

[ドウシ・テ]

道志
手帖

Autumn 2014 no.6

Contents



表紙写真

撮影：千々輪岳史

(2014.10.24)

民宿・光荘の2階、3階部分を取材のため特別に見せて頂いた。囲炉裏のすすで黒ずんだざら板(すのこ)状の2階の天井は、今も養蚕をしていた当時の姿を残している。

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] 養蚕 …5

お蚕の先生 千々輪岳史 …6

養蚕の思い出 菅谷昌子 …8

“おしら”と暮らした50年前 中島拓哉 …9

養蚕のながれ -養蚕にかかわる道具たち- …10

水力発電がもたらした村で最初の電灯 大野航輔 …12

[連載]

道志生きもの写真帖④ 香西恵 …11

板橋絵地図 千々輪岳史 …14

食べたい知りたい道志の味

よんくちめ「川原畑のうどん」(体育祭のうどん) 千々輪岳史 …16

林業人列伝①長田達義さん 大野航輔 …18

協力隊・井口が伝える「足揉み健康法」 井口陽介 …19

人が主役！ 薪のエネルギー利用④ 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⑥ …22

道志村の行事 お月見 …24



[道志村地域おこし協力隊]



gallery

やまゆりセンター祭り

撮影：千々輪岳史 (2014.11.1)

やまゆりセンターの入り口を飾った沢山の菊。菊は日本を代表する花だからでしょうか、風景になじんでいました。丹精こめて作られた菊たちが見事な花を開いていました。



養蚕をしていた家のつくり（民宿・光荘）。通気性をよくするために3階の床がざら板（すのこ）状になっている

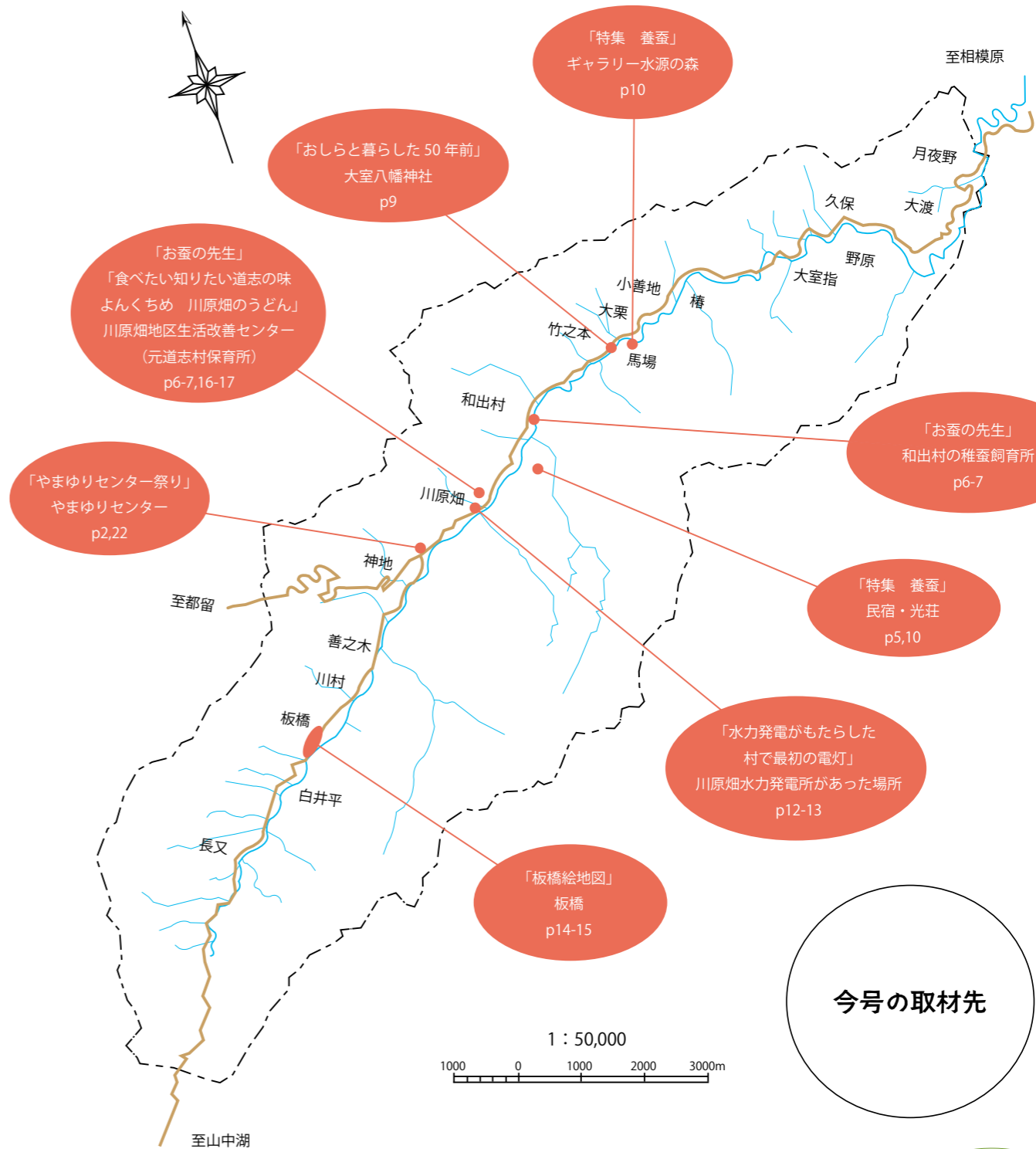
養蚕

「特集」ようさん



かつて多くの家で行われていた、養蚕。農家の貴重な現金収入源であり、家にいる女性が担う大事な仕事でした。その苦労話のうらには、生活と結びついた忘れがたい思い出があります。お蚕さんの先生のお話、道具とともにご紹介します。

お蚕は「おきやーこ」と言った。夏蚕と秋蚕で8対2ぐらいの割合でやった。カバラから桑を運ぶのも手伝った。養蚕は畑から始まる。土間に暖をとって種（卵）から育て、大きくなったら2階へ。ざわざわとお蚕が桑を食べる音がした。ひきる（お蚕の体が透きとおる）と3階へ移した。ひきたものをやとう（繭をつくる場所へ移す）のが大変だった。蚕のフンはひんやり冷たい。踏むと足の裏が真っ青になったが、かまっていられないほど大変だった。移したあとも、動き回るものがある。そういうものは夜も寝ないでおばあさんが番をして、もとのところへ戻していた。拾わずに放っておくとオオマユ（規格外の繭）になってしまい、もったいなかった。お蚕が食べ終えたあとの桑の枝は乾燥させてヒジロ（囲炉裏）の燃しつけにしたり、生のまま畑へ持って行き、土にかえた。フンもカマスにいて畑へ持って行った。少しも無駄にするところがなかった。（語り手…長田富也さん／聞き手…香西恵）



今号の取材先

Where's "Doshi-mura"?

