

オハヨーたかねざわ

地域の新聞店が発行する地域情報紙（ローカルフリーペーパー） 2022年3月15日発行 #94



山崎新聞店

ヤギ農家とともに地域活性化 寺内動物病院 寺内さん

天神坂で長く寺内動物病院を営んでいた寺内光夫さんが沖縄でも活躍中です。独特の風味から若い人に敬遠されがちだった沖縄のヤギの肉。食べやすくなれば観光客にも郷土料理を楽しんでもらえ、地域振興にもなります。

縁あって、獣医として四十年培った寺内さんの専門的な知見が活かされ、肉質の改良に成功したことなどがこの一月、沖縄タイムズ、琉球新報に掲載されました。

経緯 ヤギ農家の抱える課題

沖縄県今帰仁（なきじん）村のヤギ農家が立ち上げたヤギ研究の勉強会では、出産前の栄養管理や病気の予防などが課題でした。「沖縄にも獣医はいるがヤギを診る獣医はほとんどいなかった」と寺内さん。琉球大学を介してヤギ農家と知り合った寺内さんがアドバイスを求められることとなりました。

牛や豚と比べ、ヤギの市場価値は高くありません。そのため健康なヤギを育てるデータが蓄積されておらず、羊のデータも参考にしたそうです。検査したヤギの血液から栄養素の過不足を調べ、病気の予防策を寺内さんが助言しました。

2021年にはヤギ専門の診療所を名護市に開業。病気や死亡率の高い沖縄のヤギを診ることで、ヤギ農家の生産性向上にも貢献しています。ヤギの健康には良質な飼料が必要と、「ケイアンドエス牧場サービス」（那須塩原市）の発酵飼料が取り入れられ、肉質の向上にも寄与しています。

一月十四日には、改良されたヤギ肉の試食会が今帰仁（なきじん）村の玉城畜産で開かれました。これまでヤギ肉が苦手だったという新聞記者にも好評だったそうです。

寺内さんによると今後生産体制が充実すれば、栃木県内での展開も考えているとのこと。町内でもヤギ肉料理をメニューに加えたい飲食店などがあれば、高根沢の振興にもなると考えているそうです。

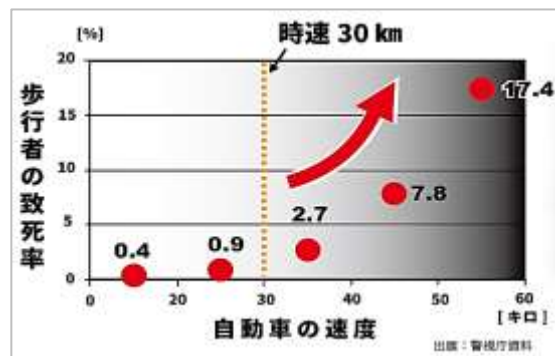
宝石台と光陽台の大部分は「ゾーン30」 最高速度30キロです



公開資料を基に作成



区域の出口と入口に設置されている標識



出典：警視庁資料

時速が30キロを超すと歩行者の致死率が急激に上昇します



路面標示「生活ゾーン」



狭い道も多い高根沢。速度を抑えていければ、すぐに止まることのできる、飛び出しなどの突然の出来事にも対応しやすくなりますね。

町の資料を基にゾーン周辺の子どもが利用する施設を地図に入れてみました。小学校や幼稚園、保育園に公園といった施設が点在していることが分かります。

なぜ三十キロ？
警視庁ホームページによると、幅の狭い道路では、歩行者や自転車が死傷する事故の割合が高くなるそうです。また、歩行者と車の事故では、三十キロを超えると歩行者の致死率が急激に高くなります（図表参照）

高根沢町では宝石台と光陽台の大部分が「ゾーン30」の指定区域となっています。図の赤枠で示した区域内は最高速度が三十キロに制限されています。

八溝在来種を石臼挽き



そば処

福福福

2/5 OPEN



営業は土曜、日曜、祝日



お子さん用の椅子もあり



【営業時間】

11:00~15:00 (14:30 L.O)

※無くなり次第終了

【営業日】

土曜・日曜・祝日

【所在地】

高根沢町花岡639

【TEL】

028-612-5994

【ホームページ】

二次元コード→



オープン直後にも関わらず、連日満席の人気ぶりです。八溝地方で栽培された在来種のそば粉を使用。石臼で挽き手打ちで作って提供しています。噂を聞きつけ鹿沼や宇都宮氏家などからの来店もあり、多くのお客さんに楽しまれています。

「もりそば」は五八〇円、「ざるそば」六三〇円とリーズナブルな設定。もりそばに「かき揚げの天ぷら」一五〇円と「炊き込みご飯」一五〇円がついたお得な「まんぷくセット」八五〇円も人気です。

既にYouTubeバーが訪れたリ、栃ナビやもんみや、リビング栃木、情報マーケット、ホットペッパーグルメといった媒体でも掲載されています。

とまと家こいけ 6次化商品 第3弾『ドライトマト』完成

旨味が凝縮

料理のランクアップにも



左奥から時計回りに「ドライトマトのオイル漬け」「とまと家さんのトマトジュース」「みどりのとまとのじゃむ」「ドライトマト(大玉トマトスライス)」「ドライトマト(ミニトマトアイコ)」

「とまと家こいけ」では2013年に「みどりのとまとのじゃむ」、2017年に「とまと家さんのトマトジュース」と6次化商品を手掛けてきました。今年、第3弾の「ドライトマト」が完成。2月に販売を開始しました。

乾燥工程により旨味成分であるグルタミン酸・アスパラギン酸がギュッと濃縮。無塩・無添加なので、トマト

そのままを味わえるヘルシーで美味しいおやつです。また、スープなど色々な料理に加えることで旨味のランクアップにも使えます。

「とまと家こいけ」のトマトは、大人気店イタリア食堂ヴェッキオ・トラムでも料理に使われていて、品質は折紙付き。同店とのコラボ商品「ドライトマトのオイル漬け」も展開中です。まずは是非一度ご賞味を。

無塩・無添加

- ドライトマト (ミニトマトアイコ)**
- ◎たんたんプラザ光陽台
 - ◎農産物直売所さくら
 - ◎道の駅たかねざわ 元気あつぷむら
 - ◎ヴェッキオ・トラム

- ドライトマト (大玉トマトスライス)**
- ◎ヴェッキオ・トラム
 - ◎道の駅たかねざわ 元気あつぷむら

販売場所



高根沢町デジタルミュージアム

郷土資料、町の史跡・文化財に関連した資料を追加し、今年リニューアル公開された「高根沢町デジタルミュージアム」。2017年に宝積寺で発掘された経塚の「墨書経石」(左写真)から、神社に奉納された大絵馬「算額図」や「四季農耕図」まで、高精細画像で見ることができます。

リニューアル公開



発掘された墨書経石の一つ



絵馬「酒造り図」の二コマ



町内出土の土器3D画像

下の二次元コードをスマホで読み取るとデジタルミュージアムのサイトを閲覧できます。



町指定史跡「おだきさん」の項では、民話の会会長が収録した民話の音声データを聴くことができます。そのほか、上高根沢の上の原遺跡から出土した土器(右)については、立体的な3Dの高精細画像を上下左右自由に動かし観察することもできます。

「当ミュージアムでは、高根沢町の歴史や文化を保存・継承するため、図書館と歴史民俗資料館が所蔵している資料の一部をデジタル化しました。ぜひ、学習、研究の機会にご利用ください」(高根沢町図書館 阿久津館長)