

笠間に息づく 匠人

しょうじん

市内には、それぞれの分野で匠（職人）といわれる方がいます。このコーナーでは、技を極めその技を次代に継承していくため日々精進している方を紹介します。

なばため こうさく
生天目 耕作さん(泉) 注連縄づくり

神棚やご神木などに奉納する注連縄を稲から育て、振る生天目さん。稲穂をつける前の8月初旬に、青々と伸びた稲の刈入れを行う。通常の稲よりも20～30cm長く伸びた注連縄用の稲は手で刈り取られ、翌日には湿気防止と日焼け防止のため専用の納屋に干される。背が高く伸びた稲が地面につかないように、竹や木を組み合わせた特性の干し竿にひと束ずつかけていく。約1か月干した藁は、不要な部分を丁寧に除き、若々しい緑色の束となる。

10～20本の藁の束を手際よく振る生天目さんは、地元の愛宕神社を始め、六所神社などに狛犬用やご神木用など数種類の注連縄を奉納している。

数年前からは地区公民館などの依頼で注連縄教室も行っており、もっと注連縄を作れる人が増えればと話していました。



注連縄を振る生天目さん



◀注連縄用の稲
写真左側が注連縄用の稲、右側はコシヒカリ。



稲を干す▶
背が高い稲を干すため、脚立に登り作業する。



▲完成した注連縄

地産地消＝食べて、かさま応援！

グルメイトが行く 4

地産地消メニューで食卓を彩ることで、地域農業を応援する「笠間グルメイト」が、農家を訪問して、生産現場をレポートします。この記事に関するお問合せは、農政課（内線527）へ。

12月は
にんじん
が旬

【今月の訪問先】
笠間市福島の
野菜農家・加工者
柴田 忠夫さん
柴田 早子さん



夫婦で野菜生産および惣菜加工を行う。約70aの畑から収穫する野菜は、加工に使うほか、新鮮野菜としてスーパーや直売所へ卸している。また給食用の野菜として学校へも納品している。

【今月のグルメイト】
にいせきようこ
新聞陽子さん(左)
あせや
布施かちえみさん(右)



Q & A (グルメイトから柴田さんへ)

Q1 柴田さんご夫妻の経営について、教えてください。

A1 私たちはにんじんや白菜などの野菜を生産する農家です。2年前に養豚をやめたのを機に、付加価値をつけた農産物販売に興味をもちました。私（早子さん）は農産加工を勉強し、自家生産の野菜を使った加工品作りを始めました。今では夫婦二人三脚で、逸品作りをめざしています。

Q2 にんじんは、多様な食べ方を楽しめる野菜ですね。チップス、ジュース、なますにもなるし、すりおろしてパン生地に練りこんでも美味しいですね。

A2 にんじんジャムを作ったこともありましたが。子どもたちにおいしくにんじんを食べてもらいたいですからね。

Q3 柴田さんの松前漬は、にんじんが多く入っていて、歯ごたえがシャキシャキして楽しいです。しめじおこわもやさしい味付けですね。

A3 夫（忠夫さん）がにんじんを千切りして、私が漬けた松前漬です。おこわは、季節の素材を使用するのが信条で、この秋はしめじを使いました。春からは、たけのおこわが人気ですね。

Q4 野菜も加工品も、食べる人のためを思って作っているんですね。どういときに、やりがいを感じますか？

A4 私は毎日、お米が上手に炊けるか、野菜がうまく漬け上がっているか、ふたを開けるまで心配でどきどきしているんです。卸し先の直売所のレジ担当者から、「柴田さんの商品、お客さんから好評ですよ」と聞くとうれしいです。これからもがんばろうと思いますね。

柴田夫妻の加工品は、JA茨城中央直売所「土からのたより」や「みどりの風」で販売されています。



松前漬 230円（150g）



しめじおこわは「土からのたより」では300円（300g）、「みどりの風」では250円（250g）。