

くらしの達人。

【町を元気にする達人】
小田 ちさとさん(30歳)

PROFILE

おだ ちさと 1987年生まれ
京都府向日市(むこうし)出身
安来市地域おこし協力隊

「地域(比田)のえ〜ところ、沢山の人に見つけてもらう喜び」

京都府出身の小田さんは、2年前から安来市比田地区で暮らしを始めています。
「最初は農業をやりたくて、移住を考えていましたが、候補地はいくつかありましたが、その中でも直感的に魅力を感じて、ここで暮らすことに決めました。ちょうどその時に「安来市地域おこし協力隊」の募集をしていたので、応募したんです。」
と明るく笑顔で話す小田さん。

現在、比田地区では「えーひだ(日だ、比田)カンパニー」という会社(法人)の設立をして、「10年後も、ずっと住みやすい町である為の仕組みづくり」に取り組んでいます。
小田さんはそのお手伝いや、比田地区に古くから伝わる伝統行事への参加、そして比田の良い所を



比田の伝統行事(西比田愛宕(あたご)祭典)に参加する小田さん(右)



比田の地域ビジョン完成記念セレモニーでみんなとの円陣

「最初は何かと大変でしたが、近所の方が色々と助けて下さり、本当にありがたく感じる毎日です。」と地域の助け合いの大切さを実感する小田さん。
「私自身も、この比田地区と一緒に成長していきたい。」と語る小田さんでした。

沢山の人に伝えるための広報活動をしてもらいます。
「比田地区の方々は、皆さんが前向きでとても励みになります。今、ここに暮らす人たちがこの地に誇りを持ち、その思いを子供達に繋げていけるように。そして、地区の人だけでなく、さらに多くの人々にこの地域の魅力を感じてもらいたい。」と熱い思いを語ってくれました。

安来散策

今回の取材人は、今年4月にエクスティア職人の前田です。

「大正九年創業 矢田醤油店」

安来市中津町にある矢田醤油店さんで、醤油の元となる「麴(こうじ)」を造る所を見させて頂きました。
麴とは、大豆と小麦と麹菌を混ぜて30℃前後で約48時間生育させて造るものです。

醤油は製品になるまで天然醸造で10ヶ月以上の時間を掛けて造られます。

現在、安来市に数軒ある醤油店の中でも、麴から醸造まで一貫して作る所は少なく、「醤油の味は麴で決まり、生き物の様に日々変化しています。だから、最後までじっくり見てあげないと良い醤油ができません。」と醤油づくりへの思いを語る社長の矢田さんです。

普段何気なく食べている物が様々な工程で造られ、そして、つくり手の強い思いが込められている事に気付く、「モノづくり」の継承の大切さを知る良い機会でした。



矢田醤油店
安来市中津町131
☎0854-22-2338

編集後記

マエプレでは、主に安来市の事を取り上げさせて頂き、色々な方にご協力を頂きながら、楽しく取材をさせて頂いております。

取材をしていると、安来に住んでいながら、実は知らない事が多いのに気付きます。

「安来の魅力を少しでも沢山の人に知って頂きたい。」そんな思いを強く感じています。

今回の取材の中でとても印象深かった事は、「お庭のある暮らし」でお話を伺ったお客様の言葉です。

「最初に庭を作ってもらった時は、色々な悩みがあり、気持ちが沈んでいましたが、マエダプラスターズの職人さん達の人柄に触れ、気持ちが明るくなりました。」

このマエプレの取材を通して、色々な思い出が蘇り、とても嬉しく感じた場面です。

前田 剛司

さらとお父さんのほのぼの日記
「雪かき、たのしいな。」

ある晴れた冬の休日です。
まへの日に雪が降ったので、お父さんは雪かきをするために、お姉ちゃんとさらを連れて庭に出ました。
「さらも、いっしょに雪かきするよ。」
さらは、お姉ちゃんに小さな長靴を履かせてもらい、外に出ました。
お父さんはさらの手が冷たくない様に、小さな手袋をつけてあげました。
外には雪が沢山あり、とても嬉しそう
なさらです。
お父さんは、お出かけをする為に、車に積もった雪を下ろします。

