

[ドウシ・テ]

道志 手帖

Winter 2016 no.14



gallery * おしぎり

草を刻む道具。

刃の上にワラを置き

上からおさえると

ザクザク切れる。

刻んだワラは畑の肥料に。

Contents



表紙写真

撮影：香西恵（2016.12.16）

野原の民宿西山荘の向かいにある牛小屋。ネコがこちらを見ていました。



[特集]

牛を飼っていた記憶 …4

道志にサイロが／沢水で冷やし、やせうまで運んだ
津久井農協の勧めで／始めた背景・やめていった経緯
「チーズ」の思い出／月夜野では／牛を世話した記憶

[連載]

どうしの山 山みちマップ②赤鞍岳 石川敬子 …10

はじめての養蜂② 抱井昌史 …12

協力隊だより⑬ …14

手造り遊び用具③たこ 仲井義晶 …15

お顔拝見③水越里加子さん 仲井義晶 …16

みなもと体験館イベント参加③
布ぞうりづくり 佐藤八重子 …16

What's
"Doshi-techo"?

「道志手帖」とは？

略して「ドウシテ」。「どうしてどんどころ？」という関心から生まれた、道志村地域おこし協力隊を中心とした有志による冊子です。村で生活していて気になったこと、おもしろいなおもったこと、発見や驚きを、年4回報告していきます。2016年度からは新しい書き手による誌面をお届けします。書き手は常時募集しています。どなたでもお気軽にお問い合わせください。

牛を飼っていた記憶

かつて村で貴重な現金収入源となったのは、養蚕と炭焼きでした。それに加えて、一部の地域では酪農もおこなわれていました。

道志の酪農はどのようなにおこなわれていたのでしょうか。

道志にサイロが

「うちにサイロがある」。そう教えてもらったのが、牛についてお話を聞ききっかけでした。

サイロを見せてくださったのは、久保にお住まいの半田昭仁あきひとさん。ご自宅の裏の斜面を登ったところに、コンクリート造りのサイロが二つ並んでいます（写真）。

ここへ、トウモロコシなどの草を入れて冬場の牛の飼料にしたそ



特集

サイロ。斜面に、地下に埋まるかたちで二つ並んでいる。中へ降りてみると、風がさえぎられ、外よりも気温が高く感じられた。身長約160センチの筆者が手をのばしても縁まで届かないほどの深さ。土が溜まっているので、サイロとして使われていた頃はもっと深かったと思われる。





久保の集乳所があったところ（上）。竹やぶの手前に水槽が残っている（下）

うです。子どものころ昭仁さんは、このなかへ入って、草がたくさん入るように足で踏んだといいます。

当時はこのサイロのすぐそばに牛小屋があり、家もありましたが、昭和45年の久保の大火で焼けてしまいました。大火のさいは牛も避難させ、助かりましたが、火事を機に飼うのをやめてしまう家が多かったそうです。

沢水で冷やし、やせうまで運んだ絞ったお乳は乳缶にゅうかんに入れて、や

せうま（背負子）で背負って「集乳所」まで運びました。集乳所では乳缶をコンクリートの水槽に入れて沢水で冷やしたそうです。

そのため、各地区に数カ所あった集乳所は、どこも清水のそばに設けられていました。久保の集乳所は、御堂沢のそば、旧道の橋のたもとにあり、今も水槽の跡が残っています（※）。

津久井農協の勧めで

野原で特に盛んに飼っていたと聞き、野原の佐藤一夫さんを訪ね

ました。

一夫さんのお家では、野原でも一番多く飼っていたそうです。多いときは3棟の牛小屋で十数頭飼っていました。酪農とはあまり言わず、「多頭飼育」と呼んだそうです。

牛を飼っていたのは昭和30年代から40年代のことでした。隣町・津久井町（現相模原市緑区）の津久井農協の勧めで始めました。月夜野から大室指にかけての地域では、津久井農協の準組合員になっている家が多くありました。

