



足利・名草ふるさと通信

平成21年(2009年)3月15日 発行

編集・発行：足利・名草ふるさと自然塾運営協議会

事務局：足利市役所 産業・環境部農務課
〒326-8601 栃木県足利市本城3-2145
0284-20-2161 FAX0284-21-0643
E-MAIL: info@ashikaga-nagusa.com
ホームページ: http://www.ashikaga-nagusa.com

土曜記事

ホームページを開設

足利佐野めめん街道について

体験プログラムの実施について

地域のページ

足利・名草ふるさと自然塾 ホームページを開設!

足利・名草ふるさと自然塾とは、東京から80kmの足利市の北部にある名草地区に残る豊かな自然環境や施設、人的・文化的資源などの特性を生かして、「自分でものをつくり、参加し、体験する」ことで自己を発見し、開発する余暇活動の場を提供します。

十月よりホームページを開設しました。

内容

- (1) 足利・名草ふるさと自然塾とは?
- (2) 足利・名草ふるさと自然塾の概要を紹介します。
- (3) 名草ふるさと自然塾の紹介
- (4) 名草の名所・観光施設、名草の伝説を紹介します。
- (5) 体験プログラムの紹介
- (6) 年間で行われる農業体験、林業体験、自然体験、イベントを紹介します。
- (7) 近く行われるイベントの情報を掲載します。
- (8) 運営協議会についての概要を紹介します。
- (9) 自然塾ブログ
- (10) 事務局から感じたこと、参加者の感想など日記形式で名草の動きを紹介します。



足利・名草ふるさと自然塾ホームページは、

<http://ashikaga-nagusa.com>

足利市ホームページからもアクセスできます。名草の情報をたくさん掲載します。情報をお待ちしております。

名草小唄

橋本 清 作詞
久保 定五郎 作曲

- 一 荒(す)さぶ浮世の 嵐に負けぬ昔ながらの 意気のよき先祖ゆずりの しょうがの味はホンニホイホイ 昔も今も男意気地の 味がする男意気地の 味がする
- 二 ソウダソウトモ 味がする 真実(まこと)重ねて お供石の いたい心を 深山藤(みやまふじ) 名草娘の 情と愛は ホンニホイホイ 昔も今も 主に逢う瀨の 深なさけ 主に逢う瀨の 深なさけ ソウダソウトモ 深情け
- 三 恋しこがれて 石割るほどに 思い燃えたつ 紅楓(べにかえで) 都はなれて 深山(みやま)の里に ホンニホイホイ 昔も今も 君を待つ間の 昔も今も 君を待つ間の あで姿 ソダソウトモ あで姿 名草名もよく 人情(なさけ)も 厚く
- 四 住めば都の 風も吹く 実る稲穂に紅葉(もみじ)の山に ホンニホイホイ 昔も今も 咲いた笑顔の 花畑 咲いた笑顔の 花畑 ソウダソウトモ 花畑

とちぎ食の回廊づくり 足利佐野めんめん街道推進協議会が発足

「とちぎ食の街道づくり」とは?

「食」をメインテーマとして、新たな地域資源を発掘し、文化や景観などを有機的に結びつけて、県イメージのブランド化を図り、全国に発信して行くものです。

この実現に向けて栃木県では、農産物や観光等の様々な地域資源の活用や農工商など幅広い産業分野の視点を活かした戦略を策定し、この具体策として地域の人間力を活かした「食の街道」づくりに取り組みます。

「食の街道」とは?

これまでの首都圏農業の展開により育成された全国に誇れる多彩な農産物や、地域特性を活かした郷土料理などの中から、その地域ならではの優れた「食」を核に、「見る、食べる、体験できる」などの取組を強化するとともに、様々な形で地元のをえりすぐりの資源を物語性をもって連携させた、アピール性の高い地域づくりを目指すものです。

足利佐野めんめん街道推進協議会とは?

