

[ドウシ・テ]

道志
手帖

Winter 2014 no.3

Contents



表紙写真

撮影：大野航輔 (2013.12.9)

家々の軒先を鮮やかに彩る吊るし柿の数々。真冬の紅葉が道志に訪れる季節です。

What's "Doshi-techo"?

「道志手帖」とは？

略して「ドウシテ」。「どうしてどんなところ？」という関心から生まれた、道志村地域おこし協力隊による冊子です。村の外からきた隊員が、村で生活していて気になったこと、おもしろいなおもったこと、発見や驚きを、年4回報告していきます。隊員の活動報告もおこないます。

ブログで日々の活動を報告しています。ぜひご覧ください。 doshi-okoshi.com facebook もやっています！ facebook.com/doshi.okoshi



[特集] 野生動物とのつきあい方

ムササビの「タオ」 …5 ムササビ観察マップ …6
道志生きもの写真帖 …7 猟師という向き合い方 …8

[新連載]

久保絵地図 千々輪岳史 …10

食べたい知りたい道志の味

ひとくちめ「やしゃー飯」 千々輪岳史 …12

[企画] ぬくといぞ！ 薪ストーブ …14

[活動報告]

しょうゆ搾り機ってどんなもの？

しょうゆ搾り機初の出番！ 中嶋拓哉 …16

欧州バイオエネルギー国際会議参加報告② 大野航輔 …18

[連載] 道志村の珈琲ブレイク… 井口陽介 …20

声 …21

協力隊だより③ …22

道志村の行事 どんど焼き …24



【道志村地域おこし協力隊】
左から、大野航輔、井口陽介、中嶋拓哉、
千々輪岳史、香西恵



gallery

道志村のお正月

撮影：香西恵 (2013.12.26)

クリスマスが終わると年越しの準備が始まります。お餅をついたり、お供えを用意したり。レストランたんぼぼでは、お手製の門松を飾ってお正月を迎えます。

【特集】 野生動物とのつきあい方

道志村では野生動物との出会いがたくさんあります。人と自然の距離が近いだけに、嬉しい出会いもあれば、ときには厄介なこともあります。どのような出会いがあり、向き合い方があるのでしょうか。いくつかのエピソードをご紹介します。

ムササビの「タオ」 道志溪谷キャンプ場にて

道志溪谷キャンプ場にムササビの赤ちゃんがいる、と聞いて行ってみると、赤ちゃんがいたのは7年前のこと。道路に落ちていたところを保護したそうです。キャンプ場にはたくさんの写真が飾ってありました。写真提供＝道志溪谷キャンプ場



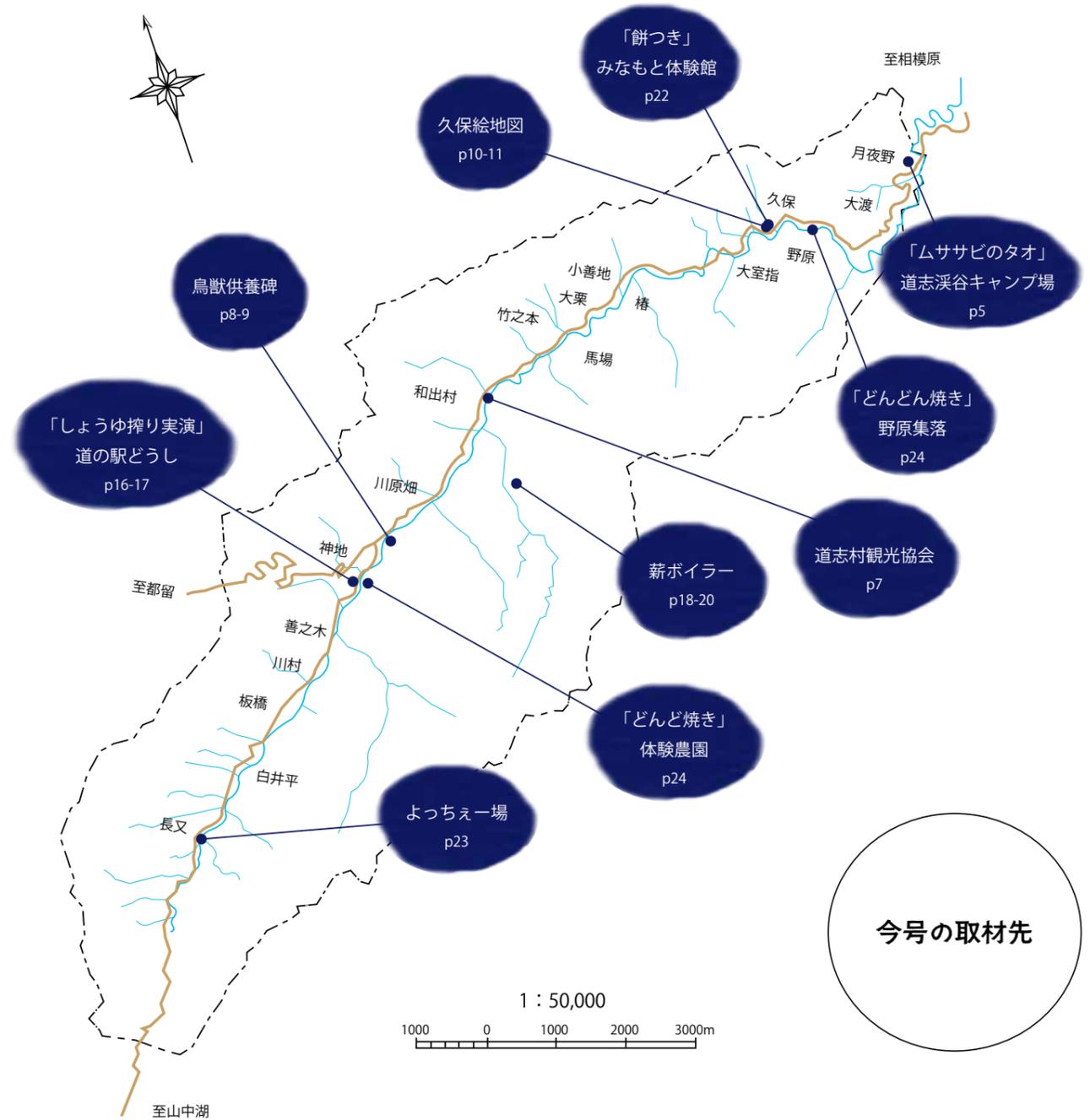
保護したときは、なんのかわからなかったそう。指のあいだに膜があることからムササビとわかったそうです。夜は外を駆けまわり、朝になって「タオ！」と名前を呼ぶと返事をして帰ってきました。