野原ではどこの家でもたいてい2頭、多い家では4、5頭の牛を飼っていました。飼料や牛小屋やサイロなど、必要な設備は津久井農協が世話してくれ、お乳の売り上げで月賦で返済しました。

始めた背景、やめていった経緯

土地のない道志で酪農が成り立ったのか、一体どうして道志で

酪農だったのか、と不思議に思っています。

しかし、その頃はまだ今のような大規模酪農は全国でも普及していませんでした。また、学校給食などを通して、日本で牛乳がよく飲まれるようになり始めた時代でした。1頭でも2頭でも飼い、お乳を出荷することで、貴重な現金収入になったのです。

とはいえ、その時代はそう長くは続きませんでした。「多頭飼育」が勧められ、数頭では採算が合わなくなっていくきました。また、工場勤めなど、ほかにより確実な収入源が出来、酪農を続ける家は減っていきました。一夫さんの家ではその後、牛小屋のあったところへ工場を誘致したり、民宿業を始めたようになります。

「チーズ」の思い出

一夫さんに牛の思い出があるのは子どものころのことです。特に記憶に残っているのは「チーズ」

※野原の集乳所は国道沿いにあったが、道路の拡張に伴い無くなった。月夜野の集乳所は両国橋と子沢橋の2ヶ所にあった。

のことです。

出産後のお乳は脂肪分が高くなるため、しばらく出荷できませんでした。出荷できないお乳は自家用に飲む以外に、「チーズ」にして食べたそうです。今で言うカッツージチーズです。「このへんの50代以上の人は誰でも知っている味じゃないかな」と言います。

「お弁当にまで入っていて嫌だった」と言いながら、懐かしそうにその味を再現してくださいました。出来たチーズはそのまま食べたり、お醤油をたらして冷や奴のようにして食べたり、甘じょうゆ（砂糖と醤油）でじやがいもなどの野菜と一緒に煮て食べたり、家庭ごとの味があったようです。

昭和30年代、全国でもまだ、チーズはほとんど食べられていませんでした。そんななか、村内でも牛を飼っている家だけは、いち早くチーズの味を知っていたのです。きっと今では考えられない特別な味だっただろうと思います。

