

やまもり通信 vol.80

今年もあと1か月。あっという間の1年でしたね。
コロナもなかなか収まりませんが、
来年こそはマスクなしの日常に戻るといいですね。



【加子母の風景】里芋とご飯を炊いてつぶした『芋もち』、年越しにかかせない『煮込み』。どちらもほっこり、加子母の郷土の味です。



こちら 彩都やまもりです

【住所】箕面市彩都栗生南1-17-26

【彩都やまもり 12月 彩輝館ギャラリー展示情報】

「岐阜の木 大好き!暮らしを彩る岐阜の木製品」
を開催中です。

【期間】10月14日(金)~12月25日(日)

自然豊かな岐阜県内の木で作った木工品、伝統工芸の「飛騨春慶」。木製品を普段の生活に取り入れることで木の香りやぬくもりに気持ちも癒され、暮らしも豊かになりますよね。木工作家が手掛ける春慶塗りのお椀やお弁当箱の他、まな板やコースター、木の時計など生活雑貨やインテリア小物を期間限定で販売中です。



【12月イベント情報】 彩都やまもり『年の瀬感謝祭』を開催します。

今年最後の産直市に、毎年大人気の門松づくりやお楽しみ抽選会などを開催します。
11月に好評だった「栗きんとん」も今年最後の販売です。

【日時】12月18日(日)10時~16時頃

【場所】彩都やまもり敷地内



門松づくり

【時間】①10:00~ ②11:30~
③13:30~ ④15:00~

【定員】各回3組(1組おひとつまで)※要事前予約
【参加費】1500円

【申込方法】TEL(072-739-6046) 又は web で。

12/5(月)9:00~受付開始



門松づくり
予約フォーム

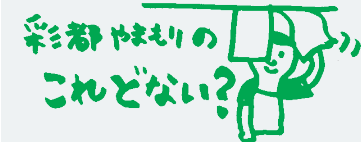
《彩都やまもり年末年始休業のご案内》

ギャラリー&モデルハウス

12月27日(火)~1月5日(木)休業
1月6日(金)から通常営業いたします。

カフェアリス

12月27日(火)~1月10日(火)休業
1月11日(水)から通常営業いたします。



早川木工所の「コプリーレ」

中津川市にある早川木工所さんで制作されている木製キャップ「コプリーレ」。市販の瓶の鉄蓋に被せるだけでかわいくおしゃれな瓶に早変わり、高級感もアップします。

この「コプリーレ」は、利用価値が低く山に放置されていた木材を有効活用するために早川木工所さんが試行錯誤を繰り返しながら開発、商品化されたものだそう。材質も山栗や山桜、とちやけやきなど様々。家庭で不要になった瓶の再利用で、エコに繋がっていませんか?

彩都やまもりでは、年末(12/25)までの期間限定で販売しています。

【お問合せ】彩都やまもり(TEL:072-739-6046)

※最新情報は随時、
彩都やまもり HP
(<https://yamamori.site>) や
facebook でご確認ください。



やまもりHP



やまもりfacebook

彩都やまもり ひとこと日記

岐阜の木に触れよう! 岐阜の木で作ろう!

11/5(土)、6(日)の2日間、ミニミニ産直市開催にちなんで、岐阜の県産材、東濃ひのきに触れてもらうイベントを行いました。東濃ひのきは、中津川市をはじめ岐阜県の東濃地方で生産される銘木で、独特の香りが特徴的です。今回は、東濃ひのきのかんなくずプールや、かんなくずを使ったポンポン作りコーナーを設けました。2日目は中津川市出身の大工さんも登場。大工道具を使ったかんなくず削り体験も行ってくださいました。

中には、一旦家に帰り、わざわざお孫さんを連れて出直された人もいました。プールに入ってかんなくずに埋もれる子供たちやポンポン作りを楽しむ人、大工さんに手助けしてもらいながらかんなくず削りを楽しむ人・・・久しぶりのイベントは大好評でした。

