

今年もやるぞね、ゆずはじまる祭。



今年で17回目となる「ゆずはじまる祭」が11月に開催されます。馬路村の美味しい食べ物や搾りたてのゆず酢販売、ごっくん馬路村飲み放題など収穫始めを祝う盛大なお祭りですので、ぜひこの機会にお越しください。ゆず香る、馬路村でお待ちしております。

日程：11月2日(日)9～15時
会場：馬路村ゆずの森加工場周辺

※詳しい情報はHPに掲載しておりますので「ゆずはじまる祭」で検索してみてください。



万博の風。



さる8月末、2日間ではありませんが馬路村農協として大阪万博に出店してまいりました。高知県主催の「高知の祭典WORLD YOSAKOI DAY」内の高知県東部観光協議会としてのブース内で物販を行い、ごっくん馬路村なども非常に好評だったわけですが、何よりも馬路村のゆずが万博に出られたということが感慨深いものとなりました。大屋根リングや各国パビリオンも間近に見ることができ、スケールや熱量を肌で感じたことも幸いでしたが、最先端を知り、改めて「村の風」の大事さを感じることができたのではないかと思います。

温泉秘密会議。



村役場、農協、温泉などの職員たちがうまじ温泉に集い何やら秘密の会議が開かれておりました。立派な御膳を食し、写真を撮ったり、ダメ出しをしたり。実は馬路村が宣言したオーガニックビレッジの事業の一環として、うまじ温泉でゆずを活かした新メニュー開発が行われ、女子が中心となり試食会議をしていたところでした。メニューのひとつひとつを職場の垣根を超えた皆で考える、というのも村の面白さでしょうか。うまじ温泉秋限定の宿泊プランとして打ち出す予定です、ご期待ください。

山村留学生、募集中。



馬路村ヤナセ小中学校では、自然の中でびのびと暮らすことができる山村留学制度を平成9年より活用し、たくさんの方の山村留学生がともに暮らしてきました。現在募集中につき、田舎に興味のある方はぜひぜひ、お問い合わせください。
「お問い合わせ先」馬路村役場 ヤナセ支所
電話 0887・43・2211

馬路温泉

ツルツルのお湯です。
ゆっくりすくすくしませんか。
宿泊やお問い合わせはこちら
0120-44-2026

うまじむら新聞

令和7年 秋冬
発行
馬路村農協

編集後記

9月に開かれました馬路村おしどりマラソンに参加しました。200組を超える夫婦・パートナーが集まり、ゴールでは唯一のルールである「お手々繋いで」を皆が守り、はにかみながら健やかに楽しんでおりました。村の行事では運営側に回ることが多い私ですので、参加者側から見る視点も新鮮で、他の参加者と同じ感覚で村の温かさを改めて感じることとなりました。さあ、おしどりマラソンも終わると村の中は大忙し、運営側に回り直し、温かみを感じてもらえるよう張り切ってまいります。



はしい、はしい。

秋の忙しさ其の壹。

朝晩に涼しさを感じるようになった頃、村に秋



を告げる一番乗りの存在はこの栗たち。村にポツポツとある栗の木の中には、朝から子どもやおばちゃんが集まり、栗拾いに勤しみます。けっして暇ではないおばちゃんたちですが、栗を見ると採らなければならぬ性分です。季節の変わり目を告げるとともに「収穫の秋」の忙しさを思い出させてくれる存在でもあります。そこまで量が採れるわけでもないですが、毎日落ちてくる栗を拾い集め、栗ご飯や渋皮煮など、この時期の村の食卓を「今年は栗が多いねえ」が秋の始まりの挨拶でしょうか。子どもから大人までの共通言語であるのは間違いありません。

たんぼの話。

「今年はね、カズマも帰ってくるみたいいな」チエさんが準備しながら嬉しそうに喋ります。馬路村は自分たちの食べる分くらいは米はつくっておりまして、ゆずがはじまる前の10月上旬には米の収穫から乾燥まで終わらせますが、なかなか重労働になりますので、街で働く息子も帰ってきて手伝う光景もよく見かけます。単なる自給の役割だけではなく、故郷への足が遠のく息子たちへの呼び水にも田んぼがなっているわけです。



たまあるか、の原木シイタケ。



シイタケは別格といってもよいほど肉厚で、マツタケは食わんがシイタケは食べる、という村民もいたりします。「こればあ大きいかがでちよった」と名人イチエさんを見せてくれたのも、たまあるかという大きさ。ホダ木にシイタケがなり始めると猿も嗅ぎ付け狙ってきますので、大きく成長させるのも一苦労ですが「お汁に入れたら美味しいき、なんぼでも持っていきよ」と貴重なはずの原木シイタケをいくらかでももらえるため、村に住むにはシイタケ料理のレパートリーが必須です。

若いしの見せ場。

「最近の若いしは、気合が足りん」おそらく、いつの時代も言われているであろうこの言葉ですが、村の神祭の日だけは若いしの勢いにおんちゃんたちも舌を巻くこととなります。声を掛け合い集まった若いしがみこしを担ぎ、跳ねながら村中を回っていきます。田舎の神祭ではみこしを担ぐことも少なくなってきているそうですが、若いしの見せ場が馬路村ではまだまだ残っています。



ゆずはじまる、その前に。



「これはえいねえ」晩御飯の買い物にきた人もつい目にとまり、収穫グッズを嬉しそうに眺めます。ゆず収穫にむけて、こうして準備をしていく馬路村です。



「そろそろハサミを買い換えないかんかった頃よ」収穫グッズの販売会が開かれます。

ゆずにわく。



村の中で広がる様々な収穫の秋ですが、やはりピークというのは、ゆずでしょう。10月の終わり頃から12月の頭にかけての約40日程は村全体がゆず一色となり、農家や農協だけに限らず村役場や診療所なども影響を受けます。農協Aコープのパン担当者はこの時期の発注が一番重要で、畑に持って行くパンを欠品させることなく、尚且つ好みのパンの種類をいかに入れておくかが腕の



「ゆずを読む」ことが求められるわけですが、疲れながらも文句も言わず、朝から晩まで畑で過ごす村民たち。そうして、畑のゆずがひと段落し、農協への出荷を終えると、最後に自分たちが搾る用に残しておいた畑にとりかかります。「待ちゆう親戚の分も」と楽しみに待つ人のためと、自分たちが使う分を、自家用のゆず搾り器を使って搾り、果汁を一升瓶に詰めていきます。各家の搾る光景が、村ではお疲れ様の合図です。

加工技術や保管技術が発達し、年中同じものを美味しく食することができるようになってきた昨今ですが、旬なものを旬な時期に食べることは、季節の変化やその土地の文化が再確認でき、ひとの暮らしを豊かにするものでもあると思います。馬路村では各家庭でこの時期搾った果汁を「新酢」と呼び、人が集まる日の

新酢のつかいかた。



「新酢」の作りかた。白湯や炭酸水などに入れて飲用としても使えますので、ぜひ村の旬をお試しください。

今年の新鮮の販売は11月上旬からです。