

<p>「天の園」 打木村治作（偕成社文庫） 1972年芸術選奨文部大臣賞</p>	<p>ささら獅子</p>	<p>からこ 唐子神社 お諏訪さま</p>	<p>7月26日  東松山市</p>	<p>○鎮守の森ロング</p>	<p>⑤ 下唐子の獅子舞</p>
<p>ー</p>	<p>01・10・39・00 N 大正時代の唐子村が舞台の 児童文学「天の園」。 その中にも書かれている</p>	<p>01・10・05・00 N およそ350年の伝統を持つ この獅子舞は、戦時中、 一度途絶えた時期もありましたが、 戦後、人々の努力によって 復活しました。</p>	<p>01・09・50・00 N 獅子舞の出演者は、 すべて小学生です。</p> <p>01・09・33・00 N この夏まつりは、お諏訪さまと 呼ばれ、獅子舞が奉納されます。</p>	<p>01・09・24・15 N 7月、東松山市の唐子神社<small>からこ</small>では 夏まつりが開かれました。</p>	

村の鎮守お諏訪さまの祭り。  
かつて村の人たちにとっては  
大切なコミュニケーションの場と  
なっていたのです。

○都幾川の夕景



0 1・1 1・0 3・0 0

N 獅子舞の奉納が終わると、  
夏の夕暮れが訪れます。

0 1・1 1・1 5・1 5

N 10月の秋まつりに、  
子どもたちはもう一度舞います。

⑥ 富の川越イモ・収穫

<div data-bbox="235 296 560 593" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;">ベニアズマ</div> <div data-bbox="577 276 618 469" style="text-align: center;">○収穫アップ</div> <div data-bbox="676 311 1023 608" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;">ベニアズマの収穫</div> <div data-bbox="1055 276 1097 536" style="text-align: center;">○ベニアズマ収穫</div>	<div data-bbox="1321 300 1742 596" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;">9月  けやき並木通り（いも街道）</div> <div data-bbox="1832 276 1874 469" style="text-align: center;">○けやき並木</div>
<div data-bbox="624 671 806 1187" style="text-align: center;"> <p>0 1・1 2・1 6・0 0</p> <p>N 甘みの強いベニアズマは、 焼いても、蒸してもおいしく とても人気がある品種です。</p> </div> <div data-bbox="913 671 1095 1056" style="text-align: center;"> <p>0 1・1 1・4 4・0 0</p> <p>N 伊東さんの畑でも、 ベニアズマの収穫が 始まっています。</p> </div>	<div data-bbox="1592 671 1724 1262" style="text-align: center;"> <p>0 1・1 1・2 9・1 5</p> <p>N 9月、けやき並木は サツマイモの収穫で活気づきます。</p> </div>

○軽トラのバック

01・12・25・00

N 伊東さんが1年間に収穫するサツマイモの量は、およそ40トン。

○軽トラから下ろす

上富全体では、およそ600トンにのぼります。

01・12・40・00

栽培の中心は

ベニアズマとベニアカですが、甘くしつとりして焼き芋向きのシルクスweetやベニハルカ、昔なつかしい干しイモ向きのタイハクなども作っています。

○出荷準備ロング

01・12・57・00

N 収穫後は、休む間もなく出荷の用意です。

○そのアップ

01・13・05・00

N サツマイモのシリとカシラを切って、箱詰めに備えます。伊東さんたち上富の農家では、およそ30年前から直売も始めるようになりました。

○箱詰めする奥さん

01・13・24・15

N 箱詰めを手伝っているのは

伊東久子さん

ナレーター  
長谷川博己

○いも掘りまつりの畑

夏の盛りの草むしり 真冬の落ち  
葉はき 外では大地との闘い  
家に帰って来るとほっとする  
当時は薪でお風呂焚いていた  
子供をおんぶして薪を運んだ

○箱詰めアップ

奥さんの久子<sup>ひさこ</sup>さんです。

01・13・32・00

N 熊本県出身の久子さんは

ここへ嫁いでくるまで

農業の経験はありませんでした。

結婚当初の思い出は

どのようなものだったので  
しょうか。

奥さんの話

「夏の盛りの草むしりとか、真冬の  
落ち葉掃きですね。とにかく外で大地  
との闘いですよ。家に帰って来ると  
ほっとするということ。当時はまだ  
薪でお風呂を焚いていたので、子ども  
をおんぶして薪を運んだりとか、そう  
いうことを経験してきましたから」

01・14・15・00

N この時期、伊東さんたち

川越イモ振興会のメンバーは

むらづくりのイベントにも参加、

忙しい日々を送ります。

その一つが、上富で毎年開かれて  
いる「世界一のいも掘りまつり」

○開会式の挨拶

10月3日

世界一のいも掘りまつり

です。

伊東さんの挨拶

「最近メディアの関係の人あるいは訪れる人がいも街道と呼ぶようになって看板までいも街道に改められました。今年は夏が非常に暑かったのでイモが大変おいしいです。今日、そのおいしいイモをたくさん掘って、楽しいいも掘り大会にしてください」

