

# 和良の郷だより



赤無号

和良おこし協議会発行



# 和良鮎まるしえ開催

## 和良鮎などをテイクアウト

10月30日(土)と31日(日)の2日間にあわせて、道の駅和良の特設会場にて「和良鮎まるしえ」を開催しました。



(和良鮎まるしえで買い物を楽しむ姿)

今回の和良鮎まるしえ開催に関しては、市や保健所等の指導やご意見をうかがいながら準備を進めました。感染症対策として入口での検温、消毒、岐阜県感染警戒のワシシステムなどを行い、安全対策の観点から会場

「いそばた」、「ジビエタコス」の「フードトラック祠」、「ジビエフランクの「西和良の手作りソーセージ」、へぼ飯やにんにくを使った自社製品の「しばの農園」、アウトレットバックや野菜などの「ウイングハウス」、

内では飲食スペースを設けないこととさせていただきました。その為、「ご不便をおかけすることもあったかと思いますが、当日は笑顔を見られることも出来て、それこれにお楽しみいただきましたのではないかと思います。

今回の和良鮎まるしえ参加の店舗はメインは和良鮎塩焼きの「和良鮎を守る会」、自家製酵母パンの「いそばた」、「ジビエタコス」の「フードトラック祠」、「ジビエフランクの「西和良の手作りソーセージ」、へぼ飯やにんにくを使った自社製品の「しばの農園」、アウトレットバックや野菜などの「ウイングハウス」、

クワッ下体験の「ゆきおの基地」、鼻笛の「Walatte. 鼻笛の「こぼ」、また道の駅に併設する「ちんちろ屋」でも汁などが提供されました。

1日目は快晴、2日目の午前中は若干雨がパラついたもののお天気も回復し、暖かい陽気の中で開催出来ました。受付で検温チェックを受けると真っ先にお目当ての「和良鮎」に向かう姿がみられたり、両手いっぱいのお買い物を抱えて帰られる姿も見られました。

2日間で合計1,163人の方に訪れていただき、各店舗では予定していた販売数量に達したり、予定数以上の数量を提供することが出来たようです。

ゆっくりと滞在していただき、楽しい時間を過ごしていただきたい気持ちがあったのですが、今の時期は感染症対策を取って安全に楽しんでいただける方法での開催となりました。駐車場の数も限られているなかでしたが、訪れた皆さんにもご協力いただけ、混雑や大きな混乱もなく運営することができました。

この様な新しい形で開催することも出来るのだと、良い感触もありましたので、またどこかで「和良鮎まるしえ」を開催しようかという話も出ております。

もちろんこれまでの様な「和良鮎まつり」の開催を待ち望んでいます。

当日に訪れていただいた方々、

そしてまたご協力くださった関係各所や出展者の皆さんに感謝申し上げます。ありがとうございました。



# 田んぼオーナー制度 収穫祭



11月7日(日曜日)は、今年の「田んぼオーナー制度」と「ファームトラスト制度」の締めくくりとなる収穫祭を開催しました。まず始めに今年一年の参加のお礼と、お米の出来具合や今年の特徴などをお伝えし、スタートしました。NCCの岩出倉長から「今年は和良の地域の中でも特にカメムシの被害が多いところや、病気が出たところもあり、もう少し収穫は欲しいと感じるもの、まずまずの出来という事でした。」

この日はファームトラスト制度にご参加いただいている「ハナフエニストモスリン」さんにもお越しいただいていたことから、お願いして演奏をしていただきました。次に控える「お餅つき」のもち米が蒸されていないため、リクエスタまでお願いして繋いでいただきました。

さて、今年も感染症の影響もふまえて「お餅つき」は中止の予定でしたが、多くの方が参加いただく収穫祭なので、何かできないかと模索しておりました。そのなかで提供はできませんが、お餅つきだけはやるという事で、急遽準備して開催することになりました。ついたお餅は皆さんで丸めて「鏡餅」に仕上げてくださいましたので、今年のお正月はそれを飾らせていただくように思います。そして、もつひとつ「フライドライス」を作ってみました。お米を油で揚げて塩をふるシンプルなものですが、おせんべいのようなポン菓子のような触感で、ちいさな子どもさんにも気に入ってもらえたようです。「お米が余ったらやってみてください」とお伝えしたところ、みなさんからは「絶対におま

ません」との声が返ってきました。ご飯をたくさん食べていただき、嬉しかったです。

順番にお米をお渡しして、トラックに積まれたお米が少なくなっていくのをながめながら、今年の田んぼオーナー制度の「田植え」「草取り」「稲刈り」が順調にできたことに感謝しました。感染症の影響から、これまでの様に田舎料理体験をしてみんなで一緒に食事をするようなことは出来ませんでした。ブルーベリー、サツマイモなど畑での収穫を楽しんでいただくことは出来ました。戸惑いながら進めてきたところもありましたが、収穫体験や田舎暮らしのお話、お餅つきなど、初めて体験して嬉しかったとお声もたくさん聞くことができました。

帰りに「来年もお願いしますね。」と声をかけていただいたことも嬉しかったです。和良のお米が美味しいからと田んぼオーナー制度を卒業してもファームトラスト制度に参加いただいている方もあって、NCC岩出さんのお米づくりと共に活動をしていく励みになります。来年も多くの皆様のご参加をお待ちしております。



(餅つきと鏡餅つくりの様子)

## bean47 全日本・食学会生産者大賞 受賞

11月17日(水曜日)、帝国ホテルで開催された全日本・食学会「2021年度料理マスターズ倶楽部」のシンポジウムと懇親会に、和良鮎を守る会 大澤克幸さんが参加しました。

大澤さんは、先日「bean47-2021年全日本・食学会 生産者大賞」を受賞されました。この賞は、「食と食文化の分野における新たな活動・技術・人材」の発掘・支援を目的として開始された顕彰制度で、受賞理由は釣りと釣りの制度によるブランド「和良鮎」を作り、選別・保存・販売システムを構築。また鮎の育つ和良川の環境保護、地元の自然や水源を守る活動や、子ども鮎釣り教室や和良鮎まつりなど、未来へ継承する人々の心の健康を育む活動であることが評価されたものです。

会場では食学会理事の「たか田八祥」 高田晴之さんがマスターズ受賞料理人の方々に「和良鮎」を紹介いただきました。大澤さんは「和良川には、オオサンショウウオが生息し、夏には蛍が飛び環環境で日本一美味しいと評価いただける和良鮎が育つ。その環境を守るためには山も里も地域の人たちと守り、後世に繋いでいきたい。鮎を美味しく食べる食文化も伝えていきたい」と話されました。



(当日の会場の様子)

## イベント

### 市民協働センター 出張相談会 in 和良

と き：  
12月22日(水)  
午前10時～午後3時  
ところ：わらおこし  
(下洞554)  
相談員：  
市民協働センター  
興膳健太センター長

## 和良町の人口

令和3年11月1日現在 (カッコ内は前月比)