山梨県道志村

道志村へのアクセス

- 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）

お蚕の先生

村の方々に養蚕のお話を聞くと、「お蚕の先生」と呼ばれ、戦後道志村の養蚕に深く関わった方がいることが分かりました。



地図に残る和出村の「稚蚕飼育所」。今も建物は残っている(右)

稚蚕飼育所の建設

昭和30年10月、若き日の諏訪本次伯さん(80)は石和にあった山梨県蚕業講習所を卒業し養蚕の指導員として道志村に赴任しました。翌31年の春から養蚕指導に当たりましたが自動車は無く、自転車に乗って村内を回ったそうです。昭和31年当時、村の530世帯中300世帯が養蚕を行っていました。村のもう一つの現金収入であった炭焼きの約三倍の現金収入があったそうです。

各家では蚕を「お蚕様」「おしら様」と呼び大切に育てていましたが、繭を作る前に硬化病、軟化病、下痢病等の病気になると、全ての蚕を泣く泣く捨てなければならぬ家もありました。

村の養蚕の回数は年2〜4回、5月上旬より下から始まり、月夜野〜久保・年4回、椿〜神地・年3回、善之木〜長又・年2回となっていました。

また地区ごとに出荷組合があり、地区によつては共同飼育所を作り、一齢から三齢までの稚蚕ちさんを育てていた所もありましたが、病気の予防は完全に出来ず、繭の収穫量は各家でバラツキがあり、村全体では減産になる年がありました。

次伯さんは蚕の体が小さい時期に病気にかかるのは餌となる桑葉の質が原因なので、幼蚕用の桑を育てること、同じ環境で育てることを目指しました。

そして昭和45年、和出村に稚蚕飼育所を作り、一反(約1000㎡)の専用の畑を借り肥料も専用のものを使って桑を育て与えました。(※1) 希望者にはこの稚蚕飼育所で育てた蚕を配布することによって病気にかかることが無くなり、蚕の「掃き立て」(※2) 数量が増え、そこから見込まれる収穫数や現金収入額も増えました。

より確実に楽な養蚕のために

次伯さんは養蚕家と買い手である生糸業者の調整役もしていました。出荷に立ち会い、各家の繭の品質の見極めを生糸業者と共に行いました。生糸業者は蚕の卵の供給者でもあったので、次伯さんが卵を村に運び込む日程を決めて発注をかけ、稚蚕飼育の日程を決めねばなりません。

一番の心配事は、年によつて異なる春の気候を見極めることでした。気温が蚕と桑の成長に大きく影響するためです。村の下から上まで桜の樹を見ていつごろ咲くのか、また桑

の発芽の状態も見ながらその年最初の稚蚕飼育日程を決めました。

道志村では5月に入っても霜が降り桑の葉が「霜で焼ける」ことがあり、稚蚕飼育所用の桑葉が必要な時に取れないため、神奈川県・愛川町に桑を買いに行くこともありました。その後、安全策として愛川町に畑を借り村と同じように専用肥料で桑を作っておきました。

また、養蚕は全て家の中で行われていました。四齢から五齢の蚕は桑を大量に食べるため、桑を穴蔵に保管したり、二階、三階に運んだり、蚕の糞や桑の枝の処理もありました。これらの作業は大変な労働でしたが、次伯さんが昭和40年頃から家の外で飼える新しい技術を村に広めて養蚕は楽になったといえます。

養蚕からクレソンへ

しかし、政府は昭和40年代前半から「減蚕」に方針を転換していました。その時期は米の「減反」と重なります。そして日本の養蚕業は価格の安い韓国産や中国産の生糸の輸入に押され縮小し、その影響は道志村にも及びました。

現金収入を失った家から次伯さんの元には

別の現金収入となる農作物を探してほしいという切実な要望が出てきました。次伯さんは年4回収穫可能なクレソンに目をつけ、長又に5畝(約500㎡)の田から試験的に栽培を始めました。これが現在出荷量日本一を誇る本村のクレソンの始まりとなりました。

(千々輪岳史)

こぼれ話 〽蚕も育て、子供も育てる

川原畑地区生活改善センター(公民館)の場所には道志村保育所がありました。実はこの初代保育所は地区の稚蚕飼育所も兼ねていたのです。川原畑地区で稚蚕飼育所を建てる際に役場から次伯さんに相談がありましたが、年3回、合計30日しか使わない稚蚕飼育所を新設するための補助を県から得るには非常に難しいことが予想されました。

当時道志村には保育所が無かったため、保育所に稚蚕飼育所を兼ね備えた「蚕も育て、子供も育てる」施設とするアイデアを県庁の蚕糸課に話すと、共感をもって受け入れられ、教育と産業の両面から補助を受けて建設することができたのです。

昭和42年4月、僻地保育所として開設され、初めての児童が入所しました。

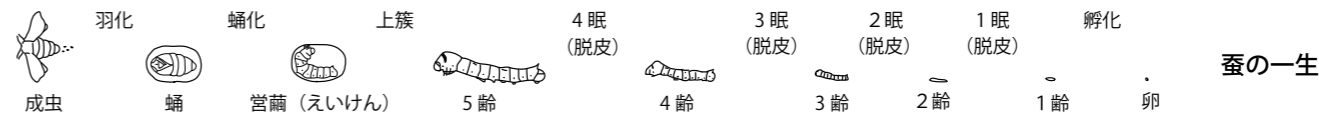
表1 道志村の養蚕事業の推移

	掃き立て数 (g)	収穫数量 (貫)	トン換算	収穫金 (千円)	養蚕家戸数
昭和31年 (1956年)	8,000	8,000	30.0	24,000	300
昭和35年 (1960年)	10,000	10,000	37.5	30,000	320
昭和40年 (1965年)	15,000	15,000	56.3	45,000	350
昭和50年 (1975年)	8,000	8,000	30.0	24,000	200
昭和55年 (1980年)	1,000	1,000	3.8	3,000	50
昭和60年 (1985年)	100	100	0.4	300	5

