☆地域おこし協力隊四コマ☆
「よろしく！チョコくろたん！の巻」

ご意見募集中

本誌では、取り上げてほしい内容や取材依頼、企画など幅広く募集しております。また本誌の購読をご希望の方にはお送りさせていただきます。詳しくは地域おこし協力隊白石まで。

お問い合わせ

Kurotakimuralover@yahoo.co.jp

観光PR担当

白石隊員

天の川温泉さんの男前すぎる読者プレゼント企画本当に感謝です！！（涙）

奈良県黒滝村地域おこし協力隊新聞
黒滝村 Lover vol. 7
平成２９年８月１日発行

	発行
企画	黒滝村役場企画政策課
黒滝村地域おこし協力隊	〒638-0292
制作・編集	奈良県吉野郡黒滝村
白石隊員（観光ＰＲ担当）	大字寺戸 77 番地
マンガ	Tel 0747-62-2031
作：シライシ画：マルモリ	Fax 0747-62-2569

☆黒滝村News☆新キャラクターチョコくろたん誕生！

森林守り隊の一員「チョコくろたん」が誕生し、くろたんの弟子として頑張ります！着ぐるみではなくマグカップなどのグッズ展開で活躍してくれる予定です。

商品のご注文は
黒滝村役場企画政策課まで
Tel 0747-62-2031

タオルはんかち	540円
てぬぐい	680円
マグカップ	780円
マスコット	880円

ゆるキャラグランプリ 2017
くろたんがエントリー中！！
投票はこちら→

☆村外の話題ご紹介☆

奈良県吉野郡天川村「天の川温泉」湯守長・西浦晃一さん

1986年7月13日
大阪府堺市生まれ
高校卒業後、専門学校でスポーツトレーナー技術を学ぶ。2014年2月、黒滝村森林組合への就職を機に黒滝村に移住。怪我がきっかけで森林組合を退職しましたが、時を同じくして求人を開始した天の川温泉の目にとまり、運営全般の業務を担当する湯守長に就任。
黒滝村と天川村の架け橋となるべく奮闘中！

●吉野郡の中でも黒滝村に特に影響力のある村のひとつが天川村です。大峰山登山客をはじめとする天川村への観光客の多くが、道の駅などの黒滝村施設も合わせて利用してくれる為、天川村の観光客が増えることは黒滝村の観光客が増えることに直結します。

●そんな天川村で今年度から「天の川温泉」がリニューアルオープンし、黒滝村民の西浦さんが湯守長に就任しました。新たな売りである「薪ボイラー」は、村民が間伐材を持ち込むと、村内で使える商品券をもらえるというシステムで薪を調達しており、村内の経済循環へ大きな貢献が期待されています。平日でも 50 ～ 100 名、ゴールデンウィークには 700 名近い集客がありました。黒滝村でも 7 月 15 日に森物語村内の「御吉野の湯」が、天然鉱石を用いた準温泉「黒滝の湯」としてリニューアルオープンしたばかり。

今、奈良県南部では温泉がアツイ！？

☆スペシャルプレゼント☆

天の川温泉さんから黒滝村Lover vol7 読者だけのスペシャルプレゼント！！
本誌（vol.7 のみ）ご持参のうえ、天の川温泉をご利用のお客様は通常価格 600 円のところ、「特別価格 400 円」でご入湯いただけます！！
本誌（vol.7 のみ）一部につき 2 名様まで

プレゼント期間
2017 年 8 月 1 日～ 9 月 30 日まで

山のいで湯　天の川温泉

〒638 － 0321
奈良県吉野郡天川村坪内 232
営業時間 11 時～ 20 時（19 時 30 最終受付）
電話番号 0747-63-0333
定休日　火曜日
駐車場 50 台（2 時間無料）
入浴料
おとな（中学生以上）600 円
こども（小学生以下）200 円

