

Oguni

2011
Vol.4

～高校生が発信する小国の魅力いっぱいマガジン！～

特集

「食」と「人とのつながり」から小国の未来を考える
～今、私たちにできること～

Oguni Senior High School

Oguu

2011
Vol.4

「食」と「人とのつながり」から小国の未来を考える
～今、私たちにできること～

目次	1
「Oguu」とは	2

特集1 食～雑穀～

おぐにまるごと収穫祭 ～誕生!! おぐに産宇宙種の子供たち～	3
「宇宙大豆&雑穀」のそれから	4
田沢頭「かあちゃんs」	5
小国高校学校祭～Oguu班・雑穀メニューに挑戦～	7
呉尚浩先生インタビュー	8
おぐに人その1「しばた屋」	9

特集2 人とのつながり～震災支援～

小玉川避難所訪問	10
被災地支援ボランティア	11
おぐに人その2「studioこぐま」	13
編集後記	14

「Oguu」とは

小国高校生が地域の情報を発信する情報誌です。今年で第4号の発刊を迎え、体験取材満載で小国の魅力ある情報をお届けします。

※東北公益文科大学・呉尚浩先生よりご指導をいただいております。

※「Oguu」は、インターネット上でも、pdfファイルとしてご覧いただけます。

<<http://www.ygt-oguni-h.ed.jp/>>にアクセス！

特集への想い

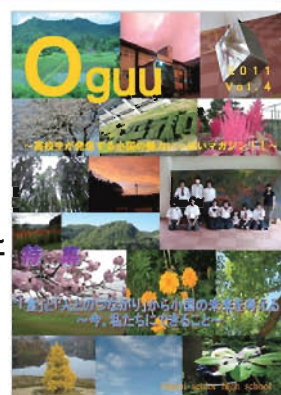
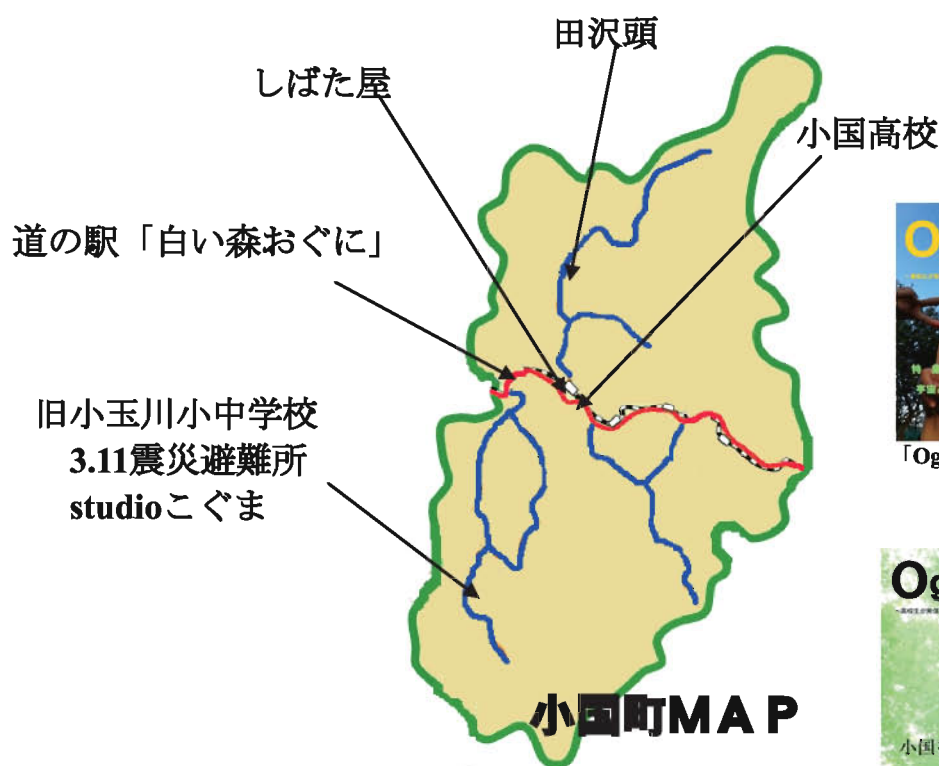
今年の3月に大震災が東日本を襲い、津波や原発の影響で、小国町にも福島県を中心に多くの方々が避難されました。私たちの学年にも一名の転校生が来たので、実際に避難所を訪問してみようということになりました。取材を通して今後災害が起こった際に私たちにはどのようなことができるだろうかを考えさせられました。

