

書く！描く！撮る！子どもたちが作るローカルマガジン

こどもローカルマガジン
COLOMAGA project
コロマガプロジェクト 沼津 内浦・西浦

Vol. **3**

2022

TAKE FREE

特集

伊豆・三津
シー
パラ
ダイス

地域の宿 松濤館

地域の自然
市民の森～河内の大スギ

地域の産業
肉用牛の生産 / レモネード栽培 / 遊漁船

地域の歴史
ダイビングスポット 大瀬崎の歴史

地域で活躍する移住者
いろり坊のお二人

地域の台所 梅干し

地域のイベント 西浦ローカルマーケット



こどもローカルマガジン
COLOMAGA
コロマガプロジェクト
沼津 内浦・西浦 project

沼津市・内浦&西浦の子どもたちがつくる地域の情報誌

うらっち ²⁰²²_{vol.3}

2023年2月発行 発行人 コロマガプロジェクト沼津内浦西浦制作運営協議会
〒410-0234 静岡県沼津市西浦平沢25-8 らららサンビーチ内 平沢マリンセンター



2022 / vol.3
表紙タイトル・題字 / 奈央
表紙イラスト / 奈央
うらっち Vol.3メンバー

- 04 | 特集 **みとしー** 伊豆・三津シーパラダイス
- 06 | 地域の宿 **松濤館**
- 07 | 地域の自然 **市民の森～河内の大スギ**
- 08 | 地域の産業 **肉用牛の生産 / レモネード栽培 / 遊漁船**
- 10 | 地域の歴史 **ダイビングスポット 大瀬崎の歴史**
- 11 | 地域で活躍する移住者 **いろり坊のお二人**
- 12 | **Column** 地域の台所 **梅干し**
- 13 | 地域のイベント **西浦ローカルマーケット**
- 14 | 編集後記
- 15 | COLOMAGA Projectの活動について

沼津市・内浦&西浦 うらっち vol.3 取材MAP

イラスト / 柚稀



うらっちの詳しい活動についてはこちら
<https://www.hirasawa-mc.com/colomaga/>

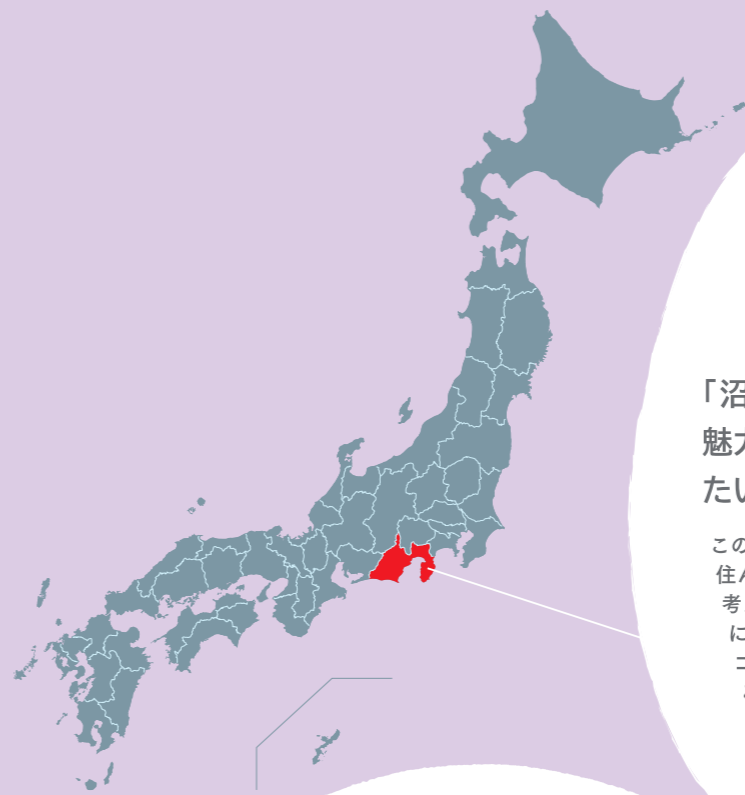
facebookやっています!
<https://www.facebook.com/uracchi.uchiura.nishiura/>



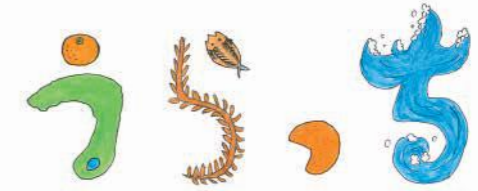
コロマガは「ESD」の実践活動

2013年度に産声をあげたコロマガは、子どもたちがこの制作を通して地域に愛着や誇りをもち「持続可能な社会を創りたい」という気持ちを育てられる実践的な活動と言えます。この「持続可能な社会の創り手を育てる教育」がESD(Education for Sustainable Development)と呼ばれているものです。同じ頃、2015年国連サミットで世界のリーダーが集まって2030年までの目標を定めました。これがSDGs(Sustainable Development Goals)といわれる17の目標と169のターゲットからなるものです。今、世界中でこの目標を達成するために産・官・民・学のあるゆる機関を上げて取り組んでいます。そしてこのSDGsを達成するためのエンジンがESDであるといわれています。子どもたちの未来のためにみんなでコロマガの取り組みを応援してください。

