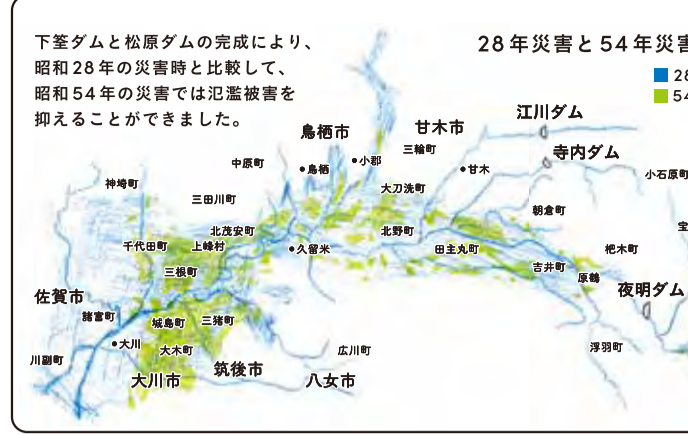
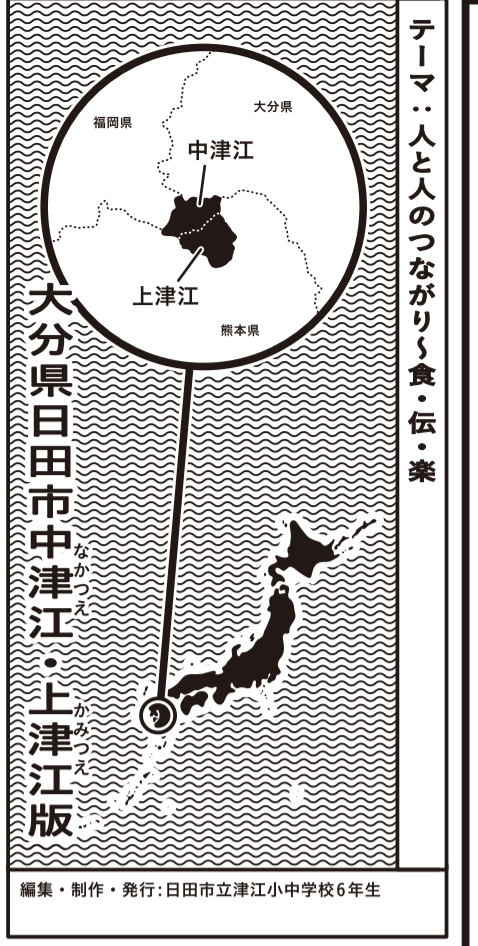


うみやまかわ新聞



苦難の末にできた下釜ダム

126カ所の防壁が壊れ、147人も人が亡くなった1953年昭和28年(ちくがわ)の筑後川流域の水害をきっかけに下釜ダムを作ることになりました。しかし、ダムを建設することで、近隣の198世帯が水ぼつてしまったため、地元住民からの激しい反対の声が挙がり、林業家の室原知幸さんをリーダーに反対運動を起しました。反対者はダム建設現場に監視の見張り小屋を建て、集会所・宿泊施設などを建設していききました。これが「蜂の巣城」です。蜂の巣城ができてから当時の建設省(現・国土交通省)の人と反対住民との間で激しい戦いがあり、その後建設省九州地方建設局による行政執行で蜂の巣城は落城しました。1970年(昭和45年)に病気で亡くなるまで室原さんの「公共事業は、理に叶い、法に叶い、情に叶うもの」という信念はゆるぎませんでした。反対運動の結果、水ぼつ地域の住民に対し国は、それまでの土地や建物だけの補償から、住民の生活まで補償を充実

岩屋不動さんの歴史

江戸時代末期、中津江村の山地区で病気がはやり、不動明王をまつて病ふうじを祈願したのが岩屋不動さんの始まりです。下釜ダム建設のため、池の山地区がダムにすむことになり、昔から弘法さんがまつられている岩屋に不動明王をまつることにしました。毎年2月28日に「紫燈大護摩」という竹切り行事が行われ、住職や参拝者が一年の無病息災やよくよけなどを願う火わたりを行います。数日前から地

