

【編集発行】
五日市活性化戦略委員会
まちづくり通信チーム

【今回の記者】



五日市高校
ESS国際
交流部

農家と消費者で立ち上げた 農業コミュニティ、ヤマニファーマーミング

ヤマニファーマーミングを 始めたきっかけ

長年農業に従事してこられたしみず農園の清水さんはこれまでオーガニックや自然栽培野菜(無農薬無肥料野菜)を求める消費者の声を沢山聞いてきました。「良質な野菜を求める人は沢山いるけれど、栽培に手間暇かかる無農薬栽培や

自然栽培は希少価値が高く値段も高い。この問題をいかに解消できるか、そこで生まれたのがヤマニファーマーミングでした。同じ理念を持つ人でコミュニティを作り皆で協力して野菜を育てる。私は農家としてその手助けができれば手頃な価格で良質な野菜を消費者に届けられるのではないかと



思うように動かない初めての
ユンボ作業に
みんな大笑い



今後の取り組みについて

「余剰野菜や果樹等を加工品にして販売したいと考えています。大麦を育てて五日市のオーガニックラフトビール、大豆からお豆腐やテンペを作り、他の生産者とのネットワークも強化したいなんて皆んなで盛り上がっています。」



ヤマニファーマーミング(しみず農園)

【住所】あきる野市五日市327
【電話】090-8173-6660(清水)

不定期の販売会やイベント、ヤマニファーマーミングの今後の活動はInstagram inonoyamaniかFacebookしみず農園でチェック!→



を持つメンバーが在籍していません。彼らのアイデアや得意な分野は多岐にわたり、コミュニティに生かされています。ただひとつだけメンバーは環境や動物にできるだけの負荷をかけない農法という共通理念を持っています。



慣れない道具に苦戦中

グを行なっておりメンバーの親睦会の場にもなっています。楽しんで作業できるようにポイント制を導入し、そのポイントは野菜と交換できます。現在約30名以上様々な経歴や国籍

←チェコ共和国出身のホンザさん。長年バイクが趣味で五日市をよく訪れていたそうですが、ヤマニファーマーミングを営む清水さんとの出会いがきっかけで五日市移住しました。



Let's talk
in English

五日市在住のチェコ人 ホンザさんにインタビュー

10月17日(土)にESS国際交流部がホンザさんへインタビューしました。その内容は以下の通りです。

1. ホンザさんと自己紹介

お互いに名前や趣味、将来の夢などを語りました。

2. 部内で作成した五日市Englishマップについて

ホンザさんにマップをご覧になってもらい、五日市に魅力的な店がたくさんあることに驚き、楽しんで話しました。

3. ホンザさんの言葉

部員がホンザさんからこれから先の人生へのアドバイスを頂きました。

〈ホンザさんの経緯〉

ホンザさんはチェコ出身で、青年になるとアメリカへ移住し、1年間勉強を重ねます。その後、来日して都会へ移住しました。趣味でサイクリングをするために、初めて五日市へ訪れると「豊かな自然に恵まれた五日市は、まるで私の故郷のようだ!」と感動し、五日市の農園で働く清水さんの元でログハウスに住み続けています。さらに、五日市に自分で家を買って住もうと考えています。

〈ホンザさんから頂いたアドバイス〉

“自分の夢は蝶のように羽ばたける!
失敗を恐れず挑戦して!”

〈今回の交流を通して〉

五日市は、外国の人も豊かな自然という魅力を感じられる場所だと思いました。その魅力を伝えられるように、ESS国際交流部は、ホンザさんのアドバイスを胸に、夢を羽ばたかせ、挑戦していきたいと考えています。皆さんも五日市に住む外国人の方とぜひ交流してみてください!
五日市高校 ESS国際交流部



東町の信号のそばの大きな看板が目印の薬局です 病気になるための薬局 井上薬局です

一番古い史料には嘉永二年(1845年)の年号が見られますので約170年ほど現在の場所で商いをさせて頂いております。昔は井上政蔵商店と言う名称で当主は政蔵を襲名していたようです。店に掲げてある看板ですが實功丸という薬の看



