

大洲



泥だらけの大熱戦

がんばる大洲っ子

今月の題字作成者

喜多小学校 6年 (現：大洲北中学校 1年)

津田 采音 さん



私は、4月から中学生になり、吹奏楽部に入学しサックスを始めました。優しい先輩たちのおかげで、毎日楽しく練習をしています。今は、8月に開催されるコンクールに向けて、みんなで練習に励んでいます。また、私のクラスは明るくてみんな仲良しです。小学校に比べて勉強は難しくなりましたが、楽しい中学校生活を送っています。

趣味は、最近まで習っていたピアノで、家で好きな時に好きな曲を弾いています。習字は今も習っていて、尊敬する先生の指導のもとで、これからも続けていきたいと思っています。

将来は、美容師のような接客の仕事に就きたいと思っています。また、絵を描くことや洋服が好きなので、それを生かしたデザイナーの仕事にも興味があります。人の役に立ち、喜んでもらえる仕事に就けたらうれしいです。

8月の納税など 納期限は8月31日(木)です。

税 別	8月	9月	10月	11月
市 県 民 税	2期		3期	
固 定 資 産 税		3期		4期
軽 自 動 車 税				
国 民 健 康 保 険 税	2期	3期	4期	5期

市税などの納付は、便利で安心な「口座振替」を。

現在の大洲

	人の動き(先月比)	交通事故(昨年同期)
人口	45,091人 (-12)	件数 88件(92件)
男	21,532人 (-11)	死者 2人(2人)
女	23,559人 (-1)	負傷者 117人(118人)
世帯数	20,171世帯(-5)	

(2016年6月末現在)

CONTENTS 目次

2ページ	がんばる大洲っ子・今月の表紙
3ページ～	(特集) 継ぐモノ
8ページ～	おおずニュース
11ページ～	シリーズ
14ページ～	おしらせ
25ページ～	図書館・保健センター・ 心と体の健康ガイド
28ページ	がんばるひと (南予ふれあい乗馬クラブ)

今月の表紙



6月19日(日)、白滝公民館柴分館前の水田で、「第22回どろんこミニバレー大会」が開催されました。

25チームが参加し、泥だらけになることを恐れないプレーには、温かい拍手が送られていました。また、白熱したラリーが続くと、観客からは大きな歓声が上がっていました。



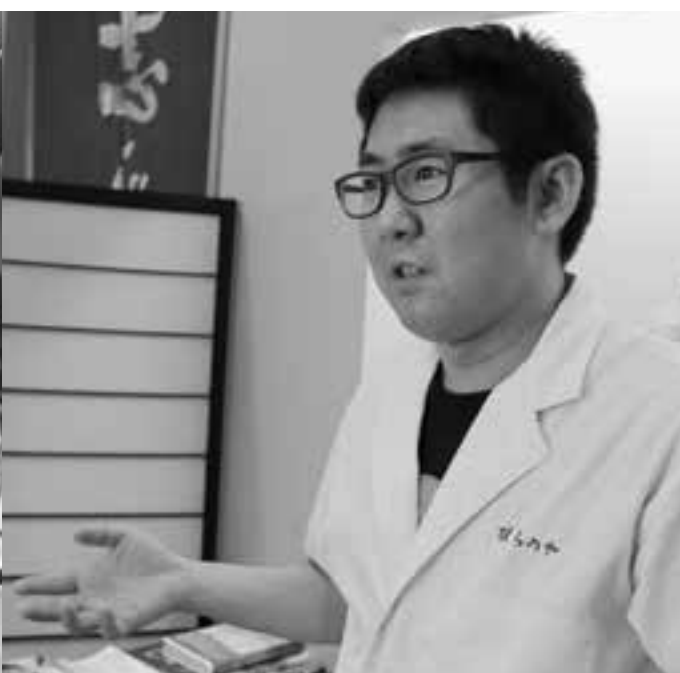
特集

継ぐモノ

—「大洲で継ぐ」という選択—

少子高齢化が進むなかで、農林水産業、商工業、伝統文化など、大洲市でもさまざまな分野で後継者不足が叫ばれています。

家業を継ぐ、後継者を求めている文化や産業を継承するなど、パターンはそれぞれながら、大洲を愛し、自分の職業を愛せる若者たちがいます。



「とにかく大洲に人を呼びたい」



以前は美容師をしていましたが、3年前に鴉匠の道に飛び込みました。今シーズンから、師匠である井上鴉匠のサポートを受けながら鴉船に乗っています。

最初は覚えることが多く、苦労しました。また、鴉は気性が荒いので、腕や指の生傷が絶えません。現在鴉小屋には、この5月から2羽増えて



うしやう
鴉匠

じゅんや
山中 惇耶さん

鴉匠頭山中としはるさん、鴉匠井上としかずさんに続く3人目の鴉匠として、今年デビューを果たした23歳。

午前9時30分ごろ～

▽寝床の清掃、消毒



2時間以上かけて、念入りに掃除

午前8時30分～

▽ミーティングの後、鴉の餌となるアジを準備
▽鴉を寝床から表に出し、水浴びをさせて体調をチェック



鴉に声をかけながら、羽の水をはじく具合で体調の良し悪しを見る

鴉小屋の一日



「えぼし烏帽子をかぶれば身が引き締まります」

一番のやりがいには、全国各地から来るお客さんに喜んでいただくことです。6月1日のうかい開きの日は緊張しましたが、お客さんから「頑張れ」との励ましがあり、うれしかったです。
 まだまだ技術は未熟ですが、うかいは通して、「大洲は最高だ」と言われるよう、全力で頑張りたいです。