昭和28年災害と昭和54年災害の比較

昭和28年災害		昭和54年災害	
総雨量 705mm 二日雨量 422mm	日田雨量	総雨量 705mm 二日雨量 337mm	日田雨量
540,000人(死者147人)	被害者	3,800人(死者なし)	被害者
505平方km	氾濫面積	190平方km	氾濫面積
計74,000戸	浸水戸数	計1,443戸	浸水戸数
9,200戸	全半壊	12戸	全半壊
40,300戸	床上浸水	71戸	床上浸水
24,500戸	床上浸水	1,360戸	床上浸水

取材協力
川津桂男(かわつぎお)さん
1941年(昭和16年)2月11日生まれ(74才)。
NPO法人下釜ダム湖と森の会 代表。

さめました。こうしてダムは、13年の歳月をかけた1969年(昭和44年)に完成しました。このような歴史を経て完成した下釜ダムは水の力を両岸に伝えるためにアーチの形をしています。下釜ダムの高さは約98メートル、ダムの長さは248・23メートル、貯水量は5930万立方メートルです。下釜ダムは台風や大雨の対策として、貯水量の年間計画があり、計画通りにダムの水を放流して減らしていきま。下釜ダム、松原ダム(下釜ダムの下流すくにあるダム)の完成と、下流域の防壁を整備したことで1979年(昭和54年)の豪雨の時には、小さな被害で済みました。

元の方々が中心となり、材料集めや清そうなど準備をします。当日は地元の人が手作りお接待(※)やぜんざいをふるまうなどおもてなしがあり、地元の方々と一緒に祭りをあげていきます。

※お接待・参拝者に対して無料で料理やお弁当、おかしを提供すること。

取材協力
前 照藤(まえしょうとう)さん
1959年(昭和34年)10月5日生まれ(56才)。岩屋不動尊 住職

高瀬龍之介(たかせりゅうのすけ)さん
1940年(昭和15年)6月17日生まれ(75才)。有限会社かみつきクリーン 専任代表取締役社長

上津江フィッシングパークでは、魚をつたり、放流することができ。つれる魚はアブラメやニジマス、ヤマメなどです。つた魚は、フィッシングパークの中で塩焼きにして食べたり、持ち帰ることもできます。

機会があったら、ぜひ上津江フィッシングパークに来て津江の自然を感じてみてください。

取材協力
高瀬龍之介(たかせりゅうのすけ)さん
1940年(昭和15年)6月17日生まれ(75才)。有限会社かみつきクリーン 専任代表取締役社長

上津江フィッシングパークは1985年(昭和60年)に小さなつりほり施設として開業し、9年かけて現在の規模になりました。なぜ、都会ではなく不便なこの場所を作ったかという、山の自然の豊かさや水のきれいさなどを地元の人と都会の人に知ってもらうためです。

上津江フィッシングパークでは、魚をつたり、放流することができ。つれる魚はアブラメやニジマス、ヤマメなどです。つた魚は、フィッシングパークの中で塩焼きにして食べたり、持ち帰ることもできます。

みなさんは森林がどれほど大切か知っていますか？実は、森林がないと魚など海の生き物が育たないと言われています。木から落ちた葉がふ葉土に変わり、そこに雨がしみこみ、ふくみ、やがて小川に流れ、海に注ぎます。海ではプランクトンが育ち、プランクトンをエサとしている魚が育つという仕組みです。私が住んでいる津江の森林面積は93パーセントで、とても豊かな森林が生んだ水は筑後川に流れ、約143キロメートルの旅をして有明海に注ぎ、海の生き物を育てています。

取材協力
高瀬龍之介(たかせりゅうのすけ)さん
1940年(昭和15年)6月17日生まれ(75才)。有限会社かみつきクリーン 専任代表取締役社長

坂本水(さかもとみづ)さん
1970年(昭和45年)10月8日生まれ(85才)。財団法人中津江村地球財団 理事長

キャンプ地を決めるために日本にきたカメルーンの方は、たくさん施設候補地を見なければなりませんでしたが、後の予定を取り消してスポーツセンターまで来てくれました。カメルーンの方はグラウンドに出ると、「あ、ここに決めた」と言ったそうです。その後、カメルーンチームのキャンプ地が正式に鯛生スポーツセンターに決定しました。

