

情報かわらばん

田麦山に夢と誇りをつくる

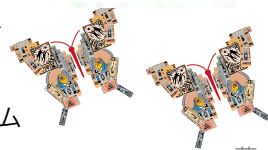
500人プロジェクト通信



田麦山復興デザイン策定事業
2011.3.1-2012.2.28

2011年6月20日発行 通算5号

発行：田麦山地区連絡会 編集：田麦山に夢と誇りをつくる500人プロジェクト編集チーム



プロジェクトを見える化・現場の声が情報源・わかりやすく編集

夢で羽ばたく田麦山。夢は、見るもの？ つくるもの？ 誇りは、あるもの？ 育てるもの？ それとも、思い出すもの？ わき出すもの？ 答えはあなたの中に。

**まちあるきワークショップで
たくさんの方々の地域資源を発掘！。
自然、ごつつお、そして、田麦山の人たち…。
田麦山の魅力にたっぷり触れた一日でした。**

6月4日(土) 雲一つない青空のもと、田麦山公民館は60名の参加者で賑わいました。目指すは、田麦山の地域資源(宝もの)を発見すること。田麦山の宝ものを求めて、新潟市、加茂市、長岡市からも参加者が集いました。体育館で、自己紹介をした後、大形・



熊野神社と大杉の歴史を聞く参加者



田んぼで記念撮影



歩いたコースごとに田麦山の宝ものを発表しました。

前原コース、田中・大谷内コース、ブナ林・牧場跡地コースにわかれて、いざ出発！ 外部の人たちは、田麦山の豊かな自然の恵みやダイナミックさ、油田の歴史やブナ林などたくさんの方々の地域資源を発見した様子です。そして、「何を聞いても答えてくれるガイド役の人がスゴイ」「まちで出会った方々があつたかくて気さくだった」と、口々に話していました。田麦山に住む人が、まさに地域資源なんですね！

まち歩きから帰ってきた参加者を出迎えたのは、たくさんのごつつおです。名付けて「たんぎやまキッチン」。もてなし処のメンバーが丹誠込めてつくったごはんとお母さんたちが持ち寄った一品料理がズラッと並びました。参加者たちからは、「お母さんたちの料理、サイ



家庭料理一品持ち寄り昼食会。名づけて「たんぎやまキッチン」。田麦山の食資源を調査する目的で、各家庭から一品をご提供下さいと呼びかけて集まったごつつおと、『もてなし処田麦山』の皆さんがつくって下さったおにぎり、汁物、オリジナル料理、デザートを味わいました。とってもおいしかったです。



「こんなに山菜が食べられるなんて、贅沢！」と大盛況でした！

お腹も心もふくれた後は、資源調査のまとめです。各々が考えた「田麦山の宝ものベスト5」をグループごとに共有して、まとめて発表。数えきれないほどの、地域資源が上げられました。地域内の方が当たり前だと思っていることも、外部の目から見ると宝ものになることはたくさんあるようです。それらをまとめた、田麦山の宝ものベスト10は、次のページで一挙ご紹介いたします！



山あい広がる里山空間「たんぎゃま」には、
都市部を癒すまろやか・ゆったりののどかさがありました。
水系に広がる豊かな自然生態に囲まれたムラ。
美味しいものがあり、手づくりの達人たちがキラキラ光る痕跡を残し、
それ自体が宝ものになっています。
たんぎゃまワールドを歩いて見えてきたものをお届けします。



家庭料理一品持ち寄る
たんぎゃまキッチン
得意な家庭料理の持ち寄り食事で、
里山の滞在力をアップしよう！



編集部速報

まち歩きで見えてきた**注目する10の地域資源**

No.01

各家庭からの
持ち寄り料理とオリジナル料理で
山の幸をおいしく頂いた「たんぎゃまキッチン」
もてなし処田麦山の
家庭料理一品持ち寄り昼食会。名づけて『たんぎゃまキッチン』。食資源が見えてきました。



えのきんちゃく



切り干し大根



ぼた餅



煮豆



木の芽のおひたし



うどみそ(おにぎりトッピング)



菜の花のおひたし



田麦山の地場野菜・赤皮甘かぼちゃと紫いもの水ようかん



酢豚



ワラビのおひたし



肉みそ(おにぎりトッピング)



ニシン煮物



フキのキャラブキ



あすばらのベーコン巻き



フキ煮



ふきのとうみそ(おにぎりトッピング)



フキとたけの子の煮物



ワラビのキンピラ



春菊のくるみあい



ぜんまい煮



きのこたっぷりとり汁



生姜と仲良くしたワラビ



自家製アスパラマヨあえ



ごまおにぎり



竹の子と麩の煮物



特製パナコッタ(200円)



アスパラのごまあえ



竹の子炊き込みご飯



たくあんのキンピラ



生揚げ煮



割り箸は捨てずに回収。木炭にする配慮！！



左に並ぶオリジナル料理を作ってくださった「もてなし処田麦山」の皆さん



ワラビのおひたし



高菜のキンピラ



サラダ(白菜・油揚げ・大根・酢・人参・醤油・キュウリ・ごま油・生姜)

