［ドウシ・テ］

道志手帖

Spring 2014　no.4

道志手帖
Spring 2014　no.4

Contents

表紙写真
撮影：大野航輔
（2014.4.7）
いつも綺麗に整えられた花壇が、道行く人に元気を与えてくれる。新津商店の斜向いで、あなたを待ってます。

What's "Doshi-techo"?

「道志手帖」とは？

略して「ドウシテ」。「どうしってどんなところ？」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、おもしろいなとおもったこと、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］　雪を乗り越えて　…4

車中で一晩を過ごし一酸化炭素中毒に／除雪中の雪崩／笹久根トンネルで過ごした二日間／道志村　雪の記録／食糧を届ける自衛隊／２００センチの雪に閉じ込められた六日間／家の中がガス臭い／役場に聞きました／大雪に活躍したタイヤショベル／取材を終えて

［連載］道志生きもの写真帖②　…11
［聞き書き］団子焼きのこと――山口金吾さんのお話　香西恵　…12
［活動報告］穴蔵仕込み味噌を訪ねて…　中嶌拓哉　…14

［連載］
大室指絵地図　千々輪岳史　…16
食べたい知りたい道志の味
　ふたくちめ「ちんちりもち（薄焼き）」　千々輪岳史　…18
人が主役！　薪のエネルギー利用②　大野航輔　…20
春到来！　道志村の珈琲ブレイク…　井口陽介　…20

声　…21
協力隊だより④　…22
道志村の行事　山の神のお祭り（野原）　…24

［道志村地域おこし協力隊］
左から、大野航輔、井口陽介、中嶌拓哉、千々輪岳史、香西恵

gallery
馬場の川原にて

撮影：香西恵（2014.4.14）

今年は桜が特にきれいだといいます。雪の影響でしょうか。川原には釣り人がいました。いつもの桜のころに比べ、川の水量が多く、水が冷たいと話していました。

「志村工業さん雪かきありがとう」絵：千々輪光史
＊村内の国道は３業者が分担して除雪をしてくれました。この地区は志村工業さんでした

特集

雪を乗り越えて

甲府気象台によると、今年の積雪量は過去１２０年間の観測史上最高となり、１１０センチとなりました（9頁 図1）。これは、２０１３年までの平均積雪量の約7倍にあたります。

道志ではどのくらいの積雪量だったのでしょうか？

役場の記録によると、役場前が約１３０センチ、長又地区は約１５０センチでした。山間部では２００センチに及び、例年の約4倍となりました（9頁 図2）。

２月7日（金）夜から降り始めた雪は翌日8日（土）まで続き、既に80センチの積雪となる場所もありました。この雪が溶ける間もなく、翌週の14日（金）、15日（土）と降り積もった雪は、村内の住宅や倉庫の半壊、全壊等の被害をもたらしました（7頁 表1）。

一時は、村外へ通じる国道と県道の３カ所がすべて通行止めとなる事態を引き起こした今回の大雪。誰も体験したことがない大雪という事態に、人々はどう立ち向かい、どこで何が起こっていたのでしょうか？

積雪から約１週間以内に起きた出来事を協力隊メンバーが取材をしました。

1【月夜野】 車中で一晩を過ごし一酸化炭素中毒に

15日朝、湯川博之さんは自宅から湯川屋を見て目の前の雪に呆然としました。家の脇に置いてあった重機で雪をかきながら湯川屋に行くとすでに車が4台ありました。両国橋付近では車10台、合計で約12人が雪で立ち往生し、車中で寝ていたのでした。

湯川屋周辺の雪を重機で掃いていると次々と起きてきて湯川屋に集まってきました。その人たちに温かい食事を提供する一方で重機での雪かきを続けていました。相模原側の坂で埋もれている車がまだあるので数人でかけつけると、中に若いカップルが寝ていました。声をかけると女性がなんとか起きてドアを開けましたが、ぐったりとしていたので、おんぶして湯川屋へ運びました。同時に１１９番通報すると相模原の消防署につながり、消防署の指示を受け、とにかくそこにいる人たち交替で男性の意識が回復するように声をかけ続け、湯たんぽをだかせ毛布をかぶせ暖かくしてあげました。意識は戻らず焦りが募りました。湯川さんとそこに立ち往生していた数人は、少しでも早く消防署員が来ることができるように、腰まである雪の中をスコップで人が歩ける幅の雪を掃き、相模原方向にすすみました。通報してから約2・5時間後、酸素ボンベなどの機器をもった相模原消防署員2名、先導の相模原第八分団1名の合計3名と合流することができ、女性は介添えしながら運ばれ、男性はおんぶして運ばれていきました。

翌日、女性の両親からその女性は退院したとの連絡が湯川さんに入りました。4日後、男性の両親から意識が回復したことが伝えられました。

車は排気口が雪でふさがれると排気ガスが室内に流入し一酸化炭素中毒の危険が高まります。雪のため車で泊まる際は、排気ガスの逃げ道だけでも除雪しましょう。（千々輪）

神奈川新聞（2014年3月30日朝刊）に掲載されました。右の写真は湯川さんの表彰のようす

②雪崩現場（2月 17 日）

⑤雪かきボランティア
（2月 22 日）

①湯川屋（左）、両国橋（右）
（2月 15 日、3月 17 日）

④自衛隊からの救援
（2月 20 日）

⑥ガス給湯器の配置
（3月 18 日）

住宅被害	半壊（棟）	1
その他の被害	一部損壊（棟）	22
	施設全壊	6
	施設一部	4
	倉庫全壊	12
	倉庫一部	14
	車庫全壊	3
	車庫一部	6

表 1 村内の被害状況（2/24 14:00 時点）
出典：道志村役場広報 399 号（平成 26 年 3 月）

道志村　雪の記録

いつ・どこで・なにが起こったか

①～⑥は各出来事と対応　() 内は撮影日

2【椿】

除雪中の雪崩

14日夜7時半過ぎ、国道から教員住宅の駐車場に入れなくなった人を助けるため、Aさんは息子のBさんと車で出かけて行きました。雪は降り続いていましたが、Aさんは自宅の雪かきを一段落させ一服ついた後でした。上にヤッケを羽織り出かけました。Aさんの車は雪道にも強いトヨタ・ランドクルーザー・プラドでした。

