

BASARE

九重からこのえへ

vol. 06

BASARE

九重からこのえへ

発行日：2017年3月15日 発行人：九重町公民館 BASARE プロジェクト 本書への問い合わせ先：九重文化センター 大分県玖珠郡九重町
TEL：0973-76-3888 Mail：bunka@town.kokonoe.lg.jp Facebook ページ：https://www.facebook.com/basare.kokonoe/
バスケナソナーは九重町 HP からご覧いただけます。本書は、無料で配布しております。
本書の一部または全部を無断で複写、複製することを禁じます。 Printed in Japan © Kokonoe Town.

特集：ジビエ料理と狩猟

中村知里さん・仁さん、猟友会の皆さん

●コミバスの旅●

寺床線ご利用の皆さん

●大人の部活●

野矢ごはん部の皆さん

●ココノエ男子のシゴト×フダン●

佐藤智之さん、時松俊介さん、梅木敏郎さん

QRコードから
九重町バサレページに
ジャンプします。



知らない世界を覗いてみる
必要なのはちょっとした勇気と好奇心
そうは言っても尻込みしてしまう
近くにあっても知らない世界
知っているようで知らない世界
ちょっと覗いてみませんか
BASAREの扉をノックして

KOKONOE FreePaper 2017.3

「九重からこのえへ、しあわせのおすそわけ」をテーマに、ふだん着姿のたくさんの
いいもの・いい人を町の人が発見し、まちの人へ伝えるフリーペーパーです。

* バサレとは、大分の方言で「たくさん」という意味です。

vol. 06



鹿肉のロースト

低温調理法でシカ肉をやわらかく調理する方法です。
温度管理ができれば簡単にできます。

材料 ・シカ肉（ロースやモモ）300 g～400 g
・塩コショウ 適量 ・バター 適量
・お湯 適量 ・醤油、わさび 適量

用意するもの 温度計、ポリ袋（ジップロックなど）等

- ① シカ肉はスジを取り、水気をふき取って、塩コショウでしっかりと下味をつけ、室温で30分ほど置く。
- ② フライパンにバターを熱し、全体に焼き色をつけ、粗熱がとれたらポリ袋に入れ、空気をしっかり抜いて水が入らないように口を閉じる。
- ③ 鍋でお湯を沸かし、温度計で測り75℃の状態になったら②を沈め、水面から出ないように落し蓋などでおさえ、70～75℃で火加減を調節しながら20分間加熱する。
- ④ その後差し水をして45℃まで下げて、15分程度保温する。
- ⑤ 鍋からポリ袋を取り出し、30分ほど休ませた後、肉をポリ袋から取り出し休ませ、肉汁が流れ出すのを防ぐ。
- ⑥ 肉の繊維を断つ方向に包丁を入れ、食べやすい大きさにスライスします。
- ⑦ わさび醤油等をつけていただきます。

※肉の中心温度が63℃の状態でも30分加熱を行えばE型肝炎ウイルスを死滅させることができます。また、75℃以下で調理することで肉が固くなるのを防ぎます。

ジビエ肉を手に入れる方法は販売店で購入するほか、猟師さんから直接もらったりすることもあるかもしれません。
今回紹介したレシピで実践してみたいかですか。

「野生動物たちの急激な増加や生息範囲の拡大が、ここ数十年で起こっている。田畑が放棄されたり、雪が少なくなったり、環境の変化が原因にありそう。人間の手で（数を）減らすことをしないと、今の自然環境は守れなくなっている」
「今は人間と山（自然）との生活圏が分かれてしまっている。山と野生動物のことにについて少しでも関心を持って知ってもらいたい。そして、自分でも（野生鳥獣を）捕ってみようかな、食べてみようかな、という

人が増えるとうれしい」
「自分で捕ると、より一層命の大切さを感じる。食事の時には『ごめんね』と『ありがとう』の気持ちから自然と手が合わるんです。牛や豚も同じ命、だから『いただきます』なんですよね」
『人が生きていく』という、根っこの部分の話に感心しつつも、初めて聞くことや改めて考えさせられる内容に触れ、普段の過ごし方を見つめ直すきっかけをもらった気がしました。

「ジビエ料理って難しくない?」
「食べ方がわからん、どんな料理があるん?」
「野生って・・・、そもそも食べても大丈夫なん?」
と、一般的にはまだまだマイナーな「ジビエの世界」。