お話をうかがった坂本さんは、カメルーンチームが来るまで毎朝あいさつをしたりして交流をしていたそうで、日本で唯一カメルーンから勲章をもらった方です。

取材協力
坂本水(さかもとみづ)さん
1970年(昭和45年)10月8日生まれ(85才)。財団法人中津江村地球財団 理事長

鯛生スポーツセンターとカメルーン

鯛生スポーツセンターはラグビー選手などにも来てもう目

的につくられました。中津江村とスポーツセンターのことを全国に知ってもらおうと、2002年のワールドカップのキャンプ地に立候補しました。日本全国で84カ所が立候補しましたが、空港からのきよりなど厳しい競争の結果16カ所に決まりました。

キャンプ地を決めるために日本にきたカメルーンの方は、たくさん施設候補地を見なければなりませんでしたが、後の予定を取り消してスポーツセンターまで来てくれました。カメルーンの方はグラウンドに出ると、「あ、ここに決めた」と言ったそうです。その後、カメルーンチームのキャンプ地が正式に鯛生スポーツセンターに決定しました。

お話をうかがった坂本さんは、カメルーンチームが来るまで毎朝あいさつをしたりして交流をしていたそうで、日本で唯一カメルーンから勲章をもらった方です。

取材協力
坂本水(さかもとみづ)さん
1970年(昭和45年)10月8日生まれ(85才)。財団法人中津江村地球財団 理事長

山の水のめぐみから育ったあまいトマト

日田市中津江町にある有限会社ニューファーマーズファクトリーではトマト本来の成長かん境と同じ条件を満たすことができるハイポニカ水耕栽培(※)でトマトを育てています。津江の水がきれいなので、この栽培方法で育てているそうです。トマトの根に水分ストレスを与えることによって、果実にたくわえる水分が減少し、あまいトマトになるそうです。

施設には、室内の温度を調整するた

取材協力
杉野智(すぎのち)さん
1968年(昭和43年)10月31日生まれ(47才)。有限会社ニューファーマーズファクトリー 代表取締役社長

ぼくはトマトが食べられないけど、あまくておいしいという人が多いので、みなさんもぜひ買ってみてください。

※ハイポニカ水耕栽培... 協和株式会社の創業者である野澤重隆氏が発明した技術で、水中に根を伸ばすことで、常に根の表面の酸素や肥料を入れ替えることができる栽培方法

取材協力
杉野智(すぎのち)さん
1968年(昭和43年)10月31日生まれ(47才)。有限会社ニューファーマーズファクトリー 代表取締役社長

たらおさを使った料理のレシピ

- たらおさを水でもどす。流水がよい。水が流れないと、干物のおいが強くてくさくなる
- 水でもどした後
- ていねいに下し理をする
- 食べやすいサイズに切る
- くさみを取るため、ふつとうさせてお湯を捨てる(おとしぶたはふきこぼれないように)
- 水と切った干しタケノコを入れてわかし、砂糖を入れる。ざらめの方がおいしくなる
- 味がなじんだら、しょう油を入れる。入れるしょう油はうす口こい口の2つを混ぜる。こい口だけだと仕上がりの色が悪くなる
- 味が落ち着いたら、じゅくりと七輪で2~3時間たく
- できあがり

取材協力
片桐キリヨ(かたがりきりよ)さん
1921年(大正10年)3月10日生まれ(94才)。

たらおさ

大分県日田地方でお盆に食べられていたたらおさ(鰯)は、たらという魚のえらや消化器の干物を材料にして作ります。

昔は、お盆の間に生き物を殺したり、食べたり、仏様にお供えしてはいけませんでした。たらおさは干物だから、お盆に食べても、仏様にお供えしてもよいのではないかとということで、お盆に食べることがなくなったそうです。

昔、北海道でとれたたらおさを遠くに運べるように干物にして、身の部分はほらたらおさになりまし。ほらたらおさはたらおさをのせた北前船は北海道の松前を出発して各地に届けられたそうです。おそろく、ほうだらは途中で寄つた舞鶴の港などで売られてしまい、残ったたらおさが博多に届いたのではないかと思います。たらおさは博多商人から日田商人に伝わり、日田にも広まったと言われ、甘木や浮羽、小国の人も食べているようです。

