

Ogunu

2009
Vol. 2

～高校生が発信する小国の魅力いっぱいマガジン!!～

特 集

白い森おぐにの恵み

Oguni senior high school

Oguu

2009
Vol. 2

白い森おぐにの恵み

特集1 雑穀のころ・・・1

手軽にできる「夏野菜とたかきびのカレー」	2
雑穀のアンケート調査	3
雑穀を用いた新メニュー「みれっと団子」	4
雑穀アドバイザー新野さんに聞く	5
小国町の雑穀ネットワーク	6

特集2 自然の恵み・・・7

カクナラの自然を知る	7
カクナラを歩く	8
白い森案内人からのアドバイス	9
白い森木工館	10
川遊び	11

「白い森おぐにの恵み」

小国町では、豊富に広がるブナ林と雪の白さから町全体を「白い森」と表現しています。

特集「白い森おぐにの恵み」では、小国町の雑穀（特集1「雑穀のころ」）と豊かなブナ林をもつ小国の森、特に北部の自然（特集2「自然の恵み」）にスポットをあて、小国の魅力を紹介します。

「特集2 自然の恵み」で紹介するスポット



この観光マップは、小国町のホームページのデータをもとにおぐに白い森（株）が作成したものを、おぐに白い森（株）および小国町の許可を得て掲載しました。

特集1

雑穀のころ

小国町の雑穀

小国町で雑穀を生産し始めたのは、今から約十年ほど前です。米の需要が減り、それにかわる農作物として雑穀を作り始めたのがきっかけです。近年、健康食品として雑穀が脚光を浴びるようになりました。その健康ブームに乗り、現在小国町でも雑穀に力を入れています。

ここでは、小国町で作られている雑穀と、雑穀を用いた料理のレシピを紹介したいと思います。



雑穀とは

黍（きび）、粟（あわ）、稗（ひえ）、モロコシ（和名…高きび）、大麦、はと麦、蕎麦（そば）、アマランサス、キノア、シコクビエ、黒米、赤米、緑米などの白米以外の穀物のことを言います。

中でも、イネ、コムギ、トウモロコシは世界三大穀物として広い範囲で栽培され、各国で主食として日常的に食されています。

歴史としては、縄文中期時代の遺跡からヒエやオムギの種が採取されるなど、日本では紀元前三千年よりも前から栽培されてきたことがわかっています。日本最古の歴史書である「古事記」では、稲・粟・麦・小豆・大豆を「五穀」と記し、古来から日本人の食生活と密接に関わってきました。まさに主食の原点ともいえ、太古の昔から戦後間もなくの頃まで、日本各地で栽培され食されてきました。しかし、戦後の食に対する価値観や食習慣の変化と共に、急激に食される機会が減り、日本における栽培面積は、ここ百年間で千分の一以下に減りました。

その良さは種類によっても異なりますが、ビタミンやミネラル、また、抗酸化性に優れたポリフェノールを含んでいます。光老化（紫外線などによる皮膚の老化）の防止や腸内環境の改善にも良いとされ、皮膚の老化防止や身体の中からきれいになれるのも雑穀の持つ魅力です。粒の大きさや食感の異なる多様な雑穀は、お米に混ぜて炊いたり、他の食材と組み合わせることで料理のバラエティを広げ、毎日の食生活において取り入れることができます。