今回ジビエを使った料理を教えてくださいましたのは飯田に来て2年目の中村知里さん

「ジビエ」とはフランス語で、「狩猟などによって食材として捕まえた猪や鹿や鳥などの野生鳥獣やその肉のこと」を指します。狩猟の盛んなヨーロッパでは、フランス料理を中心に昔からジビエ料理が食文化として育まれてきました。日本でも最近、野生鳥獣の肉を使った料理を「ジビエ料理」と呼び、楽しまれるようになってきました。そんなジビエにまつわるお話です。

ジビエ料理と狩猟

中村知里さん・仁さん、猟友会の皆さん

と、夫の仁さんご夫婦。自然環境系の職場で知り合ったという2人は、仕事柄もあり2人ともワナ猟の免許を取得していて、自分たちで捕った猪や鹿を使って料理をします。関心事が同じだからか、とてもお似合いに映る2人。本格的にジビエ料理を始めてから5年、調理方法は本やインターネットを活用し、ほぼ独学で作っているそうです。

さて、今日の献立は、

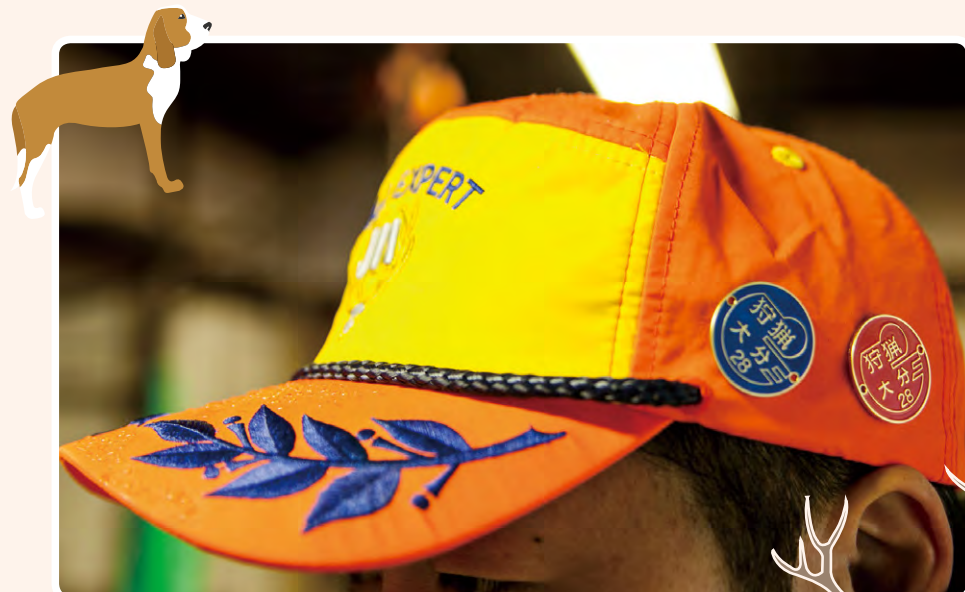
- A 鹿肉のロースト
- B 鹿肉のトマトスープ
- C 猪肉と鹿肉の生ハム
- D 鹿肉ミンチのドリア



最近テレビや新聞などで耳にするようになってきたジビエという言葉。その理由のひとつが野生鳥獣による農作物への被害が拡大していること。そこで捕獲された野生鳥獣を地域の資源として活用できないか、という取り組みが始まっていることが挙げられる。

鳥獣害による農作物被害額は全国で毎年約200億円にものぼり、その6割以上、大分県では8割近くが猪と鹿による被害だ。九重町でも平成27年度の猪の捕獲数は800頭以上、鹿に至っては1400頭以上にのぼっていて、農作物の被害も深刻だ。

「猪にやられるけん、もう畑は作られん」長年、畑を耕してきたじいちゃん、ばあちゃんから聞く言葉。愛情を注ぎ、手間暇かけて育てた野菜やお米。お店に出すための芋だったのかもしれない、里帰りした子どもや孫たちに食べさせてやりたかったトウモロコシだったのかもしれない、それなのに。悔しさや虚しさで農業や家庭菜園をやめていく、そんな人たちと出会ったとき、何とも言えないやりきれなさを感じる。しかしそれが、今のこのえのひとつの姿でもある。



猟師の人たち

「自分の田んぼや畑が荒さるるんが悔しいけん、何とかしたかったんよ」

「最初は趣味で（猟を）始めたんよ。自分が始めた頃は農作物の被害とかそげえ無かったけん。でも今は畑を荒らす鹿とか猪を捕ったら喜んでもらえる。そりややっぱりうれしいね。地域貢献とか、そんなんじゃないけどね」