肝心のミニミニ産直市も今回の目玉はこの時期ならではの栗きんとん。中津市観光協会にご協力いただいた5店舗からの栗きんとんは、バラ売りで食べ比べにぴったりとあって、朴葉寿司と共に大人気でした。なお、栗きんとんは12月の「年の瀬感謝祭」でも販売予定です。



晩秋



11月6日、イチョウがキラキラ輝く秋晴れ、
加子母歌舞伎公演、無事終了しました。
私は、嬉し恥ずかし娘役で、顔師の先生、着付けの先生に支度して頂いて、久しぶりの本番、楽しかったです。やっぱり地歌舞伎はいいです。
それから11月は、干し柿を88個つるしました。
むりてむりて、娘とつるしました。
おいしく甘しくなつて、うれしです。
加子母は、この後、ぐんと寒くなつて、冬本番がやってきます。
今年もあと少し。少しずつ、前へ前へ進んでいきます。

本間希代子 絵描き・イラストレーター 名古屋生まれ。加子母に移住して25年目。古楽器奏者の夫と娘と日々タタカタと加子母ライフを楽しんでいます。アトリエ玉手箱 <http://tebakoko.jp>



山口 要さん

他府県から移住し岐阜に暮らす「人」に焦点をあわせた企画、今回は前回の中桐さんからのご紹介で山口要さんにお話しをお伺いしました。(やまもり通信編集室・以下「や」)

や)最近ではコロナ禍の影響もあり地方への移住も人気ですが、山口さんは「早く岐阜に移住された」と聞きました。

山口)はい、もとは滋賀県生まれで関西の大学を卒業したあと物流機器メーカーに就職しました。学生時代にワンダーフォーゲル部で各地の山を歩きまわった時から自然が好きで、いずれそつした中で仕事ができればいなと考えていました。同じワンゲル部にいた妻との結婚を機に滋賀技能開発センターで木工を学びながら休みの土日に地元滋賀や京都、長野野など二人でいろいろな各地を探しました。そんな中で岐阜の下呂市で空き家を見つけ、所有者に連絡して借りて住むことにしました。今から35年ほど前の事です。

や)お仕事はどうされたのですか?
山口)二人で暮らしと仕事は一緒にいいねと話しかけていたので、横に小さな工房を建てて木工家具など作り始めましたが、最初からすぐに売れる事もなかったのが夜は下呂市でアルバ



創作家具&木製品 大鹿野工房
TEL&FAX 0576-27-1808
〒509-2423
岐阜県下呂市蛇之尾1069-576
E-mail: ojikano@ccn.aitai.ne.jp



※まめⅡ東濃地方の方言「元気」という意味

加子母の人 山守日記14 第72回 今も受け継がれる『手前味噌』

江戸時代尾張藩の御山守だった『内木家』に残る三万点に及ぶ古文書を、徳川林政史研究所の先生方が調査し執筆している『林政史ブックレット 尾張藩の林政と森林文化』シリーズ。前回まで『山村の人・家・つきあいー江戸時代の、かしも生活』

① 太田尚宏著』からエピソードをご紹介してきましたが、今回はシリーズ4冊目『四季折々の暮らしと文化ー江戸時代のかしも生活』② 仲泉剛・萱場真仁著』から、四季折々の暮らしをこ紹介します。

さて一回目は、お料理に欠かせない調味料です。スーパでもない江戸時代はどうしていたのかしら?

●江戸時代は「味噌玉」を作る方法で

御山守内木彦七の『御山方御用井所持日記』には、塩・味噌・醤油・酢・鯉節・砂糖などの調味料も登場します。このうち塩や酢などは村にやって来る塩売や酢売の商人たちから購入していましたが、味噌は自分達の家で作っていました。

彦七の家では、正月の十日前後から味噌作りを開始！初日は原料の大豆や米糠を釜で蒸す「味噌たぎ」。次の日に味噌たぎした大豆などを混ぜてつぶす「味噌こね」をし、球状の味噌玉を作ります。味噌玉には縄などを通してあり、天井裏や屋根裏の物置に1ヶ月ほどつるします。この間にその家の『菌』が付くわけです。2月25日頃、味噌玉をつぶして塩、水などを混ぜて桶に詰める「味噌はたぎ」が行われました。彦七家では

