



熟色の穂を一つ一つ丁寧に収穫する望月さん



慎重に火入れをするいかわっ子



そばを束ねるいかわっ子



焼畑在来そばの花と実



ホモロコシの脱穀を二人仲良く行う菊田さん夫婦

ユネスコエコパークに登録された、静岡市井川と川根本町の魅力を伝える、地域でつくる新聞

# 井川と川根をつなぐ いかわね新聞 No.5

## いかわの 雑穀文化



いかわね新聞 第5号 2016年11月1日発行(年3回発行)  
発行：南アルプスユネスコエコパーク静岡地域連携協議会  
〒420-8602 静岡市葵区追手町5-1 静岡市環境創造課内  
TEL 054(22)1357

【会員】静岡森林管理署、天竜森林管理署、静岡県、静岡市、川根本町、(株)特種東海フオレスト、中部電力株静岡支店、しずてつジャストライン株、川根本町森林レクリエーション推進協議会、自然公園指導員、井川観光協会、川根本町まちづくり観光協会、南アルプス・井川エコツーリズム推進協議会、一般社団法人エコティかわね

【会の紹介】南アルプスユネスコエコパーク静岡地域連携協議会は、南アルプス周辺地域の自然環境の保全と文化の継承を図り、その持続可能な利活用を推進することを目的とした協議会です。※この新聞では、川根本町の情報を「かわね」と表記しています。

### 2016 11月~ イベントカレンダー

3日(木)	いかわ	井川ダム祭り
6日(日)	いかわ	オクシズ温泉まつり
6日(日)	いかわ	ビジターセター祭り
11月	かわね	川根本町産業文化祭
12日(土)	かわね	奥大井ふるさと祭り
19日(土)	いかわ	井川しいたけ教室
19日(土)	かわね	奥大井接岨湖もみじまつり
20日(日)	かわね	南アルプスマウンテンマラソン
12月	かわね	寸又峡温泉感謝祭
23日(金)	いかわ	リバウエル井川冬季営業開始
1月	かわね	梅津神楽
15日(日)	いかわ	リバウエル井川感謝デー
2月	いかわ	リバウエル井川雪まつり

※予定は変更される場合があります。詳しくは下記までお気軽にお問合せください。

井川観光協会  
☎ 054-260-2377  
川根本町まちづくり観光協会  
☎ 0547-59-2746



茶臼岳~上河内岳のところまで仲間の手を振る

南アルプスユネスコエコパーク  
核心地域ってどんなところ!?  
※注釈 核心地域とは、国立公園の特別保護地区など、自然環境を守らなければならない一番大切な地域のこと。

9月初旬、川根本町職員8人で「光岳周辺視察研修」に行ってきました。川根本町でいえば、光岳周辺や原生自然環境保全地域が、南アルプスユネスコエコパークの核心地域に指定されています。光岳へは、同じ町内なのに車で4時間、登山で9時間もかかりました。アクセスは悪いですが、その分守らなければならない原生的な自然環境を間近で見ることが出来ます。途中出会った登山者からは、「50年前に登れなかった上河内岳の山頂を目指しに来た。これから念願を叶えに行く。」という話を聞きました。50年経つてもなお、人々を引き付ける魅力がここにはある。核心地域は、これからも大切に守っていかねばならない場所だと、改めて感じた視察研修でした。(文・中村隼人)



### いかわ

～なんとなく井川湖渡船～  
井川湖の渡船は、あまり構えず、「なんとなく」乗るのが良いと思います。自然の匂い、湖面に映る紅葉と、昭和の香りが残る町並みは、「クリスタル」で、懐かしく、逆に新鮮です。11月より、地元小中学生がデザインしたカンパジを乗船者にプレゼント(限定500個)します。乗船料無料。井川ダム堰堤~井川本村間運航。(水位により航路変更あり)  
【問合せ】 井川湖渡船待合所 054-260-2505  
文・加藤 憲一

### かわね

寸又峡 冬の渓谷美  
大間川と寸又川の合流点にかかる夢の吊橋からは、神秘的なエメラルドグリーンの湖面や寸又峽谷を見渡せます。紅葉シーズンは多くの観光客で賑わい、吊橋前には長い行列ができます。知る人ぞ知るのが冬の渓谷美。静寂に包まれた寸又渓谷の美しさは筆舌に尽くしがたいです。空気も水も澄み渡り、湖面はいつそう輝きを増します。散策後は温泉へ。心も体も温まる、冬ならではの過ごし方です。  
文・写真 神東 美希

夏の暑さが和らぎ始めるお盆過ぎ。井川の畑では雑穀達がたわわに実った穂を垂らし始め、少しずつ秋に包まれ始めると共に収穫の色へと変わっていきます。熟色に垂れ下がった穂が秋風に揺れ始めたら、さあ！待ちに待った収穫です！  
傾斜の厳しい山間部に位置する井川では、人々を山を切り開いて焼畑を営み、雑穀を育て、主食としてきました。現在は、交通の便もよくなり、生活の変化と共に雑穀畑も姿を消しつつあります。しかし、「雑穀が好きだから、自分たちが食べる分くらいは」と、今でも育て続けている人々がいます。  
「子供の頃、お母さんが作ってくれる柏餅や焼餅が美味かったっけなあ。」よくメンバで掻いて食べたっけ。昔懐かしい思い出話を胸に、熟色の穂を一つ一つ刈取ります。わが子のように可愛い雑穀を手にも、思わず優しい喜びの笑みが溢れます。  
育ちやすく保存にも適している雑穀は、厳しい自然環境と仲良く共に生きる井川の人々には欠かせない食材でした。そのため、調理方法や保存方法など、たくさんの知恵や工夫が受け継がれています。雑穀畑の風景は、自然と先人たちへの感謝を彷彿させます。  
井川小中学校では、地域の人々の暮らしを通して子供達に人生経験を磨いて欲しいと、伝統農法焼畑を取り入れ在来そばを育てています。井川の雑穀は、文化として脈々と受け継がれています。

### いかわね新聞 編集後記

- 創刊号で紹介したダムカレーに井川バージョンが誕生!!
  - 井川小中学校で試作を重ねたお茶ソフトかりんとうがついに販売開始
- どちらもアルプスの里で購入可能です 【お問い合わせ先】 アルプスの里 TEL:054-260-2573

