



9月1日現在の中山	
世帯数	1,357
人口	3,573
【問い合わせ】 中山公民館編集委員会 58-5822	

地域づくり協議会発足

9月10日(水)中山地区地域づくり協議会設立総会が開催されました。町会連合会を中心として、地区各種団体の代表や有識者により協議会が組織され、今後は地域課題の解決や地域活性化に向けた取り組みが行われていきます。活動の様子については、随時掲載していきます。地域全体で地域づくりを進めていきましょう。

棚峰町会納涼祭

7月26日(土)棚峰町会では第22回納涼祭が開催されました。

当日は、今年いちばんの猛暑の中、恒例の神輿、子供みこしの練り歩きから始まり、屋台、農産物の販売、子供出店の他、ステージでは、ささら踊り、ビンゴゲーム、お楽しみ抽選会と大変盛り上がりました。

神輿は小学4～6年生、子

供みこしは小学1～3年生が主な担ぎ手となり、中学生や大人も協力して町内を練り歩きました。

この神輿は、平成15年に長野市の仏壇製造会社「一休さんのはなおか」が企画した、祭りの思い出をテーマにした作文のコンクールに町会員が応募し、見事最優秀賞を受賞して寄贈されたもので、それまでのダンボール製の神輿に替わって、町会納涼祭における新しいシンボルとして子供たちのみならず町会員全体からも大切にされています。

かつては100人以上いた小学生も、現在では31人にまで減少しています。この数年は、明善中学校の生徒を中心に中学生も参加して神輿や屋台の盛り上げに協力しています。

神輿の練り歩きのコースになった住宅の中には、道路に出て子供たちに声援を送ったり、おひねりを出したりしてくれる住民もおり、子供たち



にとつて楽しい夏の思い出のひとつとなったのではないのでしょうか。
棚峯町会では、住民同士のコミュニケーションを図るために、年間を通してさまざまな企画があります。子供たちには、行事を通して地域とのつながりの大切さを感じて欲しいと思います。納涼祭をはじめ、住民交流の機会の末永い存続が願われます。

そばで復興支援

中山そば振興会

7月11日から13日まで、中山そば振興会の有志18人が、復興支援を目的に、宮城県南三陸町歌津の伊里前福幸商店街へ、通算2度目となる、そば



の振舞いに行ってきました。11日の夜7時に松本を出発して、12日の朝4時半に現地に着。到着と同時に震度5.5の強い揺れの歓迎を受けました。7時から会場準備をして、9時からそば打ちを始め、10時から15時半までの間に、300食を提供しました。また、そば振興会が作った、「みょうじんもち」というもち米で、餅つき大会を2回行い、餅も振舞いました。13日は、10時から14時半までの間に、前日と同様、そば500食と餅を振舞いました。そして、16時に帰路に就き、深夜に松本に帰ってきました。

振舞っている最中、あるおばあさんに、「夫にも、ぜひともこのそばを食べさせてあげ

たい」と言われ、作り方を教えてそばを渡したら、涙を流して喜んでくれ、皆ここに来てよかったと実感したとのことでした。
本事業の発案者である百瀬藤男さんは、「東日本大震災から3年以上が経過した現在、私たちは大震災のことを忘れかけています。しかし、この震災は今までのものとは規模が違い、実際に現地の様子を見てみないと分からないことが多くあります。私は東北の復興のため出来る限りの支援を続けていきますが、多くの方々にも東北に目を向けてほしい」と話してくれました。