ムササビにまつわるエピソードは、まだまだあちこちにありそうです。



バナナを食べたりピーナッツを食べたり。お風呂のふたではさんでしっぽを骨折したこともあったそう。その後、無事山へかえりました。その後も、たまにタオが持ってきたのか、柿の実が置いてあったりするそうです。



今号の取材先

道志村へのアクセス

山梨県道志村

- 富士急行線 都留市駅から富士急バス 30分
旭が丘（山中湖経由）から富士急バス 20分
- 中央自動車道 相模湖ICから50分（30km）
- 中央自動車道 都留ICから30分（20km）
- 中央自動車道 河口湖ICから50分（38km）
- 東名高速道路 御殿場ICから50分（35km）
- JR 横浜線橋本駅から1時間（40km）

道志 生きもの写真帖



ひまわりの種を食べにきたヤマガラ
神地地区 2013年11月11日



カヤネズミの子どもたち
戸渡地区 2007年8月6日



ヤマネ
室久保地区 2008年11月16日



キジのオス
戸渡地区 2012年3月15日



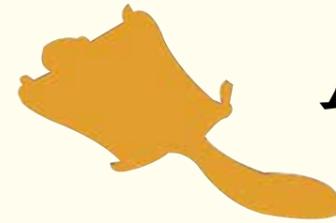
キジのメス
戸渡地区 2012年5月1日



アズマモグラ
2013年9月30日

写真提供（ヤマガラ除く）＝道志村観光協会
ヤマガラ撮影：香西恵

村内で見られる生きものを紹介します。編集部では村内の生きもの情報を集めています。村内で写した生きもの写真をお持ちの方、村内の生きものにお詳しい方、ぜひ情報をお寄せください。



ムササビ観察マップ

ムササビを観察してみませんか？
日没後、巣からでて滑空していくムササビ。巣穴となるうろのある大木や、滑空することのできる空間がないとムササビは住めません。村内にはそんなムササビがいたるところで生息しています。巣穴の前で待っていれば定刻どおりに姿を現すので、誰でも簡単に出会することができます。ムササビが見られそうなスポットをまとめてみました。（香西恵）



ムササビのフンを探す

フンはサンショウの実ほどの大きさです。ムササビが住んでいるような大きな木の根元をよく見ると見つかります。フンが見つかれば、ムササビがいる証拠。右の写真は川原畑のお宮のウラジロモミの木の根元、左はそこに落ちていたフンです。





(左から) 鳥獣供養祭のようす (11月10日) / 加工されるのを待っている鹿の角。大きさも形もさまざま / 試験的になめしてみた鹿皮 / 背ロースのお刺身 / (右頁) 獣道のうえにわなを仕掛ける

猟師という向き合い方

出会いや観察を楽しむだけではない。もっと積極的な、狩猟という関わりかたもある。捕らえて、食べる。猟師はどのように獣と向き合っているのだろうか。

2013年12月10日、初めて鹿肉のお刺身を食べた(*)。かめばかむほど旨味があり、さっぱりしているのに食べ応えがある。獲れたてだからこそ味わえるおいしさだ。

この鹿を獲ったのは、善之木地区の山口清太郎さん。わな猟歴30年以上のベテラン猟師だ。狩猟に関心を抱いていた私は、清太郎さんにお願いをし、わなを仕掛けるところから解体まで、一部始終を見せていただいた。

猟友会では毎年11月、猟期が始まる前に供養祭をおこなう。やまゆりセンターの駐車場に接する一角に、鳥獣供養碑が建てられている。ここに猟師が集まって、お供え物をして、全員で鳥獣の霊を供養し、今期の猟の安全を祈る。これが済むと、いよいよ狩猟が始まる。

わなを仕掛ける

12月7日朝6時、軽トラに乗って山へ向かう。林道をのぼっていく、まず車をとめたのはイノシシ用の檻の前だ。軽トラから米ぬかをおろし、檻に補給する。これがえさとなりイノシシをおびきよせる。

この檻は6年ほど前に村で購入したものの1つで、清太郎さんが長年使い管理をしてき

鹿がかかった!

2日後、鹿がかかっていると電話があった。だいぶ暴れていたという。

翌朝、緊張しながら現場へ行ってみると、鹿らしき影はない。逃げてしまったのかと落胆しつつも、少しほっとしながら近づいてみると、鹿が木の根元にうずくまっていた。ワイヤーが絡まり動けなくなっていたのだ。清太郎さんが止めさし(とどめをさす)をする。角の立派な、大きな雄ジカだ。

そのまま軽トラに載せて帰り、内臓を取って水につけておく。水につけないと、体温で腐ってしまうのだそうだ。取り出した内臓はきれいに洗って洗い、食べる。心臓、肝臓、腸、胃袋。胃袋が一番大きく、なかには草がいっぱい詰まっていた。こうして解体すると、からだのつくりがよくわかる。朝の作業はここまでで、朝ごはんを食べて仕事へ。

その日の夜、再びお宅へ伺うと、作業小屋に灯りがつき、なかで解体が始まっていた。皮を剥き、皮のうえで半身ずつきれいに捌いていく。骨に沿ってナイフを入れていき、

た。当時はまだわな猟をする人は村に3人しかいなかったそうだ。

どうして清太郎さんはわな猟を始めたのだろうか? そのころはまだ、畑の被害はまったくなかったという。わなにかかるのは、おもにタヌキやキツネで、獲ったものを飼ってみたいと思ったのがきっかけだった。キツネやテンはえりまきにするそうだ。

次に車をとめたのはくりわなを仕掛ける場所だ。言われて目をこらすと、そこに無数の獣道がのびていることに気がつく。ふつうはなかなか見つけられないものかと思っていたけれど、あつちにもこつちにも。ただし、新しいものばかりではない。最近使われていない道もある。それを見極めるのが猟師だ。土は出ているか、足跡、落ち葉の積もり具合。どちらへ向かって歩いているのか。どこで道が合流するのか。そうしたことを見極めて、わなを仕掛ける場所を決める。

