



別子山公民館 令和6年7月号

地域文化の伝承事業 昔ながらの「かんころの小豆煮作り」実施

6月19日（水）別子山公民館におきまして、昔ながらの干し芋（かんころ）の小豆煮作りを行いました。

地域内に古くから存在し眠っている食文化や、伝統文化を新時代に伝承していく事を目的に始めました「地域文化の伝承」事業です。2年前には「こんにゃく作り」「とうふ作り」を再現し、伝統の作法をひも解き再現いたしました。

去年は、ちょうど今の時期に「ぼたもち作り」や「蒸しパン作り」を行い古くから作られてきた家庭料理を再現して、冊子に残すことが出来ました。

今年度も5月には「巻きずし作り」から始まり一から手順を学びましたが、今回は「干し芋（かんころ）の小豆煮作り」を講師の皆さんに再現していただきました。

古くから保存食として作られてきた「干し芋」とは、その歴史をひも解いてみますと「干し芋」の発祥の地は静岡県で、遭難した薩摩（現・鹿児島県）の船を助けたことをきっかけに、静岡県にサツマイモがもたらされたと言われています。

静岡県でサツマイモ栽培が広がる中、サツマイモを煮て包丁で薄く切ったものを干す煮切り干し法という手法を考えつき、これが「干し芋」の始まりとなったと言われています。

さらに愛媛では、日本一細長い半島といわれる佐田岬半島にある伊方町ではその独特の地形から内洋の瀬戸内海と外洋の宇和海の二つの漁場を持つ場所として栄えてきたが昔は沿岸ぞいでお米がとれにくく、もっぱらの主食は麦かサツマイモでした。しかし芋はそのままと長期貯蔵に適さないので、干して保存食として用いられた。その干し芋を使った料理が「かんころ」で、じっくりと炊いて砂糖を入れおやつとして食べられてきました。鍋の中で木の杓子で練り炊きする時に発する音から、こう名づけられたと言われています。

また、長崎県五島地方では、古くから伝わる郷土食として「かんころ餅」五島地方ではサツマイモを薄くスライスして天日干ししたものを「かんころ」と呼び、この「かんころ」を餅米に混ぜてつきあげると「かんころ餅」ができあがります。この様に、それぞれの場所で、呼び名がつけられており、別子山では干し芋自体を「かんころ」と呼んでいたようです。別子山地域の各家庭で保存食として、必ずと言っていいほど作られてきた大事な食文化ですので、大切に受け継いでまいりたいと思っております。



サツマイモ：天日干し7日目



干し芋を半分
に折り煮る

小豆を煮る



・・・第29回 地域おこし協力隊通信・・・

松井です・・・あっという間に1年の半分が過ぎてしまい、え？え？と思う今日この頃です。

さて、先日テレビで『不機嫌ハラスメント』の特集をしておりました。略して『フキハラ』です。初耳でした(^-^); テレビを見ながら調べてみると、『自分の機嫌の悪さを隠すことなく態度に出し、それによって周りが動くのを求める』なんだそうです…（子供か！笑）。

後述には『自立した大人は自分の不機嫌さで人を動かそうとはしない事を忘れてはいけません』とも…

滅多にお目にかかる事はありませんが、たまに飲食店等でモロに態度に出している店員さんを見たりしていたので、フキハラに該当するのかななんてボンヤリ思いつつ（忙しくてイライラしているのかもですが、それでも商売人として絶対NGな行為だと思うので）改めて自分の言動を見直さなければ！と強く感じました。

私は四半世紀以上営業という業務に就いてきましたが、商談時に厳しい表情であっても帰る時にはお客様が笑顔である事を心掛けるようにしていました（もちろん私自身は必ず笑顔である事は言うまでもない…）。

人生の最後に見るかもしれないお相手の表情、お互いに笑顔だった方が想い出す時に楽しい気持ちになると思いませんか？

赤嶺です・・・現在この原稿を書いているのは6月でございますが、雨、雨、雨と、命の源が降り続いております。今年は4月から苗を作っておりましたが、苗土は自家製なため、2度失敗を繰り返し3度目の正直でいい苗ができました。が、梅雨入りです。困った。(笑)梅雨はいわば温室栽培状態の環境になるわけで、苗はぐんぐん成長していきます。すると雨だからとは言っていられず、何とか雨対策をしながら、土の団粒構造を壊さないよう注意を払い、タイミングをみて定植しています。ほんと、畑仕事に休みはありませんねえ…。休みが無いといえば、実は先月の5月から、別子山で捨てられていたワンちゃんを個人的に保護しているのですが、運動量の大変大変多い子で、仕事とは別に毎日2時間以上お散歩をしています。股関節の病気を患っている私ですが、長距離散歩のおかげで足に筋肉がつき、痛みの軽減となって畑を続けられております。巡り巡ってこんな良いことがあるとは。

