



そばの実を落とす唐竿は子どもたちの手作りです。



高開さんの指導で耕運機で畑を耕します。

吉野川市美郷地区は急傾斜の山に石を積んで農地を開き、厳しい自然と向き合って暮らしてきました。美郷商工会では、豊かな自然を体験する事業を行っています。児童たちの「そばづくり体験」は、9月に石積み名人の高開さんの畑で種をまき、11月に刈り取りと乾燥、12月に脱穀とそば打ちをします。

三角形のそばの実は、一角でも土に入っていれば芽が出るため、畑一面に均等に種をまくことが大切です。刈り取りと乾燥は、鎌でそばを刈り、そばの束を、日に当たる方を6割、影になる方を4割に分けて干すと均等に乾きます。脱穀は、蓆の上にそばの束を置き、唐竿で叩いて実を落とします。唐竿は児童の手作りです。高開さんの指導を受けて作りましたが、竿の先をクルクル回るようにするのが難しかったそうです。実が落ちたら、ケンド（ふるい）で茎と実に分け、唐箕を使って重い実と軽い実を選別します。

そば打ちは、山芋をつなぎにしてこねます。家でそば打ちを手伝っている児童が、友だちにコツを教え、みんな上手にそばが打てました。出来上がったそばは、太いや細いなどさまざまですが、手作りならではの仕上がりが、みんなで一緒にいただき、「おいしい」とお代わりする児童もいました。食事の後は、高開さんから準備と後片付けの重要性について教えていただき、道具の手入れや、大切に使うことについても学びました。

児童が「そばづくり体験」を通して、自然や暮らしの中ではなく、まかれた知恵や技について学んでほしいと思います。

（美郷商工会・高木義夫）

ガモシロ 行事拝見!

美郷商工会
(徳島県吉野川市)

「そばづくり体験」から 山村の知恵や技を学ぶ

できたてのそばをみんなと一緒にいただきました。



友だちからアドバイスを受け慎重にそばを切ります。



つなぎに山芋を入れてめん棒で伸ばします。



唐箕で重い実と軽い実を選別します。

