

[ドウシ・テ]

道志 手帖

Summer 2020 no.24



● 地名索引

大室指 (おおむろさす)	9
大室山 (おおむろやま)	6,7
加入道山 (かにゆうどうやま)	6,7,12
川原畑 (かわらはた)	4
久保 (くぼ)	6,7,8,12,13,14
数雲塚 (すくもうづか)	4
竹之本 (たけのもと)	12
椿 (つばき)	12
鳥ノ胸山 (とんのむねやま)	6,7
馬場 (ばんば)	12
御正体山 (みしょうたいさん)	22
谷相 (やそう)	4,14
和出村 (わでむら)	4

Access





道 志 手 帖

Summer 2020 no.24

Contents

〔連載〕道志の民話⑥	源八と狐（川原畑）	仲井義晶	4
〔連載〕どうしの山山みちマップ⑫	加入道山	石川敬子	6
炭焼き日誌@みなもと体験館	香西恵		8
〔連載〕道志見聞録①	道志のことば	宇野夏樹	14
布ぞうり作り（前編）	佐藤八重子		15
県内の重要伝統的建造物保存地区を訪ねて①			
早川町赤沢宿	佐藤光良		18
元協力隊だより			20
〔連載〕お仕事拝見⑬	ひやくしろう会 杉本秀明さん	仲井義晶	22
〔連載〕野の幸山の幸⑦	ゆんずり（オヤマボクチ）	香西恵	22

「道志手帖」とは？

略して「ドウシテ」。「どうしてどんなところ？」

という関心から生まれた冊子です。

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、

発見や驚きを報告していきます。



表紙写真（2020.5.17）

焼き上がった炭を取り出し、
からっぽになった炭焼き窯の
中から（関連記事8頁）。壁面は
レンガがぎっしりと積まれて
いて美しい。

道志の民話

⑥

源八と狐(川原畑)



このむうこに川原畑^{かわらはた}という部落がある。それから手前が和出村^{わでむら}。診療所が境になっておつて、診療所から通つて山の方へむかうと、境沢^{さかいざわ}といつてね、沢になつてんだ。

川原畑に、谷相^{やそう}という小名(小字)がある。そこにヒコエモという男があつたわけだ。

そうしたら、それえ狐がたかつて、なかなか落ちない。

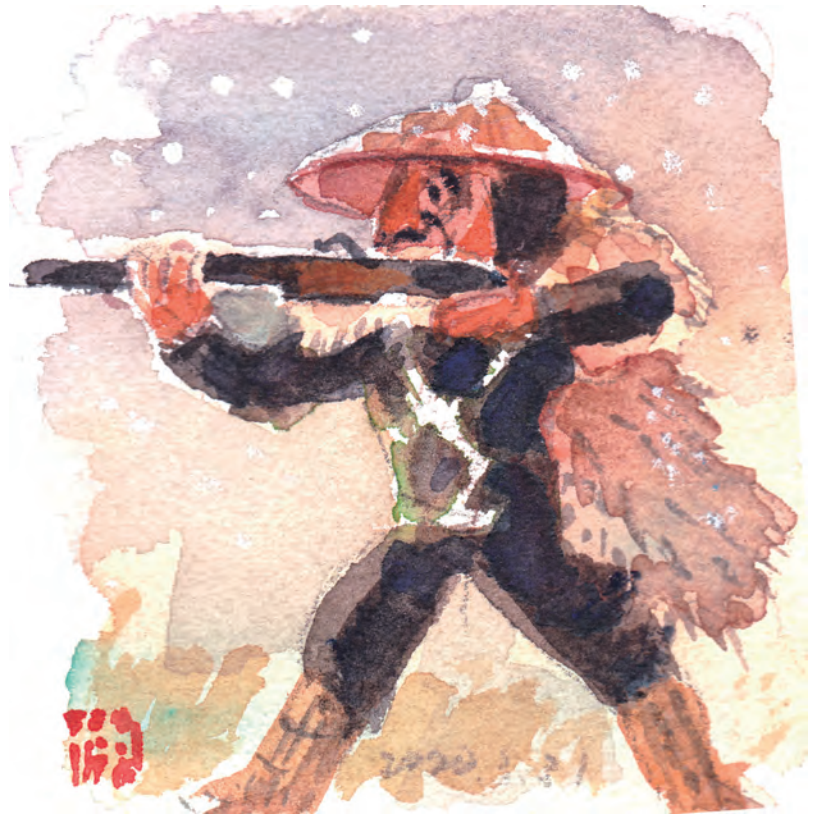
「ま、弱つたもんだ。狐がたかつて、どうもなおらねえ。おかしなことばかり言つて、狐つたかりがなおらねえで。弱る」

