

# 奥会津たごり

第33号  
2005年晚秋

## 豆ぶち

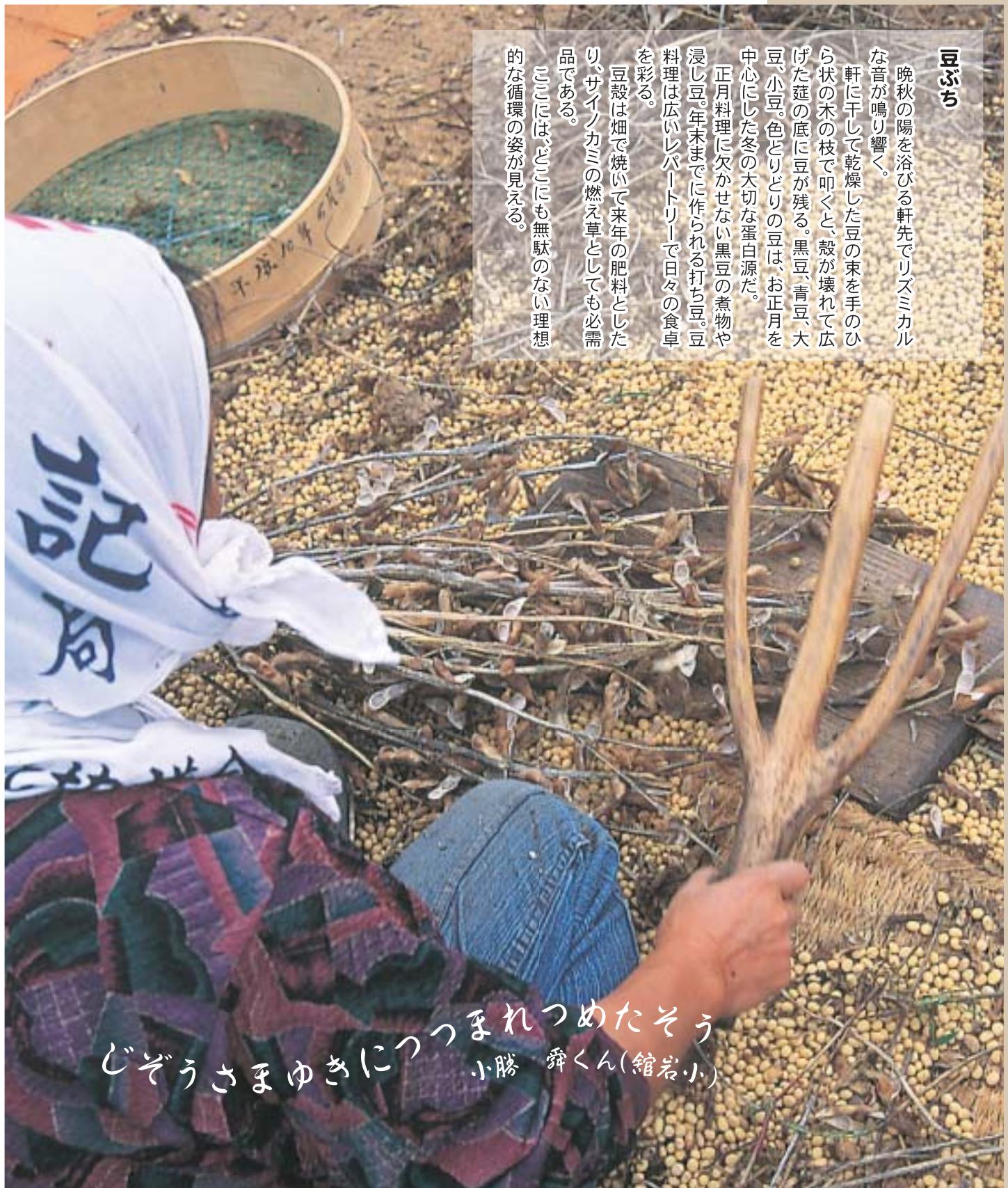
晩秋の陽を浴びる軒先でリズミカルな音が鳴り響く。

軒に干して乾燥した豆の束を手のひら状の木の枝で叩くと、殻が壊れて広げた筵の底に豆が残る。黒豆、青豆、大豆、小豆。色とりどりの豆は、お正月を中心とした冬の大重要な蛋白源だ。

正月料理に欠かせない黒豆の煮物や浸し豆。年末までに作られる打ち豆。豆料理は広いレパートリーで日々の食卓を彩る。

豆殻は畑で焼いて来年の肥料としたり、サイノカミの燃え草としても必需品である。

ここには、どこにも無駄のない理想的な循環の姿が見える。



## 奥会津の写真撮影ポイントガイド

今回で第10回を数える奥会津フォトコンテストには、奥会津の四季折々の美しい風景写真の数々が多く寄せられています。フォトコンテストの審査員として奥会津を見てこられた上原治雄先生と堀江克彦先生に、その魅力と撮影ポイントを紹介していただきます。

