

いわいしま通信

新しい会長・副会長が就任しました

2009年から13年間に渡り、祝島ネット21の会長を務められた重村雅之さんが退任されることになり、昨年まで副会長だった黒磯達則さんが新しい会長に就任されました。また、副会長には昨年まで監査役だった吉原信一郎さんが就任されました。

新体制の下で祝島ネット21の運営を進めていきたいと思っておりますので、今後ともご協力をよろしくお願いいたします。

※2022年度の役員は以下の通り決定いたしました。1年間よろしくお願いいたします。

◎会長：黒磯達則

◎会計：國弘優子

◎副会長：吉原信一郎

◎監査：坂本正幸、石山泰人

◎事務局長：國弘秀人



黒磯達則 会長 (60歳)
祝島出身、防府市在住
自動車メーカー会社員



吉原信一郎 副会長 (72歳)
祝島出身、岩国市在住
繊維メーカーを定年退職後、
現在は祝島にまめに帰って、
びわ等の農作業をしている

祝島の新型コロナウイルス対応について

ゴールデンウィーク中に、祝島でも新型コロナウイルスの陽性者が始めて確認されました。濃厚接触者数名の陽性者も出ましたが、現在は全員陰性となり、島も落ち着きを取り戻しています。自治会からは、改めて島内外におけるマスク着用等、基本的な感染対策の徹底が要請されました。

島の出身者の帰島に関しては、法事や墓参り、家の片付けなど、やむを得ない場合は、各自で感染対策をしっかりと行ったうえで帰島されるよう、自治会より要請が出ています。また、観光客や釣り客の方につきましては、引き続き感染防止のため、来島を自粛していただきますよう、ご協力よろしくお願いいたします。

目次

新しい会長・副会長が就任	1
祝島のコロナ対応について	1
祝島・記憶の玉手箱	2
会員リレーコラム	4
絵つき一覧覧会	5
読書タイム	5
祝島自由律俳句	6
祝島の暮らし	7
千客万来	8
ビワの葉療法 体験談	10
ここにこ農園だより	11
山田イサオ写真館	11
お知らせ&募集	12
編集後記	12



「祝島物語」 画・大井しげる

<連載> 祝島・記憶の玉手箱(27) ～ お米屋さん&貸本屋さん ～

語り部: たーちゃん、しーちゃん、ひでちゃん

島のお年寄りに、毎回違うテーマで昔の祝島の様子を話していただく「祝島・記憶の玉手箱」シリーズ。今回の話題は、「お米屋さん&貸本屋さん」です。昔、島で米屋と貸本屋さんを営んでいた、たーちゃん(88歳)と、しーちゃん(88歳)のご夫婦に、ひでちゃん(60歳)も混ぜて、当時のお話を聞かせていただきました。

司会: 今日、昔話を聞かせてもらおうと思って来ました。

しーちゃん: 何か、役に立つ話ができるかねえ？

司会: たーちゃんは、ずっと郵便局にお勤めだったんですよね？

たーちゃん: はい。中学を卒業してからねえ、おじさんが局長じゃって。「卒業せたらすぐ郵便局へ入ってくれえ」言われてねえ。それからずーっと。

ひでちゃん: 定年になってからも出ちよったよねえ。

たーちゃん: はあ、定年になってからも、パートで出よったけえねえ。ほいて75歳で辞めたの。

司会: いったい何年勤められたんですか？

たーちゃん: 昭和の27年からずーっとじゃけえ・・・。60年くらいになるいねえ。

司会: すごいですねえ！じゃあ生まれてからずーっと祝島に居たってことですか？

たーちゃん: そうそう、ずーっと祝島におるんよ。

司会: 今はお米屋さんをされていますが、これはいつ頃からされてるんですか？



若かりし頃の たーちゃん (右端)
(当時の祝島郵便局にて)

