

はなれていても

杉下文代さん(長泥 福島県福島市在住)



村では農家をやりながら菊池製作所に勤めています。震災の時は川俣町のアパートに避難して、私はそこから職場に通いました。当時は、この先どうなるんだろう、いずれは戻れるのだろうかとかと不安な毎日でした。

今は避難先にも友達がたくさんできました。パートの仕事も始めています。じっとしていると感じてしまいがちです。プランターに野菜や花を作ったり、桶を外に置いて漬物を漬けたり。長泥のようにはいきませんから、工夫しながらの暮らしです。地元の集まりは、行政区でもありますが、班でも集まっています。地域で集まるのは震災前も楽しかったですね。声を掛けるとばーっと集まって年齢関係なく仲良くしてもらいました。運動会では班ごとにリレーをしたり玉入れをしたり。盆踊りの当番に

なると、軽トラの荷台で太鼓を叩きながら区内を回ったり。どうやってたら盛り上がるかを楽しんでいました。私は生まれも育ちも長泥です。家は解体してしまいましたが、故郷はいつもそこにあると感じています。息子達の世代にも、小さい時に住んでいた大切な場所として、「帰りたい」と思ってもらえる場所であってほしい、そうなるってほしいと思います。「ここで育った。じいちゃんばあちゃんがいんだぞ」と伝えてくれたらうれしいです。長泥で、次の世代やその次の世代の人が動き出してくれていると感じています。村が開いた行政区の説明会で、若い人が故郷への思いを発言してくれて、「長泥は終わらない」と思いました。若い人が何かをやるとなったら、応援したいと思っています。私達は前に進むしかないのですから。それぞれのいろいろな「前向き」を大切にしながら。

交流センター「ふれ愛館」だより

おすすめ図書を紹介します

暮らしに役立つ情報誌もぜひ活用ください

交流センターでは、暮らしに役立つ情報誌も貸し出ししています。

例えば、テストする女性誌として色々な良いもの良いことをまとめて紹介している「LDK」の別冊「冷凍保存 the best!」は、ためになる冷凍保存のテクニックが分かる1冊です。また、福島の情報誌「CJモンモ」や女性に人気の「ハルメク」なども交流センターにありますので、ぜひ館内の図書コーナーへお立ち寄りください。



交流センター「ふれ愛館」

☎ 0244(42)0072

地域おこし協力隊 いたてDIARY



こんにちは!協力隊の大槻です。「地域おこし協力隊」として着任してから早3年。3月末をもって任期満了となり卒業を迎えます。

地域おこし協力隊は、総務省が地方創生のためにつくった施策で、若者が地域に定住して暮らしを体験しながら様々な担い手になって全国で活動しています。

私は蝋燭(ろうそく)作りの技術を生かして飯館村に工房をつくり、様々な活動をする中で村の好きなところや大切な仲間が沢山できました。

これまで関わってくれた皆さん、数え切れないほどお世話になりました!この場をお借りして心から御礼を申し上げます。

そしてこれからも、飯館村民として変わらずよろしく願います。最後に一言…飯館村に来て本当によかったー!

今月のライター
飯館村地域おこし協力隊
大槻 美友さん

おいしい飯館! までの食卓

生産者の皆さんにおいしい食べ方を聞いてみよう!

タラの木の新芽。ほのかな苦みと香りが特徴。春を感じる山菜として人気の高い食材です。



タラの芽の巻

夫の丈二さんと栽培するタラの芽や野菜を道の駅などに出しています。



小林千代子さん (前田・八和木)

夫婦で協力して栽培しています

12月に畑のタラの木からほだ木を取って軽トラで運び、1月にハウスで伏せこみ。水を張って温度を取ると、タラの芽が出てきます。今年は早目に終わってしまいそうですが、また次のシーズンは工夫をして夫婦で栽培を続けようと思っています。おひたしにする時は、麺つゆに和えたおかかを添えます。肉やハムなどとさっと炒めてもおいしいですよ。

ハダ木のタラの芽



きれいに伏せこんだ「ほだ木」から芽が出ています。



パスタにも合います

胡麻和えにする時は、胡麻を煎ってすり、砂糖・酒・味噌・醤油を加え、ゆがいたタラの芽を和えます。時にはパスタや味噌汁の具にも使います。



胡麻和え

天ぷらにする時は、小麦粉に米粉を少し混ぜて衣を作り、パリッと仕上げます。取れたては特に苦味と味わいがいいですね。



天ぷらで