「堂々と胸を張れる鵜匠に」

「鵜のことを一番に考え、やるなら中途半端にはするな」と教えてきました。鵜のかみつきが少なくなっているの、惇耶に慣れてきている証拠だと思います。

将来は大洲の観光うかいを背負って立つ、どっしりと構える鵜匠になってほしいです。



鵜匠 としかず
井上 利和 さん

午後5時過ぎ～

午後2時ごろ～

- ▽鵜匠に引き渡す鵜を見極め、間違えないよう籠に入れる
- ▽出番のない鵜への餌やり
- ▽鵜匠として出番がある日は、うかいの準備をして河原へ
- ▽うかい終了後、出番を終えた鵜への餌やり、籠の清掃と消毒

- ▽腰みの、手綱など、うかいに必要な道具の手入れ
- ▽うかい利用客の集合場所であるレストプラザの清掃



餌やりは、鵜が懐いていることが前提



商売道具のチェックは欠かせない



ひらのや製造本舗 (大洲)
平井啓太郎 さん

明治2年(1869)創業の伝統ある志ぐれ店を守る六代目として、大洲らしいものを堪能できる店づくりに励む。

「期待を裏切らない味を」

京都の製菓技術専門学校を卒業し、京菓子の老舗で8年間修行した後、今から3年前に大洲にUタ

ーンしました。

志ぐれは小豆と砂糖、米粉、塩だけのシンプルなものですが、店舗ごとに味は異なり、こだわりが感じられます。最近では志ぐれのほ



綿六旅館 (八多喜町)
宇都宮英二 さん

明治8年(1875)より140年の歴史ある旅館・仕出し・日本料理店の厨房で、四代目、五代目とともに腕を振るう六代目。

「日本食を代表する店へ」

家業を継ぐと決心してから、調理師専門学校を卒業し、大阪の日本料理店で11年間修行しました。

昨年地元に戻ってからは、懐石料理に力を入れ、月ごとにメニューを変えながら提供しています。

最近では常連さんも増えてきて、市外からも来ていただくようになって

か、あんみつや、2週間ごとにラインナップを変えている生菓子の提供を始めました。また、和菓子作り教室を行うなど、新しいことにもチャレンジしています。

店を残してくれた五代目である母に感謝するとともに、約150年続く伝統を次の世代につなぐ難しさも感じています。これからの店の名に恥じないように、良い意味で変わらないものを作り続けたいです。そして、日々努力を重ね、お客さんから「おいしい」という声を聞くことができれば、一番の喜びです。

り、やりがいを感じています。

厨房では、常にお客さんが目の前にいると意識して調理や盛り付けをしています。これまで学んできたことと、大洲の郷土料理をうまく融合させ、新しいものを生み出したいと考えています。また、自分が考えているアイデアをもとに事業を拡大し、綿六旅館の可能性を広げていきたいです。

将来は、大洲全体で競い合い、高め合いながら、料理の活気があるふるまちなってほしいです。そして、「懐石なら綿六」といわれる店にしたいと思っています。



地元の食材を意識して月替わりで提供する懐石料理は、六代目のアイデアと遊び心が詰まっている



その日にできたものだけを提供するこだわりの志ぐれは、飽きのこない甘さでファンも多い

次世代へ継ぐ

生活様式の変化や、大量生産された既製品の登場、都市部への人口流出など、さまざまな要因により、昨今では多くの分野で後継者不足が叫ばれています。文化や産業を継承していくためには、若い世代にいかにして興味を持ってもらうかが、大きな課題となります。



大洲市には素晴らしい産品が数多くあり、それを守る職人もいえる人たちは、重要な核となるものは守りつつ、時代や社会の変化に合わせて、柔軟な対応と決断をしながら次代へバトンをつないできました。そして、その意思を汲み、大洲の地でしっかりと技術を受け継いでいる人たちがいます。

今を生きる職人たちは大洲の宝であり、彼らが生み出すものは、多くの人たちを魅了し続けています。そしてその継承には、情報発信によるアピールも大事なきっかけの一つになります。



大洲市の魅力あるものを少しでも知っていただき、長きにわたり継承していくために、今後も広報大洲では「人」を通して産業、文化、食、景観などを紹介していきます。

「養豚はライフワーク」

小学生のころから休日には手伝いをしていて、家業を継ぐため、中学2年生時には進路を決めてい



中川畜産（蔵川）
ふとし
中川 太志 さん

「豚は人間と同じです」と語る、若き養豚業者。今年度からは大洲市青年農業者協議会の代表も務める。

ました。野村高等学校畜産科卒業後は「外の環境で勉強してみなさい」という父の助言もあり、宮崎県の大手畜産企業で2年間、主に豚の交配について学びました。

農業や畜産業の個人経営が減っている一方で、企業の台頭に負けないように養豚を通じて大洲市を活性化できればと思います。

運搬業者によく言われるのが、中川畜産の豚は、ほかと比べて出荷時に非常にきれいな状態だということ。豚が苦手な夏場でも、豚舎をできるだけ清潔に保つようになっている結果だといいます。大先輩でもある父には頭が上がりませんが、経営全体の勉強をしっかりして、近い将来、仕事の内容で同じ目線で話ができるようになりたいです。



交配を全て任されているという中川さんは、豚のしぐさや状態を見れば、種付けの時期が分かるという