

# だいのめ



7

2024 AUTUMN  
SHIKOKU SEIYO GEOPARK  
<http://seiyo-geo.jp>

## 今日のごはん、何つくる？

地域をふかぼりフィールドワーク「神社で石と生きものウォッチング」

こどもジオ相談室「海に遊びに行ったときに、大きな地震が起きたら？」 つなぐ人のことば

What's for dinner today?

# 今日の ごはん、 何つくる？



作ったり、買ったり、食べに行ったり。

毎日のごはんの選択肢は増え、生活も便利になりました。その中でもとりわけ、ごはんを「作る」という行為には、その人らしさがにじみ出ているように思います。どこに住んでいるか(海に近い?山に近い?)、どんなものを食べて育ったか、誰と食べたか…。過去の経験と記憶が「私の味」を作っています。そして私たちは「私の味」を元に毎日ごはんを作り、それはそのうち、だれかの「私の味」として育っていきます。

今回の特集では、「ごはんを作る」ことについて、5名の方々にお話を聞いてきました。ぜひ、みなさんの味を作ってきた土地や人についても思い出しながら、読み進めていただけると嬉しいです。

写真・文：加藤雄也、加藤千晴



晩ごはんの献立や明日がメ切の仕事、地域行事の準備、子育てや介護…。私たちは日々、いろんなことを抱えて暮らしています。そうした目の前のことに向き合いながらも、ふっと視点をずらしてみたり、時間のものさしをいつもより長く伸ばしたりして、日常を振り返ってみるきっかけをつくりたい。そんな思いから、『だいちのめ』を創刊しました。なにか一つでも、ふだんの暮らしを考える問いが生まれますように。

『だいちのめ』編集部

<特集>

## 02 今日のごはん、何つくる？

- 03 あの時、作り方を聞いたときよかったなって、後悔しています
- 05 体が覚えている味を、ちっちゃい子らに残していきたいよね
- 10 地域限定!?  
ツガニ(モクズガニ)入りのいもたき
- 11 私にも、人にゆずれない味があるなと思って
- 13 私のごはんを子どもたちが食べてくれるのは、今なんですよ



# 今日のごはん、何つくる？

<連載>

- 15 地域をふかぼりフィールドワーク  
神社の石と生きものウォッチング
- 17 つなぐ人のことば  
大徳左官 大徳善高さん
- 19 こどもジオ相談室  
海に遊びに行ったときに、大きな地震が起きたら？



『だいちのめ』は、私たちの暮らしと大地との関わりを研究し、ジオパークについての理解を深めることを目的に作られたフリーマガジンです。ジオパークは持続可能な社会の実現を目指すプログラムであり、国連が定めたSDGs(持続可能な開発目標)とも深く関わっています。

水野 美貴さん  
水野 清さん

三瓶町

# あの時、作り方を聞いたときやよかったなって、後悔しています



下泊を拠点に三瓶の海で潜りの漁師をしている水野清さんと、清さんが獲ったウニ、サザエ、アワビなどの加工を担当する妻の美貴さん。そんな漁師さん家族の「日々のごはん」とは一体どんなもの? やっぱり魚が中心?興味津々で、聞いてきました。

## 漁師の家の食卓

— 普段は、どちらが料理をされているんですか? —

**美貴**..私です。作るの好きなんです。— どんな料理を作られてるんですか? —

**美貴**..そんなたいそうなものは作ってませんよ。その時、家にあるものとかで料理しますね。食材は、国産にこだわってます。— なるほど。海が近いのでやっぱり魚とかよく食べるんですか? —

**清**..いや、そんなことないです。肉好きです(笑)。

**美貴**..あくでも、私、小さい頃からおばあちゃんが作ってくれたものを食べて育って。おばあちゃんが明浜にいて、小さい時からよくそこに人が集まってるんですよ。お盆とかになると、親戚が2、30人くらい集まって、ワイワイガヤガヤにぎやかで。おばあちゃんも海と山の仕事をしていたので、夏だったらテングサを採ってきて、とこてんを作ってくれたりとか。

**美貴**..みかんとかお野菜も作ってましたし、海でウニとかひじきとかを採ったのを幼い頃から見ていて。それで作ってもらったものを食べて育ったので、その

味というか、そういう料理が好きで自分でもよく作りますね。

この間、知り合いの方が来た時には、そうめんとかサザエの炊き込みご飯とか、アワビのバター炒めとかを作った。



— おいしそう。 —

**美貴**..あと、私、エビのかき揚げも好きなんです。おじさんが底引き漁をしていた時はそんなのも引いたので、ハネというか出荷用の箱に入りきらなくてちよつと残ったのをもらって帰っては冷凍して。それをお寿司とか炊き込みご飯にしたり、かき揚げにしたりとかしました。

— なるほど。 —

**美貴**..子どもが生まれてからは、釣りに行けてないんですけど、アジとかも普通に釣れるので、それを持って帰って三杯酢にしたり。やっぱり自分で釣ったアジの方が、鮮度がいいので。

— 違いがわかるんですね。 —

**美貴**..身がコリコリしていて違いますね。それこそ刺身で食べる時は特に。それは本当に、昔からおばあちゃんの料理を食べてきたからやと思うんですけど、料理してありますか?って聞かれると、大したことではないですよ。サザエ、アワビとかは一般の家庭よりは食べてるかもしれませんが。

— 郷土料理を作る機会ってありますか?こつちやったら例えば、鯛そうめんとか? —

**美貴**..私らはどつちかっていうと、刺身にした時に出る骨を出汁に使います。鯛そうめんって、鯛がそうめんの上に乗ることつてるじゃないですか。ああいうのよりかは、骨を出汁に使ってそうめんを作るっていうのはやってましたね。あとアジも刺身とかにしたら骨が残るじゃないですか。それを骨せんべいにして食べたとかは結構します。

— へえ〜! —

**美貴**..あと、アジで「さつま」は作りますね。

— 好きなんですか? —

**美貴**..はい、さつま大好きです!

**清**..僕も好きです。

**美貴**..でも郷土料理ってあんまり意識したことないかな?食べたと思った時に、

食べたいと思ったものを、その時手に入ったものとかで作ってるっていう感じなので。

— そうなんです。私は鮮度のよさそうなアジを見ても、自分の料理のレパートリーにないから、さつまを作ろうって思わなかったなあ。

**美貴**..でも、さつまって、焼いて身をほぐして、味噌を入れて水で溶くだけなので、割と簡単ですよ。夏場だと食べやすいし、夏バテにもいいのかなと思います。ネギやゴマとかも入れて。

## おばあちゃん存在

— 魚をさばくのはどちらがされてるんですか? —

**美貴**..夫も私もやります。私もさばくのが好きな方なので(笑)。小さい時からばあちゃんがしてるのを見てきたからか、やってみたくていうか。そうは言っても面倒な時は、夫にさばいてもらったりします。

— おばあちゃんが近くにいて、その生活を見ながら育つ経験って結構大きいですね。

**美貴**..そうですね。今は核家族っていうか、自分のおばあちゃん、おじいちゃんともあんまり交流がない人も増えてると思うんですけど。私はおばあちゃんここに

行ったら、おばさんがいたり、近所の人がおったりする家庭で育ってきて、それで結構しんどい思いをした時もあったんですけど、大人になってみたらすごい学びが多かったかなというのがありますね。

