

森を守る活かす楽しむ

～森も明るく、里も明るく、心も明るく～

木の駅かわね



【問い合わせ】木の駅かわね実行委員会
TEL:0547-56-2226(川根本町産業課)

森に眠っている間伐材などを持ち寄り、それを地域通貨に交換して買える仕組み。登録者は60名(1月現在)。林業関係者だけでなく、女性や移住者なども参加し、「森の仲間づくり」が少しずつ広がっています。

森は水源を豊かにし、土砂災害を抑え、人の心を癒してくれるなど、人が生きる環境を守るためにさまざまな役割を果たしてくれています。南アルプスという共有財産を持つかわね地域では、双方の住民が協力して、森の恵みを活かした魅力ある地域づくりを進めています。今回は、昨年11月に川根本町で始まった「木の駅かわね」の取り組みを中心に紹介します。山を守り、森を活かし、林業を育て、もっと明るく元気な地域へ。大井川流域の森林再生と地域振興に向けた新たなプロジェクトに期待がかかります。

活かす

木質バイオマスボイラーの燃料に!! (いかわ 白樺荘)



井川や「木の駅かわね」など大井川流域からの木質チップを燃料にして温泉を加熱。このボイラーにより、従来利用していた加熱用灯油の使用量が約90%減少。温暖化の原因とされる二酸化炭素の排出量が年間140トン(一般家庭約30世帯分)削減されています。

活かす

製紙原料や木質チップに!! (特種東海フォレスト)



集まった木は特種東海フォレストに搬入。主に特種東海製紙(島田市)の製紙用原料として使用されていますが、一部は木質チップ化され井川の白樺荘に運ばれます。「木の駅かわね」で搬出された木が島田として井川と、大井川流域で循環します。

楽しむ

IYASHI ~森と温泉と旬の食~ (かわね)



【日時】お客様の希望日(1泊2日)で実施
【場所】寸又峡温泉地内
【料金】お一人11,500円～
【主催】川根本町エコツアーズネットワーク(川根本町商工観光課内)
【問い合わせ】0547-58-7077

森にはマイナスイオン、フィトンチッドなどが豊富にあり、木や草花、鳥、そよ風、せせらぎなど、五感に訴える癒しの素材に満ち溢れています。川根本町では、豊かな自然、温泉、旬の地元食材を活かし、寸又峡温泉をフィールドに癒しのエコツアールを行っています。

守る

山で木を切って搬出(かわね)



長さ2m、末口5cm以上に木を切ります。このサイズは通常、市場で流通しませんが、少量をみんなで集め、まとめて出荷することで活用できるのです。

木の駅に出荷



軽トラに乗せて、町内の集荷場へ。伝票に木の直径や長さ、本数などを記入して、木の駅ポストに投函します。仲間の出荷した木の山を見ると励みになります。

地域通貨・ダラ券の発行



1トン当たり6,000円(軽トラ積載3台分)換算で、地域通貨・ダラ券(500ダラ=500円)が発行されます。ダラ券を受け取った出荷者は、町内の登録店で買物ができます。

楽しむ

井川de山菜グルメ (いかわ)



【日時】4月30日～5月1日(1泊2日)※要事前申し込み
【場所・主催】静岡市南アルプスエコツアーズネットワーク井川自然の家
【料金】大人(30歳以上)3,020円 子ども(3歳～中学生)2,400円 ほか(詳しくはお問い合わせください)
【問い合わせ】054-260-2761

井川自然の家周辺で、ご家族やグループで山菜採りハイキングをしませんか?夕食は、井川の有名店「じんきち」のオーナー夫妻に指導していただき、自分たちで採った山菜をてんぷらにし、春の味覚を楽しみましょう。他にも、ナイトハイクなどのイベントを用意してお待ちしております。

いかわねのグルメ情報

川根名物 大根そば

いつの頃からか川根の家庭で親しまれてきた「大根そば」。千切りにした大根をはじめ、鶏肉・シイタケ・人参・油揚げなどの具が入った温かいそばのことです。麺が短めに切れているのも特徴の一つ。

お肉が貴重だった時代には、鶏肉の代わりに油揚げを使ったりもしたんだとか。

お家で作ってみるもよし、町内のお店で食べるもよし。ぜひ川根の味を堪能してみてください。



三ツ星村の大根そば
760円(税込)



鹿肉ランチと 茶かりんとう

井川中学校の総合的な学習の時間で、中学生による井川の新しいグルメが考案されました。地域への思いが詰まった作品をご紹介します。

翔太作!
鹿肉ハンバーグ



井川で多くとれるお茶を使い、かりんとうを作りました。食べるとほんのりお茶の味と香りが広がります。また、市販のものに比べて糖分が控えめで、食べやすくなっています。日持ちもするのでお土産にもぴったりです。これから商品化を進めていき、井川女性部が運営する「アルプスの里」で近日販売予定です。井川に来たらぜひお土産にどうぞ!(翔太)



遥奈作!
茶かりんとう

井川では鹿肉は身近な食材です。その鹿肉を使ったランチメニューを考えてみました。市販のものに比べて、鹿肉は高タンパク低カロリーなので、とてもヘルシーです。今後、もっと多くの方に親しんでもらえるよう「鹿肉ハンバーガー」に改良して、商品化を目指します。実現できたらぜひ食べに来てください。(翔太)

かわね

奥大井の秘境・小猿郷



千頭から山越えて静岡市内へ抜ける国道362号線。その頂上あたりから脇道に入り約6km進むと、まさに「秘境」と呼ぶにふさわしい集落が現れます。そこが小猿郷。

癒しの里・川根本町の中でも、ここは別格。身を置くと、昭和30年代にタイムスリップしたかのような不思議な郷愁にかられます。どんなに時代が変わっても、守ってきたいものがある。そんな風に思わせてくれる素敵な場所です。

文・写真 神東美希

いかわ

新緑の井川湖



紅葉の美しい山は新緑も美しく、春の井川湖は静謐さを湛えて山々の息吹を映し込みます。大井川で最も大きな人造湖である井川湖は、沈んだ遺跡やその成り立ちから井川で生きてきた人たちの歴史を感じさせつつ、天気や季節によって水の表情を変えながら雄大で神秘的な自然を見せてくれます。風が出てくるとかき消える束の間の鏡面世界。緩やかな時間の流れから、井川の日が始まります。

文・写真 遠藤恵司

ここ知ってる?
おすすめスポット