たーちゃん: 米屋はねえ、えーっと。親父やお袋がねえ、今の大津の前のうちの本家でやりよったの。

ひでちゃん: あそこの店じゃあ米も売りよったかね？ 焼きまんじゅうは、よう買いに行きよったけど、子どもの頃じゃったけえ、米を買うたことはなかったねえ。

司会: じゃあ、ご両親からお米屋を継がれたんですね。

たーちゃん: そうそう。えべすの前の原田さんのところがうちの家じゃって、そこで米屋をしよったの。その頃は、上関から米を仕入れちゃーね。石丸の船で運んでもらうて、肩へ担いじゃあ上がりよったんよ。

司会: 昔は祝島でも農家が米作りをしてたと思いますが、祝島で作ってたお米じゃなくて、他所から仕入れて売ってたんですねえ。

たーちゃん: 百姓は米を作りよったけど、家族の人数が多かったけえねえ。自分かたで食べるのと、それから「供出」いうのがあって、一反でなんぼうか農協の方へ出さんにゃあいけんかったけえね。

司会: ああ、そういうルールがあったんですね。

たーちゃん: あの頃は、芋を作ったり、麦を作ったり、皆せようたけえね。

司会: とところで、貸本屋さんもやられてたとか聞いたんですが。

たーちゃん: はあ、せよったねえ。

司会: いつ頃からされてたんでしょうか？

たーちゃん: もともと兄貴らあがあそこ(本家)でやりよったの。それが横浜に行くことになって、その後、「お前やってくれえ」言われて。昭和40年頃じゃったかねえ、うちの前の所でやることになったんよ。

司会: あそこに今でも看板が掛かってますよねえ。あれは何て書いてあるんですか？

たーちゃん: ありゃあ「出雲屋(いずもや)」ゆうて書きちよるんよ。

司会: 屋号ですか？

たーちゃん: 屋号、屋号。松の根の大きな皮で作っ



「出雲屋」の看板は今でも残っている

ちよるんじゃが、ありゃあ親父がどっから手に入れたんか、よう知らんが。

しーちゃん：「ヒデトくんやら、シゲキくんやら、よお借りに来よったねえ」言うて、時々話すんよ。

司会：本は一冊いくらくらいで借りれたんですか？

たーちゃん：そうじゃねえ、一冊10円ぐらいじゃなかったかねえ。

ひでちゃん：僕らあが借りれよったんじゃけえ、10円ぐらいじゃろう。漫画ばかり借りよった気がするなあ。

たーちゃん：漫画がおいかったねえ。

司会：何歳くらいの時に借りに来てたんですか？

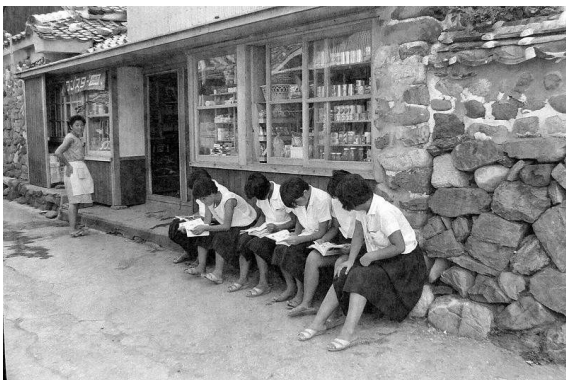
ひでちゃん：小学生の高学年か中学生の頃かなあ。

たーちゃん：月刊誌の「冒険王」やら「ぼくら」やら「少女」いうたりするのがありよったねえ。ああゆうのを1日10円で貸しよったんじゃあ。

司会：その本はみんな処分されたんですか？

たーちゃん：はあ。あれはねえ、柳井に古本屋の「市場」言うのがありよったんよ。毎週水曜日に。そこに古いのを持って行っちゃあ、今度新しいのを仕入れて帰りよったんじゃあ。これくらいの箱に入れたのを肩に担いじゃあ行つたんよ。

