四万十町の光を発信するフリーペーパー

vol.

リく" 5 んと 08

四万十川、とっても気持ちいい ワン!

ボク、「珈琲館どなあ」の"こはる"って言います。

この前、家族と 川遊び に行ってきました!

場所は、清水ヶ瀬沈下橋 。みんなにもオススメだよ!

TAKE FREE





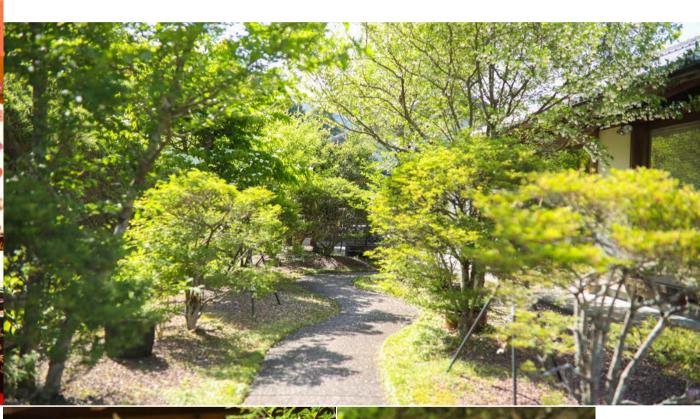
五感で四万十を感じる

店内に入るとまず目を奪われるのが、店内から一望できる四万十のが、店内から一望できる四万十に店内の雰囲気に溶け込んでおり、心が休まります。また、入り口には季節の花としてユリが置かれており、優しい甘い香りが店内にも漂い、居心地の良さを演出しにも漂い、居心地の良さを演出します。

でいる洋服」だそう。 が。店主曰く「嫁さんが趣味でやっ落た古着がかけられている一角 落に着き、周りを見渡すと、洒

「竹籠膳」。 していると、運ばれてきたのが、 しばらく店の内装や景色を堪能

料理となっていました。









審を進めるたびに、素材の本来 の美味しさと出会うことができ、 あまるでテーマパークのアトラク ションを順々に巡るかのようなワ クワク感で、料理に舌鼓を打ちま

友達の一言から

食事も済み、大平ご夫妻にこのお店のお話を伺いました。ご主人の明男さんはもともと移動スーパーを生業とされていましたが、プライベートでは家に友人を招き、食事を振る舞っていたそうです。「料理をすることが嬉しかったからたし、何より食べてくれた人が喜んでくれることが嬉しかったからね。でも継続していくうちに、だんだんお金を払わしてくれという友達が出てきてね。そこからお店にしようと考え始めた」と明男さんは笑顔で語られました。



あるために「居心地のいいお店」で

友人、知人だけが集まってくれていた場所が料亭「四万十おおひら」としてスタートしてから、今年で15としてスタートしてから、今年で15としてスタートしてから、今年で15としてれているそうです。お客さんが料理と店の雰囲気を楽しんでもらって、安らいでくれることが何よりも嬉しいとお二人は語ります。

明男さん曰く「このお店を続けて一番良かったことは、いろんなお客さんと出会えたことだね」とのこと。客間全体を使ってライブをするなど、店内を利用してイベントを行うと、店内を利用してイベントを行うと、店内を利用してイベントを行うと、店内を利用してイベントを行うがお店に訪れます。ご夫妻はその一人一人にあった料理とおもてなしを提供することを心掛けているとのこと。

そしてただ料理を作るだけではな



く、常にお客さんの気持ちを満たすために、ご夫妻も外出先で食べたものを分析したり、来てくれたお客さんからの反応や感想に耳を傾けたりして、より質の高い食事を提供できるよう努力を続けているそうです。「もともと自分が食べるのが好きやから色んな所に出かけてるんよ」とから色んな所に出かけてるんよ」とかは明男さん。各地で出会ったお店や料理の話は全く尽きることがありなせんでした。