（参考…日本雑穀協会ホームページ）

<http://www.zakkoku.jp/>

夏野菜と たかきびのカレー

＊材料＊

- ・ナス 5本
- ・玉ねぎ 1個
- ・たかきび 2カップ
- ・ズッキーニ 1本
- ・カレー粉 1箱
- ・サラダ油 適量

作り方 ①たかきびを軽く洗い鍋に移して水を入れ、沸騰したら弱火で煮る。

※たかきびは煮るのに時間がかかるため、先に煮ておく！



②たかきびを煮ている間に、野菜（ナス、ズッキーニ、玉ねぎ）を1センチ角に切り、サラダ油でしんなりするまで炒める。



③20～30分煮て、たかきびに芯がなくなったら（透明になったら）炒めた野菜を加えて煮る。



④しばらく煮て、たかきびから充分にとろみが出てきたら、カレー粉を加えて、軽く混ぜながらルーが溶けるのを待つ。

⑤盛りつけたら完成！

今回は、黒米入りのご飯に、トッピングでヤーコンをのせました！！



○たかきび

大きな粒で、歯ごたえのある食感が特徴です。ミネラル、食物繊維のほか、特にカリウムが豊富に含まれています。

○黒米

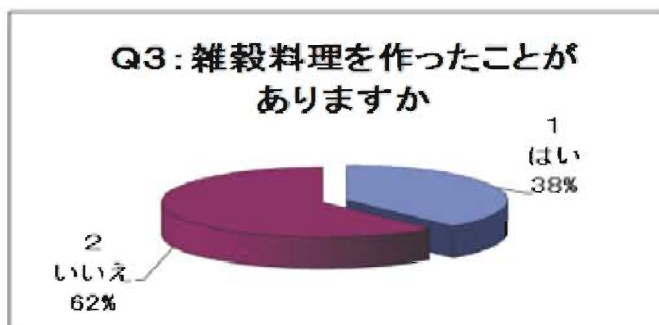
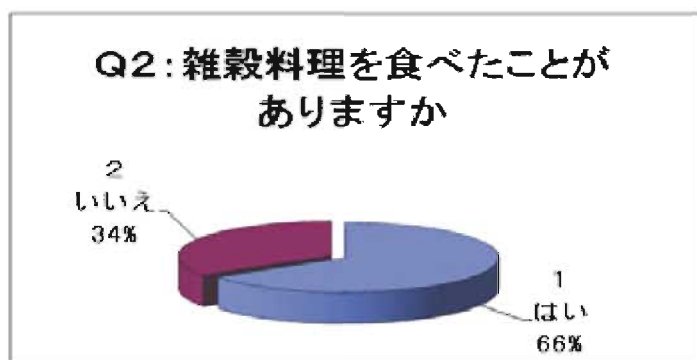
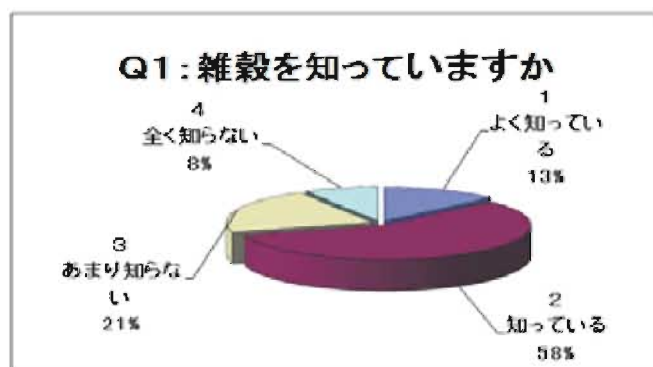
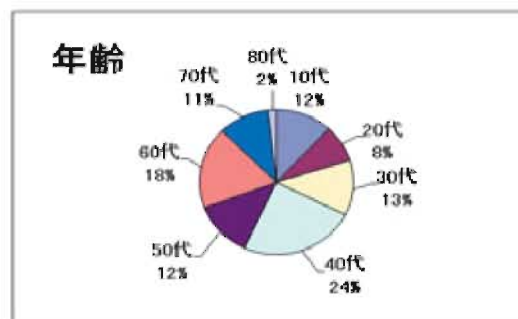
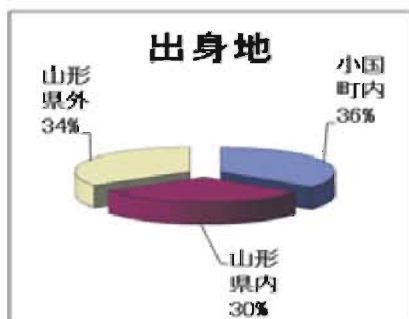
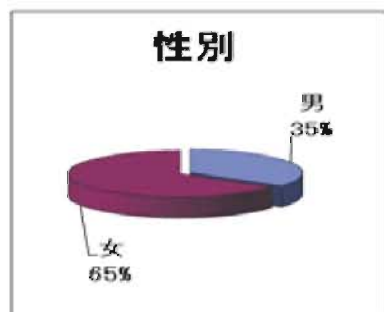
鉄分が豊富。白米と比べて、食物繊維、鉄分、マグネシウムなどの栄養素に富んでいます。炊飯や料理では、少量でかなり濃い色が出ます。動脈硬化を予防し、美肌を保つ甘い香りの美容食です。



とってもヘルシーだし、
思っていたより簡単に作れてびっくり！
肉を使わないのにこんなに美味しいなんて！
もっと多くの人に雑穀を知ってもらうには
どうしたらいいんだろうなぁ・・・

