

# 大道理かわら版 むくろじ

## 繋ぐ、伝える「大道理地区の食」 蒟蒻づくり



周南学びの旅で訪れた東中学校体験学習「蒟蒻づくり体験」後の集合写真です

昨年十一月に「周南学びの旅」で岩国市の東中学校の生徒さんが来られた時の体験学習として、大道理地区では「蒟蒻づくり体験」を行いました。大道理地区では、人から人へと受け継がれて来た作り方が現在も変わらぬ形で残っています。それはとても手間暇を要するものです



左から山田芳子さん、井上千津枝さん、掛八重子さん

が、それだけに美味しさは格別です。大道理地区での蒟蒻づくりが、どのようにして現在まで受け継がれて来たのか知りたいたいと思い、東中学校の体験学習の時、指導に来て頂いた、山田芳子さん（大久保）、掛八重子さん（日野）、井上千津枝さん（鹿野地）にまず、お話を伺いました。皆さんに蒟蒻づくりを始めたきっかけを伺うと、「生産部」、「朝市グループ」という言葉が度々出て来たため、それぞれのグループの活動内容や時期等を伺ってみると、「具体的なことは最初からおられた方から話を聞いた方が良いでしょう」と、皆さんから名前が挙がった井上美佐枝さん（西）を訪ねたところ、当時、農協婦人部生産部長で、朝市グループを立ち上げた安野アイ子さん（大島）に連絡を取って頂き、お話を聞くことができました。安野さんからは

## 地域全体での蒟蒻づくり



蒟蒻づくりの様子（東中学校体験学習時の写真）

山田さん、掛さん、井上さん…「私たちは（今でいうところの）JA女性部の前身）農協婦人部のメンバーで結成されていた「生産部」や「朝市グループ」が年末に蒟蒻づくりをして販売していた時、メンバーとして作りながら蒟蒻づくりを身に付けました。十二月の半ば頃から年末まで毎日、生産部、朝市グループに入っておられない地域の方も来られて、芋を

## 生産部、朝市グループの活動



朝市グループの皆さん。市街地で開催されたイベント時の写真（写真提供：原孝子さん（日野））

朝市グループが出来たのは約三十年位前で、当時の農協の所長さんから徳山の糰町で当時行われていた朝市に出店することをお勧められ、原ミヨ子さん（日野）を発起人、代表を農協婦人部生産部長の安野アイ子さん（大島）として作られました。当時は朝市が各地

発行元  
大道理夢求の里交流館  
運営協議会  
TEL : 0834-88-1830

平成29年  
2月1日号  
(No.19)

大道理地区の世帯数と人口	
世帯数	192世帯
人口	393人
男性	179人
女性	214人
(平成28年12月31日現在)	

に出来、毎週日曜日に開かれていた、糰町での朝市には市内各地区の方が参加し、お客さんも沢山来られて賑わっていました。大道理地区の朝市グループでは野菜、花、果樹などを販売していました。しかし、歩行者や車を運転する方の安全面等を配慮して、後に線路側へ移転になると、客足が次第に少なくなったため出店を終了し、市内の緑町にある公園で開かれていた朝市に数年間通いました。隔週土曜日に開催されていて、朝七時に大道理を出て、毎回四人くらいのメンバーで行っていました。大道理で毎週日曜日に開催される旭川での朝市が始まり、出品される方が少なくなり、平成二十七年年度末で閉鎖となり、グループとしての活動も終了という形になりました。

## 活動の中で得た沢山のこと



蒟蒻づくりの様子（東中学校体験学習時の写真）

現在、地域全体の活動としての蒟蒻づくりはしていませんが、当時体験したことには驚かされています。どんなに時間がかかっても手作りの美味しさにはかえられないので、現在も個人的に蒟蒻づくりを続けています。

## 蒟蒻作りを伝える体験を経て

掛さん…「蒟蒻づくりは、自宅で芋を作り、主人と二人でしています。日頃、子どもと接する機会が無いので、今回、生徒さんたちと一緒に蒟蒻づくりができて、楽しい時間を過ごすことができました。」