また、昨年度まで特集してきた「雑穀」についても調べていくうちに、雑穀を通した人々のつながりの大切さを感じるようになりました。そこで、私たちの住む小国町の未来を「食と人とのつながり」の視点から考えてみようという気持ちが強まり、今回の特集を「食～雑穀～」と「人とのつながり～震災支援～」とすることにしました。

今までの「Oguu」で紹介したスポット

第1号では南部、第2号では北部を、第3号では、中央部となる横根と南部の叶水を主に紹介しました。

そして第4号では、地域を限定せず雑穀や震災支援を通してつながった人の輪をたどりながら町内各地を紹介しています。



「Oguu第4号」



「Oguu第3号」



「Oguu第1号」



「Oguu第2号」

特集1 食～雑穀～



今回、このような貴重な事業に関わらせていただいたことは、自分たちにとってプラスになると思っています。また、大切な種なので大切に引き継いでいきたいと思っています。

参加した

二年生から

一言



渡辺和弘県置賜総合支庁産地研究室長(左)から種子を受け取る出席者 =小国町

宇宙空間で約10カ月間保管された後、県置賜総合支庁産地研究室(南陽市)で栽培された小国町産大豆と雑穀の収穫を祝う「おぐにまるごと収穫祭」が12日、町内の道の駅「白い森おぐに」で開かれ、同研究室から町内各団体に種子が引き渡された。

町内産大豆「秘伝」とタカキビ、モチキビ、アワの3種類の雑穀は、国際宇宙ステーションの日本の実験棟「きぼう」で保管され6月、小国町に「帰還」。その後、同研究室で栽培し9月下旬に収穫された。収穫祭は、宇宙大豆と雑穀を町内外にPRし消費拡大に結び付けようと、生産者らで構成する「OHZUP(オーザップ)」などの実行委員会(加藤功会長)が企画し、販売も行った。

山形新聞の記事 2011年11月16日 朝刊
山形新聞社より転載許可済

宇宙大豆見事に収穫

各団体に種子を引き渡す

小国

した。

十一月十二日に道の駅「白い森おぐに」にある「あいあい」内で「おぐにまるごと収穫祭」が行われました。昨年のOgu班の本校二年生三名が宇宙研究プロジェクト研究員の任命証と宇宙に行った種子の「たかきび」を受け取りました。創作料理試食会にも参加し、雑穀についての詳しい話が聞けて貴重な体験ができたそうです。また、パネル展示やパンフレット料理方法の資料もあり、とても参考になりました。



授与された「たかきび」と任命証



雑穀料理



試食会風景

試食会では、宇宙に行った大豆と雑穀の栽培・研究をしての方のお話をお聞きしました。「大切に育てるために最初は小さなポットに種をまき、発芽後に畑に移した。大豆は100%、雑穀は一般平均の50〜60%の発芽率だった」ということです。特に「もちきび」が8kgと豊作で、実際に調理したものが試食会に出されました。

「たかきび」「もちきび」などの雑穀と小国町産の野菜を使った八種類ほどの料理が出されました。雑穀は塩を少々加えて茹でると本来の味が引き出されます。「もちきび」はもちのようなモチモチ感がとても印象的だったそうです。「たかきび」はひき肉に代替して使用できコロッケとしていただいたそうです。他にもカレー、あなかけ、サラダなど料理のバリエーションがたくさんあり、中には簡単に料理できそうなものもあったので試してみたいです。

宇宙大豆&雑穀のそれから

〇g u u三号で「宇宙大豆&雑穀」プロジェクトの特集を組みました。その中で二〇一〇年三月三十日に小国町内の白い森ショッピングセンターアスモで行われた出発式の様子を紹介しました。

五月十四日、宇宙に飛び立った町内産の大豆の一種「秘伝」と「たかきび」「もちきび」「あわ」の雑穀三種が十カ月の旅を終え、二〇一一年三月十日、無事地上へ帰還しました。宇宙大豆と雑穀のその後を追ってみました。

宇宙大豆とは

科学教育を行う「リバネス」(東京)がすすめる宇宙教育プロジェクトの一環。全国から応募された様々な大豆の種子を国際宇宙ステーション(ISS)日本実験棟「きぼう」に乗せて宇宙空間で保管し、地球に戻ってきた種子を全国各地で育成しながら宇宙での影響について調査するという研究プログラムのことです。

宇宙大豆授与式

六月六日、小国町内のアスモ(出発式と同じ会場)で授与式が行われました。本校からは昨年の〇g u u班の二年生五名が出席して、宇宙研究プロジェクト研究校の任命証が渡されました。



宇宙大豆授与式の様子

昨年の〇g u u班の現二年生が山口ひとみさん(叶水)、石垣正憲さん(田沢頭)のご指導の下、校内の農園で雑穀や大豆を育てています。それらの種は宇宙に行った種子の姉妹の子種にあたります。



大豆「秘伝」



収穫した「たかきび」



小国高校農園の様子

発芽率一〇〇%!

