

〔 近況報告半年分！ 〕

またまた八タマタ通信を出すのが遅れてしまいました。年4回発行というフレコミの通信ですが、昨年は2回しか出していない…。半年分の報告をまずはざっと簡単に。

まず、製塩のための風力による蒸発施設のその後ですが、7月末に大方の完成を見、現在まで順調に稼動しています。日中(雨天時以外)の十数時間、モーターを回しっぱなしで海水を魚網に噴霧し、風を当てて水分を蒸発させることで、1トンの海水が約1.2～1.8倍程度濃縮することが分かりました(風の有無と湿度により変化)。これは当初の思惑より低い成果ではありますが、あらゆる面、僕の生活全般に好循環・好結果をもたらしてくれています。それまでは雨天時や夜間も焚いて作っていた手塩ですが、日中だけの作業でうまくワンサイクル回ることになったので(これが大きい!)、生活のリズムや余暇が出来るようになり、自分の理想とする暮らしにまた一步近づくことができました。ここまで支えてくださった皆さんに、改めて感謝したい気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございました。

雨天時や夜間に火を焚くことをしなくなったので、施設の完成により生産量が大幅に増えることは当面ありませんが、店頭販売や贈答用・おみやげ用の商品開発の準備は続けていて、具体的にはにがりの小ビンでの販売、500ccのペットボトルでの販売、ハーブソルトや塩コショウの販売を始めます。これまでは環境への配慮から、にがりの液体を使用済みのペットボトルを熱湯消毒して再利用していましたが、希望者には未使用のペットボトルにラベルを貼ってお届けできるようにもなりましたのでご利用ください(500cc・400円)。手塩に関しても、すでに昨年末から保存しやすいようにチャックがついた袋を、1キロ入りの袋に限り使い始めていて、年内には袋のデザイン自体も変わる予定です。この他にも準備が整い次第、随時お知らせしていきますのでご期待ください。

そして4回目の夏、2回目の冬となったしまキャンプは、回数に伴ってスタッフ側の経験則が豊かになったこともあり、これまで以上に充実した内容で終えることができました。昨年度から国(独立行政法人)の補助を受けないようにしたので、運営面(収支)での課題が多く残りましたが、当初から儲けようという意識は一切ないキャンプなので、これも良い方向で継続していける自信を今は持つことができます。今回の通信でも春のキャンプの案内をしておりますので、ぜひお知り合いにご紹介いただきますようお願いいたします。

以上、いつもと変わりばえのない塩づくりとキャンプの報告をさせていただきましたが、この半年で大きな大きな変化がありましたので、それは次項で。プライベート以外では、8月1日に島内の5ヶ町が合併して、新上五島町に町名が変更しました。

(入籍しました！)

11月3日に、島内に住む浦上千鶴さんと入籍しました。32年間の独身生活をようやく終えて(!)、ただ今幸せの絶頂です!!(あとは堕ちていくだけ...!?) まずは皆さんの、「こんな男にどんな女性が! ?」の不可思議にお応えするべく、妻の生い立ちやここまでの経緯などを、妻自身の言葉で以下に記してもらいます。

はじめまして。小野千鶴です。昭和55年3月17日生まれ・O型の24歳です。五島で生まれ、おじいちゃんと父が漁師という事もあり、魚をたくさん食べながら自然の中で育ちました。子どもの頃は近所の友達とレンゲで花冠や、長くつなげて長なわ跳びを作って遊んだり、川でカエルを捕まえたり...。往復2時間かかる学校(同級生は10人。小中学校合同の小さな学校でした)への登下校中には、山で木の実を見つけて食べたり、ススキのお人形を作って遊んだりと、そんなことをしながら育ちました。島内の上五島高校に在学中は陸上部に入部し、髪をおサルさんのように短くして、短パン・ランニング姿で3年間とにかく走り続けました。3年生の時は長距離のキャプテンで、長崎高校駅伝大会で5人抜き・区間2位の成績を収めたこともあります(この頃は自分でも信じられないくらい元気でした)。