無事用件を済ませ帰る途中、椿の二里塚付近で雪崩が発生しており、除雪が行われていないので下れず、一度椿大橋まで戻りました。

仕方がないので椿の集落側から迂回して帰ろうとしたところ、国道の除雪が下から進んできたので再び国道に戻り、除雪の手前で一度車を止めた時、山側の急斜面から音もなくすごいスピードで雪崩が起き車を覆いました。

幸いにも川側の運転席のドアは雪に埋まらず開いたのでAさん達は脱出することができ、後ろの方に逃れました。再び除雪車が進んできたので、除雪をしていた志村工業の方とBさんは車の掘り起しを、Aさんは自宅に歩いて戻りました。途中Aさんは車が4台止まっていたので、この先は除雪ができていないので通れないことを伝えるとその人たちは安全な笹久根トンネルまで戻りました。

一方Bさんは除雪をしていたところを再び雪崩に襲われました。とっさに口の周りを両手で押さえ息ができるようにしました。そして両手を上に出すと雪から出たので雪の中から脱出することができました。

志村工業はBさんを助けた後、これ以上の国道の除雪は危険と判断し、椿の集落を経て一度帰りました。

翌日Bさんが車を取りに行くと椿後の国道は全面雪崩れていました。（千々輪）

3【室久保】

笹久根トンネルで過ごした二日間

道志森のコテージ近くに夫婦で住むAさん。

14日夜、Aさんの夫は村外の勤務先から道志への帰宅中、笹久根トンネルから先に進めず、進退極まり立ち往生しました。結果的に移動が可能になるまでトンネル内に戻り一晩を過ごしました。食糧は車内にある手持ちの物を食べ、ガソリンを節約するため暖房を極力使わず、車内に積んでいたサバイバルシートにくるまり過ごしました。

15日、椿地区で起きた雪崩により前進出来ず、同じ状況にいた方々5名と再度トンネルに戻り一晩を明かします。この日、朝食、昼食、夕食を笹久根トンネル近くに住むBさん宅が提供して下さいました。

16日、雪崩箇所を迂回して前進し、西和出村地区の新津商店まで辿り着きます。商店には既に食料関係の商品は全て品切れとなっていたため、避難所となっていた役場に戻り、おにぎりの配給を受け、さらに一晩を過ごしました。

17日、家へ続く道はまだ開通せず、月夜野、青山を抜け、一旦、職場へと避難することにしました。

一方、家にいたAさんは、夫から携帯で短時間の安否確認を断続的に行いながら、家の周囲や近所の雪かきを行っていました。灯油の残量が心配なため、電気のオイルヒーターで、最も小さい部屋の暖房のみを行いました。夜は、屋根に積もる雪が動く度に、地響きのような音を発し、不安で安眠出来なかったと言います。

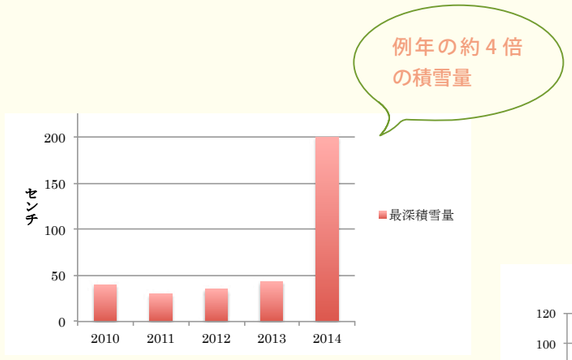


図２山梨県道志村神地地区山間部の最深積雪量

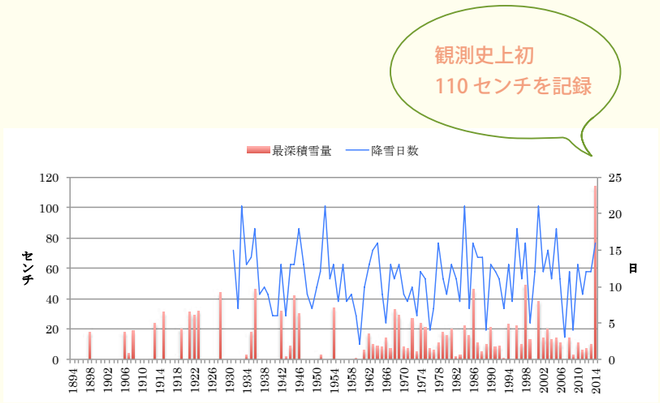


図１山梨県甲府市の最深積雪量と降雪日数（甲府気象台）

ある日、玄関先に屋根からのしかかる雪を崩そうとスコップで押した途端、一気に雪が雪崩落ち、一瞬のうちに玄関ドアと雪の間に挟まれ全身が埋まりました。握っていたスコップを駆使して、なんとか屋内に脱出出来ました。

除雪が入るまでの期間、近所に1人で住んでいる高齢者の知人の家へ雪をかきわけて進み、家から外へ出る通路の確保に奔走しました。（大野）

4【室久保】 食糧を届ける自衛隊

道志の湯から5㎞ほど室久保川を遡った地点に位置する、ブナの森キャンプ場の管理を行う夫妻は、村内へ通じる唯一の林道が雪で埋まり完全に孤立状態となりました。

食糧の備蓄が切れるという連絡を役場へ打診し、自衛隊が出動することになりました。隊員3名がキャンプ場まで食糧40食分をリュックで担ぎ、徒歩でも歩行困難な積雪の中を匍匐（ほふく）前進で目的地へ向かいました。５㎞の移動に約2時間半を費やし、食糧を届けるという懸命な作業が展開されました。雪崩の危険を避けるために、気温が低下し、雪が締まる夕方17時以降の行動となりました。3名の隊員は暗闇の中をヘッドランプの光を頼りに進んだようです。（大野）

5【神地】 200センチの雪に閉じ込められた六日間

Aさん夫妻は道志村へ10年前に移住しました。住居は神地地区に位置し、国道から道志川を越え、鳥の胸山に連なる斜面の裾に位置する別荘地帯で、急な坂道の私道を約1㎞登った所に位置し、標高は７７０mとなります。

