

[ドウシ・テ]

道志帖

Winter 2017 no.18

いっくんの ぐーちょきばー



©2017 千輪竹史

じゃんけんぼん



いっくんの勝ちー

④



あ、「ちょき」の葉っぱだ
イチョウが「ちょき」なのね、
じゃあ「ぼー」は

①

じゃんけんぼん



⑤



家にあるよ

②

じゃんけんぼん



あいこでしょ

⑥

ねえとうさん
いっくんが
「じゃんけんぼん」って言ったら
これだして
いい？
じゃ 手にもって

いいよー



③

Contents



表紙写真

(2017.12.6)

吊るしてから2週間ほどですっかりおいしそうな飴色になった佐藤一夫さんの干し柿。一日二回毎日揉んでやわらかく仕上げます。

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。



[特集]

柿のある風景 …4

[連載]

どうしの山 山みちマップ⑥大室山と加入道山 石川敬子 …8

協力隊だより⑰ …10

ギャラリー「ミョウガの赤い花」 …14

手造り遊び用具⑦どんと焼き 仲井義晶 …15

野の幸山の幸③ゆず …15

お仕事拝見⑦池谷千恵さん 仲井義晶 …16

みなもと体験館イベント参加⑦磨く I 佐藤八重子 …16



300個の柿が輝く夕暮れどき。和出村のお宅にて

特集

【特集】

柿 のある 風景



村に諺があり

「野原よいとこ御存知あるか 嬬天下につるし柿」と、野原は婿取の多い所であるが、柿は道志溪谷の秋色に何よりの点景を添えている。百目柿から、豆柿・あまんどう等、殊に野原附近の餌袋（えぶくろ）柿は見事に実を結び、果実期には枝もたわわにうるさい程大果をぶら下げる。古くからここのつるし柿は、数箇宛を竹串に挿して十串を以て一連に綴って他



「さーし（さわし）柿」「えぶくろ柿」と呼ばれる野原の柿の大木



我が家の干し柿

〜野原佐藤一夫さんの場合

1

採る

年によってなりぐあいが違うので柿を手に入れる算段をつける。干し柿は自家用や贈り物に好まれ、柿の実はどこもひっぱりだこ。収穫は遅すぎても早すぎてもダメなので、頃合いを見極めることが肝心。(今回は今年一番の冷え込みだった11月20日に収穫) 柿の種類は「百目柿」(百目3759。釣鐘状で実が大きい)。竹竿の先を割ったもので枝をはさみ、ねじって折り取る。およそ50個収穫。



2

皮をむく

へたのまわりをナイフでぐるりと一周してから、ピーラーで縦方向にむいていく。たくさん柿をむくときは、洗で手が黒くなるので手袋をする。甘いものが貴重だった時代、柿の皮はたくさん甘みづけとして使われた。柿は捨てる部分が多かった。

次頁につづく



郷へも出した。ころ柿は種を揉み抜いて函に藁を挟んで詰込み美しく白い粉をふかせた。

：つるし柿こそ道志山村の秋の味覚の王者であろう。(『道志七里』95、109〜110頁より)

柿 は道志の秋の風景に欠かせない存在である。紅葉も終わり、木々が葉を落として裸の枝を見せ始めるころになっても、朱く色づいた柿の実が辛抱強く枝先にとどまり、冬に向かい色の薄れていく山里の風景に最後の彩りを添えている。そして、この時期家々の軒先を飾り始める吊るし柿は、寒空の下、あたたかな灯りとなって道行く人の目を

楽しませる。(晩秋、陽の光に輝く橙色を初めて見つけたときの嬉しさは格別である)

道志の柿のある風景は、時代の流れのなかで変化してきた。野原では、大正から戦後まもなくまでは、冬になると村外から干し柿を買いに来る業者があり、干し柿はお正月の支度をするための大切な収入源になっていたという。山で採ってきた萩の木の枝を串にして柿を数個挿し、その串を10本縄でつないだものを一連と呼んだ。時期になると干し柿をつくる作業は一家で手分けしておこなう夜なべ

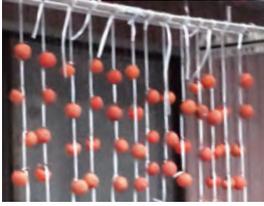
3

吊るす

丁字の枝の部分にひもを結び物干し竿などに吊るす。村内で一番よく見かけるのはひもの先端に一つずつ吊るしたもの。家によって吊るしかたはさまざま。



●眺めて楽しい吊るし方いろいろ



4

揉む



完成!

