

たねつぎびと  
種継人の会  
～地域と食と農をつなぐ～

第 9 号

令和 2 年  
7月10日 発行

# 種継人の会



おこわや大福などの伝統的な製品から、クッキーやマフィンなどの洋菓子、さらにはパンやデザートなど、それぞれの参加店の皆さんが工夫を凝らした食べ物が並びました



在来小豆の娘来た生産者と、使ってくださっているお店の皆様が一同に集まりました

## 第二回 娘来た新豆フェア

今年のフェアは昨年の反省から期間を二月の  
一か月とし、以下のイベントを開催しました。  
参加いただいたのは十二店舗です。

一、映画「娘来た」上映会と試食交流会

(二月四日)

常陸太田市鯨ヶ丘のカフェーにて参加店  
舗様、生産者やマスコミ関係、行政関係者な  
どが一堂に会して、映画を見た後に、各お店  
のスイーツやメニューの試食交流会を開きま  
した。今まで関係者が一堂に集まる機会がな  
かったので、記念すべき一日になりました。  
会の様子は夕方のNHKニュース「いば6」  
で放送されました。



二、映画「娘来た」上映会とランチ会

(二月十一日)

日立市のイタリアンレストラン「クッチーナノルドいばらき」にて上映会を行い、その後、常陸太田の様々な在来作物を使った特別メニューのランチ会を行いました。司会を務めてくれたオーナーが在来

作物について深く勉強してくれており、日立市の皆様に「娘来た」の存在を知っていただくまたとない機会になりました。種継人の会メンバーの油揚げ職人村田さんが作る在来青御前大豆の豆乳と娘来たのコラボが実現したのも、感慨深い出来事でした。



四、映画上映会とタネの交換会

(二月二十九日)

この頃から新型コロナウイルスの影響が広がり始めて、映画の上映会もキャンセルが重なって不安な状態のまま当日を迎えました。しかしふたを開けてみると当日ふらっとお越し下さる方が何人もいて、無事に開催できました。上映終了後に、笠間と常陸太田の在来作物を持ち寄って「たねの交換会」を開催しました。これは娘来た栽培会の代表である北山さんが発案したもので、預かった種を来年は倍にして返す「シードバンク」という取り組みだそうです。在来種苗や栽培者の多様性を草の根で守ってゆきたくために、来年もぜひ継続してゆきたいものです。



三、えんちゃんの小豆ごはん会

(二月二十二日)

木の里農園の研修ハウスにて開催しました。講師は会員のえんちゃんこと圓佛郁子さんです。在来作物の根源に立ち戻り、日々の食卓にもっと小豆を！との思いから企画しました。こちらは遠方からの参加もあつて定員を少しオーバーしてしまいました。みなで美味しい小豆ごはんを囲み、食べ物や健康、私達の活動などについて、幅広く意見交換や思いの共有ができ、よい時間となりました。



このように、二月はイベントに明け暮れたひと月になりました。新規の予約依頼も増えて、今年の作付にも弾みが付きそうです。ただそもその目的であった「参加店舗に足を運んでいただく」ことが実現できたのか？会として十分に検証したいところです。

(布施 大樹)



## 二〇一九年度の娘来た栽培

無事納入できほつとしたのもつかの間、もう畑の準備が始まってきました。

昨年は、品質を上げるため、常陸太田普及センターにお願いし、まず、畑の土壌検査、小豆の栽培講習を実施しました。講習では土壌検査の結果を踏まえ土壌改良に何が必要かや、無農薬栽培なので、小豆の草の抑制方法や管理方法を勉強しました。

実のつく時期には、栽培会員の畑四カ所に足を運び普及所の方と育成状況や栽培方法の勉強会を行いました。

さて、汗水たらして頭を使い収穫した収量は、袋詰め時点では多く思えましたが、眉豆が予想以上に多く、また、形や重量は普通の豆と同じなのですが、選別機にかけると取り切れない黒くなっているものがたくさん混入していました。そのため、栽培会員総出の交代制で選別を行うこととなりました。ほぼ毎日二名ずつ出て、機械選別をしながら、そばで手選別を並行して行いました。おとしは、「十五キログラム／時間／人」でできま



たが、「昨年は四・六キログラム／時間／人」と通常の三倍もかかってしまいました。普及所の方の話だと、莢に実が入っていた時期に雨が多かつたせいではという話です。周りの方に話を聞いても昨年は大豆なども眉豆が多いとのことでした。自然が相手なので思うようにいかないことがままありますが、使っていた方がいい方に喜んでいただけるよう、品質等上げるため栽培会で日々精進していきます。

(北山弘長)

## 幸久小学校での河合の箒作り

昨年の十一月に幸久小学校にて河合の箒作りの授業がありました。六年前から始まったこの取り組みは、毎年三年生を対象に箒作りの工程を体験し最後に次の年の三年生に種を引き継いでいきます。昨年も三年生十名が七月の種まきから始まり間引き、刈り取り、脱穀、乾燥、箒作りと一連の流れを学びました。

