

# えーる！

平成 29 年号

 まちづくり応援団 えーる

# もくじ

## 第 33 号

長野山山開き特集

## 第 34 号

いっておかえり鹿野市特集

## 第 35 号

SORACafe 特集

## 第 36 号

中西さんの木像特集

## 第 37 号

子たぬきのパン特集

## 第 38 号

宝くじ当選祈願祭と銀嶺の舞特集



# 長野山、山開きです！

# えーる！

発行：  
まちづくり応援団えーる  
URL：  
<http://yell.link/>  
Mail：  
[mail@yell.link](mailto:mail@yell.link)



ようこそ、

「天空のカフェ」へ

すっかり寒さも和らいで、春を感じられるようになってきました。もうあちこちで田植えの始まる時期ですね。今回の「えーる！」は、四月二十九日に行われた長野山の山開きの様子をご紹介します。

長野山までの細い道を進むと、駐車場には自動車がたくさん！ 会場であるロッジに向かうと、なんと真新しいウッドデッキができていました。そのウッドデッキに並べられたテーブルでは、コーヒーを飲みながら談笑する方々。そして、そのウッドデッキを囲むように並ぶテントでは、カレーやたこ焼き、ラムネ販売などが行われていました。会場を離れた広場では、サッカーをしている親子

がいたり、輪になって談笑する人たちがいたり、長野山の自然を満喫していらっしやいました！

山開き当日はとてもいい天気で、芝生に座ってのんびりしているだけでも、なんだか心まで暖かくなるような時間でした。子どもたちのしゃぐ声もあちこちから聞こえてきて、とても賑やかでしたよ。

また、今回は「天空のカフェ」がオープン！と銘打った山開きでした。そのカフェはどこに……と探してみると、ウッドデッキにありました！コーヒーボーイさんによる、入れたてのコーヒーとかしわ餅が楽しめるカフェを、真新しいウッドデッキの上で堪能することができましたよ。

入れたてのコーヒーとセットのかしわ餅をいただきながら、高山の涼しい風に当たると、とてもゆったりした気分を味わうことができました。イベント中も、たくさんの方がコーヒーを買い求められ、デッキに備え付けられたテーブルに座って、思い思いの時間を過ごされていましたよ。

わたしも昼食をいただいた後に、コーヒーをいただきました。春の日差しと涼しい風が、とても心地よい時間でしたよ。





## 紅茶作りに「技あり」

カフェと言えば、コーヒー以外に思いつくのは紅茶です。前回の「えーる！」でもご紹介した「鹿野和紅茶」が思い浮かびますが、今回はまだ準備中。今後提供予定の鹿野和紅茶についてもお聞きしてきました。

紅茶に使う茶葉は、一番最初に摘んだ茶葉ではなく、柔らかい二番茶の方が適しているのだそうです。この柔らかい茶葉を摘んでしばらく放置して乾燥させ、もみ込んだあと、発酵させる作業に入ります。

紅茶はきちんと茶葉を発酵させて作るお茶なので、この発酵がうまくいかないと、半発酵茶と呼ばれるお茶になってしまうのだそうです。半発酵茶、というところはお茶なのか……と思われるかもしれませんが、皆さんもご存知のウーロン茶などは半発酵茶の仲間なんです。ウーロン茶もおいしいのですが、紅茶を作るには十分な発酵をさせる必要があります。発酵をうまくいかにせるには一定の温度を保ちながら発酵させる必要があります。専用の機械が一番きれいに発酵できるのですが、機

械はとても高価なもの。なので、鹿野和紅茶を作るときには電気コタツを使っているそうです！コタツに覆いをかけ、最低でも五時間発酵させることで、紅茶が完成するそうですよ。

ただお茶を摘んで揉むだけではなく、もうひと手間かけ、足りない機材は工夫で補う……こうした努力があつてこそ、あの優しい味わいの鹿野和紅茶が完成するんですね！

## 山開きの舞台裏

山開きでは、コーヒーの他にも、うどんやいなり寿司、豚汁など様々な料理がふるまわれていました。この料理は、渋川の皆さんが山開きに来る皆様のため、なんと朝の三時から仕込みを始めていたものなんです！