干してからしばらくして表面が固くなってきたら、全体的にまんべんなく柔らかくして種から身が離れやすくなるために、毎日揉む。今年は寒い日が続いたため干してから2週間で食べ頃に。(外側はほどよくかたく、中はやわらかめ。)好みの頃合いで取り込む。春までおいしく味わえる。冷凍してもよい。

●甘柿を干しても…



同じときに干した甘柿がこちら。見た目からして全く別物。食べてみても干し柿特有の食感や甘さはない。

●「渋をぬく」とは…

渋の正体は柿に含まれるタンニン。甘柿はタンニンが含まれているが水に溶けない性質のため、食べても渋を感じない。一方渋柿のタンニンは量が多く、しかも水に溶ける性質。「渋をぬく」とは、タンニンを水に溶けない性質に変化させること。皮をむいて空気にさらしたりお湯に浸けたりすると柿の呼吸が抑えられ、タンニンの性質が変化し「渋がぬける」。昔はお風呂の残り湯に柿を浸けて渋をぬいたそうだが(ちなみに柿の渋をぬくことを「さわす」という。今日この言葉を知っている人はどれだけのだろうか)。

仕事だった。

戦後、柿の木を木材として売ることもあった。干し柿のためにご先祖様が植え、大きく育っていた柿の木は、伐採され、ボーリングのピンやゴルフクラブのヘッドに使われた。もしもこのとき伐採されることがなければ、もっと多くの柿の原木が今でも村内で見られたかもしれない。

一方、時代がくだり山に植林された杉松が育つてくると、日陰になって育たなくなってしまう柿の木もでてきた。また、最近では気候の変化が柿に影響を与えている。柿やゆずの木は暖かいところでしか実がならないとか、寒いと甘柿でも渋くなると言われており、道志では昔は上では柿やゆずは実がならなかったという。ところが最近では温暖化によるものか、次第に上でも柿やゆずができるようになってきているらしい。

柿のある風景はこの先も変わっていくことだろう。しかし十年先、百年先も、柿が彩る秋の風景が、消えることなく村にあり続けて欲しい。



我が家の干し柿 7の質問

- ①つくった人(地区) ②柿の種類 ③柿の調達先 ④自宅の柿の木について ⑤今年干した数
⑥今年干した日 ⑦その他 (お話を伺った日:12月18・20日)



- ①出羽法子さん(笹久根) ②①百目②わからない ③①川原畑②甲府の親戚から(昨年は自宅の百目柿を収穫) ④昔から桑畑のまわりに百目柿を植えてある。今は日陰であまり実らない ⑤①60個②150個 ⑥①9月26日(藁を敷いた箱にいれ粉をふかせる) ②11月15日(食べ頃は少し先) ⑦昔からお正月に歳神様にお供える



- ①長田恒子さん(和出村) ②甲州百目 ③自宅の木 ④①お姑さんが植えた②夫の達義さんが10数年前から毎年畑に植えている。鹿が角を研いでしまう ⑤300個 ⑥11月半ば(藁を敷いた箱にいれ粉をふかせる) ⑦お姑さんがやっていたのを継いで17年/昔は「ほおずき柿」(ほおずきのような大きさの実がなる柿)がせどにあり、筵に並べ熟柿にして食べた