— うんうん。他にはどんな料理を作りますか? —

**美貴**..うち何が多いんやろな..お好み焼きとか、餃子とか多いかもしれん。あと、手巻き寿司とかにぎり寿司とかも自分でします。

— す〜い(笑)!それは昔、おばあちゃんが作ってたんですか? —

**美貴**..はい、作ってました。— やっぱり、おばあちゃんとかに作ってもらったっていう、そういう経験が大き

いんだなあ。  
**美貴**..料理とかそういう関係は、おばあちゃん存在がでかいですね。ばあちゃんには認知症で、自分が習いたいなと思った時にはもう教えてもらえなかったの、あの味はどうやって出したんやろ、あの時、聞いたときやよかったなって、す〜く後悔してます、今。

## お好み焼きへのこだわり

**美貴**..私、お好み焼きにもす〜いこだわりがあつて。おばあちゃんとかで作りよったんですけど、おじさんおばさんに、美

貴ちゃんが作るお好み焼きがおいしいけん作ってや〜って、毎回言われて。

— 具は何を入れるんですか? —

**清**..他のところよりは多分、具は多いと思います。

**美貴**..エビ、イカも入りますし、それ

も地元産のものとか釣ってきたやつとか。

めつちや高いと思います、単価が(笑)。

— シーフードミックスとかではなくて? —

**美貴**..それだと、自分が思う味が出ないんですよ。作るの大好きなんで、ほんと、食べに来てください(笑)。シーフードミックスを使うこともあるんですけど、海外のイカとかだとイカの食感がちよつと違うかな〜と。

— 違うんですね。

**美貴**..作って「おいしい」と言われても、自分で納得してない時は、何がいけんかったんやろ?とか、これが足りてなかったんかな?みたいなことを考えますね。あとはホタテの干し貝柱とか、さきいかも買って。さきいかは海外産ですけど、出汁が出るんでそれを裂いて切つて。ヤ

けん、うちはいろいろ入ってますね。  
**清**..まあ、何に対しても具は多い。いっぱい(笑)。

**美貴**..そうですね(笑)、具は多いですね。





### 体が覚えている味

— なんか作ろうと思ってレシピを見るというよりは、今まで作ってきた下地みたいなものがあって…。

照：そうそう、昔からばあちゃんがあれ作りよったねとか。でも、それをわから

— なるほど。ここで作られるものは、昔からみなさんがお家で作られよったような料理なんですかね。  
照：そうそう。この季節は、生姜が使えるけん生姜ちりめんしたり、山椒が使えるけん山椒の佃煮したり、しそジュースを作ったり。体にもいいやんか、ほやけん私は赤じそと青じそと半々に合わせてしそジュースを作るんやけど。あと梅もね、シロップみたいにして、それで寒天も作ったりとか。昔から作りよるもんを、ひと工夫して売るっていうのが多いよね。

— 加工場では今、どんな料理を作られているんですか？  
照：今の時期（7月下旬）、特に夏に多いのは、しば餅っていう団子ね。昔からこの時期に食べる甘いものはしば餅がメインよね。それからあとは漬物ね。梅干しとからっきよとか、夏場に作るんよね。  
— それは加工場に集まって、みんなで作るんですか？  
照：そうそう。それで年末にふるさと小包の注文が100件くらいきて、そこへ送るんやけど、普通はもつとっぱい梅干しを作るのに、今年は梅がないけん…。春に山に採りに行った山ぶきで佃煮を作つてストックしとるけん、それにしようよ。

— 食べたんです…。  
— 食べたいです…。  
照：冷や汁って言うんやけど、お味噌汁の冷たいバージョンで、お魚とかが入って出汁がきいておいしいやつ。なんでそれを作るかという、田んぼとかが忙しくなるやん。ご飯を食べよる暇もないのよ。でも、冷や汁やったら、汁をご飯にパツとかけて、シャブシャブですぐ食べれるやんか。それでこの時期は冷や汁をよう作つて、お家では食べてたわけ。氷を入れてキンキンに冷やしとった汁を、温いご飯にジャーンとかけて食べる。こーれがうまいのよ。1回作つてあげたいぐらいうまいのよ。



— 野菜に関しては、この近くでとれるものを使つてるっていう感じですかね？  
照：もう、そうよ。家で作れる野菜って言ったたら、ごぼうやらジャガイモやら、に  
— 野菜に関しては、この近くでとれるものを使つてるっていう感じですかね？  
照：もう、そうよ。家で作れる野菜って言ったたら、ごぼうやらジャガイモやら、に

— 食べたんです…。  
— 食べたんです…。  
照：昔はね、ばあちゃんが親がおつて、3世代4世代が家におつたやんか。今はないけど、そういう風に生活しとったからこそ、昔からの料理を覚えてるわけよ。作り方を教えてもらたわけやないけど、頭と口と目で見て覚えてるから、それは作れる。  
— 小さい頃、よくおばあちゃんの家で過ごしとったっていう方にお話を聞いたら、この時期になるとこれが食べたくなる、アジを見るとこれが食べたいと思つて話してました。  
照：そうーそうー体に残つてるの。インブツトされてるの。それが大事！だから、それを今のちっちゃい子らに残してい

### 川田 照さん

野村町

## 体が覚えている味を、ちっちゃい子らに残していきたいよね



溪筋農林水産物処理加工場「よりみち」でお惣菜の製造・販売をするほか、生活研究会の活動などでも食に関わる川田照さん。畑や身近な自然にあるものを活用して料理を作る照さんに、よく作る料理や食生活について考えていることを伺いました。

### 加工場「よりみち」で作るもの

— 加工場では今、どんな料理を作られているんですか？  
照：今の時期（7月下旬）、特に夏に多いのは、しば餅っていう団子ね。昔からこの時期に食べる甘いものはしば餅がメインよね。それからあとは漬物ね。梅干しとからっきよとか、夏場に作るんよね。  
— それは加工場に集まって、みんなで作るんですか？  
照：そうそう。それで年末にふるさと小包の注文が100件くらいきて、そこへ送るんやけど、普通はもつとっぱい梅干しを作るのに、今年は梅がないけん…。春に山に採りに行った山ぶきで佃煮を作つてストックしとるけん、それにしようよ。  
— 定期的にするんですか？  
照：もうずっと作つて、今1回目仕込



