

さとやま学校だより.01

さとやま学校・東京

〒190-0202 東京都西多摩郡檜原村藤原 4814 旧藤倉小学校
info@satoyama-gakkou.org

2017年1月 創刊準備号

特集

お餅つきしました！



檜原村の餅つき

檜原村では、しばらく前までは、どこの家にも臼と杵があり、年末になると一家総出で餅つきをするのが慣例だつたそうです。そして餅は餅米だけで

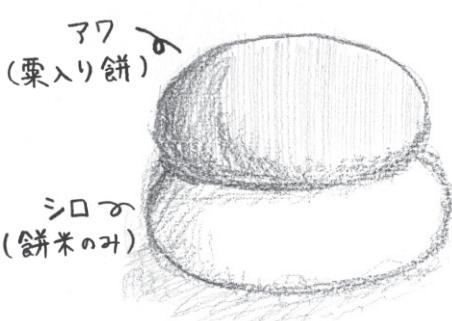
なく、栗や黍(きび)といった雑穀入りの餅も作りました。米がほとんど作れず、雑穀が重要な食糧であった土地では、雑穀は米と同等のハレの食べ物になつたのですね。そして年配の

みなさん方が口を揃えて言うのが「栗や黍入りのお餅はうまいんだ！」ということです。

この昔ながらの檜原村のお餅つきを体験したいと昨年の暮れにイベントを計画しました。

講師は、藤倉の船木照枝さんです。事前に昔のお餅つきのことについて尋ねると、「餅は三白ついてね。一臼は小豆あんと一緒に力餅（ちからもち）として食べたの。残り二臼はシロ（餅米だけの餅）とアワ（栗入り餅）で、それを二つ重ねるお供え餅を作つて実家や仲人さんのところに持つて行つたのよ」——ただ食べるためだけではなく、お餅つきはお正月に関わる儀礼と一体化した大切な伝統行事だったようです。

イベントの準備をスタートしたのは一二月の上旬です。今後も餅つきは、「さとやま学校・東京」の重要なイベントになると確信し、まず合羽橋の専門店まで行つて餅つき道具を揃えました。餅米は、五日市のファーマーズで購入。そして粟と黍(きび)は、自分たちが栽培したものを使う予定だつたのですが、最後の調整作業（皮をむく）がうまくいかず、今回



は断念。会津産のものを用意しました。

そして会場になる旧藤倉小学校の校庭の立ち枯れの草も刈つて、一二月二十五日にいよいよ当日を迎えるました。

スタッフは餅つきに関する知識の素人ぞろいで不安もあつたのですが、朝八時、船木先生が、のし板を持って颯爽と現れた後は、そのてきぱきした指導の元で、あつとう間に餅米が蒸し上がり、お餅つきに慣れた男性陣のパワーも炸裂して、おいしいお餅がどんどんつき上がつていきました。

今回ついたのは全部で五臼です。最初のシロ（餅米だけ）とアワ（栗入り）は、昔ながらのやり方で、お供え餅にしました。そして、残りの三臼——シロ（餅米だけ）とアワ（栗入り）と

キビ(黍入り)は、大根おろし、きなこ、納豆、お雑煮用おつゆ、などと一緒に、その場で参加者のみなさんに食べていただきました。つきだてのお餅の美味しさは格別で、びっくりするほどたくさん食べてしまうのも、餅つきのおもしろいところでです。

当日は赤ちゃんから大人まで二十五人の参加者があり、普段は静かな旧藤倉小学校の校庭が賑わいました。季節の行事と共にメリハリのあつたかつての暮らしのことが少し想像出来るようでした。

もつと知りたいこと

お正月以外でもいろいろな行事でついたというお餅、ネンボウ入りのお餅など、檜原村には、さらにいろんな形のお餅の食文化があるそうです。檜原村の食文化探訪は、もうすぐ発足する「さとやま学校・東京」のテーマの一つです。檜原村のお餅に関する情報を集めていますので、ご存知の方、ぜひご協力お願いいたします。

(川上玲子)

●村の昔からの食や暮らしのことなど教えて下さい。

info@satoyama-gakkou.org

090-2644-1996

建築家コラム

現地材料を探して① 柿渋

私が檜原村・藤倉地区に移住してきた理由は、私の専門であり日本ではまだ一般に知られていない「土の建設技術」を素材を活用した建築や農業イニシアチブをこの地で新たに開発し、その成果を全国の山村に普及したい、との想いからでした。

まず、「土」については、ここ藤倉の土は建築材料に非常に適していることが分かっています。木材については、言わずもがなです。次に注目したのが「柿渋」です。渋柿に多量に含まれるタンニンは、いわゆる「渋味」の原料で、量の多寡はあるものの、森のあらゆる植物に含まれていると言われる物質です。地場の木材で建物を建て、その相性が悪いわけがありません。100年、200年もつ建物のメンテナンスに枯渇の心配のない地場の柿渋を塗り続けることは、長い歴史をもつ藤倉の生活文化にもう一つのエコロジックな伝統を加えることでもあります。

夢はさらに広がります。国工房で作る間伐材利用の家具や調度品にこの柿渋を塗る等々、アイデアは尽きません。実はその他にもう一つ、柿渋にこだわった理由があります。それは、私たちが今後も関わり続けるであろうアフリカの援助活動にも、この柿渋の技術が役に立つかもしれないからです。サハラ以南のアフリカ大陸には、アマゾンに次いで世界第二の規模を誇る「世界の肺」であるコンゴ盆地の熱帯林が広がり、そのジャングルには豊富な木材資源を用いた木造建築が建てられています。ところが、その柱や梁、壁などはシロアリ他の昆虫類の格好の餌食となっています。これに対して現地の人々は、真っ黒になったエンジンオイルの廃油を塗布しています。そこで、この廃油の代わりに周辺の森から採ったタンニン(柿渋のよう)に抽出したもの)を塗布したり、怪我や火傷をした時に薬(解毒剤)として使ったり、布にタンニンを含ませて「柿衣」を作り、水を濾過して安全な飲料水を得たりしたいところです。色んなことに役立ちそうです。(安田治文)

- 事務局から
 - ボランティアを募集中です。
 - ①事務局サポート(事務作業やイベントお手伝い等)
 - ②実践農園の畑作りサポート(冬は畑の手入れ、防獣ネットの修理、作物の選別など)
 - これからのお予定・・詳細はお問い合わせください。
 - ・2月5日(日) 扎沢の滝冬まつり出店(四季の里駐車場)
 - ・3月5日(日) お味噌の仕込み
- 檜原村旧藤倉小学校を拠点にもうすぐスタートする里山生活文化の学び舎「さとやま学校・東京」(NPO申請中)の活動状況をみなさまにお伝えするための月刊情報紙です。みなさまのご感想やご意見をお待ちしています。(事務局スタッフ・川上玲子、安田治文、杉拓也 絵・レイアウト・樋口潤一)



1986年3月20日 或る一日 撮影：岩月 一敏