

地域おこし協力隊の鋸南ぐらし

Dappe

5
2021

いい乗り物。
いい景色。



サラウンドで



木々の音、鳥の声。

土の匂い、撫でる風。

江月水仙ロード

たいしみたのた

eBike



手元のボタンで電動アシストのオンとオフ、パワーの強弱を5段階から選択できる。

地域おこし協力隊の室井です。少し前ですが、4月からスタートした道の駅保田小学校のレンタサイクル事業の、試乗会に参加してきました。

自転車に乗るのはかれこれ7年ぶりくらい。はじめてのeBike（電動自転車）ということもあり、少々不安でしたが乗ってみるとすぐ慣れました。

自分によく原付に乗るので電動自転車は必要ないとずっと思っていたのですが、全くの別物でした。

乗ってみてすぐに感じたのは「音」です。木々の擦れる音や、生き物の鳴き声、農家さんが作業する音など、たくさん音に包まれる感覚。長い間、車での移動に慣れてしまいつかり忘れていた感覚でした。車内

で聞いていた音楽がステレオ再生だったら、この環境音は全体を包み込むようなサラウンド再生です。いい音を聴きながら、流れる景色を楽しみ、駐車場を気にせず道端に停めて写真も撮れる。そして強力な電動アシストがついているので、起伏の激しいコースでも立ち漕ぎ無しで走破できます。試乗したコースは保田小学校→江月水仙ロード→佐久間ダム→市井原→上佐久間→江月水仙ロード→保田小学校と結構ハードなコースでしたが、それでもeBikeの充電は持ちました。

観光地ではない、何気ない小道や、風景が魅力的な鋸南町だからこそ、小回りのきく自転車です。じっくり楽しんでもらいたいです。

Dappe

発行元 鋸南町地域おこし協力隊
住所 AKARI (地域おこし協力隊拠点)
〒299-1902
千葉県安房郡鋸南町保田 66-1
執筆 清水多佳子 堀越美奈 室井翼



Photo by Mina Horikoshi

Rice planting season 田植えの季節

ポカポカを通り越して少し暑くなってきましたね！5月は田植えの季節です。乾いていた田んぼは、荒起こしといってトラクターで土を混ぜられた後に、次々と水が入れられていきました。ゴロゴロとしていた去年の稲わら入りの土の塊は、代掻きという水を入れた状態でかき混ぜる作業により細かく砕かれ、かなり柔らかくなりました。いくつもの工程を経て、ただの土からやっと田んぼらしくなっていく様子は本当に驚きの連続でした！春の新緑と青空を映した水面はキラキラしていてとても綺麗なので、知らなかった人はもちろん、見慣れてしまった人も、ピクニック気分です。畦道をお散歩してみたいかがでしょうか？

安房の強風と 苗づくり



私の初めての苗づくりは難航しています…。3月に種まきして小さいビニールハウスで育てていた夏野菜。ある日強く吹いた風でビニールがはがれてしまい、葉の大きなズッキーニやカボチャが半分以上倒れてしまったのです。小さな双葉だけだったトマトやシシトウは無事でしたが、頑丈なハウスに改良しないといけないかも知れません。農業は手間だけでなくそういった資材にお金がかかる事も知り、改めて農家さんの努力に頭が下がる思いでした。

これからの たけのことの 付き合いかた

清水多佳子

先日、町内の農家さんの敷地内でたけのこ掘りを行いました。スコップで一つひとつ丁寧に掘っていき、思っている以上に力が必要です。東京に住んでいるときは、国産のたけのこは高価で、スーパーでも購入することはなかったのですが、たけのこを掘ること自体、とても貴重な体験でした。さて、このたけのこ、食べることもおいしいんですが、田舎ではやっぱり存在でもあるんです。「竹害」という言葉がある通り、竹はどんどん増えていき、群生し、しまいには、近隣の住宅や森林にまで侵入し、自然の落葉樹や針葉樹の成長を阻み、植生が乱れてしまうのです。「竹害」は地方

の抱える問題であり、たけのこを採っていくことが竹害を防ぐ一つの方法でもあります。食べておいしいたけのこなら採って、調理し、消費すれば、地産地消にもなるし、里山の自然を守ることにもつながります。また、たけのこを掘ること自体も、体験型の観光コンテンツになります。キャンプなどのアウトドアでは竹を使った炊飯をすることもできます。竹って、さまざまな活用ができるんです。現在、鋸南町の地域おこし協力隊は、移住定住担当の室井、農業支援の堀越、そして観光支援の清水の3人です。3人は連携しながら、地域の課題を見つけ、それを解決する方法を模索しています。



Photo by Tsubasa Muroi



あたたかくなってきて、蛇も出てきているので草むら歩きときは要注意。



たけのこをいただく代わりに、竹林整備のお手伝い。枯れた竹を、ハサミ型チェーンソーを使い伐採していく。



大きいサイズのたけのこは灰汁も強くなるが、香りも旨みも出て来るそう。ただ、それ相応の大きな鍋が必要です…。