この原稿を読まれている皆様も、もし道に行き倒れている動物がおりましたらぜひ病院に連れていき保護をし、面倒をみてやってください。きっといいことがありますよ（笑）さて、これからいよいよ夏本番です。作りたい野菜も、挑戦したい加工品もたくさんあるため、日々頑張ってお取り組んで参ります。私の畑にご興味のある方、お気軽にお立ち寄りください♪

別子山市民プール清掃作業実施

6月16日(日)別子山市民プールの清掃作業を行いました。

一年ぶりの清掃作業と言う事で、水垢やごみがたっぷり、その汚れを丁寧に洗い流し、利用者が安心・安全に利用できる環境を整えることが出来ました。

7月に入れば、学校児童生徒の皆さんの水泳の授業で使われる予定です。

一般の皆さんのオープン予定は、7月中盤からです。

利用者の皆様におかれましては、一人一人が体調管理に万全を期す事は基より、安全第一で身体と相談しながら、ご利用いただきますよう宜しくお願いいたします。



別子山支所に新任された職員のご紹介

6月1日付けで会計年度任用職員として採用されました伊藤美紀です。

大学進学を機に別子山を離れていましたが、この度就職に合わせて帰ってきました。

社会人1年目で頼りないと思いますが、皆様のお役に立てるよう頑張っていきます。応援するよ、伊藤美紀さん



伊藤 美紀さん

魚つかみ大会開催予定

～銅山川でアメゴやニジマスの

つかみ取り大会を実施します。～

今年度も昨年より再開されました「魚つかみ大会」を本年度も実施予定でございます。

在学中の子供たちを対象にした大会です。笑顔いっぱいの楽しい大会に出来るよう皆様ご支援ご協力をお願いいたします。

日時：令和6年7月28日(日) 午前8:30～

場所：別子山弟地(新田神社下)

～・・・～

前日準備：7月27日(土)午後1時30分～

河原の清掃作業や漁網の設置作業など、準備を行いますので、地域の皆様もご協力を頂きますようお願いいたします。

《別子中学校生徒主催》

～ふるさと別子夏まつり～

別子中学校の生徒さんが、「夏まつり」を自分たちの手で復活させました。

今年も持続可能な夏まつりにしていく為に開催いたします。

○期 日：令和6年7月18日(木曜日)

○時 間：午後5時～午後7時

○場 所：別子小中学校体育館

※企画運営は、全て別子中学校生徒さんが行います。

皆様も是非ご参加いただき、地域に賑わいを作り出しましょう。

トマトジャム&ドレッシング発売



今年も、協力隊の松井さんがトマトジャムを発売いたしました。

新商品としてドレッシングも同時に発売!! 別子山では、「ジェラテリア/ジューロ」鈴木さんのお店で購入出来るそうです!!

☆トマトジャム・・・880円

☆ドレッシング・・・990円

移動図書館『青い鳥号』運行のお知らせ

移動図書館「青い鳥号」が今月も、別子山地区にやってきます。みなさん是非ご利用ください。

7月は、11日(木)に巡回します。

別子小中学校 13:00～14:00

※本を借りる場合は「図書館カード」が必要です。

※1人10冊まで借りる事ができます。

その他分からないことは、図書館員におたずねください。



新居浜市立図書館
Tel 0897-32-1911



なかよしのねごと



日毎に暑さが増してまいりました。

やはり夏がやって来たようです。

皆様いかがお過ごしでしょうか?

今はまだ梅雨真っただ中、ジメジメ、むしむしは、しょうがありません!!

今年は、梅雨前から大雨が降り、それぞれのダムも満水状態が続いております。雨が降るたびに放流しなければいけないほど溜まっています。その点はありがたいですよねえ(´_`)

さて、公民館活動も3ヶ月が過ぎ、地域文化の伝承活動がかわきりに、普通に事業活動が出来る様になり、皆様に遠慮なくお願いや相談が出来るようになりました。

今更ながら普通のありがたさが身に染みてわかります。

先日も食文化の伝承活動にて、作りました「干し芋の小豆煮」、我が家でも昔は、煮切り干ししたものを「かんころ」と呼んでいました。昔は、冬の保存食として軒先に吊り下げてあった「かんころ」を良くちぎって食べていたのを思い出しました。もう一つ思い出したのが、私が小学生時代まで、我が家にも芋ツボと言って、お芋を保存するための大きな穴が納屋に掘ってありました。そこに掘った芋を入れ保存していたことを思い出しました。一つの活動で幼いころの昔をいくつか思い出す事に繋がりました。ありがたい事です。

これから、本格的な夏の始まりとともに、様々なイベント活動が開始されます。皆様にはご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご支援ご協力の程お願い申し上げます。

梅雨明けと同時に暑い日差しが照り付ける事と思います。

身体には十分注意し無理をしない様心がけてください。