諏訪本次伯さんの資料を基に作成 掃き立て数量1gで1貫の繭の収穫があった/1貫=3.75kgで換算

- ※1 当時道志村の全体の桑園面積は約300ha。
- ※2 掃き立てとは蟻蚕(孵化した蚕)に初めて餌となる桑の葉を与える作業をいいます。孵化した蚕を蚕座(蚕を育てる場所)に移して飼育を開始する際に、羽ぼうきをもって蟻蚕を掃きおろしたことから、このような名前がつけられました。

* (編集部注) 蚕の呼び名は、蚕の起源を説く「金色姫譚」に由来する。金色姫が継母にうとまれ、獅子山、鷹群山に捨てられ、島に流され、庭に埋められる。この4度の姫の苦難と生還にちなみ、蚕の4度の眠りをそれぞれ、シジ(獅子)、タケ(鷹)、フナ(舟)、ニワ(庭)と呼ぶ。



養蚕の思い出



菅谷昌子



「にわに並んだ」

養

蚕と言えば思い出がいっぱいです。私がこの家に嫁いだ頃、どここの家でも当たり前のように、収入源としておこなっていました。

生きものを飼うという事は大変な神経をつかったものでした。かなり成長してから、真っ白に固まってしまいう病気。その反対に真っ黒になって死んでしまうもの。餌になる桑畑の手入れでは、肥料ばかりでなく、山の草を刈り入れて、少しでも養分の多い葉をつくる為の努力もしました。

春蚕、秋蚕、晩秋蚕と、年3回の記憶もあります。その昔とは違い、ある程度まで、和出村の飼育所で育ててもらい、家に分配されました。その飼育所の管理と運営を、お蚕の先生と呼ばれた、今も健在の諏訪本次伯さん

がなさっていました。

お蚕は家に来てから確か4回の脱皮を繰り返して成長します。

脱皮の前に眠ります。その姿はユニークで上半身を起こして、くの字でした。じつと動かないその時期に「にわに並んだ」と言ったような気がします。

休む前のお蚕はもう満腹だと言わんばかりに肌がパンパンに張って光っていたように思います。そして脱皮した時「お蚕がおきた」と言います。そのシワシワの体に必ず消毒をしてから桑を与えました。

最後の段階になると朝起きたら必ず桑くれをしてから家族の朝食でした。一日何度も与え、寝る前にもやります。雨の日も、風の日も桑切りをしなくてはなりません。その桑は



“おしら”と暮らした50年前

養蚕をやっているころ、生活は「おしら」(蚕)を中心に回っていた。馬場地区にお住まいの花上行子さん(78)は勤めに出る傍ら、毎日のおしらの世話に精を出していた。

おしらはそれぞれ「1眠シジ」、「2眠タケ」、「3眠フナ」、「4眠ニワ」と呼び(※)、4回の脱皮を繰り返して蛹となっていく。毎日早朝から餌の桑の葉を採りに山へ登り、背負子にたくさん積んできてはまた採りにいった。「ニワ」まで成長すると、おしらの食欲は勢いを増す。勤めに出ていたために日中は桑の葉を与えることができず、夕方に急いで桑の葉を採りにいったこともしばしばあったという。

おしらを育て始めて一ヶ月弱。繭をつくり

蛹となるといよいよ出荷のときを迎える。馬場地区では近くにある大室八幡神社の境内が繭の受け渡し場所であった。各戸がまずは「仮渡し」として繭を少量、品質検査のために受け渡す。その際に当時の金額で10gあたり1万2千円程度が仮渡し金としてもらうことができた。花上さんはこの仮渡しがとても思い出深いと語る。

夏蚕を出荷するころは8月お盆の時期と重なる。お盆は親戚中が集まり、それははにぎやかであったそうだ。仮渡しのお金は親戚中をもてなすためのごちそうへと姿を変えた。また晩秋蚕を仮渡しするころは村民体育祭の開催時期となる。老若男女多くの村民が集う一大行事では、おしらの繭が体育祭



裏地は袴からとった布でつくっている(左) / 規則正しい模様は手製の奥深さを現しているようだ(中央・右)

全部背中で背負って運びました。家に来た時、ほんの2、3ミリの小さな虫はほとんど成長して7、8センチのコロコロのお蚕様になります。

お蚕様は白い虫だけど、桑を盛んに食べる頃、緑色にも見えて、パンパンに太った蚕が、もうたくさんと桑を食べなくなった時、「お蚕がひきた」と言います。

そして待ちに待った「お蚕やとい」です。お蚕やといとは、繭を作ってもらう為に、上簇(繭作り)器具に蚕を移してやることです。この時は、親戚や御近所の人の手も借りておこないました。そして真っ白な繭をユタンという専用の袋に入れて出荷する時はそれまでの苦労も忘れられました。

養蚕のことに大変熱心だった義父と義母のもと、他家ではやらなくなってからもお蚕とおつき合いました。そんな父は、春蚕があと二日ばかりでひきるといいう時亡くなり、お葬式の次の日がお蚕やといだったこと、今でも昨日のことのように覚えています。

(編集部注) 菅谷昌子さんから頂いた原稿をそのまま掲載させて頂きました。題字と題字下の絵は昌子さんによるもの。絵は「にわに並んだ」蚕のようす。

での豪華なお弁当となった。このように季節の行事と養蚕は密接だった。

養蚕の思い出は尽きる事がない。繭の出荷の際、ひととき大きな「たまんめえ」と呼ばれる繭は選り分けていた。「たまんめえ」とは1つの繭に2頭のおしらが入っているものであり、その繭は真綿のように半纏の材料などに利用された。同時に「たまんめえ」がとれたときは蛹を炒って食べていた。油でカリカリになるまで炒って塩を振っていた。うす甘くてこどものころはおやつとして楽しむみだったそうだ。

花上さんもおもむろに2枚の着物を見せてくれた。この着物は「うちおり」と呼ばれ、育てたおしらから糸を紡いで仕立てた絹織物である。50年ほど前、花上さんが縫ってつくったこの着物は年月を感じさせないほどにきれいで光沢を放っていた。

今回お話を聞きながら、遠い昔を懐かしみながら話す花上さんの表情が印象的だった。今でこそ養蚕はほとんどおこなわれていないが、そのある文化や技術、思い出はこれからもたくさんの人へ伝えていきたいと思う。道志村の原風景がここにあった。

(中島拓哉)



