

小さくても、たくさんあります。大切にしたい、ふるさとの文化。

さぬきの農山漁村 ふるさと文化



かがわに残るたからもの。
それは古より受け継がれた技。
先人より伝えられた知恵と技術を
あなたも学んでみませんか。

香川県農政水産部農村整備課

電話：087-832-3449 ファックス：087-806-0205

平成30年3月発行

香川県ふるさと文化 | 残したいさぬきの農村・山村・漁村の文化

たがらば

香川県ふるさと文化
アーカイブス

2018

ARCHIVES

|技術編|

神

菓

味

暮

染

技

遊

ぬくもりが伝わる
お手玉

小刀一本で作れ出す
竹とんぼ

自然の色を暮らしに生かす
草木染め

讃岐三白といわれた
綿の糸を紡ぐ

稲作文化が伝わる
どじょう汁

麦から生まれる
おちらし飴

神様を迎える
さぬきの正月飾り

かがやけん、かがりけん。
香川県

さぬきの正月飾り

技術者>>三木町奥山/篠原正夫さん



わらを使って正月飾りを作る篠原さんご夫婦。昨年まで一人で作っていたというご主人の正夫さんですが、今では奥さんのササエさんとの共同作業。ご夫婦の絆が結ぶ正月飾りです。

稲わらで作った正月飾りのしめ縄は、豊作の願いが込められており、しめ縄を目印に神様はその家にやってくると伝えられてきました。

さぬきの正月飾り

正月を祝って家の内外に飾る「正月飾り」には、門松やしめ飾り、鏡餅などがあります。今では商店などで買い求めて飾ることが多くなりましたが、その昔はそれぞれの家で材料をそろえ、手作りで準備しました。

例えば、昭和58年に出版された香川県農林部編集「さぬき味の風土記」には、「遠い山から降りてくる正月神さまとしとくじん（歳徳神）を迎えるために私たちの先祖は、12月半ばの13日に山に入り、門松に手ごろな雌雄の松を切り、雑煮をたくバベかし（馬目樫）をとってくる。家の主は、収穫時に大切にしておいた稲わらを持ち出し、恵方えほうに向かって注連縄しめなわをなう。」とあります。

竹細工名人のしめ縄づくり

三木町奥山の篠原正夫さんは、近隣の方々も頼りにするわら細工の名人として名をはせてきました。「香川県む

らの技能伝承士」として、竹細工やそば打ちもこなします。88歳になる篠原さんは、15年ほど前から竹細工を始め、がんじき（熊手）や竹ぼうきのほか、竹で昆虫や花も作ります。

若い頃に大工をしていた篠原さんは、幾人かの弟子を抱えて自ら木を切り出して製材をする移動製材の仕組みも考え、忙しい日々を過ごしていました。その後、プロイラーの飼育やシイタケ栽培も行い、一時は壁を塗るために竹を細かい格子状に編みつける「こまやかき①」の手配もしていたそうです。

仕事の第一線を退いてからは、もともと手先が器用で新しいものを考え出すのが得意でしたので、竹を素材に昆

①こまやかき：一般的にいう「小舞垣（こまいがき）」のこと。



二本杉ほがらか会 篠原正夫さん(右)・篠原ササエさん(左)

虫や花などさまざまなものを作り出し、正月飾りのダイダイまで竹で作出すほどでした。

しめ縄の材料

神棚のしめ縄は、穂が出て実がなってからのものでも構いませんが、玄関飾りは、穂が出る前の青く、固くない時期の稲わらが必要です。そこで、お米を収穫するためではなく、しめ飾り用のものをわざわざ栽培し、早い時期に刈り取ります。篠原さん宅では、機械が入らない水田の端に昔ながらの手植えで苗を植え、6月末から7月頃に刈り取っています。

日差しが強いので、干しすぎるとすぐに焼けて、赤茶け

てしまいます。また、ハウスの中では黄色くなってしまいます。2日～3日干すと、風通しの良い日陰に入れて大切に保存します。奥さんのササエさんの話によると、昔は家の玄関には、しめ縄を飾らず、神棚だけに飾ったそうです。



讃岐の手仕事 「玄関飾り」編



- ① わらを34～35本取って束にし、それを3つ用意する。普通の縄は右なえだが、しめ縄は「みづぐれの左なえ」。
- ② 手で真っすぐにし、同じわらで仮に結ぶ。
- ③ 中に入れて太くするための「あんこ」を作る。
- ④ 「あんこ」を中に入れて、見えなくなるようにねじる。
- ⑤ 同じ物をもう1つ作り、2つを編んでいく。
- ⑥ 3本目も同じように作り、3つ目も編んでいく。
- ⑦ 針金で仮押さえる。
- ⑧ 細い縄を作る。
- ⑨ その縄で、しめ縄の端を結ぶ。
- ⑩ わらを適量取って、たらすための飾りを3つ作る。
- ⑪ 飾りの長さを切りそろえる。
- ⑫ 竹のへらを入れて隙間を作り、へらに挟んで飾りを差し込む。
- ⑬ 接着剤で固定する。
- ⑭ 半紙を切って、垂らしたわらに巻く。
- ⑮ 接着剤で紙をとめる。
- ⑯ 紅白の水引を結んで完成。