撮影:11月29日



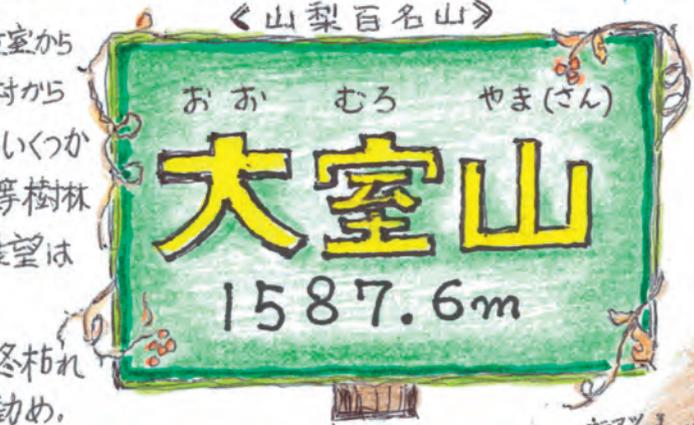
- ①杉本千代子さん(下善之木) ②百目 ③神地の知り合いから ④無し ⑤60個 ⑥9月半ば。(今食べ頃。自然に粉をふかせる) ⑦虫やカビを防ぐため、柿を熱湯につけてから干すようにしている



- ①山本基子さん(和出村) ②百目 ③自宅の木 ④夫の和幸さんが生まれたときからある ⑤200個くらい ⑥11月下旬 ⑦出身地の白井平では柿の木がなく、お嫁に来てからつくるようになった



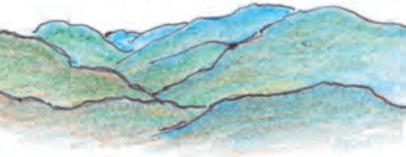
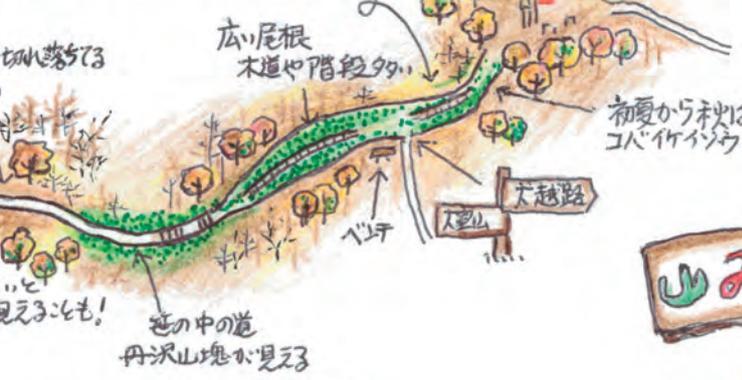
上部にある山で 神奈川県・山梨県境
かつては大群山(おおむれやま)
。神奈川県側は丹沢大山国定
公園にされている。



室から
村から
いくつか
等樹林
望は
冬枯れ
ため、



木々の向から村と山並が見える



山梨百名山標柱



※道志村ガイドブック
登山エースのDIになります



作・画 K-CO 2017.11

連載



丹沢山地に位置する。と呼ばれた公園に指定。西丹沢自然教養館、神ノ川が道志村など。登山道はあるがブナ林帯も多いため展望あまりない。12月~3月頃の時期がお勧め。

か にはや どう やま
加入道山
1418.1m

神奈川県・山梨県境の山で丹沢大山国定公園の一部です。西丹沢の奥地に位置するために登山者は多くはありませんが人気の山です。西丹沢からも道志村からもルートはあります。

加入道山山頂は樹林に囲まれ展望は少ないが西側が多少展望がある。冬枯山の頂が良い。

連載

協力隊だより

17

このページでは、地域おこし協力隊の活動を報告していきます。

文・写真 香西恵

七瀧 佳至



動

物性肥料を使わない栽培方法に、来年はチャレンジする予定です。そのために畑の一角に藁を組んで堆肥小屋をつくり、

落ち葉や米ぬかを集めて堆肥づくりの準備をしています。この堆肥が、来年の作物の命になります。また、落ち葉が発酵するときの

熱を活かして、温床（土の温度を高めた苗床）としても使ってみたいと思っています。



畑 @谷相

11/27 堆肥小屋づくり

当初の計画より4倍の広さに途中で変更。屋根を残しほぼ完成。横に渡した2本の竹のあいだに藁を挟んで囲いにしています。この藁も最後は堆肥になります。

11/27



畑 @川原畑

9月に植え付けた5種類のレタスが大きく育ち、収穫を迎えています。ロメインレタスは寒い日が続いたせいか、あまり結球しませんでした。12月1日には富士吉田で行われた農業講習会に参加してきました。

