

10月8日 いくなか交流フェスタin調布開催

10月8日(土)調布市グリーンホールにて、木島平いくなか交流フェスタin調布が行われ、過去最高の900名の来場を記録しました。

今年の催し物は木島平が世界に誇る「鬼島太鼓」と、常田富士男さんが代表を務める村民劇団「農民芸術ふう太の杜」。勇壮な鬼島太鼓の演奏と、ふう太の杜による木島平の水の歴史



「長坂織部の江戸日記」が上演されました。

プログラムの最後には、木島平の特産品が当たるお楽しみ抽選会で、ホテル パノラマランド木島平の無料宿泊券や、木島平米の新米などをプレゼントしました。

また、9、10日には、調布市商工祭が市役所前広場で行われ、木島平村のPRコーナーにて、特産品の販売等を行いました。



10月9日 第46回村民運動会 開催

10月9日(日)木島平村中央グラウンドにおいて、第46回村民運動会が開催されました。村内の26行政区のうち、19区約千人の村民が参加し、日頃の運動不足を解消していました。

当日の結果は次のとおりです。

- ◇1位 西町 ◇2位 中村 ◇3位 山口 ◇4位 小見 ◇5位 高石



また、村民運動会当日、「ラ・フェスタアウトウーノ2011」が開催されました。

これは、クラシックカーで全国を行脚するというイベントで、この日はチェックポイントとなっているケヤキの森公園に到着。大勢の村民が歓声や応援の声をあげていました。

イベントは10月8日から11日にかけて、東京・明治神宮を皮切りに1都7県で約千kmを走行。

最終日は明治神宮に戻りました。昨年までは、関東・東北を駆け抜けていたそうです。



10月16日(日)

早稲田大学稲門祭

平成21年より、村内中山間集落の活性化をテーマに、早大生が集落内を回り活性化策を発表しています。

今回は、逆に特産品を持って早大へ出向き、村をPRしてきました。



ダリアの開花に思う

八王子市 石川安雄

今年度のふるさと応援団木島平会総会の折、やまびこの丘公園でいただいたダリアの球根、我家の庭のプランターで見事な花をつけました。

思えば昭和30年、中学卒業後上京し、ふるさとを離れて57年が過ぎました。振り返ると、ふるさとの野山ではフキのとう、わらび、ゼンマイ、キノコ等々を採りました。栗も拾ったし、ケンメ(クルミ)も。

新橋の下が塞ぎ止められて川が大きなプールの様になっており、夏休みに友人5〜6人で泳ぎました。堤防は丸い石で積上げられていて、何段目から飛込むか勇気のいることであつた。泳ぎに飽きるとビル川(蛭川)へ行き川に入り雷魚をとる。皆で川底を踏む、泥の中で魚が足に当たる。“いたぞ!”と声を掛け追つめて誰かが手掴みして、田んぼに放り上げた。その当時ビル川橋の下ではシジミを見つけたことも出来た。村の直売所たる川の付近だ。田んぼと田んぼの間には用水路としてのセギがあり、どじょう、小ブナなどボテ(ザル)に追込んで獲つた。たまに腹の赤いイモリが入つて気味悪かつた。

「組合立」木島平中学校に入学、卒業時は「村立」となり1年生から3年学んだということでは第一回の卒業生かな。〇〇健児600の…と謳われた在校生は今は何名程になっているか。同年生は200名4組に分かれていた。三年三組に在席したのだが、同級会(白うさぎ会)はほとんど毎年行われており、今年も予定されている。いやな言葉だが過疎化が進み中学生だけで600名も、とは信じられないだろう。校舎の近くの馬曲川の下流の岸辺のやぶに藤の花が咲いて種になる。その藤豆を学校のストーブで焼いて食べた。うまかつたなあ。

台風や大雨のたびに樽川の堤防は切れて、木島田んぼや宮島の田畑は水害にあつた。そんな時お見舞いの一本の鉛筆がともうれしかった。何処から流れて来たのか軽石が岸辺にぽかりと浮いたのを宝物のように大事に拾い上げた。現在の堤防は何回も改修されて当時の3倍?位の高さになっている

だろうか。それと同時に高くなった新橋から眺める、高社をはじめ村の全景が私は大好きである。道路は拡張され新設されているが村の景色は50余年前の私のふるさとそのままである。どの様にしてこの村を発展させるか在村の方々のご苦労は大変である事とは重々承知の上で、この景色は永遠であることを願う。いただいた球根からの見事なダリア華によせてのふるさとの思い出です。



田舎の味

新宿区 湯本信子

木島平の広報を読ませてもらう度に頑張っておられる村の方々的情熱に刺激を受けています。

木島平のおいしいお米、今年も届けてもらいました。お米だけでなく野菜・果物・お味噌・漬物など色々あります。

家族の舌も肥え笑顔も増します。味噌といえは親戚のお嫁さんにとっても美味しい味噌を作る名人がいて、いつか“私も作りたい”とずっと思っていました。田舎へ行った時目に止まったのが“麴”の貼り紙。これだと思いい麴を購入しました。お店の人が味噌の作り方を丁寧に教えて下さり大豆にもいろいろ種類があることを知りました。



東京に帰りさつそく味噌作りに挑戦です。とりあえず大豆はすり鉢でつぶし漬物容器があつたので代用しました。途中で“天地返し”をして出来上りする作業はなく思ったより簡単に作ることが出来、出来あがりも上々。

母がよく“味噌汁の好きな子供は丈夫だよ”と言っていた言葉を思い出しました。そのせいかどうかは分かりませんが味噌料理の多い我が家は皆元気で過ごしています。