今回の雪で自宅周辺は２００センチの雪が降り積もり、玄関ドアを開ける事も出来ず、6日間、自宅から一歩も外に出る事が出来ませんでした。6日目に灯油、薪、食料の備蓄が乏しくなったため、役場へ連絡したところ、22日（土）に都留市のＮＰＯ法人都留環境フォーラムの組織した雪かきボランティア15名が道志へ支援に来ることになり、協力隊も併せてAさん宅へ向かう事になりました。食料、燃料の補給と、Aさん夫の持病対策として、緊急時のための避難通路を確保するためです。1週間前には社会福祉協議会の雪かき隊が道を作りましたが、2回目の雪で埋まってしまいました。

6日間の期間、東京の友達や村の知人、民政委員、役場から安否確認が合計30件位あり、Aさんは心強かったと言います。

自宅から国道までの道は毎年、12月の中頃から雪が積もり車でのアクセスは不可能になるため、1～3月は食糧、生活用品を生協でまとめて頼んでいました。

灯油と薪を冬に備えて備蓄する。これは冬を迎える前に行う重要な仕事です。例年、18ℓのポリタンクを約15個（合計２７０ℓ）備えておきます。1階に薪ストーブと灯油ストーブが1台ずつ、2階に灯油ストーブが1台あり、朝と夜は灯油ストーブ、昼は薪ストーブと組み合わせて使っています。

薪は村の人が好意で持って来てくれています。灯油ストーブは18ℓで5～6日ほどは持ちます。

しかし、今回の雪では想定外の事が発生しました。雪の量が多く屋外に保管してある灯油及び薪にアクセス出来ないという事態です。屋外へ出る事も困難な状態になると、家の横に燃料があっても使えないという状態が起こります。所有していた除雪機も雪に埋まり使えません。ただし、6日間は燃料を確保出来ました。ベランダ横に補充用の薪を積んでおき、屋内に18ℓの灯油タンクを入れておいたからです。

雪かきボランティアは避難経路を確保し、玄関から灯油倉庫、薪倉庫への道を確保しました。これによって、たとえ灯油の備蓄が切れたとしても、薪のみで1週間は暖房が確保出来る状態となりました。

またこの時、Aさん夫妻の近所に住んでいるBさんが単独で雪かきと道づくりを行っていたため、想定よりも早く経路を確保することが出来ました。

Aさん夫妻は取材中に何度も、「ボランティアに来て頂いた方々に直接御礼を言えずに本当に心苦しい。皆さんに本当に感謝しています」と仰っていました。（大野）

6【白井平】 家の中がガス臭い

白井平にすむAさん宅は平屋の一軒家、屋根から落ちてきた雪で玄関、勝手口、庭に面した窓すべてが雪でふさがれ、外に出られない状態でした。旦那さんは横浜で働いており道志村に入ってくることができない状況で一人でした。日が経つにつれお湯が出なくなり、19日には家の中がガス臭い状態に。安否を気遣ってたびたび電話してくれていた「道楽会」（※）の仲間Bさんにそのことを話すと、Bさん夫妻がすぐにかけつけてくれました。Bさんの旦那さんが胸まである雪をかきわけて給湯器周りの雪を掃くと、ガス臭さはなくなり、湯沸かし器を使えるようになりました。Aさん宅は給湯器、ガスボンベ、エアコンの室外機もすべて家の裏手に配置しており、屋根から落ちた雪で完全に埋もれていました。

ガス給湯器の開口部が塞がれてしまうと、排出されていくはずの空気が流れず、外部から空気が入ってくることができないため、不完全燃焼が起こりやすく、機器の故障のみならず、一酸化炭素中毒になる恐れがあります。

Aさんは、厚めの板を室外給湯器の前に立てかけ、排気口が雪で埋まらないようにすればよかったと仰っていました。（千々輪）

※道楽会とは、「道志の暮らしを楽しむ会」です。村外から移住してきた方や別荘の方のネットワークです。

役場に聞きました

Q1　大雪の際に優先したことは？

A1　村内の状況把握と救急患者、人工透析を定期的に受けている方への対応です。まずヘリポートの除雪を優先させました。2月16日には山中湖側への一車線分が除雪できたので17日朝に透析患者の方は役場の緊急車両で誘導して富士吉田の病院へ行くことができました。幸い急病人はいませんでした。

Q2　「避難準備情報」が出されたのはなぜ？

A2　県から今後気温の上昇に伴い雪崩の危険が高まるので留意するように連絡がありました。本村の地形を考えるとその可能性が高く、また今回雪崩が発生した箇所が必ずしも土砂災害の危険が高い箇所と一致しないので、いつどこで発生するか予想がつきませんでした。村内をくまなく確認することも困難なため、2月22日、村全体に「避難準備情報」を出して自主避難を呼びかけることにしました。これには伊豆大島での土砂災害の教訓もありました。

避難情報のレベルは「避難準備情報」→「避難勧告」→「避難指示」の順に危険度が高くなります。避難指示は一刻も早く逃げる段階になります。

Q3　村民からの問い合わせは？

A3　9割が除雪に関するものでした。そのほとんどが「いつ国道が開くのか」というものでした。なお国道の交通規制は県の土木事務所（富士・東部建設事務所）が権限を持っており、役場が規制しているわけではありません。

Q4　村の除雪体制は？

A4　11業者に道路地図で分担を決めて行ってもらっています。基本は各集落で重機を持っている土建業者等にお願いしています。国道413号線は3つの業者が分担し、この3業者には県道、村道や林道も分担がありますが、国道と県道の除雪が優先です。役場が調整して除雪を進めました。

Q5　除雪作業での問題は？

A5　雪の捨て場がないという問題が除雪業者からあがってきました。役場が各自治会長との調整役をして場所を確保しました。また国道で一台しか通れない幅のうちに車が通ると、その都度除雪作業を止めることになるので、不要不急での外出は避けるよう放送や情報端末で村内に注意を促しました。（聞き手：千々輪／話し手：役場 災害及び除雪担当）

