



2008年3月11日  
 森林塾青水  
 事務局便り  
 茅風通信 24号



2月16日 上ノ原

写真：海老沢秀夫

07年12月～08年3月の活動報告(事務局) …… 1  
**特集：かんじき雪原トレッキングと**  
**郷土食「ぼた」づくり**  
 カンジキで歩いた雪の上ノ原レポ(渡部良二) …… 2  
 真冬の藤原を体感(北山郁人) …… 3  
 コモンズに参加して(小堤涼子) …… 3  
 真冬の藤原地区を訪れて(小堤正博) …… 3  
 「ぼた」の作り方・食べ方(内野みつ子) …… 4  
 これが氷筍! 雪の大幽トレッキング(小野丞) …… 4  
**特別寄稿：秘境藤原の昔の話「養蚕が盛んだった頃」**  
 (林好一) …… 5  
**会員・会友だより**  
 上ノ原で出会った素敵な方の絵(内野みつ子) …… 6  
 同行二人(2) 修行の道場編(川端英雄) …… 7  
**編集後記～塾長のつぶやき～** …… 8

07年12月～08年3月の活動報告 事務局

12月5日 麗澤中「樹木観察会」の事前打合せ。日大生の皆さんと藤田先生を青山環境パートナーシッププラザにお迎えして、08年の方針合議、決定。

12月5日 12月度幹事会。07年の活動の振り返りと今後の課題討議。

1月7日 顧問・幹事懇談会と1月度幹事会。原、笹岡両顧問にお出ましいただき、新年の抱負を語り合い、大所高所より種々ご示唆賜る

1月22日 川端、清水がみなかみ町役場を訪問、鈴木町長・腰越副町長・木村観光商工課長に07年の活動実績の報告・お礼と08年の方針・課題を説明、協力お願い。同日午後、地元の「NPO 自然遊学」の仲間の皆さんと懇談、交流。真庭修さんと林輝子さんが当塾にご入会!

2月6日 2月度幹事会。07年度の活動の振り返りと08年度の方針・課題討議。

2月16日～17日 第7回講座「コモンズ村ふじわら - カンジキで歩こう雪の上ノ原」。会員・会友18名、朝霞西高・ワングル部員を含め総勢33名の参加(特集ご参照)。惣一郎さんはじめ民宿「樹林」の皆さん、ありがとうございました。お陰さまで、大いに楽しく、おいしく、そして全員無事に帰れました!(^\_^)!

2月16日夜 萬枝さん、三郎さん、惣一郎さんたち地元の皆さんに07年の活動実績のご報告と今年の野焼き、茅刈り、道普請などの計画説明・相談。野焼きは4月26日、27日を第一候補とし、前後1週間を予備日とすることに決定。

3月5日 3月度幹事会。07年度決算報告ならびに08年度活動計画・予算(案)決定。



除雪作業(阿部惣一郎さん)08年2月17日



桜に来たウソ 08年2月16日

カンジキで歩いた雪の上ノ原レポ  
渡部 良二

<2月16日(土)>

上毛高原駅 10 時 30 分集合時には、雪がちらつくも弱い日ざしがさす典型的な 2 月の雪国の天候。水上の町から藤原の集落に入る粟沢辺りから降雪が激しくなって、車の運転は慎重になる。粟沢の信号機のある丁字路を直進(左折した先発車は途中通行不能でUターン)。

和カンジキ・スノーシューを準備する為倉庫に立ち寄り、道路から倉庫までの30m位を除雪作業。これが意外に重労働だったが、特別参加の朝霞西高校ワングル部員諸君の若い力の協力で短時間で完了。

昼食は降雪で予定を変更してロッジ『樹林』食堂にて。13時半(雪は止み日も差し始める)、いよいよ上の原雪原へ。各自の経験・体力判断で2コースに分かれる。塾長から「15時30分には出発地点に戻れ」との厳命指示(冬山の気候急変を考慮して当然)。和カンジキ・スノーシューは各自の好みで選択。

A班コース;(フィールド雪原散策)往路は上の原フィールド上部の水源地まで歩き、帰路は水源地から上の原フィールド入口標識板まで直下降の雪中ラッセル。新雪のラッセルで想定外の体力消耗。水源地・十郎太沢・水飲み場も雪で白一色。朝日・谷川岳は雪雲。それでも武尊の頂上は時折顔を出す。

特記は、4歳の小堤沙羅ちゃん、元気いっぱいフィールドの斜面にスロープを造りそりで滑り楽しんでいる。良い思い出になればと思う。いやきっと良い思い出となって日本の自然を守ってくれる筈だ。

