

村おこしグループ商品紹介

椎葉村物産センター「平家本陣」

おすすめの一品

梅干  
「しば姫伝説」



■生産グループ

むらおこしグループ 夢織会ゆめおりかい（会員14名）

■平家本陣から商品紹介と食べ方

【価格と内容量】

シソ漬け（400g） 5000円

調味漬け（400g） 20000円

※パック・化粧箱入り

【食べ方】シソ漬けは同会が栽培する椎葉村産の完熟梅（品種 南高）とシソを、ミネラルたっぷりの日向灘の天然塩で漬け込んだものです。また調味漬けは同じ梅実と天然塩を使い、さらに特製の調味エキスにじっくり漬け込んだものです。一粒一粒が手作りで、保存料や着色料を使用していません。塩分控えめで、昨年の申年の梅ということもあり、多くの方に喜ばれています。

なお、調味漬けはギフトにも最適で、焼酎などに入れたりするのも人気のようです。

■問い合わせ先・販売先

椎葉村物産センター「平家本陣」

（TEL 0982-67-3139）



椎葉の樹木 29 タムシバ(ニオイコブシ)

モクレン科モクレン属の落葉小高木。樹高10m、胸高直径30cm程になります。早春の椎葉の山に径10cmあまりの白色または淡いピンクの美しい両性花を咲かせます。東北地方以南の本州、四国、九州の標高500m以上の暖温帯林から冷温帯林に分布します。本村では単にコブシやモクレンと呼ばれ、庭木に植えられています。葉は長さ6-12cm、幅3-4cmで細長く、葉質は洋紙質で裏が粉白色です。揉むと香ばしいにおいがするので別名が付いたのでしょう。花後には握りこぶし状の袋果が実り、秋になると割れて赤い果実が白い糸に下がります。材は淡黄白色をした中庸な強度の散孔材で、器具材や建築材に利用されます。かつて平家の残党が遠くの尾根にたくさん咲いたこの花を源氏軍勢の白旗と見間違え、「最早これまで」と自刃したという悲話を隣村の熊本県泉村五家荘で聞きました。

（九州大学宮崎演習林 井上 晋・内海泰弘）



よちよちあるき



みく  
谷川 未空ちゃん  
(城)

平成16年1月16日生まれ  
おとうさん：正剛さん  
おかあさん：恵子さん

いつもはニコニコのやんちゃ娘ですが、初めてのモデルに緊張してます。ようやく撮ったあなた、いつまでも健やかでありますように。



だい き  
椎葉 大樹ちゃん  
(白杵俣)

平成15年12月19日生まれ  
おとうさん：達人さん  
おかあさん：真由美さん

音に興味を持ちはじめ、音楽に合わせて踊るのが得意です。これから元気に大きく育ってね！

今月の頑張りやさん

那須 弘寿 さん (27歳) 下福良

勤務先：豆腐の盛田屋  
趣味：読書・ビデオ鑑賞

昨年12月から不田野地区の「豆腐の盛田屋」で働いています。盛田屋を通して、全国に椎葉の素晴らしさをPRできたらと思います。みなさん、今後ともよろしくお願いします。

