



里川町 岡見

水の思い出 ④②

水面のステージ

が、清冽な沢水が流れ出ている。

その流れを目指し、一匹の岩魚が懸命にジャンプをしている。9月も下旬となった季節、サケ科の本能に従い、産卵のため遡上しようとしているのだ。人間から見たらとうてい不可能だと思われる行為を、次世代に「命」を繋ぐため、何度も何度も繰り返す。薄暗い木陰の中に一条の木漏れ日が、まるで舞台の主演者を照らすスポットライトのように差し込んでいて、ジャンプする岩魚の尾びれから放たれた飛沫が反射して美しい。僕は水面に繰り広げられている、まさに岩魚が演じる「命」を繋ぐショーに見入っていたのだ。

いつからだろう？山に登ったり溪流釣りをするようになったのは。今でも毎年のように新たな発見があり、毎年のように「命」のいとなみを垣間見ることができる。そして自然の偉大さ、人間ひとりのちっぽけさを痛感するようになったのも、こんな楽しみを覚えてからかも知れない。

(関 正規)



お正月を楽しもう!!



あと数週間で今年も終わり新しい年がやって来ます。どこの家庭でもそろそろお正月の準備を始めているころでしょうか？お正月には、地域、家庭によって独特の行事があります。この地域に残っている（残している？）行事とお奨めの初日の出スポットを紹介します。

★上河合町鳥追い

昨年2月9日伝統の「鳥追い祭り」を復活させたのは、森山民夫町会長、元幸久小学校PTA会長の内桶一美さんら上河合町のみなさんです。地域に残したい伝統行事として、盛り上がったのがこの正月行事。鳥追い小屋に集う子どもたちや大人の交流の場は、地域を挙げて和やかなものでした。上河合町の町会や連絡協議会のみなさんは、毎年して、来年も1月17日（土）に向けて今から意気込んでます。



★西染町鳥追い

西染町では昼間に行なっています。まゆだまを作って飾り、ござなどで小屋を葺き、最後は燃やさない、小屋の中で子どもたちがこんにゃくおでんなどを食べます。三世代交流の場として、昭和60年頃、西友会会長二方陽一さんたちから始まったそうです。今では、地域のイベントとして子どもたちも減っていくなか、老若男女が盛況に集う。毎年開催し地域のみなさんの楽しみにしている交流の場として、三世代交流の貴重な正月行事になっています。



正月の年中行事

正月行事は、歳があらたまるに際し、家々で、新年の無病息災、五穀豊穡、商売繁盛などを祈る一つの年中行事です。

1月1日 元旦	除夜の鐘と同時に、家々では 近くの鎮守様へ「元朝参り」に詣でます。しめ飾りやお供餅は、大晦日の晩にする家もあります、疫病神を防ぐ門松は暮のうちに立てておきます。若水汲み、三が日の炊事は、一家の主人がします。
1月2日 ぶつかび 仕事初め、初荷	古くは太田の商店街は「二日市」で、たいへんにぎわいました。
1月3日 三日正月	不浄日としてお金をつかわなかったのです。
1月6日 山入り	山仕事の無事を山の神に祈り、この日から山仕事が始まります。
1月7日 七草がゆ	古くは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの七草を汁ものにしていたべましたが、後、今のようにかゆに菜物を入れてたべるようになりました。
1月11日 鍬入れ、 おそなえくずし	農始めの日、カラス、カラスと「カラスよばり」をして田の神に豊作を祈ります。
1月14・15日 うら正月、まゆだま、 鳥追い	お供え餅をつき、鳥追いは子どもたちの行事でした。鳥追い小屋の材料を持ち寄り、茅で葺いた小屋を建てます。中に炉をつくり、ベッタラコンニャクや餅を焼いてふるまい、最後は、大人たちも集まってきて小屋に火をつけて、「ワーホイダ、ワーホイダ」とみんなで大声を出し燃やします。
1月15日 門松は ずし、しめ飾りはずし	昔は鳥追いの火で明け方に燃やしましたが、今は神社などに納めます。
2月8日 えり掛け餅	子どものある家では、7歳の頃までの子の歳の数より一つ加えた数だけの餅で藤つるなどで数珠をつくり、えりに吊るして祝儀とします。

