

長門の風

発行と編集／
 長門町役場企業課
 TEL 0268-68-3111
 FAX 0268-68-4011
 題字:北澤貞利町長

心も身体も暖かな町へ

長門町に温泉湧出



平成6年度に、電気あるいは電磁探査法により、町内全域の温脈調査を実施し、もつとも可能性の高い2地点を絞りました。平成7年9月に掘削を開始しました。掘削工事については、調査結果に責任を持たせるため、調査にあたった業者(円通寺地区Ⅱ株式会社ドリコ、鷹山地区Ⅱ株式会社鋼管鉱業、いずれも本社東京)に、そのまま請け負わせました。

両地区とも、1月の中旬には、深度1200メートルにまで達していましたが、その後、孔内の洗浄、試験用ポンプの設置、温度・湯量・水位変化などの諸測定に2、3週間要し、2月8日(木)の町議会全員協議会で、掘削成功の報告がありました。

●円通寺地区の現状

活用研究会を発足

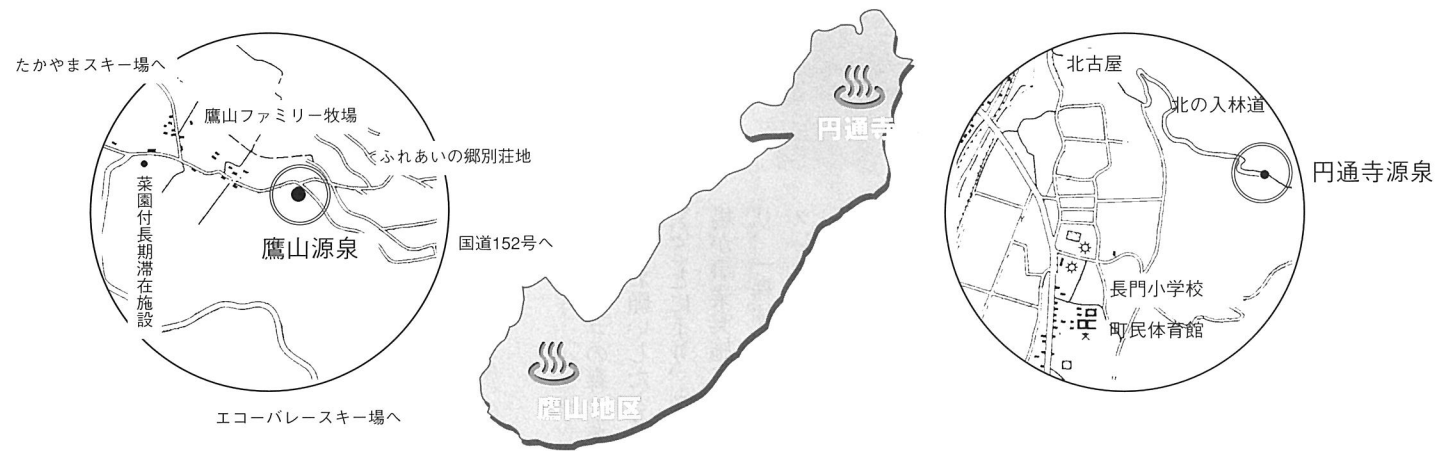
当面は温泉スタンド的なものを

温泉井掘削地点は、北の入林道終点付近

の町有地で、この一帯は古町から長久保にかけての眺望がすばらしく、また、依田窪病院や老人保健施設、デイサービスセンターなどの保健医療福祉施設が所在するエリアが控えています。

この温泉を有効に活用し、豊かさとするのが実感できる地域づくりを一層促進するため、円通寺地区温泉活用研究会(藤森馨会長、委員数18名)が発足しました。今後、住民の健康増進、福祉の向上など、温泉を核とした地域づくりについて研究をすすめる、8月末ころまでには、研究会としての結論を出したいと考えています。

なお、研究会と並行して、当面は「温泉給湯施設」として町の皆さんに利用してもらおうと、現在、源泉周辺の整備が進められています。



リゾート開発に絡めて

この地区には、町営ブランシユたかやまスキー場やエコバレースキー場、キャンプ場、別荘地、日本屈指の星葉峠黒耀石遺跡群があり、北白樺高原として観光スポットとなっています。また、この周辺は高原野菜の産地であるとともに、緑地等管理中央センター、菜園付長期滞在施設など、都市と農村の交流の場ともなる諸施設が整備され、民間の体験施設も現存しています。しかし、鷹山地区の場合、掘削地は国有林の中にあるため、利用については営林署との協議が必要になります。

