

湯本地域の「いいところ」、さがして、活かして、地域を元気に！

■ 結果報告

福島県きのこセミナーに出席してきました

11月25日(木)・26日(金)の2日間、きのこ振興センター主催による福島県きのこセミナーに出席してきました。きのこ市場の今後の展望や、具体的なきのこ栽培法まで、幅広い話を聞くことができました。前号でも募集しましたが、EIMYではむらさきしめじ、さけつばたけ、はたけしめじ等の育てるのが簡単なきのこの栽培希望者を募集しております。ご連絡お待ちしております。

薪割体験会に早稲田大の学生が参加

11月28日(日)、商工会主催の「スタディツアー」に参加した留学生を含む早稲田大学の学生たちが、薪割体験会に参加しました。初心者でしたが、にぎやかに割っていました。割った薪は、乾燥と景観づくりを兼ね、源泉亭湯口屋の入り口わきに積んであります。

古民家再生勉強会・ワークショップを実施しました



11月30日(火)、筑波大学の安藤邦廣先生による、古民家の活用による地域活性化の取り組みをお話いただきました。また12月2日(木)には、古民家再生を手がける設計事務所「はりゆうウッドスタジオ」の方々と、湯本集落のお母さんたちとの間で意見交換のワークショップをおこないました。



炭焼き窯再建

地震によって倒壊した EIMY炭窯が、柿沼林業建設(株)の協力で再建されました。今後もありわいづくり・技術継承のために活用していきます。

郡山駅前で湯本の PR イベント

12月5日(日)、郡山駅前にある「まざっせプラザ」にて、湯本地域の PR イベントをおこないました。打ち豆体験やしめ縄作り体験などのプログラムで、好評をいただきました。



出張!えんがわ喫茶 in 下河内

12月10日(金)、湯本のえんがわ喫茶に下河内のみなさんをご招待してお話をおうかがいしました。トロッコが走っていたころの話やクマ猟の話など、貴重なお話をありがとうございました!

■ 湯本カレンダー2011 発売!!

今年もできました!湯本カレンダー2011、12月20日(月)より販売開始です!!友人やご親戚へのプレゼントとしてもぜひ。えんがわ喫茶のほか、旅館などでも販売します。売価:2きもち



■ EIMY湯本ケータイ年賀状 2011

QR コードのシールを年賀はがきに貼るだけで、湯本オリジナル年賀状に大変身!!湯本のお正月の風景が携帯電話で見られます。ご親戚や知人に、湯本のお正月を届けてみませんか? えんがわ喫茶、旅館にて販売中。1シート65面:1きもち



■ しめ縄「輪じめ」の注文、好評受付中

「輪じめ」のご注文、好評受付中!

5個1セット:1きもち(「きもち」はえんがわ喫茶にて販売中) 納品:12月下旬

■参加者募集

・獣害対策勉強会

以前より増えてきている、動物による農業被害。どのようにして作物を獣害から守るかを考えます。【講師】岩崎雄輔さん(大平在住、福島県野生動物研究会)

【日時】12月19日(日)14:00~16:00 【会場】高齢者コミュニティセンター

【参加費】無料 【申込み】不要 【定員】なし 【担当】富田昇



・きものの着付け教室

新年をきもんで迎えてみませんか?最後にはきもんで記念撮影も!

【日時】12月21日(火)19:00~20:30 【場所】湯本写真館 【講師】星富子さん

【持ち物】「あわせ」一式 【参加費】1きもち 【申込み】えんがわ喫茶まで TELまたは直接 【定員】15名 【担当】星あき子



↑ゆかた教室のようす

・バケツかまくらで元朝参り 2011

New

バケツかまくらで元朝参りの参道をほんのり明るく照らします!みなさまのご協力をお待ちしております!! 【日時】準備:12月31日(金)15:00~16:00 点灯:1月1日(土)0:00 【場所】湯本集落 温泉八幡神社 【持ち物】防寒着一式、スコップ 【担当】星美喜雄



・打ち豆体験

New

湯本の郷土料理、打ち豆作りを体験します。(おもに旅館の宿泊客対象です) 【日時】1月~3月の毎週土曜日20:00~ 【場所】源泉亭湯口屋またはひのき風呂の宿分家 【申し込み】不要 【参加費】500円※打ち豆のおみやげとレシピつき 【担当】星あき子



・スノーシュートレッキング

New

西洋かんじき(スノーシュー)をはいて、雪上ハイキング!ダイエットにも!! 【日時】1月~2月の毎週日曜日 10:00~11:00 【場所】湯本集落棚田 【持ち物】防寒着一式、長靴・スノーシュー(レンタル可) 【申し込み】えんがわ喫茶まで 【参加費】2きもち 【担当】富田昇



【あき子のお料理コラム】

湯本のたべもの あれ?これ?



「白菜」

冬の代表的な野菜の白菜ですが、今年の湯本地区でも夏の高温のせいか良い白菜が収穫できなかつたと聞きます。皆さんはいかがでしたか?.. 白菜には整腸作用や食物繊維が多く、ビタミンA(カロチン)、ビタミンB・Cも多く含まれています。料理では、鍋物、炒めもの、漬物(浅豆漬け)、餃子の具、サラダなどに使われます。カロリーが低いのでダイエットにいいそうです。私は、冬になると白菜と海老やアサリのシチューを作ります。お腹にやさしく体も温まって美味しいですよ。いまでは一年中食べられる白菜ですが、冬のこの時期、甘みがある白菜を食べて寒い冬をのりきりましょう。



■11月~12月の活動予定

12月...獣害対策勉強会(19)、きものの着付け教室(21) 1月...バケツかまくら(1)、東京都立井の頭自然文化園での展示(中旬~3月)、打ち豆体験(毎土曜)、スノーシュートレッキング(毎日曜)

湯本分室・えんがわ喫茶

「えんがわ喫茶」は、湯本のみなさんのための「たまり場」です。(もちろん無料です!)

メンバー: 富田昇/星美喜雄/星あき子 お問い合わせ: 0248-94-1703

※不在のこともありますので、事前にお電話いただくと確実です。

ホームページアドレス: <http://www.geocities.jp/eimyuyamoto> または「EIMY湯本地域協議会」で検索!