B班コース;(大幽窟登山)新雪を被ったカラマツ林(廣川さんから唐松の名称由来を聞きながら)を、雪道に足をとられ勝ちになりつつ登る。後から出発した小堤さん・朝霞西高校生はバテ気味の小生を元気に追い越していく。とうとう小生はギブアップして早々山腹途中でUターン。年を痛感。帰路向かいの山の中腹に熊棚を発見。時間切れで大幽窟直下で戻った方・目的地大幽窟の水柱を観察達成組と様々。

15時半に無事全員再集合して、待望の宝川温泉へ。新雪を見ながら混浴の露天風呂で今日の疲れを癒す。最高の気分。某氏、露天風呂通路手前の内風呂に浸かってしまい、肝心の野天風呂に入らずじまいで「残念!」の連発。本当に御気の毒さまでした。

夕食後、今年の野焼き・茅かりなど活動日程の打ち合わせ。

<2月17日(日)>

気温、氷点下6度、雪。車両の上の積雪約25cm。降雪が激しく、若干予定を変更。上の原フィールド散策は中止。朝食後、遊山館前の除雪グループと地元伝統食「ぼた」作りグループに分かれて作業開始。

軒下までの積雪で、下層部分は硬く凍り付いているので力仕事。除雪の雪は道路には出せないので積み上げる。これまた大変。それでもグループ全員の協力で見事完了。

次いで、倉庫まで下って入口までの道付け。昨日の除雪の再作業。雪国中山間地の除雪作業の苦勞に思いをはせる。

「ぼた」作りグループは、惣一郎さん始め『樹林』の方の指導で、殻つき地元藤原産クルミ400個の殻剥き作業からだから大変。大量のクルミも味噌1Kgと摺り合せて味付けされる。地元産コシヒカリを手作業で、半殺しの五平もち状にして竹串に刺して、惣一郎さん特製の移動可能囲炉裏で「消し炭」で焼く。この火加減・焼き加減が面倒且つ微妙。折角のクルミ味噌の味を最高にしようと、念入りに「ぼた」に塗り込む『囲炉裏端奉行』。『樹林』さん特別サービスの『トン汁・山菜の漬物』も頂戴して出来上がりは、まさに「うまい!」の一言。沙羅ちゃんは両方に参加の大活躍。

吹雪で視界不良の情報もあり、各自3個の「ぼた」を土産に早めに帰路に着く。

遊山館の屋根からの落雪を頭から被ったり、車が坂道を登れなくなったりハプニングも楽しみに変えることが出来た2日間、豪雪で寒さが厳しいからこそ、雪国では一斉に来る春の楽しみが倍增するのではないかと考えた2日間だった。



「真冬の藤原を体感」  
北山 郁人

ここ数年、水上の沢や山で遊ばせていただき、時間が空いたついでに藤原の里もぶらぶら歩いておりました。谷川岳の厳しい自然とは対照的に、なんと心地の良い風景が印象的で、その後、インターネットで藤原や水上のことを調べていたら、たまたま森林塾青水のサイトに出会ってしまったのです。私自身も奥多摩で地域おこしの一環として、自然学校や山村文化の調査、実践をしてきました。そのため、皆さんの活動にはまったく驚かされ、私がやりたかったことを確実に実践されていて羨ましくもありました。しかし、この時には茅刈も終わり、最終回の講座を残すのみとなりました。それでも、勇んで申し込みをしました。ただ、正直に言うと、この講座の募集案内の内容には、あまり期待はしていませんでしたが、それ以上に素晴らしい人との交流や出合があると確信しておりました。

当日、上毛高原駅に着くと、長靴を履いたそれらしい人たちに囲まれ、車で藤原に向かって移動するうち、あっという間に雪国へ…。途中でカンジキをとり、倉庫へ行くが、その前に埋まったシャッターの雪かきをしなければならず、いきなり、雪国体験。想像以上の豪雪でした。

宿で持参した昼食を食べたあとカンジキを履いて、大幽遊歩道へ。汗をかきかき、苦労して登った甲斐があり、すばらし氷旬を見ることが出来ました。また天井には、美しい氷の結晶が宝石のように輝いていました。

下りは高校生と一緒にケツゾリで滑って、雪まみれになって下りてきました。冷えた体を念願であった宝川温泉であたため、美味しい料理をいただきながら、参加者の方たちといろいろなお話をすることが出来ました。特に地元の方や役場の職員が、仕事ではなく自分が楽しむために純粋に参加されているのは、本当にすばらしいと思いました。交流会ではさらに、個性豊かな参加者の皆さんから刺激をいただきました。

