

はんがら

- P2 P3 日高市のお祭り「統一祭り実現へ」
P4 P5 山を嗜む「東吾野の林業における女性の活躍」
P6 JCI飯能お蚕はじめました「繭玉出来ました」
P7 飲食店歴史探訪「老舗割烹料理店編」
P8 JCページ

第182号

「饅頭に入れる“あんこ玉”を計る女性たち」

2022年4月 写真提供：和田芽衣

日高市のお祭り！

今回はお隣、日高市のお祭りに注目してみました。

飯能市にお住まいの方は『お祭り』と言うと、活気で溢れかえる十一月の「飯能まつり」をイメージされる方が多いのではないのでしょうか？

実は日高市にもお祭りがあり六つの囃子保存会が活動をされています。

ですが、飯能市のような統一祭りがなく、各町内の神社の祭礼、市民祭への参加、施設への慰問など発表の場が限られています。

取材にご協力いただいたのは飯能青年会議所のOBでもあり日高市上鹿山囃子連の加藤聡さん、日高市原宿はやし連会長の甘蔗裕貴さんです。

日高市のお祭りとは？

加藤

日高市のお祭りは川越や所沢、飯能と伝承された地域が違うこともあり演奏されるお囃子の流派も王蔵流、小田原囃子若狭流、高萩はやしと町内によって違う演奏をするのが特徴です。山



高麗川の四ツ車南高麗型山車 (昭和30年に青梅市北小曾木より譲渡)



上鹿山の四ツ車屋台型山車



高萩の四ツ車屋台型山車



武蔵台の屋台型山車



原宿の底抜け風屋台型山車

ただこの辺り西部地区のお祭りなので、お面や踊りなどは飯能まつりに出ているものとはほぼ同じです。

甘蔗

もともと日高市には飯能市のような宿場街や商店街がなく、高麗、高麗川、高萩と三つの村が一つになった場所なので、分断的で中心となる場所がありません。そのため全六町内の統一祭りがなく、お囃子をやっている私達からしても日高市はまだまだお祭りの文化が浅いイメージがあります。

加藤

確かに、日高市にはお囃子のイメージはあまりないかもしれないですね。野々宮や高麗神社の獅子舞の方が有名かもしれません。

飯能の囃子連との繋がり？

甘蔗

原宿のお囃子は全て飯能の前田囃子保存会さんから伝承させていただきました。平成九年に原宿はやし連にお囃子を教えに来てくれたのがキッカケです。

六町内のうち、四町内が合同でお囃子を披露しました。その時に日高市も飯能まつりのような統一祭りをやろうと声をかけ、行政と話し合い、市長にも会いに行き気持ちを伝えました。そして令和に変わった日、高麗川駅前で日高市内全六町内の囃子連が集まり、居囃子を披露する事ができました。山車は揃いませんでしたが当時「はんなーら」で書いたことが実現した瞬間でした。そして十二月に連合会が発足しました。



高麗川駅前での全6町内合同での居囃子を披露

甘蔗

連合会は発足したけれど、コロナの影響でまだ成果があげられていないので、まず一つ形にして一町内だと大変なことが連合会だとこんなに大きなことができるんだ、注目を浴びることができるといふメリットを早く感じてもらえれば、みんなのモチベーションももっと上がり、市民への認知力も上がると今後の可能性に期待しています。

統一祭りの実現と地域の未来について

加藤

良い意味で近くに飯能まつりと言う大きな目標がある。郷土芸能はしっかり次の世代に残していかなければならない。統一祭りが開催されることによって、より多くの人に日高市のお祭りを認知してもらい、お祭りを通じて地域コミュニティが発展していけば郷土愛が育まれる。お祭りの発展はまちの発展だと思います。お祭りでは一つになる。まだまだ発展の途中段階ですね。

