

## くつろぎアート

村人たちの大切な宝  
御神楽祭り

## こんにちははだより

パノラマ222人の村

## 季節を食べよう

伝統の八丁味噌にあたたかい  
工夫と健康バランスがきらり

## 元気な子どもたち

富山村山村留学 / 栃ノ実の里

## あったかさわやか掲示板

地球温暖化とエコジョーズ

## プレゼント付き・漢字でクイズ

16号



# あったかさわやか クラブ



赤ヤシオツツシ 富山村 / 4月下旬頃見頃



社団法人愛知県エルピーガス協会

村民たちの大切な宝



# 御神楽祭

一月三日

(みかぐら舞じら)



富山村・大谷地区大谷、中野甲、市原の氏神「熊野神社」の祭りで、かつては村内の五つの地区で行われていましたが、佐久間ダム建設による水没・離村により、ただ一つが残るのみとなっています。祭りの起源は、言い伝えによれば1400年代頃に「伊勢の御師」が来て伝えたといい、古くは霜月に行なわれていた湯立神楽です。神迎え、神遊び、神返しとの3構成による祭は、午後の1時にはじまり夜明けの山々にこだましながら終わります。後半に仮面

をかぶって演じる舞は能楽の原形である猿楽能だといわれています。

「湯立神楽」: 熱湯につけた笹を勢いよく振って湯滴を飛ばし、この湯滴を浴びると邪気払いや無病息災のご利益があるとされています。



ねぎ



はなうり



兄弟鬼

## 人口222人の日本でいちばん小さい村。 (平成17年5月現在)

### (富山村)

富山村は、愛知県の東北端に位置し、静岡・長野とも県境を接する日本でいちばん小さな村です(離島は除く)。そこは天龍奥山地方と呼ばれ、天竜川中流に沿う典型的な山間の村です。

2千五百年も昔から人が住んでいたことを証明する土器のかけらや

石鏃が出土されていますが、村の歴史の第一歩は、信州左開辺郷(坂部)を開いた熊谷氏による「熊谷家伝記」に見られるよう、南北朝の戦乱を避けて落ち延びた人々により、この郷が拓かれてからです。熊谷家伝記には、“隠れ里”としてひっそりと暮らしはじめた様子が詳しく描かれています。やがて自給自足の村は戦国、江戸時代の歴史の流れ、明治以後は養蚕・林業産業の村に変わります。

そして昭和30年、佐久間ダムの建設により村の中心部は水没し、多くの文化財も失うのですが、隠れ里に適した土地であるだけにいまも貴重な民俗芸能や手つかずの自然が残っています。

平成17年11月27日、町村合併にて「富山村」の名前は消えます。



熊谷家伝記(全八巻) 富山村所蔵



山と溪谷とダムに囲まれた美しい村。

こんにちはだより

## パノラマ222人の村

背後に急峻な山がせまり、真下には佐久間湖の神秘的な水面がひろがる現代の隠れ里・富山村は季節を感じ、温かい真心を感じる心のふる里です。



大嵐駅



村の玄関口、JR飯田線の大嵐(おおぞれ)駅を降りて、佐久間ダムに架かる「鷹巣橋」を渡ると、日本でいちばん小さな村が見えてきます。急斜面ばかりで平地のほとんどないこの村の民家は石垣を築き、その上に建っていますが、その景色は斜面の上から見ても下から見ても感動的です。



大自然と村の暮らしに会える  
2つの宿泊施設

### バンガロー村



施設のご案内

- ・バンガロー / 5人用(8帖)...4棟、10人用(12帖)...2棟
- ・テント / 5人用...10張
- ・テニスコート / 準全天候型(ナイター)2面
- ・管理棟 / 喫茶室、風呂



山村体験宿泊施設  
とみやま  
来富館

連絡先 / 愛知県北設楽郡富山村字湯の島25-4  
TEL・FAX / 0536-89-2170

休館日 / 毎週月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)  
・年末年始及び管理上必要な日

太公望たちの人気の的

## 佐久間湖・漆島川

富山村を流れる最大の溪流。アマゴなど大物が佐久間湖から遡上することで有名です。また佐久間湖のコイも大物で定評があるなど、湖岸一帯はフナ、天龍イワシ(ハス)などが釣れる好ポイントの連続です。

注意:各河川に禁漁区が設定されています。遊魚券売り場で確認してください。



アマゴ釣り

## 佐久間湖の白緑色の湖面が印象的な2つの遊歩道

村の中心部から登る「八獄山遊歩道」とバンガロー村から登る「日本ヶ塚遊歩道」の2路線があります。八獄山遊歩道コースは健脚向きですが、日本ヶ塚遊歩道は傾斜が続きますが一般向けのコースで、美しい赤ヤシオツツジの群生が4月下旬頃に見られます。



八獄山コースの入口にある四五六滝

鉄道

豊橋駅2時間15分 大嵐駅1時間30分  
飯田駅( JR飯田線 )

富山村については...

