

せいきょう子ども新聞

にじのはし



〒630-8503 奈良市恋の窪一丁目2番2号

☎0742-34-5158

発行責任者 中野 素子 印刷 株式会社 シーズクリエイト

茶釜の里 高山を訪ねました

日本の伝統工芸である茶釜について、「竹づくりの里」生駒市高山町にある、高山竹林園に取材に行きました。



お菓子でも見かける抹茶味。抹茶とは日本の伝統文化「茶道」で飲むお茶のことです。そのお茶を点てる時に使うのが茶釜といわれる道具です。

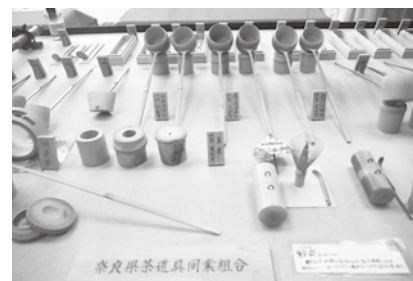
「竹づくりの里」高山にはどんな歴史があるの？

室町時代中期、高山は「鷹山村」として、鷹山氏が支配していた村でした。そこには高山城がありました。その高山城主・頼宗の次男の宗砌という人の親友で「わび茶」を最初に始めた、村田珠光がお茶をまぜる道具の制作を宗砌にお願いして、作ったのが「高山茶釜」の始まりと伝えられています。その後、後土御門天皇が、宗砌が作った茶釜を鑑賞され感動し、「この茶釜は「高穂」という名前をつけてもらいました。以後、「二子相伝」の技として受け継がれてきた茶釜づくりで高山は全国で他にはない茶釜の産地として有名になっていきました。

高山の竹は何が作られる？

高山では、「茶釜・茶しゃく・ひしゃく・花器・霽・あみ針」など、竹を使用して、昔から伝わり続けてきた道具を作っています。ほとん

どを手作業で行います。全国で売られている茶釜の約90%を高山で作っています。



道具の制作には、それぞれ作るものにあつた種類の竹を使います。茶釜に使う竹は、淡竹、黒竹、煤竹などの種類が



あります。あみ針は、孟宗竹という種類の竹を使います。プラスチックなどよりも、しなりやすべりが良く、使えば使うほどその人の手になじみ、使いやすくなります。また、茶しゃくは、節の数などで名前が決まり、虫くいや割れているのがあつても、それは「味」といって、そのまま世界に「一つだけの茶



しゃくになった物もありました。そして「竹の生態園」という竹林で、これらの茶道具の材料になる竹を見学しました。竹はまっすぐに生えていて、ほとんどが細いです。太いものは、生えてきてから年月がたつています。いろんな種類の竹があつて、笹も生えています。変な形の形をしているものもあつて、さわつてみると「ポコポコ」していて、気持ちよかつたで

す。竹といえは緑色だけのイメージでしたが、たくさん種類があつてもびっくりしました。

茶釜の作り方

茶釜は、竹を割つたり割つたりしてできます。まず、竹の油をぬぎます。そうすることです。長く持つようになります。次に油をぬいた竹を2月〜3月頃に「寒干し」といって寒さにさ



2月〜3月しか見られない竹の「寒干し」。取材の時に見る事ができました！

2面111〜117

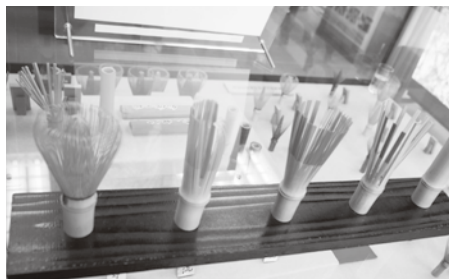


に割ります。その後、皮と身の所を分けて、身の部分は手でばりばりと取ります。この時、やわらかい身は簡単に取れてしましますが、しなやかで弾力のある皮はきれいに



らす作業をします。この「寒干し」という竹を乾かす作業をすることで、竹の水分がぬげ、ツヤがでてきれいな竹になります。その後、「片木」という作業で、10cmぐらいの竹を、まず小刀で16本

