

筑波山へようこそ!

筑波山ケーブルカー・ロープウェイ
029-866-0611

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2号(平成19年2月2日) 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内)

昭和8年生れの杉田さんは、数年前までは現役でした。木の魅力に次第に引かれ、巨木を切る空師の仕事もするようになり、作業場にはいまも、チェーンソーが何台も。両腕を広げたより大きなものも一人で扱うこととです。

元山もとやまは、山に入り、木を切る職人のこと。筑波山麓には古くから農を営みながら、冬場に山で木を切り出す元山が多くいました。杉田房雄さんが、元山の仕事を始めたのは18歳。「そのころは山と関わっていた人が多かったから、自然に木を切る仕事に就きましたよ。」



けやきに登って作業中

木を切る名人として知られる元山・杉田房雄さん(白井)は、山に入り、木を切る職人のこと。筑波山麓には古くから農を営みながら、冬場に山で木を切り出す元山が多くいました。杉田房雄さんが、元山の仕事を始めたのは18歳。「そのころは山と関わっていた人が多かったから、自然に木を切る仕事に就きましたよ。」

「チェーンソーになったのは30年くらい前。それまでは手で引くのこぎりです。」

作業場の壁には、記念ののこぎりが飾られています。目立てといつて、のこぎりの刃も自分で研いだそつです。

木を切る前に、まず塩とお神酒で浄めます。そして、木の太さや高さ、枝ぶりなど見て、何回に分け、どの方向に倒すかなどを決めてから切り始めます。木に登るときはカンジキという爪を足に付け、胴綱と呼ぶ命綱で木と体をつなぎ、作業します。

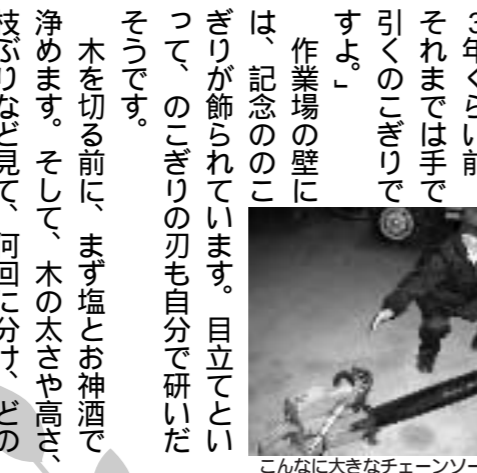
巨木を切るときは、後で建築材として使うため、倒すときに傷つかないうち慎重に切ります。ロープで木を結わえ、木を倒す方向に「受け口」という切り込みを入れ、反対側から少しずつ切っていく、ロープでたぐりながら、倒す方向に木を向けていく。その微妙な加減は、長年の経験

「チェーンソーになったのは30年くらい前。それまでは手で引くのこぎりです。」

作業場の壁には、記念ののこぎりが飾られています。目立てといつて、のこぎりの刃も自分で研いだそつです。

木を切る前に、まず塩とお神酒で浄めます。そして、木の太さや高さ、枝ぶりなど見て、何回に分け、どの方向に倒すかなどを決めてから切り始めます。木に登るときはカンジキという爪を足に付け、胴綱と呼ぶ命綱で木と体をつなぎ、作業します。

巨木を切るときは、後で建築材として使うため、倒すときに傷つかないうち慎重に切ります。ロープで木を結わえ、木を倒す方向に「受け口」という切り込みを入れ、反対側から少しずつ切っていく、ロープでたぐりながら、倒す方向に木を向けていく。その微妙な加減は、長年の経験



「チェーンソーになったのは30年くらい前。それまでは手で引くのこぎりです。」

作業場の壁には、記念ののこぎりが飾られています。目立てといつて、のこぎりの刃も自分で研いだそつです。

木を切る前に、まず塩とお神酒で浄めます。そして、木の太さや高さ、枝ぶりなど見て、何回に分け、どの方向に倒すかなどを決めてから切り始めます。木に登るときはカンジキという爪を足に付け、胴綱と呼ぶ命綱で木と体をつなぎ、作業します。

巨木を切るときは、後で建築材として使うため、倒すときに傷つかないうち慎重に切ります。ロープで木を結わえ、木を倒す方向に「受け口」という切り込みを入れ、反対側から少しずつ切っていく、ロープでたぐりながら、倒す方向に木を向けていく。その微妙な加減は、長年の経験



8年前から、総合学習の一環として始まった炭焼き。4年生が年に数回、竹炭や飾り炭を制作。田井の自然素材で作った炭を利用して、田井の自然を守る様々な効果があることを学び、実践している。地域を見つめ、守ることによって子供たちの豊かな心を育てている。

