

しがらい 志賀来ふ

しがらい
×
らいふ

vol. 4

2018年4月10日
志賀来地区
ふるさと交流実行委員会

発行部数：466部

ふるさと志賀来の今とこれからの暮らしのススメ

東★野に昇る朝日

撮影者：加藤茂

志賀来ふ vol.4 2018年4月10日発行 発行者／志賀来地区ふるさと交流実行委員会 〒029-5611 岩手県和賀郡西和賀町沢内字新町10-19 TEL 090-9537-3644(事務局：加藤茂)

志賀来ふの感想紹介

- ◆ 「志賀来ふ」が送られて来て楽しく読ませていただいています。
風景や、収穫作業、志賀来山など、懐かしく、帰ってみたい気持ちになりました。沢内をはなれ、50年以上も経ち、また、新幹線では2時間位で帰れるのになと思いながら一人です。(匿名さん)
- ◆ 今回の「志賀来ふ」には、知り合いの写真も載っていました。「あー！澄夫さんだ！えー、北海道、沢内より寒いだろうな、熊かぁ、そういえばお兄さんもこういう事が好きな人だったなぁ、熊の肉、もらって食べたっけなぁ！アー懐かしい！」
どんなに冬寒く、豪雪地帯と言われても、自分が生まれ育った所ほど良い所はありません。これからが雪国の大変な月日ですね、お身体に気を付けて、又の「志賀来ふ」を待っています。(匿名さん)
- ◆ 仕事を25年前に退社し、今はのんびりと生活しています。今年11月に体調を崩し入院生活をして、やっと退院しました。今は元気になりつつあります。(昭和45年卒 鈴木富美子さん)
- ◆ 昭和32年生まれの私共は、6月下旬頃に東京、神奈川周辺で同窓会を予定しております。(柿澤宏治さん 横浜在住)

懐かしい卒業写真



志賀来の『食』

長く引き継がれてきたものから、新しく生まれたものまで、ふるさと志賀来の「食」をお届け！

「何も覚えず西和賀を出てしまいましたが、友人から『舌は記憶しているんだから西和賀の料理を極めたら？』のアドバイスがあり、半世紀も生きて今頃になって慌てています。煮しめ、山菜料理など、下ごしらえから調理方法まで載せて頂ければ幸いです。」というご要望にお応えして、新コーナー！
記念すべき第1号は「かゆっこ餅」です。

かゆっこ餅

材料（200個分）

うるち米……………980g
餅米……………420g
砂糖……………100～120g
塩……………少々



Point

かゆの濃度が濃すぎるとヘラから落としにくく、薄すぎると乾燥後の製品が壊れやすい。
1月～2月中旬頃の寒い夜に作る。



4



3



2



1



洗って30分程水につけたお米を、通常の2倍強の水で炊いてお粥を作る。始めは強火で沸騰させて煮て、次に弱火にして水がなくなるまで、焦がさないようゆつくり煮る。

火を止めてから砂糖、塩を入れて木杓子でお粥をつぶしながらかきまぜる。トタン板のような凍りやすいものにラップを敷き、かゆ餅をへらで小判型に落とし、形を整える。

良く冷えた夜に雪の上で凍らせる。ただし上から雪をかぶると凍ら無いので注意が必要。三昼夜そのままおく。

小判型のかゆっこ餅をワラで編んで軒下に一ヶ月ほど吊るし揚げたり焼いたりしていただく。そのまま食べることもできる。

残念ながら「かゆっこ餅」は寒い所でしか作れませんので、次回からは季節の郷土料理または希望いただく懐かしい味などを紹介したいと思います。



H30.2 高橋義雄撮影



新町西山 (H30.2.4 加藤茂撮影)



家が埋まるほどの雪 (H30.2.22 事務局撮影)



車道には雪の壁が (H30.2.23 事務局撮影)



人の背丈を超える積雪 (H30.2.22 事務局撮影)

志賀来の写真館

豪雪特集！

ご挨拶



この冬の挨拶は「もつゆき（雪）はらいも飽きた」「いい加減にして欲しい」でした。今は里山にマンサクの花が咲きパツケや水仙の芽が顔を出しはじめました。山菜の季節が楽しみです。「志賀来ふ」今回で4号になりましたが、楽しんでいただいていますか？内容が一方的になってないか？など心配な面もありますが、少しでも故郷を顧みる機会になれば幸いです。

今回は「郷土料理」の作り方の記事も掲載しました。思い出の地の現在の様子など要望があれば写真と情報を掲載したいです。町外出身者からの情報も多く掲載したいと思っておりますので、情報お待ちしております。