上原治雄

竹内敏信の新風景写真塾講師  
(中央工学校生涯学習センター)

雪深い奥会津の冬は雪の着いた木々、川岸の灌木や起伏のある川原、川の中には点在する石に乗ったお饅頭のような造形など、雪が創造した造形が美しい風景を見せてくれます。只見ダム(只見町)、舟鼻峠(昭和村)や、只見川、伊南川沿いがメインの撮影ポイントとなります。



**第10回 級時記の郷  
奥会津フォトコンテスト  
作品募集中!!**

「自然風景・郷土文化部門」と「只見線&SL部門」の2部門で募集を行っています。  
要項・応募用紙をご希望の方は、事務局までご連絡下さい。

## ●自然風景・郷土文化部門

自然風景・郷土文化部門  
個人作品の部・グループ作品の部  
応募締切 平成17年11月25日(金)  
**只見線&SL写真部門**  
応募締切 平成17年11月21日(月)  
**◆コンテストに関する問い合わせ**  
奥会津「写真・文化の郷」事務局  
024-5622-2013



◎矢ノ原湿原(昭和  
初夏から秋までそ  
情が変わり特に雨の  
は訪れてほしいとこ  
を一巡する遊歩道も  
一周するのも楽し  
ー冬季は不可)。

◎矢ノ原湿原(昭和村)  
初夏から秋までそれぞれに表情が変わり特に雨の日には一度は訪れてほしいところです。沼を一巡する遊歩道もありここを一周するのも楽しいものです。



藤八の滝

堀江  
克彦

フォトジャーナリスト  
日本写真家協会会員

奥会津は、すべてが撮影ポイントと言えるくらい奥の深いところである。自然現象のすべてが凝縮されたといつても過言ではない。また、この雄大な自然に囲まれて生活する人々の心の温かさも忘れてはいけない被写体である。ここでは、特に印象に残った撮影ポイントを何ヶ所か紹介します。



手一カケの滝

◎歓満の滝（館岩村）

道路からやや低い位置にありますので見にくいけれど、奥会津の滝の中ではシーズンを通して撮れる貴重な滝です。冬は足元に十分注意して撮影して下さい。



第3讲

◎入叶津(只見町)

◎入叶津(只見町)  
冬の早起きに強い人にお勧めです。叶津川に沿つて入り最後の集落近辺での撮影になりますが、山肌に光る朝日は最高です。雪の撮影に行き詰つたらぜひ訪れて下さい。集落での撮影ですので近隣の方に迷惑にならないよう注意しましょう。