「二本杉ほがらか会」篠原 正夫さん

問い合わせ先 〒761-0822 香川県木田郡三木町大字奥山714-1
携帯 090-1008-7816 自宅 087-899-0453 (FAX兼用)

技 麦から生まれる あめ おちらし飴

技術者>>綾川町/綾川町生活研究グループ米粉クラブのみなさん



麦を炒って作ることから「麦焦がし」とも呼ばれる「おちらし」。このおちらしから「おちらし飴」が作られます。全国的には、きな粉から作るものを「げんこつ飴」と呼ぶようですが、讃岐では、玄米や大豆の粉などを加えて、粘りのある甘みの強い「おちらし」を作っていたので、「げんこつ飴」と「おちらし飴」を同じような意味で使ってきました。

「おちらし粉(はったい粉)」や「きな粉」などを使って「げんこつ飴」を作る綾川町生活研究グループ。懐かしの味を今に伝えるお母さんたちです。



歴史がある麦の産地

香川県は良質の麦の産地として知られています。すでに江戸時代中期に出版された「和漢三才図会」には「讃州丸亀の産を上とす」と記されていました。昭和に入ってから、兵庫県産や岡山県産と並んで「三県麦」として高い評価を得ていました。

現在はうどん用に開発された香川県オリジナル品種の小麦「さぬきの夢」や裸麦の「いちばんほし」などが栽培されており、全国にも知られた麦の産地です。

麦には小麦と大麦がありますが、小麦は主に粉にして麺やパン、菓子などに利用され、裸麦を含む大麦は、麦ご飯や麦茶、麦みそやビール、焼酎などの原料になります。

食べやすく栄養価が高い

この麦から生まれるおやつが、讃岐では「おっちゃし」とも呼ばれる「おちらし」です。これは、裸麦や小麦を炒り、

ひき臼などでひいた「おちらし粉」で作ります。一般的には「はったい粉」と呼びますが、讃岐では「おちらし粉」と呼ばれてきました。

子どもたちが大好きなおやつで、熱いお湯で練って、塩味や砂糖味で食べました。薄くして飲み物のように飲んだり、かき混ぜにくいほど濃くして食べたり、好みに合わせて食べることもできるのもうれしい食べものです。食べやすく栄養価が高いので、風邪をひいたときなどに食べさせてもらった思い出がある人も多いことでしょう。田植えの後で、塩味で食べたという話も残っています。讃岐では、刈り取ったばかりの新裸麦で「おちらし」を作ったという話も伝わります。

この「おちらし」を鍋に入れ、砂糖を加えて弱火で練り、少し固まって



綾川町生活研究グループ米粉クラブのみなさん

から小さく切ったものが「おちらし飴」ですが、その色や硬さから地域によっては「かつおぶし飴」とも呼ばれています。

げんこつ飴づくり

綾川町で「げんこつ飴(おちらし飴)」を作っているのは、綾川町生活研究グループのみなさんです。45名の会員は、漬物クラブや米粉クラブ、お菓子クラブに分かれて活動が続いています。「げんこつ飴」を作っているのは、米粉クラブのメンバー約10名。店頭に出した製品が品薄になってきたり、イベントに出品する前などに、わいわいと話に花も咲かせながら、「げんこつ飴」作りにいそしんでいます。



讃岐の手仕事 ● 「げんこつ飴 梅干し味(きな粉入り)」編



- 1 水あめ・砂糖・水・梅干しをつぶしたものを混ぜて凍らせておく。(水あめなどを凍らせておくにビニール袋から素早くきれいに取り出せる)
- 2 鍋に入れ火に掛けて水あめなどを溶かす。
- 3 沸騰すると中火にし、粘りが出るまで根気よく混ぜる。
- 4 おちらし粉(はったい粉)ときな粉を入れる。
- 5 好みの硬さになるまでよく混ぜる。長く混ぜると硬くなり、時間が短いとやわらかくなりすぎる。
- 6 練ったものはったい粉をふるった板の上に出す。
- 7 固まりを小分けにする。
- 8 細長く伸ばしていく。間に粉を入れないようにする。粉が入るとそこから割れてしまう。
- 9 少し固まってきたら包丁で端から切る。
- 10 切ったものを40分くらい冷蔵庫で冷やす。
- 11 さらに、きな粉をまぶす。
- 12 出来上がり。