抱井昌史



冬は畑の片づけをしたり、堆肥にする落ち葉を集めます。来年に向けての準備をします。



キャンプ場にて(白井平)

11/29 落ち葉集め

11/30 マルチをはがす



畑

@戸渡

養蜂

12/3 水カフェで蜂蜜を販売

横浜市保土ヶ谷松原商店街に昨年オープンした「横浜市の水源地 道志情報館 水カフェどうし」。12月3日に移住関係のイベントが行われ、蜂蜜を販売してきました。



蜂蜜を使った焼き菓子を試作中



蜂蜜を使った焼き菓子、フロランタン。クッキー生地にアーモンドスライスのキャラメルをのせて焼き上げます。いろいろな方にご協力頂いてレシピが完成しました。販売に向けて準備を進めています。



鳥澤 拓太



6 月に植えたサツマイモ

が収穫を迎えました。石焼
き芋にして販売を試みています。
現在は的場の直売所にて販売し

ていますが、ゆくゆくは横浜など
に出張してみたいと思っていま
す。キクイモもたくさん出来まし
た。毎週横浜ビールに出荷してい
ます。キクイモは栽培に手間がか
からず保存もきくので、来年はさ
らに畑を広げていく予定です。



およそ2時間で焼き上がり。
蜜がたれておいしそう。色の
白い方が安納芋。中は鮮やか
なおレンジ色。



11/27 石焼き芋販売

サツマイモは寒さに弱く、
気温が5度を下回ると腐っ
てしまうそうです。新聞紙
にひとつずつ包み、箱にい
れ、さらに毛布でくるんで
保存しています。



販売初日。お昼頃に焼き上がるよう午前中から火をおこし始めます。この日は紅はるかとお納芋の2種類の芋を用意。それぞれ味も食感も違いが楽しめます。窯は譲ってもらったドラム缶をみなもと体験館で加工し自作しました。

焼き上がったお芋を保温
できるよう、ドラム缶のふ
たの部分に穴をあけ、ダッ
チオープンを取り付けら
れるようにしました。早速
使ってみたところ、使い勝
手もよく、これからしっか
り活躍してくれそうです。



知り合いのかたに譲っ
ていただいた薪ストー
ブ。改良して焼き芋用
にしたいと思っています。



12/18 改良版の窯で試作

9/21



一面に咲き誇るキクイモの花。地上部が枯れると収穫です。



畑 @戸渡 1

キクイモ

キクイモの収穫

11/29, 30 キクイモとサニーレタスの収穫・出荷



傷んでいる部分を取る

キクイモは洗うと保ちが悪くなるのでその都度掘り出します。村内各地から佐藤石油さんに集まった野菜は梱包され横浜ビールへ発送されます。



佐藤石油さんで集荷・発送



@戸渡 2

サニーレタスの収穫

11/29

12/15 ブロッコリー収穫・出荷



こちらは茎を食べるブロッコリー「スティックセニョール」。寒さに負けずつぼみをつけてくれるのを期待しています。



直径 12cmを目安に根元からハサミで切りとります。この日は 20 個収穫。



@戸渡 3

トウモロコシ畑のあとに植えたブロッコリー。

ミ
ヨ
ウ
ガ
の
赤
い
花



50年に一度ともいう、めずらしいミヨウガの赤い花。
じつは、花ではなく、実なのだそう。花は湿度の高いときに受粉して、
1ヶ月以上かけて赤い実をつけ、白い種をつくります。
今年は秋に雨が続いたせいでしょうか。10月から11月にかけて
村内で「ミヨウガの赤い花」が見られたようです。



手造り 遊び用具⑦ どんと焼き

お正月の松飾りやしめ縄
などを集めて燃やし、ま、赤な
炎に団子刺しをかざして
焼く行事です

団子刺しはカッソホ
(ヌルデ)やヤマボウシの木
の小枝に団子を刺し、
無病息災を願って、焼いて
食べました。



作画
仲井義昭

野の幸 山の幸

第3回 ゆず

実りの秋。里では柿やゆずの木が色鮮やかに実をつけます。ゆずは、冬至の日におふろに浮かべたり、料理に使ったり、大活躍です。皆さんはどんな風に使っているでしょうか。この冬出会った味わい方を二つご紹介します。