甘蔗 囃子連の組織の大きさ、金銭状況や温度差なども違うので、まずは皆が同じ方向を向くことが大変でした。連合会なので六町内の囃子連が平等であることが大事で、純粹に日高市内でお囃子をやっているという共通認識のもとスタートするのだから、上の組織でなく横並びの位置付けで各囃子連の課題を解決できるようなツールになれば良いと思っています。



連合会として今後の目標は？

加藤

まずは飯能まつりのような日高市全体の統一祭りを必ず開催すること。また、お囃子の土台を積み上げ、発表会や交流会、市のイベントなどにも積極的に参加し日高市のお祭りの認知度もあげていきたいです。



連合会発足前、準備実行委員会として飯能まつりでもお囃子を披露



インタビューに体現しながら答えてくれる加藤さんと微笑む甘蔗さん。

山を嗜む

たしな

第二回 東吾野の林業における女性の活躍

桜が終わりを迎えた年度末のこと、東吾野女性林研ときめ木（以下、ときめ木）の皆さんがレストランたいら栗園のスタッフへ、蒸し饅頭の作り方を教えていました。「私たち最初は素人だったのよ」と言いながら指導して下さったのは栗原慶子さん。彼女は平成から現在に至るまで30年以上、東吾野にて林業の新たな魅力を発信しているときめ木の会長です。林業における女性の地位向上、男女共同参画の推進のパイオニアであり、こうした功績が評価され、2013年に農林水産祭林産部門で天皇杯を、そして2021年に第14回※本多静六賞を受賞されています。なんと、どちらの賞も女性では初の受賞です。小豆を茹でながら、これまでの活動についてお話を伺いました。

昭和後期―林業は専業から兼業に、そして女性が家から外へ

飯能市東吾野は、江戸時代から杉や檜の産地として、木材を筏で江戸まで運んでいた地域です。しかし、時代の変化とともに林業は専業から兼業が主流となり、かつて山で働いていた男性たちは都市部へ通勤するようになっていきました。これに伴い、いつしか地域の林業の集まりには女性の出席が増えていったそうです。林業といえば男性の仕事で、女性は家事と育児をすると決まっていた時代が続いてきましたが、女性も林業のことを知らなければならぬ時代が到来したのです。そして、当時の東吾野森林組合長である井上さんの「女性にも山のことを学んでもらいたい、山の話を家庭の中でもっとして欲しい」という言葉をきっかけに、東吾野林業夫人の会（現・東吾野女性林研ときめ木）が昭和59年に発足しました。初代会長は田島君子さん。その当時、栗原さんは40代で、まだ末の子が保育所へ通っていたそうです。



平成―ときめ木の活動

発足当初は西川林業の歴史、間伐や枝打ちの講習、材積の出し方など専門的な学習をしていましたが、内容は徐々に当時の婦人会メンバーが求めるものへと変化していき、間伐材や端材を使った木工品づくり（ネームプレートやまな板、鍋敷など）、地元の農産物や山菜を使った料理教室、私有林の見学、他の地域への視察研修などを行うようになっていきました。そして、業界を越えて女性同士の交流を深めるために飯能地区生活改善クラブに加入し、味噌加工の技術を習得。この時の経験が平成10年から現在まで続く「手づくり味噌ときめ木」の販売へ繋がりました。単なる林業家婦人の集まりではなく、女性たちによる起業となったのです。

さて、平成10年から味噌製造業を行なっているときめ木ですが、それは活動の一部です。味噌製造が事業化されてからも、木工品づくりや杉の葉を使った草木染めなど山の資源を活かしたもののづくりや体験会を開くと、地元だけでなく都心部からも多く参加者が集まりました。そして地元野菜を使った郷土料理などでもてなしながら、木材だけではなく木の魅力や環境保全に果たす林業の役割を伝えてきました。今回教わる蒸し饅頭も、ときめ木が長年作ってきた物の一つです。

