

こたてむかし

明けましておめでとうございます。今年も、小平の農作物やその保存方法について、ちょっと昔のお話を紹介します。



陸稲(おかぼ)、大麦、小麦

ふつう、お米と言えば、田んぼを思い浮かべるけど、陸稲という畑でとれるお米もあるの。小平は大きな川がなくて、田んぼはほとんどなかった。だから畑で春から秋にかけては陸稲を、秋から春は、大麦と小麦を作っていたの。だから自分の家で食べるお米などを、自分の畑で作る農家が多かったね。

陸稲は、田んぼでとれるお米に比べ、粘り気が少なく、ぼろぼろしていた。しかも、ふだんは陸稲に大麦を混ぜて炊くので、炊きたての温かいうちは、まだいいけれど、ご飯が冷えてしまうと、いっそうぼろぼろして、おいしくなかったね。

だからお弁当に持っていくときは、なるべく大麦の少ないところをよそって、持って行った。お米だけのご飯が食べられるのは、お盆やお正月など、特別なときだけだったね。

陸稲にも、うるち米ともち米があるの。陸稲のもち米でついたのは、お餅なのに、粘り気が少なく、あまり伸びないんだけど、それでもおいしく感じたね。

お正月は、お米だけで炊いたご飯や、お餅を食べられるから、みんな心待ちにしていたよ。



小麦は、用水浴いのところどころにあった水車小屋に持って行って、粉にしたの。それを家でうどんに打ったの。

うどんは打つのに手間がかかるから、ふだんは食べられない。でも、農作業が一段落して暇ができるときや、雨で農作業ができないときなんかには、うどんを打つのが楽しかったね。

小平では糧(かて)うどんを食べていたよ。糧とは、冬はほうれん草や大根、夏はなすを細く切つてゆでたものことなの。その糧と一緒に、うどんを濃いめの汁につけて食べるの。手打ちうどんは、のめっこくて(つるつるして)、とてもおいしいのよ。

また、うどんのように長く良いことが続きますようにと言って、お祝い事にうどんはつきものだったね。

穴ぐら

昔、小平あたりの農家では、畑の隅っこや家の敷地の端に、かなり深い穴ぐらを掘って、農作物などを保管しておいたの。

このあたりでは、土を掘っていくと、初めは黒土だけど、しだいに関東ローム層と呼ばれる粘り気のある赤土が出てくるの。黒土は崩れやすいので、かならず赤土が出るまで、穴ぐらを深く掘った。

入口は畳半分ぐらいいの大きさで、縦穴を深く掘って、はしごで出入りした。そして三方に横穴を掘り、大人が立って歩ける高さまではなかったけど、中は広く大きく作ったの。

穴ぐらは、温度も湿度も一定に保たれて、作物などを保存するのに、都合がよかった。

戦前まで、小平では春から秋にかけて、養蚕をやっている農家が多かったの。蚕にやる桑の葉は毎日摘むんだけど、雨が降りそうなきには、前もって摘んで、穴ぐらに入れておいた。蚕にぬれた桑の葉をやると、病気になるってしまいうからね。

秋には、桑の葉が風にあたってしおれないように、枝ごと切っておくと、穴ぐらに入れておいた。入れておくと、一日ぐらいいは桑の葉もしゃんとしていたよ。



葉っぱといえ、五月ごろの茶摘みのときには、お茶の葉も、出荷するまで、しおれないように、穴ぐらにすぐに入れておいたね。

寒くなってくるころには、冬に備えて、さつまいもや里芋、畑でとれた野菜なども入れて、保存してきたので、穴ぐらは農家の生活にとっても必要だったね。

また、穴ぐらほど大きくはないけど、芋穴とか、さつま穴といって大人の腰ぐらいいの穴も作ったの。そこにはちよくちよく使う芋類や野菜を入れて、わらをかぶせ、その上に土をかけておくの。そうすると新鮮さも保てて、すぐに掘って、使えたのね。

穴ぐらも芋穴も、とても便利なものだったよ。



さつまいも

大正時代の終わりごろから、昭和の初めにかけて、小平ではさつまいもを作っている農家が多くなって、さつまいもの本場と言われているの。

小平の中でも、地域によって、さつまいもの出荷のしかたや方法は、いろいろだったね。

回田新田(現回田町)の方の農家では、さつまいもを洗って泥を落としてから、上物、中物などに分け、かごに詰めて、各集落の集荷場に持って行った。そうするとトラックが集荷場にきて、中野の方の市場に運んでいったの。

このさつまいもは焼き芋や料理など、いろいろと使われていたらしいよ。

小川(現小川町)の方の農家では、さつまいもの出荷時期になると、朝早く、さつまいもの問屋さんが買い付けに来ていたの。

「今日はいくらで」と、日によって問屋さんが言う値段が違うから、農家ではさつまいもを値段が高いときに出したよ。

だから、さつまいもを出す日には、朝から家族総出で、さつまいものつるを切って、大きさをそろえて俵に詰めるから、大忙しだったね。

どこの家でも、二十俵(びょう)とか三十俵を通り(青梅街道)に面した家の常口(じょうぐち)(入口)に出しておくんだけど、夕方になって冷えてくると、さつまいもが霜が降りてしまう(寒さでいたむ)から、大抵昼間にトラックで集めに来たの。

このさつまいもは、山梨にある製糸工場の女工さんたちのお茶菓子にするんだと、聞いていたね。

収穫するときに傷がついたり、小さすぎたりするさつまいもは売り物にならないの。そういうのは、自分の家で食べたり、鶏や豚を飼っている農家ではえさにした。

たくさん作っていたけど、無駄にすることはなかったの。



タマおばあさんのお話はいかがでしたか。では、またお会いしましょう。
協力 小平民話の会
問合せ 秘書広報課 ☎042(346)9505