井上さん…「蒟蒻づくりは、私には久しぶりのことだったので、今回の東中学校の体験学習できちんとお伝えできるかなと少し不安でしたが、何十年前のことでも、体験したことを身体が覚えていて、生徒さんたちが美味しいと言って食べてくれて感激しました。生徒さんたちにとっても、薪で火を起す体験等、良い経験になったと思います。生徒さん達から

お礼を言われましたが、こういった機会がないと出来ないことをさせて頂き、良い思い出になりました。こちらこそ、ありがとうございますという気持ちです。体験学習後の年末、自宅でも蒟蒻づくりをしました。」

## 「周南学びの旅」東中学校 蒟蒻づくり体験学習風景



①蒟蒻芋を播る前。皮を剥いたものと皮を剥く前の芋が並べられています



②丁寧に時間をかけてすり鉢で蒟蒻芋を播っています



③漉り終わった芋を容器に移して固める為に7時間〜一晩置いた後、切り分けます



④窯で粗煮と仕上げ煮と、二回に分けて茹でます



茹で上がった蒟蒻を切り分けて刺身蒟蒻で頂きます！



屋食時の風景です！手作り蒟蒻大好評でした！

# 蒟蒻づくりへの思いと 朝市、生産部の活動

## 安野アイ子さん（大島）のお話



ご自宅前の窯。この窯で蒟蒻や味噌づくり用の大豆を煮ます

（窯の前で）安野さん：「蒟蒻づくりの仕上げでは、播つて茹でられる状態にして、しばらく置いた蒟蒻芋を最初に茹でる粗煮と二回目の仕上げ煮と、二回茹でますが、粗煮する時はまだ、蒟蒻が柔らかいから、沸騰した湯の中に入れて、早く上に浮かせないと窯の底にくっつきまます。二回目に仕上げで煮るのは、灰汁抜きのためなので、水から煮ます。播つた蒟蒻を固めるために、蒟蒻芋を播る時、灰汁水と呼んでいる食用の石灰を使いますが、石灰を一斗缶に入れて溶かし、一晩置いたものの上澄みをさらに布で漉したものを使います。蒟蒻を煮る時にも、最初の粗煮の時に灰汁水を使い、水と灰汁水を十対一の割合で使って煮ます。このため、灰汁水は沢山必要になるので、予め沢山用意しないとイケません。」



蒟蒻芋を播るすり鉢。特注品です

↑上のすり鉢は、防府の末田地区の窯元に特注で作ったもので、大道理地区

内で農協の支所長さんが取りまとめ注文されたというものでした。大きさや、溝の太さ等、これと細かく窯元の方に伝えて作ってもらったもので、今では手に入らない貴重品です。（安野さんが右手に持っておられる竹串は、蒟蒻の皮むき用のもので、皮むきの時、蒟蒻が硬くて剥くのが大変だったと、先にお話を伺った三人の皆さんが仰っていたものです。）



蒟蒻芋を播る時に芋に刺す竹串 この竹串の名称は「ヤハズ」大工さんに頼んで作ってもらったものだそうです

「私の実家でも蒟蒻づくりをしていました。母が作るのを見ていて、こんな風になるんだというやり方は知っていましたが、正式な作り方は河内の有井君枝さんから教わりました。今から三十年くらい前に、生産部の活動として、講習会を開いていて、企画を色々と考えていた時、有井さんがふるさとまつりで出品される蒟蒻がとても美味しく、地域でも評判だったので、有井さんを講師に呼んで、蒟蒻作りの講習会を開くことにしました。それから、地域を上げての蒟蒻づくりがはじまりました。」

大道理地区の婦人会の皆さんが発行されていた会報誌「婦人だより」の平成二年三月一日号に安野アイ子さんが寄稿された「大道理 こんにやくづくりの歩み」という文中に、大道理地区での蒟蒻づくりが発展していった様子が描かれています。（左はその原稿の複写です）