— 食べたんです…。  
— 食べたんです…。  
照：昔はね、ばあちゃんが親がおつて、3世代4世代が家におつたやんか。今はないけど、そういう風に生活しとったからこそ、昔からの料理を覚えてるわけよ。作り方を教えてもらたわけやないけど、頭と口と目で見て覚えてるから、それは作れる。  
— 小さい頃、よくおばあちゃんの家で過ごしとったっていう方にお話を聞いたら、この時期になるとこれが食べたくなる、アジを見るとこれが食べたいと思つて話してました。  
照：そうーそうー体に残つてるの。インブツトされてるの。それが大事！だから、それを今のちっちゃい子らに残してい



— 食べたんです…。  
— 食べたんです…。  
照：昔はね、ばあちゃんが親がおつて、3世代4世代が家におつたやんか。今はないけど、そういう風に生活しとったからこそ、昔からの料理を覚えてるわけよ。作り方を教えてもらたわけやないけど、頭と口と目で見て覚えてるから、それは作れる。  
— 小さい頃、よくおばあちゃんの家で過ごしとったっていう方にお話を聞いたら、この時期になるとこれが食べたくなる、アジを見るとこれが食べたいと思つて話してました。  
照：そうーそうー体に残つてるの。インブツトされてるの。それが大事！だから、それを今のちっちゃい子らに残してい



### しば餅とばあちゃんのお知恵

—すこいきれいな緑！このよもぎも揃んでおくんですか？

照：そうよ！いっぱい探るよ。これが採る時期が違うたら色も違うよ。それから4月になったら、みんなよもぎを摘むよ。いっぱい採って、炭酸入れて湯がいて、水にさらしてきれいにアクを取って、それをミキサーにワンとかけて。ほんで、私は一升の餅を作るのによもぎを200gぐらい使うけん、200gずつ袋に入れて、冷凍しとく。しばの葉っぱは、山にできとるやつを採りに行くんよ。

—しば餅って、1年中作るものなん

すか？

照：作らん、夏よ。この季節。これも田んぼの仕事が忙しい時に、いっぱい作って休憩時間とかに食べる。即食べれて糖分もあるし、動けるんか。そがいなんが中心よね、この忙しい時期はね。

—自分たちの世代になつてくると、買って済ませてしまおうというか…。

照：ね、店に行ったらあるわって。うちのときは作らないかんかったわけやけん。そこが違うねん。今はしば餅を作って1個ずつラップして冷凍しとくんよね。で、ご飯炊いた後にちょっとだけ保温にするんか。その上にポコンと冷凍のしば餅を置いとったら、出来たてみたいにして食べれる、ほかほかの。

—すこいお知恵！

照：そうそう！そういうのが、ばあちゃんのお知恵っていうやつよ。レンジでチンしたらすぐ固くなるんよ。炊飯器の上に置いとったら、こういう風に柔らかく自然にできるんよ。冷凍庫にのけたお餅もラップして、同じようにやっとおみ、ふわんってできるよ。



んといけんっていうことよ。料理にしろ、何にしる百姓じゃからうちらは。畑にあるもんでお料理をしましょうがメインやからね。だからあんまり買うものがなかつたんよね。お肉や魚は買うてこないけんけど。



昔はもう豆腐だつて、お醤油だつて家で作つてたからね。ここらはまだみんな、自分で味噌も作んなはるよ、自分の味噌。あとはね、こんにやくも自分で作る。田舎の人は、こんにやく玉を畑に植えとるけんね。これはできたてのぬくぬくを食べたらめっちゃ病みつきになら。あとは…、あーこら辺はみがらしを食

### 自分で手作りするあれこれ

—今回、食について取材したいなと思つたのは、ご飯を買つたり、外食をしたりすることも楽しいけど、自分で作ることも楽しいし、大事ななと考えていて、西予もおいしい素材がいっぱいあるけど、地元の素材を使つていない加工品を買つてばっかりだと、結局、都市で暮らしてるとあんまり変わらないんじゃないかなと思つて。

照：変わらん、変わらん。みんな夕方になつたらダダダッとお弁当とか、お惣菜とかね。半額になったりするけん、そういうところに買いに行きよりはる。忙



べたりするの。みがらしも麦味噌をベースにして、それに砂糖と酢と和がらしを入れて作るのね。これも各家で味が違う。お砂糖の量とか。



—へえ。

照：おでんとか、ふかとかにつけてね。あと、こんにやくと豆腐とその時の野菜。ほうれん草だったり、白菜とかブロッコリーとかきゅうりだったり。温野菜みたいにして、みがらしをつけて食べたらめっちゃおいしいで。あと、ここの飲み助は、みがらしを入れておそうめんを食べなはるの。ちょっと箸休めにね。うちらはみがらしが好きやね。

—じゃあ結構、頻繁に作られてるんですね。

照：そうよ、年中作るよ。ほれでからし



が抜けるんよ。そしたら、からしだけ足したり。味見して酢が足りんなつた、砂糖が足りんなつたら、それをちょっと足して練つては食べたり。みがらしは結構冷蔵庫に入つとる。加工場の冷蔵庫にも、みがらしはいつも入れとるよ。お味噌作りよるところはだいたいね、そういうのはすらいね。ほで、みがらしのからしが入らんバージオンが、ぬた。いりことこまと鰹節を炒つたやつを、すり鉢でゴリゴリして、それに味噌と砂糖と酢と、ちょっとだけ醤油を隠し味みたいに入れて作るんよ。もうちょっとして、里芋が市場に出だす頃になつたら、それを里芋と和えてね。それで春ぐらいには、柔らかくて大きい太いネギを湯がいて、ぬたで合わす。おもしろいやろ？

地域限定!?

## ツガニ(モクズガニ)入りのいもたき

城川、野村のいくつかの地域では、昔からカニ入りのいもたきを食べてきたそうです。地元の方にお話を伺いました。



亀岡 紀世美さん  
城川町窪野出身、川津南在住。  
農業をしながら、第2・第4土曜に  
パン屋「穂たる工房」をオープン。

—こちらでは、ツガニ入りのいもたきを食べると伺ったんですが、そもそもどんな時に食べられるものなんですか?

地域の草刈りの後とかの慰労でみんなが集まるじゃないですか?そんな時に作りますね。10月にやるイベントの時にも作りますよ。秋に人が集まる時には、いもたきって結構します。自分の家でもしますけど、家でやる時は鶏だして作る場合が多いです。カニって結構高価なんで…。

カニが入ったいもたきを初めて作ったのは、私がまだ土居の青年団におった頃で、何か上の男の人に教えてもらったんですよ。同じ町内だけど、窪野の実家では食べたことが無かったの。



—どんな風に調理されるんですか?

