

### 泉の八坂祭り

泉の八坂神社のお祭りは、毎年七月の海の日に近い日曜日と決まっております。氏子と行政区が協力して行います。

毎年総会で今年の当番班を決め、その班に神社から予算があり、当番班は御輿を担いだりお札を売ったりします。その当番班を決める時は、独居老人や女性だけの世帯が多い班があれば二つの班が共同で行うなどの配慮をして総会で確認します。しかし、やはり課題は多く、特に準備作業など縁の下で支えてくれる若い人が不足していることなどをうす。

今の時代、若い人は家族サービスマンしなければならぬ、仕事

矢板では八月八日に「かきつばと」が開催されます。長峰公園がちょうちんに彩られ、今年も浴衣姿の家族連れでにぎわうことでしょう。しかし、矢板でも恒例となっていた祭りが今年中止という話が聞こえてきています。昨年からの

も忙しいので無理もないという一面も。特にこの地域は兼業農家が多く、日曜日は貴重な仕事(農作業)の日ですから、休日といえども休めるわけではありません。それでも、こういった地域のイベントには、本心に良く参加してくれるのか。

### 片岡の夏祭り

片岡地区の最大の夏祭りは矢板南病院で行われる「地域ふれあい祭り」で10年になります。七月の最終土曜・日曜の二日間行われ、土曜は入院患者の方々の慰労祭でベッドに寝たがりの患者さんや車いすの患者さんもお祭りに参加して喜んでいます。日曜は病院や地域商店が出店を出し、さまざまな出し物が披露され、最後に皆さんで手花火を楽しみ、祭りは締めくくられるそうです。

病院や地域商店が出店を出し、さまざまな出し物が披露され、最後に皆さんで手花火を楽しみ、祭りは締めくくられるそうです。

### 今年のお祭り事情

全国的にも今年の夏祭りはさまざまな事情を抱えているようです。

矢板南病院の「地域ふれあい祭り」は新型インフルエンザの感染予防のため、

地域の方々の祭りでも、夕方から会場となる矢板南病院の広場中央にやぐらを建てて盆踊りが行われます。

祭りを盛り立てるお囃子には片岡の子どもたちも参加しています。片岡子どもお囃子会は、前岡行政区の大類さんがご自宅に作られたけいこ場で、お囃子の練習に励んでいるそうです。矢板市内の祭りなどに年12回ほど参加、20年続く子どもお囃子会も今では親子二代での参加も増えたそうです。

またシャープ株の夏祭りも同じく新型インフルエンザの影響により中止とか。子どもはもちろんのこと、大人にとっても屋台のおいしいにおいに誘われる祭りは楽しみなものです。しかし今年残念。



### 矢板のパン屋さん

パンは作り手の思いがその味に反映します。その思いを込めて、地域に根ざしている手作りパン屋さん。そんなパン屋さんをご紹介します。

### パン工房 GRAND I.R. (中)

国道4号沿いの百円ショップの傍に可愛いパン屋さんがあります。名前は「グランディーユール」、フランス語で「成長する」という意味のこと。パン作りもお店も成長し続けたいという願いが込められているそうです。



店主は高校を卒業してから専門学校で二年、横浜の店で四年、パン作りの修行をしました。さらに足利のチェーン店で一年勉強し、地元の矢板に戻り、念願の自分のお店を開くことに。今の場所もタイムリーにみつけれ、開店してから四年目になりました。

なぜパン屋さんをめざしたのかお聞きすると「もちろんパンが好きだったから。小さいころから焼き菓子などを母と一緒によく作っていました。それが根底にあったのじゃないか」と。パンに対するこだわりは無添加。それとパン種をゆっくり寝かせて、時間をかけて作るのだそうです(安心安全でおいしいパンをつくること)。一番人気はクリームパン、奥さんがつくるサンドイッチも好評だとか。

### 手作りパン&カフェ シェーンベルグ (乙畑)

平成十七年九月。趣味が高じてパン屋さんを開店。自宅の土地の前をたまたま道路路が通った事もあり、一念発起。五十八歳にして待望の夢をかなえ、毎日パワフルに生きていらつしやるオーナーです。すべてのパンは自分で考案したもの。まず本を読んで作り、そこから自分なりのオリジナル作品へ仕上げていきます。



決して便利のいい場所ではないかもしれませんが、粉は最高の物を使用。添加物を入れない手作りのパンは若い方に大変人気があり、遠方より足を運んでくださるお客様も多数。

お店の中はまるで「アルプスの少女」を思い浮かべせる木造作り。その一角のカフェで、コーヒー(有機栽培)をいただきながら周囲の自然を満喫できます。そんな雰囲気に合わせて、お店の名前も「シェーンベルグ」。ドイツ語で「美しい山」とのこと。

「お買い求めいただいたらお早めにお召し上がりください」とはオーナーの一言。営業時間は朝八時から夜七時まで。おすすめは、豆太鼓(クルミ、青豆、大納言入り)、和風ブレッド(ヨモギ、粒あん入り)、カレーパン(油で揚げない)。