

加茂里山通信

創刊号
発行
市原商工会議所
加茂青年部

創刊に寄せて

私が子供の頃、加茂には有線という電話に似た便利なものが存在していました。昼と夕方にはいきなり音楽が流れてきました。「〇〇番」という呼び出しで誰の家に電話がかかってくるかわかり、尚且つスピーカーに耳を近づけると会話の聞こえてきたりしたよつでした。今でもよく覚えていますが親父が消防の分団長のとき、明け方だったか火事の放送が鳴り響き家中で大騒ぎをした事がありました。一回の放送で地域のすべての人に情報が伝達される優れた道具でした。

今は電話も普及して携帯にメールと通信手段は格段に向上し、インターネットでは世界の情報に気軽に触れられるよつになりました。しかし逆に身近な情報からはだんだん遠くになってきたよつに感じられます。

過疎の地と言われ老人世帯の比率が高いこの地区で情報紙の必要性があるかどうかはわかりませんが、この地に生活する人々が加茂の良さを再認識し、ふるさとの小さな宝を拾い出し、生き活きと楽しく暮らしていければ・・・豊かな自然を次の世代にもっとよい状態で残せれば・・・そんな想いを込めて「加茂里山通信」を創刊します。

(大曾根編集長)

不法投棄防止に強い味方!

最近ではケリラ的に道の脇に産業廃棄物を投棄していく事例が増加し、折津や吉沢でも被害が発生しました。道路の余剰地にいきなり捨てられていく産廃、余剰地を塞ぐのが防衛手段の一つです。今回創刊を記念して大型のコンクリート製花壇をプレゼントします。自然保護に役立ててください。

対象：町会で応募してください。必要数も含め審査の上決定させていただきます。花の植栽と維持管理はおまかせします。置くための用地は応募者で確保してください。

応募方法：ハガキに住所・町会名・連絡先をご記入の上 市原商工会議所 市原市五井中央西1-22-25 担当 北 まで



産直見聞記

その一
久保直売所
地方に旅行しての楽しみの一つは、その土地の産直(産地直売所)に寄ってみることです。その土地ならではの野菜などは大変魅力的です。さて、わが加茂地区にも産直はありますが、いくつくらいあるのでしょうか。

今回は、久保直売所(代表 大岩利生さん)を訪ねてみました。ここは直売所としてはとても大きく25坪以上あつて本場に広々しています。出品農家も50件以上の登録があり、常時出品者は27~8人いるそうです。久保界隈の人たちだけでなく、鶴舞や内田からの人もいるということでした。

毎週日曜日営業でたくさんのお客さんが並びますが、完売率は80%くらいでよく売れているそうです。

お客さんは朝6時から7時の時間帯が一番多く、常連さんも多いそうです。出品するものには出品者自身で値段を付けるそうです。同じ銘柄のものでも出来具合と値段のバランスがとれているものから順次売れていくそうです。目の肥えたお客さんが多いそうです。



山本さんと根本さん

ここでは予約の注文も受け付けています。運営は役員を決めて行われているそうです。1日当番は2人で男女の場合が多いとのことでした。この日は根本儀一さんと山本栄子さんが当番でした。根本さんは「完売したときは気持ちがいいし、その日の売れ具合は農家の通信簿です。お客さんが先生です」とおっしゃっていました。

地元のお店との競合に一番気を遣うということですが、みんなが集まると作り方の自慢や情報交換など楽しくわいわいやっているとのことでした。出品者の高齢者はこの日当番の根本さんということですが、自分の作った品を買っていきたくてくれるお客さんの反応が大いに楽しみのおよびました。また次の励みになるよつでした。

(征矢通信員)

嗚呼：花の消防団

加茂支団第七分団奮闘記

消防団と聞いて何を思い浮かべますか? 多くの消防団員の家族の女性陣には「酒好きの集まり」「ボランティアなのに何故か熱を上げてくれる人たち」と思つかも知れません。たしかにそうかも知れませんが、私も入団して規律訓練や操法大会に向けての練習に参加しているときは「何でみんな熱くなっているんだろ?」とか「俺は何でここにいらんだろ?」って思っています。ボランティアなのに仕事や家族を犠牲にしてまで活動しているんです。ところが、大会の選手を一度経験すると考え方や気持ちが変わって、今までハズかしさと疑心が強かったはずが不思議と面白くなつてくるんです。

地区大会で実質一ヶ月近く一日三時間以上の練習、普段使っていない筋肉を酷使して何故か真剣に取り組んでしまつ姿は周りから見れば不審に思えるでしょう。しかし、つらい練習に耐えて選手を初めて経験することで本当に仲間になれたと思つた団員は多いと思います。それに練習後のビールは本当にウマイ! 私たちの分団は、仲間とワイワイ飲んでると時間を忘れて気がつくと十二時を回っているんです。例年なら様々な趣味の話や旅行の話になるのですが、今年は操法の話で口調も荒くなる程の熱の入れ様

