

やまたらけ

YAMADARAKE

FEBRUARY

No. 45

2011

早川の味噌文化 おかずみそ 七変化

冬になると、今でも大半の家庭でみそを仕込む早川町。塩加減や麴の配合など、それぞれが家庭に長年にわたる工夫を重ねた末の「こだわり」があります。

当然、みそは食卓でも活躍。手打ちの麴を入れたあつあつの「のしこみ」や、猫師が獲った獣肉を太根やねぎと一緒に煮た味噌仕立ての鍋、また、夏の暑い日にはよく冷えたギョウリにつけて食べた「みそを冷水で溶いてエゴマや大葉、キウリなどを刻み入れた冷汁にしたりと、一年を通して様々な料理に使われています。

今回は、中でも特にいるいるなバリエーションがみられる「おかずみそ」に注目。取材を通して各家庭のこだわりのレシピのほか、それに対する思い出からは、食に対する想いも伝わってきました。

あなたもきつと、あったかいごはんと一緒におかずみそを食べたくなりますよ！

(小谷安矢)



【ねぎみそ】早川町民のソウルフード

おかずみその鉄板！ ねぎみそ

まずは、手軽に作れる「ねぎみそ」。早川で、特によく作られるおかずみそです。みそに、たっぷりのねぎとかつお節を混ぜ合わせて作ります。摺ったエゴマや刻んだゆずの皮など、その季節に採れる香りのものを加え、ひと味違った風味を楽しむこともあります。

「これさえあれば、ご飯が何杯でも食べられる！」と言う人も多く、早川町民の心の味です。また、「米が貴重だった頃は、えました(煮た)麦と米と一緒に炊いた「おぼく」に、ねぎみそをつけてよく食べた」という思い出話もあり、昔から馴染みの深いものだったことがわかります。

「ご飯と一緒に食べる他にも、お椀に適量のねぎみそを入れ、お湯を注げば即席お味噌汁の出来上がり。風邪を引いたときには、さらに生姜やニンニクを加えると、体があたたまり早く良くなるのだそうです。

刺激が食欲を増進 辛みそ(南蛮みそ)

南蛮(青とうがらし)を刻み、みそや油などと一緒に炒めて作る「辛みそ」。「南蛮みそ」とも呼ばれます。茂倉集落に住む深澤厚海(あつみ)さんは、ご自宅の畑で沢山とれる南蛮で何かできないかと思い、5年程前から辛みそを作るようになりました。

作り方は自己流で、毎回工夫を重ねて今の作り方にたどり着きました。そのコツは、油をたっぷり使うことと、南蛮が焦げないよう最後に加えること。自家製の南蛮は店で売られているものより3倍程大きく、辛みも強いのが特徴です。気温が高いと南蛮の辛みが増すそうで、猛暑だった昨年の南蛮で作ったものは、お箸の先でちよつとつまんで口に入れるだけでも、舌にとわつと辛さが走ります。



【辛いみそ】赤トウガラシも入っているバージョン。見るからに辛そう。

厚海さんのお宅では、南蛮が採れる9月頃に作り、小分けにして保存してあります。ごはんのお供として食べる他、そばの薬味にしたり、お餅につけたりして一年を通しておいしく食べています。また、厚海さんの辛みその虜になる町民も続出しており、毎年たくさん作っては、多くの方々に配っています。

辛みそのおいしさは、辛さの後に、いろいろな旨味が出てくるところ。この二段階の味わいで一段と食欲がそそられます。この旨味は、南蛮と一緒に入れた食材から出ただし成分です。今回、厚海さんが入れたのは、じゃことかつお節、塩昆布。一方で、草塩集落にお住まいの望月ゆうさんは、干しシイタケ、しょうが、ごまを加えること

