

地域住民の1年間の成果を発表

各振興センターで「地域の発表会」開催

文芸作品などの展示や体験コーナーなどを設けた「地域の発表会」が3地区の振興センターでそれぞれ開催されました。このイベントは、地域住民や各振興センターが1年間の活動の集大成として開催されているもので、会場内には保育所園児から大人までの力作が並びました。当日はどの会場も多くの方で賑わい、地域の魅力が発信され、住民相互の交流が深められました。



▲（3月3日開催／朝日のいいもの集めちゃった市）多くの来場者の前で昔ばなしを披露する只見町昔ばなしの会の皆さん



▲（3月10日開催／只見振興センターまつり）地域住民と一緒に餅つきを楽しむベトナムから（株）リードに来ている実習生



▲（3月10日開催／明和公民館まつり）耐震改修工事が完了した明和振興センターのステージで発表する地域住民の皆さん

雪上の亀岡ビーチバレーコートで熱戦が繰り広げられる

「TADAMIスノースポーツフェスティバル2019」開催

3月2～3日、NPO法人ただみコミュニティクラブが主催する「TADAMIスノースポーツフェスティバル2019」が亀岡多目的活性化広場内特設コートで開催され、雪上でのバレーボールやフットサルの試合などが行われました。県内外から約20チームが出場した同大会では、特別ゲストとしてバレーボール元全日本代表選手やビーチバレー日本代表選手、サッカー元なでしこジャパンの選手などアスリート6名と、動画配信サイト「YouTube」で活躍されるYouTuber・ジャングル大西さんを迎え、参加者と一緒にプレーしました。綱引きや宝拾いなどの雪上運動会も催され、子どもから大人まで雪上での競技を楽しんでいました。



▲井上謙選手、齋藤信治選手、田中姿子選手、佐野優子選手などのアスリートも参加した雪上バレーボール



▲内山環選手、海堀あゆみ選手のほかにYouTuber・ジャングル大西さんなどが参加した雪上フットサル

町内企業のメーデルリーフ社員2名が来庁

只見線の活用として3万3870円を寄付



農作物を使った6次化商品の企画・製造・販売を手掛ける合同会社メーデルリーフの三瓶彰治さん、原田郁子さんらが役場を訪れ、菅家町長にJR只見線の復旧、利活用として、3万3870円を寄付されました。これは、メーデルリーフが町産玄米を使って開発した「只見ポンせん（税込130円）」の売り上げの一部を寄付するもので、今年の10ヶ月間、町内外の売店で3387個を販売し、1個10円を寄付したものです。

寄付では、三瓶さんと原田さんが「只見線を応援するため、寄付システムを取り入れた土産品を考えた」と経緯を話され、菅家町長がお礼の言葉を述べました。



▲菅家町長(右)に目録を手渡す原田郁子さん(中)と三瓶彰治さん(左)

只見の魅力に触れる

「只見おもしろ学」自然・民俗文化編を開催



▲かんじき体験する参加者の皆さん

3月6日、只見の自然と民俗文化を学ぶ「只見おもしろ学」の講座が行われ、15名が参加しました。第1部では、館ノ川の渡部和子さんを講師に迎え、「冬の三石神社」をテーマに、かた雪わたりやかんじき体験をしながら散策しました。只見振興センターを会場に行われた第2・3部では、「くま撃ち」と郷土料理「ザクザク」について学びました。「くま撃ち」では、講師を務めた小川の渡部民夫さんが鉄砲の撃ち方や狩猟方法などを紹介し、「ザクザク」では、町の郷土料理を学んだ人材育成第8期生の坂田の飯塚孝子さんと目黒香都子さんがザクザクを調理し、全員で試食しました。参加者は、町の自然や伝統的な文化の魅力に触れていました。

手作り豆腐と郷土料理にチャレンジ!

