

山内の当たり前前から新発見

やまえーし通信



山内の水文化から学ぶ

箱膳エクスカージョン開催

8月11日

八月八日〜十一日、山内エコクラブは、地元の人々の協力を得て、関西学院大学総合政策学部との学生と一緒に箱膳エクスカージョンを行いました。「箱膳」は、昭和初期頃まで長く使われていた食事に向う道具。箱膳に秘められた「水」と「食」と「作法」の文化を再発見しました。

関西学院大学佐山ゼミ4回生の4人の受け入れは、近畿環境・パートナーシップオフィスと、山内エコクラブが昨年より進めている、持続可能な社会の実現に向けた地域協働モデルの創出事業として実施しているものです。「持続可能な地域づくり」をテーマに、大学生の視点から地域の可能性を探ります。今年で2年目になり、去年の先輩たちは山内の六つの字の聞き取りをしてくれました。



語り部を交えた箱膳での昼食風景

今年、山内の叡知が詰まる「箱膳」に焦点をあて、四日間をわたり、昔の暮らしの聞き取り、食材となる農作物の収穫、田舎料理づくりを行い、最終日には、地元・外部の方も交えた箱膳エクスカージョンを開催しました。学生たちは、体験を通して里山の暮らしに気づき、若者の視点で山内の良いところを引き出してくれました。

みんなで知恵出し

参加者は、学生、地元の人、一般申込者、関係者の限定20名で開催しました。学生たちは、三日間から知恵を出し合い、三日間で学んだことをほぼ徹夜でリーフレットにしてくれました。四日目は、学生の進行のもと、午前中は黒川市場の「つるべ式井戸」で水汲み体験し、黒川の四段の生水「しよず」を見学しま

聞き取りでは、古老から、昭和21年代頃まで山内地域では、農耕を主とした家族の仕事や忙しい女性たちが作る食事について聞きました。そして必需品だった食卓道具「箱膳」には、主食のご飯、みそ汁、家庭の味である漬物、誰もが楽しみにしていた旬の季節の料理を盛りつけするお皿とマイ箸が入っていました。

「箱膳」とは

まず、料理の主菜をそれぞれの器に盛ります。土や水の恵みを受けた食べ物、付てくれた人への感謝を込め、農作物、「いただきます」と手を合わせます。

聞き取りでは、古老から、昭和21年代頃まで山内地域では、農耕を主とした家族の仕事や忙しい女性たちが作る食事について聞きました。そして必需品だった食卓道具「箱膳」には、主食のご飯、みそ汁、家庭の味である漬物、誰もが楽しみにしていた旬の季節の料理を盛りつけするお皿とマイ箸が入っていました。



なぜ箱膳に注目したのか

昭和初期、生活用水は川や井戸から手で汲み上げていました。水を運ぶには大変な苦労があったようです。ですから、汲みあげた水は無駄に出来ません。「もったいない」の精神は、こうした暮らしの中から生まれ、食べ物を始めとして生活の隅々まで広がっていきま

お昼は、箱膳で地元料理を頂きました。おむすびの会のおぼちゃん、地元でとれた野菜中心のメニューを考えてくださり、調理。生きとし生ける命をいただくことに感謝をしたあと、箱膳の作

学生からの提案

学生の皆さんは、山内の地元の人から聞く「当たり前だったこと」「自慢するほどでもないこと」が、実は、山内にとって「誇れるもの」ではないかと感じたようです。箱膳ツアーでは、外部からの意見を聞くことで新しいアイデアを生み出すことができるとはな

ツアーを続け山内に新しい風を

- ・「箱膳」をいただく場所の工夫
- ・地元 語り部さんが重要な存在
- ・若者をターゲットにしてはどうか
- ・ジビエをもっと生かすべき
- ・ツアースポットの継続の工夫



ツアーについての意見交換



知恵をしぼりリーフレット作成

ニンジャ箱膳の特色

山内の民意伝承には、「すずか姫」と「やまてんぐ」が登場します。天狗は、山伏などの修験者とも言われていますが、普段は、農業や林業を営みながら、時として忍びの役割も担っていたのではないかと想像されます。

【立命館大学・金井教授】地域の文化資源の発掘と現在・未来に向けての地域再生の取組みを望んでいます。食文化と地域環境資源としての水・生活スタイルを学び、地域スタディ・体験を組み合わせた魅力事業になるでしょう。

【きんぎ環境館・赤石氏】大学生と進められた箱膳エクスカージョン。こうした試みが、地域の良さを知り、好きになるきっかけになればと思っています。山内の魅力ある宝物を大切に！

里山の知恵が泉のごとく ～地元の人が大活躍～

山内には、かけがえのない叡知をお持ちの高齢者がおられます。今回も、個人・グループに急きょお願いして先生役、案内役となっていた皆さま。かわい子大生との会話が弾み、みなさんもさらに若返っていたのだらう。皆さんをぜひ紹介しま