月夜野では

ほかの地区ではどんな記憶があるのでしょうか。

月夜野の湯川六昭^{むつあき}さんは昭和17年のお生まれです。昭和47年頃まで牛を飼っていたそうです。お父さんが主に世話をしていました。

月夜野では馬を飼っている家はありませんでしたが、牛はたいいてい2頭ずついたそうです。お乳を子どもに飲ませるためヤギも飼っていました。

当時月夜野は今より人口が多く33軒の家がありました。こんにゃく芋やタモ（紙の原料になる作物）など、津久井農協の勧めでさまざまな作物を栽培していました。

隣り近所で麦や米を貸し借りするような食糧難の頃、牛の飼料を確保するのは大変なことでした。フスマや草をやっていました。

中学生のころ、「朝草刈り」と言って、学校へ行く前に山や畑へ行き、牛が食べる1日分の草を刈らなければなりませんでした。山

にゅうかん 乳缶

およそ30～50リットルは入る大きさ。半田昭仁さんのお家では柿の渋抜きのため焼酎に漬ける容器として今も使われている



へ着くとやせうまを背に敷いてうっかり眠ってしまい、牛に草を食べさせてやれなかったこともあったそうです。

牛小屋に敷いたワラは「ミツマング」(先端が3つに分かれた鍬)で年に数回掻き出し、堆肥小屋で発酵させて、穀物や野菜の栽培のための肥料にしました。

子牛を買いにお父さんと一緒に上野原や三ヶ木、伊勢原まで行ったこともあります。牛が歩かなくなり、牛と一緒に野宿をしたこともありました。

妊娠しない牛や雄牛は肉牛として売りました。一頭6、8万円になり、高額な現金収入になりました。昭和30年代半ば、日当がおよ

そ350円から450円の時代でした。

牛を世話した記憶

牛の世話をするのは、おもに家にいるおじいさんおばあさんや、お嫁さんの仕事でした。中心となって牛を世話した記憶があるのは今の80代以上の方です。

野原の佐藤芳弘^{よしひろ}さんは今年92歳になられます。芳弘さんのお家では昭和37年頃から牛を飼い始めました。多いときでは4頭くらいいたそうです。

ご自宅の向かいに今も牛小屋をそのまま残されていて、倉庫として使われています。中を見せて頂くと、牛に与える草を刻むのに



①

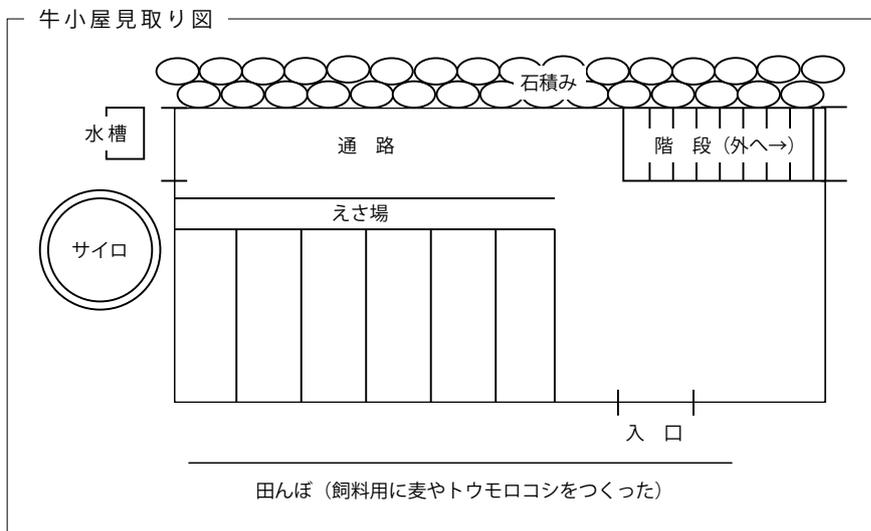


③



②

特集



①佐藤一夫さんのご自宅の前に今も残る牛小屋。段差を利用して石積みを壁の一部にして造られている。すぐそばにサイロと、牛の飲み水用に使用した水槽がある。2階にはワラなどを保存した。
 ／②階段を背に通路・えさ場を見たところ。／③石積みで出来た階段。

①佐藤芳弘さんの牛小屋。／②小屋の前にはサイロと水場が設けられている。道志川をまたいで山から水を引いている。牛専用、隣りの家と共同で引いた。牛の飲み水としてや、乳缶を冷やすのに水が必要だった。／③小屋のなか。柱と柱のあいだが牛一頭のスペース。



使った「おしぎり」や、搾乳のさいに牛の足を押さえるのに使った道具などが保管されていました。小屋の前には、側面に石積みみされたサイロがあります。

野原ではどこの家にもサイロがあったと言います。冬の飼料をつくるため、トウモロコシなどの草を切り込んでサイロへ詰める作業は「結い」でおこなったそうです。牛を飼っているもの同士、1軒から2人出て順番に協同でおこないました。飼料用のトウモロコシや麦、牧草などは畑でつくっていました。

芳弘さんは林業などの勤めにており、「牛の世話は女衆に任せていた」と言います。奥さんの陽子さんにご苦労だったことを伺うと「搾乳が朝晩2回あり家を空けられなかった」とのこと。親戚に不幸があっても行くことが出来なかったと言います。

野原では最後の2軒になるまで続けていましたが、出荷量が減つ

チーズのつくりかた



お醤油とわさびで



③濾す



①牛乳を火にかける



甘じょうゆで



④できあがり



②沸いたところへ酢を入れる



おしぎり

刃の上に草をのせ、上からおさえて切る。サイロに入れる草を刻むのに使用



牛の足をおさえる道具



活躍した
道具たち

やせうま

物を運ぶのに使用。背負い手の体に合わせて手造りした

たため集荷がなくなってしまう、やめざるを得ませんでした。若い担い手がいけないことによる体力的な限界や、多頭飼育にもなう大量のフンの処分の問題など、やめる背景にはさまざまな要因があったようです。