参考
鶴岡地産株式会社ホームページ
<http://www.kirishima.co.jp/sj/2011/summer/27/>

季節ごとの養殖の流れ

8月・オス、メスの選別
9月・サイズ選別
2年かけて大きく成長したヤマメを選別。オスの場合、1年魚でも大きく成熟しているものは使えるが、メスの場合は、1年で40センチ以上になるものはめつたにいいなく、体が小さいと卵も小さく、数も少ないため使わない

10月・採卵と受精
成熟した魚体を選び採卵、採精する

11・12月・卵のふ化
12・8月・え付け、育成→放流

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

季節ごとの養殖の流れ

8月・オス、メスの選別
9月・サイズ選別
2年かけて大きく成長したヤマメを選別。オスの場合、1年魚でも大きく成熟しているものは使えるが、メスの場合は、1年で40センチ以上になるものはめつたにいいなく、体が小さいと卵も小さく、数も少ないため使わない

10月・採卵と受精
成熟した魚体を選び採卵、採精する

11・12月・卵のふ化
12・8月・え付け、育成→放流

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

季節ごとの養殖の流れ

8月・オス、メスの選別
9月・サイズ選別
2年かけて大きく成長したヤマメを選別。オスの場合、1年魚でも大きく成熟しているものは使えるが、メスの場合は、1年で40センチ以上になるものはめつたにいいなく、体が小さいと卵も小さく、数も少ないため使わない

10月・採卵と受精
成熟した魚体を選び採卵、採精する

11・12月・卵のふ化
12・8月・え付け、育成→放流

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

鯛生金山

ぼくの住む中津江村にある鯛生金山は、1918年(大正7年)頃から金を採り出すため、近代的な設備が導入されました。金が一番とれたのは1934年(昭和9年)~1938年(昭和13年)にかけてで、年間産出量は新潟県の佐渡金山を上回っていました。当時金山で働く人は3000人以上いて、金山

取材協力
松尾裕次(まつひろし)さん
1960年(昭和35年)4月27日生まれ(55才)。財団法人中津江村地球財団 鯛生金山所長

ヤマメのイクラについて

採卵のときに、一部の卵を味付けイクラとして作ってみたい好評だったので、地域の祭りやデパートで行われる日田展に合わせて商品化しました。

採卵してすぐにつくる味付けイクラは新鮮なため、生ぐさがなくプチプチとした食感が特ちょうで、「山のイクラ」として小さい子どもからお年寄りまで人気があります。

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

季節ごとの養殖の流れ

8月・オス、メスの選別
9月・サイズ選別
2年かけて大きく成長したヤマメを選別。オスの場合、1年魚でも大きく成熟しているものは使えるが、メスの場合は、1年で40センチ以上になるものはめつたにいいなく、体が小さいと卵も小さく、数も少ないため使わない

10月・採卵と受精
成熟した魚体を選び採卵、採精する

11・12月・卵のふ化
12・8月・え付け、育成→放流

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

季節ごとの養殖の流れ

8月・オス、メスの選別
9月・サイズ選別
2年かけて大きく成長したヤマメを選別。オスの場合、1年魚でも大きく成熟しているものは使えるが、メスの場合は、1年で40センチ以上になるものはめつたにいいなく、体が小さいと卵も小さく、数も少ないため使わない

10月・採卵と受精
成熟した魚体を選び採卵、採精する

11・12月・卵のふ化
12・8月・え付け、育成→放流

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

季節ごとの養殖の流れ

8月・オス、メスの選別
9月・サイズ選別
2年かけて大きく成長したヤマメを選別。オスの場合、1年魚でも大きく成熟しているものは使えるが、メスの場合は、1年で40センチ以上になるものはめつたにいいなく、体が小さいと卵も小さく、数も少ないため使わない

