明科いいまち通信

明科いいまちつくろうかい!! 回覧 編集・発行

No. 52

安曇野市明科中川手６８２４番地１
明科支所：☎62-3001　／　明科公民館：☎62-4605

平成３１年３月２２日 発行

今月の明科の事業所・団体紹介

今回は　明科高校　です

明科高等学校長
丸山　英男

明科地域の皆様には、日頃より本校の教育活動に、ご理解とご協力をいただき、心より感謝申し上げます。今年度の生徒会活動を振り返りながら、本校の様子を理解いただけたら幸いです。

今年度の生徒会活動は「メリハリ!!～見直してみよう日常、さらなる向上へ～」をテーマに、学校内外でさまざまな活動をしてきました。

潮神明宮例大祭に参加する生徒のみなさん

5月初めには、明科高校がある潮地区の潮神明宮例大祭に参加させていただきました。生徒会役員9名が、山車に上って蝋燭に火をつけたり、山車を引かせていただいたりして、地域の伝統文化に触れながら盛り上げに貢献できました。

6月には、明科の一大イベント「あやめまつり」に先立ち、会場となる公園の事前清掃活動に参加しました。土曜日の午前中の活動でしたが、部活動の生徒を中心に有志約 50 名が除草作業などに取り組みました。

例年は8月末に行っていた文化祭ですが、3年生の進路活動なども見据えて、今年度は7月下旬に行いました。準備期間も短く、記録的とも言える猛暑の中でしたが、「LINK～今まで以上のワクワクを～」をテーマに、生徒同士のリンク（つながり）、学校と地域とのリンクを意識しながら、生徒たちは精一杯の力を発揮しました。また例年通り、地域の方々には野外ステージ出演や模擬店出店をお願いし、生徒にとっても地元の伝統芸能や地域の方々の活動を知る機会になりました。

公園の事前清掃活動に参加する生徒のみなさん

9月には、その設立から関わらせていただいた「明科いいまちつくろうかい!!」の発足5周年記念イベントが開催され、本校生徒会も参加しました。明科公民館駐車場にて、地元農産物や加工食品の物販ブースが並ぶ中、生徒会では「ヨーヨーつり」を出店し、来場者、とくに小さなお子さんに楽しんでいただきました。

また、6月と1月には、生徒、保護者、地域の方々、教員の四者による「明科高校を語る会」も開催しました。文化祭について、授業や地域でのマナーについてなどを話題に、大人の観点からご意見やアドバイスをいただき、生徒にとっても考えを深める貴重な時間となりました。

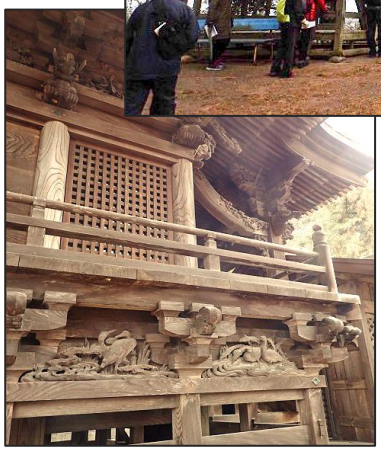
現在、2年生に引き継がれた生徒会は、先輩が掲げた「日常を見直し改善しよう」というテーマを継承、発展し「現状打破～常識のある明高生になろう!!～」を新テーマに活動を始めています。これからも、地域の方々から応援していただけるよう、自らの行動を顧みながら自発的な活動ができる生徒会を目指していきたいと思います。引き続きのご支援をよろしくお願いいたします。

ウォーキングプロジェクト

いいとこあるじゃん明科さんぽ

1月20日実施

～東山山麓・古代の道・川手往還を歩く～



当日は生憎の空模様となりましたが、10 名の参加者(スタッフ除く)が集まったので、ウォーキングを催行しました。

今回の見どころは長光寺と光五社宮。薬師堂の中は拝観できませんでしたが、立川和四郎富昌の手による木造臥竜彫刻を見学。五社宮の彫刻は清水虎吉の晩年の作で、明治後期に建てられた本格的神社本殿建築は、安曇野市の有形文化財に指定されています。

今回歩いた川手道は段丘の上を走る展望の良い道です。また、隣接する場所のマンホールの蓋のデザインから明科と豊科の境を見る事もできます。縄文時代の人骨がほぼ完全な形で発掘された北村遺跡もある、歴史と文化溢れる道を是非歩いてみませんか？

