

## “離れていてもウマが合う”方を募集しています



左から南相馬市の杉本さん、スターオブアリダー、比留間

### 南相馬市からのお知らせ 南相馬市サポーター募集

南相馬市復興企画部被災者支援・定住推進課の比留間(ひるま)と申します。私は、杉並区の職員ですが、復興支援のため1年前から南相馬市に派遣され、市役所で仕事をしています。

南相馬市は皆さまご存じのとおり相馬野馬追で有名な町ですが、8年前の東日本大震災および東京電力福島第一原子力発電所事故により大きな被害を受け、杉並区をはじめとする日本全国各地から支援物資や義援金、ボランティア活動やふるさと納税を通じた寄付など、多数の支援をいただきました。

このように、これまで南相馬市を支援していただいた方をはじめ、南相馬市出身で、離れた場所からふるさとを想う方、通学や通勤などで南相馬市と関わる方など、たくさんの方がいます。そんな皆さまの中には「南相馬は今どうなったのかな?」「ちゃんと復興したのかな?」などいろいろな想いがあるのではないのでしょうか。

そこで、南相馬市では、南相馬とつながりを持つ方、またこれから南相馬のことを知りたいと考えている方との関係を深めるため、「南相馬市サポーター」の募集をはじめました。サポーターの方には、南相馬市をより深く知っていただき、さらに身近に感じていただけるよう、魅力が詰まった会報誌のお届けや交流イベントの開催等を予定しています。

まだ南相馬市を知らないけれど、これから知りたい方でもサポーターにお申し込みいただけます。年会費無料で簡単に登録できますので、皆様の申し込みをお待ちしています。

杉並区内にお住まいの、“離れていてもウマが合う”方、ぜひともサポーターへの登録をお願いします!

あっ、今年から2地域居住や移住など南相馬に住んでみたい方向けに「お試しハウス」もできましたので、ご興味のある方はお問い合わせください。

ウマがあうねえ~



名前は「スターオブアリダー」です

#### 申込方法

- ①インターネットでの申し込み  
QRコードから、申込フォームへリンクできます。
- ②専用紙での申し込み  
詳細は、問い合わせ先までご連絡ください。



#### お問い合わせ

南相馬市サポーター事務局  
(南相馬市役所内)  
☎0244-24-5269  
✉shientei@city.minamisoma.lg.jp

**名** 寄市はアスパラやスイートコーンなど農業が多いのも盛んですが、実は一番生産量が多いのはもち米です。一般的に食べるお米はうるち米(品種が異なり、もち米はお餅やおこわの他、主に和菓子によく使われています。その名寄のお米を使って作られているのがお伊勢参り)で有名な三重県伊勢市の赤福餅です。皆さん一度は口にしたいことがあるのではないのでしょうか?

寒さに強いことや、国の減反(うるち米の生産量を減らす)政策もあって名寄では昭和36年頃からもち米を作り始めたそうです。盆地にあるため季節を問わず寒暖の差が大きい気候により、お餅になったときに糖度が高くて粘りが強くなると言われています。

もち米の作付面積だけでなく杉並区の面積とほぼ同じ。日本で一番の面積です。農地の整備が進んでいる名寄では、一番大きいもので1つの田んぼの面積が5ha(東京ドーム1個分超)ととても大きく、最近GPSを内蔵したトラクターやドローンなど先端技術が使われています。そんな中でももち米生産で気をつかうのは「混米と呼ばれるもち米以外の米が混ざってしまつこと」。

広大な田んぼの中を歩いてまわり、実際に生えてくるもち米ではない稲を一本一本手で取り除くそうです。また、お米を

## 北海道名寄市

# もち米



名寄の田んぼは整備がすすんでとても大きいです。

乾燥させる施設や保管する倉庫などもすべてもち米専用です。しかも、名寄にはたくさん田んぼがありますが、もち米農家はもち米しか作っておらず、普段食べるお米はスーパーで購入するそうです。

