

奥波見通信 1999

平成12年7月発行

発行人

京都府立大学／三橋研究室&
人間環境学部・環境デザイン学科
生活デザイン専攻3回生

はじめに

昨年7月、私たちは生活デザイン演習という授業で奥波見のデザインサーベイを実施しました。デザインサーベイとは、その地域の持つ潜在力を発見するための調査、そして、提案を行う活動です。私たちは、5日間の滞在中、奥波見のみなさんにお世話になりながら、それぞれ、奥波見とはどんなところかということを探りました。わずかな日数ではありましたが、歴史、伝統、生活習慣などが予想もしなかったほどたくさん、みなさんのお話の中で知ることができました。改めて、感謝の気持ちと、その調査の様子を奥波見のみなさんにお伝えしたいと思います。

薬草班 坂口いのり 山岡由佳

薬草に関しては、奥波見の中でも詳しい方がたくさんいらっしゃいました。西川さんは、現物までとってきていただき、実物を見ることができました。センブリをかんでみましたが、ニガイ！。初めて味わう薬草の苦さでした。ちょっと田んぼや山の方に出ると薬草が手にはいりません。そのため、軒先に薬草をつるして乾燥させているお宅もたくさんありました。よく使っているのは薬草としてお馴染みのドクダミやヨモギくらいかな、かと思いきや、出てくる！出てくる！。本当に多くの種類の薬草がありました。ウツボグサ、ニワトコ、ヤマソテツ、センブリ、ゲンノショウコ、ゴマガラ、カッコントウ、オウレン、フキ、オオバコ、ユキノシタ……。本当に薬草が豊富です。フキは薬草と言うよりは山菜だと思っていましたが、薬草としても効果があるようです。また、オオバコは、あぜ道にどこにでも生えていて雑草のイメージが強いのですが、これもまた、薬草効果があると知って驚きました。具体的にどのように薬草を利用しているのか、料理名人の照子さんに教わりました。その名も照子さん特製ブレンド茶！。中身はドクダミ（肝臓によい）、ウツボグサ（腎臓によい）、ゲンノショウコ（胃腸によい）、ヨモギ（冷え予防）、トウモロコシの髭、アマチャヅルの6種類。夏にそれぞれの薬草を摘んできて、カラッとすするまで陰干しします。秋になる頃には、カラカラに乾燥した薬草を細かく切ってブレンド！。これをお茶パックに詰めていつでも年中すぐ飲めます。健康になれそうですね。味の方も抜群！。みなさんのオリジナルブレンド茶はどんなお味ですか？



郷土料理班 門之園史子 河野寛子

奥波見主婦陣の料理のウデのすごさを舌で痛感しました！。ほんとうにおいしい数々の料理。みなさん、郷土料理といえるのかしら、と謙遜されていたのですが、とんでもありません。出身地はさまざまな私達ですが、食べたことのない料理をたくさん教えていただきました。私達の知らない郷土料理の数々を紹介します。郷土料理という、特別な食材や調理方法を想像してしまいますが、本当に家庭で毎日普通に食べられているものばかりでした。それは毎日の食生活を支えるための知恵と工夫のつまったおかあさんの料理で、そういうところから食文化は生まれるのだと、実感しました。

海でとれるお魚と、畑でとれるお野菜や果物、それらが並ぶ食卓を彩り、補うための保存食。山に囲まれた奥波見では昔からたくさんの種類の保存食が作られていて、それがいまでも毎日の生活にいきづいています。どこのお宅に伺っても何かしら保存食をつくっておられて、その多彩さに驚きました。まず干物。ゆでて、ムシロの上で干したゼンマイや干し椎茸はつくだ煮や煮物になります。それから、よもぎ。よもぎは冷凍よりも干物の方が香りがいいそうです。はじめて知りました。干したときの姿がイカの足に似ていることから「イカ干し」とよばれるダイコンの干物。赤ズイキや、竹の子の干物というものはじめて知りました。そして漬物。「へしこ」という塩とヌカで漬ける魚の漬物や竹の子の塩づけなど、食べたことのない漬物とその作り方をたくさん教わりました。保存料など添加物の入っていない、野菜そのものの味がいきいきとして、シンプルに塩やヌカだけで漬けた野菜はとてもおいしく、安心して食べることができました。奥波見での最後の日、おかあさん方に教わりながら一緒につくった夕飯はどれもみんなおいしくて、夢中で食べてしまいました。みなさんは「こんないつも食べてるもので、お御馳走ではないのに!..」といわれてましたが、私達にとってはどんな高価な食事にもかなわない晩ごはんでした。