現在、全国各地で宇宙から戻ってきた種子を育てています。その中で小国産の大豆は南陽市の県置賜総合支庁農業技術普及課産地研究室で栽培されており、発芽率は一〇〇%だということです。雑穀の生育も順調で、宇宙種と地球種との栽培上の差異は今のところ見られないようです。小国町では小国産大豆と雑穀の活用を考える「おぐに秘伝豆&雑穀宇宙プロジェクト」頭文字を取った通称「OHZUP(オーザップ)」を発足し、今後どのように活用し、町の活性化を目指すかを検討中です。

かあちゃんs



in 田沢頭

◆ かあちゃんs (ず) とは

かあちゃんsとは、田沢頭自治会の女性部の有志の皆さんのことです。結成四年目で、メンバーは会長の山口康子さんをはじめとする十名ほどです。主な活動として雑穀を使った料理「オグニンドック」等の新しいレシピを考案しています。

活動の内容が、YBC山形放送「県政広報番組 やまがたサンデー5」でも紹介されました。



◆ 農林水産大臣賞受賞

平成二十二年度、農林水産祭「むらづくり部門」で田沢頭自治会は農林水産大臣賞を受賞しました。評価された点は、子どもからお年寄りまで幅広い年代の住民が一体となって村づくりに貢献し、自治会のスローガンである「みんなでつくろう なごやかな むら」を目指し継続的に努力をしているところです。これからもみんなで協力しながら、村づくりに励んでいくとのことです。

かあちゃんs

2011年6月19日放送
YBC山形放送より転載許可済

* オグニンドック *

◎ 材料 5～6本分

- ・ホットケーキミックス 300g
- ・水 150ml
- ・きびっ娘 (たかきびの粉) 大さじ2
- ・ウインナー 5～6本



◎ 作り方

- ① ボウルにホットケーキミックスときびっ娘を入れて、泡だて器で滑らかになるまで混ぜる。
- ② ウインナーをボイルして、あらかじめ串を刺しておく。
- ③ 深めの鍋にサラダ油を張り、温度を170℃（生地を入れてみて浮かぶくらい）に加熱。
- ④ ウインナーに生地をまんべんなく付け、揚げる。
- ⑤ 完成！！



会長：山口 康子さん（右）
メンバー：小野 みち子さん（左）
石垣 恵子さん（左から二番目）

↓ 大葉



← 田沢頭で獲れた大葉を束ねる作業中 ←

かあちゃんS 雑穀紹介

＼雑穀がつなぐ 地域の輪／

田沢頭地区では、「たかきび」「はとむぎ」「アマランサス」の3種類の雑穀を作っています。雑穀栽培は田沢頭自治体の重要な活動のひとつです。栄養価が高く、他の作物と収穫時期が重ならないことや住民が交流できる場をつくろうということで、「むらづくり」の一環として始めたのがきっかけです。この交流の中で「かあちゃんS」の活動も始まっていきました。



田沢頭で育てている雑穀↓



はとむぎ



たかきび



アマランサス

「はとむぎ」には、美白効果があります。毎日食べればお肌ツルツルになるかも！？

「たかきび」は、ポリフェノールを多く含み老化防止効果が期待されます。

「アマランサス」には、鉄分・カルシウムなどのミネラルが豊富に含まれています。背丈がものすごく高く、**赤く綺麗な花**が咲きます。ぜひ一度ご覧下さい！



＼石垣正憲さん／



田沢頭自治会長
タグネット事務局長
OHZUP(オーザップ)
副代表

田沢頭地区では、東日本大震災で避難生活を余儀なくされた方たちに、地震発生後直ちに支援活動を行いました。各家庭に協力を依頼し、雑穀入りおにぎりなど500個を用意しました。小国町全体では3500個を作ったそうです。また、おにぎりの他にも漬物など様々な物を現地に届けています。

▼いも煮会で雑穀を体験

10月28日に一学年全員でいも煮会を行いました。石垣さんに取材をしたときに「どのような料理にでも合う！」とお聞きしたので、いも煮に雑穀（たかきび）を入れて試食してもらい、小国高校生の感想を聞きました！



