



神話伝説の山里

たかちほごう

つうしん

「高千穂郷」通信

平成24年10月号

(宮崎県西臼杵支庁)

NO.118



扇子を持って舞う優美な「手踊り」で幕開け



最後に出演のみなさんで記念撮影



次代を担う子ども達に確実に受け継がれています



勇壮な12段 仇討ちのシーン

深角団七踊り

伝統芸能

今に伝承される



威勢のいい口上に拍手大喝采「白浪五人男瀬川勢揃いの場」

大人歌舞伎



「寿三番叟」で幕開け



戦の無惨さを描いた悲劇「絵本太功記十段尼が崎の場」



コミカルな演技が笑いを誘った「白浪五人男雪の下濱松屋の場」



10月7日、日之影町深角地区、大人地区において、伝統芸能の祭典が催されました。

深角地区地域交流センター（愛称：団七の館）では「第16回深角団七まつり」が開催され、「深角団七踊り」が披露されました。

「深角団七踊り」は、平成19年に県の無形民俗文化財に指定されており、理不尽な理由で父を殺された姉妹が苦勞の末仇討ちを果たす全十二段の物語を踊りにしたもので、今から約120年前に高千穂町栗毛の村人より伝わったといわれています。

保存会のみなさんや日之影中学校の子ども達が、太鼓の囃子と朗々と唄われる音頭に合わせ、勇壮かつ華麗に踊りました。

また、大人地区歌舞伎の館では、大人神社秋祭りに合わせ「大人歌舞伎」が上演されました。

「大人歌舞伎」は、県の無形民俗文化財に指定されている九州唯一の農村歌舞伎で、天正年間に日之影地方一帯を治めていた中崎城主 甲斐宗摂が延岡藩主 高橋元種に討たれたのを村人が悼んで始められたと伝えられています。

保存会のみなさんの熱演に観客は引き込まれ、ユニークなアドリブに大笑いしたり、威勢のいい口上に拍手大喝采を送ったりしました。

地域に根付く伝統芸能が現在まで大切に保存継承されていることはとても素晴らしいことであり、各地区で保存に携わるみなさんのご努力はもちろんですが、鑑賞する側の私たちのもっと盛り上げて応援していこうという思いも大切ではないかと思えます。

牧元副知事が全共県代表牛出品者を激励しました！



木下富久さんと
ガッツリ握手！

牧元副知事が、**第10回全国和牛能力共進会**に**県代表牛**として出品した高千穂町内の畜産農家を訪ねました。

10月10日、JA高千穂地区家畜市場で集合検査に臨んでいた、**第6区（高等登録群）**に出品した**木下富久さん**を、また11日には、**第3区(若雌)**に出品した**林秋廣さん**を訪問し、連覇を願い激励しました！



林秋廣さん宅にて

また、牧元副知事は10日夕方に五ヶ瀬町桑野内の**農家民泊「ますがた」**さんを伺い、**農家民泊経営者**のみなさんと意見交換をしました。

後藤福光さん、佐伯章男さん、佐伯博子さん、興相岸恵さん、赤藤ひとみさん、興相政子さん、佐伯ひとみさん、佐伯ちえ子さん、佐伯貞男さん、後藤静子さん、佐藤まち子さん、佐藤成志さん、飯干町長、原田副町長にお出迎えいただき、美味しい心



五ヶ瀬町桑野内の農家民泊経営者のみなさん、飯干町長、原田副町長と

尽くしの手料理をつまみながら、農家民泊をはじめとする**夕日の里づくり推進会議**の取組などについて熱く意見を交わしました。

森林づくり県民ボランティアの集いin五ヶ瀬



メッセージを思い思いに...