深澤厚海流 辛みその作り方



----- 材 料 -----

田舎味噌	500g
南蛮	小20本
サラダ油	大さじ3
じゃこ	小一袋
塩昆布	小一袋
かつお節	10g
酒、みりん	適量

①南蛮のヘタをとり、種も一緒に粗みじん切りにする。



②鍋に油を入れ、温まったら味噌を入れて弱火で炒める。

③じゃこ、塩昆布、かつお節、酒、みりんを入れて、焦げないように注意しながら混ぜる。



④みその色が濃く変わってきたら南蛮を入れて混ぜる。南蛮にも火が通って色があざやかになれば完成！

冷蔵しておけば1年は保存できる。食欲増進の他、体をあたためる効果もあり、晩ご飯に食べれば体の中からぽかぽかして、夜中トイレに起きずにぐっすり眠られて良いと言う方もあるそうです。

が多いそうです。基本となる南蛮とみそ以外の材料から、作る人のこだわりがみてとれます。

ほくほくとした食感が嬉しい ニンニクみそ

みそにニンニクを加えた「ニンニクみそ」。草塩集落にお住まいの高橋時枝さんは、粗いみじん切りにしたニンニクと鶏（もしくは豚）のひき肉をこま油で炒め、みそ、みりん、酒、砂糖で味付けして作ります。おいしいだけでなく、スタミナも満点。よく働いて疲れた身体にぴったりのおかずみそです。

食べてみると、いわゆるニンニクの臭みは気にならず、ごろごろと入っているニンニクの、ほくほくとした食感がおいしいさに一役かっています。

季節の香りを活かした ふきみそ、梅みそ、 山椒みそ、ゆずみそ

また、「昔からよく作っていたのは『ふきみそ』だね」と教えてくれた時枝さん。時枝さんは、刻んだふきのとうと、ねぎ、じゃこ、みそをこま油で炒めて作ります。春一番のいい香りを楽しめる一品で、早川町でも人気の高いお



【ニンニクみそ】白く見えるのがニンニク

かずみそです。他にも、春の山椒みそ、初夏の梅みそ、冬のゆずみそなど、季節に合わせて、旬の香りを活かしたおかずみそが作られています。これらは、ごはんのにせる他に、大根の煮物やこんにやくにつけたり、最近ではもう一手間加えてドレッシングにするなどして食べられています。ふんわりとした季節の香りが食卓を華やかにします。

季節の香りを活かしたみそにも、作り方にそれぞれの工夫がみられます。例えば「梅みそ」。厚海さんの奥さんである深澤礼子さんが作る梅みそは、やわらかめの梅を同量のみそ、砂糖と一緒に火にかけて梅が煮くずれるまでコトコト煮て完成。みその塩分とコクが梅の香りと酸味を引き立てていま

す。お餅につけたり、パンにつけたりと、和食にも洋食にも合う味です。

また、草塩集落にお住まいの望月啓子さんの梅みそは、みそに少し砂糖を加えたものに、固めの梅を漬け込み、半年くらい熟成させて出来上がり。食べ頃になった梅みそは、梅の水分でみそがとろっとなり、梅は形や色がしっかり残っていて、味にも梅の酸味がしっかり出ています。

「丁度畑で採れたごぼうと梅みそがあったから煮てみたの」と出して下さったごぼうの煮物。食べやすい大きさに切ったごぼうと豚肉に、梅みそを加えて圧力鍋で煮てあります。梅のさっぱりした味わいとみその香りが染みこんでいて、ごはんと一緒に食べる他、お茶請けにもぴったり。家にあった材料からひらめいて作った料



【礼子さんの梅みそ】早く食べられるように、火を通して作る。色も濃くなる。



【写真上】真ん中が厚海さん、左は奥さんの礼子さん。【写真左】手前からきびご飯、辛みそ、ねぎみそ、梅みそ、昨年の9月に作った辛みそ。【写真右】正月のおもちに辛みそ（手前）と梅みそ（奥）をつけていただく。甘いのも辛いのも、両方合う。食べ過ぎ注意の味。



【啓子さんの梅みそ】梅の形がそのまま残り、水分が多いのが特徴。

理なので、再度作って、友達にも食べてもらいながらレシピを完成させていくそうです。

時枝さん曰く、「作り方を聞いたたり、思いついたりした料理はすぐに作ってみて、自分の舌で味わい工夫していくのが、料理が上手くなる秘訣」。ご近所さんとお茶飲み会の会など、人が集まる所では、お互い料理を持ち寄り、レシピを教え合うことも多いといいます。こうして新しい料理が広まり、それぞれが工夫を加えることで、こ