富山村観光協会

電話 / 0536-89-2011

URL / <http://www.vill.tomiyaama.aichi.jp>

## 教育文化センター 森遊館

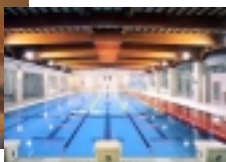
全景 ▶



村の自然と文化にふれる交流と学習の拠点施設で、絵セミナー、民俗セミナーなどを行う「みんなの森大学」を始め、さまざまな行事やイベントなど都市地域等の交流を発信する場として利用されています。



交流ホール



25mプール

### 施設のご案内

- ・主な施設...文化ホール兼体育館、トレーニングルーム、実技・研修室(56人収容)、ミニシアター、カラオケルーム等
- ・開館時間...午前9時～午後5時
- ・休館日...月曜日(祝日の場合は、その翌日)、12月28日～1月4日
- ・お問い合わせ先...TEL:0536-89-5004

## 湯の島温泉

森遊館に隣接。露天風呂・無料休憩所付きの天然温泉、神経痛・肩懲り、美容に効果のある村民なごみの湯です。



### とみやま村をもっと・もっと知りたくなった方へ おすすめ3冊



#### 隠れ里の祭り

天龍奥山地方に古くから伝わる霜月神楽。その意味をわかりやすく解説し、豊富な資料によって変遷の過程を明らかにした一冊です。

山崎一司 著  
富山村教育委員会 発行  
本体価格 1,500円(送料310円)



#### 失われた祭り

祭は村びとの生命の炎です。著者はその炎を凝視しながら、炎が生んだ村の祭りの原形と現代に至る変容の過程を、この書で明らかにしています。

山崎一司 著  
富山村教育委員会 発行  
本体価格 1,900円(送料340円)



#### 熊谷家伝記のふるさと

昭和56年～60年にかけて解読・復刻した『熊谷家伝記』(佐藤本)のなかの興味ある記録を多くの人たちに読んでもらうために現代文化したものです。

山崎一司 著  
富山村教育委員会 発行  
本体価格 1,600円(送料340円)

書籍の申込み先...〒431-4121 愛知県北設楽郡富山村字湯野島28-6 富山村教育委員会  
TEL / 0536-89-5004 FAX / 0536-89-5009 E-mail tomi-kyo@gaea.ocn.ne.jp

## ちょっと拝見、村の生活

村全体が家族のような小さくホットなみやま村の生活はどうなのでしょう。毎朝名古屋から電車に乗ってくる新聞を配達の人が駅に取りに行き、各地区の集合新聞受けに配られます。足の便は、村のメインストリートをバスが1日4～6往復します。運賃は無料、手を上げると止まってくれて、降りたいところで降りてもらえます。

### 村で1軒のお宿「川井旅館」

「ダムができる村の大半が湖に沈み、この村から旅館が消えてしまう。せめて1軒でも旅館を残したい...」、そんな思いが川井旅館の始まりとのこと。自宅で採れる野菜と川魚を中心としたメニューでおもてなしをしています。うぐいすの声で朝の目覚めを体験してください。



### 村で1軒のお食事処「栃の木」



定休日：年末年始、  
毎週月曜日  
営業時間：9:00～20:00

神秘的な水面がひろがる佐久間湖を眺めながら食事を楽しめる『栃の木』。ご家族は、村の募集により平成16年3月に入村した7代目のオーナーです。人気のメニューはみそカツ定食、オムハヤシライスです。

### 村で1軒のヘアーサロン「とみやま」

「村人の約3分の1の方々のお世話をさせて頂いていますが、1日のお客さんは1人か2人です」と、笑いながら話してくれた床屋さんご夫妻。花好きと時間があることから、いろいろな花作りに挑戦し、いまではどちらが本業かわからないということです。



