

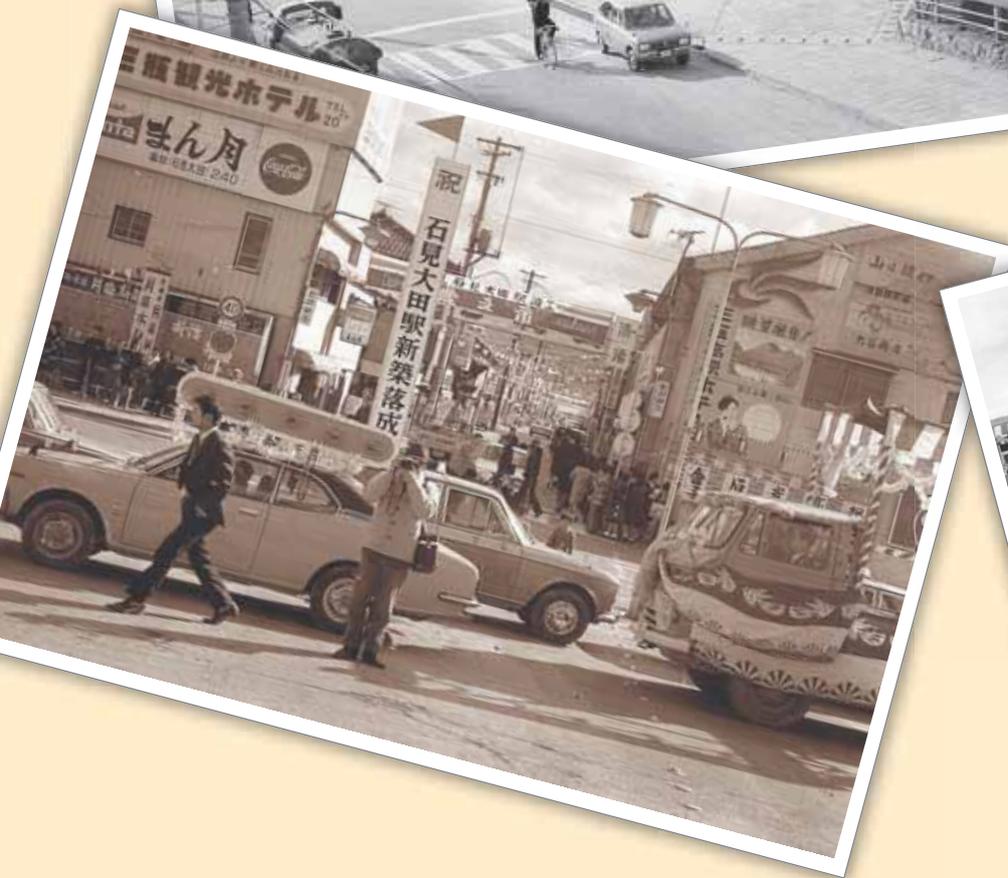
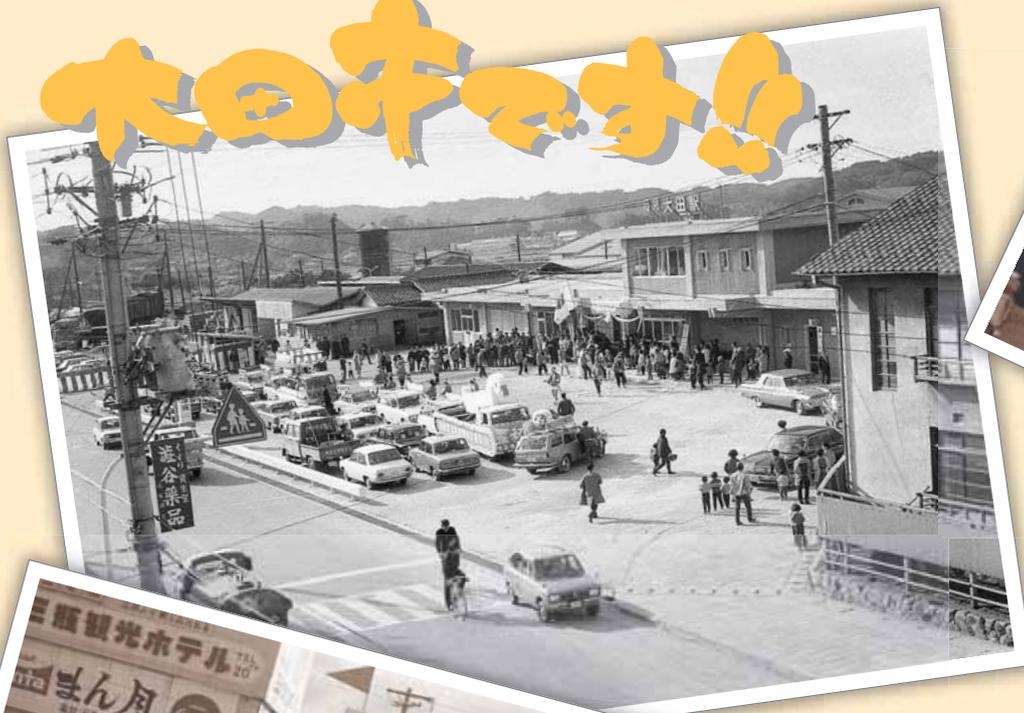
どが古か古

大田市ふるさと情報誌

VOL.13

2009.10

大田市です!