関西発会活動けいじ板

●第1回岐阜県人世界大会記念式典が開催されました。

第1回岐阜県人世界大会記念式典が10月29日(土)、岐阜市のOKBふれあい会館 サラマンカホールで開催されました。

主催は「岐阜県人会インターナショナル(GKI)」(会長・長屋充良ブラジル県人会会長)で、岐阜愛をつなげよう！世界から岐阜へ、岐阜から世界へ、をテーマに昨年5月、17か国、26団体が加盟して発足しました。この世界大会は世界から見た岐阜の価値の再確認と岐阜のアイデンティティを世界に発信するイベントです。

式典はユネスコの世界無形文化遺産の登録を目指す日本三大盆踊りの「郡上おどり」で幕開けし、開会の言葉、会長挨拶、野田聖子衆議院議員、古田肇岐阜県知事、平岩正光岐阜県議会議長による来賓祝辞、来賓紹介、加盟県人会長紹介などと続き、「県産品の海外展開に関する覚書締結式」が行われ、長屋会長、古田知事がそれぞれ署名されました。

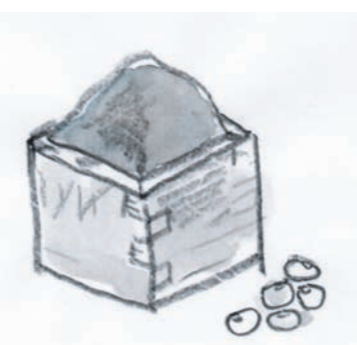
エンターテイメントでは美濃市出身の講師神田京子さんによる、「世界に羽ばたいた岐阜人&岐阜の宝物を語る一大絵巻」は圧巻でした。特に家族のつながりをテーマに郡上八幡から60日かけて地球の反対側ブラジルに渡った上田ファミリーの話は感動もの。またグラミー賞に輝く岐阜市出身の



「味噌はたぎ」の日は必ず吉日を選んでいた様です。美味しい味噌ができますように、と願いを込めたんでしょうね。そこから熟成。秋頃ようやく完成します。

こうした味噌作りも親類や近所の人と協力してやってきました。明和8年正月16〜18日に彦七家で作られた味噌は『桑野屋』武助の分だったようで、武助の妻おしの達が味噌こねをしに來たり、武助が味噌玉をもらいに來たりする様子が日記に残っています。

加子母では今でも味噌を作っている家庭が結構あります。『糶室』がいくつか残っていて、冬の間だけ地域の人の為に豆糶や米糶を作ってくれます。この豆糶を持ち帰り、樽に塩と水と一緒に入れ毎日混ぜて約1年後完成です。私も15年位前からお世話になっていて、味噌は自家製。手前味噌とはよく言うもので、自分で作った味噌は愛おしいものです。



参考文献：『四季折々の暮らしと文化ー江戸時代のかしも生活』② 仲泉剛・萱場真仁著 徳川林政史研究所発行

ジャズトランペッター大野俊三氏の「オーバー・ザ・レインボー(虹の彼方に)」は聞き惚れました。

大会宣言、閉会の言葉に続き、最後に参加者全員で岐阜弁で「また会おまいか」を合唱し、4年後の再会を願って閉会となりました。

なお、当日関西県人連合会から、中島紀子会長、中村勇雄理事、岩田篤理事、酒井幹門理事、事務局の吉田希世子さんが参加しました。

関西岐阜県人連合会
会長代行 徳田昭憲



GKI 長屋会長(右から2人目)と記念撮影

●大阪岐阜県人会・関西岐阜県人連合会 合同新年会のお知らせ

令和5年合同新年会を左記の通り行います。詳細は後日案内します。

【日時】令和5年2月7日(火)

18時〜20時30分

【場所】ホテルモントレ大阪

【会費】1万円/1人