

[ドウシ・テ]

道志 手帖

Summer 2014 no.5

Contents



表紙写真

撮影：千々輪岳史

(2014.7.16)

野原吊り橋からのぞむ道志溪谷。青々とした淵には河童が住んでいるような気がします。一緒にもぐってみませんか？

What's "Doshi-techo"?

「道志手帖」とは？

略して「ドウシテ」。「どうしてどんなところ？」という関心から生まれた、道志村地域おこし協力隊による冊子です。村の外からきた隊員が、村で生活していて気になったこと、おもしろいなおもったこと、発見や驚きを、年4回報告していきます。隊員の活動報告もおこないます。

ブログで日々の活動を報告しています。ぜひご覧ください。 doshi-okoshi.com facebook もやっています！ facebook.com/doshi.okoshi



[特集] 水 …6

川あそびの記憶 中島拓哉、千々輪岳史 …6

水に会う 大野航輔 …10

[特集] 蜂塚を知っていますか？ 香西恵 …12

[活動報告]

しょうゆづくり文化をもう一度… 中島拓哉…14

[連載]

道志生きもの写真帖③ 香西恵 …5

笹久根絵地図 千々輪岳史 …16

食べたい知りたい道志の味

さんくちめ「酒まんじゅう」 千々輪岳史 …18

人が主役！ 薪のエネルギー利用③ 大野航輔 …20

道志村の珈琲ブレイク… 井口陽介 …20

声 …21

協力隊だより⑤ …22

道志村の行事 川原畑の夏祭り …24



[道志村地域おこし協力隊]



gallery 川原畑の夏祭り

撮影：大野航輔(2014.7.19)

お祭りで特に目を惹くのは、男衆の出で立ち。なんでこうも法被が似合うのか。法被や浴衣を来た男衆が勢揃いした川原畑の熊野八幡神社(24頁)。神社へ奉納する神楽舞が始まった。お堂では神主さんが祝詞をあげている。時代は変わっても、舞いやお囃子、衣装、様式は連綿と受け継がれている。祭りの準備、運営に参加させて頂き、今年が2回目。

ここに人々が集まり、祭りが開催されるまで、多くの人達が時間、手間、情熱を持ち寄っていることが、次第にわかってきた。



ネムノキ 久保
2014年7月6日



アカハライモリ 室久保
2014年5月23日



シデシャジン 室久保
2014年7月21日



シロマダラ 月夜野 2014年5月25日 (撮影: 佐藤俊一さん)



アズマヒキガエルの産卵 室久保
2014年4月18日



コマツナギ 神地
2014年7月23日



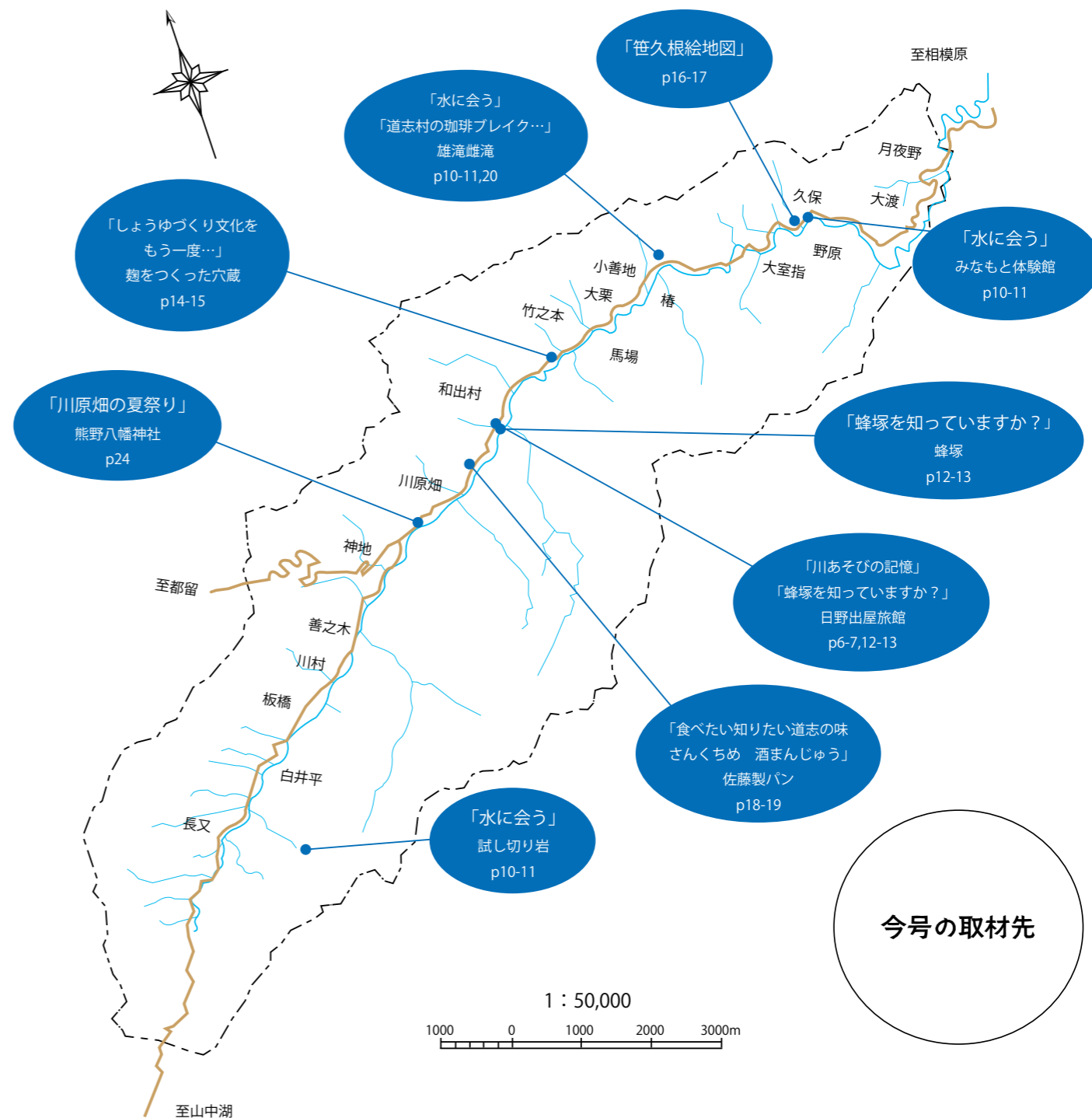
ヤマユリ 室久保
2014年7月21日



ヒメフウロ 室久保
2014年7月21日



ホタルブクロ 椿
2014年7月6日



今号の取材先

Where's "Doshi-mura"?