と、自然体で語ってくれた猟師の人たち。本人たちは日常として猟をしている。しかしそのことが、私たちがここで暮らしているのに必要なひとつの調和を生み出している。まさに「人の手で守らなければ」ということにつながっていく。

「でもね、今は若い人で猟師になる人は少ないし、自分たちも年をとって、あと5年、10年が限界かと思うよ。伝えていきたいことも若い人たちがおらんと途切れてしまう。免許を取りたい人がおればかせ（協力）もするけど、なかなかねえ」ここでも世代交代というパトントッチの難しさを感じた。



できることから

野生鳥獣と関わっている人たちの共通の想い、それはまず「ジビエの世界」に関心を持つてもらうこと。そして、ジビエ料理を作り・食べる、猟師になる、といった次の行動に移してくれる人が現れること。そんな彼らの気持ちに応えることで体感できる「しあわせな暮らし方」もきっとあるはずだ。明日は近所の山に目を向けてみてはどうだろう。

現在、九重町で銃器及びワナ猟の免許を取得している人のうち、捕獲班員は71名。ハンターになるには都道府県が行っている試験や適性検査などがあります。詳しくは九重町役場農林課（TEL・0973-76-3804）までお問い合わせください。



ちよつと
のぞいてみました

考 床 線

KOKONOE COMMUNITY BUS

コミュニティバスの旅

移動型コミュニティ

利用者にとってなくてはならない移動手段“コミュニティバス”
季節の話、田んぼの話、世間話や病気の話。
あんしがどこから乗って、どこに行くのかは知ってるけれど、そーいや名前は知らなかった・・・
これがコミュニティバスのいいところ。
バスの中だけの顔見知り、どうですか？
こんな感じのコミュニティも素敵でしょ！



あら！あんしが
おらんばい！
どしたかの？

野矢

周りに頼らず自分一人で
移動できるけん、
助かるわ。

野矢小前

田代

野矢 2

滝上



寺床

～寺床線のはじまり～
春になると
桜並木がお出迎え

滝上 2

足が悪いけんね～、
バス停に行くけんも
やっとなんよ。

小垣

野矢駅



こんバスがあるけん
便利がええ～わ～。
本当、ありがたい。

あまがせ
甘川水 2



尾本

今日は病院に
行ってきました。

豊後中村駅

天気がいいね～
春が来るばい！
玖珠町行きへ乗り換えます！
他路線もそくそく集合！

矢原医院

下右田

いつも
ありがとうございます。



あんた、今日はどこ行きへ？
今日はあんまに行つて
買いもんをしてかえるばい！

手をあげる*と
止まってくれるんばい！

農協に行った後は
お医者に行つて
友達とゲートボールを
するばい！

玖珠九重農協

プツプツ！！



プツプツ！！

バスの中はいつも和気あいあいとしてますよ。
降りる間際にジュースやパンをくれたり、
降りた後に、深々とお辞儀をしてくれるんです。
その度に、必要とされていることを感じ、
日々のやり甲斐につながっています。

今後のコミュニティバスについて

より効率的な運営の為、
全体的な見直しを予定しています。
詳しくは、九重町役場 企画調整課

TEL：0973-76-3807



その他の路線図、
時刻表はこちら

九重町
役場



玖珠観光バス 三澤さん

【野矢ごはん部】

日本には多くの伝統料理や郷土料理があり、昔は姑から嫁へ受け継がれていました。しかし、核家族化が進む現在、その継承が途絶えつつあります。

野矢で食べられている地域料理や日本の伝統食を、未来の子どもの世代につなげるため、その暮らしや食文化を学ぶ、その想いから、元々活動していた、野矢校区活性化協議会 食育部会の中に昨年誕生したのが「野矢ごはん部」

世話役は、代表の戸高朋子さん、事務局の平美帆さんと日野枝里さんの3人。

そのほかの参加メンバーは野矢地区に限定していない。その時その内容に興味を持った方がいれば遠慮なく参加してもらおう。なぜなら、外の風を入れることで生まれるものがあるから。