まず、生きたままのカニをお鍋に入れて、動きが止まるまで煮ます。生きたままカニを洗うのは大変なので、動きが止まったら鍋からカニを出して、たわしでこすって洗います。それからまたカニを鍋に戻して、水を入れて本格的に炊くんです。



—それは、カニだけで?

まず水とカニだけで

炊いて、それに醤油とかお酒とか砂糖もちょっと入れて、だいたい味を整えて出汁を作っとくんですよ。で、カニはいったん別にして、お芋とか具を全部煮てって、味を見ながら調味料を足して、最後にまたカニを戻す感じですよ。

—具としては何が入るんですか?

メインはカニと里芋で、その他にゆで卵とかまぼこ、ちくわ、厚揚げ、こんにゃく。あと鶏肉も多少入れます。あと何入れるかな…じゃこ天とかも入れます。

里芋以外のお野菜は、ごぼうと、あとはツイモってわかります?あれも後から入れたりしますね。

—ツガニはどこから調達されるんですか?

今は、松野ですね。鬼北、松野あたりがメインかな。義理の父が言うには、昔はこの辺でも採れよったらしいです。雨が降ったら道を歩いてたとか、ダムができる前までは上ってきよったみたいな話はしてましたよ。

—この地域では、秋ならではの料理みたいなものなんですか?

そうですね。やっぱり秋には1回ぐらい食べたいよねって。ツガニを売ってるところに出合うとのぞきますけど、数が少ないと出汁が濃くないんで、10匹くらい売ってると嬉しいですね。



—おもしろいですね。  
照:ほいでさっき言いましたように、いりことごとと鯉節を炒ったやつをガラガラすり鉢ですって、それに木綿豆腐と砂糖と塩を入れたら、これが白和えのものよ。味噌が入らんバージョン、豆腐で白い。だから、そういうもんは全部こう利用していくんよな。  
—すごいなあ。そういうのが全部、もう頭に入ってるんですよな。  
照:難しいことないの。お料理っちゅうのは田舎じゃろが都会だろうが、基本は一緒。これにこれを足し、これからこれを引いたらできる。言うたら「基本の出汁は何でとる?」っていうのをわかってたらいいわけ。椎茸とかいりこを水に一晩漬けたら、次の朝には出汁が取れるやんか。それで味噌汁したり、煮炊きたりするわけやから。

### あらためて食と暮らしを考える

—家庭で普段何を食べてるかって、大きいですよな。  
照:そうよ!特に子どもは口にちよっと合わなかったら、もう食べんなるやん。でも、家でいつもごはんに出てきよった食べだして、結局それがおいしくなっていくって、嫌いやったけど好きになつたとかいうのもあるでしょ。  
—ありますね。  
照:私は昔から苦いもんが好きやったからにがうりも大好き。だから、この時期



いなくなつたらもう、種ごと炊いたにがうりの煮物が食べたくなる。うちはばあちゃんの時分から種ごと炊くの。出汁を入れてちよっと甘めに味付けして。  
出汁は大事よな。絶対大事。もう冷蔵庫にこがいなお茶作するような容器でいいけん、いりこと椎茸と昆布をほうり込んで出汁は1日で使い切るんですか?  
—出汁は1日で使い切るんですか?  
照:そう、ほとんど無いなる。すごくいいよ。で、それを集めてって椎茸と昆布は佃煮にするんよ。いりこだって、頭と骨以外は食べてしまふしね。だから捨てるもんは、それは無いわいな。  
—そういう生活だと、本当にゴミとかも少ないですよな。  
照:そうね、あんまりね。コンポストに入れてたら、ちゃんと堆肥になるしね。やっぱり田舎におるけんこそ、できる生活やな一って思うよ。都会でアパートの部屋においたら、こがいな生活はできんやろ。

—ここで、ここの辺じゃ、「これいるか?」って言われたら、「いる〜」ってもらつてこれろ、あれがいいよね。それでなんぞ作つたら、「こないだのこれ作つたよ」って持って行けるしね。「ありがと。美味しかったよ」言うてね。そういう生活がいいよね。



— そうだったんですね。でも、ずっと続けられなかったけん、このタイミングで出会いがあったって…。

清子：そうそう。このタイミングで移住してきた若い子たちと出会いがあったって、工房を使ってもらえる。だから、やっ

— すごくいいタイミング…。

清子：じゃから私は、姉ちゃん今日もありがたうなって言ってる、使わせてもらいよ。これは1升3合がな、15分で炊ける。それがおいしいのよ。昔のもので、材質がいいからやろね。ごはんがおいしいし、15分で炊けるし、いいことづくめ。だから昔のものは捨てられん。あんこを練る鉄の鍋も全部もらいもので、何回も焦がしとるけど、やっぱり捨てられん。

**ゆずれないもの**

— 清子さんは、鯛めしとかひじき寿司

— なるほど。そんな始まりが。

清子：明浜のカップ祭りにはずーっと出店しよったし、宇和のれんげ市場でも、毎週じゃこ天をしようたんよ。何年やっかなあ。結構ね、楽しかったね。お客さんがどんどんつくんですよ、おいしいおいしい言うて。今もどんぶり館で、じゃこ天を作る時もあるんよ。

— 食べてみたいですね。清子さんがよく作られるのは、そのじゃこ天と…

清子：ここは養殖の鯛ができるから鯛めしと、ひじきが採れるから、ひじき寿司。それから芋もち。芋もちは、岡山で母がこしらえとったようなのを、この人らもしとったんよ。それで私もやってみたいなと思ってる。

— おいしそう。ひじきは炊き込みご飯じゃなくて、お寿司なんですね。

清子：炊き込みご飯もするけど、お寿司です。ひじきはたくさんもらうし、採りにも行けるし、ただやないですか。それでひじきをたくさんお寿司に入れるようになったら、お客さんが食べたことないわって言いなはって。健康でいいですよっていうことで、ファンが増えて。ひじきのお寿司、結構人気者なんですよ。

— そうですね、岡山の道の駅で同じようなことをやるとる妹が、ひじき寿司にせしそう(しそ)を入れたらいいよって教えて

— 見よつたら、簡単にできると思っ

坂下清子さん  
明浜町

私にも、人にゆずれない味があるなと思って



岡山県出身。市の生活研究会に所属しながら、かあちゃん工房を立ち上げた坂下清子さん。今は若い人に世代交代しながら、自分のペースで地元のものを使った料理を作り続けています。



**じゃこ天とひじき寿司**

— 清子さんは、かあちゃん工房でどんな料理を作られとるんですか?