ESD-J 理事 大塚 明



COLOMAGA Project 沼津内浦西浦版



「沼津市の南部に位置する内浦と西浦の魅力たっぷりのコトやモノを見つけて伝えたい」をコンセプトに活動しています。

この冊子は、沼津市内浦と西浦の子どもたちが、自分たちの住んでいるまちを大人たちと一緒に調べて、見て、聞いて、考えて、地域の魅力を地域内外の方々にしっかり伝えるように伝えよう!! という想いをベースに、クリエイターとのコラボレーションでつくった沼津市内浦&西浦の情報誌です。この情報誌の名前である『うらっち』とは、内浦と西浦の「浦(うら)」の字を引用、「っち」は「仲間」や「家」の意味で、内浦と西浦全体を私たちの家と見立て、地域が一家のように一丸となり、仲間同士手を携えながら、当プロジェクトを推進していこうという気持ちが込められております。

こどもローカルマガジン COLOMAGA コロマガプロジェクト project

わたしたちは、
このコロマガプロジェクトを通して
こんな社会を実現していきたいと
思っています。

『うらっち』では、一緒に情報誌をつくってくれる内浦・西浦地区在住の小学校4年生から中学校3年生までの子どもで、文章を書いたり、イラストを描いたり、写真を撮ったりすることに興味のある子を募集しております!! 一緒にやりたい子は、制作運営協議会事務局(平沢マリセンター)までご連絡下さい。

TEL 055-942-2646
Eメール info@hirasawa-mc.com

ふるさとの良いところを知って自慢できる
子どもたちが増えること

ふるさとに住みたい、ふるさとで働きたいと思う
子どもたちが増えること

ひとりでも多く自己肯定感が高い
子どもたちが増えること

子どもたちの創造性・独創性を
育み活かす機会が増えること

「デザインの力」を理解できる
子どもたちが増えること

地域コミュニティに関心を持つ
大人と子どもたちが増えること

大人と子どもが一緒に何かを創り出す関係
が増えること

こんなことが増えれば、日本の未来は
とても明るい!

特集

みとしー

伊豆・三津シーパラダイス

写真 / 春人・義生・来晏 イラスト / 新・野衣・ちふゆ

1930年に中之島水族館という名で開業し、現在に至る伊豆・三津シーパラダイス。日本で2番目に古い歴史ある水族館です。日本で初めてバンドウイルカやセイウチ、ラッコの飼育を行った「日本初」なものがたくさんあり、「あじっこパラダイス」「いそあそびーち」「みとしーラボ」といった観るだけでなく、体験してもらうことを重視している水族館です。そしてナント約300種類、約3000点の生き物がいて、地元の海に根ざした水槽展示が特徴です。取材すべきポイントは盛りだくさんですが、今回は取材テーマを3つにしぼりました。(うらっち編集部)

駿河湾の海と魚

伊豆・三津シーパラダイスは、魚と触れ合える体験型的水族館です。私達は、飼育員の春日保さんに取材してきました。

私達が最初に見学したのは「みとしーラボ」。ここでは、飼育員さんのしている仕事が体験できます。マイクロスコップで生物を観察したり、クラゲの餌を見たりすることができます。春日さんたちは、魚たちの見せ方も工夫しています。イワナの水槽では、川らしい風景にしたり、地域の特産品であるワサビも植えてあったりします。このように、お客さんが「パッと見て楽しめる」工夫をしています。



海獣

私が今回取材したのは、伊豆・三津シーパラダイスの海獣たちです。37年勤めている獣医の香山薫さんに聞きました。

伊豆・三津シーパラダイスでのイルカの飼育は昭和5年から、セイウチの飼育は昭和52年からと、いずれも日本で最も古くから飼育をしています。またラッコは、日本で初めて繁殖に成功したことでも有名な歴史ある水族館です。海獣の海には、イルカやアシカ、アザラシやオットセイなどの色々な海獣が元気に泳いでいます。アシカとオットセイは、一見似ていますが、オットセイは2種類の毛が生えていて、寒さを防いでいます。



香山さんは、「病気がなかなか良くなる時や、手遅れだと分かった時が辛い。病気が治って元気になるのを見るのがうれしい」と話してくれました。育ててきた海獣たちを自分の子どものように世話をしている、笑顔が絶えない人でした。伊豆・三津シーパラダイスの人たちが、海獣たちを大切にしていることがよくわかりました。

(知乃子)



伊豆・三津シーパラダイスは、「遊ぶ！学ぶ！ふれる！」をテーマに「体験」を大切に行っている水族館です。今回僕たちは飼育長の土屋考司さんにお話を聞きながら、館内でのいろんな体験をしました。まず「あじっこパラダイス」では、「アジになりきれの服」を着て、アジになります。そして、漁師さんに捕まって、まな板の上で捌かれて、ガスコンロで焼かれるという流れは、面白くて楽しみながら、水揚げされた加工されたアジの干物が、食卓に並ぶまでの過程を学べます。飼育員さんの仕事を体験できる「みとしーラボ」では、様々な形のパイプをつなげる「パイプパズル」、クラゲの赤ちゃんを見ることが出来る「マイクロスコップ」など飼育員さんの仕事の楽しさ、大変さが分かります。見るだけでなく、楽しく体験ができること、興味がいりたり深く知ることがかけになるかもしれません。海が好きならぜひ行ってみて下さい。他ではできない体験ができます。(宗介)

