

すそみ点滅交差点

春來のひと味
草餅を手作りで



「わあ、たくさん摘んだはずのヨモギが半分になってしまいましたね」。草餅を美しい若草色に仕上げるため、摘んだヨモギの枯れた葉や土を取り除くと、だいたい半量ぐらいになるそうです。草餅は上新粉とヨモギを混ぜてこねあわせて作る素朴なお菓子です。出来たてをきな粉をたっぷりとかけていただきます。みなさんも春來のひと味を作ってみてください。
上野節子(小沢地区)



田んぼの土手でヨモギを摘みました

筑波山麓のすそみの里にも早春がやってきました。田んぼの畦道を歩いてみると、タンポポにフキノトウ、セリやヨモギなどが顔を出しています。古くからヨモギはひな祭りのひしもちを作るのにも欠かせないもので、草餅や草だんごに使われ「もちぐさ」とも呼ばれています。今回は春の香りいっぱいヨモギを摘んで、草餅を作りたいと思い、地元のお母さんに教えてもらいました。

草餅の作り方

1. 上新粉を熱湯でこね、手で指の形がつくようにちぎり蒸し器に入れて20〜30分蒸す。
2. ヨモギはきれいに洗って重曹を少々入れてゆでる
3. ヨモギを水でさらした後、包丁で細かくたたき、すりばちの中ですりつぶす。
4. 蒸した上新粉とあわせ、よくこね合わせてから丸める。食べる時にきな粉をかける。



普門寺のお遍路さん

神郡の普門寺には、毎年4月3日にお遍路さんがやってきました。30人くらいは見えるでしょうか。参道の桜が満開の頃です。並木の下を歩くお坊様、白装束のお遍路さんたちの姿は一幅の絵のような光景です。

巡拝は、市内松塚の東福寺が江戸時代より行っている由緒あるものです。3月30日から4月8日までの10日間に、四国八十八ヶ所にならって「東福寺桜川八十八ヶ所」を巡拝します。当日、お遍路さんの到着は、10時半過ぎの予定。参拝後は、地区の皆さんの心のこもったお接待が行われます。たくさんのお菓子、手作りの料理がふるまわれます。

東福寺の皆様はお礼にご詠歌となえて下さり、ありがたいお米とお札を置いていってください。

神郡地区に限りません。お接待や見学希望の方は、どなたでもできますので、ぜひ参加してください。

遮那ひろみ(神郡地区)



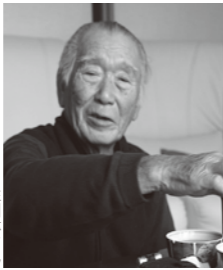
満開の桜のなかを歩くお遍路さん

藍染め18年、紺屋のお仕事つれづれに

白井の鮭川林さん

江戸時代の北条、真壁など筑波山麓一帯は真綿で繁栄しました。街周辺では、問屋、紺屋、機織など様々な商いが行われました。藍染めは真綿になくはならないものでした。

木綿の着物や野良着を染めるのに欠かせない藍。今回は山麓で昭和45年頃まで紺屋をしていた白井の鮭川林さん(85歳)を訪ねました。真壁で生まれ育った



生まれ育った林さん。江戸時代からつづく白井の紺屋に27歳で婿養子に入り、以

来18年、看板を下ろすまでの間「藍染め」の仕事をされていたそうです。藍染の基本となるのは、藍草を栽培し、染料の原料となる藍玉をつくること。「藍染は、藍玉をつくるのが一番大切なんだな、それがうまくできたら失敗しない」と語る林さん。まずはその肝心の藍玉づくりの工程から伺いました。

●藍玉づくり

- ・種まき(春)―芽が出たら田植えのように2〜3本ずつ定植する
- ・収穫、乾燥(夏)―根元を縛って竿に干して乾燥させる
- ・発酵(9月頃)

乾燥した藍草を2〜3cm程に切り、作業小屋の中で山積みにし、少しずつ水をかけては返しながら50〜60℃を保つように発酵させる。(2〜3ヶ月この作業を繰り返す)型抜き(11月頃)―十分に発酵させた藍を杵と臼でついてつぶし、それを一升枡より少し大きめの箱につめ型抜きすると、1貫目約4kgの藍玉ができる。積んで乾燥させた藍玉は半分くらいの重さになる。こうして出来上がった藍玉は何年も保存がきくので、必要に応じて蔵から出し使います。原料が出来たら次は「染め」。