生産者さんとJ.A.さんが一緒になって品質の向上に取り組み、今では赤福餅をはじめとする企業からも高い信頼を得るようになりました。ちなみに名寄からは一部トラック区間を除きJR貨物で青函トンネルを通じて三重県まで運ばれています。

赤福餅は旅のお土産として近畿地方で販売されています。目にした際は名寄のことを思い出してくださいね。

柔らかく、時間が経っても硬くなりくい名寄のもち米。おこわやお赤飯にしても美味しいのでご家庭でもチャレンジしてみてください。今度の物産展でも買えますよ。



▲名寄の村中さん もち米を専門で生産する農家さん。1軒で30haの田んぼでもち米を生産しています。



▲赤福本店

### JR信濃川発電所の概略図



## 新潟県小千谷市 中央線の電気



▲調整池にためた水を朝夕のラッシュ時に合わせて発電所へ流します。



**おぢゃ〜る**  
(市民の家・小千谷信濃川水力発電館)  
新潟県小千谷市山本1216-3 ☎0258-82-2478  
休館日:毎週水曜日、年末年始  
開館時間:9:00~17:00(4~10月は~18:00)

**杉** 並を東西に貫くJR東日本の中央線。高円寺、阿佐ヶ谷、荻窪、西荻とそれぞれ特色のある街並みを持ちます。皆さんも通勤などで利用されているのではないのでしょうか。その中央線は当然電気が動力にしていますが、その電気がどこから来ているかという実は200km離れた新潟県の小千谷市にある信濃川発電所で発電された電気が使われています。発電所の桜庭所長と桑澤副所長にお話を伺いました。

「日本一長い信濃川の一番下流にあるのがJR東日本の運営する信濃川発電所です。これは千手・小千谷・小千谷第二の三つの発電所の総称で、この信濃川発電所と川崎市にある火力発電所で中央線や山手線など首都圏を走る電車の電気を発電しています。首都圏全体でJR東日本が使う電力の約7割をJR自前の発電所で発電しており、そのうちの4分の1を信濃川発電所が発電しています。特に朝夕のラッシュ時には信濃川発電所の多くの発電機が稼働して、中央線や山手線にも電気を供給しています。

電気に色や匂いがついていくわけではなく、朝夕の杉並区内を走る中央線や総武線の電力にはまず間違いなく小千谷からの電気が使われています。

水力発電は二酸化炭素を出さないため、クリーンな再生可能エネルギーといわれています。また、石油やガスのように燃料費の変動がないこともメリットのこと。信濃川には多くの生物が住み、その水は発電の他にも農業や融雪に使われているので、ダムから発電用に取り出す水の量の管理(取水、放流量)には一番気を付けているそうです。

信濃川発電所のすぐ近くにある小千谷市とJR東日本が運営管理するおぢゃ〜るでは信濃川発電所の仕組みを学ぶことができますので、ぜひ一度足を運んでみてください。子どもも、大人も楽しめるとても興味深い展示です。