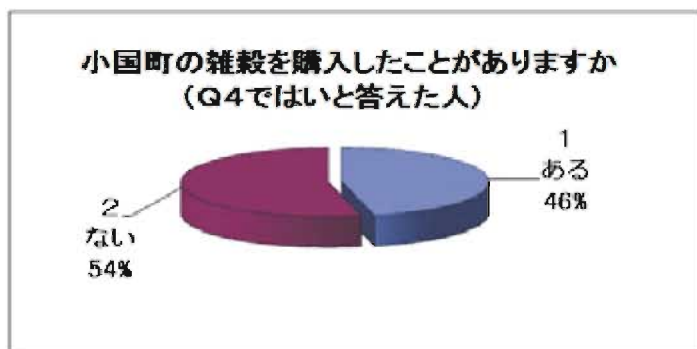
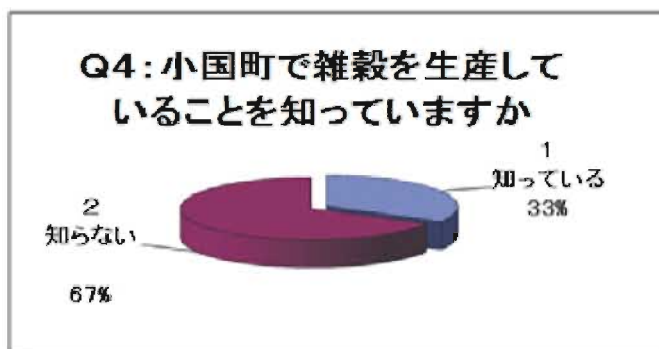
雑穀に関するアンケートの集計結果

＜調査＞道の駅「白い森おぐに」、道の駅「いいで」、ショッピングセンター「アスモ」の3カ所にてアンケート調査を実施しました。全部で169名の方から回答していただきました。その集計結果は次のようになりました。



どんな雑穀料理を作りましたか。
(Q3で、はいと答えた方の回答)

- ・ごはん (36名) ・シチュー (6名)
- ・ハンバーグ (4名) ・カレー (3名)
- ・雑炊 (2名) ・クッキー (2名)
- ・この他に、
チャーハン、コロッケ、オムライス、だんご
などがありました。



アンケートを実施してみて、

まず、雑穀を「知っている」と「よく知っている」で71%、「雑穀料理を食べたことのある」人は66%と多かったのに対して「雑穀料理を作ったことがある」人は38%と意外に少ないということです。

また、雑穀を知っていても、小国で雑穀を生産していることを知っている人は少なく、小国の雑穀を購入したことがある人はほとんど小国町内の人でした。

雑穀料理のメニューは、十六穀米などをごはんに炊いたりまぜたりする人がほとんどで、その他のメニューは少なかったようです。

上の数字には表れていませんが、40代の主婦層は結構雑穀を使っていますが、若い方や年代によっては余り使わない印象です。70代以上の中には、昔貧しい時代に食べたという思い出があり、そのために知っているという方もいました。

全体として、雑穀についての認知度は低く、まだまだPRが必要だと感じました。

新野さんと新メニュー作りに挑戦

雑穀のことを英語では、みれっと (millet) といいます。

もっちりもち **みれっとと団子****

○材料

- ・たかきび粉 2 カップ
- ・きびさとう
- ・もちきび 1 カップ
- ・あんこ
- ・水 2. 5 カップ
- ・じんだん

きび砂糖

あんこ

じんだん

もちきび

たかきび



○作り方

*たかきび

1. たかきび粉と水を耳たぶぐらいの固さまでこねる。
2. こねたたかきび粉を 4～5 cm くらいの大きさに平たく丸めて、中央をへこませる。
3. 沸騰した鍋に 2 を入れ、浮かんできたらお玉ですくい、水にさらしておく(コツはゆすぎないこと)。
4. 少し冷めたらキッチンペーパーで水気を取る(さらしすぎると柔らかくなってしまう！)。



*もちきび

鍋にもちきびと水を入れて沸騰させ、砂糖大さじ 2 を入れて、極弱火で 20～30 分間炊く。



完成！！



*盛りつけ

たかきびの上にもちきびをスプーンですくって乗せ、お好みできなこやあんこを添えて出来上がり。

○感想

- ・味も食感もとてもよかった。(彰人)
- ・味もよく、あんこときびがよくマッチしていた。(健太郎)
- ・作るのが楽しくて、あっという間にできた。いままで食べた事のない味でとてもおいしかった。(唯乃)
- ・形や色どりを考えて作るのが楽しかったし、食感もモチモチでおいしかった。(悠)
- ・たかきびとあんこがよく合っていておいしかった。(拓実)
- ・雑穀で手軽に作れて、ヘルシーなのがいいと思った。(湧馬)
- ・初めての味で、そばに似ている味だと思った。カラフルでかわいらしく、雑穀に対するイメージが変わった。