●藍染め

ここで登場するのが藍甕。甕は陶製で、土間に一段高く盛った土に、1坪あたり甕4本が1組となるようすっぽり埋め込まれています。鮭川さん宅の作業場には10組の藍甕が、儀良く並んでいたそうです。藍玉を砕いて粉にし、藍甕に入れる(1甕に藍玉4個)。甕の半分くらい水を入れ、フスマ(小麦の皮

●編集を終えて……

日々、様々な暮らしや活動が続く筑波山麓。その中でもとりわけ素敵な春の「すそみ」にお出かけください。

すそみサポーター

敬称略

つくば市筑波	筑波山神社
つくば市神郡	榎戸和夫
つくば市神郡	肥田久子
つくば市神郡	普門寺
つくば市神郡	桜水会(豊浦)
筑波大学	出口正義
つくば市小田 (有)武平ファーム	大曽根京子
東京都	石井香子

※協賛会員「すそみサポーター」募集中心！ 1口3000円

この度の震災で被害に遭われた方々に心よりお見舞い申し上げます。この「すそみろく」第19号は3月10日時点で編集したものを印刷してお届けしております。

デザイン・小沢陽子(漆所地区)



私たちが応援しています!

第19号

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19号(平成23年3月25日)
発行・すそみろく編集委員会

TEL029-866-1122(田井の里地域づくり愛好会・森田)
TEL029-863-5151(NPO法人つくば環境フォーラム・田中)



の注文がほとんどだったとのこと。
藍染めは、繊維の締まりを丈夫にするだけでなく、防虫・消臭、紫外線を遮る効果などもあります。また、濃紺、浅黄色、水浅黄など、同じ藍でも染めの回数で色の濃淡が変わり、

筑波山麓農業体験ワークショップ

筑波山麓で安心・安全な野菜をつくらう！ 種まきからはじめる切干し大根づくり

筑波山麓で使っていない田畑を農業体験の場にしよう、つくば市主催の、農業体験ワークショップが開催されました。

田井地区は、筑波山のふもとに位置して「北条米」の米所として有名ですが、ほとんどの農家は田んぼ以外にも、畑や山林を所有しています。近年、田井地区の農業は縮小傾向で、収益性の低い畑は、作付けしない遊休農地になりがちです。そこでつくば市農業課が中心となって農地の活用をめざす農業体験ワークショップ



折々の季節の野菜も収穫しました

洗う度に色が冴えてくるのだそうです。お話を伺っていると、山麓の四季折々の景色に映えるジャパンブルーが目につかぶようでした。

松本真朋(里山建築研究所)



切った大根を並べて干します



おおきな大根がとれました！

さんの畑で9月から毎月1回、計5回にわたり農業体験が行われました。今年度の夏は猛暑で畑がカラカラになってしまい、予定していた大根の種まきが遅れ、心配しましたが、その後すくすくと育って12月には立派な大根となりました。今回の農業体験ワークショップは大根を収穫しておしまいではなく、切干し大根作りまでを体験しました。切干し大根

が企画されました。今回、農業指導を担当したのが白井在住の農家、松本清司さんご夫妻。松本

きじりひとひかるすそみ食のブランド 日本酒「つくば道」と日本茶「神郡茶」

純米酒「つくば道」はいかが
店主とのなげない会話が楽しく、買い物をした後に心がほっこりと暖かくなる。すそみには、そんなお店がまだ健在です。

神郡の肥田酒店は、百年以上の歴史を持つお店。店主の肥田久子さんがお嫁にきた頃は、ビンなど持参のお客に楯で計ってお酒を売っていたとか。才色兼備の久子さんは、昭和61年頃に商工会婦人部長をされておられ、その頃つくば道が日本の道百選に選ばれました。そこで久子さんは醸造元とアイデアを出しあって新しいお酒を開発。それが今、肥田酒店限定販売の純米酒「つくば道」。くせのないまろやかな味と定評の「つくば道」。ラベルは久子さんのデザイン



