

がわら link

「がわら link(リンク)」では、大河原町にリンクする(繋がる、関連づける)として、様々な分野(スポーツ・芸術・ボランティアなど)で、活躍している町内在住在勤の皆さんをご紹介します。

今回は、大河原水石会を紹介します。
はじめに水石とは、一塊の自然石の形態・文様・色彩などから想像力を働かせ自然界の様々な景色を感じ取って楽しむもので、侘び寂びに通じる無限の世界観が魅力です。
水石会会長の石井健治さんにお話を伺ったところ、鑑賞する石は、川原などの自然にあるものを採集しているそう、北海道に旅行に行った際などに採集することもあるそうです。
水石にはその石の形から想起される名前がつけられており、例えば『遠山石』は最も基

本的な形状で、遠くの山を連想させ、水石界では、「遠山に始まり、遠山に終わる」と言われています。
『文様石』は、石の表面に花弁や雲や蝶などが現れている石、『溜まり石』は石のくぼみに水が溜まって水鏡となる形状の石で、石井さんは庭に置かれた『溜まり石』の水面に映った景色を味わうのは風情があつて良いものだよと教えてくださいました。
また、貴重な水石になるとその価値は数十万円にもなるということです。
中央公民館では例年6月頃に水石・押花・



▲展示会での大河原水石会の皆さん

水石会の会員を募集しています!

☎ 石井 ☎ 080-1669-9153



▲雑誌「愛石」に掲載された石井さんの水石コレクションの一部

書道展が開催されています。
また、展示会などを開催する場合は町のお知らせしますので興味がある方は水石を鑑賞しに来てください。

さくらっきー♡のイチオシ!

こんにちは! 観光物産協会です。6日(日)のロカル大河原商店会「歩行者天国秋まつり」と20日(日)の「おおがわらオータムフェスティバル」にさくらっきーが遊びに行くよ。今回は観光物産協会会員の「レストランSAVA」の大河原にちなんだ新メニューをご紹介します。

さくらっきーの
趣味は
食べること♪



大河原づくしの「新おおがわら焼き」に向けて

平成24年から、大河原にちなみ「^{がわら}瓦(調理用)」を使った「おおがわら焼き」をメニューで出していたレストランSAVAさん。以前は牛肉を焼いていましたが、この夏から、もちぶたを桜のチップでいぶしたバーコンをメインに新メニュー「新おおがわら焼き」として提供しています。瓦での焼き具合も良く、燻製のもちぶたは味わい深いものがあります。

SAVAさんの目標としては、桜チップを一目千本桜の木を活用し、もちぶた、



【レストランSAVA】
大河原商業高校向い
☎0224-52-0651

地元野菜を大きな瓦(おおがわら)で焼く、大河原づくしの食を振る舞うこと。そのために一目千本桜チップがあれば...ということです。

この頃、老木となった桜の木が折れることが多くなりました。観光物産協会では、この折れた木の再利用として、一目千本桜チップの商品化ができればと考えていますが、協力できる事業者の方、連絡お待ちしております。



大河原町観光物産協会 www.oogawara.com/
☎0224-53-2141 営業時間: 午前9時~午後5時
休館日: 月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日休館日)

人のうごき 9月1日現在 ※()内は前月比

人 口	男 性	女 性	世帯数	8 月中の住民移動			
				出 生	死 亡	転 入	転 出
23,639 人 (+ 11)	11,542 人 (+ 10)	12,097 人 (+ 1)	9,797 戸 (+ 17)	13 人 (- 4)	22 人 (- 5)	83 人 (+ 9)	63 人 (+ 3)

広報 おおがわら

2019
No. 613

特集

防災おおがわら

ひと、まち、桜が咲きほこる 先進のまち
～おおらかに、たくましく未来へ続く おおがわら～

◇今月号の表紙◇
消防演習 実地放水（大河原河川公園）