

ひとよぎり 上毛町「一節截の会」

たいへい苑広場で 一節截を披露

上毛町「一節截の会」は、古典芸能「一節截」を復元、次世代に継承し、町内外にアピールすると同時に世代間交流の場を創ることを目指し、地域づくり活動団体に認定されました。

9月29日(日)、地域づくり活動事業として認定されて初めての活動として、たいへい苑で行われた敬愛会「感謝祭」にて「一節截」を演奏させていただきました。曲目は室町時代の古典2曲と民謡の黒田節、荒城の月、童謡の故郷です。みなさんに笛に合わせて歌や手拍子でもり立てていただき、逆に元気づけられました。これからも積極的に活動していきたいと思えます。



オーイげんき会

中学生にそば打ちを伝承

9月21日(土)、上毛中学校恒例の文化講座(11講座)で生徒20名がそば打ちに挑戦しました。

また、11月7日(木)に西友枝体験交流センター「ゆいきら」からの要請で、中津市緑が丘中学校の1年生約200名の体験学習の一環で、22名がそば打ちに挑戦しました。2から3人1組で「二八そば粉」を練り、のし(丸出し・角出し)手は粉だらけになりながら、みんなで和気あいあいに作業を進めました。そして、見事時間内にそば麺ができあがりました。そば麺を大鍋で茹で、本格的な手づくりソバつゆをかけて、参加者全員で、和やかに、美味しく試食することができました。

西吉富小学校の 稲刈り、掛干し、稲コギ体験

西吉富小学校5年生の農業体験学習の一環で、10月17日(木)に「夢つくし」を刈って掛け干し、11月8日(金)にもち米を刈り取りました。

今回は、足踏みの脱穀機(通称:ギーコギーコ)で粳を落とし、唐箕(とうみ)手動送風式分別機で、粳とゴミを分類する昭和10年～40年代に主流であった脱穀方法で、すべて人の力と技術によって取り入れる体験しました。また、昭和40年代から登場したハーベスター※による現代的な脱穀方法も体験しました。

※足踏みを自動化、唐箕(とうみ)機能も合体し、本体も移動できるようになった脱穀機

老人料理クラブ

「食」を通して、世代間交流

老人料理クラブは、閉じこもりがちな地域の高齢者が「食」を通して、世代間交流を図り、地域の居場所づくりを創出することを目的に設立し、5月に地域づくり活動団体として認定されました。月1回、近くに住むお年寄りが集まって一緒に昼食を作る会を開催しており、11月で7回を迎えました。

毎回、減塩で食物繊維たっぷりの老人向けの昼食作りをしています。この間、町の保健師さんから健康体操を指導してもらったり、9月は会員の安部さんから「きゅうりのQちゃん漬け」を、10月には、おこわの得意な友松さんから「山菜おこわ」のつくり方を指導してもらいました。どなたでも300円をもっていらしてください。



松尾山修験道回峰行実行委員会

秋晴れの中、修験道回峰行に挑む

今年で6回目となる松尾山修験道回峰行が11月2日(土)、3日(日)の1泊2日の日程で、35名参加のもと開催されました。このイベントは、松尾山の山伏たちが行っていた峰入れ修行の足跡を巡る回峰行です。

峰入りとは、修験者が山々を巡り、山や岩、巨樹など大自然に宿る神霊と交感し、修行によって自らの霊力を高めよとする山岳修行です。

2日早朝、うす明かりの午前7時に西友枝体験交流センター「ゆいきら」を出発、かつて松尾山医王寺があった三社神社を目指し、急勾配の坂道を登りました。三社神社から峰入修行四宿十二番宿が置かれた雁股山の裾を東へ抜け、明治17年(1884年)に開削され、当時のノミ跡が残る雁股トンネルを通過し、耶馬溪町福土に至りました。福土から聳える英彦山六峰の一つであり、松尾山十三末寺の一ヶ寺であった松原山正平寺へと登頂し、山内では修行の中で擬死再生を行う針の耳や行者がこもり修行を行った金剛窟などを巡り、山頂の上宮へ到着しました。松原山下山後は、ふたたび福土集落へ戻り、峠道を越え西友枝の渡瀬松淵谷を下り、「ゆいきら」へと戻り、全行程21kmにわたる山岳修行を満行することができました。

古の修験者達が行われていた峰入修行は、現在のうす明かりをはじめ、南に隣接する豊前市、東から南にかけて隣接する中津市を含む広大な範囲を行場としていました。今回実施した峰入修行は上毛町と中津市耶馬溪町の一部に限ったものであり、僅か21kmという行程でした。

こうげ武楽里で体を癒した後、ゆいきらにおいて、参加者全員で懇親会を開催し、酒を酌み交わしながら盛り上がりました。

翌日、完歩した参加者全員に満行証を渡し、終了しました。

来年の第7回目の松尾山修験道回峰行は、第1回目の回峰行のコース「松尾山から英彦山までの約30kmの回峰行」を11月22日(土)に行う予定です。

ネットワーク友枝

東上流コンニャクづくり体験教室

手づくりは楽しくておいしいよ

10月20日(日)、ネットワーク友枝は皆さんのリクエストに応じて、前回(平成22年9月開催)好評だったコンニャクづくり体験教室を開きました。

当日は雨だった予報が一転して晴れに。東上の名人に教わりながら、50名の初心者とベテランが和気あいあいと約10kgの芋の皮を剥ぐ作業から始めました。2回目ともなると手際も良く、お昼にはたくさんのコンニャクができあがりました。かまどでは思いがけず、落花生をゆがいたり、手打ちそばの実演などのおまけもついて、スタッフの持ち寄った漬け物と掛け干し米のおにぎりをほおばりながらコンニャクを煮染めたり、酢味噌で食べるなどして手づくりの味を堪能しました。お土産に持ち帰ったコンニャクも各家庭で色々な食べ方をして楽しまれたようです。

今回は、またまたリクエストにお応えし、3年後(芋の生育にあわせて)に開催予定です。お楽しみに。



第10回 さあ、行こう！まちあるきイベントのお知らせ

- 開催日 3月9日(日)
- コース 上毛風土記(黒田官兵衛編)

※詳細は後日お知らせします。