○いも掘りの会場

01・14・53・00

N 畝の長さ440メートル。

その長さから、

「世界一のいも掘りまつり」と命名されたこのイベントは2010年から始まりました。

○いもを掘る人

01・15・08・00

N この日も、秋の休日を楽しむ家族連れで賑わいました。

○家族連れインタビュー

家族連れの話

「とれましたか？」

「はい、とれました」

「どちらからですか」

「富士見市からです」

「毎年来ているんですか」

「はい、毎年参加しています」

○参加者たちロング

○さつまだんごを  
食べる子どもたち

01・15・29・00  
N 年々、参加者は増え、  
この日、集まったのは  
およそ600人でした。

さつまだんご

01・15・38・00  
N いも掘りの後、会場の一画で、  
珍しい食べ物が  
振る舞われました。

01・15・48・00  
N 子どもたちがおいしそうに  
食べているのは、  
さつまだんごです。

「天の園」  
打木村治作（偕成社文庫）

01・16・01・00  
N 埼玉が舞台の児童文学  
「天の園」にも、  
主人公の少年が学校帰りに食べる  
おやつとして、  
「真っ黒でちよっぴり甘い」と  
書かれています。

○農家の主婦  
インタビュー

01・16・15・00  
N 砂糖を使わず素材を生かした  
サツマイモそのものの素朴な  
ふるさとの味です。

農家の主婦の話

「おいもをスライスして干して、それを  
石臼で粉にして保存するんです。  
そして、食べたい時に、子どもの  
おやつにお水で練って蒸してたべるん

イモをスライスして干し 石臼で  
粉にして保存する 子供のおやつに  
水で練って蒸して食べる  
生のいもを小さく切って中に入れ  
て食べさせてもらった

○竹藪と屋台

11月1日  
上富まつり

です。なかには、生のおいもを小さく  
して中に入れて食べさせてもらったと  
いうお年寄りもいます」

01・16・45・00

N 11月1日、2年に1度、  
収穫の秋を祝う上富まつりが  
開かれました。

○屋台と子どもたち

01・17・02・00  
N 川越藩主だった柳沢吉保をはじめ、  
ここを開拓した先人たちに感謝する  
お祭りです。

○祝儀を渡す

○お囃子と屋台  
フォローパーン

01・17・28・00  
N このお祭りにも、  
川越いも振興会が協力。  
地域の活性化に一役買って  
います。

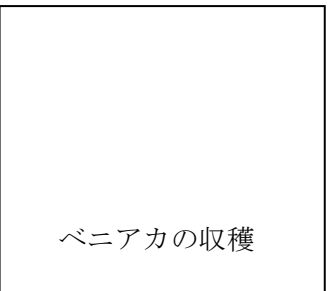
○農林水産祭授与式

11月23日  
平成27年度 農林水産祭

01・17・43・00  
N 平成27年度の農林水産祭では、  
三芳町川越いも振興会が  
むらづくり部門で最高の天皇杯に  
選ばれました。

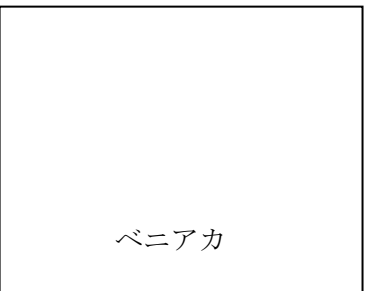


○ベニアカの収穫ロング



○収穫アップ

○ベニアカのアップ



○収穫風景

○穴蔵へ下ろす

○下で受け取る

01・18・05・00

N 収穫時期が最も遅いのは、埼玉生まれの品種ベニアカです。栽培が始まって100年以上の歴史を持っています。かつては川越いもの代名詞だった金時イモとして知られていました。

01・18・30・00

N しかし、新しい品種の登場と共に栽培に時間と手間がかかるベニアカの生産量は激減。今は幻のイモと言われるようになりました。その伝統的な品種を守るため、伊東さんたちは作り続けています。