卒業後は、関西に憧れていたこともあって奈良県のバスガイドになりました。田舎者の私は仕事でアチコチ行けるのが嬉しくて、とても楽しく仕事をしていましたが、3年半経った時に腎臓を患い、五島へ帰ってきたのが21歳の時です。病氣療養のため、自宅にいながら時々アルバイトでこの島のガイドをしたりしていました。この頃が私の転機で、それまでは「茶髪に爪を伸ばしてマニキュア」の私でしたが、病氣をきっかけに「安全で体に良い物を食べたい!」という気持ちから、「じゃあ自分で作ってみよう! 畑はいくらでもあるし...」と、おばあちゃんの畑を手伝いながら野菜作りをはじめ、「軍手に鍬を持って長靴」の私に変わっていきました(笑)。それから徐々に体調も安定し、思いきり野菜づくりを楽しんでいました。

そんな頃、雑誌で「しまキャンプ」のことを知り以前から興味を持っていたところに、偶然にも知人から紹介されたのが主人の小野敬さんです。ちょうど冬のキャンプを行なうということだったので、「面白そう!」と早速参加。そこで子ども達と全身で触れ合う「ゴリリン」と出会ったのでした。第一印象は、「こんな古い家で、テレビも何もない所で、とても楽しそうに遊んでいる子ども達...。きっとまだ私が知らない魅力がここには、ゴリリンにはあるんだろうな...?」というもので、興味が沸いて主人の所へよく遊びに行くようになり、徐々に惹かれていきました。

今こうして夫婦になっていますが、こうなるまでには実はいろいろ大変なこともありました。昨年5月、私は本格的に体調を崩し、慢性腎不全と診断されて1ヶ月ほど入院しました。その間もその後も、ここにはとても書ききれないほどたくさんの出来事がありましたが、それらがお互いを理解し、本当に深く信頼し合うきっかけになったと、そう思っています。昨年11月3日の文化の日に入籍し、今こうして2人と、ワンの3人で生活しています。腎不全という病氣は治る事はないと現代医学では言われていますが、主人と一緒にしてから奇跡的に病状が回復し、どんなに頑張っても昨年内には人工透析をすることになると医者からは言われていたのに、年が明けた現在でも、透析を受けるところかクレアチニンという数値が徐々にではありますが下がっています。いろんな自然療法を試していますが、やはり本当に理解してくれる人が隣にいてくれること、そして笑顔で暮らすことが一番の薬だと、そう心から感じる毎日です。今の目標はとにかく病氣を治すこと。それまでにまだまだ時間はかかりますが、焦らずゆっくり、ここでの生活を楽しくしていきたいと思っています。

未熟な私達ですが、どうぞ暖かく見守ってください。そして未永いお付き合いを、どうぞよろしく
お願いいたします。

小野 千鶴

結婚式は今春の4月9日(土・この日は僕の母親の誕生日でもあります)に地元・小串神社で行な
うことになっています。披露宴も同日午後、小串公民館で行ないます。これまでの 謝辞と今後の
変らぬお付き合いをお願いするはじめ・節目として、お世話になった多くの方々に足をお運びいた
だきたい気持ちですが、親類縁者と地元の方々だけの会費制で行なう 予定としています。また
諸事情により入籍のご報告が遅くなりましたこととお詫びいたします。当面は雑事に追われますが、
不手際や失礼のないよう二人で力を合わせて参りますので、どうか暖かく見守ってください。そして
今後ともより一層のご指導・ご鞭撻を賜りますよう、どうぞよろしくお願いいたします。 感謝。

(今年もやります。イカの加工品！)

昨シーズンから始めたイカの加工品を、ご好評をいただき今年も販売することにしました。昨シ
ーズンは大不漁だったスルメイカも、今年は例年通りに漁獲され、すでに製品が出来上がりつつ
あります。イカの一晩干しは手間がかかりすぎるのでやめることにしたので、今年はスルメイカと
塩辛の二品の販売です。

