

# 『西地区の底力』

## 農業編

第7回目は、タラの芽を栽培されている法田下集落の笠原忠志さんです。

Q. 何の農作物を作っていますか。

A. タラの芽・アスパラガス・米・四季折々の野菜を作っています。

Q. 事業年数、始めたきっかけを教えてください。

A. 根三つ葉栽培をしていた爺ちゃんの手伝いはしていましたが、本格的に農業に携わるようになったのは、勤めを辞めて、出稼ぎに行くことを辞めた35～6年前からです。根三つ葉は、すごく手間がかかる野菜です。そんな時に、タラの芽の栽培の話があって、始める事になりました。

Q. 仕事をしていく上で、必要な専門的知識や技術はどんなことですか？

A. 何に対しても、どうすればいいのかと考える心、研究心が大切だと思っています。タラの芽に携わるようになって、穂木に、カビ止めとして農薬(もちろん認められている物)を使うことが主流となっていました。抵抗があり、農薬を使わない方法はないかと模索して、カビの原因となる樹液を洗い流す方法に辿り着きました。

Q. 働いていて辛いときはどんなときですか？

A. 「やんばいいがね時!」この一言に尽きる。今年のように大雨が降ると、根腐れを

おこしやすくなります。タラの芽の木は、10年ほどもつと言われていたのですが、大雨が降り、水はけが悪くなると、根腐れをおこして全滅することもあります。

Q. どんな時にやりがいを感じますか？

A. 思い描いている通りに行ったときは、やりがいを感じますね。いろんなことを試したり、これまでやってきたことが成果としてあらわれた時に良かったなあと思います。

「一般的に」や「普通は」という言葉にとらわれず、自分流で農家を楽しんでいる笠原さんを、何度も格好いいなあと思いつつながらお話を聞かせていただきました。

これからも健康に気をつけて、ご家族の皆さんと美味しい野菜を作り続けてください。お忙しい中、快く取材を受けていただきありがとうございました。(佐藤)



発行元 大堀地域活性化協議会(大堀地区公民館内)  
山形県最上郡最上町大字志茂 306-3 TEL/FAX 0233-44-2820

NPO 山と川の学校  
大堀地域活性化協議会事務局

E-Mail: lovely-ooohori@ac.auone-net.jp  
ホームページ: http://sainokoi-ooohori.net/

編集後記  
珈琲焙煎のお話が  
ありましたが、普段  
インスタントコー  
ヒーですましてい  
私には、ハードル  
高いお話のように感  
じていましたが、フ  
ライパンでも出来る  
ことを知って、いつ  
かは私も珈琲焙煎に  
チャレンジしてみたい  
と思いました。  
(菅)

# 大堀地域活性化協議会通信 Vol. 125

発行 令和7年1月27日



## ねこの手も大きな力に

ゆりの会では、「集落の困っている方の手助けをしたい、地域に貢献したい」という思いから、令和4年度にボランティア部会の「ねこの手ボランティア」を立ち上げ、掃除やご飯作りなどの家事支援を開始いたしました。3年目となった現在の状況を、会長の二戸正子さん(大堀)よりお話をいただきました。

「最上町で馴染みのない有償ボランティアの仕組みについて、沢山の方に知っていただくためにパンフレットを作成して、集落サロンに出向き活動について周知を行ってきました。しかし、困ったことを他人に頼むことへの抵抗感、後ろめたさもあるようです。その現状を変えるため、新たなパンフレット作成、利用に踏み切れない方と直接話しを行うなど、PR活動に工夫を加えていき、たくさんの方にご協力いただきながら、現在11名の

方の支援をさせていただいています。

支援後の会話を通して、利用者の気持ちが前向きになっていることに気付いたり、以前より体調が良くなっていることを嬉しそうに話す様子を見ると、サポーターの気持ちも明るくなり、やりがいを感じます。これからは、困っている方が気軽に助けてほしいと言える仕組みを作り、一人でも多くのお手伝いができるようにサポーター一同、尽力していきたいです。」

私も、微力ながら、今後もねこの手ボランティア活動を応援していきたいです。

(井上)



絶滅危惧種でいえば、決して川魚などにとどまらず、あらゆる分野と言っても過言ではなく、将来性を見極めた保護と保全への取り組みが目の前にぶら下がってきているように思います。魚類をはじめとして、水生動物植物や昆虫類や各種動物に加え鳥類など多種多様に大きな課題と問題を抱えているように思われます。端的にとらえれば、現代の弊害ともいえるべき状況は何なのか？