大雪に活躍したタイヤショベル

国道が遮断され、国道に出ることさえままならない状況。そんな中、活躍されたのが除雪にあたってくださった方々です。

今回は池谷オートさんにお話を伺いました。

驚いたのは、ボランティアで大型重機を出して除雪にあたっていたということ。非常事態ではありましたが、そのお話には非常に感銘を受けました。

タイヤショベルという重機が大活躍しました。大雪の前日、危険を察知し重機をいつもの工場から自宅へ移動させ、大雪の翌日なんとか朝から動かすことができたとのこと。些細なことですが、その判断ができたのがすごいと思いました。私は雪を甘く見ており、「まぁ大丈夫だろう」と車も移動させず、そのまま雪を見過ごしていました。

２ｍを超えた積雪の場所もあって雪かきは困難を極めました。大型除雪機ですら、何回かに分けて除雪をしなければ道路が見えません。除雪は長又から和出村あたりまでの広範囲に及びました。除雪にあたった他の人達と連携を取りながら懸命に作業にあたったそうです。

「いつものやつと違ったから、とにかくみんなのために」という思いがあったことを聞きました。私はまずは自分の家の前の雪かきが優先になってしまい、その思いが本当にありがたいと思いました。

「もっている限り、雪、土砂崩れなんかがあれば、すぐ飛んであるものを使ってみんなを助けなきゃな。みんなが助かるんだから」と笑顔で話してくれました。（井口）

取材を終えて

取材が出来たのは一部の事例ですが、全体を振り返るとあの時、あそこで、ここで、こんな事が起きていたのかと、改めて雪がもたらした状況に驚きを隠せません。また人命にかかわるような事態も発生していました。

しかし注目したいのは、雪とともに多くの人々が行動していることです。そこには、自らはもちろん、他人や村の安全、復旧に向けて多くの方々が行動し、助け合う姿がありました。雪という事態は大変でしたが、人々が助け合う姿勢や気持ちを確認出来たことは、雪から得る大きな収穫だったと感じています。お忙しい中、取材にご協力頂いた皆さんに御礼を申し上げます。（大野）

フサザクラ　久保一野原遊歩道
2014 年 3 月 25 日（撮影：香西恵）

ニホンジカ　善之木　国道沿い
2014 年 3 月 4 日（撮影：井口陽介）

第２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。

アナグマの巣穴
唐沢　人工林
2014年4月19日（撮影：香西恵）

ムササビのいるケヤキ　竹之本
2014 年 3 月 28 日（撮影：香西恵）

団子焼きのこと
——山口金吾さんのお話

竹之本にお住まいの山口金吾さん（91）が、読者アンケートの回答とともにお便りをくださいました。それをもとにお聞きした、昔の暮らしについてご紹介します。

行事

●団子焼き

今は「どんど焼き」と言いますが、昔は「団子焼き」と呼んでいました。

1月14日、座敷一杯に飾りをしました。むしろを敷いて、ダンゴバラノキにまゆだんごをさしたものやカツノキで俵をつくったもの、鉈や鍬などの農具を飾りました。

夕方になると、集落にある「経塚」で松飾りを燃やし、子どもたちはちぎった団子を石造物にはりつけて焼いて食べました。

また、川から拾ってきた「いぼ石」を焼き、はんてんにはちまき姿で、カツノキで作った刀を腰にさした子どもたちが、他部落の「いぼ石」の取りっこをしました。

晩にはうどんを茹でてつゆにつけて食べ（「上げうどん」・「おざらといいます）、そのさい、川端に生えているネコヤナギの木を切って箸にしました。

飾ったまゆだんごが割れてくると、桑の枯れ木を薪にして、お粥を煮ました。まゆだんごの習慣は戦後の食糧難でやめてしまいました。

●十三夜・十五夜

うどん、やしゃー飯、団子などをお供えしました。それを子どもたちが食べに家々をまわりました。

●おひまち

お米を一合ずつ各家から集め、お粥や小豆粥を煮て楽しみました。

●豆もらい

節分に、古くなった薬袋（渋紙）を持って、子どもたちが炒った豆をもらいに家々をまわりました。豆は石臼でひき、ゆでた餅につけて食べるのが楽しみでした。

家の前の大川渡橋は、大正９年の大洪水で流され、丸木橋がかかり、その後吊り橋になり（上）、昭和 55 年現在の橋になりました（下）

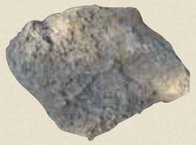
馬頭観音について説明してくださる山口金吾さん

竹之本の神楽の記念写真

「大屋」さんの庭で撮影されたものです。右手前に 4、5 歳の金吾さんとお兄さんが写っています。当時の写真撮影は大月駅前から「市村写真館」がやって来ました

金吾さん宅の庭にある「いぼ石」

「いぼ石というごつごつした石を焼いて、藁で磨いて光らせた。子どもたちの宝物。地区ごとに取り合いをして遊んだ。」広報どうし平成２３年１月号より



テッキ

茹でたさつまいもやさといもをこの上で温めました

経塚

昔はもっと土が盛られていたそうです。団子をはりつけて焼いたという聖徳太子塔の足下には、今も正月飾りが置かれます

ふりおけ

食べもの

●やき餅

とうもろこしを粱にかけて冬中干し、粉にひき、餅にして、囲炉裏の灰に埋めて焼いて食べました。

●むすび

昔は海苔はほとんどありませんでした。三角むすび（富士山型）にしたあと、囲炉裏で「テッキ」の上に置いてこがしてお弁当に持って行きました。

●麦

大麦を炊いたご飯「ぼくめし」は、長芋のとろをかけて食べるのが一番おいしかったそうです。また、小麦を脱穀する「麦打ち」は結でおこなわれ、「くるりん棒」と呼ばれる道具を使いました。

炭を馬で谷村まで売りにいった

炭焼きは男性の仕事、カヤで俵を編み、炭を売りに行くのは女性の仕事でした。

（谷村の）鍛冶屋坂までの道を「やまみち」と呼びました。やまみちを抜けた天神町に道志の人が営む食堂が2軒あり、馬をつなぐための場所がありました。谷村の米屋さん「ながぬま」に炭を買ってもらっていました。

金吾さんは子どもの頃は谷村町に行ってみたくて、小学4年生で初めて行くことができました。谷村町には「さいとう」「おぎわら」という本屋さんがあり、教科書を買いに行きました。

