

湯本地域の「いいところ」、さがして、活かして、地域を元気に！

■新年あけましておめでとうございます

湯本温泉八幡神社バケツかまくらライトアップ & EIMY 湯本ケータイ年賀状

湯本の温泉八幡神社参堂をライトアップする「バケツかまくらライトアップ」を、大晦日～元日未明にかけて実施しました。有志の方々とバケツかまくらを150個ほど作り、日付が変わると同時に点灯。幻想的な風景が浮かび上がりました。このときのようなすは「EIMY湯本ケータイ年賀状」でも見ることができます。



■結果報告



芝草在住 上野さんによる発表

「福島県県中地域・ふるさと暮らしセミナー」で、天栄村・湯本地域をPRしてきました

1月15日(土)、東京駅そばの福島県八重洲観光交流館で、福島県主催のイベントとして、湯本地域の暮らしの事例や、特産品の試食会などを開きました。また、2月12日(土)・13日(日)に実施する福島県県中地域振興局主催の「ふるさと発見ツアー」のPRをしました。



「きもの着付け教室」実施しました。

12月21日(火)、湯本写真館を会場として着物の着付け教室を実施。講師は星富子さんです。最後に写真館のスタジオで記念撮影をしました。講師の星富子さん→



しめ縄は14セット(70個)を受注

しめ縄も地産地消。星鉄雄さん、星健夫さん、星恒美さんのご協力で「輪じめ」を生産、販売しました。今年の年末にはより大きなしめ縄も受注する予定です。



講師の一人、星健夫さん

湯本小学校の「しめ縄教室」に協力しました

12月16日(木)、湯本小学校でしめ縄作りの講師をつとめました。しめ縄は「左もじり」が難しい点ですが、小学生たちは初めての経験でもうまくなってきたようです。

炭焼き窯復活・炭焼き再開

高齢者コミュニティセンターわきにある炭窯が再建され、炭焼きを再開しました。エネルギーの地産地消と山間部ならではのなりわいづくりをめざし、伝統技術を受け継いでいきたいと思ひます。



■販売中！

「きもち」～EIMYの提案する地域通貨



EIMYでは、地域内自給や結いの復活をめざし、地域通貨「きもち」を販売しています。「きもち」はその名のとおり、現金ではなかなか表現のできない「感謝の気持ち」や「地域の豊かさ」をあらわせるものとして、普及させていきたいと考えています。何かお手伝いをしてもらったお礼などに、ぜひご利用ください。また、湯本分室で扱うおみやげや木炭と交換したり、各種講座の受講料としてもご利用いただけます。

1きもち400円 1/4きもち100円

木炭

炭窯の再建によって、木炭の生産を再開しました。寒い時期、こたつの炭は足りていますか？EIMYの木炭は良質なナラの炭です。ぜひお買い求めください。

木炭1袋(15kg) 5きもち(または2,000円)

くず炭1袋(10kg) 2と1/2きもち(1,000円)



凍み餅

なつかしいふるさとの味、凍み餅。EIMYの凍み餅はヨモギを使わず、ごんぼっぱ100%。香りと食感が違います！2月初め完成予定。予約受付中！1袋5個入り 1きもち



■参加者募集

・つと納豆づくり **New**

昔なつかしい「つと納豆」を自分で作ってみませんか？【日時】2月7日(月)10:00～13:00
【場所】えんがわ喫茶【持ち物】エプロン、三角巾、昼食【申し込み】えんがわ喫茶まで(2月4日(金)㍻切)【定員】10名【参加費】1/2きもち【担当】星あき子

・野外撮影会「白銀の羽鳥湖」 **New**

雪景色をきれいに撮るコツをお教えします。【日時】2月15日(火)10:00～12:00【集合場所】道の駅羽鳥湖高原または9:30にえんがわ喫茶【持ち物】カメラ(デジカメ・ケータイ可)【申し込み】えんがわ喫茶まで(2月14日(月)㍻切)【定員】10名【参加費】1きもち【担当】富田昇



■■■■■■■■■■ ■■■■■■ **今月の湯本青年会** ■■■■■■ ■■■■■■

【さいの神(どんど焼)】



1月14日はさいの神です。青年が恵方の方角から松の木を運び、正月飾りをつけて立てます。夕方には火がともされ、この火で団子を焼いて食べるとよいとされています。火が鎮まってくると松の木を倒し、集落の上と下に分かれて引き合います。結果は…その後温泉様、薬師様、観音堂とお参りし、温泉で身を清め、新年会となります。

【あき子のお料理コラム】



湯本のたべもの あれ？これ？



「冬の乾燥野菜」

毎日寒い日が続きますね。この時期ならではの湯本の食べ物に、乾燥野菜があります。

かけ菜・・・冬の保存用大根を収穫した時の葉の部分で柔らかい葉のみを、軽く湯がいて干して乾燥させます。調理する時は、水で戻して絞って炒めたり、煮たりして食べます。

いもがら・・・サトイモの葉柄のことで、白茎と赤茎があり一般には赤い品種で、外皮を剥き、乾燥したものが美味しいですね。炒めものや煮物、汁の実にするのですが、味噌汁には、じゃがいもと煮ると、美味しいです。

きりぼし大根・・・大根を細長く(たんざく)に薄く切って、そのままだったり、蒸したりして乾燥させます。炒めもの、煮物、和え物、等あります。湯本では多くはないのですが、凍み大根もあります。大根を割ったり輪切りにして寒風にさらして飴色になるぐらい干します。

いずれの野菜も食物繊維、ビタミンC、カルシウム等が多く、低カロリーで少量でも満腹感がありダイエットにいいです。昔から食べられていた、これらの食品をもう一度みなおしてみましよう。

■1月～2月の活動予定

1月・・・「旅館まるごとお仕事体験」協力(まざっせ郡山主催・22-23)、いわき市四倉訪問(30)、打ち豆体験

2月・・・「ふるさと発見ツアー」協力(福島県主催・12-13)、撮影会「銀世界の羽鳥湖」(15)、「ウサギ追い」東京農業大学(19-20)、「ウサギ追いと里山体験」東京動物園友の会(26-27)

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/eimyumoto> または「EIMY湯本地域協議会」で検索!

