

夏の渓谷に 秋の柿渋 残したい世屋の恵み

8月5日(土)に「世屋川の探検～龍ヶ壺をめざして～」が行われました。龍ヶ壺はまさに世屋地区の「秘境」!!その探検の報告です。

京丹後市 芝原 淳

普段、何気なく通りすぎている橋、ここが今回の活動の場だった。今回の企画を知った時でさえ、「あの橋、あの谷、そんなに魅力的だったのだろうか??」と思うほど、気にも留めたことも無い場所であった。活動は、午前中にほとんど終わる短時間の企画であったが、世屋の自然の魅力を満喫できる、充実した活動であった。

朝、世屋地区公民館に集合し、皆それぞれに沢に入る準備をした。目指す橋まではさほどの距離も無いので、準備運動がてら皆で歩いて橋へ向かった。小一時間で橋に着いたのだが、30mほどの何の変哲も無い

橋であった。しかし、川を見下ろすと、「深い」。橋から山手は切り立った崖に草

木が生い茂った美しい谷。早速、谷底まで降りた。樹々が乗り出し、水が滴り落ちる崖は、壁のように目の前にそびえ、その上に空が小さかった。川幅は4、5mほどで非常に狭く、勢いよく水が流れていた。こんな小さな川がこのような崖を刻むのだから、時と水の流れが持つ力は本当に計り知れないものである。川沿いにはギボウシ、ウワバミソウなどが涼しそうに茂り、覆いかぶさる頭上の樹々の葉は昼の光に透けていた。圧迫するような谷ではあるが、本当に気持ちの良い谷

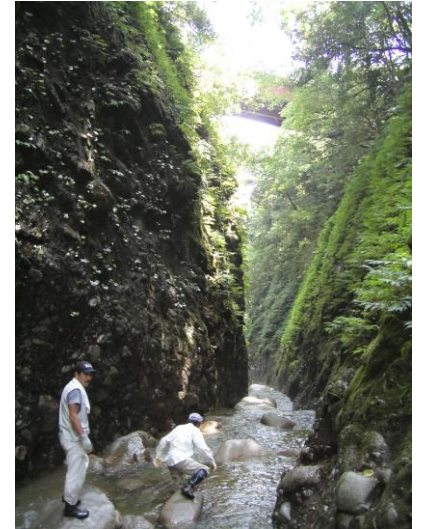
であった。

話によると、この川には龍が棲んでおり、上流部の龍ヶ壺(りゅうがつぼ)から龍が天に舞昇ったという。このような話ができて不思議はないと感じた。

今回の活動を通じ、改めて世屋の

自然の素晴らしさを体感した。日本海気候の山間地の厳しい自然を活かし共に生きる知恵・伝統、その中で創られてきた景観。世屋地区は、文化的にも景観的にも魅力的な場所である。都市部の方には是非この自然・文化の素晴らしさを体験し、地域に息づく知恵を知り、その維持・保全の意義を感じてほしいと思う。また、地域の方には、自然と自分たちの生活の相互関係により形成された景観、文化の魅力に気づいてほしいと思う。

午前だけの企画ではあったが、充実した日を過ごせたことに感謝する。企画の方が本当にありがとうございました。



9月3日（日）に「柿をめぐる地域文化を学ぶワークショップ」が行われました。先人の知恵、柿渋づくりを学びました。今回が初参加の梅田さんと一井さんによるイベント報告と感想です。一井さんは、現在大阪の大学生ですが、小学生の頃に家族で上世屋に住んでいた経験があるそうです。

京丹後市 梅田友紀

今回、初めて里山ネットワーク世谷のイベントへ参加しました。

当日は、青空が広がり気持ちよく晴れた一日でした。

昔から上世谷に伝わる柿渋づくりを上世屋に住んでおられる小川達雄さん千鶴子さんご夫婦に教わりました。

まず、千鶴子さんと渋柿を“ぶーたん”の近くの柿の木に取りに行きました。その柿の木は川沿いにあり、3m以上はある立派なものでした。側の草むらの中で蛇を見つけ、マムシでないかどうか心配したりもしましたが、普段家の近くでは見かけなくなったアゲハチヨウの姿も見られ嬉しくなりました。

はさみ竹とはしごを使って、そして、木登りの得意な参加者が木に登って、相談しながら必要な分だけ渋柿を取りました。

柿に含まれるタンニンとその他の成分のバランスが一番いいこの時期（9月3日くらいまで）が、柿渋をつくるために適した時期なのだそうです。

渋柿を取り終えた後、“ぶーたん”に戻り、柿のヘタ



取り作業をしました。ビニール糸をヘタと実の間に巻きつけて、糸をひっぱり、実からヘタを外し取りました。昔はこの糸も、地元でとれる藤糸を使っていたそうです。

ヘタを取る時、包丁ではなく糸を使うことで、実を無駄にすることなくヘタを取り除くことができるということを知り、ここでもまた生活の知恵に「なるほど…」と感心させられました。

ヘタを取った渋柿を木槌でたたき碎き、壺へ入れ、入れた渋柿が浸るくらいまで水を入れ、3日ほど置き、布で濾すと柿渋の出来上がりです。

今日は壺の中に仕込むまでの作業を行いました。

昼食後、すでに用意をしてもらっていた柿渋を使って、“はりこ”づくり（「ぶーたん」の屋根裏にしまわれていたという籠の補強）と染色を楽しみました。

柿渋の独特のにおいに慣れるまで少し時間が必要でしたが、出来上がりを想像しながら時間を忘れて作業に没頭しました。

籠の穴のあいた所に柿渋を塗り、適当な大きさに切った紙（古い障子紙など）を貼りつけ、布などで押さえると、籠の補修ができ、これを繰り返すことで籠の補強にもなるそうです。塗られた柿渋の色は時間と共に濃く変化し、味わいのある籠となります。