10月・採卵と受精
成熟した魚体を選び採卵、採精する

11・12月・卵のふ化
12・8月・え付け、育成→放流

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

麦もちつきまつり

昔、三國山(みくにやま)のどうぞくに住んでいた人々、は村人や旅人をたいへん苦しめたので、しめつけたので、当時中津江村に住んでいた長谷部宗俊に頼んで倒してもらったことになりました。どうぞくの戦いは大変でしたが、宮園津江神社で神様にお願したおかげで勝つことができました。このことがきっかけで麦もちつき祭りが始まったそうです。

昔、お祭りのときにもち米がなく、収かできたのが麦だったため麦もちつき祭りが始まったそうです。お祭りの特ちょうは歌を歌いながらかしの木で作ったきねで麦をつくことです。

取材協力
永瀬直也(ながせなお)さん
1952年(昭和27年)12月10日生まれ(63才)。麦餅つき祭り保存会・会長

季節ごとの養殖の流れ

8月・オス、メスの選別
9月・サイズ選別
2年かけて大きく成長したヤマメを選別。オスの場合、1年魚でも大きく成熟しているものは使えるが、メスの場合は、1年で40センチ以上になるものはめつたにいいなく、体が小さいと卵も小さく、数も少ないため使わない

10月・採卵と受精
成熟した魚体を選び採卵、採精する

11・12月・卵のふ化
12・8月・え付け、育成→放流

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

季節ごとの養殖の流れ

8月・オス、メスの選別
9月・サイズ選別
2年かけて大きく成長したヤマメを選別。オスの場合、1年魚でも大きく成熟しているものは使えるが、メスの場合は、1年で40センチ以上になるものはめつたにいいなく、体が小さいと卵も小さく、数も少ないため使わない

10月・採卵と受精
成熟した魚体を選び採卵、採精する

11・12月・卵のふ化
12・8月・え付け、育成→放流

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

季節ごとの養殖の流れ

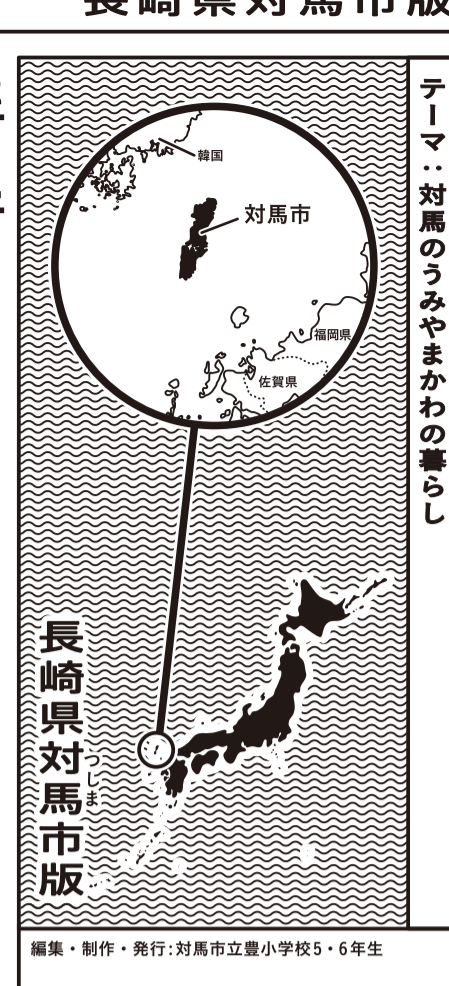
8月・オス、メスの選別
9月・サイズ選別
2年かけて大きく成長したヤマメを選別。オスの場合、1年魚でも大きく成熟しているものは使えるが、メスの場合は、1年で40センチ以上になるものはめつたにいいなく、体が小さいと卵も小さく、数も少ないため使わない

10月・採卵と受精
成熟した魚体を選び採卵、採精する

11・12月・卵のふ化
12・8月・え付け、育成→放流

取材協力
内間健生(うちまけんせい)さん
1971年(昭和46年)9月2日生まれ(46才)。元津江漁協中間育成施設 施設長

うみやまかわ新聞



長崎県対馬市版

テーマ：対馬のうみやまかわの暮らし

対馬で栄えた 鯨組



鯨組は江戸時代初期にできた捕鯨船業組織です。対馬の鯨組は長崎県瀬戸内・四国から来た人がほとんどでした。クジラは解体すると捨てる場所がなく、捕鯨は大きな利益のある事業でした。