第3回

道志

生きもの写真帖

村内で見られる生きものを紹介します。
写真=香西恵

道志村へのアクセス



山梨県道志村

- 富士急行線 都留市駅から富士急バス 30分
旭が丘 (山中湖経由) から富士急バス 20分
- 中央自動車道 相模湖ICから50分 (30km)
- 中央自動車道 都留ICから30分 (20km)
- 中央自動車道 河口湖ICから50分 (38km)
- 東名高速道路 御殿場ICから50分 (35km)
- JR 横浜線橋本駅から1時間 (40km)

「かじり」に使う漁具のしくみ

ここに糸をはさみ固定。
獲物がかかり、ハリが引っ張られると糸が引き出されるしくみ



糸の先端には留め具がついている。
糸が延長されても留め具が引っかかり、糸が外れない。素材はビーズ、プルタブなど、作り手のセンスが光る

棒の先端。
ハリをつけた糸を筒に通し
手前の穴から出している



魚獲りには必須の水中メガネ（左）と箱メガネ。昔は木製の箱メガネが一般的だった

かじりについて語る光男さん



【特集】

水

道志村を葉脈のように流れる道志川と沢の数々。
その絶えることなく流れ続ける清らかな水は
村一番の自慢です。

昔から子どもたちのあそび場として親しまれ
私たちの飲み水としても欠かせない
道志川の清流。
川あそびの記憶と水の流れを辿りました。

川あそびの記憶

「川ガキを訪ねて」

道志川は昔から子どもたちの恰好のあそび場であった。夏には男女とも多くの子どもが川へ通った。夢中で川に潜り、泳ぐ魚に心躍らせ、暗くなるまで川で過ごしたという。上級生から下級生へ、魚獲りや川あそびのやり方は子どもたちのあいだで受け継がれてきた。そんな道志川とともに育ったかつての「川ガキ」の記憶をたどった。（中島拓哉）

○道志の子ども漁法『かじり』

日野出屋旅館のご主人、佐藤光男さん（61）は「川は昔から庭と同じで、夏は毎日『かじり』に行ったもんだ」と目を細めて話す。『かじり』とはハリがついた棒状の漁具で魚をひっかける漁である。川に潜り、ハリ先をエゴ（川底の深くえぐれているところ）にいるヤマメや泳ぎ回るアユに向けてすばやくかじる（ひっかける）のである。『かじり』の漁具は子どもがそれぞれ手製でつくり、昔ながらの竹製のものや車のアンテナ、傘の柄、ゴルフクラブなど材質や長さなど様々であった。

○『かじり』の技術と魚の獲り方

『かじり』で獲れる魚の代表的なものは、ヤマメ・アユ・カジラ（カジカ）である。それぞれの魚の特徴に合わせてかじり方を変えするという。かじりをおこなう子どもたちは川漁師さながらである。佐藤光男さんに『かじり』のポイントを伺った。ヤマメは腹、アユは背中、カジラは口をかじるという。ヤマメは背中と尾が敏感で、少しでも触れてしまうと逃げてしまう。しかし、腹は鈍感で少々さすっても大丈夫だという特徴がある。しかし、尺ほどの大物になると潜った際に目を逸らしてしまうだけでも逃げてし

まうという。そのため、大物を狙うときは一息で仕留めなくてはならない。魚との駆け引きが心臓の鼓動を高鳴らせる。

一方のアユは一カ所に留まらず、縄張りを泳ぎ回る魚であるため、周回ルートを予測して動きながらかじるという。動くアユをかじるのは難しいため、ヤマメを獲るよりも技術が必要となる。道志川のアユは水が冷たいため、成長こそ遅いがその香りと味は一級品だという。昔、アユは高級魚であったそう。カジラは石に同化した色のヨシノボりに似た魚である。石をめくるといことが多く、また逃げられても数十センチ先で止まる習性がある。そのため、比較的簡単にかじることができるという。10センチを超える大物のカジラは『ポロツカジラ』と呼ばれ、珍しかったそう。

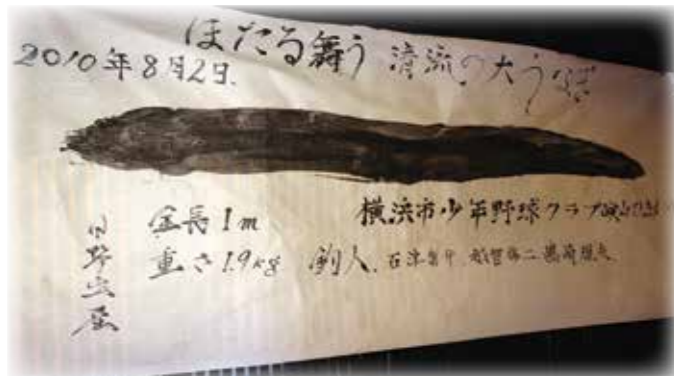
○道志川にはウナギがいる！

佐藤光男さんのお宅には道志川で獲れたウナギの魚拓が飾られている。見るものの目を引くおぼけのようなウナギである。

「ウナギは沢に遡上するもんだから、よく室久保沢でウナギを獲った」と光男さんは懐かしむ。昔は今よりも室久保沢は深く、エゴに

潜ると頭を出したウナギが見られたという。ときには『かじり』でウナギを狙うが、大きすぎるためになかなか手こずったという。ウナギは潜って獲るほかに「置きバリ」と「夜釣り」で獲ることもできるという。置きバリは夕方、ウナギのいそうな淵にカジラかアユのぶつ切りをエサに仕掛ける。夜釣りはミズやアユをエサに鈴つきの仕掛けを淵に沈めて釣る方法である。どちらとも、ウナギの夜に捕食する習性を利用した獲り方である。

道志のウナギはとても美味であるという。光男さんは小さいころから家が旅館をやっていたことと家族が多かったために、なかなか



大きいものはビール瓶ほどの太さにもなるというおぼけウナギ



『かじり』の漁具。左から、ステンレスパイプ製、車のアンテナ製、傘の柄製、農作物支柱製、竹製。道具に個性が表れている

大原荘の前に大きな淵があり、夏は恰好のあそび場で、学校が終わると「大原の前」と友達と言って集まり川あそびを楽しんだ。かじりを始めたころは、水中メガネで見る川の中の魚は実際よりも大きく見えた。大きなカジカを獲って実際に見てみると小さく、拍子抜けした。(30代・川原畑)



「大原の前」

子供の頃はゴールデンウィークの頃から毎日のように川に入っにかじりをやった。(30代・神地)