司会：そんなふうにして、新しい本を仕入れてたんで



借りた本をみんなで回し読みする中学生たち
(写真提供：白井淳一さん)

すねえ。その「市場」言うのは柳井のどの辺にあつたんですか？

たーちゃん：柳井の駅を出て左の方で、毎週やりよったんじゃが、郵便局に出よったけえ、毎週は行かれんけど、月に一回くらい行ったり、送ってもらったりしよったねえ。

司会：船で柳井港まで出て、電車に乗って柳井まで、本の入った箱を抱えて、重かつたでしょう？

たーちゃん：重たいのを抱えて運びよったねえ。やっぱりねえ古うなつたら、新しいのを入れんにゃあねえ。齋藤隆夫とかいう人の漫画がよう出よったんじゃあ。

ひでちゃん：あ、「ゴルゴ13」のさいとうたかお？

たーちゃん：あれあれ。

ひでちゃん：でも、昔じゃけえ、「ゴルゴ13」よりは前の作品なんじゃろうねえ。

司会：女の子向けの月刊誌は「少女フレンド」「少女コミック」「マーガレット」とか？

たーちゃん：そうそう、「マーガレット」言うのはちょっと後からじゃったねえ。そう言やあ、本は後で市場に出さんにゃあならんから、表紙が傷まんようにカバーを付けたりもしよったねえ。ありよう付けちよかんにゃあ、表紙がすぐワヤになるけえねえ。

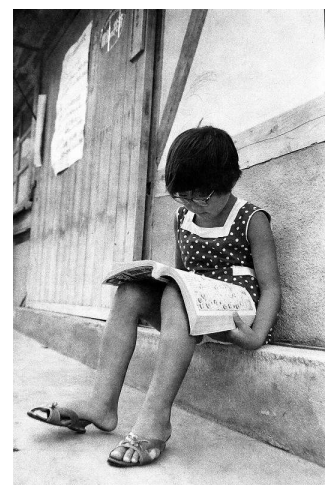
司会：なるほどねえ。

たーちゃん：兄貴が手先が器用で、ああゆうのが好きじゃったけえ、表紙のカバーもきっちりつけよったんよ。わしらあは見様見真似で覚えたんじゃがねえ。

司会：本を借りに来るのは、主に子どもでしたか？

しーちゃん：そうじゃねえ、中学生がおいかったねえ。今思やあ、本をよう借りて読みよった人らあは、みな賢かつたんじゃろうねえ。ほんと。

司会：まだまだいろんなエピソードがありそうですが、今日はこの辺で終わりにしましょう。どうもありがとうございました。



文学少女？
(写真提供：白井淳一さん)

このコーナーは「祝島ネット21」の会員の皆さんに、自己紹介を兼ねて簡単なコラムを書いていただくコーナーです。今回は、祝島出身で今年から新しく祝島ネット21の会長に就任された黒磯達則さんです。



黒磯達則さん

皆さん、こんにちは。この度、祝島ネット21の会長を務めることになりました黒磯達則です。宜しくお願いします。

祝島ネット21の初期メンバーのひとりで、この会報を作っている秀人とは同級生になります。小ちゃい頃からよく遊んでまして、もちろん今みたいにテレビゲームやスマホがあるわけでもなく、周りにある物をオモチャにして遊んでました。秀人と去年の夏に会った時もその話になり、「ショウリ隠しの唄はこうじゃった」とか「だんべえの中に入って遊んだ」とか、祝島ならではの言葉に懐かしい気持ちになりました。

そんな我々「昭和36年組」の同級生も揃って還暦を迎え、若い頃は仕事の話や車の話、「あの女優がカワイイ」だの「あの曲はイイ」だのと話してたんですけど、最近、同級生のグループLINEで話す事といえば、「腰が痛い」とか「膝が痛い」「髪が薄くなった」「年金はいつから貰う?」と、話の内容も随分変わってきたように思います。

