

ゆずの風新聞

日々ゆず畑

5月上旬。
ゆずの花はまだ
蕾の状態です。

5月中旬を過ぎた頃には
5枚の白い花弁が特徴の
白い花が咲きます。



令和5年
5・6月号
発行
馬路村農協



農協HP
はこちら

86歳
すみちゃんの
バイリンガル
コーナー

村特有の
バイリンガル用語が
たくさんあります。
あなたは
わかるかな？

こんなところに小道が！ 馬路の隠し通路

馬路線（馬路に上る道）を
車で走っているとき「どこか
ら下りたん！」とツツコミを
入れたくなる場所釣っている
人を見かけます。

そのうちの一つを見つけま
した。それは村の入口の近く
にある画像①の看板の裏。画
像②のような草が生い茂った
小道を発見。蜘蛛の巣や草木
の棘や葉っぱに絡まれながら
下りると橋の下にあるちよつ
とした砂浜に出ました。ここ
だったのか！川を見ると魚の
群れが。急いで釣り竿を持っ
てきて竿を投げます。アメ
ゴ来いっ！すると早速2回目
でヒット！ウグイです。それから5分ほど投げて2回
目のヒット！またウグイです。そしてもうそろそろ帰
ろうかと考えてるときに3回目のヒット！またまたウ
グイが暴れて逃げられました…。

最終的な釣果はウグイが2匹ほつち。どうやらこの時
間帯のこの場所にはアメゴはいないようです。まあ釣
果はともかくこういった隠し通路が馬路には至るとこ
ろにあるので、この夏に
探しに行ってみるのも面
白いかも？

ちなみに釣ったウグイ
は天ぷらにして食べまし
た。身は柔らかく匂いも
無いです。小骨が多い
ので素揚げのほうが良
かったかもしれせん…。



まかいちよつて家
③

馬路の猟師の晩餐

広報係のメンバーで村を散策中。軽トラに
乗ったゆず農家のタダヤスさんと夫婦に遭遇。
山菜を採ってきたそう。荷台に山盛り。
タダヤスさんは「今晚、花見せんか」と一言。
もちろん行きます。

夜、タダヤスさん手作りの小屋に行く。タ
ダヤスさんと同じゆず農家のイサオさんとシ
ンスケさんが飲んでました。この段階で既に
イサオさんの顔が赤い気が…。机には鹿肉の
ローストビーフや鹿リブ、猪の焼き肉や猪の
ホルモン炒めなどのジビエ料理や色鮮やかな
お寿司やウルの炒めものやタケノコをゆず
胡椒であえたものなど山の幸を使った料理が
並べられました。これらはすべてタダヤスさん
夫婦が作ったそう。シンスケさん、イサオ
さん、タダヤスさんはゆず農家であることも
に猟師でもあるらしく、これらの鹿や猪は3
人で狩ったようです。

猟のことを聞いてみると3人の中では役割があ
るらしくシンスケさんとイサオさんは狩りが上
手く、タダヤスさんは料理が上手らしい。な
ので2人は獲物を狩ったらタダヤスさんに持
ち込み、料理をもらうことも多いそう。
この日はいつも以上に盛り上がり、気づく
と日付をまたぐ頃に。楽しい時間は過ぎるの
が早いです。最後に珈琲を1杯いただき、こ
の日を締めました。

Q) かつぽり
例) ちさちゃんが購買で買った荷物を開けて一言
こりゃいかん「かつぽり」違う。
はよう変えてもらわないかん。
※答えは裏面に

相名の田んぼ



相名地区の撮影中。以前は流れ
ていなかった用水路に水が流れて
いるのを見。水引のため、水門
が外されていきました。
4月末に農協から配られた苗を、
少しの間村の水になじませ、5月
半ばから田んぼに緑が映える様
になります。



タダヤスさん

イサオさん

シンスケさん

鹿肉の
ローストビーフ

鹿リブ

牧野富太郎が歩いた 馬路村千本山

4月3日から放送中の連続テレビ小説「らんまん」。その主人公「榎野万太郎」のモデルである牧野富太郎が昭和9年8月に馬路村の「千本山」に訪問した記録が残っていたそうです。昭和9年となることなので、まだ林業が中心産業として栄えていた頃になりますね。

そんな千本山は樹齢2000〜3000年、樹高50メートルにもなる魚梁瀬杉の巨木が林立しており、鉢巻きが落ちるほど見上げなければならぬことから名付けられた「鉢巻き落とし」や親子杉など、スケールの違いに驚かされること間違い無いです。「らんまん」の聖地巡礼にいかがでしょうか。牧野博士が見た、ここで見られない絶景があります。