◎いも煮会の風景



◎感想

- ・味の無いあずきみたい。
- ・ぶちぶちしてておもしろかった。
- ・始めて雑穀を食べた。もっと食べてみたいと思った。

おぐに人 その1~しばた屋 柴田伸也さん~



仕事をされてる柴田伸也さん

小国駅前にある「しばた屋」は約五十年前に創業しました。現在の店主である柴田伸也さんは、高校卒業後、製菓専門学校へ入り、そこで二年間菓子作りを学びました。その後、東京で六年間修業して、二十八才で「しばた屋」を継ぎました。

柴田さんは、小国町の食材を使ったお菓子を作りたいと考え、雑穀「たかきび」を使った「たかきび大福」など、小国町の魅力を伝えるお菓子を作っています。また、これからも小国町の様々な方と協力して、小国の食材を生かしたお菓子を作っていくそうです。

「タモギっちょ」 小国の食材を使ったお菓子

■柴田さんから

若い人へのメッセージ

大きな夢、ロマンを持って生活することが大切。小国以外に行ってもいいけれど絶対に小国に戻って来てほしい。また、自分が仕事を始めた二十三年前に比べて人口は減っているが、「町を変えたい!」と思っている人がたくさんいる。ぜひ、若い人の力で小国町を活性化してほしい!

柴田さんのお話から、小国町を活性化させようとしている方が多くいらっしゃることを聞いて、心強く思いました。また、柴田さん自身も情熱をもってお菓子作りをされていることが伝わってきました。私たちも小国町のために貢献していきたいと思います。

■「タモギっちょ」とは...

「タモギっちょ」とは、「黄金タモギ」という小国町でとれるきのこが入ったお菓子のことです。このお菓子は、商工会女性部の方から、しばた屋さんに「小国の食材を使ったスイーツを作れないか」と提案され、商品開発したものです。子供からお年寄りまでが食べやすいように試行錯誤を繰り返して、最終的に手軽に食べられるスティック状にしたそうです。

■黄金タモギについて

黄金タモギにはβ-グルカンが多く含まれ、その免疫活性作用により癌細胞の発生や増殖を抑えることができます。ウイルス等の外敵にも、大型免疫細胞マクロファージが活発に働いてウイルス活動を阻止し体の抵抗力、免疫力を高める健康食品です。



幸運を呼ぶきのこ
「黄金タモギ」

小国商工会女性部HP
より掲載許可済



「タモギっちょ」

キャラメル、チョコ、
さくらんぼ など6種類
1本 ￥125

Q 活動内容

A 実際に行っている活動は二種類あって、一つ目は震災後すぐ全国からお米や水などを集めて、支援物資として一件一件現地の仮設住宅に配る活動です。仮設住宅の周りにはお店もないので、現地の方はとても大変でした。二つ目としては、現地では水道や下水道などが通っていないので炊きだしなどを行っています。また、家族や家、仕事を失ってしまった方がいるので、その方たちの働く場を作っています。十日に一回のペースで活動を行っていて、八月までに十七回くらいは現地に行きました。



渡邊さんのブログより掲載

現地で活動をしている様子



Q 被災地に実際に行って感じたこと

A とにかく自然の力はものすごいということです。岩手県の陸前高田市や宮城県の気仙沼などに行った時、町の面積の八割が壊滅している状況を見ました。テレビで見ると映像以上に自然の力は恐ろしいと実感しています。



Q 小国町の人や小国高校生に一言

A 普段から、いつものようなことがあってもよい心構えが必要です。また、小国町の魅力は町の人たちが協力してくれることです。今回のボランティアをする際にも、多くの人が力を貸してくれました。都会には都会の良さがあるけれど、田舎には田舎の良さがあることを感じてほしいと思っています。小国町を今以上にによりよい町にしたいと思っています。

お話を伺った日は宮城県石巻市雄勝に援助に行く直前でした。仮設住宅百五十軒分の米、水、みそ、下着、滋賀県から送られてきた手作りの小物入れ、夏祭りのためのパーベキューの食材、花火、そして小国小学校からの応援メッセージなどを私たちと一緒にトラックに運びました。このようにたくさんの物資が各地から小国町に集まり、現地に運ばれているというのを知りました。渡邊さんたちは一軒一軒必要な物資を聞き、それぞれの人の必要なものを用意しているそうです。そのような相手の立場に立ったきめ細やかな支援に感激しました。