翌日は、朝から雪かき。かいたそばから雪が積もっていきます。豪雪地帯の恐ろしさを身をもって感じました。

宿に戻ると、玄関先で地元産のオニグルミで作った「ぼた」が焼きあがっていました。クルミの濃厚な香りがたまらない。残りの時間で、割ったクルミの中身を取り出す作業に挑戦しました。結構集中力が要り、夢中でほじっていましたが、出来上がったほんのわずかな量に、あらためて貴重な食べ物だと感じました。

ヨソからの参加者、地元の参加者、事務局、宿の皆さんのつながりや間合いというか、空気感がとても気持ちよく、リラックスできました。ぜひ、また参加したいと思います。ですのでよろしくお願ひいたします。

大幽へ  
(写真：北山郁人)



コモنزに参加して  
小堤 涼子

第7回講座コモنز村ふじわらに参加させていただきました。今回も子供連れで何のお役にも立たないままでしたが、子供に「雪だるまも作ることができないほど柔らかい新雪」に寝転がる楽しさと、炭火で「ぼた」を焼きながらいただく美味しさを経験させてやることができました。ありがとうございました。

上の原には凍るような空気にしんしんと雪が降り積もり続けていましたが、不思議と温かく、神様の掌につつまれているようなそんなほっとする空気に包まれているような気がします。前回の「萱刈り」の時のみぞれの時もそうでした。それは、雪下の土にしっかりと息づいている植物や生き物のオーラのようなもののせいでしょうか…。

そしてそんな土のぬくもりのように心温まるのが、「そらいちろうさん」の笑顔です。我が家はみなこの笑顔の大ファンになってしまいました。「そらいちろうさん」については、主人が語らせていただきます。

真冬の藤原地区を訪れて  
小堤 正博

真冬の藤原に行くということを聞いて、即参加したくなりました。というのは、新緑の季節に一度藤原を訪れていたことから、どれ位景色が異なるのかを見てみたかったのと、スノーシューを履いて雪山を歩くという活動も予定されていたので、白銀の世界で汗をかくのもやってみたという気持ちがあったからです。

よく「トンネルを抜けると雪国だった」というフレーズは耳にしますが、本当に高崎を過ぎてトンネルに入りそこを抜けると、それまで太陽の輝く澄んだ空の太平洋側の気候が一変。上毛高原から藤原に近づくにしたがい、雪が深くなり、関東地方とは別世界の一面の銀世界が現れまし

た。長い間スキーをしていないので久しぶりに見た大雪雪が新鮮でした。

スノーシューを初めて着ける。慣れない足踏みになる。新雪の上はこれなしには歩けません。山頂近くまで歩きましたが、斜面が急になると滑って登りにくくなりました。仕方なくはずして上ろうとしますが、体重があるためか、一歩歩き出すと、ずぼっと腰まで埋まってしまします。両足が腰まで雪に漬かってしまい、その後に予定されている温泉にも行きたかったので、大幽までもうちょっとという地点で引き返さざるをえませんでした。とても残念でした。出発が遅れたため、物音一つしない山中を一人で歩いたことから、雪山の美しさ、生物を寄せ付けられない厳しさがつと強く感じられました。スキー場では味わえない経験をさせていただきました。

よく朝もすごい雪。朝起きると宿の主人、そう一郎さんが既にトラクターで除雪作業をしています。毎日これをしてないと生きられない現実。厳しい世界。雪のない世界で育った人間には数日と持たないだろう環境。前の夜の交流会で話題に出た「限界集落」という言葉が頭をよぎります。ちょっとトンネルを越えればこの豪雪から逃れられる。水が低いところを求めて流れるように、交通手段が発達した現代では人が楽な地域へ流出する。この流れはなかなか止められない。だから、限界集落を回避するには並大抵の仕組みが必要ですが、明確な解決法はまだ見つかっていない。今回の短い滞在ではありましたが、雪かき等を通じて豪雪地帯の大変さを体験しました。

帰る日の昼食は炭でぼたが焼かれました。味噌が焼けて何とも香ばしい匂いが立ち込めます。

帰路、トンネルを抜けると、嘘のように雪はありませんでした。冬ほどトンネルの両側を大きく変える季節はないと思います。改めて雪国の現実を考えさせられる貴重な旅でありました。家族で参加させていただき、誠にありがとうございました。



「ぼた」の作り方・食べ方  
内野みつ子

外の景色は白の世界。雪の降りしきる中、ボタ作りは始まった。

昔はきっとこんな風景の中で家族でいろりを囲み行われたのだろう。くるみ割りの道具で胡桃を割り、たみ針を使い左右の手を上手に動かしながら実を取り出す。1個の胡桃は3g前後、当日利用した胡桃の量は1K前後、300～400個の実を取り出したことになる。