Contents

- 2-3P 地域とともに生きる 坂根慶子さん
- 4P ㈲中木屋本店 ～チャンスをつかむ!～
- 5P 篠原メタル工房 鉄に魅せられて
- 6-7P ㈲旭養鶏舎 「えごま玉子」
- 8P 定住推進員だより Vol. 2
- 9P シリーズ新石見銀山⑬／ちょんぼし語録⑦
- 10-11P おおだ情報BOX／ケーブルテレビが開局しました!
- 12P ふるさとは今(要害山)／表紙紹介(大田市駅)



大田のまっぴらな暮らしをまねなさん 地域づくりも一生まねる

～親の介護をきっかけに大田市へUターン
高齢者福祉の道へ～

今日、都会や遠方で暮らしながら、親の介護のために頻りに帰省するなど、遠距離介護の問題が社会問題となっています。親の介護をきっかけに、夫と別々に暮らしながらも、大田市で高齢者福祉の仕事に奮闘しておられる坂根慶子さん（川合町在住・59歳）を取材しました。

【海外での結婚生活】

慶子さんは、昭和43年に大田高校を卒業後、看護師を志し、東京にある高等看護学校に入学。卒業後は5年間、病院に勤務しました。昭和51年に病院を退職し、大田市へ帰郷した際、幼な



中央が康治さん、右端が慶子さん
<1985年 オランダ>

高年齢者福祉の道へ

じみの康治さん（当時ベルギーにあるYKK株の工場に勤務）も偶然、一時帰省していて、親同士の話がきっかけで結婚話がトントン拍子に進みました。そして、3ヶ月後には結婚。そのまま夫と共にベルギーへ渡航することとなりました。この国で長男を出産しましたが、初めての異国の地で生活は、言葉も通じず、家に閉じこもりがちの3年間でした。

その後、一度は夫の転勤のため、共に富山県黒部市に帰国しますが、2年後の昭和57年に再び海外赴任と



坂根 慶子 さん

交流をするようになり、今でも相互交流が続いて、退職後は、是非、オランダの友人に会いに行きたいと話されました。

【看護師へカムバック】

なり、今度はオランダへ。ここでの生活は、ベルギーでの体験を教訓に、自分から積極的に外に出かけ、交流を求めていく姿勢を持ちました。

最初は、長男の通う学校へ毎日のように出かけ、一緒に授業を受けることから始めました。そのうちに、学校の先生が慶子さんの思いを理解し、何か子ども達に日本文化を伝えて欲しいと言われ、折り紙教室を始めます。この教室は子どもたちの間で大好評となり、このことをきっかけにオランダの人々と家族ぐるみの

平成3年にオランダから帰国し、再び富山県での生活が始まってまもなく慶子さんは病気を患い、富山労災病院で手術・入院となります。この入院生活を送る中で、神の啓示があったように、突然、慶子さんは18年のブランクがあるにも関わらず、看護師にカムバックすることを決めます。幸いなことに退職者が出たため、すぐに採用となりましたが、ブランクもあり、注射の打ち方も十分にわからない状況でした。しかし、慶子さんの一生懸命さが伝

わり、医師や看護師が協力して支援してくれました。この病院で勤務しながら、ケアマネジャーの資格も取得するなど、これらのことが後々の行く末を決定付けることになりました。

【介護のため大田市へUターン】

この頃、実家の両親（小倉益一さん、秀子さん）は、介護が必要な状態となっていて、弟妹と話し合った結果、慶子さんが介護をすることになり、夫の康治さんと離れ、平成12年8月、大田市に帰郷しました。

両親の介護をしながらも、看護師の資格を生かした検診業務を試してみないかと誘われ、市役所に非常勤職員として働くことになりました。その後、平成13年4月には母親がグループホームへ入所し、同年10月には父親が他界。亡き父親が死の間際に、慶子さんに「近所のことを大事にするように」と遺言を残されました。父の他界後は、両親の介護をす

最近の福祉関係職場の求人状況

～石見大田公共職業安定所 吉木所長に伺いました！～

最近の福祉関係の求人状況の特徴は、管内全体の求人の中で、大変大きな割合を占めていて、しかも安定的な求人数があることです。具体的には、平成21年7月の福祉関係の求人は42件（パートを含む）と全体の求人件数の1割を占めています。そのうち常用フルタイムは32件と、職種別の常用フルタイムの求人件数で一番多い件数になっています。

必要な資格は、介護福祉士・介護支援専門員・ホームヘルパー2級・普通運転免許などがあり、勤務先は特別養護老人ホーム・デイサービスの介護員が多い状況です。また、求人件数も毎月平均して30～40件と、安定的な求人があります。これは反面、慢性的な人手不足の状況にあると言えます。福祉資格取得制度が充実しているため、資格を持たない方でも働ける環境が整ってきています。

