

森の民話茶屋通信 Vol.7

福島県地域づくりサポーター事業
『ふるさと民話とふるさと森をつなぐ...』



“出逢い”語り部のお客さま(梁川町の
引地さん)から楽しい話を。



だんご汁を味わう三組のお客さま



店主スケッチの「森の民話茶屋」
クロスカントリースキーステーション

～5月20日～9月20日毎月1回発行～

発行責任者/森の民話茶屋店主 後藤みづほ
福島県安達郡大玉村玉井字前ヶ岳国有林7林班 Tel.090-3121-4481

店主が語る! 村のオウツ子 Vol.6



千賀子さんは今、どんなお手伝いを?
千/食品や日用品を商っている店の方は以前からずっと手
伝っていました。今は父がやっていた豆腐と油揚げの
配達を全部引き受けています。

千/小さい頃、ご両親の仕事をど
う思っていましたか?
千/昔は今より二時間も早く朝
四時から仕事をしていましたし、
夏は暑く冬は冷たい仕事で母の
手はいつもひび割れていました。
大変だな、努力に見合っていない

千/父は五十年この仕事をしていましたし、父にしか出来な
い仕事です。豆腐を求めて来るお客さんや卸してい
る店の方々に「いつから始めるの?」と聞かれ、
母が「作り始めよう」と父を励ましていた様子が忘れら
れないです。

千/父は後遺症を少し抱えながらも「みんなに待た
れている」という幸せの中で、一層頑張ったのだと思っ
ています。

千/お父さんが元気になるまで良くなったですね。
千/本心にそう思います。

豆腐店はともキツイ仕事です。品質は絶対落とせ
ません。大切に作る豆腐と油揚げです。退院して一ヵ月、
母が「作り始めよう」と父を励ましていた様子が忘れら
れないです。

千/お父さんが元気になるまで良くなったですね。
千/本心にそう思います。

豆腐店の三代目である助之さんが病に倒れたのは昨年の
十一月でした。救急車で運ばれたまま三ヶ月入院、治療の
甲斐があつた。退院。一ヵ月の自宅療養を経て、今年三月末か
ら再び元気に豆腐を作っていました。その陰には
妻のキミさんと二女の千賀子さんの大きな励ましと支えが
あり、代々伝承されてきた豆腐と油揚げに対する「こだわり」
と「誇り」があることを改めて知りました。

千/父は五十年この仕事をしていましたし、父にしか出来な
い仕事です。豆腐を求めて来るお客さんや卸してい
る店の方々に「いつから始めるの?」と聞かれ、
母が「作り始めよう」と父を励ましていた様子が忘れら
れないです。

千/お父さんが元気になるまで良くなったですね。
千/本心にそう思います。

豆腐店はともキツイ仕事です。品質は絶対落とせ
ません。大切に作る豆腐と油揚げです。退院して一ヵ月、
母が「作り始めよう」と父を励ましていた様子が忘れら
れないです。

千/お父さんが元気になるまで良くなったですね。
千/本心にそう思います。

豆腐店の三代目である助之さんが病に倒れたのは昨年の
十一月でした。救急車で運ばれたまま三ヶ月入院、治療の
甲斐があつた。退院。一ヵ月の自宅療養を経て、今年三月末か
ら再び元気に豆腐を作っていました。その陰には
妻のキミさんと二女の千賀子さんの大きな励ましと支えが
あり、代々伝承されてきた豆腐と油揚げに対する「こだわり」
と「誇り」があることを改めて知りました。

千/父は五十年この仕事をしていましたし、父にしか出来な
い仕事です。豆腐を求めて来るお客さんや卸してい
る店の方々に「いつから始めるの?」と聞かれ、
母が「作り始めよう」と父を励ましていた様子が忘れら
れないです。

千/お父さんが元気になるまで良くなったですね。
千/本心にそう思います。

病を乗り越えた父を支えて

私たちの大玉村には、かつて何軒もの豆腐屋さんがあり、
農家でも自家製の豆腐を毎日のように、或いは来客の折に
は必ず作っていたと聞きました。それだけ豆腐を大事に生産し、
おいしく食する文化があったのだでしょう。
「森の民話茶屋」でも、今年初めて「手作りあったか寄せ豆腐」
の企画を立て、大好評を頂き、講師の渡辺初治さんにお願
いしてアンコール企画も成功させました。茶屋に来るお客様
の中には「豆腐を下さい」と嬉しい誤解を下さっている
方もあり、大玉村の豆と水の恵みを改めて考え直していた頃、
私は村のただ一軒の豆腐屋さん「時崎豆腐店」を訪ねました。
そこには家族が支え合っている「豆腐づくり」がありました。

千/父は祖父から身体で仕込まれた職人なので、私に口で
は教えられる。今は?

千/豆腐や油揚げを配達しはじめて、無くしてはならない
という思いを強くしています。特に手揚げの油揚げは
待たれていました。

千/安達郡の中でもほとんどが機械化されて、この辺では
三春の何軒かが手揚げを守っているといった具合です。

千/手揚げは方々の技術を先ず習っています。無くしてはな
らないとは思いますが、でも中三の息子を始め三人の
子どもの世話や教育のこと、両親の思いなどを考える
とまだまだ手探りなんです。

千/豆腐づくりは?