取り出した胡桃と砂糖、味噌をすりつぶし、炊いたごはんを半殺しにつぶし、厚めの小判型を作り、少しあぶり、串にさし、くるみ味噌を両面にまんべんなく塗り、炭火でこげめをつけ食す。

炭火であぶる味噌のいい香りが部屋の中に漂う。昭和、いや、もっと昔の世界だったように思う。炭をおこした時の香りも好き、味噌、砂糖、米の味と香りを楽しみながら竹串からほおばる。胡桃、身体を温める作用あり、冬の食物としては最高！

何個作ったか？ 22人で食べ、お土産つきで、100個以上と思います。ご指導いただいた惣一郎様ご家族のみなさんありがとうございました。

胡桃 1kg	} すりつぶす
味噌 1.5kg	
砂糖 800g	
炊いた米 4升	



これが氷筍！ 雪の大幽トレッキング  
小野 丞

冬季の大幽洞窟へ行くのは今年で3年目となります。2年前に「氷筍」の実物を見てから年に一度は見たい！！と思い、今年もワクワクしながら洞窟へ向かいました。

2年前は観測史上最高の積雪を記録する気候だったので、高さが1m近くまで「氷筍」が成長しておりとても迫力がありましたが、昨年は観測史上最低の積雪を記録する暖冬だったので「氷筍」もあまり成長せず、粒揃いでした。

さて、今年はどうな感じで成長しているかな・・・と状態を確認するのも楽しみの一つです。

やっと頂上へ到着し、念願の洞窟は・・・洞窟がない！！辺りを見渡しても洞窟らしき穴が全く見当たりませんでした・・・

もしかしたら、今週の豪雪で入り口が埋まってしまったのかな・・・

先に頂上へ到着していたKさんが、「こっちへ下

っている道はありますよ。」とまだ先へ行く道を発見してくれました。でも下っている・・・

今年は見られないのかと諦めながらも必死で洞窟を探しました。

あった！！下りながら尾根を一つ超えた所の頂上に洞窟がありました。

嬉しくて早く昇ろうとするのですが、急勾配で降ったばかりの雪のため、足場がすぐ崩れてしまい、何度も転げながら、やっと洞窟へ到着しました。

「氷筍」の状況は・・・あらら、ずいぶんと小粒だな。積雪は例年並みでしたが、気温はかなり低めだったので、あまり成長しなかったようです。

ちょっと時期が早かったかな・・・と洞窟の天井を見ると、まるでシャンデリアのように氷の結晶が天井一面を真っ白にしていました。結晶の一つ一つを確認すると雪の1粒と同じ六角形の形をしていました。少しだけ洞窟内へ入り込んでいる日差しを反射してとても綺麗でした。

こんな状況にもなるんだ・・・今年も見に来て本当に良かったな、と心から思えました。

来年も絶対来ようと心に誓って洞窟を後にしました。



写真：北山郁人

日本に養蚕の技術が帰化人により導入されたのが、大和時代5世紀の半ば頃と言われていて、気の遠くなる思いがするが、本格的に養蚕が盛んになったのは、江戸末期から明治になってからのようである。

第二次世界大戦前、養蚕業は中央高地や関東西北部を中心に、東北南部から九州まで各地で行なわれていて、農家の重要な現金収入源であり、最盛期には全国の桑畑はおよそ71万 ha、養蚕農家は221万戸、マコの生産高は40万トン。生糸は日本の重要な輸出品で、ほとんどをアメリカに輸出、それにより日本の工業を大きく発展することが出来たのである。この中で一番養蚕が盛んだったのは、群馬県を第1として、福島、埼玉、長野、山梨、茨城の各県だったようである。

雪に負けないよう桑の木を大きくして利用した

さて、群馬の秘境藤原での養蚕は、各農家で古くから行なわれていて、自給自足的な規模であったと思うが、現金収入になるので明治から昭和にかけては、かなり盛んに行なわれるようになった。

しかし、桑畑と言われる畑は少なく、山の雪崩の集まるような「沢入り」と呼ばれる山裾や、作物畑の周囲の上手等に桑の木を植え、高木にして雪にも負けない桑の木にして利用していた。その後には、改良された「イチネンゴ」と呼ばれていた、根株から十数本の新スエが3尺から5尺位に伸びて大きな葉をつける桑を植えた畑もあった。

その頃は、蚕の種は行商が背負ってきて、秋持って来たのを冬越しさせて、自然の気温で発生させる方法だったから、家が温かいところでは早く「掃立て(ハキダテ)」となったが、藤原での桑の芽がほぐれるのと上手く合っていたのが不思議である。古くは信州や越後の種が多かったようで「種紙」と言われた和紙の上に蚕蛾が卵をベタに産み付けられたものだったが、大正時代になってからは種紙に丸杵二十八個を並べた種紙となり、昭和になっては木杵の箱に種紙を入れバラ種が使用された。