下神地付近の道志川

今のように親があそびに付き合ってくれることがなくなった時代、夏は毎日のように近所の子供同士で川にあそびに行った。かじりは近所のお兄さんに教えてもらい、小学校1年生からやっていた。みんなかじりが上手かった。今は川あそび自体をする子供が減った。(40代・笹久根)



笹久根の堰堤

夏は放課後になると久保分校の先生も一緒に分校の近くで川に入っであそんだ。(30代・大渡)



長沢橋からのぞむ道志川

板橋から上にアユはいないので、カジカ、ヤマメ、イワナを獲った。エゴにヤマメとイワナがいるので、のぞいてかじった。(20代・長又)

※1 現在は禁止漁法となっているが、昔は子どもたちのあいだで盛んにおこなわれていた。
※2 昭和30年(1955年)道志川ダム(奥相模湖)が建設され、天然アユの遡上する流れが止まった。

獲ったウナギが口に入ることはなかったそうだ。それでも、一口道志のウナギを食べれば、そこらのウナギがもう食べられなくなるほどだという。ウナギの身は泥臭さがまったくなく、脂のりながらもさっぱりとしていて、養殖ウナギとは比較にならないほどの肉厚である。数こそ獲れないが道志川の貴重な恵みである。

○清流道志川をいつまでも
お話の最後に佐藤光男さんは「道志川のすばらしいところは台風の大水のあとでも、1日でもとの清い流れに戻るところである、そしてその清い流れが自慢である」とおっしゃった。ほかの地域の方々に聞いても道志川の清らかな水を村の自慢と挙げる人が多い。道志村の方々はそれだけ川とその水の良さを肌で感じてきたのだろう。

そこで生まれてきた川あそびの記憶の数々。今回の取材を通して私もすっかり道志川の魅力の虜となってしまった。道志村に道志川あり！この清流がいつまでもたくさんの人を魅了し続ける川であることを祈って……。

かじりでひっかけたアユ



昔は農休みという日があり、小学校も休みだった。その日は思い切り川であそんだ。ひっかき(かじりの別称)で天然のアユがいくらでも獲れた。(※2)(70代・月夜野)

川あそびについて子供の頃の話や村内で聞く世代を問わずいろいろな楽しいお話を聞くことができ、中でも「かじり」(※1)の思い出話を多く聞くことができました。また、道志川の魚の豊富さは今と比べ物にならないかったようです。(千々輪岳史)

川あそびでは小学生高学年の頃からかじりをやった。中学生の兄さんたちと一緒に川を上り、兄さんたちがかじった魚を持っていく係をやった。現在久保キャンプ場があるところは畑だったので、兄さん達からきゅうりを取ってこいと言われて、畑から取ってきて食べたりした。かなづちの子供がいて、川あそびができなかったのでみじめだった。カジカはカジラといって、当時は沢山獲れたが今は数がめっきり少なくなった。アユも沢山獲れて晩御飯のおかずをしたり、囲炉裏でからからに焼いてとっておき、だしに使うこともあった。今思えばぜいたくだった。(60代・野原)

囲炉裏で焼いたアユ



川あそびの記憶

上から下まで

水に会う

「道志村体験ツアー」 横浜の
水源を巡ろう！」報告手記

「できたての酸素のしっとりとした、爽烈な
気品ゆたかな味と、消毒も濾過もしていない清
水の、何度飲んでも飽きることはない舌ざ
わり。」(『白いページ』「釣る」光文社文庫、
365頁より抜粋)

作家開高健は釣りをこよなく愛した文豪で
あるが、創作活動を集中的に行う際には、人
里離れた山間部の宿に長期間投宿すること
度々あった。原初時から営まれる自然の姿
を在りのままに感じることが、精神に力を与
えたのかもしれない。

さらに具体的に考えれば、人間は精神のみ
ならず、物理的にも自然から力を得ている。
人間の生命を維持するために根源的な役割を
果たしているのが、酸素と水。酸素と水を入
工的に大量生産出来る技術は、いまだに確立
していない。そのような意味で、人間は酸素

始めてその姿を地表に表す。雨が清水となっ
て沸き出す最初の瞬間には、感動がある。水
が山から海、海から山へと循環する行程の中
で、私たちが最もそのプロセスを確認しやす
い瞬間だからだ。

最初の地点は、道志の湯から徒歩10分でア
クセス出来る湧水地。次の地点は菰釣山の登
山ルートの途中、沢沿いにある湧水地だ。こ
こでは、湧水を登山用火器で湧かし、協力隊
の井口さんが焙煎した「トップノートコー
ヒー」をドリップして楽しむ。水を鑑賞し、
触れ、味わう。それが目的だ。井口さんが心
を込めて一つ一つ熱湯をカップにゆっくり注
いで行く。周囲には、すぐにブラジル産コー
ヒーの香ばしい香りが漂い始める。その香り
が周囲の空気と交わり、緑に溶け込んで行く。
贅沢な時は、実はすぐ近くにある。僅かな道
具と穏やかな天候と、仲間がいれば。

【茅葺き屋根の老舗旅館で】

宿泊は、茅葺き屋根の古民家に宿泊出来る
「北の勢堂」。玄関の戸を引くと、正面の囲炉
裏が来客を歓迎する、古風な宿だ。夕食は緑
側に肉や野菜、魚介類を色とりどり並べて、
片端から鉄板で焼き、食し、また焼き、食す。

と水の供給を自然に依存せざるを得ない。

国内の産業や住民が利用する水は、中山間
地で育まれた水によって成立している。典型
的中山間地である道志村は横浜市の水源地で
ある。道志川の水は横浜市民約31万戸(横浜
市全体の約18%)の飲料水として供給されて
いる。

全ての水には始まりがある。私たちが毎日
必ず摂取する水はどんな場所で生まれ、ど
のような経路を辿り、供給されているのか。
2014年7月5日～6日に、神奈川県大学等
の学生有志で結成された団体「osetate(ルー
ズリーフ)」と、道志村地域おこし協力隊が協
同で企画、実施したツアーの様子を紹介しま
す。今回は16名の参加者が集まりました。

【川井浄水場】

横浜市水道局井田氏が浄水場の説明をして
くれた。その歴史が興味深い。

横浜の水道は国内で最初の近代水道で明治
20年(1887年)に創設。明治34年には山
の手地区の外国人居留地に給水するため、川
井にあった接合井を浄水場として整備したこ
とが、川井浄水場の起源。給水は自然流下方
式のため、山の手地区の高台より、さらに高

食事が済むと、上映会。Think the earth
プロジェクトが配給する「みずものがたり」
の鑑賞だ。地球上の淡水は約3%であり、そ
のうち南・北極の水を除くれば、地下水や
表層水の淡水はわずか0.8%。この水で人類が
生を営んでいることなど、水にまつわる重要
かつ基本的な情報が展開されていた。

