

秋山郷を知らせニニニマガジン

郷 akiyama 〜シル

2018.4.5

春・清明号

Takefree

特集

山のめぐみ

ごっつおーん

かあちゃんの家で山菜レシピ

いさの哲堂

「山は宝だ」

秋山郷〜ニ

小赤沢の山菜



特集
山のめざめ
二十四節気・清明

全ての命が若返り
清らかで美しく生き生きとする季節
秋山郷の人も森も生物も
瑞々しく目覚めます



冬は無音。白く厚い雪が全ての音を吸い込
む。ポタポタッ、ポタポタッ、ポタッ、いっもの帰
り道ふと聴こえた軽快なリズムに顔を上げ
ると、つららから落ちる滴がキラキラと輝
いている。ああ、溶けだしたなあ、車で通
つていゝ時は気がなかつた。ポタポタッ
ポタポタポタッ♪滴のリズムに帰りの足取
りも軽くなる。外の日差しに誘われて窓か
ら顔を出すと頬にあたる風が冷たくないと
気付く。「はあ、春の匂いだなあ、しばし窓
辺で春の心地よさに浸っている」と元気のい
いおばちゃんの声。おんなは春の光に目覚め
たように集落の中を歩き始め、おんなは家の
周りの雪をつついていゝ。気付けば木の芽
が赤くなり沢の水がゴーゴーと轟いて、新
割の高い音が「カーン」と小気味よく響いてい
る。「やっ、は新緑だな、若芽あれ雪の中でも
青くな、てくるんだよ。」土が見えてくれ
ば早く畑したくて、昨年のキュウリの種と
つてあるよ、思わず笑がこぼれる。鳥のさ
えずりも忙しくな、てきたみたい。
いよいよ山が目覚めたようだ。
(秋山郷の「皆様の春を感じる時」聞きとりより。)

vol.1

わが春は山菜♡



雪解の遅い秋山郷、じーと待てる山菜は
あくが少なく甘くて特別な美味しさ!!
秋山のがあちん達から山菜レシピをご紹介します♪

(分量はいいあんばいでどうぞ!!)

ほうきんとう



辛ふきみそ

ふきのとうほで 煮る
油で火がめる
さとう、味噌で味付け
唐辛子と 煮りネギを混ぜる

おつまみに最高!!
息子の好きな
辛い味!!
酒肴にも!!



花ワサビ

基本の下処理

適当に切って塩水に、湯(80℃くらい)
にくぐらせて水気をしぼる。

砂糖と塩を
ちびちび混ぜて
密閉して4.5時間置く
辛みのある花ワサビになるよ。

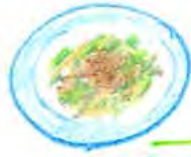


花ワサビの棒棒鶏風



とりむね肉を酒蒸しする
(酒、みりん、塩)
とり肉をほぐす
花わさびと味える
ごまだれをかける
(ごまドレッシングでもOK)

食パンに
ハルシーで
食べたいぞ!!



ほうきんとうジェムベ風



ほのほうきんとう、塩、オリーブオイル
をミキサーにかける... 以上!!

おスタお肉に「白持ちもするし色がきれいぞ」
お客さん来た時便利だよ!!
ちょちょっと使える!!

by たにいさん

ゴゴゴごはん



採りたてゴゴミをさつゆでる
ゴゴミを細かく切る
塩こしょうと白ごまと一緒に
白いごはん混ぜる



かりかり梅を混ぜても
色がキレイで...よ by やあこさん



山菜の風味を
楽しめるよ!!



山菜サラダ

ゴゴミ、ヤマニンジン、タラシなど
いろんな山菜さつゆでる
フレッシュドレッシングでシソ、カレシ

ゴゴミのディップサラダ

採りたてゴゴミをさつゆでる
マヨネーズ+みそ、マヨネーズ+からし
でディップ(作り、ディップあり)



アトリエ AKIYAMA

vol. 1 布ぞうり

『素足に心地良い手作り布ぞうり』

作家紹介

勇一さん (94)

とても気さくで 勉強熱心。

手先の器用さはコピー!!