そうしたら、酒屋の手前のスクモウ塚、そこに源七という獵師がいたわけだ。そうして、いくらか親類でもあつたんじゃないかと思うに、その源七とヒコエモとは。それが行つて見たところが、相変わらずおかしなことばかり言つて、狐つたかりがなおらんちゅうわけだ。それで、

「こんな年寄りに狐がたかつて苦しめるあ、どういうわけだ。早くはなれてやれ」
というで、源七さんがいったわけ。

そうしたら、
「わしの言うことを聞いてくれればはなれましょう」

『どういふこんだ。言うこと言つてみる』



から、なにか合図をしろ」
と、こう言ったわけだ。

そうしたら、その狐が言うに、
「じゃあ、お前が見えたら、おれが
片足持ち上げて、そうして小便をす
るから、その片足持ち上げたらおれ
と思って撃たないでくれよ」

「ああ、よしよし。そうと分かって
いりゃあ、撃たないでいるから、そ
れじゃあそういうことで」

と、言うてしたら、その晩のうちに、
もう狐がはなれて、正常なヒコエモ
になっちまった。

そうして、ある日のこと、源七さ
んが鉄砲かついで、獵師だから。山
へぶちに行つたわけだ。そうしたと
ころが、大きい狐がとび出した。そうして、
源七さんを見たら、片足持ち上げて、おれだ
からぶつな、という合図をしてるちゅうだ。

「あん畜生、なあに、ぶっかけてやれ」
つて、ぶつて、ぶつ殺した。

そうして、うちいかついで来て、そうして、
ひんむいて、それから、肉は煮て、うち中で
食べてたら、夜の十時頃になったところが、
家族が庭へ出て、

「ああ、早くでてみる。どこの御祝儀だか、
今この前を通るところだ」

というで、うち中、それつちゅうでとび出え
てみたところが、立派な弓張提灯の行列で、
前を通るちゅうわけだ。

それを、まあ、さんざん見て、見えなくなっ
たから、うちへ入つてみたら、今まで食べて
いた狐の骨も肉も、なんにもかにもそつくら
なしになつてしまつて。それは、狐の親をぶつ
殺しだから、子狐や孫狐、そういう仲間の狐
が、親狐の骨やなにかを取りに来て、その御
祝儀を見せかけて留守にしておいて、持つて
いっただろう、と、こういう話なんだな。



作画 仲井義晶
出典 民話の手帖49号(1991)「道志の民話」より

春先に山肌を彩る黄色い花
ダンコウバイや
アブラチャレ



犬越路 4.4km
大室山 2.5km

三角点

加入道山

前大室を経て大室山へ
(約1時間半)

ひなん小屋
きりいながトシなのて(注)

急

ゆるく登る

トラバ7号迂回路
急な(注)

標示有

加入道山 0.3km
大室山 2.7km
白石峠 0.3km
赤松村(和生村)



白石峠



北側に踏みあきある

注
えぐれ道

大崩れ

採石場跡

分岐 0:15

直志の湯



作・画 K-CO 2020.3



2017年No.18冬の号に道志の湯～加入道山～大室山～久保へ下山のコースを掲載しました。

それから台風、大雪などの災害が多く、登山道もかなり荒れてきました。今回加入道山までの道を改めて描くことにして歩いてみました。

道志の山はこのルートも急で崩れ易い斜面が多く今回のルートもいくつか迂回路が造られていますか？迂回路も急で足元不安定なところが多いので充分注意して通行して欲しいと思います。

植林などの中で展望はあまり期待できませんが葉が落ちた冬枯れの頃は西側に富士山、島、駒山など北側に御坂山塊、遠くは秩父の山々も見えたりします。

※バスの時刻表は「富士山梨バス」のH.Pを参照下さい。



天気が良いと富士山のとなりに富士山が見える

・時間の目安・

道志の湯 0:45 あづま屋 1:10

加入道山 0:10 分岐 1:30

炭焼き日誌

@ みなもと体験館



5

月5日（火）、みなもと体験館 道志・久保分校へ行くと、炭焼き窯に火が入

っていた。真新しい薪がくべられ、煙突からはうっすらと煙がでている。改めて見ると、窯の脇にはいろいろな道具が用意され、目の高さには板が吊るされていて、過去の炭焼きの記録が参照しやすいように貼りつけてある。どうやら今まさに、炭を焼いているところらしい。

これまで何度も訪れてきたけれど、窯が使われているところを見たのは初めてだ。

炭焼き窯がこの場所に来たのは平成27年3月、今から5年前のこと。

体験館を運営している「道志村子ども農山漁村地域協議会」では、当時、炭焼きや養蚕、祭りや伝説など、かつて村で盛んだった産業や、村に昔から伝わる文化を紹介するリーフレットを作成していた。そのなかで、消えていく炭焼きの技術を残していきたい、という声があり、体験館に炭焼き窯をつくることになったそうだ。

