

日本風景街道「伊勢熊野みち」推進協議会

～ H22 ニュースレター 第1号 ～

平成22年11月

「伊勢熊野みち」みちづくり研究会を開催しました！

平成22年10月17日（日）に大紀町内でみちづくり研究会を開催しました。「伊勢熊野みち」の地元活動団体から8グループ27名、行政から2町4名と県4所属8名をはじめ、「美し国おこし・三重」パートナーグループ2団体6名、合わせて45名の参加がありました。

午前は滝原宮で説明を受け、昼食はマコモ料理食事会に参加し、午後は講師を招いた勉強会を行ないました。

●みちづくり研究会とは

「伊勢熊野みち」推進協議会を構成する地元活動団体間でそれぞれの取組を把握するとともに、交流や連携を深めることにより、推進協議会全体の活性化を目的として開催しています。

平成20年11月には紀宝町・熊野市内で、平成21年11月には紀北町内で活動視察や講師を招いた講演などを行っています。

平成22年度みちづくり研究会の開催の経緯・目的

今年度のみちづくり研究会は、本年6月に県熊野庁舎で開催した「伊勢熊野みち」推進協議会における意見交換の結果を受けて実施しました。

紀勢自動車道の延伸が東紀州地域に様々な効果や影響を及ぼすなかで、「熊野古道伊勢路」を活かした広域的な集客交流の推進等による東紀州地域の活性化に向け、伊勢方面のグループとの連携強化や活動展開のあり方について理解を深めることを目的として開催されました。



推進協議会（平成22年6月）の様様

滝原宮の説明

午前は滝原宮で宮掌の木下さんから説明を受けました。

滝原宮の歴史などについて普段では聞くことのできない興味深い話が続き、参加者からは質問が相次ぎ、時間を延長するほどでした。

終了後のアンケートでは、「説明が分かり易く、これまで何気なく見ていたところにも一つひとつ意味があることが分かって良かった。」などの意見がありました。



滝原宮における説明の様子

昼食はマコモ料理

昼食は「伊勢熊野みち」構成団体「膳」主催のマコモ料理食事会に参加しました。マコモはイネ科の多年草で、竹の子状の茎が食用されます。

「膳」や地元のちばな会などの皆さんが作った様々なマコモ料理（コロッケや炊き込みご飯、きんぴら、デザートなど）が「四季の森工房」前においてビュッフェ形式で提供されました。



参加者からは「味にいろいろ工夫があり、バランスが良くとてもおいしかった。」や「調理法（レシピ）等が欲しかった。」などの意見がありました。



講演と意見交換

午後からは大紀町中央公民館で皇學館大学櫻井治男教授を講師に迎え、「伊勢から滝原へ～街道を歩いた古者から学ぶ～」をテーマに講演がありました。幕末から明治時代にかけて伊勢から滝原を歩いた老人が残した当時の記録などが紹介されました。

参加者からは「地元の話しであったので良かった。」「歴史的観点から熊野古道を知ることができた。」などの意見がありました。

その後、3つのグループに分かれて意見交換が行なわれました。講演内容を踏まえて、街道を活かしたみちづくりのあり方について意見交換をした後、各班から結果が発表され、「広域連携やまとめ役」、「情報発信」、「峠を結ぶツアー」などに関する意見が出されました。



活動をPRしよう

日本風景街道「伊勢熊野みち」推進協議会では、地域の活動をホームページや資料提供などにより共有するとともに、幅広くPRしていきますので、今後の活動予定を事務局までお知らせ下さい。

推進協議会のホームページでは、各団体の活動を紹介していますので、是非ご覧下さい。

<http://www.pref.mie.jp/KEIMACHI/HP/sb/sbindex.htm>

お問い合わせ・連絡先はこちら

【事務局】

◎三重県 県土整備部 景観まちづくり室

（担当：大谷）

TEL：059-224-2747

FAX：059-224-3270

Mail：keimachi@pref.mie.jp
