



津倉邸の見学会を開催して  
—— 松下和弘

十月十五日、十六日の二日間、掛塚祭りの開催に合わせて、みんなと倶楽部で津倉邸の見学会を行いました。

今年の掛塚祭りは、各町内での屋台引き回しということで、人出もまだまだ以前の通りとはいかず、見学会に来ていただけた方がいるのかと心配しましたが、天候にも恵まれ、市のホームページでも広報していただいたおかげで、二日間で、三百三人の見学者の方においでいただきました。お忙しい中、草地球長、山本教育長も、足を運んでくださいました。

みんなと倶楽部のベテランガイドの面々が、忙しい、大変だあと、うれしい悲鳴をあげながら、張り切って、掛塚の歴史、津倉邸のことを、それぞれの思いを重ねて、訪れたお客様に熱く語っていました。

また、今回、中学生のボランティアさんが、十八人も、参加してくれました。受付をお願いしていたのですが、大忙しのガイドさんの応援を、急遽、お願いしたところ、交替で手伝ってくれ、とても助かりました。無茶振りでしたが、なかなか達者にガイドをしてくれる中学生もいて、心強い限りでした。

津倉邸の二階では、竜洋中学校長先生の描かれたアクリル画の他、多くの出展をいただきました。

お出でいただいた皆様、ボランティアの皆様、ありがとうございました。



ボランテニアは他人のため  
—— 竜洋中学校三年 池田俊介

僕は、今回のボランテニアを通してたくさんの方のことを学びました。特に津倉邸での活動は思いに残っています。

僕がボランテニアを希望した理由は、高校へ上がる時に評価が上がるかもという噂を聞いたからです。でも、初めてのボランテニアで津倉邸に行った時に、その考えが一瞬に変わりました。

初めてのボランテニアでかなり緊張していて、津倉邸の人たちは「緊張しなくても大丈夫だよ」と声をかけてくれて、温かい人たちだなと思いました。そこからいろんなアドバイスをしてくれて、すごく楽しくボランテニア活動ができました。

僕はこの時「ボランテニアをするのは自分のためではなく、他人のためにすること」だと思いました。

津倉邸でのボランテニア活動は、僕の考えを変えました。感謝しかないです。

もう津倉邸でのボランテニア活動はないけれど、参加できる機会があったら、積極的に参加したいと思います。



# ちよつといーけ?

コロナ禍のため取材はマスクを着用し、距離を十分にとってお話を伺いました。

## 長谷川文字さん 89歳(蟹町)

福田町の農家に生まれ子供のころから手先を使う事や運動が好きだった文字さん。中学を卒業してからは和裁や洋裁を習い自分のお出かけ用の服も作ったり、家業が忙しい時期には田植えや畑の畝づくりも手伝ったことがあるそうです。結婚は十九歳の時。義父様の背広やオーバークートを作った時にはドキドキしながら縫ったそうです。他にも作業用のシャツ、お揃いの子供服。七五三の衣装なども作られたそうです。



テラーの荷台で休み

### 昔はどれくらいのお米や野菜を作っていたんですか？

若い働き手が出来たでって余所(土地)も借りてたもんで昔は田んぼも畑もたくさん作ってただよ。三人の子供はお婆ちゃん(御姑)が全部面倒見てくれたもんで私は朝から晩まで畑をやっただよ。畑は白ネギと海老イモと牛蒡とさつま芋が主で、さつまは五反とか海老イモも二反ぐらいやってね、主に農協に出荷して農協で売れない二等品とかは市場に持っていっただよ。主人が股関節を悪くして畑に出れなくなってきたら海老イモやネギとかを一人で出荷してたんだよ。田んぼも主人と二人で二反やってたなら頑張りゃ一反ぐらいできるらと思って初めの二年はやってみたの。機械で植えてその後の除草剤や肥料を撒いたりっていうのは一人でやってたけど、とてもじゃないがお手上げになっちゃって。それからだんだん減らしてって八十二歳までやってたんだよ。

### 現在のお話・・・畑仕事は大変じゃないんですか？

畑が私の運動場だと思ってるもんでね(笑)。雨で半日も家にいるとそこらじゅう痛くなって駄目だね、でもここへ来てちいっと動いてると直ぐに治っちゃうの。寝てる時も昨日やったのが気になって、次の日に畑へ来て「あー良かった、これならいいやあ、今日は肥料を撒いて土を被せてやりたいや」とか思うのが楽しいだよ。