蚕の原種を育てる方法に変わった

藤原では、蚕屋と言われるような建物はなくて住居の中で養蚕が行なわれていたから、最盛期には家の中どこを見ても蚕でいっぱい、子どもの遊び場も食事の場所もない位大変な騒ぎであった。

昭和の戦前戦後、藤原の養蚕はマコを売買とする本来の養蚕から「原蚕(ゲンサン)」と言われる蚕の原種を育てる蚕飼いに变化していった。これは大手の種屋が、山々に囲まれた僻地の環境が原種の蚕飼いに適していることから始めたようだ。

春蚕(ハルゴ)は6月20日頃から飼育し、上簇は7月半ば頃で田植え後の仕事だった。カシュウ蚕(夏秋蚕?)は7月20日頃から飼育し、8月半ばに上簇となる。子ど

もの夏休みでもあり、人手として忙しく手伝いをさせられた。この2回が標準的で、桑の葉に余裕のある人は、更に晩秋蚕(バンシュウサン)を飼う人もあったようであるが、「味噌汁と晩秋蚕は当たらない」などと言われたように当たり外れもあったようだ。

小さな命が誕生して「ケーコ」飼いが始まる

飼育量は、1回に約15グラム、1グラムが繭1貫目になると言われていた。

種蚕(タネコ)は専門の指導員の先生が各農家に飼い方を指導し、「掃立て」は小部屋「トマノデイ」を目貼りして消毒をし、温度・湿度を一定に保って行なわれる。種紙の上に発生した黒い小さな毛虫(1ミリ位)を、鳥の羽で細かく刻んだ桑の葉の上に落とす。これを掘立てと言う。小さな命の誕生により「ケーコ」飼いが始まる。朝、昼、晩、給桑と温度・湿度の管理に自分の子ども以上に大事に育てられる。蚕は生育とともに脱皮して大きくなるので、飼育する蚕籠も小さな物から大きな籠となり、次第に籠の数も増えてゆき、普通二階と呼んでる屋根裏の蚕棚に移される。また、桑の葉も蚕の大きさに合わせて小さく刻んだものから、次第にそのままの葉を与えるようになる。蚕が桑の葉を食べればでる糞を、桑の葉の筋と共に取りのぞく作業がある。

蚕尻取り(コシリトリ)と言う蚕を飼う籠は、蚕座紙を敷き蚕を並べ、その上に給桑しているが、次第に糞と桑の葉の筋等で重くなるので、給桑の時に目の荒い網を蚕の上に被せ、その上に桑の葉を並べると蚕は網の目を潜り抜けて桑の葉に留まる。そこで、別に新しく用意した蚕籠に網に入った蚕を移す事が出来る。子ども相手に作業が行なわれた。

雌雄は厳密に選別しなければならなかった

飼育される蚕は、シジ、タケ、フナ、ニワと呼ばれる四眠して起きると、衣を脱いで「ズー(上簇)」となるが、原蚕の飼育では、この間に大きな試練がある。鑑別と言われる雌雄の選別が行なわれる。指導員が集落毎に大勢の鑑別士の女性グループを送り込み、各農家に数人ずつ割り振って一匹一匹の雌雄を選別する。木の小鉢に数十匹の蚕入れて女性に渡すと、蚕の尻を摘んで裏返しにして性別を瞬時に見分け、雄・雌それぞれ別の小鉢に移す。農家は蚕棚を、雄・雌別の棚にして、絶対混ざることのないように飼育する。

しかし、この作業も単調で、睡魔も襲う頃となると選別された小鉢の蚕の行き先を間違えることもあって、最後に再検として、選別された妻籠から無作為に数匹を再度鑑別して何事もなければ終りとなるが、1匹でも違っていればその籠一枚全部をやり直しとなる。この作業で弱い蚕は死ぬものもあるが、次に恐いのが病気が発生することで、「コシャリ」と言う病原菌による病気で、飼育した全部

を破棄することもあったようである。その為に、クライト、ホルマリン等の殺菌薬で全ての蚕を消毒する。ここでも死ぬ蚕もあったようで、子ども心にかわいそうに思ったりした。

#### 猫の手も借りた

蚕の餌となる桑の葉つみ「桑とり」は、家中の人手で朝から晩まで続く。特に天気の悪い時には雨に濡れた葉を採るが、家の中に箆や新聞紙、渋紙等を敷いて桑の葉をばらまき、乾かしてから餌にした。桑とりは「コドリ(小採り)」と言われる小さな籠に入れ、一杯になると「タガラ」と言う大きな竹籠に移して背負って家に運んだ。重くて大変だった。大きな葉っぱの桑ははかどるが、桑の木の古株になると小さな葉っぱで泣きたい思いもしばし。「ゼニ葉」等と言われていたこの小さな葉っぱが、以外にも丈夫な蚕を育てたとか言われていたが。