今、市場で売られている「スルメイカ」の多くは、「冷凍モノの機械乾燥」ですが、僕が作るのは
五島で揚がった生きたままの新鮮なイカを天日で干したものです。そして「イカの塩辛」も、市販されて
いるものは合成添加物のオンパレード！のようなものが多いですが、これも我が家のものは活きた
イカをまず天日で干し、それを肝と手塩だけで漬け込んだ昔ながらの本物の 塩辛です。昨年ご注
文をいただいた方も、まだ口にされていない方も、ぜひこの機会にお試しくさいますよう、よろしく
お願いいたします！

スルメイカ 1セット5枚入り 1600円
イカの塩辛 1セット500g入り 1000円

塩辛をご購入の方には「オマケの塩辛」を添える予定です。商品の塩辛を作る際、耳と、口の
回りの軟骨の部分、そして足の先は取り除いているのでそのあまりの部分で塩辛にしたもの
です。コリコリしていてこちらの方が好きという方もいるかもしれません。どうぞお試しください。

送料については、塩辛をお送りする場合はクール宅急便でお送りしますので一律200円プ
ラスさせていただきます。その他に5000円以下のお買い上げの場合は、送料全額(実費)を
負担していただきます。手塩等と併せてご購入くださるよう、ご検討ください。 どうぞよろしく
お願いいたします。

(しまキャンプ2005・春休みのご案内)

これまでの春のキャンプは「家を作ろう」、「味噌を作ろう」、「醤油を作ろう」と、「作る」シリーズで行なってきました。今回は「ツクル」を作ろう！ということで、大浦(我が家)に来た子ども達がまずキャンプ地周辺を散策し、ここにどんなものがあったら楽しいか、何を作ったら面白いかを考えて、それをみんなで作ってみようと思います。例えばハンモックやブランコ、秘密基地や池、植樹をするのもいいし鳥の巣箱を作るのも楽しそう...。お誘いあわせの上、まずはお問い合わせください。ご応募をお待ちしております。

しまキャンプ2005・春休み
～「ツクル」を作ろう！～

主催 しまキャンプ実行委員会 企画・運営 ぐらしの学校「えん」

後援 新上五島町教育委員会(予定)

実施期間 平成17年3月28日(月)～4月1日(金) 4泊5日

集合 28日13:00 解散 1日13:50

佐世保周辺(JR・バスターミナル・フェリーターミナルのいずれか)、もしくは新上五島町内でスタッフが送迎します。その他なんでもご相談ください。

主な活動場所 ぐらしの学校「えん」(長崎県南松浦郡新上五島町)

対象 小学校3年生～中学校3年生 20名

参加費 22,000円(兄弟割引20,000円) 食・宿泊費、教材料、保険料、集合から解散までの交通費(フェリー代)などすべてを含みます。

募集期間 平成17年1月29日(土)午前8時から受付開始～2月11日(金・祝)

ただし、定員になり次第締め切らせていただきます。

申し込み方法 下記の連絡先まで、参加の希望をお電話にてお願いいたします。

詳しい資料を郵送いたします。

問い合わせ・申し込み先

しまキャンプ実行委員会事務局

〒857-4601 長崎県南松浦郡新上五島町小串郷37 ぐらしの学校「えん」内

TEL/FAX : 0959-55-2707 E-mail : kurashi_en@hotmail.com

担当:小野

先着順ですので、早めのお申し込みをよろしく願います(男女の比率を調整します)。

公平を期するため、申し込みの予約はできません。

毎回スタッフ集めに苦勞しています。お知り合いに興味を持ちそうな方(高校生以上)がおりましたら、ぜひ声をかけてみてください。キャンプ期間中、スタッフがお金を使うことはありません(頭と体は酷使しますが...)。全日程参加のスタッフには、自宅と佐世保までの交通費の補助があります。まずはお問い合わせください。

〔 次回以降は... 〕

昨年1月に発送した通信に「ホームページ開設の準備中」と書きましたが、1年経った今もまったく進展していません。一度「これまで」を振り返るためにも(まだ早いかな?)「今年こそは書こう!」と思っています。