もの作り班 池上佳隆 黒宮ゆかり 中川さよ子 長弘真弓

家具を作る、といえはまず製材した木材を思い浮かべてしまいます。しかし今回は山から切り出

した木を製材せずにそのまま使った家具（椅子）づくりをしました。根曲がり材や二股になった木、ほかにも竹やツルも使用しました。素材の独特の個性を生かした道具を考えるのは柔軟な発想が必要で楽しい反面、頭を悩ませました。黒宮さん制作の花生けは、みなさんに好評だったようで、公民館に残してきましたが、使っていただけていますか？。

<切り出す木の選定>

山の斜面に生えている、雪の重みで根本から曲がった木の中から、椅子にするのによさそうな木を選ぶ。と言っても初めて作るのだからどんな木が良いのかわからず、勘で選ぶとか、鋸で切り出して持って帰ることを考えて適当な大きさのものを選ぶとか、同じような曲がり方をしている2本を選ぶとかいう方法しかありませんでした。

<切っても良い木の見極め>

基本的に他の木の日当たりを妨げている木と、木が密集しすぎて他の低い植物や地面に日が当たらないようになっている場所に生えている木は適当に間伐してやる必要があるそうなので、そういう木の中から使えそうなものを選びました。

<切り出し>

そのようにして決めた木を鋸で切り出す。鋸を引く度にゆっくりと木が倒れて行くのを感じる。そこでずっと育ってきた木を切り倒すというのはあまりいい気持ちのものではありませんでした。生き物を殺すという経験を殆ど持たないまま食事をしモノを消費して生活してきた私たちは、生活することと他の生き物を殺すということが表裏一体のものであることを忘れていたということを実感しました。

<運ぶ>

切り出した木の枝を払い、長い道のりを担いで運ぶ。途中疲れて休むときには運んで来た木を地面に立ててみて腰掛けてみたりする。そうする中から「この材はこういうふうに使おう」という案が生まれてきます。

<組み合わせの検討とスケッチ>

中心となる材を決め、その材とこの材を組み合わせたらどんな形が考えられるか、こっちの材ならどんな使い方ができるかをスケッチをしながら話し合い、制作の方針を決めます。実際作り始めてからわかったことですが、このとき頭で考えて話し合っていた理屈は実際作り始めてみると殆ど通用せず、試行錯誤しながら作っていくしかありませんでした。

<穴開け、ネジ止め>

鋸で材を必要な長さに切ってドリルで穴をあけ、そこに木ネジを打ち込んで行くという作業を3人がかりで進めました。京都市内に比べて涼しいとはいえ、真夏の日差しの下での作業はかなりきついものでした。

<バランス取りと作りなおし>

一度木ネジを打ち込んで固定してもなかなかうまく立ってくれず、立っても座ってみると不安定だったり座りづらかったりして、なかなか思い通りにはいきません。目で見てバランスが取れそうだと思っても、複雑に曲がった木どうしを組み合わせるとバランスをとるというのは一筋縄ではいかないもので、スケッチ段階での計画通りにはいきませんでした。逆に試行錯誤の中でより良い形を思いつくこともでき、3人で根気強く「作る、座る、直す」の繰り返し作業を続けながら、ようやく満足のいけるものが作れたと思います。

<完成>

そうしてできた椅子たちは、多少ゴツゴツしてはいるもののなかなか座りやすく、それなりに丈夫なものになりました。



住宅班 延末敦子 前田和代

奥波見では昔から養蚕が盛んだったこと、また、昔は田んぼを耕すために牛を飼っていたことも

関係して、住宅にも特徴が見られました。実際にみなさんのお宅を見せてもらい、養蚕がどのようにおこなわれてきたか見ることができました。

わらじ班 具志堅陽子 小松さち恵 萩原佳子 山本明子

わらじづくりを教わったのは手先の器用さでは右にでる者はいない(?)というひな子さん。お手本を見せていただきましたが、その手つきのすばらしさに一同「おー！」と歓声。私たちも負けじと挑戦しました。竹の皮で作るものと、藁縄でつくるものと2種類教えていただきました。竹の方は堅くてないにくいため、はじめに水を吸わせて柔らかくします。藁の方は使う前に石打(平らな石の上で木槌でたたく)をして同じように柔らかくします。そして藁の方はそのままでは使えないため藁縄にします。両手で藁を2束、手で挟んでよりをかけ、ねじります。これが簡単なようで大変難しい作業でした。そこからは竹の皮で作るのも藁縄で作るのも同じ作業です。