町食生活改善推進委員会の研修会

2月28日、只見町食生活改善推進委員会の研修会が只見振興センターで開かれ、会員18名が参加しました。研修会では、五十嵐ユキエさん(塩ノ岐)を講師に迎え、「木綿豆腐」とその豆腐を使った「つと豆腐」づくりを行いました。始めに、水につけた大豆とにがりなどを使って本格的な「木綿豆腐」づくりを体験し、その豆腐を使った会津の郷土料理「つと豆腐」づくりに取り組みました。「つと豆腐」は、冠婚葬祭や正月などの料理として昔から食されており、豆腐を藁で包んで作るという特徴があります。自分たちの手で作った豆腐を試食した参加者からは「美味しくできた」という喜びの声が聞かれました。



▲食改の皆さんとともに型箱から「木綿豆腐」を取り出す講師の五十嵐さん

6次化商品の開発で通年雇用や農業の広がりを目指す

新国農園（只見）の多機能型新事務所完成！

南郷トマトや米などをつくる只見地区の(株)新国農園の新事務所が3月11日、沖地内に完成しました。この施設は、事務所機能のほか、加工施設や米の保冷库などが設けられており、加工施設では同社で生産した米を使って「米粉」商品をつくりまします。一次加工で作った米粉をパッケージして販売するほか、二次加工で米粉から「麺」「皮」などを作り販売する計画もあります。

同社取締役の新国真也さんと妻の美紀さんは「もともと蕎麦の製粉を受けており、子どものアレルギー対策がきっかけで米粉を作るようになりました。米粉づくりを行うことで、冬期間の従業員の仕事として通年雇用にも繋げたいと考えています。これから米粉の様々な可能性を試していきたい」と話しました。米粉は、町内で販売される予定で、学校給食の食材としての活用も目指していきます。



▲同月19日に検査が完了した新事務所の加工場に立つ新国真也さん(左)と妻の美紀さん(右)

町内の3小学校児童が参加

「第6回全国海洋教育サミット」で学習成果発表



▲未来の町づくりを提案した只見小児童の皆さん

グローバルな視点で只見と海の結びつきを学ぶ「海洋教育」を推進する只見小学校、朝日小学校、明和小学校の6年生は2月9日、東京大学の安田講堂で開かれた「全国海洋教育サミット」に参加し、学習の成果を発表しました。児童たちは、自然を生かした只見の未来の町づくりや自然を支える水の循環などをテーマに、山間部と海の繋がりなどこれまでの学習の成果をポスターにまとめ、全国の方々の前で発表しました。児童たちは海洋教育を通して、ふるさと只見の良さを再確認することができました。



▲只見の自然、文化の良さを発表した朝日小児童の皆さん



▲只見の自然や八十里越について発表した明和小児童の皆さん

只見町の民具の価値や重要性を再確認

「会津只見史談会歴史民俗講演会」開催

3月16日、会津只見史談会主催の歴史民俗講演会が朝日振興センターで開催され、町内外から36名が参加しました。元県立博物館専門学芸員で現只見町文化財調査委員の佐々木長生氏を講師に迎え、「只見の歴史と民俗を読む」をテーマに講話されました。会津藩が江戸時代にまとめた地誌「新編会津風土記」、衣・食・住や行事など社会集団の生活上の様々な仕方やしきたりなどをまとめた書籍「風俗帳」の視点で、実際の民具を照らし合わせながら具体的に説明されました。参加者は、只見町の民具の価値や重要性を再確認しました。



▲只見の民具の重要性を紹介した佐々木氏

只見町ブナセンター自然観察会

「只見の冬を体感しよう—深沢集落の余名沢のブナ林」



▲余名沢のブナ林で開催した自然観察会

3月10日、季の郷湯ら里付近の余名沢沿いにあるブナ二次林で自然観察会が開催され、約20名が参加しました。観察会では、かんじきやスノーシューなどを履いてブナ林を目指し、冬芽の観察を行いながらブナセンター職員が樹木の落葉期の自然観察の方法や雪が植物に与える影響、ブナなどについて解説しました。余名沢のブナ林は小規模ながらもブナの純林になっており、根曲りしながらもどっしりと立ち上がる様子などを確認しました。参加者は、例年より雪が少ない只見の冬を体験することができました。

只見町ブナセンター講座

「只見の自然を食べる—只見町の食文化の特徴」

3月21日、福島の食文化研究家である平出美穂子氏を講師にブナセンター講座が開催され、19名が参加しました。今回の講座では只見の自然食や食文化をテーマに、只見の年中行事などからみた自然食の特徴や越後（新潟）、下野（栃木）との関係について講話されました。講座の最後には、町の自然食を残す方法を考えるグループワークが行われ、給食での提供や料理教室の開催など若い世代が伝統食に触れる機会を増やすなどの意見が多く出されました。参加者は、只見の食文化の価値と継承していくことの重要性について理解を深めました。



▲活発な意見を出し合ったグループワーク