ロッジに作られたウッドデッキも、渋川のお父さん方が忙しい合間を縫って手作りしてくみ上げ、完成したのはなんと山開き前日の二八日なんですって。山開きにはたくさんの方が足を運ばれていましたが、その山開きの楽しいひと時は、渋川のお父さん・お母さんの大変な努力のたまものでもあるんですね。



## 長野山に「鹿野の風」

また、右の写真のような、ウッドデッキの間から生えている細い木をご覧になった方もいるかと思いますが。実はこの五本の木は「鹿野の風プロジェクト」の皆様から贈られた木なんです。

今はまだ木も細く、山の風にあおられて頼りなく揺れている印象ですが、この木がこれからたくましく育って、渋川の皆さんが作り上げたウッドデッキに素敵な木漏れ日を作り上げてくれると思います！

## 天空のランチ販売開始

このウッドデッキまで作られた長野山ロッジですが、この山開きだけで終わりではありません。なんと、五月一日より、鹿野の食材を使ってランチを提供し始めるとのことですよ！

左の写真にあるような、高山ならではの素敵な光景を眺めながら、天空のカフェならぬ天空の「ランチ」を楽しんでみませんか？

一食六百円での提供予定です。食べるものに迷った時は、ちょっと長野山まで足を運んでみませんか？





## 四年目のいっておかえり

# えーる！

発行：  
まちづくり応援団えーる  
URL：  
<http://yell.link/>  
Mail：  
[mail@yell.link](mailto:mail@yell.link)



### 四年目の鹿野市も、人の集う場所になりました！

晴れの日も暑さも増して、夏が近づいていることを感じますね。

五月二〇日・二一日、良く晴れて半袖も暑さを感じる日差しの中、今回で一回目、なんと四年目を迎えた「いっておかえり 鹿野市」が開催されました。鹿野市を一回

目から追っている「えーる！」は、今回も鹿野市の様子を取材してまいりました！ 鹿野総合支所前のメインストリート会場にした鹿野市が開かれると、いつもは静かなこの通りが、まさに市日のようなにぎわいに大変身するんですよ。

わたしが取材した二〇日には、鹿野小学校の皆さんによるバザー出店がありました。子どもたちの大きな声がとぎれなく

聞こえてきて、とても微笑ましく感じました。その声に惹かれてテントへ行ってみると……一輪挿しや竹とんぼ、鹿野の写真など手作りの作品がたくさん！ わたしは鹿野に飛んでくる渡り蝶・アサギマダラの写真を買わせてもらいました。

鹿野小学校のテントの向かいでは、仁保津の光雲さんが「二文字写経」をされていました。みんな一文字ずつ書いて般若心経を完成させるもの

で、わたしは「照」の字を書きました。たくさんの方が集まる鹿野市に、びったりの催しですね。

鹿野小学校や光雲寺さんの催しは、最初一人で取材していました。そろそろ帰ろうかと思った時、偶然、鹿野市に立ち寄った高校時代の友人と再会してびっくり！ 市は人が集まる場所でもあるんですね。その後は一人で回るのとは違った、話をしながら市を回る時間を過ごせましたよ。





## 暑い中で鹿野茶を一杯

鹿野市の風物詩である「鹿野茶」が、今回も山口県立大学の学生グループ「鹿野人（かのんちゅ）」の皆さんによってふるまわれました。暑い日差しの中で飲むお茶は、熱すぎず冷たすぎず、ちょうどよい塩梅の熱さになっていましたよ。今回ふるまわれた鹿野茶は、渋みがあってスッキリした味でした。一口に鹿野茶と言っても、作られる地域や製法によって、甘味があったり渋みが強かったり、色々な味があるんですね。