注意 登山難易度は低いのですが、アクセスが結構しんどいかもかもしれません。舗装路だけでアクセスできますが、細い場所・落石など多々あるので十分に注意してください。

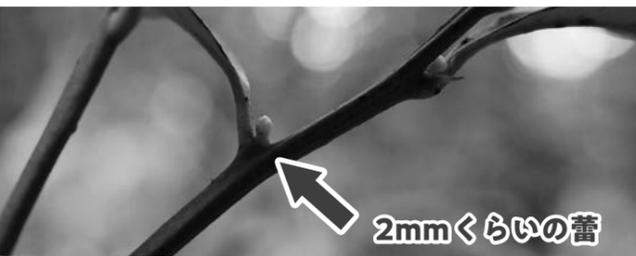
引用元：牧野富太郎が歩いた「国有林」



こんなに小さい ゆずの花の蕾

ゆずの木に蕾がなつて、花になって、その花がゆずの実になって収穫する。一通りの成長過程は想像できますが、その「間」は想像できますか？蕾が生えてきた瞬間。花が花弁を落として実になり始める瞬間。収穫しそねたゆずがどうなるのか。皆さんは見たことがありますか？私は最近になって初めて出たばかりの蕾の見たことができませんでした。

それが下の画像です。葉の付け根からピンセットの先っぽで掴めるかくらいの小さい蕾です。こんなに小さくても白い花弁があるのかわかります。来年は枝から蕾が顔出す瞬間を見てみたいものです。いったいどのように成長しているのでしょうか。



【下処理】

「朝日出版地区にわさびが群生している。」そう聞いても場所はさっぱり見当もつかず、秘密の場所ではないかもしれないけどなんとなく場所を聞きづらい。そうこうしてううちに私が馬路にきて4年が経ち、「ツワフキしか見つからん。はーどこにあるんじやろ」と諦めていた頃。

ひよんなことから群生場所の情報をゲット！そこへ行ってみると小さい川の流れに沿ってわさびが生えてました！持ってきたハサミで採取中、あまりの虫の多さに半袖半ズボンに草履で来たことに少し後悔。今回は2009の葉わさびをいただきました。持ち帰り早速「葉わさびの醤油漬け」を作ります。

①葉わさびは冷水で洗い3センチ幅で切る。
②80度くらいのお湯に10秒付け、すぐにあげる。
③あげたはわさびに塩をふりかけ、揉む。
下処理の段階で湯気を通してわさびの香りが鼻にツーンと来ます。



ゆっくりしていいってね！ ごっくん工場見学

数年前ゆずの森加工場のロビーではごっくんを飲みながら一息つけていました。コロナが流行りロビーに置いていた切り株机は撤去され、見学を終えたらそのまま加工場を出てしまおうという物寂しいものになっていました。ですがコロナが緩和され、加工場のロビーに切り株のテーブルがまた置かれ、ドリンクを館内で飲んでいただくことも可能になりました。馬路村にいらした時は是非ゆずの森加工場に来て、ゆっくりとしてみてください。



お手がる馬路寿司 具入りゆずすしの素

「もっと簡単にお寿司を作れたら」「材料を切るのが手間」など以前から多数のご要望があり、馬路すしの素よりもっと手間要らずで簡単に作ることができる「ゆずすしの素」が販売されます。

今回のゆずすしの素は具入りなので材料を切る必要もなし。炊き立てのご飯に混ぜるだけで、ゆずと生姜と香る馬路流ちらし寿司の出来上がり！



6月中旬に発売予定

なんでもハガキ

ご注文とか、おーの嬉しいとか、もっと頑張れとか、なんでも使えるハガキです。

いろいろなゆず茶がでていますが

馬路村さんのゆず茶が
いちばん好きです!!
80歳の母が毎日飲んでいて
このゆず茶がないと
1日が始まります!!!
いつもありがとう
ごさいませ♡

①以下の資料をご希望の方は(○)を付けてください。

編集後記

もう5月！早い！夏まはもう少しです。皆様は海に行く準備はできていますか。私は去年、肉體改造に失敗しましたが今年こそは推しに見られても恥ずかしくない体をつくりたいものです。私は週一でゴルフの打ちっぱなしとジムに行き、家では腕とお腹の筋トレを毎日しています。がなかなか浮き輪肉が取れません。まあ原因はお酒なんです。お菓子はほぼ食べないし、食事でもバランスよく食べている。やっぱり原因はお酒しかありません。禁酒：いや、少しだけお酒の量を減らします。皆様は水着になっても平気なボディを作れていますか？

森を元気にする会社
エコアス馬路村



http://www.ecoasu.co.jp/

馬路温泉



馬路温泉 HP

つるつるのお湯でゆったり。食事、宿泊もできます。
電話番号
0887-44-2026
予約専用フリーダイヤル
0120-144-2026

すみちゃんの パインガム



「かっぱり」
A) = 「全部」
例) 砂糖と塩を間違えたとき「かっぱり」変えないかんかった。