

里山ぐらし今むかし

雪と付き合い尽くした昔の暮らし。
春を待つ心は、昔も今も変わりません。

若い頃は冬が嫌でした。雪に閉ざされて、景色が白黒になってしまふので……。真つ白い田んぼの上に大の字になって「ワ」と叫ぶこともありました。あれは、私（山本哲子）が吉川に嫁いできて間もない頃です。それから、六十数年前のこと。やれどもやれども終わりが無い雪の始末にウンザリしていても、大声を張り上げるとすつきりしたものです。

私の片田集落は「里雪」といって、山よりも雪が積もりました。昔は積雪が三メートルを

超えることもあり、雪に押しつぶされないように、家の外側をぐるりと板囲いしていました。窓も上部十センチを残して板でふさいだので、家の中は、昼間でも暗かったですね。

女が守った暮らし

当時は、冬になると農家の男たちはみな出稼ぎに行きました。山本の家も例外ではありません。お義父さんは杜氏でした。夫もその下で修行を積み、杜氏になってからは、毎年、それぞ

れが蔵人を率いて遠い酒蔵へと出かけていったものです。酒造りが終わる春まで帰郷せず、正月でさえ、家の主は不在でした。

当然、雪仕事は女たちでやらなければなりません。

私が辛かったのは雪踏みでした。前日に雪が降ると、歩行者のために、未明にカンジキを履いて道路の新雪を踏み固めておくのです。両隣との間は、家の間口と同じ長さの雪踏みをするのが習わし。山本の家は間口が広いので雪踏みの

距離が長く、短時間で終わる小さな家のお嫁さんがうらやましかったですね。

仕事はたくさんありました。牛や馬の世話もあったし、春からの農作業に備えて藁仕事も終えなければなりません。縄を

縄ない、俵たわらや筥むしろを編み、草履も作りました。藁はどんな場面でも大活躍でしたね。藁布団は温かいし、家畜小屋にも藁を敷き詰めていました。使い切った縄や筥、家畜用の敷き藁は、最後に田んぼの土にすき込んで肥料にしました。

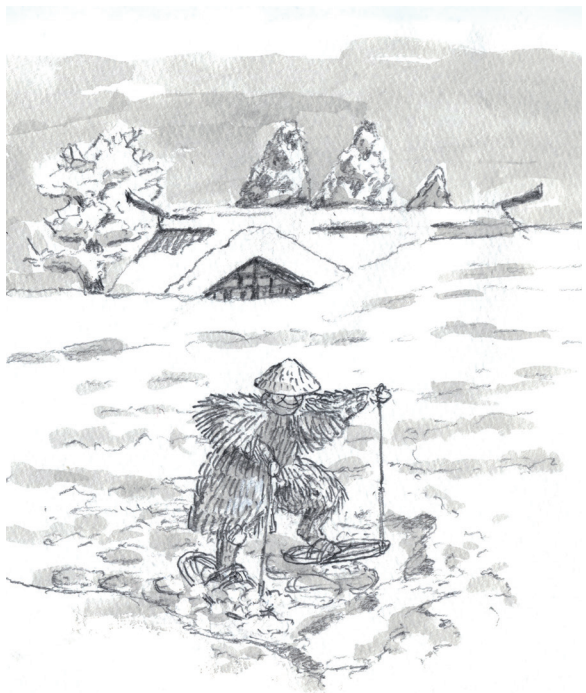
藁仕事をしながら、時々、家に集まって

くる近所のお年寄りのおしゃべりを聞くのは楽しみでした。

を加工しやすいように、最初に、木槌で叩いて柔らかくする作業です。これは、子どもがよく手伝ってくれました。夫から「おまん（お前）は、子どもをつかうことばかり考えている」と叱られたことがあります。そんなことはありません。家の仕事を一緒にしたから、みんな苦労が分かる良い子に育ってくれたのだと思いますよ。

楽しみだった藁入り

冬の楽しみは、実家に帰れる藁入りでした。両親や兄弟に会えるのがうれしくて……。優しい夫が舅姑に頼んでくれたので、私は結婚した年から毎年、一月十五日の小正月には、藁入りをさせてもらっていました。



藁仕事でたいへんなのは、藁打ちといって、藁



大岩集落のさいの神(どんと焼き)

よしかわ便り

たなだ

No.44
1
2019

雪原の火祭り

さいの神は集落の絆を結ぶ小正月の行事。
五穀豊穰・無病息災を祈って、火柱を囲む。
人の頭にも手にした杯にも灰が降る。

今月の健菜米づくり
年明けは、山間部でも積雪が三十センチ程度しかなく、大雪に見舞われた昨年とは全く景色が違いました。今年も、先の予想がつかない大荒れの気象になるかもしれないかもしれません。それだけに、米作りは、稲の生理を深く理解して、環境の変化に的確に対応しなければいけないと、気持ちを引き締めています。
永田米研究会では永田農法を柱としつつ、さらにおいしい米を作るための手法の研究を続けています。昨年、一部で試した土壌中の微生物を活性化する方法に成果が見られたので、今年も全員でそれを取り入れる予定です。春からその勉強会を始めます。

そういえば、岐阜で酒造りをしている夫に、「辛い」という手紙を書いたことがあります。返信は「私たちの暮らしとはそういうものだから、辛抱してくれ」というものでした。確かに雪国の生活とは、みなそういうものだったのでしょうか。
夫は四十年近く杜氏を続けましたが、やがて正月には帰郷できるようになり、子どもたちも成長して、冬の暮らしも賑やかになっていきました。
今では、昔ほど雪は積もらないし、「ピーター」というロータリー除雪機で雪かきをするようになりました。それに雪が降ると、未明に

除雪車が出動して、道路の雪を取り除いてくれるので、雪踏みは必要ありません。とはいえ、息子は家の周りの雪かきに、毎朝、汗を流していますが……。昔も今も変わらないのは、春が待ち遠しくて仕方がないことでしょうか。昔は、義父と夫が醸造した酒を携えて帰って来るのを待ちわびました。今は、雪解けと同時に芽吹きで山が赤く染まり、地面から山菜が現れるのを待っています。春が来た時の喜びの大きさは、雪国ならではのものです。【話／山本哲子】



「自家製材料セット」

永田農法の青大豆と、酒米・五百万石の生麴は入手がむずかしい希少品。人氣が高い「健菜青大豆味噌」と同じ、極上の素材で、手作りにてみませんか。伝統のレシピを同封しますので、失敗の心配はありません。二月に仕込めば、十一月には熟成し、そのおいしさに驚かされるはず。冷蔵で一年間楽しめますので、多めに仕込むことをおすすめします。



- 内容：青大豆1kg、生麴1kg、ノアムーティエの塩500g (約4kgの味噌ができます)
- 価格：3456円
- 送料：1080円 (2口目以降の送料はかかりません)
- 申込締切：2月18日(月)
- ◆お届け：2月末頃の予定
- ※生麴は到着後、1週間を目安にご使用ください。

◆お申し込みは健菜倶楽部事務局まで ☎0120-201-371 (平日10時～18時)

健康倶楽部
http://kensai.co.jp/

発行／株式会社健菜 〒151-0061 東京都渋谷区初台 1-47-1
小田急西新宿ビル TEL 0120-201-371
編集／永田米研究会 新潟県上越市吉川区