綾川町の「げんこつ飴」



綾川町生活研究グループの「手づくりげんこつ飴」は、「しょうが味」「梅干し味(きな粉入り)」「梅干し味(そば粉入り)」の三つの味があります。綾川町は菅原道真ゆかりの滝宮天満宮があり、梅は町のシンボル。そこで、地元の梅干しを利用した梅干し味も登場しました。町内の道の駅「滝宮」やJA香川県ふれあい産直市綾南でも販売されています。

問い合わせ先 綾川町役場 経済課
〒761-2392 香川県綾歌郡綾川町滝宮299番地 TEL 087-876-5282

どじょう汁

技術者>>さぬき市/造田地区コミュニティ協議会



現在は、水田などでドジョウを見ることはほとんどありませんので、「どじょう汁」には養殖した食用のドジョウを使っています。昔は、おとし(男性)が打ったうどんを入れるのが当たり前でしたが、最近では乾麺や半生麺、生麺を入れることもあり、それぞれにこだわりのうどんの味があります。

撮影協力:白羽(しろわ)自治会/さぬき市や丸亀市など、県内各地に「どじょう汁」作りが伝えられています。たいていは、大勢が集まり、共同作業でごちそう作りが行われます。写真は、「どじょう輪ピック」に出場した白羽自治会のメンバーです。

おとしが作る「どじょう汁」

稲作とドジョウは深い関係があります。田植えの前には、水の通りをよくするために川ざらいなどを行いますが、その際にもたくさんのドジョウが出てきました。さらに、ヨケアゲという、稲刈りの準備のために水を抜く作業時にも、ドジョウが捕れました。そうして、「どじょう汁」作りが始まります。

「どじょう汁」は男料理といわれ、おとし(男性)や子どもらは、割り竹であんだジョウレンなどを持って、元気に飛び跳ねるドジョウを捕ってきます。おなごし(女性)は、持ち寄った野菜や油揚げを切っています。外にしつらえたかまどの下では、薪が赤々と燃やされていました。

ふるさと文化を伝える「どじょう輪ピック」

そのように、農作業の合間に大勢が集まって食されてきた「どじょう汁」。その懐かしい味や情景を守り伝えたい

と行われているのが、毎年11月の第3日曜日に行われる「どじょう輪ピック」。さぬき市内外の「どじょう汁」作りの猛者たちが集い、存分に腕をふるって、そのできばえを競います。平成29年で24回目という「どじょう輪ピック」にお邪魔して、「どじょう汁」の作り方を伝授してもらいました。

「どじょう輪ピック」を主催する造田地区コミュニティ協議会の松原壮典会長は、「どじょう汁は、この地に伝わる大切な伝統料理。それを次の世代に伝えたいという思いで『どじょう輪ピック』を開催しています。また、ドジョウがすむふるさとを自然環境を守りたいという思いもあります。さらに、味を競うことで、作る人、味わう人、多くの人に『どじょう汁』を長く愛してもらいたいと願っています」と語ってくれました。

「どじょう汁」を囲むことで、思い出話にも花が咲きます。さまざまな暮らしの文化が伝わり、広まっていくようです。



造田地区コミュニティ協議会会長 松原壮典さん

讃岐の手仕事 「どじょう汁」編

ドジョウの下ごしらえ



①ドジョウは水切りをして容器に入れる。②塩を入れて、もみ洗いをする。③ザルにあげて、水でよく洗う。④容器に入れてお酒をたっぷり注ぐ。⑤熱した鍋に油を入れる。⑥ドジョウを入れて炒める。⑦よく炒ってから、しょうゆを入れる。

どじょう汁の作り方



①大鍋に湯を沸かし、油揚げを入れる。②ゴボウ・ダイコン・ニンジン・サトイモ・ネギ・シメジ・カマボコなどを順々に入れる。③うどんを入れる。④赤みそ・白みそ・だしなどを合わせておく。⑤下ごしらえをしたドジョウを入れ、青ネギを入れる。⑥合わせたみそを溶き入れる。⑦味を見て出来上がり。



