

種継人の会



六月二十二日に、NHKテレビの「あさイチ」にて河合の箒が紹介されました。番組でも少し触れられていましたが、河合の箒は、現在横山宮子さんご夫妻が細々と制作しています。畑での草作りは、私たち種継人の会のメンバーが共に働いてお手伝いし、乾燥が済んだ草の選別は箒作りを六十年以上続けて来られた夫の有寿さんが担い、妻の宮子さんが七十四歳になつてから箒作りを習得して、伝統の箒作りをつないでいらっしゃいます。

出来た箒は、昔からご本人が近隣を行商して売り歩いています。常陸太田の周辺では、箒の行商は女性の仕事で、行商から箒を購入した記憶を持つ方もたくさんいらっしゃいます。このように、河合の箒は昔から人の手から手へ直接渡され、地域の人々の暮らしを支えてきたものです。

この度のテレビで全国の方に紹介していただき、多くのご注文を頂きました。しかし、生産量は限られ、技術的にも全盛期のレベルに戻るにはまだまだ未熟です。それでも、この地の箒作りを引き継いでゆきたい仲間で力を合わせながら、日々励んでいるところです。従いまして、当面の間、河合の箒の全国に向けての発送は控えさせていただきます。

【日時】

八月二十日（日）
午前六時～午後三時くらいまで

【持ち物】

帽子・タオル・飲み物・軍手・他、
作業ができる服装。

参加の方は、
布施（〇九〇・六一三五・四〇九二二）
までお電話ください。

六月二十二日に、NHKテレビの「あさイチ」にて河合の箒が紹介されました。番組でも少し触れられていましたが、河合の箒は、現在横山宮子さんご夫妻が細々と制作しています。畑での草作りは、私たち種継人の会のメンバーが共に働いてお手伝いし、乾燥が済んだ草の選別は箒作りを六十年以上続けて来られた夫の有寿さんが担い、妻の宮子さんが七十四歳になつてから箒作りを習得して、伝統の箒作りをつないでいらっしゃいます。

出来た箒は、昔からご本人が近隣を行商して売り歩いています。常陸太田の周辺では、箒の行商は女性の仕事で、行商から箒を購入した記憶を持つ方もたくさんいらっしゃいます。このように、河合の箒は昔から人の手から手へ直接渡され、地域の人々の暮らしを支えてきたものです。

この度のテレビで全国の方に紹介していただき、多くのご注文を頂きました。しかし、生産量は限られ、技術的にも全盛期のレベルに戻るにはまだまだ未熟です。それでも、この地の箒作りを引き継いでゆきたい仲間で力を合わせながら、日々励んでいるところです。従いまして、当面の間、河合の箒の全国に向けての発送は控えさせていただきます。

「くじら屋」
常陸太田市東二町二二四八
電話：〇二九四・七二一・七七二一八

だいた方に直接お渡ししたいと考えております。僭越ではありますが、それが河合の箒という、生活に寄り添う道具作りを習い受け継いでゆく私達の今の気持ちです。
何卒、ご理解の程よろしくお願ひいたします。
（布施 大樹）

ホウキモロコシ 刈り取り援農のお知らせ

下河合町の横山さんの畑の刈り取りを行います。今年は県内外の箒職人さんも参加予定で、いつにも増して箒について色々語れる場になるかもしれません。十時くらいまで刈り取り、以降は横山さんの作業場にて選別や脱穀、釜茹で等を行います。人手が必要な作業です。皆様のご参加をお待ちしております。

「まいぶるーむ」の今

河合の箒のルーツである「ははき園」跡地にて、元箒職人の方から伝統の箒作りを教わりつつ、個人の自由な発想から生まれたオリジナルの箒やストラップなどを鯨ヶ丘商店街の「くじら屋」内ギヤラリーにて展示販売しています。

NHK朝ドラ「ひよっこ」効果で県北地域が注目されたことで、テレビ・ラジオに出演しPR活動も行いました。

【テレビ】

6/22 NHK総合「あさイチ」
7/7 NHK総合「茨城スペシャル」

【ラジオ】

6/29 NHKラジオ第一「旅ラジ！」



NHKラジオ第一「旅ラジ！」で河合の箒を紹介をさせて頂きました。

メンバーそれぞれの目標に向かつて、それぞれのペースでホウキモロコシの栽培から箒の製作までほうきに関わり楽しんで活動しています。

「まいぶるーむ」も少しずつステップアップ、「くじら屋」の箒達もとてもいい感じです。

(a-i)

「まいぶるーむ」：自主練習から始まり、横山さんから直接指導を受けて箒作りを覚えたお母さんのグループ。

幸久小での箒種まき

河合の箒の地元である幸久小学校での箒作りの授業も、今年で四年目となりました。毎年三年生を対象に行い、昨年の三年生から引き継いだ箒モロコシの種を蒔くところから始まります。今年も七月六日に三年生九人と箒職人の横山宮子さん、種継人の会メンバーや二人も加わって種まきを行いました。生徒たちは初めて見る箒モロコシの種に興味津々で、蒔き方を教わると丁寧にパラパラと蒔いていました。

蒔き終わつた後は箒についての質問タイムで、「何で箒を作りを始めたんですか?」や「今まで何本箒を作りましたか?」といった質問に宮子さんが笑いながら答えています。

今後は夏休み初めに間引きを行い、八月下旬に刈り取ります。河合の箒も、いろいろな種類があり、がぶつ、東型、めがね、くし形、半手とあります。今回、お貸した箒は、めがね箒です、これは、穂を編んで束ねていく際に、二つの穴が開いたような形になります。

この形から“めがね箒”という名前が付いたのでしょうか。河合箒の独特なデザインです。

二つの穴から覗いて見える事から、先が見据えられて縁起がいい箒とも言う方もいます。ドラマの中では土間の壁に架けられています。この箒は種継人会員の近所の家（常陸太田市里美地区）の方にお