【写真上】啓子さんが作った「ごぼうの梅みそ煮」。梅の酸の効果か、ごぼうの色が白く美しく煮上がっている。黒いのは、みそに漬けていた梅。梅好きにはたまらないおいしさ！

【写真下】ゆずの香りを活かした「ゆずみそ」、をシンプルに出汁で煮た大根につけて。時枝さんのゆずみそは、みそにゆずの絞り汁と砂糖、酒を入れて火にかけ、最後に刻んだゆずの皮を入れるのがポイント。

昔ならではのおかずみそ 大豆みそ

大豆にみそを合わせる大豆コンビのめずらしい料理が「大豆みそ」。早川集落に住む料理上手なおばあちゃん、望月昭枝さんに聞くと、「昔食料が少なかった頃でも、大豆は売れる程作ってたからね。手に入り易くて、栄養もあるからおかずとして食べたんだよ。」と教えてくれました。

昭枝さんの大豆みそは、煎った大豆をやわらかくなるまで煮て、同量のみそを加えて作ります。大豆料理は手間がかかると思いきや、作り始めから15分位で、あっという間に出来上がり。大

豆を煎ってから煮ることで火の通りが早くなるのです。大豆を一晩水に浸け、ふやかしてからみそと合わせる作り方もありますが、煎ることで香ばしさのある程度の食感を残すことができます。食べてみると、形がしっかり残った大豆は、適度な固さで食べごたえがあり、みその塩分も手伝ってお箸がとまりません。少しの量でもお腹も味覚も満足でき、お茶請けにもぴったりです。

天然のうまみをより長く楽しむ イワナみそ、ヤマメみそ

「山仕事の時、弁当に持っていたヤマメみそとご飯に、沢の冷たい水をかけて食べたのがうまかったあと、若い頃の思い出の味を語るのには、



【大豆みそ】お腹が膨らむ。でも箸が止まらない。まさにおかず。

望月昭枝流 大豆みその作り方



----- 材 料 -----
大豆 2
田舎味噌 2
だし汁 5
ごま油 0
みりん 0

適量 適量 5 2 2
0 0 0 0 0
0 0 0 0 0
cc 9 9



炒る目安はこのくらい。
大豆がハチマキを巻いたらOK。



⑥大豆がやわらかくなったら、みそを入れ、焦げ付かないように混ぜながら水分を飛ばす。つやと香りがよくなったらできあがり。

②大豆ひたひたにだし汁を入れ、やわらかくなるまで煮る。ごま油とみりんを味付けする。



①大豆をフライパンで煎る。皮に割れ目が入るくらいまで煎る。

味噌を入れると大豆がしまるので、少し柔らかくなるまで煮てから、味噌を加えた方がいい。じゃこやかつお節を入れる人もいるが、昭枝さんは「汚れたみたいになるから入れない」とのこと。

下湯島にお住まいの湯村重照さん。お話を聞いているだけで、こちらの舌にもおいしさが伝わってくるようです。

魚を焼いて、ほぐした身とみそを合わせて炒めれば出来上がり。でも、重照さんのこだわりは、さらに高菜やたらの芽、ウドの芽、アブラナ、冬菜などのクセのある季節の野菜を刻んで加えること。その他にも、夏にはシソや山椒の葉、南蛮、季節の野菜が少ない時期には七味唐辛子を入れても、味のアクセントになってよりおいしくなるといいます。今も、魚釣りの時期が来ると、自分で釣ったイワナやヤマメでおかずみそを作り、その味の大ファンになった親戚へも送っているそうです。食べてみると、焼いた魚の香ばしさがみそにしっかりとついていて、何より白いごはんが欲しくなります。

重照さんのお宅では、昔から、保存する為というよりも、日頃のおかずの一品としてヤマメみそが作られてきました。川で釣れた魚は焼くだけでもとってもおいしいので、ぱくぱく食べてしまえます。それを、みそと合わせて塩気と量を増やすことで、少しのおかずでたくさんのごはんが食べられるようになります。現代とは違って食べ物が多くはない時代に、おいしいものを長く楽しむための工夫だったようです。

