

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

よーひーじー、『天空の力』エ

「天空の力」エ

すっかり寒さも和らい
で、春を感じられるよう
になつきました。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
九日に行われた長野山の
山開きの様子をご紹介い
たします。

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、
なんと販新しいうッドデッ
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
る人々。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、輪になつて談
笑する人たちがいたりと、
長野山の自然を満喫して
いらつしゃいました！

山開き当日はとてもい
い天気で、芝生に座って
のんびりしてはいるだけで
も、なんだか心まで暖か
くなるような時間でした。

子どもたちのはしゃぐ声
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。
そのカフェはここに……
と探ししてみると、ウッド
デッキにありました！

コーヒーボイさんによ
る、入れたてのコーヒー
とかしわ餅が楽しめるカ
フェを、販新しいうッド
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
ゆつ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つて、
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、

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
ゆつたりした気分を味わ
うことができました。イ

紅茶作りに「技あり」

カブエと言えば、コーヒー以外に思いつくのは紅茶です。前回の「えーと…」でも紹介した「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、柔らかい一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います。半発酵茶、といふこんなお茶なのか……と思われるかもしれません、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必要があります。発酵をうまくいかせるには一定の温度を保ちながら発酵させることが必要です。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！

山開きの舞口裏

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られていたものなんですよ…

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つて手作りでくみ上げ、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。



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いうことです！

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、天空のカブエならぬ天空の「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？

長野山に「鹿野の風」

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

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つて、渋川の皆さんを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！



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

四年目の鹿野市も、人の集う場所になりました！

晴れの日は暑さも増して、夏が近づいていることを感じますね。

五月二十日・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を会場にした鹿野市が開かれると、いつもは静かなる通りが、まさに市日のようなく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、とても微笑ました。その声に惹かれてテントへ行つてみると……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、仁保津の光雲寺さんが「一文字写経」をされていました。みんなで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。たくさん的人が集まる鹿野市に、ぴったりの催しですね。



で、わたしは「照」の字を書きました。たくさん

人が集まる鹿野市に、ぴ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は違った、話をしながら市を回る時間を過ごせましたよ。

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、渋みがあつてスッキリした味でした。一口に鹿野茶と言つても、作られる地域や製法によつて、甘味があつたり渋みが強かつたり、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いますが、暑い中で温かいお茶を飲むのもいいですね♪

暑い中で鹿野茶を一杯



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！

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。暑さが強まつくると、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です。

昔からの知恵、打ち水



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町だけではなく、大町にも会場がありました！ 石英からガラスを製造し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ゃいました。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のが参加され、今回は大町の皆さんのが参加されました。どんどん会場が広がつて、みんなで一緒に「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。



毎回おなじみのスタンプラリーは、今回も開催されました。上町会場に六つのスタンプがありましたが、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し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名産品があるんですね。

鹿野・六つの名産品

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

かの紅茶に「」だわりのカフェ、オープンです！

毎日暑い日が続いて、バテてしまいそうですね。今回の「えーる！」では、そんな暑い日になんと足を運びたくなるお店を紹介いたします。

国道三一五線沿いにわさび漬けの大田屋さんが

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 C a

f e」というお店がオー
ブ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

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「いつ
ておかり 鹿野市」だつ
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
を始めとしてたくさんの方
が後押し、「えーる！」

三四号でご紹介した一
回目の鹿野市と同じ五月

二〇日に、お店をアレオー
ブンされ、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
たくさんの人思いが集
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。



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。豚肉はしおが焼きにされ、脂の乗った肉は、柔らかく、味もしつかりついていて、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、こぢ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。これまでホットでしか飲んだことがなかったのですが、暑い中なのでアイスティーで注文。スッキリとしているながら、どこかやさしい風味のアイスティーでした。ぜひ、ストレートで味わってみてくださいね。

プレオープン中のお店に行ってきました♪



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。

「SORA 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つてほしいな、と思います。



七月一日から正式にオープンした「SORA 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よ！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、スマ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みてくださいね。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

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ました。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

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

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ヶ月以上もかかるの

だとか！

チーンソーやノミを

使ってていねいに作られ

た作品を間近で見てみると、思わず「すごい」と口に出てしまう腕前でした。

た作品を間近で見てみると、思わず「すごい」と口に出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

負なんですね。

もともと建設の請負をして

いたといふ中西さんが、年齢を理由にお仕事

を辞めた後、趣味で始めたといふこの木工。写真

の作品以外にも、木像な

どたくさんの作品を作つていらっしゃいます。中

西さんは「趣味」と言わ

れていますが、とても

すばらしい出来栄えに感

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。チ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！

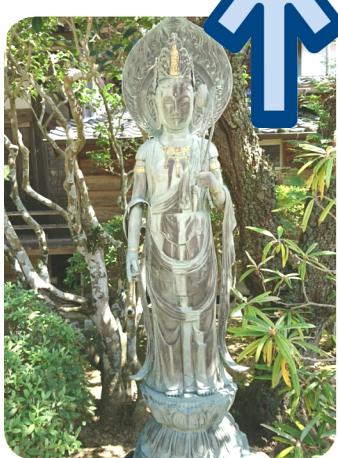
工房を見せてもらいました

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觀音像、
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、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

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て、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「いっておかげ

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、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ゃいましたが、今年の六月に鹿野に戻ってこられたんです。

なぜ、突然……？

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。そのきっかけに

なったのは、福岡で生活

もらつた、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」とのぶさ

んはそう思つたそうです。

しかし、パンを焼くのに

は、水や空氣といった、

小麦粉以外のものも重要

な要素です。水も空氣も、

山口県のものでパンを焼

きたい。そうなると、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運

れました。

頭に浮かんだのです。

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、持ち帰つ

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……そう思つて、パン

といふ食材を選ばれた

のだそうです。水も空氣

もおいしい鹿野を知つて

もらうときには、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

さんのそばに、来春開店

予定です。寒い冬が終わつたら、ぜひ渋川に足を運

んでみてくださいね。

子たぬきパンは、酵母にもヒミツあり？



山口県産の小麦に、とつ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

売れていました！ わたしもパンを食べてみましたが、適度にかたく、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、お味噌

汁に合うパンを目指してます！」という言葉のとおり、和食に合うパンと

いうものもあるんですね。

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、甘酒や果実からおこした酵母を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



また、鹿野市のお店ではたぬきのおばさんが作つた手作りジャムも売られていきました！ パンにつけるジャムも「たぬき」で手作りされたものを使つたら、より鹿野を感じることができますね♪

めざすのは、くつろぎの場所



じや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

ゆっくり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。

そんなくつろぎの空間を、来年の春からみんなで感じていきたいですね。

んは言わっていました。どうしてもお店という場所は、食事や買い物を済ませたら、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、

からも酵母がおこせるんですね！ 小麦粉や水だけではなく、酵母にもこだわったパンの買える来年も、皆が来てゆつります。

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

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、

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ました。

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つてきましたね。



もちろん、祈願祭といふのは、名前だけではないんです。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、地域の方によるぜんざいのお接待てくれましたよ。

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！



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人もの来場者がいたそうです！ 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つ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♪