これまで、冬になれば職員が窯を使い、炭の焼き方を研究してきた。そのさいにお客さんに窯から炭を取り出す体験をしてもらった

5月4日(月) 1日目



材を詰める(撮影:諏訪本充弘さん)

5月6日(水) 3日目



5月7日(木) 4日目



板とレンガを差し込み焚き口を狭めてみた

5月9日(土) 6日目



一旦火を消すことにする



なかなか窯の温度が上がらない

り、できた炭を食の体験(※)に使ったりなどしてきたが、炭焼き自体を体験イベントとしておこなったことはなく、職員以外の手によって窯が使われるのは、なんと今回が初めてのことらしい。

例年なら5月の連休は体験館の繁忙期で、山菜採りやうどんづくりの体験などで賑わうはずなのだが、今年は新型コロナウイルス感染症の対策で3月末から休館し、せっかくの気持ちの良い季節にお客さんの姿はない。

たまたま炭焼きの最中に出会ったご縁に感謝しつつ、炭が出来あがるまでのようすを見せていただいた。

炭焼きをおこなったのは、大室指地区^{おおむろさす}の諏訪本充弘さん(68)。書店で見つけた一冊の本をきっかけに炭焼きのおもしろさを知り、自宅にドラム缶窯をつくって炭を焼いたり、自家製の炭でバーベキューを楽しんだりしてきた。このたび自宅の防風林を伐採し、炭にしたらよさそうな材がたくさんだが、長年使ってきたドラム缶窯が壊れてしまい使えない。そんな折りに、人づてに体験館の窯の存在を知ったという。

※うどんやピザ、パームクーヘンづくりなどの体験を通年でおこなっている。パームクーヘンは、生地を焼くさいに炭を使う。



窯の温度 30℃。入り口のレンガをくずすと……

5月17日(日)

14日目(火を消して5日目)



奥のほうに残っている



扇風機で風を送る

5月10日(日)

7日目(やり直し1日目)



風よけをして帰宅(18:00)



火を消して二日目。焚き口は密閉

5月14日(木)

11日目(やり直し5日目)

炭にする材は、おもにケヤキで、少しカシも混ざる。90センチに切った材を縦にして窯の奥から詰めていくと、軽トラック2杯分もの量が入ったという。入り口上部をレンガでふさぎ、火を絶やさないうよう、薪をくべ足しながら、窯全体の温度が上がるのを待つ。

通常なら3日ほどで焼き上がるのだが、3日目の5月6日(水)になっても、窯の温度(※)が思うように上がらない(午後2時半頃の時点で70℃)。次第にたくさん出てくるはずの煙の量も少なく、うつすらとしたままだ。

5月7日(木)、まだまだ温度が上がらない(午後2時半頃の時点で80℃)。焚き口に板をさして、入り口をせばめてみる。

5月8日(金)、朝9時半ごろの時点で40℃まで下がっていた。番をしなかった夜のうちに火が消えてしまったらしい。その後100℃近くまで上がった。

5月9日(土) 6日目、朝8時半の時点で前日の火は残っていたものの、また消えかけていた。1時間後に90℃まであがる。

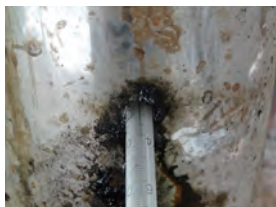
職員の池谷譲さんによると、窯の奥の煙突へつながっている隙間が土などで埋まってしまい、空気の通り道が塞がってしまったという。

※窯の甲(天井)部分と煙突にそれぞれ温度計を設置している。ここでいう窯の温度は甲部分の温度のこと。



● 煙の変化

5月6日(水) (上写真)と10日(日)の煙のようす。心なしか白っぽくなり量も増えているよう。もっと色が濃くなり、匂いが「辛く」なると聞かすが、見逃してしまった



● 温度の変化

窯の甲(上写真)と煙突にそれぞれ設置した温度計で変化を見守る。13日(水)朝には甲 260℃、煙突 200℃まであがっていた



ふるいにかけて灰を落とす



ふるったものを米袋へ。米袋5袋程度になった



断面に梅の花模様。形のよいものは贈答用に

完成！

のではないか、とのこと。そうだとすると、いくら薪を燃やし続けても意味がない。

中を見ると、手前までぎっしり詰めた材が全然燃えていない。ふつうなら、焚き口に近い手前のほうから燃えていくはずだ。

一旦火を消し、冷ましてからもう一度材を全て取り出し、やり直した方がよいのではないかと判断する。しかし下手をすると材の乾燥具合によっては、炭にならずに灰になってしまうかもしれないという(ー)。炭にするには木材に適度に水分が必要で、ありすぎても駄目、乾燥しすぎても駄目らしい。