箒作り当日、作業の指導に箒職人の横山宮子さん、「種継人の会」と「まいぶるくむ」からもメンバーが応援にかけつけました。生徒たちはミニ箒作りに挑戦しました。十本の箒草をまとめた束を三つ作り、最後に束三本をまとめた束にします。最初は十本をまとめて針金で締めるに苦労していた生徒たちも、だんだんコツをつかんで二つ目、三つ目と次々束を作っていきます。最後にまとめて三本束を針金で締め、会のメンバーが閉じ編みを施し穂先と持ち手を整えて完成です。完成した自分だけのマイ箒を手にした生徒たちは

嬉しそうに早速周りをサッサッと掃き始めていました。

育った箒草の一部は種を取るために残しておき、取れた種は次の三年生用に保存しておきました。こうして毎年、箒草の種が引き継がれていきます。河合地区では数人になってしまった箒職人。箒自体も家庭で使われることが少なくなつて

いる今ですが、この地で育つ子ども達には箒が作られた歴史や背景を学び、箒作りを通じていつか新しい価値を見つけてもえればと思っています。

(萩谷浩司)



## 12月倉

12月倉というイベントに、私たちまいぶるくむとして参加したのは、二〇一七年が最初でした。布施さんからまいぶるくむも出店してみても、と誘っていたのできました。出店料金は、種継人の会費から出してくれました。お店の飾りつけ、販売方法など手探り状態でしたが、「やえちゃんち」のたたずまいがとても良い雰囲気、箒に似合うお店となりました。

箒づくりのワークショップも行い、ホウキモロコシの草を初めて手にして、この草から箒ができると驚いている方もいました。夢中で作った作品に、参加した

人は満足され笑顔でした。前回のワークショップでは、幼稚園児の男の子がご両親と一緒にきて、初めから終わりまで自分一人ですっかり編み上げ、男の子もご両親もとても喜ばれていました。

今回来店された方々は、箒が欲しいと目的を持っていらっしゃる方が多く、自分に合った箒をと、じっくり手に取り、試し掃きをして購入されていました。箒を予約されて倉のイベントを十分に楽しまれ帰りに箒を持ち帰られる方もいらつしやいました。また伝統工芸展に、出展した飾り編みの半手箒と、ともえ箒を展示しました。

九十歳を超えた加藤さんから、手ほどきをうけた飾り模様で、手の込んだものですが、これから先も小ぼうきなどにも取り入れて繋いでいきたいと思っています。

倉への参加が重なるごとに、箒を目当てに来てくださる方が増えていく喜びを感じ、販売する私たちも充実した時間を過ごすことができました。

(まいぶるくむ 広原智恵子)





## 伝統工芸展に参加



種継人の会では昨年の九月二十五日〜十月二十日に、梅津会館にて行われた特定非営利活動法人「結」主催の「第二回常陸太田の伝統工芸展」に、河合の箒の展示で参加しました。参加にあたり、ビニールひもなどが普及する前の、河合の箒の復元を目指すことを決めて、河合地区の元職人さんを探すことからとりかかりました。その結果、飾り編みができ

る方や、数年前から製作を再開された方など、五名の元職人さんとの出会いがあり、そのうち四名の方から櫛形箒と眼鏡箒の制作方法、飾り編みの方法を教わり、その様子を映像で記録することができました。また、会のメンバーも教わった技術をもとに制作に励み、展示では櫛形・眼鏡・東・半手・三つ玉箒のうち、東と半手の制作を担当しました。展示物の制作をするには、正直なところとても重圧を感じましたが、責任ある仕事を全うすることで、私達の技術や知識はかなりレベルアップできたかなと感じています。ご指導いただきました河合地区の横山澄子さん、萩谷克己さん、萩谷庄寿さんに深く感謝いたします。

河合の箒の保存活動はもう今年で七年目になります。河合地区では新たに箒作りを始めた方がいたり、市内の若い世代がホウキモロコシの栽培から取り組みだすなど、私達の活動と離れたところで箒作りの輪が広がっており、地道に取り組んできて本当に良かったと思っています。今後は、河合の箒作りに関わる方が横につながる交流できるような場作りができればいいか、考えています。

(布施 大樹)

## 道ばたの在来作物

普段行き来している道すがら、またはちよつと立ち寄った場所で見つけた在来作物や、それを育む方々を紹介します。

### 小粒落花生

初めてこの豆を食べたのは、お世話になつて農家さんでお茶に呼ばれた時でした。豆餅が出てきて、お餅の中の豆がこの落花生だった。落花生独特の香ばしさと甘みがお餅のほのかな塩気と調和して、まさに口福の味わい。粒の大きさが大豆ほどじゃないので、まさに豆餅のための落花生と言つていいだろう。豆餅と言えば青御前などの青大豆を使用する方が多いが、その農家さんでは昔からこの落花生を使って豆餅を作ってきたそう。



それ以来、私も毎年少しづつ作付をしている。種子は良く乾燥して保存しておく、最近の大粒品種と比較にならないほどよく発芽する。収穫時には小さな莢が無数につき、莢の中にぎつしりと実が入る。煎り豆にすると香ばしく、皮ごと炊き込むピーナッツごはんも、たまに無性に食べたくなる逸品である。

(布施 大樹)

## 《 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、会費をお預かりし運営をしています。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

## 《 DVD販売&映像配信 》

### 映画「娘来た」



ドキュメンタリー映画「娘来た」DVD販売&映像配信を予定しています。発売・配信時期に関してはウェブやSNSにてお知らせいたします。