また、のど越しがよくて夏の涼しいデザートとしてもいいと思った。(大泉先生※)

※大泉先生は小国高校の家庭科の先生です。今回は飛び入り参加で一緒に作りました☆★



雑穀アドバイザー 新野さんに聞く

○なぜ雑穀料理に興味をもったのですか？

↓生産者の方と知り合いになり、それをきっかけに興味をもちました。

○雑穀料理をどうやって学んだのですか？

↓雑穀料理を小国で学んでいる方から教えてもらって覚えしました。

○いつから雑穀に携わっているのですか？

↓いまから六年前。ちなみに、「おぐに五穀の会」は結成して六年目になります。それから町興しとして参加するようになりまして。最初は「鶏のエサなんて食べられん」などと受け入れられないときもありましたが、今では理解してもらえるようになり、町内でも雑穀を食べる人は増えつつあります。

○なぜ雑穀料理にこだわるのですか？

↓一番の理由は、小国にないものを作りたいから。さらに、美味しいし、栄養価も高いので雑穀を選びました。また、雑穀は色が豊富で、料理を作る上でとても使いやすい（見栄えが良くなる）こともあります。

○雑穀を使った料理は、どのように考えて作っているのですか？

↓地元の物や旬のものを取り入れることを心がけて考えています。

○料理を作る上で特に気をつけていることはありますか？

↓ちゃんと中に雑穀が入っていることが分かるように（視覚的にも食感的に

も食感的にも）調理することを心がけています。

○初めて小国にきた時と、現在の小国に対する思いの違いを教えてください。

↓小国に来るまでは、東京のど真ん中（渋谷）でたくさんの人に囲まれて仕事をしていました。小国に来て、最初は、知らない人ばかりだし、ことばや文化もわからなかったもので、あまり人と関わりたくないと思っていました。でも、小国で暮らしてみるとそこには豊かな自然があり、渋谷も小国も結局人の優しさは変わらないと気づくことができました。今では、たくさんの人への感謝の思いでいっぱいです。

○高校生の私達に伝えたいことはありますか？

↓自分の信念をもって自分の好きなことをやっていけば、友達は自然と集まってきます。そうやってできた友達は、一生の宝になります。高校生の皆さんも今を大切に精一杯頑張ってくださいと思います。

新野さんからは、二度にわたって雑穀料理のアドバイザーをいただいたり、大変お世話になりました。雑穀に対する熱い思いが感じられるインタビューでした。

なお、二〇〇九年九月二十一日の山形新聞に「雑穀使って町おこし」という題で、新野さんの提言記事が掲載されました。



新野 伸子さん

日本雑穀協会認定 雑穀アドバイザー

2009年2月に行われた、日本雑穀協会（内田弘会長）が主催する雑穀料理コンテストの決勝大会に県内からただ一人出場した。コンテストでは、全国から100件以上の応募があった中、書類審査で“ベスト8”に残り、3月9日に東京で開かれた決勝大会に出場した。現在は町内で雑穀の生産拡大に努めていて、さまざまなイベントなどに雑穀料理を出品している。

小国町の雑穀ネットワーク



町の雑穀への取り組みの話をいただいた
小国町役場 産業振興課
瀬齊 知倫さん

雪が多い小国町では、兼業農家が多く主に稲作が中心でした。しかし、米の需要が減ってきたため、米の代わりになるものとして生産者の方が雑穀を作ろうとしたのが始まりです。しばらくは一部の生産者が雑穀を作っていました。雑穀が健康食品として脚光を浴びはじめ、雑穀に取り組んでいる人にスポットが当たり、町としても雑穀の生産に力を入れるようになりました。

平成十六年には、雑穀生産者の方を中心とした「おぐに五穀の会」という会が立ち上がりました。生産者の方のみならず、販売、調理（料理として出す人）、宿泊業者の方などが連携して雑穀の普及活動に取り組みました。様々なイベントなどで雑穀料理をふるまったりすることで、町内の雑穀の認知度を上げていきました。その甲斐があり、生産者の方々も増えていきました。現在は、生産者は五名、作付面積は約四万平米まで拡大し、「おぐに五穀の会」も十五名に増えました。

平成十九年度からは、雑穀を米にかわる振興作物として指定する「雑穀振興プロジェクト」という県の事業を実施し、生産・流通の拡大につとめています。

◆町の取り組みとこれまでの経緯

◆高まりつつある雑穀への関心

以前は、生産数も少なく雑穀への関心度も低かったのですが、「おぐに五穀の会」の方々の活躍により雑穀に対する意識が変わり、関心が高まりました。

プロジェクトでは、雑穀を広める取り組みを行っています。一つは、「しろい森おぐに雑穀栽培マニュアル」の作成。雑穀の作り方がわからないという方のために、農家の方や定年退職した方々などに、農家の方に配るためのものです。さらに、町でも転作の振興作物として雑穀を指定しています。

