

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。

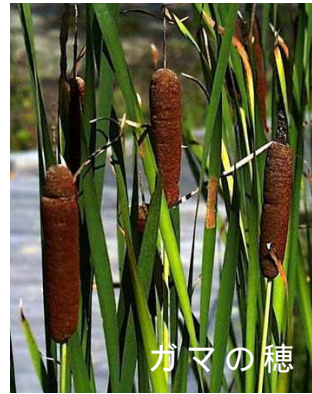
穂の茶色い部分は雌花で、雄花はその先に付きます。

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、「因幡の素兎(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

和

なごみ

いづちより いづちともなき ^{こけしみづ} 苔清水 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国至る所で、旅人の喉を潤した。

美しい景色と郷愁とを詠んだだけでなく、蕪村は、水の流れていくさまから、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か。

川野組 ING (現在進行形)



小舞組 土壁の下地になります

通り掛かりのひとに「何をしているの?」と聞かれます。それは、出来上がってからの楽しみ。でも、ヒントを一つだけ。喜多屋さんは、明治の時代には、郵便局だったそうです。

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 川野和男
編集 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

旬の版画



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**がおじゃましました。

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**あるじ**、法華津さんのインタビュー全編をご紹介します。

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、そば屋さんが何軒かあるんよ。」ということで昼飯にそばを食べに行きました。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、そばっちはいいなあ」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さん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、うどんがめっ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。しかもお客さんが来てから湯がく。大体のうどん屋さん、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。お客さんが来たらずルに入れて湯戻しで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ツ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“粋”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「よしっ、そば屋をやろう。」となった訳です。

それから“そば打ち”の修行です。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っと通いました。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。

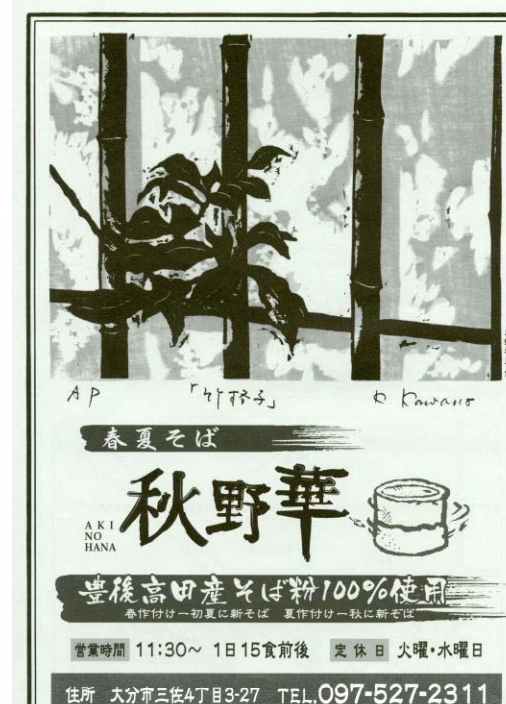


そばの材料は、地産地消も含めて豊後高田から玄そば状態で貰うことにしました。それを石臼を使って自分で引いて打ちます。そばは熱に弱いんです。石臼なら石の隙間で熱が籠もらずに香りが残ります。しかも十割でやりたい。そばは、年間通して温度を一定にして保存し、水分を保っていれば夏場になってもまだ十割で打てる。豊後高田の倉庫は年間を通して7度で貯蔵しています。

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、その時に釜にくっついてしまう。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分ですから数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し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。