【道志の湯新ボイラー、試し切り石、雄滝雌滝】

2日目。道志の間伐材のエネルギー活用につ
いて説明を受けた後、源頼朝が剣の威力を
試すために切ったといわれる「試し切り石」
を訪ねる。横浜水源林の緑と沢に囲まれた場
所に佇んでいる。ルーズリーフメンバーの長
谷山くんが、一人一人、自分の気に入った場
所で時を過ごすワークショップを開催。耳を
澄ますと、環境が多くの音で満たされている
ことがわかる。海の波がその姿を二度と繰り返
さないように、永遠に繰り返す事の無い、
一度限りの音に身体を満たす。都会では経験
出来ない音の洗礼。

雄滝雌滝では、流れ落ち、空中に飛散する
清水のミストを存分に浴びる。清水が岩盤に
ぶつかり、砕け、流れる清烈な音の数々と躍
動感。

い場所から給水を行うことが必要だったとい
う。

さて、水の流れはどうか。道志村山伏峠に
源を発する道志川の水は、約27km流下し、相
模原市津久井町鮎子取水ぜきにて取水。その
量はおおよそ17万2800m³/日。取水ぜきか
ら下流1kmにある青山沈殿池を通過した後、
約28kmの導水管を通り川井浄水場へ到着す
る。川井浄水場に到達した水は、セラミック
製の膜モジュールで濾過され、1日あたり約
17万2800m³(取水全量)の濾過水を青葉
区、緑区、旭区、瀬谷区、泉区等の地域に供
給している。

説明の後は、膜処理施設「セラロッカ」を
見学。所員の皆さんに御礼をお伝えし、浄水
場を後にした。

【道志村へ】

道志川に注ぐ沢を2カ所通り、その水が地
表へ沸き出す源頭部を見に行く。道志の山々
に降り注ぐ雨が、葉を伝い、幹を撫で、土へ
と浸透し、土壌の微細な間隙を縫ってぶつか
る岩盤のなめらかな曲線や交差する直線の表
層を幾度も滑り、くぐり抜け、滞留しては、
流れ出て、最後に地下と地上の接点に到達し、

【みなもと体験館でマイ著作成】

ツアーの最後は、廃校を改修した多目的体
験施設「みなもと体験館」にて、竹や木から
自分だけの箸を作るワークショップ。箸の作
成後、ツアーの企画リーダーである柿田くん
が、ツアーで参加者が感じたこと、今度道志
で体験したいことなどを総括。

今後、道志村役場、NPO法人道志・森
づくりネットワーク、村民のみなさんと連携
して、大学生達と協力しながら、道志村の課
題解決と魅力の堪能を融合したツアーを展開
していきます。ルーズリーフの皆さん、参加
者の皆さん、ありがとう。(大野航輔)



記事内で掲載出来なかった写真は、道志村地域おこし協力隊ホームページに掲載しています。

<http://www.doshi-okoshi.com>



除幕式で山崎小学校の子どもたちと。後列右端が安藤先生、隣が慶雅さん

「ヒゲ」こと佐藤慶雅さん(写真提供:佐藤留吉さん)



蜂塚を知っていますか？ —蜂塚碑建立の物語を訪ねて

物語

語の主人公、当時の日野出屋旅館主人「ヒゲ」こと佐藤慶雅さんの手記によると蜂塚には次のような由来がある。

「昭和31年1月2日のことです。横浜税関の山岳部員を白石峠まで送って帰途、山本時男君と出会い、その時ナラの大木に蜜蜂の巣のあることを知ったのです。棒切れをその巣に差し入れると、蜜がいつぱい出て出ました。すでに夕暮れでもあり、明朝早く蜜を取ることを話し合って山を下りました。

翌日の朝、相当の蜜が取れると期待して大木の穴をのぞいて見て、私は思わずハツとして息がつまりそうになりました。見ると女王蜂を中心にして1万数千匹も居ると思われる蜜蜂が腹いっぱい蜜を吸って、腹が蜜で透明になるほど張り切っていました。私は悪いこ

そして全部が死んでいました。私は悪い女王蜂を中心に蜂が集団で死んでいるようですが、集団自決や玉砕を思わせたともいう(出典※1)。

蜂のためにそんな大げさな、とあきれられる人もいるかもしれない。当時も、まわりの反応はそうだった。しかし、蜜蜂を思うヒゲの想いが徐々に伝わり、ついには地元代議士を会長に蜂塚建立後援会が発足。各地の山岳会などから寄付金がよせられ、新聞で蜂塚建立の活動が報じられると、全国から応援の手紙が寄せられた(※2)。長男の佐藤光男さんは、「当時は毎日のように手紙がきた」と記憶している。なかでも横須賀市立山崎小学校の「はちの子学級」の子どもたちからは、おこづかいを出し合った寄付金と励ましの手紙が届き、長く文通が続いた(※3)。翌年11月17日、ついに蜂塚の除幕式に至る。全国から約500人が集まり盛大に式がおこなわれ、そのようすはラジオで放送された(※4)。

光男さんが印象深いのは、蜂塚に刻む文字を書いてもらうためにヒゲが当時の文部大臣に直談判に行った話だ。蜂塚には歌人白蓮(※5)から歌が寄せられた。これにふさわしい字を求めて、文部省に何度も足を運んだという。蜜蜂のために立派な墓をつくってやりた

蜂塚は、道志川の中流、日野出屋旅館の向かいの中州にひっそりとある。今回、蜂塚の由来を紐解くことになったのは、1冊の本(※1)がきっかけだ。そこには蜂塚に関わる物語が詳しく記されていた。限られた誌面では伝えきれないが、その概要をまとめてみたい。



はちの子学級、安藤みつ江先生による「はちの子」通信

とをしたらと思いました。棒切れで巣を突いたのが悪かったです。私は、たまたまなく悲しくなつて涙がとまりませんでした。

もう蜜を取るどころではありません。死んだ蜜蜂の群れに詫言ながら、なんとかしてこの蜜蜂の霊を悼んでやりたいと考えたのです。それで蜂塚を作って霊をなぐさめることにいたしました(蜂塚除幕式の案内と同封された「蜂塚の由来」より)

かったヒゲの信念が伺える。

ヒゲとは、どんな人だったのだろう。旅館主人となるまでには、鉄工所の経営、池坊のお花を習い、製材所をつくって成功させ、温泉を発掘し、村長選に出馬するなど、とにかく話題にこと欠かない、当時の村では異色の存在だったそうだ(※6)。いつも紋付袴で、洋装も好み、チャップリンに似ていたとか。光男さんは「センスがすごい人だった。繊細だった」と言う。たとえばこんなエピソードがある。ヒゲは「フキを畑に植えればいい」と言っていたそうだ。今でこそ普通だが、当時は誰もそんなことはしていなかった時代。ヒゲの弟、佐藤留吉さんは「ヒゲは時代の10年、20年先を読んだ行動する人だった」と振り返る。