カルガモの群れ 唐沢
2014年10月2日



トリカブト 道坂 (撮影:千々輪岳史) 2014年10月15日



サラシナショウマ 田代
2014年10月10日



ノコンギク 唐沢
2014年11月12日



ツチグリ 道坂 (撮影:千々輪岳史)
2014年10月15日



リンドウ 田代
2014年10月10日



食痕 (アカマツ) 田代
2014年10月10日



キツツきのなかま 川原畑
2014年10月17日

第4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

養蚕のながれ ～養蚕にかかわる道具たち～



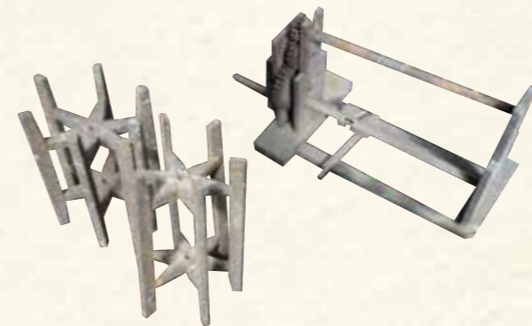
1 桑爪 (くわづめ)
指にはめ、桑の木から
葉を摘む



2 給桑台 (きゅうそうだい)
蚕は籠にのせて飼育する。ふだんは棚に差し入れて収納し、桑を与えるときは取り出して、給桑台の上で作業する



4 毛羽とり機
繭が出来たらまぶしから取り出し、表面についた毛羽を取り除いて出荷する



6 糸を取る道具
品質が悪い繭は自家用として真綿や紬に利用された。繭を煮て、糸を取り出す。一粒の繭から1000～1500mの糸がとれる



5 ユタン (油単)
出荷のさいに繭が蒸れないようにユタンと呼ばれる木綿か麻の袋を利用する。多くは屋号が記されている

○絹織物を1反 (着物1着分)
つくるには…

蚕約 2700 頭+桑の葉約 98kg
=繭 4900g =生糸 900g
=絹織物 1反 (約 700g)

【写真提供・取材協力】
1・2・5・7 中央市豊富郷土資料館
3・4 ギャラリー水源の森
6 民宿・光荘

3 回転まぶし
繭を作り始める時期になる(「ひきる」と桑を与えるのをやめて、繭を作るための場所へ移す。古くは藁や蔓製のものを使っていたが、現在では回転まぶしと呼ばれるボール紙製が主流。天井からワイヤーで吊るして使う



7 移動式の回転まぶし (左) と飼育台



現在、山梨県内には10数軒の養蚕農家があり、昔ながらの方法が続いているところもありますが、より効率的な機械を使用しているところもあります。養蚕を続けていくには、古くなった機械の取り替えや農薬のかからない桑の確保、従事者の高齢化など、さまざまな課題があります。

特集

水力発電がもたらした 村で最初の電灯

川原畑水力発電所の記憶を訪ねて

道志村で初の電気事業が開始されたのは、1917年。川原畑地区に住む有志が資金を持ち寄り「川原畑産業組合」を結成し、製材所の動力タービンを改良し、夜間運転することで集落を対象に配電したことが発端だ。しかし、配電からわずか1日後、警察や県庁、横浜市から抗議が発生し、運営が暗礁に乗り上げる。さらに、1917年5月5日に運転を開始した発電所は、公的に配電が許可されぬまま、8月4日の水害で発電所もろとも流失してしまった。

ところが、関係者の不断の努力と地道な折衝により幾多の困難を乗り越え、公的な許可を取得し、1926年10月20日、道志電力株式会社が発足、再び配電が開始される。それから年月が経過すること22年、1948年6月13日、遂に全村が電灯の光に照らされた。電灯の供給に向け、足かけ31年に及ぶ電化への道のり。村の電力を自給する取り組みはどのように始まり、困難な事業をなぜ達成出来たのか？ 現在は撤去され見る事ができない発電所の歴史と記憶を佐藤睦さんに伺った。なお、お



右：川原畑水力発電所
(出典『道志七里』)
左：佐藤睦さん

配電年表

西暦	年号	月日	出来事
1887	明治 20 年		東京点灯
1900	明治 33 年		甲府点灯
1917	大正 6 年	5月 5 日	川原畑産業組合にて発電事業開始
1926	大正 15 年	10月 20 日	道志電力株式会社発足
1931	昭和 6 年	8月 5 日	月夜野、青根電灯区域に編入
1948	昭和 23 年	6月 13 日	久保地区点灯により全村電化

話の内容はご本人の了解を得て、口語体のまま掲載した。

発電開始前夜

とにかく、火事があった。その翌日らしいだ、あくる日に、私の家の上隣(甫五郎さん宅)へ私のおじいさんである与茂作さんや新一郎さんなど、この近所のおもだった人が集まっていたと。ゆうべ、火事があった大変だったよといったもんだと。灯りがあればそんなこともないだろうに。すると、たまたまその場所にね。実はその家は製材所で、佐藤モーターを少し行くと橋がある。その向こう側のたもつで、沢の水が出てきた。その水を利用して水車をまわして動力で板を挽いていた。なんか機械の故障でしようか、修理するために技師が来ていたと。まあ、大正のことですから、当然のこと世間にはね、電気ってものがあつたと思うんですよ。ここには不幸にしてないと。その技師が言うのに、そんなのは簡単だよと。今でも70、80軒くらいでしょうかね(川原畑集落の家)。この区域くらいじゃ、この製板の水車で発電すれば灯りは点くでしょうと。それで、ならおい、どうだ。数人の人が、まあ、気のあつた人達でしょう

へえ、アウトだと。警察の方で取り調べもあつたちゆうゆうですよ。

そのまま泣き寝入りになるんでなくて、折角、灯りが点いたということはそれを絶やさない、そこらが粘り強さと思うけど、おそらく八方手を尽くしたと思いますよ。しかるべきところに申し出しをして、手続きをして。隣のおばさんが言うには、3、4年、あるいはもつとかかつただろうかね。少なくとも正式な発電所が出来るまではそうした形でやっていたように思う。横浜市も大川の水をいぐられちゃあ困るけど、沢の水ならよいだろうと、そんな話だったようですね。

電灯の記憶

僕らが知っているのは、この発電所が出来ている時で、落差が欲しいから貯水池をこしらえ、沢の水を朝からぐーっと貯めて夜、発電に利用すると、そういうことだ。奥の方に貯水池、落差は15mくらいか、そこへ自然の溝を掘って途中からトンネルへ入っているちゃけ。トンネルの出口は今もあるはずですよ。貯水池も石垣はある。僕ら子どもの時は山へ行くときにずーっとその下を歩いて行つたですよ、沢沿いにね。