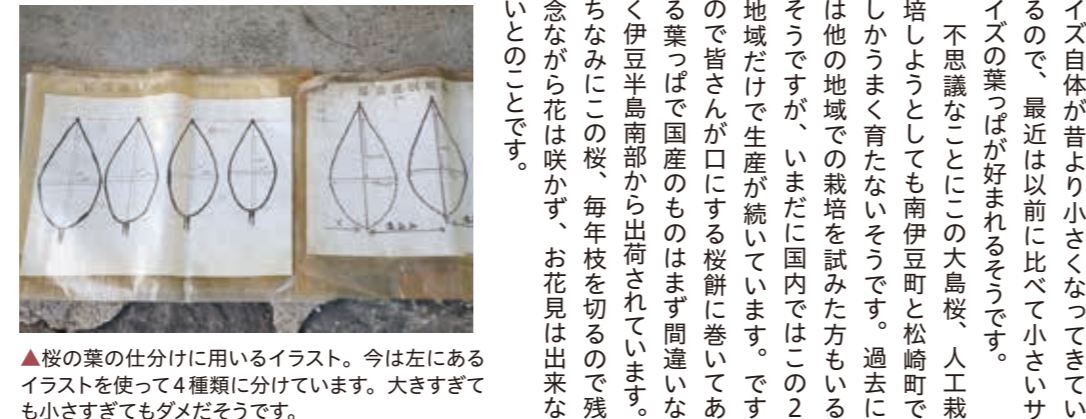
ます。電車を動かすだけでなく、車内の空調や駅の照明などにも使われていますよ。普段あまり気にすることはないかもしれませんが、電車を動かす電気が小千谷の地から来ていることに、思いをはせていただけたら幸いです。



▲発電所の桜庭所長(左)と桑澤副所長

毎年4月には信濃川河岸段丘ウォークにあわせて発電所の一般公開をします。杉並のみなさんも是非遊びに来てくださいな。

### ・お正月前後 ▶~6月 ▶6~8月 ▶9~12月



▲桜の葉の仕上げに用いるイラスト。今は左にあるイラストを使って4種類に分けています。大きすぎても小さすぎてもダメだそうです。



▶桜の葉は収穫したままでは香りがしません。塩漬にして初めて桜のあの香りがするようになります。



◀御年89歳の佐藤貞夫さん。20歳で南伊豆町蛇石に住むようになってから70年近く桜の葉っぱの生産を続けてこられました。「せっかくここらでできない産業なので続けていってほしい」と思っているとのこと。

## 静岡県 南伊豆町・松崎町 桜の葉



**地** 域によって道明寺、長命寺とよばれる桜餅。桜の香のする春を代表する和菓子です。この桜餅には桜の葉っぱの塩漬が巻いてあります。この桜の葉っぱ、実は静岡県の南伊豆町とお隣の松崎町で日本に流通するもの大部分を出荷しています。

塩漬に使われているのは大島桜という種類の桜です。一般的には山桜とよばれていて花が咲くより先に葉が生えてきます。4月頃に南伊豆町や松崎町に行くと、山の木に白い花が咲いているのを見ることがありますが、これが大島桜。

この地域は昔炭焼きが盛んであり、江戸へたくさん出荷していました。山で炭焼きのために木を伐採しますが、その中に桜の木も含まれていました。伐採した翌年に細い枝が伸びてきて、そこから生えてくる葉っぱを自分たちで塩漬にして出荷したのが始まりだそうです。詳しい時期はわかりませんが、150年ほど前から行われているそうです。その後、本来は伊豆半島にはいなかった鹿やイノシシが山に出るようになり、特に鹿は桜の葉が大好物なので食べられてしまつたのです。そのため鹿の糞に桜の葉を挿入して栽培するようになりました。

お正月の頃に一度地面から30cmほどの高さで枝を切り払い、そこから伸びてくる部分に生える葉っぱを食用に収穫します。そのため木の高さは1.5mほど。6月くらいから収穫できるようになり、だいたい8月の末までが収穫期となります。収穫後は葉のサイズごとに仕分けをして塩漬にする加工業者さんに引き継がれます。桜餅のサイズ自体が昔より小さくなってきているので、最近以前に比べて小さいサイズの葉っぱが好まれるそうです。

不思議なことこの大島桜、人工栽培しようとしても南伊豆町と松崎町でしかうまく育たないそうです。過去には他の地域での栽培を試みた方もいるそうですが、いまだに国内ではこの2地域だけで生産が続いています。ですので皆さんが口にしている桜餅に巻いてある葉っぱで国産のものはず間違いなく伊豆半島南部から出荷されています。ちなみにこの桜、毎年枝を切ることで残念ながら花は咲かず、お花見は出来ません。