



NPO法人

元気おおとよ新聞

2013 夏号

☆ E-mail info@genki-otoyo.org
☆ ホームページ http://genki-otoyo.org



第一回清掃活動無事終了

5月19日(日)、元気おおとよメンバーとその家族等による第一回清掃活動を行いました！近年ラフティングやツーリングなどのレジャーを中心に観光客が定着してきた大豊町ですが、まちのメインストリートである32号線をはじめとして、道路沿いのゴミが昔からいっとうに減らないという現状があります。この問題に対して、これでは大豊町を訪れた人たちに気持ちよくこのまちを楽しんでもらうことができない、よりこのま

ちの自然や風景を楽しんでもらえるようメインストリートからキレイにしよう、清掃活動を通じて町民やドライバー、観光客の方々にも問題意識を持ってもらいたい等、メンバーの中で話しがあったことが清掃活動を行うきっかけでした。

今回の清掃場所は、国道32号線(大豊ラーメンくぐりングラス)と、我々の活動拠点である旧穴内小学校を行いました。小雨が降る中、大豊ラーメンくぐりングラス



の区間を待避所を中心にゴミを集めます。待避所の周りを少し見ただけでも大小様々なゴミが出て、大きいものは炊飯器、ビデオデッキ、蛍光灯など、そのままにしておくのは危険だと思われるものもありました。約1時間行った清掃活動で、軽トラにいっぱいゴミが集まり、改めて、我々のマナーが問われていると感じました。参加者の中には小学生、高校生も参加してもらい、積極的にゴミ拾いを行っていました。自分たちがゴミを拾ったことで、自分たちの出したゴミの扱いを考えるきっかけになって貰えたら嬉しいです。

同じ頃、旧穴内小学校も高圧洗浄機を使い校舎周辺の汚れを洗浄し、少し寂れた雰囲気だった校舎もとてもキレイになりました。校舎内も女性陣が中心となり散乱していた本などの備品を整理したりと、スッキリキレイになり、今後、地域の活動を行う時にも使いやすくなるようになっております。掃除の後はキレイになった旧穴内小学校でBBQを行いました。参加者の労をねぎらいました。

今後も、定期的に清掃活動を行い、ご賛同いただける方々に参加を募ってより大きな活動につなげていきたいとも考えておりますので、町民の皆様のご協力をよろしくお願ひ致します。(猪野)

第三回大豊町ラミィキューブ大会を開催!

6月9日(日)に第3回ラミィキューブ大豊町大会(



レーベンカップ)が開催されました。ラミィキューブは2人から4人でテーブルを囲み行うゲームです。

結果は、なんとわたくし実行委員長の杉本が空気をよまず優勝してしまいました。準優勝は長谷川静香さん、3位は杉本陽菜さん(小学3年生)、4位は前田あやさん(町外参加者)でした。

毎回スポンサーから賞品を提供して頂いているのですが、今回は梶ヶ森の農家民宿レーベンさんがスポンサーとして3位までにはなんと自家製チーズのホールが授与されました。また参加賞として絞り立て牛乳が参加者にプレゼントされ、大会終了時は大いに盛り上がりました。レーベン

さんありがとうございました。

ラミィキューブで勝利するには運と実力の両方が必要で、頭の柔らかい小学生が大人顔負けにプレイします。今後本大会を通じて、子供たちだけで遊ぶのではなく、時には大人も子供も一緒にがらこで遊び触れ合う場を提供していきたいと思ひます。

また町外からの参加者も増えつつありますので、大豊町の名物大会に育てていきたいと思ひます。

第4回は12月に開催予定です。その前に練習に励み、実行委員長の連覇を阻止してくださいね(笑)(杉本)

夏休み ファミリー川下り 吉野川

元気おおとよでは、この夏、ファミリーラフティングのイベントを2回開催します。開催要項は左記の通りです。奮ってご参加ください。

■目的

川下りを通して、森と川の関係や自然環境などについて学ぼう！ラフティングボートや、二人乗りのダッキ、カヤックなど体験できます。

■日時

①8月1日(木) 10時~15時
②8月28日(水) 10時~15時

■場所

大豊町内を流れる吉野川(川口く穴内または穴内く豊永) ※コンディションにより変更の可能性あり

■対象者

町内に在住の小学生以上大人 ※未成年の方は、保護者の同意が必要です。

■参加費(予定)