◇隊員のつぶやき◇

農業担当（集落支援員）

樋口支援員

白きゅうり生産者のみなさま、今年もたくさんの白きゅうりを出荷してくださり、ありがとうございます。

観光施設担当

藤田隊員

森物語村のリニューアルした「黒滝の湯」に早速いってきました！畳の浴室がスゴイいです！みなさまもぜひ！！

食の6次産業化プロジェクト担当

勝原隊員

東京の「奈良まほろば館」で白きゅうり加工品の試食販売を行いました！好評で100パック近く売れました

林業振興担当

辻本隊員

チーム名「へそきち隊」Facebook始めました！日々の活動をアップしていきます！

林業振興担当

住吉隊員

今月はスカイチームに付いて、村内、三か所に祠庵しました。私もいつかは先輩たちのように樹の上で。その為にも、日々の作業を頑張っています。

林業振興担当

久喜隊員

協力隊で育てている白きゅうりも続々収穫しています。米も楽しみです。

●黒滝村へのアクセス

※画像提供　岡村印刷工業株式会社

電車＆バスで

●京都から
近鉄京都 →（橿原神宮前乗り換え）近鉄特急 約1時間20分→ 下市口 →奈良交通バス 約50分→ 黒滝案内センター

●大阪から
近鉄大阪阿部野橋 →近鉄特急 約1時間→ 下市口 →奈良交通バス 約50分→ 黒滝案内センター

※平日に限り、村内巡回バス「ふれあいバス」運行。※待ち時間は含まれておりません。また、時間帯により所要時間が変わります。

フェイスブックYOUTUBEはこちらから→

黒滝村Lover
～地域おこし協力隊によるブログ～

黒滝村地域おこし協力隊
ホームページ

奈良県黒滝村地域おこし協力隊新聞

黒滝村（くろたきむら） Lover

Vol.7

TAKE FREE

● Cover Place
黒滝村大字笠木（かさぎ）フロウ谷「ちぐさ索道（さくどう）モノレール」

黒滝村のアマゴ生産を一手に担う あまご育成クラブ

黒滝村商工会アンテナショップ 奈良の奥座敷（おくざしき）市場

黒滝産葛（くず）うどん
（税込）300 円

黒滝村の食文化と商業振興の新たなカタチ

黒滝村商工会アンテナショップ

奈良の奥座敷市場

黒滝村商工会会長
尾上利市さん

1940年1月2日、黒滝村上中戸で生まれ育ち、大阪で出版社の営業職に就く。1985年から素麺発祥の地である奈良の伝統食品「三輪素麺」を製造する尾上製麺所を立ち上げる。2009年から2年間商工会会長を努め、2015年から2期目の商工会会長に再任し、「奥座敷市場」の出店をはじめとした商業振興の為のさまざまな活動を精力的に行われています。

◇国道309号の新スポットを目指して◇

●「奈良の奥座敷市場」は、黒滝村商工会のアンテナショップです。出店場所を探していた際にＪＡの空きスペースを見つけ、昨年10月21日のオープンにこぎつけました。開業にあたっては国の補助金を活用することができましたが、運用は独立採算によるものです。日常業務は村内外から集まった5名のパートさんが担当されています。商品はすべて在庫をかかえないように委託販売の形をとっているため、奈良県南部の特産品であれば、希望する商品をすぐに置いてもらえることが生産者にとっては魅力的です。

●ランチタイムには「葛うどん」などのランチメニューの提供もしています。人気商品の「あら武者コロッケ」は商工会のパートさんら約5名で作っており、道の駅にも卸しています。高級食材であるシシ肉を使った黒滝村商工会名物の「あら武者コロッケ」は、ここ「奈良の奥座敷市場」でも人気商品となりました。

日常業務はすべて、村内外のパート女性5名で行われています。

◇知名度を上げたい◇

●運営のネックになっているのが立地問題です。丹生トンネルを抜けてすぐの場所にある為、ドライバーが見逃し、通り過ぎられてしまいます。それが原因で大通りの国道309号沿いであることや、大きな駐車場があることを活かすことができていませんでした。今後知名度を上げるために定期的にイベントを開催し、目立たせるために野外での飲食スペースの増設を予定しています。またフェイスブックや公式ラインなどを用いた割引サービスも検討中です。集客と売上を安定させるための戦いはまだ始まったばかり。地域に根付けるかどうか、今シーズンの集客数にかかっているといっても過言ではありません。

●例年、夏のシーズン時は道の駅の駐車場が大混雑してしまうため、黒滝茶屋や奈良の奥座敷市場などの大型駐車場がある近隣店舗は利用客にとって大変ありがたいものです。今後、奈良県南部の情報を発信していく観光案内所のような役割も担えるようになることも目標のひとつです。

黒滝村商工会名物
「あら武者コロッケ」
（手作り猪コロッケ）
190円
（税込）

黒滝名産の葛うどんを活用したメニューが人気。

葛うどん	ぶっかけうどん	カレーうどん
300円（税込）	350円（税込）	420円（税込）

暑い夏にピッタリ！！
くず餅 夏期限定（7月～9月末）
300円（税込）

ジェラート
ナシ味380円（税込）
番茶・煎茶・トウキ茶
350円（税込）

店内には黒滝村をはじめとした奈良県南部のお土産がずらり。今春発売されたばかりの「ねぇのごっつぉ」の『黒滝白きゅうり漬』（キムチ漬け、白醤油漬け、佃煮の三種）税込540円で購入できます。