体験企画

以前は、海外や南方の魚を展示していたこともあるそうですが、この長井崎の海にはこんなに素晴らしい魚たちがいる、この素晴らしいさを他の人たちに伝えたいという思いから、春日さんたちは地域の魚の展示を始めたそうです。「水族館から地元へ貢献したい」そんな気持ちで春日さんたちは、魚のお世話を頑張っています。春日さんたちの仕事は、朝9時までに照明をつけ、水温を計り、餌やり、水換え…と続き、いつも休みなく、魚たちの都合に合わせて勤めています。「やりがい、お客さんたちに魚に興味をもってもらうこと、喜んでもらうこと」と話す春日さんの言葉が印象的でした。ワクワクがとまらない水族館『伊豆・三津シーパラダイス』に、ぜひ行ってみてください！

(侑希)

職員コラム

伊豆・三津シーパラダイスは1930年に地元の有志により湾を仕切ってマグロやサメなどを畜養展示した「中之島水族館」を前身としています。バンドウイルカを日本で初めて飼育した水族館として知られており、ジンベエザメやラッコを初めて飼育した貴重な記録も持っています。地域の人たちと共に長い歴史を築いてきた水族館です。(土屋)



春日保さん (魚類担当マネージャー)



土屋考司さん (飼育長)



香山薫さん (獣医)

伊豆・三津シーパラダイス
沼津市内浦長浜3-1
TEL 055-943-2331
https://www.mitosea.com/





金冠山の北東の斜面にたたくむ、樹高43m、推定樹齢は約300〜400年、沼津市と静岡県の天然記念物に指定されている「河内の大スギ」と呼ばれる巨木が、自然や我々人間の文化や歴史とどのように関わってきたのか、西浦の山のシンボルとしてこの先どのように関わっていくべきなのか、取材し考えてみました。
(うらっち編集部)

地域の自然 市民の森 河内の大スギ

写真 / 来晏 イラスト / 侑希



奥駿河湾に面し富士山を一望できる創業111年の閑静なお宿。創業から長い歴史と伝統を現在に受け継ぐ女将さんにお話を聞きました。長年お客様の心を放さない接客の秘密、最大限に満足していただくための館内の工夫など、注目すべきポイントは、多岐にわたりますが、今回は松濤館のスタッフの皆さんの心の温かさと心がけに注目しました。
(うらっち編集部)

地域の宿 しょうとうかん 松濤館

写真 / 宗介 イラスト / 柚稀

11月下旬、私たちうらっちメンバーは河内地区の「市民の森」。「河内の大スギ」の取材に行き、伊豆半島ジオガイドの鈴木正之さんにお話を伺いました。今回の取材では、自然と人との関わり合いを感じる事ができました。最初に向かった「市民の森」には、秋から冬にかけて葉を落とす「落葉広葉樹」がたくさんあります。それらは昔、木を伐採して炭を作るために植えられたそうです。その次に今回のメインの静岡県指定の天然記念物「河内の大スギ」を見に行きました。急な斜面を慎重に下っていくと、高さが40m以上もあり、樹齢は300年以上とも言われる大スギが見えてきました。この大スギは昭和の頃、周りの杉が伐採される中、「神聖なこの一本だけは」と残されたそうです。ところでなぜこの大スギは今日まで、残ってきたのでしょうか？それは、地元の人々が昔から守り続けてきたからです。森は人が適度に手を入れないと荒れ放題になってしまいます。この大スギも例外ではなく、もし、周りの他の木の手入れをしないでしたら、栄養が不足して枯れていたかも知れません。もし観光地になって

内浦三津には人気の高級旅館「松濤館」があります。私は毎日松濤館の前を通っていますが、中に入るのは初めてでした。入るとすぐにきれいな絵が出て迎えてくれました。これから私が気になった松濤館の2つの魅力を紹介します。一つ目はスタッフの心の温かさです。松濤館のスタッフの皆さんは、私達が通り過ぎるだけで「こんにちは」と優しく挨拶をしてくれて、嬉しかったです。また、お客さんが困っていると声をかけて、すぐに対応するそうで、さすがスペシャリストだなぁと思いました。二つ目は、SDGsの心がけです。松濤館のスタッフの皆さんはSDGsを心がけています。たとえば、再生可能な歯ブラシを活用したり、食べ残しが無いように調節をして作っています。あるスタッフの方が、服にSDGsのバッチを付けているのを見ました。それを見て私は、この人達はSDGsのことを心がけているんだとすぐに分かりました。私もこれから、SDGsを心がけたいです。こんな素敵な松濤館で私も大きくなったら働いてみたいです。松濤館には、海外からは、ヨーロッパやアメリカの方が多く、国内では北海道から広島などまで、たく



いたら人々が土を踏み固めることで水が吸収しづらくなって枯れていってしまう。だからこそ、この地域の誇れる宝である自然を守ってきた地元の人々に感謝するとともに、その思いを私たちが受け継ぎ、つなげていかなければならないと思います。皆さんもぜひ、遊びに来た時には自然を楽しむだけでなく、そこを守ってきた人々の思いも感じてみてください。
(奈央)



さんのお客さんが訪れています。また、赤ちゃんからおじいちゃん、おばあちゃんまで幅広い年齢の方が泊まりに来ています。遠いところからわざわざ泊まりに来るほど、松濤館には、たくさん魅力があり、それが人気の理由なのです。
(野衣)



鈴木正之さん
(理事・伊豆半島ジオパーク認定ジオガイド)

沼津市南部達磨山の稜線中腹にある河内の森は自然と人々の関わりが見られる場所です。市民の森は炭や薪などの原料となるクヌギやコナラの落葉紅葉樹の森です。森の沢は達磨山に浸み込んだ水が湧き出し水源地となっています。河内の大スギのある堂山の森は人が植えた杉や桧の常緑針葉樹の人工林です。この木々は家の建築材につかわれます。河内の森はこのように違った森があります。この森には多くの昆虫や野鳥が生息している貴重な森です。