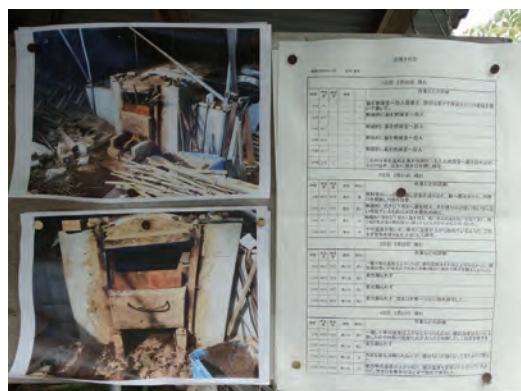
次の日、予定を再度変更し、そのままもう一度火をつけて様子を見ることになった(朝10時頃の時点で40℃)。今度は、薪と材の間に設置していた、火が燃え移らないようにするためのレンガの仕切りを取り払い、さらに扇風機で風を送り、奥まで風が通るように工夫した。これで1日様子を見て、温度が上がらないようであれば諦める、とのこと。

諏訪本さんはドラム缶窯では何度も炭を焼いているが、このレンガ窯では初めてだ。

一口に炭焼きと言っても、窯が違えば焼きかたも違う。窯が温まるまでの時間や保温の



窯の天井には木彫りの魚が吊るされている。火を扱うところには水に通じる魚のお守りを置く習慣に倣って。書は山口淑徳さん、制作は宇野夏樹さん。



過去の炭焼きの記録を見ながら今どのあたりの工程にあるのかを判断。この記録では、窯を事前に暖める工程も含めて4日間で焼き上がるようになっていた。

具合、空気の通りかたなど、様々な要素が変わってくるからだ。さらに材の樹種や含水量によっても違いが出てくる。窯の違い、風の違い、材の違いによって、一回として同じにはならないのだ。

この窯にはある程度確立されたやり方があるが、それをそのままぞったからといって同じようにうまくできるわけではない。焼きながら、その都度、今どういう状況になっているかを判断し、それにふさわしい世話をする必要がある。窯の中の様子は見ることができないから、温度や、煙の色や匂い、量を見て想像するしかない。そこが炭焼きの難しいところであり、面白さでもあるのだ。

「もっと教わっておけばよかった」と諏訪本さん。1965（昭和40）年頃まで、諏訪本さんの叔父さんが炭焼きを生業としていて、子どもの頃には手伝ったこともあったそう。

生業としての炭焼きは、山を移動しながらおこなう。山中に石積みめの窯をつくり、周囲に木がなくなれば次の場所へ移り、そのつど新しい窯をこしらえる。竹之本^{たけのもと}の加入道山^{かたやうどう}の

ほう、馬場^{ばんば}、椿^{つばき}など、あちこちで焼いていたという。山中では、炭を取り出したらすぐ、温度の残っているうちに次の材を詰めるとのこと。また、家を片付けていたら、炭俵を編むための道具（桑の木片）が出てきたとか。

諏訪本さんに炭焼きにまつわるあれこれを伺っていると、一昔前の炭焼きが、具体的に想像できるものとして少し身近に感じられてくる。

工夫の甲斐あって順調に窯の温度が上がり、火をつけ直してから4日目、5月13日（水）の朝には200度を超えた。煙が出なくなっていたのを確認し、焼き上がったと判断して火を消す。入り口をしっかりとレンガで塞ぎ、煙突を取り外して穴を土で塞ぎ、空気が入らないように、できるだけ密閉する。そのまましばらくおき、完全に中が冷めてから炭を取り出す。

火入れから2週間がたった5月17日（日）、ようやく炭を取り出す時がきた。

この窯の作り手である久保地区の半田博敏さんも見守る中、いよいよ窯を開ける。入り口のレンガを崩し、中を覗き込むと、奥の方

みなもと体験館

道志・久保分校

廃校となった道志小学校 久保分校の校舎を改装し、木工や食の体験ができる施設として2010年にオープン。夏は横浜の子ども達を中心に団体客や家族連れでにぎわい、年の瀬にはお餅つきに地元の人が集う。「みなもと」からの体験が出来る施設として村内外から親しまれ、今春で開館10周年を迎えた。