ヨイショ！



三ヶ所小みどりの少年団
による緑の募金活動



阿蘇五岳を背に
全員で記念撮影

10月1日から11月30日までの期間は、「水と緑の森林づくり条例」で定める「**森林づくり推進期間**」となっています。期間中の取り組みの一環として、10月7日、五ヶ瀬ワイナリーにおいて「**森林づくり県民ボランティアの集いin五ヶ瀬**」を開催しました。

遠くは宮崎市内から、2歳から80歳までの**136名**が参加し、全員で**ヤマザクラ**や**イロハモミジ**など合計**1,000本**を植樹し、名前やメッセージを書いた杭を立てました。

当日は天候にも恵まれ、植樹を行った場所からは阿蘇の山々を一望することができました。

数年後には、植樹した木々が、美しい夕陽の見える里を一層彩ってくれることでしょう。**今後とも森林づくり活動への積極的な参加**をよろしく願いいたします！

夕日の里フェスタin五ヶ瀬



気持ちのいい芝生の上で
思い思いに楽しんでいます

10月7日、五ヶ瀬町桑野内の五ヶ瀬ワイナリー夕日の里イベント広場で「**第17回夕日の里フェスタin五ヶ瀬**」が盛大に開催されました。

桑野内地区の住民のみなさんの手づくりで企画・運営されるこのおまつりは、訪れて来る人を「**おかえりなさい**」と温かく迎え、県内外からのリピーターやファンをじわじわと増やしており、今年も多くの参加者でにぎわいました。

特設ステージでは踊り・棒術・神楽・ライブなど多彩なプログラムが次々に披露され、地元の方による出店のテントには美味しそうな物が満載でした。

参加者のみなさんは、**阿蘇五岳を望む絶好のロケーション**のもと、気持ちのいい芝生の上で、家族連れが出し物に見入って盛んに拍手したり、子ども達が駆けっこしたり、それぞれ思い思いに秋の一日を楽しんでいました。



阿蘇五岳が夕日にうっすら照らされて

森林セラピー基地・水土里の路ウォーキングin日之影



出発式の様子



素晴らしい天気と景色！



掛け干し中の棚田もありました



子ども達もガンバリました！



クイズは解けたかな？



最後に吊り橋を渡ってゴール！

10月21日、日之影町で「森林セラピー基地・水土里（みどり）の路ウォーキングin日之影」を開催しました。

このイベントは、日之影町が毎年開催している「森林セラピーWalk」と、宮崎県が県内各地で開催している「水土里の路ウォーキング」を合体させた初の試みで、森林の癒しの効果を感じながら、農業や農業用施設に対する理解を深めつつウォーキングをするというものです。

当日は天気にも恵まれ、県内各地より約200名の参加がありました。

ウォーキングコースは約7kmと、小さな子ども達にとっては少し長かったのですが、森林や沢、棚田などの風景を楽しみながら、みなさん気持ちよさそうに歩いていました。

また、ストレスチェックやアロマセラピー、クイズラリー、日之影発電所見学などのイベントもあり、みなさんそれぞれ思い思いに楽しまれたようです。

参加者のみなさんは、日之影町の多彩な魅力を感じながら気持ちのよい汗をかいたのではないのでしょうか。お疲れ様でした！！

ひのかげ渓谷まつり2012



ステージでの芸能発表大会



ステージを楽しむ参加者のみなさん

10月27日から28日にかけて、日之影町の癒しの森運動公園で「ひのかげ渓谷まつり2012」が盛大に開催されました。

このおまつりは、企画・運営の段階から町民のみなさんが参加する町民主体のおまつりで、子ども達や高齢者のみなさんによる芸能発表大会、花火大会、マグロ解体ショー、城之内早苗さんのコンサート、森林セラピーツアーなど実に多彩な催しや、地元の方による秋の味覚満載の出店などがありました。

27日の朝方は小雨まじりの天気でしたが、その後持ち直し、多くの参加者で賑わいました。



地元の方による秋の味覚満載の出店

新酒の季節が待ち遠しいです！！



酒米「はなかくら」を稲刈り

10月14日、高千穂町岩戸地区で酒米生産者と消費者との交流会が開催されました。

このイベントは、高千穂地区酒米生産組合と契約先である千徳酒造（延岡市）、さらには千徳酒造のお酒を販売している河野酒店（宮崎市）とが連携して行っているもので、今年で4回目を迎えました。

