

フェノロジーカレンダーとは？

里山の自然や生業や生活の中にある地域の魅力資源を歳時記として表現しました。フェノロジーとは生物季節学のこと。里山の暮らしはこの生物季節と密接に関係しています。季節を感じつつ、山の恵の採取から消費までのつながりを読み解いてみましょう。ときがわ町では、その季節の魅力を体験できるイベントも色々ありますよー！

<読み方>

横に見れば地域資源の年間の移り変わりが、縦に見れば季節ごとの地域資源の繋がりが分かります。地元の方が語る、地域資源にまつわる歴史や文化、生活・生業についてストーリーもぜひ読んでみてください。

📖 ストーリー 📖 ストーリーに関連する資源

発行：ときがわネットワーク
制作：東京都立大学川原晋研究室（観光まちづくり研究室）
協力：ときがわ町 観光推進室、NPO 木の家だいすきの会



公式 HP

ストーリー① 猟師だからこそ知っている山の宝、味わい方

何気なく見ている山も猟師の目で見ると宝の山に変わります！春は、夏は川で魚取り、秋は栗などの実がなり、冬は渡り鳥が訪れます。そうした山の魅力をたっぷり語ってくれたのは72年間ときがわ町に住み、今も猟師として活動する内田さん。山は子どもの時からの遊び場。昔の林道からけもの道まで、山のあちこちに行くにもどの道を行けばいいか、どう繋がっているか、どこから何が眺望できるか、生態も含めて全て頭に入っています。その知識は半端じゃありません。猟師がガイドする山の散策は色々な発見と学びがあるよ！とのこと。お薦めは春の山菜。全て採るのではなく来年も育つように残し、山を恵を守りつつ堪能されています。山は宝庫であることを教えてくれました。



ストーリー② 数週替わりでの山の恵みを食する賢さ

ときがわの店で食することのできる山の恵みは実に豊富！たらの芽、ふきのとう、くるみや山椒の新芽、ミント、シソ、雪の下、うどや桑の葉、らっきょう等、3～8月の時期に数週間替わりで旬の取れたての山菜を美味しく食することができるとは、何と幸せな体験でしょう。興味深いのは、8月下旬頃から美しく群生で咲き誇る桐平の秋海棠（シュウカイドウ、右写真）。松尾芭蕉の俳句の中で季語としても詠まれた花です。見て楽しめる秋海棠ですが、天ぷらで食すると花と葉に酸味があり美味！その花言葉は、「自然を愛す」。桐平の美しい自然と風景を愛で、そしてその恵を美味しく食する。最高の体験かもしれません。



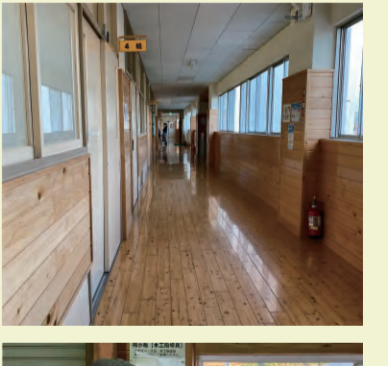
ストーリー③ ときがわの子に伝えたい森を育てる魅力、木材の魅力

「ときがわは山がとても身近で、取れる木材も素晴らしい」と語るのは、ときがわで林業に携わる井上さん。下草刈りを始める時期や最適な伐採時期しているのは木の水分量が減る秋の彼岸から春の彼岸まで、など詳細な知識を教えてくださいました。霧深い寒暖の差があるときがわの山間では木材として良質な木が育ち、特に桐平の木材は、著名な西川材に匹敵すること！井上さんの木への愛情は深く、長年育てた木を切る際は、「切らせてもらうよ」と木に思いを伝えるそうです。どの方向にどう木を倒すか、安全にそして木が傷つかないように、木との会話が大切とのこと。また、その木がどう使われるか、その木目も意識しながら木を切るそうです。こうした木に対する深い愛情と知識を持つ林業の専門家が残念に思うのは、今のときがわの子供も木のことを知らないこと。そこで、木が生きていることや木材の良さを伝えたいと始めたのが「どんぐり山」のプロジェクト。今では町外から来た人も一緒に活動するなど、木を介した人との繋がりが広がっています。また、森林整備を体験しながら、資源の循環利用に挑戦する『Re モリ倶楽部』というプログラムもあります。興味がある方はぜひQRコードからチェックしてください！



