

あいな 里山公園情報

～国営明石海峡公園神戸地区だより～



トピックス

- 実りの秋 コメづくり道場 稲刈り
- 昔遊びが似合う公園
- 里山のごちそう
- きのご観察会
- 第9回あいな里山まつり

秋のあいさつ

あいな里山公園の秋は、例年に無く賑やかです。市民による活動もですが、工事も多く行われていて、開園に一つづつ近づいている感じがいたします。

さて、今月の末には、いよいよあいな里山まつりが開催されます。今回のテーマは、「あいな秋をあじわう」、舌で味わうだけでなく、眼でも耳でも里山の秋を味わっていただければと思います。

11月24日は、是非あいな里山へ足を運んでください。

製作・発行

国営明石海峡公園事務所 神戸地区現場事務所
〒651-1104 神戸市北区山田町藍那字伝庫14
TEL(078)593-3943 FAX(078)593-3944
kobe@kokueiakashi.go.jp
http://www.kokueiakashi.go.jp

第9回あいな里山まつり

あいな秋をあじわう

2007年11月24日(土) 10時～15時
【雨天の場合は25日に順延】

今年度の「あいな里山まつり」も、これまで同様色々な企画で皆様をお待ちしております。会場には駐車場がありませんので公共交通での来場をお願いいたします。

参加費無料。申込みも不要です。ただし、催し物によって参加費が必要なものもあります。

会場MAP



次回の発行は12月中旬頃の予定です

実りの秋

おやこメヅの道場稲刈りイベント

昨年のコメづくりは、イノシシによる被害で思うような収穫が出来ませんでした。

今年はその対策として電気柵を設置したので、無事稲刈りを迎えることが出来ました。

9月にはいって、穂の形がしっかりしてきた稲は、十月を待たずに頭を垂れさせてきました。

10月6日「おやこメヅづくり道場」の稲刈りが行われ、汗ばむような陽気の中、親子十数組が鎌を片手に稲刈りに挑戦しました。

地元によると、今年のコメは肥料分が少なく、小振りとのこと。

それでも、昨年のようなイノシシ被害は全く無く、田んぼ一面に稲が残っている



るので、刈り応えは充分でした。

子どもはすぐに飽きてしまうのでは、という心配もありましたが、ほとんどが最後まで作業しました。作業も終わろうかというときに、マムシに遭遇。初めて目にする方も多いようで、怖いけれども興味津々



といった感じで、地元の方が退治するのを見守っていました。

この日、「あいな育みの会」も稲刈りを行い、棚田ゾーンの景色は一気に変わりました。

イノシシ対策は出来たけれども、除草をしっかりしておかないと、おいしい米にはならないそうです。課題がひとつ克服できても、また新たな課題が持ち上がります。おいしいお米を作るには、毎年の努力と工夫が欠かせません。

稲刈りのようす (10/6)

アクションリサーチ・ミニイベント

昔遊びが似合う公園 学半舎



昔遊びイベントのようす (10/21)

最近ではテレビゲームや携帯ゲーム、カードゲームが流行していますが、「体を動かして遊んで欲しい」と思う方もいるでしょう。

『おじゃまみ(お手玉)』や『べったん(めんこ)』など、年配の方でしたら誰もが経験がある遊びも、最近では見かけることが少なくなりまりました。

「今の子どもたちにも昔遊びの楽しさを伝えて、もっと公園で遊んで欲しい」

そんな想いで今回のミニイベントは開催されました。昔遊びの名人による実演や竹細工での鉄砲、コッポリづくりと盛りだくさん。最初は控えめだった子どもは、時間と共に遊びに夢中になっていました。

今の子どもにとっては、昔遊びは、新鮮な遊びに感じたのかもしれない。子供たちが元気に遊んでいる風景は、いつの時代でもいいものです。

郷土料理とは、その土地で採れる食材に長年の工夫が生かされた料理。

ここ藍那では、その伝統は年々薄くなっています。

そこで、藍那の郷土料理を後世に伝承すべく立ち上がったのが「あいな育みの会(あいな茶屋)」です。

最近では、イベントの炊き出し支援などで忙しかったようですが、里山料理の復興をしようとして、10月13日に「葉唐がらしの佃煮づくりと試食会」が開催されました。

まずは葉唐がらしの佃煮づくり。葉唐がらしとは、ピーマンのことで、収穫時期が終わる頃に根もとから引き抜き、葉を取り除いてから佃煮にします。

今でも畑をされている方



試食会のようす (10/13)

なら行っています。大量の葉を取る、かなり手間のかかる作業なのです。

味付けは醤油、みりんなどでシンプルに仕上げますが、それだけに各家庭の味があったそうです。

続いて試食会。メニューのほとんどが、藍那の地で取れたものです。ヤマモモ



里山料理

の食前酒から始まり、野菜のてんぷら、手づくりこんにやく、ずいき、イノシシの肉、むかごご飯などの味覚が満載です。

食後のデザートは、サツマイモで作った手づくりモンブランでした。

古民家での昼食は、派手でないけれど何とも贅沢な気分させてくれます。

ずいき・里芋の茎の皮をむき乾燥させたもの。むかご・山芋の球芽。地上のつるの部分に出来る。

里山の「ごちそう

あいな育みの会「あいな茶屋」

アクションリサーチ・ミニイベント

きのこ観察会 兵庫きのこ研究会



きないそうで、地中に埋まった部分も丁寧に掘り起こして採取していきます。

集まったキノコは、色も形も大きさも多種多様。中には「これがキノコなのか？」と不思議に思うようなものさえあります。

味覚だけではないキノコの楽しみ方、体験してみたいかがでしょうか。



きのこ観察会のようす (9/30)