季節を食べよう



## 伝統の八丁味噌にあたたかい工夫と 健康バランスがきらり



岡崎の歴史と地元で採れた食材  
がたくさん盛り込まれた元気もり  
もりメニュー。歴史のあるまちなら  
ではの食文化の味わいを食卓  
にいかがですか。

岡崎市保健所 保健予防課 健康増進班  
中根栄養士、渡部栄養士と岡崎市健康づくり  
食生活改善協議会の皆さま



染め飯(そめいい)



267.4 kcal

材料

もち米 650g  
塩打ち水用) 少々  
くちなしの実 3コ  
黒ごま 適宜  
ゆで又は蒸し黒豆 適宜

10人分

作り方

もち米はといで、ガーゼで包んだくちなしの実と塩を少々入れ、たつぷりの水に晩漬けておく。(時々全体をかきまぜると、もち米がムラなく黄金色に染まります)

のもち米をザルにあげ、くちなしの実を取り出しておく。蒸気の上がついた蒸し器に濡れふきんを敷き、を入れて30分

位蒸す。途中 の打ち水を2、3回に分けて振りかける。

蒸し上がったご飯を器に盛って黒ごまをかけ、黒豆を散らす。

染め飯とは、くちなしの実で黄金色に染めた、赤飯の次のハレの日のご飯です。

お正月の黒豆を散らしてもおいしいです。

もずくのお吸い物

材料

もずく 4人分  
えのき茸 50g  
大根 50g  
みつ葉の軸 少々  
みょうが 少々  
だし汁 1コ  
塩 4カップ  
A 小さじ1  
みりん 小さじ1  
しょう油 少々

4人分

作り方

もずくはさつと水洗いします。

えのき茸は2、3cm長さに切ります。

大根はうす切りにしてから千切りにします。

みつ葉は2、3cm長さに切り、みょうがは千切りにします。

Aを煮立て、の具を入れたさつと火を通し、味を調えます。

冷たたくても温かくてもおいしいいただけます。



13.1 kcal

家康時代の味噌料理

郷土料理研究家 監山翠先生に学ぶ

【焼きれんこんと生麩の田楽】

材料

れんこん 200g  
酢 適宜  
生麩(よもぎ) 505g  
生麩(粟) 505g  
ごま油 少々

4人分

調味みそ(9頁参照)

80g  
楊枝 8本

作り方

れんこんは皮をむいて1センチ厚さに切り、酢水に漬けた後、5〜8分茹でる。

生麩は4つに切り、ごま油を熱したフライパンで両面を焼く。調味味噌を水少々で溶き、やわらかくしておく。

のれんこんの両面に味噌をぬり、240のオーブンで10分焼く。

の麩の両面に調味みそを塗り、楊枝を通す。

れんこんはかたゆでにし、シャキシャキ感を出します。



232.7 kcal

### 【なすのしぎ焼き】

#### 材料

なす	2本
鶏ひき肉	40g
サラダ油	少々
白味噌	20g
赤味噌	20g
だし汁	40g
みりん	20g
砂糖	20g
柿の葉	4枚

4人分

#### 作り方

なすを縦半分になり、中央をくりぬく。180℃に熱したオーブンに入れて20分ほど焼く。(食べられる柔らかさになるまで)

鶏のひき肉を油で炒めておく。

味噌をボールに入れ、だし汁を入れながら練る。を入れ、鍋に入れ火にかける。みりんと砂糖を入れて煮る。

の真中に、鶏味噌を入れる。なすは、油で揚げると色よく仕上がります。

### 【調味みそ(作りやすい分量)】

#### 材料

八丁味噌	1カップ
砂糖	1カップ
酒	1/2カップ
みりん	1/2カップ
くるみ	100g
いりこま	50g

#### 作り方

味噌に調味料を合わせ、なめらかになるまでといておく。

火をかけ、軽く沸騰させる。くるみはフライパンで軽く煎り、よくすっておく。

いりこまもよくすっておく。味噌にくるみとこまを加え火を通す。

作っておくと、豆腐、こんにやくなどいろいろなものに使えます。冷蔵庫で1ヶ月ほど日持ちがします。

### 豚肉のバルサミコ酢煮

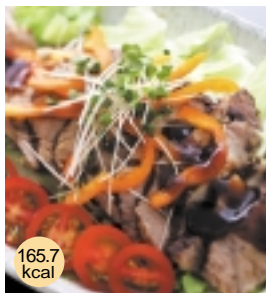
#### 材料

豚肩ロース肉(塊)	400g
-----------	------

4人分

バルサミコ酢	1/2カップ
しょう油	1/2カップ
水	1/2カップ
赤唐辛子	1カップ
粒こしょう	1本
にんにく	小さじ1
レタス	1かけ
ミニトマト	4枚
プロットコーリスラウト	8コ
カラビータマン	2コ

