

南股まちづくり協議会

農地保全等課題解決に向けたワークショップ

特定非営利活動法人いわてNPOフォーラム21の中村恭香氏をアドバイザーに招き、地区農業者で話し合いをしたものです。

【河内地区】



1月21日(2回目)

【畦畑地区】



2月18日(3回目)

令和7年度農地・農業将来ビジョンに基づく 農業者スキルアップ講習会

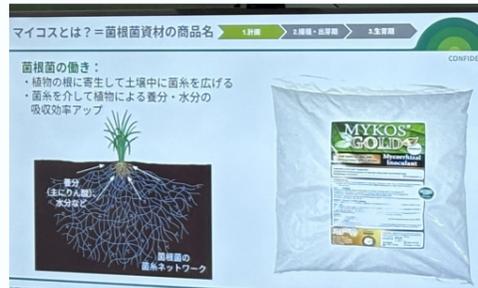
【講師紹介】

- ・(株)NEWGREEN 甘利 芳樹氏
- ・アサヒバイオサイクル(株) 今林 寛和氏
- ・住商フーズ(株) 畑 清政氏

【参加構成員】

- ・農林部農政課主任 千葉 靖氏
- ・JA岩手ふるさと流通販売課 係長 佐藤 陽氏

1月22日(木)、地区センターを会場に、地区民14名の参加を頂き農業者スキルアップ講習会を開催しました。昨年行った北海道研修に関連した資材会社と実践者の講話を聞いたものです。また、JA岩手ふるさと、奥州市農政課からも参加があり、「先進的農作物等導入支援事業」についての紹介もありました。



南股中山間連絡会

1月27日(火)、地区センターにて第4回情報交換会として、令和7年度の事業報告と令和8年度の事業計画(案)について話し合われました。平日の開催ということで、14名中5名の参加でした。



令和7年度農地・農業将来ビジョンに基づく 新しい農業資材に関する講習会



2月13日(金)、アイティーエヌ(株)秀城 剛(しゅうきつよし)氏を講師に迎え、「肥料でも農薬でもない植物本来の力を引き出す」商品について、講習会が開催されました。既に実践している参加者もあり、具体的な質問等もたくさん出て大いに盛り上がった講習会でした。

令和7年度第2回衣川地域会議が開催されました。

地域会議は、地域の課題及び市のまちづくりに関する市政への提言を目的に設置されています。令和7年10月24日に令和7年度第2回衣川地域会議(高橋厚会長、委員13名)が開催され、
・衣川地域における風力発電設備整備計画について
・会議録の市ホームページへの掲載について
について協議されました。

衣川地域会議の会議資料と会議録は市のホームページへ掲載していますのでご覧ください。(ページID:17012)

■お問い合わせ先
衣川地域会議事務局 衣川総合支所
地域支援グループ総務企画担当 ☎ 34-2360

南股地区振興会だより205号

～ご近所のカ「自助、近所(助)、公助」～

- 編集発行 南股地区振興会 ■Eメール minamimatatt@yahoo.co.jp 令和8年2月26日(木)
- 連絡先 〒029-4483奥州市衣川沼野38-9南股地区センター内 ☎0197-52-3644 FAX:0197-34-1310

初開催!

～伝統芸能の継承～

思い出なつかし上映会&昔語り懇談会

2月22日(日)、『伝統芸能の継承・思い出なつかし上映会&昔語り懇談会』を地区センター会議室にて開催しました。昨年度から計画されていたものが、やっと実現できたものです。当日は大原神楽、川内神楽、大原田植え踊り、霧山太鼓等、関係者の皆さんの他、地域住民の方々総勢40名が来場し、それぞれの演目の映像を鑑賞したり、懐かしい写真や資料を見て思い出を語り合い楽しい時間を過ごしていました。



2026/02/22

防災無線設置要望に対する回答について

■ 掲題の件について、奥州市から『衣川を元気にし隊』へ回答がありました。

旧衣川村で活用されていた同報系防災無線につきましては、気象条件や家屋形態によっては聞き取りにくい場合があるなどの課題や、奥州市全域に整備する場合、巨額の費用を要することから、防災情報の伝達については緊急告知ラジオやインターネットなど様々な媒体を活用した情報提供に切り替えて運用しているところであります。

昨今、熊による被害が多発するなど、地域住民が不安を抱えながら生活していることは市としても重く受け止めており、国、県と連携しながら様々な対策を講じているところであり、熊情報の周知については、ラジオ、広報車、インターネット、奥州市公式情報アプリ「ぽちっと奥州」など多様な情報メディアを使って市民の皆様にお知らせしているところです。

防災無線の再開は、上記でも述べましたように難しいものがありますが、新たな技術の進展を踏まえ、より有効な情報伝達の手段を研究してまいりたいと考えております。

令和8年2月4日 奥州市長 倉成 淳

噌味の味噌

噌味地区恒例の味噌作り教室が、6名の参加者で1月の最終週に4日間かけて寒仕込みを行いました。1日目はふかした米に麴菌を混ぜ込み、紙袋に入れて育苗機で35℃設定にて一晚発酵。2日目は取り出してダマになったのをほぐしながら更に混ぜ込み、苗箱に敷き詰めてさらに一晚発酵。3日目は取り出して紙袋に入れて米麴の完成。1日置いて4日目、柔らかく炊き上げた大豆をすりつぶし、米麴と混ぜて塩を振りかけ、空気を抜くように樽につけこんで完成！食べ頃はそれぞれだそうですが、約1年後ということ。中々の重労働お疲れさまでした。



衣川の暮らしの魅力体験 ～自然と知恵を学ぶ3ヶ月連続講座～



奥州市地域おこし協力隊 大塚嘉恵さん企画

永生庵(相澤征雄さん宅)で11月からスタートした、衣・食・住の知恵を学ぶ連続講座が1月24日の回で終了したとの連絡がありました。3回分の講座内容をかいつまんで紹介します。

第1回 ぽつんと一軒家DeログハウスDIY体験 「自分でつくる暮らし」のたのしさと知恵を体験しよう



R7年11月24日(月)、相澤さん宅にあるログハウスを参加者全員で共同でDIYしました。「自分でつくる暮らし」「冬の寒さを楽しむ準備」ということで、道具の使い方や寒さ対策の知恵を学びました。

第2回 発酵食品と郷土料理を楽しむ会 麴の働きや発酵食品が暮らしにもたらす恵みについて



R7年12月15日(月)、麴を使った発酵食品をテーマに、囲炉裏を囲んで料理を楽しむ回です。麴で作る甘酒、旬の食材を入れた温かい汁物、そして体に優しい麴を使ったおやつを皆で共同調理しました。



第3回 伝統文化・自然資源活用体験 竹あかり作りと花炭作り体験



R8年1月24日(土)、竹材を使い電動ドリルでデザインを施し世界に一つだけの幻想的な竹あかりを作りました。11月にDIYをしたログハウスで無心に作業する時間は、大人も子供も職人のような真剣な表情に！そしてお待ちかねのお昼ご飯。衣川産ハトムギを使ったハトムギ麴を入れた豚汁うどん。冷えた体に染み渡る格別の味でした。