大人3000円程度/子供1500円程度(装備・保険代を含みます)

■定員 各回20名

■申込締切

①7月23日(火)
②8月20日(火) ※締切日は厳守でお願いします

■お申込み、問合せ先

NPO法人 元気おおとよ(野田) 72-0202
080-6390-9161

◎裏面もご覧ください

- ・コラム「冷や飯考」
- ・パソコン教室のご案内

編集後記

冷や飯考

数ヶ月前から庭（むかしは《つぼ》と表現したものです）の端っこに小さな竈（かまど・むかしは《くど》）を設け、ご飯を炊くようになりました。3合前後の量で、燃料は裏山にあるスギシバと声だ、そして少しの薪で十分。また、炭火で試したり、雨や時間のないときにはガスを使用。釜は2、3升は炊けるむかしの厚い蓋付きのものを取り出して使っていました。3合、多くて5合では、底にわずかに見える程度で、なんとも量感が感じられないこともあって、5合炊きの南部鉄製釜を購入し、その時の気分で交互に使うようにしています。

少しづつ慣れてはきていますが、お焦げの具合は毎回異なり、ピツタリお焦げにお目にかかれることはまず稀です。特に南部鉄の方が難しく、むかしの釜のように「始めチヨロチヨロ中バツバ：」ではなく、「最初は強火で沸騰させ、その後弱火で」、最後の2分強火」との説明書き。ガスでやると若干まとまりますが、薪では火加減の調整がうまくいかず真っ黒いお焦げが目立ちます。ただ、それでもガスよりはおいしい気がして一人で満足しているような状態です。

本題をそれていましたが、課まで炊くようになった理由の一つに私の「冷や飯好き」があります。保温付きの炊飯器に慣らされ、それが当たり前の状態が続き、確かに寒さに震える時節などにはあったかいご飯にほっとすることも

多いですが、時折ひよこっともたげてきます。めったにないことながら炊飯期の保温を忘れた時等はよしよしです。温かいご飯もそれはそれでおいしいのですが、冷や飯には冷や飯特有の甘みやもちもち感があってオーバーなぐらいお米本来のおいしさがあるように思えてなりません。

時間に少し余裕ができたこともあって、懐かしい課まで炊いた飯を食べてみたいに加えて、冷や飯を炊飯器ではなく釜で炊いたら如何に：もっとおいしいのではないか、に腰を動かされ釜炊きを始めました。そしてその結果はというと、あくまでも個人的感想ながら、「薪で炊いた飯はうまい」「その冷や飯はさらにうまい」です。もちろん我が家の炊飯器はずいぶん古い物で、今は改良され進化した製品がいくつも販売されていて比べること自体おかしいかも知れませんが、炊きあがりにお米が立っている、光っている、ように見えたこともありました。

俗に言う「かに穴」も初めて知りました。炊き方によって出来上がりが違ってくることが分かりました。これからは、「おいしいご飯の炊き方 技」などにも挑戦してみようかと考えているところです。「冷や飯」という言葉は、辞書的にはあまり好ましいとは言えない意味合いを持つ言葉ですが、薪で炊いた冷や飯はなかなかのものを、ぜひ一度お試しください。（鄙）

編集後記

元気おとよ新聞は季刊での発行です。季刊というのは文字通り四季に合わせて発行しますが、今回はちよつと気が早い夏号でした。夏号を早めに出した理由は、8月の川下りイベントの告知があったからです。大豊町の子供には川遊びの醍醐味をぜひとも知ってもらいたい。そんな気持ちで企画しました。きつと楽しいイベントになると思いますよ！この機会にぜひ親子で参加ください。次回の秋号ではそんなイベントの様子もお伝えできればと思います。（事務局）