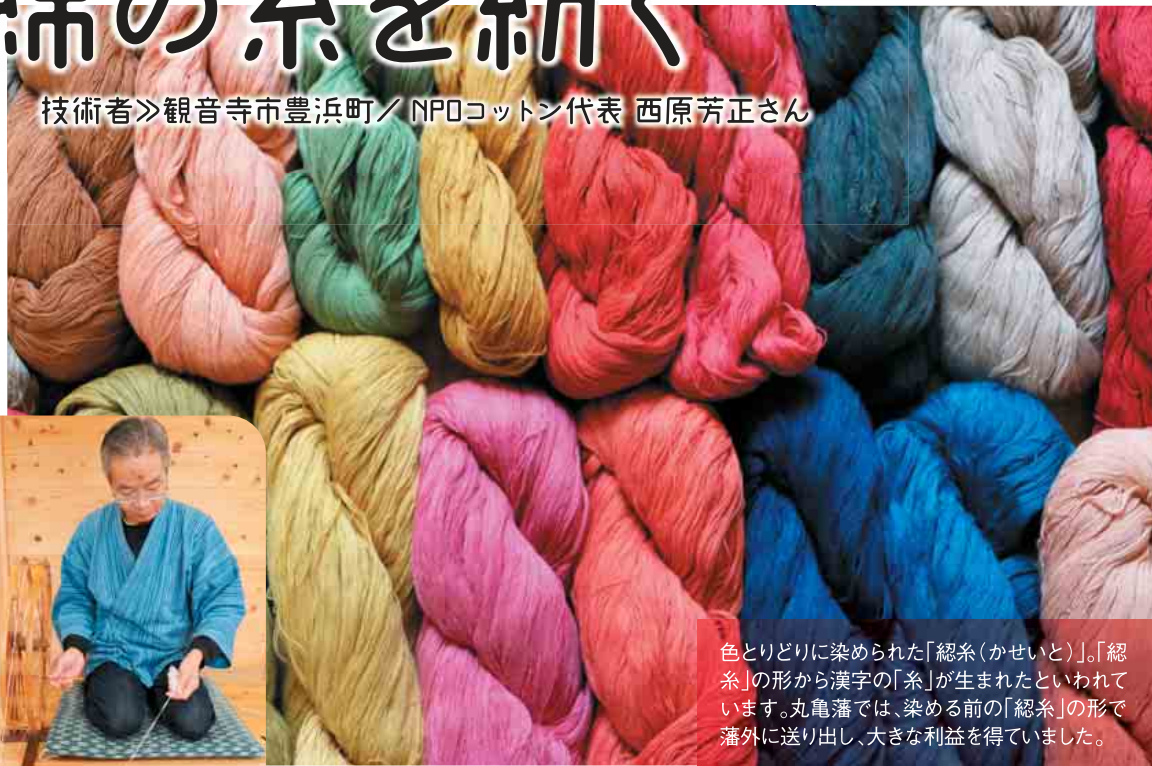
白羽自治会の柳株さん(写真左)「昔は稲のヨケアゲの際にじゅるい(ぬかるんだ)ところを掘っていくと、面白いようにドジョウが出てきたもんですよ。水田の中にも太いのがたくさんあって、それを捕まえて入れたんが「どじょう汁」やった」と語ってくれました。

ドラム缶のかまどは、柳株さんの手作り。鍋はうどん屋さんから不要になったものをもらってきたそうです。



綿の糸を紡ぐ

技術者>>観音寺市豊浜町 / NPOコットン代表 西原芳正さん



色とりどりに染められた「総糸(かせいと)」。「総糸」の形から漢字の「糸」が生まれたといわれています。丸亀藩では、染める前の「総糸」の形で藩外に送り出し、大きな利益を得ていました。

糸車を使って糸を紡ぎます。綿は湿度を吸収しやすく手のひらの汗を吸って、すぐにかたくなってしまいます。三本の指で綿を持つなど、手に当たる場所が少なくなる工夫をしています。簡単そうに見えて、細かい技が必要とされる糸紡ぎです。

讃岐に伝わる綿の歴史

晴れの日が多い香川県は綿の栽培に適しています。現在の観音寺市豊浜町では、鎌倉武士の関谷兵衛国貞という人物により綿の種が蒔かれたとの言い伝えがあります。

1500年代になると、高松藩の初代藩主である生駒親正が綿の種を朝鮮から持ち帰り、藩内で栽培を進め、綿作りが盛んになったといえます。やがて、それは丸亀藩や多度津藩にも伝わりました。木綿の着物が普及した江戸時代には、西讃地域で綿の栽培が盛んになり、「さぬき木綿」として、篠巻きや総糸、布になり、各地の港から廻船に積み込まれて、大阪方面に送られて行きました。当時の讃岐では、塩と砂糖に並んで綿が特産品となり、「讃岐三白」と呼ばれたのです。藩政時代の庶民の暮らしを大いに支えた綿作りです。

しかし、鎖国が終わって、海外から安価で機械化に適した綿が大量に入ってくるようになると、国産の綿作りは

衰退してしまい、香川県では1960年代に綿作りは途絶えたとされています。それでも、豊浜町には上質な寝具などをつくる製綿業者があります。そうした歴史を踏まえ、1985年には町合併30周年を記念して、国道11号の一部が「わたの街通り」と名付けられました。

綿文化を伝えるNPO

そのわたの街豊浜町で立ち上がったのが、この地で生まれ育った西原芳正さんです。西原さんは綿の文化を継承するために「NPOコットン」を誕生させ、織物を学び、草木染めや糸紡ぎ、綿の栽培まで活動を広げてきました。