所在地 道志村 2167 番地
TEL 0554-20-4688 (予約制)
HP : www.minamototaikankan.com

*どんな体験ができるのか詳しいレポートは、『道志手帖』12～23号掲載記事「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」を、ぜひご覧ください。

炭焼きを終えて

いつものGWは監督を務めている明治大学ワンダーフォーゲル部の部員が道志に来て、薪割り、焚き火、山菜採りの指導などを行っているのですが、今年はコロナで大学も入校できない状態なので、学生が来ることは出来なくなってしまいました。炭焼きは全く「密」ではなく、たまたま材料と時間が有って条件が揃っていたので、今年に限って理想的な連休の過ごし方でした。

(諏訪本充弘)



炭を取り出す半田博敏さん。「天井には耐火モルタルを使ったからまだまだ使えそうだ」「たくさん炭を焼いてほしい」。窯の設計図はなく、全てオリジナル。周囲にブロックを積み隙間に土を詰め、保温効果が高まるように工夫した。

に白く灰を被った材が元の形を保ったまま残っていた。手前の4分の3ほどは崩れ落ちている。崩れているものを取り出し、白い灰を払ってみると、灰の下からのぞく材の色や質感は、紛れもなく炭だ。のこぎりで真っ直ぐに切れば、断面には炭特有の梅の花の模様が見れて美しい。

一筋縄にはいかなかった分、無事出来上がった安堵と嬉しさはひとしおだ。

本誌では、以前炭焼きについて特集したところがある(『道志手帖』7号、2015年発行)。昭和30年代、村において炭焼きは貴重な現金収入源であり、なくてはならない産業だった。

誌面では、今も残っている炭焼き窯や炭俵を手がかりに炭焼きの記憶を聞き取り、それにまつわる写真等とともに紹介した。そのときには、昔の記憶を辿ることはできても、現在進行形で炭を焼いている人にお話を伺ったり、炭焼きのようすを見せてもらうことは叶わなかった。

生業としての炭焼きは、すでに遠い昔の記憶になりつつある。しかし今もなお、炭焼きが出来る「場」が、ここにはある。

「場」をきっかけとして人が集い、かつてを思い出したり、思いを寄せたりすることもできる。そうした「場」が身近にあることの貴重さを改めて思う。これからも一層活かされてほしい。
(香西恵)

その1 道志のことは

ある日、香西氏より電話で「3月1日（ヤマメの）解禁の時に来られると聞いて、そのときにでも相談したい事があるんですが……。」と、連絡があった。

みなもと体験館での仕事を辞めたのにコソコソと頻繁に道志に来て遊んでいるのを彼女は知っていたのだろう。まあ、あんな目立つ車で行き来していればそりゃあね。

そして3月1日、その相談というのが「題材や内容は何でも良いので、新しく作る『道志手帖』に雑文を書いてはくれないでしょうか？」との事だった。『何でも良い』

というお題で過去に一度失敗の経験があるのでその場ではやや渋い顔をしながら「ゴニョゴニョ」と変な返事を返してしまった気がする。が、結果的には引き受けてしまったのだ。

さあ、これからどうなるやら……。

『ついにどう？』

さて、自己紹介がまだでした。自分の名は宇野夏樹、昨年の秋口まで道志村観光協会と久保のみなもと体験館で仕事をさせてもらっ

ていたので「あゝ、あいつだ。」と、思い出してくれる人もいくらかはいるのではないだろうか？（退職の挨拶にでも行かなければ……。と思っていた矢先に例の9月のごたごた騒ぎ、そつと道志を去ってしまった事をこの場を借りてお詫びします。）

どういうわけかここでまた道志に関わりを持たせてもらうきっかけが出来たのでどうぞこれからもよろしくお願いいたします。

狭い村だけれどまだお会いしたことが無い方も沢山いらっしやるかと、そんな皆様は以後お見知りおきを。

道志に通うようになり最も衝撃的だったのが方言である。冒頭にも書いたとおり開口一番で「どの兄いであ？」と言われてその存在に気づいた時の驚きは今でも忘れられない。

自分、生まれ育ったのは東京都町田市の一番西の地域である相原町、そう橋本の隣のあの辺である。直線距離にして25〜30kmほど、たったそれだけの距離で言葉がここまで変化する物なのか、と……。

色々聞いていくうちに「一言

に道志弁と言っても道志は『上と下』（※1）で言葉が違うんだよ」と教えられた時にはそこでもふたたび驚かなければならなかった。上では静岡弁や甲府の方の甲州弁に、下では相州弁に影響をうけた郡内（※2）弁（甲州弁の一種）が使

