



食べるだけじゃない**田んぼ**を丸ごと愉しもう！
 積雪2mを超える魚沼の山の集落で
 育てた白藤のわらで**ワラジ**づくりに挑戦！



達人の佐藤善兵衛さんと完成を喜ぶメンバー。夕暮れが迫る中でなんとかワラジの片足分だけができあがる。矢島幸さん(左端)は上手に藁が編めず半泣き状態でしたが最後は綺麗に仕上がり笑顔の記念撮影となりました。



○ 達人の住む限界集落は宝の宝庫 ○

南魚沼市(旧：大和町)の17軒が暮らす棚田の里「辻又」に白藤プロジェクトの5名が、藁細工の達人佐藤善兵衛さんから昔ながらのワラジづくりを教わりました。今回は白藤第1期リーダーで東京の小学校の栄養士として活躍する松本恭子さんも参加。有意義な一日となりました。



○ 藁は叩いてやわらかくする ○

「丈が長く固い昔の稲だ」と達人の善兵さんがと評するほど白藤は品種改良された現代の稲とは全く違います。その稲でワラジを編むには、兎に角、藁を叩いて叩いてやわらかくすること。でも、大きな木槌で藁を叩きますが、この作業がもの凄くきつい。



無口に昔気質の技を実践で教える達人。



白藤の藁を両手で捻りながらさらに反対方向に捻る。難しい！



両手を広げた2倍の長さで藁ひもはワラジの外側の部分になります。



足の指に引っ掛け伸ばしながら編む。善兵衛さんが力を込め引っ張る。



ワラジ完成。裸足での履き心地が最高に気持ちいい！



はざかけをした白藤の稲の束を
50年前の足踏み脱穀機で脱穀！
約20kgの籾から6.5kgの玄米へ



○ 人間と機械が一体化する足踏み脱穀機 ○

「30年ぶり」に使う足踏み脱穀機は、善兵衛さんが大切に保管してたもの。9月に学生が稲刈りをしてハザカケをして乾燥をした白藤の稲を、田んぼにムシロを引き昔ながらに人力で脱穀。昔の人の知恵にビックリ。

2人一組で脱穀をします。足踏みで機械を動かす担当、藁の穂先を機械に入れて脱穀する担当。いずれも、想像以上に力が必要な作業です。脱穀で籾が飛び散らないように機械の回りにムシロを巻きます。

善兵衛さんは一人で簡単に2人分の働きをしますが、学生たちは汗をかきながら悪戦苦闘。白藤の籾は玄米の先に3~4cmの長い野毛があり絡まり、機械が頻繁に止まります。足踏み式はタイミングを間違えると逆回転をするので、慎重に脱穀をしました。



○ 玄米への調整に挑戦 ○

善兵衛さんに脱穀・ワラジ作りを教わった次の日、学生3名で脱穀をした籾を調整しました。1時間ほどで終わらせる予定でしたが、白藤の野毛が機械に絡みつき風選も籾摺りも機械が詰まり2時間半もかかりました。田植えから始まり、草取り、稲刈り、脱穀、風選、籾摺り、選別をして漸く玄米まで辿り着きました。

それでも白米にするには「精米」の工程があり、八十八回の手間がかかるので、「米」と言う字になった意味が体で理解できました。



脱穀した籾を風選機でゴミや未熟で比重の軽い米に選別します。細かいゴミが舞って目や首が痒くてたまらない！



風選した籾を「テスト用籾摺り機」にかけます。野毛が邪魔するので、少しずつ籾摺りをします。



籾が取れて「玄米」の姿に感動！丸っこい白藤は赤ちゃんに見えます。本当にかわいい！



玄米を再度「選別機」にかけます。「青未熟」と「整粒」に選別されます。後は精米をするだけ。





**幻の白藤米を笹チマキに！
達人のわざと地元の笹の葉で包む
米・わざ・水が融合しました！**



真ん中マスク姿が達人の井上ミツヨさん。左から、3年生鈴木明日実、小学校栄養士松本恭子(白藤第1期リーダー)、4年岡本香、達人を挟んで、3年高木彩、3年岡本幸。1、2年生はテストで不参加。残念。



白衣・衛生帽子・衛生靴は東京から持参。管理栄養士の卵たち。衛生には特に注意を払います。

○ 笹チマキ達人に極上のつくりを学ぶ ○

八海山の麓に位置するお米の達人会社「魚沼炊飯」の協力で、白藤と魚沼産の笹を巻いた「白藤チマキ」に挑戦しました。これは、今月 24-25 日に東京家政大緑苑祭りで「白藤チマキ」を限定販売する特訓をしました。

講師はチマキの達人井上ミツヨさんで、チマキを作って50年の大ベテラン。最初は達人の笹巻に全くついていくことができませんでしたが、流石に栄養学科の学生たち。



五個を束ねて完成！

見る見る間に上達。2枚の笹の葉を織り込み見事な三角形のチマキになります。笹の葉も地元の山菜取りの達人が一枚一枚丁寧に採取して、大きさも揃えた天然もの。愛情を込めて育てた白藤を包むには最高の相手。

チマキ5個を一組にして、大釜で一気に煮上げて「幻の白藤チマキ」完成！



○ お腹一杯の幸せ ○

「白藤チマキ」を脱穀前に田んぼで腹ごしらえ。美味しくて美味しく、3年生の鈴木明日実さんは、実に7個も食べました。夕方残りの白藤チマキとトン汁と食べたのでよほど美味しかったのでしょう。

白藤プロジェクトでは「食育の循環」を目指します。又、「田んぼを丸ごと愉しむ」活動を進行中です。ご期待ください！

【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨガユ) 】

TEL 0258-66-0446 FAX 0258-66-0447

HP <http://www.rice-shirafuji.com> e-mail eco-net@nekonet.ne.jp

白藤HPに学生の手作りブログを追加しました。