私も現在、山口県の防府の自動車工場に勤めていて、頑張る気持ちはあるんですが身体がついてこないのが現状です。今年の夏は同級生で集まって同窓会&

還暦祝いを計画してたのですが、コロナの影響でどうなるコトやら…。

祝島も高齢化が進み、人も少なくなって、空き家や空地が目立つようになってきました。私も3年前から空き家になっている実家が気になって去年の夏に帰って見たんですが、案の定、雨漏りが酷く、「このままじゃ家が崩れる」と思い、知り合いの大工さんに頼んで屋根と天井を直して貰って、改修は終わってるんですが、コロナ禍の影響で未だに見に帰れていない。早く落ち着いてもらいたいもんです…。

さてこの祝島ネット21も設立して20周年ですか、おめでとうございます。私も名前だけであまり活動出来てない会長ですが、これからもどうぞ宜しくお願いします。m(_ _)m

“ 定年で 島に帰れば 若い衆 ”



2016年の神舞でも櫂伝馬船を漕ぎました
(手前の列の左から2人目が黒磯さん、その右側3人が同級生)



「昭和36年組」の飲み会 (もう6年前です)
(右から2人目が黒磯さん)

神楽で最も有名な演目といえば、天の岩戸開きの場面でしょう。

暗くなったこの世を再び明るく照らすため、アマテラスオオミカミ（あるいは太陽）が潜む重い岩戸を押し開き、世に光を取り戻すお話。

なんども岩戸の前を行き来し、意気高め、渾身の力を込めて、ついに扉を押し開き光を取り戻す。その後、聖剣で邪気を切り払い、その刀をおし抱くように舞台をさる戸取明神。別名、天手力男命（アメノタシカラオノミコト）。大力の神様でもあります。



神舞より『戸取明神、天の岩戸開き』 油絵 40P

読書タイム(1) 『パッセンジャー』 (翻訳者:杉山 直子)

祝島ネット21の会員の皆さんの中には、ご自身で書かれた本や翻訳本、写真集などを出版されている方が何名かいらっしゃいますので、今回から数回に分けて、会員の皆さんの出版された本の紹介をしていきたいと思います。1回目は、杉山直子さんが翻訳された『パッセンジャー』を紹介します。

『パッセンジャー』
(リサ・ラッツ著、杉山直子翻訳)

夫の事故死をきっかけに名前も外見も変え、住む場所も次々と変えて逃亡し続ける主人公「わたし」。彼女は誰？ 過去に何があったのか？
・・・これらの謎が、時折挿入される「ライアン」なる男性とのメールのやりとりをヒントに、次第に明かされていきます。偶然出会って助け合う



杉山直子さん
(ブックトークイベントをやっていたいた世田谷区下北沢のBookshop Travellerにて)

仲になる女パテン「ブルー」とのスリリングかつちょっとユーモラスなやりとりも読みどころ。ミステリ好きな方にぜひお勧めします。

※この作品は、日本翻訳大賞最終選考作品（5編）に選ばれました。



『パッセンジャー』
著者：リサ・ラッツ
翻訳者：杉山直子
出版社：小鳥遊書房
発行：2021年9月

祝島自由律俳句(8)

山口県防府市出身の俳人・種田山頭火。彼の作った俳句は、五七五の定型にも、季題にもとられない自由な表現が特徴の自由律俳句といわれています。このコーナーでは、読者の皆さんから「祝島」をテーマにした自由律俳句を投稿していただき、毎回その中から何句かを紹介させていただいております。