町内外双方方向の楽しい内容にしたいと思っておりますので、今後ともよろしく願います。

志賀来地区ふるさと交流実行委員会
事務局 加藤 茂



太田



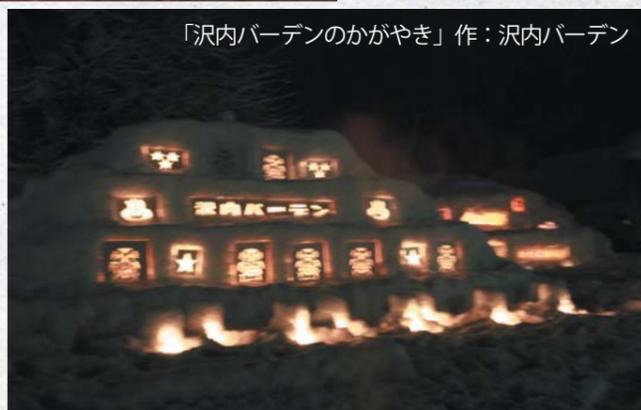
前郷



新町



大野



東大野

雪あかり2018 in 西和賀



志賀来の人

志賀来で頑張る人にお話を聞いています。今回は岩手県認定「食の匠」高橋光子さん。

20歳の時に嫁いできた光子さん。家業の農業のかたわら、「くず米を捨てるにはもったいない。」「冬場の農閑期におやつ作りを模索する。」で辿り着いたのがかゆっこ餅。昭和30年代頃から取り組んできた。くず米に餅米を多めに入れて炊き、西和賀特有の冬の冷気にさらして水分を飛ばす。お粥のフリーズドライのようなイメージ。平成11年に、日ごろの活動が認められ、岩手県から「食の匠」認定を受けた。

一番美味しい食べ方は、きつね色になるまで油で揚げる揚げ餅。他に、そのまま食べたり、カリカリになるまで焼いたりして食べる。離乳食に使う人もいる。工夫次第で色んなバリエーションが出来る。光子さんは、お土産を頂いたお返しにするという。かぼちゃ、コーヒール、ごまなどで色づけし、カラフルにして目でも楽しめるような工夫もしている。

食の匠にふさわしく、ほかに凍み大根、切干大根、山菜の煮付け、漬物など数え切れないほどの腕前を持つスーパーお母さんなのである。じつとしていられない性格で、とにかくよく働き、手先、体を常に動かし、



【新町】高橋 光子さん(87)

昭和6年旧沢内村新町生れの新町在住。平成11年に「食の匠」として認定され、精力的に活動が続いている。「食の匠」は、「ふるさとの味」づくりを促進するために、知恵や技能を保存、伝承するとともに食文化を消費者に発信し、地域農産物の生産拡大や地域活性化につながることをねらいとする制度。選考結果により岩手県知事が認定する。



次は何を作ろうかと脳も常に動かししている。そつやつて考えることが楽しいのだそう。

若い人達に技術を伝承していきたい。誰かに伝えて行きたいと思っている。地域のお宝的存在である。

志賀来に住んで頑張る若手の様子をお届けします。

志賀来の若いチカラ



西和賀といえばクロスカントリー

この大会の出身者には、昨年ドイツで開催されたヒルクライム・スプリントレース（ジャンプ台を400m駆け上がる）世界選手権で初の世界女王になった新町出身のノルディックスキー・クロスカントリースキー選手田中ゆかり選手がいます。



当初は、沢内内の各学校のスキー用具を体育協会会長の高橋謙治氏に尽力をいただき充実させ、沢内全校生徒が冬の体力づくりとして校庭で練習をしながら大会を目指す活動として定着してきたもので、早いもので24回目の大会となりました。

このクロスカントリースキー大会、これからも「心豊かにたくましい志賀来っ子」づくりに発展することを期待したいものです。

また、今季の全国中学校スキー大会では沢内中学校三年の大塚徳選手が2種目で準優勝するなど、今後の活躍が楽しみな選手も誕生しております。

田中さんは平昌オリンピックには残念ながらケガで出場出来なかったものの、これまで全日本学生スキー大会や数々の大会で優勝するなど日本のトップアスリートとして活躍中です。この4月から北上市の総合型地域スポーツクラブに勤務し、次の冬期オリンピックを目指しています。

志賀来を離れて活躍する出身者に、今の生活を聞きます！

こんなところに!? 志賀来人

【新町出身】 東京都在住

山中 こうこさん (68) 旧姓平澤

大学在学中にアメリカに渡る。結婚して帰国後、結婚式の司会業・女流講師の神田紅師匠に師事し、芸名「紅香」。又、落語家の金原亭馬生師匠にも師事。芸名「腰いて亭駒子」として、二足のわらじで社会人芸人として、各地で口演。



@東京都

好奇心いっぱい

私は子供の頃から好奇心の強い子だったと思います。山深い沢内村に生まれたのに、外国に行くのが夢でした。その結果、アメリカカリフォルニアに8年間滞在し、ツアー業に携わって、カナダ、メキシコにも旅行。

結婚を機に日本へ帰国しました。娘にも恵まれ子育てをしながら、結婚式の司会業、同人誌発行、劇団を主催し劇作家、演出などを楽しんでいました。

出合いが重なって

ところがあるきっかけから、女流講師の神田紅師匠に出会い、講演にのめり込みました。紅師匠は度量の大きな方で、私が創作講演を作ることを後押しして下さいました。

折しも折り、深澤元村長の映画『いのちの山河』を観て、これを講演に作り上げました。さっそく原稿を持って大澤豊監督と原作者の及川和男先生に相談。直ちに賛成して頂き、原作を大幅に脚色した

『講演・いのちの山河』が完成しました。

沢内村を宣伝する「カムフラ」

すると、『深澤晟雄の会』をはじめ、小学校、中学校、老人クラブ等から口演依頼が舞い込みました。東京近郊では法人会、ロータリークラブ各地域から招んでいただいたお陰で、沢内村と深澤元村長の宣伝に一役買うことができました。CDも作り、売上げを東日本大震災



災の被災地に寄付しました。また、『深澤晟雄の会』にも30枚寄贈させて頂きました。

誇れるふるさと

私は毎夏、家族と共に里帰りをして、志賀来山の雄大さ、星空の美しさに安らぎを得ながら、ふるさとを誇りに思っています。

これからも西和賀町を宣伝していきます。

