



▲訪れる行楽客が絶えない検断屋敷と休憩施設

オープンして1年半 検断屋敷と休憩施設

施設には県内外から次々と行楽客が訪れ、地域振興と農林産物の地産地消の拠点として定着しています。季節ごとに「検断屋敷まつり」が行われるなどソフト事業も充実し、施設を管理する小原地区の皆さんも、多くの人々との交流の楽しさを実感しています。

● 検断屋敷

江戸時代の上戸沢地区で行政や運送などの業務をつかさどった検断役を務めた木村家の住宅を移築復元した検断屋敷。検断屋敷まつりでは、小原地区の民話をいろいろばたで聞く催しも開かれています。今年3月には宮城県指定有形文化財(建造物)の指定を受けました。



▲お話を聞いた、いろいろ番なか屋敷の管理を交代で続ける守屋隆男さん

「いろいろでは、虫よけのため毎日欠かすことなくナラや雑木をくべています。年配の方などは『すずのにおいが懐かしい』と特に懐かしく立ち寄られています。」

● そば処小原なごみ茶屋

小原産そば粉を使用したのどごしさわやかな手打ちそばや、くず粉を練り込んだ「寒くずそば」が売り物のなごみ茶屋。小原ならではの味覚を味わえる農家レストランとしてすっかり定着しています。



▲お話を聞いた店主の佐藤幹朗さん

「11月ごろから新そばが出ます。ぜひ食べに来てください。そばぜんざいもおすすです。」

「鮮度を保ちながらそばの実を保管して、使うたびにそばをひくことができ、『ひき立て・打ち立て・ゆでたて』の3原則に沿ってそばを提供できるようになります。」



▲今年5月には「釣り堀」もオープンしました。

● 小原いきいき直売所

会員が持ち寄った小原でとれた朝取りの新鮮な野菜や山菜、山野草、しそ巻きやみそ豆などの加工品などが並びます。商品の価格は100円からと手ごろな値段で、鮮度も抜群です。



▲お話を聞いた直売所の佐藤佐会長(左)と高橋淑子さん

「お客さんは『安いだけでなく、ものがいい』と喜んで買っていきます。これからもお客さんの要望に合わせた品ぞろえを心がけ、安心して買ってもらえるように努力したいです。協議会で栽培した古代米の赤米と、ドライフラワーも11月ごろから販売予定です！」



▲小原炭焼き組合の皆さんが焼いたインテリア炭もインテリア性と消臭効果で人気です。

9月22日、小原温泉街近くの白石川べりに岩風呂「かつらの湯」がオープンしました



▲かつらの湯

市では、小原温泉の活性化を図るため、既存遊歩道の改修とともに温泉街近くの白石川べりに岩風呂「かつらの湯」を整備。管理運営を小原地区活性化推進協議会にお願いして9月22日から当分の間無料開放しています(開放時間8時~18時)。来年度には、スパッシュランドとスパッシュランドパークを結びつり橋も完成する予定です。 観光課 ☎ 22-11321

検断屋敷西側に 風穴を復元します

市では、かつて養蚕に使用していた天然の風穴を利用した蚕種貯蔵施設跡に風穴建屋2棟の復元を計画中です。完成は来年度の予定です、そばの実の保管や、農産物の冷蔵庫として利用する考えです。

豊かな環境と地域を愛する人々

小原は宝の里

豊かな自然を守りながら

長い年月を積み重ねて築き上げた美しい小原の園園風景。作り手一人ひとりの顔が見える料理や農林産物。

地域の歴史や文化を継承していくさまざまな試み。。

地域の活性化のため、

いきいきと活動する小原地区の皆さんを温かく見守りたいものです。

この大人たちの小原への思いは、

次代を担う子どもたちにも伝わって

後世まで脈々と伝えられていくと思います。

市民の皆さんも、ぜひ小原の里に足を運び、小原の魅力を存分に味わってください。

△満開のそば畑 (9月6日撮影)
今年はお天候に恵まれ、そばの生育は順調です。
10月半ばには収穫を迎え、なごみ茶屋では11月ごろから新そばが食べられるとのことです。