伊豆半島ジオガイド協会
伊豆市修善寺838-1 修善寺総合会館ジオリア内
TEL 0558-74-5423
<https://izugeoguide.org/>



保科三枝さん
(女将)

内浦の景色は場所により様々な変化を見せます。松濤館から見る光景は、静謐(せいひつ)な海の向こうに淡島が浮かび、対岸の間から大きく雲峰富士を臨むことが出来ます。その様相は内浦の中でも特に絶景といわれ、明治の創業以来多くの画家や文豪に愛されてきました。お客様からも絶賛のお声をいただいている当館自慢の景色です。

伊豆・三津浜 松濤館
沼津市内浦三津7
TEL 055-943-2311
<https://www.shoutoukan.com/>



肉用牛の生産

写真 / ちふゆ イラスト / 義生

「やまだいふあーむ」は西浦木負で約45年間あしたか牛ブランドの肉用牛の畜産業を営んでおります。初代ご主人はもともと西浦みかんを栽培する専業農家でしたが、約45年前にあることをきっかけに（みかん栽培）と（肉用牛の畜産）の兼業となり、2代目の息子さんと共に現在に至っています。（うらっち編集部）

私たちは10月中旬、農家をしながら牛を飼育する大川善美さんと、泰秀さん親子を訪ねました。
なんと善美さんはあしたか牛ブランドを立ち上げた方の一人だそうです。私たちは牛を飼育している場所へ案内していただきました。その場所はほとんど牛の匂いがしませんでした。清潔を保つために牛の匂いの管理を徹底しているそうです。そこではおよそ130頭のまつ毛のながい牛たちが飼育されていました。私たちは牛のことを学ぶ中で、なぜみかん農家をしながら数少ない牛の飼育をしているのかを伺いました。善美さんは若い時みかん農家をしていましたが、突然みかんの大暴落がおき、価値が半分になっちゃったそうです。そんな時知り合いから「牛を飼ってみないか？」と誘いが来ました。善美さんは考えた末に牛を飼う事を決断しました。そこから善美さんの牛との物語が始まりました。たった一人、変わり者だと言われても牛の

飼育を続けました。今では息子の泰秀さんも牛の飼育を手伝っています。
これからは静岡のみかんといえば西浦みかんと思われるのと同じように、静岡の牛といえばあしたか牛となるようなブランドにしたいそうです。



大川泰秀さん



大川善美さん

やまだいふあーむ
沼津市西浦木負

遊漁船

写真 / 野衣 イラスト / 新

私たちは6月の曇りの日、遊漁船「常勝丸」を取材しました。遊漁船とは、お客様を漁場に案内し、釣りなどを楽しんでもらう船のことです。私たちが取材した常勝丸は沼津内浦港から出港しており、年間を通してマダイ主体で出船しています。
常勝丸の船長、鈴木茂さんはもと会社社員でしたが、奥さんの実家がこの仕事をしており、その仕事を手伝ったことがきっかけだそうです。お話が好き、もちろん釣りも好きな船長は人柄も良く優しい方です。昔の遊漁船の船長さんは、間違っただけだとすると、怒ったりする方もいたそうですが、船長さんはお客さんにも優しく対応し、安心して乗船できるように心掛けています。また、船内には普通の漁船にはないトイレや手を洗う場所が設置されています。これもお客様が安心して乗船できる工夫の一つです。
船長さんは「共存共栄」をモットーに仕事をしています。人と人のつながりや自然とのつながりも考えた深い言葉です。自然とつながる最近の海では、今までに釣れていた

魚が釣れなくなっているそうです。地球温暖化も原因の一つかもしれません。船長さんは、今までのように漁ができなくなってしまうのではないかととても心配しています。皆さんも魚や海のこと、地球環境について考えてみてください。

内浦・西浦には県内外から多くの釣り人が訪れ、遊漁船による魚釣りが人気です。地域を支える産業の一つである遊漁船業。このお仕事の内容や工夫していること、人や自然との接し方について、内浦重寺の常勝丸・船長さんにお話を聞きました。さらに船での魚釣りを体験してみました。（うらっち編集部）

私は、この取材を通して船長さんのイメージが変わりました。私も船長さんは怖い方だと思っていたのですが、今回の取材で、とても優しい方だなと思いました。皆さんも、優しい船長さんがいる内浦にぜひ遊びに来てください。



鈴木茂さん (船長)

今回、うらっちの取材を受けて子供たちの真っ直ぐな疑問を受けて答えに困った事もありましたが、日々のマンネリ気味な自分を反省いたしました。(笑)