### 今年度の活動を

一 大道理 こんにやくづくりの歩み  
安野 アイ子

生産部員の記憶に残る五年前、田中支所長さん農林課の井上係長さんのご案内により、こんにやくの視察を実施しました。大道理にはこんにやく栽培技術のプロフェッショナルを自認する方も、たくさんはおられず視察により地道に歩んだ栽培でしたが、現在では地域全体に浸透して来ており作業も最初の頃は、原料も他地区産に頼る現状でしたが年毎に栽培技術が向上するにつれ面積も増えて今年度のふるさとまつり及び農業まつりでの、こんにやくの加工は昨年度より数量の増加にもかわりなく取り組んでいます。



▲「婦人だより」第13号より安野アイ子さん寄稿の原稿です



イベントでの蒟蒻芋播り体験の様子 写真提供：原孝子さん

平成十年に開催された「徳山いきいき農林フェスタ、ルールフェスタ」の「フェスタばんざい特集号」と号された婦人会だよりに安野さんが寄稿された原稿からもイベント時の蒟蒻芋播りの体験の様子や、手間暇はかかるけれども手作りで作り方を貫くという蒟蒻づくりへの熱い思いが伝わって来ました。大道理地域全体での蒟蒻作りが始まった、約三十年前の農協婦人部には、生活部、生産部、健康管理部、文化部、若妻部の五つの部会があり、生産部の部長として活躍されていた安野さんは、月一回の講習会を企画して、農協の営農指導員として各支部に一人おられた連絡員さんと一緒に開催していたそうです。

安野さん：「婦人部の五つの部会の中では、生産部に所属する方が一番多く、月一回企画される講座は、梅干し、味噌づくりなどの加工品の作り方などが人気でした。生産部は、朝市が始まって、出荷するための野菜が必要になって、活動が活発になりました。糶町の朝市では、大道理地区で採れる四季折々の旬の野菜、花、果物、すぼ柿などの加工品を販売していました。軽トラ一杯に商品を積んで、毎週日曜日に通いましたが、あの時は皆で本当によく頑張ったと思います。」

## 有井君枝さん（河内）のお話

農協婦人部生産部が企画した講座から始まった、地域全体での蒟蒻づくり。その時の講師を務めた、河内の有井君枝さん。有井さんの作る蒟蒻の美味しさから講師をお願いしたと安野さんから伺い、どのようにして蒟蒻づくりを受け継がれて来たのか、それから講師として蒟蒻づくりを伝えた当時のことなどお聞きしました。現在も蒟蒻づくりをされている有井君枝さん。昨年十一月開催の「元氣！大道理ふるさとまつり」にも蒟蒻を出品され、努力賞を収められました。

## 親から子へ伝える蒟蒻作り

有井さん：「私は大道理の畑から河内に嫁いで来ましたが、実家も農業をしていて、母が蒟蒻づくりをしていたので、見ていて私も自然と覚えちゃいました。どこの家庭でも、母親が作っている様子を見て子供は自然に作り方を覚え、一緒に作るようになる。これまでの蒟蒻づくりはこのような形で、親から子供へと受け継がれて来たのだと思います。」



蒟蒻づくりについてお話される有井さん

安野アイ子さんから、生産部の講座で教えてほしいと言われた時、それまで何が何グラムという作り方はなく、母親と作る中で伝えられてきた感覚を基にして作っていたので、講座で地域の皆さんに教えることになった時、皆さんに伝えられるように、事前に材料を一つ一つ計りながら作るという確認作業が必要でした。

私の家では、蒟蒻用のすり鉢は、母親から受け継いだものを今でも使っています。蒟蒻芋づくりには、栽培する畑の水はけが大事ですが、河内の畑は斜面で、石が多い土壌で乾燥しやすいので、雨で蒟蒻芋がダメになるというより、高温で雨の少ない夏に芋の出来が悪くなるので、刈った草で覆いをして日陰を作ります。