旬のおいしさや、それぞれの思い出が詰まっているおかずみそ。「ただのみそでは味気ないから、よりおいしくごはんを食べられるように」。食べ物も少なく、贅沢なもののはめつたに口でできなかった時代から、そんな気持ち

昭和さん宅にお邪魔した時には、大豆みそに続いて、手際よくお稲荷さん作ってくれました。旬の野菜の煮物、手作りのお漬物なども並べて、あっという間に豪華な食卓に。



【イワナみそ】皮も一緒に入れるので香ばしい。酒の肴にもピッタリ。

で様々な工夫されてきた結果、おかずみそのバリエーションが豊かになったことが分かりました。

飽食の時代と言えど、昔は当たり前だった自分の畑や周りの自然から採れる旬の食材が、今ではとても贅沢なものに思えます。また、獣害で大豆の収穫量が減ってきていることや、作りの手の高齢化によって手作りみそも貴重なものになっていくでしょう。

食材をめぐる状況は大きく変わってきましたが、おいしいものを食べた、食べさせたいという気持ちはいつの時代も同じ。おかずみその文化から、「今あるものをよりおいしく料理して、みんなで分け合って大事に食べる。」そんな早川町に暮らす人たちの心意気を感じられました。

湯村重照流 イワナみその作り方



①イワナのはらわたを取り、素焼きにする。



②その間に、大葉をざく切りにする。

③イワナが焼けたら、頭を骨をとって身をほぐす。



④フライパンに油をひいて、ほぐしたイワナとみそ、大葉を入れて炒める。全体がなじんで、おいしい香りができたら完成。

大葉の他にも、高菜やタラの芽など、クセの強い季節の食材を入れるのが重照さん流。みそを入れすぎないように、最初は少なめに、味を見ながら徐々に足していくのがコツだそうです。

3/12,13 ワイルドライフツアー 「アニマルウォッチングに挑戦！」

早川町は野生動物の宝庫！特に冬は彼らに出会える可能性が高い季節です。生活時間や生活場所など、野生動物と出会えるコツを伝授しながら、特別天然記念物ニホンカモシカをはじめ、様々な動物に迫ります。

日 時／3月12日(土)、13日(日)
対 象／中学生以上
参加費／10,000円/1名(税込み)
定 員／14名
※3月9日までに要申込



集合・宿泊は全て「光源の里温泉 ヘルシー美里」になります。参加費にはガイド料、保険料、野鳥公園入園料が含まれます。早川サポーターズクラブ会員は、どちらも1割引で参加できます。

申込・お問い合わせ先は
「南アルプス生態邑／野鳥公園」
電話・FAX 0556-48-2288
e-mail yacho@hayakawa-eco.com
http://www.hayakawa-eco.com/yacho/

または
「南アルプス生態邑／ヘルシー美里」
電話 0556-48-2621 FAX 0556-48-2622
e-mail info@hayakawa-eco.com
http://www.hayakawa-eco.com/hmisato/

4/16,17 はじめよう！バードウォッチング！ 「春の早川・山菜満喫の旅」

春の山菜は私たちの体を目覚めさせてくれる大切な役割があります。野鳥公園を中心に山菜や食べられる野草を採集し、調理して食べます。また、少し苦味のある山菜にぴったりなそばも打ちも楽しめます。採集した山菜はお土産として持ち帰ることもできます。春を満喫する2日間です。

日 時／4月16日(土)、17日(日)
対 象／高校生以上
参加費／12,000円/1名(税込み)
定 員／14名
※4月13日までに要申込



2/11-28 雨畑硯をもっと使おう！ 硯匠庵にて「年賀状展」開催中！！



前号でお伝えしました、「硯を使って年賀状を継続的に書いていこう」という取組の一環で、現在雨畑硯のギャラリー「硯匠庵」にて、硯と筆を使って書いた年賀状の展示会を開催しています。町内外から募集した一般の年賀状作品に加え、大切な人と一緒に書いた「合作年賀状」も展示中です。来町の際には、ぜひ硯匠庵までお越しください。