「つくば道」と店主の肥田久子さん

ン、自らの書というのは驚きです。つくば道という文字は、筑波山の姿と重なる優しい穏やかな印象です。一升瓶の方には、筑波山とつくば道を描いた久子さんの水墨画も描かれています。

つくばを心から大切に思う、そんな思いが生み出したお酒に出会うことができました。値段は四号瓶1050円、一升瓶2037円。(肥田酒店02918670182)

遮那ひろみ(神郡地区)

神郡産「深心茶」をどうぞ

土作りから茶葉の育成まで研究を重ねながら神郡産やぶきた茶を生産している榎戸和夫さん。お茶作りを始めて8年、苗の購入・栽培方法・加工先選びなどすべて手探りで始まり、4年の歳月を費やしたそうです。農薬を少なくするための土作りはワラ・植木のチップ・肥料等を混ぜて半年かけての堆肥作りが欠かせないとおっしゃいます。茶木の管理、茶摘みの作業等さまざまに苦勞を乗

深心し茶を手にする榎戸さんご夫妻



り越えて、販売までこぎつけました。神郡の土地は土質が良く、茶葉は厚いので、昨今健康に良いと話題の深心し茶が合っているとの事。やわらかで上品な香りと深い味わいのお茶です。常時、筑波農産物直売所で販売しています。100g 600円〜700円。(問合せは榎田さんまで029186713835)

石井博子(神郡地区)

つくば道を花で飾りましょう

苗づくり、草取りなどのボランティアを募集します。赤、白、ピンクの3色の花で描く絵のデザインも募集中です。連絡先は0291866611860 鮎川和行さんまで

するワークショップとなりました。農業体験ワークショップは来年度も引き続き開催される予定です。皆さんも筑波山麓で農業を体験してみませんか？

安藤慧(里山建築研究所)

「ドンデラ」のお堂跡を発見！

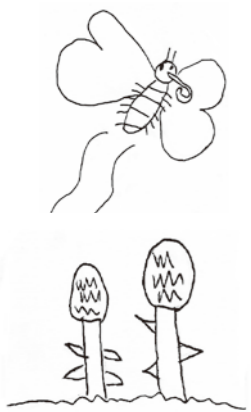
「すそみろく」前号の炭焼き記事にある「ドンデラ(白滝の下)」という文字にピーツ！とこられた郷土歴史家の井坂敦実先生より、「白滝の下にもドンデラがあるとは知らなかった、ぜひ案内してほしい」と依頼を受けました。「ドンデラ」というのは「ドウダイラ」がなまった呼び方で、かつてお寺やお堂があった場所だそうです。

さっそくお話をうかがった皆川松男さんの案内で、井坂先生と現地を確認。皆川さんによると、戦後は「ドンデラ開墾」と言って、その辺りを耕し畑にしたそうですが、現在はすっかり荒れた藪です。その中に忽然と姿を消した井坂先生、「見つけたよ！見てごらん、ここ石垣！」。先生曰く、「この石垣の積み方はちよつと気に入らない」のだそうですが、「小さなお堂があったことは間違いないだろう」とのことです。「すそみろく」の記事がきっかけで見つかったお堂跡、地域の歴史がちよつとずつ紐解かれていくように感じました。

松本真朋(里山建築研究所)

インフォメーション

- 田井ミュージアム「春の芸術祭」
4月29日(金・祝)〜5月5日(木・祝)
田井ミュージアム(つくば市神郡54)
ダンス公演、神郡ミステリーツアー、コンサート、研究会、草木染展など盛りだくさんの企画を予定しています。期間中カフェ・ソレイユ営業。
- 「問」NPO法人自然生クラブ
029186612192
- 田楽の集い「田植え」
5月15日(日) 10時〜15時/大雨中止
山の神の谷津田(つくば市神郡2336)
参加費大人1000円、学生・障害のある方500円(昼食代込) / 谷津田で紙マルチによる黒米や赤米などの手植え。お昼に田楽舞いもあります
- 「問」NPO法人つくば環境フォーラム
0291866315151
- 和綿の種ゆずります。
わた部/連絡先029186711086



絵：瀬尾千春(田井小学校4年)