2016年には「わたの街」プロジェクトが始まり、丸亀藩時代の藩独自のブランドによる製品化をビジネスモデルにオリジナルブランドの製品作りを行っています。

NPOコットン代表 西原芳正さん



「NPOコットン」の西原さんに糸紡ぎの方法を伝授してもらいました。

綿の種は、20度近くで発芽するので、5月頃に種蒔きをします。1週間ほどで芽が出てきます。7月頃に花が咲き、草取りをします。8月頃にはコットンボールができ、収穫時期を迎えます。晩秋に枝打ちをし、畑をきれいにします。そして、次の年の5月に再び種を蒔きます。豊浜町は、水はけの良い砂地が多く、綿作りの肥料に適したイリコも容易に手に入れることができました。そこで、綿作りが盛んに行われていたのです。

糸はグラムで計算します。着物を一枚(一反)作るのに1000g必要です。

「小管巻き」は一つ約10gですので、これが100個必要です。ちなみにコットンボール1個はアジア系の綿で1g、アメリカ系のものでも2gです。着物が貴重品であることが分かります。

棉(ワタ)の木から採取した種が入ったものを「実綿」と呼びます。種の回りに360度放射状に綿の繊維が取り巻いています。



讃岐の手仕事 「木綿糸」編



①最初に「実綿」から種を取りのぞく「綿繰り」をする。この機械を「綿繰り機」とか「実取り」と呼ぶ。機械を通すと種が回転し、種だけが残る。②種を取りのぞいた綿は「繰り綿」という。「繰り綿」は機械を通り、べっちゃんこになり、繊維もバラバラ。③「繰り綿」をほぐし、繊維をそろえるために、弓でほぐす「綿打ち」をする。「繰り綿」をつけてからめて落とすと、長い繊維が出る。④ほぐされた綿を「打ち綿」と呼ぶ。これに似ているのが「綿菓子」。⑤「打ち綿」を平らに広げ、塗り箸を芯にして、丸めて「篠巻き」を作る。「じんきまき」と呼ぶ地域もある。⑥塗り箸は最後に外す。⑦仕上がった「篠巻き」を手を持って、糸を紡ぐ。⑧小さい管に巻いた「小管巻き」ができる。⑨「小管巻き」を「総(かせ)かけ」に巻き取る「総上げ」をする。⑩「総糸」の完成。



「NPOコットン」

NPOコットンでは、香川県内に綿づくりを広めています。また、織りの体験講座も開設しています。

問い合わせ先 〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田乙2112番地1
TEL 0875-52-3818

技 自然の色を暮らしに生かす

草木染め

技術者≫東かがわ市五名／大隅夏江さん



日本人の豊かな色彩世界を支えてきた技「草木染め」。大隅夏江さんは、東かがわ市五名の山里で、「自然界のあらゆるものから色を取る」をテーマに草木染めに取り組んでいます。さらに重ねて染めることで、色の世界は無限に広がると言います。

四季折々の草木染めを楽しんでいる大隅さんは、自らの手で種を蒔き、藍染めにも挑戦しています。写真は、大隅さんの作品の一部です。

暮らしを豊かに彩る

自然の物を使って、糸や布を染める「草木染め」。紀元前から人類は、植物などを使って布や糸を染めてきました。日本でも何千年も前から泥などにより染色が行われていたと考えられています。やがて、中国から本格的な染色が伝わり、すでに飛鳥時代には多くの色を楽しんでいました。

讃岐では、木綿の生産が盛んになった江戸時代、糸をさまざまな色に染めた「かがり手まり」が作られていました。高松市には紺屋町という町名が残っていますが、このあたりを中心に染物屋が軒を連ね、藍染めなどで野良着や着物が染められていたとも伝えられています。

現在では、一定の色に失敗なく染まる化学染料が幅を利かせていますが、自然の色合いを求めて、草木染めは今なお多くの人々に愛されています。

五名の山里で染めと織りの日々

草木染めを愛する一人が、東かがわ市五名に住む大隅夏江さんです。18年ほど前にご主人の実家がある五名に移り住んできましたが、自然豊かなこの環境が草木染めに最適であることを実感しているそうです。

「化学染料は計算通りに色が染まりますが、草木染めは一期一会の色との出会いがあります。何度も染めることで、独特の色の深みを出すこともできます。化学染料は色水を全て吸い取って布が染まりますが、草木染めは色

のみを布が吸い取り、後は水の色に戻ります。吸った色を定着させるために媒染液を使うのですが、例えば紅花ならば梅酢を使うなど、偶然の発見や試行錯誤をくり返して得られた先人の知恵が詰