桶つくりが冬の仕事だった

昔は下肥用、おひつ、洗面用などのほかに、「ふり桶（別名げすっぷり桶）」という桶がありました。馬が踏み固めたわらを積んでおいたものを切ってほぐし、人糞をかけて踏んで練ってトロトロにしたもの（げす）に、アワやヒエの種を混ぜて、ふり桶に入れて肩にかけ、手でふりつけるようにして畑にまきました。（聞き手：香西恵）

穴蔵仕込み味噌を訪ねて…

大室指に残る穴蔵
40 年ほど前に掘ったという

川原畑地区では穴蔵でつくる米麹で味噌の仕込みがおこなわれています。穴蔵を薪や炭の火で温め、３日間をかけて米麹をつくります。こうして出来上がる味噌からはほのかに燻製を思わせる芳醇な香りが漂います。他の味噌ではなかなか味わえない、穴蔵仕込みならではの特徴があります。

穴蔵と麹づくり

道志村では昔ながらの「穴蔵」を見ることができます。穴蔵とは字のごとく、土を掘ることによってつくられた蔵です。昔から夏場は野菜や養蚕に使う桑の葉っぱの貯蔵に、冬は麹づくりのための麹室に、イモ類の貯蔵にと、温冷家電が普及していない時代から使われてきました。

村内にはかつていくつもの穴蔵があったといいます。味噌仕込みの冬がやってくると、近所数軒にて交代で穴蔵を使って麹をつくり、各家庭が手前味噌を仕込む冬仕事がありました。穴蔵と一口に言っても、手掘りのため大小は様々、カマボコ型や横穴があるなど形も様々です。

しかし、10年ほど前の道志みち（国道413号線）拡張の際に、道路沿いにあった穴蔵はつぶれてしまいました。現在では数か所、昔の名残を思わせる穴蔵が残っています。

古い穴蔵は村内の70代の方がこどもの頃にはすでに使われていたと言います。100年近くもの間、穴蔵は大切に使われてきたのだと想像できます。

穴蔵で仕込む米麹・味噌づくり

２０１４年1月21日。３日間に渡る味噌づくりの現場に密着しました！　手間暇かけてつくられる味噌の原料、米麹づくりに焦点を当てます。

伺ったのは醤油や味噌づくりでお世話になっている、川原畑地区の佐藤キクヨさんです。

米麹づくり前日、米の下ごしらえをします。用意されたのは白米40キロ。それを丁寧に研ぎ、たっぷりの水で一晩浸水させておきます。

米麹づくり1日目。この日は朝からお米を蒸かします。《写真①》どんどん薪を焼べて、お米の蒸かし上がりを見極めます。仕上がりの目安はちょっと固めの状態。

蒸かしたお米は広げられて、粗熱をとります。《写真②》お米から漂う蒸気が食欲をそそります。

40℃以下にお米が冷めてきたら、種麹をまんべんなくよく混ぜ合わせます。《写真③》そして丹念に、丁寧に混ぜていきます。この作業が麹の仕上がりに影響してきます。

こうしてできた米麹の素は2晩の間、温められた穴蔵で過ごします。《写真④》その間には米麹の繁殖のための手入れや炭を補充して温度を保つ作業がおこなわれます。日中だけでなく、夜も麹の様子を見にいきます。赤ん坊を世話する親のようです。

キクヨさんは「麹は生き物だからなぁ。毎度同じ状態になるとは限らない。何度やっても勉強だよ。」と笑います。

「コツは世話をし過ぎないこと」と言いますが。ちゃんと麹ができるようにと、何度も世話をすると却って失敗しやすいそうです。

米麹づくり2日目は、お米を麹蓋（もろぶた）に広げる作業です。《写真⑤》お米同士がなるべく重ならないように、薄く均一に広げます。こうすることで、一層麹菌が殖えていきます。

米麹づくりの最終日、3日目は味噌としての完成を迎えます。

２日前までお米であったものが、穴蔵から出てくると白い綿の塊のようになっていました。米麹の出来上がりです。《写真⑥》「ちゃんと麹が咲いて（殖えて）よかったよぉ～」とキクヨさんもほっとひと安心の様子。それでも経験に裏打ちされた確信も持たれているようでした。

完成した米麹は味噌へと加工されます。

やわらかく煮上がった大豆をつぶして、米麹、塩と混ぜ合わせるだけです。

混ぜ合わせは一番の力仕事。うどんをこねるように大豆・米麹・塩を合わせたら、足でよーく踏んでしっかりと混ぜていきます。

こうして出来上がった味噌の生地は約10か月発酵のために寝かされてから、食べごろを迎えます。

仕込んですぐはおいしく食べられないところが発酵食品の面白いところ。待ち遠しさが次第に楽しみに変わっていきます。また寝かす場所の温度や発酵中の手入れの具合で味も変わります。同じようにつくってもまったく同じ味噌にはならない、自分だけの味噌（手前味噌）をつくることができます。

麹から手づくりの穴蔵仕込み味噌、ぜひ味わってみませんか？

（中嶌拓哉）

米麹ができるまで…

1日目
①《お米を蒸かす》
ちょっと固めが仕上がりの目安

②《粗熱をとる》
熱いままだとこのあとの麹菌が死んでしまう

③《種麹と混ぜ合わせる》
丹念に丁寧に混ぜないと良い麹ができない

2日目
④《穴蔵で２晩を過ごす》
気温の低くなる夜に様子を見て、炭を補充し穴蔵の温度を保つ

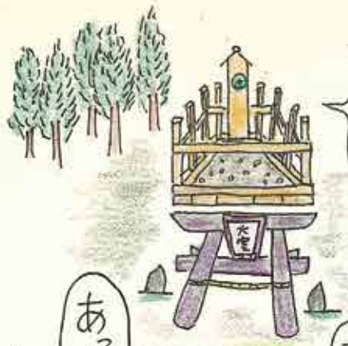
⑤《お米を麹蓋に広げる》
お盆のような形をした麹蓋（もろぶた）にお米を薄く均一に広げる

