

大道理かわら版 むくろじ

平成二十八年 年頭所感

新年あけましておめでとう ございます。

皆様方におかれましては、清々しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。さて、大道理夢求の里交流館も昨年十月で一周年を迎え、地域拠点として、多くの皆様方のご利用を頂きありがとうございます。今日の農業、農村を取り巻く諸情勢は、益々厳しい状況にあります。幸いにも本地区は、多くの方々の多岐にわたる活動によって、新たな活気が芽生えつつあります。

今後、益々高齢化や農地の荒廃等、中山間地域としての課題はありますが、お互い知恵を出し合い、「大道理に住んで良かった」と実感出来る地域を目指し、交流館職員一同、頑張つて参りたいと思います。昨年同様のご支援とご協力の程、お願いいたします。

最後に、益々寒さの厳しい毎日ですが、お体に気を付けて、ご活躍されますようお祈りし、ごあいさついたします。
夢求の里交流館館長 井上 正幸

特別企画 ふるさと祭りのルーツを辿る「第二回」 牛の品評会が行われていた風景

戦前・戦後の牛の品評会風景



昭和7年に大道理地区で行われた「牛の品評会」の風景（秋貞統夫さん所蔵写真）

「ふるさと祭りのルーツを辿る」という前号からの企画は、今回、時代をぐっと遡り、出来れば農業祭の起源に辿りつけばと考えながら、様々な方からお話をお伺いしました。大道理地区に生まれ、現在までお住まいの方、それから、ふるさと祭りの前身ともいえるべき農業祭を目的の当たり

発行元
大道理夢求の里交流館
運営協議会
TEL: 0834-88-1830

平成28年
1月1日号
(No.9)



大道理地区の世帯数と人口	
世帯数	188世帯
人口	399人
男性	181人
女性	218人
(平成27年11月30日現在)	



戦前の牛の品評会や農業についてお話し下さった藤井寛寧さん（新畑東）

にして来られた方々にお会いして、かつての風景についてお聞きしたい！という思いで、最初にお話をお伺いしたのは、自治会長さんで、配りものの時などにお伺いしている、新畑にお住まいの藤井寛寧さんでした。

藤井寛寧さんのお話（新畑東）

現在お住まいのご自宅で生まれて、今日まで過ごされて来た藤井さん。「藤井さんが子どもの頃のふるさと祭はどんな感じだったのですか」とお聞きしたところ、藤井さんの子供時代である戦前から、農作物や肥牛の品評会が開かれていたことを教えて下さいました。

藤井さんが子どもの頃は、大道理全体で二千人の人がいて、小学校は高等科までの八学年で約二百三十人の児童がいたと仰っていました。牛の品評会やお祭があれば親戚を呼び、品評会の後には市が開かれて賑わっていて「何をしても派手にやあ、あった」とおっしゃり、牛の品評会は「賞金も良かったから、牛が等にかかったときは親父が、かかった、かかった、と喜びよった」と当時の様子を振り返りながらお話し下さいました。

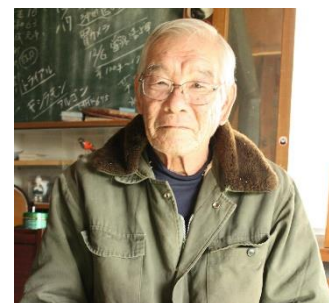
農業用の機械が無い時代、殆どの農家では子牛を買って育て、農耕用に使っていて、大道理地区ではその牛を品評会に出していました。牛の品評会は大道理、大向と二年ごとで交互に開催し、かつての大道理地区では鹿野地の天神山で行われていた、とお聞きしました。

牛の品評会風景を探して…

夢求の里交流館には、昭和六十年以降の小学校のアルバムの中に、ふるさと祭の写真が若干残っています。戦前の農作物や牛の品評会の様子を写した写真は無く、何とか、牛の品評会の様子の写真を実際に見て、「むくろじ」の中でお伝えしたいと思い、藤井寛寧さんにお会いした後、瀬戸兼の福原新さん、福原新さん、福原克之さん、秋貞統夫さん、中村の中村哲夫さんにお会いして、お話を聞きました。

