

おかげ
さまで

日之影新聞

第2号



ぱっくぱく。

農家で民泊、



それは触れて楽しい

日之影の新しい過ごし方だ。

人口約4千人が暮らす風光明媚のまち日之影を旅するなら、素敵な宿泊体験も味わいたい。でも、どんな宿にどんな楽しみがあるのか、小さいこのまちのことはネット検索では不明なことも多い。その代わり、小さいまちだからこそビビッドな情報までしっかり把握している町役場に問い合わせしてみるのが手だ。実際、今回ご紹介する新しい民泊施設のことは町役場から教えて頂いた。ウェブに上がらない、グーグル検索に引っかかってこない、行ってみなくちゃ

わからない秘密の日之影つてのがあるのだ。そして「あさだや旅館」や「河鹿荘」や「TR列車の宿」や「キャンプ村」といったこのまちの宿の選択肢に新たに民泊が加わったことを日之影ファンとして素直に祝福を贈りたい。日本古来の美しい風景と文化が残るこの日之影の暮らしに直接触れることができる貴重な機会を、これからきつと多くの旅人に与えてくれるはずだ。そんなわけで、さあ行こう、まだ誰も知らない日之影民泊の旅へ。



インフォメーション

「民泊 癒しの宿 高所」

瀧川さんの自宅の「離れ」が、民泊施設「高所（たっこ）」だ。もともとは馬小屋だったという古く立派な建造物を生かして作ったもので、宿泊部屋からは見事な棚田の景色と山々の姿を望むことができるし、卓球台やトレーニング機器といったモノも用意されている。瀧川さんが若い頃から集めてきた古いレコードもたくさんあって、若き日の加藤登紀子の歌声を聴きながら酒を飲むこともできる。「ここに泊まってくれた人に、ここで採れたばかりのものを食べてもらいたい」という瀧川さんの夢は「日之影をもっと人と人が来るまちにしたい」ということだ。

住所：〒882-0301 宮崎県西臼杵郡日之影町大字七折中川4650 電話：0982-48-0914



民泊「高所」のオーナー瀧川さんと美しく見事な棚田。



道の駅 青雲橋でも様々な地元産物が入手可能だ。

土地の食材で創作した
日之影カレーに舌鼓。

旅の初日、午後4時。旅人たちが宿より先に向かうはAコープ日之影店。民泊は自炊。食事の準備が必須だ。買い出しの出来は晩飯のクオリティを左右する。店内を巡ると、玉ねぎナス人参お肉。地モノの食材が目に入り心が踊る。「この地上で、私は買い出しほど、好きな仕事はない」という著名な文人の名言が脳裏をよぎる。「カレーだ！カレーしかない！」と旅人のひとりが叫べば「日之影食材による、日之影カレーだ！」「サイドに、だご汁！」と別の旅人も呼応する。興奮状態で食材を買い揃え車に飛び乗りアクセルを踏み込む。か細い山道を30分走り抜けた午後5時、

中川集落到着。青く美しい棚田がパツと広がる。宿のご主人瀧川さんに出迎えられる案内されたキッチン付きの居間のベランダからは、その美しい棚田と豊かな森と幾重にも連なる荘厳な山々の姿が見渡せて最高に気持ちがいい。夕暮れの自然の風景に抱かれてさあ炒めるようにんに玉ねぎ、さあ煮込むよ日之影カレー。お米は農家でもある瀧川さんが精米したてを炊きたてで用意してくれた。あぁなんて素敵な晩ご飯。地元のお野菜お肉で作りに上げた日之影カレーを盛り付けて、古代の神々が眠る日向の大きな山々の懐でカレーを頬張り目を閉じる。ご馳走様。満腹、幸せ。



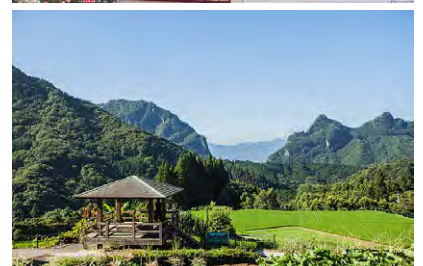
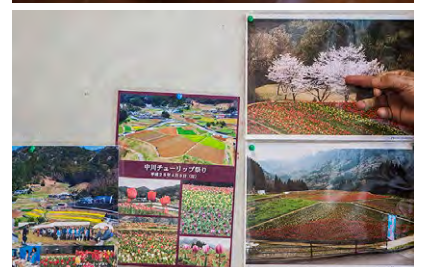
右上：ご飯の準備はまず精米から始まるのだ。／右下：自分たちで作ってみたい日之影の郷土料理「だご汁」も旨そう。／左：日之影野菜を放り込んだ「日之影カレー」に垂涎。

