

# どんびま

2006年11月13日発行  
発行者 椈の湖農業小学校

## こども歌舞伎

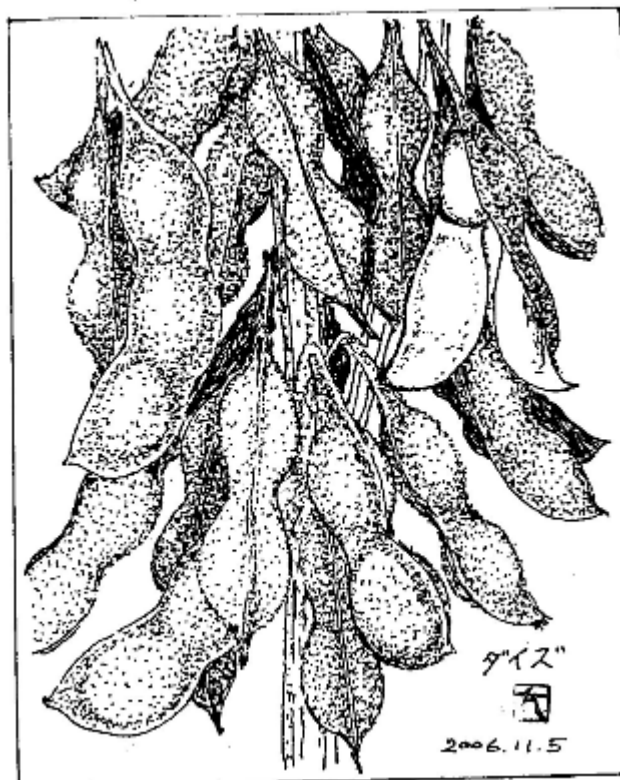
恒例の坂下歌舞伎公演を11月第2日曜日、無事打ち上げた。

地歌舞伎は、江戸時代から村々で神社のお祭りの奉納芸として演じられ、農山村の数少ない娯楽でもあった。地域の親交を深め、結束力を強める役割も果たしてきた。

子どもたちや若者たちは、親兄弟や先輩の舞台をみながら「門前の小僧……」で習い覚え、またそれを伝えていった。その歴史の中で培われてきたものは、「伝統の芸」だけではなかった。

姿勢グニャグニャのヤンチャ坊主もけいこの進むうちに、背筋もシャンとして、セリフも大きな声がでてくるものだ。

現在、この地方ではほとんどの保存会が子ども歌舞伎を上演し、後継者育成を計っている。  
(草)



## 11月授業日のご案内

日程 11月26日(日)  
受付 9:00～9:30  
はじめの会 9:30～9:40  
授業(収穫) 9:40～12:00  
収穫祭(昼食) 12:00～14:00  
卒業式 14:00  
(卒業証書授与)  
(文集配布)  
(バケツ稲の表彰) ～15:00  
締め切り 11月22日(厳守)  
問い合わせ・緊急連絡

持ち物 手袋、タオル、雨具、着替え  
買い物袋(たくさん) 箸

26日に欠席の人のために、  
12月3日(日)午前11時から12時まで、野菜の収穫だけをします。  
お出かけの方は事務局まで必ずご連絡  
ください。

郷土料理 ぜんざい、おでん、五平餅ほか

0573-75-4417・09051109362・FAX75-4418 (山内總太郎)

