

まはつとふりかえ

～ふるさと共援だより～

No. 6

発行

平成22年1月
丹後農業改良普及センター
農村集落活性化PT
(矢野、澤田、曾根、古川)
電話 62-4308 FAX 62-5894

「命の里づくり推進交流会」を開催します。 来ておくれよ～～

新しい年を迎え、事業3年目の締めくくりの年となりました。2年目はそれぞれの地域で再生計画に基づく共援活動が進みました。新しい仲間が増えたり、ホームページを立ち上げる等、地域ごとに活動の幅が広がっています。

そんな中で、ふるさと共援活動支援事業に取り組む各地域の全体交流会を計画しました。活動紹介や各地の特産品の試食、米の食べ比べ等の内容を予定しています。お問い合わせのうえ、ご参加ください！！

★とき 平成22年2月18日(木) 午前11時～午後3時

★ところ アグリセンター大宮(京丹後市大宮町)



インタビュー

京丹後市 弥栄町野間集落田中
(11戸22人)
代表 岡本 毅さんに聞く

>>田中はどういう所

田中は自然の宝庫。特に、京都府内でも誇れる野間川があります。

ウナギ、ドジョウ、ウグイなど貴重な魚類が豊富で、アユは香りが全然違います。

>>きっかけ

以前から、野間活性化グループとして野間川や森林の保全、都市農村交流、ガラシヤ米のブランド化などに取り組んできました。

その中で同志社大学の今里先生や建築大学の学生達と知り合い、協働して共援事業に取り組むことになりました。

>>現在の取組状況

家族で気軽に遊びに来られる交流拠点として山小屋を計画しています。現在8家族と交流があり、そこで地元住民と一緒に食

事し、米づくりや自然を体験し、地元のすばらしさ、山の大切さを知ってほしいと思います。それが将来、新規定住に繋がってくれればと期待しています。

ただ、川の環境を守るものとして、小屋から出る下水が課題です。処理設備に費用が掛かるため、住民や利用者から出資を募ることも考えなければなりません。

>>今後の豊富

地域の実状は過疎化・高齢化が進行し、子供も少なくなり、今何かしなければ先細りしていくだけ。本来なら野間全体で取り組めたらよいですが、住民に負担も掛かり、まとめることは難しく、取りあえず動ける者が集まってできることから活動を始めました。

外部の支援を受けながらこんなことができたという成果をよその集落にも見てもらい、波及していければと思っています。



ふるさと掲示板

■□布ぞうり作りで交流！！

京丹後市丹後町矢畑

11月30日（月）、矢畑公民館において丹後町上山の吉本さんを講師に迎え、矢畑の元気な女性10名が布ぞうりの作り方を習いました。また、昼食を取りながら両地域の共援活動の取組についても話し合い、交流を深めました。



思い出話に花が咲き、盛り上がりました

■□京大食堂に古代米を販売

京丹後市丹後町上山

12月1日（火）から京都大学生協食堂で上山産古代米（黒米）を入れた「古代米入りご飯」が販売されました。共援者の京大秋津ゼミの協力の下、今回は10kg（約2,000食）、来年以降は年300kgが利用されます。



秋津ゼミの学生がPR！卓上メモも作りました

■□世屋へこんにゃくの視察

京丹後市久美浜町甲坂

甲坂では新規作物としてこんにゃくを検討しており、12月6日（日）に世屋のこんにゃく作りと栽培の勉強会を行いました。

また、龍谷大学と協働し、12月に立派な炭焼き窯を完成させました。



世屋のこんにゃく加工場で器具の説明を受ける

■□振興作物さといもの品評会

宮津市日ヶ谷地域

12月12日（土）、日ヶ谷地区公民館で市長他34名が出席し特産づくり懇談会が開催されました。さといも3品種の中から今後振興すべき品種を決定すべく皆で味比べしました。



試食会の様子

■□地元食材を活かした料理講習会

宮津市世屋地域

11月20日、神戸を拠点に活躍する料理研究家、坂本廣子氏を招いて「地元食材を生かした新しい郷土料理講習会」が開催され、約30名の出席がありました。食材には主に世屋特産のあわと米粉が利用されました。