

# 第45回 只見町 文化祭



▲今年は文化祭の前夜祭として湯ら里でクラシック名曲コンサートが行われ、素晴らしい演奏を多くの町民が楽しみました



▲朝日小学校の子ども達は、只見の方言を使って昔話を上手に話してくれました

今年も体験コーナーとして、手工芸や民芸品、町民文芸など来場者が作品をその場で作れるコーナーが多数用意され、どのコーナーも多くの人々が楽しんでいました。また、教育委員会で行っている人材育成事業コーナーも設けられ、6期生は「民具を伝承・活用する人材の育成」成果発表や体験コーナー、4期生は只見の自慢のカルタ大会などを行いました。これから只見は本格的な冬を迎えます。各振興センターでは冬季講座を行っていますので、冬の期間を利用して作品を作り、来年の文化祭に出品してみてはいかがでしょうか？

第45回町文化祭は、11月3日に町民体育館と只見振興センターを開催され約1,600人が来場されました。今年は『「自然首都・只見」を見つめよう』というテーマが掲げられ、メインコーナーには写真家の林明輝さんが15年にわたり只見町で撮影した写真の中から厳選した素晴らしい風景写真が展示されました。

明和小学校鼓笛隊による演奏が開館式で行われ、演奏時にはそれまで降っていた雨がピタッと止みました



◀開館式では、朝ごはんコンテストの表彰も行われました



林明輝さんの写真展は、只見町民も知らなかった只見の自然の美しさが写真に収められていました▶



◀人材育成体験コーナーでは日本の伝統工芸品である一閑張体験コーナーも行われました



▲お茶の作法も普段はなかなか学べません



▲会津もめんの糸紡ぎコーナーは子ども達に人気でした

## 合同竣工安全祈願祭・竣工式



▲竣工式でテープカットをする関係者の皆さん



竣工記念として朝日保育所の子ども達がイワナを放流しました▶

平成23年7月新潟・福島豪雨により甚大な被害を受けた黒谷川と叶津川の河川改修工事が終わり、10月30日に黒谷字黒下地内で黒谷川、叶津川の合同竣工安全祈願祭と竣工式が行われました。叶津川は平成23年度～26年度まで事業費約14億円、黒谷川は平成23年度～27年度まで事業費約35億円をかけ、概ね30年に1度発生する洪水に対応できる、安全で自然と共生する川づくりを目指して河川改修工事が行われ、地域の皆さんが安心して暮らせるようになりました。



▲会場となった只見小学校体育館を埋め尽くすほど多くの方が来られました



生で見る檜枝岐歌舞伎は迫力が違いました▶

只見ユネスコエコパーク登録1周年を記念し、共にユネスコエコパークを推進する檜枝岐村の伝統芸能「檜枝岐歌舞伎」が、11月14日（土）に、只見小学校の体育館で上演されました。当日は、310名の方にご来場いただき、町民をはじめとした多くの方々に、檜枝岐村の伝統的な郷土芸能に触れ、楽しんでいただくと共に、只見ユネスコエコパークでも地域の伝統文化を受け継いでいくことの重要性を再度認識していただけるような機会となりました。



▲モリモリ残さず食べました（写真は只見小学校）



上段の小皿に柏チンゲンサイが使われています▶

只見町と千葉県柏市は平成24年度から両市町の主要農産物を通じた交流活動を行つており、今年度は学校給食用食材として、「只見米60kg」と「柏チンゲンサイ8kg」を交換しました。只見町では町内全ての小・中学校（児童生徒総数306名）で、柏市では柏市立柏第八小学校（児童総数573名）の給食で交換した食材が使用されました。交換食材は、放射性物質検査で安全性が確認されたものを使用しており、柏チンゲンサイは中華炒めとして只見町の給食献立に加えられました。

## 「檜枝岐歌舞伎 只見公演」

## 只見と柏市で学校給食食材を交換

平成27年秋の叙勲

## 馬場 光男さんに瑞宝単光章

平成27年秋の叙勲で塩ノ岐の馬場光男さんが瑞宝単光章を受章されました。

馬場さんは、昭和47年6月に只見町消防団に入団され、37年間の長きにわたりて地域住民の生命・財産を守るため消防・防災活動などに尽力されました。また、平成18年4月からは只見町消防団長を務め、災害発生時には長年の消防経験を生かして的確な指示により、被害を最小限に食い止めるなど、只見町の振興に多大な貢献をされました。



▲受賞おめでとうございます



また、只見町の雪解け水の性質の把握や雪水エネルギー等を利用した付加価値向上の研究も行って行く予定です。

只見産米のさらなる食味向上を図る

## 只見産米・食味向上研究会発足

近年の米価下落・資材高騰を受け、他地域に負けない米の食味や附加值創設を研究する只見産米・食味向上研究会が発足しました。

同研究会は、只見町内を7地域に大別し、選出された農家が営農関係者や食味鑑定士等からのアドバイスを受け今後の施肥設計・食味向上の戦略等を本年産米から3ヶ年研究していきます。

本年産米の食味値を基準に、土壤検査による水田状況の客観的な把握や施肥設計の見直し、優良産地の米との試食比較等により、翌年の作付等に反映します。

只見ユネスコパーク活動の一環

## 「かじご焼き」体験教室を開催

11月8日(日)、蒲生ネイチャーガイドクラブの主催で、「かじご焼き」の体験教室が開催されました。

「かじご焼き」は、原始的な炭焼き法で、以前は只見でも盛んに行われていましたが、今では全くと言つてよいほど見られなくなり、今回こうした只見町の伝統文化を復活させ、技術継承するために体験教室が開催されました。

作られた炭は、かじご焼き炭の消臭剤として商品化、「自然首都・只見」推奨品として販売されています。

只見のブナ林を題材にして

## 福島県理科作品展特選!



▲「かじご焼き」は炭焼き釜を作りません



▲特選の表彰状を手に喜ぶ加藤実咲さんと山縣真二福島第三小学校長

只見のブナが、研究者だけでなく小学生にまで研究対象とされるようになったのは喜ばしいことです。