その弊害をどのように取り除き、どのように改善していくべきかなどを探求していくことが肝要だと思います。我々が住む最上町を基本に、少しずつでも改善策と改革方向を見出ししていきたいものです。とりわけ、私の趣味である川遊びから見ても、年々水質が悪化しているように感じます。それに加えて、河川の環境悪化も見逃せないものです。この町の河川は、歴史的に見ても「多くの人と共生してきた財産」としての価値がみられることから、大切に保護し、保全に努めていく必要があると思います。 つづく (須藤)



おららの輪第6回は、山口仁（下白川）さんからお聞きした「珈琲焙煎」です。第5回の佐藤富士子さんからバトンを引き継いだ山口さんは、趣味でそば打ちなども楽しんでいます。

珈琲焙煎を始めるきっかけは、赤倉のuneさんで行われた珈琲教室に参加したことです。珈琲の基礎知識と淹れ方、そして珈琲焙煎の基礎と実践を学びました。講習では、手回し焙煎機「写真1」を使用されたようですが、フライパンなどでも可能だということで「写真2」、ぐんと身近に感じる事ができました。



写真1 写真2

## 《 焙煎方法 》

1. 焙煎を始めると火力にもよりますが、9分前後でパチパチと音（<sup>※1</sup>1ハゼ・浅煎り）がします。
2. その後、数分でまた音（2ハゼ・中～深煎り）がして、好みの焙煎度合で終了です。
3. 風を送り急冷させます。焙煎後、3日後からが美味しい珈琲の淹れ頃です。（焙煎後は、密閉容器で保存して数日間<sup>※2</sup>エージングします。）

珈琲豆は産地や品種で、香り・酸味・コク・風味など特色が違います。また同じ豆でも、焙煎度合「写真3」で、まるで違う味わいの豆に変わります。ひとりひとり好みが違うので、好みに合わせた珈琲豆を焙煎する楽しみがあります。また、ブレンドも楽しいものです。季節や気分に合わせて珈琲ライフを、皆さんも楽しんでくださいね！（焙煎時は、チャフ（豆皮）と焙煎臭が出ますので、焙煎場所にはご注意ください。）



写真3(浅-中-深)

山口さんといえば、美味しい農作物を作る名人です。自慢の農作物は、夏に生産する糖度20を超えるトウモロコシと、最上町では珍しい桃（10品種）があげられます。「美味しいので、一度食べてください。」とおっしゃっていました。産直・四季香で販売されていますので、是非、ご賞味ください。（佐藤）

※1 ハゼ…豆が膨張して音が発生する現象。焙煎の過程で2回発生し、1回目を「1ハゼ」、2回目を「2ハゼ」という。

※2 エージング…焙煎後時間が経過することで、風味や味が変化すること。

# ひーさんぽ

12月に入り外は雪景色になってきました。雪が降る中、大堀集落から白川端集落までの町道を真っ直ぐ歩いてきました。子どもたちの声は聞こえませんが、雪かきの音が、聞こえてきます。

大堀地区公民館の入り口にある大きな松の木の隣には、「大堀小学校創立記念の松の木」と書かれた石碑が建立しています。ここには昔西小国尋常小学校があったそうです。

松の木の下には、春になるとベンチが置かれ休憩場所になり、バスが運行している時は停留所になっていたことを思い出すと感慨深いですね。

11月30日（土）、日頃活動でお世話になっている地域の皆さんをお招きし、子どもたちを含め総勢80名の、とても賑やかな収穫感謝祭が開催されました。

餅・新米・玉こんにゃく・わたあめ等10種類が用意され、子どもたちから一つ一つ手渡して渡されると、参加された地域の方の顔には笑顔が溢れ、嬉しそうに受け取る姿がみられました。

また、一緒に活動した子を見つけると、「田植えて一緒だったね！また一緒にやろうねえ」などと声を掛け、会話を楽しむ様子がありました。

山と川の学校では、外で遊ぶ子ども

8月に松の木の大きな枝が折れてしまいました。幸い、誰も怪我をすることがなかったというこ

とで胸をなでおろしましたが、植樹してから年数が経ち、腐り始めたと聞きました。今年は積雪も多く、雪の重みで枝が折れてこないか近隣の人たちが心配しています。松の木の下を歩く時は、みなさん気をつけてください。

春はまだ先ですが、風邪などひかないように元気にお過ごしください。

（菅）

## わんぱく学校 収穫感謝祭 ご協力いただいた皆さんに感謝を込めて

もたちの防犯や、困ったときに声を掛けられる、顔見知りの大人がたくさんいる環境づくりを目指して、地域の皆さんと子どもたちがかわりを持つ活動になるよう工夫されています。

笑顔で伝えられた「ご馳走様」の言葉から、子どもたちの感謝の気持ちがしっかり届いたように感じました。

（佐藤）