3日目
⑥《米麹の完成》
出来上がった米麹は白い綿のよう！
食べるとクリのような味がする

大室指

おおむろざす

大室山の山腹で「指」は開墾適地を意味するのだろうと言われています。(「道志七里」P97)
お祭りは春のおめんみょう様(4月)
夏の大室神社(8月)、冬の山の神(1月)があります。
昭和30年代中頃までは大室神社のお祭りで神楽がありました。



大室神社
大室山が御神体であるため お社が無い。お祭りの時は馬場の大室八十番神社から神様が来るのだともいわれています。

あっち村のむこう
あっち村
西
西の仲
出口
田んぼ
新屋(たりや)
原(はら)
中村
上どなり
下どなり
ブリキ屋さん(屋根)
ヘリポート
笹久根へ
どうし道 国道413号線
向(むけー)
かつては寿一屋と呼ばれていました。
画:千々輪竹史
2014.4

光淵
→橋へ
畳屋さん
横道の中
大西
上側(うえっかわ)
源頼朝伝説 足型石
宿(やど)
前(めー)
下村の上
下村の下
旅館 七滝荘
川原
橋本屋
川端
かわばた 川端 オートキャンプ場
笹村キャンプ場
WC
七滝
七滝不動尊(不動明王)さまが七滝の上から大室指の暮らしを見守っています。

連載

食べたい 知りたい 道志の味

ふたくちめ 「ちんちりもち」（薄焼き）

昨年12月に川原畑のお茶のみ会の忘年会に参加した時のこと。花水木（神地のお食事処）での締めくくりのデザートでホットケーキのようなものが出てくると、おばちゃんたちが口々に「ちんちりもちだ」「なつかしいな〜」と言うではありませんか。これが「ちんちりもち」との最初の出会いでした。

ちんちりもち（薄焼き）とは

ホットケーキのように小麦粉と水を混ぜてフライパンで両面を焼いた丸い形のおやつです。切り分けて砂糖醤油か砂糖のみをつけて頂きます。

①呼び方　川原畑・谷相・竹之本・田代の年配の方にはちんちりもちで通じます。他の集落では薄焼きが一般的なようです。

なぜ「ちんちり」かといえば、囲炉裏の焙烙（ほうろく）鍋に油をひいて生地を流し込んだときの音からつけられたようです。

②いつ作る　世代によって違いますが、70代から90代くらいまでだと、急にお客様が来た時、普通の食事で物足りない時、忙しくてご飯を作る時間がない時、午後3時ごろの畑作業の休み時間に食べる「おこじゅう」に作ったそうです。

戦後から徐々に子供のおやつとして食べられるようになってきました。「ハレ」と「ケ」でいえば「ケ」の料理です。

③素材　小麦粉、重曹、水、卵。卵や重曹は家によります。戦前は自宅で鶏を飼っていなかった家は卵無しが一般的だったようです。

ちんちりもち（薄焼き）の歴史

花水木のおかみさん（山口節代さん）は小学生の頃友達が作り方を知っていて、一緒に作ったのが最初で、その後は自分で作ってきたそうです。川原畑のおばちゃんたちが喜ぶと思ってお茶のみ会で作ったとのことでした。その時は厚みを出すためにホットケーキミックスを入れていましたので、見た目は薄焼ではなく「厚焼き」でした。

そこで「厚焼き」と昔ながらの「薄焼き」の二つを作ってもらいました。いずれもホットケーキより素朴な味でした。これでちんちりもち（薄焼き）の形、色、素材が確認できたので、20代から90代28名の方に聞き取りをしたところ（※）、40代を境として食べた人とあまり食べない人がでてきます。

薄焼きは米が十分食べることができなかった時代の食べもので、70代以上の方いわく、薄焼き以前はとうもろこしの粉を水で溶いて囲炉裏にくべた団子でした。小麦粉を使った食べ物が普通になり、そして米飯がどの家庭でも普通になってきてからは次第に子供のおやつになり、さらに食生活が豊かになり、いろいろなお菓子をお店で買えるようなって廃れたのです。

ちんちりもち　レシピ

＊お好みで砂糖のみ、または砂糖醤油をつけて頂く。

厚焼き

【材料】２枚分
A　薄力粉　150g
　　ホットケーキミックス 100g
B　卵　１個、水　200cc

【作り方】
①Aをボールに入れてよく混ぜる。
②Bをボールに入れてよく混ぜる。
③BにAを入れてよく混ぜる。
④フライパンに油をひいて生地を入れ、蓋をして弱火で焼く。
⑤生地表面が乾いたら裏返して、両面を焼く。
⑥同様に残り１枚も焼く。

薄焼き（今）

【材料】４枚分
薄力粉　100g
卵　１個
水　100cc

【作り方】
①ボールに卵と水をよく混ぜる。
②そのボールに薄力粉を入れてよく混ぜる。
③フライパンに油をひいて生地を入れ中火から強火でさっと焼く。裏返して両面をこんがり焼く。
④同様に残り３枚も焼く。

薄焼き（昔）

【材料】４枚分
薄力粉　130g
重曹　ひとつまみ
水　200cc

【作り方】
①薄力粉、重曹、水をボールに入れてよく混ぜる。
②フライパンに油をひいて生地を流し入れ、中火から強火でさっと焼き、裏返して両面を焼く。
③同様に残り３枚も焼く。

古くて新しいおやつ

ちんちりもち（薄焼き）は食生活が豊かになるにつれ、卵や砂糖、干しブドウや甘納豆を入れたり、ネギを入れたり、あんこを挟んだりと、各家庭で工夫されてきました。

ホットケーキに比べれば生地自体に甘さが無く素朴な味ですが、お母さんやおばあちゃんの手作りの薄焼きの味は市販のスナック菓子より価値がある郷土の味ではないでしょうか。道志村の子供たちに食べてほしい、受け継いでほしいおやつです。

花水木で教えて頂いた「厚焼き」「薄焼き（今）」に加え「薄焼き（昔）」の三種類作って食べてみました。ふつうはみなさん目分量で作りますが計量してレシピにしましたのでぜひお試し下さい。なお我が家では最も質素な小麦粉、重曹、水で作った薄焼きが一番人気でした。

