

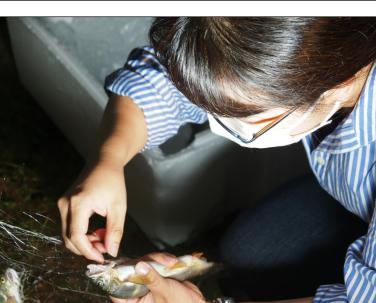
幻想的な火振りの舞

すっかり日が落ちて、あたりは暗闇に包まれ、聞こえてくるのは虫の声と流れる川の音となつた会場では、参加者をお迎えするためのかがり火が焚かれました。10名の参加者のなかには京都から来ら



(暗闇のなか松明の光が川面を揺れる様子)

すつかり日が落ちて、あたりは暗闇に包まれ、聞こえてくるのは虫の声と流れる川の音となつた会場では、参加者をお迎えするためのかがり火が焚かれました。10名の参加者のなかには京都から来ら



(丁寧に鮎を網からはずす様子)

川辺に用意されたテーブルの上には郡上八幡の「旬彩料理 心屋郡八」さんのお弁当が並べられます。その傍らでは、日本一の鮎焼き職人とも呼ばれる今井さんが和良鮎を焼いています。

火振りによって追い込まれた鮎が網にかかると、それを陸にあげて網から外します。これは希望する参加者の方に外していくだけ体験をしてもらいました。大澤組合長から外し方を教わりながら、繊細

れた方もありますし川辺に用意されたテーブルの上には郡上八幡の「旬彩料理 心屋郡八」さんのお弁当が並べられます。その傍らでは、日本一の鮎焼き職人とも呼ばれる今井さんが和良鮎を焼いています。

火振りによって追い込まれた鮎が網にかかると、それを陸にあげて網から外します。これは希望する参加者の方に外していくだけ体験をしてもらいました。大澤組合長から外し方を教わりながら、繊細

10月1日（土曜日）、和良川漁業協同組合と和良おこし協議会の共催で「火振り漁鑑賞会」を開催しました。

和良川「火振り漁」鑑賞会開催

和良の郷だより

柚子号

和良おこし
協議会発行

あ
和
良
一
し
協
議
会



(日本一の鮎焼き職人)



(お土産の鮎を選ぶ様子)

この記事の最初にある写真は参加者からいただいたものです。初めての鑑賞会開催で戸惑いも多かったのですが、近隣の方やスタッフなど多くの方にご理解とご協力をいただき、開催できました。ありがとうございました。

伝統技法であるろうけつ染めのレクチャーを受け、図案起しを行い、そこから蝶を置き、染を行い、と何工程かを繰り返して作品に仕上げていきます。後日、岡田先生により脱蝶し定着されたものが渡されます。



(大澤組合長の解説)



(真剣な眼差し)

次は来年の春、ころを予定しておりますので、ご興味のある方はぜひ参加ください。

**ろうけつ染め
体験教室**

10月1日（土曜日）、わらおこしを会場に「ろうけつ染め体験教室」を開催しました。

今回も京都工芸末術作家協会会員である岡田明彦さんに指導いただきました。わらおこしでは大きな作品を制作できるということで、施設のス

ペースいっぱいに使って作品作りをされる方に人気があります。この日中津川から参加いたいた方は、大きな作品を2つ制作されました。

田んぼオーナー 稲刈りイベント



(稲を刈り進める様子)



(思わずポーズをとる参加者)

朝早くから集まつたオーナーさん家族は、お天気を気にして空を見上げつつも、楽しそうな笑顔いっぱいで体験田んぼに集まつてくれました。今年は過去最高数の参加者ということもあって、良い感じで横一列に並びます。過去にも参加された方は小気味よくザクザクと刈り進める一方で、初めて体験される方は戸惑う様子も見られました。稻は速いスピードで刈られていくのですが、ぬかるんだといろは苦労していました。稻刈りも終盤になるとハサ掛けが始まります。そして、掛け終わつたハサの前でお約束の記念撮影です。撮影を始めたころから雨がボツボツと降り始めきました。