町会の方々、指導員、OB、その他大勢の協力もあり、選手、団員、頑張つて今年度地区大会初優勝となりました。閉会式終了後には電話に追われる者、慰労会から祝賀会への準備に追われる者、ため息をつく者：なんと忙しい一日でした。

そしていつか選手曰く、「一発屋軍団」。その一発屋軍団も六月二十九日の市原市の大会と同じ日に行われる支部大会(市原市・千葉市両代表で競つ)へ向けての練習が始まりました。毎日練習終わって二十時三十分、それから一杯やるわけですが、さすがに疲れの色は見えます。飲まない日があつたほうが良いと思つた人は多いでしょうが、飲んじゃうんです。嫌いな目で見守ってください。

PS・我々一発屋軍団は市原市の大会と支部大会を勝ち抜き、七月三十日の県大会に向けて再び練習に励んでいます。

(中村通信員)

第7分団県大会出場決定!



もはや一発屋軍団ではない! 実力で市原・千葉支部を制覇

加茂支団第7分団は6月29日に行われた千葉支部大会で見事優勝! 7月30日の県大会への出場権を獲得しました。おめでとうございます!

加茂なんでだろう?

皆さんは普段どのお米を食べていますか? グルメな方なら「新潟魚沼産コシヒカリ!」なんてのを値段が良くてもわざわざ取り寄せて愛用しているケースもあるよつです。そんな方でも近所の農家でごはんをごちそうになった時に「ア! こんな家のお米おいしい!」って自然に言葉が出た事があると思えます。そんなお米がその家でとれた物だったりするんです。

加茂地区全般には谷津田がまだ多く残っています。一般に粘土質の谷津田で育つた米は非常においしいと言われますし、それをオダ掛けで天日乾燥なんてしたらもう最高です。だいが前ですが近所の人が「江孫の米は本当にうんめえよな」とよく話していたのが今も忘れられません。加茂地区の米がおいしいのは谷津田があつて、それ故規模が小さい農家が心を込めて丁寧に作っているからなのです。特別な理由はないんですね。何事も愛情が大切なのです。谷津田は里山の象徴とされていますが耕作の困難性から全国的に荒廃が進んでいる所が多いよつです。今、各地で里山の保全活動が盛んになっています。おいしいお米を食べ続けられる為にも少しでも協力したいものよつです。

(エツ! 江孫ってどこか? 知らない人のために一応、江孫は古敷谷の小子です。古敷谷から月出に抜ける途中にあります)

(佐久間通信員)

生態系が守られている谷津田は貴重な自然資源です。みんなで守って行きたいですね



白鳥

米騒動勃発！

か

加茂地区は緑豊かな田舎です。もちろんだか多くの家庭で稲作をしていますが、大なり小なりの機械化で、子供達が携わることが、少なくなっている現状です。

そんなこともあって高滝小学校では、今年稲作実習をはじめました。数年前より行っている白鳥小学校に負けじと、田植えや草取りやら田んぼと格闘しています。またすでに、かかし作りも計画され、秋口には実習田の周りを賑やかすこととしよう。

また白鳥小学校では、合鴨農法に取り組み田んぼに合鴨の雛を放しました。

収穫祭を迎える秋を今から楽しみにしています。

追記

今年の稲作は、白鳥小がもち米を、高滝小がつるち米を作っています。収穫後お互いのお米を一俵ずつ物物交換して、おにぎりや、おもちゃを作る計画です。

白鳥小(鈴木PTA会長)「うちの田んぼは、粘土質で作るもち米なんだから、そつちのつるち米と同じ量の物々交換とゆつのはうちが損じゃあねいのか？」

高滝小(戸沢PTA会長)「あに言つてんだよー！

同じ加茂でこせえた米に違いはねえだから、おんなじでいいよ」と一方的に押し切られた白鳥小(鈴木PTA会長)は、高滝小戸沢PTA会長の後輩です。(が泣く泣く承諾してくれたのでした。(戸沢通信員)

白鳥小自慢の水田

DASH村に負けない働き者達



水田の周り、美はトウキョウウサンショウウオの大意地だっただんす！水がきれいな証拠です



校長先生だ~いスキ！

魚屋の戯言



鰻が美味しい季節になりました。

殆どの魚には旬の季節があるのですが、鰻は年間を通して美味しく食べられる魚です。中でも中型の鰻が豊富に出回る夏が最も美味しい季節だと思つています。

私が魚屋になった25年前前は鰻と言えは木箱に入つた焼き魚用の鰻が多かつたのですが今ではトラック輸送で鮮度がいい物が簡単に手に入るようになったのは嬉しい事です。

アジといえば普通アジのこといい、白本とされるアジはアジです。体色から沿岸にいるものを「黄アジ」、沖合にいるものを「黒アジ」といい、数は少ないものの味は断然黄アジがよく、あの有名な「関アジ」もその仲間です。