おわりに

農協など(※)に勧められて道志で始まった酪農は、長くは続きませんでした。養蚕や炭焼きが衰退し、それに代わる収入源が模索され、登場しては消えて行ったさまざまな産業がありました。語られていない多くの苦労があったことと思います。

また、暮らしが変わっていくなか、新しいものを取り入れつつも、昔ながらの知恵や工夫がそれを支えていたことが、お話の端々から伺えました。

今も姿を残すサイロは、かつての暮らしに思いを寄せるきっかけを与えてくれました。(香西恵)

※ 津久井農協以外の出荷先として津久井酪農があった。椿や馬場などでは津久井酪農がおもだったらしい。

が違ふ。ここでは
の1257mPを
四もあるので注意。
西南北にルートが
富士山や村を
ので「転落や



ゲート → 登山口 → 秋山峠 → 山頂
(25分) (1時間50分) (10分)
* 時間は目安です。

看板
ミツバツツジ、ヤマツツジ、クツギ、ズミ、ワンドウ
アキノキリンソウ、ヤブレガサ、マムシウ、スミレ
ギンショウソウなどの花、落葉樹も多い
ので四季を通して楽しみながら歩いて
みましょう。🧢



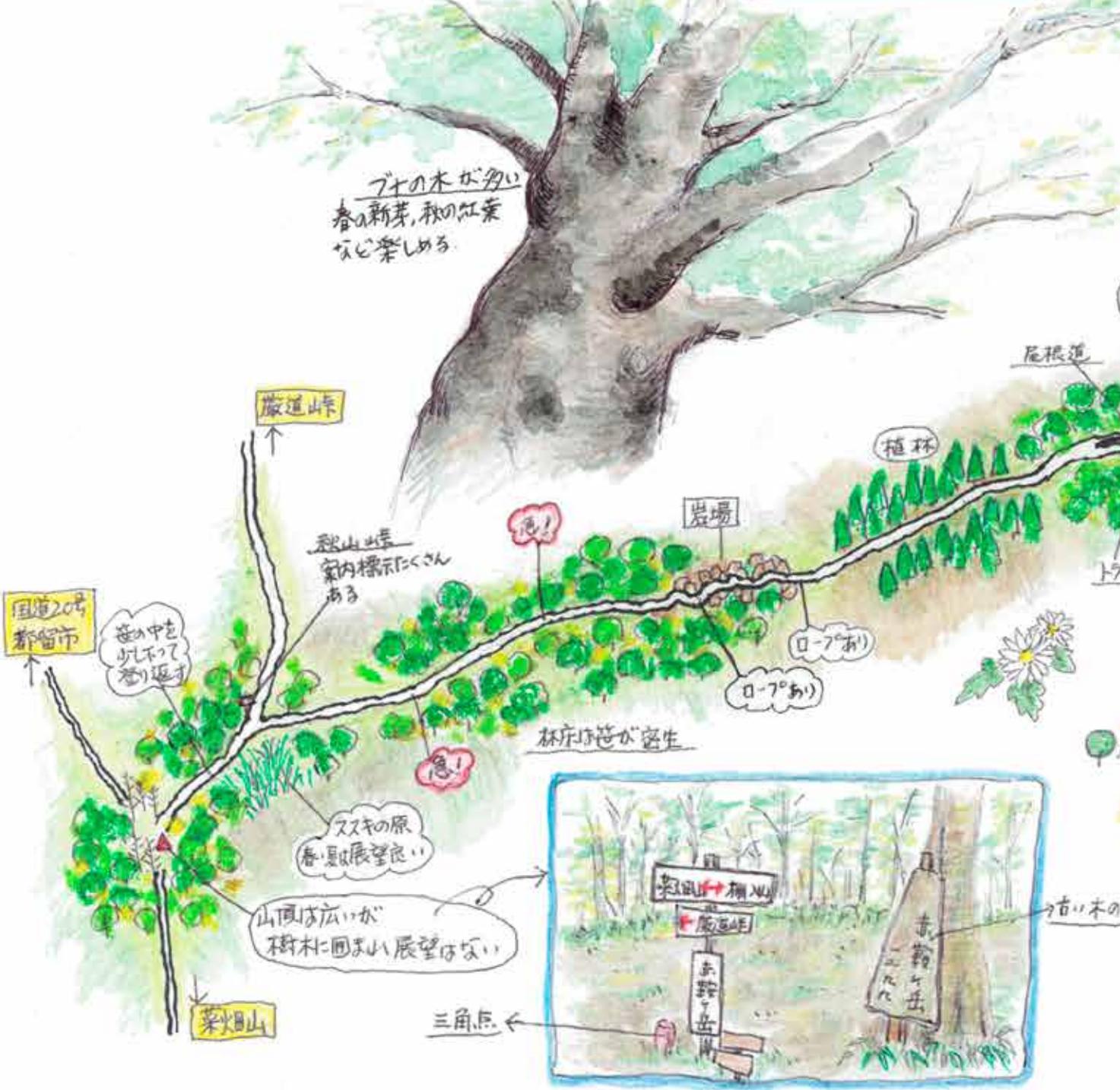
作画 K-CO 2016.11

連載

あか くら だけ
赤鞍ヶ岳
 (朝日山)
 1,299m

赤鞍ヶ岳の名は地図によって場所
 西側のピークを描いているが東側
 赤鞍ヶ岳(ワラビタキ)としている地
 登山コースは竹え本以外から東
 ある。1300mそこそこの山々だが
 眺めながらの縦走も楽しい。
 *道志村からのルートは急坂な
 滑落に注意しましょう!

ブナの木が多い