これからの蜂塚へ寄せる思いを光男さんと留吉さんにうかがった。「蜜蜂のために花を植えてやりたい」と光男さん。「蜂塚を守っていききたい。心ある人とともに供養祭をおこなっていききたい」と留吉さん。

取材を通して、この物語を多くの人に知ってもらいたい、残していきたい、という想いを受け取った。この物語が埋もれずに、村の記憶の一片として、大切に受け継がれていくことを願う。(香西恵)

※1 松田征士『「蜜蜂よ、赦しておくれ」—道志村蜂塚碑由来記—』、専修文芸創刊号、143頁、2004年。
※2 昭和32年9月5日朝日新聞朝刊、全国版トップ記事で大きく報道された。新聞記事見出しは「ミツバチよ、私が悪かった。いたずら償う石碑、巣ぐるみの死に打たれ」。
※3 はちの子学級の安藤みつ江先生と代表生徒4名ははるばる除幕式にも参加。その後も交流が続いている。

※4 NHK ラジオ「歌声は消えず」で放送された。録音CDは日野出屋旅館、村役場等で所蔵。
※5 柳原白蓮：大正・昭和期の歌人。「いと小さき 蜂といふにぞなみだおつ 栄光の死はここにもありし」と蜂塚に刻まれている。蜂塚は全国24カ所ある白蓮の歌碑の一つ。
※6 伊藤堅吉『道志温泉沿革史』に佐藤慶雅さんの一代記がまとめられている。

しょうゆのはじめは小麦炒りから

道志村ではその昔、各家庭で自家製のしょうゆがつくられ、それは村の味であり、風物詩であり、文化でした。昔ながらの道志のしょうゆ仕込みの様子取材しました。



「小麦を炒るとな、いい匂いがしてきて小麦はピシッピシッと音がするんだ。そうすると炒り終わりには小麦がよーく膨らんでるだよ」と自家製しょうゆにこだわる佐藤徳治のりまささんは懐かしみながら話します。(写真①)

しょうゆの原材料は大豆・小麦・塩です。しょうゆづくりの第一歩は小麦をよく炒る作業からはじまります。

ホウロクと呼ばれる鉄の鍋に小麦を入れ、薪の量で火加減を調節しながらゆつくりと炒っていきます。辺りには焼きたてのパンを思わせるような香ばしい匂いが漂います。(写真②) 挽くことによつて、後の麴菌をつける際によく絡むんだといひます。

麴菌が醸すしょうゆの奥深さ

煮た大豆・炒つて挽いた小麦・麴菌をよく混ぜます。(写真③④⑤)

原材料だけでおよそ100kg! 混ぜる作業だけでも大掛かりです。ここで麴菌の投入

です。粉末状のこの菌がこのあと何倍にも殖えてしょうゆ麴となつていきます。

このあと麴は穴蔵で3泊4日を過ごし、黄色く色づいたしょうゆ麴へと変化していきます。(写真⑥⑦) 穴蔵を炭の火で温め、早朝やお昼、深夜の様子を見て炭の補充をおこないます。(写真⑧) 穴蔵のなかはまるでサウナのよう。汗ばみながらも燻された匂いが充滿する土の穴に足しげく通い、いい麴ができるようにと世話をしていきます。

穴蔵に麴を入れてから1日が経つ頃、「麴の手入れ」をします。(写真⑨)

手入れとは、原材料をよくかき混ぜることと麴菌の増殖に伴う発熱を冷まし、同時に原材料が固着するのをほぐす作業です。

その後、麴が入った麴蓋(もろぶた)を「サギ」にします。いわれはわからないそうですが、麴蓋を互い違いに積み上げることが昔から「サギにする」と呼ぶそうです。(写真⑩) これによつて空気に触れる面積が増え、ますます麴は活動を活発にしていきます。

「4日目になるとな、麴は真っ黄色になつてな、それが舞うから体中が黄色くなつちまうだ」としょうゆ麴づくりに取り組む山口まさるさんは笑ひます。



⑫しょうゆの「もろみ」夏をむかえ盛んに発酵しています

4日目になり、穴蔵から出てきた麴は全体がきれいな黄色を纏つていました。(写真⑪) 麴をすくいあげると、花粉を思わせるくらいに黄色い粉が舞い上がりました。立派なしょうゆ麴の完成です!

しょうゆづくりの最後は麴と水と塩を混ぜて「もろみ」(写真⑫)をつくる作業です。ここからは1〜2年の間、定期的に攪拌をおこない熟成させていきます。いいしょうゆになるかどうかはこの攪拌作業にかかっているとひひます。

やってみて初めてわかること

普段は数百円で買えてしまうしょうゆ。今回、一からしょうゆの仕込みをやつてみて、いかに手間暇がかかるものかを感じ、同時に「しょうゆは自分の手でつくれるものなんだ」と感じました。「買う」が当たり前でいたものをつくりあげられることに嬉しさが込み上げ、やりがいが生まれました。

