

未来こい！ネット通信

第12号

2022年1月12日

発行者 出雲市伊野地区

「未来こい！ネット」

荒れ地をソバ畑に



うまい！絶品の伊野そば

金森町内の荒れ地をそば畑に復活させたメンバー30人が12月11日、垂水邸でそば打ち体験会を開催し、親睦を深めた。地区外から参加した男性は「伊野が好きになった」と感想を述べた。講師を務めたのは原田登志夫さん（堂ノ本町内）。「身体が元気なかぎり、みなさんのお役に立ちたい」とやる気をにじませた。



足踏み脱穀機の威力 すごい！

ビニールハウス内のハデ場に干したそばの脱穀作業（11月13日）。「こんなに楽しいことはありません」と興奮気味に語ったのは、山本さくらさん。（松江市在住）

挑戦！伊野の農業と食文化の未来

伝統食の継承



お雑煮4種
食べくらべ

一昨年の6月から月に1回開催している伊野食文化研究会。昨年の1月は、お雑煮4種を作って食べ比べた。出雲地方の小豆雑煮と海苔雑煮のほか、餡餅すまし雑煮と秋田雑煮も作り、食文化の違いのおもしろさを実感した。



昔なつかしい
蒸しまんじゅう

昔、農作業の合間に食べたという、蒸しまんじゅう。シンプルな材料で作れるレシピを教えてもらった。ふかしたてのまんじゅうは絶品。簡単においしくできたので、翌月のこみカフェのおやつに採用された。

常松守男さん

7月の草刈から半年間、様々な方々のご協力により、今回の蕎麦打ち体験で今年度の耕作放棄地復活プロジェクトは完結いたしました。

参加者の方々から、来年も是非との声が多数あったことで、やってよかったと思えました。反面、コロナ禍において、準備や連絡が行き届かなかったことを反省しています。この度、関わって下さったすべての皆様に感謝し、より良い活動にしていきたいと思っています。

福島沙織さん

これまで二〇品近くの料理を教わりましたが、発見の連続。秋田生まれの私だからこそ、地域固有の文化を強く感じられたのかもしれない。昔に比べ食生活が多様化し、選択肢が増えた今、昔ながらの食文化を継承することはとても難しいです。意識して次世代に伝えないと、失われる。そうならないように、教える人と教わる人、それぞれの存在と覚悟が大事なのだと思います。