清子：まずは、じゃこ天やね。私が真珠のお手伝いをしようとした時に、宇和島からじゃこ天を売りに来よった人がおっつて、その人から作り方を習ったんよ。そのじゃこ天がおいしかったね。作り方を覚えてたくて、毎日お店に通って隅の方でずっと立って見よつたら、そのうち「入るかな?」って、中に入れてもらって。

— すごく行動力…。

清子：あまりに熱心やし、私もじゃこ天の注文をとってあげたりしとったから、知らん顔はできなくなつたんやろね(笑)。それでいろいろ教えてもらって、やり始めたんですよ。型なんかももらって、もらったものは全部置いとる。

て良かったと思っ

— 続けるよって、調理道具はほとんどもらいもの。このガスコンロも、もろ蓋もそう。羽釜が傷んで困つたなうって言いよつたら、妹が「姉ちゃんが亡くなつて、ガス釜が残ってるんやけどいらん?」って連絡がきたから、送ってもらって。

— 続けるよって、調理道具はほとんどもらいもの。このガスコンロも、もろ蓋もそう。羽釜が傷んで困つたなうって言いよつたら、妹が「姉ちゃんが亡くなつて、ガス釜が残ってるんやけどいらん?」って連絡がきたから、送ってもらって。

— ゆずれないものか。

清子：だからお寿司の具なんかは一切水を使わない。ここにパートに来る若い人が、「なんできよさんのお寿司はおいしいんやろなって、見よつたらわかった!」って。「きよさん水を使わんのよな」って。だって、野菜の中に旨味があつてそれを全部吸収するけん、お寿司もおいしくなるんよ。前日から、にんじんやらごぼうをいっぱい炒めるやないですか? ほしたら、翌朝、水分が残るわけよ。それをからからまで炒めて、汁がなくなるまでじっくり炒めて、それをお寿司にする、旨味を全部お寿司の中に入れるんよ。

— なるほど。

清子：だからパートに来よる人にも、最後は「きよさんやってや」って言われる。若い人らは、簡単に早くしたらいいのになと思っうんやろうけど。



— 見よつたら、簡単にできると思っ

— 見よつたら、簡単にできると思っ



— 見よつたら、簡単にできると思っ



で、多い時はほんと、ごっそりもうらうんですよ、自分で作らなくてもいいかなっていうくらい。持ってきたぞーって(笑)。昨日も隣のおばちゃんにかぼちゃをもらったんですけど、気を使って何か持って行ったら、もうそれはいらんから、食べてくれるだけでいいよって、言われます。もらってくれるだけで嬉しいよって。  
—うんうん。  
直子：魚をもらうこともあるんですけど、「これは誰々のお父さんが釣ってきてくれたよー」って言ったら、わくってなるじゃないですか。そういう関係もいいなと思って。今ね、不自由なく何でも手に入るけど。  
—確かにね。もらったもので作る料理っていうのは、地域のつながりがあるの料理っていう感じですよ。  
直子：犬の散歩したら何かもらって帰るとかね、よくあるんです。お寿司作っ

たから、おすわいで持っていいたら、野菜に代わって返ってきたとかね。  
**子どもと一緒に作る・食べる**  
—お子さんに作る料理で意識してることはありますか？  
直子：双子の次男が赤飯とか大好きなんです。だから一人一人の好き嫌いはあっても、誰かが好きなら作ります。  
—お子さんたちと一緒に、何かを作ったりすることもありますか？  
直子：正月とお祭りの時にお餅をついたかな。この地域のお祭りの時に、子どもの牛鬼が出るんですよ。餅屋さんに頼むのもいいけど、もち米もあるし、うちでやるかって。昔は秋祭りの時に、みんなで餅つきしてたんですけど。あれ、つきたてが一番おいしいんですよ。  
—そうなんです(笑)。何個でも食べれる…。

直子：私、つきたても好きだけど、もち米の蒸したてのやつ、つく前の。あれも好きです。  
—塩味の。  
直子：そうそう(笑)。  
—蒸したてのもち米の味を知ってる人も、そういうんですよ。つかれたものを売ってるから。  
直子：そうですね(笑)。  
—でもやっぱり小さい頃から家族が料理を作る場と一緒にいたとか、山菜と一緒に採りに行ったとか、そういう経験があると違いますよね。  
直子：そうですね。  
—全くそういう経験がなかったら、ちょっと自分でもやってみようとは思わないだろうし。  
直子：だから子どもたちにも、できるだけそういうことは経験させたいなと思って。ちょっと手間でも、餅をついたり、

—へー！すごい！どうでした？  
直子：うまく育ってます(笑)。多少倒れて斜めになってるけど、問題なく。いいですよ。なんかちよいちよい、そういう経験をする機会があると。  
直子：だんだんとね。中学生になったらもういやとか言って、ついてこなくなるんだらうなと思うけど、まだついてきてくれるうちには色々。  
—そうですね。毎日忙しいけど、多少手間はかかっても、できるだけ一緒に経験したり、作ったりしたいですね。  
直子：ね。食べることでやっぱり大切というか、私のごはんを食べてくれるのは、今なんです。きつと。そのうち子どもたちも巣立って、夫婦2人だけになった時に、そんなに手間かけたことするかなーって思ったり。今大変でも時間を惜しまずに、忙しい中でもなんか、やっていたらいいのかなって。



裏表紙の編集後記も見てね！

小玉直子さん  
野村町

私のごはんを子どもたちが食べてくれるのは、今なんですよね



せいよ東学校給食センターに勤めながら、小学生の男の子3人を育てている小玉直子さん。お母さんからゆずり受けた山菜おこわのレシピや、楽しみなわらび採り、そして子どもたちとの食にまつわる経験についてお聞きしてきました。

山菜おこわとわらび採り

—直子さんは、普段どんな料理を作られているんですか？  
直子：うーん…。  
—レシピを見て作ったりします？  
直子：見ますよ。自分のレパートリーはそんなに無いと思うので…。でもレシピをこつと、ネットとかで探すじゃないですか？で、1回作ってはみるけど、何回も作るの誰かに教えてもらったレシピの方が多くですね。母がどっかに殴り書きをしたようなレシピであったりとか。



—へえ、例えば？  
直子：一番作るの、山菜おこわかな。  
—よく作るんですか？  
直子：そうですね。思い立ったら続けて毎日作ったり(笑)。春に採ったわらびを冷凍しているので、いろんなタイミングで作ってます。

—今年もわらびを採りに行かれたんですか？  
直子：行きましたね。夫が働いている牛舎へ行く途中に、わらびの出る田んぼのり面みたいなのがあるんですけど、そこにはふつと出るので、家の周りに入るわらびよりも太くて、食べ応えがあるんです。祖父の家の裏山に出るわらびは、細いけどアク抜きをしたら色はすごく綺麗で。