「昔」だけのものではなく「今」へ。道志村のしょうゆづくり文化を伝えていけたらと思ひます。

しょうゆ麴ができるまで…



①麦炒り 昔はこの匂いが風物詩でした



④種麴 この粉が麴菌だなんてなんだか不思議です



⑦麴蓋へ麴を敷く 日本酒づくりの仕込みを思ひさせます



⑩サギに組む 昔からの知恵が随所に見られます



②ぞろ挽き 言葉一つとっても地域性が見えてきます



⑤麴菌とよくなじませる いい匂いがおなかをくすぐります



⑧火入れてで保温する この薪の燻しが道志のしょうゆの香りを生みます



⑪しょうゆ麴の完成 この黄色が麴の完成を教えてください



③麦と大豆 煮豆の匂いが食欲をそそります



⑥穴蔵へ 麴の3泊4日が始まります



⑨手入れ 機械化できない手作業の良さがあります

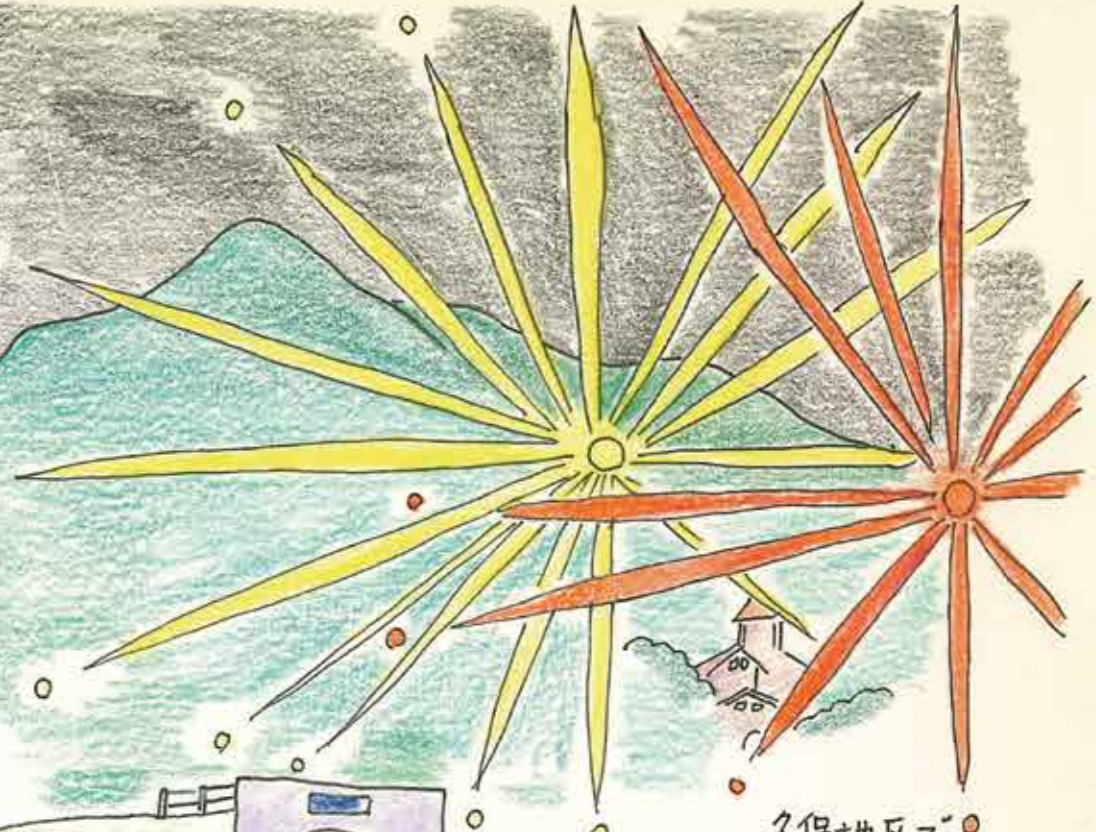
笹久根

ささくね

笹久根は笹の多い地点であり古くはサゴと呼んでいた小笹の密生地であった。
「道志七里」P45より

昭和45年(1970)2月の大火で全アが焼けたのを機に全ての家の前に車が入れるよう道が整備された。

8月に行われる荒沢不動のお祭り。森の中に不動像は無く祠だけがある。



久保地区で毎年8月15日に行われる盆踊りの最後を飾る花火は見事



笹久根トンネル
平成5年(1993)開通

電気屋
かつては「道志の茶や」といううどん屋だった。

笹久根堰堤
昭和6年(1931)築造、昭和27年(1952)魚道を造成。

酒まんじゅう レシピ 【12個分】

①甘酒作り
ご飯 600g、米麴 100g、水 900cc を蓋つきの容器に入れて、日の当たらないところに2～3日おいて発酵させる。※1

②一次発酵
ア) 小麦粉 500g に甘酒 120cc、水 140cc、砂糖 10g をまぜてよくこねて丸める。仕上がりは表面にしわが出ないように一つにまとめる。(写真1) 甘酒の出来具合や粉の性質によって水と甘酒の分量は変える。目安はこねて耳たぶと同じ硬さになるくらい。やわらかいと形にならず、固いと出来も固くなる。
イ) 容器に入れ3～4時間ねかせる。その際、ぬれ布巾をかぶせて乾燥を防ぐ。(写真2)

③成形と二次発酵
生地を12等分にしてあんこを入れ丸める。1～1.5時間、30℃～35℃くらいに保温する。その際霧吹きをするなど、生地が乾燥しないようにする。(写真3)

④蒸す
水でぬらした蒸し布を敷き、蒸し器で25分蒸す。火を止め、5分そのまま蒸らして完成。(写真4) ※2

※1 まんじゅう作りで残った甘酒は完全密封せずに冷蔵庫に入れて保管
※2 翌日食べる場合や冷蔵庫に一度入れたものは再び蒸すか、トースターで温め直すと中がやわらかくなりおいしく頂ける



1 生地をつくる



2 一次発酵 (3時間後)



3 成形



4 蒸し上がり

	小麦粉	水	甘酒の量	甘酒の状態	生地	中身
1回目	上州地粉	規定量	規定量	二晩寝かせたものを使ったが、発酵が不十分だった	固め、生成色の生地 やわらかくべたつくため成形できず、生地の色は白	自家製あんこ
	薄力粉	多め	規定量			
2回目	薄力粉	規定量	規定量	かなりすっぱい。発酵は十分	固め、できあがり一回目よりふんわり	自家製あんこ、胡桃みそ
3回目	薄力粉	やや多め	やや多め		耳たぶくらいの固さ	

食べたい 知りたい 道志の味

さんくちめ 「酒まんじゅう」



上) 道の駅どうしで毎日出来立てが販売されている。左) 左上から時計回りにあんなし、あん入り、高菜入り、みそあん

酒まんじゅうとは

米麴で作った甘酒と小麦粉を混ぜて発酵させて作る「おまんじゅう」です。中にあんこを入れるのが一般的ですが、甘みそや高菜を入れたり、何も入れないものもあります。近隣の市町村でも作られており、上野原市では酒まんじゅうが名産品で、現在でも数軒の酒まんじゅう屋があります。また神奈川県旧津久井町でも作られています。なお、もともとの製法は鎌倉時代の禅僧・聖一國師が宋(中国)で修行中に習得したものが日本に伝えられたと言われています。そして江戸時代になると各地に広まり庶民の味になりました。

①お酒をつかっていないのになぜ「酒まんじゅう」なのか? 甘酒を作る工程が途中までお酒造りと同じことや、出来上がったまんじゅうには麹菌が発酵する際に生成する天然クエン酸の酸味があり、ほのかにお酒の香りがすることから「酒まんじゅう」と呼ばれたのです。お酒は全く入っていませんので子供でも安心して食べることができます。
②いつ作る 川原畑にある佐藤製パンのご主人・昭さんに聞いたところでは、昭和20年代か

