



Vol.14 2020年1月

五日市まちづくり通信

新年あけまして
おめでとうございます!
今年もよろしく!

〒編集：発行
五日市市和合会 五日市市
E-mail
machiitsuku.itsuka@gmail.com



富原：画

秋川流域の観光について考えよう！講演会 のお知らせ2月2日(日)15:00◎都立五日市高等学校

日の出+檜原+あきる野の秋川流域のツーリズムについて考えるイベント「秋川流域Eツーリズムキックオフイベント～秋川流域の観光まちづくりをみんなで考えよう～」が開催されます。ゲストに、30年以上、地元黒姫にて自然林の再生を続けているC.W.ニコルさんをお招きし『アファンの森づくりとツーリズム』をテーマにご講演いただきます。ニコルさんの講演後は、ニコルさんや他のゲストの方も一緒に、4～5人の円卓に分かれて対話を楽しみながら多様な声を聞いて、みんなの意見を重ねていきます。場所は、都立五日市高校。100名以上参加可能だそうです。ふるってご参加ください!



C.W.ニコル氏

主催：秋川流域Eツーリズム推進検討会(あきる野・日の出・檜原)
日時：2020年2月2日(日)15:00～17:30(予定)
場所：都立五日市高等学校・視聴覚室
問い合わせ：検討会事務局 akigawa-e-tourism@gmail.com

新連載：まちの未来をつくるヒント (タウンマネージャーの見解)

「第1回：まちの活着人口を惹きつける環境整備を」

自治体により都市戦略の方向性は様々で、何かとターゲットやコンセプトが欲しくなるもの。高齢者、子育て世代、など。これらはPRに便利な割に施策の幅がせまく長期に本質的な政策を見落とすリスクも高く時代遅れな施策です。都市が生き残りをかけるためには「生産年齢人口が多く『まち』に活着する環境を整えること」という、明らかに目指すべき目標があります。20～30代からの活着人口増は最重視すべき。“まちを動ける”人口が増え、有能な人材を受け入れて新しい連鎖効果を生むようではなくては原動力にはなりません。住宅や都市福祉制度で古い価値観の住民流入を期待する時代は既に終了です。地域に残りたい若年層、他所から五日市に移住したい有能な若年層、其々を活かす施策をうまく兼ねながら同時に交わせるアイデアは？スペインのサン・セバスチャンは科学的にレシピを考察する料理学校の存在から美食の街に成長。もとはバカンス地である以外特徴のない街だったそう。新しい料理を志向するシェフが作る学校が起爆剤に。学びの場＝起業の場＝地域資源、の図式。五日市ではどんな革新を起こせるのでしょうか？

五日市食文化研究会 (講師：清水哲雄=初後亭店主) 第二回「新そば、を食べる」

あきる野の地蔵盆(あるいは諏訪神社祭礼/8月25日前後)に蕎麦を播き11月中旬に収穫する。このサイクルは必ず台風、秋の長雨にさらされるため当地での栽培は向いていないが、この言い伝えを守ることによって被災をなるべく避けながら栽培できるとされている。蕎麦の実の外皮と甘皮からなる。甘皮は緑色をし殻となって蕎麦を包み、収穫直後は柔らかいため挽かれて麺にすると緑色を帯びる(=新そばの色)。甘皮は保存中に徐々に硬く茶色くなるため、その時期以外につくられると麺の色も変わる。江戸二八そば(小麦粉2割を配合)に対し、冬の食を蕎麦にたよる地域では十割そば(蕎麦粉10割)が多い。蕎麦本来の風味と、蕎麦と小麦の配合による風味の違いは知っておくべきこと。蕎麦の風味は喉を通る時に感じられるもの、そういわれて感覚を少し研ぎ澄ましてすすってみると、納得。ちなみに、蕎麦はご飯やうどんに比べ消化が悪いので、消化を助けて食すために麺にする、蕎麦掻きの方が少ない量で腹持ちする。



【お品書き】①キノコと野菜のスープ(サクラシメジ、ヒラタケ、アカモミタケ)感想:野趣溢れる、土の香りもする。香りや味が複雑で味わい深い。②そばがきのあんかけ(人参、小松菜、卵、長ネギ)感想:しっかりとコシと、蕎麦の香りが存分に味わえる。③焼き蕎麦(炒めたもの)感想:炒める事により、蕎麦がモチモチとした食感になり違った味わいになっている。味付けもさっぱりとしていて、美味しい。④そばがきの黒みつがけ。感想:そばがきは蕎麦粉100%使用なので、のどを通る時にそばの香りが上がってくる。:BY 東京五日市食文化会



フリースペース
レンタルしたい方募集中!



五日市ごえん分校
Facebook運用中!



山ガキ・プログラミング教室

場 所：第2-4 本館
時 間：16:30～18:00
講 師：伊藤 礼子(プログラミング学習)
料 金：月謝/10,000円
info@kawanishi.jp



Relax yoga

場 所：毎週市庁舎
時 間：20:00～21:00
講 師：KAWANISHI YOGA KANA
料 金：1,000円
matras.com.kawashi@gmail.com