そして力を入れているのは、雑穀を使った料理や食品などの開発です。すでに商品化された「雑穀クッキー」「たかきびハンバーグ」の他、「たかきび焼酎」の商品化も進んでいます。



◆販売されている雑穀菓子

- 「つぶせん」（通称『雑穀クッキー』）
（焼菓子） 1枚105円
原材料：もち米、キビ、粟、高キビ 他
 - 「雑穀チョコボックリ」
（洋菓子） 525円
原材料：チョコレート、米、もち米、キビ、粟、高キビ、バター 他
 - 「雑穀みそクッキー」
（みそスイーツ） 1袋150円
原材料：くるみ、ごま、きび、米、みそ他
 - 「米粉とたかきびのフィナンシェ」
（焼菓子） 1個110円
原材料：米粉、たかきび粉、蜂蜜、アーモンドフードル 他
- 販売：(株)キムラヤ菓子店 ☎0238-62-2373
山形県西置賜郡小国町小国小坂町3-59

◆小国町で生産している雑穀

ヒエ、キビ、タカキビ、もちきび、ハト麦、黒米、アマランサス、そばの実、もちあわ

◆雑穀はここで買える！

- 「ショッピングセンターアスモ」 ☎0238-61-0055
山形県西置賜郡小国町大字小国町163
（火曜日・金曜日には、アスモ内センターコートで、「大自然まるごと市」を開催しています。）
- 道の駅「白い森おぐに」（ぶな茶屋） ☎0238-62-3719
山形県西置賜郡小国町大字小国小坂町616-1
- （有）ハートランドファーム
☎0238-62-2746 FAX0238-61-0273
山形県西置賜郡小国町大字杉沢191
インターネットでも購入できます。
<http://www.heartlandfarm.jp/>

自然の恵み

～カクナラの自然を知る～

カクナラとは・・・

小国町北部地域の徳網にある森のことをいいます。正式には白布平というのですが、そこを流れる沢がカクナラ沢というので、地元ではカクナラと呼ばれています。

ここを紹介する上でまず初めに伝えてたいことは、ここが小国町の中でも最も自慢できる原生林のひとつであることです。小国町の中には他にも原生林がいくつかありますが、その中でも、これほど手つかずの状態に残っているものはないそうです。そして、他では見られないようなブナの巨木が、ここで見ることが出来ます。さらに、ブナ林はみな傾斜もなく比較的なだらかな所にあるので、巨木の近くまでいき、何百年と続いたきた生命の営みを間近で感じることが出来ます。聴診器を幹に当ててみると、中を流れる水流も聞くことが出来るのです。

次に紹介するのは、ここに住む動物たちです。ここにはたくさんさんの動物たちも暮らしています。野ネズミ、リス、イタチ、ムササビ、テン、ヤマネ、タヌキ、キツネ、ニホンカモシカ、ツキノワグマ・・・etc. 普段あまり人前に顔を出すことのない動物たちですが、もしかしたら出会うことができるかもしれません！

そして、最後に紹介するのは山と川の幸です。ここは山菜も豊富です。例えばキノコ。一口にキノコと言ってもその種類はたくさんあります。ここでは松茸は除きますが、本当にいろいろな種類のキノコが採れるんです！驚きましたか？オススメすべきものはまだあります。それは川魚です。カクナラの森を登っていく途中、川をいくつか越えていきます。その川で釣れる魚がまたとても美味しいのです。釣った魚はそのまま持っていけば、麓の民宿で調理してもらうことができます。