明科たからばこ

平家落人伝説から得る地域発祥

――自分の集落や自分のルーツを知る――

このたび、明科いいまちつくろうかい!!のいいまちサロンで『平家落人伝説の謎』という題目の東川手奥地の名九鬼に伝わる物語が潮沢ロマンの会により講じられ大勢が耳を傾けた。

小生もこの名九鬼にはとても思い出がある。かつて役場入所当初、林道名九鬼線の開設と地域内の町道(現市道)改良工事に担当として直接携わり地区の皆様に大変お世話になったものである。その中で地区の伝説や現状やらを多く知った。藤城社や藤城王子の話、鬼伝説や修験者伝説など明科の特徴でもある山間集落の中でも特に古い集落であることなど……今回の講演での話は初めて聞く人には大変よかったと思う。今後は更に研究していただいて明科でも降幡加賀守から続く塔の原石田氏、犀宮社の赤幟、光白牧の降幡氏や会田降幡氏、三郷や大北の降幡氏、諏訪降幡氏などの関係、更に同じ明科の光矢ノ沢に伝わる平法清(たいらののりきよ)や県下各地の落人伝説など更に研究していただき新しい発見とその発表を今後に大きく期待したい。

鎌倉時代後期には東信から源氏の海野氏が入り潮沢川を挟み西は平家の仁科氏、東は海野氏と睨み合い、数百年後の室町時代後期の戦国期には甲斐の武田氏(甲斐源氏)が侵攻支配し、その家臣など関係者が多く入って集落形成しているところが多い。

源氏と平氏、これは千数百年経った現在でも言われることである。

その意味でも自分のルーツを探り知ることは大変有意義である。

自分の元はどこなのか？何なのか？今現在ここにどうして暮らしているのか？自分の土地はいつからあって、どうして土地があるのか？自分の苗字や家紋はどうしてか？

誰でも先祖の無い者はいないわけであり、必ず本家(元)か何処かへと辿り着く。

江戸時代に入ると戦乱の時代から安定期になり武士から農民へと変わるものが多く、山間集落は新興集落と違いそこの一族が新宅を出すなどで戸数が増加することはあるが、全く違う者が新たに入って来るということはまれでしかなかった。

この後に世の中が混乱したのは幕末から明治維新であり、明治新政府の苗字必称義務令(明治8年)を発したことに乗じて、新たに苗字を付けたり改名したり、家紋を付けたりした者も中にはいる。

それほど昔ではない明治のこの頃の話は、山間地で取り立てて文献などの無いケースが多く、地域の高齢者などに聞くのが一番の手法と言える。中には祖先が子孫に家のことを意図的に伝えていないというケースもあり、集落内の他人の方がよく承知していることが多い。

安曇野市の中でも山間集落の多い明科の古いルーツを歴史的観光資源として世に出すのも地域魅力発信の大きな宝であると感じる。ここで集落のルーツと共に自分のルーツも知ろうではありませんか？驚天動地の真実が判明するかもしれませんよ。

平成31年3月　出水庵　永峰

いいまちサロン 第67回 詩と語りによる宮澤賢治の世界

稀代の詩人・童話作家である宮沢賢治。その作品である『注文の多い料理店』や『雨ニモマケズ』等を、朗読や映像つきの群読などで語ります。宮澤賢治の作品の世界をお楽しみください。

日　時： 3月26日(火) 午前10時～正午
会　場： 明科公民館　講堂
出　演： 酒井 倫子さん、『森のおうちお話の会』の皆さん（第28回宮沢賢治イーハトーブ賞奨励賞受賞）
参加費： 一　般：300円 / 小中高生：100円
乳幼児：無料
申込み： 不要
備　考： お茶うけにおはぎが出ます

健康づくり講座 いつまでも若々しい脳を保つために

脳の５つの機能をチェックするファイブコグ検査を行い、脳の活性化、認知症予防について学習します。
※ファイブコグ検査では、画面を見たり、音声を聞いたり、質問に答えたりして、脳の5機能（記憶・注意・言語・視空間認知・思考）をチェックします。

日　時： 4月17日(水) 午前9時30分～正午
会　場： 明科公民館　講堂
講　師： 安曇野市役所　介護保険課の職員
参加費： 無料
申込み： 不要

さよなら平成コンサート ～昭和・平成なつかしのメロディー～

『高校三年生』『川の流れのように』『花は咲く』など、なつかしい昭和・平成の名曲の数々をバンド演奏でお楽しみください。

日　時： 4月20日(土) 午後1時～3時
会　場： 明科公民館　講堂
出　演： MAB（マブ）
参加費： 無料
申込み： 不要

MAB の皆さん

いいまちサロン 第68回 明科の明るい未来を語る

地元の市会議員である宮下明博さんと松枝功さんを迎えて、明科地域の現状・今後についてお話を伺います。どうぞ、ご参加ください。

日　時： 4月23日(火) 午前10時～正午
会　場： 明科公民館　講堂
講　師： 宮下　明博さん（市議会議員）、松枝　功さん（市議会議員）
お茶代： 300円
申込み： 不要