期 間／2月11日(祝)～2月28日(月) ※火曜休館
時 間／9:00～17:00
入館料／一般200円、中高大学生100円、小学生以下無料



力作が勢揃い！



みなさんのお越しをお待ちしております！

雨畑硯の宣伝部長
「すずりちゃん」

問い合わせ先「硯匠庵」
住所：山梨県南巨摩郡早川町雨畑 701
電話：0556-45-2210

早川町が
生き残る道は
自然を守ることにある

西山温泉 元湯 蓬萊館

〒409-2702 山梨県南巨摩郡早川町湯島 73
TEL: 0556-48-2211(代)/FAX: 0556-48-2366

奈良田温泉
七不思議の湯
白根館

日本秘湯を守る会々員

〒409-2701 山梨県南巨摩郡早川町奈良田 344
電話 0556-48-2711 FAX 0556-48-2770
www.nukuyu.com/shirane/

西山温泉 慶雲館

全館源泉掛け流しの宿

〒409-2702 山梨県南巨摩郡早川町西山温泉
TEL 0556-48-2111 FAX 0556-48-2611 http://www.keiunkan.co.jp

地元密着の店

有限会社 スーパー岩田屋

山梨県南巨摩郡身延町飯富 1383 番地
TEL: 0556-42-2125 FAX: 0556-42-2299

〒400-0606 山梨県南巨摩郡富士川町十谷 4249
電話 0556-27-0224 FAX 0556-27-0227
ファクシミリ 0556-27-0227

十谷上湯温泉 源氏の湯

日本秘湯を守る会々員 www.nukuyu.com/genji-yu/

新築、改築、マイホームの事なら何でもおまかせ

日本建築のプロフェッショナル

望月工務店

〒409-2713 山梨県南巨摩郡早川町保 1792
TEL 0556-45-3016 FAX 0556-45-2661(工務)

2/20 江戸情緒あふれる町並みと早春の花 「赤沢宿散策と福寿草観察ツアー」

日帰りで
赤沢なら

身延往還の宿場町として栄えた山あいの集落赤沢宿を訪ね、地元ガイドが一人で歩いていてはわからないとおきのスポットをご案内します。またこの時期しか楽しめない福寿草と節分草の観察や撮影も楽しんではいかがでしょうか？

日 時／2月20日(日)10:00～14:30
集合場所／南アルプスプラザ
参加費／2,620円(ガイド料、昼食代込み)
定 員／40名
締 切／2月14日
備 考／歩きやすい靴、服装でご参加ください。防寒対策もしっかりと。

----- 予定プログラム -----

11:00 南アルプスプラザ集合
赤沢宿ガイド
12:30 昼食(手打ちそば)
13:30 福寿草、節分草観察
14:30 解散

地元ガイドが
丁寧に解説します。

※道路が凍結している場合がありますので、スタッドレスタイヤ装着のお車での越しをお勧めします。

福寿草咲き乱れる赤沢宿で
2本のツアー開催決定！



泊まりで
赤沢なら

2/26,27

あの慶雲館に泊まる！ 「早川町赤沢宿の歴史と暮らしにふれる旅」

江戸情緒あふれる赤沢宿を地元ガイドの案内で散策したり、懐かしい味を楽しめる早川流の餅つきを体験し、五感すべてで赤沢宿の歴史と暮らしにふれていただけます。宿泊は慶雲館で、1300年の歴史を持つ名旅館の温泉を堪能。早川を大満喫できる贅沢なツアーです！また、毎年2月の下旬には赤沢の集落内で福寿草や節分草の群落も見られます。

日 時／2月26日(土)～27日(日)【1泊2日】
集 合／早川町俵屋観光前の駐車場
参加費／14,000円(宿泊、食事、ガイド、体験込み)
定 員／30名
※2月19日(土)17時までに要申し込み

----- 予定プログラム -----

1日目
11:00 早川町集合
七面山登山口散策
12:30 昼食(手打ちそば)
13:30 赤沢宿ガイド
慶雲館泊
2日目
10:30 餅つき体験・昼食
14:00 解散



