早川町応援団獲得マガジン

やまたらけ

YAMADARAKE

FEBRUARY
No. 3
2004

早川流 正月の過ごし方

いつでも帰ってこでよ

国道を曲がり、南アルプス街道を車で走ること50分。早川町最奥の集落、奈良田に到着。険しい山と広大な湖に囲まれた集落の入口にある一軒の旅館。50年前に創業した奈良田で一番の老舗、大家旅館だ。ここを切り盛りしているのは深沢定富さん、和江さんのご夫妻。去年、金婚式を迎えたおしどり夫婦だ。主に南アルプスからの下山客をもてなしている。

定富さんが県職員として働きに出ていた頃は、和江さんが旅館の女将として立ち回り、最盛期には人を雇って営業していた。定富さんの退職後は、夫婦二人で働いている。一緒に過ごす時間も増え、並んで厨房に立つことも。

子供たちは家を出て、山梨県内の別の町に住んでいる。旅館の後を継ぐのは長男ということになっているが、そのあたりは色々ある様子。正月にはそれぞれの家族を連れて帰ってくる。年末年始は旅館を休業し、ふたりは子や孫とともに過ごす正月の準備にとりかかる。餅つき、コンニャクづくり、正月飾り…。

早川流正月の過ごし方を追うために、年末年始の大家旅館にお邪魔した。

早川流正月の過ごし方

奈良田・大家さん一家の正月

ハレの準備ー餅とコンニャク、孫の茶碗

●コンニャク
親戚の家がある茂倉産のこんにゃくいもを小さく切り、水、ソーダを加えながらミキサーで混ぜる。それを火にかけ、どろどろになるまで練る。焦がさないように練り続けるのが大変。固まるにつれ、ピンク色だったこんにゃくが白っぽく変化する。

適当な容器で形を整えたこんにゃくを、熱湯で1時間弱煮る。ゆで上がったコンニャクは、水にさらして1日アク抜きをする。

お正月に向けた準備は、12月28日の餅つきから始まる。

旅館の台所を覗くと、もう準備が始まっていた。杵と臼とでついたのは昔の話。今では機械がやってくれる。餅米を中に入れれば、あとは待つだけ。「もうしんどくなってねえ…」と和江さん。できあがった湯気ホカホカのまんまるな餅を、少しつまみ食い。みょーんとよく伸びる。噛み切れない。あつあつ。これを手で丸めて、おすわり（鏡餅）をつくっておく。こいつはあとでお供え物に。残りは切り餅用に、伸して冷まして切り分ける。

餅つきが出来なくなったことを残念がるふたりだが、それでも出来合のものは買わない。田んぼが作れない山間地では、木炭や木工品などを背負い峠を越え、荷替え（物々交換）をして米を手に入れてきた。白米が食べられるのはそのときだけ。ましてや米だけの餅なんて一年に一度あるかないか。そのありがたみを体験しているだけに、パッキングされた餅には抵抗があるのかも。

つづいてはコンニャクづくり。コンニャク芋をすり下ろしたものにソーダ水を加え、固くなるまで練る。力のいる仕事で、和江さん、すこしくたびれる。定富さんが代わってヘラを持つ。それを少しづつとりわけ、薪で湧かした熱々の釜に落としてゆく。薪が赤く燃えて、冷たい空気の中、もうもうと湯気が上がる。これから茹で上がるまで少し休憩。

その間は、お茶のみ。よもやま話に花が咲く。「この茶碗はねぇ、孫がねぇ、修学旅行でねぇ、買ってきとぉずらぁ」和江さん独特のしゃべり方。この喋りと笑顔で多くの客をもてなしてきた。「いまでもだいじに使ってるだよぉ」

待つこと一時間。蓋を開け、ひしゃくで熱々のコンニャクをすくい一目見て、和江さんが声を挙げた。「あんれまあー、いーいこんにゃくだぁ！」

●餅つき
大家さん宅では、孫や子供のために合計4～5升の餅をつく。前日の夜から水につけておいた餅米を電気餅つき機でつき上げる。かつては12臼分くらいの餅を、杵と臼でついたという。