台風水がきて困ると思えばそこより低いところを作ってるね、雨が降った翌日は直ぐに行って水が捌けるように工夫したり、水が引いたら根の周りにチョンチョン棒を挿して空気を入れ替えて根を痛めないようにしてやるだよ。長くやってるもんで今これをやれば野菜が喜ぶっていうのは天から自然と声が降ってくるみたいに分かったっちゃうもんでやってやりたくなるじゃん(笑)。野菜は子供だよ、可愛いもんでここへ来るのが辛いなんて一度も思ったことないよ。

### 文字さんが休憩する場所はテラー？

そうそう、これはテラーっていうの。(元々は)前の方に耕運機がついてこの荷台と連結してたの。昔は主人が子供らをここにさせて遠くの畑までトコトコトコ行ってたよ。それを数年前に糞もいっぱい積んでおけるように息子が屋根も作ってくれたの(現在は荷台

# みんなと倶楽部

My hometown Kaketsuka

## 第27号

<p>P1 津倉邸の見学会を開催して ボランテニアは他人のため</p>	<p>P3 H A S E B A R 紹介 蕎麦切りヤルダ紹介</p>
<p>P2 小さな作品展 「掛塚まつり」とともに津倉見学会</p>	<p>P4 ちよつといーけ? 長谷川文字さん(蟹町)</p>



笑顔で白菜収穫!



優しく曲がった通路



町民大会竜中にて写真上段左

89歳現役農家ばあちゃん



部分だけ)。私も最近はお節と膝周りが悪くなったもんで、畑仕事をちいっとやってはここでお休みして、また他のことやっては休んでってやってるだよ。でも自転車はお得意だもんでどこまでも乗れるの。まだ20kgぐらい入った籠も一つ付けられるね(笑)。

ユーチューブ(動画サイト)に作業の様子を投稿されていますがそのきっかけは?

私も年だもんでいつ弱るか分からんし、(農業の)ノウハウをどうやって残せばいいかなあって思ったら「ばあば、こういう事が出来るでやる?」って孫が言いだして、「ふんじゃあちよつど良い機会だやって」ってね(笑)。八十七歳から始めて今年で三年目。百姓だもんで毎年やる事も決まってるでもう良いにしようと思っただけで、(次の動画が待ち遠しいとか、外国からも「あなたは素晴らしい」とかコメントを書いてくれる人が居たり、「家族中でファンだよ」「今度のは面白かった」って言ってくれる人もいるもんでね(笑)。それに孫と冗談言いながら好きな仕事が出来たもんでねえ、楽しいよ(笑)。

※お孫さんをお願いして急遽「トマトの垣根を再利用してえんどうを蒔く」の撮影していただきました。てきぱきと手を動かしながら視聴者に分かりやすい言葉で説明していく文字さん。そこには農家歴70年の知恵と経験が詰まっています。初心者の私にも出来そうな気がしました(笑)。お孫さんとの掛け合いも息がぴったりでとても和やかな撮影現場でした。

二年前まで文字さんが農作業をしていた自宅の作業場。  
現在はご家族が経営するお店「H A S E B A R」(ハセバー)に!

こういう田舎で自由な時間が過ごせる場所を提供するだけでもいいかなって思ってるだよ。儲けじゃなくて癒しだね。お母さんや子供らの連れも寄ってくるし、みんなが寄ってくるればそんな結構なことではないだね。(笑)

「HASEBAR」へは集会所みたいな感覚で気軽に寄って欲しいです。お店を貸し切りすることもできますしプロジェクターも設置していますのでサークルや団体の会合などに使っていただけたらと思います。私にはお店の経験は全くなくて至らないことばかりですが、この場所を使わせてくれた母と裏で私たちが仕事をしやすい環境を作ってくれた主人には本当に感謝しています。これからも家族で支え合っただけで「お客さんが気軽に寄れる場所」にしていきますのでみなさん来てくださいね。



「HASEBAR」へは集会所みたいな感覚で気軽に寄って欲しいです。お店を貸し切りすることもできますしプロジェクターも設置していますのでサークルや団体の会合などに使っていただけたらと思います。私にはお店の経験は全くなくて至らないことばかりですが、この場所を使わせてくれた母と裏で私たちが仕事をしやすい環境を作ってくれた主人には本当に感謝しています。これからも家族で支え合っただけで「お客さんが気軽に寄れる場所」にしていきますのでみなさん来てくださいね。