ストーリー④ 移住者を魅了する里山の学び場・遊び場

ときがわ移住したいと思う魅力のひとつは、豊かな自然の中での子育てができることだと言われています。森や畑の景色が身近にあるだけでなく、木造や、コンクリート造であっても内装が沢山のしっかりした厚みのある木で覆われた「内装木質化」された木の空間で、幼稚園から中学校（右写真）まで学べます。これは全国的にも珍しく、林業を大事にしているときがわ町ならではの取り組み。山の恵を生かした学校行事もいろいろ。地元の人が楽しんできた里山の遊び、遊び場もあります。山での仕事の中で得られる動物や環境への気づきがあります。また、遊びの場、学びの場としての里山を、地元のものづくりの職人さんと一緒に体験する新たなプログラムも生まれています。（右写真は、森での宝探しから作品作りまでを体験する「ときがわ森図鑑」のようす）



ストーリー⑤ 継承されるユーモラスな伝統芸能「狐釣り」

桐平地区の稲荷神社大祭のささら獅子舞（10月第四日曜開催）は、地元で長く愛されてきた伝統行事です。獅子舞の合間に付随する「狐釣り」は、他地域にはない独特の演目。途中狐が縄で捕まって泣く様子など、ユーモラスな姿を楽しみに訪れる観光客やカメラマンも非常に多く、大変賑わいます。夕方になると提灯に明かりが灯り、とても幻想的。この行事に備え、地元の人が中心となり2か月前から練習しますが、最近では地元以外の子供も参加しています。行事の際は、各家庭で野菜がたっぷり入ったお煮しめと赤飯が用意されます。地元の方は信仰深く、食も含めた伝統行事を大切にしてきました。この行事は長い歴史の中で伝承されてきた地元の貴重な宝であり、ときがわ町無形民俗文化財にも指定されています。



ストーリー⑥ 地域内で楮栽培から和紙漉きまでが行われることの価値

良い和紙は良い原料から！和紙の原料の楮（こうぞ）をつくることから着目してください。ときがわ町では、隣町に所在するリモート・センシング技術センターの方が地域貢献で、楮の育成から収穫までを担っています！夏場の芽かきを丁寧にすることで収穫後に表皮を剥く工程が楽になるとのこと。収穫後の冬が和紙作りの本番。こうぞの繊維の広がり均一にするために用いるトロロアオイの粘性が腐りやすいため、気温の低い時期に行うのです。手が冷たく大変！原料となる楮の栽培から和紙漉きまですべて一つの地域でおこなわれるからこそ、様々な工夫ができます。地元で手漉き和紙の工房を営む谷野さんのところでは、こうした和紙づくり全ての工程が体験できます。和紙を用いる絵画や書道、ものづくりに興味のあるクリエイターの方は、紙づくりからこだわることへのヒントが得られるかも。



ストーリー⑦ 今も残る自給自足・おすそわけの食文化

昔は食べものは自給自足が基本。食材数や量が少ない中、いかに美味しくお腹いっぱい食べるかと台所を預かる女衆は苦心し、さまざまな創意工夫が行われてきました。味噌や醤油も自家製で、家々で互いに共有したり、珍しいものがあれば分け合ったりと助け合う、おすそわけ文化が育まれてきました。こうした食文化を活かしているのが、「くぬぎむら体験交流館」で提供される料理。「ひもかわうどん」はその代表例。桐平地区は田んぼが少なくお米が貴重なため、うどん粉をこねた「ひもかわ」が主食のひとつだったそうです。幅1cmの幅広のうどんを、野菜を炒め、水で煮込んだ中に入れて、味噌で味付け。ひもかわうどんはまさに郷土食です。くぬぎむら体験交流館 料理部の畑さんと坂本さんは、その郷土食「ひもかわ」を美味しく訪問者に提供すべく、地元のお婆さんからレシピを授かり、2年近く研究を重ね、色は黒いけど美味しいとの大好評の「ひもかわうどん」をつくりあげました。地元産の小麦と、地元の家々でとれる旬のおすそわけ食材と一緒に温かいお汁で食べます。これら桐平地区の創意工夫あふれる食文化の賜物をぜひ！

