



## 今号の記事

- ①身近なもので作る防災グッズと災害時に役に立つカンタン料理  
(五感をピカピカわくわく体験)  
11月24日(日) 9:30~12:30 北押原コミュニティセンター
- ②パン作り教室  
9月21日(土) 9:00~12:00 南押原コミュニティセンター
- ③もみじまつり むかしかたり  
11月24日(日) 14:00~15:00 屋台のまち中央公園
- ④焼肉のたれ教室  
10月28日(月) 9:00~12:00 北犬飼コミュニティセンター
- ⑤組子づくり体験教室  
11月10日(日) 9:30~11:00 木のふるさと伝統工芸館

myらいふは、市民編集員が取材・編集する生涯学習情報です。

## 災害への備えはできていますか？

温暖化の影響で最近、天候による自然災害が多く発生しています。これからは防災の知識を身につける必要がある時代となりました。

11月24日(日)北押原コミュニティセンターで「五感をピカピカわくわく体験」のうちの1つである「身近なもので作る防災グッズと災害時に役に立つカンタン料理」が行われました。参加者は大人14人、子ども10人でした。講師は鹿沼市危機管理課の宇賀神一晃先生です。



最初に、各地で起こった災害と10月に鹿沼を襲った災害の映像を見ました。被害の大きさに、会場からもため息がもれ、自然災害の恐さを改めて感じさせられました。

その後、新聞紙でスリッパ、ゴミ袋で防寒着と雨合羽、ペットボトルでランタン、ダンボールで簡易トイレを作りました。特に印象的だった簡易トイレ作りは、中央をくりぬいた大きなダンボールの中にポリ袋を被せた一回り小さなダンボールを入れて作ります。2つのダンボールに隙間ができると潰れてしまうので、ぴったり合ったものを選ぶことがコツだそうです。

災害時のカンタン料理は、高密度ポリエチレンの袋に食材を入れて作る、パッククッキングを行いました。この日はカレーと白米ごはん、パンケーキを作りました。食材と水が入っている袋を沸騰した鍋に入れて20分加熱して出来上がりです。お皿を洗わなくて済むように、ラップを敷いたお皿に盛りいただきました。「おいしい」「袋でつくったと思えない」という声があちこちから聞こえました。



災害はいつ起こるかわかりません。自分の命は自分で守る=自助、地域の住民が互いに助け合う=互助の意識を心に、普段からの備えと心構えを確認していきましょう。

# 焼きたてパンの味は、最高!

焼きたての香り豊かなパンの味わいに魅了されたことのある方は少なくないのではないのでしょうか。

9月21日(土)に南押原コミュニティセンターで開催された「パン作り教室」取材してきました。講師は鹿妻洋子さん。パン作りを始めて40年のキャリアを持つ先生です。参加者は13人で、お子さんの参加もありました。



本日のメニューは、ポテトフランス、ベーコンフランス、オレンジかんです。

材料を量る、こねる、発酵させる、ガス抜きをして休ませる、焼く、パン作りの一連の作業の流れの中で最も大変なのは“こねる”です。

「うまくまとまらないけど大丈夫かしら」「疲れたー。はい交替」「上手だね」参加者の皆さんは協力し合いながら会話が弾んでとても楽しそう。パンの生地には手を加えた人の数だけ愛情も込められました。



具材を入れて成形された生地がオーブンに入れられ、ワクワク、ドキドキの待ち遠しい15分が経過。扉を開けると、こんがりと美味しそうな焦げ目がついたふかふかのパンが並んでいました。

終始和やかな雰囲気の中で“作る喜び”を体感することのできた今回のパン作り教室。試食をしている時の参加者の皆さんの満足そうな笑顔が印象的でした。

## もみじまつり さつきの里 むかしがたり



11月24日(日)屋台のまち中央公園掬翠園内けいそうきやう「慶雲郷」にて行われた「さつきの里 むかしがたり」の取材に行ってきました。

この日は、雨の中、恒例のもみじまつりが開催中で、園内の紅葉を愛でながら、「縦山の泣き相撲」というお話から始まりました。続いて、「酒野谷の谷津ヶ池」「板荷のかっぱ」「まんぢゅう」「会津みしらず柿」「がっから様」「くらぼっこ」とボランティアで鹿沼民話の会の皆さん5人が交代しながら、7話聞かせて頂きました。

