

県の有形民俗文化財に指定

東草野の竹刀



指定を受けた竹刀の製造用具の一部

原材料となる真竹は割竹の状態届けられ、自作の道具を使って竹刀を作り上げます。完成品は京都や名古屋の問屋へ出荷され、ブランド品として販売されました。

2月16日、かつて東草野地域の生業とされた竹刀製造に関する用具と製品が県の有形民俗文化財に指定されました。およそ200点に上る資料からは、雪深い山村地域での生活の営みが浮かび上がります。地域を支えた伝統産業「竹刀製造」を紹介します。



家内制手工業の竹刀製造は、基本的に個人宅で、すべての工程を1人で担います。1日に製造できるのは10本程度です。

伊吹山テレビ

2月19日号で
放送しました



市の北東部に位置する東草野地域(甲津原・曲谷・甲賀・吉槻)は平成27年3月に「東草野の山村景観」として国の重要な文化的景観に選ばれた日本を代表する山村です。冬季の積雪量が多く、耕作地の少ない山村の生業は炭焼きなどが中心でしたが、これを補完するものとして甲賀と甲津原では竹刀作りが行われていました。

昭和14・15年ごろには需要が増大し、木炭の生産よりも安定した収入源となり、戦中戦後にいったんは途絶えたものの、教育現場の剣道復活とともに昭和30年以降は急速に需要が伸び、昭和40年前半に最盛期となりました。昭和59年度には県の伝統的工芸品に指定されたものの、機械製の竹刀や安価な輸入品が出回り始め、東草野地域の生産者は全て廃業しました。

誇り

東草野で竹刀製造のきっかけを作った池田家に生まれた光信さん。幼い頃から父の姿を見て、自らも竹刀製造職人としての道を歩みました。

竹刀は4本の竹を隙間無く合わせ1本にまとめ上げて作られます。1本ずつ微妙に異なる曲がり具合を調整する「ため」と呼ばれる作業が品質の決め手。「難しくて、大変だった」と光信さんが振り返る竹刀製造は、まさに職人技が光る仕事です。

かつては甲賀の半数近くが生業としていた竹刀産業ですが、それを知る人も少なくなりました。光信さんは「文化財への指定をきっかけに、地域を支えた伝統産業を知ってもらえば」と話します。



元竹刀製造職人
池田 光信さん

伊吹そば

米原の食の恵みを、もっと身近に

功績

「奥伊吹 甲津原育ち そばプリン」が優良ふるさと食品中央コンクールで食料産業局長賞を受賞しました。そばの香りを引き出すため、卵を使わず無添加にこだわった、優しい甘さの一品です。

農林水産省の「地理的表示（GI）保護制度」に登録された市の特産品「伊吹そば」。粒が小さく、外皮由来の緑みや豊かな香りが特徴です。

2月5日には、（農）甲津原営農組合が生産、販売する



香りが立つまで煎ったそばの実や伊吹牛乳を、寒天で固めて丁寧に作られます。

そば粉を使った簡単レシピ

甲津原で薬膳料理店を営む上野さんに、家庭で簡単に調理できるレシピを教わります。

撮影で使用した食器は、同地域在住で生木を使った木工に取り組むスーパー生木ラボの鈴木孝平さんの作品です。



レシピ考案者
上野 華江さん

そば粉のチヂミ

材料(4人分)

A	・そば粉	50g
	・薄力粉	50g
	・米粉	25g
	・卵	1/2個
	・水	100~120cc
B	・ニラ	1/4束
	・白ネギ	1/3本
	・キクラゲ	3g
	・アミエビ	大さじ1と1/2
	・そばの実	大さじ1と1/2
	・ごま油	適量



たれ

・しょうゆ	小さじ5
・酢	小さじ1と1/2
・ごま油	小さじ1
・みりん	小さじ1/2
・白ネギ(みじん切り)	大さじ1と1/2
・いりごま	少々
・唐辛子	少々

下準備

- ・ニラは2cm幅に、白ネギ(B)は半分に切り斜めにスライス。キクラゲは水で戻してゆで、薄く切る。
- ・そばの実は13~15分ゆでる。

作り方

- ①水を少量ずつ加えながら材料Aを混ぜ合わせる。
- ②①に材料Bを入れてしっかり混ぜる。
- ③フライパンにごま油を入れ熱し、②を入れて弱火でふたをして10分焼く。裏返して中心まで火が通るよう10分程度焼く。
- ④ふたを取って、カリッとなるまで2~3分焼く。
- ⑤たれの材料を全て混ぜ合わせ、チヂミに添える。

販売情報

- | そば粉・そばの実 |
道の駅 伊吹の里 旬彩の森
- | そばプリン |
喫茶店 麻心(甲津原)
道の駅 伊吹の里 旬彩の森
(※不定期で販売)

伊吹山テレビ

3月1日号と4月2日号で詳しいレシピを紹介します



そば団子のお汁粉



材料(4人分)

A	・そば粉	30g
	・白玉粉	30g
	・水	45~50g
B	・こしあん	45g
	・練りごま	小さじ1/2強
	・すりごま	大さじ1
C	・ココナッツミルク	100g
	・豆乳	200cc
	・きび砂糖	30g

作り方

- ①材料Bをしっかり混ぜ合わせ、10等分にして丸めておく。
- ②材料Aに水を少しずつ入れ、耳たぶくらいの固さになるまで手でこねる。(なめらかになるまで、よくまぜる)
- ③②を10等分し、①を包む。
- ④熱湯で③をゆで、水で冷やす。
- ⑤材料Cと④を鍋に入れて温める。