暑いと冷たいものを飲むことが増えてしましますが、暑い中で温かいお茶を飲むのもいいですね。



## 昔からの知恵、打ち水

会場では、暑さを和らげるため、道の側溝を流れる潮音洞の水を使って打ち水が行われていました。ただ水をまくだけなのに、涼しさが全然違いました。暑さが強まってくると、冷たい水がとても心地よいものです。以前、夏に開催された鹿野市でも足湯ならぬ足水が行われていました。靴下を脱いで水に足をつけるだけで、とても気持ちよかったことを思い出します。

潮音洞の水は農業用水として、またこうして涼を運んでくれる水として、今でも鹿野の生活には欠かせないものなんですね！



## 大町会場も元気です

今回の鹿野市は、いつも開催されている上市だけではなく、大町にも会場がありました！ 石英からガラスを製造されている周南クオーツさんが、工場内を会場として開放していらっしやいました。石英ガラスの製品展示のほか、杉原石材さんの制作された作品など、色々な作品を楽しむことができましたよ。

八回目の鹿野市の時には下市自治会の皆さんが参加され、今回は大町の皆さんが参加されました。どんな会場が広がって、みんなと一緒に「懐かしくて、あたらしい、昭和のかほり」を作り上げることができたらしいですね。



## 鹿野・六つの名産品

毎回おなじみのスタンプラリーは、今回も開催されていました。上市会場に六つのスタンプがありました。せっかくなので、大町会場にある七つのスタンプも押してみました。

ところで、スタンプラリーで使われているスタンプのうち六つは、鹿野に由来するものを形どっているのをご存知ですか？

平成の名水百選に選ばれた清流、防長三白の一つである和紙、周南クオーツさんが製作されているガラスの原料である石英、清流で育つわさび、里山に生える竹、そして鹿野ファームさんで育てられた豚……鹿野にはたくさんのお名産品があるんですね。





## 315号線沿いの新しい仲間



# えーる！

発行：  
まちづくり応援団えーる  
URL：  
<http://yell.link/>  
Mail：  
[mail@yell.link](mailto:mail@yell.link)

かの紅茶にこだわりのカフェ、オープンです！

毎日暑い日が続いて、  
バテてしまいうすですね。  
今回の「えーる！」では、  
そんな暑い日にちょっと  
足を運びたくなるお店を  
ご紹介いたします。

国道三二五線沿いにわ  
さび漬けの大田屋さんか  
あるのはご存知と思いま  
すが、その大田屋さんの  
店内に「SORA Cafe」というお店がオー  
プンしているんですよ。

ランチプレートやスイー  
ツ、鹿野の茶葉を使った  
かの紅茶をはじめとする  
飲み物を提供するこのカ  
フェの店主は、かの紅茶  
の生産者・齊藤さよ子さ  
んです。お店をオープン  
された思いについて、お  
話を聞かせていただきま  
した！

お店を出すきっかけに  
なったのは、齊藤さんが

一昨年に参加した「いっ  
ておかえり 鹿野市」だっ  
たそうです。紅茶がお好  
きな齊藤さんは、いつも  
飲んでいた鹿野茶を紅茶  
にしてみよう、と考えら  
れ、それを鹿野市で販売  
されたんですよ。

その出店で終わり……  
になるはずでしたが、鹿  
野の風プロジェクトさん  
を初めとしてたくさんの方  
が後押しし、「えーる」  
三四号で紹介した一  
回目の鹿野市と同じ五月

二〇日に、お店をプレオー  
プンされ、七月一日から  
正式にお店をオープンさ  
れたんですよ。

このお店は、齊藤さん  
の思いはもちろん、店舗  
の一部を提供された大田  
屋さん、後押しをされた  
たくさんの方の思いが集  
まって始まったものなん  
です。皆さんもぜひ、足  
を運んでみてくださいね。