適宜



165.7 kcal

#### 作り方

にんにくは薄切りにし、赤唐辛子は種を除く。

鍋に豚肉とAを入れて強火で煮る。沸騰したら中火にし、キッチンペーパーで落とし蓋をする。時々アクを取り、肉を裏返しながらか40分位煮込む。

肉が冷めたら5mm厚さに切る。

### 寒天サラダ

#### 材料

かてん	4g
かに肉	20g
生わかめ	20g
コーン	15g
オクラ	1本
だし	1本
酒	小さじ2
塩	小さじ1/4
しょう油	小さじ1/2
棒寒天	1/4本
練りからし	適量

4人分

#### 作り方

かてんはもどし、だしに入れて煮溶かし、酒・塩・しょう油で調味してこす。

かに肉はほぐす。一口大に切った生わかめ・コーンは湯に通す。

レタスは食べやすい大きさにちぎり、プロットコーリスラウトは根本を除き半分に切る。血にレタスを敷き、豚肉をのせてプロットコーリスラウトを散らし、トマトを添える。煮込むときは何度も裏返さないようにしましょう。



19.3 kcal

オクラはゆでて小口切りにする。の粗熱がとれたら、を加えて静かに混ぜ、流し缶に入れて冷蔵庫で冷やす。

水にふやかした棒寒天を小さくちぎり器に敷くその上を切り分けて盛り、練りからしを添える。

ゼリーや水饅頭など小さめの型にいろいろな材料を彩りよく散らして寒天で閉じ込めて取り出すと、とても涼しげな一品となります。

## 人参入り豆乳プリン

材料

豆乳

6人分

200cc

A	砂糖	30g
水	100cc	
卵(卵黄)	2個分	
植物性ホイップクリーム	50cc	
人参絞り汁(100cc)	200g	
粉ゼラチン	10g	
水	50cc	
レモン汁	大さじ1	



103.7 kcal

### 作り方

ゼラチンは分量の水(50cc)に振り入れふやかす。

人参は皮をむいてすり下ろす。(人参絞り汁100ccにする)

鍋にAを入れ火にかけて、溶いたら豆乳とを加え沸騰したら火を止める。

にを入れ、溶けたらあら熱を取り、卵黄を加えてよく混ぜ、生クリームを加えて更によく混ぜる。

器に流し入れ、冷やして固める。



### 八丁味噌について

「八丁味噌」といえば、岡崎城から西に八丁(約860m)離れた八丁村(現:八帖町)で生産が開始された豆味噌のこと。この地方は、良質の大豆(矢作大豆と呼ばれる)を産出したうえ、花崗岩質の地盤からは良質の天然水が湧き出しました。そして、矢作川の水運により、吉良地方の塩も入手しやすく、味噌作りにとって三拍子そろった最高の立地条件でした。三河武士の兵糧とし

て愛用され、江戸幕府ができた後は参勤交代によって全国に広まったという古い歴史を持つ岡崎の特産品です。

味噌について(八丁味噌は赤味噌・豆味噌に該当)

味噌は色で分けて、赤味噌と白味噌(原料別に豆味噌、麦味噌、米味噌、調合味噌に分けられます。白味噌は大豆処理の際に煮るのに対し、赤味噌は高圧で蒸します。高圧で蒸すと大豆は赤褐色になるのですが栄養分が逃げないという利点があります。また豆味噌は、大豆に麹をつけた豆麹のみで仕込むため、他の味噌に比べて香りに深みがあり、又たんぱく質が多く、うまみが強いのも特徴です。

## 元気な子どもたち

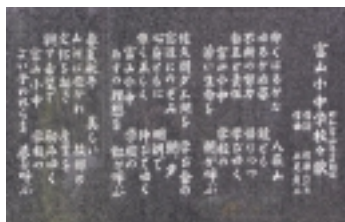
# 子どもたちの世界が、ここに。 富山村山村留学 / 栃ノ実の里



村の自然や文化といった学習素材は、山村留学の子どもたちや村を訪れる人々に、かけがえのない経験や感動を伝えていきます。日本一ちいさな村・富山村では、「山村交流文化村」をテーマに、交流を深める様々な活動を実行しています。その代表的な活動が、子どもたちでつくったルールの中で感性や体力を育んでいく「山村留学事業」です。