当日は好天に恵まれ、約30名の参加者が生産者の手ほどきを受けながら、酒米「はなかくら」の収穫と掛け干し作業を体験しました。

また、稲刈り後、屋内で開催された交流会では、千徳酒造の杜氏の方による日本酒の分類や銘柄に関する説明があり、参加者のみなさんも興味深そうに聴き入っていました。

西臼杵地区は県内唯一の酒米の産地です。少々気が早いですが、年始のお祝いには、是非西臼杵産の酒米を使った新酒を御利用ください！！



稲刈り後、みんなで記念撮影

県立農業大学の先進農家留学研修が行われました



開始式

県立農業大学では教育カリキュラムの一環として、毎年、2年生が各地域の先進農家に約1ヶ月間の長期宿泊研修を行います。

今年度、西白杵管内では肉用牛コースの4名と果樹・茶コースの1名が10月1日～26日の日程で研修を行いました。

研修初日には、普及センターで開始式が行われ、学生の自己紹介のあと、普及指導協力委員や女性アドバイザーからの温かい励ましの言葉が送られました。受け入れ農家の皆さんには親身にお世話いただき、本当にありがとうございました！



佐藤貞久さん・佐藤太さん



(受入農家名)・(学生名) ※以下同じ
岩田篤徳さん・南郷洋平さん



甲斐雄十郎さん・藏元淳嗣さん



興梶哲法さん・竹下忍さん



田崎治さん・森貴志さん

鳥獣被害対策「獣肉利活用情報」～シカ肉・猪肉の烏龍茶煮



盛り付け例

11月15日からの猟期を前に、冷凍庫に眠っている獣肉の活用に、また神楽の時のおもてなし料理にいかがでしょうか。獣肉を烏龍茶で煮ることにより肉の臭みがとれ、やわらかく、ほんのり肉色がつき苦手な方でもおいしく召し上がれます。烏龍茶は管内のお茶生産者が開発し直売所などで販売されています。

【材料】(1C=1カップは200cc)

獣肉：1kg、烏龍茶6g(または紅茶4ℓ㍗)(2回に分ける)

タレ：薄口醤油:1C、みりん:1/2C、酒:1/2C、酢:1/4C、ニンニク・ショウガ各1かけ

【作り方】

鍋にかぶるくらいの湯を沸かし、肉と茶葉3gを入れ約30分炊き、湯を捨て、流水で肉をきれいに洗う。

圧力鍋に水と茶葉3gを入れ軟らかくなるまで約30分炊き、流水で洗う。

圧力鍋がなければ鍋で軟らかくなるまで煮てください。

タレの材料を一煮立ちさせ、熱いうちに肉を付けこむ。冷蔵庫で保存し2日目から2週間頃までが食べ頃です。

切れ端や、硬い皮が残った場合は、片栗粉をつけて揚げると皮がとろりと軟らかくおつまみに最高です。



でき上がり！

「わけもん語り場」通信



10月17日、第5回わけもん語り場を「棚田食堂」で開催しました。今回は、棚田食堂さんの協力のもと、おいしい料理をつつきながら、13人のわけもんが集いました。

魂として引き継がれている食の話しや、地域活性化のために弁当なしデーを作るアイデアなど楽しい談義でした。

みなさん、たぬきの漬け物をご存じですか？食べてみたいです。

次回は、11月21日(水)18:30～「棚田食堂」です。

編集後記

第5回わけもん語り場では、ソウルフードなど食の話題で盛り上がりましたが、そういえば、前回の語り場では、上の記事の「シカ肉・猪肉の烏龍茶煮」を食べたところでした。美味しかったですよ。(真)

SAP50周年記念大会のお知らせ

記念式典 11月7日(水)13:30～
ウェルシティー宮崎

記念イベント 11月23日祝日(金)9:30～15:00

11月23日は、シーガイア内松泉宮グリーンガーデン(旧オーシャンドームと温泉の間)において、各地区SAPが趣向を凝らした料理対決(B-1グランプリ風)が行われます！

西白杵地区SAPからは「鶏の唐揚げ～西白杵の風を添えて」が販売されます。当日はヒムカイザーショー等をはじめイベントも行われます。お出かけの際には、応援をよろしくお願いします！



西白杵地区SAP 真田会長



*西白杵支庁の業務等について、ご意見、ご要望などありましたら下記までご連絡ください。

お問い合わせ先

宮崎県 西白杵支庁 総務課

TEL 0982(72)2181 FAX 0982(72)3760

URL http://www.pref.miyazaki.lg.jp/contents/org/chiki/shityoson/nishiusuki_shityo/index.html