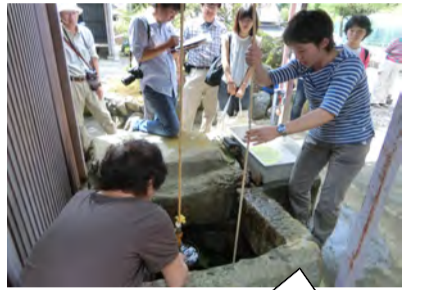
大切な語り部さん

しょう。

今回のテーマである【箱膳】について、丁寧に教えてくださった鍋家さん。農耕が主であった頃、家族が箱膳を囲み、食事をすることで、「食べるものを粗末にしない、自分の食べたものは自分で後始末する、自己責任」という深い意味を教えてくださいました。



黒滝での女性グループでは、箱膳に入れた食材を教えてくださいました。ほとんどが畑にある野菜、炭焼きに行った男志たちが、持ち帰る野ウサギはたまの御馳走であったとのこと。家で飼っていた鶏をツプス時の幼い記憶は、今でも鮮明のようでした。黒滝では、箱膳は昭和30年代前半まで使われていたよう



つるべ井戸の指導をしてくださったいさえさん、「しっかり持って」と口調が厳しく温かく、みんなが嫁になったような気分を味わいました。



男性からの聞き取り

井戸に生水・水文化にふれる

水は、天からの恵み、水がなければ生きられません。農作物も育ちません。だから、井戸や生水（しょうず）からの湧水は、お正月のお鏡餅を供えるほどに、大切にされてきたそうです。

太鼓祭りも雨乞い祭り、土葬の頃には人が死んだらお山に逝って「水分神（みくまりの神）」になるとの言い伝えもあつたようです。

暑い日差しの中、触った冷たい水から、「水のありがたさ」を学ばせて頂きました。



黒滝の生水は、地下水が湧き出ている清水です。真夏の日でも、素足で入ると十分も浸かっていられます。スイカを浸けておきたいぐらいでした。

料理部隊・おむすびの会

箱膳に入れるお料理を作ってくださいましたのは、家庭料理ボランティアグループ「おむすびの会」のみなさん。箱膳を知っている人が約半数の中、朝からあつという間に手早く作ってくださいました。

十一日だけでなく、学生たちの食べ物調理もしてもらい、学生たちも自分たちでできるお手伝いをしおぼちゃんたちと交流が図れたようです。お盆前の忙しい中、公民館の調理室と六友館を行ったり来たり・・・、有志の仲良しグループがいくつもできていけばいいのね。

箱膳は今回のツアーのために、上の平の岡田吉次さん（彫刻家）に地元杉材を使用して二十個製作いただき、なんとか間に合いました。箱膳は裏を向けた蓋がお盆代わりになります。塗りには柿渋で工夫を凝らして付けて下さいました。

昔は、日野の塗りを施してあつたそうです。親に作ってもらった箱膳は、自分の一生の宝物でした。



特別なものではない
地産地消の家庭料理が勢ぞろい



どうかんだんごづくり

七月～八月にかけて、昔のおやつは山でイバラの葉を採ってきて、メリケン粉を使い、イバラ餅を作っておやつとして食べたようです。山内ではこのイバラ餅をどうかんだんと言います。それを学生たちが黒川市場のおばあちゃんたちと一緒に作りました。油屋さんで調達した特製の『どうかんだんごの粉』を使い、アツアツのお湯でこね、等分にしてアソコを丸めます。蒸し器でしばらく蒸す、切りは目分量でも等分にしてきてしまうのがすごい！



あつという間にたくさんのおかずができました。そしてできたばかりのどうかんだんごを食べながら、畑もののお料理の味つけを教わりました。今回の学

夏野菜・収穫体験

せつかくの自然あふれる山内で、農作物を収穫したい、そして、自分たちで作ってみたいという思いを、かっちゃんにお願いして、ご指導を受けました。



たまねぎ、ジャガイモ、ナス、キュウリ、オクラなどの定番の夏野菜の収穫のほか、ゴボウの穴掘り体験を学生たちはしました。長細いゴボウを手に公民館に帰宅。



次は、自分たちで、食材をもとにした昼食づくり。なかなかの腕前。自分たちで収穫して調理し、箱膳にもりつけました。「やっぱり美味しい」と。格別ようでした。環境こだわり農園で収穫した思い出残る経験でした。

編集後記

創立8年目の山内エコクラブが注目されてきていることは、大変ありがたいことです。地域の宝物を見つけて内外に発信と地域の方が主役になれる場作り、高齢者の方と若者との対話を評価していただいていることと思ひます。今取り組んでいる「ふるさと絵屏風」の作成は、地域の記憶遺産づくりに位置づけしてしっかり進めたいと思ひます。絵屏風づくりの過程で、古からの聞き書きの中に「箱膳」がありました。関西学院大学・佐山ゼミのご協力で、この箱膳を活かしたエクスカーションが実現でき、山内に新たな地域資源が生まれました。箱膳が語る「温故知新」。食べ物を通して知らないこと、地産地消、感謝すること等、多くの気づきがあります。蓋を開ければ、懐かしい未来が見えてくるのではないのでしょうか。箱膳の復元は、これからの社会の新たな一ページになります。地域の皆さん、関西学院大学の学生さん、関係機関の方々、感動の四日間ありがとうございました。

(山内エコクラブ事務局 竜玉、井阪)