

満開の舞台桜(昨年4月4日の桜まつりにて)



暖かな陽気に、舞台桜のつぼみも大きくふくらんできました。写真は3月21日朝撮影。



私は舞台桜です。
私は麻績の里生まれの舞台桜。歳を重ねるほどに、一段ときれいになってきたと人から言われます。

枝垂れ桜である私は、生まれたときからほかの桜と違っていました。普通、枝垂れ桜は花弁が八重ですが、私は花弁数が5枚、10枚…とどちらなのです。このような桜は全国でも私だけだそうです。

私はとても辛い時期がありました。小学校の移転とともに、いつも見守ってきた子どもたちがいなくなってしまったのです。寂しさに枝はやつれ、幹は朽ち、腐食が進んでいました。そんなときです。私の患部を直してくれる人が現れました。そして徐々に私を支えてくれる人が増え、多くの人の愛情を受けて私は蘇ることができたのです。

一年中で一番美しい花の時季、内外から大勢の人々が私を見に訪れてくれます。そのときが近づいてきました。今年も可憐な花を枝いっぱいに咲かせます。どうぞ今年も、私に会いにおかけください。

麻績の里座光寺便 早春号

平成22年3月発行 ■ 麻績の里ふるさと応援俱楽部(飯田市役所座光寺自治振興センター内) 長野県飯田市座光寺25535 TEL0265-22-1401



座光寺出土品見学会(昨年)



原宿での植樹祭 山谷小学校植樹

座光寺には、麻績学校校舎や高岡一号古墳を中心として、数多くの史跡、文化財、歴史資料などが残されています。わたしたちは、受け継がれてきた地域史料を集め、保全し、現在に活かしていくための取り組みを始めました。子どもから大人まで、一緒にになって学びあう機会を増やし、ふるさと座光寺地域を愛し、自ら行動できる人づくりを進めます。

座光寺出土品見学会(昨年)
去る3月13日(土)、渋谷区立山谷小学校と、原宿表参道に、座光寺地域自治会からプレゼントしたリンゴ・柿の苗木を植樹。今後の果樹の管理や、苗木のふるさと飯田への旅など、さまざまな交流の可能性があります。渋谷にお越しの際は、表参道ヒルズ手前新宮前交番向かいのキャットストリートにお立ち寄りください。

実のなる交流へ 濱谷区にリンゴを植樹しました

座光寺には、麻績学校校舎や高岡一号古墳を中心として、数多くの史跡、文化財、歴史資料などが残されています。わたしたちは、受け継がれてきた地域史料を集め、保全し、現在に活かしていくための取り組みを始めました。子どもから大人まで、一緒にになって学びあう機会を増やし、ふるさと座光寺地域を愛し、自ら行動できる人づくりを進めます。

麻績の里ふるさと応援俱楽部では、本紙の情報や座光寺地域の情報をホームページ上で発信しています。

これらは携帯でも見ることができますので、下のQRコードを読み取り、メールマガジンの登録を行ってください。登録していただいた方には、定期的に情報が携帯電話に発信されます。



いますぐ
このQRコードを
読み取って
メールマガジン登録!!

あとがき
日差しが濃くなるにしたがい、伊那谷にも春の足音が聞こえきました。モノトーンの雑木林に、ダンコウバイの黄色の花が鮮やかです。田んぼの畦には薄紫のヒメオドリコソウや白いナズナの花が。特産・竜崎小梅の花も春の香りを発しています。
伊那谷はこれから花の季節。桜に続いて桃、梨、りんごの花が谷を美しく染め抜きます。ここ座光寺は果樹の花の名所。高みに登れば南アルプスを背景に、箱庭のような花絵巻を俯瞰できます。3月末・7年に一度の大祭「飯田のお練りまつり」が開かれ、座光寺からも2団体が参加しました。4月3・4日は「麻績の里 桜まつり」が行われます。花とお祭りでみなさんをお迎えします。ぜひお越しください。