「四万十おおひら」これからの

素敵な料理とおもてなしで満たされた「四万十おおひら」。このお店を今後どうしていかれたいか尋ねたところ「いつでも誰でも来ることができて、居心地よくくつろいでくれたら十分かな。」そう優しく語られたら十分かな。目尻には皺がくっきりと映えていました。



取材を終えて

取材を終え、一番印象に残ったのは、ご夫妻がとても仲が良く会話がは、ご夫妻がとても仲が良く会話がずっと弾んでいたことです。

過ごせるはずです。

過ごせるはずです。

過ごせるはずです。

最近で、心が温まるひと時をおもてなしで、心が温まるひと時をおもてなしで、心が温まるひと時をおもてなしで、心が温まるひと時をおもてなしで、心が温まるひと過ご





二十五周年記念イベント

02

道の駅 大正

創業25周年を迎えた今年、5月3の駅「四万十大正」。

れ、多くの観光客が訪れました。日から6日まで記念イベントが行わ

道の駅がたくさんの人でにぎわう 道の駅がたくさんの人でにぎわう 温かく素朴なおもてなしの原動力と 温かく素朴なおもてなしの原動力と なっている様子はとても印象深く胸

せていただきました。 そんな25周年記念イベントを終れからの展望について、お話を聞かれからの展望について、お話を聞かれからの展望について、お話を聞かれからの展望について、お話を聞かれからの展望について

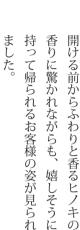
二十五周年記念イベント

記念イベント初日でした。 毎年恒例の「ふるさと市」と25周年 のといまっただ中の5月3日は、

道の駅四万十大正の駐車場はイベント会場に姿を変え、時おり吹きなける強風も何のその、地元のグループによる太鼓の屋外演奏や、手作りのお寿司や桜もち、丁寧に注ぐコーヒーや焼き菓子などの販売、そしてスタッフと観光客とが入り混じりながらつく餅つきで、和やかな光りながらつく餅つきで、和やかな光

ズは丼桁の鍋敷きで、パッケージをれたオリジナルの四万十ヒノキグッ





気持ちの良い天気に恵まれ、オープン直後から観光のお客様がちらほら……。店内に入って正面のスペースでは、道の駅の最年少スタッフがにこやかな笑顔で迎え、先着60名様にこやかな笑顔で迎え、先着60名様にごきを勧めたりしながら、小さな子どもから年配の方まで気持ちよく対応をしていました。道の駅を支え対応をしていました。道の駅を支えてきたベテランスタッフのおもてな



ら感じられました。受け継がれていることが彼女の姿からの心が若いスタッフにもしっかり

気が道の駅全体に満ちていました。 気が道の駅全体に満ちていました。 気が道の駅全体に満ちていました。 気が道の駅全体に満ちていました。 気が道の駅全体に満ちていました。 では、絶えず訪れるお客様 を内所)では、絶えず訪れるお客様 案内所)では、絶えず訪れるお客様 ながありました。 スタートから25周 姿がありました。 スタートから25周 ながありました。 スタートから10 でと大切にされてきた「大正らしい素朴で、 温かいおもてなし」の空い素朴で、

ではないでしょうか。 ではないでしょうか。

道の駅 四万十大正

国土交通省(当時建設省)により道の駅の事業がはじまり、一九九一年に実験的に施設が設けられたのち、一九九三年に第一次分として全ち、一九九三年に第一次分として全ち、一九九三年に第一次分として全ち、一九九三年に第一次分として全ち、一九九三年に第一次分として会が、

JA 高知はた女性部内にある「でのはその当時からずっと変わっていだったそうですが、大切にしたいもだったそうですが、大切にしたいもを担い、手探りの状態でのスタートを担い、手探りの状態でのスタート

こと」

おもてなしをすること」「この土地らしい、素朴で温かい

それは、何度も試作を重ねて開発とれるメニューや、25周年記念イベントのときに感じられた道の駅を包む空気に表れているのではないではないでがでいるが、1000円では、何度も試作を重ねて開発しようか。