1面のつじき



に残ります。そして、「小割」という作業で、16分の1本をさらに10本に割り、合計160本にします。この時点ですべてに手ざわりはふわふわ・さらさらしています。その竹を湯につけ、ふやかしてから「味けずり」ということをします。茶室の穂先に向けてうすくなく、この作業が一番難しく、「味けずり」の仕上げによつて点てた抹茶の味が変わるといいます。

となので、職人さんの技が光る所です。このけずり方は、茶室の形(流派)により違います。次に湯でふやかした茶室の先を、小刀を使って



角を取ります。これを「面取り」といいます。これは抹茶がからまないようにするものです。次の「上編・下編」という仕事はとも大変で0.3cm何mmかの太い・細いの違いを見分け、太いのを外、細いものの中に入れて絹の糸で編んでいきます。すると、外側と中側が分かれた、茶室らしい形になります。最後に真ん中の太い穂先をそろえて完成です。一から十まで全部手作業なので、すごいなと思いました。

抹茶ってどんな味?

高山竹林園の庭園内にある茶室も見学しました。「竹生庵」とよばれるこの茶室には、小さい入り口がありました。なぜ小さいかというと、昔、侍が刀を持って入れないように小さい入り口にしたそうです。中には茶室と和室の2部屋があり、天井にも竹の細工が



貼られていました。実際に、高山で作られた茶室を使って、茶道の体験をしました。抹茶の作り方は、お茶の粉が入ったお茶わんの中に4



分の1くらいのお湯を入れます。そして、茶室で数字の「1」を書くように縦に混ぜます。抹茶に泡がたったら「1」の字



を書かのように混ぜて完成です。そして、お茶わんを持ち上げて、何も絵が書いていない所が自分の方に向くように2回まわします。そして飲みます。抹茶は少し苦いけどおいしくて大人の味でした。



君名「クワ」

田染 こんいやく

おごきんぷす

型ぬきりんぱい

〈材料〉
りんご、塩、好きな小さなめのぬき型

〈作り方〉
①りんごを5mmほどの輪切りにする。
②水に塩を適量入れ、輪切りのりんごをさらす。
③水から上げ、ぬき型でりんごの芯をぬいででき上がり。

おごきんぷすの作り方

①サラダ菜を洗う。
②とぎたまごに塩をふってかきまぜる。
③フライパンにサラダ油をひいて、たまごを入れていためる。(スクランブルエッグにする)

田染 こんいやく

〈材料〉
こんいやく(みそ、すりおろししょうが、しょうゆなど)
※()は味付け

〈作り方〉
①こんいやくをたんぱく切りにして10分程ゆがく。
②水をきって皿にのせる。
③みそやしょうがじょうゆをつけて食べる。

おごきんぷす

④太いお魚ソーセージを切り、少しこげめがつくまでやく。
⑤皿の上からラップをして、やきのりをのせる。
⑥ごはんを少しのせる。
⑦ごはんの上にサラダ菜をのせて、やいた太いお魚ソーセージものをのせる。
⑧スクランブルエッグをのせて、その上に、またごはんをのせる。



ら半分に切つてでき上がり。

んをのせる。
⑨ラップごと角を4つあわせてたたむ。
⑩少しおいて、なじませて、ラップの上から半分切つてでき上がり。

知らなかった! こんにやくの正体

しょうたい



ならコープと古くからつながりのある(株)若草食品。こんにやくについていろいろ教えてもらいました。



日本人が昔から食べてきた伝統食こんにやく。ふしぎな食感のこんにやくは一体どうやって作られているのでしょうか? 私たちも実際に作ってみました。

こんにやくは何でできてくる?

こんにやくへの原料は、こんにやく芋です。こんにやく芋の約90%は、群馬県が産地です。こんにやく芋の原産地は、東南アジアや熱帯地域あたりといわれ、仏教が日本に伝わった頃にやってきました。こんにやく芋は、原料として使えるようになると、3年という長い時間がかります。種芋を春に植えてから秋に掘

こんにやくってどんな作りなの?

原料のこんにやく芋は、包丁が入らないうちにかたいため、やわらかくするために蒸し、手作業で芽や石などを取り除いていきます。そして、



て、余分な物を取り除いたこんにやく芋は機械ですりつぶします。この時、皮は取り除きません。こんにやくに入っている黒いつぶつぶは、この時すりつぶされた皮で



こんにやく芋は大きくて重かった!