ふるさと“おおた”で福祉関係の求職を希望される方は、

ハローワーク石見大田（☎0854-82-8609）まで気軽に問い合わせをして欲しいとのこと

る必要がなくなつたため、富山県と島根県とを往復する生活になりました。

【高齢者福祉の道へ】
このような生活が続いているなか、介護支援専門員の資格を活かして、高齢者の在宅介護支援センターで働いてみないかとの誘いがあります。どうしようか迷っていた時、社会福祉法人放泉会の瓜坂理事長から「大事なことは地域に出かけていって、信頼を得るこ

とです。誠心誠意努めれば、地域の信頼を得ることができ、父の遺言と一本の糸がつながり、頑張ってみよう」と決意。そして、現在は三瓶地区包括支援センターに勤務されています。母親の秀子さんは、特別養護老人ホームに入所されていますが、いつでも顔を見ることができて、幸せに感じているとのこと。

【大田のやさしい空気に包まれて】
当時を振り返り、慶子さんは、「決して、自分ひとりの力で道を切り開いたのではなく、大田のやさしい空気につつまれていたらこそ、Uターンしてから、自分の資格や思いが活かされ、高齢者福祉の道で頑張れていると思う」と話されます。

地元で仕事とは別に、毎月第2日曜日に、近所に住

む高齢者の方に集まっていたとき、「高齢者サロン」を立ち上げられました。健康体操などをしながら、「できるだけ長くサロンを続けていきたい」と話されます。

【Uターンを考えておられる方へ】
自分自身の経験を踏まえ、大田市へ帰ったら、是非、近所の方・知人・友人に「どがなかな」と声を掛けて欲しい。こちらから心を開いて、声をかけ続けてい



介護予防教室の様子
参加者にやさしく話しかける慶子さん

ければ、きっと地域の方が応援してくれるし、活かされていく道もおのずと見つかるのではとアドバイスをいただきました。

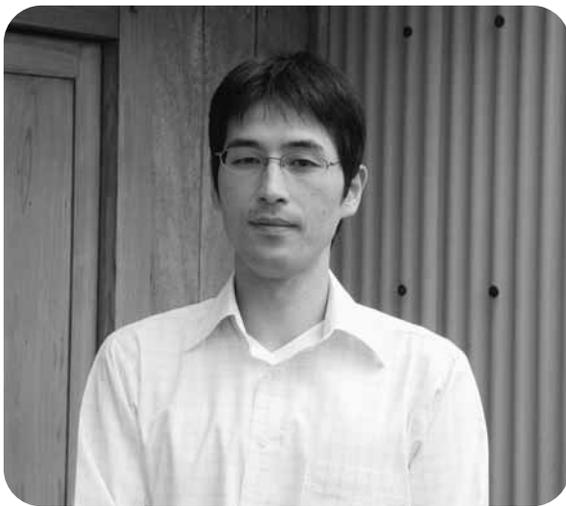
現在は、夫の康治さんと別々の生活ですが、毎日のように携帯やメールで近況を伝え合っている仲むつまじいお二人。いつの日か、ここ大田の地で、夫婦一緒に暮らしが実現できることを願ってやみません。

有 中木屋本店

味噌と醤油をつかむ!

味噌と醤油。日本人なら毎日口にするこの二つの食材を、大正13年から長年にわたり久手町で製造・販売している有 中木屋本店。

味噌と醤油を同じ製造元で作っていることは、珍しいことのように思われがちです。しかし、この両方を同時に製造するのは非常に効率が悪く、現在では、



青山 幸生 さん

掛けているのが、4代目の青山幸生さん(37歳)。青山さんは、以前は東京の会社で営業をされていたのですが、31歳のときにUターンしました。現在の家業を継ぐようになってから7年が経と



「梅みそだれ」青梅を味噌につけて作っています。シンプルでさっぱり系の味です。キャベツや野菜サラダにかけてどうぞ。

「石州もろみ」国産の茄子と胡瓜が入っています。ご飯にのせてどうぞ。

「唐辛子もろみ」ちょっと珍しい唐辛子入り。モロキウや豆腐につけてどうぞ。

- 梅みそだれ (630円/240g)
- 石州もろみ (250円/200g)
- 唐辛子もろみ (250円/200g)
- 銀の醬 (500円/360ml)

有限会社 中木屋本店

島根県大田市久手町波根西350
TEL 0854-85-8501
FAX 0854-85-7386

多くの製造元が敬遠しているのが実状です。その中で中木屋本店は、昔からの固定客を大切にしたいという思いから、今でもその二つの商品を作り続けています。近年、味噌・醤油だけでなく、中木屋本店の新たな商品も、所々で目にするようになってきました。新商品の一つ、『梅みそだれ』は、今年の3月から大森地区限定で販売を開始し、卸した商品は即売という状況が続いています。

