

ANNIVERSARY

11周年感謝祭！

おかげさまで道の駅たかのは4月12日で開業から11周年を迎え、12年目の歩みをスタートさせています。

ご来店いただいているお客様、いつも支えていただいている出荷者の皆様に感謝の気持ちを

込めて6月1日（土）・6月2日（日）の2日間で「道の駅たかの11周年記念感謝祭」を開催します。

出荷者による販売ブースや道の駅連携ブース、ハズレ無しのガラボン抽選会など様々なイベントを行うほか、直売所で2,000円以上のお買い物をされたお客様には出荷者による販売ブースで利用可能な500円クーポンを配布する予定となっております。

ご家族・ご友人などお誘い合わせのうえ、遊びに来てくださいね♪

道の駅たかの 2024.5.20

（広報・企画グループ）

庄原市高野町下門田49

☎0824-86-3131

michieki_tak@takanoyama.jp

<https://www.takanoyama.jp>

★Twitter・インスタも更新中♪



有害鳥獣対策のプロ組織「tegos」始動！

2022年の広島県内における有害鳥獣による農作物の被害額は4億円にも上り、庄原市でもイノシシはもちろん、最近ではシカによる被害も深刻な問題となっています。この状況を重く見た広島県が地域と市民の間に鳥獣害対策の指導が出来る中間支援組織を立ち上げようと今年4月に発足したのが「tegos（テゴス）」です。

現在庄原市を含む5市町にtegosの専門スタッフが常駐し、有害鳥獣被害に悩む農家に現地指導を行う体制を整えています。指導を受けることで動物の行動特性に基づいた最新の有害鳥獣対策技術が利用できます。

高野町でも今後の電柵やワイヤーメッシュの設置に向けて現在の被害状況の確認や現在設置されている電柵の状況確認が行われました。

正しい設置方法で電柵が張られていないと本来の性能を発揮できず、動物の侵入を防ぐことが出来ないとの事。例えば、コンクリートから近い距離に電柵を設置するとアース電流が流れにくく電圧が低下し動物の通り道になってしまい、せっかく費用をかけて電柵を設置しても効果が薄い場合などがあるそうです。

逆に正しい対策方法を取れば被害はかなり抑えられるとのこと。今後道の駅たかでもtegosと連携して出荷者向けに有害鳥獣対策の勉強会を開催する予定です。



テスターを使用して電柵の電圧を計測するtegosのスタッフ。



田植えをしたそばから田んぼを荒らすイノシシの足跡。

[裏面につづく♪](#)

西城町油木でどぶろく「油木のしずく」を製造しております高原芳典と申します。

地元の中学を卒業後、国鉄に入社し様々な支社で勤務。山陽新幹線の岡山ー博多間開業の際にはその開通工事にも携わりました。その後も長く勤めましたが、父が目を悪くしたため実家の農業を継ぐこととなり、50歳で西城へ帰郷。運送会社に勤める傍ら、営農組合を立ち上げ圃場整備なども行いました。

2015年に庄原市が「どぶろく特区」に指定され、条件を満たせば米農家がどぶろくの製造・販売が出来るようになりました。その翌年に庄原市から「どぶろくを作ってみないか」と声をかけられ、元々お酒が好きで興味もあったので説明会に参加してみました。いざ説明を受けてみると、製造許可の取得や提供場所の確保など壁が多く、難しいなと感じました。しかしながら油木は高齢化と人口減少に悩まされており、中国やまなみ街道の開通で陰陽連絡道路の役割を担っていた奥出雲から油木を通る国道314号線の交通量も大きく減り、このままでは地域が廃れてしまうという思いからどぶろくを作ってみよう一念発起しました。



どぶろくになる「もろみ」。製造所は広島県最北端の鉄道 完成して瓶詰めされた西城
約20日間発酵させたのち 駅であるJR木次線油木駅の目 のどぶろく「油木のしず
火入れして瓶詰めする。 の前にある。 く」と高原さん。

広島市内の食品工業技術センターで酒造研修を受け酒造りについて学び、補助金などを活用しながら設備を整え、2018年に高原酒造を創業しどぶろくの製造を開始しました。

原料米は1町5反の田んぼで栽培しているひとめぼれ、水は比婆山の地下水を使用してどぶろくを仕込んでいます。

まず精米した米を丁寧に洗い、1時間ほど浸水して水を含ませたらせいろで蒸してタンクに移し水と米麹、酵母を入れて20日間かけて発酵させていきます。米は3回に分けて足していき、「もろみ」を作っていきます。20日間経つと米の粒が無くなります。この状態のもろみを火入れして60度まで加熱したら瓶詰めして完成となります。60度まで加熱することで麹菌が死に、それ以上発酵が進まず美味しい状態で長期間保存できます。瓶詰めの後1週間ほど冷蔵庫で保管すると熟成して角が取れ、口当たりが良くなって美味しく飲めると思います。

菌は生き物で目に見えないため、毎回同じように作っているつもりでも微妙に味が変わります。完成品を飲んでみないとその出来栄えが分からないところがどぶろく作りの難しい所であり、楽しい所でもあります。

このどぶろくをきっかけに油木や油木駅に興味を持って足を運んでくれる人が増えるようお願いを込めながら作り続けていきたいと思っています。