今回紹介したのはほんの一部で、ここカクナラにはまだまだ魅力がたくさんあります。その楽しみ方も工夫次第でたくさんあります。ぜひ皆さん一度訪れてみてください！

↓これが吊り橋



途中トイレもあります。

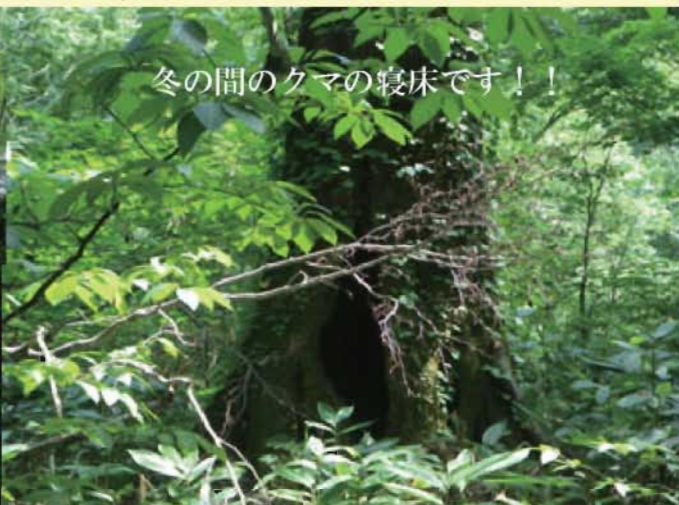


カクナラを流れる川↓



ブナ林

冬の間のクマの寝床です！！



カクナラを歩く

私達はカクナラを歩いてきました。豊かな原生林、ちよつと緊張する吊り橋、透明な水をたたえる川、・・・。普段では体験できないありのままの自然を身近に感じることができました。

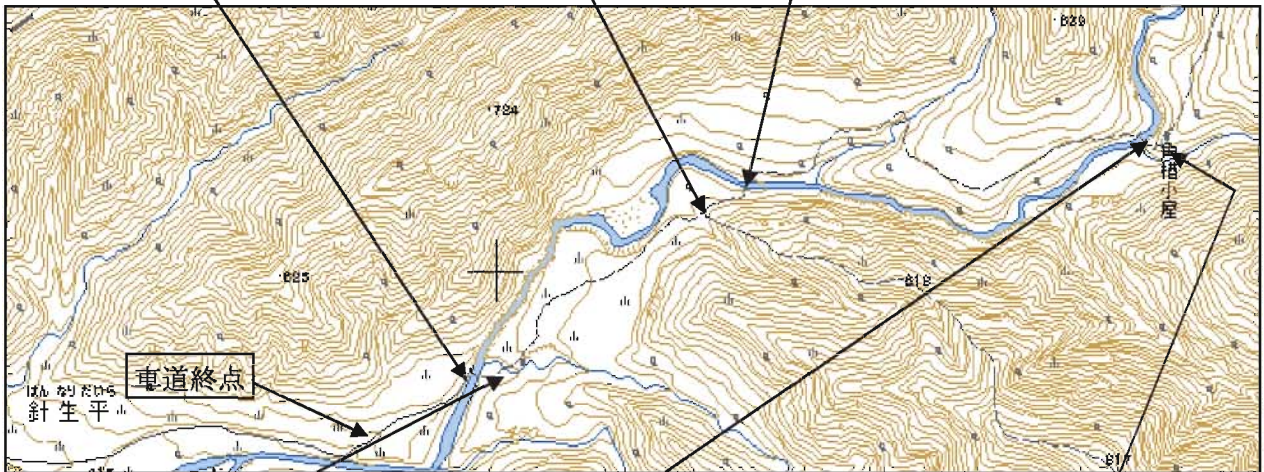


大石吊り橋



祝瓶山への分岐

白布吊り橋



マタギ小屋

マタギ(※)の人たちがここに寝泊まりして、猟などを行っているそうです。



カクナラ吊り橋

橋はとても細く、揺れも激しかったので慎重に渡りました。スリル満点でした。



カクナラ(角檜)小屋

朝日連峰を目指す登山者が利用している避難小屋で、中には登山日誌などがありました。

※マタギとは、東北地方・北海道で古い方法を用いて狩りを行なう人々。一般にはクマ獲り猟師として知られるが、獲物はクマだけではない。古くは山立(やまだち)といった。森林の減少やカモシカの禁猟化により、本来的なマタギ猟を行う者は減少している。(『フリー百科事典ウィキペディア(Wikipedia)』より抜粋(2009.11.12))

○ちなみに・・・○
カクナラ小屋に行くまでに三本の吊り橋がありますが、このカクナラ橋は冬の積雪を考へて作られています。小国は積雪量が多いので、雪の重さで橋が落ちてしまわないように幅が狭く工夫されています。やっと人が一人通れるくらいの幅で、渡るのがとても大変でした。一つ渡るとに吊り橋がだんだん細くなっているのは、山が高くなるにつれて積雪量が多くなるからです。

上の地図は、国土地理院発行の2万5千分の1地形図(徳網)を使用しました。





白い森案内人からの アドバイス

案内人斎藤重美さんにきく



○カクナラのよさは何ですか？

↓ここの森はすべて原生林で、小国町でも最高の原生林であることです。

○カクナラの楽しみ方は？

↓原生林のブナを見ると、大変な巨木がたくさんあります。また、この森にはいろんな動物が生息し、山菜やキノコも豊富です。キノコは、松茸以外はほとんどあり、採りながら森を楽しむといいと思います。