これらの新商品開発を手掛けているのが、4代目の青山幸生さん(37歳)。青山さんは、以前は東京の会社で営業をされていたのですが、31歳のときにUターンしました。現在の家業を継ぐようになってから7年が経とうとしています。東京にいるころから、お客さんからの要望をダイレクトに商品へと繋げるのできる、ものづくりに興味を持っていたそうです。

先代の後を継いでから7年間、ひたすら前を向いて全力で走ってきたと、青山さんは振り返ります。

『梅みそだれ』は、青山さんのお母さんの作るものをもとに、試行錯誤を繰り返して商品化し、ようやく納得のいく商品として完成しました。

現在、青山さんは自身の大好きなボン酢と味噌を使った新商品を考えています。こういった新しい発想は、「醤油だけ、味噌だけを作っていたならば生まれなかつただろう」と話されま

す。何かと何かを柔軟に結び付け、お客さんの要望を満たしたいという気持ちで、新商品の開発へと繋がっています。そして、好きだからこそ、作ってみたい“という、青山さんの内から湧き出る情熱やこだわりが、商品を通じて消費者の皆さんにもきつと伝わるのではないのでしょうか。

石見銀山の世界遺産登録は、大田市の製造業者にとって大きなチャンスです。全国各地のお客さんに商品を見てもらうことができ、大森で売れば販路拡大が期待できます。そんな中で青山さんは、今こそやらなければという気持ちで、時間をかけ突き詰めて新商品を作り上げていこうと、日々奮闘しています。

篠原メタル工房

鉄に魅せられて

大森の町並みを代官所の
ほうから歩くとすぐ左手に
「釜屋」という店に出会
います。

店の中を覗くと古民家の
風合いにマッチしたお香立
てや花瓶などの鉄のオブ
ジェたちがやさしく迎えて
くれます。

鉄という硬い素材である
にも関わらず、やわらかく、
落ち着く感じ。
オブジェを制作している



原田 博昭さん（本社展示場）

篠原メタル工房（水上町福
原）の原田博昭デザイン部
主任（49歳）は、この感じ
を「うるおい」と表現しま
す。

篠原メタル工房は、平成
17年5月に代表の篠原友行
さん（59歳）が鉄骨や製罐、
機械補修を行うため、瓦工
場だった場所を購入された
のが始まり。

「メタル工房という名称
は、鉄工所でも良かったと
思うのですが、篠原社長の
『鉄工だけでない、プラス
アルファの部分で、顔の見
えるお付き合いができるモ
ノづくりをしたい』という
想いがあったのでは」と原
田さん。

都会地やインターネット
等でまとめて売れることよ
り、実際に来て、作品を見
て頂いて、気に入ってもら
えることを大切にし、常に
購入される方がどんな気持
ちで作品を手取るのか想
像しながら作ると思います。
「社長も奥さんも骨董品

が好きなんです。人の気持
ちをいっぱい吸い込んだも
のが…」

二人の想いと作品を手掛
ける原田さんの想いが一致
しているからこそ、取り組
むことのできるモノづくり。

経営的には、決して一定
飛びに売上が伸びるわけ
はないかもしれませんが。半
歩ずつでも着実にという考
えです。

「釜屋」を出店されたの
は、建物の所有者が同窓会
で皆さんと一緒に水上町の
展示場へ足を運ばれたのが

きっかけだそうです。

作品を気にいつて頂いて、
是非、大森でも展示されて
はどうかということから話
が進みました。

このような「ご縁」が少
しずつ広がってきています。

出雲市多伎町にある「い
ちじく温泉」にも作品が展
示されています。また三瓶
自然館サヒメルでも12月か
ら2月まで作品の展示が決
まっています。

原田さん曰く「うるおい」
とは、昔は当たり前の風景
であった、めだかが泳ぐよ



石見銀山大森町並みにある「釜屋」



素朴な作りが山野草とよく似合う



原田さんの作品は、平成18年の第60回
記念二紀展で入選しました。

篠原メタル工房

島根県大田市水上町福原117
TEL 0854-89-0960
E-mail info@shinoharametal.jp
http://www.shinoharametal.jp/



釜屋 店内

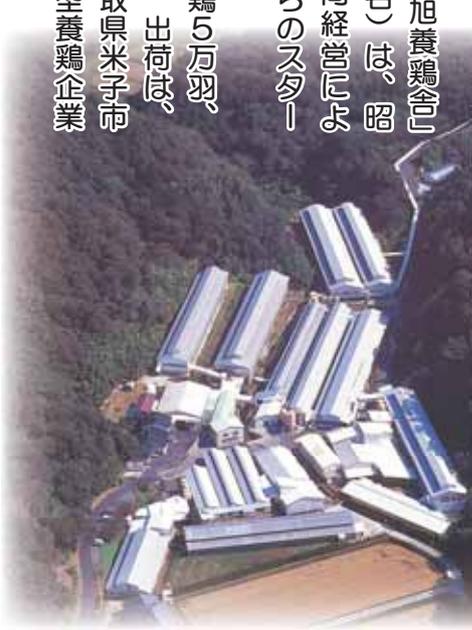
うなやわらかさ。
皆さんご帰省される際は、
是非、立ち寄って頂いて
「うるおい」を感じてみら
れてはいかがでしょうか。