毎朝の甘夏ひとつ我充つる
急坂に望む桜や自肅宿
菜種刈る身近な船の出る合図

篠崎 彰

春深し海あお山あお畑あお
朧夜や祝島は深く眠る
沖を往く汽笛で起きる朝寝の子

篠崎 幸恵



人よりも多いんじゃない？猫の数
釣り人のおこぼれ待ってる波止の猫
陽だまりに並んでウトウト親子猫
フナムシを追っかけ遊ぶ仔猫たち

黒磯 達則

竹しなり鯉は天へと登れよ男子
紫陽花の花に頭つっこんで青蛙朝寝坊
朝顔の花に頭つっこんで蜂も忙しい

達塔華（浴野 達宏）



満開のサクランボの花期待膨らむ
サクランボ鳥に食われて泣きっ面
店の前枝垂桜がいらっしやい

國弘 秀人

風そよぎ柿の葉揺れて木洩れ日を生む
練堀に三つ葉と茗荷の背くらべ
活き鮎を無言で運ぶ母猫の愛

國弘 優子



読者の皆様からの投句をお待ちしております。テーマは「祝島」です。応募は、メールまたは郵送にて、応募作品／作品についてのコメント（あれば）／名前（ペンネーム可）を記入して事務局までお送りください。メールのあて先は haiku@iwashima.jp です。

今の祝島での生活を紹介するシリーズ。第3回目は島の「水資源」についてです。

人間が生活していくために一番必要なものは、水の確保ではないでしょうか。雨の少ない瀬戸内海に浮かぶ祝島では水はとて貴重な資源です。祝島の水道は、島に降った雨水や山からの出水を集めて貯水タンクにためておき、小高い場所にある浄水場までポンプで上げて、ここで浄化処理をして島内の各家庭に供給されています。



長磯にある貯水タンク



祝島の浄水場

今は人口が少なくなった（現在は300人ちょっと）ため、水道水が足りなくなることはもう10年以上ありませんが、私が子供の頃（50年くらい前）は、まだ島の人口が2千人以上いて、水道の水が不足することはしょっちゅうで、断水や給水時間制限も日常茶飯事でした。では、どうやって水を確保していたかというと、集落の各所に掘られた井戸を使っていたのです。みんなで使う共同井戸もあれば、家の中に掘った井戸もありました。当時はまだ井戸水も飲料水として使われていたので、水質を確保するために、毎年井戸の中の掃除もやっていました。井戸水は今でも、物を洗ったり、風呂水にしたり、畑の水やりに使ったりしています。飲料水として使っている家はほとんどないようです。



共同井戸

夏に海で泳いだ後、みんなで共同井戸の手押

しポンプで水浴びしていたのは懐かしい思い出です。シャワーの代わりに使っていたんです。最初の1人が2人は温かい水が出るので快適だったのですが、その後は急に冷たい水になるので、じゃんけんで水を浴びる順番を決めていました。話がちょっと逸れましたが、それだけ島の人にとって井戸水は身近な存在なのです。

山の畑には農作物用に井戸を掘っている所も多いですが、農業用水として忘れてはいけないのがため池です。特に、稲作をする場合は水の確保が必須になりますので、田んぼの近くには必ずと言っていいほどため池が作られていました。大正時代の頃にはカタイ地区（なぜか祝島の人にはカタアと呼ばれますが）と北野地区に大規模なため池が造られ、その周辺では米作りをする農家が多かったようですが、残念ながら現在では高齢化のため、米作りをする農家がいなくなりました。その後、北野のため池は漏水のため水が溜まらなくなりましたが、カタアのため池は、今も満々と水を湛えていて、水道水が足りなくなった時のバックアップとしての役目も担っています。

以前、水道水が足りない頃には、ため池の水を水道水に回してもらうのに、米作りをしている農家さんの許可が必要で、これがなかなか首を縦に振らなかったという話を聞いたことがあります。米農家さんにとっても水の確保は死活問題だったので、仕方ないですね。皮肉なことに、米作りをする人がいなくなった