今後は、住民の代表で組織する総合開発構想検討委員会(仮称)での検討や、専門コンサルタントへの基本構想の委託などを予定しています。

円通寺の源泉の泉質は、「ナトリウム―硫酸塩温泉」(弱アルカリ性低張性温泉)で、1キログラム中に溶存物質を1500～1600ミリグラム含む療養泉です。神経痛・筋肉痛・慢性消化器病・冷え性・慢性皮膚病・動脈硬化症などに利くようです。さらに、飲用としても適しており、糖尿病・慢性便秘・肝臓病などに効果があり、入ってよし、飲んでよしと、まさに最高の温泉といえることができます。

一方、鷹山の源泉の泉質は、「アルカリ性単純温泉」(アルカリ性低張性温泉)で微黄白濁の色で、微硫酸味を有するそうです。こちらは飲用には適しませんが、神経痛・筋肉痛・運動麻痺・疲労回復・健康増進に効果があるということです。

●鷹山地区の現状

「森林空間リフレッシュの森」

創造について

上田営林署

大門森林事務所森林官

業務課森林活用係

西村 周子

滝澤 禎恵



◆要旨

近年、国民の緑への憧れは益々強まっている。こうしたなか、多くの人々が訪れるスキー場において、このエリアを「森林空間リフレッシュの森」と位置づけ、自然景観との調和、四季を通じた自然とのふれあいの場の創造を目的とし、修景緑化事業を実施した。

◆目的

これまでスキー場開発というと、「森林伐採＝自然破壊」という見方をされてきた。また、スキー場自身も、冬場のゲレンデのみを重視する傾向にあった。しかし、スキー場全体を見てみると、周辺の森は鬱蒼としていて見た目も悪く、夏場も閑散としていた。こうした現状にあるスキー場を、これからは、国民のゆとりある生活の実現の場として、改めてその「役割と在り方」を考えるべきである。

そうしたなか、ブランシュたかやまスキー場・エコーバレースキー場において、常緑の植物などの植栽を計画した。山林の中にあるスキー場を緑化すると



いうと一風変わった施業に聞こえるが、この周辺の森林景観はカラマツで統一され非常に寒々しく感じられる。

そこで、今後緑への憧れがさらに強まってくる中で、もっとも多くの人が訪れるスキー場の景観を見直し、また四季を通じて楽しめる環境づくりを目指そうと考え「森林空間リフレッシュの森」を造ることにした。

◆実施方法及び効果

この「森林空間リフレッシュの森」造りについて、両スキー場にお願したところ、快く引き受けてくれたことにより、スキー場が事業実施主体となり、「森林空間リフレッシュの森」は造られ、目的にふさわしい森林の創造に着手し始めることとなった。平成5

年5月、本格的施業に先駆け両スキー場にて記念植樹を行った。次いで平成6年よりエコーバレースキー場、平成7年からはブランシュたかやまスキー場にて本施業を実施している。

「森林空間リフレッシュの森」



シユの森」について、訪れたスキーヤー（ボーダー）に意見を聞いてみたところ、「すっきりしている」「将来が楽しみ。」等、喜ばしい感想を得ることが

◆おわりに

5月25日（土）、ブランシュたかやまスキー場内の現在間伐が終了した区域を利用して、第8回上小森林祭が開催されました。この緑の祭りは、上田営林署、長門町、上小地方事務所、上小林業振興会が主催し、地元の小学5・6年生を含む、約400人が参加しました。

なお、より多くの方々に「森林空間リフレッシュの森」について知っていただき、親しんでもらうことができるよう、スキー場とともに努めていきたいと思っております。また、皆さんにもご意見等がありましたら、上田営林署大門森林事務所（☎0268・68・2164）までご連絡ください。

長門に春がやってきた!!