子どもの頃、「夕方、暗くなってやってきて、

ね。なんだ、そんな簡単じゃ、その発電機やらを仕入れてやってみるじゃないか。灯りが点くなんてすげえことじゃなか。その場でパツとまとまつたらいいですよ。その人数で。で、発電機をすぐ手配して、電柱も電線も必要だけど、それはなんとか段取つたんでしょ。半年は経たないんじゃないですか。準備するのにな。そうして電気が点いたと。行動が早い。出来るならやろうじゃないかと、そのファイトというか、前向きな姿勢というのがね、なに、クリアできらあという感覚でぶつかつていく。そこら凄いなと思う。少なくとも川原畑地区全体の問題だろうから、集会など臨時に招集してやつたと思う。そうして、とにかく灯りが点いた。わあーすげえや。

困難を乗り越えた意志

そうしたら、それが一夜限りでね、へえ(もう)、問題になった。次の日にね、なんだ川原畑の人達は無許可でそんなことをしちゃあ、という話になった。その話が伝わって横浜じゃあ、もつと前から道志川の水をひいてますからね。おらほうで飲み水として使っているのに、そんなに水をいぐられちゃあ(いじられたら)、障りがあつたらどうするかと、そんな苦情が横浜からも届いた。いうことで、

夜明けとともに帰るものなあに」こういうなぞなぞがあつた。すると、あ！ 電気！ おお、ピンポンちゆうなもんでね。だから、僕らの感覚では、電気は夜あるものと捉えてましたね。そういう電気でもね、そんなに明るいものじゃあない。当時、本開いても決して明るくない。漢字が分かんないとね、親父これはなんて読むだ、なんちゆう時にはね。(親父は)えーと、どこだあなんて言つてね、こいうやるんですよ。(笑)(本を電灯ではなく、囲炉裏の火の方へ広げる仕事)炎の明かりの方がはつきり見えるじゃあねえの。今考えたら笑つちやう話なんだけだね。

睦さんから伺う話は、自分にとって非常に興味深いものだった。水の力を用いて、配電事業を自ら立ち上げ、困難を乗り越え、達成する人々の意志やその姿勢。また、電灯の明かりと囲炉裏の火による明かり、二つの明かりが生活空間に共存していること。そして、電気は夜にだけ供給される、限られた、貴重品であつたこと。今から97年前の出来事だ。発電事業以外の話も多く伺つた。時代が変わつても受け継がれていくことがある。手本になるのは人々の行動そのものである。そう思わずにはいられないお話でした。(大野航輔)



板橋

板橋の集落名の由来は「板の橋のあったところ。当時は板の橋が珍しく丸太材の挽割投渡橋であった」と「続・道志七里物語」(P10)にあるが、橋は道志川ではなく集落内を横切る小川にかかっていたと思われる。

屋号が無い家は昭和期に新たに分家した際、あえて屋号を付け直した。本家と同じ屋号で呼ばれていたり、家主の名前で呼ばれている家もある。
 なお、新屋(にいや)は2軒あるが飛音のアクセントの位置が異なる。
 鍛冶屋は都留の鍛冶屋が移り住んだと言われている。鍛冶屋坂という地名が今も都留に残る。

かつてこの辺りは「ぞうりぬき」と呼ばれていた。おそらく道志川の流氷は現在より、すぐで、この辺りでぞうりを脱いだのだろう。

画: 千々輪竹史
2014.11

川原畑のうどん レシピ 【20人前】

【材料】

昆布：30cm×4本
鶏ガラ：約800g
鶏もも肉：約800g
人参：2本（大）
長ネギ：20本（細め）
小麦粉：2300g（手打ちうどん用中力粉）
調味料：お酒、砂糖、うまみ調味料、しょうゆ、いずれも適宜

【作り方】

出し汁：水15ℓに昆布、鶏ガラを入れて煮る。煮立ったら弱火にしてあくをとりながら約1時間後に昆布と鶏ガラは取り出す。

お汁：出し汁にお酒、しょうゆ、砂糖、うまみ調味料で味付けをする。味は担当者のお好みで調整するが最後は複数人で確認する。

麺：塩ひとつまみを入れたボールに小麦粉を入れて、少しずつぬるま湯を加えながら混ぜて、まとまってきたらよくこねる。耳たぶくらいになるのが目安だが、製麺機を使う場合、やや硬いくらいがちょうどよいとのこと。100回くらいこねるとコシが出るとのこと。手動式製麺機で伸ばして板状にした後に麺状にする。

具：人参は皮をむいて細切りにし、塩ふたつまみを入れたお湯でゆで、水にさらしざるにとっておく。鶏もも肉は2cm角くらいに切って砂糖、酒、うまみ調味料、醤油で煮る。味が肉に染みたら火からおろす。長ネギは5mmくらいに切る。

麺をお湯に入れ、沸いてから7～8分して芯が無くなったのを確認し、お椀に盛る。その上からお汁を入れて、麺の上に3つの具をきれいに乗せて完成。

※ご家庭では上記レシピを参考に作りやすいように人数で割って下さい。



10月17日、川原畑のお茶のみ会にて



出しをとる



生地をよくこねる



製麺機でのす



鶏肉を煮る

食べたい知りたい道志の味

よんくちめ 「川原畑のうどん」 (体育祭のうどん)

ある30代半ばの女性から「道志のなつかしい味といえば、村民体育祭で食べた川原畑婦人会のうどん。あの味は忘れられない。何杯もおかわりする人がいた。私たちの年代があのおどんを食べた最後の世代じゃないかな」と聞きました。9月の川原畑のお茶のみ会で話したところ、次月のお茶のみ会で作って頂けることになりました。



川原畑のうどんとは

村で毎年10月に開催される村民体育祭で販売されていた名物うどん。体育祭は東京オリピック以降年々盛り上がりを見せ、村内ばかりでなく村外からも食べ物屋が店を出していたといえます。その中で行列ができるほどの人気を誇ったのが、川原畑婦人会が作ったうどんでした。残念ながら、20年ほど前に姿を消しました。

ろくに体育祭も見えない忙しさ

かつて体育祭のうどんのために、小麦粉25kgを4袋(100kg)使ったといえます。仮に一人当たり小麦粉100g使ったと仮定すると、1000食分になります。一杯300円だったそうです。

婦人会の役員は体育祭の前々日に買い出しに行き、前日午後から白い割烹着に身を包んだ婦人会のみなさんが川原畑地区の生活改善センター(公民館)に集まって共同でうどんの下ごしらえをしました。役割分担は、お汁を作る人、うどんをこねる人、製麺する人、うどんをゆでる人です。各家にある手動式の製麺機を持ち寄って製麺したといえます。建物の外に大鍋を準備し、薪でお湯を沸かし、

製麺した麺をどどん湯がき、ネコ(一輪車)

