

すそみろく

筑波山の山麓一帯を「すそみ」と名づけました

第18号 (平成23年1月1日) TEL029-866-1122 (田井の里地域づくり愛好会・森田)
発行・すそみろく編集委員会 TEL029-863-5151 (NPO 法人つくば環境フォーラム・田中)



謹賀新年
皆様の「ご繁栄を」祈念
申し上げます
筑波山神社宮司 田中泰一
029-866-10502

霊峰筑波山より
世界平和を
祈念致します
筑波山大御堂
029-866-10126

温かな心をもった
温かな田井地区
感謝です

田井小学校校長 細川真郷

田井地区の皆様のお
おし合せを祈ります

井坂敦實(北条)

水源地
水つくりは
森づくり

齋藤靖夫(筑波)

神郡区長 飯田 忠

六所区長 森田源美

館区長 櫻井 登

漆所区長 杉田進一

小沢区長 沼尻光昭



絵：御手洗竹松(六所地区)

立野区長 鮎川 清

杉ノ木区長 沼尻直次

白井区長 鮎川 洋

大貫区長 糸賀 昇

すそみの田井で
観峯虚心

神郡山房主人(神郡)

迎春

鮎川隆雄(白井)

新年おめでとう

「ごぞいます

安藤邦廣
里山建築研究所

純米酒「つくば道」発売元
肥田酒店(神郡)

029-8667-10182

あけまして
おめでとう「ごぞいます
櫻井菓子店(神郡)

029-8667-12750

謹賀新年
鮮魚・仕出し
なばや商店(神郡)

029-8667-10329

迎春

乗馬クラブ
(株)ツクバハーベストガーデン
029-8667-10783

029-8667-10329

迎春

すそみろくサポーター

029-8669-15550

自然豊かな筑波山麓で、
谷津田の米づくり、里山
の森づくり、
ぜひ、「ご一緒」に！
NPO 法人つくば環境フォーラム

今年もすそみの
仲間たちと
楽しい時を過ごします！
小沢陽子(漆所)

今年もすそみの木で
おいしいスモークチーズ
つくります！
(株)中野

お山があるから
人生おもしろい!!
(有)結エディット

今年も「すそみ」が元気に
なるような話題を探して
発信します。
どうぞよろしく！
すそみろく編集委員会同

今年もおめでと「ごぞいます
今年も筑波山麓の自然を
楽しみたいと思います
出口正義

029-8669-15550

「つくばスタイル」として
すそみでの暮らしを
楽しみましょう

029-8667-11480
(予約制)

大地に生きる
共に生きる
田楽舞☆米☆野菜☆ヒマワリ油
NPO 法人 自然生クラブ
029-8666-2192

謹賀新年
お餅にあきたらエスニック
多国籍創作料理の店
塩梅(あんばい)
029-8667-1480

029-8664-14546

年の始めに「山のくらし」あれこれ



筑波山の恵みに守られてきた「すそみ」のくらし。古くから山で生活してきた、立野にお住まいの皆川松男さんを訪ねました。



地図を囲んで話が盛り上がりました

松男さんは昭和7年のお生まれで、昭和16年に大東亜戦争でお父様を亡くされてから、山師をしていたおじいさんに連れられて子供頃の頃から山仕事を手伝っていたそうです。そのため山の名前や持ち主を自然と覚えたとのこと。今では持ち主でさえ自分の土地の境界が分からず、松男さんに聞きにくるほどだとか。「いやあ、きびしいなんてもんじやないよ」

おじいさんのことを振り返り、何度もう繰り返されています。松男さんの家は農家で、冬は木を伐り薪づくりや炭焼きをしています。当時農家では山の草をとり、牛馬のえさや肥料にしていたので草と草を刈ってきねえと昼はない、と

言われたよ。冬の間は燃料にする枝をとり、ムラヤマやつつじヶ丘あたりまで馬を引いて行って、馬の背の両側に3把ずつ、6把つけて帰ってきたんだ。6把とって一人前と言われたよ」

冬は炭にするため、キリブ(木を伐る人)に頼んで伐った薪をとりに行くのも松男さんの仕事でした。「13、14歳の頃から一人で牛を押し、牛は大きいから8把つけるんだ。『ドンデラ(白滝の下)まで行って、炭にする薪をつけて』と言われてようやく帰ってきたら、また雪がさんさんと降る中、2往復でも3往復でも行かされたよ。ひどかったなや。六所のまわりはほとんどクヌギ山で、ゴルフ場の辺りは松山だったな。昔この辺はクヌギ山と松山ばかりだったんだ。今みたいに山桜なんてほとんどなかったよ」

炭焼きの材料は主にクヌギで、秋から田植え頃まで焼いていたとのこと。屋敷の敷地内に半球型が特徴の茨城窯と呼ばれる、内部の直径が6尺、高さ3尺、外周に厚さ1尺ほどの土を突き固めてつくった炭窯が3つ並んでいたそうです。中に長さ尺8寸の薪を立てて詰め、上の空洞にはナギ(小枝)を横に入れ、一段低い

火口に火を付け一昼夜半、反対側の煙突から出る煙の色と匂いで炭のでき上がりが分かるとか。1俵は4貫目(約15キロ)。一窯で炭が20俵できたり、1俵200〜300円、終わりは500円くらいで売れたとか。「出来た炭を5〜7俵木車輪のリヤカーにつけて、でこぼこ道を北条まで運んだんだ。配達先が分からなくて苦労したな」

質の良い山麓の炭は、東京の料亭からも注文があったのだとか。松男さんの家では昭和38年頃まで炭焼きをしていました。 「本当に貧乏だったよ、まあお話のようだよな、今から思えば…。でも戦後物のない時代に米と木だけはないやあきびしいじいさまに育てられた。今思えば一人前にしてもらったから良かったかなと思うよ」

ふと横にいた奥様を振り返り「この人が来てくれたから家が建ったんだ」と笑う松男さん。折りしも取材前日はいい夫婦の日、ごちそうさまでした！本年も山とともに「すそみろく」をよろしくお願います。松本真朋(里山建築研究所)



皆川さんご夫妻の笑顔が素敵でした