お陰様で僕の塩を使っているお店(パン・ラーメン・お蕎麦・お寿司屋さんや喫茶店、自然食品店など)が増えてきました。それら「コダワリのお店」を通信で紹介させていただきたいと思っています。入籍して送り先が増えたこともあって、今号は500組以上の方に通信をお送りしていますが、そんな所からも輪が広まったら楽しいし、嬉しいです。それと民間(自然療法)についても書いてみたい…。 次回以降に。

〔 編集後記 〕

五島で迎える7回目のお正月は、新しい家族と過ごすことができ、良い新年のスタートをきる事ができました。ですが度重なる天変地異や異常気象、紛争など、今も不自由な生活を過ごされている方々が多くいらっしゃることを思うと、喜んでばかりもいられない気持ちになります(我が家の台風被害は、大した事はありませんでしたのでご安心ください。ご心配くださった沢山の方々に、改めて感謝いたします)。10年前の阪神大震災の時、神戸で知り合った 仲間の多くから被災地に行こうと誘われましたが、被害に遭われた友人知人に心ばかりの物を送ることしかできません(しません)でした。今は一所懸命に誠実に、良い仕事・良い人生を生きるしかないのだと、誤解を恐れずに言えば自分自身に対して諦観しています。それでも精一杯 楽しく 生きる…。
新年おめでとうございます。お体に気をつけて、みなさま良い一年をお過ごしください。 合掌

「塩」 売ります!

塩	100g	200円	/	500g	1000円	/	1Kg	1800円
無選別・粗塩	1Kg	1200円		(結晶が粗く、木材のススなどのゴミが微量に混入する怖れがあります)				
無選別・粗塩	500g	650円						
にがり粉末	1Kg	600円	/	にがり原液	500cc	400円		
にがり原液(リサイクルのペットボトル)	1ℓ	400円		(すべて税込み)				

5000円以上お買い上げの方は送料無料(その他は購入者負担)です。
平均的4人家族の塩の年間使用料は約2.5Kgです。

スルメイカ 5枚入り1600円

イカの塩辛 500g 1000円 (イカ製品の販売は冬期のみです。送料については別項参照。保存方法については、商品のお届けとともに随時ご説明いたします)

連絡先

〒857-4601 長崎県南松浦郡新上五島町小串郷大浦

TEL/FAX 0959-55-2707 メール:kurashi_en@hotmail.com

小野 敬・千鶴

(紹介します！コダワリのお店！！)

手塩を扱ってくださっている店舗や業者をご紹介します。僕の直接の知り合いか、知人の紹介でお付き合いが始まった方々ばかりです。食の根源であるお塩にコダワリを持ち、決して安くはない僕の手塩を買ってくださる舌の肥えた方々(！！)ですから、お近くにお寄りの際は、否、出張ってでも、一見・体験する価値アリです！！ぜひお試しあれ！！

塩沢温泉・旅館「青木荘」 福島県二本松市木の根坂10 0243-24-2244
最寄:JR 東北線二本松駅・東北自動車道二本松インター
1泊税込みで8,400円から。不定期休とのこと。

本格焼酎と創作料理「一心 (いっしん)」 神奈川県川崎市川崎区駅前本町 1-2 鈴庄ビル B1
044-244-6448 最寄:(JR・京急)川崎駅
18:00~AM4:00 まで営業(日・祝は 17:00~0:00)。僕の兄の行きつけのお店。

手打ち蕎麦切り「海望 (うみ)」 横浜市中区本牧町2-367 045-628-4418
最寄:JR 山手駅 営 11:45~14:00 / 17:30~22:00
キャンプに参加した女の子のお父さんがやっているお蕎麦屋さん。

寿司処「うみの幸」 横浜市港南区港南台1-6-29 045-835 0139
最寄:JR 港南台駅 営 17:00~0:00 まで
僕が塩を作り始めた当初からお付き合い下さっているお寿司屋さんで、実家の近く
にあり、帰郷の際にはよく食べに行きます。

エコリバース 長崎県大村市池田新町792 0957-54-7272
最寄:JR 諏訪駅,大村インターチェンジ 日曜祭日定休 営 9:00~17:30
有機・自然食品の販売ショップ。

