

# ちよっぴり 暮らし豊かに

## やしよまを作りました

北安曇郡松川村の安曇野ちひろ公園内の体験交流館で行われた、やしよま作りに参加しました。

安曇野ちひろ公園は、眩しいほどの白銀の雪をまとった北アルプスを背に、ちひろ美術館に隣接する施設で、交流館では生活改善グループの方たちによる郷土食作りの体験学習会が、年間

を通して行われています。

『やしよま』ってなに??と思う方もいらっしやるかもしれません。

やしよまは、長野県の郷土食で、お

釈迦様の亡くなられた日(2月15日)涅槃会に仏壇に供える餅菓子的一种で

す。呼び名の由来はやしよまを作る際、生地についての指の跡が瘦せた馬の

背中に見えたことから「瘦せ馬」と言われ、それが訛ってやしよまになったとか。

では、さっそく作業工程をご紹介します。ちひろ公園では、施設内の畑で育てた野菜の収穫体験や、火おこしやバー

ベキューを楽しめる施設があり、インドア派・アウトドア派・大人から子供まで楽しめる施設です。

ちひろ公園を検索すると、たくさんの体験イベントが掲載されていますので、ご家族で楽しんでみてはいかがでしょうか。

年が明けて、節分が過ぎやしよまを仏壇に供え、お雛様を飾ると春はもうすぐです。

### ■やしよま「ぼたん」

- |             |              |
|-------------|--------------|
| 米粉……………500g | 熱湯……………450cc |
| 砂糖……………50g  | 食紅……………各色少々  |
| 塩……………6g    | (赤、黄、緑)      |



① 米粉・砂糖・塩を混ぜ、熱湯を回し入れて練ります。



② 練った生地を、熱が通りやすい数個に分け、おわん型にして15分蒸し、蒸し上がったなら、水に入れざるにとって水気を切り、つやが出るまで練ります。基本の生地ができました。



③ 生地に色付けをします。ぼたんの花びら(赤)、芯(黄)、葉(緑)の色付けです。少量の生地に食紅を付け、白生地に包むようにして、引っ張っては重ねを繰り返します。



④ 花びらは白生地を、輪郭の赤の生地に包み、コロコロと前後に転がしながら細長く伸ばし、10センチの長さで18本に仕上げます。続いて、芯となる黄色と葉となる緑を棒状に伸ばします。



⑤ ぼたんの絵柄を想像しながら、黄色の芯を中心に花びら、葉を組み立てます。直径15センチほどになり、ずっしり重くなりました。空気を抜きながら、長さ10センチを30センチまで伸ばします。生地の腰の強さもあり、簡単には伸びてくれません。



⑥ ようやく目標の長さ30センチ、直径8センチほどに伸びました。早く切って断面を確認したくなります。釣り糸をやしよまにぐるっと回し、左右に引っ張ると、淡い色合いできれいな「ぼたん」の花が現れました。



⑦ 好みの厚さに切って出来上がり! もっちりとして、ほんのりした甘さと米粉の素朴な味わいに満足、満足。固くなったやしよまは、焼いて砂糖じょうゆで食べるとまた違った美味しさを味わえるそうです。



### Information

安曇野ちひろ公園

■電話: 0261-85-8822

■所在地: 〒399-8501 長野県北安曇郡松川村 3358-97

安曇野ちひろ公園 検索

https://chihiro-park.org/



### 山共建設会報誌「ゆたか」

発行日: 二〇二四年三月二十七日

発行所: 山共建設株式会社

発行人: 降幡真

印刷所: (株)成進社印刷

電話: 〇二六三三三三三〇一

# ゆたか

vol.17

発行日: 2024年3月



## 山共建設株式会社

— 創業大正10年 —

〒399-8102  
安曇野市三郷温 3350  
TEL. 0263-77-3161  
https://www.yamakyo-k.com  
✉ kentiku@yamakyo-k.com

### お客様の声

## 下諏訪宿 御宿まるや

当館は江戸時代より、中山道下諏訪宿の脇本陣「まるや」として旅籠(旅館)を営んできました。

下諏訪宿は古くは諏訪神社の膝元にあり、江戸時代に五街道が制定されてからは、中山道と甲州街道が合流する宿場町として繁栄しました。また、中山道六十九次の宿場の中で唯一の温泉場として賑わっていたそうです。

当館の創業は、古文書や過去帳などの資料から、元禄年間の初期と推定され、以来三百年以上この地で旅籠を営んできたことになります。その後、江戸時代中期の文化十年からは正式に脇本陣定役を任命され、明治になり幕府宿駅制度が廃止されるまで、五十八年間脇本陣を勤めてきた歴史があります。

