

私にとって森林文化都市は、  
エコノミカルなこと。



吉野 熟（よしのいさお）さん  
飯能市飯能在住の建築家。創夢舎を主宰。  
100年持つ木の家をつくる、住まい手とつくり手  
をつなぐ“素木（すき）の会”をつくる。  
NPO法人西川木楽会代表。

終戦より10年間ほどは、物のない時代でした。その頃の子供にとっては、近くの山も川も田畠も全てが遊び場でした。チャンバラごっこなど“びっこ”遊びは数限りなくありました。家の前の名栗川は子供たちの水遊びの場でした。9尺の深みに石を抱えて川底から見る水面の陽射しと小魚の戯れやアンマ釣りで魚が食いついた時の感覚を覚えています。冬になると対岸まで氷が張り、その下を水が滔々と流れていきました。かくれんぼで薩摩畑に隠れて仰ぎ見た雲雀と雲などが思い出されます。

今日、物は豊かになりましたが、川や山で子供たちだけで遊ぶ姿を見かけません。私たち大人が高度経済社会をつくる過程で、子供たちから自然との遊び場を奪ってしまったように思います。

地球温暖化の影響が季節や生活に見え始めます。

た今日、人間と自然との共生が求められています。例えば、石油を原料とする新建材でつくられた今の家は、その生産・使用・廃棄により莫大なエネルギー消費と環境負荷を生じさせ、地球温暖化の一因となっています。地表で二酸化炭素を吸収し固定できるのは木だけです。木を伐つたら植えることの繰り返しが林業だとしたら、林業の衰退で放置された山の“西川材”的活用が持続可能な地域づくりの原点だと思います。

衣食住は生活の基本です。その住まいを無垢の木でつければ、シックハウスに縁のない健康新家も、山の再生も、飯能らしい町並みも実現します。それこそが、身近な「森林文化都市」です。西川材を使い、地元の職人さんで100年持つ木の家をつくることが、地域経済と生態系に適っています。木は伐つたら、その樹齢以上に使うことが大切と考えます。

### スポンサー募集

「あるから」にご共感いただき、資金面でご協力いただけるスポンサーを求めていきます。

- 当誌に関するご意見・ご感想をお寄せいただけうるうれしい限りです。
- 次号は名栗地区を取り上げる予定です。情報提供者・取材協力者を求めていきます。  
電話・ファックス・Eメール等でご一報ください。

### 考房 あるから

357-0035

埼玉県飯能市柳町6・7・302

T 042・971・3746 F 042・974・0069

M arukara@san-s.jp

### ●編集後記● いいこと、あるかも

地域情報誌をやっているといろんな人に出会うことができます。そうしたなかで驚くのは飯能では人が飯能のよさを見出していく地域情報発信分野においても優れた歴史があるということです。それと比べると、まだまだ我々は非力。飯能は、やっぱりすごいところです。

第3号は吾野地区を取り上げました。それだけでは手薄だったので、吾野在住の加成庶子さんに取材をお手伝いいただきました。

最近思うことがあります。それは、「飯能のよさは、手を頼りに、東吾野にある原木市場と西吾野の「南川」を取材してまいりました。それだけでは手薄だったので、吾野在住の加成庶子さんに取材をお手伝いいただきました。

飯能で育つ人が「番よくわかっている」ということです。特に今回取材させていただいたような山あいの人たちは、自らの暮らしぶりに誇りを持っていることを感じます。

「あるから」は、これからもそうした方たちをありのままに伝えていく作業に徹したいと思います。スタッフではありますが、粘り強く活動していきますので、引き続き温かく見守ってやってください。

## 特集

# 原木市場・南川

暮・想（くらそう）

吉野 熟さん

みつけた！  
飯能どうどんの関係

飯能探訪

人・暮らし 発見誌  
【飯能・名栗周辺】  
arukara  
March 2007 Vol.3

無料

# あるから

うまいものを食べたい。  
その一心から、  
この地でつくられた。

うどんは飯能の味なのか。

## 飯能探訪

# みつけた！

「飯能はやっぱりうどんだよな」と編集会議で誰かがいった。そうか！確かに飯能にはうどん屋が多い気がする。ならばということで、あるのかないかわからぬままにはじまつた飯能とうどんの関係を見極める取材。