市内でも、このような昔からの伝統の正月行事を地域で復活し、世代を交えて取り組む町内のみなさんが見られるようになりました。地域の正月行事を通して、歳新たに家族や地域の絆もいっそう深まることでしょう。（岡部昌見・石川誠）

★茅根町鳥追い

茅根町民俗文化伝承事業として、江幡隆雄さん・柴田稔さんらを中心として実行委員会を結成し平成7年から始まっている。茅根町子ども会の参加から、今では、佐都小学校3年生の全員参加となり、学校の学習の一環としてPTAとの連携も得



ている。昔は数戸ごとやっていたが、今は、大人たちが茅を刈り小屋を造る。夜になると、子どもたちは小屋の中の炉で、もちや味噌田楽をふるまい、ミニまゆだまを来訪者におくる。最後は、正月の飾り物と一緒に大人が小屋に火をつけ、みんなで夜空を焦



がず炎に、五穀豊穡、田の虫駆除、無病息災を祈願する。

★中利員町ワーホイ

二年前ワーホイとして復活させたのが、中利員クラブのみなさんです。会長梶間郷土さんたちが中心となり、20年前ころまで正月行事として行っていたのを、子どもたちに復活させようと取り組んだそうです。今年で2回目、1月14日夜に実施しました。餅をつき、まゆだまも飾り、公民館の庭に、竹で編んだ上に、むしろやわらで屋根を葺き小屋を建てます。ドラム缶で炉を造り、子どもたちが、餅や串いもを焼いてたべます。小屋は燃やさないで、その晩は、公民館に、親子共々宿泊します。3年目になる来年は、子どもたちにも主体性をもたせ、老パワーの協力を得て、3世代の交流の場にしたいと張り切っています。



館の庭に、竹で編んだ上に、むしろやわらで屋根を葺き小屋を建てます。ドラム缶で炉を造り、子どもたちが、餅や串いもを焼いてたべます。小屋は燃やさないで、その晩は、公民館に、親子共々宿泊します。3年目になる来年は、子どもたちにも主体性をもたせ、老パワーの協力を得て、3世代の交流の場にしたいと張り切っています。



常陸太田の 初日の出お奨めポイント



常陸太田市は海に面していないため、海面から昇る初日を見られるポイントは限られていますが、山際から昇る初日にも里山に抱かれた地域ならではの趣があります。晴れた元旦の早朝、ほんの数分間という条件つきではありますが、ドラマティックな風景を写すなら「ココ!」というポイントをご紹介します。



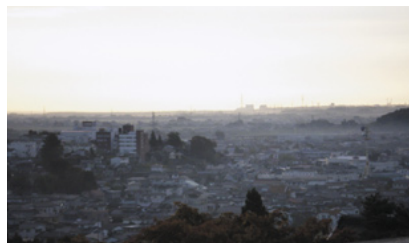
パーティホールの窓に映った初日



元旦の朝、5分間くらい、パーティホールの窓ガラスに朝日がずらっと並んで写る瞬間があります。微妙に角度のある窓の面それぞれに朝日が写るためで、最大で10個見られますが、その瞬間はこの位置からだけしか撮すことができません。こんな初日の出をみなさんも見に出かけてみませんか?



からかさ御殿あづまや



西山公園



プラトー里美の風車



太田落雁



太田市民ふれあいセンター



プラトー里美からは富士山も見えます!

お正月を迎えるにあたって家庭・職場・地域でそれぞれに伝えられてきた行事があります。その行事のいわれをうかがってみると、ふるさとへ帰省する人への思い、仕事に励んできた働き手への思いなど、心温まるエピソードが隠れていました。

我が家の 正月伝統食



昨今、食の安全や産地偽装、不正転売と食に関し、色々問題になっている中、我が家の正月の食はちょっと変わっているので紹介します。

その食は元日朝起床したら干し柿を食べて干し餅と鮭を焼いて餅に付けて食べるのが伝統になっている。子供の頃、正月いち早く起こされて干し柿を食べるのがいやで食べないでいるとよく親父に叱られた記憶がよみがえる。この話がある栄養士さんに話したら干し柿を食べるのはビタミンとミネラルの補給のためで昔の人は干し餅と鮭だけではビタミンに欠けるので干し柿をたべていたのだらうと聞き、昔は現在のように様々な機器があったわけでもないのにまさに自然で健康的な食文化であると感じさせられ、同時にこれこそ究極の地産地消の理にかなった安全な食であると感じさせられた。