▲江戸時代の旅籠の雰囲気を感じた御宿まるや  
山共建設さんとの出会いは、私の先代である父の時です。降幡廣信会長にお願いして、

平成五年に当館の建物を改築しました。

江戸時代末期の図面や古文書を参考に、当時の建築様式や間取りを取り入れ、脇本陣兼旅籠の建物を復元しました。この建物のお陰で当館は、江戸時代の宿場の歴史と雰囲気が息づく「現代の旅籠」として蘇りました。設計から施工に至るまでこだわりを持って造られ、街並みや景観との調和にも考慮して造られたそうです。そのことは、数十年たった現在でも建物から感じ取ることが出来ます。

先代の父が亡くなってからは私が旅館を継ぎ、一日三組限定の宿として経営しております。私自身、それまで東京で会社員をしていたため、サービス業や旅館経営といった仕事は全くの不慣れでしたので、最初のころはできることも限られ見様見真似で始めました。

ここ諏訪地方の自然や食材、歴史や文化、そしてこの「まるや」の建物、それらを活かしたサービスを中心に、少しずつですがお客様の数も増えていきました。現在は旅館を継いで十年以上になりますが、多くのお客様に喜んでいただき、常連のお客様やリピーターのお客様にも支えられています。

◆ 平成五年の改築から三十年経った現在、保守や建物

## 大久保 昌志 様

修復でも山共建設さんにお世話になっています。建物外面の塗替え、風呂場の修繕工事、客室砂壁の修繕工事なども行ってきました。

経年劣化や日焼けなどどうしても防ぎようがないことですが、建物全体の様式美や雰囲気はいまだに衰えることを知りません。特に漆喰壁と柱や梁による白と黒のコントラストは色褪せることなく、独自の重厚な空間を作り上げています。

これからの壁の塗替えや障子の張替えなど、建物の修復や保守が必要になっていくと思いますが、この様式や雰囲気を維持していくためには、伝統工芸なども含めて職人さんの技術が必要になります。しかし、今はできる人も少なくなってしまう、一部は簡易化するが現代の技術や材料によって補っていく必要もありません。残念な気もしますが、維持していくためにはそういうことも必要なかも知れません。



▲御宿まるや 大久保昌志様

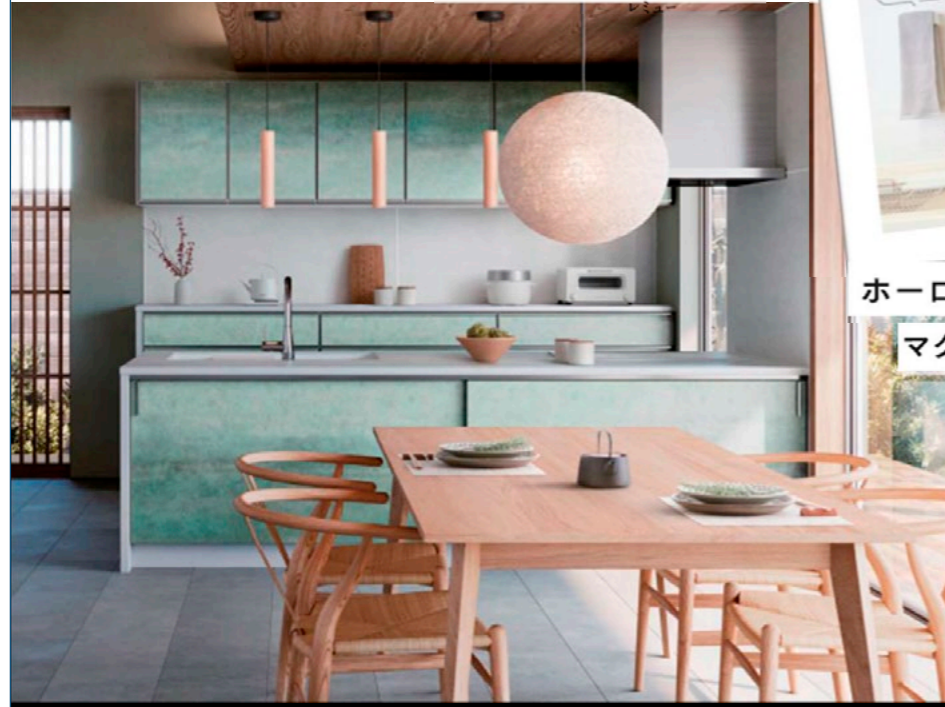
以前に降幡廣信会長が話されていたことですが、昔のものそのまま残して使っていくことが一番の理想ではあるけれど、現代の環境や生活スタイルとの「共存」も必要なかも知れません。