うどんのことは、うどん屋に聞くのが一番だろうと思い、創業120年の老舗「古くや」の六代目に話を伺いにいった。古くやさんは、江戸の頃から地場で作られた穀物を扱っていたそうで、それで古くやさんなのである。うどん屋をはじめたのは明治初期。その頃、飯能にそれらしき店はなく、ご近所にうどんを供していたら評判がよかつたのではじめたのだ。

いは、いかにも老舗らしくお客様に媚びていないが、常連でいつもにぎわっている。つけ汁の肉うどんが看板メニューで、ファンが多く、ほぼ毎日食べに来る人もいるらしい。

昔のことをいえば、山間地がほとんどで米の収穫が十分でなかつた飯能周辺の農家で、うどんが作られていたのはうなずける話である。しかし、こうした話は飯能に限ったことではないようだ。荒川と多摩川にはさまれた武藏野台地は土地がやせていて田んぼが少なく米が獲れないで、農家では冠婚葬祭などの祭事には小麦を粉にし、うどんを打つて振る舞っていた。嫁入り道具にはのし板とめん棒を、という地域もあつたくらいである。その小麦の収量も多いわけではなかつたのではつけ汁に野菜を入れ、少ないうどんの量を補つていたようだ。さらに調べてみると、風土に根ざしたうどんは地域で親しまれ続け、今となつては武藏野うどんと呼ばれるつのジャンルとなつていることがわかった。武藏野うどんは、もちもちした粉本来のうまみが味わえるややグレーピー麺が特徴。だし汁はいろいろあるが、肉入りのつけ汁が主流のようである。東村山や所沢あたりでも、武藏野うどんを出す店が多いと聞く。所沢市の観光協会では「うどんマップ」を作つていて、小平には「武藏野手打ちうどん保存普及会」なるものがある。飯能のうどんも負けてはいないのではないか。



古くや\*六代目 細川博之さん

老舗の後継ぎではあるが、親に反発して18歳で家を出る。神奈川県藤沢に住まい、美容師をめざしながら、サーフィン三昧の毎日を過ごす。その後、飯能に戻り、「古くや」六代目に。老舗を継ぐことの重み、お客様からの信頼を守っていくこの仕事の深みを感じる日々であるといふ。今ではうどんのことを語らせる人と止まらない人である。一児の父。サーファーで美容師国家資格を持ったうどん屋はなかなかない。

\*「古くや」の「古」の字は、正確には古いという字ではない。一般的には使われない変体仮名を使う。

## 噬むほどに味わい深い、山の食文化。

詳しいことはわからないが、武藏野台地では米があまり獲れなかつたようだ。ごはんが食べたいけど、米がない。そこで工夫されたのが、小麦粉を利用したうどんづくりであった。その気持ちは、とてもよく想像できる。我が家でも、ごはんの次に食べられるのが、うどんであり、パンである。小麦粉は上手に捏ねて火を通して、独特のモチつとした食感となる。きっと昔の人も、その食感を追求したのではないか。微妙なモチモチ感は日本人には欠かせない味なのである。

そういうわけで、この辺りで作られているうどんは腹持ちがよく、ごはんを食べる感覚に近い氣がする。肉や野菜、きのこなどをトッピングしたくなるのも、そのせいなのかもしれない。話は変わるけれど、山の方の集落には、プロでもないのにあんこ入りのまんじゅうをびっくりするくらい上手に作るおばあちゃんがいる。ただそれだけのことなんだけど、そうしたことがとても価値あることのように思えてしまう。



うどん、そば、まんじゅう、みそ、漬物、乾物などはあたり前のように作られる。冬至にはけんちんとゆずの砂糖漬け、暮れには近所で集まって餅をつくのが慣わしだといふ。



とにかく手際が良い。スローフードは素早く作られるのである。

校の学校行事「たぶの木まつり」では、地域の方の指導により3・4年生がうどん作りに挑戦するのが恒例となつていて。うどんを飯能の味と宣言していいかはわからないが、手作りのおいしさうどんに慣れ親しんだ子どもたちが、うどん好きになり、飯能とうどんの関係はますます深まついくのである。

そういえば南高麗小学校の学校行事「たぶの木まつり」では、地域の方の指導により3・4年生がうどん作りに挑戦するのが恒例となつていて。うどんを飯能の味と宣言していいかはわからないが、手作りのおいしさうどんに慣れ親しんだ子どもたちが、うどん好きになり、飯能とうどんの関係はますます深まついくのである。