創業以来48年 鶏一筋

山陰をカバーする大養鶏場 (有)旭養鶏舎

大田市波根町にある「(有)旭養鶏舎」(竹下正幸社長・従業員35名)は、昭和36年に創業。6人の共同経営により、当時の羽数は5千羽からのスタートでした。

現在、成鶏23万羽、育成鶏5万羽、日量18万個の鶏卵を生産し、出荷は、西は山口県萩市から東は鳥取県米子市までをカバーするまでの大型養鶏企業に成長しました。



住所：大田市波根町221-1
電話：0854-85-8421 Fax：0854-85-7054
HP：<http://www.asahiegg.co.jp/>

23歳で社長に就任 経営再建に向けて

「当時は、まだ23歳の遊び盛りの若造でした」と竹下社長。大阪で建設機械メーカーの営業をされていた竹下社長は、経営難になった会社の跡を継ぐため昭和48年に故郷へUターンされました。

「共同経営で、後継者が居るのが自分だけでした。大阪は万国博覧会と高度経

済成長の真つただ中、帰りはなかつたですよ」と23歳で社長となった当時の状況を笑顔で語る竹下社長。

経営再建に向けて、生産・販売をきちんとやれば必ず再生出来るという強い意志で、昼間は農場で仕事、夜は先輩の所で養鶏を教えてもらうなど、「とにかく人よりも産卵成績が上回らなければいけない」と毎朝5時から鶏の世話に飼養の勉強にと励まれました。

社員あつての会社 社員家族に感謝

その結果、帰省後わずか2年も経たないうちに「旭養鶏舎の卵は良い」と評価を得るまでになったそうです。

経営再建の見通しが立てられたのがむしろに働いた大阪での営業の経験が役立ちました。「大阪のネオンが忘れられなく、何度も帰りたいと思いました」と竹下社長は若い頃を思い

出しながら話します。また、ここまで会社が大きくなったのも「社員あつてこそ旭養鶏舎なんです。また社員の家族の協力もあつて勤めることができる。社員の家族にも感謝しなければなりません」と竹下社長は言われます。全社員の誕生日には花束を贈られるほどの社員思いの竹下社長です。

新たなことにも 常にチャレンジ

新しいことにもチャレンジしていく旭養鶏舎は、今年6月、鶏が排泄する糞を粒状のペレットにして「鶏糞ペレット」として販売されるなど、循環型社会の構築も図っています。

さらに、地元保育園児と小学生を対象に、鶏卵の学習や施設見学を実施されたり、消費者に対しては、卵料理学習等の消費者交流活動などの社会貢献を積極的に行っています。

次の一手は 「メタまご」の生産

お米を鶏に食べさせる「飼料米」の生産です。地元の田んぼで育った飼料米を鶏の餌に混ぜます。

現在、鶏の飼料の自給率はわずか17%です。自給率を上げる運動を展開し、安心・安全な飼料の国内自給率を高めるため地域と一緒になって活動を始めました。また、使われていない田んぼで米づくりをすることで、水田の有効活用ができ、米を食べた鶏の糞を、また田んぼに入れます。地域資源の循環を目指した畜産バイオマスを推進しています。



▲地域との交流による飼料米の田植え作業

「えごま玉子」を商品化

美味しまね 認証第1号を取得

旭養鶏舎の「たまご」と「えごま玉子」の品目が、島根県の「安全で美味しい島根の県産品認証制度（愛称「美味しまね」）の認証第1号となりました。

この認証制度は、県内で生産される農林水産物で「高い安全性（安全で）」と「優れた品質（美味しい）」を兼ね備えた産品を生産する生産者・生産方法を県知事が認証するもので、今年度からスタートした制度です。



▲「認証の盾」と「えごま玉子」を手に笑顔の竹下正幸社長



▲えごま玉子6個入325円

生活習慣病の改善 えごまに着目

「えごま玉子」は新しく商品化されたもので、県内で生産された「えごま種子」を鶏に飼料として給与し、その鶏から生産された卵を「えごま玉子」として販売しています。

えごま（荳胡麻）は、一年草のシソ科の植物で、千年以上前から一部の人々の間で食されています。「えごま」には、普通の胡麻にはほとんどない「アルファ・リノレン酸（人の体内では作り出すことが出来ない必須脂肪酸）」が60%以上も含まれており、生活習慣病の改善に役立つ油として評価が高いものです。