杉田さんは、関東一円から遠く東北まで依頼を受けて巨木を切り出したそつです。また、木を切る時期は「寒切り」と言っており、普通は秋から春の彼岸まで。木が水を吸い上げる3月以降に切った木は、後で虫に食われて「ぼこぼこ」になってしまうこと。

今では元山は筑波では少なくなりましたが、山で仕事をし、木とつきあってきた杉田さんの話は、地域の子どもたちに伝えたいものです。

自然を守る田井小の炭焼き

杉田さんは、関東一円から遠く東北まで依頼を受けて巨木を切り出したそつです。また、木を切る時期は「寒切り」と言っており、普通は秋から春の彼岸まで。木が水を吸い上げる3月以降に切った木は、後で虫に食われて「ぼこぼこ」になってしまうこと。

今では元山は筑波では少なくなりましたが、山で仕事をし、木とつきあってきた杉田さんの話は、地域の子どもたちに伝えたいものです。

自然を守る田井小の炭焼き

セリのキッシュ

材料(22cmのタルト型1個分)

- セリ 1束(40g位)
- えび(大きめのもの) 1尾
- プチトマト 10個
- 冷凍パイシート 2枚(バター100%のもの)
- ゴーダーチーズ 35g
- エメンタルチーズ 35g

卵液(卵1個、牛乳100cc、生クリーム100cc、薄力粉20g、塩こしょう少々)

作り方

パイシートは自然解凍し、タルト型よりひとまわり大きめに伸ばして、型に敷き込んでおきます。余分な生地は切り落としておきます。

えびは背わたを取り、殻をむいて白ワイン大さじ1をかけ、塩、こしょうを少々ふりかけておきます。大きいものは半分に切っておきます。

セリは洗って3cm位に切っておきます。チーズはすりおろして合わせておきます。ボールに卵を割りほぐし、生クリーム、牛乳、粉、調味料を加えて混ぜます。パイ生地を敷いた型にえび、セリ、プチトマトをのせ、チーズを広げて、上から卵液を流し込みます。

230度のオーブンで10分焼いた後、200度で20分焼き上げます。

春の七草の筆頭にあげられているセリは、「枕草子」や「万葉集」にも、野のセリを摘んで愛する人に贈るといふ話や歌が載せられています。今もお正月の七草がゆに入れたり、

地元で採れる食材を、今までとはちよつと違った角度から見直してみましよう。今回は今が旬の「セリ」です。

すそみ点滅交差点

春の香りを楽しむセリのキッシュ



おひたしや和え物など、春の香りを楽しむ野草として親しまれています。今回は、ふもとを流れる小川で、15cmほどに伸びたセリを摘んで、キッシュを焼いてみました。キッシュはもともとフランスで生れた焼菓子ですが、中に入れる具を工夫すると、ワインやビールにもよく合うおもてなし料理になります。焼きたてを切り分け、セリの香りと歯ざわりを楽しみながら、野の味をたっぷりといただきますよ。

編集を終えて.....

かつては人々の暮らしにもあった筑波山麓の森林も様変わりしています。「すそみ」の豊かな自然、美しい景観、歴史や文化を伝え守り育てるために、「すそみろく」を編集しています。まだまだ知らない「すそみ」の魅力がいっぱい! 皆様の情報やご意見、ご感想を編集部にお寄せ下さい。

「すそみろく」は都市と農村をむすぶ結びゆくプロジェクトの一環として三井物産環境基金から一部助成をいただいています。



すそみスケッチ

茅葺きを祝う「くしまつり」

「茅葺きなんて珍しいねえ」「昔はこうやってやっただけなだけなあ」といふような声。大きなかご袋を手に持ち、近所の人が集まってきた。六所の空き家となった古民家は、ここに惚れ込んだ都市住民を迎え、今よみがえるつとして。空がぼつかり見えていた茅葺き屋根は、筑波茅手によって葺き替えられ、その完成を祝い、くしまつりが行われた。

里山建築研究所 上野弥智代

すそみサポーター

敬称略

つくば市小沢	小沢区長	石田助一郎
つくば市神郡	神郡区長	櫻井誠
つくば市神郡		飯田一男
つくば市神郡		石井博子
つくば市神郡	肥田酒店	肥田久子
つくば市白井	白井区長	鮎川勇一
つくば市白井	前白井区長	鮎川勇一
つくば市白井	立野区長	鮎川清
つくば市白井		菊地つよい
つくば市白井	森の文化草木染伝承者	筑波ふれあいの里
つくば市白井		齋藤靖夫
つくば市筑波		出口正義
つくば市西根	筑波大学教授	

他2名の方から 協賛をいただいています。

協賛会員「すそみサポーター」募集中! 一口30000円

デザイン:小沢陽子(漆所地区)

私たちが応援しています!