

新! 中央公民館ができるまで 02



中央公民館につかう木材を山の上からワイヤーを使って下ろす様子

「新!中央公民館ができるまで」とは?

多賀町の新しい中央公民館をつくるにあたっては、町の新たな魅力を探るとともに、これからの公民館での活動を想像しながら準備を進めています。これは新中央公民館ができるまでの取り組みを紹介する広報プロジェクトです。

町の人とともにつくる、町の木を使った家具

新しい公民館では、建築だけではなく家具や照明といった製品にも町産材を使ったモノづくりを進めています。岡山県西粟倉村で「やがて風景になるものづくり」をコンセプトにスギやヒノキを使った家具づくりに取り組む株式会社ようびの大島正幸氏をプロジェクトディレクターに迎え、町内の建築家やデザイナーの方々とも協働して、皆さんが普段接するもの1つひとつにも多賀らしさのある、楽しく豊かな空間を目指しています。



切り出された丸太の山



町産材を使った家具づくりの見学

新しい中央公民館の建築コンセプト 一つの空間に多様な居場所をつくる

壁と屋根によって、一つの空間の中に明るく広い場所や静かで落ち着いた場所など、一人でも大勢でも楽しく、それぞれに居心地の良い場所を見つけられる空間を構想しています。



公民館の未来って? こんな場所を目指しています! vol.02

8月より、この「新中央公民館ができるまで」という広報紙を発行し、今回、第2号を発行することができました。この広報紙では、左記にあるように新しい公民館の建設にまつわる「できるまで」を紹介しています。新しい公民館は、たくさんの町内産木材を使って建設します。公民館の建設をとおして、普段は知る機会が少ない「林業」という仕事や、町産材を使ったモノづくりについて知っていただければと思います。

また、新公民館に関わる取り組みやイベントについてもこの広報紙でお知らせしていきますので、一緒に活動してみたいと思われた方は、お気軽に生涯学習課までお問い合わせください。他にも、新しい公民館はどんな場所なのか、そこで何ができるのか、そもそも公民館とはどのような施設なのかといったことについてもご紹介していければと思います。

多賀町 生涯学習課

TEL : 0749-48-8130

FAX : 0749-48-2363

Mail : s-ed@town.taga.lg.jp

新しい中央公民館には
こんな場所があります。



PART.1 調理実習室と土間ホールについて



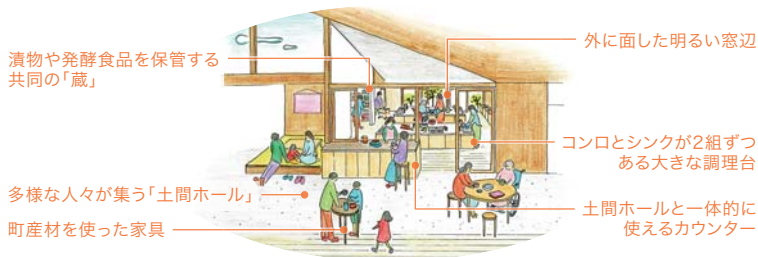
調理実習室

エントランス

土間ホール

土間ホール側から見た調理実習室のイメージ

新中央公民館では「多賀の食」について、地域の方々とともに語り合いながら料理する取り組みも考えています。大きなコンロが4台ある調理実習室には車椅子の方も利用できる調理台があり、漬物などの保存食を置いておける蔵のような共同の保管スペースも併設しています。また広々とした土間ホールに向かってカウンターや窓があるのでお店のような一体利用ができ、食のイベントの拠点としての機能も備えています。



漬物や発酵食品を保管する
共同の「蔵」

外に面した明るい窓辺

コンロとシンクが2組ずつ
ある大きな調理台

多様な人々が集う「土間ホール」
町産材を使った家具

土間ホールと一体的に
使えるカウンター

ふるさと多賀の食を伝える

「多賀語ろう会(※)」では、滋賀県日野町で開催された「ふるさとの食まつり」に携わる西河さん、鵜瀬さんを講師としてお招きし、取り組みについてのお話を伺いました。「食べて・伝える」をコンセプトに、町に育まれてきた手作りのお惣菜43品が一同に介し、大勢の人で賑わう食まつりの会場の様子に、ともに食べる大切さと楽しさを学びました。地元の図書館や学校の栄養士さんと連携することで、食育の場にもなっている他、会場で地元の食材を買い、家でもレシピを再現出来るなど工夫がたくさん。多賀町にも、寺社にまつわる行事食や山菜をふんだんに使った伝統食、それぞれの家庭におけるおふくろの味など伝えていきたい味があります。来年から、多賀町でも「ふるさと多賀の食まつり」を始められることを夢見て、少しずつ準備を進めています。

※多賀語ろう会…新しい中央公民館をまちづくりの視点で考え、建設準備段階から地域の皆さんとともに学び合い、交流を深めながら開館に備えるための場です。参加ご希望の方は下記生涯学習課までお問い合わせ下さい。



講師の鵜瀬さん(左)と西河さん

日野町「ふるさとの食まつり」
イベントの見学

多賀の食「たけのこ煮」

町立文化財センターの「多賀町史編さんを考える委員会」では未来の町の活性化につながっていくような新たな町史の編さんが求められていると考え、次世代へ歴史を継承できるよう、町内の調査や資料収集を行っています。「多賀の食」についても聞き取り調査をしており、おとりこし(※)や法事にどんな料理を作っていたのか町に住んでいる女性数名からお話を伺った際には、たけのこで作るシンプルな味付けの煮物を教えて頂きました。その多賀の食レシピをご紹介します。

※おとりこし…お盆から正月までの間で親族が家に集まり、先祖を供養する浄土真宗の行事です。



材料		みりん	: 50cc
たけのこ水煮	: 530g	顆粒調味料	: 8g x1袋
水	: 380cc	かつおぶし	: 5g x2袋
醤油	: 50cc	トッピング用かつおぶし	: 5g x2袋

つくり方



1. たけのこを瓶から出し
水洗いする。

2. たけのこをななめに
5cmほどに切る。

3. 水をひたひたに入れる。

4. 醤油、みりん
顆粒調味料を入れ、
強火で15分ほど煮る。

5. 冷めてから
かつおぶしを入れる。
冷める時に味が染みる。