アレルギー対策は 永年の課題

旭養鶏舎と島根県や関係機関が「えごま」を鶏の配合飼料に混ぜて利用ができないか研究を進めてきました。

そして、島根大学医学部との共同研究により、その成分が卵にどこまで添加できるのか、モニター109名で臨床試験を1年間実施しました。

結果、「アルファ・リノレン酸」を摂取すると、体内で青魚に多く含まれるド

コサヘキサエン酸（DHA）等が合成され、アレルギー体質や生活習慣病の改善に役立つことが実証され、今年9月の「第18回日本脂質栄養学会」で発表されました。

現在、鶏2千羽に給与し、日量1800個、180パックの生産を行い、特許も申請中です。

竹下社長は、「アレルギーがあつて、卵を食べられない人にも是非食べてもらいたい。これは、業界の永年の課題なんです」という強い思いを語ってくれました。

鶏を愛する人集まれ

定住について竹下社長に話を伺いました。

養鶏の仕事は、農業でいえば畜産業です。

動物を愛する人、とにかくニワトリを愛する人、鳥類の好きな人は大歓迎です。全社員皆、ニワトリが好きな社員ばかりです。

田中和樹さん（21歳）は、とにかく鶏が大好き



▲田中和樹さん

きて、中学の時、職場体験で1週間の実習に來たのが縁で、3年前に入社しました。現在は、主に鶏の管理を行い、毎日頑張っています。

定住推進員だより Vol.2

大田市では『空き家』を活用し、皆様のUターンをお待ちしております。

市では、定住希望者に対応した住まい環境を提供するため、島根県宅地建物取引業協会大田支部と連携し、「空き家」の活用事業に取り組んでいます。空き家を活用することにより大切な資産を守り、定住人口の増加につなげようと、寄せられた空き家情報をもとに調査を行い、現在、次の14件の空き家をご紹介します。

また、20年4月よりスタートしたこの取り組みで、これまで10件の契約（賃貸・売買）が成立しました。“おおだ”へのUターンをお考えで空き家の活用を希望される方は、『おおだ定住支援センター<大田市役所地域政策課内>（☎0854-82-1600）』へ問い合わせ下さい。ご希望の方は、現地までご案内します。（※物件の所有者との調整が必要ですので事前に連絡をお願いします。）

なお、空き家情報の詳細につきましては、おおだ定住サイト「どがどが(<http://www.teiju-ohda.jp/>)」でご覧いただけます。

どがどが 検索

おおだの未来検索サイト どがどが	賃売区分	構造		おおだの未来検索サイト どがどが	賃売区分	構造	
	所在地	住宅面積	敷地面積			所在地	住宅面積
金額	特記			金額	特記		
① 	賃貸・売却	木造平屋建		⑧ 	売却	木造平屋建	
大屋町	136.5㎡	333.8㎡		三瓶町志学	186.5㎡	330.5㎡	
1.5万円/月 300万円	南に面し、高台にある古民家作りの建物。			1,200万円	三瓶山麓に位置し、温泉三昧。		
② 	売却	木造一部コンクリート2階建		⑨ 	売却	木造平屋建	
三瓶町池田	146.2㎡	168.6㎡		温泉津町上村	122.5㎡	610.8㎡	
350万円	日本海や三瓶の眺望が最高。雨漏り修繕必要。			250万円	小規模であるが土間がある。水周り修繕必要。		
③ 	売却	木造2階建		⑩ 	売却	木造平屋建	
三瓶町志学	261.0㎡	429.7㎡		祖式町	276.0㎡	776.0㎡	
850万円	建物が2棟あり2世帯家族向け。店舗利用可。			800万円	商家の佇まいで醤油蔵あり。炭酸水が涌出る。		
④ 	売却	木造2階建		⑪ 	売却	木造平屋建	
富山町	321.8㎡	658.1㎡		温泉津町井田	132.0㎡	573.6㎡	
200万円	棚田の美しい古民家風の住宅。			400万円	古民家住宅で南側の眺望は素晴らしい。		
⑤ 	売却	木造2階建		⑫ 	売却	木造平屋建	
久手町	188.8㎡	226.7㎡		温泉津町井田	186.1㎡	1405.9㎡	
500万円	即入居可能な物件。久手駅、日本海が近い。			300万円	高台にある眺望のよい家。水周り改修必要。		
⑥ 	売却	木造2階建		⑬ 	売却	木造2階建	
鳥井町	158.0㎡	241.5㎡		温泉津町井田	184.6㎡	405.6㎡	
90万円	水周り、内外装の修繕が必要な物件。日本海が近い。			250万円	通りに面していますが通行量は少なく、比較的便利な場所にあり。		
⑦ 	売却	木造2階建		⑭ 	売却	木造平屋建	
仁摩町仁万	215.2㎡	265.4㎡		温泉津町福田	109.3㎡	252.2㎡	
480万円	仁万駅や小学校に近く便利がよい立地。			200万円	山間の一軒家。田舎暮らしには好物件。		

(平成21年10月1日現在)

今年の夏休みもたくさんの子供たちが家族連れで石見銀山を訪れました。その多くは観光目的の来訪でしたが、石見銀山に興味を持ち好奇心に満ちた子供たちに出会えたことは大きな喜びでした。