—わらびは毎年採りに行かれるんですか？  
直子：そうですね、もうそろそろかなと。時期になるとなんか血が騒ぐというか、天気が気になりますね。雨が降った後とかすっごい出るので、おもしろいぐらい採れますね。  
—行くときは一人？

直子：一人で行ったり、子どもたちも一緒に来てくれたり。雨が降ったから出とるかなって。  
—直子さん、昔から家族と一緒に山菜採りに行かれてたんですか？  
直子：そうですね。昔から祖父たちが、農協にわらびを出荷してたんですよ。私が子どもの頃ですけどね。山に入ってわらびを採って来ては出荷したり、なんか色々したので。  
—なるほど。

直子：近所の70代くらいの方でも、「わらびがどこに生えるかがわからん」って言う方もいます。「わさわざ山の中を歩いてまでは、採りには行かん」って言われるし。だから、たくさん採って、近所の人にあげたりしたらすごく喜ばれます。

**いただきますので作るごはん**  
—他にはどんな料理を作ってますか？  
直子：他には…私、作り置きが苦手なんです。だめにしてしまったりするので。食べたいものというか、あるもので。野菜とかも、ご近所さんにきゅうりを買ったからサラダにしようとか。これも買ったから、何か作ろうかっていう感じですね。  
—なるほど。  
直子：周りにきゅうり農家の方も多いの





西予市まなび推進課 高木邦宏さん

### 石に刻まれた文字を見る

石造物には文字が掘られ、だれが作成したか、いつ寄進されたかといった情報を読み取れる場合があります。作成者はよその地域の石工であることもあり、当時の人の交流の様子などを知ることができます。また、石造物が寄進されたのは、比較的、経済的な余裕があった時代だと考えられるため、地域がいつ頃栄えていたのかも推察できます。

春日神社には、尾道(広島県)の石工の銘が入った手水鉢(ちょうずばち)や、明治45年に狩浜商人たちが奉納した七五三柱(しめばしら)があります。七五三柱の説明には、103人の世話人や寄付者の名前が連なっており、当時、集落の多くの人が商人として活動していたことがわかります。

### 石の種類を見る

石の材質も注目ポイントです。石の種類によって、それが地元で採れたものか、よそからであれば、どの産地から運ばれてきたものかはだいたい見当がつきます。ここからも、どのような人の交流・経済があったかを知ることができます。

春日神社では、瀬戸内地方で採れる花こう岩製のこま犬や鳥居などがあり、海を介して交流があったことがわかります。

### 石垣の積み方を見る

古い石垣に使われている石は、地元で採れたものが使われることが多く、地域性があります。ただし、同じ石を使っている、時代によって積み方が異なります。

春日神社では、近代になって乱れ積みや落とし積みで築かれた石灰岩の石垣や、現場合わせで作られた砂岩の石垣などが見られます。

### 高木さんのカバンの中身



- ①『図解文化財の見方』(山川出版社)
  - ②フィールドノート③ライト④デジタルカメラ⑤メジャー
- ①は、もっぱら和暦と西暦の対応表を確認するために使っています。石造物に刻まれた文字の横や斜め上からライトで光を当てると、見やすくなります。

◎春日神社や周辺地域については、「宇和海狩浜の段畑と農漁村景観」の調査報告書に、地質、生物、民俗、建築など様々な分野の詳しい調査記録がまとめられています。市内の図書館などに所蔵されているので、興味がある方はぜひご覧ください。

### 神社で石を見る

神社には鳥居、こま犬、石段、石垣、灯籠(とうろう)など、様々な石でできたものがあります。こうした文化財は、「石造物」と呼ばれます。



花こう岩でできたこま犬



石灰岩でできた石垣



地域をふかぼり  
フィールドワーク

07

# 神社で石と生き物 ウォッチング

Watching stones and creatures at the shrine

### 神社で生き物を見る

#### 木の種類と林の構成を見る

多くの神社は、建物や境内の周りにたくさん木が生えています。どんな木が生えているか、また多く生えている木は何かなど、林の構成を見ることで、その林の成り立ちが推測できます。

春日神社の林では、スダジイ、ホルトノキ、クスノキ、イスノキといった常緑広葉樹が優勢です。幹回りの大きな大木もあることから、長期間、人の活動の影響を受けずに育った自然度が高い林だと言えます。

#### 物の隙間を見る

石積みの隙間や物陰は、生きものにとって格好の隠れ場所です。神社で生きもの観察をする場合、こうした隙間をのぞきます。

(一社)ノヤマカンパニー 加藤雄也さん



春日神社



(左)石垣の間で見られたシダの仲間



(右)灯籠(とうろう)に隠れていたアオダイショウ

### 加藤さんのカバンの中身



- ①『照葉樹ハンドブック』(文一総合出版)
- ②フィールドノート
- ③双眼鏡(8倍)

①は神社の林に多い常緑広葉樹を葉で見分けられる図鑑です。持ち運びに便利。双眼鏡は、鳥のほか、木の高い位置の花や葉、樹洞などを観察するのに使います。

神社を訪れるとき、何の神様をまつているのか、どんなご利益があるのかといったことを気にしがちですが、他のところにも目を向けることで神社の楽しみ方が広がります。今回は明浜町狩浜にある春日神社を、生物学と考古学が専門の2人が訪れました。

## 試行錯誤しながら、 地域の風景をつくり続ける

今回は、野村町で左官業を営む大徳さんに、手がけられてきた数々のモニュメントの  
こと、そして左官仕事のことについて聞いてきました。



朝霧湖公園にあるビッグミル

「あ、これ、野村ダムのことにある牛だ！」  
これは、野村町で酪農が始まって50周年記念の時に、日本一の乳牛ということで作ったものです。うちの庭で、夜、仕事から戻っては鉄骨を溶接したり、骨組みを作ったりして、それから現場へ持って行って、そこで塗りつけをやったんですよ。「仕上がるまで人に見せるな」ということで、きれいに幕を張ってね。

「ほわいとファームにも似たような牛がいた気がするんですけど…」

全部俺がやったんですよ。こっちは、

乙亥会館の資料室にある階像。うちに左官組合のものが集まってこしらえたんです。除幕式には曙間に来てもらうて。これは石膏(せつこう)で、細かいものに色をつけたりしてこしらえたんですよ。

これは三瓶町のキャラクターで、三瓶文化会館の裏手の広場においてあるやつやなあ。当時の町長に頼まれて作ったんです。

「すごいなあ。作るのに、結構時間がかかりましたよ？」

まあ、作ってって言われて、そんなすぐにできるもんじゃありません(笑)。設計も今のようないかなんより、年寄りにはこの図面の方が値打ちがある。建物なら四方あったらだいたい外観が分かるでしょ。でも、こういう人形はいかん。50センチずつ断面をこしらえて、それに入るように図面を描いて、5センチ塗り厚を見て…。



