

一本杉通信

2019.1.00
猿橋学区ふるさと
交流実行委員会

volume 5

謹賀新年

初冬の和賀岳 場所：●● (撮影 A.T)

一本杉通信 vol.5 2019年1月00日発行 発行者/猿橋学区ふるさと交流実行委員会 事務局/西和賀町ふるさと振興課 岩手県和賀郡西和賀町川尻 40-40-71 TEL: 0197-82-2111

猿橋学区からのお知らせ

1月1日(火) 新年交賀会・歳祝【各地区公民館】
2月9日(土) 雪あかり 2019 in にしわが【西和賀町各地】

みなさんぜひ！
ご参加ください！
お待ちしております。

出身者からのお便り

本誌を読まれた出身者の方から
の声を一部ご紹介します。

「ふるさとの思い出は自分の背を押してくれます」

和佐内出身 昭和55年卒 米川(中村)純子さん

いつもステキな便りを届けて頂き、ありがとうございます。懐かしさに温かな気持ちになりながら読ませていただいています。

夏の盆踊りで踊りや太鼓の練習に通ったこと、一大行事に張りきったものです。

秋、「なべっこ遠足」で学校裏山のずっと奥まで行って河原で炊飯したこと、遠かったなあ冬休みの「お楽しみ会」、冷え切った公民館でストーブに、雪をいれた鍋をかけて雪が溶けている間に会場が温まっていたこと。

春、毎年同じ所に生える草花が、今年も芽を出したのを見つけて歩くのが嬉しかったことなどなど…。

紙面に配られた美しい四季の写真やお蔵出しのセピア色した写真、そして優しさを感じる文章、それらの余白に幼い時分の私の姿を見出すことができます。

ふるさとの思い出は、自然や人の営みといった季節感とともにきらめき続け、今を生きる自分の背を押してくれることに、改めて気づかされました。次号も楽しみにしています。

「一本杉通信を手本に情報誌を作る話に」

長瀬野出身 平成3年卒 大河原聖絵さん

「一本杉通信」をお送りいただき、ありがとうございました。毎回楽しみに拝見しております。懐かしい風景の写真、同級生や後輩の近況など、故郷に触れることが、こんなに心を温かくしてくれるものなのかと少し驚いています。第4号に掲載されていた長瀬野小学校は、私の時代にはもうありませんでしたが、父や祖母には懐かしい記憶のはず。今度帰省したら、記事を見ながら話を聞いてみたいと思いました。

私は、宮城県の加美町というところで役場職員をしており地域づくりに関わっていますが、先日こちらの皆さんに「一本杉通信」の話をしました。故郷からこういうものが送られてくるのはやっぱり嬉しいですよ、と。こちらの皆さんも「それはいい!」という話になり、出身者に簡単な情報誌を送る方向で進んでいます。

実行委員会の皆様、企画・編集等、大変なご苦労とは思いますが、この素晴らしい情報誌を続けて刊行してくれたらいいなあ…と願っております。

本情報誌は、地域の出身者や所縁のある方にお送りしています。まだ、届いてない方がありましたら、ご住所をお知らせください。バックナンバー含め、お送りいたします！

編集者



みなさん
お元気ですか？



実行委員会
委員長 高橋 久雄

平成最後の情報誌第5号の発行となりました。今回の編集につきましては、冒頭の地区からのあいさつコーナーが猿橋学区(4地区)をひと廻りしたことで、今回はどの様にしようかと、色々と思案しました。マンネリ化は飽きられる事もあり、一言葉が出てきませんでしたが、頂いた感想を読み直し、喜んで頂いていることを再認識し、またなんとかとの意見でまとまり、出来上がりました。

1人でも多く、故郷の大切さを想って欲しいと思います。

天 弁

畑作物にたずさわ
る者にとつては、
秋の収穫が一番の
楽しみでと言つて
も過言ではありません。
せん。ところがなんと今年
は、それを全てハクビシン
とタヌキに汚され、収穫ゼ
ロにされてしまいました…。
さらには、イノシシまで
大群で出沒し、来年はやれ
そうにない状態になってい
ます…。なんとかならない
ものか、思案に暮れる日々
を過ごしています。



WANTED



恒例の祭典が9月16日、秋晴
れのもと開催となりました。
最初に神社の神事、御祈禱を
太田八幡宮の三又神官により執
り行われ、別当さんをはじめ関
係者の玉串奉天など、滞りなく
済ませ、次に神輿の御祈禱、地
区内の豊作と健康での安全祈願
を含めたお祓いの後、メインで



