

# すくらくらおろち通信

島根県雲南市と奥出雲町にまたがる、尾原ダム・さくらおろち湖周辺地域の自然とそこに暮らす人の営みを元気なものにしていくNPOの情報発信紙です。

第58号

雪もまだまだ降り積もる2月ですが、フキノトウも木々の若芽もふっくらと。春の小さな神さまがとことこ歩いてくるのが見えるようになるまであともう少し。

## 中山間地域は

## 子育てを支えられるか

「竹と山の学校」の環境セミナーを、去る2月11日(木)と2月14日(日)、たて続けに開催しました。今号では11日の回をレポートします。

ポータルします。

「ゆるゆるまわる経済、環境、そして技術。」と題した11日のセミナーは午前のワークショップ



▲「しまね自然の学校」プログラムの惹句部分。

▲熊本出身の有田さんが指しているのは北欧のキッチン。右はIHのクッキングヒーター、左は薪コンロ。普段は右を使い、休日は左を使う。豊かな時間を取り戻すためにはこういうハイブリッドなスタイルがいいというお話。

●講演は、島根県中山間地域研究センター主席研究員の有田昭一郎さんから「中山間地域は子育てを支えられるか」家族のための働き方・暮らし方、経済と技術を考える」と題してお話いただきました。

●海や山に出かけ、子どもたちだけでキャンプする。大人は原則として何もせずサポートに徹する——このスタイルは「しまね自然の学校」が20年ほど前から始めているもので、今話題の「森のようちえん」とも共通するものがあります。しかし、活動に関わってきた有田さんは、そういう団体や活動がたくさんふえればいいのかというところではないと言います。

●むしろそういう団体が「できてしまう」ことや、運動を「必要とする」社会や家族や経済の方を変えていくことが大事だと。組織や活動は変化したり消えていったりするものだからです。

●有田さん曰く「いまこの国の大人たちになくなりかけているのは、自分でつくる生活技術と時間」。そしてそれは中山間地域に豊かに存在すると。「自然が豊か」だとか「山の縁」としか見えない、言えない大人がふえて、子どもに伝えられないのです。

●伝えられないのは「知識」とともにある「態度」もです。本来田舎の山河は気を抜けば子どもを本気で怒れるのは、そういう場所だった。木を切りに山に子どもと入る。川で魚をとる。薪割を手伝う。間違えば命を落とすことを子どもがするときに、大人は本気で叱れるし、真剣にまらんとやることを子どもは教わるのです。

●日常生活が快適で安全なものになっていく中、子どもに大切なことを伝えられる場所として、中山間地はますます重要性をましています。

●さてさて、報告としてまとめ切れませんが、盛り上がった講演でしたので、続編も検討中。ご興味ある方ぜひお問合せください。

## 竹紙&焼き畑 ワークショップ

セミナーの午前の部は、少数での竹紙のワークショップとなりました。参加者は、雲南市、倉吉市、鳥取市、出雲市、そして県外からも。

ほとんどが「自分でやってみたい」方々ばかりでしたので、熱心にメモをとり、質問の嵐が巻き起こる盛り上がりぶりでした。紙も糸も昔から、そこに豊富にあるものから取り出されてきたもの。いま「豊富」にある竹を使わない手はありません。竹紙ワークショップは随時申し込み受付中です。お問合せを。



▲松江市民活動センターで開催したワークショップの様子。

【豆コラム】裏面の豆コラムに記した「熊子(クマコ)」ですが、飯南町の志津見、美郷町の都賀に記録があります。熊子にもいろいろあって坊主熊子というものも。うるち粟の出雲地方言説が有力ですが不確定です。

【豆コラム】熊子(くまこ)と呼ばれた雑穀をご存じのお年寄りの方を探しています。粟の中でも大型のものを山雲地方と芸北でそう呼んでいたようです。心当たりのある方、情報をさくらおろちまでお寄せください。



▲斐伊川でとれたスッポン。

◀ウナギの蒲焼きをとりわけの図。

# 山と川と湖の 食べごと塾 開催

しまね社会貢献基金事業として、2月に2回開催する「山と川と湖の食べごと塾」。その第1回目「川と湖のめぐみ編」を、2月14日(日)に三沢公民館で行いました。

参加者は松江市、出雲市、雲南市から、総勢28名。亀山真二さんを講師に、斐伊川・宍道湖の幸であるシジミ、ウナギ、アユ、コイ、そしてスッポンを料理して味わいました。

折込広告をみて応募した出雲

市の50代の女性は「ご一緒させていただいたテーブルの方と楽しくおしゃべりできたことと、人々の交流、縁をつなげていくということが、すばらしい企画」と、満足されていました。

次は水源のふるさと編です。



まだまだ申し込み受付中!

## 奥出雲の山村 まるごと体験

県外在住で島根での生活に興味がある方へ  
希望にあわせた体験をご提案します。



### ●お申し込みの流れ●

- ① お電話かFAX、メールで、おおまかな希望内容とお希望の日取りをお伝えください。
- ② お返事として、プログラム案といくつかのご質問をお送りします。

2016年  
3.17(木)  
の日程  
まで受付  
可能!



奥出雲の食の体験  
……醤油の醸造見学、在来豆を使った味噌づくり、豆腐づくりなどをはじめとした食文化探訪の旅。ほか「風景から暮らしを探る体験」「農家で1日働く」「空き屋見学」など。

③ よりよいプログラムになるよう、やり取りを重ねます。

④ プログラム決定。期待を胸に、奥出雲へGO!

さくらおろち

検索

☆ さくらおろち湖周辺を100%楽しむサイト  
☆ さくらおろち facebook ページ ☆ さくらおろちのブログ

## ★会員募集

私たち「NPO法人さくらおろち」は、尾原ダム周辺の自然環境や伝統文化や施設といった地域資源を活かし、様々なイベントや地域活動に取り組みんでいます。そして、斐伊川水系の上流域を拠点とする団体として、流域圏における交流と絆づくりを進めているところです。当法人の活動にご賛同いただき活動を支援していただける会員を募集しています。

正会員▽当法人の総会において議決権を持ちます/入会金1000円・年会費2000円。  
賛助会員▽活動を財政面から支えてくださる会員です/入会金1000円・年会費1000円。  
▼NPO法人さくらおろち事務局までお問い合わせください▼  
雲南市木次町平田779-11・  
☎0854-48-0729