けながら積み重ねてこられたものの が道の駅に携わり続け、 大きさを感じずにはいられませんで 25年、「であいの里」のメンバー 工夫をし続

変わらないもの 創業当初から

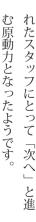
とつにお出汁のレシピがあります。 あるめじか節などを併せた混合出汁 じゃこ・昆布・鰹節・高知の特産で 化学調味料はいっさい使わず、 認定当初から変わらないもののひ

楽しんでください。 ができますので、道の駅四万十大正 えられるお汁やうどんで味わうこと れるようになっています。定食に添 で、より豊かな味と香りとを感じら られ、この道の駅ならではのレシピ へお越しの際は、ぜひお出汁の味も いめじかの鰹節は風味の濃厚さで知 8月下旬から9月の下旬にかけて ほんの短い間にしか食べられな



イベントを終えて

もてなしに、来場された皆さんが笑 キをサービス……日ごとに替わるお ゼント、最終日6日には先着50名様 の来場者へのソフトクリームのプレ え、翌5日のこどもの日には子ども 子は、25年間道の駅に関わって来ら 顔で道の駅でのひとときを過ごす様 に「であいの里」特製のパウンドケー 盛況だったイベント初日を乗り越



水間さんは、もう夏へ向けて、そし しゃいました。 から」について意識を向けていらっ て長い目で見た時の「道の駅のこれ 「であいの里」の代表である

スタンプの制作プランや、夏に川遊 進めていました。さらに25周年記念 段落したころには既に地域の高校生 熱く語る水間さんは地域おこし協力 いでいます。 リンクメニューの開発などに力を注 るサイクリストへ向けての新しいド びをしに来る観光客や近年増えてい 隊と連携し、イベントを終えてひと ん! 考えて動いていかんと!」と、 へ提供予定のお弁当の準備を着実に 「(お客さんを)待つだけではいか

いるのか、どうぞお楽しみに! 道の駅 四万十大正では何が待って 四万十が「熱い」夏を迎える頃、





03

吉良文雄さんの

川遊び体験

出す吉良さんに、川遊びの魅力とガ 川遊び体験を民宿経営の前面に打ち を獲ったりすることも珍しくない。 漁では、仕掛けた本数以上のウナギ アユを獲ったり、ウナギのころばし の投げ網で最高一五〇匹を超す成魚 川でも指折りの川漁師の一人。1回 具業を営む吉良文雄さんは、四万十 イド育成についてうかがった。 大正上宮で民宿「かわせみ」と建

川が子どもの頃の遊び場

アユがたくさん溯上し、こんな小沢 相去川と周囲の小川が子どものころ と思う場所でもウナギが獲れたとい の遊び場。かつては、支流にも天然 山間地に生まれた。四万十川支流の 吉良さんは昭和32年、大正相去の

> ギ漁。アユはしゃくり漁、ウナギは、 う。特にハマったのが、アユとウナ はえ縄漁、ころばし漁などに興じた。

動が手元に伝わる。その何とも言え れるアユの強烈なブルブルとした振 テグスで結ばれ、アユがかかると暴 ない感覚がやみつきになるそうだ。 先に4本の掛け針が付属、竿と針は しゃくり漁では、1m強の竹竿の

との間合いの取り方やかけひきも、 線を予測して、前方から竿を手前に み、アユを見つけたら、その泳ぐ動 ネを口にくわえて水中をのぞき込 が小さい支流が有利という。箱メガ しゃくり漁の醍醐味のようだ。 しゃくってアユを引っかける。アユ しゃくり漁は、本流より河川規模









投げ網ところばしの達人

も漁と言っていい。
古良さんの川漁師としての真骨頂

大正地域を含む四万十川中流域大正地域を含む四万十川中流域を高形で全身を使って投げるタイプなる、和歌山県地方で小鷹網と呼ばなく、和歌山県地方で小鷹網と呼ばなる、和歌山県地方で小鷹網と呼ばなる、和歌山県地方で小鷹網と呼ばなる、東流的な様相をしているため、