創業当時の井上政蔵商店

板で、当時の大売り出しのチラシには「発汗解熱 風邪薬 熱のある症状、インフルエンザの喉の痛みなどに良功を奏す」と書かれています。今なら、さしずめ新型コロナウイルスの特効薬!?と謳われていたかもしれませんが残念ながら現在では製造されてお

りません。さてさて、昔話はいくらにしても、現在の当店の事を話させていた

だきます。

薬局という病気になる方からお薬を買って行くところ、そう思っている方が多いのでは。当店は、病気になる方にも手当てで軽く済むように、そして、何だか調子が悪いけど病院では何でもないといわれてしまったなどなど健康に関する疑問や、人生100年時代としてとつても最後まで元気でいられる健康情報を皆様にお届けする事を心がけております。気になる事があつたら



現在の井上薬局。實功丸の看板は健在。

井上薬局

【住所】あきる野市五日市148

【営業時間】

月曜日から金曜日→9時～18時

土曜日→9時30分～16時30

【定休日】日曜日・祝日



HP→

お気軽にお越しください。SNSでも情報発信したり、LINEで話しかけていただくことも出来ますので是非お友達登録してくださいね。↓



お店探訪♪ ご自宅で自家製酵母のパン教室を開催している

ユイパン ユイ 「uipain」嶋村維さんをご紹介します



ユイパンの嶋村維さんと元気いっぱいのお子ちゃん、桃弥くん

使って酵母作りを愉しみ、はまっていったそうです。

その後、「酵母パン作りを教えてほしい」という方との出会いに背中を押され、5年前から自宅で小さなパン教室を開催することとなりました。維さんの作るパンは、自宅で家事をしたり、子どもの相手をしたりする合間を利用して、時間に追われずゆっくり、自分のペースで発酵させることができます。忙しくてもできる!ズボラでもできる!との嬉しいお言葉。初心者でも気軽にパン作りを愉しめます。

維さんの酵母に対する情熱に圧倒され、パンの焼きあがるいい香りにうっとりし、取材が終わる頃には、しっかり私もユイパンのファンになっていました!

自家製酵母で楽しむ暮らし uipain ユイパン



←レッスン開催や出店などのお知らせはブログでチェック!

Instagram →@uipain

以前から市内のイベントにパンを出展され、多くの方がその味に魅了され、ひそかにファンが増えていました。先日の五市マルシェでは、開店と同時に行列ができ、いち早く完売!その美味しさの秘密を探るべく(笑)、教室が開催されるご自宅にお邪魔しました。

家の裏手が山という、自然豊かな環境の中にあるご自宅は、とても居心地のいい空間。お庭には実のなる木が植わっていて、その果実を酵母に使ったりもするそうです。

維さんのパン作りのきっかけは、子どもの頃、お母様がパンを作る姿を見ていたから。ある日『自家製酵母』のを知り、その美味しさに感動。試行錯誤しながら色々な果実を



維さん作のカンパニユとバゲット。瓶に入っているのは、苺、柚子(仕込みはじめと出来上がり)の自家製酵母たち

編集長・ポン太のひとりごと

早く来ないかな〜クリスマス♥ボク、今年にはサンタさんに大好物のプリプリのコーゲン豚足をお願いしちゃった。みんなもどんなプレゼントが届くか楽しみだね!毎年色々な事があるけど今年初めての事がたくさん有って大変だったな〜、

生活スタイルも大きく変わって便利と不便のミックスが大切かな?って感じたよ。来年は農業や食べ物も「昔スタイル」を取り入れてボクは五日市を元気に見回り、来年の抱負は「昼寝いっぱい、散歩いっぱい、食べ過ぎ注意!」だな。(ポ)

鮮やかなサザンカにうっとり!

記事を書いてみませんか? ご意見、ご感想もお待ちしてます。 E-mail/machitsuku.itsuka@gmail.com→



SNSでも情報発信中!

最新情報はFacebookで、過去の記事はnoteで→

