



素晴らしい自然と
良いおじいさん

「ほく、こんなところに住んでみたい」。数年前、東京から浮橋に遊びに来た少年が口にしたこの言葉が、コロナ禍により、思い通りに活動ができなかった期間の古屋さんを支えました。古屋さんが代表を務める浮橋まちづくり実行委員会は、浮橋のブランド化による地域活性化を目指し、平成24年に設立された団体です。コロナ禍以前は、県内外の家族連れなどを招いて田植えやホテル観賞、公民館での流しそうめんなど年間を通して浮橋の自然を体験でき

るイベントを開催し、好評を得ていました。「あの時の少年が今、何をしているかはわからない。それでも、子どもの頃に感じた気持ちや体験はとても貴重です。私は、子どもたちにとって何か良いことをしているおじいさんになりたいんです」と優しい笑みを浮かべます。古屋さんは、浮橋まちづくり実行委員会の課題は「メンバーに若い人材を迎えること」だと考えます。「生まれ育ったこの地で人口減少や高齢化が進んでいる。何とかしなくては」と強い思いを秘めています。これまでの活動の継続はもちろん、さらに新しい活動も計画中です。

連載
ジャルガルの
ほのぼの日記

国際交流員がモンゴルを紹介！

第64回 恋しくなる「味」



▲フフル(アイラグを発酵させる伝統的な牛の皮を利用した製造容器)

皆さん、サエンバエノー。夏本番に近づき、あやめ祭りやナーダム祭が開催される、暑くて楽しい季節になりました。夏のモンゴルは「草原の風」と「アイラグ(馬乳酒)」の相性がとても良いです。アイラグは、出産を終えた馬から搾乳するため、酒造は初夏から秋にかけて行われます。まさに、季節限定の飲み物です。来月は、アイラグを巡る旅をするのが楽しみです。日本を離れなければならぬのは寂しいです。約100年前、三島海雲さんが発見したカルピスの原点と言われるアイラグは、その刺激的な酸味が特徴です。今、モンゴルの何が恋しいかと聞かれたら、私はきっと「草原の風」と「アイラグ」と言うでしょう。しかし、先立つてモンゴルへ帰国した娘は、柳月の温泉まんじゅうと給食が恋しいそうです。ママの手作り料理が恋しいと言うのかと期待しましたが、その答えに納得しました。きっと、私も日本の料理が恋しくなるでしょう。モンゴルでは、新鮮な魚を食べられないのが残念ですが、たまにウランバートル市内のレストランへ寿司やとんかつを食べに行こうと思います。また、スーパーで日本の調味料などを買えるので、食卓のメニューはこれから変わっていくかもしれません。現在、日本ではさまざまな国のお酒を買えますが、アイラグは鮮度の問題があり、輸入が困難だそうです。技術が発展し、どこでも

おいしいアイラグを飲めるようになったら良いなと思います。そして、モンゴルにはアイラグのほか、牛をはじめ、羊、ヤギ、ラクダなどの乳製品も数多くあります。近年、モンゴル人は夏でも肉を食べるようになり、健康に問題が生じてきています。食生活を見直し、夏は乳製品を主に利用していた昔ながらの習慣を復活させ、野菜を食べたいです。肉好きでモンゴル人が季節感を大切に演出と味わいのヘルシーな和食に魅了され、その味が恋しくなるなんて不思議に思います。それでは、バイタルタエ。

☎ 055(948)1412
協働まちづくり課

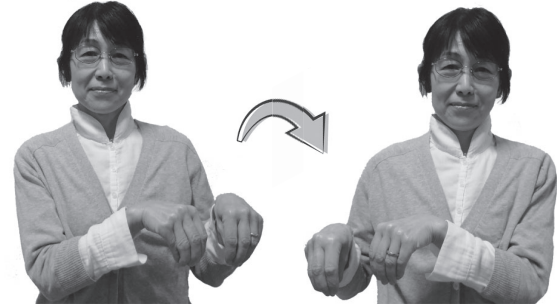
かんたん手話講座 ③9
移住

障がい福祉課
☎ 0558-76-8007 FAX 0558-76-8029

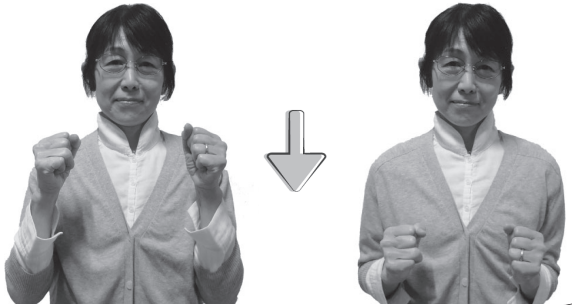
人口減の市町が多い中、伊豆の国市は移住者が増えています。聞こえない人が移住(転入)した場合でも、手話通訳者が市役所内、病院受診、地域の会合など必要に応じて通訳します。聞こえない人も安心して移住を検討してほしいですね。

①は移る、②は住むを表す手話で、「移住」は移ると住むを組み合わせた表現です。

① 移る 両手のつまんだ5指を下に向けて並べ、一緒に右方向に弧を描いて移動します。



② 住む 腕を立てて両手の拳を向き合わせ、両肘を同時に少し下げます。



モンゴルの夏を感じさせる草原と馬の群れ