千/父は祖父から身体で仕込まれた職人なので、私に口で
は教えられる。今は?

千/豆腐や油揚げを配達しはじめて、無くしてはならない
という思いを強くしています。特に手揚げの油揚げは
待たれていました。

千/安達郡の中でもほとんどが機械化されて、この辺では
三春の何軒かが手揚げを守っているといった具合です。

千/手揚げは方々の技術を先ず習っています。無くしてはな
らないとは思いますが、でも中三の息子を始め三人の
子どもの世話や教育のこと、両親の思いなどを考える
とまだまだ手探りなんです。

千/豆腐づくりは?

千/父は祖父から身体で仕込まれた職人なので、私に口で
は教えられる。今は?

千/豆腐や油揚げを配達しはじめて、無くしてはならない
という思いを強くしています。特に手揚げの油揚げは
待たれていました。

千/安達郡の中でもほとんどが機械化されて、この辺では
三春の何軒かが手揚げを守っているといった具合です。

千/手揚げは方々の技術を先ず習っています。無くしてはな
らないとは思いますが、でも中三の息子を始め三人の
子どもの世話や教育のこと、両親の思いなどを考える
とまだまだ手探りなんです。

千/豆腐づくりは?

千/父は祖父から身体で仕込まれた職人なので、私に口で
は教えられる。今は?

千/豆腐や油揚げを配達しはじめて、無くしてはならない
という思いを強くしています。特に手揚げの油揚げは
待たれていました。

千/安達郡の中でもほとんどが機械化されて、この辺では
三春の何軒かが手揚げを守っているといった具合です。

千/手揚げは方々の技術を先ず習っています。無くしてはな
らないとは思いますが、でも中三の息子を始め三人の
子どもの世話や教育のこと、両親の思いなどを考える
とまだまだ手探りなんです。

千/豆腐づくりは?

千/父は祖父から身体で仕込まれた職人なので、私に口で
は教えられる。今は?

千/豆腐や油揚げを配達しはじめて、無くしてはならない
という思いを強くしています。特に手揚げの油揚げは
待たれていました。

千/安達郡の中でもほとんどが機械化されて、この辺では
三春の何軒かが手揚げを守っているといった具合です。

千/手揚げは方々の技術を先ず習っています。無くしてはな
らないとは思いますが、でも中三の息子を始め三人の
子どもの世話や教育のこと、両親の思いなどを考える
とまだまだ手探りなんです。

千/豆腐づくりは?

千/父は祖父から身体で仕込まれた職人なので、私に口で
は教えられる。今は?

千/豆腐や油揚げを配達しはじめて、無くしてはならない
という思いを強くしています。特に手揚げの油揚げは
待たれていました。

千/安達郡の中でもほとんどが機械化されて、この辺では
三春の何軒かが手揚げを守っているといった具合です。

千/手揚げは方々の技術を先ず習っています。無くしてはな
らないとは思いますが、でも中三の息子を始め三人の
子どもの世話や教育のこと、両親の思いなどを考える
とまだまだ手探りなんです。

千/豆腐づくりは?

千/父は祖父から身体で仕込まれた職人なので、私に口で
は教えられる。今は?

千/豆腐や油揚げを配達しはじめて、無くしてはならない
という思いを強くしています。特に手揚げの油揚げは
待たれていました。

千/安達郡の中でもほとんどが機械化されて、この辺では
三春の何軒かが手揚げを守っているといった具合です。

千/手揚げは方々の技術を先ず習っています。無くしてはな
らないとは思いますが、でも中三の息子を始め三人の
子どもの世話や教育のこと、両親の思いなどを考える
とまだまだ手探りなんです。

千/豆腐づくりは?

千/父は祖父から身体で仕込まれた職人なので、私に口で
は教えられる。今は?

MAP



に、良く言われてた
のナイ。
「一人は一人の仕事
しか出来ないが二人
だと三人の仕事が出
来る」って。
千/初めて聞きました。
良い言葉ですね。
キ/みんなに待たれてい
る手揚げの良さも守
つて行きたいもんな
イ。
千/助之さん、良かった
ですね。千賀子さんもいつか豆腐を?
助/まあナイ。何時になっかわかんねげんども、そ
う言つてくれつからナイ。
千/ありがとうございます。
千賀子さんの話になったら、何だか助之さんの
目が潤んだように、そして声も震えているようで、
私は何だか言葉を呑んでしまいました。
「言葉」という言葉を余り聞かなくなりました。
でも当たり前のように地に足を着けてしつかりと
厳しい「言葉」を守っている家族がここにもいました。
さあ、今夜は「冷奴」と「いなりずし」を作ろう。



6月10日(日)

22名の団体のみなさまが訪ねて下さいました。

日頃、お世話になり有り難うござい
ます。下記を添付しますので、ご返信願います。

JA本宮 白岩支所 女性部

件名 JA女性部 森の民話茶屋へ
本件についての返答 送付枚数 / 枚(本紙含む)

6月10日は、早朝からの準備大変だった
と思います。心より女性部全員感謝いた
しました。
私自身も、大玉の住民には、大変誇りに
思います。これからも体に気をつけて、
がんばって下さい。皆様、にもうしお伝え下さい。
お礼のファックス



◆これからの団体予定

7月24日(火) / 在住外国人フレンドリー事業(50名県北の小学校5年生～中学生)

※ 〈福島地方広域行政事務組合〉

ハイッ、ポーズ!

