

キレイのさと美郷 案内人

四季の彩りの中で
こつこつと、でものんびりと、この自然を育んできました。
そんな私たちがとびきりの笑顔でご案内します。

美郷梅の花
美郷地区には約1万本の梅があり、
2月下旬～3月中旬は、里中が
鮮やかな色と香りで彩られます。

1 西隆弘・ヨリ子さん 青梅の収穫など



青梅の収穫時期は、5月下旬から6月下旬にかけて。西さん夫婦は、収穫した梅を、一つひとつ丁寧に扱って塩漬けします。土用の時期には5日～1週間かけて天日干。お日様にあたって梅は、だんだん甘酸っぱい良い匂いするようになります。少しずつ実もふんわりと、艶やかな色になっていきます。天日干しが済んだ梅を梅酢の中にそっと漬けていく。おいしい梅干になるには、秋の終わりまで少し時間が必要です。

2 上野準二・明美さん ブルーベリー摘みとり



無農薬にこだわり、ブルーベリーや野菜などを育てている上野さんの家は、箒で星が掃けるような高い場所にあります。

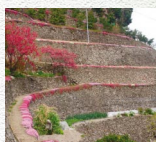
3 高開文雄さん 高開の石積み・茶摘み・そばの種まき・そば刈り・そば打ち



高開さんの家は、山のかなり上。山の斜面にコツコツ石を積んで作った段々畑の、雑草をすき込んだ畑で、お茶やそばなどを作っています。高開さんの作るお茶やそばは、高開さんそのままの正直な味がします。体験後、高開さんの家の縁側で、山を渡っていく風に吹かれながら飲むお茶の味は最高。

たかい 高開の石積み

急峻な土地に農地を開き、家を構えてきたため、段々畑や家を守る石積みが発達しました。美しい石積みは、美郷地区の生活、文化、歴史の象徴として、住民の誇りです。美郷宝さがし探検隊では、実際に石積みの修復を通して石積み体験を開催しています。



たかい 高開の石積みライトアップ

大神地区のなかで最も高い場所である高開は、通称「ソラ」と呼ばれ、ライトアップ期間中は、夜空に石積みが浮かびあがるような幻想的な風景を見ることができます。8月・12月にライトアップされます。

4 住友千恵子さん ホタル籠作り



住友さんは、麦わら細工で、ホタル籠を作り続けています。昔、美郷では、麦わら(裸麦の茎)で編んだホタル籠に、ホタル草やヨモギの枝を入れて中にホタルを入れて持ち歩いたといひます。美郷のホタルは天然記念物の指定を受け、ホタル籠に入れて持ち歩くことはできなくなりましたが、LEDの豆ランプを入れたホタル籠も、ほのかに光りなかなか風情があります。

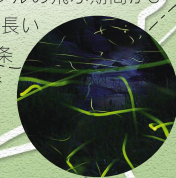
4 美郷宝さがし探検隊 隊長・棟本誠二さん ホタル観察ツアー



美郷のホタルの穴場に案内します。ゲンジボタルの話や、ホタルの生態についての話も聞けます。

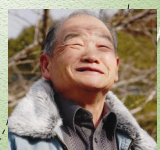
美郷のホタル

吉野川市美郷は、1970年(昭和45年)に美郷地区全域が国の天然記念物に指定されています。普通ホタルの命は1週間から10日間ですが、美郷のホタルの飛び期間が5月中旬から6月下旬と長いのは、水温、気温などの条件下で下流から上流までの広域にわたっているからです。



7 村田芳久さん チェリーロード

美郷の花咲きいさん。昭和47年から桜を植えてつづけています。



きのこの里
蛇紋岩の大石
重楽寺
谷の四定堂
照尾八幡神社
高開の石積み
美郷温泉
美郷物産館
旅館清月
猪垣
美郷温泉スタッフ



8 芝高正明さん 七草



「七草粥」に入れて食べる、せり・なずな・ごきょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろの「春の七草」。小さな小さな七草の株を愛して育てて、びったり1月7日に食べ頃にして出荷…。芝高さんは美郷の「春の七草」作りの名人です。

9 津田トヨさん スタチ

毎年8月のお盆あたりから2ヶ月が、スタチの収穫の時期。



11 穴山栄勇さん そば米作り

「そば米」づくりは、すごく手間がかかる仕事です。収穫したそばを塩茹でして乾かし、トウミで皮を飛ばして、麩田(かめうす)で焼いて、そばの実を取り出します。三角形の粒そばになるまでに10日間～2週間。手間と時間をかけて丁寧に作っていきます。徳島には、鶏のダシに人参やごぼうなどの根菜と蕎麦米を入れて作る「そば米雑炊」という郷土料理があります。



明石弘美さん 成苔ガーデニング

美郷の野山に自生する山野草を成苔に植えるミニガーデニングを体験できます。



12 森口孝男・定子さん ワラビ採り

山菜の名人森口さん。森口さんの案内でワラビ採りができます。



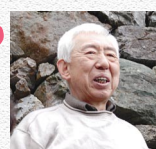
13 後藤田博之・久美子さん スタチ

無農薬でスタチを作り始めて9年目。後藤田さんのスタチ畑の土はフカフカです。無農薬で育てているので、皮がツルツル、ピカピカってわけにはいきませんが、露地で育てたスタチは、太陽をいっぱい浴びて、色も香りも強烈。絞りたてのスタチは美郷の夏を閉じ込めた味です。



14 尾崎暢武さん 原木シイタケ

原木シイタケに関しては、こだわりがあります。



15 天野栄・豊子さん 梅

梅と向き合って60年。鶯宿、南高など7種類の梅を育てていますが、中でも自慢は小梅。栄さんは美郷の梅博士と呼ばれています。



16 真鍋佳資さん 紅葉ツアー

母衣暮露(ぼろぼろ)滝から紅葉がきれいな西条まで、植物博士・真鍋先生と一緒に秋の草花の話を聞きながら歩きます。



17 上柿徹さん かずら細工

かずら細工名人・上柿さんが、クリスマス・リースやかごの作り方を教えてください。



18 青木裕・佳代子さん かまどカフェオーナー

美郷に夫婦揃って移住。かまどでご飯を炊くナチュラルマクロビオティックの料理を出す「かまどカフェ」のオーナー。「ヒメヒコ忌部楽団」としてCDも自主制作している演奏家。



19 和泉孝行さん ツノ虫(クワガタ)捕り

早朝の山林へツノ虫を探しに行き、ツノ虫の生育などについて学びます。必ず大人と一緒に参加してください！



美郷流マクロビオティック



「美郷流マクロビオティック料理」は、マクロビオティック料理研究科の中美恵先生から教えていただいたことを基本に、美郷で採れる季節の野菜や山野草、特産の梅やスタチ、ユズ、そうめんなどを、減塩、減糖(砂糖は甜菜糖などを控えめに使う)で料理したからだに優しい、からだのバランスを整える料理です。美郷で採れる鮎やあまごなどの川魚も少し使います。