【名人先生のもとで】

野矢ごはん部は、2ヶ月に1回、名人先生の指導のもと季節の伝統料理や地域料理、こんにやくや干し柿の作り方、山菜の採り方などを教わります。

名人先生とは、地域のことを知り尽くした大先輩のこと。指導してくれる高齢者に、尊敬の念を込め、野矢ごはん部ではその方たちへ、

当時、PTA役員をしていた戸高さん、お二人との出会いはここからが始まりでした。

佐藤さんと日野さんの食に対する想いは、児童に限らず、保護者、教職員にも伝わっていました。

そして、その二人に賛同し発足したのが野矢食育部会だったのです。

当時、食育部会の代表だった日野さんは、口数は少ないけれど、一言に重みのある人で、部会を引っ張る主なメンバーの一人でした。

その日野さんが、次にやりたかったこと、それは、お母さんたちにも、「食」が持つ力や素晴らしさを伝えるための料理教室を開くことでした。

しかし、その話を進めていた途中、日野さんはこの世を去りました。

日野さんの想いをつなげたい。

それは、野矢ごはん部誕生の大きなきっかけとなりました。

【部活のこと】

できる限り地産地消、野矢のものを使いたい。なるべく出汁をとり、自然なものを使いたい。野菜と米を作り、できるだけ自給自足したい。世話役3人の食に対する考えはそれぞれ。

野矢ごはん部

大人の部活



のことを「名人先生」と呼んでいます。名人先生が元気づけうちに料理や昔の話を聞いておきたい。

だから、地域の話や子育ての話、戦中戦後の話が聞けるお茶飲み時間も大切にしています。

名人先生と過ごす時間。

それは、その大切さに気がついた人が意識して作った時間。

こうして、名人先生の教えは次の世代へとつながっていくのです。

【はじまりは野矢食育部会】

この地に生きる者として、やらなければいけないことがある。

高い意識を持った地区の男性が集まる、野矢食育部会が中心となり、5年前からはじまった本格味噌作りの活動。

畑で豆をつくり、三晩三晩寝るの番で麹も作る。

その豆と麹を使い、地域ぐるみで本格味噌作りを行うこの食育活動の中心にいたのが、部会のメンバーでもある、

佐藤和則さんと日野春喜さんだった。

佐藤さんと日野さんは、食の大切さを子どもたちに伝えるため、十数年にわたり野矢小学校に通い、楽しく分かりやすく、土の科学や自然の不思議を教えていました。

そんな中、名人先生が手に入れやすい近所のスーパーに並び、調味料や食材を使ったとしても、それはOKとしています。

コンセプトは名人先生のやり方で伝統食を習う、としてあるから。

自然食など、個人の食材へのこだわりは一旦置いておくのがごはん部らしさ。

「食事は栄養とコミュニケーションをとるもの。ダメダメばかりだと幅を狭めてしまうから、教えてもらうときは何でもアリにします。その後のアレンジで自分のこだわりを出すのは自由だから。それに、せっかく続けるなら、無理をせず、楽しく続けて活性化につなげたいんです」

【人と暮らしがつながるとき】

野矢ごはん部の取材を通して、野矢地区食育部会の存在を知りました。作業をしながら、あれやこれやと会話する。

顔の見える距離感と、親戚が集まった時のような親密感に満ち溢れ、心がふわっと暖かくなるそんな地域の姿。

老いも若いも、男も女も、内も外も、ともに楽しむ「暮らし」がそこにはありました。

野矢ごはん部の活動に興味を持たれた方、参加してみたい方は、「BOOK」で「野矢ごはん部」を検索してみてください。

オフシーズンは、索道、点検整備等、オンシーズンにできないことを行います。とにかく、やることは尽きません。



機械管理も入念に行います。

地域のコミュニティの場にしたいとお店をはじめました。



料理は一切の妥協なく作っています。



お店のコンセプトカラーはグリーン



TOSHIRO UMEKI

ビストロ ル・ラパン シェフ 梅木敏郎さん

SYUNSUKE TOKIMATSU



お客様の安全確保に務めています。

福岡から帰ってきて車の窓を開けるんです。その時に感じる九重の空気が好きですね。



九重森林公園スキー場 リフト責任者・索道技術管理者 時松俊介さん



毎日子どもと遊んでいます。趣味は、フットサル、ゴルフ スキーにスノーボードです。



地域のイベントに参加するのが楽しいですね。

九重森林公園スキー場 広報・営業企画課長 佐藤智之さん

TOMOYUKI SATO

この仕事の難しいところは 団体のお客様の誘致や天候に 左右されてしまうところですね。



Work



プライベートは、子どもと遊んだり楽器を演奏したり。昔は登山にもハマっていました。

Private



幼馴染と自然の中で音を奏でる時間が一番幸せです。



Acoustic Instrumental Duo ~ Cng Ang ~

20年働いていますが通勤の景色に飽きたことがありません。今だから気付くことが出来ましたが、九重は居心地のいい場所です。