他にも、ほろ苦い木の芽をいただく幸せ感。塩でアク抜きするたんぎゃま流山菜。桑の葉のお茶。家の前でぜんまいをもうでいるばあちゃんなどいっぱい。

No.02 おいしうたでらっぱいの交流する田んぼ。
 関東、新潟市のグループと交流。



なかよし田(上)は、「東京百姓の会」と交流する田んぼ。交流を支える田んぼのお世話は、簡単ではないけれども、得がたい喜びがある。みずず田んぼ(左下)、上の田(右下)と小さなサイズで、それぞれ表情が違う個性ある田んぼが、美しい。



ブナから、田麦山の生態系が広がる。生命の源。

No.03 斜面を覆う天然ブナ林は、神秘的で美しすぎる。落ち葉のカーペットのクッションが気持ちいい。

No.04 音と景色が美しい相川川・清水沢川・源太山川・小貫川の水系に広がる自然生態。



大谷内のほたる公園、魚道、カワニナ、昆虫、サワガニ、和田窪の水、カモシカの出る沢

No.05 田麦山で採れた原油は、緑色で軽くて美しいものだった。田麦山油田の歴史物語。

昭和32(1957)年から生産を開始し、昭和35年がピーク。油田は、昭和45年閉鉱した。都市ガスは現在もパイプラインにより安定供給されている。当時の生の話をしてくれる人が健在。



No.07 田麦山ガイドの達人たち・エコシスターズ。毎週、何かしらやっている田麦山の人々。黄色いフラッグ。



No.08 越後長岡百景、400年の歴史がある川口最古の大杉と熊野神社。田麦山七集落の拠り所。ご神木の幹周りは、560センチ。



幹周りを測ってみました。

No.09 この目で見た野鳥31種類。山の相川鳥獣保護区。



ツツドリ、ホトトギス、カッコウが同時に観察できる場所は少ない。ウグイス、オオヨシキリは生息環境が異なり、なかなか同時に鳴き声が聴けないけれど、山の相川は立ち止まって聴けるよ!!

No.10 癒される棚田と山々、河岸段丘の絶景と全域で感じられるのどかさ。

No.10 公民館から熊野神社へ向かう途中の風景。向山断層のスレ。道傍につくられた花壇。茅葺きの古民家の佇まい。かまぼこ型の車庫がつくる景色。



No.06 個人からグループによる100%民間手づくりの「みんなの公園・遊び場」「看板」「ベンチ」「道普請」。



個人の土地。だけどみんなに使って欲しいと感じてるように感じた。あずまやに、参加者大絶賛。



トレンザンランド

岩栗ランドへの看板



切り株ベンチ

手づくり案内板



工芸風看板

木材チップの道

今後の予定

「地域資源の活かし方」学習会

日時：7月11日（月）午後7時～9時
 会場：田麦山公民館
 講師：民俗研究家 結城登美雄先生（仙台市）
 参加費：無料（どなたでも参加できます）

田麦山に夢と誇りをつくる500人プロジェクト
 田麦山学習会
 (自然・歴史文化・食)
地域資源の活かし方を学ぶ
 講師：民俗研究家 結城 登美雄先生
7月11日(月)
19:00~21:00
 会場：田麦山公民館
 参加費：無料

学習会終了後には、結城先生を囲んで一品持ち寄り交流会（参加費：500円）を開催します。ぜひいらしてください。

※毎月定期会合（ワークショップを含む）があります。

編集後記

「たんぎやまキッチン」ができるまでを見ていました。もてなし処のメンバーが、60人分のごはんをつくっているところ、お母さんたちが恥ずかしがって一品を持ち寄るところ…。何も無かったテーブルに、一つまたひとつと料理がおかれていきます。これが「たんぎやまキッチン」かー！喜びとワクワク感でいっぱい。
 お母さんたちのおかげで「たんぎやまキッチン」は大成功！（小見まいこ）



田麦山に暮らす約500人の方々の「夢」「望み」をパネルにする！
 外部の人たちも続々と撮影！
 ぜひ、あなたも「夢」「望み」を書いて、写真にパチリとやっつけてください。

ブログ、ホームページで田麦山の動きをさらにキャッチできます。



いきいき田麦山のホームページ
<http://www.7a.biglobe.ne.jp/~ikiiki-tamugi/>
 いきいき田麦山のイベントがレポートされている田麦山通信を見ることができます。イベント予定表もあり、今後の動きをチェックしたいところ。田麦山スポーツ振興会、ファーム田麦山、川口ホルンの会、柚の会、自然塾、田麦山そばの会の報告コーナーもあり。



田麦山に夢と誇りをつくる500人プロジェクトのブログ
<http://tamugiyama.exblog.jp/>
 田麦山地区連絡会で実施しているデザイン策定事業に関する情報を随時掲載しています。この通信に書ききれない情報は、ここでチェックしていただくとありがたいです。ぜひ、ご意見などもお寄せください。