203

◎モー力ケの滝（檜枝岐村）

秋は、滝と紅葉ねらいでいきましよう。滝つぼは見えませんが、観爆台からの撮影をお勧めします。周りの風景で充分満足します。冬季は不可。



矢ノ原湿原

奥会津  
つれづれ

# 奥会津に暮らす・冬支度

秋じまい

奥会津の長い冬が始まるとしている。これから半年近くは、雪に囲まれた生活を送ることになる。その備えのために、様々な作業が行われる。

食と住への備えを万全にして、やがて舞い降りる白き神々を待つのだ。

## 野菜の保存

初雪を一度被つた野菜は、糖度を増しておいしくなるといわれている。

しかし、一度に獲り入れるのは特に老人の家庭では困難なので、晴れた日ともなるとあちらこちらの畑で大根や白菜を摘む光景が見られる。

大根、白菜、長ネギは、長い冬の間の食料として欠かせない。

大根と白菜の消費量はどの家庭でも多く、※大根ニヨウを作つて保存する地域もある。

畑から引き抜いた大根は葉を落と

して水で洗い、半日ほど天日にあて取り込む。

白菜もやはり洗つて土を落とし、天日干ししてから一株ずつ新聞紙で包んで、立てて保存する。

長ネギだけは土を落とさず、数本ずつ新聞紙でくるんで保存する。いずれも寒さで凍るのを防ぐためだ。

里芋の茎は軒下などに吊り下げて乾燥させる。戻して酢の物にしたり、味噌汁の具などに重宝だ。

渋柿をむいて吊るした干し柿は、年々作る人が少なくなつてはきたが、天ぶらなど郷土の料理には欠かせない食材である。

収穫を終えた畑は、翌年の春にすぐ仕事に取りかかるように整理をしておく。

豆ブチを終えた豆ガラは、硬くて土に戻りにくいため、乾燥した豆ガラや柴を束ねていたフジ蔓などと一緒に燃やす。灰は畑の肥料として来年の春まで土を整えてくれる。

※大根ニヨウ：収穫した野菜が寒さで凍らないように積み、まわりをワラで囲んだもの。

キュウリやインゲンを支えた柴垣や木の棒などを整理して、来年また使用できるよう一ヶ所に集めておく。

豆ブチを終えた豆ガラは、硬くて土に戻りにくいため、乾燥した豆ガラや柴を束ねていたフジ蔓などと一緒に燃やす。灰は畑の肥料として来年の春まで土を整えてくれる。

豆ブチを終えた豆ガラは、硬くて土に戻りにくいため、乾燥した豆ガラや柴を束ねていたフジ蔓などと一緒に燃やす。灰は畑の肥料として来年の春まで土を整えてくれる。

## 雪の予兆

青山さ雪降る年は秋長え

まだ山が紅葉しないうちに頂上に雪が下りた年は、根雪が遅く降雪量も少ないという。

神社の銀杏の葉がなくなると初雪が降る

雪見の銀杏と言わされている銀杏の大樹はどこからでも眺めることがで

きて、この木の落葉で初雪の時期を予測する。

カメ虫が多く入った年は雪が深い

カメ虫は屋内のあらゆるすき間にもぐりこんで冬眠する。たくさん入った年は寒さも厳しいといわれてい

る。

カマキリの巣が低いと雪も浅い

カマキリの巣の高さで降雪量を予測する。高さの基準はその人それぞ



軒先に野菜を並べて天日干し



稲を刈り終えた田

「歳時記の郷 奥会津フォトコンテスト」入賞作品より

## 奥会津とつておきの風景



第3回作品  
撮影者：片平昭二  
撮影地：金山町

## 初冬の奥会津

\*詳しい撮影場所、その他の入賞作品はホームページをご覧いただけます。  
『歳時記の郷 奥会津』 <http://www.okuaizu-style.com/tdrsk/>



第2回作品  
撮影者：吉田すてみ  
撮影地：只見町



第6回作品  
撮影者：日野 剛  
撮影地：館岩村

奥会津の長い冬が始まろうとしている。

これから半年近くは、雪に囲まれた生活を送ることになる。

その備えのために、様々な作業が行われる。

食と住への備えを万全にして、やがて舞い降りる白き神々を待つのだ。



## てわざのものたち／特産品紹介／ 山ぶどう蔓のアクセサリー（三島町）

【問】工房ギヤラリー思草  
【ア】クセサリー 2,500円から



丈夫さと野性味が魅力の山ぶどう蔓。籠を編む材料として使われることが多いが、板橋久枝さんはこの素材から新しい感覚のアクセサリーを組み合わせ、丹念に工夫が凝らされた手仕事は素材の持つ味を生かしながらモダンな雰囲気をもつ。ベンダント、ブローチ、チヨーカー、髪どめなどのはか、小さなバッグや財布など、個性的な作品が工房に並んでいる。

昔は学校でみんなしてイナゴ採りしたった。いっぺん採れてた。そうすっと1升100円くらいで村の人人が買ってけやったんだよ。今は家の周りであんまそれなくなつたけど、秋深くなつたらのほうが、イナゴも実がつまつてうまいんだよ。（酒井佑子さん・只見町）



## 思い出の一品

- 11 -

### イナゴの佃煮

日本では、平安時代から食用するようになつたといいうイナゴ。かつては全国各地で食べられていたイナゴも数が減り、米離れや時代の流れと共に姿を消しつつある。カルシウムが豊富であり、その食感はエビにも似てサクサクしている。

①採つてきたイナゴを熱湯でゆでた後、②酒、砂糖、しょうゆを適量入れ、③火を止め少し冷ましてから好みでグ

らかいたイナゴを入れて煮る。弱火で汁気がなくなるまで詰めてもいいが、ごく弱火で炒めてから味付けしてから好みでグ

一糖をからめる。

### 思い出を一言

昔は学校でみんなしてイナゴ採りしたった。いっぺん採れてた。そうすっと1升100円くらいで村の人人が買ってけやったんだよ。今は家の周りであんまそれなくなつたけど、秋深くなつたらのほうが、イナゴも実がつまつてうまいんだよ。（酒井佑子さん・只見町）



冬到来！  
スキー場が続々オープン！

12月



午前の部

12時から12時まで  
30分から4時30分まで



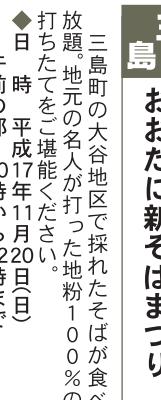
午後の部

12時から12時まで  
30分から4時30分まで



午前の部

12時から12時まで  
30分から4時30分まで



午前の部

12時から12時まで  
30分から4時30分まで



午前の部

12時から12時まで  
30分から4時30分まで

11月 1月

## 奥会津apse情報

### 只見　只見スキー場

◆オープン日 平成17年12月22日(木)

◆問合せ 会津ただみ振興公社

◆電話 0241(83)1733

◆電話 0241(83)1733

◆問合せ 柳津温泉スキー場

◆電話 0241(42)2245

◆電話 0241(42)2245

◆問合せ 柳津温泉スキー場

◆電話 0241(42)224