常勝丸
沼津市内浦重寺
TEL 055-941-3163
https://www.johshomaru.com/

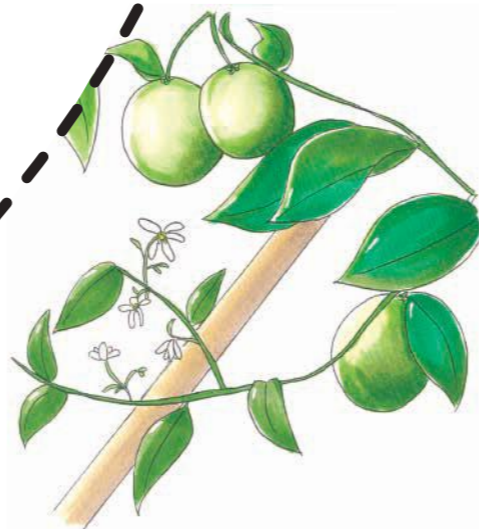


レモネード栽培

写真 / 義生 イラスト / 奈央

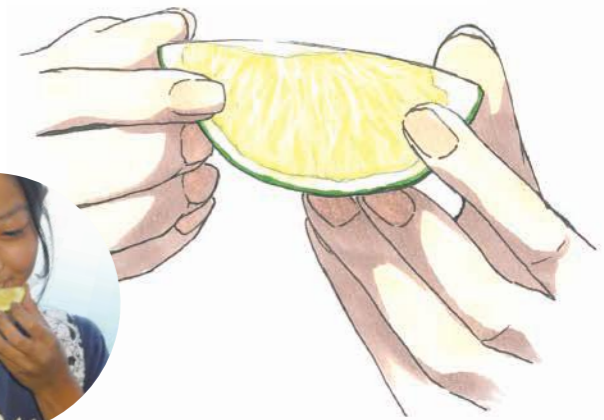
ニュージーランドが原産の柑橘系果物「レモネード」。まるやかな酸味とさわやかな甘さ、皮に苦みがなくて柔らかいため、丸ごと食べることができるのが特長のレモンの一種です。寒さに弱い品種で、日本国内でのレモネード栽培は難しいとされている中、海に面した温暖な気候の西浦だからこそ成功したそうです。さらに成功のカギはもう1つ。それは江戸時代から続くみかん栽培の知識と技術が西浦にはあったから。国内ではあまり知られていないものの、西浦という地域の利点を生かしたレモネード栽培についてお話を聞きました。（うらっち編集部）

レモネード。果物としてはあまり有名ではありませんが、ニュージーランド原産のみかんと同じ柑橘系果物です。糖度は11〜13くらい、西浦で生まれた寿太郎みかんとはほぼ同じで甘く食べやすいですが、味や香りはみかんと違い、独特なおいしさがあります。
レモネードの収穫時期は2月から4月の間で、2月の中旬から出荷が始まります。この時期はみかんの収穫時期とは重ならないため、みかんとレモネードを共に栽培する西浦の農家さんにとって好都合なのです。実はレモネード栽培に教科書はなく、今回取材をした石倉健さんはいい品質のレモネードをつくるにはどうしたら良いかを常に考え試しています。レモネード栽培を早くから西浦に取り入れ、いろいろ大変なこともあったようですが、今では当初の約60倍もの出荷量になりました。この先、若い農家さんが増えてこのレモネード栽培に参加してくれることで、もっと生産量が増すと思います。産地としては全国でもここ西浦だけなのだそうです。いつかレモネードが西浦みかん寿太郎と並ぶほどの西浦の特産になって欲しいです。



石倉健さん (レモネード部会 部会長)

JAふじ伊豆西浦柑橘出荷部会
沼津市西浦河内



ダイビングスポット 大瀬崎の歴史

写真/春人 イラスト/奈央



西浦の自然を生かしたレジャー観光の目玉であるスキューバダイビング。その発祥地であり、今もメッカとして名高い大瀬崎。そもそも水道も電気もないところから、豪雨による深刻な被害を乗り越え、今日に至っている歴史があります。今回は大瀬崎でいち早くスキューバダイビングを産業として取り入れ、現在に至っているシーサイドイン大瀬館の2代目の社長さんにお話を聞きました。(うらっち編集部)



5月下旬、快晴。私たちは取材クルーとして伊豆半島の西端、「ぬまづの宝100選」にも選ばれている大瀬崎取材しました。今回は「大瀬崎のダイビングの歴史」をテーマに、大瀬崎の魅力を再発見するために私たちは「シーサイドイン大瀬館」の安田幸則社長を訪ねました。

シーサイドイン大瀬館を開いたのは、安田社長のお父さんです。安田社長のお父さんは、青年団のキャンプで大瀬崎に来て、この土地に一目惚れしたそうです。それから2年後の昭和28年、この土地にシーサイドイン大瀬館を建てました。その頃はまだ水道も電気もなく、大瀬崎には誰も住んでいませんでしたが、漁は盛んだったそうです。その頃の大瀬崎の海岸は砂浜で海水浴を楽しむ人もいたそうです。そして昭和49年7月7日、七夕豪雨が起きました。それにより、海が沼のようになってしまい、3年間ほど海水浴ができませんでした。その後、国の助けにより大瀬崎は復活しました。しかし予算が足りなかったそうで大瀬崎の砂浜は砂利の浜になりました。

それから1、2年が経つとダイバーが増え始めました。砂利の浜が、漁は盛んだったそうです。その頃の大瀬崎の海岸は砂浜で海水浴を楽しむ人もいたそうです。そして昭和49年7月7日、七夕豪雨が起きました。それにより、海が沼のようになってしまい、3年間ほど海水浴ができませんでした。その後、国の助けにより大瀬崎は復活しました。しかし予算が足りなかったそうで大瀬崎の砂浜は砂利の浜になりました。

(侑希)



安田幸則さん
(代表取締役社長)

大瀬崎で暮らして70年になります。子どもの頃の思い出といえば、海に関係することばかりです。釣りをしたこと、泳いだことなど…。特に釣りは毎日のようにやっていました。日が暮れるまで、餌が続く限り釣りました。真珠のイカダの上で、海底を眺めながら、ドキドキしながら釣るのは毎日続けても決して飽きることはありませんでした。



