

金運・開運を願い過去最多の人出でにぎわう

金持神社常夜祭と初もうで



▲今年1年の幸せを祈って…

新年が明け、金持神社へ初もうでに訪れた参拝者を迎えようと、12月31日（大みそか）の午後10時から町観光協会（小谷澄男会長）が常夜祭を行い、町内をはじめ県内外から多くの参拝者が訪れました。

常夜祭では、札所（売店）開所や金持神社参道周辺に20基の石灯籠が点灯され、参拝者を温かく出迎えていました。

同神社の境内では、1月1日午前0時ごろから、多くの参拝者が列をつくり、家族の無病息災から金運・開運成就まで、さまざまな願いを込めていました。

また、午前9時ごろからは、同神

社境内で金持青年会による獅子舞が披露され、写真愛好家らは夢中でシャッターを切り、参拝者は笛や太鼓の音に合わせて勇壮に舞う獅子舞に見入っていました。

今年は、同神社が昨年テレビなどで多く取り上げられたほか、天候に恵まれ暖かい正月を迎えたこともあり、元旦から1月3日にかけて、過去最多となる延べ約4万5000人の参拝者が訪れました。多くの参拝者でにぎわう中、札所（売店）では、スタッフらが「良い年になりますように」「気を付けて帰ってください」など、一人一人に温かく声を掛ける様子がみられました。

昭和モダン建築鮮明に

町歴史民俗資料館ライトアップ



白壁と暗闇との見事な調和を見せる

根雨の町並みを見下ろす場所に位置し、根雨のシンボルでもある日野町歴史民俗資料館のライトアップが、12月25日から始まり、光り輝く白壁がまちなかに浮かび上がりました。

この建物は、かつてたたら製鉄で財を成した近藤家の7代当主・寿一郎が、公会堂として当時の根雨町に寄贈したもので、現在は国登録有形文化財にもなっています。

ライトアップ時間は日没から午後9時まで毎日点灯され、建物が暗闇に鮮明に浮かび上がると、その姿を見上げたり写真撮影したりする姿が見られました。

ふるさとの味を思い出して

朝市グループがふるさと便を発送



一つ一つ丁寧に、心も届けたい

町内の特産品などを届け、ふるさとの味を思い出してもらうようと、ニコニコ朝市グループが、毎年恒例の「ふるさと便」の発送作業を、12月22日、町山村開発センターで行いました。

ふるさと便には、きねつきもちや日野町産海藻米などが詰められています。

今回も全国から約125個の申し込みがあり、会員らは「ぜひふるさとの味を堪能してほしい」と、互いに声を掛け合いながら箱詰めなどの作業に追われていました。



行事や授業など当時の思い出話に花が咲く



「地域の人材は地域で育ててほしい」と伊藤さん

日野高校「温故知新」フォーラム

100年続く日野高校の伝統をこれからも

2020年に創立100周年を迎える日野高校の伝統や価値を再確認し、現在直面している少子高齢化や廃校の危機などの課題を乗り越えるきっかけにしようと、12月6日、町文化センターで「日野高校「温故知新」フォーラム」が開かれました。

同フォーラムは、日野軍★みらい創生デザイン会議（田貝英雄会長）が主催し、「100年前、日野郡民が高等教育に託した未来」と題し、基調講演やパネルディスカッションなどが行われました。

基調講演では、鳥取県立公文書館の伊藤康さんが、日野高校の前身学校である日野農林学校と根雨高等女学校の成り立ちや当時の教育事情について紹介。伊藤さんは、現在の日野高校を取り巻く課題などについて、「特効薬というものはない。これまでの歴史的経緯に問いかけること、歴史は今からでもつくることができる」と話し、「こうしたイベントを継続し、人的広がりをつなげていくことが重要」と語りかけました。

また、パネルディスカッションでは、同窓生の植木正枝さん（根雨）、川上文子さん（根雨）、中田将さん（金持）らが、当時の思い出などを振り返り、学校の発展などについてさまざまな思いを語りました。



ジビエ料理に興味津々の参加者

ジビエ料理に舌鼓 真住公民館でジビエ料理教室



入賞を喜ぶ川上さん（左）

和装の美しさと素晴らしさを伝えたい

川上桂子さんがきもの装いコンテスト留め袖の部で1位

12月6日、米子市公会堂で開かれた「2016年全日本きもの装いコンテスト中国・四国大会」で、川上桂子さん（三谷）が、留め袖の部で1位に輝き、12月7日、役場に報告に訪れました。

この大会は、鏡のない舞台で着物を数分で着装、スピーチも行い、その着装技術や立ち居振る舞いの美しさだけでなく、教養美までも競うもので、昭和47年から44年目を迎える伝統ある大会です。川上さんは見事な和装姿で受賞を報告、日本の伝統文化である和装の素晴らしさと受賞の喜びを表していました。

イノシシやシカなどの野生動物の肉を使ったジビエ料理を堪能しようと、12月9日、真住公民館でジビエ料理教室が開かれました。

当日は、真住地区などの住民らが参加、イノシシ肉を使ったハンバーグやスープなどを作りました。普段は農作物を荒らすことから邪魔者扱いされますが、完成した料理に参加者は舌鼓を打ち笑顔を見せていました。ジビエは栄養価も高く脂肪分も少ない食材です。皆さんも一度挑戦してみてはいかがでしょう。

※ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べましょう