○森のオススメの場所はどこですか？

↓全部を薦めたいのですが、中でも傾斜がない平らな所にあるブナ林が特にオススメです。

○「マタギ」の人たちは、森でどんなことをしていたのですか？

↓おもに熊狩り、うさぎ狩り、山菜採り、きのこ採りなどです。

○「マタギ小屋」はどんな事に使っていたのですか？

↓マタギの人達は一週間くらいを目安に小屋に寝泊りをして、山菜を採ったり、動物を捕ったりしていたので、その時に使っていました。

○最近山で変わったことはありますか？

↓山菜ブームで山に入る人が増え、マナーの悪い人が自然を壊してしまっていることです。内容は、ゴミを捨てたり、勝手に木を切ったり、ブナの大木に自分の名前を書いたりすることです。また、ナラ枯れの被害が拡大し、町や県で共同で対策をとっています。が、拡大を食い止めるのが大変です。

○ここにはどんな人がきますか？

↓おもに山菜採り、きのこ採り、釣り、登山などの人が来ます。最近では町内の人より町外や県外の人が増えています。

○虫除けの対策は？

↓今は殺虫スプレーなどがありますが、私は虫は気にしないので、特にしていません。しかし、どうしても必要な人たちはスプレーのほかに、簡単に帽子の上からかぶせることができる防虫ネットなどをかぶります。

○カクナラの森とは一言でどんな所ですか？

↓多くの恵みを与えてくれる宝の山です。

連絡先

白い森案内人

(小国町観光協会)

Tell 0238 (62) 2416

Fax 0238 (62) 5464

Mail info@ogunikankou.jp

ガイド料金

登山の場合

(コースに応じて変更があります)

1日 10,000円～20,000円

※あらかじめ予約にてお申し込み下さい。

- ・地図を必ず持参すること！
- ・長袖長ズボンで行くこと！
- ・ゴミを持ち帰ること！



一つめの注意点は、持ち物についてです。初心者の登山で一番心配されるのが、遭難です。初心者が知識、情報のないまま山に入る事は非常に危険です。必ず現地に詳しい人と一緒に行ってください。それが不可能な場合は、必ず地図と方位磁針を持って山に入ってください。

二つめの注意点は、服装です。山の中にはウルシや蛇、蜂、その他にもたくさん危険があります。肌の露出する服は避け、長袖長ズボンで行きましょう。

三つめの注意点は、山でのマナーについてです。近年、ゴミを捨てて行く、木に名前を彫る、育っている枝や植物を切るなど、マナーの悪い人がいるために、せっかくの美しい自然が壊されています。ゴミは必ず持ち帰りましょう。

山は私たちにたくさん恵みを与えてくれる宝物です。どうか感謝の思いを忘れずにきれいにしてお帰りください。

白い森木工館

特集2～自然の恵み～

小国の森の木を使った木工体験ができます！

ここであなただけのオリジナル作品を作ってみませんか？

※木工体験には予約が必要となります。



高橋 英二さん

白い森木工館勤務。
注文に応じ、表札や名札なども製作、販売している。



問い合わせ先

○白い森木工館

〒999-1452

山形県西置賜郡小国町大字五味沢513

☎0238-67-2830

- 高橋さんへインタビュー●
- なぜ木工館をはじめたのですか？
↓木工館のあるこの地区は、昔「木地の里」と呼ばれ、木のお椀などを作って会津地方などに送っていました。その伝統や、小国の良さを知ってもらおう施設として作られました。
- どんな木を使っているのですか？
↓スギ、センノキ、エンジュ、クワ、ブナ、ナラ、カエデ、トチノキ、クリ、ケヤキ、クルミの十一種類です。
- ここではどんなものを作っているのですか？
↓注文によって作るものはさまざまですが、おもに表札や名札などの注文が多いです。
- どの木を使っているのですか？
↓小国の木を使っている、切る場所は種類やその時の状況によって異なります。
- 利用者は年間どのくらいですか？
↓見学者を含め、年間二百名くらいが利用しています。中でも、最近家族連れや地区の子供会などの団体利用が増えてきています。一年を通してみると、夏休みの利用客が最も多いです。
- 木工館の良い所はどこですか？
↓自然の中にあり、木にじかに触れることができる所です。また、自分オリジナルの作品ができることも良さの一つです。

