

まめつてえ通信

第21号

平成23年12月1日

発行

NPO法人

まめつてえ鬼無里

住所 長野市鬼無里

日影 4258-1

電話 050-3736-6218

FAX 020-4622-9939

毎月1回ぐらい発行

まめつてえ鬼無里



自然エネルギー勉強会

「なんかおかしいぞ？」

近年の異常気象

10月29日土曜日の午後2時から、自然エネルギーについて勉強会を開催しました。

『きなさぎんごち』では常に「住んでいる人にも、訪れる人にも心地よい鬼無里」を目指しています。

そのために、「社会技術開発研究所センター」が提起した「地域に根ざした脱温暖化・環境共生社会」という課題に答え、「環境に優しい移動手段による持続可能な中山間地域活性化」という企画を立て、研究しています。

…と言っても、専門用語が多く、また実際鬼無里に暮らしている住民の生活に密着しているか？と言え、それでもなかったりします。

私たちの課題は、その研究を遂行することに加え、いかに研究結果を鬼無里住民に還元するか、はたまた、住民の理解を充分に得て、一致団結して『きなさぎんごち』を実現していくか、というところにあります。

ですから今回の勉強会では、私たちが伝えたいことには、どうやっ

て興味を持ってもらえらるかを考え、「なんかおかしいぞ？でもなんでだろう？」と疑問に思っていることと、地球温暖化を他人事だと思わずに、例えば鬼無里には畑を耕す人が多いのだから、その農業とちゃんと結びつけて考えてもらおう。都会では決して真似できない、里山に暮らす私たちがからで自然エネルギーの使い方について勉強してもらいたいと考えました。

実際に私たちの声に耳を傾けてくれた人数は多くはありませんでした。が、1人でも多くの方に耳を傾けていただくための「勉強会」です!! 今後も勉強会を続け、自分たちの知識も高め、鬼無里住民や多くの方の理解を得られるように会を重ねていきたいと思えます。

今、日本で、世界で、「エネルギー」について真剣に考えられています。そして「見直す所」「見習う所」がそこらじゅうに散らばっています。それを上手に拾っていきける鬼無里になれると良いですね。今回の勉強会には是非御参加ください！そして貴方の意見を聞かせてください！また貴方の知りた

*「エネルギー利用のアンケート結果について」～その1～

鬼無里地区のエネルギー需要について今年の3月に聞き取り調査をさせていただきました。地区内20地区、360戸の方々からご回答いただきました。冷暖房用・給湯用・台所用といった日々の生活に関わるエネルギー源についてや車の保有台数や種類を聞かせていただきました。結果は予想どおり、化石燃料に依存したライフスタイルではありますが、給湯や台所は太陽熱を利用したり深夜電力を使って、早い時期から節電に努めるなど環境に配慮した生活をされている方も、多数いらっしゃいました。

また、お風呂や暖房用に薪を使われている方も1割ほどいらっしゃいましたが、高齢の一人暮らしの方からは「今ある薪が終わったらどうしようか困っている。自分で切り出す体力はないし、買うとなると高いものになる。薪が終わったら灯油にするしかないかな。」山には沢山木があっても薪にするのは大変なのです。

「きなさのごはん…ないものは食べない…秋のランチ会」

さる11月23日(祝)、北アルプスが真白く輝く晴天の中「秋のランチ会」が行われました。今回は取れたての新そばを使った「そば料理」。二人のおばあちゃん講師にご登場いただき、昔はどんな風に「そば」を食べていたのか、百聞は一見にしかずとドンドン教えていただきました。

まずは「うす焼き」。細かく刻んだきゅうりの味噌漬けや、白ウリの粕漬けを混ぜて焼くのがミソ。子どもにも大うけで、焼きあがるそばからパクパク。その間にも縁側では、石臼でゴリゴリそばの実を挽いています。お次は「かいもち」。鬼無里ではいわゆる「そばがき」のことをこう呼んでいたようですが、ここではよく煮えた具だくさんの味噌汁の中に(醤油味でも良い)そば粉を混ぜ込んでいきポツリさせていただきます。むかしのインスタント料理と言ったところでしょうか。電化製品の無い暮らしのお母さん達は、今よりずっと忙しかったはず。なるほど栄養満点で早い。最後に挽きたてそば粉で「そばがき」。こちらは薬味や醤油だけでシンプルに。香りと粗い粒々感がたまらない美味しさでした。今回はあえて技のいる「そば打ち」はしないつもりでしたが、石臼挽き体験があまりに楽しく、この挽きたてそば粉の蕎麦を食べてみた～という声に、名人のおばあちゃんの腕が鳴り、あっという間に打ち上がり。お店では決して食べれない粗挽き荒切り蕎麦、最高でした。

1月イベント(他団体主催)※は申し込みが必要です

1/29(日)きなさ市 <みそ汁のふるまいあり>

1/29(日)※寒干し大根づくり 参加費¥500 先着20名