オリオン食堂 東京都豊島区南長崎5-15-3 03-3953-7666
最寄:西武池袋線・東長崎駅 月曜定休 営 11:00~0:00 まで
マスコミにもよく取り上げられるラーメン屋さん。

そば処「木挽庵 (こびきあん)」 茨城県ひたちなか市東石川3069-14
029-274-0986 最寄:常磐線・勝田駅
昼 11:30~14:00 まで。夜 17:30~19:40 まで営業のお蕎麦屋さん。

坂口 キミエ 佐賀県西松浦郡有田町泉山1-3-15 090-8223-4162
体に良いモノ(化粧品や健康食品・グッズなど)なら何でも扱う行商人で、妻・千鶴
の実のおばあちゃん。元気です！！

清泉寮パン工房 山梨県北杜市高根町清里3545キープ協会内
0551-48-2144 最寄:JR 小海線・清里駅
塩を作り始めた当初からお付き合いくださっている手作りパン屋さんで、材料にも
とてもこだわっています(手作りジャムも美味しい！)。冬の間だけ水曜日が定休で、
営業は10:00~18:00まで。通販もやっています。

清泉寮レストラン 上記パン工房と同じ 0551-48-2111
最寄:JR 清里駅 営・朝7:00~9:00 昼11:30~14:00 夕18:00~19:30
ジャージー牛のミルクで作ったソフトクリームも美味しいです。

旬の蔵「千成(せんなり)」 北海道中川郡幕別町幸町58 0155-54-5060
最寄:JR 幕別駅、38号線沿い 営11:30~14:00 17:30~22:00
割烹料理のお店。法事などにもご利用いただけます。

(有)はたした 長崎県南松浦郡新上五島町小串郷556-1 0959-43-8995
五島の海産物のみを加工。次頁で詳しくご紹介します。

ペンション・ピセザキ 沖縄県国頭郡本部町備瀬1024 0980-48-3429
海洋公園近くのペンション。主人のクマさんが握る寿司、オリジナルブレンドの泡盛、
酒宴が盛り上がった頃にそっと出てくる指チョコの古酒も絶品。

エコロジーショップ「マイテンライ」 東京都台東区三筋2-2-5 03-3862-2208
最寄:都営地下鉄大江戸線・新御徒町駅 定休日 水・土・日・祝
営業13:00~19:00まで(近く変更するかも)
コダワリの品揃えと個性豊かな客層(!?)のエコロジーグッズ・雑貨販売のお店。

ラプロー 神奈川県三浦郡葉山町堀内322 0468-75-9686
最寄:JR 逗子駅、京急・元町バス停 木曜定休。11:30~14:30 17:00~0:00
当初からお付き合い下さっているパスタ専門店。パスタも塩がキメ手ですよ！！

[五島の海産加工品を販売します！！]

このページに記載した「(有)はたした」さんの製品を、僕のところでも売り始めることになりましたので、以下にご紹介を。

代表の畑下 直さん(38)は、長年つとめた地元の漁協組合を昨年退職し、五島で揚がった海産物のみを昔ながらの製法で加工することを方針として、現在の会社を立ち上げました。炭火焼きや

天日干しといったコダワリの製法、化学調味料や保存料を一切使用せずに丁寧に作られた「はたした」さんの商品は、お世辞でなくどれも素晴らしく美味しいです(食べれば分かります!)! 塩はこの島の他業者さんの自然塩を使っていましたが、「ぜひ僕の手塩でも作ってみて!」とお願いしたところ快く了承、「皆さんにもぜひ味わっていただきたい!」と、この度の運びとなりました。以下に商品の説明をいたしますので、ぜひ一度味わってみてください。食べれば分かります!!

あご一番 (50g) 550円 アゴ(トビウオ)に塩をしてから干しあげ、炭火で焼いたものでそのままバリバリと。酒・焼酎・ビールのおつまみに。ちょっとニガイけど子どものおやつに最高です!

