

地域おこし協力隊



寒仕込み！ 穴蔵で味噌づくり

いよいよ道志村に来てからの念願だった、穴蔵を使った味噌づくりをおこなうことができました！

昔は村内の道路端にいくつもあったという穴蔵。今も残る穴蔵のうち、現役で使われているのは少ないと聞きました。私も大室指や大栗、川原畑、川村などでいくつかの穴蔵を見かけました。もし使われていないような穴蔵がありましたら教えていただきたいです！味噌は米の蒸かしから麴の完成まで3日かかりました。燻された穴蔵のなかでだんだんと麴がで



米に種麴をまぶします。3日かけて発酵していきます！



「もろぶた」の上で麴を寝かせます。夜には穴蔵の温度の様子を見ます。



きてくる様子はとても興味深かったです。麴は買うものだと思っていた私にとっては新鮮な体験の連続でした。麴をつくるのができれば、流行りの塩麴、甘酒やどぶろくだつてつくることもできます！ 楽しみは尽きません！

今年の秋、仕込んだ味噌を食べるのが楽しみです。売っている味噌と違って材料からすべてが手づくりです。「自分でつくった」という気持ちほどおいしい調味料はないと思います。今度は小麦を使った昔ながらのしょうゆ味噌づくりに挑戦します！（中島拓哉）



2月15日の朝、野原橋の先に大雪で立ち往生した車の中に人がいると聞き、歩いて行くことした。幸い雪はやんでいった。胸までの雪をかきわけ国道に出ると、ひざまでの雪だつた。歩き始めて約45分後、車に着くとその人は元氣そうだった。毛布と食糧があり一晩を過ごせたという。寒くないというので、家まで歩いてついてきてもらった。まずはお風呂に入つて、ほうとうを食べて休んでもらつた。さぞかし心細かつたと思う。人助けができてよかった。（千々輪岳史）



協 力隊の活動も4月で1年を迎えます。昨年からは南都留森林組合と山林の境界確定に関する作業の推進について協議を進めてきました。その成果が実り、まず日陰地区から段階的に作業を進めているところです。境界が明確化出来なければ施業を実施することが出来ないため、林業を行うために最も重要な条件となります。また境の目安となる木など、現地の状況を把握している方が年々減少しているため急ぐ必要があります。境界確定に関する作業はとても手間がかかります。そのため村内にいる自分達のネットワークを活かし、境界の明確化を進めていきたいと思つています。（大野航輔）

まだかつてない大雪に見舞われ国道が閉鎖し、道志村の弱いところを実感しています。今できることは食糧、燃料を大切に使いながら、除雪作業を待つことのみです。こんな状況でも日夜除雪をしてくださっている方々に本当に感謝です。そして、今回を教訓にして防災についての対応をもう一度考えたいと思つました。道志村をよりよくしていくためにも、どの様な状況でも焦らずに、行動、待機、協力できるように家族や地域の人たちと話し合うことが重要だと思つきました。（井口陽介）

2 月下旬に『道志手帖』第3号を発行します。今回の特集は「野生動物とのつきあい方」です。道志の食についての新しい連載も始まりました。冬の時期に合わせ、薪ストーブに関する記事も掲載します。どうぞお楽しみに。



連日の雪で室内で過ごす日々ですが、先日は小菅村に行つてきました。鹿皮をなめす処理の仕方について教えて頂くためです。今週は東京でおこなわれる獣皮活用についてのイベントに参加する予定です。「皮」に関する取り組みを進めていきたいです。（香西恵）