

湯本地域の「いいところ」、さがして、活かして、地域を元気に！

## ■ 発売開始！

### とれたて!湯本高原野菜つめ合わせ

旅館にて販売。発売開始 2 週間で 30 箱以上を受注。



8月1日より、あらたな湯本のおみやげとして「とれたて!湯本高原野菜つめ合わせ」を販売開始しました。旅館に宿泊されている方から EIMY 湯本地域協議会が注文を受け、生産協力農家(8軒)に発注、翌日納品してもらう、というしくみです。

販売価格は**1,200円**。ちょっと高いかな?という値段ですが、「種類が多くてうれしい」「新鮮でおいしい野菜が食べられる」と好評で、発売開始後2週間で30箱以上を売り上げました。



## ■ 結果報告

### ホテル観察会 2010



### 自家用の野菜をおみやげに

野菜を育てていると、たくさんとれすぎてあまってしまうことがあると思います。また、形が悪かったり少し傷がついていたり、商品として出せない野菜もあるはず。そうした野菜でも、街から来た人たちにとってはふだん手に入らない「とれたて」野菜に違いありません。

この「とれたて!湯本高原野菜つめ合わせ」は、9月末まで販売する予定です。くわしくはえんがわ喫茶までお問い合わせください。

←「触れ込みの『地面が星空のよう』はダテじゃない」と興奮気味の参加者

EIMY湯本地域協議会主催のホテル観察会が7月31日(土)と8月7日(土)に開かれました。両日あわせて19名の参加者がありました。えんがわ喫茶でホテルについてのレクチャーのあと、ホテルの里へ移動。たくさんのヘイケボタルのほか、となりの杉林では陸生のクロマドボタルも観察できました。

### トロッコ道と馬尾滝ツアー in Summer

8月10日(火)、地元案内人小椋友吉さんの解説を聞きながらトロッコ道をたどる「トロッコ道と馬尾滝ツアー in Summer」を実施しました。郡山や天栄(峠下)などから総勢14名の参加がありました。実際に以前ここで働いていた小椋さんのお話には説得力があります。また馬尾滝のそばはとても涼しく、夏の山を満喫することができました。

また、8月14日の福島民報にこのときのように紹介されました

### 盆花とり



8月13日(金)は盆花採りの日。野生のキキョウやあわばな(オミナエシ)が、なぜ減ってしまったのかをみんなで考えました。その後は貴重な自生地であるスキーリゾート天栄へ。ここではオミナエシが自生していて、年々増えています。まだあまりたくさんではないので、今回は「採らず」に写真で「撮り」、印刷して持ち帰りました。

いつか昔ながらの「盆花採り」ができるよう、この環境を守っていければと思います。



EIMY湯本地域協議会のホームページのご案内

ホームページアドレス: <http://www.geocities.jp/eimyumoto>

または「EIMY湯本地域協議会」で検索!

## ■ナラの木炭・くず炭購入予約受付！！ エネルギーの地産地消！



EIMY 湯本地域協議会は9月10日(金)に、湯本中学校の生徒たちと「炭焼き」をおこないます。そのときにできる炭の予約販売をおこないたいと思います。炭は9月下旬ころお渡しできる予定です。今年はまだにあってるけど来年はほしい、という方や、くず炭がほしい方も予約をお受けします。ご希望の方はえんがわ喫茶まで TEL または直接お越しください！

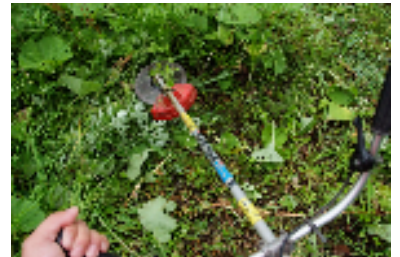
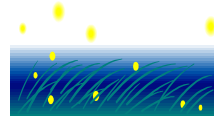
【募集期間】9日30日(木)まで 【価格】1袋(15kg) 2,000円 ※数に限りがありますので、先着順となります。

## ■ホタルの里の草刈り 協力者募集

ホタルの里の草刈りのお手伝いして下さる方を募集します

今年も幽玄な姿を見せてくれたホタルの里。夏の終わりに、草刈りをしたいと思います。ホタルを見て感動して下さった方々には、来年のためにも草刈りにご協力していただければと思います。

【日時】8月25日(水)8:30～ ホタルの里集合



## ■参加者募集

・羽鳥の歴史をたずねるツアー ～羽鳥神社・軍馬山・板小屋遺跡～

**New**

リゾート地として発展する羽鳥湖の周辺の歴史をたずねます。

【日時】9月19日(日)10:00～14:00 ※荒天中止 【集合場所】高齢者コミュニティセンター 【服装・持ちもの】歩きやすい服装、雨具、弁当、飲みもの(PET ボトル不可) 【参加費】800円(当日集金・湯本地域在住の方は1きもち) 【申込み】えんがわ喫茶まで TEL または直接 【定員】15名 【担当】富田昇



【あき子のお料理コラム～

### 湯本のたべもの あれ？これ？



### 「いんげん料理」

この時期、湯本の代表的な野菜といったら「いんげん」だと思います。いんげんの原産地は中南米で、江戸時代に隠元禅師によって伝えられたのでその名前がついたといわれています。関西地方では1年に3回収穫できるので、「三度豆」とも呼ばれています。

昔はさやの中の豆だけを食べていて、現在のようにさやごと食べるようになったのは幕末に伝わった品種からだそうです。いんげんにはビタミンKが多く含まれています。ビタミンKは止血を促進したり、骨の健康にもよく、骨粗しょう症にも効果があるそうです。

料理法は、お浸し、天ぷら、ごま和え、味噌汁、佃煮、油炒め、から揚げなどがあります。ちなみに、私は湯本に嫁いできて、初めて「いんげんのから揚げ」を知りました。いんげんの甘みがでて、柔らかくとてもおいしいですね。

今年の夏はとても暑く、料理するみなさんも大変ですが、湯本のおいしいいんげんを食べてがんばりましょう！



## ■9月～10月の活動予定

9月・・・湯本中学校炭焼き体験(10)、野草をくわねえ会(12・26)、板小屋遺跡ツアー(19)、写真撮影会(21)

10月・・・写真撮影会(19)、二岐大滝と御鍋神社ツアー(23)、出張えんがわ喫茶「野仲集落」

## 湯本分室・えんがわ喫茶

「えんがわ喫茶」は、湯本のみなさんのための「たまり場」です。(もちろん無料です!) 湯本のむかしの写真も展示しています。

メンバー: 富田昇/星美喜雄/星あき子

お問い合わせ: 0248-94-1703

※不在のこともありますので、事前にお電話いただくと確実です。

