

# 萩まちじゅう博物館シリーズ vol.9 ~活動団体編~

大井ふる里愛好会は、昭和52年1月に発足し、現在46名の会員で活動しています。会の目的は「郷土を愛し、人を愛し、歴史を愛し、古きよきものを保存し、郷土の発展に寄与すること」としています。大井のお宝について勉強し合い、その活用方法について語り合い、環境美化に汗を流し合う等、楽しく活動しています。

実際には、以下の3部会に分かれて活動しています。

- ①研修部：年1回の研修視察旅行の企画、年3回の例会における研究発表の企画
- ②奉仕部：大井地区内にある史跡の環境美化（阿字雄の滝・天長山・阿武蔵夫誕生地を中心に）
- ③広報部：年3回の広報紙「大井ふる里愛好会だより」の発行（現在46号を発行）

また、特別委員会を組織し、大井地区内の歴史や、地理、生活、風俗、言い伝え等をまとめた「大井のよもやまばなし」の発行や「大井ふるさとまつり」での展示発表等の活動をしています。

そんな中、昨年度から重要な活動となっているのが、大井公民館地域学習室の展示企画・運営への協力です。大井地域は、三方を火山に囲まれ、北浦で最も古くから文化が芽生え栄えた地域の一つであり、古代には「阿牟（あむ）の君（きみ）の都」として栄えました。宮の馬場遺跡や円光寺穴観音古墳を始めとする遺跡の宝庫です。このような古代からの息吹が脈々とつながる歴史ロマンあふれる「大井」、ジオサイトとしても見所豊富な「大井」を地域内外の方々に、その遺物の展示や解説等を通して理解して頂けるように工夫しています。大井の歴史年表も作成しました。

今後は、大井のお宝の更なる発掘や環境美化、「大井のよもやまばなし」の続編発行等を考えており、歴史研究は勿論、大井地域の発展と活性化を目指して日々奮闘しています。



<天長山草刈を終えて>



<展示品を解説する会員>

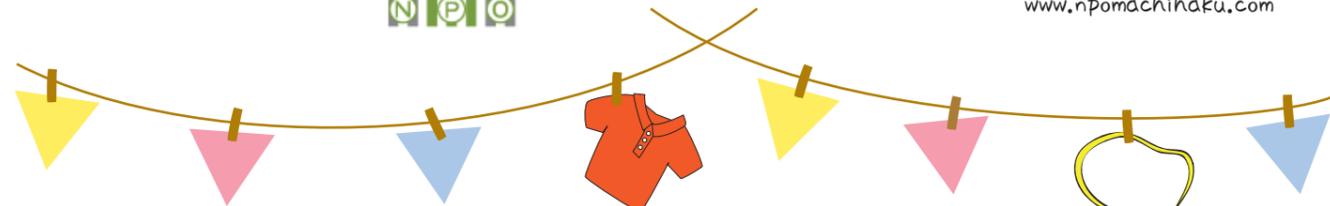
大井ふる里  
愛好会

NPO萩まちじゅう博物館 広報紙 第9号（平成30年10月10日）

共に歩む



NPO 萩まちじゅう博物館  
☎(0838) 25-3177  
www.npomachihaku.com



NPO萩まちじゅう博物館

ふれあいの日 2018

～ おたからを 守り伝える 我らがパワー！！ ～

10月13日（土）9時30分スタート！

## 萩まちじゅう博物館情報

- 10/1（月）～21（日） 着物ウィーク in 萩：萩城下町周辺および市内各所
- 10/13（土）～14（日） 第2回ふるさと紙芝居全国大会 in 萩：萩城下町周辺  
全国凧揚げ大会 in 見島：見島ふれあい交流センターほか
- 10/13（土）～11/25（日） 萩・長門峡観光遊覧船 秋期運航：乗降場所 明神島運動公園
- 10/14（日） 萩・魚まつり：山口県漁協萩地方卸売市場&道の駅萩しーまーと  
道の駅萩・さんさん三見「秋の収穫祭」：道の駅「萩・さんさん三見」
- 10/27（土） ハロウィンたまち&結まつり：田町商店街、市民活動センター「結」  
松陰神社例大祭：松陰神社
- 10/28（日） 「つつじ」収穫大感謝祭：農産物加工販売所「つつじ」、道の駅まつり：道の駅「あさひ」
- 11/3（土・祝） 長門峡もみじまつり：長門峡竜宮淵駐車場、福栄ふるさとまつり：道の駅ハピネスふくえ周辺  
むつみふるさとまつり：むつみB&G海洋センター前庭
- 11/4（日） かわかみふるさとまつり：川上公民館とその周辺、須佐地域元気もり祭り：須佐総合事務所駐車場
- 11/10（土）～11（日） 萩ふるさとまつり：中央公園、萩市民館、田町商店街  
復活！長州藩の鉄づくり～萩・大板山たたら祭り：萩・明倫学舎駐車場
- 11/11（日） 萩時代まつり：中央公園ほか市内各所、金谷神社秋季恒例祭：金谷神社
- 11/18（日） 萩セミナーハウス オープンデー：萩セミナーハウス  
明木地区農業文化祭：旭マルチメディアセンター  
萩往還ささなみおいでん祭（予定）：旭活性化センター周辺
- 11/23（金・祝） 道の駅「収穫感謝祭」：道の駅ゆとりパークたまがわ