申込・お問い合わせは
「(社)やまなし観光推進機構」
電話 055-231-2722 <http://www.yamanashi-kankou.jp/>



このツアーは観光庁の調査を目的としたモニターツアーとなりますので、現地でのアンケート等についてご協力をお願いします。

豪華賞品？が当たる やまだらけクイズ！23

問：この度、雨畑硯の宣伝部長に就任した、雨畑硯マスコットキャラクターのすずりちゃん。モチーフになっているのは、雨畑硯と何でしょう？

答 1, 全身真っ黒な「くま」
2, あのお腹は「たぬき」
3, 意外や意外「りす」

正解者の中から抽選で1名様に、「雨畑硯真石を使った小物」をプレゼントします！

前回のクイズの正解は、2の「ヤマカガシ」でした。抽選の結果、小島貞雄さん(品川区)、釜田ひろみさん(八王子市)、鈴木努さん(八千代市)の3名が当選しました。おめでとうございます！

ちなみに応募総数 17 通、正解者数 14 名でした。

～町営奈良田の里温泉 リニューアル工事に伴う一時休業のお知らせ～

奈良田の里温泉が2月上旬から約1ヶ月間、リニューアル工事のために一時温泉が利用できなくなります。併設している南アルプス山岳写真館、早川町歴史民俗資料館は通常通り開館しております。工事期間など、詳細は奈良田の里温泉までお問い合わせ下さい。

問い合わせ先「奈良田の里温泉」
住所：山梨県南巨摩郡早川町奈良田 486
電話：0556-48-2552(水曜定休)



浜田屋商店
電話 0556-48-2311

早川町で感動体験を・・・
光源の里温泉 ヘルシー美里
南アルプス邑野鳥公園

ご予約・お問い合わせ
TEL/0556-48-2621
<http://www.hayakawa-eco.com/hmisato/>



生命保険、損害保険のことなら
株式会社 さいとうエージェンシー
tel.055-280-3360 fax.055-280-3361

自動車販売、オートリース、レンタカーのことなら
有限会社 S・T・E・P
tel.055-280-3350



〒400-0422 山梨県南アルプス市荊沢 1356-1

パソコン、PCソフト、NTT 販売代理店、
プリンター、コピー機、OA サプライ

オフィス事務機(有)

〒409-3244
山梨県西八代郡市川三郷町岩間 2077
TEL.0556-32-1003 FAX.0556-32-1004

霊峰七面山の登山口であなたの旅を支える

株式会社
俵屋観光
バス ジャンボタクシー

有限会社
俵屋旅館
宿泊 宴会 法事などに

〒409-2732
山梨県南巨摩郡早川町高住 621
電話 0556-45-2500

南アルプス街道の交通安全と
清流早川の自然を守ることを永遠のテーマに
地域社会の発展に貢献する事を目指します。

早川町砂利協同組合

代表 井上聡一郎
山梨県南巨摩郡身延町栗倉 761
電話 05566-2-5810

南アルプスふるさと活性化財団の 「手作り無添加・白鳳味噌」

地元産の大豆と、麦麹、米麹、塩だけが原料。保存料などを一切使用していない、自慢の手作り味噌です。自家製味噌を作るように、時間をかけて味噌蔵で寝かせてから出荷します。ぜひこの白鳳味噌で、今回特集したおかずみそを作ってお召し上がりください。

内容量／白鳳味噌 2kg

価 格／1,260 円 会員 1,140 円

発 送／3月1日から注文順に発送

締 切／3月28日(月)



知恵とおいしさがたっぷり詰まった 「椎茸・芋茎・大根の乾物セット」

早川でなじみのある干し椎茸、島根芋の芋茎、寒干大根をセットにしてお届けします。干し椎茸は春の、芋茎は秋の、寒干大根は冬の風物詩。乾物ならではの旨味と風味をお楽しみください。干し椎茸は出汁や煮物に、芋茎は太巻きや煮物に、寒干大根は煮物やお味噌汁でどうぞ。

内容量／寒干大根 100g×1袋(大根2本分)

干し椎茸 65g×2袋

島根芋の芋茎 25g×2袋セット

価 格／通常 2,200 円 会員 1,980 円

発 送／3月1日より注文順に発送

締 切／3月28日(月)