蚕が眠ると家の人でも休養出来るので米の粉でだんご等を作ってご馳走した。

「ニワ起き」の蚕が十分に桑を食べ、気温が適温に過ると上簇が始まる。頭を大きく持ち上げ体が白く透けると桑を食べなくなり、繭を作る準備に入る。「マブシ」を敷きつめた籠にその「ズー」を拾って運ぶのが忙しい仕事で、短時間にやらないと蚕が糸を吐いてしまうので大変である。まさに、猫の手も借りたい時である。

ところで、蚕飼いは、「ヨモリ(夜者)」と呼ぶ鼠を嫌う。鼠は、繭を食べてしまうのである。屋敷に青大将がいれば大切に、家に鼠を寄せ付けないように頼んでいて、蛇をいじめてはいけないと子どもに教えていたようだ。鼠避けとしてどの家でも猫を飼っていた。猫は家族の一員として大切な穀物の番と繭の番をまかされていたようだ。猫の手も大切な一員だった。

#### 大きな現金収入の生業だった

繭が仕上がって[繭かき]となる。マブシについた繭を一個一個はずす作業。中には繭作りの中で死んだ蚕もあったり、二匹で一つの繭になった玉繭などくず繭を選びながら作業を続け、出荷前には「ケバ取り」という作業を手回し機械で行なう。繭のめぐりのケバだった糸やゴミを、ゴムローラーの回転する機械でむしり取る作業で綺麗な繭になる。この手回しの機械も地域で数台しかなく

て共用のため使用できる日も予約だったと思う。決められた日に繭は大きな袋に入れられて集荷されていった。原蚕は繭ではなく中の[さなぎ]が大切なので乾燥はさせない生物である。

当時一貫目が幾らで売れたのか子どもの頃の事なので解からないが、現金収入として大変良かった事は確かである。出荷できない「くず繭」は自家用として[真綿]としたり、糸にして利用していたので各農家には、糸をつむぐ道具があった。だが、絹糸で反物を作る「機織り」道具は地域の裕福な家にしかなかったが、戦後母が一度その機械で機織りしたのを覚えている。機織りの機械は木製で「高機(タカハタ)?」というものだったと思うが、組み立てると座敷一杯になる大きなもので、一反を織り上げるのに約1ヶ月位はかかったようだ。子どもが手を出して叱られたものだ。

#### 蚕飼いの記憶も遠のいていく

さて、いろいろと半世紀前を思い浮かべて書いているが、記憶がとびとびとなり確信もなくなって、「水上町の民俗…群馬県民俗調査報告書」等にて確認を得たり、一部農林省統計を参考にさせて頂きました。

地域に盛んだった養蚕も戦後の化繊の出回りに押されて衰退となり、藤原においては電源開発やダム建設等の発展的開発によりその生活が一変してしまいました。いま、戦前戦後の藤原を思うに生活は大変だったけれど義理人情の厚い人々に支えられた穏やかな生活は、昭和人間だから懐かしく思うところである。

当時各農家には、養蚕に係する道具類がいっぱいあり、保管されていた。が、次第に使用することも無くなり子どもの玩具になったり、捨てられたりして今は見られなくなったが、幸い藤原地内の「雲趙家住宅資料館」や「集古館」、「郷土館」等で実物を見ることが出来るのが嬉しい。

また、環境が変わった地内では、桑畑もなく田畑の巡りの桑の木も姿を消してしまった。山付きの沢入り等では野性化した桑の木が茂っているのも見られたが、最近では桑の実の「ドドメ」が野猿の好物であり、春早くには桑の芽から桑の木の皮までが猿の餌になってしまい、白く骸と化した桑の木が目につくようになってしまった。次第に桑の木も絶えてしまうだろうと思うと残念である。

## 会員・会友だより

上ノ原で出会った素敵な方の絵のご紹介(内野みつ子)



昨年11月5日、上ノ原の広場あたりで、絵を描きに来られていた先生たちに偶然お会いしました。その内のお一人、山本伸夫様の作品です。私たちも、こんな素敵な絵が描けるといいですね。