『ばくろうさん』について 福原新さんのお話（瀬戸兼）

牛の品評会には「ばくろうさん」と呼ばれる、牛の売買を仲介する人が来られていたことを、藤井さんから聞いた後、福原新さんにお話を伺ったところ、「大道理にも「ばくろうさん」がいられたけれど、他の地域からも来られていて、良い子牛が産まれる産地と言われていた、島根県の柿の木村に、「ばくろうさん」と一緒に子牛の買い付けに行っていたことがある」と言われました。



福原新さん（瀬戸兼）

また、牛の品評会では、畜産共進会という組織が牛を審査して、等級をつける、とも教えて下さり、「牛は体全体、均一に大きくないといけません。審査する人は触ったらよし悪しがわかる」とも仰っていました。

秋貞統夫さんのお話（瀬戸兼）



育てられた牛で受賞した賞状と楯と一緒に。秋貞統夫さん（瀬戸兼）

四十年、牛を飼われ、その間に育てた牛が沢山賞を受賞されて来た秋貞さん。秋貞さんなら、牛の品評会の写真をお持ちではないかと福原新さんがおっしゃり、お話を伺いしたところ、牛のお話を沢山して下さり、昭和七年の牛の品評会風景を写した写真や依託牛の集合調査の写真などを見せて下さり、「むくろじ」でご紹介することが出来ました。



「昭和7年 向道村農会有依託牛ノ集合調査」の写真

農耕用に農家の方は子牛を買って育てるといふことが一般的ですが、村が買った子牛を農家に預ける依託牛という制度もあり、上はその依託牛の集合調査風景の写真です。秋貞さんは、「当時の村は貧しく、この制度から得られる利益も貴重な村の収入源だったのでないか」

と、おっしゃっていました。秋貞さんに、牛の品評会についてお聞きすると、牛のセリが行われていた「共進会」は、毎年十月二十日に行われていたそうです。牛のセリ市では、婦人会の方がうどんを作って売られていたことも奥様の菊枝さんがお話しして下さいました。

牛のエサについては、福原克之さんは裸麦、秋貞さんは麦、ユカス（小麦を製粉した後に残ったカスのこと）を食べさせていたと話され、自分の家で育てたものだから、エサ代はかからなかった、とおっしゃっていました。

藤井寛寧さんのお話では、かつては稲作が終わった後の秋には小麦を植え、五月に収穫する二毛作をされていた、ともお聞きしました。牛を飼う中で、昔は電柵ではなく、竹の柵だったため、牛が逃げ出して、道を歩いているところを見かけた方に「秋貞の牛が歩きよる」。言われていたことをお話しされ、その逃げ出した牛たちも、エサを入れていたドラム缶を叩くとエサをもらえらると思ひ、帰って来ていたということでした。そのお話しを聞きながら、情景が目に浮かぶようで、あたたかな気持ちになりました。

秋貞さんが牛を育てることをリタイアされてから十年が経ち、現在は瀬戸兼で生産牛の飼育をされている橋本さんのお手伝いをされているということですが、牛を育てることについて、

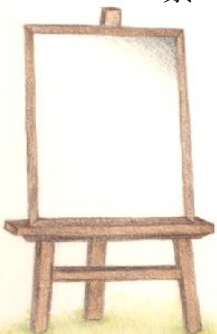


瀬戸兼の橋本さんの牧場で二頭の牛を背景に。秋貞統夫さん（瀬戸兼）

「生き物を育てるには好きでないとできない。可愛がって愛情をもって育てたら、必ず応えてくれる。牛は嘘は言わん」とおっしゃり、愛情を持って牛と長い年月、向かいあって来られたことが伝わりました。

大道理での牛の品評会は当館の山田事務長が小学校低学年頃（昭和四十年代後半くらい）まで、行われていて、「午前中に牛の品評会を小学校のグラウンドで行った後、午後からは集まった牛たちを描くスケッチ大会があった」とお聞きしました。

昭和三十年代に農業用の機械が普及し始め、農耕用としての牛がその役割を終えた現在では、「牛の品評会」は見ることも出来ない風景の一つとなりました。



「昭和六十年のふるさとまつり」



「昔のふるさとまつりのことを教えてください。」と先月から「むくろじ」中や、様々な方へお呼びかけして...