場所が決まったら、土を掘り、わなを仕掛ける。わなが埋まっているところに足を踏み入れるとワイヤーが外れ、バネの力で足を締めるしくみになっている。場所を移動して数カ所にわなをかけたなら、あとは、定期的に見回りながら、獲物がかかるのを待つ。

関節を外せばすいすい切り分けられる。骨の位置や、向きがわかっているから出来る技だ。あばらのあたりはバラ肉、背骨に沿って背ロースと内ロース。解体すると、ふだん食べている肉がどの部分なのかがよくわかる。「食べるのが供養」と清太郎さんは言う。

解体がすべて終わると、残るものは皮だけだ。今回は皮をなめしたいとお願いして、特別にきれいに剥いてもらった。皮はひとまず塩漬けにして保存。これで一連の作業は終わりだ。

「残酷だなあ」といいながら、清太郎さんはきばきと頭を切り落とし、歯を取ったりする。(歯は、県へ提出するため。歯をみると年齢がわかるそうだ。)生きものを殺すことの残酷さを誰よりもわかっているのは猟師だ、と思う。だから猟師は、その肉も内臓も骨も、余すところなくきれいにいただき利用する。特にわな猟は、日常的な見回りや止めさしが必要で、中途半端な覚悟で出来るものではないだろう。猟師の姿勢からは、生きものと真摯に向き合うすべを学ぶことが出来るように思う。

(香西恵)

*鹿肉や内臓の生食は筆者の判断によるものです。



大室神社

戦前は大塚から大室指までの住民が集まってお祭りをして。

上どなり

下どなり

おもて

久保の店

したんげ

ようひ

圓福寺

建替え中

だいもん

むけりの上

むけりの中

むけりのあち

巖道峠からは富士山がよく見える。「全道峠」「ソラツ峠」の伝説もある。「巖道峠」という創作劇が久保分校で長く演じられていた。

かつて見晴屋という旅館だった。昭和20年代後半は釣り客が多かった。わらじが足りなくなると巖道峠から上行原へ行ってハミ子まで買いに行っていたことある。行商の人もよく立ち寄った。

田んぼの中にある石。もとはここに板石車があったが昭和27年頃付着がに道まわりました。

久保の歴史

画：千輪竹史

昭和45(1970)年の大火がもしなかったら...久保の集落はこんな草葺民家が今も残っていたかもしれません。

「久保にも隠れた良い所があるので、ぜひ季刊誌でとりあげてほしい」という久保土地区の住民の方から要望があり、絵地図にしました。

注意！ 出入口

久保の川橋
 ・野原の川橋
 ・大室山登山口

道の川

久保キャンプ場

大室山

連載

連載

やしや一飯 レシピ

【材料】 大人約8人分 < >は具材の切り方

- もち米 : 6合
- ごぼう : 3本 <短めのささがき ※水にさらしておく>
- にんじん : 3本 <短めのささがき>
- 干し椎茸 : 5枚
- 油揚げ : 2枚 <横に1/2にして5mm幅>
- ちくわ : 4本 <半月切り>
- しょうゆ : 適量
- 砂糖 : 適量
- 菜種油 : 適量
- 日本酒 : 適量

【作り方】

- ①もち米をとき一晚水に浸して、ザルで水気を切っておく。
- ②もち米を芯が柔らかくなるまで蒸し器で強火で蒸す。(約40分)
※途中天地返しをすると均一にむらなく蒸せる。
- ③鍋に油を入れ、ごぼうを先に炒めてから他の具材を炒める。
※ごぼうを先に炒めるとアクが旨味に変わる。
- ④具材全体に油がなじんだら、しょうゆ、砂糖を入れてフタをし、具材に味が染みるまで中火で煮る。
※煮汁がなくならないように注意する。
- ⑤蒸しあがったもち米に日本酒をませる。
- ⑥もち米に具材を煮汁ごと加え、よく混ぜ合わせる。
※もち米のダマができないよう注意する。
- ⑦混ぜ合わせたもち米を再度蒸して、味をなじませる。(約10分間)
お皿にもって出来上がり♪



材料



切った具材



②天地返し



③ごぼうから炒める



④具材を煮る



⑤日本酒をなじませる



⑥具材ともち米を混ぜる



⑦再度蒸す



出来上がり

食べたい 知りたい 道志の味

ひとくちめし 「やしや一飯」

昨年9月、みなもと体験館の月1イベントの昼食で、スタッフの出羽豊子さんが作ってくれた混ぜご飯。お客様にも大好評で、残りを家に持ち帰ると家内も子供も「おいしい♪」と感動でした。これが「第1回D-1グランプリ」(*1)で優勝した「やしや一飯」だと後に分かり、作り方を知りたく、出羽豊子さんにご指導頂きました。



「やしや一飯」とは？
簡単に言えば野菜入り混ぜご飯ですが、どのような料理かを紹介します。

①呼び方 神地地区から上の地区では「やしや一飯」、下は「やさ飯」「やせ一飯」「混ぜご飯」と呼ばれています。

②いつ作る 人が家に集まる行事がある時、例えば七五三、お正月、集落のお祭りがある時などに作ります。「ハレ」の料理といえます。

③素材

【米】うるち米かもち米、家によって異なり、うるち米ともち米を一定の比率で混ぜ合わせる家もあります。

【具】5種類か7種類の奇数で縁起をかついでいます。3種類は具の数が少なすぎではありません。

●椎茸(干し椎茸を戻したもの)

●ごぼう

●にんじん

●油揚げ

まではほぼ共通していますが、ちくわ、こんにゃく、鶏肉、ひじき、わらび、竹の子、ホタテの貝柱、いんげん豆など、家によって入る素材は異なります。

【調味料】しょうゆ、砂糖、酒かみりん、家

によっては野菜とご飯を混ぜてからお酢をふるところもあります。

④形 ふつうのご飯のように一人ずつお茶碗にはよそわず、大皿に盛るかおにぎりにして出します。ほしい人がほしい分だけ食べるこ

とができるからだと思われま

やしや一飯のゆくえ

「やしや一飯」は道志村で古くから食べられてきた伝統的な料理の一つなので、「つばみっこくらぶ」(*2)に集まった20代から30代の若いお母さん12人にどの程度受け継がれているかお聞きしました。その結果左のとおりで、私にとって意外な結果となりました。