「さらもやってみたくないな。」お父さんの真似をして、雪かきを試みる、楽しそうなさらです。
「うまくできたね。すごい、すごい」

さらは、まだ小さいので、上手くできていないけど、お父さんに褒められて、とても嬉しそうに笑っていました。
(おしまい)



前田 さ お り の 3 時 の お や つ

パニエ店長の前田さおりが、ちょっとした工夫で美味しい簡単スイーツのレシピをご紹介します！

パニエ洋菓子店 鳥取県境港市芝町1618 TEL.0859-42-4502

しっとり柔らか、甘くて美味しい♪
焼きりんごのベイクドチーズケーキ

材料

りんご	1個
(食感の良いしゃりしゃりした品種のりんごより、しっとりした食感の品種のりんごがオススメ)	
砂糖、バター	各ティースプーン約1杯
<チーズケーキ>	
クリームチーズ	大さじ2杯
砂糖	小さじ1杯
卵黄	1個
小麦粉	小さじ1杯

- 1 オープンを180度に余熱しておく。
【りんごの下ごしらえ】
・よく洗ったりんごをヘタの方から縦に半分に割る。
・包丁やスプーンでタネの部分、ヘタの部分をくり抜く。
・断面を上にし、りんごが転ばない様に、底部分を少しスライスし安定させる。
- 2 耐熱皿に①のりんごを乗せ、くり抜いた部分に砂糖とバターを適量乗せて180度で20分焼く。

コツ・ポイント

りんごを焼く時にバターが溶け出すのでアルミホイルで巻いたりすると良い

- 3 【チーズケーキを作る】
・残りの材料を上から順に混ぜていく。
・焼きあがったりんごの上にかけて15分〜20分くらい焼く。

お好みで粉砂糖、アイス、ホイップクリームなどをかけてお召し上がれ！

豊かな暮らしのための情報誌

マエプレ
Mae Pre
2017 May vol.003
Maeda Plasters Press

発行/ **Maeda Plasters**
マエダプラスターズ
〒692-0015
鳥取県安来市今津町王神89-5
TEL.0854-33-0028
URL <http://maeda-p.jp>
E-mail info@maeda-p.jp

お庭のある暮らし

家族の成長と共に、
お庭作りを楽しむ♪

●米子市在住 M様

秀峰大山を間近に見る事のできる場所に建つM様のお庭。

建物の外観に合わせた、レンガと自然石を沢山使ったアフローチ。そして、鮮やかな塗り壁の門柱。門扉の裏には、記念の手形も制作させていただきました。

「お庭に緑が沢山欲しくて、色々な木を植えました。」と優しくお話をされる奥様です。

今は、お子様達も独立され、普段は静かな家ですが、休日になるとお孫さん達が遊びに来て賑やかになります。

「晴れた日に2人の孫と一緒に外に出て、庭の草木に水をやったり、孫達が土を触り虫を捕まえる姿を見るのがとても楽しいです。」と楽しそうにお話をされます。

月日の経過と共にお住まいの環境も変化して、家の周りには沢山家が建ち並びました。お隣りに家が建った時には、目隠しフェンス

をして、お庭で過ごしやすい環境を整えました。

最近では、お孫さん達の為に花壇を作り、「休日になると、この庭で何かをする為に、子供達が帰ってくるので、とても楽しみです。」とお庭が家族の集まるキッカケになっているそうです。

木々や草花の成長と共に、変化して行くお庭を楽しみながら、子供達の成長に合わせて暮らしも変化して行きます。

「最初は大人の為に庭を作りましたが、これからは、子供達の為に庭を作って行くことと思っています。」年齢を重ねてもずっと楽しめる、ライフスタイルの一部となっているM様のお庭です。



虫見つけたよー！