われてきたそう。小さな村ではあるけれど様々な文化を取り入れてそれぞれの地域で発達させてきたのだろう。その筋の先生に聞くところによると同じ村内で言葉や文化が違うという地域は全国的に見てもとても珍しく文化人類学的に非常に興味深い事だそう。皆さん普通に生活されてますがこれ凄いいことですよ！とおっしゃっておられました。

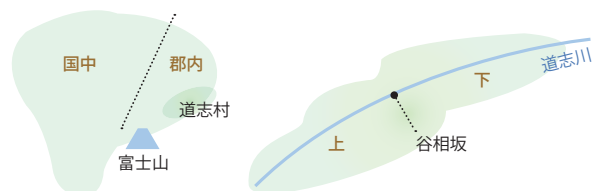
道志の小中学生の皆さん、夏休みの宿題で『道志の方言』取り上げて見ては？

と、かくいう自分は結局9年間通って聞き取りは出来る様になった物のなかなか道志弁を操るまでには至らず、「語学はむいてねえな。」と改めて思い知らされました。「自分はこれからは相州弁混じりの標準語をつかってくんじゃん？」

（宇野夏樹）

※1『上と下（かみとしも）』東西に細長い道志村のおおよそ中心に位置する「谷相坂（やそうざか）」を境として、西側（道志川上流部、富士山寄り）の地域を上、東側（道志川下流部）の地域を下という（どこを境とするかは諸説あり）。方言以外にも、風習や気質など、いろいろな面で違いがあるといわれる。また、「〇〇の上」というように、位置関係の説明（方角の代わり）にも「上・下」が使われる。（東京に対してではなく）富士山に向かって上りか下りかが基準となるこの表現は、お隣の都留市などでも使われる。

※2 郡内 山梨県を大きく二つの地域に分ける呼称の一つ。甲府盆地を中心とした県中西部を「国中（くになか）」と呼ぶのに対し、富士山北麓を含む県東部を「郡内（ぐんない）」という。



布ぞうり作り 前編



左はミニチュアの布ぞうり、大人用と同じように作る高度な技術を要する作品。大人用とも前川タサさん作

布ぞうりとの出会い

道志村には長い間、より履きやすい布ぞうりを探求し続けてこられた、前川タサさんが住んでおられる。私は道志村に移住する前からスローライフ全般に関心があり、わらじ作りもしてみたいと思っていた。その為、稲を柔らかくする横槌まで移住前に早々に購入していた。

移住後間もなく、まるでその道が用意されていたかのように前川さんとの出会いがあった。当時、みなもと体験館の教室で布ぞうりを教えておられたのだ。体験教室に参加したものの、まさかそこで布ぞうりを教えている日があるとは全く知らなかった。

そもそも私は、足の裏が敏感

肌で靴下は綿100%以外肌が受け付けない。

あるご婦人から、「夏のお風呂上がりに布ぞうりを履くと最高に気持ちいいわよー!」と伺い、今もその時を思い出す。瞬間「あー肌気持ちいいんだろーな」!」つと、脳が反応し、その感覚が刻まれたのだった。(今では冬も裸足で布ぞうり。年間を通して履いている。)

何足か買い求めて履いていたものの、まさか自分で作り方を教わり、4年もの間1人で出来るようになるまでの四苦八苦の日々があるとは思わなかった。私にとっては困難だっただけに、まだまだ下手だけど履ける布ぞうりが出来るようになるまでの日々はとても貴重な時だった。

古布へのこだわり

布ぞうりが自分で出来るようになるまで、4年間いやにならずにご指導して下さった前川さんは、布ぞうりの素材となる布に古布を使うというこだわりをお持ちだった。綿の古布は肌触りも良いし、吸湿性も良い。でも、それだけで

はない。図のように全国的傾向でもあるが、東京（平成24年度）では布団は廃棄物として断トツ、1位になっている。

それでも、まだ布団のリサイクルを手掛ける布団屋さんが頑張っているが、リサイクルの際に布団を包んでいた綿などの布は、有料の廃棄物となっているという実情がある。それならばそれらの古布を活用して、蘇らせるといったのが古布へのこだわりの大切な1つである。肌に優しいぞうりは、地球にも優しい。

古布を蘇らせる

布ぞうりは布ひも、鼻緒、前緒がそろえば、楽しみながら数時間で出来るが、布ひもにする前の準備が1番大変な作業になる。

まず布団がわの縫い目をほぐく。当然、洗濯機で洗うが布団がわにはまだ綿がついている。この綿をとるのが、なかなかの手間がかかる。地球に優しいのはスロー



洗って干している所。古布には、大胆な模様や鮮やかな色合いも多い

ライフと思い、時間は気にしないのが肝要となる（笑）。完全に乾いてしまうと綿が舞って取りづらるので、その前に綿を取る作業となる。綿の生地自体はしっかりしているし、昔の模様、色合いも美しい。これらが、ただただ廃棄物になってしまふのは、本当に「モッタイナイ！」世界共通語になっているが現実の日本は???