「やしや一飯」のヒアリング結果



また道志村の郷土食という認識を持っている人はほとんどいませんでした。12人中10人が村外からお嫁に来た方、もしくは移住してきた方であり、「やしや一飯」は人が集まる特別な時しか作られなかったこともこの背景にあると思います。しかし村のどの家庭でも作られ、母から子やお嫁さんへ、そして孫へ伝わる味ではなくなってきたと感じました。

郷土の味を考える

郷土食にはその地域で世代を超えて食べ続けられてきた時代の重みや郷土の知恵があるのではないのでしょうか。私の生まれた横浜には郷土食といわれるものはありません。だからこそ「やしや一飯」の取材を通じ、もつと道志村が誇る味を紹介したいと思いました。今後取り上げたい料理は、「おぼくおじや」、「川原畑婦人会のうどん」、「ちんちもち(うすやき)」、「酒まんじゅう」、「干し柿」です。今後取材させて頂く際は、皆さん引き続きご協力をお願い致します。(千々輪岳史)

*1 「D-1グランプリ」とは 道志村ご当地グルメコンテスト。
*2 「つばみっこくらぶ」とは 未就園児と母親を対象とした交流会。



大栗：千田圭輔さん

①1年②新築を機に。前から薪ストーブに憧れていた。都会だと煙の問題等があり難しいがここなら出来る③暖かさが違う。楽しい。料理も出来る。炎を見ていて安らぐ。不快な暑さがない。洗濯がすぐ乾く。薪ストーブをつけていればこの部屋に家族が集まるようになるんだと思う④特になし⑤ホンマ製作所⑥HTC-60TX⑦約8㎡⑧村内で知り合いにもらう。おもに雑木、今燃やしているのはケヤキ⑨利用⑩年1回⑪自分で勉強して自前で設置した。灰は煙にまいている。補助金制度は継続してほしい



神地：山口久公さん

①5年②自分の山もあるし木もある。やってみたかった③石油ストーブよりぬくもりがある④薪作りは大変。忙しい仕事の合間を見て薪割をしている⑤不明⑥不明※ホンマ製作所のホームセンター用モデル⑦軽トラ3台分(1.5㎡)⑧村内で見つけては貰ってくる。自分の山の間伐材も使う⑨なし⑩年3回(シーズン中)



唐沢：小栗山國久さん

①2年(2013年9月下旬)②薪ストーブのある生活がしたかったので③石油やガスストーブと違い、暖かさが柔らかい。お湯を沸かせて省エネになる④薪をしょっちゅう入れなければならないので、少し手間がかかる⑤不明⑥だるまストーブ※ホンマ製作所のA F 60と思われる⑦初年度の為不明⑧村の友人から⑨なし⑩2週間に1回



小椿：金子敬一さん

①6年くらい②冬は予想以上に寒く、村内の知人の紹介で③とても暖かい。冬でも洗濯物が良く乾く。温度が上がっても、湿度が下がらない。燃料は村内の伝手で手軽に手に入る④奥さんの立場からすると、旦那さんがいない場合、薪の調達や掃除が大変。薪を買えば高くつく⑤ヨツル(ノルウェー)⑥F100⑦10㎡以上。1㎡は1ヶ月もたない⑧調達は友人、知人からもらう。軽トラで現場まで取りに行く。樹種はスギ、ヒノキ⑨なし⑩年1回⑪薪を調達するためには軽トラが必要なので薪ストーブの必要経費といえる



川原畑：吉田ひろ子さん

①約5年(2008年)②薪ストーブのある生活に憧れて③暑すぎず心地よい暖かさである。石油ストーブとは違うやわらかな暖かみがあるし、石油臭さがない。火がつくと暖かさが長持ちする④煙突掃除を自分で出来ないで、誰に頼むのか困る。煙突が詰まったとき煙の逆流がある⑤不明⑥不明※ホンマ製作所のホームセンター用モデル⑦軽トラ2台分(1㎡)⑧近所の林業者から無料でもらっている(物々交換)。樹種は決まっていない。現在は廃材を薪にしている⑨なし⑩年1回★ストーブの上で温めた自家製ピザ美味しかったです(中嶋、千々輪)



笹久根：出羽公昭さん

①1年(2013年1月)②リビングの改装を機に。以前から薪ストーブに興味があり、いろいろ見学して決めた③温風ヒーターより暖かい。火力が強い。炎が消えてもストーブ本体が熱せられているので部屋が暖かい。料理もできる④特になし⑤パーモントキャスティング(米国)⑥アンコール⑦軽トラ7~8台分(4.5㎡)⑧自分の山から。樹種問わず燃やしている。ナラなどの広葉樹が良いが間伐したスギ、ヒノキや竹も乾燥し燃やしている⑨利用⑩年1回(シーズン初め)⑪薪を素手でくべる時に木の手にとげが刺さることがあるので、とげ抜きも小物として必要★ほくほくの焼き芋ありがとうございました。(千々輪)

道志村の補助について

道志村では平成22年4月より「道志エコライフ促進事業」の1つとして薪ストーブにも助成金を出しています。薪ストーブ購入費用(除く工事費)の1/3、上限10万円まで補助金が出ます。近隣の自治体では都留市に同様の制度があるものの、金額は1万円です。薪ストーブ補助金実績：平成22年度0件/平成23年度3件/平成24年度3件/平成25年度3件 *事業は平成26年度も継続

ぬくもいぞ、薪ストーブ

<お伺いした項目>

- 地区・家主名
- ①使用年数(購入年、月)
- ②購入のきっかけ
- ③使ってみて良かった点
- ④使ってみて困っている点
- ⑤ストーブのメーカー名
- ⑥ストーブのモデル名※不明のものは編集部で推測
- ⑦おおよそその一冬の薪の使用量(軽トラック1台分は0.5㎡として換算)
- ⑧薪の調達先と樹種
- ⑨補助金利用の有無
- ⑩煙突掃除の頻度
- ⑪その他
- ★聞き手コメント

(千々輪岳史)