りおこし、霜でいたまないうちの冬の間は保存庫で保存します。そして、そのこんにやく芋をまた春に植えるというのを3年繰り返します。そして、3年目に収穫されたこんにやく芋は、瞬間冷凍庫で冷凍された秋まで



す。そして色ムラがないように海草粉末を入れ混ぜたら凝固剤を入れま

カットして個包装して完成です。糸こんにやくは、シャワーのような機械で糸こんにやくの形にして、ゆでて「ロサイ」にカットし、個包装して完成です。生芋100%のこんにやくは、とても手間をかけて作られています。実際に、私たちもこんにやく作りを体験しました。まず、こんにやく芋を水洗いします。次に、こんにやく芋をだいたい30分くらいゆでます。次に、こんにやく芋を適当

に、水酸化カルシウム水溶液を加えて、素早く混ぜます。最後に適当な大きさに切り分け、沸とうしたお湯で約30分ゆでて、完成です。保存する時は、鍋のお湯を捨てな



いので保存水とします。約10日間保存できます。



ているそうです。他に、ところどころも作っています。榎原工場では組合員の声で生まれた「ねじり糸こんにやく」を主に作っています。若草食品の「生いも板こんにやく」のこだわりは、昔ながらの作り方ということと、生芋100%だそうです。他には、安心安全というこ

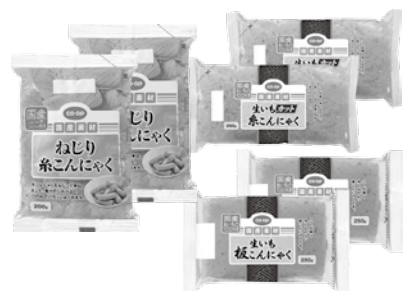
コープのねじり糸こんにやくはどうやって生まれたの?

コープの「ねじり糸こんにやく」は組合員の声で生まれました。商品の特徴は口の中でパリりとほぐれる食感や、糸



こんにやくをねじって結束しているのが味がいみやすいことなどです。開発のきっかけは今から約30年前に、ならコープの組合員が工場の見学に来て、糸こんにやくをま

な板の上で束ね、「こんにやく」



とで、すべてのこんにやくの原料を国産にこだわっているそうです。

(株)若草食品ってどんな会社?

若草食品は昭和20年に「上杉商店」として榎原市で創業し、現在は



は昭和60年に完成し、コープの板こんにやくや糸こんにやくを現在作っ

て、余分な物を取り除いたこんにやく芋は機械ですりつぶします。この時、皮は取り除きません。こんにやくに入っている黒いつぶつぶは、この時すりつぶされた皮で



子ども記者募集

なかなか普段は行けない場所に
行けたり楽しくクッキングもします!
ぜひ応募してネ(参加費無料です)



6308503

市民生活協同組合ならコープ

広報部
子ども記者募集係 行



「奈良の鹿愛護会」取材時のようす



1年に3回発行するせいきょう子ども新聞「にじのはし」で活動する子ども記者を募集します。1回の発行のために、休日に2回ほど集まります。子どもたちが特集を決め、取材をしたり記事を書いたりします。小学校3年生以上から中学校3年生まで、いろんな事に興味を持ち、文章を書くのが好きな子どもを待っています。希望者は自分で右記へはがきで申し込んでください【名前(ふりがな)、学年、性別、住所、電話番号(つながりやすい番号)、組合員番号を記入して、記者希望と書いてネ!】。*応募された方には後日、電話いたします。

第115回 クロスワードパズル

答え A B C D E F G

☆枠の中に文字を入れて
パズルを完成しよう。

ヒント

今年から小学校で教育必修化!

