

庭

其の

『ガマ(蒲)・ミスグサ(御簾草)』

この季節、自宅の庭だけでなく外に目を向けると、夏を感じさせてくれる草木が沢山あります。

ガマもその一つ。水辺や湿地で見かけます。

穂の茶色い部分は雌花で、雄花はその先に付きます。

雄花は黄色い花粉を付けますが、蒲黄(ほおう)と呼ばれ、傷薬となります。「ガマの油売り」のガマは蛙のことではなくこの蒲のことだったそうです。神話では、「因幡の素戔(しろうさぎ)」もこの効能に救われました。「鰻の蒲焼き」は鰻を割かずに丸ごと串に刺して焼いた形が蒲の穂に似ていたところから付いたとも。

別名のミスグサは、葉や茎からすだれやむしろを作ったことによります。

生け花に使って玄関や床に飾れば、水場の涼しさを漂わせてくれますよ。



ガマの穂

川野組 NG(現在進行形)



小舞組
土壁の下地になります

佐藤家〔喜多屋〕(竹田)



竹野地
珍しい竹の屋根地です



唐破風の加工



大黒柱も修復

6月27日～28日に竹田市総合運動公園、直入総合運動公園で開催された『全日本総合男・女ソフトボール選手権大会 九州予選会』の表紙を川野和男氏の版画作品が飾りました。来年7月には、『全日本クラブ男子ソフトボール選手権』の竹田市開催が予定されていますが、その表紙にも氏の作品が予定されています。全国に向け発表されるのは、どの作品か? 今から請うご期待!



発行人
編集 川野和男
川野組内
家造り匠の会
5 0974-62-2416
* tkk22@theia.ocn.ne.jp
: http://www6.ocn.ne.jp/k-kawano



なごみ

いづちより いづちともなき 萍清水

蕪村

画家でもあった蕪村の句は、
どれもが絵か音響を伴った映像で見えてくる。

かつてこの国では、どこにでもあった風景。
山に歩み入れば、岩や苔の間から湧き出す清水は
國至る所で、旅人の喉を潤した。

美しい景色と郷愁とを詠んだだけではなく、蕪村は、
水の流れいくさまから、方丈記を思い浮かべたのかもしれない。

強い雨が降り続いた日は、あの七月二日を思い出す。
利根川の歴史に、年を追うに従って河川工事高が大きくなり
それにつれて災害被害額が大きくなっているという資料がある。
しっかりと大地におろした根に、潤沢な天水を抱えた奥山の木々。
美しい景色には、見た目だけではないゆたかさがあると言えまい。



句の版画

私たちが住んでいる竹田は
「レンコン町」

町に入るのも出るのも
トンネルを
潜らなければなりません
もちろん、人も車も同じです



和-34 で紹介した大分のそば屋『秋野華』に、
家造り匠の会がおじやました。

目的は、自分たちが手掛けた仕事の検証…ではなく、
単純に美味しいそばを食べること。

そばが出来上がるまでの間、これまた美味しいお酒も頂いて、
しばしの至福を味わいました。

そこで今号は、前回紹介出来なかった『秋野華』の主、
法華津さんのインタビュー全編をご紹介いたします。

12年ぐらい前ですが、娘が小国に就職したんで
す。

その引っ越しの時、「ここには、そば屋さんが何軒
があるんよ。」ということで昼飯にそばを食べに行っ
た。

今では有名な『そば街道』の走りの頃ですね。

その時初めて「あっ、そばっちいいなあ」と思ったん
ですよ。

それから食べ歩きが始まりました。会社の出張で東京や大阪に行く度に、夫婦で
やっている様なそば屋を探しては食べ歩いた。食べた店は何処も美味しかった。

時間の流れが自分に合っている。「やっぱそばはいい！」ですよ。



以前はね、うどんがめちゃくちゃ好きだったんで
す。会社のすぐ裏にうどん屋があったんです。そこ
は全て手打ち。しかもお客様が来てから湯がく。
大体のうどん屋さんは、麺は
手打ちでも湯がきは違います。8分程の湯がきで冷
蔵庫に入れておく。お客様が来たらザルに入れて
湯戻して1, 2分暖めて出すんです。そこは最初か
ら生で湯がいて出す。美味しかったですねえ。

しかし、うどんは食ったら直ぐに帰る。量食って腹を満たすという感じです。そばには、何かもの足りんけど心地良いものがある。江戸時代、職人が仕事を終えて、まだ日のある内にお酒を飲めるのは、そば屋さん。居酒屋は日が落ちてから。日のある内にお酒を少し飲んで冷たいそばをツルッと食ってお代をポンと置いてサッと帰
る。これがいわゆる“粹”だと思ったんです。そう言うのが頭にあったもんですから、丁度50才の前に「よしつ、そば屋をやろう。」となつた訳です。

それから“そば打ち”的修行です。食べ歩く中で自分に合うそばが3軒あった。そ
の1つが小国の北の家(残念ながら今はありません)でした。僕が訪ねるのは2時～2時半
頃。何処の店も一区切り付いている時間です。大将も手が空いています。そこで、そ
ば談義。相談したら「そう言う事なら教えるわ。」と
いう事で、52才から3年間、会社が休みの日にず
つと通いました。午前中に熊本の製粉会社が開い
ているそば打ち教室で練習して、その後小国に移
動。



そばの材料は、地産地消も含めて豊後高田から玄そば状態で貰うことにしました。
それを石臼を使って自分で引いて打ちます。そばは熱に弱いんです。石臼なら石の隙
間で熱が籠もららずに香りが残ります。しかも十割でやりたい。そばは、年間通して温
度を一定にして保存し、水分を保つていれば夏場になってもまだ十割で打てる。豊後
高田の倉庫は年間を通して7度で貯蔵しています。

そうやって打ったそばは、皆さんに食べて頂きたいですが、一度に沢山来られると困ります。

それは、そばを美味しく食べて貰いたいからで
す。大きな店では、五右衛門風呂みたいな大きな
釜で7・8人前をいっぺんに湯がけるんですが、
うちのは32リットルの釜なので1回で2人前しか
湯がけない。素麺なんかを湯がくときに麺を入れ
たらお湯の温度が下がって麺が1回底に沈むじ
ゃないですか。そばは、その時に釜にくつ付いて
しまう。それが悪いんですね。

一部屋の定員を4人にしているのはそのためで
す。湯がく時間は、せいぜい18秒から20秒。うど
んは、湯がき上がるまで12、3分ですから數十
秒の誤差は何でもないんですが、そばは細いので
数秒でふやけてしまう。毎日の打ち初めに大
体20秒を目安に前後2秒ずらしながら3回に分
けて試しゆでをして加減を把握します。冬場なら
それを洗ってそのまま出せますが、夏は、水温が



休景たいむ 「いっぷく」時間の一枚



玉来トキワ団地から1枚パチリ！

和-32の画像とは、また違った角度で常磐鉄橋が見えます。

総合運動公園から下りてきた道路は、中央の山の向こう側に出来た橋を渡り、列車が通っている辺りに掘られるトンネルを抜けて、これから建設さ
れる高架橋を通って玉来市街へと繋がるそうです。

平成24年の開通を目指しているとか。まだまだ先は長いです。