

よってけ市で賑わう 上ノ国のゴールデンウィーク

5月3日から5日にかけて、ゴールデンウィーク中の旅行者に上ノ国町の特産品を味わってもらうと、毎年恒例の「よってけ市」が道の駅もんじゅにて開催されました。

初日の3日、開場前の駐車場では、よってけ市の開始を待つ乗用車やキャンピングカーが多数駐車し、その奥に設営された臨時駐車場もほぼ満車となるなど、年々来場者が増え続けています。

会場では、アワビやフルーツポークの豚串、町内で採れた野菜などを皿から溢れんばかりに盛り合わせた特産品バーベキューが大人気で、販売開始前から長蛇の列ができていたほか、町内の飲食店も多数出店しており、来場者は会場横に設けられたテーブルで工夫に富んだ料理の数々を満喫していました。



サヤエンドウ 収量アップへ新たな試み



5月上旬、町内ではサヤエンドウの作付けが始まっています。近年普及してきた連作障害を解消する土壌消毒剤クロルピクリンの使用とハウス栽培を組み合わせ、天候に左右されず安定的に収穫する手法が試験的に導入されています。サヤエンドウは連作を嫌う作物で、一度作付けしたら5〜6年の休耕期間を必要としていましたが、土壌消毒剤によって翌年も同じ畑に作付けできるようになり、より安定的にハウス栽培をすることが可能となりました。

さらに、ハウスは水害の心配がないことから畝を作る必要もなく、逆に通路に布などを敷くことで雑草を抑制でき、畝がない分、通路を狭めることで新たに列を増やすこともできるなど、小面積の土地に適しています。

この方法を導入した桂岡地区の大口さんにお話を伺うと、「気温や水分の管理には気を使うけれど、安定した収穫が期待できる」とのことです。今後の収量アップが期待されます。

上ノ国の海で、ニシンが釣れた！

5月3日、上ノ国漁港に集まっていた釣り人が、港内を回遊するニシンの群れを目撃しました。

ニシンは、百年以上前に群れの来訪が絶え、近年、本町などで組織するひやま地域ニシン復興対策協議会（工藤昇会長）のニシン稚魚放流事業の成果によって、徐々に復活してきていることが確認されていました。

稚魚の養殖などを目的として沖合で網により漁獲することはありましたが、群れをなして漁港内まで押し寄せることはこれまで見られなかったことから、これはニシン復活を確かに感じられる出来事です。

本町では、今月にニシン稚魚の放流を予定しており、『まかぬ種は生えぬ』の精神のもと、今後もニシン復活に向け、いつか群来が来る日を夢見て、絶えず努力していくこととなります。



湯ノ岱で暮らすゼンマイ



5月13日、前日までの悪天候とうって変わった好天の湯ノ岱地区では、春の山菜「ゼンマイ」を一斉に天日干しする光景を目にするこことが出来ました。

ゼンマイは、炒め物や味噌汁の具として昔から地域に愛されている山菜で、今年も5月上旬から近くの山々で地域の方々が収穫していました。

そして、天候が回復すると、待っていたとばかりに家々の軒先には簾が広げられ、その上にゼンマイをほぐしながら干している様子でした。

道路沿いでゼンマイを干していた湯ノ岱地区の佐藤さんにお話を伺うと、「今年は早めにおがっていったので、主人と一緒に採りに行きました。沢山採れたので早く食べみたい」と話し、佐藤さんはお味噌汁の具などにして味わうのを楽しみにしているとのことでした。