つき上がった餅を薄くのばし、適度に固くなったところで包丁で切り分ける。かなり力のいる仕事で、定富さんも大変な様子。おすわり、切り餅、よもぎ餅と3種類の餅がそろった。

ハレの準備ーお飾り、漬け物、イチイの木

●お飾り
神様に関することは男の人の仕事。しめ縄、松、おしんめいを飾り終えたら、するめ、ころ柿、みかん、おすわり、お神酒などを供える。松は裏の山から切ってきたもので、俵（松ぼっくり）がついているものが縁起が良いとされている。するめはお金などをすってしまわないように、ころ柿は福を掻き取るようにとの願いが込められている。左が荒神、下が神棚。

12月29日はお休みの日。29日＝9＝「苦」につながることから、色々するのに都合の良くない日だ。二人で鰍沢の床屋へ散髪に。翌30日は、さっぱりした頭で分担作業。定富さんはお飾りの準備、和江さんは漬け物の準備。空は雲が多い。

昔は自分で作っていた正月のお飾りだが、今では買ってきたものを使うことが多い。しかし、奈良田特有のおしんめい（七五三）は自分で紙を切ってつくる。どこにも売っていないから。決められた場所に、決められた数のお飾りを。ゆっくりゆっくり、ひとつづつ。

松を柱に縛りつける。その足元をわらで覆う。しめ縄を巻き付ける。おしんめいを縄にねじ込む。これで門松が完成。

神棚におそなえをする。するめ、ころ柿、それぞれに意味がある。一昨日作ったおすわりを、そのとなりに。お神酒には、扇型のお飾りを添えて。この紙細工も定富さん、自分で切り出してつくる。

脚立に登って、玄関にしめ縄をする。巻きぐせをていねいにとって、格好良く。

旅館のお飾りが終わると、次は本家で同じくお飾りをする。やはりゆっくり、淡々と。家主であった定富さんの父が亡くなって以来、あまり使っていない本家だが、蔵もある立派な家。掃除も行き届いている。ただ、普段人が住んでいないせいか、すこし冷え冷えとしていた。「住む人がいればいいだが…。勿体ない…」

本家の庭のイチイの木におしんめいを貼り付けているとき、ふと定富さんがつぶやいた。「こいつは昔の村がダムで沈むときに移してきとおだ…。家は沈んだが、庭の木はここに持ってきただよ。」イチイの木のお飾りを終え、今日の仕事は終了。少し雨が降ってきた。「雨と風でだめになっちもうから、仕上げのお飾りは、明日だ」と定富さん。先程と同じく、小さくつぶやいた。玄関のしめ縄が、冷たい風に揺れている。

一方の和江さんは漬け物の準備。これは私たちもお手伝い。

お正月料理は、日持ちするものから順に作る。松前漬けのするめ切り、なますに使う大根切りなど一緒に準備をしていると、子と孫の話が出てくる出てくる。娘には、洗濯の仕方、かっぽう着のしつらえ等々、みんな教えた。おかげで嫁入り先に、えらく評判が良いらしい。孫が夢中になっている趣味の話。ヨット、登山、カメラと、皆それぞれだ。