 春の新芽、秋の紅葉
 など楽しめる。



連載

はじめての養蜂



◆ はじめての採蜜

巣箱に溜まった「蜂蜜」を遠心分離機にかけて蜜を採る事を「採蜜」といいますが、2016年度は7月6日（水）に行いました。

今年、採蜜を行ったのは、3箱のうち1箱のみでしたが15kgの蜂蜜を採る事が出来ました。

全てが初めてで、タイミンダや方法がわからず、ドキドキしながら行っていました。無事、蜂蜜を採り、製品化できた時はほっとしました。

4月に巣箱が届き、巣箱を空け、蜂との自分なりの関係や、関わり方や飼育方法が徐々にわかって、こうすればこうなる、みたいなものが今は出来てきました。が、今でも油断して、乱暴な事をすると、ちよくちよく刺されています。

丁寧な心落ち着けてやればやるほど、蜂は大人しいというか、自分たちの仕事に集中している感じですが、急いでやったり、ちよつ

とイライラすると、非常に良く伝わっている感じがします。



ミツバチは、植物の花粉や蜜を蓄えて生活していますが、「マルハナバチ」や「クマバチ」も同じように、花粉や蜜をたよりに生活しています。ミツバチに比べればかなり大型の、クマバチも、花の蜜と花粉で生活しているのは、ちよつと意外に感じています。

一方、地域によって「クマンバチ」と呼ばれる「スズメバチ」は、基本的には他の昆虫を食べて生活しているようで、オオスズメバチやキロスズメバチは、夏から秋にかけては、ミツバチも食料の一つにします。オオスズメバチがセイヨウミツバチを襲えば、あつという間に絶滅させられてしまいます。私の群にも、9月の下旬にやってきて、巣箱の前に、ミツバチの死体の山ができてしまいました。