右手から放たれた投げ網は、鷹が右手から放たれた投げ網は、鷹が

持っている。 網打尽にする難易度の高い技量も 円形になる輪投げにより、アユを一

川遊び体験がコンセプト民宿経営は

そんな川漁師の側面を持つ吉良さんは、民宿経営にも従事。誘客コンんは、民宿経営にも従事。誘客コンセプトは、『川遊び体験』ができること。体験メニューは、釣り(アユ、ウゲイ、ウナギ)、はえ縄漁(ウナコ、サマズ等)、ウナギのころばし漁、アユの火振漁など。

夏季になると、大都市圏から親子 が自ら捕獲した魚を焼いて食べる が自ら捕獲した魚を焼いて食べる が自ら捕獲した魚を焼いて食べる

川の状況が悪くても、お客さんを楽川の状況が悪くても、お客さんを楽

びガイドには求められる。
がまな状況に対応できる力量が川遊がまな状況に対応できる力量が川遊がまなが、さまか、では、ウナギの捕獲が、渇水、平水では、ウナギの捕獲がある。



担い手を募集

うため、吉良さんは、川遊び体験ガ に、 四万十川を訪れるより多くの客さん わせが入っても、 学べることがたくさんある」と話す。 もらいたい。 見かけなくなったが、子ども達にふ る里の山や川をもっと好きになって でアユやウナギ獲りをする子どもを 伝統文化を次代に継承したいとの思 長年培ってきた川遊びの技術を若者 イドの担い手を増やしたい考えだ。 に引き継ぐことで、川遊びや川漁の 民宿に川遊び体験の予約・問い合 川遊びについて吉良さんは、 魚が獲れた感動を味わってもら お断りすることも少なくない。 自然の中で遊びながら 1日1組限定のた П

の定員は若干名で、「川遊びや川漁でほしいメニューは多岐に渡るが、でほしいメニューは多岐に渡るが、ではしかメニューは多岐に渡るが、のがはし漁などから始められる。講座のでは、一次で体験のガイドにマスターし

川遊び

川漁

川遊び体験メニュー

ウグイ、オイカワ等

各 種

ころばし漁

はえ縄漁

もぐり漁

竿釣り

ひご釣り

しゃくり漁

友釣り

投げ縄

魚釣り

魚獲り

ウナギ漁

アユ漁

に関心があり、長くガイドを続けて

い」と吉良さんは話している。即戦力のガイドとして協力してほし漁や川遊びに精通している人には、

くれる人に応募してほしい。既に川

ガイド募集について川遊び体験の

8月開講。主に川遊び体験に同行8月開講。主に川遊び体験に同行ものもあります。応募・詳細は、吉良文雄さん(携帯090―8977良文雄さん(携帯090―8977

川ぁそび民宿 かわせみ

高知県高岡郡四万十町上宮416 0880-26-0117

川遊びのほか、農作業、山菜採り、炭焼き、 昔玩具づくり、森林浴などが体験できる。 1 泊2食7500円。体験料は別途

Editor / Yutaka Kishi Photo&Design / Tomohiro Otsuka



04

第3回 鈴ヶ森

四万十町の山登り



コースを登ってきました。 春分峠から鈴ヶ森山頂まで約6㎞の回目は、標高1054mの鈴ヶ森へ。回目は、標高1054mの鈴ヶ森へ。

四万十町の「山」の魅力を紹介す

走らせ約30分で到着します。分峠へは、「松葉川温泉」から車を分峠へは、「松葉川温泉」から車を

前日が雨だったということもあ 前日が雨だったということもあ
たっぴブルパンチで足元を取られ、
たっぴブルパンチで足元を取られ、
たっぴっている中で印象的だったの
が、様々な形をした数本のアカガシが、様々な形をした数本のアカガシが、様々な形をした数本のアカガシ
の巨木。まるで融合したような形で
登山道の横にそびえ立っており、私
登山道の横にそびえ立っており、私
登山道の横にそびえ立っており、私
をちの目をこれでもかと奪っていき
たちの目をこれでもかと奪っていき
など、
をなが、
は々な形をしたような形で
の巨木。
四つのチェックポイントを
経る山頂までの道のりは、前回の大
にちの目をこれでもかと奪っており、自

