



やほこ交流板



道後山山開きイベント神楽



ブルーベリー収穫中!

郷里への一筆、大募集!

この「やほこ交流版」と「広報誌 やほこ振報」へメッセージの寄稿を募集しています! 昔話や現状報告、郷里へのメッセージ等文体問いません。お手紙、メール、FAX等、写真入りも大歓迎です! 温かいメッセージ、お待ちしております!

*投稿多数の場合は、誠に勝手ながら事務局で掲載を決めさせていただきます。また、文章が紙面に入りきらない場合は一部省略させていただきますことをご了承ください。

ご寄贈ありがとうございました!



ひばごんだよりを送らせていただいている山科規江様より、小鳥原小学校の校歌の手ぬぐいと鉄道写真をいただきました。センターの玄関に飾らせていただいています。お越しの際はぜひご覧ください!



飯盒炊飯。美味しく炊けました♪ 薪や火がとってもいい匂い!



玄関の向かえ花「山ギボシ」大きさに、皆さんびっくり!

西城で青春ライフ! 西城紫水高校「紫水祭」開催!



4年ぶりに開催されました! 2日間にわたる文化祭ではイベントや展示、模擬店等が行われ、生徒達は団結し楽しむ姿が見られました! 今年は一般公開もされ、保護者や卒業生、地元の方で学校は賑わいました。



お知らせ

ヒバゴン郷どえりゃあ祭 同日開催! 西城ふるさと祭

日時: 令和5年8月13日(日)
オープニング 17:00~ 花火 21:00~
場所: 西城街中 郵便局横

地域マネージャーの独り言



八銚自治振興センター出勤日、帰りがけにグリーンフィールド西城に寄ってしまいます。20種類以上ほぼ全種類食べました(笑) 推しアイスは春の味「フキノトウ」ですが今春の新味「ヨモギ」は絶品でしたね~! これから夏本番、またお世話になります!

八銚自治振興センターへ遊びにきてください

八銚に来られる際は、ぜひお気軽に八銚自治振興センターへお茶を飲みにお立ち寄りください。お待ちしております!
開館時間: 平日 8:30~17:15 (土日休)



お越しいただきました八銚落ち出身の重頭朋子(旧姓赤木)さん夫妻。外国人の方に、母校である懐かしの校舎を紹介されました。



監査委員 小笠原フミエ(油木)

女性部部长 木村文枝(八銚落合)

青年部部长 瀬尾祥広(油木)

監査委員 松永光昭(八銚落合)

監査委員 藤原勝美(高尾)

高井美和子(八銚落合)

高齢者部部长 小谷輝男(三坂)

監査委員 定木和章(三坂)

副会長 高原芳典(油木)

副会長 定木丈宜(三坂)

今野真吾(高尾)

堂本雅彦(油木)

副会長 片山悟(八銚落合)

会長 織田みね子(高尾)

前田忠範(三坂)

八銚自治振興区を支える 令和5年度役員紹介

会長挨拶

自治振興区の活動は、地域の皆様のご協力があって可能であると思っています。一生懸命務めさせていただき思っております。「住みよい・住みやすい・助け合える」地域づくりのため、役員・職員・地域マネージャー共々精進していきますので、これからも今までと変わらぬご支援、ご協力をよろしくお願いいたします。

織田みね子会長は、庄原市内22自治振興区の中で初の女性会長となりました。明るく元気な会長を筆頭に、八銚地域も元気にがんばります!

事務局長 荒木卓夫

事務局員 伊折紗也加

地域マネージャー 柳生光明



R5年度 八銚自治振興区事務局

地域マネージャー 柳生誠司

地域マネージャー 今村舞由美



原木しいたけ植菌体験会



2023.4.22.sat

八銚自治振興区高齢者部会主催で、原木しいたけ栽培講座を開催しました。今回は地元のこども達8名の参加もあり、初めての植菌作業に夢中の幼児達や、家で植菌のお手伝いをしている小学生達も、高齢者部と一緒に楽しく作業をしました。昼食には2年前に植菌した原木しいたけを収穫して羽釜ご飯と一緒に美味しくいただきました。

原木しいたけ栽培も3年目となり、初年度のしいたけが収穫できるようになりました。今後原木しいたけを通して八銚の交流の場を広げていきたいです。

動画を視聴する ▶ ヒバゴンビレッジ やほこ youtube #しいたけ植菌

比婆山山開き・道後山山開き



(比) 2023.5.28.sun (道) 2023.6.18.sun

比婆山は県民の森、道後山はすずらの湯駐車場にて、夏山登山安全祈願祭、神楽やライブなどのイベントと地元バザーが行われました。場所やイベントは時代を経て変化してきましたが、神事は地域に受け継がれています。

とうもろこし種まき体験



前油木営農組合による、西城小学校のとうもろこし種まき体験が開催されました。今年は3年生9名と保護者の方が、油木駅近くの圃場で種まきをしました。近頃は学校や習い事等忙しく、種まき等畑仕事をしたことのない児童も多く、地域の方やお家の方に教えてもらい目を輝かせていました。

新緑の県民の森

ノルディックウォーキング



2023.5.20.sat

ひろしま県民の森でノルディックウォーキングを開催しました。こどもの参加も多く、約2時間の軽登山で新緑の森を楽しみました。お昼ご飯はキャンプ場の調理場を借りて「飯盒炊飯とカレー」を作り、火の香りや外で皆で食べるご飯の美味しさを堪能しました。