カタイのため池

頃には、島の人口が減って、水道水が足りなくなることがほとんどなくなってしまいました。

最後の手段として、どうしても水道水が足りなくなった場合には、よそから水を買う、つまり船で運んでもらうことになります。今までに何度かあったようですが、1回運んでもらうのにかなり高額になると聞いたことがあります。また、衛生面の問題で水の塩素濃度がかなり高いらしく、「よそから運んだ水はまずかった」そうです。

島に来られた時は、ぜひ節水にご協力ください。

年明け早々に新型コロナ第6波の報・・・「ああ、またみんなが帰って来れなくなるねえ」と、店主と溜息をつきながら店を開け、はや4ヶ月。民宿再開もいつになることやら、と心配しつつも、今できることを頑張ろうと、笑顔でお客さんを待つ毎日です。

朝からせっせと惣菜作りをしていると、「開店で～」と明るい店主の声。あ、もう9時だ！急がなきゃ・・・と店頭と並べるおにぎりやおかずを先に詰めて手渡します。それから予約分を来られる順番に詰め、配達分を詰め、店主が配達に走ります。最後に余った惣菜をバランスよく詰めて店頭へ・・・そんな流れで毎日作っています。

◎今日の目玉は、ハートの形の目玉焼き・・・なんちゃって(^ ^)。



鶏肉と里芋の煮っころがし、すき焼き風肉豆腐、ひじきの煮物、メンチカツ&キャベツ、ブロッコリー、自家製大根の焼酎漬

◎山口県の名物料理、瓦そばを作ってみました。



茹でた茶そばを炒めて、甘辛味の牛肉と錦糸卵をのせます。ここに、もみじおろしとネギ、輪切りレモンも加えて、つゆをかけたらできあがり。

◎月曜日は時々、ごはんものの特別注文を受けてます。カレーライスだったり、親子丼だったり・・・今日は久しぶりの中華丼。



◎常連さん予約の中パック2個セット。



アジの南蛮漬、白菜とてんぷらの煮物、もやしとしめじのソテー、肉団子の甘酢あん、ひじきの煮物

鶏肉と里芋の煮っころがし、つわの煮物、豚肉の生姜炒め、卵焼き、ミニトマト、大根の焼酎漬

くにひろストアの惣菜は、歳をとったおじちゃんやおばちゃんにも食べやすいように、やわらかく、ひと口大で食べやすい！がモットーです。離島ゆえ、限られた食材で作るという難点が無きにしも非ずですが、畑から直送される旬のものや、祝島特産のものもふんだんに食べていただき、季節や懐かしさを感じて、喜んでもらえたらいいなあと思いながら料理を作っています。

今回はそんな惣菜をいくつか紹介してみました。これから暑くなる季節を迎えるので、さっぱりしたのど越しの良いもの、こってりとした精のつくものなど・・・工夫して頑張ります。

千客万来 おまけ編 ～「よもぎまんじゅう」の作り方～

ヨモギのきれいな新芽を摘むと、ふんわりと春の香りがします。



<ヨモギの準備>

①ヨモギの芯から葉だけちぎり、さっと洗ってザルにあげる。

②鍋にお湯を沸かし、沸騰したらヨモギを入れて、10分ほど湯がく。

この時アクを抜くために、重曹をちょっと入れるとヨモギの色が鮮やかにになります。



③湯がき終わったら一旦ザルにあげた後、5分ほど水にさらします。

④ぎゅっと絞って、まな板の上に広げて、槌でトントンと叩いてつぶし、その後包丁でトントンと刻みます。



包丁ですくうようにひっくり返してはトントン・・・を繰り返し、細くなるまで根気よく刻んだらできあがり。

*100gずつ、ラップで包んで冷凍しておくとしやすいです

<よもぎまんじゅう作り>

◎材料 ・だんごの粉 200g

(ウエマンの商品がお奨め)