あごふりかけ (150g) 1,000円 アゴ、ごま、手塩、干しえびだけを使った自然の味のフリカケです。

焼きあご (150g) 1,000円
(300g) 1,800円
(500g) 3,000円 アゴを炭火でコンガリ焼いた後に天日で干しもの。出し汁として何でも使えます。博多のお雑煮や五島うどんのダシと言えはコレです。

あご香深(こうみ) (150g) 1,100円 上記の焼きアゴを粉末上にしたものの。同じくダシや、フリカケとしても使えます。

しおあご(冷凍・15尾入り) 900円 塩味が強いので、お酒のおつまみに最適です。焼いて食べてください。もちろんご飯のおかずにもなりますよ。

あじ干し(冷凍・5枚入り) 800円 アジの干物です。もちろん天日干し。

この他にも、季節ごとに様々な海産加工品があります。例えば今ならキビナゴの干物、ブリやマンボウのみりん干し...などなどです。季節物についてはその都度お問い合わせください。お値段はすべて内税ですが、この他に送料がかかります。手塩と一緒にご注文の場合やお買い上げの数量によってなど、なるべく送料無料となるよう配慮いたしますので、その都度お問い合わせください(ただし冷凍モノの場合は必ず送料がかかります)。

ご注文、お待ちしております!!

(やっとこさ!! ホームページを開設しました!!)

4月下旬、パソコンに詳しい友人が遊びに来てくれたのをきっかけに、ホームページ(ブログ? 違いが分からん...)を開設しました(田島さん、ありがとうございます!). と言っても、まだ何も書き込んでいない状態ですが、ぼちぼち作っていきたいと思っています。以下のアドレスにアクセスしてみてください。

アドレス: blog.goo.ne.jp/kurashi_en/

(しまキャンプ 2005・夏休みのご案内)

春のキャンプも無事終わり、お陰様でしまキャンプも5回目の夏、全体としては11回目を迎えることになりました。以下、告知です。お知り合いの方等にぜひご紹介ください！！

～ 五 島 列 島 ～

しまキャンプ 2005・夏休み ～ 10泊11日 ～

西海国立公園に位置する五島列島をフィールドに、たくさんの「思いっきり！」にトライする。「しまキャンプ」はみんながみんなで作り上げる、「思いっきり！」のキャンプです！

主催 しまキャンプ実行委員会
企画・運営 ぐらしの学校「えん」
後援 新上五島町教育委員会
実施期間

平成17年8月10日(水)～8月20日(土)

集合 10日13:00 解散 20日13:40

佐世保周辺(JR・バスターミナル・フェリーターミナルのいづれか)にスタッフが送迎します。その他もご相談ください。

主な活動場所

ぐらしの学校「えん」(長崎県南松浦郡新上五島町)

対象 小学3年生～中学3年生 男女20名

参加費 42,000円(兄弟割引40,000円)

(食・宿泊費、保険料、集合から解散までの交通費などすべてを含みます。)

募集開始 平成17年6月19日(日)午前8時より

募集締め切り 7月18日(月・祝)

ただし、定員になり次第締め切らせていただきます。

できることだけでなく、やりたいことをやってみる！
例えばこんなこと！?

・海水浴 ・釣り ・かご網漁 ・いかだ作り
・塩づくり ・虫とり ・竹細工 ・野菜の収穫
・種まき ・ペーロン(手こぎ船)大会に出場
・お菓子・豆腐づくり ・犬とお散歩 ・山菜とり
・ニワトリの世話 ・ご来光 ・夕陽 ・夜光虫
・流星観測 ・ナイトハイク ・昼寝 ・野外炊飯
・テント泊 ・その他みんながやりたいこと！

申し込み方法

先着順のため、この紙片の最終頁 連絡先 に
お電話のみでの受付とさせていただきます。

これまで「しまキャンプ」に参加したことのあるリピーターのお子さんだけを対象として、8月7日(日)から「プレ・しまキャンプ」を実施します。内容は、10日からの「しまキャンプ」のリーダーになってもらえるように、火おこしやカマド作りなどキャンプテクニックの徹底した指導や、ゴリリンの暮らしのすべてを体験してもらうこと。もちろん、海で泳いだりドライブしたり...という楽しみもあります。詳しくはお問い合わせください。