第3回泉小太郎祭り

9月7日(日)盛大に開催されました



中山小学校児童による紙芝居

切り紙

『中山の偉人』②

小岩井宗作



わが国の蚕糸業界の偉人

小岩井宗作は、明治7年(1874)に中山村埴原に生まれた。この年10月23日に、埴原・和泉・神田の3か村が合併して中山村となった。

宗作は、24年に長野県尋常

中学校を卒業。当時の卒業生は12人だった。中学校卒業後、蚕糸業を志し、東京西ヶ原蚕糸学校で研修し、帰郷後は家業の蚕種製造に従事した。

埴原青年会は明治33年(1900)に創立され1月30日に発会式がおこなわれたが、小岩井宗作が会長に選ばれた。

宗作がもつとも力を注いだのは、蚕種消毒器の発明だった。宗作考案の石灰育(密閉育)は、消石灰の粉末

を粉糠のかわりに蚕座に散布して、病毒を撲滅させるのに効果があった。宗作は、明治43年に松本市に蚕種消毒普及会を創立して蚕種消毒に着手した。昭和3年(1928)には会員数は6588人となった。

養蚕飼育の監督にとどまらず、宗作は養蚕の保証にも留意し、収量が減った場合は賠償を受ける制度を定めて会員を厚く愛護し、会員共済制度を設けて災害に対しては共済金を支給した。

大正6年(1917)1月、松本市・東筑摩郡・南北安曇郡を区域とした会員で組織した信用販売組合普及社を設立、組合長は宗作だった。

普及社は、大正12年には、上水内・長野市を区域とする組合製糸上水社を併合、埴科・小県・更級の組合も編入した。

また、大正6年頃から昭和初期にかけて、宗作による小岩井式桑切器が、近代的農機具として普及していった。

宗作は、昭和元年(1926)には従来からの生繭熱乾燥の危険と繭質変化に対処するため、生繭保管の冷蔵庫を建設し、製糸界に大きな衝動を与えた。また自分の発明した多条操糸機で能率をあげるなどして、昭和3年には大日本蚕糸会から第一功績賞(全

国で4人)を授与された。宗作は各種の名譽職は一切固辞して受けず、蚕業界の発達に精進し、わが国の蚕糸業界まれに見る偉人と賞讃された。著書に『秋蚕糸種究理法治』『蚕種消毒論』などがある。

昭和13年6月27日没、享年65。

暑さを吹き飛ばして「中山ひろばまつり」

今年の夏は例年のこととはいえ厳しい暑さ続きでしたが、その暑さにもめげず、7月25日福祉ひろばにて「中山ふれあいひろばまつり」が催されました。

3本の七夕飾りが会場に立てられたのを皮切りに、ひろばまつりが始まり、公民館の内も外も、子供と大人を合わせて約200名の参加者で賑わいました。

水鉄砲、竹トンボ、笹舟づくり、火起こし、シヤボン玉、輪投げ、紙飛行機作り、スカットボール、中山の歴史クイズ等に加え、心尽くしのお抹茶、スイカ割り、最後に青竹さわやかな流しそ



館報委員おすすめレシピ① かぼちゃのチーズケーキ

- <材料> かぼちゃ 60g, 卵 1個, クリームチーズ 150g, 生クリーム 150cc, グラニュー糖 40g, 薄力粉 大さじ2

- <作り方> 1. クリームチーズ(常温)をなめらかになるまで混ぜ、加熱したかぼちゃを混ぜ合わせる。 2. 1にグラニュー糖、卵黄を加えよく混ぜ、生クリーム、薄力粉をふるい入れ、さっくりと混ぜる。 3. 別のボールに卵白を白っぽくなるまで泡立て、グラニュー糖を加え、角が立つくらいのメレンゲを作る。 4. 2にメレンゲの1/3量を加えてよく混ぜ、白い泡がなくなったら残りを2回に分けて泡を消さないように混ぜる。 5. 型(φ18cm)に生地を入れ160℃のオーブンで50分焼く。焼きあがったら型のまま冷やし完全に冷めたら型からはずす

暑さも和らいできて冬支度を始めました。我が家は薪ストーブなので薪割りをしました。中山にも薪ストーブを導入している家は多いのではないのでしょうか。薪ストーブは柔らかく、温もりをもった暖かさ、炎を見てると心が安らぎます。薪ストーブの中で釜焼きピザやダッチオーブンで料理もできてしまいます。一石二鳥。今年の冬も楽しみです。(T・K)