農業暦班 今村明代 藤田綾

昭和20年代から現在にかけて、米作りとともに副業もどのように変化してきたか見てみます。昭和20年代に水田の開発があり、田を拡張し、一度にたくさんの米がとれるようになったそうです。昭和30年頃に農薬散布が始まり、それによって農作業の軽減になりましたが、副業として行っていた養蚕はえさとなる桑の葉が農薬によって使えなくなったので、その頃には養蚕はしなくなったようです。たんぼと養蚕を同時にしていた頃は5月には田植えと蚕の春子の時期が重なり多忙な毎日だったようです。養蚕をしなくなった30年代には、炭焼きや網すきをしていました。昭和30年代後半には機械が入り始めます。機械化によって、それまで農作業のために飼っていた牛も飼わなくなり、そのころ機織りが副業として始まります。牛を飼っていたスペースに機織り機を置いたそうです。昭和60年頃には田んぼの甫場整備が行われ、トラクターなどが入りやすいように水田の拡張工事がありました。

奥波見地域の今と昔の一年の暦を知り、どのように宮津や奥波見が変化してきたかを読み取りました。お話をうかがっている中で、一年の生活が農業が機械化される前と後ではかなり違いがあることを教えていただきました。農作業の量が圧倒的に減少した機械化後では、冬の副業にも大きな差が見られます。

○機械化される前

冬があけるとたんぼの準備が始まります。昔は田おこしに牛を使っていたそうです。3月頃から田おこしが始まり、水入れ、しろかきがおわると、5月に入る頃には田植えがあります。大体6月の中旬までには田植えが終わり、田んぼの草抜き(一番草、二番草、三番草)があります。農薬を使っていない昔は、草抜きだけでも3回もあり大変な作業でした。忙しい人は2番草まで田んぼを干していたようです。7月25日の土用の日を過ぎれば水抜きをし、田んぼを干します。それから刈り入れまでは、あぜ道の草抜きなど田んぼの手入れをします。10月になると稲刈りが始まり、11月下旬くらいまで稲刈りの時期は続きます。そのころには祭りもあります。刈り取った稲は奥波見で実際目にするのできた稲木(いなぎ)に干します。稲木も「永田稲木」「九段稲木」と呼ばれるそうです。2週間ほど稲木にかけて干した稲は、12月の初めまでには昔奥波見にあった共同水車で一日1軒のペースで脱穀します。そして冬仕度です。冬の間は副業として、網すき、縄ない、わら仕事、炭焼きなどをしていました。

○機械化後

機械化前と同じように3月に入れば田んぼの準備が始まります。現在は機械化されトラクターなども入れるように田んぼも広く整備されているので作業時間は昔と比べるとかなり短縮されています。5月の連休あたりに田植えが始まります。田植えが終わると、さなぼり(休み)があり、

皆さん家でゆっくりするそうです。今では農薬散布が行われているため、草抜きの必要はありません。そして、今も昔と同じように、土用に入れば田んぼの水を抜き干すという習慣は変わっていないそうです。9月に入ればもう稲刈りが始まり9月中には終わります。脱穀は、地球デザインスクールの隣にあるライスセンターで行います。今では、大きな機械で脱穀するので、昔は1軒分一日かかっていたものが15分程度ですませることができるそうです。10月の中ごろには祭りがあります。12月に入れば冬支度です。冬の間は繕い物をするなど家の仕事はありますが、外での仕事はほとんどないそうです。今の副業はヤマノイモをつくったり、花卉栽培、フキを取って出荷したり、出稼ぎをするなどです。正月はゆっくり過ごし、春がくればまたその一年の田んぼの準備が始まります。

機械化前、機械化後を一年のスケジュールで見ると、機械化がいかに作業時間の短縮、作業負担の軽減になったかよく分かります。



炭焼き班 今田久美 山岡由佳

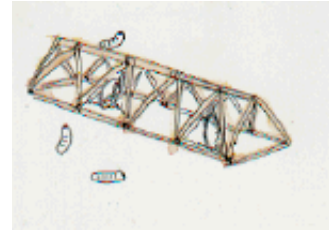
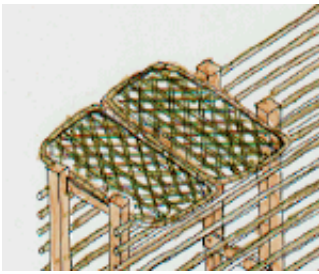
奥波見を訪れ、地球デザインスクールの実験工房で私たちは初めて炭焼きをしました。そのとき、このあたりの地域では昔炭焼きが盛んだったを言うことを聞き、これは調べてみたい！と、突然炭焼きのことを調べることになりました。田村嘉久芳さん、田村与吉さんのお宅で話を伺うことができました。炭焼きのことを調べ始めてわかったのですが、炭焼きは養蚕や林業に深く関係していて、どんどん奥波見の歴史がでてきて驚きました。