旧三瓶町のキャラクター  
げんきくん像

そう、左官の仕事はなかなか幅が広いんですよ。困るとるんは、今は竹を作ってくれる所が無くなって。昔は竹屋さんがおったんやけど、今はもう文化的な建物でしか使われなくてやめてしまったんよ。もう自分で切るなりどうにかせんと。

「竹とか左官の技術を使った昔ながらの家屋って、日本の気候や風土にも合ってるような気がするんですけど…」  
柱一本で牛乳瓶一本分の水分を吸ったり吐いたりしよると言いますよ。でも今はもう柱をボードで隠してしまっておるよな。なんで壁に漆喰を塗りよったかというのと、殺菌も除湿も効果があるので、カビにならんから。それだけ手間もかかるかもしれないが…。もう除湿も気温も、みなエアコンで調節するようになったけんなあ。

「たしかに…。左官屋さんは、減ってるんですか？」  
もう減ってしまったなあ。俺が東宇和の左官組合で会計やりよる頃は、東宇和だけで80人ぐらい、愛媛県で800人ぐらいは組合員がおったのに、今は300人ちょっとよ。

「文化財の修復のようなお仕事は、これからも求められるものだと思うんですが…」  
まあ、文化的なものも、あちこちに残ってはあるんですけど、結局、直すのにもお金がかかるけんね。行政でやるにしても、議会で通らんと修繕が始められん。いざやるようになったら、期限までにやれるだけの人を集められんということもあるし。いろいろ難しいこともあるな。

「でも、残ってほしい技術だなあ。」  
設計士さんとかにも「お前、誰かにそれ(技術)ちゃん

自分が書いた図面を信用してやりましたよ。

「大徳さんは伝統的な建築物の修復にも関わられているんですね。そういった技術は、修業時代に身につけられたんですか？」



大徳左官 大徳善高さん(野村町出身)  
中学卒業後に、松山の親戚が営む左官屋に弟子入り。約5年間の修行後、野村町に戻り、実家の農業を手伝いながら左官屋を始める。左官の技術を生かしたモニュメント制作なども手掛ける。



「なるほど。」

最初に「漆喰(しっくい)も市販のものじゃいかなよ」と言われて。それで、内子の本芳賀邸や上芳賀邸(いずれも国指定重要文化財)の修理なんかをやられた矢野さんという左官さんがちょうどおられて、そこへ色々教えてもらいに行きました。

でも、なかなか思うような材料がでけんのよなあ。もうドロドロで。職人に「塗れるか!こんなろくでもないもんが!」とか言われたりしてなあ。試行錯誤した。それで姫路城へ見学に行ったら、「貝灰」というて、貝の粉を砂代わりに何割か入れよったんよ。それを真似て、混ぜたらうまく施工しやすくなって。

「へえ!」

これが宇和の鳥居門と旧武蔵をやったときの。伝統的なやり方でやったのを先哲記念館の職員さんが上手に記事(卯之町重)と残さんといけんで「って言われるんよな。「大徳さんこの漆喰じゃないといけんのよ」と。昔は家を一軒建てるんでも、いろんな仕事があったんよ。でも今頃は、風呂場やトイレにタイルを貼ることもないし、荒壁づくりなんかするとこない。時代の流れには勝てんよなあ。

「うーん…」  
昔は野村町の文化祭とか松山の産業まつりの時に、ちょっとした左官体験みたいなことを、子どもにもやらせてもらったりもしたんよ。そしたら、親の方が夢中になってやり始めたりしてね(笑)。最近、野村で若い子がゲストハウスをつくるときに、大学生らをよんで下地を塗ってもらおうというけん、汚れがつかないようにテープを張ってやらせてみたりもしたな。

「大徳さんは、左官のお仕事の中で、この作業が好きっていうのがありますか？」  
洗い出しとかかな。まあ職人によって、好き嫌い、上手下手はあります。絶対完璧はないけど、何やって完壁というものはないけど、丈夫で長持ちして、きれいにおるよと言われたら嬉しいわな。



旧武蔵

「なるほど。」

もうそれは全国の専門の設計士が分かるとる。ほやけん宇和の町並みなんかでも、土は捨てずに使う。それに藁を足して2ヶ月ぐらい発酵させてやりました。管理機を持って行って大きな金のフネに移しては練ってを練り返して。体力がないとやれん仕事です。30メートルくらいある塀は皆、竹で編んで作りしました。



鳥居門

伝建だより)にまとめてくれたんですよ。漆喰はつくるのに、昔みたいにフノリを炊いてな。

鳥居門も旧武蔵も壁の土は、崩した土壁の土を全部使わないけんの。土のう袋にのけておいて。土壁と言っても、昔やけん、石ころの大きなものも入るとし、瓦のクズも入るとるから、いつべん目の粗い格子を通さんといけん。でも、いつべん練ったやつをまた粉にして使ったら、泥自体が丈夫になるんですよ。

「竹を編んだりするのも左官屋さんの仕事なんですね。」



色にこだわって作られた  
ゲストハウス&パーentohouseの壁

ジオパークの根っこにあるのは、「大地へのリスペクト(感謝と畏れの気持ち)を持って生きよう」という価値観です。自分たちの足元をしっかりと見つめ、社会が抱える重大な課題と向き合い、新しいライフスタイルや社会の実現にチャレンジしていく—それがジオパークの活動です。四国西予ジオパークでは、以下のことを大切にしながら活動に取り組んでいます。

1 / 大地を見る目を養う。

日本は4枚のプレートの境界に位置し、地球上で特に大地の活動が活発な場所の1つです。地震、火山の噴火、土砂崩れといった大地の活動は、人間が暮らす土地を形づくる一方で、時には想像を超える災害をもたらします。平成30年7月豪雨での大きな被害は、「この土地でどう暮らしていくのか」を私たちがあらためて考える機会になりました。私たちは、大地の特性を見抜ける目を養い、大地への感謝と畏れの気持ちを持って生きる人を増やしていきます。

2 / 自然や文化の多様性を大切にすることを育む。

地球上では場所ごとの自然環境に合わせて、多様な生活様式や価値観を持つ人々が暮らしています。西予市内でも、カルスト地形や盆地、段丘、リアス海岸といった起伏が多い複雑な地形があり、1つのまちの中に色々な暮らしがあります。こうした自然や文化の多様性は、地球や生命、そしてここで暮らしてきた私たちの長い歴史の中で育まれてきたものです。私たちは、これらの多様性を尊重し、平和で豊かな社会をつくる意識を広めていきます。