令和―変わりゆく時代と受け継がれる技術

ときめ木で作る饅頭は、餡も手作りです。餡は前日に仕込んでおき、翌日は饅頭の皮・あんこ玉の2グループに分かれて作業を進めます。おしゃべりが弾む一方で熟練の動きには無駄がなく、教わる側はメモを取るにも一苦労といった手早さです。手作りの餡を小さく丸めたあんこ玉を皮で包み、蒸し器へ入れます。外気はまだ少し肌寒く、蒸し器から上がる湯気が工房を温めます。湯気に芳醇な香りが混ざり始めた頃合いです。朝9時に始めた作業は屋前には片付けまで終わり、「お父さんが待っているから」と出まわったばかりの饅頭を持って足早に帰る方も。その姿に、長年ときめ木の活動と家のことを両立してきた歴史を感じました。

実は栗原さん、一時廃業も考えていたそうですが、近年になって新たにときめ木に参加したいという若手が現れ、味噌作りを教え始めたところだそうです。また、今回の蒸し饅頭作りは、数年前に飯能へ移住してきた廣田さん（たいら栗園勤務）の「教わりたい」という一言から始まりました。「長年の技術を引き継ぐことができたらいなと思っていますが、まずは私たちが習うことからです」と廣田さん。時代の流れをしながら乗ってきたときめ木。林業とはかくあるもの、女性にはかくあるべきといった固定概念にとらわれず、メンバーと共に歩み続けてきました。そして今、その知識と技術を受け継ぐと若手女性が行動を起こしています。時代の流れをしながら乗りこなしてきたとときめ木の皆さまに敬意を表するとともに、同じ女性としてこれからもその活動に注目していきます。



- ①各々の作業を進めるべく準備をするときめ木の皆さん
- ②栗原慶子さん
- ③ときめ木（白い割烹着）とたいら栗園（黒いエプロンのお2人）の皆さんで記念撮影
- ④蒸し上がったばかりの饅頭を下ろす

JCI 飯能お蚕繭玉作りました!!

飯能では昔、^{ようさんぎょう}養蚕業が盛んだったことを知り、ならば自分たちで飼育しようと始めたお蚕。

残念ながら1度目は繭玉が出来ませんでした。しかし、前は寒さに弱いということを知らず、冬に開始してしまい、今回は少し気温が暖かくなってきた5月から開始しました!

まずは、通販で販売されているお蚕を30頭購入。

1日目:【到着時点で28頭】
(お蚕は数え方が1頭、2頭)到着時点で2頭お亡くなりでした…しかしまだまだ!!
お蚕は成虫にして卵を産むと、数百匹卵を産むそうです。
この中からオスメス一対でも成虫に出来れば!
まずは、段ボールでいくつか部屋を作って新聞紙を敷き、桑の葉を与えました。
家の中の温度が変わりづらい場所に置くと一心不乱に桑の葉を食べています。
この時、大きさ3~4cm。食べる姿を見ていると愛着が湧いてきます。



【1日目】

5日目:【桑の葉が足りない!】
お蚕が繭玉作るまでには毎日昼も夜もなく桑の葉を食べ続けます。思っていた以上に減る。
そこで、桑の葉大募集をSNSでさせて頂きました。途中、桑の葉っぽい桑の葉ではないものも集まることもありましたが、無事必要な量集まりました。残り24頭

7日目:【徐々に減っていく】
毎日、桑の葉を充分あげました。また、ザーと寝ないで桑の葉を食べてずっと排泄をしているので、毎日新聞紙を交換し、清潔にしました。しかし、どうしてもちょっとずつ死んでしまいます。お蚕は繭玉を作るまでに脱皮を繰り返します。
脱皮の途中で動かなくなったり、急に動きが変になったり、悲しいながらも徐々に減っていき、残り20頭に。

8日目:【お蚕飼育経験者へ取材】
飯能市で事業を営む若林さんは大学で地球環境科学部の外部研究員を務め、大学時代お蚕を飼育していた経験をお持ちということをSNSを通じて知りました。
そして、飼育のコツがあればと思い、取材をさせて頂きました。
若林さんいわく、湿度が高くなる梅雨時は感染症が多く、飼育が難しいことがあるとのこと。
また、湿度や温度でも変わってくるので、湿度管理や温度管理は出来る限り細かくやったほうが良いとアドバイスを頂きました。
早速、温度計、湿度計を近くにおいて、変化を見ていきました。残り18頭。