昔から生計を立てる基本は農業で、その副業として養蚕が盛んになったのが昭和20年代、そして昭和30年代には炭焼きや通あみ（縄ない機で漁網をつくる）も盛んに行われるようになったそうです。

田村与吉さん愛子さんには養蚕についてくわしくお話をうかがいました。農業の副業として養蚕は行われていました。養蚕にも時期があり、春子と秋子の年に2回出荷したそうです。4月の中頃から米の苗の準備が始まります。その苗の準備が終わると春子の時期（5月中旬から6月中旬までの1ヶ月間）です。ちょうど春子を出荷し終わると田植えです。夏の間は田植えをした後の草取りなどたんぼの手入れがあります。そしてお盆過ぎに秋子の時期（8月中旬から9月中旬までの1ヶ月間）がやってきます。それがおわると稲の刈り入れ、と息つく暇もありません。冬には農業も養蚕も休みで炭焼きをしたり、冬の準備、縄ないや草履などを作っていたそうです。たんぼをしながら養蚕するのはスケジュール的にも体力的にもきついことです。中には夏子もして、年三回出荷していたお宅もあったそうです。昭和30年中頃に農薬の使用が始まり蚕のえさとなる桑の葉が使えなくなって、養蚕は行われなくなりました。その後は他の現金収入の方法として、土方や宮津港で外国船の荷揚げなども、はやったそうです。

田村嘉久芳さん百合子さんには炭焼きについて詳しくお話をうかがいました。炭焼きも農業の副業として、嘉久芳さんのお宅では終戦後、昭和20年から40年くらいまで行われていたそうです。その後林業を始めたことで炭焼きはしなくなりました。炭焼きは副業とはいえども昔から釜に火をいれている間は親の死に目にも会えない、と言われるほど大変な仕事だったようです。炭焼き釜は、木材の集めやすいところや、釜のそばにたてる小屋のつくりやすいところにつくったそうです。釜をつくる時はまず斜面に穴を掘り、そこに炭材をつめます。その上にナラシと呼ばれるちいさな木を並べむしろをかぶせます。むしろで覆った上部に釜の屋根になるつちをのせます。そして焚き口をつけ2昼夜から3昼夜かけて日を焚き続けます。釜の表面に水分が出てきたら、2人から多い時で6人がかりでひきたたいて天井を固めます。煙の色でみて中の温度が高くなったら全て穴を閉じ、蒸し焼きにします。3、4日経てば炭出しができるくらいに温度が下がっているので炭をとりだします。できた炭は炭俵につめて1俵、2俵単位で数えるそうです。炭俵は実物をいただきましたが何十年も経っているにもかかわらず新品のようにきれいで、丈夫にできていました。嘉久芳さんのお宅には他にも笠、雪靴、竹のおひつなども置いてあ

りそのどれもが、今でも十分使える状態で残っています。



編集後記 池上佳隆 今田久美 中川さよ子

あれから早いものでもう一年が過ぎました。奥波見のみなさんにお話をうかがうと学校に通っても知ることのできない、また家族から教わるのとも違った生活やその歴史を学ぶことができたように思います。特に農業主体の生活を知らない学生は驚きの連続だったでしょう。私達は戦後生まれの親を持ち、当時の世の中がどうであったか、歴史のなかの事実としては学んでいても、やはりその時代を生きてきた世代の人から直接話を聞くのとは、全く受け取り方に違いがありました。その事実だけでなく、自分の人生に当てはめられるような教訓や考えを持つことにもなりました。また奥波見はこんなにも歴史の深い場所なのだを知り、その事実を次の世代に伝えていく必要性を改めて感じました。

今年も京都府立大学、生活デザイン専攻の2回生がお世話になります！。私達の活動が奥波見のこれからにとって素晴らしい出会いになればと願っています。今年もお世話になりますが、みなさん、よろしくお願ひします！