布を切る準備として、2人で折り目をつける

この作業を終えるとスピード感は少しあがる。布を干す↓切る↓アイロンをかけるという工程。干すのは1人でいいけれど、ここに切る、アイロンをかける工程は圧倒的に2人以上でした方が早い。2人揃えば3人以上の力を発揮する。もちろん、複数人で出来ない時には、1人でスローライフと割り切つてするのも楽しい。



出典「ふとんのゴミを減らそう」キムラ繊維株式会社（URL:<http://www.kimura-seni.co.jp/garbage/>）

布ぞうりの材料と道具 女性用の場合（例：幅 9cm、長さ 22 ～ 23cm 実寸より少し小さめに）



細くて長いアイロン台も手作り。前川さんの考案

1本の布ひもの完成

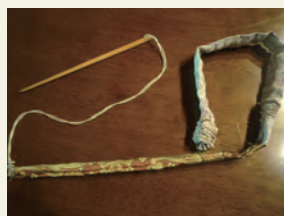
*布ひも

片足分で 130cm の長さの布ひも（編みやすい長さ）を 8 本位用意する。

生地を 8cm 幅に切って、両脇を中心に折り、もう 1 度中心に折る。これで布ひもの出来上がり、アイロンをあてておくと作りやすい。



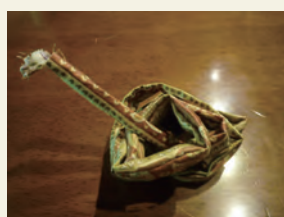
魔法の道具！



するすると生地の表側が出てくる



鼻緒に芯を入れる。前緒には芯は入れない



ねっ！へび花火みたい

*鼻緒

横 130cm×縦 5cm の布を用意する。半分に折ってミシンをかけ、表地にひっくり返す。この筒状になった 130cm の長さを前川さんがあつという間にまるでへび花火を見ているようにひっくり返した時は驚いた。魔法かと思った。そこには独自に作られた道具があったのだ。それでも、私が同じ魔法を出来るようになるには、何度もするしかなかった。

筒状に完成した鼻緒の中に 3 本（1本の長さ 85cm）のソフトテープを入れて芯にする。

*前緒は横 35cm×縦 3cm の布で鼻緒と同じように筒状に作る。

布ぞうり（1足分）を編む材料の完成

前編 最後に

前川タサさんは、布ぞうりを作っていく工程で自ら幾つかの道具も考案し、まわりにある材料で作ってこられた。工程のひとつひとつに知恵を絞られている。私には想像出来ない創造の数々だ。ついついネットなどで簡単に購入してしまうのだ。今は自分でも作れないかと考える癖が出来た。これは大変有難い事だった。今は若い人はことにネットに頼りがちだが、年を重ねてこられた人生の先輩の知恵を傾聴していきたい。後編は布ひもがいかに「ぞうり」という履物になっていくかを紹介したい。

（佐藤八重子）



左から前緒 2 本、鼻緒 2 本、布ひも 16 本

県内の

重要伝統的建造物

保存地区を

訪ねて

●早川町赤沢宿

赤沢宿

道志村

▲身延山



「重要伝統的建造物保存地区」いう言葉を聞いたことがありますか。

文化財保護法に基づき指定された伝統的建造物群及びこれと一体化された歴史的風致を形成している環境を保存するために市町村の申請に基づき、文部科学大臣が特に価値が高いものを選定した地区の事です。2019年12月、現在日本全国で43都道府県120地区が指定されています。その内県内には2集落が指定されています。

一つは、甲州市にありかつて養蚕業として栄えた塩山下小田原上条集落です。もう一つが、早川町にあり今回取り上げました赤沢宿あかざしゆくです。平成5年7月14日に選定されました。それからもう27年も過ぎています。この地は江戸時代から終戦後まで「身延往還みののふおもいかん」の舞台として栄えてきましたが、車の発達で寂れてしまいました。

「身延往還」とは、日蓮宗の総本山久遠寺くおんじがある身延山と修験霊山「七面山」を結ぶ街道のことで、そこに「講」という同じ信仰を持つ者同士が集まり参詣する際に宿泊する宿場町をして発展しました。当時は集落34戸のうち9戸が旅館だったとの事。明治初期には参詣客の為に強力や旅籠人足、背負業等が仕事で成り立つ