※会員とは、早川サポーターズクラブ、及びNPO法人日本上流文化圏研究所の会員のことです。

ご注文・お問い合わせ先

NPO 法人 日本上流文化圏研究所 (やまだらけ編集部)

TEL. 0556-45-2160 (9:00~17:30)

FAX. 0556-45-2268

E-mail shop@joryuken.net

注文者氏名、住所、電話番号、お送り先氏名、住所、電話番号、商品名、数量をご連絡下さい。ファックス、メールの場合、折り返しご連絡いたします。3日経っても連絡がない場合は、お手数ですが電話でお問合せください。支払いは、商品と一緒に請求書をお送りしますので、指定の金融機関へお振込みください。

送料は、全ての商品の基本料金が、普通便 740 円で関西、中国、四国、九州、東北、北海道は+100 円~420 円がかかります。

読者の声

●保健師の仕事垣間見る事ができた上に、人としての生き方、姿勢に共感しました。「自分たちの目指す地域のためだったら、人は動く」。人の想いが伝わった時、気持ちが一つになった時、ものすごいパワーになりそうですね。(八王子市Kさん)

●つながる人の輪。保健師さんのひとり一人に対する接し方が大切でしょう。この仕事を長く続けてください。(品川区Kさん)

編集部：町民ひとり一人と向かい合い、対話を重視する保健師さん。当たり前の事のように、これをきっちりやっていくのは非常にパワーのいる事だと思います。編集部も見習っていききたいと思います。

●広報 12月号の上流研一コマ情報にあった十二日講とはどのような会なのか、取り上げていただきたいです。(富士宮市Sさん)

編集部：日蓮聖人の月命日である13日の前夜(12日)に、信者さんが集まって(講を作って)お題目を唱え修行に励んだのが由来だと思います。早川町では、今でもいくつかの集落でやられており、お寺に集まって太鼓や鉦を叩きながらお題目を唱えるのが一般的な内容です。

毎月やる場所もありますし、一年に一回のところもあります。12日の昼間や、その前後の日曜日等にずらしてやる場所もあります。また、集落内のお茶飲みや情報交換の場にもなっているようです。

■NEXT やまだらけ

46号特集(4月上旬お届け)

「早川の石像物」

集落の道、お寺の境内、屋敷の裏、集落外れの山の中など、注意して早川町を歩いていると、あちらこちらに石像物があることに気づきます。今でも大切に祀られている道祖神やお地蔵さん、由緒ある石碑や苔むした石塔などなど。

次号では、普段は何気なく見過ごしている身近な石像物にスポットを当てて、早川町の歴史や暮らしを覗いてみたいと思います。

地域発展のお手伝い！地域の暮らしを守る！

早邦建設株式会社

H21 湯川工事用道路工事

【本社】〒409-2732 山梨県南巨摩郡早川町高住 645-27
TEL.0556-45-3000 FAX.0556-45-2288

【生コンクリートプラント】TEL.0556-45-2700

E-mail : soho@soho3000.com

花のつくりとしくみ観察図鑑7

「山や野の花」

松原 肇 著



山や野の花を長年にわたり観察してきた著者が、ひとつひとつの判を究明に描いた図鑑です。花野つくりを観察し、自然の精密さ、巧みに驚かされます。

★定価3,150円(税込) A4判

★小学校・中学校から大人まで

小峰書店

東京都新宿区市谷台町4-15

TEL.03-335-3521 FAX.03-3357-1027

鉛筆の名作
「ハイユニ」

1ダース
¥1,764



文具の

月禾堂

TEL(0556)22-0445

今回の取材中、近所の友達と楽しくお茶飲みをしていたり、「出かけてくるね」と気軽に声を掛け合ったりしている姿によく出会いました。それを見て、お互いが近い場所で生活しているっていいなとしみじみ感じました。レシピとともに、みなさんの日常生活のあり方にも意図された取材でした。快く協力してくださったみなさん、ありがとうございました！

山を覗けば宝の山

やまだらけ

発行元/フィールドミュージアム運営委員会

住 所/山梨県南巨摩郡早川町薬袋430 〒409-2727

電 話/0556-45-2160 ファクシミリ/0556-45-2268

ホームページ/<http://www.town.hayakawa.yamanashi.jp/fm/>