農業祭や、戦中戦後のお話をして下さった福原克之さん(瀬戸兼)

「ふるさとまつりのルーツを訪ねながら、人から人へ、という形で今回は沢山の方とお会いして、お話を...

右の写真は、様々なドラマを経て、皆様のお陰様で「無事完成」となった瞬間のものです。今回の芋飴づくりの経緯や工程の様子などについて...

今回お会いした皆さんのお話から...

「大忙がしの裏方さん」が活躍に感謝さ、小、中学校の調理部が活躍した。...

「おでんコーナーで奮闘」おでんが大好きな方、おでんが大好きな方、おでんが大好きな方...

「おでんコーナーで奮闘」おでんが大好きな方、おでんが大好きな方、おでんが大好きな方...



「芋飴完成」の記念撮影。ご協力下さった皆様と

夢求の里交流館主催「ミニ門松づくりと芋飴試食会」に向けて、十二月二日から四日にかけて、五人の女性陣のご協力のもと、芋飴づくりを行いました。

伝統食の「芋飴」をつくりました!

戦前、戦時下、戦後と、暮らしが大きく様変わりしていくその一端を、今回皆さんのお話から少し、垣間見ることが出来ました。



昔の大道理のことや戦時中のお話等して下さった福原頭さん(瀬戸兼)

藤井さん、福原頭さん、福原克之さん、福原新さん、秋貞さん、皆さんともに戦時下を生き延びられた方...

「新年会及び新成人・還暦を祝う会」のご案内
日時：平成28年 1月10日(日)
午後1時〜3時半
場所：大道理夢求の里交流館 大会議室
申し込み：12月28日(月)。会費を添えて各自で交流館までお申し込みください。

「サツマイモの水飴」レシピ
【材料】
サツマイモ 1kg、乾燥麦芽 20g
重曹水用重曹 5g、重曹水用水 1ℓ
お湯 700cc
【作り方】
① 水1ℓに重曹を入れ、灰汁抜き用の水を作り、皮をむいたサツマイモを入れ、一晩あく抜きします。
② アク抜きしたサツマイモは、水できれいに洗い、蒸し器で柔らかくなるまで蒸します。
③ 蒸し上がったサツマイモはつぶして、お湯を加えて粥状にして、70〜60℃まで冷まします。
④ サツマイモの温度が下がったら、乾燥麦芽を加えて混ぜます。
⑤ 混ぜ合わせたサツマイモを60℃前後に保ち、6〜7時間保温して糖化させます。
⑥ 網目の粗いザルで一度漉します。
⑦ 漉し布に入れ、サツマイモを漉します。
⑧ 漉した汁を煮詰めていきます。
⑨ 煮詰まって全体が泡立ってきたら火を止め、熱いうちに保存容器に詰めて完成です!



作って頂いた漉し布で漉す作業をされています

作りながら「温度計がない」とか「漉すための布がない」となり、途中、有熊さんにご自宅に、漉し布を縫いに帰って頂いたり、温度計を取りに帰って頂いたり。皆さんのお力があったら芋飴は出来上がりませんでした。三日間という長期戦になりましたが、来ていただき、お力を貸して下さい、本当にありがとうございました!

編集後記
年の瀬を迎え、毎年恒例の「いよいよ今年もあと何日」という、どことなく気忙しい感を覚えるカウントダウンと並行するように、一月一日「むくろじ」も、取り掛かり始めてから、締め切りまで、一日と時間との徒競走のような形で制作し、ようやく無事、編集後記までたどり着くことが出来ました。芋飴づくりに始まり、ふるさとまつり特集の今号「むくろじ」作りに終わった、といっても過言ではないくらいに、十二月も残りすところわずかに、十二月も残りすところわずかに、十二月も残りすところわずかに...