

平成14年度認定 (No.29)

# 農業名人 (そば打ち名人)

あんどう くにお

安藤 國男

昭和13年生まれ

箕輪町中箕輪富田在住



## 薪の火を囲んで「そば」「けえもち」「うすやき」、これが楽しみ

安藤さんのそば打ち場は、江戸時代後期に建てられた「かやぶきの家」です。西山、山付きの沢沿いに先祖が住みつき、戦国時代には狼煙台もあったと言います。自宅を新築した時も、「かやぶきの家」は別棟で残しました。

小さい頃、おばあさんが囲炉裏でそばやうどんの「お煮掛け」や「けえもち」、「うすやき」を作ってくれた。富田では、主食の足しにうどんやそばをつくっていた。うどんやそばを「打つ」とは言わず「つくる」と言った。戦争中には、焼き畑へそばを播いた。そばを刈って、叩いて、石臼で荒挽きして殻を取る、更に3回石臼で挽く。その粉で作ったそばの味を覚えている。

自分でそばを打ち始めたのは、20代からだった。正月に氏神様である富田神社に詣でた後、そば打ちをした。自宅の周りの山から刈り出した材を薪に割って、かまどで燃やし、そばを茹でた。現在もかやぶきの土間で、直火を焚いてのそば打ちは続いている。

4人前を打つのにそば粉350gに小麦粉150g、水200ccを使う。

月1回、仲間で打っている。富田公民館でそば打ちや注連縄（しめなわ）づくりの講師をしたり、南部営農組合の収穫祭に120食打ったりした。

「けえもち」はそばがきのことで、寒晒粉を使う。熱湯で手早く捏ねるほど旨くなる。食べ終わるとお椀を、野沢菜で掬ってきれいにし、穀物の尊さに感謝した。

学校から帰ってくると、「うすやき」がおやつだった。昔はこれきりだった。ふくらまし粉(重炭酸ナトリウム)をちょっと入れて、ホウロク鍋で焼いた「うすやき」は、表面は焦げ加減で、中はホクホクの香ばさで美味しい。



焼酎をそばの茹で湯で割って飲むのも、なんともいける。年寄りには火を焚いては、話しをしていた。土間で火を囲んで話すことが楽しみだった。昔だっ

て水があって、火があれば生活できた。かやぶきの家の中には、園田式ツバメ号糸製縄機、ネギ刻み機、給桑台、蚕かごなどいろいろな機械・器具が残っている。製縄機は中古をもらって来て自分で修理し、今も藁細工に現役で活躍している。蚕かごは父平一郎さんが山のスズ竹で編んだものだという。

「俺は、もの好きで何でもやってみたいほうだ。」と言う好奇心旺盛な安藤名人の夢は、体験旅行等を受け入れ、子どもたちが山を駆け回って薪を集めたり、

このかやぶきでそば打ちや藁細工をしてくれることだそう。