足利市・佐野市の農産物や観光等の様々な地域資源や農工商など幅広い産業分野と連携した戦略「足利佐野めんめん街道づくり構想」が策定され、この地域の代表的な食文化であるそば・うどん・らーめん及び足利市におけるポテト入り焼そばなどの「めん」を核として、「見る、食べる、体験できる」などに加え、様々な観光資源と連携させた魅力ある街道づくりを行うため、「足利佐野めんめん街道推進協議会」平成二十年十月八日に設立されました。

この協議会には、そばの栽培やそば打ちの体験を行っている足利・名草ふるさと自然塾運営協議会も参加しています。

構成団体

- 下彦間地区むらづくり推進協議会
- 須花坂手打ちそば部会
- 飛駒地区村づくり推進協議会
- 根古屋亭
- 作原地区むらづくり推進協議会
- 会蓬山レストラン部会

- 仙波地区むらづくり推進協議会
- そば加工販売部会
- 栃木県めん類業生活衛生同業組合
- 栃木県めん類業生活衛生同業組合足利支部
- 栃木県めん類業生活衛生同業組合佐野足利支部
- 足利・名草ふるさと自然塾運営協議会
- 笠原産業株式会社
- 月星食品株式会社
- 早川食品株式会社
- 足利市農業協同組合
- 佐野農業協同組合
- 足利市観光協会
- 佐野市観光協会
- 足利市・佐野市・安足農業振興事務所

平成二十年度の主な事業

- (1) ワークショップの開催
協議会として何が出来るかを考えるためワークショップ開催し、こうなるといいな、協議会にして欲しいこと、自分が協力できることを各自が出し合い今後の取組について検討しました。
- (2) ポスター・のぼり旗の作成
- (3) 共通イベントの開催
共通イベントとして、二月十三日(十五日にあしかがフラワーパークを会場として行われた、「とちぎ花フェスタ2009」



nあしかが」に参加し、協議会をPRしました。

(4) 研修会の開催

二月十八日足利市民会館において、リクルートじゃらんリサーチセンター 客員研究員 玉沖仁美先生を講師に演題「地域の食と人の力を磨く地域づくり」として研修会を開催しました。

足利・名草ふるさと自然塾では、今後もこの協議会と連携し、更なる地域活性化に繋がる事業を展開して参ります。

足利・名草ふるさと自然塾体験プログラム

『大豆の力を学ぼう!』味噌作りを開催!

平成二十一年二月八日(日)午前九時三十分から名草セミナーハウスにおいて、足利・名草ふるさと自然塾の体験プログラム『大豆の力を学ぼう!』の最終回、味噌作りが行われました。

このプログラムは、昨年の七月に大豆の種まきを行い、十一月に収穫された大豆を使用して味噌を作るものです。

味噌作りの準備は、杉江妙子さん、小林トヨさん、青木啓子さんのご協力をいただき、六日(金)に水に浸し、七日(土)午後三時間ほど下煮をして、当日を迎えました。八時三十分火をいれ、参加者を迎えました。

参加者みんなで煮ていただき、十時頃にはやわらかく煮ることが出来ました。煮豆の柔らかさは親指と小指でつぶれる位の硬さです。調理室の中は、煮豆のいい匂いが漂っていました。

少し冷ましている間に、味噌作りの説明をしました。今回の味噌作りは、講師となっていた杉江さんのお宅で受け継がれた方法によるもので、塩加減、麹の量は杉江さんが毎年ノートに取っておいたメモを基に分量を決

めてレシピを作りました。ここで杉江さんからの一言。味噌作りをするときの注意として、味噌作りの前にはよく手を洗い、始まったから一切ほかのことはしないこと。手を洗ったら、火にかざしよく手を乾かすこと。これは、雑菌を防ぐためのようです。

十一時からいよいよ味噌作り開始!今回は、家庭でも気軽に味噌作りが出来るように機械は使わず、ビニールに豆をいれ、足で踏み潰しました。なかなかうまく豆が潰れず悪戦苦闘。何とかつぶした後、塩と麹を混ぜました。今回の麹は乾燥麹を使用しました。煮汁をあらかじめ取っておき、少しづつ足しながら、よく混ぜ込んでいきました。

雑菌防止のため良く空気を抜



いて味噌玉を作り、樽に入れました。

その後、昨年作った味噌で味噌汁を作っていたいただき皆で食べました。味噌には、皆思い思いの名前を付けていただき、秋までかわいがっていたのだきたいと思えます。

参加者からは、「塩の量が少ないのにびっくりした」、「味噌作りの大変さ、楽しさが分かった」などの声がありました。各自4kg程

足利・名草ふるさと自然塾体験プログラム

『里山の伝統 炭焼を体験』窯入開催!