▲江戸時代の旅籠の雰囲気を蘇らせた御宿まるや

水まわりって、大切だから  
**Takara standard**

これ以上のキッチンとは、出会えない  
新商品  
ホーローシステムキッチン **LEMURE**



### 職人と語る 重なる想い

てまひまかけて作りあげる独自の技は  
タカラスタンダードの職人魂とつながっていた

マグネットが大活躍!!  
わたしの見える収納術



ホーロー製だからできる!!  
マグネットを使った見える収納。

美しい模様がでるまでの長い時間へ「思いを馳せる」

進化を遂げたインクジェット印刷技術により、ホーロー製でありながら大自然が生み出す美しい木目など、これまでにない繊細な柄を表現できるようになりました。柄の基点をランダムにするロジックの開発により、同じだけど違うという柄も生み出すことで、「てまひま」かけてつくるホーローの手作りの感を表現しました。



**BOSCH**  
大容量フロントオープン食洗機  
レムールの扉面材と合わせて設置可能

**VRACタイプ**  
10年間メンテナンスフリーレンジフード新登場  
キープクリーンフード

お家で体験ショールーム  
ショールームの雰囲気も動画で体感!  
「ご来店前のご下調べ」はもちろん、「ご来店後の内容の再確認」にもおすすめです!  
今すぐ体験!

**タカラ松本ショールーム**  
〒399-0005 長野県松本市野溝木工2-6-25 駐車場完備  
TEL 0263-25-8515  
ご来店WEB予約はこちらから▶▶▶

空き家・空き地など 不動産の有効活用は山共まで  
お気軽にご相談ください。

住・貸・売

お問い合わせ先

TEL. 0263-77-3161 kentiku@yamakyo-k.com



## 歳時記

R5年10月13日

### 山共建設協力会 秋の見学会

10月13日に協力会の行事である秋の見学会で、名古屋方面に行つてまいりました。

コロナ禍により、令和元年の見学会より4年ぶりの開催となりました。

当日は天気も良く日帰りではありませんでしたが、絶好のバス旅行日和となりました。発車早々特にバス後部座席は宴会状態。コロナ禍前に聞きなれた大声に懐かしさとうれしさを感じながら多めのトイレ休憩。そして熱田神宮に到着。境内に咲く大木のキンモクセイの香りに秋を感じながら各自参拝。

昼食を召さんで2018年に復元した名古屋城本丸御殿その後リニア鉄道館に行き、歴代の



▲名古屋にて集合写真。参加者23名 若干人数が足りません。



▲初代0系新幹線他、日本の鉄道事業を支えてきた車両が見られます。鉄道車両好きにはたまらない「リニア・鉄道館」。

新幹線を見学しました。多少のハプニングもありましたが、普段現場でしか会うことのない異業種の人たちと交流することができ、楽しい思い出とお土産を手無事に帰宅しました。今年はどこに行こうか思案中です。

### R6年3月 最も過酷な現場が 完成を迎えました

令和4年夏に着工した穂高有明天満沢川上流で、土砂災害防止のための堰堤2基が完成しました。天満沢川は流域面積が広く、河床勾配も急峻なことから流れが速く、大雨が降ると瞬く間に増水し、危険な状態でした。堰堤の役目は川の流れを緩め、土石流の発生を防ぎます。標高850mでの冬の作業は、寒さと雪、水、土砂との戦いで、雪で現場が止まらないよう雪かきに時間を費やしながらの作業でした。苦勞の多い現場でしたが、この堰堤により流域の皆さんが安心して暮らせることを願うばかりです。



### 節分あれこれ

節分の前後の地元紙には、地域によつてさまざまな豆まきの風習の違いが掲載されていて、3紙を読み比べてみると結構楽しいものです。

皆様のご家庭で節分にまく豆は大豆? それとも落花生? 長野県では8割が落花生をまくようです。先日我が家も豆まきの準備をしようと、大型スーパーでのごこと。いつもの炒った大豆の袋入りを探したのですが、節分コーナーには落花生しか陳列してありません。私は断然大豆派なので、節分に大豆が無いなんてと不思議に思いましたが、記事を読んで納得しました。

私の幼いころには、祖母が家で収穫した大豆を大きな鉄鍋でいいいに炒って、一升舂に入れ神棚に上げてイワシをお供えし、その後「恵比寿大黒福のく神、鬼は外、福は内」の掛け声で豆をまき、またいた残りを、年の数だけ食べるといふ習慣でした。

近年、スーパーで買うカリッとしたものではなく、歯が折れてしまいそうな固いものですが、噛んでいるうち感じる甘みを懐かしく思い出します。

各地の社寺では4年ぶりに盛大に行われた豆まきの記事も掲載され、掛け声も様々で「鬼は外、福は内」が定番かと思つていたのですが、その後「ごもつとも、ごもつとも」を付ける地域もあるとか。年代によつては、「福は内」だけの掛け声もあります。

近年では節分ハ恵方巻となりつつあるように思いますが、地域や家庭の風習も同時に楽しみたいですね。