Seaside Inn 大瀬館
沼津市西浦大瀬325-1
TEL 055-942-2220
http://oosekan.jp/



地域で活躍する移住者 いろいろ坊の お三人

写真/ちふゆ イラスト/新

2021年6月にオープンした、自然に囲まれたお食事処兼ゲストハウス・いろいろ坊。アウトドアと自然が大好きなお二人が営んでいます。このお二人は以前、何度も内浦や西浦に遊びに来ているうちに、内浦がとて大好きになり、移住者となりました。ここでは移住を決めたきっかけや、いろいろ坊の由来、そしてその魅力についてのお話をしましょう。(うらっち編集部)



内浦三津にあるお店「いろいろ坊」さん取材しました。石川詔智(しゅうち)さんと和田典子さんのお二人が営むいろいろ坊は、2021年6月にオープンした、自然に囲まれたお食事処兼ゲストハウスです。

いろいろ坊のお二人は、西浦にある廻廻(KAIE)で過ごす時間が楽しかったということがきっかけで移住を決めたそうです。詔智さんが一時期、典子さんのことを「おのり坊」と呼んでいたことと、お店にいろいろがあったことがお店の名前の由来です。しかし初めは、いろいろ坊の「坊」と「房」のどちらの字にするか悩んだそうです。

いろいろ坊さんは、お客様の接し方に工夫をしています。子ども連れ家族のお客様が来たら、楽しく話しかけるなど、お客様の人柄に合わせて接しているそうです。じつはいろいろ坊さんは「ピースト」という名前のユーチューバーなのです。お二人の動画を観たのをきっかけに訪れるお客様が多いのだそうです。

いろいろ坊の料理を作っている典子さんが工夫していることは、できる限り自分たちが釣った物を使うことです。

私たちはこれからもいろいろ坊さんの魅力がたくさんの人たちに伝わってほしいと思います。

(知乃子)



石川詔智さん(右)
和田典子さん(左)

海山川に囲まれた自然豊かな内浦に移住して早2年、地域の方々に支えられながら、自分らしくのびのびと理想のライフスタイルを送ることができています。今後はお食事や宿にきてくださる方々にこの土地の素晴らしさをより伝えていけたらと思っています。心から移住してよかった!!!

いろいろ坊
沼津市内浦三津905-2
TEL 080-3677-4009
https://tomakeitcount101.wixsite.com/-site



地域のイベント

西浦ローカルマーケット

写真 / 義生 イラスト / 奈央

私たちが住む地域の魅力を地域の方々と再発見し大切にしていこう。そして地域外の人たちにもしっかり知ってもらおうという、飲食、雑貨、ワークショップ、音楽などが楽しめる地域を盛り上げるイベントです。そのイベントに出店者として「うらっち」もブースを出させてもらうことになりました。西浦を盛り上げるためブーススタッフとして参加しながら取材もさせていただきました。(うらっち編集部)



11月3日、旧西浦小学校グラウンドで「西浦ローカルマーケット」が開催されました。このイベントは、「地域の魅力に気づき、地元を楽しくしよう」と、実行委員の人たちが企画し、「ヌマツノミナミ(静浦、内浦、西浦、戸田地区)の持つ素晴らしい素材を必ずひとつ使用し、それらのもつポテンシャル(可能性や将来性)を再発見する」ということをテーマに、様々なお店が出店しました。当日私たちうらっちメンバーは、うらっちブースで缶バッジなどを販売するスタッフとして参加しました。お店だけではなく、西浦小学校伝統の鼓笛隊や、チンドン屋、ステージ演奏などもありました。鼓笛隊は、西浦小学校で昔から代々「いかりを上げて」を運動会の時などに演奏していました。この日は卒業生である昭和30年代生まれの人から中学生、またそこに小さな子どもまでも



(奈央)

が参加し、みんなで列になって演奏しました。様々な年代の人が一つになって演奏する姿に、ずっと繋がってきた伝統を感じました。また、イベントに来てくれたのはこの地域の人だけでなく、ほかの地域からの人も多かったのです。今まで知らなかったお店や、人を知る機会にもなりました。廃校になって、自分たちが最近まで毎日通っていた校舎に活気がなくなってしまう、寂しく感じていましたが、この日はたくさんの方の笑顔が見られ、笑い声がグラウンド中に響きわたりました。またこのような、地域に活気を取り戻せるような機会が増えていったらいいなと思っていました。



「まずは私たちが楽しむこと。そして地域のみなが楽しめること。地域の魅力をみんなが感じること。」私たち実行委員はそんな想いで準備を進めてきました。当日は曇りつつない晴天に恵まれ、富士山と駿河湾を見渡せる会場はたくさんの笑顔があふれました。協力して下さった地域内外の全てのみなさんに感謝しています。



西浦ローカルマーケット実行委員会
https://www.instagram.com/nishiura_local_market/

Column

地域の台所

Uchiura & Nishiura's Kitchen

梅干し



西浦立保の主婦 渡邊敬子さん

毎年6月になると義父母が実を取り梅干しを作っていました。叔父叔母が我が家に来ると誰もが玄関に入る前に梅の木を眺め、子供の頃遊んだ話になるのです。義母が病に倒れ動けなくなると義父が梅干しがもう作れないとボツリと呟きました。それならばと作り始めたのがきっかけでしたが、孫が土干しに興味を示し、食べてくれるようになり、作るのが楽しみになりました。私が故郷の味として孫に残してやれるひとつでありたい。歳を重ねきて、手入れもされていない種の大昔の梅の木ではありませんが、義父母の事をふと思ひ出させてくれるのです。(渡邊さん)