## 同行二人(2) 修行の道場編

川端英雄

昨夏、四国・遍路道1200kmを、42日間かけて歩いてきました。

### 江戸時代のセーフティネット

弘法大師が「四国霊場」を開かれたときにはもちろん宿がなく、民家や寺社、橋の下に寝泊りを重ねていた。現代の遍路も、橋の上を歩くときには杖をつかない<コツコツ>という音で橋の下の弘法大師の眠りを妨げるから>のも、こんな歴史をふまえてのことか。江戸時代、民間の人たちが大勢歩くようになってからは、駅路寺や大師堂(客も逃げ出す汚い下級遍路のたまり場ともいわれている)、民家に泊まり、やがて遍路を宿泊させることで善根を積み、後生を頼む考え方から善根宿ができ、さらには職業としての木賃宿、旅籠が発生してきたようです。そのころには、寺院でも大きな通夜堂には大組織の信者を賄い付きで、小さな通夜堂には食事・風呂なしの無料の遍路施設として遍路に便宜を図ってきたということです。

しかし、遍路は常に「死」「傷病」と隣り合わせでしたから、江戸時代に法度(はつと)が定められ、行き倒れの諸入用は倒れたときの村の負担とし、往来手形を持っているかぎり、困ったときはお互いさまの精神で処理されることになりました。その精神は明治32年の「行旅病人及行旅死亡人取扱法」となって、現代にも生きているそうです。

### 体質改善

歩きは有酸素運動。体内の脂肪を燃焼させる。私の体脂肪率は4月の17.4%から9月には13.6%と3.8%も減ってほとんど枯木状態。この伝でいけば全国の肥満グループを皆四国遍路させれば、メタボ問題はいっきよに解消されるんだけどなあ!「遍路に肥満なし」と厚労省に提案しようか。でも、今の厚労省ではねえ。

通し打ちの歩きは足だけでは出来ない。体力、気力、なにかのお金(1日1万円くらい。野宿をもっぱらにしていた若者に聞いたら1日3千円以内と言っていた)と、50日前後の遍路旅を許してもらえる環境が必要。だから、組織に足を入れていれば、お遍路はチョット無理。組織にいない私でも、この環境を手にするには3年かかった。

先に遍路は修行と書いたけれど、炎天下の歩きは結構しんどい。81番白峰寺への急な上り坂で、昔ながらの柄の長い大きなひしゃくから冷たい湧水を頭にかけてもらって生き返ったことを思い出す。ジャアアと都合3杯も。でも、ひしゃくなんて久しぶり。中味が水でよかったなあと、後で思ったりして。84番屋島寺でもカキ氷を駆けつけ2杯も食べたっけ。

これだけ修行?しても、「心的」体質改善はかぎりなく心もとない。

### 遍路の一日

朝食は宿の都合もあって大概7時(いくつかの宿では6時~6時半で用意してくれたが)、7時半出発。はじめの

頃は番外のお寺も参拝を、仏様もじっくり拝ませていただいて、寺寺の雰囲気も味わってなどと考えていたものの……。自分が歩ける距離とそこに宿があるかどうか、道中の歩きやすさも不確かなら宿の予約も断られることがたびたびで、次第に宿が決まったら宿を目指してまっしぐらのスタイルが定着した。昼食も宿で用意してもらえるのは少なく、道中にコンビニか食堂があるかどうかを、地図をみながら喝破する読みが大事。読みを誤まって昼抜きになった同行者に、自分の非常食をあげたこともあった。

寺に着く。本堂と太子堂でそれぞれにロウソク・線香をあげた後、開経偈、懺悔文、三竟、発菩提心真言、三摩耶戒真言、般若心経、十三仏御真言、光明真言、高祖弘法大師御宝号、回向文を唱える。雨の中でロウソクや線香に火をつけるのには苦勞する。そして納経を受ける。納経帳に寺号と朱印をいただくのだが、団体バスの何十人かの後についたときは悲劇。かなりの時間待たされる。これも修行。1か寺でおよそ20~30分。

歩きにもどる。炎天下の道中、自販機にはたいそうお世話になった。

宿に着けば、まず洗濯。洗濯中からだのクーリングオフ体操。すませて風呂。ここまで運んでくれた足を入念にいたわる。風呂を出て、乾燥機がなければ洗濯ものを干す。汗にまみれたリュックから荷物を出してクーラーの風にあてる。マメの手入れをする。宿への到着時刻はおおむね4時から6時のあいだなので、遅く着けば焦る。

6時からの夕食を済ませて、明日は高い山や峠がないか、天候次第で通れない箇所がないか、など到着予定地までのルート検討に結構時間がかかる。テレビで明日の天気予報を確認。今日の足どりを思い出しながらメモをする。家族、友人にハガキ、メール、電話。神さんには毎日メールで到着地をしらせ、留守宅にある四国全図にチェックを入れているだろうことを想像する。かくしているうちに9時ごろになり、お眼めが重~くなる。