かつて私が毎週のように山に行っていた頃、夜は山仲間と沢で焚火を囲んでいました。暗闇の中の暖かな炎には安らぎがありました。この炎が家にあったら。私にとって薪ストーブや囲炉裏のある家は憧れでした。理屈抜きの木が与えてくれる炎の良さ、そして何より山に囲まれた道志村では木が入手し易いことを考えると、現在の道志村の暖房として最もふさわしいのは薪ストーブではないでしょうか。そんな思いから村内で薪ストーブを導入されている方に5人で手分けしてお話を伺いました。いずれの方々もその柔らかく力強い暖かさが良いと話してくれました。一方、薪集めや薪作り(薪割り)の大変さもあることが分かりました。



上白井平：水越一樹さん

①5年(2009年3月)②薪ストーブは憧れだったので新築を機に。仕事が林業で昔はよく現場で焚火をして暖をとっていた。薪の炎は柔らかく気持ちが安らぐ③石油ストーブより暖かく、ぬくもりがある。体が芯から暖まる。部屋がすぐ暖かくなる。冬でも家の中で洗濯物が良く乾く④薪の調達。仕事の合間に少しずつしか原木を集められない。薪小屋に薪を積んでいるが、カミキリムシが6~8月に大発生して駆除しきれない⑤パーモントキャスティング(米国)⑥アンコール⑦約12㎡⑧自分の仕事の現場から。クヌギ、ナラ、サクラ⑨なし⑩年1回(シーズン初め)⑪新築祝いで知り合いから頂いた手作りの薪置台もお気に入り(写真右)



長又：Aさん

①5年くらい②13年前に家を建てた時から薪ストーブを使っていた。昔から薪ストーブのある暮らしをしたかった③気持ちが落ち着く、暖かさがふんわり迫ってくるような感じ。常にお湯が湧いている。風呂に入ればお湯がまるやかになる。室内の洗濯物が良く乾く。料理も出来る④屋根が高いので煙突掃除が大変。先端の掃除は業者に頼む。化石燃料よりコストは少し高いが、贅沢品と割り切っている⑤パーモントキャスティング(米国)⑥アンコール⑦約8㎡⑧ストーブを買った業者から原木を購入。自分で薪にして半年ほど乾燥⑨なし⑩年2回⑪冬は24時間燃やしている。薪ストーブのおかげで掃除の回数が増え、家の中がきれいになった



板橋：境博仁さん

①2年(2012年2月)②もともと国産の小さな薪ストーブを使っていたが、煤がよくつまって、手入れが面倒だった。村の補助もあり煙突と合わせて買い換えた③前のモデルに比べ暖かく、ストーブだけで冬を乗り切れる。本体上の扉から45cmの薪を入れることができる。オプションが多く、例えばウォーミングシェルフに果物を置いておくと一晩でドライフルーツになる④特になし⑤パーモントキャスティング(米国)⑥イントレピットII⑦軽トラ4~5台分(約2.5㎡)⑧多摩丘陵の雑木林の伐採で出た広葉樹をもらって運んでいる。クヌギ、コナラ、サクラ、カシ⑨利用⑩年2回(シーズン初め)⑪軽トラとログスプリッターは薪ストーブの強い味方



神地：Bさん

①2年②家を購入した際にすでに備え付けられていた③暖かい。冬に部屋が暖かいので風邪をひかない④薪の手配⑤不明⑥不明⑦4t車1台程度⑧村内の廃材や間伐材⑨なし⑩年2回

前号で新たなしょうゆ搾り機の製作について掲載しました。

本号ではそもそも「しょうゆ搾り機」とはどのようなものなのか？と説明を交え、2014年1月5日に道の駅どうしでおこなわれた「しょうゆ搾りの実演会」の様子をご紹介します！

(中畠拓哉)

しょうゆ搾り機の奥深さ

一見、大きな木製の箱にしか見えないしょうゆ搾り機。しかし、そこには単純ながらも細やかな工夫が凝らしてあります。

①搾り機内壁の竹
竹があることで内壁との間にわずかな隙間が生まれます。しょうゆを搾る際、にじみ出たしょうゆはその隙間を伝って底へと流れ落ちやすくなります。



②しょうゆの流れる溝
溝はしょうゆの外への出口から広がるようにできています。まるで小さな沢の数々が川の流りに合流するようです。



③土台の足の傾斜
②の溝に入ったしょうゆは傾斜によって出口へと導かれていきます。



⑥キリン(建築用ジャッキ)
キリンは本来、家を建てる際の支えとして使われます。大きなジャッキになると、家の土台を持ち上げて移動させる建築工法の曳家(ひきや)に用いられます。



⑤圧搾の工夫
搾り機にまたがった角材を支えに、キリン(建築用ジャッキ)で圧力をかけます。また均等に圧力がかかるように大きな落としぶたが使われます。



④すのこの工夫
搾り機の底にはすのこが敷かれます。このすのこの足にはよりしょうゆが流れやすいように、凹型に溝が彫ってあります。



時間と手間はかかる、それでも・・・

現代において、しょうゆ搾り機を見ることもましてや使うこともありません。私自身も道志村に来て初めて搾り機の実演を知りました。それでも、先人からずっと使われてきた搾り機を朽ちてなくしてしまうのはもったいない！と今回の製作に踏み出しました。しょうゆをつくることも、搾り機を製作することも地道でありながら時間と手間を必要とします。それでも、多くのモノが買えてしまうような現代だからこそ、今一度時間と手間を注ぎ込むことに焦点を当てていきたいと思えます。

しょうゆ搾り機初の出番！

しょうゆ搾りから始まるコミュニケーション

訪れた方は、ふだん当たり前で食べているしょうゆがどうやってできているのか驚き、また懐かしむ方もいました。しょうゆをきっかけに膨らんでいく話の数々に嬉しさを覚えました。



1月5日。道の駅どうしにて「しょうゆ搾りの実演」がおこなわれました！そこでは前ページで紹介したしょうゆ搾り機の出番となりました。きっかけは道の駅どうしからのお誘いでした。2年ほど前、道の駅では毎年しょうゆ搾りの実演がおこなわれていました。当時はしょうゆ搾り職人さんがご活躍されており、冬の名物イベントとなっていました。しかし、しょうゆ搾り職人の不在により、昨年からはしょうゆ搾りの実演は絶えてしまっていました。それからというもの、道の駅では再度実演をおこなうことを考えていたそうです。

