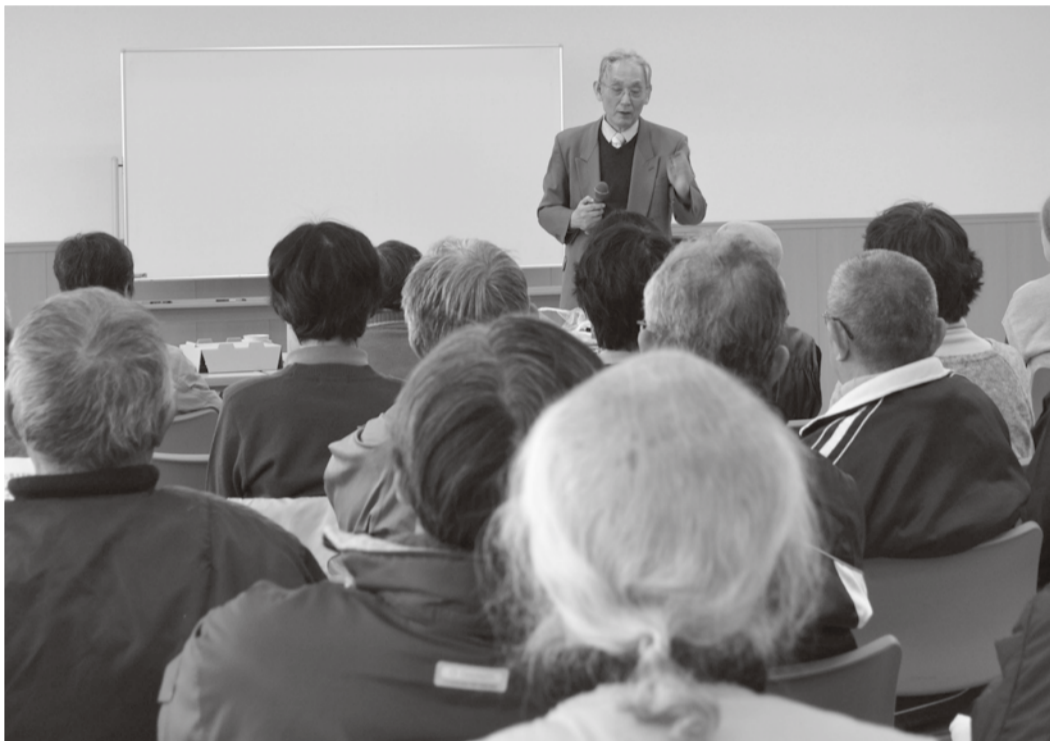


コブミカンの苗がやってくる!



26日、14時に消防2階へ

芳香性の高い葉っぱができるコブミカンを「知る」「体感する」という流れで進めてきた「香りと癒し学部」。3月26日(土)に開催する第3回講座は、いよいよコブミカンの苗がお目見え。栽培方法や特長、ビジネス化など気になる所がマルワカリ。会場は消防庁舎2階、時間は14時。



第4号

発行所

上島町弓削明神53

NPO法人しまの大学

電話 0897-72-9200

<http://www.shimadaigaku.org>



しまの大学は
日本財団の助成事業です。



しまの大学では、昨年12月に開催されたアイデアコンテストで島の方達が投票し、最優秀賞を受賞した『香りと癒しの上島(京都府の河野武平氏のアイデア)』を『癒しと香り学部』として、コブミカンなど芳香性の高い植物を栽培し、高齢者の就業機会を増やして、癒しの香りから健康長寿の上島を目指す取り組みをスタートしました。

第2回ブレ開校の目玉は2つ。1つ目は、島の課題でもある、イノシシ…そのイノシシ肉を使ったカレーに、コブミカンを入れると、どうなるか…?? 普通のカレーとコブミカン入りのカレーを食べ比べましたが、コブミカンを入れたカレーは、イノシシの臭みが取れるだけではなく、アジアンな香り。コブミカンの芳香の高さを体感できました。その後は、香りを実際にビジネス化されている商品を実際に見ながら説明会。枕や入浴剤、アロマディフューザーなど、日常の中で香りに纏わる商品がたくさんあることを実感しました。

もう1つの目玉は…しまの大学初の商品化プロジェクトである珈琲の試飲会。しまの大学を応援して頂いている、広島県の瀬戸内焙煎倶楽部さんが、しまの大学をイメージしてブレンドしてくださった4種類の珈琲を参加者の投票で商品化しようというプロジェクトです。投票方法は、A～Dの4種類の中から「これ!」と思ったものを各自が選択していききました。今回選ばれたモノが実際に商品化されます。こちらもお楽しみに! 第1回で「コブミカンを知る」、第2回で「コブミカンを体感する」…そして3月26日(土)開催の第3回ブレ開校では、いよいよコブミカンの苗がお目見えします。コブミカンの特長や栽培方法を学びながら、しまの大学の本開校に向けての入学説明も行います。

しまの大学は、地域課題を島内外のチカラをあつめて、解決に取り組んでいきます。そのためには、島内外のチカラを融合するコトが大切!だから、島の方達が先生になることもあれば、島外の方達が生徒になることもあります。

前回参加された方も、都合が悪く参加が出来なかった方も第3回のご参加をお待ちしております!みんなのチカラを集めて希望の島を作りましょう!



