

小さなそば打ち名人

白井に住む鮭川沙羅ちゃん(すけがわら)は9歳、小学校3年生です。

沙羅ちゃんの特技は、ヒップホップのダンスと、そば打ちです。すらりとしたきれいな体型から、ダンスの方は納得しましたが、そば打ちとは珍しいので理由を尋ねてみました。「おじいちゃんが打ってくれるおそばはおいしいし、一緒にしていると楽しいから」と、ちよつとはにかみながら答えてくれました。幼稚園の頃から、おじいちゃんのそば打ちを手伝い、「小さな師匠」と呼ばれています。

祖父の鮭川隆雄さん(59)は、沙羅ちゃんの師匠で、そば打ち歴15年。かつて土浦の農協(JA)に勤務している頃、転作でそばの栽培をすることになったのが、そば打ちを始めたいきっかけです。「その場でそばを打ってたくさんの人に食べてもらいたい。そばを広めていきたい」。そばの愛好家が増えると、地域全体が潤うだろうと、鮭川さんは考えたそうです。自らも師匠のもとで、そば打ちの技法を学びました。そば打ちは、木鉢から始まり、延し、包丁と複雑な工程が続きます。沙羅ちゃんの得意なのは、一番難しいような包丁だそうです。

※「すそみろく」は全労済地域貢献助成事業『都市と農村を結ぶ「すそみの森」づくり』の一環として一部助成をいただ



ふたりのそば打ち名人です!

「筑波山麓秋祭り」では、会期中の土・日・祝日、二人の名人の手ほどきを受けながら、そば打ち体験が出来ます。香りよい新そばも何とか間に合いそうです。

上野節子(小沢地区)

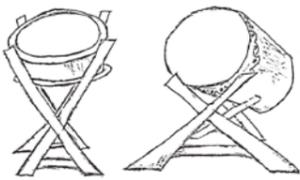
白井に伝わる祭り太鼓

筑波山麓秋祭り、神郡と白井の太鼓演奏(8日・9日)が披露されます。

白井地区の太鼓は毎年7月の第3土日の「おかがり」、それに続いて八坂神社祭礼で行われます。これに向けて子どもたちも、地元青年部の指導のもと、2週間の間、夜に白井児童館に集まり太鼓の練習をします。白井の祭ばやしはもともと大太鼓一つと小太鼓一つ、笛や鉦はありません。素朴だけど聴き応え、味があると思うのは、地元びいきのせい?

練習するのは、2曲。ばかばやしとさんぎりです。ばかばやしは太鼓の入門編といったところで、簡単なように聞こえますが、まず最初はともに音が出ません。太鼓をたたくばちが、太鼓に跳ね返され、力んでいると音が濁ってしまいます。何日かたち、手にママができる頃、音が澄んできてリズムも覚え、楽しくなつてきます。さんぎりは、この周辺の集落各地に伝わっていた代表的な祭ばやしで、地域によって微妙に味わいが違います。これを会得するのもなかなかたいへん。でも覚えてくると、体から湧き出すリズムに乗り、小太鼓とのハーモニーが爽やかな気分させてくれます。

かつて腕を鳴らした白井の先達によると、当時の青年団員は、皆百姓をしていたから雨で田畑に出られないときは、四季を問わず、茅葺屋根のぎょう屋(今の児童館)に集まり、太鼓をたたいていたとのこと。そしてここ白井のさんぎり、最もよく昔のさんぎりの姿を残しているとのこと。この機会に、腕前を披露しますので、ぜひ聴いてみて下さい。



絵: 桜井智史(田井小学校6年)

鮭川忠市(白井地区)

11月8日(土)午後5時 瓦の灯りプロムナード 田井の瓦屋さん子どもたち

第23回国民文化祭・いばらき2008の特別プロジェクト、「筑波山麓秋祭り」が11月1日(土)〜9日(日)に開かれます。すそみの田井地区でも様々なイベントが企画されています。

「筑波山麓秋祭り」で、神郡付近のつくば道を照らす「瓦の灯りプロムナード」が、今年も行われます。瓦で作った約150基の灯りが、趣のあるつくば道の神郡街道の両側に並べられます。日が落ちて外が暗くなると、その灯りは普段とは違う幻想的な世界を創りだします。

この瓦を焼いているのが、創業120年の歴史がある神郡の桜井瓦店。3代目店主の桜井崇さん(71)にお話を伺いました。



桜井崇さん 桜井瓦店。3代目店主の桜井崇さん(71)にお話を伺いました。

山から流れ出して逆川沿いに堆積した土は、瓦作りに適していたそう。ここ田井地区は昔から瓦作りが盛んな土地でした。一時期は、田井地区だけで4軒もの瓦店があつて繁盛していたそうです。とつてきた土を機械で砕き、機械のなかを真空にして粘土状にします。それを瓦の大きさに切つて、瓦



窯の前で説明して下さる桜井さん(左)

の形にプレスし、3日間干します。1000度から1020度までの温度で約25時間かけて焼き、生ガスで燻すと、いぶし瓦ができあがります。気候によって、焼く時間や温度、ガスの種類まで、加減しなくてはならないという、手間のかかるたいへんな仕事だそうです。

瓦は、飛鳥時代に中国から伝来しました。江戸時代には、たび重なる大火の被害を抑えるため、瓦屋根が広まりました。しかし、現在はハウスメーカーの家が多くなり、瓦の需要も減ってきています。耐久性、防音性に優れた瓦ですが、その重さが敬遠されているそうです。「小学生の頃から店の手伝いをしてきたから

編集を終えて..... 今年の秋祭りは益々パワーアップです。筑波山麓がどどんきにぎやかに、元気になるうれしいですね。地元の方々と来訪する方々の様々な出会い・交流が繰りひろげられることを楽しみにしています。



すそみサポーター 敬称略

つくば市神郡	普門寺	029-867-0185
つくば市白井	鮭川忠市	
つくば市白井	森田源美	
つくば市白井	榎田智司	
つくば市白井	稲葉誠二	
つくば市天久保	結工デイツト	029-869-5550
東京都豊島区	田中邦彦	

※協賛会員「すそみサポーター」募集中! 一口3000円

デザイン・小沢陽子(漆所地区)



私たちが応援してます!

瓦を焼くことが減ってきたのはさみしいな」と崇さん。「窯を開ける時、今でも心躍るんだから、やっぱり瓦作りが好きなんだな」とほほ笑む桜井さん。

この催しも今年で3年目。田井小学校の子どもたちと、地元の方たちが、この瓦の灯りを製作します。型抜きした土が乾かないうちに、思い思いの形をくり抜きます。それを干してから焼いて、3枚を組み合わせて、内部に照明を入れ完成です。瓦にくり抜かれた窓から漏れる光は柔らかく、どこか懐かしさを感じさせてくれます。瓦の灯りを製作する小学生、地元の方々、瓦を焼く桜井さん。みんなの思いが重なって、今年もプロムナードの灯りが、午後5時より訪れる方々を迎えます。温かな光が包み込む散歩道にどうぞお出かけください。 小沢陽子(漆所地区)



神郡瓦造形研究会の指導で製作に励む田井小の子どもたち



筑波山麓秋祭り 特集号

筑波山の山麓一帯を「すそみ」と名づけました
第9号(平成20年10月10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)