私は道志村に来て以来、村の文

化、原風景と言えるしょうゆづくり・しょうゆ搾りをぜひともやってみたいと活動してきました。そのため、この機会はとも貴重なものとなりました。当日、しょうゆ搾りの実演は、しょうゆづくりに詳しい、前号で紹介した佐藤徳治さん、山口まさるさん、道の駅どうしの皆様のご協力をいただきました。またしょうゆ味噌(もろみ)は村内で味噌づくりをされている佐藤キクヨさんに提供していただきました。みなさんのお力があって、当日を迎えることができました。

*道志村のしょうゆづくり活動はブログでも紹介しています！

[doshi-okoshi.com]





欧州バイオエネルギー

国際会議参加報告②

大野航輔

前号に引き続き、2013年6月17日、18日にベルギー、ブリュッセルで開催された欧州バイオエネルギー国際会議の参加報告をお送りします。後編では、会議で最も聞き応えのあった、欧州ペレット協会会長によるクリスチャン・ラコス博士による発表内容をお届けします。

オーストリアにおける灯油価格の上昇は国民にとって深刻であり、経済的側面からも木質ペレット等の再生可能エネルギーが求められていると、ラコス博士が強調します。住宅暖房における各熱源のkWh当りの単価は、木質ペレット4・90セント/kWh、天然ガス8・58セント/kWh、灯油9・03セント/kWh、液化ガス8・97セント/kWh、電力19・82セント/kWhであり、木質ペレットが最も安く、経済性が優位。しかしながら、木質ペレットの利用率はまだ高いとは言えない。なぜでしょうか。その理由として、新しい熱供給技術を市場に導入するには、非常に複雑な課題があり、

太陽光や風力が占める割合は、ドイツ、スペインを除く国で1%未満となっています。結果的に、中国、韓国、日本以外では、バイオマスの占める割合が各種再生可能エネルギーの中で最も高い状況です。

一方、日本は水力(1・3%)の次にバイオマス(1・1%)が位置していますが、他国と比較すると再生可能エネルギーの導入量自体が低い。3・11以後、原子力発電の稼働が止まり、エネルギー自給率は20%から4%

【表1】各国の再生可能エネルギー等の一次エネルギー供給に占める割合

	アメリカ	OECD欧州	フランス	ドイツ	イタリア	英国	スペイン	中国	韓国	日本
太陽光	0.1%	0.2%	0.0%	0.4%	0.1%	0.0%	0.6%	0.5%	0.0%	0.1%
風力	0.4%	0.7%	0.3%	0.9%	0.4%	0.4%	2.9%	0.0%	0.0%	0.1%
小計	0.4%	0.9%	0.4%	1.4%	0.6%	0.5%	3.5%	0.5%	0.1%	0.2%
地熱	0.4%	0.6%	0.0%	0.2%	2.8%	0.0%	0.0%	—	0.0%	0.5%
水力	1.0%	2.6%	2.0%	0.5%	2.6%	0.1%	2.8%	2.0%	0.1%	1.3%
バイオマス	3.8%	6.2%	5.5%	7.2%	4.2%	2.7%	5.1%	9.0%	0.5%	1.1%
廃棄物など	0.2%	0.7%	0.5%	1.2%	0.5%	0.2%	0.2%	—	0.8%	0.2%
その他	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%

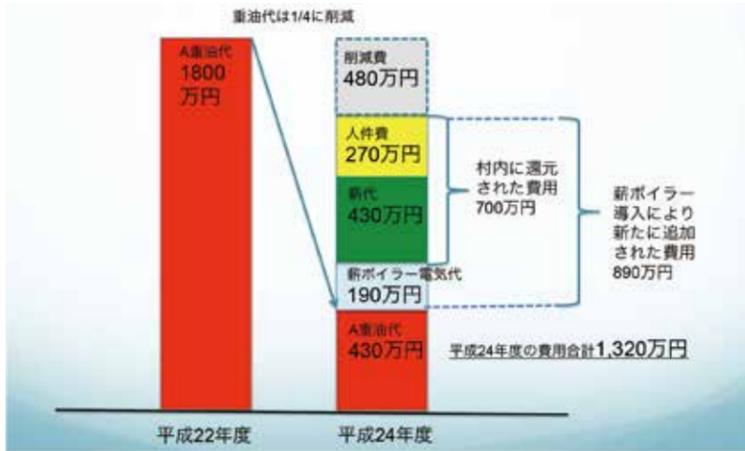
※中国以外は2010年の速報値。中国は2009年度の値。
※中国の太陽光、風力の項目には地熱も含まれる。
(出典) Energy Balances of OECD Countries, Energy Balances of Non-OECD Countries

ペレット関連産業が小規模であること、また、既存の化石燃料燃焼機器に関連する事業者との連携が弱いことなどがあり、こうした課題を解決するだけの体力がないと指摘します。それらの課題を乗り越えるためには、新たな技術をどのように計画し導入するべきか、適切に教育された専門家の育成が重要。現在の熱市場は化石燃料の利用を前提に成熟しており、経済的にも巨大な産業であるため、新規参入者に対して関心は薄い。したがって、消費者に新たな技術の存在と、その技術の有効性を認知してもらう必要があるため、専門家の育成が欠かせない。消費者に理解してもらうためには、安全で性能の高い製品、広範囲なサービス対応の確立、木質ペレット燃料の品質を保証する認証の確立等が必要であると説き、最後に、以下3つの事項が重要と話します。①熱供給機器を再生可能エネルギー機器に転換することを、高い優先順位で、明白に政策へ位置づけること。②消費者に対して積極的な普及啓発を行うこと。③普及を支える人材育成の政策的支援を行うこと。

欧州が強い政策的意欲で推進するバイオマスエネルギー。それを支える要素は、産業革新、雇用増大、エネルギー安全保障、気候変動対策、生物多様性保護の軸であり、EU諸

と転落している中、地域内で持続可能なエネルギーを生産し自給率を高めていく事が求められていると思えますが、みなさんはどのように考えますか？

さて、道志村の村営温浴施設「道志の湯」では、平成24年度から薪ボイラーを導入し、源泉の加温やシャワー等の給湯、暖房に必要なエネルギーを木質バイオマスである薪に転換しています。ただし、熱の使用量に同じ重油も併用することで、より経済的な運転を