ずうっとおしゃべりしてる間に完成。松前漬け、なます、赤かぶの酢漬け。漬け物のビンが台所に並んだ。

「明日は煮物をやるだから、9時においで！」

●おしんめい（御神名）
大家では、3種類のおしんめいを飾る。菱形（左）、ぬさ（荒神）、七五三（神棚の両端）の3種。七五三は、奈良田に独特の切り方。

●赤かぶの酢漬け
台湾原産というこの真っ赤なかぶは、大家さんの畑でとれたもの。薄く切って塩、砂糖、酢を入れて漬けておく。鮮やかな赤がお正月料理に花を添える。

大晦日ーカレー味のおもっせ

大晦日。ここ奈良田では「おもっせ」という。昨日とうってかわって快晴で、日差しが暖かい。風もなく穏やかな空。今日はいよいよ家族が帰ってくる。

二人は朝からなんだかそわそわ。それでも約束どおり、煮物を作り始める。お煮染め、昆布巻き、台所にダシの匂いが漂う。

煮物の支度が終わると、帰ってくる息子たちのための昼食作り。自分の畑でとれたジャガイモと、おばあちゃんの愛情がたっぷり入った特製カレー。孫のためのメニュー。

定富さんも、昨日のお飾りの残りをやり終え、戻ってきた。

●昆布巻き
煮物用の昆布をよく洗い、細く切ったにしんを3本ずつ巻いていく。それをかんぴょうで結び、水を入れてだしをとった後で煮る。味付けはしょうゆ

●なます
大根、にんじん、ゆずを千切りにし、塩、砂糖、酢を入れて手で混ぜる。ビンにいっぱいのなますを作るので、大根やにんじんを切るだけでも大変！

●松前漬け
するめ、にんじん、昆布を細く切り、ピーナッツを刻む。それにしょうゆ、みりんを入れ、しっかりと手で混ぜ込む。ピーナッツを入れるのが大家流。

●きんぴら
大家さん宅のきんぴらはごぼうのみ。鷹の爪を炒めて辛みを出した後、取り除いてからごぼうを入れる。酒、だし、しょうゆで味を付けて、しみ込ませたら完成。

●れんこんの煮物
薄く切ったれんこんをアク抜きし、酒、しょうゆ、だしで煮る。アク抜きのコツは、水に少量の酢を入れること。

●お吸い物
松の内の間は、家に来た人にお吸い物を出すのが習わし。しいたけ、みつば、卵、干しえび、なると巻きが入って見た目も鮮やか。

お昼の支度も終え、こたつに入って、あとは長男一家を待つばかり。車の音がするたびに、立ち上がっては窓の外を眺め渡す。ちらりちらり、時計を気にする。「そろそろか？」「そろそろだぁ」そんな会話がどれだけ続いたか。12時過ぎ、一台の車が家の前に止まる。「来た！来た！」二人揃って玄関でお出迎えだ。

久しぶりに見るお互いの顔。荷物を車から下ろしながら、がやがやとしたなか御挨拶。玄関に積み上がる荷物とお土産。「あとで片づけるらぁ！ごはんにしよう！」和江さんの一言で台所へ。

みんなそろって台所で食事。和江さん、「わしのもくれてやろ」と自分の皿からカレーを孫の浩平君の皿に移す。「俺、そんなに食えないよ」と言いながらもぺろりと平らげる浩平君。カレーの味はちょっと甘め。台所が狭く感じる、肩と肩がふれあっての昼食。話は浩平君のことに及ぶ。浩平君、かなり山登りに打ち込んでいて、学生ながら今では社会人と一緒に登ることもあるという。心配でたまらない様子の和江さんと定富さん。その反応に戸惑いながら笑う浩平君。

今夜は紅白歌合戦を見ながら、家族水入らずの年越しだ。

ハレの日の団らん－家族の正月

今年の元日は雲ひとつなく晴れ。静かにまた一年が始まる。お茶の間では、この日のために準備した正月料理がテーブルを埋め尽くす。お煮染め、昆布巻き、なます、松前付けに赤かぶの酢漬け。きんぴら、れんこんの煮物、山梨名物アワビの煮貝にお雑煮も並んだ。

予定していた氏神様への初詣は後に回し、家の中で元日を過ごす。年末の慌しさが嘘のように、ゆったりと時間が流れてゆく。

明日は長女の一家もやってくる。

帰る人、見送る人

翌日。昼前に、長女の一家が到着。これで全員集合。人数はさらに増えて総勢10人に。ますます狭くなる食卓。お吸い物も加わり、皿がテーブルからはみ出さんばかりだ。全員がコタツには入りきらず、長女が脇に座る。間を詰めて、中に入れと言うと「いいのよ、どこからでも箸延ばして食べるから。」10人分の笑い声。箱根駅伝のテレビ中継が、その声でかき消される。何気ないことで笑みがこぼれる時間が過ぎてゆく。幸福だ。

