

法末  
ほっせ

# へんなか通信



平成18年12月

発行・編集：中越震災復興プランニングエイド



## あけましておめでとうございます

私達が集落センターをお借りして活動を始めから1年2ヶ月経ちました。この間、集落の多くの行事に参加させていただいたり、田圃で米づくり、蕎麦づくり、畑では枝豆、西瓜、亀江戸大根等をつくらせていただきました。多くの方に作物の育て方から、料理の仕方まで教えていただきました。

同時に、集落の歴史や、現在の課題等についてもお話を伺い、漸く、集落のことについて考えることができるようになりました。

現在、たっしゃら会で集落再生検討のお手伝いをさせていただいています。今年はそろそろ集落の発展にお役に立つことをしなければならないと思っています。

本年もよろしく願い申し上げます。

平成19年正月

中越震災復興プランニングエイド  
代表 大熊喜昌



## 第 9 回法末たっしゅら会が開かれました。

12月15日の夜に開かれ、定住・産業・交流の3部会で雪対策やお米のブランド化、集落の魅力などについて活発な議論が行われました。参加者は全員で36名でした。

## たっしゅら会番外編 お米の食味会が行われました。

12月16日の土曜のお天気の良い昼下がり、やまびこにて「お米の食味会」が行われました。24名が参加し、ごはんの食べ比べに挑戦しました。駒沢女子大学の学生さんにもお手伝いいただきました。

お米の種類は8種類。法末集落営農組合のやまびこで利用されているお米をはじめ、ブランドングエイドが集落の皆様の協力で作った「天然はざかけ米」、小国三桶の棚田米、松之山の棚田米、東京で行われた「棚田フェア」で購入した、岩手のひとめぼれ、山形のはえぬき、千葉のコシヒカリ、茨城の皇室献上米の8種類です。外観、香り、味、粘り、歯ごたえを評価しました。

山の清水で炊き上げたせいか、どれもおいしくいただきましたが、法末営農組合米の評価が最も高い結果になりました。また、数日後、新潟大学農学部三沢教授のご協力により、お米の「食味」を水分・タンパク質・アミロースで計量分析していただきました。結果はやはり法末営農組合米の食味値が80と最高でした。

おいしいお米を法末でも「ブランド化」していく方向がみえてきました。



やまびこにて食味会 平成18年12月16日

## 県復興基金事務局と集落の懇談会が開かれました。

12月21日に中越大震災復興基金事業についての説明と意見交換がありました。集落の皆様で復興に取り組むことが重要であり、暮らしの再建にむけて様々な事業を検討し、基金事業も活用していこうとの方向になりました。

## 平成19年1月の予定

- 1月13日(土) 2時から3時30分 お茶会練習会 やまびこにて  
1月14日(日) 1時30分から3時まで 復興祈念茶会 はつがま やまびこにて  
さいの神行事に引き続き開催  
1月27日(土) 1時30分から 第10回たっしやら会 やまびこにて

## プランニングエイド メンバーをご紹介します。



濱田甚三郎（はまだ じんざぶろう 写真中央）

盆踊りでの燻製はいかがでしたか。その後は、ご無沙汰しっぱなしで、申し訳ありません。法末の地場食材の燻製づくりの目途はつきましたか。いずれ、濱田家自家製の燻製と、食べ比べしたいと考えています。

## 永瀬一郎（ながせ いちろう）

11月から参加しました。地域を元気にする「情報化」に関心を持っています。

たっしやら会では交流グループに参加していますが、へんなカフェでは日曜大工と蕎麦打ち担当です。蕎麦打ちは、習い始めてまだ4回しか打っていませんが、へんなカフェに蕎麦打ち道具一式を備えましたので、どなたかご教授ください。

よろしく願いいたします。



## 佐々木 康彦（ささき やすひこ）

去年の9月から新潟に移ってきました。これから皆さんと一緒に素敵な山の暮らしを考え実現していきたいと考えています。

法末の魅力を一緒に探していきましょう。よろしく願いいたします。

（第12号編集担当 江田隆三）