1月。雪の残る自宅横の畑。雪の下には蒟蒻が植えられています

作る人の手が違えば蒟蒻の出来が変わるよう、蒟蒻は何年作り続いても毎年、出来の良しあしが変わります。近所の方や親戚など、美味しいと言って喜んで下さるとうれしいので、蒟蒻づくりはやめることができません。」

有井さんは現在八十六歳ですが、とてもお元気で、お話を伺った日は、直前まで畑までの道を雪かきされました。かなり急斜面にある畑の草刈りもご自分でされるそうです。農作業が好きで、「雨の日以外は、毎日だいたい平均して四時間くらい畑仕事をします。」とお話下さいました。

蒟蒻づくりについて、どのようにして変わらない作り方が受け継がれて来たのかを知りたくて、お話を伺ううちに、今回も人から人へという形に繋いで頂き、沢山の方にお会いすることが出来ました。お話を伺った上で、交流館内にあった「婦人会だより」の綴りを偶然手に取って見てみると、当時のこと、蒟蒻づくりへの皆さんの思いがより一層伝わってきました。

お話を聞かせて下さった山田芳子さん、井上千津枝さん、掛八重子さん、安野アイ子さん、有井君枝さん、写真を提供して下さい下さった原孝子さん、安野さんと連絡を取って下さった井上美佐枝さん、本当にありがとうございます！

# 「周南学びの旅」 民泊受け入れ家庭の 皆さんの思い（後編）

## 秋貞正史さん、啓子さん



草刈り作業後。おじいさんと東中の生徒たち。右端の生徒さんはカマキリを両手に持っています（写真提供：秋貞正史さん、啓子さん）

秋貞啓子さん「受け入れは、東中学校の生徒さんで三回目です。今宿小の女子児童、二年前、清瀬高校の女生徒さん四人と今回は初めて男子四人を受け入れましたが、素直で話しやすい生徒さんたちです。家についてもいつでもいいです」



杵と臼を使って餅つき体験をしています（写真提供：秋貞正史さん、啓子さん）

帰ってからは子どもたちでカレーを作りました。夜は主人（正史さん）が仕事から帰ってから、おじいちゃんも一緒に皆で杵と臼を使った餅つきをしました。きな粉で食べるのが気に入ったみたいで、カレーを

食べた後でしたが、四人ともお餅を三個ずつ、きな粉を付けて食べました。朝はお雑煮にしようと思いましたが、今度もきな粉餅にして食べていました。食事作りに関しては、日頃から料理をしているのではないかと思うほど手際が良く、椎茸を取りに行った後、料理法をそれぞれで考えて、バター炒めなどして食べました。「ご飯をしかけてくれる？」と頼んでも、手際よく炊いてくれました。



刈った後の草を集めています（写真提供：秋貞正史さん、啓子さん）



作業の合間に蛇を見つけて捕まえました（写真提供：秋貞正史さん、啓子さん）

三日目は、うちのおじいさんが草を刈って、生徒さんたちにガンゼキで集めてもらいました。その合間には、カマキリの卵を見つけて「(岩国に)持って帰ってもいいですか？」と聞いてきたり、蛇を見つけて捕まえたり...。虫や蛇など、自然に触れるのが好きな生徒さんが多かったのも、柚子や椎茸の収穫体験をしてもらったり、牛や周囲の自然の風景を見せたりすることが出来て良かったです。」

## 中村俊道さん、寿美さん



離村式前。中村さんご夫婦と東中生徒さん（写真提供：中村俊道さん、寿美さん）



東中学校の生徒さん。高瀬湖で中村さんと（写真提供：中村俊道さん、寿美さん）

中村寿美さん「今宿小の清瀬高校、東中まで、民泊の受け入れをしています。毎回の掃除などの準備や生徒さんの体調には気を遣っています。今回来られた、東中学校の生徒さんの中に熱を出している子がいて、体調が悪化しないか心配しましたが、大丈夫だったので安心しました。家では、「何をしましょうか？」と聞きながらあれこれ手伝ってくれたり、夜、カエルを見つけた時には、