正月三が日は男が料理することになっており、暮れの内に親父が塩鮭をさばいておいて、松葉を三が日分準備して置き、元日朝起床したら干し柿を食べて「あけましてお

めでとうございます」と皆で言うてから、用意した松葉の上にまだ焼いていない干し餅を皿代わりに置いて、そ

の上に親父が焼いた餅をのせて食べるのが慣習になっている。昔16歳の餅は出征する男子が祝い事や正月に食していて、尚且つ裕福な家庭だけでしか食出来なく一般家庭では雑煮にして増やして食べていたらしい。なぜ松葉の上に餅を乗せて皿代わりに使用するのか現在調査中で～す???

これらの伝統は今日でも常陸太田市の他、近郊のひたちなか市・東海村や日立市でもある一部の地域で現在でも残っているそうです。我が家だけで無いのが判ったのでホッと且つ安心かな?と感じる今日この頃であります。

(高橋 靖浩)



新しい特産品!?「干し柿」 水府果樹研究会

今年、市民提案型まちづくり事業の補助対象事業として、干し柿を地元特産品として取り上げようとがんばっているグループが採択になりました。



これは干し柿用の乾燥場用ハウスです。軒下のつるし柿は晩秋の風景としてなじみ深いものですが、柿本来の美しいオレンジ色を出すには直射日光は厳禁なのだそうです。遮光ネットをかけ、虫や鳥を寄せつけないハウスの中、扇風機を回しながら40日ほど乾燥をさせます。



今年研究会では柿の皮むき器を購入しました。1500～3000個もの柿の皮をむく作業はこれにお任せです。干す際に大事なへたを残しつつ皮だけをきれいにむくことができ、柿には傷ひとつつかない優れたものの機械だそうです。

冬の間の貴重なビタミン源として見直されつつある「干し柿」、新しい常陸太田の特産物として来春登場予定です。

(塩原 慶子)



正月料理は「おしろこ」から

わが家の正月料理は、たった一つだけを除けばこの地域の一般的な正月料理と同じじゃないかなと思っています。その一つとは、三が日には必ず最初に「おしろこ」を食べるということです。もちろん、神様・ご先祖様にも三が日にはおしろこをお供えします。おしろことは別に「お雑煮」も、ちゃんと食卓にあります。おしろこ自体は特別変わった料理ではないし、おしろこが苦手という人も少ないと思います。しかし、私はその少ない、おしろこが苦手な人だったのです。子どもの頃から「あんこ」と「おもち」だけはなぜか避けていました。もちろん、絶対に食べられない訳ではないのです。ただ、食べる事が大好きな私が、年の初めに食べるものが苦手な「あんこ」と「おもち」の合作「おしろこ」であるのが少し悲しかっただけです。「悲しかった」と過去形で書きましたが、そうなんです。今では、お代わりをするほどではありませんが結構美味しく食べています。(食わず嫌いだっただのかな?)

わが家でお正月におしろこを食べることは、ずっと昔から続けられていたそうです。特に戦前・戦後の物の無い時代でもお正月にはおしろこ食べていたそうです。亡くなったおばあさんが餅米・小豆・砂糖を1年間かけて少しずつ集めて、お正月にはおしろこを必ず用意したそうです。どのようないわれがあるかは、父も解らないそうですが、甘い食べ物が高貴だった時代にお正月のおしろこは本当に楽しみなご馳走だったそうです。

ずっと繋げていく風習があること、おしろこを食べながらご先祖様に思いを馳せる。最近では、こういうお正月を楽しんで過ごしています。

お正月におしろこを食べる風習は、わが家のご先祖様の出身地本州の日本海側の一部の地域で、「小豆雑煮」(おしろことは少し違う)として食べる風習があります。又、旧御前山村の一部地域でお正月に「砂糖もち」という濃いおしろこを食べる家もあるそうです。(五十嵐 弘)



