

湯来ふるさと新聞

第十一号(2月10日号)

発行者
湯来ふるさと
プロジェクト
広島市佐伯区
湯来町伏谷535
☎0829-83-1160

素晴らしー!

3年振りの大峯山のご来光

新年早々、大峯山に登って、山頂でご来光を見よう・・・という湯来ニュートリズム推進実行委員会の企画がありました。「大峯山のご来光かあ。3年振りに行ってみようー」と思っていたら、子どもと一緒に参加しました。

1月6日(土)朝、4時におきて準備。朝5時に湯来ロッジ集合。総勢37人。そのうち半分以上は湯来ロッジ前泊の参加者です。

マイクロバス2台に乗って、笹ヶ峠に到着。ここから約1キロ、デコボコの作業道を歩き、さらに約八百ほど山を歩けば山頂に到着。この日は風も無く、明け方の月もくっきりと見えました。山頂に近づくと、少し雪が残っていて、少し明るい。やっぱり、ここは高いんだなあ...と感じました。

予定通り、山頂に到着。巨岩の上で朝日を待つことに。多少、風がでてきたものの、少しずつオレンジ色になる東の空を眺めなが



▲大峯山からのご来光とインストラクターの安藤さん

ら「まだか、まだか」と待つのは楽しかった。そしていよいよ、本当に濃いオレンジ色の太陽が見事に悠々とあがってきた。実に堂々とした登場ぶりだった。感動的だ!

この感動をできるだけたくさんの人に知ってほしいと思いましたが、そして、こんな素敵な体験と感動があることを、湯来に住む人に知ってもらい、紹介できる人が増えてほしいと思いました。

下山後は、湯来ロッジで朝食と入浴。ロッジの食堂で食事をするのも、温泉に入るのも、かなり久しぶりのことでした。イロイロと感じることはありますが、いち参加者として湯来の魅力を体験することもたまには必要だな...と思います。機会があったら、また参加させていただきます。

ニュートリズムのイベント開催については、市広報紙、HPなどで紹介しています。お見逃しなく。

比治山大学のイベント

「地域の宝フェスタ」に参加

2月18日(日)に、紙屋町地下街シャレオ中央広場で、比治山大学の「地域の宝フェスタ」が行われます。このイベントに、湯来町から水内神楽団と湯来南高校と花草会が参加します。

イベントは正午スタート。オープニングは湯来南高校・和太鼓クラブの太鼓の演奏です。1時から、水内神楽団が「紅葉狩」を披

露します。また、花草会が湯来町の手づくり品などを販売するほか、湯来南高校家庭クラブが考えた、特産品を使ったオリジナルメニューの試食や、名水・天上山の試飲コーナーも出店します。

イベントには、三次市作木のひよっこ踊り、東広島市西条の次郎丸太鼓などのアトラクションがあるほか、呉の肉じゃがや作木の餅、西条のお酒などの販売もあります。終了は午後4時まで。お出かけください。

★比治山大学「地域の宝フェスタ」実行委員会
☎090・2023・2029

(湯来担当・佐藤 歩)

焚き火が好きなら、集まれ!

恒例の日本焚火学会が3月17日(土)に開かれます。日本焚火学会の本部焚き場は、わが湯来町の麦谷にあります。1993年に設立以来14年、ほぼ毎年のペースで大会を開いてきました。大会では、ひたすら焚火をします。今回は、当日の14時頃から、本部焚き場で開催します。雨天決行。薪、斧、ナタ持参歓迎。

会費は無料、ただし飲食は有料。場所は、国道433号と県道広島湯来線(不明谷を降りたところ)が交わるところに「松寺」があります。その裏手(山側)の松波宅です。旧役場から加計方面に4.3キロ、大字麦谷字国原です。

焚火の好きな人はだれでも参加できます。なつかしい顔や、見慣れない顔にたくさん会うことができます。17日は、どの時間帯でも自由に参加いただけますので、ぜひお誘いあわせのうえ、ふ

らっとお越し下さい。「案内は、HPでもご覧になれます。(検索してね)近所のみなさん、ご迷惑をかけるが、大目に見ていただけますよう。に!

ニュートリズムの

モニターイベント参加者募集!

① 薪割・羽釜でご飯炊き・

薫製づくりの体験

自分で割った薪を使って、羽釜でご飯を炊き、地元の鶏で薫製を作ります。

日時 2月25日(日) 午前10時～午後3時 会場 湯来温泉「鎮守の森」(荒天の場合は湯来西公民館)

参加費 中学生以上 千円 小学生以下 五百円(昼食・入浴料などを含む)

▼羽釜、薪でご飯を炊こう!



②水内川アマ釣りの

日時 3月4日(日) 午前7時～正午(雨天中止) 参加料 大人二千円・小中学生千円(入漁料を含む)

集合場所は、いずれも湯来西公民館。申し込みは、電話でニュートリズム推進実行委員会へ。先着、各30人です。

★ニュートリズム推進実行委員会 ☎082・504・2602

「ゆきどら」を試食!

パッケージデザインを大募集!

湯来温泉、湯の山温泉でのお茶請けに、湯来で作ったものを出したい...という思いを、みるく工房さんはずっと以前からもっておられました。そして、湯来で作るお菓子「ゆきどら」をただいま開発中です。

材料、詳しい作り方などはわかりませんが、先日、2種類の試作品を試食させていただく機会がありました。でもまだまだ試作品の段階。味、大きさ、形、アレンジなど、改良が行われます。

さて、この「ゆきどら」。ただ今パッケージデザインを募集中です。思わず買ってしまいたくなるような「口」と、湯来らしいデザインを考えてみてください。考えたデザインは、2月中にみるく工房さんへ。持参、FAX、メールOKです。4月から、商品として店頭販売の予定です。試食してみないとデザインイメージがわからない場合は、みるく工房さんへ一声、かけてみてください。

★みるく工房 ☎086・1465



▲商品化が待ち遠しい「ゆきどら」。写真のデザインは、ダミーです。