ギャラリーくるみ 大隅夏江さん



まっています」と語ってくれました。

また、大隅さんは、布等の草木染めだけでなく、糸を染めて織りにも精通してきました。自然に寄り添う染めや織りが暮らしを豊かに彩ることを実感している大隅さんです。

この日は氷が張る冬の朝でしたが、秋から保存しておいた栗のイガを使い、絹のストールを染め上げました。

栗のイガは一年を通じて使うため、乾かして保管します。雨が多い年は、カビが生えてしまい、使いものにならなくなることもあるそうです。



讃岐の手仕事 ●「栗のイガで絹のストールを染める」編



①栗のイガをたっぷりの水につけ、沸騰させて、最低でも1時間ほど煮出す。②煮出した染液をこして、ボウルに移す。③ボウルの染液にストールを浸し、5分間ほどまんべんなく混ぜる。④取り出して軽く絞り、水洗いする。⑤色を定着させるため媒染剤を入れた液に浸して、5分間ほどまんべんなく混ぜる。栗のイガでベージュにしたいときはアルミ（ミョウバンや灰汁）、グレーにしたいときは鉄（古くぎ）が媒染剤になる。⑥取り出して軽く絞り、水洗いをする。③～⑥をくり返すことで色が濃くなっていく。乾くと色が薄くなるので、濃いめに染めておく。⑦水洗いしてから、中性洗剤（漂白剤入りでないもの）で軽く手洗いする。⑧陰干して仕上げる。直射日光では退色してしまうので注意。



糸を草木染めにし、その糸で機織りも行っている大隅さん。用途に合わせて9台も準備しています。大型のタペストリーから、ランチョンマットまで、あらゆるものを染めたり織り上げたりしてきました。その作品はカフェでも見ることができます。



「のうさぎカフェ&ギャラリーくるみ」

大隅さんの作品を見ることができる「ギャラリーくるみ」は「のうさぎカフェ」に併設されています。カフェの営業は金土日のみ。ギャラリーでは、ストールやバッグなどを販売しているほか、時には染色や織物の体験講座も開かれています。

問い合わせ先
〒769-2714 香川県東かがわ市入野山（ニューノヤマ）169 営業日：金・土・日 営業時間：11:00～16:00（L.O.15:30）
携帯 090-5946-7286

技 小刀一本で作り出す

竹とんぼ

技術者>>三木町小藁/石川孝さん



日本には、暮らしになじんだ豊かな竹文化が伝えられてきました。その一つが、手軽なおもちゃ「竹とんぼ」です。石川孝さん(85歳)の子ども時代は、自分で作った「竹とんぼ」で競い合っていたそうです。

三木町の山奥にある「いろり工房」の庭で竹とんぼを飛ばす石川孝さん。子どもの頃は、こうした自然の中で、自分で工夫したおもちゃを使ってのびのびと遊んでいたそうです。その体験やワクワク感を伝えたいと、「いろり工房」では竹細工などを作る体験講座を開催しています。

讃岐の環境を守る

古代の讃岐では、祭事に使う竹さおを朝廷に納めていました。はるかな昔から、質の良い竹が育つ香川県です。タケノコを食用にするほか、長いままでは物干しごおにしたり、竹ぼうきや熊手になったり、節を利用して食器にしたり、皮でおむすびなどを包んだり、鋭くとがらせてナイフにしたり、細くして箸にしたりと、暮らしを支えてきた竹です。

伝統工芸品としても、竹細工や竹一刀彫、竹を骨にした和傘やうちわも作られてきました。

竹を使ったおもちゃでは、「竹とんぼ」のほかに、真竹を使って作った「竹馬」や竹の節を利用して真中に穴をあけて作る「水鉄砲」、凧揚げの凧にも竹が使われています。

人として健やかに育ってほしい

そうした伝統の竹製品や木工品を通じて、ふるさとの

文化や環境を守りたいと活動を続けているのが、三木町で「いろり工房」を運営する石川孝さんです。

石川さんは、周囲の田園環境が破壊されていくことに心を痛め、耕作放棄地の竹を取りのぞき、自らパワーショベルで整地し、ピオトープとして復活させるなど、山里の自然を守るための取り組みを行っています。復活した環境では、池で泳ぐドジョウを見ることができます。

「人間が人間であるためには、火を燃やし、刃物を使う。それが人間の最低限の能力でしょう」と石川さんは語ります。ところが、最近の子どもたちは、自分の手で火を燃やすことも、刃物を使うこともできないという現状に憂慮し、これでは伝承文化も減んでしまうと、「いろり工房」を開いたそうです。

新しい時代を担う青少年た

いろり工房 石川孝さん



小刀一本で作り出す
竹とんぼ

ちが健全に育ってほしいという願いを込めた石川さんの「竹とんぼ」です。

石川さんの子どもの頃には、自分で作ったわら草履を履いて小学校に通い、鉛筆を削るのはもちろん、おもちゃでもなんでも小刀で作り出していたそうです。そうやって自分の手で物を生み出すことで、友情も芽生えました。