営業時間は、金、土、日曜の11:00～  
16:00になります。  
午後のひと時をカ  
フェで過ごしてま  
せんか？





## プレオープン中のお店に行ってきました♪



プレオープン中の六月、取材におうかがいさせていただきまし  
た！写真は、プレオープン中に提供されていたミニランチ  
プレートです。鹿野産の豚肉や、国産の十六穀米を使ったご飯  
などが、一皿にまとめられていました。

豚肉はしょうが焼きにされ、脂の乗った肉は、柔らかく、味  
もしっかりついていて、とてもおいしかったです。スープにも  
ベーコンが入っているなど、こじんまりとしているようで十分  
な食べごたえのある一品でした。

また、セットドリンクにかの紅茶があるので、迷わずセット  
につけてみました。これまではホットでしか飲んだことがなかつ  
たのですが、暑い中なのでアイスティーで注文。スッキリとし  
ていながら、どこかやさしい風味のアイスティーでした。ぜひ、  
ストリートで味わってみてくださいね。



実は取材をした日、示し合わせたわけでもないのに、たくさんの知人の方と顔を合わせるこ  
とができたんですよ！  
ぶらっと立ち寄っておいしい飲み物をいただ  
きながら、その場に居合わせた友人と顔を合わ  
せて、お互いに「偶然だね」と声を掛け合える  
場所になると、とても素敵だなと思いました。  
カフェとは、ただ飲食をするだけではなく、  
そこに集まった人たちが談笑したり、情報交換  
をしたりする場所でもあるそうです。「SOR  
A Cafe」も、みんなが集まり、色々な話  
をしながら楽しめる……ただのお店ではない、  
人々の交流が生まれるような場所になってほし  
いな、と思います。



七月一日から正式にオープンした「SOR  
A Cafe」ですが、提供されているラン  
チプレートも「SORA Cafeランチ」  
と名前を変えています。

また、今後デザートも月替わりで提供予定  
なんです！七月は紅茶を使ったチーズケー  
キを提供されていますよ。齊藤さんこだわりの  
「かの紅茶」を、色々な形で楽しんでみて  
くださいね♪

チーズケーキ以外にも、スムージーやかき  
氷など、暑い季節にぴったりの冷たい物が揃っ  
ています。暑さがきつくて、ちょっと冷たい  
ものがほしいな……と言うときには、是非こ  
のお店を思い出してくださいね。偶然、あな  
たのお友達と会うことができるかも？



# 一丁入魂のノミさばき



# えーる！

発行：  
まちづくり応援団えーる  
URL：  
<http://yell.link/>  
Mail：  
[mail@yell.link](mailto:mail@yell.link)

## 木工作品に、熟練の技が光ります

朝晩の冷え込みが気になり始めて、すっかり秋になりましたね！

秋といえば、皆様は何を思い浮かべるでしょうか。スポーツ、読書、食欲の秋なんていうのもありますね。

今月の「えーる！」では、そんな秋の中から「木工の秋」をお送りしようと思います。

上の写真は、八八歳になられる中西喜熊さんです。その手に持たれている物は、中西さんが制作された木工作品の一つなんです。樹齢百年以上の木を使って製作されていて、複雑な物になると、一つの作品を作り出すのに一か月以上もかかるのだとか！

チェーンソーやノミを使っていいねに作られ

た作品を間近で見ると、思わず「すごい」と口に出してしまう腕前でした。

作品を作るときに気を付けていることをお聞きすると、細く、細かい部分を間違って落としたりしないことなのだそうです。木をつぎはぎしたりはしないので、作品を作り出すのは、常に一回勝負なんです。

もともと建設の請負をしていたという中西さんが、年齢を理由にお仕事を辞めた後、趣味で始めたというこの木工。写真の作品以外にも、木像などたくさん作品を作っているらしいと言います。中西さんは「趣味」と言われていましたが、とてもすばらしい出来栄に感心するばかりでした。



