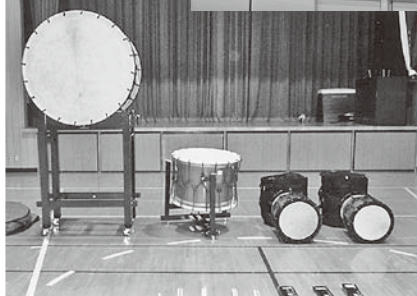


## コミュニティ助成事業を活用 小町夢太鼓で和太鼓を整備しました

町の芸術文化団体である「小町夢太鼓」では、一般財団法人自治総合センターのコミュニティ助成事業を活用し、宝くじの助成金で和太鼓などの活動備品を整備しました。

今後、整備した和太鼓などを活用しながら、青少年の健全育成や伝統芸能の継承、地域活性化を図っていきます。

※コミュニティ助成事業とは、一般財団法人自治総合センターが、コミュニティ活動に必要な備品や施設の整備、地域の文化支援や国際化推進などに対して助成を行うものです。



整備した和太鼓など



## 地域おこし協力隊活動記

### 第7話 凍み餅作りを体験しました 小野町地域おこし協力隊 穴戸 開

協力隊 穴戸です！少しずつ暖かくなり、だんだん春らしくなってきましたね。この記事が載るころには桜が咲いているのでしょうか？

さて少し前の2月になりますが、小野町の医療生協で行った“凍み餅”作りに参加させていただきました！

凍み餅自体は、福島だけに伝わる特別なものではなく、冬の寒さが厳しい東北や信州を中心に広く作られていたそうです。

同じ凍み餅でも地域によって見た目も作り方も結構違うようで、例えば小野町の凍み餅の形は半月状ですが、古殿町では四角の凍み餅を作っています。

元々は雨どいを使って成型していたので半月状になっていたのですが、現在ではそういった意味も失われて、なんとなくのイメージで半月状にしている事がほとんどようです。

また凍み餅にはヨモギを使う場合も多いそうですが、このあたりでは山に自生している「オヤマボクチ」（通称「ごんぼっぱ」）を使うのがオリジナルのようです。

自生しているはず…なのですが、どこに自生していたかなどの情報も失われていたりしたため、材料のオヤマボクチの栽培を行っているとのこと。とても手がかかっています。

小野町でも昔は凍み餅をよく作っていたということですが、今となっては作り方を知っている方がほとんどいないのではないかという話です。実際に、去年この凍み餅作りを復活させる際にも、作り方を知っている人を探すのにとても苦労されたそうです。

今回凍み餅作りに関わることで郷土料理とその知恵や工夫を知ることができ、地域への関心がさらに高まりました。

とても良い経験になりました！



1ヵ月干して完成！



藁の編み方も覚えめました