



伝承 本ゆべし

## ☆世界にも通用する究極のお土産

日本の食を代表するお土産を選ぶため、初めて開催されたコンテスト『観光庁が主催する「世界にも通用する究極のお土産」の候補』に、美都町金谷の篠原演子さん（82）が作る「伝承本ゆべし」が選ばれました。全国から応募があった747品の中から、三越伊勢丹など一流百貨店の幹部が審査したもので、金谷の「伝承本ゆべし」は、銀賞に輝きました。

金谷地区は、樹齢70年の巨桜「金谷城山桜」に守られるように柚子の里が広がります。篠原さんの亡き夫の茂幸さんは、美都町と気候風土が似ている徳島県木頭村にならって、78年から柚子栽培を開始し、84年には広島市場への出荷を始め、ゆべしの加工も本格化させました。現在は、篠原さんと長谷百合子さん（78）の手作りにより出荷されています。

- 世界にも通用する究極のお土産・・・表紙、2ページ
- いまだき美都町・・・・・・・・・・2ページ
- 町内施設紹介 美都森林・・・・・・・・・・3ページ
- ダーのおばちゃんのおいしレシピ・・・・・・・・・・3ページ
- 美都町内イベント情報・・・・・・・・・・4ページ
- 美都地域協議会・・・・・・・・・・4ページ
- 東仙道史跡マップ・・・・・・・・・・4ページ

晩秋、里は収穫された柚子の香りに包まれます。その頃作られるゆべしは果肉や種を丁寧に取り出し、そこに味噌、そば粉、ごま、唐辛子を混ぜて詰めます。



くりぬいた柚子に味噌等を詰める

それを蒸し上げた後、3ヶ月ほど軒下に吊るし、寒風吹きすさぶ冬の間、味噌が発酵熟成し、城山桜が咲く頃ゆべしが完成します。

この製法は、江戸時代から変わらず伝えられたもので、スライスして口に含めば、柚子の香りに包まれ、

噛むほどに深い味わいが広がります。

現在も周りの人に助けられながら、

ゆべしを作り続けている篠原さんだ

が、後継者については「本気で習う

者でなければ教えん」と、夫の遺志

に報いるような厳しさも、そのまま

ゆべしの味になっているように感じ

ます。

里人が心を込めてつくった天の恵

みのお福分け。伝承の味をどうぞ。



3ヶ月の期間を経て熟成されたゆべし

## いまき美都町

### ★美都地域コーディネーター

昨年8月から、美都の魅力を発信し、地域を元気にするために美都地域コーディネーターとして滝川麻衣さんが来られました。滝川さんのコメントを紹介します。

『美都町で地域づくりコーディネーターとして働き始めて早半年が経とうとしています。こちらに来てから「不便でしょう」とか「何もないでしょう」と言われることがありますが、とんでもない！私はむしろ都会にないものがたくさんあって、何

て豊かな場所だろうと思います。

確かに交通の便は不便だし同年代

が少ないのは寂しい。でも、買うこ

とに頼らずそばにあるものを利用し

て創りだすことに長けた「生命力」

溢れる人たちがたくさんいるし、そ

れを可能にする環境がある。ここは

日本、いや世界に誇るべき素晴らしい

場所だと思っています。



3年間過ごしたアフリカ生活を地域の子ども達に紹介

この素晴らしいさを地域内外の人達に伝えたい、そういう思いもあって、最近「民泊」と地域体験プログラム充実のための活動を始めました。地域の人達が活躍できる場をこれからもどんどん増やしていきたいと思っています。』

地域の竹細工に興味津々



## 地域をつつみ 地域をつないでいく 「場所への愛」を大切にしていきたい 株式会社 美都森林

株式会社 美都森林は、森(林業経営)・人(森林と木を利用する文化)・調和(森と人との調和を大切に  
する環境づくり)を理念に、平成10年9月に創業しました。現在の役員及び社員数は17名です。  
素材生産・間伐・造林・産廃処理業(木くずの処分業)・配電線接近樹木の伐採等の事業を、美都町内  
を中心に行っています。



間伐した材を林外へ運搬



造林した山林

これからも、この美都町で林業を通じて、人と自然が共存できる循環型社会の実現に向けた取り組み  
を行っていきます。間伐したい!木を売りたい!山を手放したい!など、所有されている森林について、  
お困りのことがありましたらぜひご相談下さい。

益田市美都町都茂1076番地  
☎: 0856-52-2755  
E-mail: mitoshin@maro-v.jp

### 奈良漬

まずは、何をしても天気が大事。晴れの日が3、4日  
続きそうな日を見計らって瓜をとるんよ。しっかり干さ  
にゃあいけんけえねえ。それから、出来るだけ丁寧にも  
のをせにゃあ、ええげにならんよ。

#### ◎材料

瓜…15kg(種をとった後の重さ) 塩…1.5kg(瓜の10%)

粕漬用の酒粕(とめがす)…4kg、砂糖…2kg …1番漬

35%の焼酎…400ml(2カップ)