この木像のモデルは、インドの宗教の登場人物なのだとか。チェーンソーでおおまかに削り出し、ノミで掘るのですが、台座の太さがもともとの木の大きさですから、この像を彫るのに、どれだけ時間がかかるか……まさにお見事、の一言に尽きますね！



## 工房を見せてもらいました

中西さんの工房に入らせていただいたて、色々な作品を見させていただくことができました。こうした作品を作る方法をお聞きしたところ、これはと思ったものを写真に撮影して、その写真を見ながら彫っていくのだとか！ 下書きなどをするのかなと思っていたので、この方法にはびっくりしてしまいました。

下の像は、左が山口市の瑠璃光寺にある慈母観音像、右が龍雲寺にある仏像を写真に撮り、彫り出したものなのだそうです。服のしわに至るまで、きちんと再現されていますね。

右下の写真のように、中西さんは動物の像なども制作されています。一番左の像は、徳山の「孝女お米」の像なんですよ。仏像だけではなく、身近なものを題材にされているんですね。

作品は七、八年前から、毎年開催されている鹿野文化祭に出展されています。今年も展示されることと思いますので、今月十五日に開催予定の鹿野文化祭に行かれた際には、ぜひ作品を探してみてくださいね。





## 伝えたいものが、ここにある



# えーる！

発行：  
まちづくり応援団えーる  
URL：  
<http://yell.link/>  
Mail：  
[mail@yell.link](mailto:mail@yell.link)

## 子たぬきのパン屋、来春開店です！

気が付けば今年もあと二か月を切りました！寒さも厳しくなってきた、暖房が恋しい季節ですね。さて、今回の「えーる」は、先月二八・二九日に行われた「いっておかえり鹿野市」で出店されていた、「子たぬきのパン」のうめざわしのぶさんにうかがったお話を紹介していきます。

子「たぬき」ということで気が付かれた方もいらっしゃるかと思います。が、しのぶさんは渋川で「農家レストラン たぬき」を営んでいる寺戸さんの娘さんなんです。しのぶさんは福岡県でアジア工房というカレー屋さんを十年間営んでいらっしやいましたが、今年の六月に鹿野に戻ってこられたんです。

なぜ、突然……？と思いましたが、実は突然でもなんでもなく、二年前から鹿野に戻ってくる計画を立てられていたのだとか。そのきっかけになったのは、福岡で生活していたときに紹介してもらった、山口県産の小麦粉との出会いでした。

「山口県産の小麦粉でパンを焼きたい」しのぶさんはそう思ったそうです。しかし、パンを焼くのに、水や空気といった、小麦粉以外のものも重要な要素です。水も空気も、山口県のものでパンを焼きたい。そうになると、福岡ではなく山口でパンを焼く必要があります。じゃあ、山口のどこでパンを焼くか……そう考えたとき、生まれ故郷の鹿野が頭に浮かんだのです。

しのぶさんがパンを焼かれるのには、もう一つの理由があります。パンは、その場で食べることもできますが、持ち帰ってもらうこともできる食べ物です。遠くから来た方がこのパンを持ち帰り、鹿野の良さを感じてくれれば……そう思って、パンという食材を選ばれたのだそうです。水も空気もおいしい鹿野を知ってもらうときに、パンを食べて鹿野の良さを感じてくれれば……そんな思いが、このパンには込められているんですね。

鹿野の良さをパンにする「子たぬきのパン」は、農家レストラン たぬきさんのそばに、来春開店予定です。寒い冬が終わったら、ぜひ渋川に足を運んでみて下さいね。



## 子たぬきパンは、酵母にもヒミツあり？

山口県産の小麦に、とっても貴重な鹿野産の小麦粉「白金小麦」を混ぜ、鹿野の水と空気で焼き上げられたパンは、あいにくの雨降りの中開催された「いっておかえり鹿野市」の会場で、どんどん

売れていきました！わたしもパンを食べてみたが、適度にかく、噛むほどに味が出てくるパンでした。菓子パンのように華やかな甘さはないけれど、毎日の食卓に並んで、主食として食べ