【8日目:若林さん】

12日目:【最後の脱皮?そして…やばい】
かなり大きくなってきて、体長は最初の長さの倍程!
小指程の大きさに。しかし、最後の脱皮の段階でどんどん、死んでしまいます💧
ネットで検索すると感染症で大きくなってからも全滅することがあるようです。
今以上に出来ることが無く祈るような気持ちです。残り14頭。



【12日目】

15日目【もう、繭作るんじゃない】
ついに、桑の葉を食べなくなりました!!この時点で3頭!!ようやく、繭玉を作るのか!!
あとは祈るような気持ちでした。
そして、残念ながら、そのうちの2頭は、糸を吐いている途中で亡くなってしまいました。
残り1頭。



【15日目】

17日目【そして、何とか一つ、繭玉が完成!!】
念願の繭玉を作りました!!
糸で足場を作り、上手に繭玉を作っていき、きれいな繭玉になりました。
反省点も多くありましたが、ついに完成へ!!
後々SNSからアドバイスをあり、桑の葉もあげる前にきれいにしてからあげるとのこと。
あとは最初からもう少し部屋を分けてから、飼育したほうが良さそうでした。
次こそは繁殖迄いきたい!!次はJCIの出来るスタッフ皆で再度挑戦したいと思います!!



【17日目】

【養蚕経験者大募集!!】
JCI 飯能では、お蚕についての情報を集めております!!出来る事ならば、0になってしまった養蚕業を1にしたいと思っています。昔お蚕を育てた経験がある、家にお蚕を育てた機材が残っている等ありましたら取材させて頂きたい!!もし取材しても良い方がいらっしゃいましたら、クロスワードのハガキに一言お願いいたします。

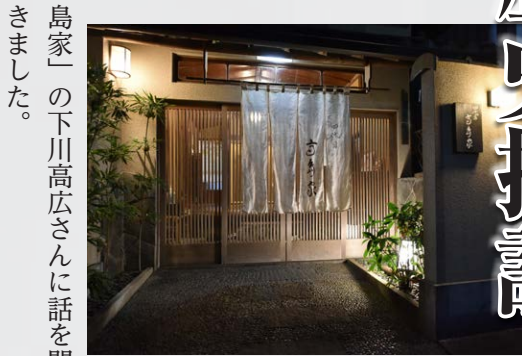
飲食店 歴史探訪

老舗割烹 料理店編

飯能市内を歩いていると、歴史のある建物の飲食店を目にすることもあるのではないだろうか。今回は、飯能市の老舗割烹料理店の歴史を紹介します。

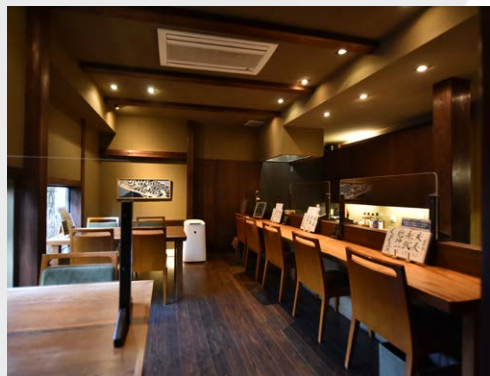
○西川材と飯能市の飲食店の歴史

飯能市には、古くから林業で栄えた歴史があります。江戸時代には、山から切り出した木材を筏に組み、江戸(東京)に盛んに流送していました。飯能市、入間郡毛呂山町・越生町から産出されているスギ・ヒノキは、江戸よりも西の川あたりで生産されたという意味で「西川材」と呼ばれていますが、その「西川材」を運ぶ筏乗り達の停泊所が飯能河原であり、その周辺には当時、多くの旅館や飲食店があったそうです。飯能市の飲食店の歴史に詳しい、飯能市の老舗割烹料理店「四代目 高