奈良の奥座敷市場

奈良県吉野郡下市町丹生543 ＪＡならけん
中吉野営農経済　内
営業時間　10時～17時
11:30～14:30（ランチタイム）
土日祝と7月24日～8月31日は
ランチタイム15:30まで
火曜・水曜定休
※7月24日～8月31日まで無休
Tel 0747-58-0027

奈良県南部の特産品やランチメニューへの活用のご提案・ご要望など幅広く募集しています！
ご相談お待ちしております！！

村の伝統と文化を守る

あまご育成クラブ

代表
辰巳輝男さん

1932年1月5日黒滝村桂原生まれ。
終戦にあたり吉野工業学校を中退し、大工や山行きとして働いたのち、材木屋を営む。林業が下火になりはじめた48歳の頃、本格的に大工に転身。以降、85歳になる現在でも現役の大工さんとして活躍されています。

◇全国をリードし続けるアマゴ養殖技術◇

●黒滝村のあまご養殖の歴史は、村の特産品であるアマゴをどうにか活用できないかと、畠山輝之進さんと辰巳輝男さんが中心となり県の委託事業としてアマゴの人工孵化にチャレンジしたことから始まりました。昭和42年度に初めて人工孵化に成功した際、それが奈良県内初の成功例であることが後から判明しました。全国的にも前例が少なく、マスコミなどに大々的にとりあげられ、その後も黒滝村は他の市町村をリードしてきましたが、担い手不足などさまざまな要因で養殖技術が失われつつありました。平成10年4月に、村の文化を継承するため、あまご育成クラブを結成。現在は正規メンバー4名とお手伝いに来て下さる方など合わせて7名程度の小規模なチームですが、アマゴの年間生産量はおよそ2ｔにものぼります。

●アマゴは上平にある屋内の池で10月頃に卵をしぼり、12月末頃に孵化します。1月初旬頃に稚魚池に移動し、春頃に屋外の池に移します。その後、発育状況ごとに、発眼粒・稚魚として放流する個体、小型魚として出荷するもの、大型魚として出荷するもの、親魚として卵を産ませるために育てるものなどに分けて育てていきます。

◇利益をあげられるようになることが目標◇

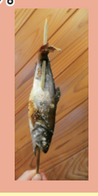
●育てられたアマゴは、黒滝村の飲食店への提供はもちろん、漁業組合が行う黒滝川への放流や東吉野村、天川村など他村への出荷など幅広く販路を拡大しています。しかし、料亭などに出荷できるような立派なアマゴに育てるまでに実に2年半もの歳月を費やし、暑さに弱いアマゴの養殖には、エサ代をはじめとする莫大な経費がかかります。補助金を一切受けていない為、作業員全員がボランティアで従事することでなんとか経営が成立しています。

●他にも、黒滝川へ放流したアマゴが密漁や乱獲によって定着しないなど、村はさまざまな課題をかかえています。たくさんの苦難を乗り越えて大切に育てられたアマゴが私たちの食卓に並んでいるのです。

現役の大工さんである辰巳さんのお宅も手作り！
村内には辰巳さんが手がけた建物がたくさんあります。

あまご育成クラブのあまごは、黒滝蒟蒻ふもぎの里にて
（黒滝村長瀬10）Tel 0747-62-2188
冷凍あまご1匹400円で販売中！
その他、村内の至る所で活用されています。

黒滝茶屋（笠木129）Tel 0747-62-2144
あまご塩焼き※要予約　一本600円



民宿あきちゃん（堂原326-3）Tel 0747-62-2712
※食事のみの利用可

アマゴ酒　680円※要予約
アマゴ定食 1300円※要予約

309道の駅「吉野路黒滝」（長瀬22）
Tel0747-62-2456

あまご唐揚げ 550円
あまご黒滝セット 700円
（あまご唐揚げ＋シシ串 or シシコロッケ or ポテ串）

きららの森（中戸526）
Tel 0747-62-2577
アマゴつかみどり体験※要予約・要相談
日帰り2000円　宿泊客1500円

毎年、大淀養護学校の子供たちの為に、あまごつかみ体験の特別授業をボランティアで実施しています。いつもお礼のお手紙をくださるのが嬉しくて、気づけば20年以上続けています。

日々の運営管理をされている福西昭仁さんをはじめ、たくさんの方のご尽力によりアマゴの食文化が成り立っています。

あまご育成クラブ

奈良県吉野郡黒滝村粟飯谷（あまご養殖センター）
Tel 0747－62－2609