現在施設利用を縮小し営業されている県民の森ですが、地元施設を活用することで、地域資源の良さを再確認する機会となりました。

動画を視聴する ▶ ヒバゴンビレッジ やほこ youtube #県民ノルディック

庄原里山オープンガーデン



5月22日～6月19日の期間、庄原里山オープンガーデン2023に八銚自治振興センターの校庭が「思い出のまなびやガーデン」として参加しました。開庭に先立ち5月19日には女性部主催で「ガーデニング教室」を開催し、春～夏の花壇作りを行いました。オープンガーデン開庭中には市内や県外から多数の方が来場され、花壇や木造校舎を楽しまれました。皆さまも、ぜひガーデニングを見にきてください！

動画を視聴する ▶ ヒバゴンビレッジ やほこ youtube #オープンガーデン

グランドゴルフ&パークゴルフ大会



2023.6.24.sat

高齢者部主催のグランドゴルフ&パークゴルフ大会を開催しました！29名の参加があり、楽しくスポーツで汗を流しました。

グランドゴルフ順位 パークゴルフ順位
1位 竹島治男さん 1位 岡田正尊さん
2位 菩提淀道さん 2位 定木文宜さん
3位 山野精荘さん 3位 今田容子さん

Instagramにて旬の情報を発信中。

ぜひフォローをお願いします！

コラム「八銚と交流」

世代間交流



高齢者部と原木しいたけを収穫する地元の子ども達。

山間部は特に少子化が著しく、西城町内の保小中高校は各1つ、八銚の子どもも大変少なくなりました。八銚自治振興区では将来を担うこども達が大人と一緒に地域活動に参加し、地域を知り愛着を育む種まきとして、田舎ならではの体験ができる世代間交流を積極的に行なっています。西城町中も含め「この地域で子育てをしたい、してよかった」と若い人達が思えるような、地域活動を日々考案しています。

大学生との交流

6月10日には地域大学連携で交流中の広島経済大学「興動館プロジェクト」の学生と一緒に、フラワーフェスティバルに出店しました。八銚自治振興区からは「グリーンフィールド西城」のアイスクリームを販売し、無事完売しました。過去のフラワーフェスティバルでも地域の野菜を販売し、大学との交流を深めてきました。学生と交流することで、若い人たちに田舎に興味を持ってもらうとともに、元気な学生達に地域に元気を運んでほしいと願っています。



興動館プロジェクトの学生達と。元気をもらいました！

八銚の良さを発信

八銚地域の中では、地域のみならず日々様々な地域活動に取り組まれています。隣近所の見守りの目、地域で元気に過ごせるようにとの声掛けは、田舎ならではの特徴です。

地域資源の豊富な西城・八銚地域ですが、その魅力を外に広げていくのがこれからの課題です。八銚外の方々に魅力を発信してもらうことは、とても大きな力になります。

活動の場を外にも広げながら、外から内からたくさんの方々が交流する八銚自治振興区を、オール八銚で今後も取り組んでまいります。



オープンガーデンで新たな交流が生まれています。

やほこ
グルメ！

すずらの湯

(庄原市西城町三坂 152-10)
(食事処) 12:00-21:00
(温泉) 10:30~21:00 (12~2月は 12:00~21:00)
毎週火曜定休



道後山高原クロカンパーク敷地内にある温泉施設「すずらの湯」のお食事処では、ボリューム満点の多彩なメニューを提供されています。料理長のオススメは「イノシシ焼肉」。庄原ジビエから仕入れた庄原産の猪肉と、地物のヒバゴンネギをたっぷり使用しています。硬いイメージの猪肉ですが、薄くスライスしているので柔らかく、子どもや高齢の方も食べやすいです。道後山に近く、源泉掛け流しの温泉に入った後、お食事を楽しむことができます。

ここでしか食べられない！
名物「ヒバゴン丼」

元々はクロカンパーク入り口にあった「峠の茶屋」で地元のお母さん達から考案されましたが、閉店される際に元祖レシピをすずらの湯に譲られ、10年程前に元祖のレシピを引き継ぎました。田舎らしい「素朴な味」が地元の方や観光客から人気です。山菜は道後山周辺で収穫した地物。町に出回る山菜と比べて太く、しっかりとしています。豪快に混ぜていただくのが、ヒバゴン流です。



大将オススメの「イノシシ焼肉」

元祖ヒバゴン丼



- ・山菜 (ヤマドリカクシ (こごみ))
- ・鶏そぼろ
- ・山芋
- ・ヒバゴンネギ (*昔はノビルだった頃も)
- ・だし汁

昔、地元の山仕事(きこり)の昼食だった、山鳥を煮て温かいご飯にかける「汁かけ飯」を、柔らかい山菜や山芋をのせてアレンジ。丁度ヒバゴン出沒騒動の渦中だった頃に「ヒバゴンもこの山菜(ヤマドリカクシ*)を食べたじゃろう」との想いから「ヒバゴン丼」と名付けられ、現在まで愛される郷土料理となりました。

*「こごみ」山鳥が隠れる程大きいことから、地元では「ヤマドリカクシ」と呼ばれています。