川遊び

どこまでも広がる緑、魚が
いっぱい、物知りな地
元の人。この豊かな環境で
育った小国町の子供たち
は、小さい頃からこの小国
町の良さをいっぱい知っ
ています。今回は、その魅力
の一つ、川遊びについて紹
介したいと思います。

小国町を流れる荒川は、磐梯朝
日国立公園内の大朝日岳にその
源を発し、幾つもの溪流を合わせ
ながら新潟県に入り関川村東部
を流れて胎内市において日本海に
注ぐ河川です。

変化に富んだ地形や気候を背景
に、上流から下流にかけて多様な
動植物が生息していることから、
朝日・飯豊山系を中心に、国立公
園や森林生態系保護地域に指定
されています。河川には溪流魚が
多く生息し、サケ等の降海型の魚
類も遡上しています。

また、国土交通省が行っている平
均水質調査(河川ランキング)で
は、平成二十年度に第一位となっ
ており、荒川は文字通り「日本一
きれいな川」ということができます。

国土交通省ホームページより抜粋

おまけ

三十センチ程度のイワナは、まれに、岩に頭
だけをつっ込んで隠れていることがあります。
もちろん、しつぽは丸つきり出たままです。
きつと彼らは隠れたつもりでいるんでしょう
ね。(笑)。

その姿はまさに「頭隠して尻隠さず」です。



イワナ



イワナ



水のきれいな荒川には、
たくさん魚が住んでい
ます。



ヤマメ



ニジマス



小国の川の
魚たちです。

魚の写真は、原田智
史さんが撮影したも
のです。

(※あくまで小国町
の川を対象とした僕
の研究結果です。)

また、今までの僕
の経験からして、大
きなカジカほど流れ
の早い瀬に隠れてい
ることがわかりま
す。

特に水温が高い八月には、動きが鈍く
なっていて、初心者の方でも簡単に突っこ
ることができます。

また、今までの僕
の経験からして、大
きなカジカほど流れ
の早い瀬に隠れてい
ることがわかりま
す。

皆さん、幼い頃に故郷の川で遊んだ記憶
はありますか？
釣りではなく「ヤスでつく」という方法
で魚をとったことはありませんか？
今回は、僕が魚のつき方を紹介します。
用意するものは特にありません。必要な
物は、楽しむ心と安全の配慮、ヤスと箱め
がねで十分です。それではさっそく説明し
たいと思います。

川魚のつき方・初級編(カジカ)



編集後記



オグーを作って、たくさんの経験ができました。雑誌の編集を初めてしてみて、みんなで一日アンケートをとったり、雑穀の新メニューを考えたり大変な事ばかりだったけど、とても達成感のある経験でした。みんな、お疲れ様。(悠)



オグーの編集を通してしたことは全部が初めてで、どれも新鮮で、思い出に残る体験でした。今回調べた小国の良さをいつ誰に聞かれても答えられるように覚えておきたいと思いました。(唯乃)



主にカクナラのページを担当して、雑誌の紙面を作る難しさを知ることができました。文字の大きさ、写真の配置、文章の構成など予想以上に大変なことが多かったですが、いい体験となりました。(彰人)



今回オグーの制作に係わってみて、あらためて小国の良さを確認することができました。小国の自然と恵まれた環境を知ることができました。(湧馬)



オグーの制作に係わって、自分の住んでいる地域の良さをあらためて知ることができました。小国の自然や風景は昔から変わらず美しいままで、とても感動しました。これからも地域の良さを伝えていきたいと思います。(拓実)



今回「川遊び」のページを担当し、色々と調べてみて、あらためて川魚の種類や荒川の歴史を学ぶことができました。(健太郎)

豊かな自然の恵みを体感できる
魅力いっぱいの小国

＜取材協力＞

（特集1 雑穀のころ）新野伸子さん、瀬斉知倫さん、道の駅「いいで」、道の駅「白い森おぐに」、
ショッピングセンターアスモ、（有）ハートランドファーム、（株）キムラヤ菓子店
（特集2 自然の恵み）斎藤重美さん、高橋英二さん、渡部寿郎さん（小国町役場産業振興課）、
原田智史さん（川遊びの写真提供）

東北公益文科大学・呉尚浩研究室 大学コンソーシアムやまがた

Oguu vol. 2 2009年12月22日発行 山形県立小国高等学校「地域文化学」

〒999-1352 山形県西置賜郡小国町大字岩井沢621 ☎ 0238-62-2054 FAX 0238-62-2055

<http://www.ygt-oguni-h.ed.jp>

編集メンバー

中塚 悠 今 唯乃 斎藤彰人 嶋貫湧馬 舟山健太郎 山口拓実
印刷 （株）芳文社よねざわ印刷