もある子供神輿で始まりました。
子どもたちの元気な「わっしょ
い、わっしょい」の掛け声で地
区内を練り歩き、特設された休
憩所で歓待の接遇を受け、盛り
上がります。近年は少子化が顕
著で学区外の子供達にも呼びか
けし、賛同いただき実施してい
る現状でもあり、今後を危惧す
るところでもあります。
夕刻には、これまた好評の打
ち上げ花火(平成最後)を堪能し、
祭りの終わりを告げました。元
号の変わる来年、新たな祭りの
想いを膨らませています。



猿橋学区のご長寿

猿橋在住
【下の下駄屋 げだやのおばさん】

和泉 トキエさん (101)



当時の忙しかった時を思い出
しているようでした。

子どもさんは、男3人女2人
の5人授かりました。5人の子
供を育てるため、一生懸命働
きました。お陰でみんな親思い
のいい人に育ってくれたそう。娘
さんは今、沢内新町に1人、埼
玉県に1人いるとのこと。

今は施設にいますが、「ここ
での暮らしは何も心配いらな
い。ありがたい気持ちで手を合
わせる」と教えてくれました。
食べることも好きだし唄うこと
も好き。ここでの暮らしを満喫
しているようです。

101歳を迎えてもお元氣
で、笑顔が可愛いおばちゃん
です。



写真の説明



写真の説明

トキエさんは、9
人兄弟の7番目とし
て、旧湯田村に生まれま
した。親の決めた縁談で、
旧沢内村の猿橋に嫁いでしま
した。旦那さんは手先の器用な人
で木工職人でした。
旦那さんは屋号通り下駄を
作っていて、トキエさんは、貝沢
おぎわら(旧沢内村の北のはず
れ)から、湯川温泉、赤石鉾山、

土畑鉾山などなど、沢内のあつ
ちこつち、それこそ西和賀じゅ
うを一軒残らず、歩いて歩いて
毎日行商をしていたそう。
「おれくらい歩いたひとは、
他にいねえ」とトキエさん。

猿橋学区の人

●●在住

【屋号や愛称】

やすし
佐藤 靖さん (59)

ゆうこ
裕子さん (57)

大石の宿泊施設に住み込みで勤務。2年前、退職を機に住宅を探し、長瀬野に一日一組限定、朝食のみの小さな宿「katasumi」民宿をオープン。



実家がなくなった町出身者の方も、実家に帰って来る感覚で利用して欲しい！



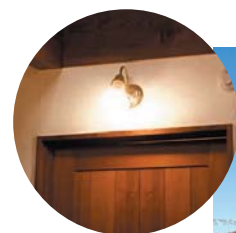
前の家主の高元さんが「終の棲家」として建てた想いの深い住宅。事情により転居せざるを得なくなり空家だったが、『佐藤さんになら譲っても良い』ということと、ご夫婦が譲り受けた。ストレスに追われる人のオアシスとして利用して欲しいと、この建物を民宿にした。「1日1組なら

満足できるサービスができる。」と、お客さん一人ひとりの事情を汲んだサービスを心がける。川尻駅や飲食店への送迎、買出しのサービスも。逆に、部屋でやすらぎを求める方には必要以

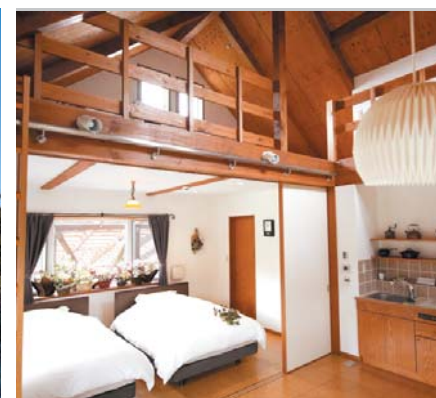
上にはかかわらない。
部屋は、佐藤さん夫婦が暮らす母屋と廊下続きで、要望にすぐに答えられる。山小屋風の木のぬくもりを感じるリビングと、セミダブル2つのゆったりとしたベッドルーム、ミニキッチン。ロフトもあり、窓からは、満点の星の観察会もできそう。
手先の器用な靖さんが壁にしっかりと塗り、アレルギーを持つ子どもさんにもやさしい環境を作った。部屋はバリヤフリーで、車椅子の方にも泊まっていただけ。
「この良さは、一泊ではわからない。せつかく遠くからいらつしやるのならせめて二泊はしていただきたい。以前住んでいたご夫婦がこの地区の美しさ、人々のやさしさ大らかに励まされてきたので、利用者がその思いを共有して頂けるような対応をしたい」とのこと。
ぜひ癒されに来てください。