平成二十一年三月一日(日)午前九時三十分からNPO法人名草里山の会炭焼窯において、足利・名草ふるさと自然塾の体験プログラム『里山の伝統 炭焼を体験!』の第一回、原木の窯入れが行われました。

このプログラムは、里山を守る大切な作業である一つである炭焼きを体験しながら、里山の大切さを実感していただくために実施しています。

まず、嶋田副会長から挨拶の後、炭焼窯へ移動し、NPO法人名草里山の会炭焼担当浦野理事か

度の味噌が出来上がり、秋の味噌の完成を楽しみにしていました。



ら炭焼の説明をしました。窯に原木を入れていただく作業、薪を割る作業を参加者にしていただきました。参加者は炭焼窯を始めて見る方が多く、窯に入った子どもたちは目を輝かせていました。終了後には、思い思いにトッピングしたピザ焼をしました。



名草地区地域振興推進協議会
北郷地区北関東自動車道沿線開発調査研究会

合同研修会開催!

平成二十一年一月二十七日(火)午後、北関東自動車道建設現場(塩坂峠トンネル工事現場、五十部トンネル工事現場)にて、北郷地区北関東自動車道沿線開発調査研究会・名草地区地域振興推進協議会の両会長をはじめとした総勢四十三名の会員の皆さまにご参加いただき、合同研修会が行われました。

塩坂峠トンネル工事現場については、足利側から四〇〇mまで掘り終わっているトンネル内を見学しました。全体的には、ロックボルト打設作業や防水シート張りの作業中でした。その後、車窓より、太田桐生IC付近から渡良瀬川橋を渡



り、五十部トンネル工事現場の見学をしました。渡良瀬川橋の上り線はアスファルト舗装まで終了、渡良瀬川橋から五十部トンネルまでは法面の工事中でした。五十部トンネル内は、ライト、消火設備などを取り付け、完了となるところでした。今後は、大岩・月谷間のトンネル工事に入る予定ですが、地質が悪く作業工程の見直しを図っているとのことでした。参加者は皆一様に感動しており、NEXCO東日本の担当者に様々な質問をするなど、高速道路への関心の高さが感じられました。

春を感じる 名草の名所

臥竜院のエドヒガン

名草上町 2120 臥竜院 目通周 285 cm・215 cm・150 cm 高さ各 15m 枝張 18m

市指定天然記念物 昭和40年3月1日

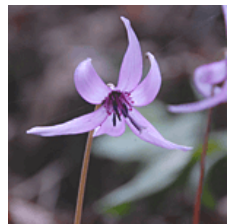
本堂の西方に1本、本堂の前方の一段低いところに2本あり、上にある1本が特に大きい。樹齢は不明ですが、明治4年の寺の図面に相当大きなものとして載っていることから200年余と考えられます。

シダレザクラはエドヒガンの変種で、春早く3月下旬に花をつけます。四方へ張り出した太い枝から、細長い糸のような枝が多数垂れ下がり、この枝に花をいっぱいつけた様は優雅であり壮観です。



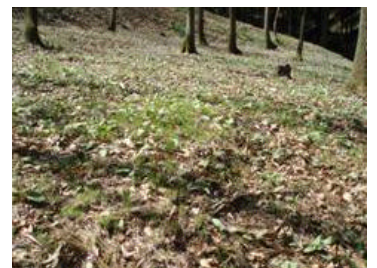
藤坂のカタクリ群生地 田の沢のカタクリ群生地

カタクリは、3月中旬から下旬にかけて、日当たりの良い落葉広葉樹の林に群生し、「早春の妖精」とも呼ばれ、早春に下を向いた薄紫から桃色の可憐な花が一面に咲き誇ります。



昔は、球根(鱗茎)を調理用に片栗粉として利用されてきました。以前は、名草でも多くの雑木林で見られましたが、近年森林の荒廃等により生育地が少なくなっています。

この2箇所では、住民や名草地区観光協会の努力により見事な花を咲かせています。



足利・名草ふるさと通信では、自然塾の情報、名草の情報を発信して参ります。名草の身近な情報をお寄せ下さい。

【連絡先】足利・名草ふるさと自然塾運営協議会 (事務局) 足利市役所産業・環境部農務課

電話 0284-20-2161 FAX0284-21-0643 メール: info@ashikaga-nagusa.com