

うだちから

「うだちから」とは、宇陀に由来からある
地域コミュニティの力(宇陀力)のことです。
このコーナーでは、市が「取り組む
「まちづくり」や NPO 団体などを紹介します。
問 まちづくり支援課 ☎82・3910/IP ☎88・9094



▲催し物のチビッコ空手教室

①第4回協和ふれあいまつり

～協和まち協～

9月16日、大宇陀人権交流センターにおいて地域の世代間交流と活性化を目的として、「協和ふれあいまつり」を開催しました。

今回は、ゆったり楽しんでもらえるよう、特設舞台と観客席を設置。会場では、ポップコーン・わたがし・ヨーヨー釣りなど大人から子どもまで楽しめる店を出しました。舞台では、地元出身のメンバーがいる「か



▲大人気のヨーヨー釣り

ぎろひ夢バンド」のほか、チビッコ空手教室げんき塾、和太鼓「響」、フラサークルクイ、マジシャン・ピーノが出演し、観客の皆さんにも参加してもらうなど、多くの方に楽しんでもいただきました。

まち協は、自分たちの地域は自分たちでつくるという考えのもと、世代を超えた地域づくりに取り組んでいます。

②農家レストラン視察研修

～室生大野まち協～

当まち協は、高齢者の引きこもりを防ぐと、平成28年9月からふれあいサロン「より道」事業を始め、気軽に集まれるサロンを目指しています。

そのサロン運営に携わる会員20人が、9月20日兵庫県加西市にある農家レストラン「土」(どいなかやたい)で、視察研修を行いました。

この地域では子どもの人数が減少し、大人ばかりとなっている状況があり、これを何とかしようという思いで集まったグループが試行錯誤を重ね、農家レストランと古民家を利用した宿泊施設の運営をされています。



▲古民家利用の宿泊施設

地元の食材を用いた料理やジビエ料理の提供だけでなく、酒造免許を取得し、「どぶろく」の製造販売もされています。

ユニークな店名やメニュー名を考案するなど、新聞や雑誌に採り上げられて訪れる方が増えるように工夫されていました。酒造免許取得には、NPO組織の創立や酒造設備を収容する建物が必要であることや、酒造技術の取得に至るまでの苦労話を伺うことができました。

里山保全活動や農家レストラン、宿泊施設運営は、ほぼボランティア活動で行っており、「同じことばかりやっていては進歩がない」という運営側の熱い思いを聞かせていただきました。

当まち協とは異なる組織や運営形態ではありましたが、これからのいろいろな運営方法を探りながらサロン事業などを続けて行きます。

③菟田野魅力発見体験ツアー

～菟田野まち協～

10月5日、「稲刈りしよう!」「新米食べよう!」のキャッチフレーズで4回目の「農業体験」を開催しました。前日から世代間交流で参加し

ている奈良県立大学の学生を含め44人の参加がありました。

体験には、稲刈り・はさがけやコンバインの試乗と白引き(もみすり)・精米体験に加え、今回新たにサツマイモ掘り・黒豆収穫の体験も増やしました。

皆さんの手際よい収穫体験のお陰で、地域の方々手作りの昼食をゆっくりと味わっていただくことができました。また、手作り「亥の子餅」も大好評でたくさんの方がおかわりをしていました。

午後からのコンバイン試乗もゆっくりと試乗ができ、子どもたちの歓声もあちこちで上がるなど、子どもも大人も満喫していただくことがで



▲初めて自分で刈ったよ(^.^)v

きた体験ツアーとなりました。また、以前参加された奈良県立大学の学生2人が「地域に根ざした産業を観光素材として活用した未来の観光を考える」をテーマに、菟田野魅力発見体験ツアーに参加した内容を「国際シンポジウム」において研究発表し、国際発信をしてくれました。

まち協などの催し予定 11月

(10月17日現在)

日	曜日	イベント案内	主催
2	土	第8回上龍門地域探訪	上龍門地域まち協
3	日	政始散策ウォーキング	大宇陀政始まち協
9	土	東榛原の歴史探訪会	東榛原まち協
10	日	枚方くらわんか五六市出店	菟田野まち協
		南部ふれあいデー2019	おおだ南部地域まち協
16	土	子ども料理教室	榛原地区まち協
		わが地域じまん祭	大王地区まち協
17	日	第5回防災訓練	上龍門地域まち協
		守ロード花いっぱい運動	協和まち協
23	土	伊那佐『灯』Mate2019	伊那佐地区まち協
		ふるさと元氣村秋じまい祭	田口地区まち協
		まちカフェ【一緒に未来の「うたの」を考えよう】	菟田野まち協
24	日	はいばらウォーク	大王地区まち協(協力)
		地区防災訓練	西谷地区まち協
30	土	資源回収	上龍門地域まち協
30~12/1		うだ産フェスタ 出店	大宇陀政始まち協 おおだ南部地域まち協



～カリン～

カリンは中国原産のバラ科の植物で、平安時代に日本に渡来し、各地で栽培されるようになった果実です。502年に書かれた名医別録にも収載された生薬で、果実を薬用とする目的で日本に導入されました。

カリンは少し涼しい場所を好みます。腐葉土を含んだ水はけのよい涼しい場所を選んで植えましょう。生命力が強く盆栽にも適しています。カリンは3～5月頃に淡い桃色の可憐な花をつけます。果実は美しく、とても良いにおいなのですが、かじり付かないでください。この果実は色や芳香とは反対にとっても硬く、しかも酸味や渋みが強く、食べられた代物で

はありません。しかし、薬効は優れています。

カリンポリフェノールを含み、のどの炎症を鎮め、風邪やぜんそくによる咳を止め、痰を除くとともに、抗ウイルス作用もあるので、気管支炎、気管支カタルなどにも効果があります。これから寒くなり、のどを痛めやすい時期になりますので、ぜひとも利用していただきたい果実です。

カリンを煎じて飲んだり、カリン酒を飲むことで、のどの清涼感を味わえます。また、疲労回復作用や、食欲増進作用もあるので、虚弱体質や腺病質の人、時々服用するようにならしましょう。



▲のどの炎症や疲労回復、食欲増進作用のあるカリン

※当市で「薬草活用講演会」をいただいた村上光太郎先生の連載より一部抜粋

問 産業企画課 ☎82・5874 / IP ☎88・9075