暖簾もかかっておらず、外から見る限りはお店には見えない。中に入ると、常連さんが淡々とうどんをすすっている。

う。この日の作り手は、越生生まれで北川に嫁に来て50年になるキヨおばあちゃん。粉を水に溶かして軽く捏ね、少し寝かせてから、足で本捏ね、それから麵棒で延ばし、包丁で切るという段取りで作つていくのが、その手さばき、足さばきは見事だったようだ。それもそのはずで、うどん作りは子どもの頃からやっているそうである。キヨさんに限らず、飯能特に山の方の年長者は「うどんは手作り」という人が多い。手作り、打ちたてがうまいだろうし、習慣だから苦にはならない。それに加えて、これも自家烟製・手作りのたくあん天ぷら、芋の煮物などのおかずが揃えば大変な駆走となる。自分で作れて、それが何よりもうまいのだから、買う必要はない。湯気が立ち上がる鍋でゆでて、水にさらしてできあがり。ちょうど冬休みに入つたばかりで、集まつていた子どもたちもうれしそうに食べていたようだ。

特集

# 吾野

原木市場・南川  
木とともにある山の暮らし。  
町の基準では計れない  
豊かさがある。



上／(株)吾野原木センターの鴨下社長は、西川林業の酸いも甘いも知り尽くしている人だ。  
中／土場に並べられる原木。この風景そのものが森林文化である。  
下左／鴨下文明専務。地場の工務店と連携を持ちながらやっていくべき」と語る。  
下右／大野清治さんは、西川林業クラブの会長でもある。



100年以上の大木もある。こうした選りすぐりの木になると、ようやく数十万円の値が付けられる。商売であるから、高く売れそうな原本にはいい値が付けられる。全国的に見ても、飯能の山には価値の高い木が残されており、そういう木を目當に関西などから仕入れに来る業者さんもいるようである。

「年輪を見れば、その木がどう育てられたかが分かる」  
やつてられなくとも、やつていくしかない。  
それが吾野人の知恵である。

「年輪を見れば、その木がどう育てられたかが分かる」  
そう教えてくれたのは、競りに参加していた地元の製材業者の方だった。枝打ちや間伐をきちんと施してきた木は年輪もきれいに揃っている。手間暇を惜しまなければ、いい木は育つの

である。それは今も昔も変わらない。

しかし、経済効率が優先される時代

にあって山は放置されがちである。この辺りの山も例外ではなく、木材価格が低迷を続けるなか、山を手入れする気になれないのが大方の山主の心境と言えよう。立派に育ち、こうして原本市場に持ち込まれる木は、かなり幸せな方である。

「林業では食べていけない」と耳にすることが多い。それでもこうして競りが成立しているのは、山主をはじめとする林業関係者の努力の積み重ねによるものに他ならない。原本市場に

に出せば、値を付けられるはするのだが、長年注ぎ込んできた労力に見合う代価を手にすることはできず、誤解を恐れずに言えば、「やつてられない」状況なのである。先人はこの地を活かすために、大変な思いをして山に木育つている木は、自分らの孫や子のために植えた木であった。それを活かし切れない現実はやはり悲しい。

「それでも、みんな将来のためにがんばっている」と、(株)吾野原本センターの鴨下文明さんはいう。もともと林業は長期的な視野がないとやつて

飯能市街地を抜けて国道299号線を西へ走らせると、やがて両脇の山が迫り、空が狭い風景となる。ヒノキやスギの植林がなされている山が多く、製材所や原本市場なども見られるようになって、ここが木の里であることがわかる。

このあたりは吾野（あがの）と呼ばれているところで、かつて隆盛を極めた西川林業の中核地のひとつである。林業経営の厳しさが叫ばれるようになつて久しいが、山に生きてきた人々は、いま何を思い暮らしているのであろうか。

飯能の山は、宝の山でもある。山々は濃い緑に覆われ、遠目から見ている分には、平静を表しているように見える。陽の光を浴び、雨に晒されながら、木々は着実に年輪を重ねていくであろう。しかし、林業はそれだけでは成り立つものではない。畠の野菜

集まっているのは、売り手である山主や木の伐り出しを専門に行う素材業者、買い手側は主に飯能市内や近隣の製材業者または原本を扱う同業者。なかには奈良県や福島県から買い付けにくる業者さんもあるという。直径30～40センチはあるとかという立派なヒノキやスギが数千円程度で競り落とされる。そこまで成長するには50年以上は経つているということだから、山主がかけてきた労力に見合う金額には思えない。なかには

