



「後継者がいないことが寂しいね」昨年5月、生徒が地域の方から聞いた言葉です。保育園には年長さんが2名だけ。「7年すると僕たちの大切な小学校がなくなる。」そんな危機感をもった生徒が「自分たちにできることは何か」を真剣に考え、出した答えは「移住してくれる家族を募る」でした。山之村は美しい自然がいっぱい、寒暖差を利用した甘くておいしい野菜や寒干し大根もある。まずは、山之村のよさを多くの人に知ってもらおうと、特産品

の販売会を計画。試行錯誤の末に、何とか飛騨市役所の駐車場で開催でき、用意した商品はほとんど完売。温かい励ましも頂戴し、大きな達成感がありました。しかし、来場していただいた方の多くは飛騨市在住の方が多く、最終目的「移住につなげる」には疑問符が残りました。

そこで今年度、生徒たちは考えました。「若い人へ向けたPR」「全国に発信」「当日PRに専念」の視点から販売会の計画を練りました。
①古川町の直産市「そやな」で休日に開催・試食コーナー設置②学校によさ、移住サイトとつながるQRコードの掲載したパンフレット作成③山っこブランドロゴの作成④自然の美しさも伝える動画の作成⑤地域ボランティアの募集。

山っこブランド販売会当日はあいにくの雨でしたが、愛知県の方もご来店頂き、移住者募集のパンフレッ

トも配りました。パンフレットは、今も「そやな」に置いて頂いています。中学生と推進員さんが中心になり、みんなの協働が生まれました。「自分事として考える」「楽しみながら多くの人と関わる」「地域の方とともに考え合い・活動する」この経験は、大人になったときも、自分で考え行動できる力になり、自信をもって生きていく原動力になります。きっと山之村の未来に繋がる。そんな実感を得られる活動を今後も創り出していきたいと考えています。



問 学校教育課 ☎0577-73-7494



アケビ

小さい頃、アケビを食べませんでしたか？

実の方はあまりなくて、種ばかりだったような記憶があります。

この時期、その名前のおり大きく口が開いた果実の中には甘くて白い果肉があります。

しかし、黒くて固い種子もとても多く、種を口の中でより分けながら食べる必要があり、少々面倒ですが、とても甘い季節の味覚ということで、味わって食べたいですね。

種は、間違っても噛んで食べてしま

うと咽喉まで痛くなる程とても苦いのですが、集めて絞れば良質で高級な油が取れます。アケビの種から絞った油は非常に高級なものだったそうです。

皮は普通捨てていると思いますが、ぜひ食べてみてください。そのままではとても苦いのですが、茹でて水にさらすか、油いためにすると季節を感じる料理になります。

肉と野菜、しいたけなどを刻んで味噌と軽く炒めたものをこの皮につめて爪楊枝でとめ、油で炒め焼きにしたものはとても美味しいですよ。

生薬ではツルが木通と呼ばれ、利尿、目の疾患、尿道炎、膀胱炎、生理不順などによく、これは乾燥させた果実を煎じても同様の効果が得られます。

苦い苦いばかり言いましたが、おいしく体に取り入れる方法のひとつとして、アケビ酒があります。

アケビの果肉を種と一緒に2、3倍の量の焼酎に一ヶ月ほど漬け、その後茶こしなどでろ過し、さらに3～4カ月置くと、とろりと甘くて美味しいアケビ酒ができあがります。

木の実には、樹木が大地のミネラルを地中深くから吸上げたもので、豊富なミネラル分が含まれます。アケビの他にも栗や柿など、木になる秋の味覚はありますよね。

ぜひ積極的に体に取り入れてみてください。



村上光太郎「薬草を食べる」より

効能	利尿、目の疾患、尿道炎、膀胱炎、生理不順など
入手先	野山・産直市場など

問 まちづくり観光課 ☎0577-73-7463