- ・刻んだヨモギ 100g
- ・あんこ 200～300g (お好みの量)
- ・ぬるま湯 100ccくらい

①だんごの粉にぬるま湯を少しずつ混ぜ、こねていきます。少しまとまったところに、ヨモギをちぎっ

て、しっかり混ぜます。かたければ、手に水をつけては、耳たぶくらいの硬さになるまでしっかりこねたら、生地を10等分して丸めておきます。(乾かないようにラップをふわりと掛けておくといいです)



②あんこも10等分にして丸めておきます。

丸めた生地を少し平たくして、真ん中にあんこを載せ、あんこに添わせるように包んで、あんこがのぞかないように閉じ、再び丸く整えます。



③ぐらぐら煮立った蒸し器で10～12分蒸したら火から下ろして、よもぎまんじゅうの表面が光るまでうちわで扇ぎます。

熱いうちに1つ1つラップに包んだらできあがり。



*あんこを包まず、平餅のような形にしたものを茹でて、砂糖をつけて食べることもあります。



はじめまして。母が会員のおかげで、私もいつも祝島の恵みをたっぷりいただき、元気をもらっています。体が弱くて、以前から「びわの葉」を使ってお手当てをしていたところ、優子さんよりご好意でびわの葉をいただくことができ、大変助かりました！今回は、感謝をこめてびわの葉の使い方についてご紹介したいと思います。

ビワの葉療法 体験談 その①



ビワの葉には、ビタミンB17(アミグダリン)がたくさん含まれ、消炎、鎮痛、その他様々な薬効があるそうです。たくさん使い方がある中で、実際に体験したものを紹介します。

熱が出た時

かぜ等で熱が出た時に、頭の後ろとおでこに生の葉を貼りつけます。おだやかに熱を冷ましてくれて、薬効成分もあり、とても気持ち良く、落ちつきました。乾いたら取りかえます。



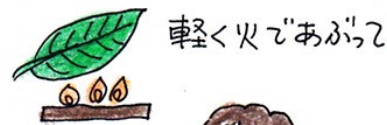
熱帯夜のとき

猛暑で夜眠れない時や、熱中症ぎみの時、頭がほて、このぼせている時にも、同じように頭にあてると、とても快適で安眠できました。



のど"の痛み

かぜの引きはじめ、のどが痛む時に、首に巻いて寝ると、消炎作用で痛みが取れ、かぜ気味も早く治ります。軽く火であぶってから貼ると、より良いです。



私はのどから悪化して気管支炎になりやすいので、すぐにびわの葉をはるとくいとめられて、助かりました。寝ている間に、葉の内側に汗がたまって暑くなったらはがします。



※かぶれないかどうか、まずは短時間でお試し下さい

詳しくは

東城百合子著「家庭でできる自然療法」あなたと健康社 をご覧下さい 他にもいろんな方法が載っています。



にこにこ農園だより(8)

國弘 優子

三浦湾を臨む長閑な段々畑。4段ほど上がると、よもぎの広がる休憩所。その上が甘夏畑、その上の2段がびわ畑です。かつてはまだ上の方まで段々畑は続き、親戚のおじさん、おばさんが作っていた頃は、それは見事な段々畑だったと聞いていますが、今は藪になってしまっています。少しでも三浦湾の景観を保てるならと、「にこにこ農園2」として、ここで作業を始めたのが、2019年からでした。

会員の皆さんにも声を掛けて、びわ畑の草刈りや袋掛け、そして収穫と、その時期時期に来ていただいていたのですが、今はコロナ禍のため、手伝いに来ていただくことができません。

今年はびわの裏年に当たり、花が少ないなあと思っていたら、案の定、実を探さなくてはいけないほど少なくて、販売どころか、分けてあげたくても実がない状況で、がっかりです。それでも少しは袋を掛けてみたものの油断大敵。何が大敵かというと・・・上からはカラス、下からはイノシシが狙って