3 / よりよい未来につながる行動を起こす。

現代は、人間の活動が地球の地質や生態系に大きく影響を与えている時代(人新世)と言われ、地球規模の環境問題が暮らしに影を落としています。今求められているのは、自然と共生するために一人ひとりのライフスタイルを見直し、経済や社会の仕組みを変化させることです。私たちは、世界を持続可能なものにしていくために必要な行動を率先して起こしていきます。

ジオパークとは、地球科学的意義のある場所や景観(例えば特徴のある地層・岩石・地形、火山、貴重な化石、断層が見られるところなど)を保全しながら、教育や持続可能な開発に役立てていこうという考え方によって管理された、ひとまとまりのエリアです。大地の成り立ちを知り、大地が育んだ多様な生態系やそこで暮らす人々の暮らしを丸ごと感じることができる「大地の公園」とも言われます。



Q. 海へ遊びに出かけた時に、大きな地震が起きたらどうすればよいですか？

A. すぐに海から離れて、少しでも高いところへ避難しましょう。

釣りをしたり泳いだり、海は楽しい場所ですが、地震が起きたら、まず津波が来るかもしれない!と考えてください。海に入っていたら、すぐ陸に上がります。大きい揺れだけでなく、小さく長い揺れにも注意が必要です。避難する時は、基本的に車を使わずに移動します。渋滞等で、身動きが取れなくなる可能性があるからです。

津波の速さは海の深いところで時速800km(飛行機くらい)。水深が浅くなるにつれて遅くなりますが、波の高さは高くなります。そして津波が陸に上がっても、速度は時速36kmくらいで、オリンピックの短距離走選手並みの速さです。

また、津波は繰り返しやってきます。東日本大震災の時に支援に行った現場では、「津波が引いたとおもって家族が大切なものを家に取りに帰ったら、次に来た津波で流されて亡くなった」というお話も聞きました。海に戻る波(引き波)も、だんだん速くなるので危険です。津波警報が解除されるまでは、絶対に海に近づかないようにしましょう。

南海トラフ巨大地震が起こった場合、西予市三瓶港では8m以上の津波が来ると予想されています。しかし、実は津波の高さが30cmくらいでも、人が亡くなる可能性はあります。30cmは皆さんの膝より下

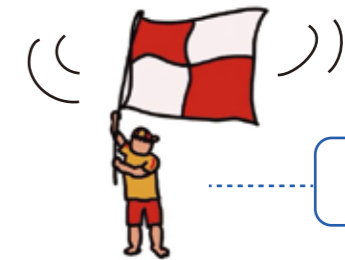


西予市役所  
総務部危機管理課  
危機管理監(元・自衛官)  
兵頭 浩樹さん

の高さかもしれませんが、速い波が来ると立っていることが難しくなるし、津波には瓦礫やいろんなごみが混ざっているの、怪我もしやすいんです。

また、津波は川や水路をさかのぼって来るので、海から遠くても川や水路から離れることも大切です。

ライフセーバーがいるような大きな海水浴場では、津波警報等が出された時に、「津波フラッグ」を使用するところもあります。放送が聞こえにくい時や、聴覚に障害がある方にも視覚的に津波の危険性を伝えるためのものです。



津波フラッグのイメージ

地震など、自然災害は怖いですが、正しい知識を身につけておくことでリスクは小さくできます。自宅での災害対策に加えて、ふだんよく遊びに行く場所についても避難方法などを確認しておくといいですね。

## 活動レポート

## 桶職人の奥野さん(第5号に登場)が講師を務める、桶のメンテナンス講習会におじゃましてきました!

主催者の「卯之町町並み保存会ばあばの会」は、今年から不定期で蚤の市を開かれています。出品するものを探しているときによく出てくるのが、昔使っていた木桶なのだそう。たがが外れたり底がゆがんだりしているけど、これ直るんかなあ…と、今回のイベント開催に至ったそうです。おばあちゃんがお寿司を入れていたとか、ひな豆をこの上で作っていたとか、参加者のみなさんも桶にまつわる昔の思い出を語り合い、なんとも豊かな時間でした。



フィールドワークのコーナーで紹介した内容を実際に体験する企画として、イベントを開催しました。

## ①「磯遊びに行こう!」

明浜のたこやき島で磯遊びのイベントを開催しました。風が強くて、途中、小雨がぽつぽつと降る不安定な天気でしたが、潮が引くにつれて姿を現す海辺の生きものたちは不思議なものばかり。みなさん興味津々で、イベント終了後も熱心に生きもの探しを楽しんでいました。



## ②「火打石を使ってみよう!」

夏休みのお盆期間に合わせて、火打石を使った火おこし体験を実施しました。帰省中のご家族の参加も多く、起こした火で焼いたcrucruさん(奥地ほうぼく豚:第6号に登場)のウイナーも好評でした。

今後も誌面と連動した企画を随時開催していきたいと思えます。リクエストもお待ちしております!

## 募集

『だいちのめ』は、四国西予ジオパークの魅力を掘り下げ、未来について考えるフリーマガジンです。

本号へのご感想、今後取り上げてほしいテーマなどのご要望・ご提案、ジオパークについての質問を、ハガキまたはメールでお寄せください。抽選で四国西予ジオパークのちょっと素敵なものをお贈りいたします。

応募締め切りは、2025年2月末。当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。



< Twitter >



< Instagram >

ぜひSNSでも「#だいちのめ」をつけて感想や体験談をお寄せください!

- ① 郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、メールアドレス
- ② 本誌の入手先
- ③ 今後取り上げてほしい話題
- ④ 本号でももしろかった記事(複数回答可)
- ⑤ ご感想や、ジオパークについての質問

以上を明記の上、感想入力フォームまたはメールでお送りください。(個人情報は、プレゼントをお届けするためだけに利用し、その目的以外の無断利用は致しません)

## 宛先はこちら

感想入力フォームはこちら --->

[メールアドレス]

✉ daichinome.edit@gmail.com



## 編集後記

今回の特集、いかがでしたか? 私たちは、自分や家族の空腹を満たすために毎日ごはんを作りますが、その行為のあり方によっては、世代を超えて受け継がれてきた味や知恵、たくさん採れたものをおすそわける関係性など、「暮らす土地ならではの文化」を受け継いでいくことにもなりうるんだ! という気づきが、今回の企画のはじまりでした。

日本人の伝統的な食文化である和食が、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されたのも、プロの料理人だけでなく、たくさんの人たちがごはんを作り続けてきた結果だと思えます。いただきもで作る名もなき料理や、おばあちゃんから教わったレシピでごはんを作り続けることには、力があるんです。「うちではこんなごはんを作ってるよー!」、「こんな思い出の料理があるよー!」など、お便りもぜひ、お寄せください。