竹と小刀があれば、いろいろなものが作れるという石川さん。竹皮を編んで持ち手をつけたカエルの置物や風車、竹笛、鳥の形をしたヤジロベエなども作ります。

冷蔵庫のない時代にどうやって物を保管してきたのか、そこには大変な知恵が詰まっていた。それを助けた一つが竹の入れ物でした。「いかき」という竹で編んだ「かご」や「ざる」に、ごはんなどを入れて風通しの良い場所にぶらさげていました。また、抗菌作用がある竹の皮におむすびや肉などを包んでいました。

食生活の文化として石川さんが伝えたいものに「箱膳」があります。小学校1年生で一人前になったと箱膳を与え

られ、正月には毎年、新しい箸に換えてくれたそうです。食事のマナー、箸の使い方、さまざまな日本文化が詰まっていた「箱膳」です。

竹を取るのは、9月から12月の間です。それ以外の時期は虫がついてしまいます。念のため、一度焼いておくと虫がつきにくくなります。そうして、いつでも使えるように竹の端材を用意しておきます。ちなみに、竹とんぼにふさわしいのは、すらっと細く伸びる真竹です。



讃岐の手仕事 ● 「竹とんぼ」編



- 1 青竹を切って作った端材のセンターから左右の長さをそろえて、穴をあけておく。
- 2 中央の穴の横に小刀を入れ、先に向かって切り出す。
- 3 厚さを確認して、左右のバランス良く削る。
- 4 サンドペーパーで整える。
- 5 左右と表裏が同じようになるよう切り出し、サンドペーパーを掛ける。
- 6 軸にする竹の先を細く差し込む。
- 7 再度バランスを確かめる。
- 8 微調整をしながら削る。
- 9 バランスを見ながら削るを繰り返す、バランスがとれたら完成。(写真は右利き用の竹とんぼの作り方)

*飛ばすときには、柄を挟んで両手をこすりあわせ、右手が前に行った時に手を離して飛ばします。(右利き用)

「いろり工房」

いろり工房では、竹細工のほかにわら細工や布草履づくり、竹炭焼き、郷土料理などの昔の食体験、ピオトープでの生き物観察、昆虫採集、山菜採りなどの体験ができるほか、ニッポンバラタナゴなどの野生生物の復活にも取り組んでいます。

問い合わせ先 〒761-0615 香川県木田郡三木町大字小藁633 携帯 080-6280-0184

お手玉

技術者>>観音寺市大野原町/合田智子さん



はるか昔から伝わる「お手玉」は、子どもたちの健やかな成長に役立ち、高齢者の方々の認知症予防にも効果があると言われていいます。「日本のお手玉の会」大野原お手玉クラブの合田智さんは、お手玉の良さを伝えたいとその普及に取り組んでいます。

思い出の布などで作られたお手玉の数々。座布団型の他に、たわら型、カキ型、ちょうさ型などさまざまな形のお手玉があります。



おばあちゃんも遊んだ「オジャミ」

数珠玉などが入った布袋を投げて遊ぶ「お手玉」。小さい頃に遊んだ記憶のある人、手作りのお手玉を持っているという人もいます。讃岐でも、子どもたちの遊びとして伝わってきた「お手玉」は、「オジャミ」とも呼ばれてきました。

例えば、平成17年に発行された「三野町の民俗」には、「寄せ玉といって遊ぶのは大体五個くらいで一個色違いで親玉を作った。中には数珠玉、小豆、大豆、ブドウ豆^①などを入れた。歌に合わせて遊ぶが、上達してくると数も多くなり遊び方も難しくなる。オヒコロといい男の子も小さな丸い石でオジャミのようにしていた」という紹介があります。

そうしたお手玉の歴史を踏まえ、現代社会だからこそ必要とされる「お手玉の世界」を広げようと、活動を続けているのが合田智子さんです。

思いやりも育てる

小さい頃からゴムとびやお手玉で遊んでいた合田さんが、お手玉の素晴らしさを再認識したのは、平成13年でした。大野原町の婦人会長さんから、当時話題になったゲームにのめり込み「ゲーム脳」になる弊害から、子どもたちを救うためにお手玉が効果的だという話を聞いたのがきっかけでした。そこで早速、全国組織である「日本のお手玉の会」に所属し、活動をするようになったそうです。