島家」の下川高広さんに話を聞きました。

「当時の筏乗り達は、江戸で火事があると聞くと、木材を運ぶために急いで飲食をやめて江戸に向かって行ったそうです。また、他の地方の筏乗り達は骨董品などの物品にお金を使う機会が多かったと聞きますが、こ



の地域の筏乗りは飲食にお金を使う人が多かったと聞きます。」

「四代目 高島家」の発祥も、明治時代まで遡ります。「明治時代に芸者さんの置屋としてスタートし、現在のように料亭として営業し始めたのが昭和初期の頃です。」と下川さんが語る通り、古くから飯能の歴史とともに歩んできました。調べてみると、筏乗り達は江戸へ材木を運んだ後に陸路で飯能へ戻り、再び材木を運ぶまで飲食や芸事にお金を使っていたようです。最盛期には200人を超える芸者が飯能には居たようですが、最後の芸者が座敷に上がっていたのがここ高島屋なのです。

○老舗飲食店の新しい形を 下川さんは、新たな取り組みも始めています。「2階の座敷



には芸者さんが踊っていた舞台がついています。ステージのように畳より高くなっている舞台は多いですが、うちの舞台は畳と同じ高さで、珍しいと聞きます。以前はその2階だけの営業でしたが、私が11年前に修行から帰ってきたときに、1階にカウンターとテーブル席を作った、初めての方でも気軽に入ってこられるように昔からの佇まいを変えずに直しました。」

また、「今後は、老舗の飲食店同士で連携することでもしてみたい。お店のアピールや地域の活性化にもつながると思うので。」と話しています。

地元の老舗料理店、その歴史を探り、感じてみることで、また新たな発見ができるのではないだろうか。



飯能市仲町周辺には、下川さんが「駅まで行けるような細い路地が沢山ありますよ。」と話す通り、表通りとは別に細い道が多くあります。

「芸者さんが置屋と飲食店を行き来する際にお客様と会わずに移動できるような工夫がされているんです。」と下川さんは話しています。

散歩の途中で細い路地を探してみることが、飯能市の歴史を感じるのではないでしょうか。

探してみよう! 細い路地



建物のこと
ご相談下さい
総合資材・総合建設
株式会社 **丸仙**
日高市鹿山200-1
☎978-5034
https://marusen-kk.com

ASTACS
税務*会計*相続*労務*
年金*助成金 など
税理士法人
アスタクス
社会保険労務士法人
シェアクシオン
飯能市緑町7番地2
☎042-974-2275
http://www.astacs.com/

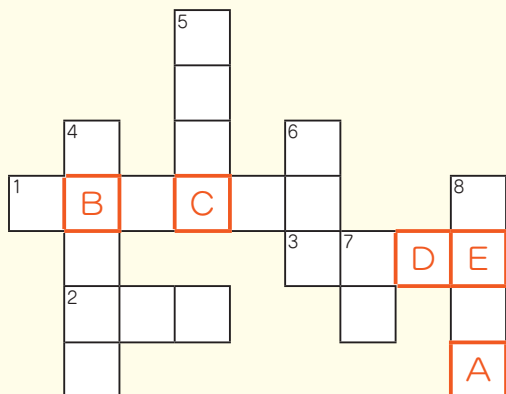
スギヤマ防災
安全な環境創りの
お手伝い
株式会社 **スギヤマ**
飯能市小瀬戸226
☎973-5965 fax974-5331

総合ギフト
ハリカ
飯能市緑町22-2
☎042-974-1684

YAJIMA
新築・リフォーム工事
株式会社 **矢島工務店**
飯能市仲町14-5
TEL 042-974-0111

飯能青年会議所クロスワード

豪華賞品プレゼント!(33名限定)



