

冬はスキー、夏はパラグライダー 思う存分、遊びも楽しんでいきます

「パラグライダーの話をしてくれよ」と小学校の同級生だった山本秀一さんに言われ、話をする事になった高野光栄です。永田米研究会の会長の山本さんは、すごい米をつくっているけれど、大工と稲作という二足の草鞋を履いている私には、そんな米づくりは無理。むしろ「そんなに旨い米ばかりを食べていたら、旨さに麻痺してしまわないか」と心配になるので、みなさんはどうですか？ともあれご指名に応えたいと思います。

思い立ったら即、スキーに

私は、人から「連絡がつかない」と苦情を言われます。携帯電話は持たない主義。自由な時間があると、冬はスキー、夏は山歩きやパラグライダーに出かけてしまうので、家の電話でもつかまらないからです。

特に冬は遊びが忙しい。六九歳の今も、年間五十日はゲレンデにいます。吉川から一〜二時間で行けるスキー場は数知れませんが、湯沢のかぐら、妙高の赤倉、六日町の八海山スキー場



が私の拠点。コブばかりの難易度が高い斜面を一気に滑り切る爽快感はたまりません。大きな声では言えませんが、「今日は雪質がいい」となったら、軽トラに本業用の材木を積んだままで、スキー場へ行っています。

ます。

吉川は雪にすっぽり覆われることが多く、子どもの頃の冬の遊びはスキーしかありませんでした。体育の授業もスキー。だから、もう飽き飽きしている人が多いのか、せつせとスキー場に出かける吉川住人は、あまりいませんね。

風に乗る恐怖と楽しみ

パラ（＝パラグライダー）を楽しむ吉川住人は、さらに少なく、私ぐらいいでしょう。町の東端の尾神岳には、パラの基地があり、新潟や関東から愛好家が泊まりがけでやってきます。日本海から吹く風が尾神岳に当たり、生まれる上昇気流がフライトには最適で、パラのスクールもあるし、春と秋には競技会も開かれています。

これを簡単に楽しめるのは吉川住人の特権。しかし、気軽に「いっしょにやろうよ」と友人を誘えませんが、ケガをすることもあるのですから。

私は四五歳でパラを始

め、最近まで続けていました。ふと、スクールに入り、その面白さにはまったのです。

ただし、フライトは地上で見ると優雅なものではありません。風を読み、どのように上昇気流に乗れるかと思いつらして、必死です。人間は、鳥の体や感覚は持ち合わせていないので、空にポツンといるのは、とても怖いことでもあるのです。海に沈んでいるのと同じ恐怖体験です。それに厚い雲や乱気流は命取り。実際に低気圧に吸い込まれ、「尾神に謝らなくてはいけないことがあったかなあ」と恐怖の中で考えたこともあります。それでも続けてきたのは、鳥と同じ景色を見る高揚感と、危険と隣り合わせの緊張感が好きなのでしよう。





蒸気霧が立ちこめる朝

よしかわ便り

たなだ

No.87
1
2023

冬霧の幻想

田んぼが凍り付いている早朝、川面から蒸気霧が立つ。気嵐だ。漢字は勇ましいが快晴の前触れ。瞬く間に消えていく。

近年は、降雪の様子に定まったパターンがありません。昨年末は線状降雪帯の影響で海岸に近い平野部は大雪なのに、妙高などは積雪がほとんどありませんでした。その後は雨やみぞれが続き、「面白い降り方だね」と話していたほどです。とはいえ1月半ばからは、雪かきに追われる毎日。棚田も白一色でどこが畦道かさえ分かりません。

昨年、永田米研究会は、第五十二回日本農業賞の優秀賞（新潟県審査）を受賞しました。これも、私たちの米づくりを皆さまが支えてくれた長い歴史があったからこそ、と感謝しています。本年もどうぞ、よろしくお願いたします。

今月の健菜米づくり

吉川の「たくわん二種」 【販売のご案内】

素材は永田農法で栽培した大根。寒風に干して旨みをさらに深めています。毎年、大好評の逸品です。

中村玲子さんの 「柿漬たくわん」

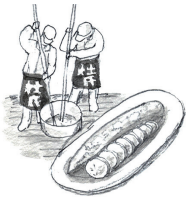
健菜米の米糠、完熟渋柿、昆布、青豆などで漬け込みました。旨み成分が複雑で、熟成した味が醸されています。



- 価格：7,560円(税・送料込)
- 内容量：2kg(6～8本)
- ※糠を落とし、一本ずつ袋に入れてお届けします。賞味期間は冷蔵1カ月です。

鳴谷幸彦さんの 「粕漬たくわん」

酒米五百万石でつくる吟醸純米酒の酒粕を使った、贅沢な漬物です。酒粕はまるで果物のような香り。粕漬けが苦手な方こそ、どうぞ。



- 価格：7,560円(税・送料込)
- 内容量：2kg(6～8本)
- ※酒粕に漬けて、保存容器入りでお届けします。賞味期間は冷蔵3カ月です。

- ◆各商品とも
- 申込締切：1月27(金)
- お届け：1月下旬～2月上旬の予定です。
- ※すでにカタログでご注文いただいている方は、再度のご注文の必要はありません。

◆お申し込みは健菜倶楽部事務局まで
☎ 0120-201-371(平日10時～18時)

尾神岳に吹く風は、クセがなく素直です。上空からは日本海や町、田園、山々など、穏やかな景色が一望できるのが魅力。それほど高い技術が要らないので、フライトの腕が上がらないところが欠点といえます。夏、空をとぶのは涼しく

て気持ちがいいですよ。ブナの葉が銀色にキラキラと輝いて見えます。秋は、人が立ち入れない尾神岳の裏側がいい。絨毯を敷いたような紅葉に目を見張ります。若い頃は東京で大工の修業をしたので、都会生活をうらやましく思うこともあり

ます。でも、吉川は自然が豊かで海も山も近い。穏やかで平和。その暮らしを、こんなふう楽しんでる住人もいるのです。

◇次号の『たなだ』は四月発行予定です。

【話／高野光栄】



文明人が見失っていた、おいしさと栄養価。
健菜倶楽部
http://kensai.co.jp/

発行／株式会社健菜 〒151-0061 東京都渋谷区初台 1-47-1
小田急西新宿ビル TEL 0120-201-371
編集／永田米研究会 新潟県上越市吉川区