農業が盛んな西浦では、農地や庭にはたいがい梅の木があり、梅干しは生活に欠かせない大事な郷土食です。しかし時代と共に梅干しを作る家が減少している中、この素晴らしい伝統を絶やさず受け継いでいくため、梅の木や梅干しづくり、生活における梅干しの大切さなどの昔と今について、西浦のあるご家庭のお母さんにお話を聞きました。(うらっち編集部)



写真 / 来晏
イラスト / 新

調理方法があるそうです。渡邊さんの梅干しは、おばあさんから受け継ぎ、樹齢100年の梅の木と共に作り続けられているといいます。「梅干しを食べしてくれる人がいるから作っています」と嬉しそうに話してくださいました。食べてくれる人がいるからこそ受け継がれてきたのです。作り方は今も昔も変わらず、地物を生かした料理を私たちに振舞ってくださいました。まさに地産地消の鑑(かがみ)、食から歴史をつなぐ

「梅干し」。それは平安時代中期から日本人の食卓には欠かせない一品。ただ塩とシソに漬けただけなのに、なぜあんなにおいしいのでしょうか。その作り方と作り手の気持ちを知りたいと思い、立保に住む渡邊さんの家に取材へ行ってきました。梅干しは、工夫ひとつでさまざまな料理に化けます。渡邊さんの家では近くで獲れた貝を消毒するために数個の梅干しと一緒に茹で、梅酢みそに和えるという渡邊家オリジナルの

とはこういうことなのかと感動しました。「子どもがこの味で育ち大人になったときに、味を思い出してつないでくれればいい」という渡邊さんの言葉が印象的でした。梅干しを通じ「故郷へいつでも帰ってきてほしい」ということを子ども達に伝えていくことがやり甲斐でもあり、理由だそうです。そう強く語る渡邊さんの話から、次の世代である私たちも学びつないでいくことが家族を思う気持ちに結びついているのです。健康と家族を思う気持ちを梅干しから学びました。(柚稀)

- 渡邊さんに聞いた梅干しQ&A
- Q 甘い梅干しにするには?
 - A 梅を漬ける時に塩と砂糖かハチミツを入れる。砂糖かハチミツは塩の倍入れる。
 - Q 梅干しを作り始めたきっかけは?
 - A 義理のお母さんからバトンタッチされたことがきっかけ。自分の作った梅干しを食べしてくれる人がいるから作る。
 - Q 西浦で梅干しをどれくらいの間作っていますか?
 - A 義理のお母さんのあとを継いで30年。一度に作る量は?
 - Q 今年(2022年)は10kg、その前は30kg。

子どもたちの創造力を育てて 地域を繋げる活動です

想像力は生きる力。何かを創り出すことが楽しければ、創ったものは人のためになり、社会をより良くして、地域のつながりが強くなります。

「COLOMAGA Project」は子どもたちが自分の住む「まち」取材し、大人たちとプロのクリエイターと一緒にその「まち」オリジナルのローカルマガジン(地域情報誌)を作るプロジェクトです。大人たちは、その子どもたちのさまざまな活動を支え、異種多世代の交流を促進していきます。自分の住んでいるまちの楽しい情報を、そのことを知らない人たちに伝えるため、知らない人と出会い、コミュニケーションを取り、自分のセンスで写真を撮って、イラストを描いて、文章を書くために専門家から様々なレクチャーを受けます。そこで教わったスキルを活かして、ローカルマガジン(地域情報誌)をつくります。子どもたちが、取材を通して出会った人たちとのコミュニケーションは、世代を超えた交流やキャリアの体験となり、出会った人たちが教えてくれた、その「まち」の魅力を知れば知るほど、自分の「まち」が好きになっていきます。自分の「まち」が好きになると、その「まち」が自分の居場所になっていく。そしてその「まち」のために何が出来るだろうと考えられる人が一人でも多く育てて欲しい。COLOMAGA Projectはそんな思いで活動しています。

各地域で続々とコロマガ活動エリアが拡大中!

 東京都文京区 「MITAMIYO!!」	 静岡県伊豆市 「KURURA」	 静岡県伊豆の国市 「IZUCCO」	 山梨県北杜市 「ほくとこ」
 長野県安曇野市 「AZUMO」	 静岡県富士宮市 「misora」	 神奈川県鎌倉市 「ことこと」	その他 全国各地で 準備中

COLOMAGA Project
 公式ウェブサイト
<https://www.colomaga.jp>






「この活動いいね」と思ってもらえたら、ぜひ応援をお願いします!

この活動は、沼津市内浦・西浦地区の有志による非営利事業です。これから継続していくためには、活動資金が必要です。ぜひ、ご寄付という形でのご支援をお願いいたします。

- 個人の方へ** 自分の暮らす「まち」を好きになり、故郷を自慢できる子どもたちを応援するこの活動のご支援をお願いいたします。
- 法人の方へ** この活動は、SDGsの一環であり、企業のCSRにもつながるこの活動との協同事業やご支援をお願いいたします。

ご寄付・金額の目安

個人の方	一口 2,000円/年	法人の方	一口 5,000円/年
------	-------------	------	-------------

ご寄付の振込先

富士伊豆農業協同組合 西浦みかん支店 普通口座 0056197
 口座名義：コロマガプロジェクト沼津内浦西浦制作運営協議会
 事務局長 朝倉一哉
 連絡先：TEL 055-942-2646 MAIL uracchi.numazu@gmail.com
 *お振込みいただける際は、お名前と連絡先をお知らせ下さい。