と同じように日々手をかけなければ、木は木材にはならないのである。山から伐り出された原本の競りがあるということで、飯能市平戸にある株



葉樹が2回、広葉樹が1回、計3回の競りが行われている。天気は良く、土場のまわりに植えられた桜がぼほん開きうながでの商いだった。

吾野原本センターを訪れた。毎月針

木を材にする文化を  
後につなげるためにも、  
自分たちが元気じやないと。

活気あふれる競りの様子を見させてもらい、この原本市場は、林業関係者がんばりを下支えしているかけが



近くほど、手が抜けない。  
大工の仕事は、  
血縁、地縁でつながっていた。

えない場であるという印象を持った。丹精込めて育てた原木は、ここに持ち込まれさえすれば、お金になる。そういう場が地域に確保されていることの意味は大きい。いわば西川林業の最後の砦といつてもいいのかもしれない。ここで働く皆さんはそれくらいの気概を持って毎日の仕事に取り組んでいる。

西川林業周辺ではさまざまな取り組みが行われていることがわかる。林業関係者に限らず、建築士や地場の工務店、製材所など、大変熱心な方が多い。それは、全国のどの林産地でもそう



だろうけれど、いま山仕事をする人は少なく、そういうのが地域の現状。まだ十分使えるし、当分はそのままやっていくしかないといったところであろうか。

町田さんは息子さんがいらっしゃって、建築業を継いでいる。町田家5代目の大工である。しかし、昔に比べると地元の仕事がうんと減り、町の現場に出ることが多くなっているそうだ。

我々は引き上げたのだが、その日、「お申講」は午後3時から行なわれたその後、集落の者が集まって飲み食いし、大いに盛り上がったと後で聞いた。

吾野を取材して感じたのは、林業

衰退が、山のコミュニティ、山の文化に鬱蒼とした林の中に建てられていた。

祠の両脇に立つて、ウラジロガシは見事な枝ぶりの巨樹で、県の天然記念物指定の立て札が掲げられている。

風雪に耐えてきたであろうその祠は、まわりの風景に同化するように建っていた。多少傷みがあるものの、これからも地域のお守りとして役目を果たしていくかねばなるまい。

「英祐さんの代で、新しくしないんですか」と質問してみた。

「山の景気が悪いから…」との答えだ

つた。本当は建て替える意持ちはあるの

ぎだろうか。

いて、初申には山ノ神さまに感謝し、それは集落が途切れる上の方にあり、鬱蒼とした林の中に建てられていた。祠の両脇に立つて、ウラジロガシは見事な枝ぶりの巨樹で、県の天然記念物指定の立て札が掲げられている。風雪に耐えてきたであろうその祠は、まわりの風景に同化するように建っていた。多少傷みがあるものの、これからも地域のお守りとして役目を果たしていくかねばなるまい。

「英祐さんの代で、新しくしないんですか」と質問してみた。

「山の景気が悪いから…」との答えだ

つた。本当は建て替える意持ちはあるの

であり、わが西川林業においても多方面から手が尽くされている。それでもほとんどの地場材が苦境を強いられているわけだから、この問題の根深さがわかる。

そのなかで、当地の林業がどのように生き抜いていくのか。ただ言えるのは、超・巨大消費地にもつとも近いところに位置している林産地であるということだ。それを活かさない手はない。

299号線を西に向かうと、正丸トンネルを抜けて横瀬町から秩父市に至る。出向いたのは、それより手前を通を左に上がっていくとある南川(みなみかわ)という集落。ここで代々大工を営んでいた町田英祐さんをたずねた。英祐さんで4代目ということだから江戸末期からの大工家系。町田さんのおもしろいところは、独学で宮大工の手法を学び、数々の寺社造営に携わっていることである。小僧の時に寺社建築の奥深さに出会い、それからのめり込んだ。少しだけ見せてもらつたが、寺社建築の専門書を山ほど読んだという。そういうしているうちに、地元の仕事を頼まれるよう

下／御岳神社の本殿造営は約10年前。すべて地元で賄われる仕事。今になっては、有り難い話である。右／息子さんといっしょに遠くまで仕事に出かけたことなど、楽しそうに話してくれた

吾野に大工が多いのはそのためだろう。前述の神社も、材木はほぼ地場材、職人も地域の者が集まつて造った。家を建てる仕事は人々の暮らしに欠かせないものである。昔はどの地域も活用する知恵は大いに発達してきた。