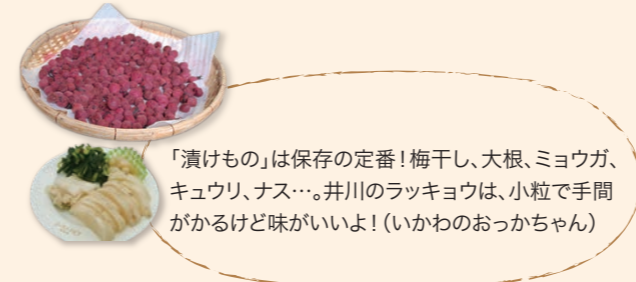
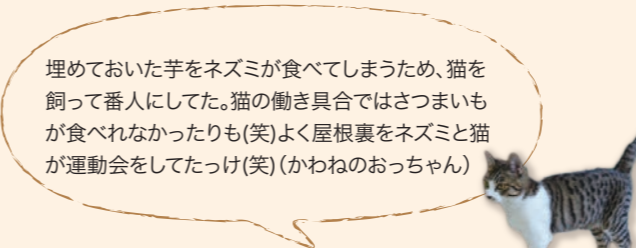


# いかわねの 保存食

お店もなく冷蔵庫もなかった時代、毎日の食事、惣菜を用意することは、一家を預かる主婦の大きな務めでした。そのため、各家々では、畑や山で収穫した食材を収蔵したり、さらに梅干しや味噌などに加工調理し、代々我が家の保存食としていました。また、この保存食は、地域でよく採れる食材であることから、地域の食文化を伝えるものでもありました。最近の自然農法や有機栽培など、「自然食」への関心の高まりから注目を浴びる中、保存食が地域の魅力、地域資源の一つとして再評価されています。



「漬けもの」は保存の定番！梅干し、大根、ミョウガ、キュウリ、ナス…。井川のラッキョウは、小粒で手間がかかるけど味がいいよ！（いかわのおっちゃん）



埋めておいた芋をネズミが食べてしまうため、猫を飼って番人にしてた。猫の動き具合ではさつまいもが食べられなかったりも(笑)よく屋根裏をネズミと猫が運動会をしてたっけ(笑)(かわねのおっちゃん)

## かわね 芋の保存あれこれ

昔からの大事な食材である「芋」の保存は、秋に畑で採れる里芋やサツマイモは、地面を掘って中に入れ、息抜きの竹筒を挿して土やもみ殻で埋め戻し、必要な時に掘り起こし使っていました。また、初夏に採れるジャガイモは、カビや芽が出てくるのを防止するために囲炉裏の直上の天井（「あま」と呼んでいた）に置き、囲



紹介してくれた森田 愛子さん



## かわね 冬越しの食材「八つ頭」

川根では、里芋の仲間で大きな芋ができる「八つ頭」を子孫繁栄の縁起物としてお正月のお雑煮の具にするなど、昔から作り、食べてきました。この「八つ頭」は、「芋」とともに、「芋の茎(いもがら)」も食材として利用されてきました。「芋」は、軒下等の地下に保存し、使う時には取り出し、大きく切った上

つくってみよう!

### いもがらの炒め煮

【材料】(4人分)  
芋がら(八つ頭の茎を干したものを) 50g、だし汁カップ1、醤油大さじ2、砂糖大さじ1/2、酒大さじ1、油大さじ1

【作り方】  
①芋がらを鍋に入れて、熱湯をひたひたになる位入れて中ブタをして、上ブタをし30分おく。  
②30分おいたものを、黒い水が出なくなるまで良くもみながら水洗いして、しぼり、2センチ位の長さに切る。  
③鍋を熱して油を入れ、②を入れて、さっと炒める。  
④だし汁を入れて鍋にフタをして煮る。芋がらがふくらんでくるのでかき混ぜてしぼめる。3度位繰り返す。(えごみをとるため)  
⑤醤油、酒、砂糖を加えて、味がなじむまで炒りつける。



## いかわ 家々の干し柿づくり

秋の涼しさが冬の厳しい寒さへ変わる頃、井川の家々から甘酸っぱい匂いが広がります。秋に収穫された柿を軒先や縁側に吊るし、干し柿を作り始める為です。干し柿は、各家の保存食として重宝されてきました。小〜中ぐらいの大きさの「百目柿」等を何個か連ねて吊るしたり、大きめの「うつぶさ柿」を1つ