01・18・58・00

N サツマイモ・シーズン最後の仕事は種イモの保存です。

01・19・12・00

11月  
「さつま掘り正月」

○うどんを切るアップ

01・20・09・00

N ここでは、昔から、

サツマイモを掘り終えると、  
「さつま掘り正月」と呼び、  
お互いの労をねぎらいました。

⑦ うどんと天ぷら

○収穫風景

休眠状態に保存する  
3m下がると地温が15~16℃で  
一定 貯蔵庫に適し昔から穴蔵  
を使っている

○穴蔵での作業

01・19・50・00

N 伊東さんたちの農作業は

11月中旬まで続きます。  
そのあと、一足早いお正月、  
「さつま掘り正月」を迎えます。

N 種イモを地下の穴蔵あなぐらと呼ばれる

天然の常温倉庫に下ろして貯えます。

伊東さんの話

「まあ、いわゆる休眠状態に保存すると  
いうのが、ひとつの昔からの生活の知恵  
で、地温が約3メートルぐらい下がると  
15度から16度で年間一定しているん  
ですね。そのため、貯蔵庫として適温を  
保っているという事で、この辺では、  
昔から穴蔵を使っています」

<p>⑧ 埼玉の伝統野菜・クワイ</p>	<p>○うどんを食べる主婦たち</p> <p>○ベニアカを切るアップ</p> <p>○その天ぷらアップ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 150px; text-align: center;"> <p>ベニアカの天ぷら</p> </div> <p>○天ぷらを食べる子ども</p>	<p>○うどんを食べる主婦</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 180px;"> <p>昔はさつまとさつまの畝の間に小麦を植えていた ともかく人が来る時は最後はうどんです</p> </div>
	<p>01・21・29・00</p> <p>N 栗のようにほくほくした食感。秋に家族で楽しむ味覚です。</p> <p>01・21・03・00</p> <p>N そして、もう一つ、この時期によく食べる味覚があります。それは、ベニアカの天ぷらです。他のイモに比べて火の通りが早いベニアカは、部厚く切って天ぷらとして食べるのが、一番おいしいそうです。</p> <p>01・20・43・00</p> <p>N この土地に残るうどん文化。農家の主婦たちが今に伝えていきます。</p> <p>主婦の話 「さつまとさつまの畝の間に小麦を植えたんです。何かともかく人が来る時は最後はうどんです」</p>	<p>01・20・21・00</p> <p>そんな時、よく食べたのがうどんでした。 どうしてうどんだったのでしょうか。</p>

○クワイの収穫ロング

12月

越谷市

くわい  
慈姑の収穫

01・21・41・00  
N 12月、埼玉県東部の越谷では、

お正月用の野菜、クワイの  
収穫に追われていました。

01・21・55・00

N クワイは、江戸時代から続く

越谷の特産物ですが、  
栽培する農家は  
次第に少なくなって来ています。

○話す井出さん

井出美三男さん

10軒以上の農家が  
作っていたが 今は  
3軒ぐらいしかない  
若い担い手がいなくて  
困っている。

井出さんの話  
「もう、田んぼ7枚、8枚、ざらでした  
よね。この辺でも農家が大体10軒以上  
作ってたんじゃないかな。今は、もう3  
軒ぐらいしかなくなっちゃって。若い人  
が担い手がなかなかいなくて困ってますよ」

01・22・28・00

N 越谷の伝統野菜クワイ。

井出さんたちは、  
その伝統を守るため、

○クワイの選別  
○おせち料理とクワイ

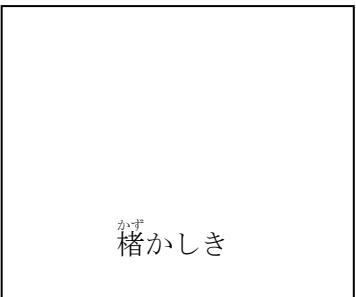
おせち料理

<p>和紙の里</p>	<p>○和紙の里</p> <p>1月</p> <p>東秩父村</p>	<p>○朝日と山里</p>	<p>⑨ 埼玉の伝統工芸・細川紙</p> <p>慈姑の煮物</p>
<p>13</p> <p>2014年、細川紙は</p>	<p>01・23・07・00</p> <p>N ここは、細川紙<small>ほそかわし</small>と呼ばれる 手すき和紙の産地です。</p>	<p>01・22・56・00</p> <p>N 年が明けると、 埼玉県西部の東秩父村では 和紙の原料であるコウゾの皮むきが 始まります。</p>	<p>作り続けています。 クワイは、大きな芽をつけた 「めでたい野菜」として、 昔からおせち料理になくは ならないものでした。 ちよっとほろ苦く、ほくほくした 食感が特徴です。</p>

ユネスコの無形文化遺産に  
登録されました。

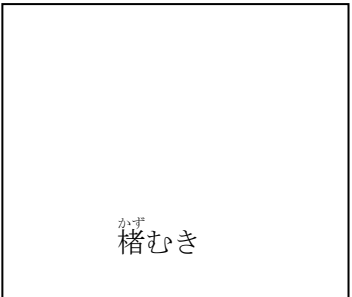
○楮かしき

まず、収穫したコウゾを切りそろえて  
大きな釜で蒸し、  
皮をむき取りやすくします。  
地元ではコウゾのことをカズと  
呼んでいます。



○楮むき

0 1・2 3・3 2・0 0  
N そして、蒸したコウゾが、  
まだ、熱いうちに、  
手際よく皮をむき取って行きます。



○皮の乾燥

0 1・2 3・4 8・0 0  
N 次に、むいたコウゾの皮を  
天日で乾燥して保存します。  
その後、黒い皮を削り落して  
白くします。  
さらに煮て柔らかくしてから  
細かく碎きます。  
いくつもの手間をかけて