【図1】薪ボイラー導入によるコスト削減効果

国が一丸となって取り組んでいることを把握することが出来ました。

道志の湯における薪ボイラー稼働状況

欧州で積極的に推進されるバイオマスエネルギー利用の取り組みを、前号及び今号で報告してきましたが、再生可能エネルギーの導入割合について日本の現状はどうなっているのか。資源エネルギー庁の資料で確認します。「各国の再生可能エネルギー等の一次エネルギー供給に占める割合」(一次エネルギー... 一国の化石燃料や再生可能エネルギー等のエネルギー供給量の総量)(表1)によると、現状ではバイオマスが過半を占める国が多

薪割り作業の様子(木の駅どうしにて)

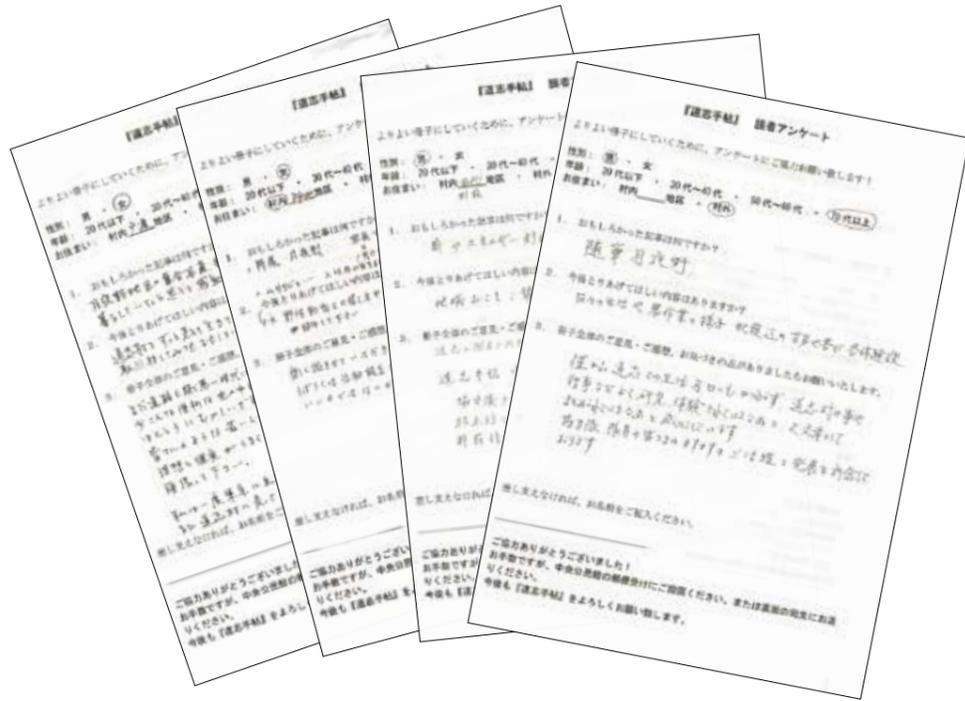


導入から1年半が経過した薪ボイラー。その効果はどのようなものなのか。これまで収集・分析してきたデータを基に、道志村役場産業振興課と会議を重ね確定した内容を紹介します。

まず、コスト分析結果です(図1)。薪ボイラー導入前の平成22年度、A重油を200kl/年を使用し、費用は1,800万円でした。一方、薪ボイラー導入後のA重油使用量は50kl/年に、費用は430万円に減少しました。さらに薪ボイラーの稼働や温水の循環に必要な電気代や、薪代、人件費(ボイラーへの薪投入など)等を合計すると1,320万円となり、導入前の費用1,800万円と比較すると480万円の削減効果が発生しています。毎年、この規模で削減効果が発生すれば10年で約5,000万円になるのです、あなどれません。人件費と薪代700万円は、薪ボイラーを導入することで発生した、村内に支払われるお金です。最終的に海外へ流出するお金を、薪で700万円分、村内に取り返したことになります。また、薪の集積、製造、品質管理、納品を行う木の駅の管理費は役場からNPO道志・森づくりネットワークが276万円/年にて委託を受

声

前号より「道志手帖 読者アンケート」をおこなっています。ご回答いただいた内容を紹介いたします。



けており、これを加算しても204万円の削減額が得られます。しかしながら、木の駅の経済的自立は最優先課題と認識しています。

道志の湯における薪購入量（着火用は除く）は740m³/年で、内訳は、NPO道志・森づくりネットワークが管理する木の駅から買取分451m³、道志の湯における直接買取分289m³となります。利用間伐（間伐+搬出）の材積を25m³/haとすると、年間で30haの利用間伐実績に相当します。この量の薪を使用することで、年間で406t CO₂の二酸化炭素削減効果が生まれます。また、薪ボイラー建屋に設置してある熱量系で取得したデータから、薪とA重油のエネルギー供給割合を求めると、薪が69%、A重油が31%であることがわかりました。

結論として、薪ボイラー導入効果は高く、木質バイオマスの利点である「雇用増大」「地域経済振興」「森林整備促進」「二酸化炭素削減」が達成出来たと言えます。

ただし、薪の燃焼時に発生する煙については、ボイラーの使用開始当初と比べれば少なくなりましたが、現在も断続的に発生しています。この煙による近隣の方々への被害を一刻も早く解決することが、現在の課題です。そのため、役場では煙対策の検討を開始し、課題解決に着手しています。



道志の湯の薪ボイラー

- おもしろかった記事**
- 月夜野地区の集合写真、約60年前、月夜野だけであんな多勢の人が暮らしていたと思うと感動です。
 - 写真でくらべた今、昔はわかりやすくよかったです。
- 今後とりあげてほしいこと**
- 道志村をずっと支えて生きてきたお年寄の思い出ばなしを取材してみてもおもしろいのでは？
 - 人以外の生きものとの共存にもあこがれて来たつもりでしたがなかなか難しい。野生動物との接し方など紹介してください。
 - 協力隊の取り組み内容、別荘族の生活。
 - 日々の生活や農作業の様子、収穫までの苦労や喜び、各体験談。
- ご意見・ご感想**
- まだ道路も狭く悪い時代に多勢の人が住んでいたのに……。今こんな便利な世の中になったのに人間が少なくなってしまうなんてほんとうにおかしいですね。皆さん