で別の作業場に持っていき、水で冷やして、一杯ずつに小分けにしたものを麴蓋(もろふた)に使う木の箱に入れて、業務用の冷蔵庫に保管しました。お汁は濃縮したものを作って集乳缶に入れ、当日三倍くらいに薄めたとのこと。当日は早朝より前日作ったうどんとお汁に加え、調理器具、皿や箸などを会場に運搬し、うどんの上に乗せる具材の準備をしました。いよいよ販売が開始されると、注文を取り、うどんを湯がいて具材を乗せて運び、お椀も使い捨てではなかったため、返ってきたら皿洗い。とにかく休む暇なく働いていたので、体育祭を見ている暇などありませんでした。

なつかしの味を再現

10月17日、川原畑のお茶のみ会には世話人の藤原かず代さん、杉本源子(もとこ)さんを中心に14人の地区のかたが参加してくれ、共同でうどんを作り、思い出話を聞かせてもらいました。

川原畑のお茶のみ会が3年前に初めて開かれる際、なつかしの体育祭うどん作りが行われ、みんなで作るのはいまだそうです。かつては各家で普段の食事の手打ちうどんが食べられていたそうですが、いまや手打ちの

ほうがめずらしくなりました。

世話人のかたをはじめに手際よく準備が始まります。台所では出し汁、具の準備が、広間ではブルーシートと新聞を広げ、小麦粉をこねる作業が始まります。こねてまとめたものを製麺機で平らに伸ばしてから麺状にします。まとめてから少し寝かせておくと「のめこい」(のど越しがいい)味になるとのこと。次第におばちゃん達が集まって来て、わいわいがやがやと準備が進みました。

出来上がりは麺の上に乗せた人参、ネギ、鶏肉の彩りがきれいでした。味は本当に美味しく、この日は体育祭と同じ味を出すため、わざわざ村でしぼった醤油を使ってくれました。麺はのど越しよく、かつコシがありました。量は多いのに何杯でも食べられそうので、遠慮なくおかわりを頂きました。

ところで、この改善センターができる前は役員の人の家で分担して仕込みをしたそうです。また雨が降り体育祭が中止になると、うどんを袋に入れて地区内で売り歩いたといいます。婦人会を中心に地区のみんなの協力があったからこそ出来た川原畑のうどん。元氣なおばちゃんたちの昔話と共においしく頂きました。

(千々輪岳史)



連載

道志林業人列伝①

長田達義さん(66)

「山いって仕事をしてれば、それが一番楽しい。伐る事が好きだな」



林業は何年やってるかなあ。プランクがあるからな。高校を卒業してから始まった。20歳くらいから5年くらいはおじいと一緒にやった。ほいでこの(自宅)2階で内職やった。それがよお、25年くらいプランクがあるな。電話交換機やATMの配線部品の仕事をやって、それから今まで林業だな。だいたい、20年か30年やるじゃない。

どこでどのような仕事をしていますか？
平野(山中湖)にある会社の日雇いで、南足柄で仕事した。それが長かったな。親父と一緒に道志でやっていた頃は、パルプ伐り、雑木伐りをやった。

神奈川県の造林公社の枝打ち、間伐をした。基本は親父と5年ばかチェーンソーをやったから、それが基本だ。その時はパルプ専門に伐った。林業の魅力とは
好きだからだよ。魅力も何もないよ。誰にも頭を下げる必要がないからかな(笑)。山いって仕事をしてれば、それが一番楽しい。

伐る事が好きだな。やつぱり間伐なんかが一番いいやな。昔からやってるからな。おやじがやっていたら、なびいたということかもしれないな。好きじゃなければ、

やらないな。
事故の経験や安全に対する心構え

怪我はあんまりなかったな。だけど、3箇所(膝を指さして)に傷がある。枝っ払いで、目配り、気配りだな。危ないような時には、逃げる方向をきちんと見ておく。足がひっかからないように。さっと見て様子を確かめる。イメージと行動を合わせている。確かにセンスもある。あまり無鉄砲はしない。

これからの道志村の山について思うこと
県の森林環境税を使って出来るだけやろうと。境界を確定し、経営計画を立てて、仕事をする必要がある。そうして一年中仕事出来るようにする。一年中まわるサイクルを作らねえ。測量と経営計画を先にやっていかないとだめだ。年間20町歩で20年間で400ha出来るといい。道志の民有林、2000町歩の整備が目標。

林業の将来について思うこと
木材の単価があがってこなければだめだな。単価があがってくると、やる気がある人も出てくる。単価が低いからやる人もいない。国の政策も大事。後継者もお金が取れなきゃ難しい。日当が取れないとだめだ。
(聞き手：大野航輔)

協力隊・井口が伝える 足揉み健康法 「若石健康法」とは

足裏を刺激して
病気を予防、体質改善



●若石健康法とは・・・

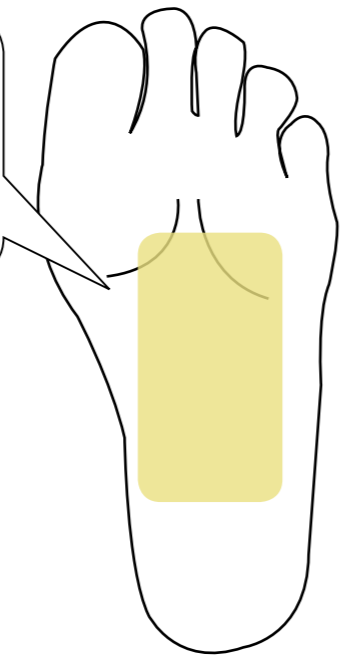
若石健康法は、1980年代に台湾在住のスイス人の神父ジョセフ・オイグスター氏が、自分の足を揉んで持病のリウマチを完治させたことをきっかけに広まった足揉み健康法。これを若石健康法として理論体系化して、1982年に国際若石健康研究会が設立され、現在、世界50か国に普及しています。

若石健康法は足にある64か所の反射区といわれるゾーンを刺激して血液循環を促進したり、臓器の働きを正常にしたり、ホルモンバランスを整える効果があります。この3つの効果により自己免疫力を高め、病気を予防、体質改善する健康法です。
副作用がなく安全で、誰にでも簡単にでき、効果が早く現れるのがこの健康法の特徴です。