ら畑仕事の休み時間やおやつとして普段から食べられていました。甘酒を自然発酵させやすい7月、8月によく作られていたとのこと。また、人が集まるお祭りの時などにも出されてきました。野原と久保で聞いたところでは、一昔前までお祭りの時にふるまわれていたそうです。長男のお嫁さんがお祭りの直会なほひで人が家に集まる時に作るごちそうの一つだったといえます。

③材料 甘酒、小麦粉、水、砂糖、あんこ(中身なので変更可)。

④酒まんじゅうの今 かつては村内でごく普通に作られていた酒まんじゅうですが、大変手間がかかるため、作り手は減りました。甘酒作りは2～3日かかり、発酵はその日の室温にも影響され、上手に作るには勘と経験が必要とされるためです。

現在村内では3カ所で買うことができます。道の駅どうしではあんこ入り、あんなし、みそ、高菜入りの4種類が販売されており、川原畑の佐藤製パン、久保の吊り橋売店ではあん入りが販売されています。道志の酒まんじゅうは相模原や上野原のものとは比べ大きく(直径約8cm)、価格は中身により124円～173円です。

家で再現

我が家はみんな酒まんじゅうが好きなため、相模原、上野原を通った際、酒まんじゅうを買って食べましたが、道志村のものが一番おいしいので、佐藤製パンに無理を言って製法を教えてもらい自宅でも再現しました。ありがたいことに、佐藤製パン自家製の麴を分けて頂き、甘酒の発酵度合や酒まんじゅうの出来映えについても見て頂きました。お蔭様でプロには程遠いですが、3度目でようやく酒まんじゅうらしくなりました。

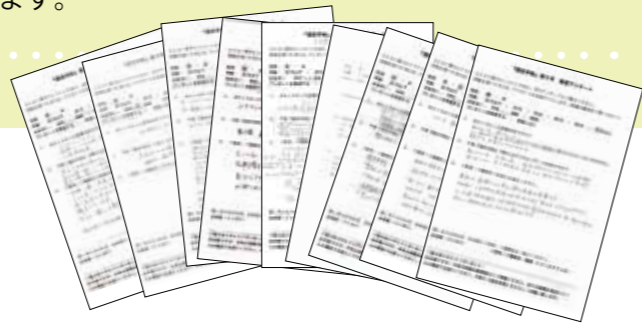
ふるさとの天然酵母パン

街では天然酵母パンが「自然」「安全」「ヘルシー」「おいしい」「本格的」とのイメージがあり売っていますが、私は酒まんじゅうは和製の天然酵母パンだと思います。大変手間がかかる分、出来上がったときの感動はひとしお。ふるさと道志の味として子供達に伝えたい味です。
レシピ化しましたので、ぜひご家庭でできたてほかほかの酒まんじゅうに挑戦してみてください。
(千々輪岳史)



声

「道志手帖 読者アンケート」でご回答頂いた内容の一部を掲載させていただきます。



今後とりあげてほしいこと

○道志ならではの「食」を継続してほしい。絵地図も。

○道志村の有名人(みんなから尊敬されている、これをやらせれば道志一!! など、道志村の名人たち)

○水が生まれてから川になりどのような方法、ルートで水道水として送られるか。水源林の大切さも含めて連載してほしい。

○今後の村おこしの方向性と計画。

○道志村の課題とこれからの発展を考える。たとえば農作物への動物の被害状況。動物達とうまくつきあえるか。エネルギーの多様化を目指して木材を活用したエネルギー供給の取り組み。

ご意見・ご感想

○ちんちりもち作ってみたいになりました。私の故郷にも「ニラせんべい」というおやつがあります。表紙の写真が毎号とてもきれいです。

○道志手帖は中味が濃く、読み応えがあります。今回の特集はとても貴

重だと思えます。同じ村内にいても知り得ない情報の中で、読んで心が伝わって来ました。後々までも伝えていかなければならないことが、人と人の繋がりを通して感じました。

○大雪の時の人命救助、生活支援に大変な苦勞をなされた皆様の思いがひしひしと伝わるレポートに感動しました。このようにお一人一人の生活に密着しご本人の声を集めたレポートは貴重だと思います。記事中の「ちんちりもち」は、私の故郷の北海道の片田舎でも、やはり小学校時代(昭和30年代)の楽しみなおやつでした。我が家ではその名の通り「フライパン」という名前でした。

○号を重ねるにつれて皆さんの活動が成長してゆく様子がよく分かりました。道志村の素朴さが伝わってき

てぜひ行ってみたいと思いました。もっともっと道志の方たちの「顔」を見たいと感じました。

○日本の少子化を防ぐには地方における家族の存続です。大都会における一極集中を防ぎ、地方に産業をお

こすことです。

○絵地図を見ると、しばらく滞在して、自転車であらましてみたいなと思いました。特別なものがある観光地ではなく、村の方々の生活のすまに、少しの間、いさせてもらおうという様な形で。

○団子焼きの詳しい聞き書き非常に面白かったです。山の神について、より詳しく取材してほしいです。

○もっともっと道志のいい所をアピールしてほしいです。少しでも若い人に関心を持ってもらい、住みたいと思えるように……。道志にはなかなか外者が入り込めない所があります。村の人達とも交流したいと思います。村の人達とも交流したいと思っているのですが、結局別荘族で仲良くなってしまう。何処かが中心になって交流の場を作り意見交換しながら、道志村が発展できたらいいのですが。

【ご意見・ご感想はこちらまで】

電話 .. 0554 (52) 2118
Eメール .. kozai-kei@vil.doshi.yamanashi.jp

人が主役！ 薪のエネルギー利用 第3回

大野航輔



都留文科大学1年生の林業体験

薪のエネルギー利用の面白いところは、多くの人が関わっていること。木を山から出す人、薪にする人、ボイラーにくべる人、管理や調整を行う人。小さな仕事が積み重なり、大きな仕事になる。木質バイオマスエネルギーを利用する魅力の一つだ。

さらに面白いのは、その作業を実践してみること。木を倒す、運ぶ、薪を割る。イメージとしては、知らない人はいないだろう。しかし、知っている(know)ことと、出来る(can)ことの間には深い溝がある。自分で身体を動かしてみなければ、その溝の奥深さはわからない。それが腑に落ちた時、何気ない作業が一気に魅力的に思えてくる。

木を扱う作業は、危険も伴うが、とても楽しい。

同時に、山で働く人が少なく、働いても経済的に合わないことが、道志村でも課題になっている。こうしたことを頭だけでなく、身体で感じる機会を、今回、都留文科大学1年生(環境・コミュニティ創造専攻)へ授業の一環として提供出来た事はとても嬉しい。

今年4月から7月に渡り、合計9回60名の生徒が道志に来てくれました。間伐・搬出体験、薪割り体験、薪ボイラー見学をして頂き、有り難いです。木の駅スタッフ、薪ボイラー関係者のみなさん、協力隊のみなさん、ご協力ありがとうございました。

道志村の珈琲ブレイク...

