



◆ 歴史的空間（池ノ原公園）
歴史の息吹も住みよさのエッセンスに



◆ やさしい山並み（滝頭山～藤尾山）
市街地を見守る山々は住空間に潤いを



◆ 風光明媚な三河湾（宇津江海岸）
昔ながらの松並木は守りたい風景の一つ

おもてなしの気持ちを

市民の中には、田原市へ転勤して、そのまま定住された方が数多くいます。また現在、年間300万人以上の観光客が「自然の幸」を求めに渥美半島を訪れています。この中には、田原市への移住を考えている人がいるかもしれません。

この地域の根本は「自然空間」の中の住みよさです。それらを求める方たちを、市として、市民として、歓迎する準備が必要と考えます。

● 自然への関心について

「関心がある」…85・7%

● 農山漁村への定住願望について

「願望がある」…都市住民の20・6%

【出典】内閣府「自然の保護と利用に関する世論調査」（H18）および「都市と農山漁村の共生・対流に関する世論調査」（H17）

市と市民の手で

魅力向上のためには、「太平洋と三河湾」「やさしい山並み」の2つを、渥美半島の自然の柱として、これらの保全と活用にもっと力を入れる必要があるのではないだろうか。

ここ数年における、田原市の決算状況を分析してみたところ、やはり3年前の急激な景気後退の影響が色濃く、道の駅などの大型事業が完了したこともあり、海や山への投資額は横ばいという印象を受けます。厳しい財政状況の中ではありますが、市役所の創意工夫を望みます。

また最近では、地域による里山保全や海岸保護の取り組みが目立ってきました。こうした取り組みが、もともとと広がっていくことを期待しています。

◆ 広報サポーターカメラリポート

「味噌作り」

大草の手作りの会が、今回初めて開催した「味噌作り」におじゃましてきました。

地

元の主婦を中心とした大草の手作りの会の皆さん。昨年10月の大草市民館祭りで、手作りにくんと味噌を振舞ったところ評判が良かったので、開催することになったそうです。

売り物の味噌との違いは、塩分が濃くなく、味噌だけで食べてもおいしいこと。味噌汁にすると、1杯目は少し酸味を感じますが、2杯目になると味噌のうま味がわ

かり、とてもおいしいです。最近はおパック入りの味噌を買うこともありますが、「手前味噌」という言葉があるくらいですから、昔は味噌を作っていた家庭も多いと思います。手作り味噌は、作るのに2日、熟成期間は約半年。でも、その手間や待つ時間が、味噌にのびのびした味をプラスしていると感じました。



喜田恵子



【材料・作り方】 出来上がり 10 kg 分

- 大豆3kg ● 塩（自然塩）1 kg
- 米こうじ・豆こうじ各 1.5 kg
- 種水500cc～700cc

- ① 前日に大豆をよく洗い、3倍ほどの水につけておく。
- ② 灰汁を取り除きながら、大豆を親指と人さし指で挟み軽い力でつぶれる程度にやわらかく煮る。（圧力鍋なら20～30分）
- ③ 塩とこうじをよく混ぜ合わせる。
- ④ 大豆をざるに上げ種水（煮汁）を切り、熱いうちに、もちつき機またはすり鉢でつぶす。
- ⑤ つぶした大豆を約40℃に冷まし、③とよく混ぜる。種水を加えて適当な固さにし、こぶし大に丸める。
- ⑥ 殺菌した容器に、だんごに丸めて、容器の底へたたきつけるように押しつけ、きっちり詰める。
- ⑦ 塩蓋をし、ラップで表面を覆い重石を置く。約半年、熟成させる。