ドラム缶の門松

里美の里川地区・三ツ目集落へ入る道の両脇に毎年ドラム缶を利用した大きな門松が立てられます。そのいわれを佐藤牧場の信次さんに伺ってきました。

◆門松を作り始めたのは？

各地区の長男会でいろいろな行事を始めましたが、なぜだか正月に絡んだ行事が多かったのです。そこで、三ツ目の集落の長男会「くるまの会」では「門松」を作ろうということになり、それ以来大雪だった年と昭和天皇の崩御の年の2年以外はずっと門松を今の位置に立てています。

里川地区の入口で帰省する人を迎える気持ちのあらわれでもあったと思います。

◆長男会とは？

昭和60年前後に旧里美村のあちこちで自然発生的に「長男会」というグループができました。三ツ目集落の長男会の名前は「くるまの会」といいます。この地区には昔水車の精米所があり、地区の子供たちみんながあそんだ思い出の場所でした。今、水車はなくなってしまいましたが、その水車にちなんで「くるまの会」と名づけました。長男会という名前ではありますが、次男でもOK、

特に規律というようなものはない緩やかな集まりです。年末になると誰ともなしに「いつからつくんの？」と人が集まり始め、材料はすべて自分たちの山や庭から調達して作り上げます。その後忘年会へと続くのですが、それが長続きの秘訣かもしれません。(塩原 慶子)



～黄門様と太田の暮れ市～

太田の暮れ市にお忍びで出かけた黄門様、あまりの人出に、行きさきままならない。そこで、郡方の役人の名を借りて「大高新衛門が通るわ、よけろ、よけろ」と、大声でおっしゃった。そうしたら、通行人が道を開けて、難なく通れたという。あとで、陰のお供のものがどうしてそのようなことをおっしゃったのかとずねたところ、「郡方の威光を試しただけ、このような威勢がなければ、よい政治も届くまい」とおっしゃったとか。それほど、太田の暮れ市は黄門様の頃から賑っていました。

又、黄門様は、西山荘には門松は立てなかったそうです。(石川 誠)

しめなわ

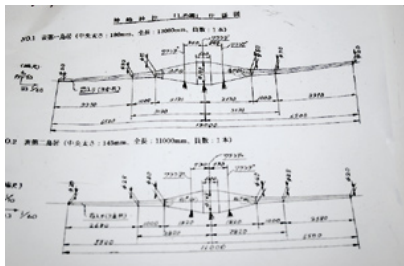
注連縄つくりならお任せ

常陸太田市高齢者生活活動センター



■ 日本各地の神社御用達です

ここ里美の高齢者生活活動センターでは、地域のお年寄りたちが集まり、お正月の必需品、注連縄を製作・販売しています。現在注連縄を作れる人は大変少なくなっているため、茨城県内はもちろん、東京や埼玉などの神社からも注文が届きます。注連縄の種類には大別して4つあります。片方が太くだんだんと細身になっていくごぼう締め、すべて同じ太さの直線締め、真ん中が太くなっている横綱締め、そして、左右から2本を束ねる形の合わせ締めです。



■ 材料からすべて

わらは田植えからすべて皆さんで行っています。センターの庭には稲束がオダギにかけ干してありました。この



ように稲穂がでているものは来年の種まき用です。注連縄にする稲は真夏まだ青いうちに刈り取った後、乾燥させます。一日に乾燥できる量が決まっているため、稲も一度には刈り取れず、乾燥機に入る量を考えながら毎日その分を刈り取らなければなりません。「注連縄はお正月に欠かせない伝統、それを作る技を若い人に伝えていきたいのですが、後継者がいないのが悩みです」とセンター長さん。



■ 昔懐かしい…

壁にわらじやみの、わらぐつがかけられています。注連縄以外にもわらじや正月飾りなどわらでできるものなら何でも作れます。健康にいいと今評判の布わらじの作り方を学びにここを訪れる人もいます。わら製のわらじで基本を覚えてしまえばその応用で布製は簡単に作れるのだそうです。