東中学校生徒さん。大根を収穫しました！（写真提供：中村俊道さん、寿美さん）



夕食時（前列）清瀬高校の生徒さんと寿美さん（後列）中村さんの息子さんご一家（写真提供：中村俊道さん、寿美さん）

清瀬高校の生徒さんが来られた時には天気にも恵まれませんでしたが、東中学校の生徒さんの時は天気が良く、初日は夕食までの間、畑の大根を引いたり芋を掘ったりといった農業体験をしてもらうことができました。民泊で生徒さんの受け入れをする時は、隣に住んでいる息子の家族も来て一緒に食事をします。韓国からの生徒さんが来られた時には、当時中学生だった孫が英語で通訳をしてくれて助かりました。民泊で他所の子どもさんを預かることは責任のあることなので、大変だと感じることもあります。受け入れた生徒さんが「おじいちゃん、おばあちゃんって呼んでもいい？」と言って慕ってくるのと孫が増えたような気持ちになり、うれしいです。帰り際に生徒さんが喜んでくれて、楽しい時間を過ごしてくれたと感じられることがやがらいになっていきます。これから、大道理での民泊受け入れ家庭が沢山増えてほしいです。」

## 大道理をよくする会からのお知らせ

★大道理ふれあいウォーキング  
「ノルディックウォーキング体験と横川を歩こう」  
★2本のポールを使って歩く運動で、ポールで歩行運動を補助します。手軽に全身運動効果が得られます！  
★高血圧、糖尿病などの生活習慣病が気になる方、運動不足の方におススメ！姿勢も良くなり元気ハツラツに！



日 時：平成29年 2月11日（土・祝）  
午前9時～12時  
場 所：大道理夢求の里交流館下の広場  
参加費：百円  
※悪天候の場合は中止です

## 夢求の里交流館からのお知らせ

## サロンのお知らせ

「ミニサロン」 日時：2月8日（水） 13時30分～16時  
「サロン」 日時：2月22日（水） 10時30分～16時  
場 所：大道理夢求の里交流館 大会議室  
対象者：男女年齢問わず どなたでも歓迎

★ご希望の方は、送迎をいたします。  
☆22日はソレイネ周南の移動販売車来館予定です！  
(山縣清子)

## 編集後記

年が明けて一月、週末寒波に見舞われ、大道理地区などでは雪化粧した。桜が咲くと世界がそれまでと違って見えるように、雪景色も別世界へと一気にならぬ。周南市街地とはまるで見えない感動があり、周南市北部中山間地域暮らしもあつた月弱で五年となり、未だ雪道運転が苦手な事務局長、館長、中村会長を始め、山間のお世話になったり、公共交通機関を使ったりといった形で雪の日の移動をしよう。帰省は最寄りのバスに揺られて徳山駅まで出て、それから揺られて四十分弱の移動。自家用車のありがたみを感じます。むくろじ二月一日の号は前号から「周南学びの旅」の内容を受け継ぐもので、民泊受け入れ家庭の皆さん、中村俊道さん、寿美さん、秋貞正史さん、啓子さんの二家庭の皆さんに伺ったお話と「周南学びの旅」で大道理地区での「蒟蒻づくり体験」で今回教えた下さつた山田芳子さんと井上千枝さん、掛八重子さんの三人と安野アイ子さん、有井君枝さんに大道理地区で受け継がれた蒟蒻づくりについて伺ったお話を集めて掲載しました。大道理地区での蒟蒻づくりは、母親から子どもへと受け継がれてきた作り方が現在も変わらない形で行われていて、蒟蒻芋の摺りおろしにはすり鉢を使って一時間近くかける手間暇かかる作業で、「現在、こういう形で蒟蒻づくりをしている地域は珍しい」と取材にいられた毎日新聞記者の中村さんからお聞きしました。人から人へと受け継がれて、今も変わらず残っている技、食文化を目の当たりにさせてもらうことができ、皆さんからの貴重なお話を伺うことができ、難しい体験をさせて頂きました。今回のむくろじも通常版より一枚多いた。折角お話しした皆さんのお話をきくとお伝えしたいと思いませんか？