「日本のお手玉の会」では、ルールに基づき競技会を行い、初段から六段までの「段位別審査基準」を設けるほか、楽しくお手玉の普及活動を行っています。

「お手玉遊びを通じて、人のぬくもりや思いやりの大切さも伝えることができるんですよ」と語る合田さん。手



日本のお手玉の会 大野原支部 大野原お手玉クラブ 合田智子さん

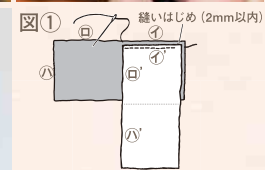
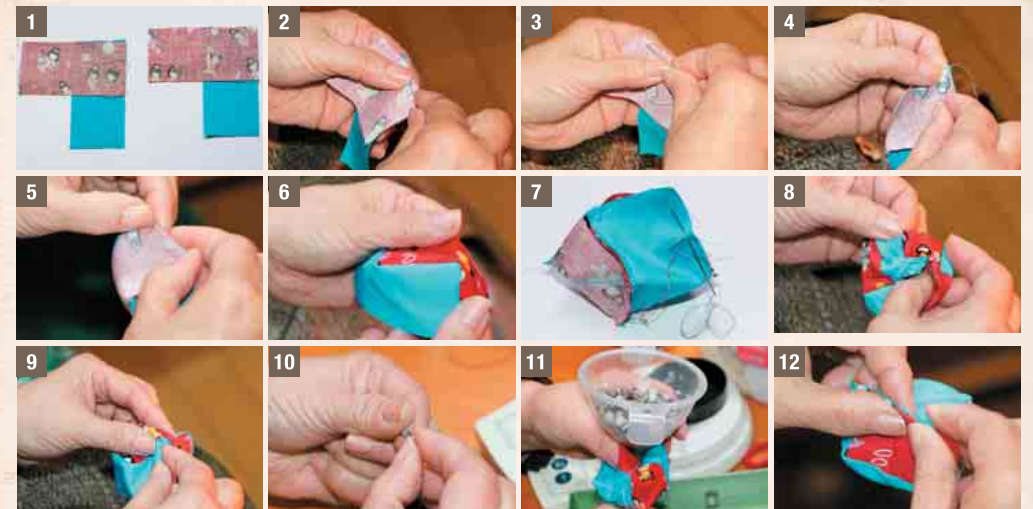
作りのお手玉を持って、保育所や幼稚園・デイサービスなど、さまざまな場所に足を運んでいます。

お手玉の布は、昔着ていた古着で作ることを勧めるといふ合田さん。「端切れだって、新しい命をもらったよううれしいでしょう」と語ってくれました。中身は、手軽に手に入るという理由で、現在は「ベレット」を使っていますが、戦時中には食料を保存するためにお米や小豆を入れていたそうです。合田さんはお手玉の中身に、「数珠玉」や子どもの時に入れていたという「真砂(まさご)」という小さな貝殻、「どっけし(毒消し)」と呼ぶサルトリイバラの実などを大切に保存しています。

①ブドウ豆：緑褐色の小さな豆、ブドウとも呼びます。
②ゲーム脳：日本大学文理学部体育学科教授の森昭雄氏が、2002年に出版した著書『ゲーム脳の恐怖』(NHK出版)において提示した前頭前野のβ波が低下した状態を表す造語。



讃岐の手仕事 ● 「座布団型お手玉」編



*本ぐけ縫い
「本ぐけ縫い」ともいう。2枚の布のくけしるを中に折って合わせ、表側からくけ合わせます。折「山」の0.1~0.2cm位内側を、縫い目に合わせた針目でくけ合わせ、表から見えないようにします。

- ①短い辺4.5cm、長い辺は9cm (4.5cm×2) の布を4枚用意し、図①のようにL字型に重ねたものを2組にする。
- ②図①のイとイ' を中表に半返しで縫い合わせる。
- ③端が来ると玉留めにする。こうしておく、ほつれたときに一边だけ縫えば良い。
- ④縫い合わせたイとイ' から口と口'、ハとハ' と回すような形で縫う。
- ⑤5mm残し角まで縫ったら、布がひきつらないように指先で縫い目をしごく。
- ⑥2組目も同じように縫い、同じ形のものを作る。
- ⑦縫い合わせた布を図②のように折り、二と二' から順に縫い、一边だけ残して縫い合わせていく。
- ⑧縫い合わせたら、縫い目が見えないように、残した一边から表に返す。
- ⑨角は針先を使ってきれいにし出し、整えて行く。
- ⑩数珠玉を入れる場合は、数珠玉の芯を取っておく。
- ⑪じょうごなどを使い、縫い残した部分から、数珠玉を入れる。競技などに使うときは数珠玉は38gから40g。
- ⑫最後に入口部分をまち針で止め、山をすって本ぐけ縫い*でしっかりと縫い合わせる。
- ⑬座布団型お手玉の完成。

「日本のお手玉の会 大野原支部 大野原お手玉クラブ」

問い合わせ先 〒769-1611 香川県観音寺市大野原町大野原1356-4
TEL 0875-54-2124