昔は、正月にも休みなく営業していた。そのため、正月に皆が帰ってきても旅館の手伝いばかりで、一緒に過ごす時間が取れなかった。それが嫌で、数年前に旅館の正月営業は止めた。こんな時が過ごせるのも、それ以降のことになる。

時計が午後２時を回り、長男一家はコートを着始めた。再会もつかの間、もう帰らなければならないのだ。見送る定富さんの表情は、微笑みながらも、どこかうつむき加減だ。なにか言いたげのようにも見える。和江さんの「じゃあね、またおいでね」と呼びかける声はいつもと同じ。その声を背にしながら、長男一家の乗った車は走り出す。去ってゆく者4人、見送る者、6人。だんだん車影が小さくなる。見えなくなるまで、皆じっと見つめて手を振る。玄関の靴の数が、少し減った。

そして、今年もいつもの生活が始まる

日曜日。長女一家も、明日から仕事始め。とうとう家に戻る日だ。長女の旦那さんは、相変わらずの冬晴れ空を眺めながら、タバコをふかしていた。弱い風のある日で、煙が横にたなびいている。そのかたわらで、孫の拓君は凧揚げ。青い空と、茶色の山をバックに、色とりどりの凧が揚がる。綺麗だ。広大な奈良田湖に、糸をたぐる。もう、だいぶ高い。さらに高く高く、糸が伸びていった。

思い思いに時を過ごし、昼過ぎ。じゃあそろそろ、と車に荷物を積み込みだす。それを見ている定富さんと和江さんは、言葉少なだ。毎年の光景とはいえ、やはり胸に迫るものがある。「また、こでよぉ」奈良田ことばでの声に、長女は車の中から笑って手を振った。

動き出した車に向かって、手を振る二人。ずっと手を振る。今度は車が見えなくなってからも、しばらくそこを動かなかった。その表情ににじむのは、寂しさだけではない。今後の生活のことも頭をかすめていく。

長男が旅館を継ぐのは10年後だという。子供が大学を卒業するまで、長男は、町外での現在の仕事を続ける予定だ。一緒に町外で住もう、と子供から持ちかけられたこともあったが、生まれ育った場所への愛着なのか、ここは住むにいい所だからと答えて奈良田に留まっている。

「5年先はどうなってるかわからないけどね…。でも、今の気持ちなら大丈夫」と、和江さん。現在定富さんは71歳、和江さん74歳。先のことは考えず、今できること、自分にできることは続けてゆく。定富さんはきっぱりと言う。「やれなくなるまで、やるよ。いままでも、そうしてやってきたから」

この地への愛情と、山で暮らしてきた人間の誇りがここにある。　（土田真、福永香織）

ふたりの笑顔が出迎えてくれます！

奈良田の里温泉　内湯総桧風呂

旅館大家

TEL 0556-48-2531

町営「奈良田の里温泉」まで徒歩５分。
山の幸と和江さんの
手料理が自慢です！
※お泊まりは要予約

みんなで　きてくれでよ

美観図鑑 3

撮影　村田雅生

雨に打たれるオシドリ

野鳥公園オシドリ池

普段は口ばしが赤い点以外、メスと違いがないオスですが、11月になると繁殖期に入るため、全身の羽が抜け変わります。秋から春にかけて、オレンジや青の羽に包まれた美しいオシドリを、雨畑湖や野鳥公園で見ることができます。

村田雅生（むらたまさお）早川町新倉在住。東京で生まれ育つも、早川の自然に魅せられ、19歳で移住し野鳥公園のスタッフになる。それ以来、野鳥公園に集まる鳥類、爬虫類、昆虫などの写真を撮り続けている。

2/21 やまだらけツアー第二弾！ 寒干大根づくり体験

温泉地として名高い西山地区には、冬の寒さを利用して大根とその葉っぱを乾燥させる独特の保存食が残っています。今回は西山観光組合の方々と一緒に、この寒干大根を作る体験ツアーを企画しました。