「katasumi」

西和賀町長瀬野 19
3泊4日 24,000円 (高校生以上)
小中学生半額 / 未就学児無料
= お問合・ご予約 =
katasuminagaseno@gmail.com
090-6136-4347



長瀬野の美しい環境がお出迎え



ゆったりした寝室にロフト

長瀬野



両沢地区では、11月11日の日曜日、総勢34人で主要水路の草刈り、泥上げ作業や両沢公民館裏にある『くびれこ山公園』斜面の仮払い、女性陣は花壇の後始末や地区の清掃活動を行ないました。毎年春、夏、秋の3回実施し、地区の農地や水路を守っています。
地区では25年以上前から「両沢地区まるごと公園化事業」として、地域全体の環境保全に取り組んでいます。



泉沢



介護予防活動に吹き矢を取り入れ、泉沢教室として活動しております。平成30年1月1日には「西和賀およね支部」として日本スポーツ吹き矢協会から認定されました。

スポーツ吹き矢は、円形的を狙う誰にでも気軽に楽しくできるスポーツで、腹式呼吸を基本とした『スポーツ吹き矢式呼吸法』や『精神集中力』を養う健康づくりに効果的です。

およね支部の泉沢教室(会員11名のうち半数以上が80歳以上)は毎週第2第4土曜日に地域指導員である今野先生の指導により公民館で開催されております。大会は全国大会まで行われております。



たんきり飴



もち米と麦芽のみを使って作る優しい味。季節や温度の影響で、出来栄が微妙に変わってくる繊細なお菓子だ。麦芽作りからはじまるレシピを紹介する。

材料

もち米・・・1.5kg
麦芽・・・50g
小麦粉・・・200g

作り方

- ①大麦を水に浸し、布の袋に入れて暖かい所に置き、芽を1センチ位に伸ばし、麦もやし（麦芽）をつくる。
- ②できた麦芽をほぐして乾燥し、うすで叩いて粉にする。
- ③もち米を一晩水につけ、3倍ほどの水を加えて糊状に煮る。
- ④60度に冷ましたら、②の麦芽を入れてかきまぜ、56〜60度で保温して一晩おく。
- ⑤④を木綿袋に入れて絞りと、絞り汁をかき混ぜながらとろ火で3時間位、大きな泡ができるくらいまで煮詰める。
- ⑥煮詰めた飴をカギに引っ掛けて何度も引っ張り、白く色が変わったところで小麦粉の上にとり、棒状に伸ばして包丁で切る。

大根の一本漬



各家庭でその家の「味」があり、お姑さんたちに聞いても「やんべによ」といわれ、味工房かたくりで商品化するために教わりつつも、中々教えてはもらえなかったという一本漬。この秋は湯田中の1年生がキミイさんのところに30人でやってきて1000本の大根を漬けていった。漬けた大根は冬休み明けに学校給食で出されるほか、12月中旬から販売も行う。

醤油漬など



ウドの醤油漬、凍み大根、西ワラビ、ふきの水煮、ルバームのジャムなど、味工房かたくりでは沢山の商品を開発してきた。商品は様々な賞にも輝いている。全ての商品ひとつひとつに完成までの歴史があり、幾多の苦勞を重ねてやっと完成させている。

食の学区 猿橋

雪納豆

「満点☆青空レストラン」や色々なテレビで何度も放送された「雪納豆」。いろいろな条件が重なり合って完成するため、失敗する時もある、まさに幻の味。



味工房かたくり 中村一美さん(74) キミイさん(73)

お二人は味工房かたくりで、西和賀の美味しいものを皆に食べてもらいたいと、沢山の商品を生み出し続けている。全国的にも有名になったビス天を、最初に世に出そうとしたのもキミイさんだ。

多くの番組で取り上げられた「雪納豆」については収録時に制作スタッフの無理難題に一美さんが激怒したという裏話も…。

「体が元気なうち、夫婦二人で頑張っていこうと思っています」と語るキミイさん。



食の匠 佐藤タダ子さん(82)

昭和11年うまれの82歳。平成10年に「たんきり飴」で食の匠の認定を岩手県より受けた。現在も麦芽糖の水あめを産直に卸している。

お姑さんが作っていたことがきっかけで、たんきり飴を伝承。昔は材料は全て、もち米も作っていた。下ごしらえを含めると、作るのに7〜8日かかる。絶滅危惧種のような存在。最近では歳をとってしまったため、息子さんに代を譲りたいとのこと。

