



コスモス畑



コスモス

**上川口郷地区環境保全の会により 植えられたコスモスが開花**

上川口郷地区環境保全の会のメンバー6、7人が稲刈り後の農地（大向水田）を利用し夏に種を植えたコスモスが、11月上旬、畑一面に咲き誇りました。

同会は、9年前に発足し、町や県の支援を得て農地や水路などを維持し衰退させないよう活動する組織であり、景観活動の一環として同取組が行われました。

今年初めて行われた同取組は、地域の環境の保持、景観形成を目的として行われました。

同会の小谷鉄夫会長は、「地域の環境が保持できる活動ができたと思っっている。来年もまたコスモスを植えようと思っっているので、多くの人に立ち寄ってもらい、少しでも癒しになれば」と話しました。

**道路功労者表彰を受賞しました**

毎年、道路愛護などの活動に努め、その功績が特に顕著な民間の団体に対して感謝状が贈られています。

今年度の日本道路協会表彰に、黒潮町まちづくり推進委員会なぶらが選ばれました。なぶらは佐賀地域の有志の集まりで、春と秋の行楽シーズンに合わせ、道の駅なぶらと横浜トンネルの一般国道56号沿いにある花壇に植栽活動を続けています。

中村河川国道事務所田中元幸所長から表彰状を受け取った明神里寿会長は、「気持ちよく黒潮町を訪れてほしいという気持ちで花植えをしています。メンバーは高齢になつたがコツコツと続けてきた結果だと思っ」と話しました。



植栽活動



明神会長(右)と田中所長

**まほろば Vol.14 くるしお**

「まほろば」とは、素晴らしい場所・住みやすい場所という意味。まほろばな黒潮町で頑張る人や団体にスポットを当て、紹介するコーナーです(隔月掲載予定)。



ともこ工房 堀 由紀さん

1,000年以上前から存在したと言われる歴史ある甘味料「米飴」。昔は「りょうせん」と呼ばれ親しまれていました。昔ながらの製法にこだわり、かまどに薪をくべ、丁寧に長時間もかけて炊きあげる無添加で安心安全、身体にも優しい甘味料。

代々受け継がれてきた「米飴」を母から受け継いだ堀さん。原材料である米や麦も自家製。「母と同じ味を出せるように」と日々励んでいる堀さんに話を聞きました。

**米飴を作り始めたきっかけや、これまでの経緯は?**

元々は母が町内で米飴を売っていたのですが、町外の人にも知ってもらいたいと思っても伝いたいと思っつて母に米飴の作り方を習い始めたのがきっかけです。

15年前、私が米飴の作り方を習い始めた頃に、当時県庁から町にきていた地域支援企画員の方が米飴に興味を持ってくださつて、その方の協力があつて、町外でも売れるような商品に仕上げることができて、初めて町外で米飴を売つたんです。それから新聞やテレビなどに取り上げてもらつたり、色々な方の縁が増えて、今では町外の人にも知ってもらえるようになりました。ピーターもできました。

**米飴の特徴や、作る時のこだわりを教えてください**

特徴は、原材料に米と麦しか使われていない無添加であること。砂糖を使わないので、自然の甘味を味わえます。

もう一つは液状であること。「飴」と聞けば固形ものを想像すると思っいます。従来の米飴は釜で巻き付けて団子状にするなど、固めの飴なんです。工房で提供している米飴は、砂糖代わりの調味料として使えるような柔らかい飴になっています。

こだわりは、仕込みをする際の温度管理です。米飴は、米と麦



ともこ工房内部



炊きあがつた飴をやかんに移す堀さん

**今後の目標は?**

今は米飴の種類が4種類ですが、もっとたくさん種類の米飴を作ることですね。昔ながらのものばかりではなく、新しいものもどんどん作っていきたいと思っています。

広報に掲載しきれない内容や取材の裏話を町公式Facebookで紹介しつます。裏表紙のQRコードからご確認ください。