4 遠心分離機の中はこんな感じです。私の物は4枚がけです。



1 しっかりと蜜蓋のかかったハチミツです。ご苦労様です。一枚で2kg位あります。



5 ハチミツが出てきました。3回裏返しをします。



2 採蜜風景です。フォークのようなもので、しっかりと蜜蓋を取っています。



6 ビンに詰めます。できあがりです。



3 電動の遠心分離機に投入します。

ミツバチは、自分たちの為に食料（蜜や花粉）を巣に蓄えるのですが、蜜について言えば、いくつかの行程を経て巣に蓄えます。

ミツバチは、花蜜（植物の光合成による糖）を蜜線から拝借し、（蜜胃という器官に溜めて巣に持ち帰ります。それを巣にいる他のミツバチを経由して、六角形の巣に貯められます。その過程で、ミツバチが持っている転化酵素と混ざり、花蜜が、シヨ糖からブドウ糖と果糖に分解されます。

さらに、ミツバチは貯えられた蜜の糖度を、40%未満の状態から、80%位の状態まで、自分たちの羽でおおいで、濃縮していきます。

そして糖度80%位になったものは、ミツバチ達の腹部にあるロウ線から分泌された蜜蝋みつろうによって、蓋がされ、「完熟はちみつ」の出来上がりとなります。（抱井昌史）



スズメバチ対策と長雨

9月上旬からスズメバチの中でも一番恐れていた、「オオスズメバチ」がミツバチの巣箱にやってくるようになりました。特に天候の良い日には、スズメバチの勢いもよく、ミツバチの10倍以上もあるような大きさのスズメバチに、必死に巣箱を守ろうとするミツバチの姿がありました。スズメバチ



の攻撃はなかなか強力で、巣の前にはミツバチたちの死体の山ができてしまいました。追い打ちをかけるように、その後続く長雨は、作物だけでなく、ミツバチにとっても我慢の季節になりました。(抱井昌史)

大根のビール漬けを初出品しました

11月に横浜市の栄区で開催された区民祭りにて、大根のビール漬けを初出品しました。自分で作った商品を出品する事が初めてでしたので、買ってくれる人がはたしているのか心配でしたが、祭りが始まってから約15分程で、なんと完売してしまいました。11袋分しか作ってこなかったのですが、もっと沢山作ってくればよかったかなと、痛感しました。

今回の完売できた結果から、自分で作った商品でも、買ってくれる人がいるんだなと実感することが出来ました。近々に道の駅で販売したいと思います。(鳥澤拓太)



春に向けて

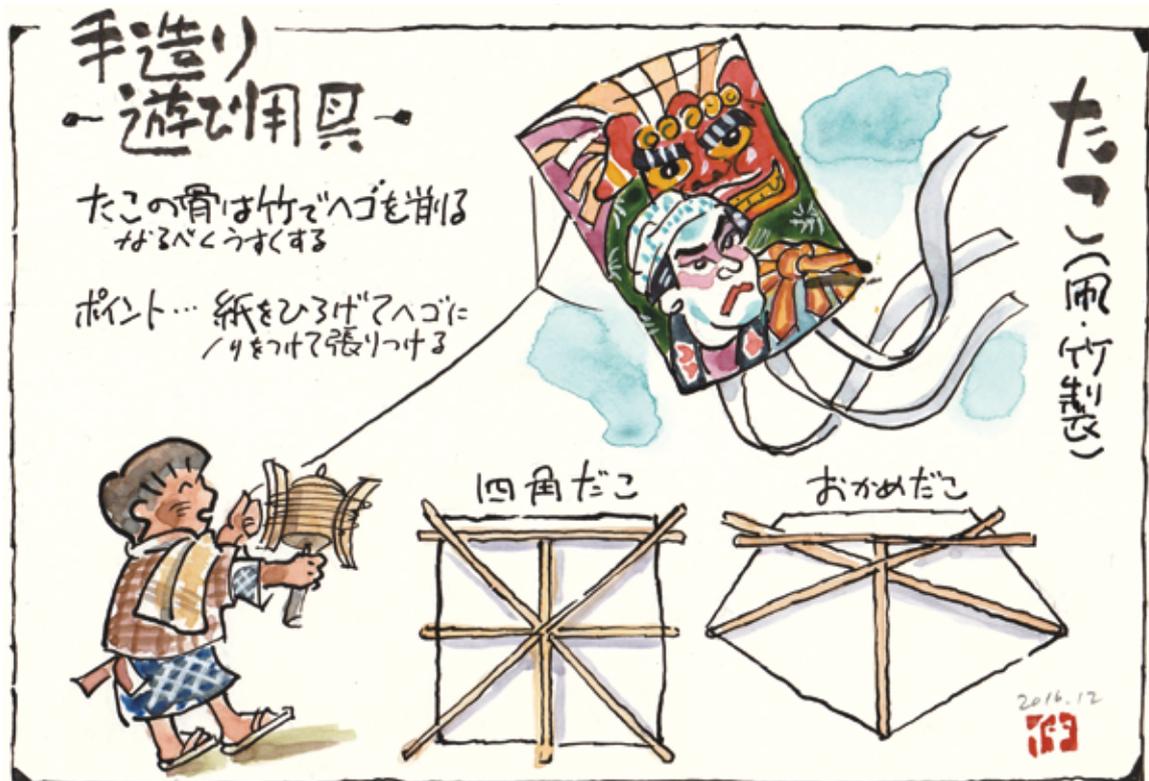
どうも、七瀬です。にんにくと玉ねぎの畑の整備や植え付けで忙しかった11月も終わり12月に入りました。