できる人が できる時に できることをする

おいでんさいグループ ゆげ女性塾
代表 村上律子

平成5年結成。愛媛県の施策により発足。1年の研修を経て翌年より自主活動。
本年度18年を迎えます。色々な活動をしてきました。
当初は、女性の視点で環境浄化を中心に活動をしてきました。海藻おしぼアートの普及、生ごみを堆肥にするボカシの作成、廃油から石鹸を作ったり、段ボールアートをしたり、ふるさとの道の管理、海岸清掃等をしてきました。

た。このようななかお年寄り300人余りに聞き取り調査をして纏めた「弓削民俗誌」は、その当時に思い起こしてもよくできたとおもいます。この時にお年寄りから頂いた民具は、発行記念の「民具展」を一度開催しましたが、今はせとうち交流館の倉庫で眠っています。島の古い家をお借りして民俗資料館を作るのが私もメンバーの直近の願いです。また、国土交通省の助成で近代化遺産を纏めた町見て歩きマップ「弓削の地図帳」は、今までに行政においても光を充てなかつた島の見どころを纏めたもので多くの方々に共感をいただきました。全て有能なメンバーの努力の賜物です。其の他に講演会、コンサート、大衆演劇等の主催。各種イベント共催、協力など出来ることは皆手を出してきました。

瀬戸内海を将来世界遺産にという思いを持った瀬戸内海の港町のまちづくりグループで編成する「港町ネットワーク・瀬戸内」への参加、日本の各地のまちづくりグループとの交流など「できる人ができる時にできることをする。」をモットーに活動しています。

平成16年2月に弓削島の女性グループ16グループで「おいでんさいグループ」を組織し、弓削の商店モールの中で直売所の運営とせとうち交流館の体験交流の推進役を担うことになったのです。直売所のほうは、毎日交代で店番を楽しみつつ、交流の場になっております。この中でさらに「おいでんさいグループ」を磨いております。

誇れる島にまた子供たちが帰ってきたくなるような島になればと思っております。

<海の駅 おいでんさい>
ゆげシーサイドモール内



がんばれ東北・関東！被災地支援学部設立

みんなのチカラで被災地に元気を！

さる3月11日の東北関東大地震発生にあたり、しまの大学では被災地支援学部を設置しました。助成団体である日本財団、協力企業・団体であるぐるなび、ピースウィンズ・ジャパン、松下政経塾等と連携し、地域の内外の人々、企業・団体に支援を呼び掛け、遠隔地なりの支援を行っていきたく考えます。支援方法としては、義援金の募集、通信販売を通じての寄付、支援物資の募集、空き家等を活用した被災者受入の呼びかけ等を考えております。ご協力をお願い申し上げます。

【義援金寄付口座】
義援金は、前述連携団体を通じて、全て被災地の支援に役立てます。振込口座は下図をご参照下さい。

【被災地支援通販】
しまの会社通販部を通じて、柑橘や海産物など特産品販売による売上の一部(20%程度、商品ごとに設定)を被災地支援のために寄付する被災地支援通販を開始します。詳細はインターネットにて「しまの会社」を検索、または、直接お問合せください。(株式会社しまの会社) 0897-77-2232、FAX 0897-72-7712 (しまの大学兼頭一司)

【義援金寄付口座】
9220 担当者(兼頭)
その他の支援につきましては、各連携団体や行政からの情報をもとに今後呼びかけを行っていく予定です。今後の取り組みの詳細は随時しまの大学ウェブサイトを(<http://www.shimanodagaku.org>)等にて発信予定です。
しまの大学は、全国にある小さな地域の一つ一つが元気になることを目指す取組です。今回の災害に際し、遠くの仲間を元気づけるために何が出来るかを考えていきたいと思っております。皆様のお知恵とお力をお貸しください。

義援金寄付口座 (ゆうちょ銀行)			
	記号	番号	口座名
ゆうちょ銀行 からのお振込	16190	4809831	しまの大学 被災地支援学部
	店名	店番	口座番号
他の金融機関 からのお振込	六一八 (ロクイチハチ)	618	普通預金 0480983

※義援金は、前述連携団体を通じて、全て被災地の支援に役立てます。



しまの大学 寺岡綾

「辛い料理に目がない私。河野先生のカレー作りのアシスタントをしてから、あのコブミカンの葉の香りが忘れられず自宅でも再現してみました。さすがにイノシシ肉は手に入らず、鶏肉に。カレーも数種類ミックスする、という贅沢はできない代わりに、本場さながらグリーンカレーペースト

を使用。家にあつた野菜で意外に簡単に本格タイカレーが作れちゃいました。すっきりした辛さと、鼻から抜けるごぶみかんの香りがとても最高！(コブミカンの葉を増やすと胃もたれしない気がするの、は私だけでしょうか?)
ぜひ皆様、お試しあれ。

【材料】(4人分)

- 鶏もも肉 300g
- にんじん 1本
- なす 1本
- さつまいも 1本
- ブロッコリー 1株
- コブミカンの葉(乾燥葉) 5×10枚
- ココナツミルク 1缶

○グリーンカレーペースト1袋
○コンソメキューブ 1個
○片栗粉・塩・こしょう 適量

【作り方】

鶏肉はそぎ切りにして、薄く塩こしょうし、片栗粉をまぶして焼き色をつける。
ブロッコリーは小房に分け、にんじん、なす、さつまいもは乱切りに。ポリ袋に入れレンジで3×5分加熱する。
水200ccを沸騰させ、グリーンカレーペーストを香りだてながらかき混ぜ



溶かす。ココナツミルクとコンソメを入れ、鶏肉と野菜を入れる。5分ほど煮て、コブミカンの葉を入れ、香りが立ってきたら火を止める。
食べる前にコブミカンの葉は取り除く。