※火曜日ですが特別開店

うつくしま未来博～村に関する事業日一覽～

いよいよ未来博が近づきました。ワクワクドキドキ出掛けましょう。

大玉村出店日[9月6日(木)～9月12日(水)]

◎90市町村ふれあいパーク / シアター・あだたら [9月8日(土) 15:00～16:00]

安田広志コンサート

[9月8日(土)を除く連日15:00～16:00]

本揃田植踊り・神原田十二神楽 [9月9日(日) 13:30～]

◎からくり民話茶屋 / 佐原晶子さん(玉井字西庵)

[8月10日(金) 12:30～13:00 / 15:30～16:00 / 20:00～20:30]

森の民話茶屋店主(後藤みづほ)

[7月8日(日) / 7月20日(祝) / 7月29日(日) / 8月5日(日)

/ 8月10日(金) / 8月15日(水) / 9月5日(水) / 9月13

日(木) / 9月22日(土) / 9月29日(土) / 9月30日(日)]

◎広域交流館(賛歌劇場) / シアター・あだたらと鶴組・演劇「鶴塚ものがたり」

[8月25日(土) 16:00～17:00]

トシさん
漬物レシピ
～その1～

材料

ナス…4kg

砂糖…800g

塩…約8勺(150g)

缶ビール…1本

ナス色…少々

漬け方

ナスは洗って、一口大に切る。

調味料を合わせ、そこへナス

を入れて混ぜる。

重しをし、しばらく置く。

お母さんのお話が聞けて良かった。

お母さんに出会えて良かった。

お母さんのあったかいあったかいやさ
しさを感じた。

K田

ゴールデンウィークにアットホーム
に来て、ちょっと散歩に出かけて寄ら
せてもらいました。そしたら、おしんこ、抹茶とうれしい
もてなしにとっても得した気分になりま
した。今は千葉の方に行っているのですが、今
度は友達と一緒に来てみたいです。

千葉県/E

中に入ると、とっても涼しくて居心地
のいい場所でした。昔話も聞かせてもら
ったのでラッキーでした。すご～く落ち
着いていい気分でした。

また来たいです!

保原町から来たよ! T

だんご汁美味しかったです。いつも
そんなに食べない私ですが、今日はペ
ロッと食べてしまいました。苺ときたら家にある苺よりもすっご
く甘かったです。桑折と大玉では少し遠いですが、ま
た来たいと思います。

桑折町/M

こんにちは!!5月に伺わせて頂いた時
にはお豆腐の作り方を教えて頂いたり、
美味しい抹茶やおにぎりなど沢山ご馳
走になりありがとうございました。子ども達は、夏休みまた行きたいと
張り切っています。では又、お会いできる日を楽しみにし
ております。

埼玉県川越市/U

私達の会社で今話題になっている大玉村…。
私はここのお米を買って食べています。おい
しいです。ごはんも美味しい。お漬物も美味しい。
皆様の暖かい接し方に嬉しい限りです。

川俣町/H

安達太良山のふもとの自然豊かな場所に見
つけた民話茶屋。

知らないお客さんとも和気藹々。

とてもアットホームな民話茶屋。

名前どおりの民話まで聞けた民話茶屋。

皆さんがボランティアで働いていると聞
いてまたビックリ。自然豊かなこの場所で、あたたかい輪が広
がることを祈ります。

郡山市/N

『さわかや』その一言につける感です。(空
もみどりも建物も、その中の人たちも)心を遊ばせる事の出来る最高の場所
発見!!又来てみたい～そして誰かに話
してあげたいです。ここで過ごしたひと
ときを…。

おいしかったです。フルコース。

なつかしかったです。だんご汁。

霊山の草

横浜から来ました。福島では自然を満
喫することができました。又明日から仕事ですが、良いリフレッ
シュとなりました。手づくりのおにぎり
おいしかったです。

横浜/K

今日は曇りでしたが、岳に来てちまき
を美味しく頂けて良かったです。母も懐かしいちまきを見て昔の事を思
い出したようです。

本宮町/Y

らか とげ くに間 毎一
応ら 味あに美 G 出し毎
援も わり お味 W 会か週
しおい がむし の え開日
て続 のとすい 一番 まし曜
いけ あ うび コー のし 日
ます 下 るご まー のし 上
す。 い 民話 い頂 し、出 じ
ます の した。漬物、な にも
す語 した。まし おまし 限
より、 うこ たみた ち
心これ こや し

東京文京区/N