今年も遅れてきた春とともに、山菜取りの季節がやってきました。そこで、季節の山菜の調理方法を一部ご紹介いたします。みなさんも長門の山の味をご賞味ください。

一 山菜の天麩羅 (20人分)

材料 ● コンフリー、たらの芽、柿の葉、桑の葉(ふきのとう)、うどん粉、片栗粉(適宜)、ビール(250cc) 3本

調味料 ● 塩、こしょう少々

調理方法

- A. 水カップ3杯、ビール(250cc) 3本、うどん粉、片栗粉(うどん粉の3分の1くらい)を混ぜ合わせる。この場合、箸ですくって洩れるくらいの緩さとする。(衣に調味料を入れてもよい) ※ビールを入れるのはカラッと仕上げるため。
- B. 揚げ方はふだん天麩羅をつくる要領でよい。

二 ギボシのニンジン煮 (20人分)

材料 ● ニシン、ギボシ(通称こうれつば)

調味料 ● 塩少々、醤油、だし(化学調味料)、みりん、砂糖、酒

調理方法

- A. ギボシは軽くゆでる(塩1つまみ)
- B. ニシンは3cmくらいの長さに切って、落とし蓋をして水煮をする(やわらかくなるまで) 前夜から水に漬けておけばなおよい。

- C. Bの中に調味料を入れて、ニンシンに味がなじむまで煮込む。その後ギボシを入れて煮込む。

三 コゴミの胡桃和え (10人分)

材料 ● コゴミ、胡桃(200g) 胡桃は市販の剥胡桃でも殻付きでもよい。(但し、味が付いていないものがない)

- 調味料 ● (a) 砂糖大さじ4杯、塩小さじ半分 (b) 砂糖、だし(化学調味料)、醤油、みりん

調理方法

- A. コゴミは塩ゆでにして、調味料(b)で少し味をつけておく。
- B. 胡桃を搗り鉢でよくつぶし(ミキサーでもよい) 調味料(a)と混ぜ合わせる。
- C. Bにコゴミを3cmくらいに切って入れ、和える。

四 ウドの胡桃入り酢味噌和え

材料 ● ウド(5kg) (幹だけではなく、柔らかい葉の部分も使える)、胡桃

200g

調理方法

- A. ウドは(幹だけの場合は生がよい) 皮を剥き3cmくらいのたんざくに切り、酢水(あるいは塩水又は水)に浸けて灰汁を抜く。(葉の部分を使う場合はさつとゆでる)
- B. 胡桃は搗り鉢でよくすりつぶす。(ミキサーでもよい)
- C. Bに調味料を混ぜて、ウドを和える。

◆ アレンジ A

ウドの酢味噌和え

調味料 ● 酢、味噌、砂糖

※ネギ味噌にしてもよい、この場合、上の調味料にさざみネギを入れる。

◆ アレンジ B

ウドの皮は、千切りにしてきんぴらにする。

◆ アレンジ C

ウドの片くち部分のきんぴら

- A. 少しかための茎の部分を太めの千切りにする。
- B. 水の中へ入れ灰汁抜きをする。(3~5分)
- C. ザルにあげて水切りをする。
- D. きんぴらと同じ要領で炒める。

五 ホタルイカとわらびの煮つけ

材料 ● ホタルイカ、200g (ホタルイカの代わりにイカ、たこもよい)、

わらび、灰汁抜き用(灰：片手1つかみ、塩：半つかみ) または(重曹)