○紙すき俯瞰

紙漉き

和紙の原料を作ります。

01・24・13・00

N ここでは、

およそ1300年前から

紙が漉かれていたと伝えられています。

○紙すき手元

01・24・30・00

N 特に、江戸時代、商いの帳簿用に

使った丈夫な和紙を

細川紙と呼んでいました。

細川紙技術者協会会長  
鷹野禎三さん

○作業中の鷹野さん

鷹野さんの話

「1200年前に正倉院の古文書に、  
ここから紙を納めたという記録が残って  
いるんだそうです。すると1200年前  
に納めているってことは1200何年か  
前だから1300年ぐらい前だろうって  
言われているんです。一番古い書類はそ  
のくらいなんです。最も栄えたのは江戸  
時代なんです。紙の需要が一気にふえた  
んで、ここは江戸に近かったんで」

正倉院の古文書に 1200年前  
にここから紙を納めたという記録  
が残っている その前だから13  
00年ぐらい前だろうと言われて  
いる 最も栄えたのは江戸時代  
紙の需要が一気に増えたから

○紙をすく手元

01・25・16・00

N 伝統ある細川紙の保存に

力を尽くしている鷹野さん。

細川紙は、

○話す鷹野さん

あとで柿渋を塗って彫刻刀で彫って  
いく  
繊維を細かく砕いて凸凹があると  
困るから平らな紙に

主に襖や掛け軸など文化財の補修用に  
使われています。  
鷹野さんにしか作ることができない  
特別なものとして江戸小紋の型紙が  
あります。

鷹野さんの話

「結局、あれは、後で柿渋を塗って彫刻刀  
で彫って行くわけだね。紙が洋紙ぐらい  
和紙だか洋紙だか見た目には分からないぐ  
らい繊維を細かく砕くんですよ。それで真  
っ平らな紙にしないと、凸凹あると困るわ  
けですよね」

○型紙の彫刻

江戸小紋型彫刻  
武田忠高さん

01・25・58・00

N 鷹野さんの漉いた和紙は  
いったん伊勢に送られ、  
柿渋かきしぼを塗った伊勢型紙として  
戻って来ます。

○彫刻手元

伊勢型紙

01・26・08・00

N その型紙に江戸小紋の  
細かい図柄を正確に彫るのが  
武田さんの仕事です。



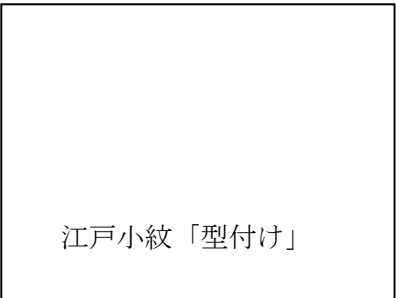
○仕事中の武田さん

少しの狂いも許されません。

天気によって 紙だから伸び縮みがあるのが普通だが  
この紙にない 昔の紙は天気が良くなると突っ張ってそれが狂いの元になった

武田さんの話  
「天気によって、やっぱり、紙ですから伸び縮みあるんですけども、それがもうこの紙には癖がないんですね。昔のやつは天気が良くなってくると突っ張ってくるといふ感じだったんですけども、それが狂いの元になったんですけども、それがなくなっただけです」

○型付けロング



江戸小紋「型付け」

○型付けアップ

○話す小宮さん

01・26・41・00  
N 武田さんが彫った型紙を  
使って江戸小紋の生地を  
染めているのが小宮染色工場です。  
4代続く江戸小紋の老舗です。  
この型紙は、理想の紙を追求する  
小宮さんたち職人の情熱と  
細川紙が出会って  
初めて生まれたものです。

江戸小紋染色  
小宮康正さん

道具だとか素材によって  
他人より半歩良い物が出来る  
だから型紙の重要性は高い  
良い紙があれば良い型紙が  
彫れる 紙は染めにとって  
重要なもの

小宮さんの話

「人の力というのは似たり寄ったりなんです。すね。ですので、要するにそういう道具だとか、素材によって、他よりも半歩良い物が出来るわけですよ。その中で型紙というのは非常に重要性の高いものです。ですから紙の良い物があればいい型紙が彫れるんです。そのくらい、紙というものは染めに対して重要なものなんです。」