夏前のさほど忙しくない時期でしたらわらじつくりを教えていただけるそうです。



■ 茅の輪

こちらでは「茅の輪」を作っています。「お正月に神社で売るんだと思うよ」。ひとつひとつ丁寧に輪を作られた茅の輪はお守りとして多くの人の手に届けられることでしょう。



■ 一般の方もどうぞ

一般の家庭で使う注連縄もちろん作っています。10月になるとセンターは毎日全員出勤、注連縄つくりで大忙しになります。活気あふれるセンターへ皆さんも注連縄作り見学やお正月の準備を求めに出かけてみてはいかがでしょうか。

(塩原 慶子)





『さつま DE クッキング』

焼き芋・きんとん・スイートポテト。甘くてホクホクしたさつま芋は、健康的なおやつスイーツの代表選手ですね。我が家でもさつま芋は冬のおよつの定番。丸ごと蒸しただけのふかし芋は、食べきれない分を輪切りにしてざるに並べ1日天日干し、すると3～4日は美味しく食べられる即席干しいもになり、これがまた美味しいのです。子供たちはこれが大好きで、5歳になる長男など「男は芋だー!」と言いながらイノシシのように食べつくすのです。

甘いのが苦手な男性陣には、ちょっと人気のないさつま芋ですが、我が家ではポタージュスープにするとすぐなくなります。皮をむいて切ったさつま芋をネギと一緒にバターで炒めます。それからだし汁を注いで柔らかくなるまで煮ます。少し冷ましてからミキサーにかけてドロっとしたスープにしたら、牛乳でのばして塩

コショウで味を調えてできあがり。意外と甘すぎず、一見コーンスープのような薄黄色で、牛乳と塩味の加減が絶妙のおすすめスープです。ミキサーにかけた時点で空き牛乳パックなどに入れて冷凍しておくとか忙しい朝などにも頼もしい1品となります。

また、東南アジア料理のタイカレーは、ココナツミルクと青唐辛子カレーペーストの甘さと辛さが絶妙のカレーですが、これに大根とさつま芋を入れてみると意外と合うのでびっくり。カレーが辛ければ辛いほど、さつま芋が口休めになって食が進むといった感じです。味噌汁にいれても合うし、カレーでもいける。およつのイメージが強いさつま芋も、どんどんおかずとして使えば、美容と健康にもグー!

食べるだけでなく、冬には小学校で、娘とさつま芋の茎を使ってクリスマスリースを作る予定があります。いろいろとこの冬は芋づくしで、百姓母ちゃん、芋ばかり食べて、ぷっぷぷと子供たちに笑われないようにしなけりゃ…ね。

(木の里農園 布施 美木)



子育て
奮闘記

踊るママパラダイス ④2

子どもの顔を見ていると、思い出すことがあります。少しきつく、ややもすると感情的に怒ってしまった時の子どもの悲しい顔。

怒る必要があつて怒っているときでも、言葉が切れずにいつまでも叱ってしまったり、鬼のような顔をして怒りをまきちらしてしまったことが、今まで何度もありました。そんな時の、子どもの表情を今も憶えていて、今笑った顔が目の前にあつても切なく辛くなることがあります。それで唐突に聞いてしまうのです。「なんで、お母さんのことを好きなの?」

長女のスマレの答え。「嫌いになる理由がない。」

母親というだけで「好き」といい続けられるはずはない、と思います。そこには、関わってきた時間が確かにあつたと言うことなのでしょう。悲しそうな泣き顔を思い出すばかりではなく、嬉しそう顔や笑った顔を思い出す。そんな時は、いつまでも手の中においておけない切なさ、可愛いと思う気持ちで満たされます。「じゃあ、なんで、私のことが可愛いのか?」

長女の問いへの答えは「可愛くないはずがない。」言葉の足らない返事でした。

—— わいわいネット 織田 裕子 ——

本当に間抜け顔にみえます



私が通っていた小学校は、山間部の小さな学校でした。理科室や音楽室がある木造の特別棟の一角に、小さな図書室があり、よくそこで本を読んだものです。その図書室で読んだ本の中の一冊が、『モチモチの木』です。