「娘が国内の世界遺産を勉強したいと言って奈良から来ました」と言うお母さんのそばで熱心にノートをとる女の子、「なあなあ ○○○○知っとる?」と、お父さんに声かける男の子など。圧巻は、「大森のいろいろなところに行って、観光客などのたくさんの人たちへアンケートして、大森の地図をつくりたい。何度か来て、教えていただきたいこともあります。おばあちゃんといっしょに来るので協力していただませんか」と、訪ねてきた近隣の小学生の女の子。「いいよ、いいよ、いつでもおいで。わかったことがあったら教えてね。地図ができたから見せてね」と、わたしたちは相好を崩しました。

さて、いま現実の生活では、実際にモノに触り、手足を動かし、体で覚えた“ことば”が少なくなってきたと感じています。たとえば、鉱山で肝心要の採鉱の場面。「せおう」「こなす」「うがつ」「はつる」という言葉を子供たちは、それこそ身振り手振りでも説明できるのでしょうか。皆さんはいかがでしょう。

「せおう」はわかりますね。背に負うこと。背負子（ショイコ/セオイコ）、木負子（キオイコ）を背って田畑や山へ仕事に行った方も多いはずで

す。「こなす」は粉（こ）に成すの意、熟すと書きます。固まったものを細かく砕くことで、石見銀山でも掘り出した鉱石をそれより硬い石（かなめ石）の上に置き、金づち（ツルハシ、ゲンノウ）で細かくすることを「コナシ」と呼んでいます。では、「うがつ/穿つ」や「はつる/研る・削る」はどうでしょう。穴をあける、うすく削り取るが原意ですが、ほとんど使ったり聞く機会がないように感じます。

「なあなあ これ知っとる?」の会話のなかに、感性豊かな子供たちが身をもって知り得る機会が増えてくるよう、わたしたちも努力したいと考えています。「チンする」だけの料理にならないように。。。



砕いた鉱石から不用物を流しさる「ゆりわけ～比重選鉱」の体験学習

ちゃんぽし語録⑦

散歩中にばったり出会ったAさん、Bさんの会話です。

A:おや、犬をこうとっちゃったかいな。
 B:いんやあ。ぼうずがあんまりねだれるけえ、もろうてきただに。
 A:そがかな。
 B:自分で世話するちゅうたに、ちっともせんけえわしが連れて歩いとるだ。
 A:そがなもんだに。
 B:しごんならんのはぼうずでたくさんだに、こなもよーにしごんならんけえくたびれとるわ。
 A:まあ運動だと思ってすーだわ。わしゃもちっと痩せにゃあ言われて歩いとるだ。
 B:は、そがだ?ほんならこれから一緒に歩きやえな。
 A:そらええな。そがしょうか。
 B:一人で歩きや大儀がついていけんでなあ。
 A:そがだいなあ。

(解説)

困っているという会話ですが、方言だと角が取れてやわらかい雰囲気になりますね。やれん、やれんと言いながらも、笑いながら話している様子が目に浮かびます。

【対訳】

A:おや、犬を飼っていましたか?
 B:いいえ。息子があんまりせがむので、もらってきたんです。
 A:そうですか。
 B:自分で世話をすると言ったのに、全然しないで私が散歩させているんですよ。
 A:そんなものですよ。
 B:やんちゃなのは息子で十分なのに、この犬もすぐやんちゃで疲れ果てているんです。
 A:まあ運動だと思ってしたら。私はもう少し痩せないといけないと言われて歩いているんですよ。
 B:ああ、そうなんですか。それならこれから一緒に歩けば良いですね。
 A:それは良いですね。そうしましょうか。
 B:一人で歩くと面倒になっていけませんからねえ。
 A:そうですよねえ。

みんな！ 待っとなるでな～

五十猛のグロ

◆円錐形の仮屋を作り、屋内に設けられた囲炉裏を囲んで餅などを焼いて食べながら深夜まで歓談して過ごす。

1年の豊漁や無病息災を祈願する、とんど行事。

期日 1月11日(月)～15日(金)

会場 五十猛町大浦地区

[問] 五十猛まちづくりセンター

☎ 0854-87-0026



物部神社節分祭

◆2日(火)23時～厄除け火焚き神事

3日(水)0時から節分祭

正午より福引き・豆まき・福まき

期日 2月2日(火)・3日(水)

会場 物部神社(川合町)

[問] 物部神社

☎ 0854-82-0644



宅野子ども神楽発表会

◆宅野子ども神楽は、基本的に年2回の定期演舞があります。

正月三が日の演舞(各戸訪問)と2月11日の演舞です。

期日 2月11日(木)

会場 仁摩伝統芸能伝承館

[問] 大田市役所仁摩支所

☎ 0854-88-2111



御日待祭り

◆夜通し火をたき、「寝たら起こせ王子や王子、五郎の王子」と叫びながら巖島神社まで町を練り歩くお祭りです。

期日 2月14日(日)

会場 巖島神社(温泉津町小浜)

[問] 大田市役所温泉津支所

☎ 0855-65-3111

ケーブルテレビが開局しました!!



