どんぐり新聞

2012 10月 167号

http://www.dongurimosato.com

10月の稲武は郷土選手権「ちかまつ」ヘチョンコ民民がいっぱい！昔の生活が分かり

10・11・12月のイベント・見どころ

どんぐりの湯 リニューアル
1周年記念イベント
稲武・米粉狂国 宣言
10/6(土) 親子米粉ピッとうち表彰 米粉グルメの試食会
豊田市観光協会 キャンペーン
10/7・8(日)(月) 道の駅 どんぐりの里 いなぶ
どんぐりの湯 **がらがら抽選会**
10/7・8 アンケートに答えて くじをひこう！
稲武の秋の入口はイベントがいっぱい！ 空気もさわやかで、遊ぶにもピッタリ。
いなぶ観光協会 TEL(0565)83・3200
山里体験 **どんぐり工房** TEL(0565)83・0335
10/14(日) でっまいど掘り
10/20(土)・21(日) 森のおやつ
10/27(土)・28(日) ハロウィンパーティー
おおいだいら 大井平公園 **もみじまつり**
『湯のり桶』から眺めるもみじはまた違った赤さがでます
11/3～25(土)(日) バザーも開催
タカドヤ湿地 もみじまつり
11/11(日) 9:30～14:00 木の葉お飾りづくり
どんぐり横丁 薪場所 TEL0565(82)0004
11/10・11(土)(日) 薪200kg売ります 薪割り体験 お電話1000円引 ぐらぐら

平成24年度のどんぐり新聞はじまる

生誕300年 稲武の人物 No.7

稲武に入封 稲武の歴史や旧跡を紹介します。

源七 義民伝・野入 首代山

「若者が命をかけて守った故郷の山」

かつて山は村人にとって とてもとても大切なものでした。

牛馬のエサ / 火をたく薪 / 田畑の肥やし / わらじ・ガンマ・ふき など食材 / 屋根をふくやね など

山がなければ暮せない、村人の生命綱でした。
当時は山の境界がはっきりしていなかったため、山をめぐる争いが絶えませんでした。

信州との国境にあった野入村は月瀬村(信州)との争いが続き村の財政が苦しくなりました。村を豊かにするため、村の奥山に木地師(おこぼれ)やお茶畑を作るよう、大量の木を買ってくれます」をいれたことから悲劇が起こります。

1つの村→武節郷 / 2つの村→稲武郷 / 3つの村→野入 / 4つの村→首代村

そこう稲武は1つの村と武節郷と呼んでいました。
武節の衆は「山は1つ村のみんなの山だ」と考えていました。
「ウシらに無断で木を売るとはけしからん」と大騒ぎ山調べに出かけました。

今度は野入の衆が怒りました。野入の男たちでくびん棒を持て山に向かいました。山で大げんかになり武節の庄屋がたたき殺されてしまったのです。
「大変なことになってしまった」

庄屋 (1人目) 首代村(2人目)

村に戻り、村役人が相談しました。「番若い(1人目)の源七(このときまだ)が「野入の全員に罪が及んではいけない」「オレが全部の罪を引き受ける」と言い出しました。そんなわけにはいかない、みんながとめるのですが源七の意志を変えることはできず、庄屋の源蔵とともに赤坂代官所(豊川市)に自首しました。

代官所の厳しい取り調べにも源七の意志は固く「私が一人でやりました」という張り元覚えず決まりました。庄屋 源蔵は所払いになりました。
刑場の河原に引きだされた源七は野入の方向に座り直して「神々さま、故郷の山を守らせたまえ」と3回叫んで首を打ち落とされたといいます。

野入村では罪を一人でおおって死んだ源七の遺骸のために遺族に山を贈ったそうです。やがてその山を誰ともつなく「首代山」と呼ぶようになりました。

10月の 笛校 おばあちゃん

川手に住むどんぐり横丁 生産者 松井由好さんへの山里暮し

新米がとれたよ

稲刈りの次は くん炭 作りをします。

くん炭は種まき 水はとおすが 土とかげんを 調整します

PM2:00頃スタート 炭窯の下に新聞紙や杉の葉ぐべをつまる。

火がついて 煙が出て 下の口が 閉じたら 水をかけて 消します。

からもみから(6袋)を 山のように かぶせます。

1時間後 AM6:00 かき出した炭は 炭ぜんに 入れます。

翌朝AM9:00 バケツ2杯くらいの水を ばらつきが 出ないように 炭窯の 上から 消します。

天ぷらうどん 750円です

みんなに 教えたくなる どんぐりの里 いなぶ 7

どんぐり横丁の古 満枝さん 私のおすすめは…

どんぐり横丁内 どんぐり食堂で 食べよう！

さつまいも、ナス、しいたけ、きのこ など 季節変わりの新鮮な野菜と えび～4 種類

エビの入った ボリュームのある 天ぷらうどんです。
注文が入ってから その場で天ぷらを 揚げます。
稲武産ミネアキの米粉が 30%入った 米粉うどんも おいしいですよ！

どんぐり横丁・10月のレシピ きつまいも

どんぐりの里いなぶ スタッフのおすすめ さつまいも料理です！

さつまいもは豊富な食物繊維とヤラピン(セリロリから出る白い液体)が腸の働きを整えてくれます。またビタミンC、E、B1、カリウム、カルシウムを含み、お肌や美容にもい野菜です。

りんごでも糖度の高いさつまいもを作って、お客様に喜んでもらえるように努力しています。上手の湯を集めて、焼いて肥料として畑にまいています。

焼きいも

鬼まんじゅう

さつまいもの皮にひたひたになるように水を加えて煮ます。さつまいもにさとうを混ぜ、水分が出たところへ小麦粉などを混ぜ合わせます。

干しいも

さつまいもは寒さに強く、収穫直後は栄養分が豊富で甘みがあります。大きな鍋にお湯をわかし、塩ふわ さつまいもをゆがきやいたりゆでます。切って、天日に干せばできあがり！

さつまいも生産者 伊藤さん

森の温泉 / 花の温泉

	男性	女性	男性	女性	男性
2階 森の温泉	米ぬか	お酒(酒粕)	せんきゅう	どくだみ	宝寿湯
1階 花の温泉	10/1～3(月)(水)	5～10(金)(水)	12～17(金)(水)	19～24(金)(水)	26～31(金)(水)
	女性	男性	女性	男性	女性
	りんご	ラベンダー	ぶどう	みかん	りんご

稲武温泉どんぐりの湯 TEL(0565)82-3135
〒444-2522 愛知県豊田市武節町釜ノ原(愛知環状鉄道ハイランダ駅より約5分)
10:00(土日祝9:30)～21:00、受付終了20:00 木曜定休 9:00～17:00(土日祝8:00)

どんぐり横丁 TEL(0565)82-3666 4～11月無休 12～3月木曜定休

稲武地区マップ