（千々輪岳史）

※ヒアリング内訳
20代４人、30代４人、40代２人、50代５人、60代４人、70代５人、80代３人、90代１人。

＊「山梨の郷土食」（山梨日日新聞刊）にも「うずら豆の薄焼き」として紹介されていますので、広く県内で同様の食べものがありました。

人が主役！
薪のエネルギー利用　第２回

大野航輔

前回の記事（「欧州バイオエネルギー国際会議参加報告②」）では薪ボイラー運営のコストについて紹介しました。今回はボイラーで燃やす薪を取り上げます。株式会社どうしでは、薪ボイラーで燃やす薪（針葉樹）を5,000円／㎥で購入しています。その薪の管理（乾燥、玉切り、道志の湯への納品、安定した薪の調達）を行っているのが、NPO法人道志・森づくりネットワークが管理を行う「木の駅どうし」です。

木の駅の出荷者は、山林所有者42名が登録を行い、24年度に出荷した方は10名。土木建設業者は9社、NPOも若干出荷しています。合計

は591㎥です。山林所有者の出荷で最大は200㎥で、その他は10～30㎥未満となります。土木建設業者は最大が90㎥、その他は10～70㎥と開きがあります。今後は山林所有者の出荷量増大に向けたサポートを特に重点を入れていくつもりです。皆さん、ご協力ありがとうございます。

春到来！

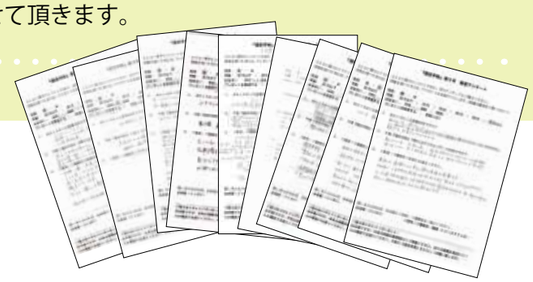
道志村の珈琲ブレイク…

井口陽介

長かった冬が終わりに近づき、春の訪れとともにフキノトウが顔をのぞかせています。フキノトウを収穫しながら道志村の豊かな自然を再確認している日々。こんな時にもコーヒーは憩いの時間を手助けしてくれます。コーヒーは淹れ方ひとつで味が変わる不思議な飲み物。ちょっとだけ丁寧に淹れてあげるだけで美味しいコーヒーになります。いつもより少しだけゆっくりとお湯を注いでみてください。コーヒーにそっとお湯を置くようなイメージで。それだけで、コーヒーはいつもより美味しくなります。美味しいコーヒーはたくさんありますが、私はシンプルにグァテマラのコーヒーが好きです。グァテマラのコーヒーは等級が産地の標高で分類されています。その中でも最高級グレードの豆は標高１３５０ｍ以上と決められてSHB（ストリクトリー・ハード ビーン）と呼ばれています。標高が高い分、日中夜の気温差がコーヒーの美味しさを増大させます。鼻を通るさわやかな香りはもちろん、キレのある飲み心地とコクは特におすすめです。

声

「道志手帖第３号　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頂きます。



今後とりあげてほしいこと

○百名山の山頂から見た「富士山」。
○道志の自然の中にある現在の生活で忘れてはならないような文化の掘り起こし。例えば村の絵地図あるいは伝えられている道志の食べ物などの継続性のある特集。
○道志村の温泉場紹介。道志村の歴史。
○農作業、森仕事、道志村の人々の「仕事」密着レポート。
○村における子供達の生活ぶり。
○道志の植生、樹木など。道志の日常生活、山林労働の姿など。
○厳しかった冬、大雪の冬。道志村ではどのようにしてこの冬場を過されたのか。冬の村の生活、知恵など。

ご意見・ご感想

○道志村のことを初めて知ったのは戦後間もなく放送されたラジオ「三太物語」「おらあ三太だ」ではじまる連続ものでした。結婚して家族も増し、夏に家族共々車で初めてその道志村を抜けて山中湖に出ようとしましたが、まだ道も舗装されておらず狭く、バスと行き合った時運転が上手でなかった私は往生したことがありました。それが2年前に通ったら道はきれいに舗装され道の駅まで出来ていて、目を見張る思いでした。今年も夏に山中湖の集いがあるのでまた道志村を通って行きます。道志手帖のおかげで親しみがぐんとふえ、なにかとてもうれしい感じです。
○表紙の干し柿の色がなんとも鮮やか。「ドウシ・テ」も格好いいですね。
○中味の濃い内容なので読んでいてとても見ごたえがあります。今の生活で忘れてはならない大切なものを考えさせられる機会になります。「やしゃー飯」は是非作ってみたいと思います。協力隊のご活躍を期待します。
○たいへんすばらしい「village 誌」だと思います。記事分量もちょうど良くビジュアルも豊富で読みやすい。とても好感が持てました。
○道志手帖じっくり読ませてもらいました。皆さんの日頃の活動状況がよくわかり、頼もしく思いました。
○今の道志の姿は、２０５０年ころの推定される日本の姿を先取りしている村の生活だと思います。その中でのいろいろな生活の知恵（たとえば少子の中の保育、教育、高齢者対策、医療、介護）などを、協力隊の目で分析してください。
○表紙の写真がとてもきれいでした。道志村のいろいろな様子がわかり楽しく読ませてもらいました。先日テレビで道志村に住んでいる外国人をたずねて一日密着する番組をみましたが、なぜ道志村を選んで住んでいるのかなども道志手帖で見られたらおもしろいと思います。
○表紙の色鮮やかな吊るし柿の写真は見事です。口の中にこの柿の美味しさが伝わってきて思わずパクンとしそうでした。又久保絵地図もこの地区の村の様子がよくわかり良い所だなあと今そこに自分が立っているような感がします。

[ご意見・ご感想はこちらまで]
電話：0554（52）2118
Eメール：kozai-kei@vill.doshi.yamanashi.jp

協力隊だより 4

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。

じゃがいもの種まき・・・

長かった冬の終わりも近づき春到来ということで、今年は新たなチャレンジとしてジャガイモを栽培しようと思っています。そしてその「道志ジャガイモ」を使って新たな新商品を開発していこうと思います。ジャガイモで新商品を開発して、道志村の名産になるよう目指していきたいです。試行錯誤中ではありますが、日々いろいろなことを考えながら活動しています。新しいことを始める季節。今年も１年頑張ります。　（井口陽介）