あじ 鰻

三枚におろした鰻の皮を引き、生姜と葱と大葉、好みてニンニクを薬味にして包丁でトントンと叩けば出来上がり。叩きすぎるとネバリが出てしまつので注意して下さい。

鰻は干物にしても美味しいものです。最近では残念ながらフランスやオランダからの輸入物が多くなつていますが、近海で捕れた鮮度のいいものを天日干しにした鰻は香りもよく、実に幸せな気分になれること請け合いです。選ぶ時は身の表面にツヤがあつて透明感のある物を選んで下さい。茶色っぽくなつてるとはいわゆる脂肪焼けしているので食べると苦味を感じる事もあります。

鰻といふ名前の歴史は2000年も前からあつて、鯛がまだ「赤女(あかめ)」と呼ばれていた頃の記録にも既に「鰻は味なり」といつ一文があるそうです。

夏の夕暮れ、水田を渡ってくる風を感じながら適度に冷えたビールや良質の日本酒などと鰻のタタキで1日の仕事の疲れを癒すのも日本の夏の楽しみの一つとも言えるのではないのでしょうか。(鈴木通信員)

超耳情報!!

B&Wクラブ 高滝リンクス(山口)
加茂地区特別優待プレイ
平日6900円でプレイ出来ます
土日は13900円
期間：7月21日~9月20日
(8月16日・17日は除く)
加茂地区在住者のみ証明出来る物を提示ください。電話予約のみの受付です
予約先：98 1330 B&Wクラブ

サークル紹介 南州吟詠会

加茂公民館の詩吟サークルは五十代から八十代の会員さん達が多く、全く歌を歌つたことのない人達ばかりではじめの三月月位は声を出さないで出席するだけでした。そんなサークル員も小柳先生の御指導を得て舞台で吟じられるまでになり、最近になってやっと詩吟のすばらしさがわかる様になりました。そして十五年を経て州号を頂いた時は感無量でした。

市原市主催の文化祭や春の発表会もあり、又加茂公民館祭りにも参加させて頂いています。公民館祭りは加茂地区の三大祭りと同じでしたが、その行事に参加できる事は非常に有意義な事だと思つています。年齢層に拘らず、幼少から高年まで出来る詩吟は素晴らしいと考えています。

詩吟は中国の漢詩、日本の漢詩、和歌、俳句等、奥の深さに魅力を感じます。

これからも皆さんと楽しく「心情と和」をもつてお稽古に励んで行きたいと思つています。

会員募集(年齢問わず)

*連絡先

市原市田淵794 小柳英洲(96)1018

*お稽古日

毎週火曜日午後7時~9時 加茂公民館多目的室

地元商店創刊記念セール!!

朝生原 角屋商店	養老 鈴木魚店	養老 川口屋商店
膳100本(お一人様1本)	先着100串 限定	先着50名様 通常2000円
アサヒ本生 350ml缶 1本 100円	うなぎ蒲焼 1串250円	刺身盛合せ 1000円
みんなで飲もう!		ピチピチ新鮮!

ご来店店頭価格です 配達をご遠慮ください

編集後記

よく都会の人ばかりとは限りませんが遊びに来られて「ここはいい所だね」と言つ言葉に耳にします。そう言われて正直、ちょっと戸惑いながらも悪い気がする人はいないと思つています。一方、地元の人こんな声もよく聞きます。「こんなにソロソロ遊びに来て何が面白いのかね?」と、そう言つ自分も他所に遊びに行つて、もしかしたら同じ事を言われているかも知れませんが世の常として人間的日本人は自分の事は悲観的に他人の事は良く、また面白く見えてしまうものだと思います。同じ所に長年住みつてしまつと、良い事も悪い事もすべて慣れてしまひ、それがあまり良くも悪くも感じなくなつて生活しているからだと思います。

だれでも旅行に行く時は、ワクワクして少なからず新鮮な視点の持ち方で風景や人と接するでしょう。そしてそこから新しい発見や感動を得るのではないのでしょうか。我々、加茂の田舎に住んで多少不便ですが、ごく平和に生活していると思つています。それがあつて意味「いい所」と思つ価値観は皆が認めるものだと思つています。そんなマンネリ化した生活の中でも、何か一つの事でいいからチョッと心の持ち方を変え、接する(例えばいつも若い女の子にしか声をかけない人は進んでオバチャマに何か尋ねて教えてもらつとかが新鮮な感動や知識を得る大切な事ではないでしょうか。ほら、そつすれば加茂地区にもいろんな事が...

次回発行は秋号の予定です

通信員紹介



- 大曾根友三 編集長(国本 太陽工業株)
- 佐久間眞明 通信員(朝生原 角屋商店)
- 中村英一 通信員(国本 おしゃれショップ中村)
- 鈴木猛 通信員(養老 鈴木魚店)
- 征矢貴造 通信員(高滝 加茂城旅館)
- 戸沢優之 通信員(養老 川口屋商店)

皆おなじみのスタッフです

情報提供・取材依頼はお近くの通信員へ

尚、紙面及び記事に関するご意見・お問い合わせは市原商大会議所 市原市五井中央西1-22-25

TEL(22)43005 加茂支店担当 北 まで

Eメール Kit@ccci.chiharachi.ba.jp

協賛広告募集中!