鯨組は江戸時代初期にできた捕鯨船業組織です。対馬の鯨組は長崎県瀬戸内・四国から来た人がほとんどでした。クジラは解体すると捨てる場所がなく、捕鯨は大きな利益のある事業でした。

昔の鯨組はモリを数本さしたり、剣をつき立てて仕留めていました。その後、1677年(延宝5年)には、亀谷卯右衛門が考案した「網取式捕鯨」が導入され、あみを使ってクジラの逃げるスピードを鈍くしてモリで仕留めるようになりました。

明治時代になると鯨組の捕鯨は発達し、特に、対馬北部の西泊地区一帯は最も栄えました。捕鯨の会社や作業所、肥料会社や料理店などクジラの関連工場も作られました。そして、捕鯨船用の汽船ができるなど東シナ海に進出して捕鯨を行うようになってきました。

発展した鯨組は日本全国へ拡大しました。1つ目は、漁業をする人が減っていることです。2つ目は魚の減少です。そこで、海洋保護区という活動をしているそうです。海洋保護区は稚魚や稚貝の放流をしたり、海岸せいそうをするなどで、魚など大切な海の資源を守るとい活動です。豊・鰐浦地区、そして対馬には、たくさんの海の幸があります。ぜひ、対馬に来てみてください。

豊・鰐浦地区でとれる水産物



豊・鰐浦地区では、1つ目のつりざおや手づり用のひもに3個から5個の仕かけをつけて行う一本づり漁、あみを船で引くなど、さまざまな方法で、主にアジ、サバ、ブリ、ヒラス、タイ、アマダイなどをとっています。

長崎県佐世保市から移住して漁師になった細井尉佐義さんに、上対馬の漁業の問題について教えてもらいました。

豊・鰐浦地区でとれる水産物。1つ目は、漁業をする人が減っていることです。2つ目は魚の減少です。そこで、海洋保護区という活動をしているそうです。海洋保護区は稚魚や稚貝の放流をしたり、海岸せいそうをするなどで、魚など大切な海の資源を守るとい活動です。豊・鰐浦地区、そして対馬には、たくさんの海の幸があります。ぜひ、対馬に来てみてください。

対馬の山と農業

～対馬らしい農業について、古藤好郎さんにお話を聞きました～

対馬らしい農業について農家の古藤好郎さんにお話を聞きました。対馬らしい農業とは「少量多品目」だそう。対馬では、同じものをたくさん売っても買わない人が少なく、一人ひとりの畑の面積が小さいので、季節に合ったさまざまな種類の野菜を育てているそうです。

古藤さんは、収かいた野菜が上対馬の学校給食に使われたり、子どもがいつも「おいしい」と言っていて食べることがうれしそうです。

一方、農業は重労働のため、他に仕事がある人は農業をすることが難しく、現在、農業をしている人は70代前後の人が多くいます。また、対馬の農業では買手が限られていて、お金が多もらえないので、副業として農業以外の仕事をしている人もいます。

古藤さんは農業の他に林業もしています。シイタケ栽培をしています。対馬は全体の89パーセントが森林で気候がシイタケ栽培に向いているそうです。

古藤さんは対馬のために、対馬に来る観光客がシイタケの収穫体験ができるようにしています。また、対馬でシイタケ栽培などを仕事にする人が増えるように、福岡や東京でPR活動を行っているそうです。

古藤さんは、対馬のために、対馬に来る観光客がシイタケの収穫体験ができるようにしています。また、対馬でシイタケ栽培などを仕事にする人が増えるように、福岡や東京でPR活動を行っているそうです。

昔ながらのおやつ ～かんころもち～



取材協力 小島隆行(こじま・はるゆき)さん 1950年(昭和25年)5月16日生まれ(65才)。



イラスト作成：松野由起子(まつの・ゆきこ)さん

対馬の郷土料理 ～いりやき～

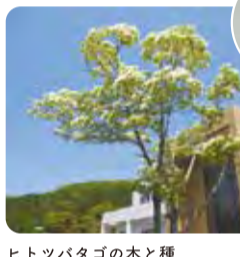
いりやきについて、対馬市食生活改善推進員の平間美知枝さんと吉副美真代さんに取材をしました。いりやきは、とり肉または魚を使った対馬独特の庶民のなべ料理で、炒って水でたことから「いりやき」というそうです。昔はお客さんをおもてなしするための料理だったので、お客さんが来ると、家で飼っていたとりに料理に使っていたそうです。この対馬の郷土料理・いりやきを、色んな人に食べて欲しいです。



