

# 新まち通信 ~明日のために No.18~

詳しくは、新しいまちづくり系のホームページ 新まち通信 <http://www.town.fujimi.nagano.jp> をご覧ください

## 地域講座 木の間集落再発見



4月22日(土) 第13回地域講座が開催されました。今回は、「木の間集落を歩こう!」をテーマに、木の間地区の史跡等を巡りました。朝は少し肌寒い陽気でしたが、地元の方をはじめ他集落からも多くの方が参加され、総勢40人の地域講座となりました。

案内人は、地元の古林進さん、折井巖水さん、樋口充郎さんと町史編纂に関わった野口寛夫さんです。出発点の大山祇社には数々の石碑があり、一行はその謂れをお聞きしたあと、昔の街道「鎌倉街道」の名残りを辿り金毘羅神社へ、そこから古戦場の九ツ塚を経て諏訪百番札所三十番の観音堂、続いて三十一番の木の間御堂へと向かいました。参加者は先々での説明に耳を傾け、遠い昔に思いを馳せていました。

御堂では地元の皆さんが用意して下さったおいしいお茶とお漬物を頂きながら、ひとり一人感想を発表しました。車社会のなかでゆっくり歩くことを忘れがちな私たちですが、木の間集落のすばらしい景観や歴史に触れることができ、改めて地域資源の豊富さに驚かされました。参加者の皆さんは道々で世間話をしたり、山里の小さな集落“木の間”に故郷を感じながら楽しい一時を過ごしました。(本当は古桜のお花見も計画していたのですが、今年はまだ咲いていませんでした。)

新しいまちづくり係と生涯学習係では、住民の皆様と協働しながら今後もこうした取り組みを町内のいろいろな地区で開催していきたいと考えています。そして、自分たちが住むこの富士見町に昔からあるすばらしい資源を再発見し、まちづくりにつなげたいと思います。

このコーナーに関する“ご意見ご感想”をお寄せください。

【お問い合わせ】総務課新しいまちづくり係

☎62-9328 有 9328 FAX 62-4481

e-mail:shinmachi@town.fujimi.nagano.jp



## 女性の元気は町中の元気!

### “ふじみ高原地元食材フェスティバル 料理グランプリ”入選作品紹介



#### [作り方]

そば粉、小麦粉、ベーキングパウダーを混ぜ、さらに60 ほどの湯を注ぎ入れ、泡立て器でかき混ぜる。

きざみねぎ、干しエビを に入れる。

熱したフライパンに油をひき のたねを流し入れ、1.5~2cmくらいの厚さに平らにして中火で蒸し焼きにする。(両面に少し焼き目をつける。)蓋をすると火の通りが早い。

食べやすく切り分ける。温かいうちの方がやわらかく食べられる。

あぶらえはフライパンで炒り、すって味噌と混ぜ、たれを作る。好みで砂糖、酒、みりんなどを加える。

料理グランプリ  
メインメニューの部  
最優秀賞

『八ヶ岳焼き』  
(そばうす焼き)

出展 小林 節子

昔なつかしい「うす焼き」にそば粉を使った八ヶ岳うす焼き

#### [材 料]

そば粉 1カップ 小麦粉 1/2カップ ベーキングパウダー  
小さじ2 ねぎ 1本 干しエビ 10g 湯(60 位) 1~1.5  
カップ 油 適量

味噌だれ/味噌 50g 砂糖 大さじ2 酒 大さじ1

みりん 大さじ1 あぶらえ 大さじ3

費用 190円 調理時間 15分



小林節子さん 富士見

そば粉は高血圧を予防、たれの手づくり味噌・あぶらえはビタミンEが多く、美容・長寿にいいですよ。