るには最適の味だな、と思いました。

また、鹿野市の出店では、鹿野の焼き米を混ぜたおにぎりパンも販売されていました。「毎日のごはんみたいにな、お味噌汁に合うパンを目指します！」という言葉の通り、和食に合うパンとというのもあるんですね。

そんなパンたちは、生地の発酵に使う酵母にも工夫があるんです。生地の発酵をするときによく使われるイースト菌ではなく、甘酒や果実から作った酵母が使われているんですよ。

パンについていた説明書きを見ると、柿とくるみのパンにはぶどう酵母、しそわかめパンにはしそ酵母と、パンに合った酵母が使われているのがわ



## めざすのは、

### くしろぎの場所

しのぶさんが気にしているのは、パンだけではないんです。現在準備中のお店も、皆が来てゆっくりとくつろげる場所になるよう、手を加えているところなんです。お昼頃から来てパンを買い、ゆっくりにして気がつけば夕方。日が暮れるから、じゃあねとお店を後にする……そんなお店をつくりたいのだと、しのぶさ

んは言われていました。どうしてもお店という場所は、食事や買い物で済ませたら、後は帰るだけ……ということが多いですが、それだけではなく、ゆっくりにした時間も楽しんでいただきたい、そんな気持ちを感じることができました。

そんなくしろぎの空間を、来年の春からみんなを感じていきたいですね。





# 年末に夢をはせて！

# えーる！

発行：  
まちづくり応援団えーる  
URL：  
<http://yell.link/>  
Mail：  
[mail@yell.link](mailto:mail@yell.link)



## 宝くじ当選祈願祭に、響く和太鼓の音色

年の瀬も迫って、もう雪が降る時期ですね！大掃除を始めている方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

今月の「えーる！」は、そんな年の瀬恒例の、とあるイベントを取り上げさせていただきました。

もしかすると足を運ばれた方もいらっしゃるかもしれませんが、12月10日に渋川の宝作神社で「宝くじ当選祈願祭」が開かれました。宝を作る、というその名前に恥じず、祈願された宝くじが当選したこともあるんですよ！この祈願祭、かなり昔からやっているような…：と思って何回目か確認してみると、なんと13回目になるそうです！もうすっかりおなじみの行事になってきましたね。

もちろん、祈願祭というのは、名前だけではないうんです。二所山田神社の宮本宮司さんをお招きし、実際に祈祷をしていただいたんですよ。

祈願祭の後は、地域の方によるせんざいのお接

待のほか、岩国市からお越しの、華鼓月（はなこづき）さんによる当選祈願の和太鼓演奏がありました。三つの太鼓を叩きながら勇ましい掛け声が入り、祈願祭を盛り上げてくれましたよ。





## 花火と音と、光と……**炎**！ 25年目の「銀嶺の舞」です！



吹きあがる炎です！ 大迫力ですね！



宝くじ祈願祭の前日、9日には、ついに25年目を迎えた鹿野冬花火「銀嶺の舞」が開催されました！ 1500発もの花火が、音楽と、レーザー光線、そして吹き上がる炎の演出とともに打ち上げられて、大迫力でしたよ！  
炎が吹き上がると、少し離れた場所まで熱気が届いて、寒い屋外なのにその一瞬だけほんのり暖かさを感じることができました。  
合唱やバンド演奏などのステージイベントや、皆様による飲食テントもたくさん出ていて、花火が打ちあがるまでも楽しむことができました。わたしも色々なお店で食べ物を買って、おなかいっぱいになってしまいました。  
そんな「銀嶺の舞」には、なんと市内外から1万5000人ももの来場者があったそうです！ 鹿野の人口のおおよそ5倍の人が、会場に集まっていたんですね。平成29年の最後を飾るのにふさわしい、にぎやかで盛大な花火になったんだなと思いました。来年、26回目の花火もお楽しみに！

会場に飾られた手作り灯籠もこのとおり、きれいに輝いていましたよ♪