着物や古着のリサイクル布を使って編まれており絶妙な配色に勇一さんのセンスの良さを感じる。

整ったフォルムや底面の処理のきれいさ等とてもクオリティが高い。

履いたまま洗濯も出来る丸洗いも可能。素足に優しくサラッと気持ちが良い。汗ばむ季節におすすめ。



若い人に覚えて欲しいなあ

「サービスで考案したんだよ。器用な（ご）あさんご（ご）あ、作り始めたとき、かけを話してくれた。かく言う、勇一さんもとても器用な方だ。三ヶ年ほど、4代系氏で作る傘などお部屋には素敵な手作り品がたたくさん。その中でも布ぞうりは一際奥味めだ。「買ってくれた人の話とか聞いてさあ、ちよとすう変えたりしてさ、自己流ば、かゆだめなんだよ」より良い品を作ろうという向上心に溢れ「物作り人」のプライドを感じた。

『山は宝だなあ』



Vol. 1



政治さん (96歳) 山を知り尽くした山菜の名人

昔はね、秋山の方は汽車もバスも無いけどね、子がたたくさん居たでしよ。うなくとも家族6、7人。でもね、山のおかげでね山のものとて誰かもひもじい思いしないうで暮らせた。お客来た、てね、山に行けばまたたが、でもふさのとうでも天ぷらうして、山のもん食わせるとみんな「うまかった、うまかった、うまかった」ってね。地元のもん食べてもらってお客は喜んだ。豆でも南瓜でも作って食べれるでしよ。油がイモなんて、一人は小さいう今はぶちる（捨てる）では、でもね、昔はね、ゆでて下して冬に食った。山ウドなんて家の中棚に干せば、きれいなま、昔は、お正月に食べられるよ。山菜も塩も、たいはいから乾物にして。昔はね、塩は「かます」で北月負、て



くるから、それから滴れた水で豆腐作、たり。味噌も作って古い味噌は煮て腐してしょうゆの代わりに。納豆も作、たよ。ま、あわで飴も作、た。昔の年寄りには経験から知、るし、6、7人の食料一年分考えたんだあ。昔の人オ、え、う、た、ね、え。昔の知恵はね、今思えば本当の自給自足、本当の自然の暮らし。山を大事にしたんだ。山、このは宝だなあと思、う。でも今はわがままにな、ってさ何でも買った方が安いなんて言うでは。それ言、たらそれ、きりだけとね。でもね、戦争中いたいな食料なくな、った、う、どうやって食、てくんだか、な、あ。



19歳の時、失生と友達と赤沢から和山を歩いて次の日小赤沢集落へ行っただんだ。その時イシさんていうばあちゃんとお出合って、それから夏登山に来る度に訪ねるようになった。イシさんちの窓からちょうど小赤沢(ツ)の山桜が一本見えて、その時「春になれば顔が赤く染まる程山桜がきれいだよ。春においで。」って言ったんだ。80のばあちゃんがそんな色っぽい事言うなんて驚いた。酒が好きで人が好きで、あんなに話した。その時の山桜の美しさも今でも思い出すよ。あの一言にここに住む素晴らしさの全てが込められてると思った。自然のサイクルの美しい時、50/50で楽しむ事を心得る。

相澤さん
(ヒュッペだまり)
山に鬼せられ
秋山郷へ
元祖エターニ
ミュージシャン♪



顔が赤く染まるほど
小赤沢の山桜



残雪に立つ山桜、開花を待つ

6/1 苗場山山びらき



←多量の池塘が神秘的



6/1 山開き神事

小赤沢・苗場神社にて山開き神事が行われます。根曲り竹の

竹の子汁がふるまわれます。一年の山の安全もお祈りします。苗場山は植生豊かな山で季節ごとのお花が楽しめます。雲の上の広い山頂はまるで天国のよう。山小屋泊でゆったり楽しむのがオススメです。



3/12 森宮野原馬場前で震災から7年目の復興を祈る灯明祭が行われボランティアの皆さんが作った雪像にキャンドルを灯しました。



3/17 さかえ雨ふり祭

栄村民が楽しみにしている一大イベント!! ダンスや出店、ゲームにより雪上花火はとてきれいでした。



栄村・秋山郷の最近の出来事と催しの予定をご紹介いたします



3/25 地域おこし協力隊卒業報告会が行われました。一期生2名の方は秋山郷に2本から住まわれます。4月から3名で活動します。