餅つき、寒干大根を使った昼食、さらには、先日湧出したばかりの秘密の温泉にも特別にご招待いたします！

付近に民宿多数あり。泊まりがけでこでよ。

日時／2月21日（土）午前11時～午後3時頃
集合場所／西山農園グラウンド
参加費／2000円
持ち物／お風呂セット（手拭い、着替えなど）
定員／20名（要申込、先着順、締切2月13日）
備考／昼食はこちらでご用意します
屋外での作業ですので十分な防寒対策を
お車でお越しの方はスリップ注意
干し上がった大根は、後日郵送致します

申し込みは 日本上流文化圏研究所まで
電話 0556-45-2160（2月13日締切）

やまだらけツアー 第一弾 赤沢宿ツアーのご報告

12月6日、やまだらけツアーの第一弾として、赤沢宿ツアーを開催しました。あいにくの雨の中、山梨県内外から20名が参加。地元住民が案内しながら、石畳が敷かれた江戸時代の町並みを散策しました。途中で数軒の伝統的な家屋にお邪魔し、滅多に見られない建物の内部も見学。昼食は、赤沢そばの会による手打ちそばと地元食材を使ったお総菜を堪能。また最後には、謎の黒い甘酒が振る舞われ体はポカポカ。初冬の赤沢を満喫した一日となりました。

■新着 NEWS

第3回やまなし県民文化祭

2月8日「奈良田物語」上演！

なんと、早川町の秘境奈良田に伝わる伝説が題材となった舞台「奈良田物語」が、第3回やまなし県民文化祭で上演されることになりました。さらに、この舞台に早川北小学校の子どもたちの出演が決定。本番に向け猛特訓中です。

当日は、多くの早川ファンで、山梨県民文化ホールを埋め尽くしましょう。やる気事業団の面々も、早川町をPRするために会場へ向かいます！

日時：2月8日（日）午後2時開演
場所：山梨県立県民文化ホール（甲府市寿町）
お問い合せ／チケット
：山梨県立県民文化ホール
電話 055-228-9131

■NEXT やまだらけ

次号特集（3月下旬お届け）

「芽生えの季節・春の山野草」

雪どけとともに顔を見せる、可憐な山野草を特集します。早川町の名カメラマン、深沢正晴氏が案内する山野草撮影会も、やまだらけツアー第三弾として企画中！

4月にいよいよ会員制度スタートです！

■読者の声

●50数年前、赤沢を歩いて大相撲地方巡業を見に身延山に行きました。帰りは雨になり、肌寒く疲れた頃赤沢宿に着きひと休み。そこで飲んだ「甘酒」の味は忘れません。米麹のやさしい甘さとつぶつぶのノド越し感。元気回復の香り立つ一杯でした。（厚木市、Oさん）

編集部：私も先日の秋祭りにお邪魔し、甘酒を頂いてきました。手作りの心温まる味でした。きっと50年前と変わらぬ味だったのではないでしょうか。

●早川町の特産を使った「おばあちゃんのおそうざい」の作り方コーナーがあったら嬉しいです。
●温泉や芸術家の特集を組んで欲しい。

編集部：参考になるアイデアをありがとうございます。これからも早川の魅力を一つずつ丁寧にピックアップしていきますので、応援よろしくお願いします！

今年の正月は快晴続きでした。家族で過ごす大切な時間を割いて取材に協力してくださった大家旅館の皆様に感謝です。年を重ね、行事風習が消えていく中、あえて山奥に留まろうとする決意。町外に住む家族への思い。ふたつの葛藤が生み出す表情と立ち振る舞いの豊かさは、さながらイチイの古木が放つ風格のごとし。人間も年輪を重ねて、奥深さを増してゆくんですね。

山を覗けば宝の山
やまだらけ

発行元／フィールドミュージアム準備委員会
住　所／山梨県南巨摩郡早川町薬袋430　〒409-2727
電　話／0556-45-2160　ファクシミリ／0556-45-2268
ホームページ／http://www.town.hayakawa.yamanashi.jp/fm/