大田市内における情報化を推進するため、平成20、21年度の2年をかけて市内全域にケーブルテレビの整備を行ってきました。

そして、今年の7月19日、第3セクターである石見銀山テレビ放送株式会社の運営によるケーブルテレビ(ぎんざんTV)が開局し、平成20年度整備エリアにおいて、テレビ放送をはじめ、高速インターネット、音声による告知放送などの本サービスが開始されました。

ケーブルテレビの自主放送番組では、各地で行われているイベントや活動、子どもからお年寄り、団体や企業など、大田でがんばっておられる方が紹介されています。また、定例市議会の生中継も行われるようになり、情報の共有化が進んでいます。

平成21年度整備エリアにおいても10月末に幹線整備が完了し、11月からは各世帯においてサービスを利用できるようになります。

ケーブルテレビの市内全域整備により、合併前の旧市町毎に異なっていたお知らせ機能の一元化、また市内におけるインターネット接続速度の格差是正、更には地上テレビ放送における難視聴対策など、大田市が抱える情報化の課題を包括的に解決することができるだけでなく、防犯・防災を含めた行政情報の面においても、映像と音声を活用した、より高度で迅速な情報提供が可能となります。

また、地域内の情報交流を深めることにより、薄れつつある地域コミュニティの活性化を図ることができ、更には世界遺産である石見銀山をはじめ、歴史・文化・自然に恵まれた本市の魅力を市外に発信することも可能であるため、UIターンによる定住の促進や観光客誘致による交流人口の拡大にも期待が持てます。

今後は、商業・産業の振興、更には医療・福祉・教育の充実など、あらゆる分野での活用策が考えられるところです。何れにしても、ケーブルテレビはまだスタートしたばかり。一步を踏み出したにすぎませんが、この一步は大田市にとって“自然・歴史・ひとが光り輝く”だれもが住みよいまちづくりに向けた大きな一步であると言えます。

【問い合わせ】大田市役所情報企画課

☎ 0854-82-1600 (内線475)



ようがいさん 要害山【富山町】

ふるさとは今

富山町の要害山は正式には重蔵山しげくらやまといい、戦国時代の富永山城守元保とみながやましろのかみもとやすの居城でした。

この山城は出雲、石見の国境にあり要害堅固であったことから尼子、毛利氏の石見銀山争奪戦の際は戦略上重要な拠点であったようです。

富永氏は初め尼子に属していましたが、後に毛利方となり1570年(永禄13年)には尼子勝久の大軍を国境でよく食い止めたようです。

この南麓には、所々に往時を物語る石垣や石段が散見できます。頂上は平坦で2,500㎡(約750坪)の広さがあり、地元老人会とりでで桜とつつじが植樹され、砦風のあずまやも設置されています。そして、富山町の棚田や日本海、三瓶山も望め、眺望は絶品で一見の価値があります。



中央の山が要害山(標高299m)



山頂からの雄大な眺め

◆要害山への行き方◆

国道9号「富山入口」交差点から、県道286号に入り、道なりに約5km行くと富山まちづくりセンターがあります。そこからさらに県道284号を約300m進むと要害山の道標と案内板があります。そこを右側の道に入り、約300mで駐車場(約3台駐車可)に着きます。駐車場から山頂までは徒歩で約10分。

案内板から駐車場までの道幅は大変狭いので、普通車以上の車でお越しの際は、まちづくりセンターに駐車し徒歩で行かれることをお勧めします。

富山まちづくりセンターまでJR波根駅より車で約15分。詳しくは、富山まちづくりセンター(☎0854-88-0001)まで。

表紙 あの時～石見大田駅(昭和45年)～

大正4年7月に開業した石見大田駅の2代目駅舎(現在の駅舎)が完成したのは、昭和45年のこと。表紙は、完成式が行われた12月5日の写真です。

当日は、法被姿での花笠音頭や、餅まき、また、自動車で作った屋台10台が年末商戦で賑わう町をパレードするなど、市民も一緒になって新しい駅舎の完成を祝いました。

現在のように自家用車も普及していなかった当時は、この駅を利用している人も多く、駅前通りも賑やかでした。

また、開業以来「いわみおおだ」の名で長く親しまれてきた駅名も昭和46年2月1日「大田市駅」と改められ、大田市の中央玄関駅として新たにスタートしました。



建替前の『石見大田駅舎』(昭和30年代頃)

大田市駅の跨線橋の鉄製門柱は現存する日本最古のものです。明治23年に帝国鉄道庁神戸工場にて製造され、石見大田駅の開業時に移設されました。「I.G.R. MAKERS KOBE 1890」と側面に刻印されています。

帰省などで大田市駅を利用される際は、思い出してください。



この情報誌は定住促進を目的としています。

発行 / 大田市役所総務部地域政策課

〒694-0064 島根県大田市大田町大田口1111番地
おおだの定住サイト「どがどが」

TEL:0854-82-1600

FAX:0854-82-5885

E-mail:o-tiiki@iwamigin.jp

http://www.city.ohda.lg.jp/

http://www.teiju-ohda.jp/

どがどが 検索