→ 滋賀県からの小物入れ

小国高生Oguu班もボランティア活動に参加！！



今回インタビューを行って、東北の他の県や地域では深刻な被害があったことが改めてわかりました。小国町では大きな被害がなかったからこそ、復興のために力を貸すことがとても重要なのだと思います。また、小国町内では有志の皆さんによって、しっかりと支援活動を行っていることがわかりました。想像していた以上にスケールが大きくて驚きました。小国町にこのような熱意を持って行動している方がいらっしやることを知り誇りに思います。

渡邊さんのお話をお聞きして、小国町のよさをもっと私たち自身が知ることが大切だと思いました。いろいろなところに目を向けて小国町の魅力をたくさん発見していきたいです。そして、私たち自身がよりよい小国町を創っていききたいです。

メンバーの感想



伊藤 悠希



和田 梨里



山口 桃果



色摩 千帆

- ・今回Oguu制作に携わって、人とのつながりの大切さを改めて知りました。小国町は人と人とのつながりが深い町だと思いました。
- （色摩 千帆）
- ・Oguu制作をして自分たちが住んでいる小国町のことを詳しく知ることができてよかったです。
- （山口 桃果）
- ・小国町で支援やボランティアをしている方が多くいることを知りました。
- （和田 梨里）
- ・小国町で行っているボランティア活動について理解できました。これからは自分たちが小国町をよりよくしていきたいです。
- （伊藤 悠希）



伊藤 浩祐



中原 浩憲



峰田 翔太



市川 拓実



小嶋真輝人

- ・今回、宇宙大豆・雑穀を調べてみて興味が湧きました。今後どのように活用されていくか注目していきたいです。
- （小嶋真輝人）
- ・Oguuを作るにあたって、たくさん場所取材に行きました。大変でしたが、その分頑張った甲斐がある内容になってよかったです。
- （市川 拓実）
- ・「studio hぐま」のページを担当しました。思っていた以上に文章にまとめるのが難しく大変でした。
- 「studio hぐま」の皆さんのように自分たちも地域活性化に協力していきたいです。
- （峰田 翔太）
- ・自分の生活している町について調べることはとても楽しかったです。
- （中原 浩憲）
- ・小国町を活性化させようとしている方がこの町に多くいることがわかり、自分たちも貢献したいと思いました。
- （伊藤 浩祐）

編集後記

今回多くの取材をしましたが、どの方々も「人と人とのつながりは大切だ」とおっしゃっていたことが心に残りました。私たち自身も様々な方と関わり、人とのつながりができました。その中で、地域活性化の一つとして「雑穀」があることを知り、自分たちも地域のためにできることをしようと考え、学校祭などで紹介しました。予想以上に認知度が低かったので、まずは町内の方や小国高校生に雑穀の栄養価の高さや手軽さを知ってもらえることが第一歩だと感じました。

震災支援についても取材を行い、私たちの想像以上に地震直後の被災地の悲惨な状況、現地の方の今なお大変な生活の様子を知ることができました。そして、私たちの見えるところ、見えないところで様々な方が互いに支え合って生きていることを実感しました。旧小玉川小中学校で活動している「studio hぐま」の原田さんのインタビューー中も避難所の子供たちが離れずにいて普段から親しくしている雰囲気伝わってきました。ここでもまた人と人とのつながりの大切さと共に出会いの不思議さを感じました。

自分たちが平和に暮らせることに感謝しつつ、だんだんと薄れていく地震の被害を忘れないように記憶に留めておきたいと思いました。一日も早い復興を心から祈りたいです。



《取材協力》

特集1

山口 康子さん 小野 みち子さん 石垣 恵子さん(田沢頭かあちゃんs)
石垣 正憲さん 山口 ひとみさん 柴田 伸也さん(しばた屋)

昨年のOguu編集メンバー(本校2年生)

特集2

三輪 昭次さん 池田 ちえ子さん 渡部 芳綱さん
佐々木 隆成さん 川橋 めぐみさん(福島県浪江町の方々)

渡邊 重信さん 原田 聖さん(studioこぐま)

Special thanks 東北公益文科大学 呉 尚浩 先生

Oguu vol.4 2011年12月21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 www.ygt-oguni-h.ed.jp

編集メンバー

伊藤 悠希 中原 浩憲 山口 桃果 和田 梨里
市川 拓実 伊藤 浩祐 小嶋 真輝人 峰田 翔太 色摩 千帆

印刷 (株)芳文社よねざわ印刷 ☎ 0238-84-2148