



崎村だんじり、復活。

11月28日、崎地区にて約200年前から伝わる行事「崎村だんじり」(町指定無形文化財)が8年ぶりに行われました。崎村だんじりは、1月10日の十日エビスにあわせて崎の三穂神社で奉納されていたもので、漁師町・崎で豊漁を祈願する祭り。約50年前までは毎年行われていたが、過疎化や少子高齢化が進んで担ぎ手が不足し、最近では行われていませんでした。

元気な海士

地域活性化や産業振興のための活動、パワー溢れる海士人の情報を掲載！

その伝統行事がついに復活。崎以外の地区からも担ぎ手となる若者を募り、何度も練習を重ねて実現しました。当日は町内各地から集まった多くの観客が見守る中、約40人の担ぎ手たちは子供4人を乗せた「だんじり」(屋台)を左右に激しく傾けながら、漁協前から三穂神社までの道を勇壮に練り歩きました。伝統を受け継いでいこうとする地元若者の強い使命感と、その呼びかけに地区の枠を越えて応えた海士町の若者達。山内町長からは、これぞ男のロマン。さすが、崎の底力。海士町の宝としてこの祭りを残していきたい!との熱い応援の言葉もありました。この勢いが他の地区へも広がり、町の活力につながることを期待されます。



食の感謝祭

11月8日、隠岐神社にて、海の幸、山の幸、すべての海士の食に感謝を捧げ、その食の豊かさを広く知ってもらうというビッグイベント「食の感謝祭」が盛大に開かれました。

海士町観光協会主催で去年から始まり、今年は2回め。奉納の儀が厳粛に執り行われ、町中の飲食業、宿泊業、農産・海産物の生産者など皆さんの協力により、あれやこれやの美味いもんを売るブースが20種類以上も大集合しました。

地元の美味しいパン屋さん、ときわベーカリーと隠岐牛との奇跡のコラボレーション「隠岐牛サンド」(300円、写真中央)や、コラーゲンがぶるぶるして美容にも健康にもよさそうなナマコの煮込み(200円、写真左)など、各店に大行列ができました。

当日は天候にも恵まれ、集客数は800人超えを達成(観光協会談)。

今年は11月7日開催の予定。ますますパワーアップしそうな食の感謝祭、《実りの秋》が今から楽しみです!



心も体も健やかに。町民健康福祉フェア開催



11月8日、海士町健康づくり推進協議会主催の「町民健康福祉フェア」が、保健福祉センターひまわりにて開催されました。

食の感謝祭と同日となりましたが、15回目を迎える恒例行事とあって、延べ170名余りが集いました。

健康づくり講演会の講師には、香川県より山田規畝子さんを迎えました。三度もの脳卒中で高次脳機能障害となり、様々な不自由を克服しながら、



家事や子育て、医師としての仕事、講演活動を続けていらっしゃる方です。

お話ししづらい点をカバーするため、隠岐保健所の村下所長、出雲市の石橋典子氏との対談形式をとり、メッセージを代読する形で講演会でしたが（写真上右）、後遺症による言語障害が多少はあるものの、先生の言葉が参加者の心に響き、会場からの「自分も頑張りたい！」の発言に感動的一幕もありました。

先生は、高次脳機能障害を持つ者にとって暮らしやすい地域として次の二つを掲げられました。

一、障害を持つ人が出来ないことをさりげなくカバーできる「気遣いのある地域」

二、障害を持つ人が、自分の脳を学習させ回復させていく「チャンスのある地域」

誰もが必ず歳をとります。生涯の内に思わぬ障害をもつ可能性もあります。「先生のおっしゃる地域づくりを目指すことが、第四次総合振興計画の『島の幸福論』につながる」と、山内町長がお礼の言葉を述べました。海士のみんなでそんな温かな町にしていきたいと感じられた講演会でした。

昼食は、各種団体の協力で海士の食材を生かした郷土料理、健康志向料理の数々を味わい（写真上左、下左）、午後からは、歩こう大会や健康チェックなどの催しがありました。島前高等学校の石田校長先生の奥様である石田隆子氏をお迎えしてのパン作り教室は大好評で、先生の技を学び、試食を楽しみ参加者同士の交流の輪が広がりました（写真下右）。