調味料 ● 塩少々、醤油、だし(化学調味料)、みりん、砂糖、酒

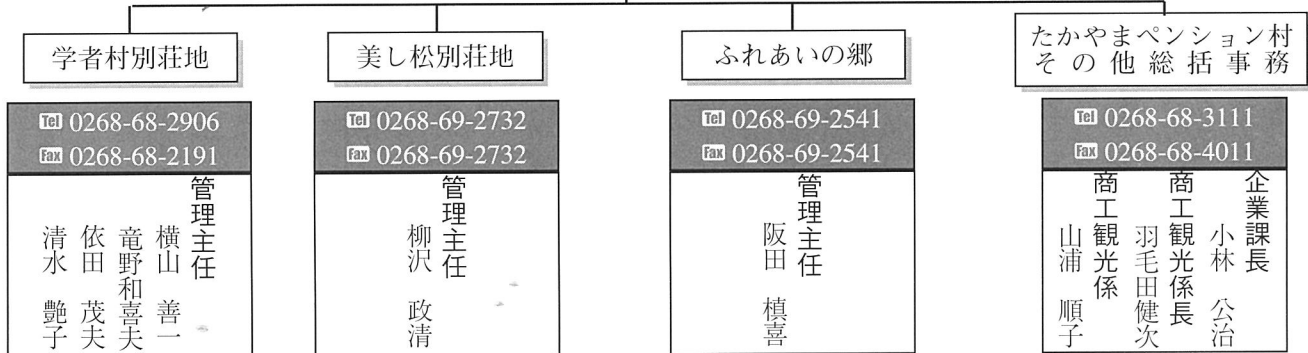
調理方法

- A. わらびの灰汁抜きをする。沸騰したお湯に灰(布袋に入れるとよい)と塩を入れ、わらびを入れ、サツと色が鮮やかなグリーンに変わったらすぐあげ、素早く冷水にさらす。(ゆですぎるとぬるぬるし、形がなくなってしまう)
- B. わらびは3cmくらいに切って、ホタルイカと一緒にひたひたの水に浸けて、調味料を入れ軽く煮付ける。

六 山菜の保存方法

- A. うど
鉢の中にウド・塩・うど・塩とウドがかぶるくらいに使って重ね漬けをする。(2年位もつ) (塩が多ければ5年位もつ) ※戻すときは、2~3昼夜水を取り替えながら戻す。
- B. たらの芽
フライにして冷凍する。食べるときはもう一度揚げる。

長門町直営別荘地
管 理 体 制



4月よりお世話になります



人生再び

横山善一

新年度よりお世話になります。この度、学者村管理センターの仕事をして頂くことになりました。鳥のさえずり、風の音、自然環境を楽しむ別荘の皆様方の集まる所に再出発をすることが出来ました。第二の人生にまさにふさわしく、季節折々の自然な香りを身体いっぱいを受けながら大地を恋人として、仕事も真心込めて、人との出会いは、一つの向学でもあると同時に仕事を大切に心がけたい。今は自分なりに真価を問われるときであろうと——。ありがたいを胸に刻み、初心を忘れることなく精一杯の自分でありたい。

不慣れで不行き届きの数々ですが早く職務に慣れ、この道の一人者になるべくがんばりたいと思います。先輩各位のご指導ご鞭撻のほど、どうぞよろしく願い致します。

◆ゴミの件で紹介いたします◆

3月中旬頃、スキーをしに3〜4日滞在した子供さんたちの帰り際の出来事です。ゴミを持って、処理方法の看板を見に来たようです。

看板には

生ゴミ、燃やせるゴミは危険物置き場へ出してはいけません。生ゴミは各別荘で土に戻し、燃やせるゴミは各別荘ごと焼却する事、と記されています。さらに、やむを得ない場合は、町の指定の袋に別荘番号と名前を書いて危険物置き場へ出してください。

と書いてありましたので、子どもさんたちは事務所に相談にやってきました。

「こんにちわ、すみませんゴミ袋を売ってください。3袋あれば燃やすゴミが袋に入れ替えられます。」

私は、その子供たちの行為に心を打たれ、さつそくゴミ袋を出してきましたが、善意の心の芽をつぶしてはいけません。ないと思い「今回に限り自分たちで管理棟の生ゴミコンポに入れな

さい。燃やせるゴミもそのまま焼却炉に入れなさい。」と答えました。

「ありがとうございます。」とお礼を言って帰るその後ろ姿に「気をつけて帰りなさいね。」と声をかけました。

大人が出来ないマナーを子供たちが知っていたことに、この子供たちのお父さん、お母さんはきつと立派な方だと思いました。ありがとうございました。

北白樺ふれあいの郷管理事務所

阪田 慎喜

ちなみに、ゴミの処理は

◎生ゴミ、燃やせるゴミは別荘ごとに処理する。

◎不燃ごみは分類して袋に入れる。

◎粗大ごみは管理事務所に相談する。ということになっています。

どうか皆さんもこのゴミ処理方法に協力をお願いいたします。なお、コンポスト、焼却炉は管理事務所でも斡旋しています。

編集後記

新年度を迎え、我が企業課も人事異動により新体制で臨むことになりました。人事の内容は上記の通りですが、特に学者村については13年と9カ月お世話になりました高井主任が退職し、新たに横山主任が着任いたしました。別荘の管理体制も気分を新しくリフレッシュしての出発となりますのでよろしく願います。

また、この「長門の風」でも皆さんの感じたこと、身近な情報等についての寄稿をお待ちしています。ぜひ、長門町役場企業課商工観光係宛にお送りくださるようお願いいたします。