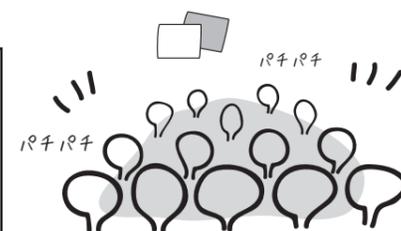
### オープニングイベント

春日保育園 太鼓演奏  
時間：9時45分 場所：萩博物館前庭



### 同日開催

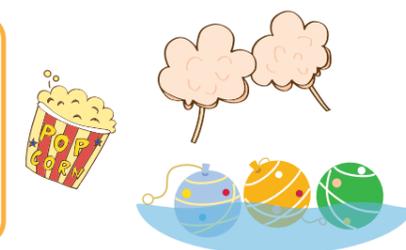
第2回ふるさと紙芝居全国大会 in 萩  
オープニング：10時30分 場所：萩博物館講座室



わたしたちの日頃の活動を皆様にご覧いただければと思います。お気軽に遊びにいらしてください♪  
スタッフ一同お待ちしております！！

お楽しみ！

綿菓子  
ヨーヨー釣り  
ポップコーン



## 一緒に萩ジオパーク構想の推進を ⑧

9月20日、萩ジオパークは日本ジオパークに認定されました。NPO 萩まちじゅう博物館の皆さんをはじめとする関係する方々のおかげです。ありがとうございました。今後は4年後の再審査に向けて、着実に活動を一步一步進めていくことが求められています。

昨年12月に基本計画・実行計画を策定し、地球の視点で萩らしさが“見える”“伝わる”まちを目指して活動してきましたが、その活動の枠組みは「知る」、「守る」、「活かす」、「伝える」、「繋がる」の5つで進めています。その活動の具体化の一例として、ジオツアーなどを実施があります。

ジオパークは大地と人のつながりがわかる地域です。大地と人をつないでくれる人材として、萩ジオプランナーに加え、知識のない一般観光客も楽しめ、地域の魅力と「感動が伝わる」ガイドを養成すべく、萩ジオガイド養成講座を10月20日、21日の2日間行います。体験を通じて伝える手法が使えるようになることを目指します。そんなガイドになってみたい方はぜひ連続講座にご参加ください。「感動が伝わるガイド」の体験をしてみたい人は21日（日）10:00～12:00に実施するモニターガイドツアーにご参加ください。問い合わせは萩ジオパーク構想推進協議会（電話：0838-21-7765）へお願いいたします。



## 班活動紹介

一緒に活動  
してみませんか？

古地図を片手に ぶらり萩あるき してみませんか？

古地図ガイドチーム「チーム歩隅見（あすみ）」は、平成29年（2017）に立ち上がった、まち歩きガイドをするチームです。現在は、メンバー12人で5コースのまち歩きツアーを実施しています。名前の「歩隅見」には、「歩いて隅々まで見てみよう」という意味が込められています。

元々は、NPO 萩まちじゅう博物館の活動として、萩博物館館内だけでなく、外のガイドもやりたい、というメンバーの気持ちや、萩博物館から「萩のまちじゅう」へと誘うしかけを作りたい、という清水館長（当時は副館長）の想いが重なったことから、平成28年（2016）頃、この取り組みはスタート。そこにちょうど山口県観光連盟による観光キャンペーン「古地図を片手に、まちをあるこう」もタイミングよく始まり、パンフレットの準備やプロモーションに参加することになりました。



平成28年秋のプレ開催に向けて有志が集まり、8月の暑い日差しの中で何度も研修会を開きました。清水館長の現地レクチャーを受けたり、自分たちで回って説明方法を確かめたりしながら、古地図ガイドをお客様に提供するための準備を進めました。そして平成29年秋の本開催に合わせて、チームを正式に立ち上げ、予約制のまち歩きガイドツアーが本格化していきました。現在は、萩博から出発する堀内・萩城三の丸コース以外に萩城や御成道などのコースも、メンバーが協力しあって内容を考え、バリエーションを増やしています。

また、まち歩きをもっと楽しいものに演出しようと、メンバーの実家にあった大漁旗を使って、おそろいの法被型<sup>はっぴ</sup>の衣装や肩掛けバックも準備しました。カラフルな衣装は、お客様にも喜んでいただけて、遠くからでもガイドであることが分かりやすく、ガイド自身の気分も上がると好評です。

古地図を片手に歩くこのまち歩きは、萩に住んでいる方、何度も訪れている方でも「へえ～」と思えることがたくさんで、まちの魅力を再発見できること請け合いです。もちろん、初めて訪れる方も、一人で歩くことでは気づけない、町並みに残された歴史の痕跡や物語を知ることができて、まち歩きを楽しんで頂けると思います。

秋から初冬にかけては、町歩きにぴったりの季節。ぜひ、予約してご参加ください！

★レジャー・遊び・体験の予約サイト「アソビュー」に掲載中>>>



## New! NPO 萩まち博 最新情報

- 10/13（土）  
ふれあいの日  
～おたからを 守り伝える 我らがパワー!!～
- 11/20（火）、30（金）  
平成30年度日帰り研修旅行  
（大分県国東半島）
- 12/19（水）年末交流会
- 12/21（金）門松設置
- 12/28（金）一斉清掃

### ミュージアムショップ

明治維新150年特別展「長州ファイブ-幕末・海外留学生の軌跡-」（10/27～11/25）の開催に伴い「長州ファイブ」に関する書籍やグッズの販売を予定しています。どうぞお越しください！



今回特別展  
「長州ファイブ -幕末・海外留学生の軌跡-」  
¥1,500（予定）



萩・明治維新150年  
記念漫画 ¥1,058



図録  
「日本の工学の父 山尾庸三」など



クリアファイル  
「長州ファイブ」など

### レストラン



期間限定!  
釜揚げしらす丼  
¥650

萩沖の新鮮な「しらす」を釜揚げにしています。ボリュームたっぷり!今なら、夏みかん果汁をしぼって召し上がっていただけます。さわやかで美味です!