秋はイベントが多く日程の調整に苦慮しますが、今年度は、大きな行事と重ならないように配慮します。

（健康福祉課）

島前高校で出前授業

海藻養殖産業を知るきっかけに

11月20日、島前高校1年生を対象に、「海藻からの水素生産とそのエネルギー利用」をテーマとした出前授業が行われました。

今回は島外から東京海洋大学の能登谷正浩教授、横浜国立大学の谷生重晴教授、岩谷産業株式会社の藤本守之氏ら、計5名の講師をお招きしました。

海士町の海藻バイオ燃料への取り組み紹介のほか、地球温暖化と海藻のバイオ燃料への活用や、海藻の水素発酵についての講義、また「水素の物性・水から水素を生産・燃料電池の組立て」といった実験が行われ、生徒たちは真剣に参加していました。

授業後に提出された感想文では、講義内容がやや難しかったが興味深く面白かった事、実験が楽しかった等の声が寄せられました。



実験を進める島前高校の生徒

（産業創出課）

海藻からの水素エネルギー生産は、海士町が現在取り組んでいる海藻養殖産業における将来的な展開の中で重要な役割を占めています。

今回の授業を機に、高校生が海藻や水素エネルギーに興味を抱き、海士町の海藻養殖産業の一翼を担う人材に育ってくれる事を期待しています。

隠岐潮風ファームの田仲壽夫さん 県が表彰する‘頑張っているリーダー’受賞！



知事表彰を受ける田仲さん

建設業から畜産業に異業種参入し「島生まれ、島育ち、隠岐牛」の生産とブランド確立に取り組む「隠岐潮風ファーム」の代表取締役、田仲壽夫さんが、島根県が表彰する『平成21年度 地域を引っ張る！ 農林水産業で頑張っているリーダー』の一人に選ばれました。

県内で農林水産業に携わり、創意工夫をこらして成果を出している各種団体のリーダーを表彰するもので、今回は田仲さんを含め7人が受賞しました。

審査では、隠岐牛の品質の高さや東京市場での高評価のほか、廃材の木材チップと牛糞で堆肥を作り海士町の田畑に還元している点、自給飼料の確保に取り組んでいる点も重視されました。

田仲さんは受賞について、「目標の年間売上1億5千万円にはまだ届かず、会社経営としてはまだまだ」と謙虚に語りつつ、「応援としてありがたく受け止める。地域の将来に残せるものを作りたい」と宣言。隠岐畜産業界のリーダーとして、今年も頑張つて下さい！

《リサイクルのしくみ》



公共事業などで出た廃材を収集

(上) 廃材を砕いたチップの山
(下) それを牛舎に運び、牛の寝床にして牛糞と混ぜたもの

水を入れながら攪拌し、空気を入れ「完熟」するまで発酵させる。中は80℃にまで上がる。



完熟したものをふるいにかければ、堆肥「潮風万作」の出来上がり。田畑に還元！



海士ブースには大行列が。嬉しい悲鳴



**海士の白いかや岩がき、
東京・練馬でのイベント「朝市」でも大人気**

海士の地域資源を活用し、冷凍技術C.A.S.による商品開発で《島まるごとブランド化》を目指す元気な地元企業、(株)ふるさと海士(第3セクター)。
そのふるさと海士では、取引先である東京の寿司チェーン「桃太郎すし」(運営は第一川崎屋)が主催する人気イベント「朝市」で、海士町の販売ブースを毎月出店しています。
朝市は、地域一番店を目指す桃太郎すしにとつて大切なイベントで地元集客力が大きく、最近ではテレビの情報番組組で取り上げられるほどの注目度の高さ。海士町ブースでは、白いかや岩がきの炭火焼などを積極的に

PR。11月15日に東京・練馬で行われた朝市では予想を上回る行列ができ、岩がき約100個、サザエ約1000個、白いか200パイが早々に完売という人気でした。12月20日の朝市には隠岐牛の串焼きが登場し、これも大好評。リピーターも増えており、着実に海士ファンが広がっています。
「東京で継続的にこのような活動ができるのも、桃太郎すしさんとの深い信頼関係があつてこそ。今後もパートナーとして良い関係を続けていきたい」と、奥田和司社長補佐役は語っています。