井口陽介



気が付けば夏に向けてどんどん暖かくなってきています。アイスコーヒーの時期到来です。アイスコーヒーを美味しくする方法がいくつかありますが、その1つをご紹介します。とっても簡単です。アイスコーヒーは1日寝かすと美味しくなります。ぜひお試しください。

アイスコーヒーと言えば深入り豆を使うのが一般的ですが、私が好きなのは香りの良い中煎り豆を使ったアイスコーヒーです。中煎りアイスコーヒーはお店ではなかなか扱っていないので、自宅ならではの贅沢な時間が楽しめます。キリっとした喉越しと香りが抜群に美味しいアイスコーヒー。散歩で道志村の雄滝・雌滝を見に行った際に飲みたいアイスコーヒーです。

協力隊だより 5

このページでは、地域おこし協力隊の活動を報告していきます。



地域おこし協力隊活動報告会 (7.10)

第2回道志川鮎友釣り大会 (7.21)

神地夏祭り (8.15)

Topics

道志村の健康づくり・・・

道志村の健康づくりのお手伝いがしたくて、今年度ずっと勉強してきた足ツボ。勉強を続けた成果としてようやくプロになりました。

足は「第二の心臓」と呼ばれる重要な場所です。そこを揉みほぐすことで色んな体の不調が改善します。何はともあれ、道志村村内でしたらどこへでも足を運んで足揉みを致しますのでぜひ体験してみてください。

また、自分でできる足揉み健康法セミナーやお茶会でも足揉みの魅力をお伝えできればと考えております。足揉み健康法をぜひ一度、お試しください。(井口陽介)

共同企画ツアーを終えて

協力隊と学生有志が協同で企画を行い実施・運営を行ったツアーについて、特集欄で記事を書きました。3月に行った企画立案から実施まで約4ヶ月。役割分担、運営体制、広報、調整連絡、下見など円滑に行う姿を見て、ルーズリーフメンバーの能力の高さに関心しました。特にリーダーの柿田くんが発揮した、仲間を牽引し、まとめていく手腕も見事でした。

何よりも、そのモチベーションの高さが素晴らしかった。深夜まで度々会議を行い、お互いに納得するまで話し合う姿に、心を打たれました。彼らは下見を兼ねて3回来村し、道志村の魅力を自ら発見し、それを他者へどのように伝えるのか、体験に置き換えてくれました。山や川がある場所で楽しそうにはしゃいでいる姿、自分たちが楽し

んでいること、大事だと思っていることこそが、モチベーションの原動力だったと思います。

好きなこと、楽しいことを起点として、一次産業、観光、環境面における道志村への貢献に繋げ、その取り組みを若者の仕事として育てていく。これこそ、自分たちが3年間で達成したい最終目標です。ルーズリーフメンバーの皆さん、本当にありがとうございました。(大野航輔)

*ルーズリーフのフェイスブックページはこちらです。
<https://www.facebook.com/pages/Loose-leaf/638844636168724>



「川あそびの記憶」取材を終えて

今回、たくさんの方から川あそびにまつわるお話を伺いました。昔は夏といえば道志川があそびの舞台であり、それが楽しみだったと聞きます。

私が道志村に来て初めて聞いた「かじり」。世代を超えてこんなにも盛んに行われていたあそびがあることをとてもうれしく思いました。

しかし、同時に「今のこどもは川あそびをしなくなった」と聞きました。生活が変わり、あそびも変わり、夏場毎日のように川へ通うこどもは姿を消してしまったようです。

【川ガキ】こんな言葉があります。川ガキとは絶滅危惧種、日本全国に分布し、清流を好み水生生物の豊富な地域ほど多数の生息が確認される。夏期の水辺に姿を現し、魚を捕まえたりしながら河原で甲羅干しを繰り返し、日が暮れるまで水辺に居ることもある。[http://kawagaki.net/prologue.html より引用]

道志村にも川ガキを増やしたい！今回の取材を経て強くそう思いました。川は危険なところと思われがちです。しかし危険だと遠ざけるのではなく、危険を回避する術を教える機会が必要だと思います。道志でいえばその先生はすぐ近くにいる家族や地域の方々です。

夏こそ道志川に行かなくちゃ！私は川あそびが道志の夏の楽しみです。今年もまた川へ通おうと思います。(中畠拓哉)

にしたい。伐採した木を「道志の湯」の燃料に使い、村内での循環に一役買いたい。そしてその作業を村内外の多くの方々と一緒に行いたいと思っています。

チェーンソーを使っただけの作業は諸先輩方から指導を受けながら、安全で確実な伐採技術を身に付けたいと思っています。(千々輪岳史)

編集後記

今号も、多くのかたにお世話になり、完成しました。ありがとうございました。

蜂塚(12頁～)について：4月から放映中のNHK連続テレビ小説「花子とアン」に、白蓮がモデルの人物が登場します。その白蓮の歌碑が道志村にあるということがきっかけで、蜂塚の話を知りました。

白蓮を知らない人でも、蜂塚の話は多くの人に関心を持って受け止められるものだと思います。道徳教育的な見地から子どもたちに伝えたいと佐藤留吉さんはおっしゃっていました。

また、今回取材しきれませんでした。まだまだ村内外でいろいろな方が関わっていることが分かりました。ご紹介しきれなかった部分がたくさんあります。蜂塚についてご関心を持たれた方は、『「蜜蜂よ、赦しておくれ」—道志村蜂塚碑由来記—』に詳細な話がまとめられているので、ぜひこちらを読んでいただきたいです。

道志手帖は村内、やまゆりセンターや診療所、道の駅のほかに、道志村地域おこし協力隊ホームページからもご覧いただけます。

ぜひ、みなさまのご意見・ご感想をお気軽にお寄せください。お待ちしております。(香西恵)

道志の森づくり



4月から道志の森から伐採した木の搬出と間伐の手伝いを始めました。

自分の思いとしては道志の人工林を健全な状態

協力隊だより



1 日目、熊野八幡神社で舞いの奉納

道志村の行事 川原畑の夏祭り

7 月の 3 日間、川原畑の夏祭りが盛大におこなわれます。初日、熊野八幡神社で神楽舞が奉納され、その後 2 日間かけて神楽の一行が集落の家々を練り歩きます。神楽舞は穢れを祓い、村の平安と子孫繁栄を祈って幸せを呼ぶ縁起もので、道志村無形文化財第 8 号に認定されています。



2 日間かけておこなわれる「村舞い」

文・写真=香西恵



女性たちが 3 日間の裏方を支えます