よ こ

1. 日高祭囃子〇〇〇(P2-3)
2. 味噌の原料
3. 飯能市・日高市を流れる一級河川。〇〇〇駅

た て

4. あんこを玉状に丸めたもの(表紙の写真)
5. 〇〇料理。〇〇着。日本の伝統的な調理法(P7)
6. お囃子のときトントコ叩く楽器は?(P2-3)
7. 絹糸の原料。蚕の〇〇。〇〇玉(P6)
8. 蚕の餌、葉草にも利用される(P6)

答え

A B C D E
□□の□□□ら

ヒント:名所

182号アンケート
フォーム



懸賞応募方法

応募方法: ハガキもしくは右記 QRコードの応募フォーム(182号アンケート)

応募期限: 2022年7月31日23:59まで(ハガキは当日消印有効)

ハガキの送付先: 〒357-0032 飯能市本町1番7号 飯能商工会議所内(公社) 飯能青年会議所宛

注意事項: 応募はお一人様1回まで

- ハガキの記入事項:
- ①クロスワードの答え、②応募者様のお名前、ご住所、ご連絡先
 - ③はんなーら182号の記事で興味、関心を持った記事と感想。
 - ④はんなーらを誰かに伝えたい、おすすめしたいと思いましたか?
 - ⑤飯能青年会議所のホームページ、SNSを見たことがありますか?

当選結果: 8月上旬に抽選し
当選者の発表は賞品の発送を
もって代えさせていただきます。



ホームページ



instagram



youtube



Facebook



Twitter



西川材
ブックマーカー
30名様

飯能焼き
コーヒーカップ
3名様



伊藤 真一 君
株式会社伊藤木材建設



栗原 祐樹 君
飯能信用金庫



長棹 万岳 君
社会福祉法人 埼玉現成会



峰 佳久 君
合同会社 IBR

新入会員 紹介

50周年に向けメンバー大募集 仲間×成長×仕事

メンバーは多業種!!
だから面白い!

私たち青年会議所では、メンバーを随時募集しております。飯能・日高市に在住、在勤の20歳~40歳までの男女で、まちづくりに興味のある方、自己の成長に興味のある方、一緒に活動しませんか。多業種の集まりですので、市内はもちろん、県内、関東圏または全国の有名企業の方と知り合えたり、話ができたり、新しいアイデアが生まれるきっかけにもなります。人脈づくりやスキルアップを目指す方、大歓迎です。詳しくは「飯能青年会議所公式HP」からお問い合わせください。



加浦章吾 理事長



金融教育推進委員会
峰 佳久 君

新入会員の声

Youは何に飯能青年会議所へ?

はじめまして。合同会社IBR(飯能市南町)の峰です。この度、4月より飯能青年会議所に正式に入会させていただきました。昨年6月に飯能市へ移住し、それに合わせて会社も飯能市に移転し、事業活動を開始しております。会社は、経営やM&A、ITセキュリティなどに関するアドバイザーサービスを中小企業向けに提供しています。会社経営の理念として、「地方が元気になれば、日本中が元気になる!」として、いろいろな地方にある企業や自治体に対してサービス提供をして参りました。そこでの経験を活かし、移住・移転に合わせ、飯能青年会議所での活動を通し、公私共に飯能市の発展に貢献できればと考えております。

また、今後は農業分野の事業を立ち上げ、飯能市の自然と融合できるようなビジネス展開もしたいと考えております!!

御礼

この「はんなーら」は飯能市と各自が会
の厚意によって市内全戸に無料配布さ
れています。

★「はんなーら」では誌面に関するご意見・ご感想をお待ちしております。

「はんなーら」(通刊182号) 2022年7月1日発行 ホームページアドレス <http://www.hanno-jc.com/>

発行所・編集人/〒357-0032 埼玉県飯能市本町1番7号 飯能商工会議所内 公益社団法人飯能青年会議所PR委員会 TEL.042(974)3111(代) FAX.042(972)7871

発行人/公益社団法人飯能青年会議所理事長・加浦章吾 印刷/〒357-0035 埼玉県飯能市柳町12-10 (株)ブラウズ