そこ)生 「よら nbii~ 垳)腰も悲鳴をあげていました。称スポーツマンである私の自慢の足

最大の難所は3 ㎞地点手前の200mの急勾配。ロープを伝いないらよじ登り、疲労感満載の登山部がらよじ登り、疲労感満載の登山部がらよじ登山開始から三時間半、やっと返し登山開始から三時間半、やっとの思いで頂上地点へ到着しました。圧倒的疲労を上回る達成感を感じることができ、眺望はさほど良いものではなかったものの、頂上で食べた昼食は格別でした。

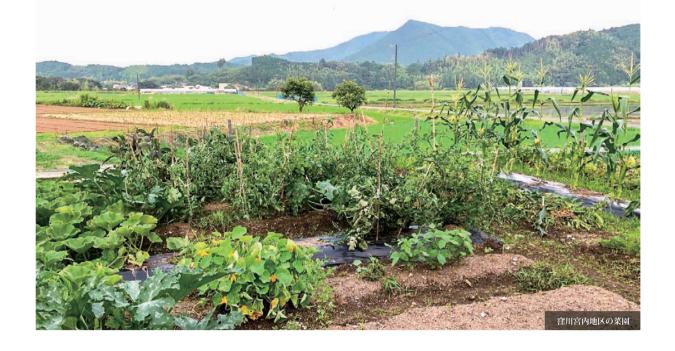
下山は登った道を降りていくのででった為、登りの時と辛さは変わりだった為、登りの時と辛さは変わりた。なんとか三時間かけて無事下山も、なんとか三時間かけて無事下山も、なんとか三時間かけて無事下山も、なんとかできました。紅葉のシーすることができました。紅葉のシーじられるのではと感じた鈴ヶ森でした。



な。乞うご期待ー

ています。次はどんな山に登ろうか毎に山の魅力や楽しさに引き込まれのになっていますが、回数を重ねる

登山部の挑戦はどんどん過酷なも



協力隊便り

でですごく早いこと。 物の成長が、長野県(出身地)に比れたことがあります。それは、農作れたことがあります。それは、農作の3月から菜園を始めて気づかさ

逸してしまいます。
めも、つるの伸びや、背丈が高くなるも、つるの伸びや、背丈が高くなるのも、長野県の2倍近く速いようにのも、長野県の2倍近く速いようにのも、長野県の2倍近く速いように

さを体感しました。との17年8月に着任して、アユニを体感しました。

になるのが耕作放棄地です。かつて

自分ですが、

目に飛び込んで来て気

わな猟で山に分け入る機会が多い

いたりします。が植林されていたり、ヨシが生えてが相なれていたり、ヨシが生えて

付けしました。
過疎化とともに進む耕作放棄地の増加にブレーキをかけ、なおかつ、若者の定住促進の一助にならないかだ、4月下旬に、イネ科のマコモとと、4月下旬に、イネ科のマコモとと、4月下旬に、イネ科のマコモと

土佐あか牛の堆肥を入れ、地元の土佐あか牛の堆肥を入れ、地元の家さに無農薬栽培の難しさを痛感し変さに無農薬栽培の難しさを痛感し変さに無農薬栽培の難しさを痛感しであげずに精を出して栽培に取りじてめげずに精を出して栽培に取り



Editor / Tomoki Taniguchi, Yutaka Kishi, Saya Kamino, Kanji Miyatake Photo&Design / Tomohiro Otsuka Publisher / 四万十町地域おこし協力隊

786-0013 高知県高岡郡四万十町琴平町 1-1 TEL: 0880-22-3161 URL: http://shimantocho-chiikiokoshi.jp/Date/平成30年07月発行