昭和33年に完成した富山小中学校。天竜川の河原から玉石を一つ一つ背負い、手渡して積み上げて整備した校地は今も残り、子どもたちに良い教育を受けさせたいという村民の思いが伝わってきます。現在の生徒数は小学生14名(内2名/山村留学)、中学生16名(内7名/山村留学)。



富山小・中学校校歌



## 森と遊び森に学ぶ 9人の子どもと4人の指導員

富山村の山村留学は、昭和60年度に小学生3名と中学生1名の計4名の留学生を迎えてスタートしました。一時、希望者が少なく終止符が打たれましたが、平成12年度から過去の実績を土台に富山村独自の運営で事業を展開しています。現在、名古屋をはじめ周辺の町から小学生・中学生の児童9名が4月1日から山村生活に入っています。生活の場の中心を清山荘とし、自分の力をモットーに助け合いながら9人の子どもと4人の指導員とで、農村体験や自然体験をしながら共同生活を送っています。



のびのびとした環境の中では、  
子どもたちから教えてもらう  
ことの方が多いですね！

村全体で子どもたちを育てて  
いこうという姿勢にとても  
やりがいを感じています！

指導員  
高木奈津子さん(右)  
池田さちえさん



山村留学「栃ノ実の里」のお問い合わせ

富山村教育教育委員会

TEL:0536-89-5004

E-mail tomi-kyo@gaea.ocn.ne.jp

あったか  
さわやか  
掲示板

買い替えるなら省エネタイプ

# 地球温暖化と エコジョーズ

地球温暖化は  
なぜ起こる？

大気中の温室効果ガスの濃度が高まると、地球表から放射される熱などが放出されにくくなり、気温が徐々に上昇し、地球が温暖化してしまうのです。

CO<sub>2</sub>  
削減のための  
世界の取り組み。

地球温暖化を防止するための国際的な取り決めである、京都議定書が2005年2月に発行し世界各国が温室効果ガスの排出量削減に取り組んでいます。

エコジョーズ de  
やりくりジョーズ  
キャコパーコ

～ 省エネ給湯器で家計も安心～

詳しくは  
お近くの  
LPガス  
販売店へ



従来のタイプに比べ、  
CO<sub>2</sub>排出量を1年間に  
約227kg-co<sub>2</sub>削減します。  
これは、杉の木のCO<sub>2</sub>  
吸収量にたとえると、年  
間16.2本分のCO<sub>2</sub>吸収  
削減効果があります。

高効率ガス給湯器

エコジョーズ



エコジョーズは、  
CO<sub>2</sub>排出量を  
16%削減!

エコジョーズは、  
95%の  
高熱効果を達成!

エコジョーズは、  
補助金交付  
対象商品!

これまで排出していた  
水蒸気から出る熱を  
再利用することによっ  
て、従来型より少ない  
ガス消費量で加熱。  
一般商品より10%以  
上の省エネを実現。

高効率暖房給湯器(潜  
熱回収型)は、国から  
の補助金対象予定商  
品です。

平成17年度の補助金につ  
いての詳細は、LPガス販売  
店へお問い合わせください。

エコジョーズなら  
経済的だよ。

ガス使用量が1年間で  
約38m<sup>3</sup>も節約  
出来ます!



実施中!

# 図書カード が当たる



思わずなっと

## 漢字でクイズ

下にあげたイラストは、すべて植物です。葉のかたちを見るとなんとなく名前が浮かんできます。



### 問題

①～④の読み方をひらがなでお答えください。

応募方法 官製はがきにクイズの答えと住所、氏名、年齢、郵便番号等を明記のうえ、下記へご応募ください。また当冊子についてのご意見・ご感想がございましたらお書き添えいただければ幸いです。

締め切り 平成17年8月31日(当日消印有効)です。当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

クイズ正解の方から抽選で100名さまに図書カード(500円)をプレゼントいたします。

### はがき裏面の記入例

クイズの答え

住所・郵便番号  
氏名・年齢  
電話番号  
(ご意見・ご感想)

愛知県エルピーガス消費者相談所 TEL : 052-261-2833



社団法人 愛知県エルピーガス協会

〒460-0011 名古屋市中区大須4-15-12

TEL:052-261-2896 FAX:052-261-2898

<http://www.aichilpg.or.jp>