ご寄付をいただきました方には、その年発行の冊子とホームページにお名前を掲載させていただきます(ご希望の方のみ)。さらに冊子の完成発表会にご招待いたします。

「うらっち」応援Tシャツプロジェクト

内浦 AJINAMICHI・西浦 JYUTAROAD
 各Tシャツ1着作成につき、200円がコロマガプロジェクト沼津内浦西浦版「うらっち」の活動への応援資金として寄付されます。



詳しくは
 コチラ



【お問合せ】
 Locate (ロケイト)事務局・渡辺
 〒410-0234 沼津市西浦平沢92-4
 TEL 090-1410-8778
 MAIL locate.numazu@gmail.com

編集後記

参加してくれたCOLOMAGA Project 沼津内浦西浦版「うらっち」のメンバー(五十音順)

 新	 かの	 宗介	 知乃子	 ち心ゆ	 奈央
 野衣	 春人	 侑希	 柚稀	 義生	 来晏

講師の方たち

 フォトグラファー 浅沼 はるか	 アートディレクター グラフィックデザイナー 大木 真実	 イラストレーター ヘレン	 記者 山川 侑哉
---	--	--	--

沼津在住。日々の写真を撮っています。移ろいゆく毎日の心地よさ、特別な日の思い出が度々でも思い出せるように。人の想いが溢れる歳が楽しい時間を写真にして届けられたら願っています。
<https://harukaasanuma.com/>

静岡県在住。日々の写真を撮っています。移ろいゆく毎日の心地よさ、特別な日の思い出が度々でも思い出せるように。人の想いが溢れる歳が楽しい時間を写真にして届けられたら願っています。
<https://www.ndc.design/>

沼津在住。大阪出身。地元を拠点に活動するフリーランス・イラストレーター。イラスト・デザインを中心に、印刷物やWebショップのキャラクター、ロゴデザインなどを制作。
<https://heleen.com/>

岐阜県可児市生まれ。2018年静岡新聞社に入社。写真部を経て、東部総局写真記者に。カメラマンとして事件事故やアスルクラ沼津をはじめとしたスポーツなど多様な現場で写真撮影をしています。

コロマガプロジェクト沼津内浦西浦制作運営協議会

 会長 内浦地区連合自治会 会長 大越 則敏	 代表 事務局長 平沢マリセンター センター長 伊豆半島ジオガイド協会 理事 朝倉 一哉	 みかん農家 東山農園 山田 貴久	 真正丸 船長 内浦漁業協同組合 青壮年部副部長 小林 大介	 いけすや 店長 内浦漁業協同組合 職員 土屋 真実
 駿陽荘 やまゆ 若女将 沼津地域おこし協力隊 支援員 渡辺 頼子	 駄菓子屋&BARとらちゃん 店主 児童生徒支援員 放課後児童支援員 石津 太雅	 学校教諭 水野 靖弘	 沼津地域おこし協力隊 青木 恵美	 沼津地域おこし協力隊 三平 浩輔

うらっちvol.3発行に向け、ご支援・ご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。取材に同行すると驚くことがあります。子どもたちの取材先の方への質問が止まらないのです。この冊子に載る記事はほんの一部であり、各取材で見えて聞いて体験したことは、地域を深く知り、好きになる要素の1つとして、子どもたちの心の中にずっと残っていくのだろうと感じました。この活動は子どもたちにとって、とても良い経験となりました。今後も良いサポートが出来るよう努めて参ります。(山田 貴久)



制作：コロマガプロジェクト沼津内浦西浦制作運営協議会
 コロマガプロジェクト本部総括 浅井由剛

制作・運営協力：内浦地区連合自治会、西浦地区連合自治会
 沼津市立長井崎小中一貫学校
 富士伊豆農業協同組合、内浦漁業協同組合、JAふじ伊豆西浦柑橘出荷部会
 沼津市内浦西浦オリジナルTシャツ制作企画Locate
 ※順不同、敬称略

デザイン：(株)NDC&DESIGN 大木真実、佐野江香

後援：沼津市
 沼津市教育委員会
 ESD-J(NPO法人持続可能な開発のための教育推進会議)

取材協力：安田幸則(Seaside inn 大瀬館)、保科三枝(松濤館)、鈴木茂(常勝丸)、
 石川詔智・和典子(いろり坊)、渡邊敬子、
 土屋考司・香山薫・春日保(伊豆・三津シーパラダイス)、
 石倉健(JAふじ伊豆西浦柑橘出荷部会)、鈴木正之(伊豆半島ジオガイド協会)、
 大川善美・大川泰秀(やまだいふあーむ)、西浦口-カルマーケット実行委員会
 ※順不同、敬称略

ご寄付をいただきました皆様：
 内浦地区連合自治会、富士伊豆農業協同組合、渡邊稔、近藤大成、石川克己、
 山下孝弘、藤本透、山川侑哉
 内浦AJINAMICHI&西浦JYUTAROADオリジナルTシャツおよびトートバッグ・
 うらっちオリジナルTシャツ及び缶バッチをご購入いただきましたの方々
 ※敬称略

問い合わせ：コロマガプロジェクト沼津内浦西浦制作運営協議会 事務局
 〒410-0234
 静岡県沼津市西浦平沢25-8らららサンビーチ内
 平沢マリセンター
 TEL 055-942-2646