

## ふるさと絵屏風シンポジウムを開催しました！

4月14日にふるさと絵屏風プロジェクトのシンポジウムが開催されました。昨年11月より、初めて地元の町内会の方々にプロジェクトを説明し、アンケートの回答、2月には公開聞き取り会と題して、アンケートから特に盛り上がりそうな話題に絞って、生活の中でのエピソードを語っていただく、という会を開催しました。今回、大々的に開く会としては3回目となり、地元の町内会の主催で、当社は後援という形でサポートいたしました。町内からは約60名ほど、他地域からは約20名ほど、総勢約80名が来場し、大盛況に終わりました。



### ◆会場・日時

上山口会館 4/14 (日) 14:00～

### ◆プログラム

1. 開会挨拶
2. 基調講演：滋賀県立大学 上田洋平先生
3. 葉山の里山記憶がたり
4. プロジェクトの今後の進め方
5. 閉会挨拶

※ふるさと絵屏風プロジェクトとは、地元住民の方々や周辺にお住まいの有志の皆様と一緒に、里山の原風景がどのようなものだったか洗い出し、1枚の絵屏風にまとめ、後世に伝えていこうという取り組みです。大和ハウスでは、取り組みを全面的にサポートして参ります。

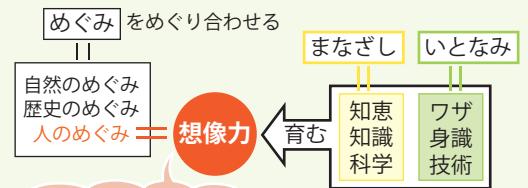
### 基調講演：「思い出を育てて未来を創る『ふるさと絵屏風』」(要約)



上田洋平：

滋賀県立大学助教。約30地域でふるさと絵屏風を推進。地域それぞれのいとなみを伝えることの大切さを広めている。

地域の文化はその土地の「自然・歴史・人」の3つの「めぐみのめぐりあわせ」によって生まれる。豊かな「めぐみのめぐりあわせ」は、そこに暮らす人々の豊かな想像力によって可能になる。想像力とは、めぐみの価値に気づき、めぐみの価値を引き出し、めぐみに価値を付け出す力である。「ふるさと絵屏風」の活動を通じて地域の記憶を受け継ぎ、先人の「まなざし」と「いとなみ」を学ぶこと、すなわち「過去を育てる」ことで、地域に対する想像力は豊かになり、それがふるさとのめぐみに気づき、ふるさとを愛し、地域の素晴らしい未来を創る原動力になる。



めぐみの価値に気づく力  
めぐみの価値を引き出す力  
めぐみに価値を付加する力

### 葉山の里山 記憶がたり (公開聞き取り会)

#### 登壇者のふるさとエピソード

“ふんち” (蜘蛛を戦わせる遊び) のデモンストレーション

オート三輪に乗せてほしくて、麦の収穫を手伝ってたな。

ふくろうの子どもを捕まえたら、親鳥が家までエサを運んで来た！

お手伝いのお菓子作りは、“いびり団子”をよく作ってた。

たき木を採ったり、藁ぞうりを編んだりするのが遊びだったわ。

ホオジロ (鳥) はオスとメスと鳴き声が違うんだ。

田んぼでイナゴを採ってきて、皆で炒って食べたの！

#### 会場の様子

町内の人でも外からの人も大盛り上がり！

そうだった！そうだった！懐かしいなあ～

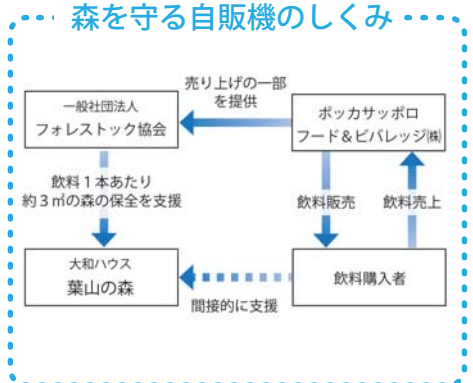
他地域の絵屏風のDVDは、とても感動的でした。

#### 休憩時間もふるさとエピソード★

会場外に展示した昔の写真。皆さん楽しんでいただけたようです。

今後は、絵屏風作成チームを結成し、チームを主体とした聞き取り会の実施、絵屏風の構図作成へと進んでいきます。6月16日には、もう一度、公開の聞き取り会を実施します。ご興味のある方は、次頁下部連絡先までご連絡ください。

# 森を守る自動販売機を導入しました。



## 「森を守る自動販売機」とは？

「森を守る自動販売機」プログラムは、ポッカサッポロフード&ビバレッジ様のご協力により、この自動販売機の売上げの一部が、一般社団法人フォレストック協会を通じて、「大和ハウス 葉山の森」の保全に充てられる仕組みです。

左の造成工事現場に設置されている「森を守る自動販売機」では、飲料1本を皆様にご購入頂くごとに、約3㎡の「大和ハウス 葉山の森」の保全が支援されます。

「大和ハウス 葉山の森」だけではなく、他の地域や他社様が所有する森を対象としたものもあります。普段の生活の中で何気なく選択・購入しているものから地域の森を支援することができます。見つけた際は、ぜひご利用ください。

3箇所の大和ハウスの造成工事現場に導入されました。

- ・ 埼玉県吉川市吉川美南
- ・ 神奈川県相模原市光が丘
- ・ 茨城県つくば市葛城

## 「葉山の森」周辺エリアの魅力⑧ ～手打そば 和か菜～

プロジェクトの紹介と併せて周辺の名所・見所やプロジェクト関連人物・団体などをご紹介していきたいと思っております。第8回は「手打そば 和か菜」です。



▲佇まい、店内へのアプローチ、店内、店内から眺める棚田の風景。全ての要素が風情溢れ、おそばをより一層美味しく感じさせます。

### <手打そば 和か菜>

「手打そば 和か菜」は、17年間、葉山でそばを作り続けているお店です。そばの実の中心＝「更科」だけを使った更科そばをメインに、その他、けしの実を混ぜた「けし切り」、ゆずの皮を混ぜた「ゆず切り」、抹茶を混ぜた「茶そば」など、様々な種類の麺を味わうことができます。オススメは、最もシンプルな「せいろ」と「ざる」。そば職人のこだわりを味わうには、盛りそばを「すばやく」食べることが一番なのだそうです。



▲せいろ天盛り。すっきりしたそばの味と、のどごしが絶品です。



▲特製のそば団子。そば粉の皮は、甘すぎずふわりと柔らかい食感で美味しいです。

【アクセス】JR横須賀線「逗子」駅より、京浜急行バス「衣笠」行き⇒「上山口小学校前」バス停で降車。バス停より徒歩3分。  
衣笠・汐入方面からは京浜急行バス「逗子駅」行き、または「湘南国際村センター」行き⇒「上山口小学校前」バス停で降車。  
【住所】〒240-0115 三浦郡葉山町上山口2644 【TEL】046-878-6206 【URL】http://members3.jcom.home.ne.jp/yyy-wakana/



大和ハウス工業株式会社 東京都市開発部/CSR部  
東京都千代田区飯田橋3丁目13番1号 〒102-8112 Tel 03-5214-2160 Fax 03-5214-2169  
建設業許可番号・国土交通大臣許可(特-22)第5279号 宅地建物取引業者免許番号・国土交通大臣(14)第245号  
www.daiwahouse.co.jp