- ①肉・野菜などをホワイトソースであえてお皿に入れ、オープンで焼いた料理。マカロニ_____。エビ_____。
- ④旅先で泊まる場所。
- ⑥「明るい」の反対は?〇〇い。
- ⑦何かを動かそうとするはたらき。_____持ち。_____コブ。
- ⑨すべり台やブランコ、ベンチのある広い庭のようなところ。
- ⑪果汁などをゼラチンで固めたお菓子。
- ⑬人びと。国_____。住_____。衆_____。族_____。
- ⑮道路・水路沿いなどで見かける、枝の先が垂れ下がった木。
- ⑰時計で確認できます。
- ⑲アラジンと魔法の〇〇〇。
- ⑳世界地図で横の線であらわす位置。⇨ 経度
- ㉑アルファベット「Y」の読み方。
- ㉒テレビやエアコンを離れたところから操作できます。

- ②安らかなこと。また、簡単なこと。⇨ 苦
- ③鱈の卵を塩漬けにした食品。_____パスタ。焼き_____。
- ④お湯を沸かすときに使います。
- ⑤●●に共通する文字は?●●焼き。●●猫。●●ゴン。
- ⑦変化・交代すること。イメージ_____。モデル_____。
- ⑧話で、光る竹からでてきた〇〇〇姫。
- ⑩地表の約70%を占める。「_____は広いな大きいな!」
- ⑫新人の職人などが仕事をしっかり覚えるまでの期間の呼ばれ方。
- ⑭イギリスの首都。
- ⑯シルバー。金・_____・銅。
- ⑰この虫のまゆから絹糸がとれます。
- ⑱●●に共通する文字は?
●●ンター。●●ペイドカード。ア●●。



①	②	③		④	⑤
	⑥			⑦	
⑧		⑨	⑩		
					⑭
⑪	⑫		⑬		
⑮		⑯		⑰	⑱
⑳			㉑		

4コマまんが大募集!

とうこう 投稿4コマ

ペンネーム : アッカー

1 今日ハワイでバカンス

2

3

4

ちくぜんに! できたよー

ハワイは暑いぞ! コンテアツク! 芋のアク!

こんばんは! お金持ち

図書カード(500円)があたるよ! どんどん応募してね!

クロスワード当選者

前回の答えは「シチフクジン」でした。応募数103通のうち次の10人の方が抽選の結果当選しました。

- 松本 奈々 (桜井市)
- 濱田 遥 (大和郡山市)
- 竹内 直子 (大和郡山市)
- 谷口 花凛 (天理市)
- 吉村 弥彦 (奈良市)
- 伊藤 帆生 (奈良市)
- 飯田 ひなた (橿原市)
- 奥村 菜月実 (天理市)
- 石川 篤希 (三郷町)
- 坂本 帆風 (王寺町)

クロスワードパズルに応募される方は、はがきに答え、住所、氏名、年齢、電話番号、組合員番号、感想を必ず書いて

〒630-8503
ならコープ 広報部
子ども新聞「にじのはし」係まで
2020年6月30日
(当日消印有効)

編集後記

お茶は苦かったけど、ちよっと大人になった気分になりました。 新崎 日和

こんにやく芋の中は、白かったです。素手で中身をさわるとすごくかゆくならないで、こわかったです。でも、こんにやくを食べておいしかったです。 松澤 なな

竹というとみどりというイメージだったけど、たくさん種類を知り、びっくりした。 村上 あかり

こんにやく芋を今日初めて見ました。重くてかたくて「これがこんにやくになるのか」とおどろきました。 別所 愛彩

お茶点では、やったことがあって早くできたと思った。 角桶 瑠泉

こんにやく芋を初めて見て、かたこんにやく芋とすこしやわらかい芋もあって、こんにやく芋から、こんにやくになるんだなと思いました。 桑原 るり

今日はすごく茶釜について学んできたので、学校の友達や家族にたくさん話をしたいです。お茶は、苦みがあったけど、お菓子といっしょに食べたから、おいしく感じました。 川村 奈桜子

とても手間ひまかけて作られていて、こんにやくを作っている人は大変だすごいと思いました。 新崎 明莉

いろいろな竹の種類を知れてよかったです。 西村 敏

こんにやく芋のほとんどが群馬県で作られていると初めて知りました。 佐藤 豪

今までこんにやくがきらいだったけど、こんにやくの事を知れたから、ちよっと、好きになりました。 武井 仁季菜

茶釜を作るのにもまず干すところからたくさん工程があることを初めて知って、茶釜を作るのはすごく大変な作業だと思いました。 若山 日咲

こんにやく芋を作る時の完成前のこんにやく芋は色も感しよくも完成後とちがって黒っぽく、ドロドロしていておどろきました。 松澤 さくら