## いなかの道は遠い

7月16日の昼、24番最御崎寺の住職に食堂のありかを聞く。「そこを曲がっておりたらスグですよ」。土佐湾の青い海を左手に見ながらの長いゆるい坂を、下れども々それらしきものは見えてこない。小1時間も歩いたところようやく食堂が1軒。

思うに住職の行動は車での移動が普通で、5分も走れば行けるからだろう。いなかの道はほんとうに遠かった。

道といえばへんろ道指標。現在はへんろ道保存協会のメンバーや結願がかなった人たちの奉仕で、数多くの道しるべが要所に表示されていて、徳島県内などは地図なしでも歩けるほどに整備されている。最近は協会以外の団体も道しるべをつけるのを競っている。出色は旧建設省。たいへんに立派な「四国の道」石標を、多いところでは1kmのあいだに5本も立てている。予算消

化に苦勞している様子がほの見えるが、列島改造以来国土の隅々までが舗装されて、へんろ道も難所といわれる所とわずかな道だけが舗装を免れている感じ。道が良くなって若者は都会へ、残されたのは荒れた田畑と老人のみの図式がそこかしこに！ コンクリートでは靴底の減りも速い。

修行の道場(高知)はのべ16寺・400km。菩提の道場(香川)と並ぶ長距離。寺数が少ないので37番岩本寺~38番金剛福寺・80kmのように寺と寺の距離が長い。高知の宿ではまぐろのたたきばかりで、うんざり。  
<修行の道場編・完>



## 編集後記～塾長のつぶやき

今年度最後の、そして4年前の開始以来通算28回目となる講座「コモンズ村ふじわら」。初日2月16日の夜からあいにくの雪。二日目は、慣れない雪の坂道の移動となった。これまで、かなり危険なこともやってきたが無事故だった。だけど今回は・・・と緊張、不安がよぎる。案の定、各車難渋を極めたが、運転の労をおとりいただいた皆さんの細心の注意のお陰で、朝霞西校ワングル部のメンバーも含め全員無事、帰着。渡部さん、奮戦ご苦勞さまでした。初参加の真庭さん、お陰でワングルの高校生たちにも出来立てのポタを届けることが出来ました、ありがとうございました。

初めてやってみたポタ作り。内野(み)さんのレシピと海老沢さんの写真がセットになって奥利根藤原「郷土食」シリーズ(その1)が出来上がり！ それにしても、惣一郎さん、大量のクルマやら用意周到な事前のご準備ありがとうございました。そして、小堤(涼)さんがおっしゃるとおり“土のぬくもりのように心温まる笑顔”。ご家族総出でお迎えいただいた民宿「樹林」の皆さん。外は雪だったけどお腹も心も温まりました。ありがとうございました。

北山さん、ご多用のなか、快くご寄稿ありがとうございました。「ヨソからの参加者、地元の参加者、事務局、宿の皆さんのつながりや間合い、空気感が気持ちよくリラックスできました」とのご感想、嬉しく拝読しました。これからも、そんな関係・雰囲気維持できるよう心がけます。

好一さんをお願いして書いていただいた昔の藤原のお話し。60年も前の記憶を引き出しながら、藤原で「原蚕の蚕飼い」が行われていた事を記録に残し知ってもらいたい、との思いで筆をおとりいただいた。嘗てお話しいただいた「入会山としての茅場の歴史」と同様、好一さんならではの貴重なご寄稿。真にありがとうございました。

山本先生の絵。昨年11月5日、上ノ原の広場あたりで内野さんご夫妻が、絵を描きに来られていた先生たちに偶然お会いしたご縁で掲載させていただいた。後日、お仲間の松室先生の個展を訪ねた折のお話しでは、この辺りの風景が気に入っておられて、早春の芽吹き頃や紅葉の季節によく来ておられるとの由。我々が愛し、地元の真庭さんが「上ノ原はみなかみ町の宝」とおっしゃる当地が好きで通って来られる東京の方たちの存在。まことに嬉しく、古くからの友達であるかのような親近感を覚えた次第。

我が海老沢幹事が編集長をつとめる「グリーン・パワー」(08年3月号)の編集後記。温暖化論議に言及して「ススキは1年間で1畝当たり4.06トンの炭素を蓄える。一方でアカマツは3.93トン。(中略)高温、乾燥、強光に耐える雑草の底力はすごい。(後略)」とあった。上ノ原のススキは11畝だから44トン蓄える計算だが……。どうにも、その先が分からない。我々のフィールドが持つ今日的な価値は、具体的な意味は？ 皆でもっと勉強しなくちゃあ。

やはらかき風の来たりて二月尽 (青)