<レッスン1>土踏まずを揉んで内臓改善！

今日から実践
若石健康法

色付けした「土踏まず」の部分の両足とも丁寧に3回ずつ揉んで下さい。腎臓や腸の働きが正常になり、むくみ予防や気分がスッキリして元気になっていきます。



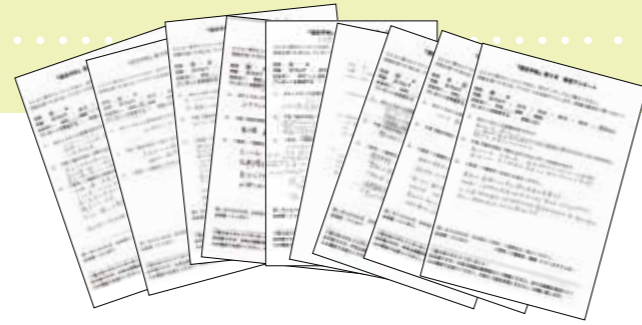
足揉みは毎日揉み続ける事がオススメ

若石プロ資格を取得した協力隊「井口」が足揉みします。
60分無料体験実施中!
ご予約は井口までご連絡を!
TEL:0554-52-2118



声

「道志手帖 読者アンケート」でご回答頂いた内容の一部と読者からのお便りを掲載します。



今後とりあげてほしいこと

- 池の原地区に有る横浜水道はイギリス人パーマー技師が道志川の水質検査をして上水道設計したとの事。相模川と道志川の合流点に石碑が有った。今相模川ダムで碑が見られない。落差がなくて好都合だったとの事。よく調べて教えてほしい。
- 生きもの写真帖・継続してください(シデシヤジン、コマツナギなど楽しく拝見)。クルミの木など樹木の一年を追ってみたら。
- 「村おこし」の特集的展望、明るい話題。自然と共存するための取り組み。
- 近い将来、高齢者社会となることが予想されるが、少なくとも現状維持の状態にするための手だてとは？
- 若者たちが居住できる環境づくり……働く場所の確保、等々。
- 村独自の食べもの(山菜を主とした)の開発、提供場所などの研究。
- 学校訪問、地元の人との座談会。
- 道志村の特産物クレソンの特集。
- 道路計画、交通安全対策など。
- 道志村の遺跡、神社。

人が主役！ 薪のエネルギー利用 第4回

大野航輔

平成25年度の「道志の湯」における薪使用量

道志の湯、薪ボイラーでは村民の皆様から薪を購入、調達しています。平成24年度の使用量は740m³。平成25年度の使用量をまとめたところ、700m³の使用量となっていました。そのうち、443m³が木の駅、257m³が道志の湯における直接買取となります。表1には、平成25年度の「木の駅どうし」による薪出荷量の内訳を示してあります。

出荷にご協力頂いた方々には、個人の山主さん、土木建設業者さん、森林ボランティアやNPOが

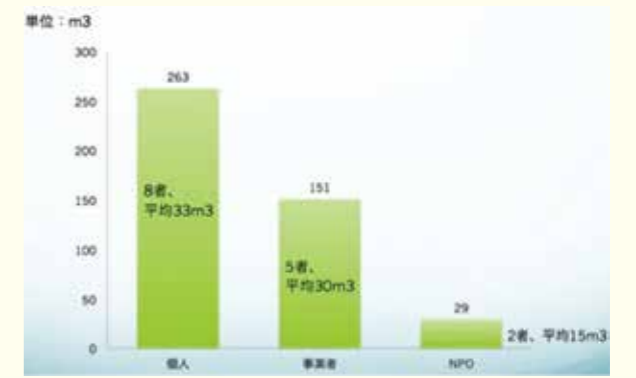


表1) 平成25年度「木の駅どうし」による薪出荷量

あります。最も出荷量が多いのは、個人の263m³です。合計で8人の山主さんが出荷されています。また、次に土木建設業者さんの151m³は5社の方々から協力を頂いています。

薪ボイラーの燃料となる薪は、こうして村民の方々を支えられています。ご協力ありがとうございます。

ふる里道志村を偲んで

高村英光

「道志村」なんと心に響く言葉だろう。山伏トンネルを抜けると空気が違う。心が安らぎ暖かさを感じながら、車を走らせる嬉しさと満足感に浸る。「ふる里納税」をさせてもらっている関係で「道志村広報」をいただき、それを読むのを楽しみにしている。村の「できごと」がいろいろ分かり、有難く感謝しながら読んでいます。特に懐かしい人の名前がのっていたりすると、ひとしお思慕の念が深くなる。

「蜂塚供養碑」(*)除幕式に参列した一人として、当時のようすを思い出こすことがある。私は当時、道志小学校に勤務して4年目であった。子供たちを引率して、和出村日野出屋旅館前の道志川中州の会場に

て、集団自決したであろう蜜蜂たちのために「ぶんぶんぶん蜂がとぶ」の歌をオルガン伴奏でうたい供養してあげた。子供たちの純粋にして、真心の歌声は道志川の水音と協和して、心にしみ渡り蜂たちにもきっと届いたと思う。また、東京から除幕式のために、わざわざ参加された「柳原白蓮」女史の白髪で和服姿の高貴にして気品溢れる姿が忘れられない。当時の道路状況に於いて東京からの来村は、大変な苦勞があったことと思うとき、蜜蜂の供養に強く共感されたことを推察することが出来る。

私は道志村に生を受けたことを誇りに思っている。「人の道」を志すことを目標として生きることに心掛けています。*編集部注・「蜂塚」については前号に掲載しています。ご参照ください。

道志村の珈琲ブレイク…

井口陽介

寒い冬が到来してきています。協力隊としては道志村で2回目の冬です。今年は寒さを楽しみながら道志村の冬を生活していきたいと思っています。

寒い冬は家に引きこもりがちですね。そんな冬にコーヒーを淹れる趣味を始めてみませんか？
コーヒーを趣味にしてみるなら、風情のあるサイフォンコーヒーはいかがでしょう？

サイフォンコーヒーと言えば、昔は引き出物などで人気があり、多くの人に利用されました。最近は見なくなりましたが……。実は我が家にはサイフォンが3台あります。サイフォンで珈琲を淹れてみたい方はお声掛けください。美味しい淹れ方をお教えします。



投稿を募集しています。道志にまつわるお便りを下記の宛先までぜひお寄せください。



Eメール：
kozai-kei@vil.doshiyamash.jp
郵送：〒4020209 山梨県南都留郡道志村6181-5

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。



R413 フェスティバル(道の駅) (11.1-2)
やまゆりセンター祭り (11.1-3)
蔓細工とクリスマスツリーづくり
(みなもと体験館) (11.23)