鹿沼には、昔から語り継がれているたくさんの民話があり、そのなかには、誰もが知っているものだけでなく、あまり知られていないものもあります。また、自分たちで衣装を作っているそうで、そうしたところにも語り伝えていきたいという熱い思いを感じ取ることができました。

お話しして下さっているメンバーの方の声や語り方がとても素朴で懐かしく、あっという間に聞く側に場面を想像させ、参加者の皆さんは、何度も顔をしながら聞き入っていました。そして、「そうであそこではよく遊んだもんだ。」と笑顔でおっしゃっていました。

終了後にメンバーの方にお聞きしたところ、それぞれの昔話は元々あるお話で、その地域に出向いて、地元のどなたかが語り継いでいるお話を聞き取り、工夫をしながら、老人ホームや学校なども回り、お話しりの活動をされているそうです。

昔話の世界にぜひ足を運んでみて下さい。



# 色々な野菜や果物を使ってタレ作り

10月28日(月) 北犬飼コミュニティセンターで行われた、「焼肉のたれ作り教室」の取材に伺いました。参加者は12人、講師は秋澤先生です。

4グループに分かれて調理を開始。最初にタレを入れる瓶を鍋に入れ、消毒→煮沸します。次に野菜や果物などの具材を分担して、ある程度の大きさに切り、ミキサーにかけて細かくします。細くなった具材や調味料を入れて、鍋でじっくり煮込んでいきます。この間皆さん良い香りに、会話が弾んで楽しくそうでした。



煮詰めて出来上がったタレを、先程煮沸した瓶に詰めて、それを再度また鍋で煮ます。こうする事で、常温でも1年ぐらい保存出来るそうです。

参加者の方たちは、「いつもは市販のものばかり使っているが自分で作ってみたいくて、この機会に参加してみました」「教室自体の参加は初めてだけど、焼肉のタレは家でよく使うものなので、楽しそうに参加した。自分で作ることが出来て嬉しい」など。



出来上がった1瓶300ccのタレは、参加者の方が各自注文した数を受け取っておられました。こちらの手作りタレは、農産加工場で作っていて、まちの駅 新・鹿沼宿でも販売中です。

みんなで楽しく作った手作りの焼肉のたれ、色々使えお料理の味が更に美味しくなりそうです。



## 「組子」をご存知ですか？

組子は建具の一部で釘を使わずに組み込まれる細工で立体ならではの美しさがあります。木工・建具の町としてその伝統を継承してきた鹿沼。

この日の講座では、職人さんの繊細な技術を体感しながら「かぬま組子」づくりを体験。参加者は小学生18人とおとな1人。講師は鹿沼建具商工組合の渋江康二氏と吉原秀美氏。



あらかじめ各自に配られている材料(色々な長さのヒノキ)に両側や片側のみに切り込みがあり、それぞれを組み込んでいく。

- ①六角形(土台)を作り、それぞれを棒でまっすぐに整える
- ②1番短い切り目の入った木で柄作り
- ③お湯につけて柔らかくふやけた木を丸い棒で湾曲させると麻の模様の出来上がり。この作業が一番難しく、慎重に丁寧に仕上げていました。出来上がった作品はコースターや壁掛け、お風呂に浮かべたりして使う事が出来るそうです。

参加した子どもたちは、「難しい部分もあったけど、思っていたより簡単だった。」と出来上がった作品を嬉しそうにながめていました。

この体験をきっかけに鹿沼のすばらしい伝統工芸に興味をもち、いつまでも引き継がれるきっかけになってほしいです。



### 編集後記

2020年!令和になって初めての新年を迎えました。今年はいよいよ東京オリンピックが開催されます。応援ムードで盛り上がりたいですね。そして自分自身も、新たな目標を持ってチャレンジする1年にしたいなと思います。

西本恭子