農業体験の宿で山の色、 鳥の声に包まれて。

旅の二日目、朝6時。まだ誰も触れていないような清々しい朝の空気に響く鳥の声が、旅人たちの眠りを覚ます。瀧川さんご夫婦の朝はそれよりもっと早い5時、自家製だんご作りが始まっていた。自ら育てたお米を原料にするつぶ餡入りの草餅みたいなモチモチのそのだんごは道の駅の人気商品で、ほぼ毎朝作っては出来たてを店に届けるのだという。7時、棚田の稲の合間を泳ぎ回る合鴨たちに餌をやる時間。瀧川さんが現れるだけで集まってくる合鴨たちは人懐こく

て可愛い。鶏もいる。米だけでなく瀧川さんは麦も蕎麦も野菜もなんでも育てる。「うちは農家民泊じゃけん、泊まってももらった人にはみんな農業を体験してもらおうよ」と笑う。90%以上を森林が占めると

いうこのまちの山奥で営まれている農業の一端を旅人はここで垣間見そして触れることだろう。山の斜面に広がる畑には先人たちの知恵と技術が息づいている。この「癒しの宿 高所(たっこ)」で出会う米のひと粒ひと粒に、卵のひとつひとつに、日之影の土の、水の、太陽の



上：書かれた数字は卵が産まれた日。「好きなだけ食べていいよ」。／中上：精米したてのご飯の上に、生まれたての卵が乗ったよ。／中下：春この場所は一面チューリップに彩られるという。／下：ある夏の日の高所からの風景。豊かな緑と静けさに囲まれて。



上：瀧川さんご夫婦が作るだんごは「すげえうまい」！／中：朝いちばんの空気のなかで棚田は一層美しいのだ。／下：餌を持つ瀧川さんの登場とともに合鴨が寄ってくる寄ってくる。

日之影で味わう全てが この世界の宝なのだ。

朝9時半、宿を発つ間際、高所(たっこ)という名の通りここが素晴らしい見晴らしのいい高台にあることに旅人たちは改めて気づきその景色に心奪われる。最近まで長くまちづくり会社の経営者として尽力してきた瀧川さんはアイデアマンで、ここから見下ろす畑一面を色とりどりに埋め尽くす「チューリップ祭り」を12年前に企画。以来その祭りは地域の春の名物になった。年寄りばかりわずか8世帯しかない中川集落のみんなが協力し植えた3万5千の球根は、咲き誇ってまるで桃源郷のような圧巻の景色を作り出す。それを見るために細い細い山道を通って500台も

の車が集まるという。見事だ。そうだ、この山間の風景こそ宝なのだ。2015年に日之影町を含む宮崎県北部の5町村「高千穂郷・椎葉山地域」は、国連食糧農業機関(FAO)によって世界農業遺産と認定されたが、それはこの急峻な山間地の環境と共生した農林業が今なお営まれ、神楽などの伝統文化も息づいて次代に継がれようとしていると認められたから。ここから見える風景、ここにある文化、ここにある暮らし、ここにある食。すべてがこの世界の宝。ああ、なんて素敵な民泊体験。さようならさようなら。またいつかここでご飯を食べる日まで。

使える かなこの 日之影方言教室



「青唐辛子味噌」の作り方

ちいつと時期がはずれたけんども、来年にでも作っちゃうけんない。まず、青唐辛子をこもう、きぞでくんにない。ビニール手袋をはめちよかにやばくばい。素手でしたらそん後が、そんなままでん冷やしてん、手が焼けちよつてから、いとしてひそー眠れんばい。フライパンに油を多めに入れて、ぬくもつたら、きぞだ唐辛子を投げこで炒めると。うまいと炒まったら、そこに、てげな量の麵つゆと、砂糖を入れると。砂糖の量は、舐めちみち、ちつと甘めくと感じるくらいばい。それを、ひそうグツグツすると。いい塩梅になったら、味噌を入れて、うまいと混ぜるこつ、木べらでひそう混ぜると。そんげしゆるうちに味噌の色が変わちくるよ。水分が少のうなつて、ちつと色が濃いなつて、いい感じになるよ。これで、でけた。でけた味噌を、飯やら豆腐やらにかてて食うてん