お風ご飯に用意した「栗ご飯」のお弁当は粟がごろごろ入っていて、とてもおいしく仕上がっていて大満足の様子でした。午後からは、体験農園での収穫に向かい大きな「さつまいも」と「さといも」の収穫を楽しんでいただきました。

10月9日（金曜日）、田んぼオーナーのみなさんがお待ちかねの「稻刈り」イベントを開催しました。朝早くから集まつたオーナーさん家族は、お天気を気にして空を見上げつつも、楽しむ笑顔いっぱいで体験田んぼに集まつてくれました。今年は過去最高数の参加者ということもあって、良い感じで横一列に並びます。過去にも参加された方は小気味よくザクザクと刈り進める一方で、初めて体験される方は戸惑う様子も見られました。稻は速いスピードで刈られていくのですが、ぬかるんだといろは苦労していました。稻刈りも終盤になるとハサ掛けが始まります。そして、掛け終わつたハサの前でお約束の記念撮影です。撮影を始めたころから雨がボツボツと降り始めました。

お風ご飯に用意した「栗ご飯」のお弁当は粟がごろごろ入っていて、とてもおいしく仕上がっていて大満足の様子でした。

午後からは、体験農園での収穫に向かい大きな「さつまいも」と「さといも」の収穫を楽しんでいただきました。

9月28日（水曜日）、郡上市の令和3年度、4年度採用職員の研修が行われ、和良町内各所と和良町役場、和良おこし協議会を訪れました。この研修は、和良町の地勢、自然環境、歴史・文化・伝統等への理解を深め、これから市政に反映させる機会を提供することを目的に行われました。和良町役場では若尾所長、三輪課長、蒲係長などからの説明を受けた後、和良おこし協議会へと移動しました。

わらおこしでは、和良川漁業協同組合大澤克幸組合長より、和良川と和良鮎のお話を聞き、串打ちの体験を行いました。初めて串を打つ人がほとんどで、なかなかうまく打てませんが、大澤組合長の丁寧なフォローが入ります。焼いている間には、和良おこし協議会の活動について報告させていただきました。話が終わると、焼きあがった鮎をお弁当と一緒に食べます。初めて和良鮎を口にする人も多かったです。頭から尻尾までおいしそうに食べていました。

午後からは、町内のスポットをめぐり、この日の研修を終えました。

郡上市新人研修



(大澤組合長のお話)



(串打ち体験の様子)



(会場の様子)



(実際にスマートフォンを操作)

わらおこしでは、和良川漁業協同組合大澤克幸組合長より、和良川と和良鮎のお話を聞き、串打ちの体験を行いました。初めて串を打つ人がほとんどで、なかなかうまく打てませんが、大澤組合長の丁寧なフォローが入ります。焼いている間には、和良おこし協議会の活動について報告させていただきました。話が終わると、焼きあがった鮎をお弁当と一緒に食べます。初めて和良鮎を口にする人も多かったです。頭から尻尾までおいしそうに食べていました。

午後からは、町内のスポットをめぐり、この日の研修を終えました。

9月30日（金曜日）、和良おこし協議会の拠点施設「わらおこし」を会場に「スマート教室」が開催されました。主催者は、和良おこし協議会の仲間である小林達矢さんと松井隆浩さんで、小林さんは過去にスマートの営業や通信キャリアの故障担当として対応してきた経験もあります。その日の日は現役のお問合せセンターの3名の方にサポートとして参加いただきました。

教室の内容はスマートの基本的な使い方から始まり、バックアップを取る事の必要性、機種ごとの設定の仕方などを少し踏み込んだ話を聞き、串打ちの体験を行いました。初めて串を打つ人がほとんどで、なかなかうまく打てませんが、大澤組合長の丁寧なフォローが入ります。焼いている間には、和良おこし協議会の活動について報告させていただきました。話が終わると、焼きあがった鮎をお弁当と一緒に食べます。初めて和良鮎を口にする人も多かったです。頭から尻尾までおいしそうに食べていました。

午後からは、町内のスポットをめぐり、この日の研修を終えました。

スマート教室開催

イベント掲示板

市民協働センター相談日

とき：11月22日(火)
10時～15時
ところ：わらおこし(下洞554)
相談員：大中センター長

和良町の人口

令和4年10月1日現在（カッコ内は前月比）