季節の料理講座 行楽の季節の料理講座

ペスカトーレ（魚介類とトマトソースのパスタ）、イチゴとヨーグルトのムースなど行楽の季節に家族や友だちと集まって食べてみたい料理を作りませんか？

日　時： 4月24日(水) 午前9時30分～正午
会　場： 明科公民館　調理実習室
講　師： 洞　みづほさん
参加費： 1000円
定　員： 先着20人
持ち物： 料理を持ち帰る容器（タッパーなど）
申込み： 4月15日(月)・16日(火)に明科公民館へお電話ください（TEL62-4605）。受付は午前9時～午後5時。

明科の食を食べつくす料理講座

信州サーモン、にじます、地場産野菜など、明科地域の食材を使っていろいろな料理を作ります。皆さんで明科の食を食べつくしましょう！

日　時： 5月9日(木) 午前9時30分～正午
会　場： 明科公民館　調理実習室
講　師： 高橋　清美さん（前松本広域調理師会会長）
参加費： 1000円
定　員： 先着20人
持ち物： 料理を持ち帰る容器（タッパーなど）
申込み： 4月22日(月)・23日(火)に明科公民館へお電話ください（TEL62-4605）。受付は午前9時～午後5時。

特集 えべやの味噌づくり

明科七貴にある安曇野あかしな農産物加工交流ひろば『えべや』。ここでは味噌・豆腐・こんにゃく等の加工体験、伝統食や行事食の料理教室、お弁当・お惣菜・おやきの製造などを行っています。今回は、えべやの味噌づくりを見学させていただきました。

味噌ができるまで

1 大豆を洗う

えべやの味噌は、明科の地元産大豆 100%でできています。たっぷりと太陽を浴びて育った大豆をきれいに洗い、一晩水につけ、よく水を吸わせます。

2 大豆を煮る

水を吸って膨らんだ大豆を、大きな圧力鍋で煮ていきます。
えべやでは、強火で1時間、弱火で 15 分、さらに火を止めて余熱で 15 分蒸らしています。

3 大豆をつぶす

煮た大豆を豆潰機でつぶしてなめらかなペースト状に加工し、発酵が進みやすくします。

4 混ぜ合わせる

つぶした大豆と塩を混ぜ、その後撹拌機で米こうじと混ぜ合わせていきます。使われる米こうじは、大豆と同じく地元産のコシヒカリから作られます。えべやでは大豆5kgに対し、塩1.9 kg、米こうじ3kgの割合で混ぜています。

5 熟成、完成

よく混ぜたものを樽で発酵させます。数か月熟成させると味噌の完成です。えべやでは1年熟成味噌と3年熟成味噌を作っています。1年熟成味噌はやや塩辛くキリリとした味わいですが、3年熟成味噌は色が濃くなり、塩味が薄れ、うま味が増したコクのある味わいで、どちらにも違った良さがあります。

1年熟成味噌　3年熟成味噌

味噌をつくってみませんか？

えべやでは、味噌づくり体験教室をおこなっています。味噌づくりの専門家たちと一緒に、自分だけの味噌をつくってみませんか？
次回講座では、できたての味噌を持ち帰り、ご自宅で熟成させることもできます！
皆さまのご参加をお待ちしています！

味噌づくり体験講座

日　時： 4月下旬 開催
申込み： 電話または直接いらしてお申し込み下さい。

TEL：88-6275 / 住所：明科七貴 9334-1

編集後記

・上押野天王原で生産されたブドウでワインができました。最近ワインを飲まれる方も多くなりましたのでワイン講座を開催しようと思います。地元のワインを飲んで明科地域を盛り上げましょう。私はワインが好きなのですが似合わないとよく言われます。どぶろくかホッピーのイメージしかないようです。（や）
・暖かい日が増え、少しずつ春めいてきました。草木も芽を出し始めましたが、同時に花粉も舞い始めたようで、今年も鼻水・目の痒みとの熾烈な闘いが開幕です。効く薬があったら是非教えてください。（ふ）

毎月第３日曜日は

家庭の日 ～家族で一緒に過ごしましょう～

家庭の日には、優待制度が利用できる店舗・施設等があります。
詳しくは「長野県青少年育成県民会議」ホームページまで。
http://himawari-nagano.jp/