粕漬用の酒粕(とめがす)…4kg、砂糖…1kg …2番漬

#### ◎作り方

##### 1番漬

- ①洗った瓜を二つに切って、丁寧に種を取る。  
種を取った溝切り口に塩をすり込む。切った面を  
上向きにして桶に並べ、落とし蓋をし、重しをしっ  
かりして、2日間漬ける。
- ②3日目に桶から出して、天日で1日しっかり干す。
- ③粕床の材料をよく混ぜて、粕床(1番漬)を作る。  
必ず35%の焼酎を使用すること。
- ④先ず桶の底に粕床をうっすら入れる。干した瓜の  
種を取った部分に、1切ごとに粕床を入れ、だかせ  
るようにして並べる。1段目が終わったところで  
粕床をうっすらおき、2段、3段と漬ける。最後1  
番上には多めの粕床にし、ラップを貼り付けて密封  
する。蓋をし、その上にナイロンをかぶせてしっか  
りくくる。

##### 2番漬

2~3ヶ月したら、前の粕は落とし、粕床(2番漬)で、  
再度漬ける。

#### ◎保存方法

冷暗所で、漬けておくと1年は保存できる。取り出した  
後は、元に戻し密封しておくことが長持ちの秘訣。



都茂では、二週間前に降り積もった雪がすっかり  
とけたある日、ダーのおばちゃんのお家を訪ねまし  
た。若杉までの道の側の山肌にはツララがあり、若  
杉地区の田畑は、すっぽり雪に覆われていました。  
一緒にコタツにあたりながら、今回は、『奈良漬』  
のレシピを教えてくださいました。夏になると畑に  
出来る瓜が、おばちゃんの腕で、歯ごたえのある風  
味豊かな『奈良漬』になります。

ダーのおばちゃんのお  
おこしレシピ



# ★ 美都町内イベント情報 ★

- ★ 4月13日(日) 金谷城山桜まつり(金谷集会所周辺)  
9時30分～
- ★ 4月29日(火・祝) 田舎ぐらしを楽しむ会(妙蓮寺)  
10時～
- ★ 5月 3日(土・祝) 美都温泉まつり(美都温泉『湯元館』周辺)
- ★ 5月 4日(日・祝) 神楽魂(ふれあいホールみと)  
開演：10時
- ★ 6月14日(土・予定) ほたるまつり(美都温泉『湯元館』周辺)

※「益田市」のホームページもご覧ください。

※都合により、やむをえず変更または中止することがあります。ご了承ください。

## 美都地域協議会について

平成25年10月に開催された協議会の内容についてお知らせします。

### ● 主な協議内容

☆新市建設計画等の検証について協議されました。

○現行の新市建設計画の内容について確認

合併から現在に至るまでの具体的事業の進捗状況を整理

(1)産業の振興・企業誘致の推進 (2)保健・医療・福祉の充実

(3)都市基盤の整備 (4)生活基盤の整備 (5)教育文化の振興

(6)コミュニティの推進

今後は「新市建設計画」の中で、未実施事業の項目について検証し、併せて、将来的に必要な事業について協議が進められます。

### ● 各課からの報告事項

①平成24年度決算等の状況について

②益田市中期財政計画について(平成26年度～30年度)

③美都温泉湯元館の閉館時間繰り上げについて

・開業時間：午前5時～午後9時・最終受付：午後8時30分  
(平成25年12月1日より変更)

④道の駅サンエイトについて

・平成25年11月末日閉店。今後「道の駅」としての目的に沿った新たなテナント入居者を募集する。

⑤地産地消ビジネス拡大事業について

・既存の産直市へ出荷する小規模農家が生産する野菜や加工品を美都町内の学校給食、保育所、老人福祉施設等で利用できるシステムを整備する。

⑥地域自治組織について

・人口減少等による個々の集落や自治会単位では地域運営が困難となりつつある状況を踏まえ、公民館、地区振興センター単位を基本に地域自治組織を設立する。(モデル地区：都茂地区)

⑦都茂地区連合自治会輸送活動事業について

・都茂地区の人が外出する際に、申し込みにより自宅から目的地までの送迎を行い、住民生活を支援する。(平成26年3月開始予定)

### 連絡先

美都総合支所 住民福祉課

☎(〇八五六) 五二・二三一一

## 『東仙道史跡マップ』ただ今制作中!

四つ山保存会が今年度の補助金で、区内の神社・寺院跡、史跡、地蔵などが記される『東仙道史跡マップ』を制作することになりました。

昨年5月から地域の方にお話しを聞いたり、集まって情報収集や情報交換を行い、やっと地図に書き込む事ができました。

3月の完成に向けて最後の仕上げに入っています。

お楽しみに!



ふるさと会員への登録や、当情報誌についてのご意見やご要望、または、紹介したいモノや人、グループなどがございましたら是非お知らせください。

なお、ふるさと会員の登録は無料です。お問合せ等は左記電話番号またはメールアドレス

junin-m@city.masuda.jp まで

担当：住民福祉課