取材協力 平間美知枝(ひらま・みちえ)さん 1954年(昭和29年)2月1日生まれ(62才) 対馬市食生活改善推進員

吉副美真代(よしかみ・みまこ)さん 1944年(昭和19年)4月2日生まれ(69才) 対馬市食生活改善推進員

対馬のめずらしい植物



ヒトツバタゴの木と種

ほくは植物に詳しい鰐浦郵便局・局長の宮原公明さんに対馬のめずらしい植物について話をうかがいました。ヒトツバタゴは白い花を咲かせ、日本では対馬の鰐浦地区と岐阜県の蛭川村(現・中津川市)に自生するめずらしい木です。5年かけても1メートルしか成長しないことやオシベしかない木とオシベとメシベをもつ木があるといった特ちょうがあります。

いりやきのレシピ

いりやきのレシピを紹介します。材料は、季節の野菜(白菜・ごぼう・シイタケ・ネギ)、季節の魚(キジハタ)、こんにやく、豆腐です(材料は取材時に使ったもの)。

1. シイタケを4等分し、ごぼうはささがきにして水にさらします。
 2. 魚(キジハタ)を食べやすい大きさに切り、頭や余った部分は、そのまま鍋に入れます。
 3. こんにやくは1センチメートルくらいの短冊状にして、白菜は1口大程度に切ります。ネギをななめ切りにして、固い順に材料を鍋に入れます。
 4. 調味料のしょう油、酒、みりん、砂糖を入れ、自分の好みで味付けをしていき、最後に、8等分に切った豆腐を入れて、できあがりです。
- ※実はそうめんを入れたりすることもあります。

アレチアザミはキク科のアレチアザミ目の植物で、むらさき色の花が咲きます。日本では対馬の豊地域にしかないめずらしい植物のため、分らないことが多いそうです。ヒトツバタゴやアレチアザミのことを全国に紹介して広めたいです。



写真：対馬野生生物保護センター

日本で対馬にしかない ツシマヤマネコ

ツシマヤマネコは1902年(明治35年)に対馬で発見された、「ツシマヤマネコ」という名前がつけられました。ペンガルヤマネコの種類であるツシマヤマネコは主に森林や田んぼ、河川沿い、木庭(かつて対馬で行われていた焼畑のこと)の4カ所にいるとされています。

1997年(平成9年)にツシマヤマネコやほかの生き物の保護のため作られた「対馬野生生物保護センター」では、ツシマヤマネコの移動経路の確保として、カルバート(道路下の排水溝のせいそう)を行い、カメラを設置してツシマヤマネコが通るかを確かめています。

対馬野生生物保護センターの川口誠さんが、ツシマヤマネコは豊にもいると教えてくれたので、学校近くの山に探しに行くこと、何週間か前のものですが、ツシマヤマネコが見つかることができました。ツシマヤマネコは減っているけど、豊にもいるということが分かりました。



ツシマヤマネコのフン



ツシマフトギス(写真：対馬野生生物保護センター)

対馬の郷土料理

いりやきについて、対馬市食生活改善推進員の平間美知枝さんと吉副美真代さんに取材をしました。いりやきは、とり肉または魚を使った対馬独特の庶民のなべ料理で、炒って水でたことから「いりやき」というそうです。昔はお客さんをおもてなしするための料理だったので、お客さんが来ると、家で飼っていたとりに料理に使っていたそうです。この対馬の郷土料理・いりやきを、色んな人に食べて欲しいです。