定員は8名で、費用はプラス5,000円です。

10日からのキャンプには、大学生や社会人のリーダーが各グループに1名以上付き添います。その学生や社会人リーダー・スタッフも同時に募集しておりますので、まずは気軽にお問い合わせください。スタッフのキャンプ中にかかる費用一切を事務局で負担し、自宅からの交通費の補助もあります。

以上、よろしく願いいたします！！

- Photo diary -



3月28日～4月1日

「しまキャンプ 2005・春休み ～ツクルを作ろう!～」
キャンプ地である我が家周辺にどんなものがあったら楽しいかを
子ども達自身が考え、それらを実際に自分達の手で作りました。
左の写真は秘密基地チームが作った見張り台です。



5月19日～5月27日

「仕上げのカマド作り」

5年半使ったこれまでのカマドが老朽化してきたため、新しく
作り変えました。「一生使えるカマドを作ろう!」ということで、
今回は耐火レンガや耐火モルタルなどを使用。手塩の特長
である鉄釜(平釜)も、これまで一つだったのを二つに増やし、
より良い塩をより作りやすくすることができました。
5月28日に初火入れをし、現在まで順調に稼動しています。



6月12日(日) 「田植え」

6回目となる我が家の田植え。今年は苗作りの
時期の4月に結婚式があったため、少ししか苗
を作ることができず、3枚ある内の1枚だけ、田
植えをすることにしました。地元の子も達やお
父さんお母さん達、総勢21名で、小さな小さな
田んぼに手植えをしました。左の写真は、田ん
ぼの土を柔らかくするために、田植え前に子ども
達に遊び回ってもらっている所で、バレーや
ドッチボール、リレーなどなど、ガタリンピックの
ようなことをして楽しみました。もちろんみんな
泥んこ! 終わった後は海で泳ぎました。



4月9日(土) 「小野家・浦上家結婚式・披露宴」
 小串神社では10数年ぶりとなる結婚式、小串公民館では初めての結婚披露宴。お陰様でどちらも無事に済ますことができました。特に手作りの披露宴では、日本に3隻しかない世界一周客船「パシフィック・びいなす」の副料理長が料理をしてくれたり、地元高校のプラスバンド部が生演奏をしてくれたり、スライドショーや余興のカラオケ、お色直しの懐中電灯のスポットライト、、、などなど、手作りならではの様々な嬉しい楽しい驚きのハプニングも続出して、素晴らしい一日とすることができました。この日の感激と感謝の気持ちを一生涯忘れず、これからの人生の糧として、二人で力を合わせ、幸せな家庭を築いていきたいと思ひます。ありがとうございました。

「塩」「五島の海産物」売ります！

手塩	100g	200円	/	500g	1000円	/	1Kg	1800円
無選別・粗塩	1Kg	1200円	(結晶が粗く、木材のススなどのゴミが微量に混入するおそれがあります)					
無選別・粗塩	500g	650円						
にがり粉末	1Kg	600円						
にがり原液	500cc	400円	/	リサイクルペットボトル	1ℓ	400円	(すべて税込み)	
手塩セット(手塩 500g、にがり 500cc、ハーブ塩、にがり小ピンの詰め合わせ) 2,000円								

塩のパッケージ、デザインが変わりました。そして贈答用・お土産用の「手塩セット」を新たに作りまし。早くも大好評で100個以上のご注文を頂いてあります。年末には手塩で作った「五島うどん」や「海産物」の詰め合わせも発売する予定です。ぜひご利用ください！！

5,000円以上お買い上げの方は送料無料(それ以下は購入者負担)です。

「はたした」の海産物

あご一番(50g)	550円
あごふりかけ(150g)	1,000円
焼きあご(150g)	1,000円
(300g)	1,800円
(500g)	3,000円
あご香深(150g)	1,100円
しおあご(冷凍・15尾入り)	900円
あじ干し(冷凍・5枚入り)	800円
(送料・保存方法など、お問い合わせください)	



連絡先

〒857-4601 長崎県南松浦郡新上五島町小串郷37

TEL/FAX 0959-55-2707 メール: kurashi_en@hotmail.com

小野 敬・千鶴