お問い合わせ 090-7435-7796

イベント情報などは  
InstagramをCheck!



harumi\_0412

★HASEBAR

### 掛塚に活気を呼ぶお店が誕生 ↓↑

● 其の五 蕎麦湯  
蕎麦のゆで汁ではなく、蕎麦湯のために蕎麦粉を溶いて作っています。

● 其の四 蕎麦打ち  
全二十割で産地の異なる三種類の蕎麦を打ち分けられている店は全国でも珍しく、特に粗挽きの十割は手打ちしか出来ず、とても難しいので打っている人は極めて少ないと思います。



● 其の参 自家製製粉  
特注の石臼を使用して三種類の蕎麦の実をそれぞれ時間をかけて少しずつ丁寧に挽いています。少しでも新鮮なものを提供したいのであるべく作り置きをしないようにしています。

● 其の二 蕎麦の実  
北海道や福井をはじめ、全国各地の厳選した在来種を使用しています。(品種改良した在来種もとても美味しいものがあるので)

● 其の一 十割蕎麦  
十割にこだわるのは蕎麦粉だけの味や香りを知ってほしいからです。

「ヤルダ」では三種類の十割蕎麦にとことんこだわっています。

私は高校卒業してから二十二年間大阪で調理師として働いてきました。割烹や料亭では和食料理を、帰省して蕎麦屋をやるうと決めてから七年ほどは蕎麦屋で修行をしてきました。

蕎麦切り「ヤルダ」店主の山本です。地元の皆様には早速足をお運びいただきありがとうございます。

「ヤルダ」の蕎麦は三種類。食感や味、香りの違いをお楽しみください。

○ 絹挽き蕎麦  
殻をむいた実を細かく挽いた細い蕎麦で、いわゆる蕎麦といわれてみなさんが想像するものです。つるつとした喉ごしで上品な感じですよ。

○ 玄挽き蕎麦  
玄挽きは殻ごと挽いている黒い蕎麦で、野生味というか、クセがあるというか武骨な感じですよ。好きな人は逆に玄挽きしか食べないくらいですよ。

○ 粗挽き蕎麦(一日十食限定)  
粗挽きは殻をむいた実を荒く挽いた蕎麦で、「もちもち」していて三種の内では蕎麦の味と香りが一番分かります。まさに穀物という感じがします。

昨年末に浜松に帰省し古民家や蔵などの古い物件を探していた時に目に留まったのがこの「旧掛塚郵便局」。市役所へ問い合わせ、みんなと倶楽部から持ち主の長谷川さんへご縁を繋いでいただき歴史ある掛塚の町で念願の自分の店「蕎麦切りヤルダ」を開くことができました。これからは日々精進し、末永く地元の皆さんに愛される店を目指します。どうぞよろしくお願ひします。旧掛塚郵便局の局舎でのご案内をお待ちしています。



店主 山本孝太郎

【定休日】  
毎週火曜日・第三水曜日  
【営業時間】  
11時半〜14時 / 18時〜21時(金・土日のみ)

旧掛塚郵便局にて  
OPEN

## 蕎麦切り ヤルダ

蕎麦切り「ヤルダ」店主の山本です。地元の皆様には早速足をお運びいただきありがとうございます。

私は高校卒業してから二十二年間大阪で調理師として働いてきました。割烹や料亭では和食料理を、帰省して蕎麦屋をやるうと決めてから七年ほどは蕎麦屋で修行をしてきました。

蕎麦切り「ヤルダ」では三種類の十割蕎麦にとことんこだわっています。

● 其の参 自家製製粉  
特注の石臼を使用して三種類の蕎麦の実をそれぞれ時間をかけて少しずつ丁寧に挽いています。少しでも新鮮なものを提供したいのであるべく作り置きをしないようにしています。

● 其の二 蕎麦の実  
北海道や福井をはじめ、全国各地の厳選した在来種を使用しています。(品種改良した在来種もとても美味しいものがあるので)

● 其の一 十割蕎麦  
十割にこだわるのは蕎麦粉だけの味や香りを知ってほしいからです。

「ヤルダ」では三種類の十割蕎麦にとことんこだわっています。

私は高校卒業してから二十二年間大阪で調理師として働いてきました。割烹や料亭では和食料理を、帰省して蕎麦屋をやるうと決めてから七年ほどは蕎麦屋で修行をしてきました。

