

うだちから

「うだちから」とは、宇陀に由来からある地域コミュニティの力(宇陀力)のこです。このコーナーでは、市が取り組む「まちづくり」やNPO団体などを紹介します。
 問 まちづくり支援課 82・3910/IP 88・9094



▲丸太切り 300 g にチャレンジ

①うたの魅力発見体験 ツアー「真冬の林業体験」

～菟田野まち協～

1月18日、今年で4回目となる「真冬の林業体験」を開催。今回は、奈良県立大学の学生13人を含む44人の参加がありました。
 県外からの家族連れが多く、締め切り一か月前には定員に達しました。このイベントを始めたころには考えられなかったことです。
 体験では、「カンナがけ」や「磨き丸太の皮むき」、そして今回初めて「きのこの菌植え」も行い、普段見るこ

とができない製材作業の見学も行いました。

昼食は、古民家にて「いわはし農村レストラン」や「女性の会菟田野支部」の皆さん手作りの料理をいただき、いつもながら好評でした。イベントの最後には「ぜんざい」をいただき、体験で疲れた体が癒され、とても美味しかったです。

アンケートでは、「子どもたちが寒い時期に外に出ることがあまりないので、とっても良い経験になった」「子どもたちの生き生きしている姿を見ていると来てよかった」などの意見がありました。
 これからも継続できるように、また、いろんなイベントを企画していきたいと思えます。

②東海道五十三次 『関宿』を視察研修

～榛原地区まち協～

1月25日朝、総勢24人の参加者は、少し肌寒い中をバスで亀山市へ出発。現在、当まち協が進めている榛原のまちを知り、郷土愛を育む事業「タイムトラベル」今と昔の榛原」の参考にするため、関宿まち協の活動を視察研修しました。



▲研修での会長挨拶

私たちの質問に対し、関宿まち協と亀山市生活文化部の皆さんから、丁寧な説明をいただき、関宿で歴史的な街並みをつくった仕組みや苦話、地域活動、亀山市の補助金の仕組みなどについて勉強をさせてもらいました。
 関宿は東海道五十三次の宿場で賑わってきた歴史があり、昭和59年には国の重伝建地区の選定を受け大変きれいに景観を保存されていました。

意見交換のあとは、関宿の中をボランティアガイドの方の案内でいろいろ視察しました。地域の方の協力で現在に残してきた祭りの山車など、文化伝承されていることが分かりました。
 関宿は、このようにしっかりとした歴史資源があり、またそれを地域の財産とし、将来ビジョンの中でまちづくりに活用していこうとされています。今後、当まち協の目標や課題の中でどのように地域の活性化を進めていくことができるかを考える良い機会になりました。



▲参加者全員で関宿を視察

③空き家を活用した 起業家交流会

1月21日、市役所において「空き家活用推進事業補助金」を活用し、起業された方の交流会を開催しました。

この補助金は、市民や転入者の方から「宇陀市内の空き家で起業を考えています」などの相談が年々増える中、空き家の有効活用や定住促進、地域の活性化を促すために平成28年7月から新たに設けた制度です。
 平成28年度1件、平成29年度6件、平成30年度9件、今年度5件(予定)と、これまでたくさんの方の起業家に活

用していただいています。
 この交流会は、起業家の皆さんが日ごろ抱えている悩みや聞いてみたい事など、情報交換をすることで、今後の起業の発展にもつながっていく有意義な時間になればと思います、開催しました。

初めての交流会は、最初は少し緊張した様子でしたが、起業の紹介から始まり、悩みや思い、また行政に対しての意見もありました。限られた時間ではありましたが、様々な意見や情報交換をすることができました。
 元気に住みやすいまちにしたいために、今後も継続的に進めていきたいと思えます。



▲初めての交流会で、いろんな話が出ました

まち協などの催し予定 3月

(2月14日現在)

日	曜日	イベント案内	主催
1	日	地元の歴史学習会	東榛原まち協
		春の伊勢本街道 ひなまつりウォーク	内牧地域まち協(協力)
		ボウリング大会	大王地区まち協(協賛)
12	木	伊賀一ノ井松明講サポート事業	笠間地区まち協
29	日	アマゴ釣り大会	田口地区まち協



タンポポ

タンポポは生薬名を蒲公英(ほこうえい)といいます。種類はいろいろありますが、いずれも薬用、食用として使えます。開花期の全草を乾燥して作ったお茶には精神安定効果、また、葉を搾った青汁には抗菌作用があり、その葉や根は昔から肝臓や胆嚢、関節の病気に利用されています。血液浄化作用もあり、水腫、癌、消化不良をはじめ、肝炎などの肝臓に関する病気の治療にも利用されています。タンポポの花・若葉の裏側に、薄めに溶いた衣を付けてんぷらに、根はきんぴらやてんぷらとして使えます。生葉はゆでて十分に

水にさらし、和え物・お浸し・酢の物にするとおいしく食べられます。生葉を数枚重ねてペーパーで巻き、油でいためてもおいしくしましょう。根は小さく刻んで乾燥し、少し炒ってコーヒー代わりにすると、消化不良や乳汁不足などに効果があります。
 タンポポは欧州では普通に食用ですが、日本でも江戸時代の料理によく登場します。例えば米国では、蕾をさつとゆでて、溶かしバターを付けて食べたり、花に衣を付けて揚げ、ガーリックソルトで食べるか、甘いシロップをかけてデザートとして食べています。



▲鉄、マグネシウム、カリウムなどの各種のミネラルとビタミンA、B、C、Dを多量に含んでいるタンポポ
 ※当市で「薬草活用講演会」をしていただいた村上光太郎先生の連載より一部抜粋

問 産業企画課 ☎82・5874 / IP ☎88・9075