ポップコーン用のトウモロコシを栽培しました・・・

ある小学校では授業の1つとしてポップコーン用のトウモロコシを育てるという授業があることを知りました。とても面白い取り組みで、小学生達には大人気だそうです。そういえば、自分が普段食べているポップコーンが何処で栽培されているか知らないなあと思い、今年の夏に国産無農薬ポップコーン作りに挑戦しました。

スーパーに売っている食用のポップコーンの種を入手して畑に植えて栽培開始です！そして9月下旬になってたくさんの国産無農薬ポップコーンが出来ました。今、自宅にて収穫したトウモロコシの最終乾燥段階にあります。たくさん出来たらどこかでお披露目できるといいなあと思っています。(井口陽介)

子どもたちに伝えたい

今年は子供たちの林業体験の手伝いを4回することができました。私は横浜の子供達がいれば、道志は横浜の水源であることを説明しています。

来年は子供たちの年齢に合わせて水をキーワードにもっと上手に説明できないかといろいろな資料を読んでいます。

「水がある豊かな暮らし」について内閣府が世論調査したところ、最も多かったのが、「安心して水が飲める暮らし」次に「洪水の心配のない安全な暮らし」だったとのこと。道志の森が育てる水のおいしさや、防災についても説明できればと思っています。(千々輪岳史)

山の境界確定作業



道志に広がる山々も、元をたどれば誰かの持ち物です。最も大きい山の所有者は、横浜市ですね。その他の山にも全て持ち主がいらっしゃいます。木が高く売れた時代には山の所有区分もはっきりしていましたが、時代が変わりました。今、山の木は過去のように売れず、厄介者の代名詞となっていました。

しかし、本当にそうでしょうか？
2013年の貿易赤字が過去最大の約14兆円となりました。主な要因として原発停止による火力発電用燃料の輸入が増加したことが挙げられます。燃料価格は年々上昇しています。また、製造にエネルギーが不可欠な各種製品も、影響を受けます。地元にある資源でエネルギーを賄うことや、地元で製造出来る物は地元で作る取り組みが今後、とても重要になると思います。

道志の山々にある木がエネルギーや製品としてはばたけるよう、山の境界を確定する作業を、山主のみなさん、南都留森林組合、道志村役場、NPO法人道志・森づくりネットワークと連携して、進めています。(大野航輔)

新米いただきます！

今年から34アールの田んぼをお借りして稲作に挑戦しました！毎日早起きして水見をする生活のなかで、様々な表情を見せる稲作のおもしろさを知りました。そして10月末、遅めの稲刈りをしました。

とれたお米はおよそ1500kgの収量がありました。秋の楽しみといえば新米を味わうこと。早速自分でつくったお米をいただきました。生まれて初めてつくったお米は格別と感じ、これまでの少々の苦労や手間は吹き飛ばすようでした。お米は村内の直売所等で販売を開始し、これから米麴へと加工して味噌づくりに使用します。

お米を育てることで得るものがもうひとつありました。それは人の環です。お借りしている周辺の田んぼの方はみなさんがベテラン。様々な知見をいただき、たくさんお世話になりました。田んぼをきっかけにまたひとつ顔が広がったような気がします。

稲作にはたくさんの“収穫”が溢れていました。(中寫拓哉)



お米の名前は「どうし米」。道志の冷たい水に合うように育てられ、穂が長いのが特徴です



編集後記

今号も多くのかたのご協力で完成しました。お世話になった皆様、ありがとうございました。

前号掲載の「蜂塚」について、村内外から反響がありました。そのひとつに、蜂塚と関わりのある横須賀市立山崎小学校「はちの子学級」の元生徒のかたから頂いたお便りがあります。記事をきっかけに当時の担任の安藤先生と再び交流をもたれたという内容でした。

このようなお便りを頂けることはとても嬉しいです。道志村の思い出を振り返るきっかけや、交流の場のひとつに本誌がなっていければと思います。皆様のご意見・ご感想をお待ちしています。(香西恵)

【お詫びと訂正】

道志手帖第5号に誤りがありました。

以下のとおり訂正してお詫び申し上げます。

・10頁 下段8行目

誤「約28kmの水道管を通り」

正「約28kmの導水管を通り」

・同10行目

誤「1日あたり約10万m³(約1億ℓ)の濾過水を青葉区、緑区、旭区、瀬谷区に供給」

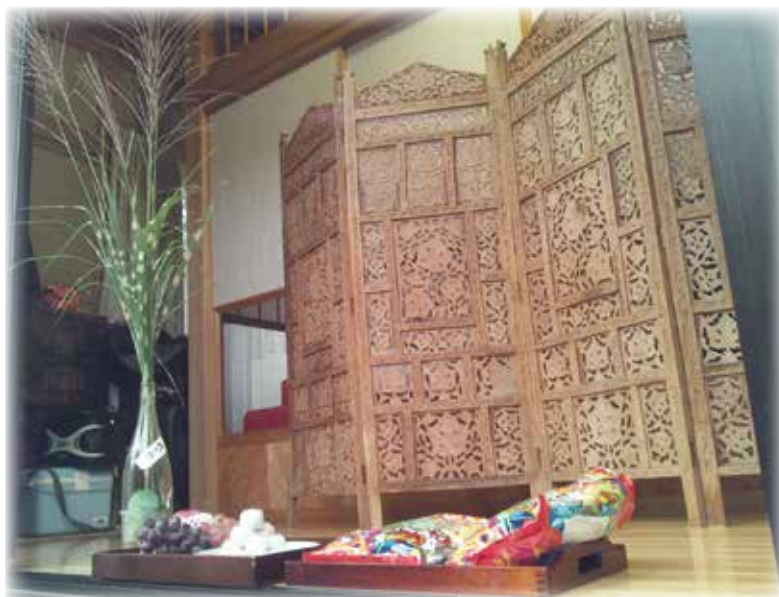
正「1日あたり約17万2800m³(取水全量)の濾過水を青葉区、緑区、旭区、瀬谷区、泉区等の地域に供給」

・12頁 注5

誤「栄光の光」 正「栄光の死」

協力隊だより

協力隊だより



十五夜のお供え物。お団子やくだもの、お菓子が子どもたちを迎えます

道志村の行事 お月見 (十五夜・十三夜)

道志村のお月見は子どもたちにとって、とても楽しみな行事です。なんと、お供え物を子どもたちがあちこちの家からもらいまわるのです。「神様からの大切な授かり物である子どもがお供え物をさげる(持って行く)ことは縁起がいいこと」という習わしが今も息づいています。



お団子いただきます！



お月見の夜はみんなが笑顔です



大きな袋を持参します。まるでハロウィーンのようなようです

文・写真=中島拓哉