協力隊全国サミット

３月 15 日東京・池袋で開催された「地域おこし協力隊全国サミット」（主催：総務省）に５人で参加してきました。

「地域おこし協力隊」は総務省が 2009 年度より始めた事業で、現在全国 318 自治体が導入し 978 名が活躍しています。シンポジウムでは総務省の施策説明、明治大学農学部教授・小田切先生の基調講演や 18 の地域からの活動報告がありました。別の会場では 26 の地域がブースを出展し活動報告や特産品販売をしていました。我々はブースを出しませんでしたが、季刊誌「道志手帖」と観光パンフレットを置かせてもらいました。お蔭様で「道志手帖」は他地域の協力隊員から高く評価され、 置いておいた 110 部がほぼ無くなりました。

他地域の協力隊員との久しぶりの再会あり、新しい出会いもあり、情報交換や今後の活動のヒントをもらいました。それぞれの地域で、想いを同じくして仕事をしている仲間との話は楽しく、また刺激をうけました。私も頑張らねば。

（千々輪岳史）

初めての消防活動

４月１日（火）午後 14 時頃、家で昼食を終えた直後、大栗地区で火災発生を告げる村内放送が流れました。「第二分団は出動してください」という言葉に、どのように出動すればいいのか戸惑いながらも、とりあえず法被を携え、まず、大栗へ車で向かいました。

国道に出ると、消防団の方が乗っているであろう、前方のワゴンが小学校前の直線で、数台を追い抜く光景があり、緊張感が高まります。

大栗橋に着くと数人の方々が集まり、道志川を越えた山向こうにある畑を指差し、「さっきまで白い煙が見えた」「もう消えたか」など口々に話しています。その脇を次々と、消防団の方々が乗る車が通り過ぎ、山向こうへ向かっていきます。「こんなに多くの人が短時間で駆けつけてくるのか……」と驚きながらも、丁度、神地から駆けつけた方と、邪魔にならないよう教員住宅の駐車場に車を停め、山向こうへ歩いて行きました。途中で坂を猛スピードで駆け下りる分団の消防車とすれ違います。

畑へ向かう道を右に曲がると、役場の方々が数人、ホースの管理を行うため、配置についていました。さらに火災現場まで上がって行くと、消防車が２台配置され、消防隊員と消防団員、役場職員で、既に鎮火した畑に放水し、消化活動の最終段階に入っているところでした。

その間にも、消防団員の方々が次々と坂を上がってきます。多くの方は仕事場の作業着を着ていました。気が付くと、総勢 20 名ほどの団員が揃っていました。

黒く焼け焦げた畑に念入りに、30 分ほど放水を行い、鎮火宣言が出ました。団長と村長から挨拶があり、解散となり、第二分団はホースの回収、後片付けを行ってから終了となりました。初の消防活動となった約２時間でしたが、続々と駆けつける団員の方々、迅速な鎮火作業を行う消防隊、各自の連携に頼もしさを感じました。（大野航輔）

消火活動のようす（４月１日）

“道志米”つくります！

今年は米づくりに挑戦します！　米は米でも特有の種籾と栽培方法でつくられる「道志米」というブランド米です。

道志村での米づくりは初めてとなりますが、横浜市の水源である清らかな水で米を育てられるのが楽しみです。これまで私が栽培してきた大豆や小麦と併せて、村内産の原材料で味噌を仕込み、販売していくことが目標です！

本誌の 14 頁に掲載しましたように、昔ながらの穴蔵でつくる味噌にはとても魅力が詰まっています。今後ぜひとも多くの方に食べていただきたいと思います。興味を持たれた方はお問い合わせください！　（中嶌拓哉）

山へ通うこと

雪が溶け、山に入る機会が増えました。週１回の木材搬出活動と、山林の境界調査のためです。

山に入るとつくづく感じるのは、道志は山のほうが広いのだなあということ。また、里（人が住んでいる場所）と山はつながっていることがわかります。土砂崩れも、沢の流れも、けものの足跡も民家のすぐそばにあります。

動物よけの柵は山と里を隔てるゲートのように見えますが、柵に沿って歩けば、けものの足跡が上手に迂回して、両者を行き来していることがわかります。それを見ると、私達が山へ入らず、行き来をしないのは、なんだかもったいないような気がしてきます。

ふだんの仕事として山に入ることができるのは自分にとっては嬉しいことです。任期後も仕事にできるように頑張っていきたいです。　（香西恵）

編集後記

今回は誌面の都合で取材先の地図を盛り込むことができませんでした。協力隊ホームページでこれまでの取材先を掲載しておりますので本誌と合わせてご覧いただければと思います。「聞き書き」では今後も折に触れて村民の方からお話を伺って昔の写真とともに掲載していきます。今回もたくさんの方にお便りを頂きありがとうございました。頂いたご意見は今後の誌面に反映していきます。今回掲載できなかったものは次号で掲載致します。今後もよろしくお願い致します。（香西恵）

この冊子は平成 26 年度地域おこし協力隊活動事業費により作成しました。

道志手帖【ドウシ・テ】no.4

発行日　2014 年 4 月 30 日　発行　道志村地域おこし協力隊　編集責任者　香西恵

〒 402-0209　山梨県南都留郡道志村 6181-5　道志村中央公民館 2F
TEL：0554-52-2118　E-mail：kozai-kei@vill.doshi.yamanashi.jp

一人ずつ玉串をささげ、今年一年の山での安全祈願をします

道志村の行事

山の神のお祭り（野原）

かつては炭焼き、狩猟、木こりなどで山に入ることが多く、自分たちの仕事の場である山を守護する「山の神」は集落にとって大切な神様でした。野原集落では毎年 4 月 17 日に祠にお供え物をもって参拝します。その後は組長のご自宅でお神酒を頂きながら祝宴となります。

無事に参拝が済み記念撮影をしました

海の幸、山の幸をお供えします

文・写真＝千々輪岳史

道志村地域おこし協力隊

協力隊へのご意見や本誌のご感想をお聞かせください。お気軽に左記の宛先へご連絡ください。