0573-75-2109 (椈の湖自然公園管理棟) 当日のみ

## 「さつまいもが焼けたよ~」

秋晴れを絵に書いたような良い天気恵まれて10月の授業は始った。今月は名古屋からの生徒さんの参加が少なかったのは、名古屋祭りの所為でしょうか？

- \* 午前の授業 畑の仕事。らっかせい、さつまいも、の掘り取り。大根の間引き。枝豆の収穫。農場長の鈴木先生からの説明があったように、らっかせい(落花生)この地方では地豆とも言われていますが、読んで字の如く花がしおれて地に落ち土の中で豆となります。従って土寄せをしっかりとしないと収量が望めません。
- \* 昼食 栗ごはん。とん汁。大根菜のごま和え。ほうれん草のおひたし。里芋の煮物。イノシシさんも里芋は好みではないようで、沢山残しておいてくれました。芋がらを傘にして遊んでいる生徒を見てとても懐かしい思いがしました。
- \* 午後の授業 稲の脱穀体験。こぼし(せんば)を使っての籾落とし、足踏み脱穀機での稲こき。また足踏み風力による籾の選別など、昔ながらの農作業を体験しましたが、いずれもとても体力のいる作業でした。一升瓶を使っての籾摺り作業にも挑戦しましたが、なかなか大変な仕事で半分も玄米にはならず、家に持ち帰って頑張ると言う生徒もいました。
- \* お米の収量 今年はいもち病と云う病気やイノシシ被害などにより、一般農家の三分の一程度の収量で、約90キログラム程でした。農場長が宣言した来年の目標は200キログラムです。皆で頑張りましょう。
- \* やきいも 今月の楽しみの一つに焼き芋があります。今年の焼いもは良く焼けいなかったので半焼きいもを食べました。今年こそはと気合を入れて焼いたので、半分焦げが多くありました。上手に焼き上げるのは中々難しいようです。あるテレビ局の番組で見ましたが、40~45分掛けて焼き上げるのが最も甘味が出て美味しい焼いもになるそうです。
- \* 今月の持ち帰り 今回も沢山ありました。里芋。大根抜き菜。ねぎ。さつまいも。枝豆。らっかせい。落花生はそのまま茹でて食べるととても美味です。

### ~とくちゃんのちょっと一言~

籾落とし体験により昔の人の農作業が少し理解出来たでしょうか？忙しい季節には子供も大切な労働力でしたから、籾落としの時は埃を被り、はしかい思いをしながら懸命にお手伝いをしました。子供も大人と同じ位の役目が果たせたのです。

脱穀の時などは稲束を手渡すのが子供の仕事でした。しかも夜の作業ですから眠さ堪えての大変なお手伝いでした。子供の頃に覚えた農作業は、大人になった今でもしっかり役に立っているようです。

～安保兄の百姓ばなし～

## 「芋煮会」

11月の農小は卒業式、収穫祭でもある。秋は、お米やさつまいもなど収穫の季節で、今も昔も、農家にとっては1年で一番忙しく、また楽しみ的时候了。五穀豊穡を感謝するため五平餅会や芋煮会など食べ物で楽しむときでもある。

サトイモを使う料理で有名なのが、山形県の「芋煮会」だ。秋になると、県内の河川敷などで、サトイモをネギや牛肉などと煮込んだ「芋煮」を家族、親戚、友人、知人、さまざまなグループで会食する習わしだそうだ。大き目のナベはなんとスーパーなどが無料で貸し出してくれるのが当たり前で、9～11月ごろ、ナベ、お玉、ゴザまで貸し出しているという。新聞、テレビなどで、直径6mの大ナベを使って作る「芋煮会イベント」が紹介されていた。

飛騨高山の丹生川地区で、国道158号線から見える大ナベは、一度に2万食が出来ると聞いた。そのナベには負けるが、あぼ兄たちも10年程前に、大きなイベントの目玉にしようと、南恵那地方で寒天に使っていた釜を払い下げにいただき、回転釜に作り変えた。仲間と何日もかけ作った直径150cm、深さ90cmの大ナベである。一度に5000人分の料理ができる。だが、大きすぎて一回使ったきりで長い間眠っていた。

このたび、あぼ兄のホラ話が現実になって、わが町福岡で11月5日の第35回産業祭で使うことができた。

地震など大きな災害があった時、パイプハウス、ダンボールとこの釜を4t車に積んで行こうかと仲間と話したことがある。災害は無いほうがよいのだが、どこかでイベントがあって使っていただけたら会場まで運びます。使ってください。

芋のあまり好きでないあぼ兄が、芋煮会に挑戦したその訳は、サトイモのぬめり成分はガラクトンといって、血圧や血糖値を下げるほか、余分な脂肪の吸収を抑える効果があるというからだ。(お祭り好きの血が騒ぐからという言い草も聞こえてきそうだ。)