そばを打ち、楽しむことが活動の原点



そばの脱穀作業。「手づくり」と「プロセス」にこだわる

南信州てんこもり直売所 座光寺「麻績の里」

「麻績の里」は、飯田市周辺の産物が集まる直売所。地元の農家が収穫した果物や新鮮な野菜、直売所としては珍しく、肉や魚も手に入れます。これからは、さまざまな産物が採れる季節です。ぜひご家族でお越しください。



新鮮な野菜が並ぶ店内
住 所：飯田市座光寺2193-32
電 話：0265-23-7643
営業時間：午前8時から午後5時30分

仲間と楽しく「農」に親しむ
夢農園

還暦前後の“ナイスミドル”が、「そばを打ちたい」との夢のもとに結集した「夢農園」。そば打ちから始まった中年オヤジたちの夢は、その後、そばの栽培、野菜づくり、米づくりと留まるところを知らずふくれあがり、現在は畑22アール、今年から田んぼ7アールを耕すまでに成長しました。

原点のそば打ちは「作る」「挽く」「打つ」を経て、今や「ふるまう」までに。地域の集まりなどで大好評だといいます。昨年は玄そばで38kg、粉で26kgを収穫しました。野菜は葉もの、夏野菜、根菜と幅を広げ、地元の直売所に出荷するまでになりました。お米も天日干しにこだわり、はざかけ米をつくる計画です。そば、野菜、米の三本柱は自分たちが楽しく農業を続けるためのもの。損得は二の次で長く続けたいといいます。

「ふるさとパック」をご存知ですか。



「ふるさとパック」は旬の座光寺農産物の詰め合わせ。ふるさとを離れて暮らす方に、自然の香りや懐かしい味をお届けしています。一度ご家庭でご利用ください。

春の特別山菜便 2,000円(送料別)

座光寺で採れる山菜の詰め合わせです。「何が」「どれくらい」入っているかは、天候と私たちのがんばりと運しだい。どうぞお楽しみに。

お申し込み先

麻績の里ふるさと応援俱楽部
(TEL.0265-22-1401)

お申し込み締切

平成22年4月10日

お届け時期

平成22年5月上旬



写真は山菜イメージです。

あつ“春”が頭をもたげてる



春は山菜のシーズン。山菜は飯田地方でも昔から利用され、今も春の食卓を彩ります。アクの強い山菜は、なまった身体を刺激し、冬に消費したミネラルやマグネシウムなどを補い、体内的脂肪分の排出を促してくれるといいます。つまり、冬の眠りから身体を自覚させ、活動的な春から夏の体质に転換してくれる食の糧なのです。

山菜の季節は3～5月。自生地は山から里にかけて。座光寺は地形が変化に富んでいる分、自生地が多彩で採取できる山菜も多種に及びます。雑木林にはタラやコシアブラ。沢筋や湿地にはセリ、ワサビ、オランダガラシなど。そして野を歩けばワラビ、フキノビルなどが見つけられます。料理は天ぷらやおひたしが定番。春の香りが口いっぱいに広がります。

おばあちゃんの山菜レシピ

筍と身欠きニシンの煮もの

飯田地方で筍といえばモウソウチク。春一番に顔を出す筍の王様で、下ゆでに手間はかかりますが味は最高。ここに身欠きニシンを合わせれば、山の幸と海の幸がコラボレートした、伝統的な郷土料理の完成です。

材料

筍(小)…1本
身欠きニシン…5本
だし汁…カップ1
砂糖…大さじ1
しょうゆ…大さじ3
みりん…大さじ1



作り方

- ①身欠きニシンをもどし、頭とウロコを取って洗い、適当な大きさに切る。
- ②下ゆでした筍を食べやすい大きさに切る。
- ③鍋にだし汁、砂糖、しょうゆ、みりんを入れて火にかけ、①・②を加えて中火で煮る。
- ④煮上げの最後にサンショウの葉を入れるとニシンの生臭さがとれ風味が増す。

春の山菜パワー