この木の主人公は、体も弱く臆病な小さな男の子、豆太。両親を亡くして、たった一人の肉親である祖父と山の中の猟師小屋で暮らしています。モチモチの木はその猟師小屋の前に立つ巨木で、豆太たちはその実をもちにして食べます。豆太に恵みを与えてくれるモチモチの木でしたが、豆太はその巨木が、暗闇が、そして自分を取り巻くすべてが怖くて仕方ありません。そんな豆太を、たくましい山の男である祖父は、とても心配し、また不憫に思い深い愛情で守り育てていたのです。そんなある真夜中、突然祖父が激しい腹痛に苦しみました。夜には一人でトイレにも行けない豆太が、凍ついた真暗な山道を、医者と呼びに裸足で駆け出して行くのでした。

この絵本は、美しい切り絵の挿し絵で、その完成された美しさは印象深く、子供を持つようになって本屋の絵本コーナーをのぞいた時に、すぐに目にとまりました。当時のままの装丁に感動していましたが、内容を勝手に自分で作り変えていたことにも気づきました。私は、夜の闇に必死で飛び出して行った豆太の行く手を、モチモチの木に宿った火が照らして助けたと勘違いをしていたのです。豆太が無事に医者を連れて戻って来た時に、確かに見たと思ったモチモチの木に宿った火。それは、真に勇気のある子供だけが見ることができる、山の神の祭りの火なのです。

この絵本を読むと、ただただ闇が怖かった小さな自分を思い出します。

(次回は 久米町 島根 由美子さん)



ほつ
とひといき

マイダマとミズキ (ミズノキ)



マイダマ

マイダマはまめ玉がなまったことばで地方によってはメーダマともいう。1月15日うら正月にマイダマ用紅白もちをつく。紅白のもちをちぎって木にくっつける。小さいのや長いもちをつくる。うすにしぼりつけ台所に飾ったり、床の間近くの柱にしぼりつけたりして飾って祝う。マイダマをつける木はふつうミズキが使われる。小枝がやや上向きに整って木肌も美しいからである。その他にコナラ、クヌギ、カシ、イヌシデ、ケヤキ、ツバキなどが用いられる。

ミズキはミズキ科の落葉高木、高さは20mにもなる。山

地に生育し、花は5～6月頃に白い花を密につける。秋に黒く熟しヒヨドリが好む。樹液が多く、春先に枝を折ると水が滴ることからミズキ(水木)の名がある。材は柔らかく加工しやすいため、細工物に使われる。特に東北地方のこけし細工に用いられる。(桐原 弘)



ミズキの花



ミズキの木

ウィークエンドシネマランド

ところ:生涯学習センターふれあいホール 入場無料(入場券が必要です) 問合せ先 生涯学習センター事業係 TEL 0294-72-8888

平成21年1月24日(土) ①9時30分～②13時30分～ 平成21年2月28日(土) ①13時30分～



『LOVERS(字幕版)』

金城 武、チャン・ツイー、
アンディ・ラウ

名匠チャン・イーモウ監督の元、『恋する惑星』の金城武、『HERO』にも出演したチャン・ツイー、『インファナル・アフェア』のアンディ・ラウといったアジアの3大スターが結集し、運命に翻弄されながらも真の愛を貫こうとする男女3人の切なくも美しいドラマを紡ぎ出す。映画の舞台は唐王朝衰退期の中国。捕吏の金(金城武)と劉(アンディ・ラウ)は“飛刀門”という反乱軍を一網打尽にするため、その初代指導者の実の娘らしき盲目の芸妓、小妹(チャン・ツイー)をだまし、軍のアジトに案内させようとする…。



最高の
人生の見つけ方
BUCKET LIST

『最高の人生の
見つけ方』

モーガン・フリーマン、
ジャック・ニコルソン

自動車整備工のカーター

(モーガン・フリーマン)と実業家で大金持ちのエドワード(ジャック・ニコルソン)が入院先の病院で相部屋となる。方や見舞いに訪れる家族に囲まれ、方ややって来るのは秘書だけという2人には何の共通点もなかった。ところが、共に余命半年の末期ガンであることが判明し、カーターが死ぬ前にやっておきたいことをメモした“棺おけリスト”を見つけたエドワードはリストの実行を持ちかける。2人は周囲の反対を押し切って冒険の旅に出るのだった。