いりやきを食べた人やこれから食べる人は6人で、食べたことがない人は25人ということが分かりました。

しかし、1960年代には、150〜300頭ほどいたツシマヤマネコは、1980年代には90〜140頭、2000年代には80〜110頭と、年々減ってきています。減少の主な理由は、交通事故、イエネコとの競合などです。島全体では減少していますが、豊地区もふくめた上対馬には森林や田んぼなど生息しやすいかん境があり、今も生息しています。

ツシマカブリモドキ(写真：対馬野生生物保護センター)

ヒトツバタゴ祭り

ヒトツバタゴ祭りは5月上旬に行われ、約3000〜4000人が集まりとてもにぎわいます。祭りでは太鼓や歌などのほか、お茶やポテト、焼き鳥などおいしい食べ物もあります。祭り会場に向かう途中にある、ぼくたちがげげハウスと呼んでいる場所からヒトツバタゴを見ると、とてもきれいです。

ヒトツバタゴには多くの別名があり、山にさいた姿が海に映る様子から「海照らし」、ナタを折るらしい固いことから「なたおらし」、他にも不思議な木という意味から「なんじゃもんじゃ」などと呼ばれます。その名前はなんじゃもんじゃ音頭というおどりの題名にもなっています。ぼくも祭り会場にいる人となんじゃもんじゃ音頭をおどりました。またヒトツバタゴ祭りに行きたいと思っています。

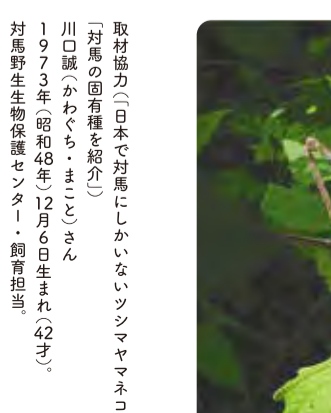
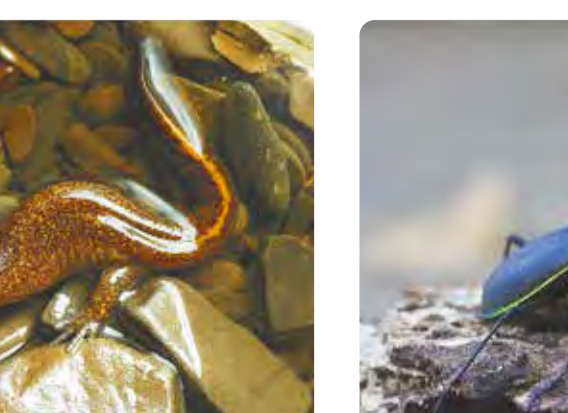
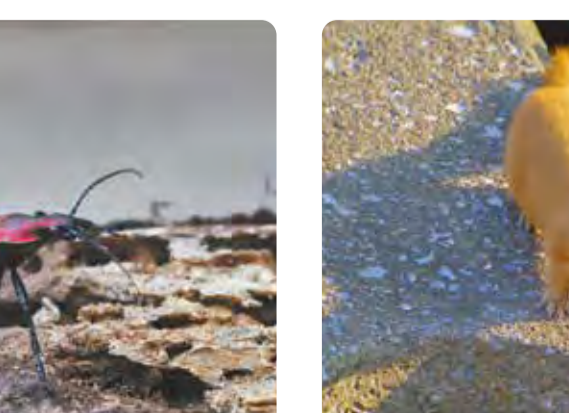
私たちは、韓国から来た人が対馬で何をかうか、いりやきやかんころもちなど対馬の郷土料理を食べたことがあるかアンケートを取りました。韓国の人が何をかうのか38人に聞いたアンケートでは、おかしが27人、酒が17人。野菜や魚は生鮮食品なので少なく、野菜が2人、魚が2人でした。

ツシマサンショウウオ(写真：対馬野生生物保護センター)

対馬の固有種を紹介

対馬野生生物保護センターの川口誠さんに教えてもらった対馬にしかない生き物(固有種)を紹介します。

チョウセンイタチ(写真：川口誠)



ツシマフナギス(写真：対馬野生生物保護センター)

ツシマサンショウウオ(写真：対馬野生生物保護センター)

ツシマカブリモドキ(写真：対馬野生生物保護センター)

チョウセンイタチ(写真：川口誠)

ツシマフナギス(写真：対馬野生生物保護センター)