



# ほっとニュース

2017年9月1日

No.65

上山高原エコミュージアムの“ほっと”なニュースをお届けします。



## ◆実りの秋！おいしい秋到来！「ごくろうさんです！農作業」

農産物を作っている方には、一年の成果が出る時期です。収穫の季節となりました。みなさんが毎日水管理、雑草管理、近年では、獣害対策に追われながら、ようやく実りの秋を迎えました。夏の雨模様が影響しないよう豊作を楽しみにしています。稲のほ場は、日に日に色づき一面黄金色に染まってきました。畦草刈りや、ほ場を乾かし、刈取り機械を調整して忙しい収穫作業が始まりました。秋は天候を気にしながらの作業です。無理のないように頑張ってください。



刈取り前のほ場



ソバの芽吹き

(といっても、この季節は結構無理をしながら頑張っていますね。ご苦労様です。)

奥八田ではいろんな特産品づくりがあります。最近『そばづくり』を特産品化として実践している農家もあります。しかも、花が咲くと一面かわいらしい景色にもなります。収穫が豊作であることを期待しています。みんなに満腹感と幸せ感を伝えて下さい。おねがいしま〜す！

## 今、シワガラの滝が熱い！

### ◆滝めぐりが大人気

「洞窟の滝」シワガラの滝に5月6月7月に13回のガイドを行いました。ほとんどが大阪からの参加者で、慣れない山道、不安定な足場、危険な個所には鎖、ロープなどを設置して誘導しました。「シワガラ」に到着すると、めったに見ることのない洞窟の滝と、洞窟から見る岩肌の黄みどり色、白い滝、黒光りの岩肌など、コントラスト美の絶景に堪能されていました。地元ガイドの気配りに助けられ、約300人が事故なく案内することができました。

地域資源を活用して、もっと奥八田のピーアールに繋がるようにしたいものです。

季節によっては希少な植物観察をすることができます。(ザゼンソウ・シモツケソウ・ギンバイソウ・イワタバコ・タジマタムラソウ・ジンジソウ等)



(滝つぼで楽しむ光景)

### ◆霧ヶ滝溪谷(三倉谷溪谷)



7号橋

この溪谷には、但馬三漠とされる『県指定名勝・霧ヶ滝』があります。片道2.4kmの遊歩道を約90分かけて、急なジグザグ坂にロープを頼り、足場に気をつけながら進みます。溪谷には4本の鉄橋がかかっていましたが、雪解けなどの大水で3本が倒壊したため木橋の7ヶ所を渡らなければ目的の霧ヶ滝までたどり着くことができません。木橋は高い場所に設置できないため、大雨の時には流されたり破損します。霧ヶ滝までは1本道なので、どうしても修復が必要となり、通称『流れ橋』として点検や修復作業を繰り返さなくてはなりません。

溪谷『霧ヶ滝』をたくさんの方に紹介したいため、会員の協力で頑張っており取り組んでいます。この地域には厳しい自然環境ですが心癒される場所がたくさんあります。



## 当面のプログラムのご案内

### 霧ヶ滝トレッキング

- 日時 10月5日(木) ※申込締切 9月28日(木)
- 集合 ふるさと館 午前9時
- 参加料 大1000円 小中学生800円
- 内容 落差約70mの「霧ヶ滝」へトレッキング。  
県下有数の秘境の溪谷「兵庫県の名勝指定」  
にもなっている険しい場所もあり片道約2  
時間の健脚コース。
- 持ち物 弁当、飲み物、山歩きの服装。  
※天候によって変更あり。

### 扇ノ山紅葉登山

- 日時 10月22日(日) ※申込締切 10月15日(土)
- 集合 ふるさと館 午前9時
- 参加料 大人1500円 小中学生1000円
- 内容 紅葉が美しい林を散策し、扇ノ山を目指す。  
ブナの木肌も美しい。  
(畑ヶ平線通行止めのため往復コース)

### 上山高原ハイキング

- 日時 11月12日(日) ※申し込み 11月6日まで
- 集合 上山高原ふるさと館 午前9時
- 参加費 大人1000円 小中学生800円
- 内容 上山高原周遊ハイキング。ススキ草原、ブナ  
の原生、ナラの木の巨木。

## 秋のエコフェスタ

秋本番。高原では一面のススキ草原～紅葉が楽しめそう！  
爽風を受けながら自然再生活動を体験しよう。

- ◆日時 10月14日～15日(日) 1泊2日  
神戸からバス運行(定員有り)  
自家用車でもお越し頂けます。
- ◆参加費 大人4000円 小学生半額  
バス利用(往復3000円)  
宿泊(3600円)

- ◆概要 ①1日目:自然復元作業(下草刈り他)  
夕食はBBQ交流会、入浴は湯村温泉で
- ②2日目:茅づくり、椎茸原木づくり。  
昼食は(郷土料理)、自然観察など



### 事務局便り



夏が終わりを告げようとしています。  
9月から秋、たくさんの農作物が収穫され、旬の  
野菜がおいしい季節です。  
しかし、最近、何がいつの季節にできるか、わか  
らなくなっていないませんか。年中、なんでも食べる  
ことができます。季節感を感じることなく食する  
ことができるのも、生産技術向上のお陰ですが、  
少々料理の季節感が薄れてしまいます。  
季節にできるものをその季節に食べるのがより  
「おいしい！」が増すようにも感じますし、何よ  
り社会勉強になります。  
季節感と食べたい気持ち。特に気にしないで食べ  
ていますが、どちらも旨い！おいしく秋をいただ  
きましょう。  
食欲の秋ですが、何か煮え切らない雑感です。

## 上山高原ごちそう便り

### 秋のごちそう便り 注文受付中！

新米、秋採れ野菜、佃煮、おかず味噌、などから詰め合わせ。  
3500円(送料込み)

### 冬のごちそう便りも受け付けます！

冬のごちそう便りは～干し芋、かき餅、椎茸、干し柿、佃煮など  
から詰め合わせ。3500円



春の山菜便り



お届けはこんな感じ



特定非営利活動法人 上山高原エコミ�ジウム

事務局 上山高原ふるさと館内

〒669-6953兵庫県美方郡新温泉町石橋757-1

TEL(0796)99-4600 FAX(0796)99-4601

E-mail:ueyama-eco@yumenet.tv

http://www.ueyamakogen-eco.net.