

夏の夜に
オカリナ響く
四ヶ村の棚田

第20回 四ヶ村の棚田ほたる火コンサート



夏の風物詩
ほたる火コンサート

毎年8月第一土曜日に開催されるほたる火コンサートは「四ヶ村の棚田」の夏の風物詩。山肌をバックにし、すり鉢状に広がる棚田は大自然が作ったコンサートホールです。「ハーサル時はまばらだった観客も開演時には満員でした。川のせせらぎ、風の音、オカリナやバイオリンの音色、観衆の拍手が自然と一体となり、棚田全体に広がります。またオカリナの澄んだ音色で演奏された「コンドルは飛んでいく」にはとても感動しました。

毎年8月第一土曜日に開催されるほたる火コンサートは「四ヶ村の棚田」の夏の風物詩山肌をバックにし、すり鉢状に広がる棚田は大自然が作ったコンサートホールです。リハーサル時はまだ、観客も開演時には満員でした。川のせせらぎ、風の音、オカリナやバイオリンの音色、観衆の拍手が自然と一緒になり、棚田全体に広がります。またオカリナの澄んだ音色で演奏された「コンドルは飛んでいく」にはとても感動しました。

遠くからお越しの際は
肘折温泉もおすすめ
遠くからお越しの際は肘折
温泉への宿泊もおすすめ。約
12年の年の歴史を持つ温泉
宿は、質素ですがそこがまた
渋くて素敵です。以前私も計
れましたが、温泉街での朝まで
を楽しむのも一興です。

一本に火を灯していきます。日が沈み夜の闇が広がるほど、やらやらと幻想的に輝くほたる火。「この特別な空間で、美しい調べを奏でる演奏者たち。最後は、演奏者への拍手喝采でコンサートの幕が閉じました。素晴らしい音色と棚田の美しさは忘れない思い出です。

スケールは東北随一 四ヶ村の棚田

幻想的な灯りは
忘れられない思い出
ほたる火はペットボトルと
ロウソクで手作りされたもの。
地元の方々が準備されたよう
です。その数約120の本。
田んぼの畔や道路沿いに等間
隔に設置されていました。

さかえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

工房さがえ屋
販事業部
県寒河江市
工業団地16
0120-38-3324
0120-05-3324



3

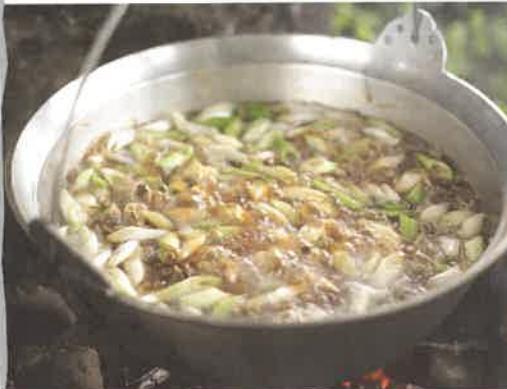
ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅
(2023年8月5日 山形県大蔵村四ヶ村の棚田)



秋風が吹くと 芋子汁が 食べたくなる！



野外で食べる芋子汁は
おいしさ3割増し！



爽やかな秋空のもと、川のせせらぎを聞きながら食べる芋子汁はなんとも言えないほどおいしいものです。ちょっととぐらり失敗した方が楽しい一野外料理の魅力ってそういうところなのではないでしょうか？今は昔と違いますので、アウトドア用の調理器具も充実していますのないレシピに挑戦しませんか？レツツ芋煮会！



あとがきに代えて
うちの奥さん、日頃はお堅い仕事をしているのですが、うちの中では自由に暮らしています。部屋着や靴下なども自分のお気に入りで過ごしています。ある休日の朝、奥さんが慌てて探し物をしておりました。私のウサギの靴下がない！！！(:(・'ω・))

奥さん：
「お母ちゃん！ここにあったウサギの靴下知らない？」

お義母さん：
「この靴下は違うのかい？」

奥さん：
「それはクマ！」
隣の部屋から聞こえる親子の微笑ましい会話。青柳家の楽しい休日がスタートします。

秋の気配を感じたら 芋煮会に挑戦しよう

山形県の秋の風物詩「芋煮会」。芋煮会とは河原や広場に鍋や食材を持ち寄り、芋子汁（芋煮）を食べながらワイワイと楽しむ行事です。この時期になると各スーパーでは芋煮会セットとして、食材はもちろん、鍋や薪、ゴザなどレンタルしてくれます。

私が山形県外に住んでいたころ、職場のみんなを誘つて十数人で芋煮会を計画しました。まず困ったのが大鍋の準備！そして薪。山形県内ではどこにでもあった物がない！そんな思い出がありますが、職場のみんなで楽しんだ思い出はいまだに忘れられません。

芋子汁レシピ 5人分

【材料】里芋 5個の9、牛バラ肉 200g、コニニヤク 1枚、長ネギ 2本、ごぼう 1/2本、みりん 50cc、酒 50cc、砂糖 大さじ1
【作り方】里芋は皮をむき、一口大に牛バラ肉は食べやすい大きさに切る。ごぼうはささがきに水に浸しアカを抜く。コンニヤクは食べやすく大きさに手でちぎる。長ネギは斜め切りにしめじは石づきを取りほぐします。
鍋に水を入れ、里芋、ごぼう、コンニヤクを火にかけます。里芋が柔らかくなったら、決めるので醤油を入れる。（味は最後に肉を入れアカを取る。味を確認し薄じと牛バラ肉を入れ調整する。最後に長ネギを入れれば醤油を存分にお楽しみください。残った汁に、カレーのルーとうどんを入れてカレーうどんを楽しめるよ！）
山形の秋の味覚「芋子汁」もおすすめです。