本格的な冬が近づいてきました。雪が積もって畑に入れなくなる前に来年の春に向けて畑の準備をしています。来年の春からはクレソン、とうもろこし、ブルーベリー、農業体験を受け入れるための畑など色々なことを忙しくやっていきたいので、出来ることは今のうちにやっておこうと思います。黒にんにくなど加工品のパッケージ作りや販売計画も冬のうちにやって、来年は春からスタートダッシュを切れるように頑張ります。(七瀬佳至)



gallery * 雪つり

庭の冬支度です。
雪の重みで折れないよう、
庭木に支えをとりつけます。



作画
仲井義晶

お顔拝見

道志村保育所勤務

水越 里加子さん

作画 仲井義晶



里加子です。道志村の保育所に勤め始めてから2年目になりました。私が故郷である大切な道志村という地でやりたい事が出来ている今がとても幸せだと日々感じています。毎日子どもたちからたくさんのパワーをもらいながら楽しく過ごしています。これからも一生懸命頑張りたいと思います。

みなもと体験館イベント参加 ドキドキワクワク体験コーナー ③

憧れのスローフード体験、木工体験。道志村に移住してきた私にとって、みなもと体験館でのイベントは毎回未知の事いっぱい！ 私のドキドキ、ワクワクをこのコーナーで紹介します。

布ぞうり作り体験談

「学校に行くのに、じいさんやばあさんが縄でぞうりを作ってくれた……。ちょっとお出かけの時は、鼻緒を布の柄物にしたもんだった……。」なつかしく、ほのぼのする道志村での昔の生活を伺った。手で作る物には何ともいえない愛情がある。8月、体験館では布で作ったぞうり作りを体験できた。

講師は前川タサさん。しっかりした布ぞうりにするため、独自の考案がほどこされている。材料作りから独自の工夫は始まる。昔は古い布団カバーなどを裂いて、編んでいったそうだが、一旦袋状に縫って裏返しした布ひもで編むので、準備が大変だが、その



おかげで長く使える布ぞうりになる。鼻緒は縄と同じようにして編み上げる。何の体験もない私はこれが困った。できないのだ。小さい頃、縄づくりを見たことがあるという方達はするすると編み上げていく。



前川タサさん作のミニぞうりと普通の布ぞうり

布ぞうり作りの中には日本古来からの無形文化と呼べるものがちりばめられているようだ。私のような者ばかりになると自然消滅してしまうだろう。道志村でのこれからの挑戦として何とか布ぞうりを作れるようになりたい。(佐藤八重子)

*布ぞうり作り体験のお問い合わせは編集部まで。