「桃 栗3年柿8年、柚の大馬鹿18年」といい、ゆずは実がなるまでに時間がかかるといわれています。今実っているゆずは、その土地に暮らし、木を植えてくれた昔の人からの贈りもの。でも、せっかくゆずをもらっても、使い切れずに、しなびさせてしまうことはありませんか？ たくさんあるゆずを、手軽に、おいしく、長く味わえる方法はないでしょうか。

そ んなときにぴったりなのが、ゆずとりんごの砂糖和えです。ゆずとりんごを刻んで砂糖で和えただけでこんなにおいしいなんて、その手軽さと絶妙な味わいに驚くこと間違いなしです。お茶うけやトーストのおともにもぴったりで、ゆずは皮も実もまるごと使うので、生のゆずのきれいな黄金色と爽やかな香りと苦みをそのまま楽しめます。ほろ苦いゆずとみずみずしくほのかに甘いりんごがよく合います。こんなおいしい食べ方があったなんて驚きですが、普段から食べ慣れている人にとっては定番の味でしょうか。りんごとゆずの相性のよさに脱帽です。

も うひとつ、寒い毎日に欠かせなくなるのが、さ湯にゆずを絞るだけのゆず湯。砂糖やはちみつを加えてもよし、そのままでもやさしい香りと甘さで、体をあたためてくれます。冬の長い夜のおともに。



お仕事拝見 ⑦ 道志の森キャンプ場経営 池谷 千恵さん



関東近郊のキャンプの聖地。林間ソロキャンプツリングには最高の場のひとつ。川と森の両方を楽しめるので子どもは大はしゃぎ。プールがあるのでうれしい。トイレもキレイで、スタッフも親切。といいことづくめの口コミが並ぶ。常に評判の経営を続ける「頑張る千恵さん」にエール!!

作画 仲井義品

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 ⑦

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。

磨く！

今年は「編む」をテーマにして、「布ぞうり」・「かご」作りを紹介した。今号から来年にかけて「磨く」をテーマにしたもの作りを紹介したい。無垢の樺で年輪も美しい「盆栽を鑑賞する為の台」を中古で購入した。しみなどもある為、購入時から磨きたいと思っていた。

いつもの通り、体験館の職員の方にアドバイスをいただく。その際、何と本物のサメの皮を磨くツールとして貸してくださった。(写真参照・サメ皮は職員の宇野氏個人所有、木ぎれに見えるのはトクサ) 最初は粗めのサンドペーパーを使用していたが、カジなのか奥までしみの入った箇所がなかなかきれいにならない。そこでサメ皮を使ってみる事にした。自然な姿!! だけあって、様々な突起に覆われている。サンドペーパーの品番がランダムに小さい面積の中にそろっている感じだ。それを駆使してやっとしみをとる事ができた。磨いていると樺がそれぞれの箇所で話をしてくれるようなメロディーをかもし出す。「人は磨きやすい所だけを磨いてしまうんですね。」職員さ

んの指導のひとつことに「はっ！」とする。指でなでてみる。すべすべしている箇所、全くそうではない箇所があって、指導の意味を理解。その日は3時間ひたすら磨くも「次回は仕上げに入りましょう。」との事。まだまだだったのかとしばし呆然。私の心も磨きが必要。数日してから仕上げに体験館に行く。最終段階として「鹿の皮」を貸して下さる。(写真参照・宇野氏個人所有)



自然からの贈り物である無垢の木を海の贈り物のサメ皮で磨き、最後に森の贈り物の鹿の皮で艶出しをした。自然界の循環。昔の人はこの自然界の贈り物だけで美しい生活用品を作り出し、循環する自然を崇敬してきた。気候変動といわれる今、昔の人々の暮らし、考えから今一度地球環境保全の為、足元の暮らしを見直そうと思う。(佐藤八重子)