いるのです。意外なところでは、ウグイスもびわをついばむために色づいたびわから突いてしまうこともあ



びわの袋掛け作業も
今年はちょっとだけ

るのです。袋を破ってまで、美味しくなったびわを狙うカラスの能力も然ることながら、イノシシはせっかく育った太い枝ごと押し折ってしまうので、大変な被害になります。

新型コロナが終息し、また会員のみなさんに楽しくお手伝いいただいて、にこにこ農園に笑い声が響く日が待ち遠しいです。

山田イサオ写真館(19) 『出会い』

山田 イサオ

このコーナーでは、写真家で祝島ネット21会員の山田イサオさんの写真を毎回1枚紹介しています。

山田イサオさんはモノクロ写真にこだわり、祝島では人物を中心に撮影をされています。

『出会い』

坂道で白いネコが、バイクを押して来る島びとに視線を送っている。

おっと、奥から来る島びとは島では有名な方だが、長く島に行っていないと、名前が出て来ない。

これも認知症の一種だな。(笑)



お知らせ & 募集

■「民泊おかべ」がオープンしました

祝島漁港のすぐ前に、新しい宿泊施設「民泊おかべ」がオープンしました。防波堤が近いので、釣り客の皆さんにはとても便利だと思います。今はまだコロナのために釣りや観光の方には来島自粛をお願いしていますが、コロナが終息したらぜひご利用ください。

◎民泊おかべ

素泊りのみ、3部屋、10名くらいまで

料金：大人 1泊4000円、子ども 1泊2000円

電話&FAX：0820-66-2201

※ご予約はお電話にて



民泊おかべ

■「にここ農園」で育てたニンニクがもうすぐ収穫時期です



にここ農園のニンニク

近年、祝島ではイノシシによる農作物への被害が多く、各農家さんも大変困っています。イノシシ被害に遭いにくい作物はないものかと調べてみると、匂いの強いニンニクはイノシシが嫌うらしいという情報を見つけました。そこで、「にここ農園」でニンニクを試しに栽培してみました。

今のところイノシシ被害はなく、順調に育っており、まもなく収穫時期を迎えます。200本植えていますので、会員の皆さんにもお分けすることができそうです。収穫できましたら、販売価格などの詳しい情報を会員メンバーリストでお知らせしますので、お楽しみに！

編集後記

3月に還暦を迎え、身も心も高齢者の仲間入りをした気がする今日この頃。膝が痛かったり、目が見えにくくなったり、物忘れがひどくなったり・・・、歳を取るということはこういうことか、と実感する毎日です。それでも祝島では若手の部類なのですから、元気出して頑張らないと！・・・と思っています。

祝島ネット21も、このたび会長・副会長が交代し、新しい体制の下での活動を続けていきたいと思えます。コロナ禍で難しい時期ですが、皆さんでアイデアを出し合ってください。今回は自由律俳句の投稿が増え、編集も楽しくできました。気軽に参加できますので、初めての方もぜひ投稿をお寄せください。そして、今回は祝島のピワの葉を使って、ピワの葉療法を実践されている松浦素子さん（会員の松浦幸子さんの娘さん）に、かわいいイラスト付きで、とてもわかりやすい説明を書いていただきました。ありがとうございました。せっかく祝島にたくさんあるピワの葉なので、活用していきたいと思いました。素子さんには次回も続きを書いていただく予定です。

次号の発行は9月頃を予定しています。どうぞお楽しみに！

（編集長：國弘秀人）

※事務局では会員の皆さんからの投稿をお待ちしております。投稿はホームページからも

可能になっておりますので、ご意見・ご感想など、お気軽に投稿してください。

※祝島ネット21では随時会員を募集しています。会費は1年間6000円です。

入会ご希望の方は事務局までご連絡ください。



初夏に香る甘夏の花

祝島ネット21会報「いわいしま通信」第67号

発行日：2022年5月30日（頒価400円）

発行者：祝島ネット21事務局

〒742-1401 山口県熊毛郡上関町祝島

ホームページ <http://www.iwaishima.jp/inet21/>