「ご意見・ご感想はこちらまで」
電話：0554(52)2118
Eメール：kozai-kei@vil.doshi.yamanashi.jp

道志村の珈琲ブレイク…

井口陽介



冬が訪れ、厳しい寒さと共に年末を迎えようとしています。この時期に出会った田舎の風景が「餅作り」です。年末の時期になると、それぞれの家庭で餅米を炊き、新年に食べるお餅をつくります。餅米が炊けるのをワクワクして待ちながらコーヒブレイクとはいかがですか。

こんなワクワクした気持ちは、カリブ海のドミニカの「ドミニカバニー」という珈琲でカリブの音楽と一緒にワクワクしながら待ちたい。ドミニカバニーはすっきりした花のような香りでスイスイ飲めるコーヒーです。

珈琲は淹れる人の気持ちで味が変わってしまう不思議な飲み物。珈琲を淹れるときは飲む人に美味しく飲んでもらえるように、心を込めて淹れてください。淹れる時間を大切にすれば、きっとコーヒーも美味しく飲めます。

協力隊だより ③

このページでは、地域おこし協力隊の活動を報告していきます。

『よっちえ〜場』でピクルス販売開始…

商品開発をして「道志ブランド」を盛り上げていきたい。そんな思いで活動を続けていますが、商品が少しずつ出来てきています。まずは、道志で作った野菜をピクルスにして販売開始しました。今は、道志を盛り上げる為に村内外の人達が協力して立ち上げた、山伏の「よっちえ〜場」というところで、観光バスのお客様向けに商品を販売しています。

お客様の声を伺いながら、商品の改良を行っています。

また、今後も「よっちえ〜場」では観光バスのお客様がいらっしゃる予定ですので、興味のある方は是非1度見に来てみてください。(井口陽介)



タラの芽の栽培に挑戦します！

春の味覚であり、山菜の王様とも呼ばれるタラの芽。なんと村内で栽培されていました！ 地域の方々のご厚意あって今年の春からタラの芽を試験的に栽培してみようと考えています。

聞いたお話によると、栽培されたタラの芽の収穫はおもしろく、驚くことにタラの木を切り倒してから新芽を成長させる方法をとります。この方法は「ふかし」と呼ばれ、一本のタラの木からいくつものタラの芽を収穫することができます。

野山に自生するタラの芽は先端の芽(頂芽)または2番芽(脇芽)だけをとるのがマナーとされていますが、栽培用は贅沢！ たくさん味わえそうです。

寒さ厳しい道志村の冬ですが、春への期待は膨らんでいきます。(中畠拓哉)



栽培されているタラの芽 (2014年1月10日)

道志の木と友達になろう！

冬は木々の葉も落ち、山の姿がはっきりとして気持ちよく、雪が降れば一層きれいです。そして、植林された箇所が明らかになります。その広さと

尾根筋まで植林した姿を見ると、かつてこれを植えた方々は将来への投資で時間と労力をかけたのだとその姿も想像します。また、森を健康にする間伐の必要性、その木をエネルギーとして使う循環の形を作った道志村の素晴らしさも改めて感じます。

私は道志の豊富な森林資源を活かすため、ツリークライミングを練習し、今年の夏に道志の木と友達になるイベント開催を考えています。自分の山を持っているわけではないので、キャンプ場や地主の方にご協力頂き開きたいと思います。広葉樹の大木や、登れば富士山が見える木をご存じの方がいらっしゃいましたら、ぜひご紹介下さい。

(千々輪岳史)

事柄と意味

今年の正月は、例年になく正月らしい気持ちで臨むことが出来ました。というのも、年末には「門松づくり」と、「餅つき」という行事を体験することが出来たからです。久保地区の佐藤一夫さんが毎年行う門松づくり(本誌2頁に写真があります)。周囲にある竹や松、梅、南天などを用いて、門松をつくる。松については家の内外にいる神様にもお祀りする。その門松は、新年明けてから行われるどんど焼きまで別の場所で保管された後、お焚き上げにて焼かれ、その役目を終えます。

門松やどんど焼きという事柄は知っていても、なぜ、それが行われるのか。なぜ、必要なのか。背景にある意味をよく知らなかったことに気が付きました。事柄と意味が重なることで、より一層事柄に対する理解が深まり、愛着が湧くことを痛感しました。(大野航輔)



門松づくり(12月26日)と、みなもと体験館での餅つき(12月28日)



編集後記

前号では編集作業に専念し記事が書けなかった反省から、今号ではいくつかの記事を担当しました。記事に関連してあちこちに訪問して情報を収集することは、不慣れで緊張もしますが楽しい作業でした。断片的ですが、こうした積み重ねで少しずつ村で知っていることを増やしていきたいと思っています。年末年始のお忙しいなか取材にご協力いただきありがとうございました。

今回の特集では、紙面の制約で盛り込めなかったテーマもありました。野生動物にまつわる他の観点については今後も取り上げていきたいです。また、今号から新たな連載が始まりました。地区を絵地図で紹介するページ、道志の食を取り上げるページです。今後どうぞお楽しみに。(香西恵)

道志手帖 「ドウシ・テ」

no.3

発行日 2014年2月25日 発行 道志村地域おこし協力隊 編集責任者 香西恵
〒402-0209 山梨県南都留郡道志村6181-5 道志村中央公民館2F
TEL : 0554-52-2118 E-mail : kozai-kei@vil.doshi.yamanashi.jp



1月13日、体験農園の広場にて。「郷土史を語る会」のみなさんが平成20年から始められ今年で7回目です。たくさんの方が集い、にぎやかでした。紅白のお団子は小正月にお汁粉にして頂きます。

道志村の行事 どんど焼き

今年一年の無病息災を願ってお正月の松飾りやしめ縄などを燃やします。また、お団子を木の枝にさして焼き、虫歯の薬と言って食べます。紅白の繭玉団子は豊作祈願、家内繁栄を願い、ヤマボウシの木にさしてお供えします。

1月14日、野原集落のたんぼにて。「どんどん焼き」と呼ばれ、毎年欠かさずおこなわれてきました。暗闇のなか盛大な炎があがると、お酒やお漬物をつまみながら皆で火を囲みました。



中にあんこが入っています



道志村地域おこし協力隊

協力隊へのご意見や本誌のご感想をお聞かせください。お気軽に左記の宛先へご連絡ください。