（萩谷 浩司）

「ひよっこ」裏話

茨城県北地域

を題材にしたNHK朝の連続テレビ小説「ひよっこ」の撮影の際、茨城フィルムコミッショナーの方々の、

茨城の県北地域で日の当たつてで現在の車で、四ヶ月五十分かかります。昔は、自転車やバイクで売りに来たそうです。今の様に道も舗装されないと、熱い思いを受ければ、種継人の会でも、河合の箒や在来種の小豆を提供させて頂きました。

河合地区からそのお宅までだつたでしょうね。（北山 弘長）



「ひよっこ」矢田部家の家(田んぼの中の赤い屋根の家) 箕を貸してくれた方の従妹の家だそうですね！



「めがね箒」穂を扇形に束ねた部分に穴が二つある特殊な編み方

ムスメキタ栽培会

近況報告と振り返つてみて



今年も、栽培会メンバーの種まきが始まりました。早い方は六月後半から蒔き始めています。

今年度は亀印さんとの契約出荷量は八〇〇kg、畑を作つて頂くメンバーは十二人、面積八十六a（八六〇〇m²）です。

二〇一五年は平均収量一三〇kg／一〇a、一六年は平均五八kg／一〇aでした。一五年は豆の当たり年、一六年は豆の不作年と言う、最初の二年で天国と地獄を経験しました。今年は色々考慮して、一〇〇kg／一〇aの計算で算出し栽培面積を決めました。

栽培会も三年目に入ります。ここに来るまで、色々ありました。亀印製菓社内での道の駅に店を出す出さないの意見割れ（今まで亀印製菓で、展開した事のない現場での加工販売型店舗の為）その為に、栽培をやめるやめない、納入後の虫の混入、農業試験所選別機の使用問題、値段の交渉、等々、そのため栽培会のメンバー、栽培を希望していた方々、農業普及所、販売流通対策課の方々に御迷惑をおかけしました。自分達も、お話をもらつた時、やるやらないの意見も分かれたり、しかし、最終的に地域の為に少しでもプラスになればと始まつた栽培会、本当に七転八倒でした。

嬉しいニュースは、六月にむすめきたを使った新商品が販売されました。
亀印製菓さんの説明（抜粋）によると
『常陸のうつくし』常陸太田市産の赤餅（在来種餅米）にて、同市産むすめきた餡をつつみ、さらに同市産の赤紫蘇葉にて包んだ商品です。四個入り五四〇円（税込）。

『娘きた水ようかん』御岩神社の麓に湧く水と、常陸太田産在来種小豆「娘きた」を使用し、亀印製菓の熟練された職人により、小豆本来の甘さと香りを残し、みずみずしく口溶け爽やかな、のどごしの良い、甘さを抑えた「流し水羊羹」に仕上げました。一箱八一〇円（税込）。共に常陸太田の『道の駅ひたちおおた』で販売しています。

今年からは、亀印製菓さんだけではなく、地元の製菓店や飲食店等にも使って頂ける様なシステムが出来ればと思っています。ご協力お願い致します。

七転八倒から七転八起に。（北山弘長）



収穫前の「娘きた」の畠



脱穀後、選別された「娘きた」



亀印製菓さんから販売された「娘きた」を使った商品

道端の在来作物

普段行き来している道すがら、またはちょっと立ち寄った場所などで目にした在来作物や、それを育む方々を紹介します。

一・ささげ

下河合町のホウキモロコシ畑の周りでは、ほとんど全ての畑の隅に豆が植えられています（写真一）。ほかの地区ではあまり見ない風景なので、畑仕事をしていたおばあさんに聞いてみたら「ささげ」でした。お赤飯に入れて食べるときれいな色が出て美味しいとのこと。しかし、なぜ畑のへりに植えるのでしょうか？ここからは想像なのです、畑の隅は土地の境界で「畦（あぜ）」と呼ばれ、普通は草刈りの場です。それを省いて、なおかつ日々の糧を得ることができるという「仕事のやりがい」を生み出しますための工夫ではないでしょうか？なおかつ、狭い日本の農地を最大限に活かすための知恵かと思います。



写真一..畑のへりに植えられているささげ

二・じゅうねん（エゴマ）

里美地区では、昔からエゴマが常食されています。今では少なくなりましたが、菜園の隅には必ずじゅうねんが植えられ、ええ物や汁に入れたり、お餅に絡めたり、多彩な食べ方がなされてきました。写真は私が住む集落の道端に植えられたじゅうねんです。五月十六日植え付け（写真二）七月十九日大きく育っています（写真三）今では健康食品として注目のエゴマですが、常陸太田市では昔から日々の食卓で普通に食べられています。

（布施 大樹）



写真三..大きく育ったエゴマ



写真二..植え付け

《入会募集のお知らせ》

種継人の会は会として継続した、自立的な活動を進めるため、会員会費をお預かりすることで合意しました。入会ご希望の方はお手数をおかけしますが、お近くの会員に会費をお預けいただくか、あるいは下記口座まで会費の納入をお願いいたします。また、今後のご連絡は基本的にメールで、活動の報告はウェブサイトを中心に行っていきたいと考えています。メール連絡へのご理解とご協力も併せてお願い致します。

会員年会費：1,000円

[ゆうちょ銀行]
種継人の会（タネツギビトノカイ）
記号：10630 番号：15285671

《河合の箒 冊子》



常陸太田市で百年余り作り続けられてきた河合の箒。その「未来への種まき」の工程を一冊にまとめました。

一冊：300円

鯨ヶ丘「くじら屋」、
「Cafe+1」常陸太田市東一町 2288
にて販売中！