蕎麦切り「ヤルダ」店主の山本です。地元の皆様には早速足をお運びいただきありがとうございます。

## 小さな作品展

福長 昇

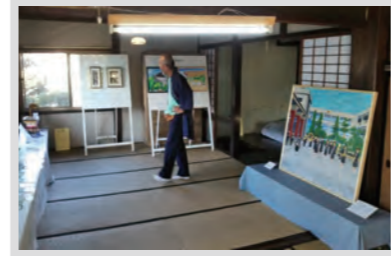
古い街並みと旧家を活用した地域の文化展が各地で開催されています。地域に伝承される行事や生活文化や創作活動を訪れた人々に紹介することのよきな催しが、この町のイメージを高めて行くものと思います。

私たちの掛塚でも掛塚祭に合わせた津倉邸公開日に、創作活動を紹介する初めての小さな作品展を開催しました。「夏休み子ども写生会・津倉邸を描こう」の展示会を企画していましたが、この展示会を拡大して、多彩なメンバーを誇る「みんなと倶楽部掛塚会員や賛助会員」及び賛助者の方々の作品も展示しようと出品を募りました。

小品ながら会員、賛助会員からは(掛軸の書・水彩画・水墨画・顔彩・油彩画・ミニチュアの掛塚屋台・クラフト工芸・物語にまつわる歌の作詞、作曲資料)の出品がありました。また、会員の紹介の賛助者からは、竜洋中学校校長先生の描かれた吹奏楽部の生徒達を主題にした50号のアクリル画「奏」及び茶道師匠の粘土人形「猫のお茶会」の特別出品をいただきました。津倉邸写生会の小学5年生の「夏をつくらうてい」は、大きな屋根と庭の緑の木々を描き、1年生の「ぶどうだな」は、庭のぶどうだなをみずみずしい色彩で描いた水彩画が並びました。

明治二十二年に建てられた重厚な津倉邸で作品展示となった部屋には、今日の文化の花が咲きました。津倉邸見学の多くの方々からも「作品展よかったよ」と、お言葉をいただきました。

今回の小さな作品展がさらに多種の作品展となるように成長できたらと思っています。



店主 はるちゃん



### 「掛塚まつり」とともに、津倉家見学会

齊藤朋之

10月15日(土)16日(日)は、貴船神社祭典「掛塚まつり」の開催日。祭り開催に併せ、私たち「みんなと倶楽部掛塚」が管理を任されている旧廻船問屋・津倉家の見学会を開催しました。

残念なことに、まだ新型コロナウイルス感染症が収束したわけではありませんが、「掛塚まつり」の屋台曳き回しは各町内だけ。津倉家は砂町にありますので、「寿ぐみ」の屋台も、津倉家の前の通りを行ったり来たり。16日には長い時間止められていたもので、津倉家の見学会に訪れた人たちも、華やかな屋台を間近に見る機会が得られ大喜びでした。

もちろん、県指定無形民俗文化財「掛塚祭屋台囃子(ばやし)」を聴くこともできましたし、2階からは千本格子越しに虎の絵の天幕を見下ろすことも。

華やかな囃子の音を聴きながらの見学会には、2日間で三百人以上の見学者が来場してくれました。

### 会員・賛助会員・ボランティア会員募集!

「みんなと倶楽部・掛塚」は、湊町掛塚の歴史を刻んだ貴重な文化財を守り、郷土の文化遺産として後生に引き継いでいくことができるよう、旧津倉邸の維持管理に協力しながら、掛塚地区が活気のあるまちになるための活動を展開していこうと考えています。私たちと一緒に活動していただける方を募集しています。

- 正会員** 運営・企画に携わっていただきます。年会費 3,000 円をお願いします。
- 賛助会員** 会を側面から支えて頂きます。会への行事も自由にご参加ください。1口 1,000 円の年会費となります。
- ボランティア会員** 会の事業・イベントに、いつでも気軽にご参加ください。会費はありません。小・中・高校生の方も気軽に参加してください。



振込先はこちら

静岡銀行 竜洋支店 普通預金  
口座番号 0418125  
名義: みんなと倶楽部掛塚 代表 池田藤平

ゆうちょ銀行 店番 238 普通預金  
口座番号 5027208  
名義: みんなと倶楽部・掛塚