# 大井川の 昔ばなし

## 川狩りだって 「大丈夫、大丈夫」

鉄道等の陸上輸送が発達するより前、大正から昭和20年代を最盛期として、大井川源流部の木材は、約160日かけて下流の島田まで流送されていました。木製のダムで川を堰きとめ、放つことにより、増水の勢いで大量の木材を押し流す「鉄砲」は勇壮なものでしたが、昭和30年代の発電用ダム建設とともに鉄道や道路が整備され、昭和42年を最後に、鉄砲は行われなくなりました。

小柄で穏やかな「ともし」は、いつも「大丈夫、大丈夫♪」という声で、子供達を導いて流れる木を切り出す作業から木を運び出す作業まで、経験しています。朝は夜明けを眺めながら仕事に出かけ、暗くなると頃に帰宅する毎日。足場が悪い雨の中、険しい斜面で丸太を下す作業。雪が降り、氷の張る川に一日中浸かって丸太を流すなど。しかも、その足元は草鞋!! 危険と苦労の絶えない命がけの仕事です。流れる木と共に宿を下流へと移動するにも、布団や毛布を背負って険しい山道を歩いたのです。「他に仕事はなかったから、苦労をしてでもやった。」それはきつと、二年の冬は離れ離れに暮らす家族の為。川狩りを語る「ともし」からは、過酷な日々を乗り越えてきた人の力強さを感じます。その姿は、井川昔話に出てくる力持ちの大男「手者万工」のようです。宿先の梅津・長島では、神楽を舞い合い楽しんだ、そんないかわねの一時もあつたそうです。



川狩りの様子 提供:特種東海製紙(株)

※川狩りの資料は、資料館やまびこ(接阻峡温泉)や井川展示館(井川ダム)等で展示されています。



思い出を語る滝浪由比さん

都市地域から移住し、地域に住みながら地域の魅力磨きを行う「地域おこし協力隊」。新しい風を起そうと頑張る、いかわね地域で活躍する3人の隊員に抱負を語っていただきました。

**柴田 健一さん**  
井川地域おこし協力隊の活動を通じたことがあります。それは環境保全と経済発展は両立可能なのかという事。どちらも大切で欠かすことの出来ないテーマです。「環境が良くなれば経済が発展し経済が良くなれば環境が改善される」好循環の



【①出身 ②仕事・活動歴 ③趣味 ④座右の銘】  
(右)柴田 健一(しばたけんいち)さん (58歳)  
①東京都世田谷区 ②飲食店経営、音楽イベント制作、井川森林組合、井川地域おこし協力隊 ③音楽鑑賞 ④楽しむこと  
(中)田村 涉(たむらわたる)さん (40歳)  
①静岡県焼津市 ②13年間、東京の地図出版会社に勤務。昨年、北海道のNPO法人にて自然体験プログラム、環境保全活動等の研修を経て、現在に至る。③登山、スキー、旅行、ドライブ、将棋、麻雀 ④なんとかなる  
(左)杉本 史生(すぎもとふみお)さん (41歳)  
①京都市下京区 ②農学系の大学・大学院で環境教育を学ぶ。以後、NPO等で、里山を教材やフィールドとした環境教育の実務(企画・運営等)に従事。③スポーツ観戦、最近では地場産品の試食 ④一日一笑

# いかわねの人々

Vol.5 柴田 健一さん (井川)、田村 涉さん (川根)、杉本 史生さん (井川)

実現のため何ができるか、良好なコミュニケーションを取ることにいろいろな立場の方々と協力して活動していきたいと思っています。

**田村 涉さん**  
川根本町の森林資源を使って、間伐材の利活用を模索し、多くの人に知ってもらおうことが私のミッションです。現在、低予算でも楽しめる木のプレーパークやウッドチップロード、木を使った商品の提案を考えています。  
自然環境に触れて、楽しみ、大切さに気づいてもらえるような活動をにより、森林資源の循環を続けてみたいのです。

**杉本 史生さん**  
井川へ移住し、早いもので、まもなく四季を経験することになりました。これまで、川根本町からのアクセスを含む観光パンフの作成、落花生(在来種)やとうもろこしの栽培等に取組んできています。井川は本当に魅力の多いところ。一風変わったエコな学びと、美味の体験を用意し、PR—これを通じて地域に人を呼び込み、あるいは訪問客の満足度を高めるお手伝いを続けてみたいのです。