三橋先生がおっしゃっておられた「“はりこ”づくりは単にモノを繰り返し使うだけでなく、繰り返し使うことでそのモノの価値を高めることのできるリサイクルの方法である」ということを実感しました。

また、柿渋づくり、“はりこ”づくりをすることは自



分の役割りであったと、淡々とつくり方を教えてくださる千鶴子さんの『当たり前のことをしている』という姿がとても印象的でした。

私にも出来るかもしれない！来年はぜひ、家の渋柿を使って柿渋づくりに挑戦してみたいと思いました。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

関西学院大学 一井恵

9月3日、柿渋づくりに参加しました。恥ずかしながら、私は『柿渋』というものを知らなかったので、参加する前から「柿渋ってどんなものだろう」と思って楽しみにしていました。

「ぶーたん」に集合し、まず、講師である小川千鶴子さんに柿のヘタの取り方や柿のつぶし方などを、見本を見せてもらいながら説明していただきました。そのあと、実際に柿渋づくりに使用する柿をみんなで取りに行きました。長い竹竿を使って高いところの柿を取りました。私も挑戦しましたが、なかなかうまく枝に引っ掛けて取ることができませんでした。男性陣は木に登ってたくさん柿の実を落としてくれました。柿渋に使用される渋柿は、普段食べている柿よりもずいぶん小さく、色も緑色のものでした。その後、ぶーたんに戻り柿渋づくり。ヘタを取るの思ったより力がいって、コツもかなり必要で、私は千鶴子さんのようにうまくできませんでした。とても難しかったです。

お昼ごはんを食べたあとは、既成の柿渋を使って、はりこの製作を行ないました。私は柿渋の茶色？赤？っぽい色に驚きました。赤い柿を使ったわけでも、水以外の何かを入れたわけでもないのに、自然にあんな色になるんですね。発酵させているため、匂いも銀杏のようなきつい匂いがしましたが、だんだんその匂いにも慣れてきて、気づいたら夢中で紙をいっぱい貼っていました。どれも1つ1つ違うものに仕上がって、とても味わいがありました。これから何十年かかかって色が馴染んでいくというのは、とても楽しみです。



今回参加して、昔の人の知恵に改めて感心するとともに、これらの技術が伝承されずだんだん減っていくのはとても寂しくもったいないことだと強く感じました。今回のワークショップのように、若い人やなじみのない人にも知ってもらったり体験してもらえらる機会が増えれば良いなと思いました。

個人的には、12年ぶりに小川達雄さん千鶴子さんご夫婦にお会いできたこともすごく嬉しかったです。



←持ち帰った柿渋染めの手ぬぐいです。どんな模様に染まっているか紐をほどく時ワクワクしました。お話にもあったように、濃く染まっているところは固く丈夫になっていました。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

京都府立大学人間環境科学研究科 藤井咲紀

今回の柿渋づくり講習会では、地域の人々が講師になり、博物館の陳列品観覧とは違う、ライブな地域文化の学習&体験をしてもらえるようにと準備してきました。当日は多くの人に新鮮な体験だったと言って頂きとてもうれしく思っています。参加者の皆さん、ありがとうございました。

♪♪♪ お知らせ ♪♪♪

9月30日(土)に「棚田の稲刈り&集落のお手伝い」を行います。

今年の5月に田植えをした上世屋の棚田での稲刈り&はさ掛けをします。収穫できた無農薬米(コシヒカリ)は後日宅急便で送られますのでお楽しみに! お昼は世屋の食材を使ったお弁当をいただきます。また、午後からは村仕事のお手伝いをします。

●タイムスケジュール(天候によって変更される可能性がありますのでご了承下さい)

9時~12時 稲刈りとはさ掛け

12時~13時 昼食 ぶーたんにて

13時~15時 村仕事

●集合場所: 午前9時 ぶーたん(上世屋バス停そば)

●準備するもの: 水筒、雨具、長靴、タオル、軍手

●服装: 長袖、長ズボン、帽子

●参加費: 2,800円(会員)、3,000円(非会員)(弁当代+お土産代+送料含む)

お土産の選択

①『無農薬米2kg+送料』

②『無農薬米1kg+(昨年収穫した)米から造ったお酢360ml+送料』

●募集人数: 30人

●問い合わせ・申し込み先: 事務局(飯尾醸造内)の秋山(電話:0772-25-0015、FAX:0772-25-1414、e-mail:kura@iio-jozo.co.jp)

★締め切り★9月25日(月)

♪ 11月4日(土)に「里山の暮らし~薪づくり~」を行います。

●タイムスケジュール

9時30分 薪づくりの説明

10時~11時30分 木の伐採

11時45分~12時 運搬

12時~13時 昼食

13時~15時 薪づくり ぶーたんにて

●集合場所: 午前9時30分 ぶーたん(上世屋バス停そば)

●服装: 山作業の服装、長靴、軍手、タオル

●参加費: 1,000円(会員)、1,200円(非会員)(昼食+資料代を含む)

●問い合わせ: 前野(電話:0772-46-2534)

●申し込み先: 秋山(電話:0772-25-0015)

★締め切り★10月28日(土)