右上：町並み／右中：石垣と板塀／右下：江戸屋／左上：石畳／左下：若山牧水の歌碑
右頁：元大阪屋旅館

ほどの賑わいだっただろうです。

大正から昭和初期にかけては、身延線の開通で参詣客が増え赤沢宿は隆盛を極めたそうですが、時代の流れで置いてけぼりにされてしまったようです。しかし今でも当時の趣は大事にされ、石畳や石垣や板塀など古き良き時代の雰囲気存分に感じられます。

昔は草葺や板葺だった屋根が今は赤トタンに葺き替えられ当時の雰囲気損なわれているのが気になります。維持管理が楽な方になったのは致し方無いのかもしれませんが往時の雰囲気を取り戻してほしいものです。

残存している建物では、古くは1792年築や1833年築等の歴史的価値が高いものがあります。客の増加に伴い明治中期から大正に掛けて入母屋（※）総2階に増築され今の形になりました。1階軒下には「講」の定宿を示すマネギ札（板マネギ）がずらりと並び歴史を感じさせ壮観です。道志からも2時間ほどで行けます。周囲には日帰り温泉が沢山あります。早川町は子供の時に学習した「糸魚川・静岡構造線」の舞台でもあります。現在リニア新幹線の工事真っ盛りです。

（佐藤光良・道志在住一級建築士）

※入母屋……上部は二方へ勾配を有し、下部は四方へ勾配を有する屋根形

元

協力隊だより

抱井 昌史さん
(2015～2018年度)



協力隊在任時に試行してきた養蜂を生業として事業化。昨年度はふるさと納税の返礼品としての需要が急増。長雨でミツバチが餓死し、ダニやクマの被害も大きかったが、900キロほどを採蜜した。村内の製材所から杉材を仕入れ、養蜂用巣箱の制作販売も始めた。道志にはミツバチがいることで活かされる資源がまだまだ眠っていると感じている。



文・写真 香西恵

鳥澤 拓太さん
(2015～2018年度)



協力隊在任中は畑を耕し、焼き芋を販売したり横浜の飲食店向けにキクイモや季節の野菜をつくったりしていたが、心機一転、任期後は富士急バスに就職。現在はバスの運転士として都留や大月、たまに道志村内の便を担当している。職場に近い大月に引越をすすめられることもあるが、その気はおきない。静かで何もない道志がいいとつくづく思っている。

お仕事拝見

⑬ ひやくしょう会（横浜ビールとの野菜提携） 杉本秀明さん



「御正体山」焼酎
を道志の名産に

村の活性化を目指し、9年前に「ひやくしょう会」を立ち上げる。農業で食べていけることを目標に、横浜ビールの協力を得て野菜の買い取りから、生ごみの堆肥化、無償提供という食の循環方式「フードループ」を取り入れ定収入の道を図っています。

また道志の焼酎「御正体山」の製造・販売も手掛け、村を元気にするために、電気屋さんという自分の仕事をそっちのけで日夜奔走しています。

作画 仲井義晶

野の幸 山の幸

第7回 ゆんずり（オヤマボクチ）

お餅に混ぜてついたという、「ゆんずり」の葉。かつては近くで採れたそうですが、今は……。

3年前の年末のこと。お餅つきをしているときに、「ゆんずり(る)」という葉のことを聞いた。この辺りの山に生えていて、昔、お餅に混ぜてついたという。味はあんまり覚えていない（風味が良いというより、かさ増しのためだったのでは）とのことだったが、以来、そのお餅をいつか再現してみたいと思っていた。

翌年6月、峠へ続く林道沿いに生えていると聞き、探しに行った。が、見つかったのはたった2株、葉はわず

か2、3枚。お餅に混ぜるにはとても足りない。さらに翌年の夏には、少し高いところにあるらしいと聞き、ほかの山にもあちこち足をのびた。しかし、どこにも見つからない。昔に比べ木が育ち、日あたりが悪くなったせいだろうか。

その年は代わりによもぎを摘み、草餅をついた。よもぎは安定的おいしさだったけれど、「ゆんずり」を諦めることはできない。いつか、「ゆんずり」餅が食べられる日は来るだろうか。



一般には「オヤマボクチ」という。裏に産毛があり、それを火口（はくち。火をつけるための燃料）に使ったことから。



裏が白いため「ウラジロ」とも呼ばれ、蕎麦のつなぎや笹団子に使うなど、特産品として栽培している地域もあるらしい。

撮影：2019年8月29日

編集後記

2018年度で道志村地域おこし協力隊が活動を終え、協力隊の活動報告誌として発行していた本誌は区切りを迎えました。一年間休刊していましたが、このたび

ひっそり再開します。これまでの誌面を引き継ぎつつ、少し新しい形もとりながら、不定期でお届けしていきます。ご意見・ご感想をぜひお寄せください。（香西恵）