い。ま〜うめつちやが。夏んあて〜時期でん、飯が進むちやが。試してみらっしやい。

（訳）ちよつと時期が外れましたが、来年にも作ってみてください。まず、唐辛子を細かく切つて下さい。ビニール手袋をしていないと大変ですよ。素手で行うとその後が、そのままでも冷やしても、手が熱くなつて、痛くて、しばらくは眠れなくなりますよ。フライパンに多めの油を入れて、温まったら、切つた唐辛子を入れて炒めてください。炒めたら、そこに唐辛子がヒタヒタになる位の麵つゆと多めの砂糖を入れて、味がしみていく程度、火にかけてください。砂糖の量は味見を入れて少し甘いと感じる程度です。味噌を入れて木べらで水分が飛ぶまで混ぜて下さい。味噌の色がこげ茶色に変わつたら出来あがりです。出来上がった味噌を、ご飯や豆腐につけて召し上がつてみてください。おいしいですよ。夏の暑い時期でも、ご飯が進みますよ。試してみてください。

講師：日之影町役場 甲斐 賀奈子
私は、根つからの日之影人。毎日、方言で町民のみなさまと会話をしています。

イベント HINO CAFE リアル ヒノカフェを つくる！

日之影の未来をみんなで語り、みんなで作つていく「ヒノカフェ」。今年は、みんなの思いを具体的なかたちにしていく動きがはじまっています。

「ヒノカフェを
続けていくために、
みんなで集まれる
場所があるといいよね」

以前のワークショップで、まちの皆さんから集まった声。そこで、町の有志によるヒノカフェ実行委員会では、空き家/空き店舗を活用したリアルなヒノカフェを作ろうと、検討をはじめています。みんなが自然と集まって、まちを楽しくしていくアイデアや活動がうまれて行く場所。日之影に、どんな「ヒノカフェ」ができるのでしょうか？

お料理 左近の逸品

鹿肉のロースト



日之影の旅では運が良ければ鹿肉に会える。道の駅 青雲橋で販売されているのも見かけた。左近では鹿肉のローストに出会えただけど、これは誰も注文してないのに登場したスベシヤルメニュー。たぶん、その時だけの一期一会のご馳走だったのだろう。

おからのサラダ



地元近くの豆腐店さんのおからで作つた、まるでポテサラのような見た目のサラダは、なんといっても「おから」だからとってもヘルシーで、その後に登場する鹿肉ローストだとか鮎や岩魚の揚げ物といったメインたちの重い重いパンチを優しく吸収してくれる感じ。

居酒屋・左近
宮崎県西臼杵郡日之影町七折3-187-1
17時〜(不定休) ※要予約
098218713180

活動 報告

集落支援員が行く！

みなさん、こんにちは。2016年の4月から集落支援員として活動している高木佳代です。日之影町で縁があり結婚もしました。人と交流することが大好きな性格で、集落の方との交流が日々の楽しみですよ。

日之影町にはたくさんの集落があり、どの集落にもそれぞれの魅力があります。5世帯が暮らす「松の内集落」には、神楽面を製作するMさんや日之影の誇る珍味「柚子柿」を生産するSさん家族など、昔からの伝統を守りながら生活しています。私が何うと笑顔で迎えてくれる集落です。

「追川上集落」では、毎年春に「やまじゅう山菜まつり」が開催されていて、手作りの煮しめやこんにやくを一緒に作つたりと郷土料理の奥深さを学



びながら、後世に受け継いでいきたい味だと実感しています。これからも集落の人と関わりながら、日之影の魅力に出会っていきたいと思っています。

今月のおかげさま



おかげさまで、
神楽の季節になりました。
日之影町には4つの神楽がありますが、私は大人地区に伝わる岩井川神楽を舞っています。大人地区は町内唯一の夜神楽で、来年の1月13日から14日にかけて行われます。先人たちが伝えてきた伝統を絶やすことなく守り続けていきたいと思っています。



おかげさまで、日之影。

発行：日之影町〒88210402 宮崎県西臼杵郡日之影町大字若井川3398番地1 / ☎098218713900(代表)企画・株式会社オズマビジュアル 編集：菅原良美(雛形編集部) —アートディレクション&写真：小坂橋基希(aakon) / デザイン：難波知子(aakon) / 取材・文・空豆みきお(aakon) 一禁・無断転載 | @hinagata. All Rights Reserved.