楽しく美しい まちづくり通信…㊶

子どものころを思い出しながら麦わらで虫かごを編んでいます

真夏の太陽の下、黄金色に実った麦が、風に吹かれ、光、波打つ様子は、暑さを忘れる爽やかな風景です。

二戸地方の多くの農家で、昭和四十年ごろまでヒエや大豆とともに、小麦や大麦なども栽培されていました。特に「南部せんべい」「やきふ」などの原料として、また郷土料理の「ひっつみ」「はっと」の材料として用いられる小麦は「南部小麦」と呼ばれ、品質や味が良いことで他の地方にも知られています。

近年、輸入小麦の影響で栽培する農家も少なくなってしまいましたが、食糧の安全性が見直され、低農薬栽培の「南部小麦」が再び注目されるようになりました。

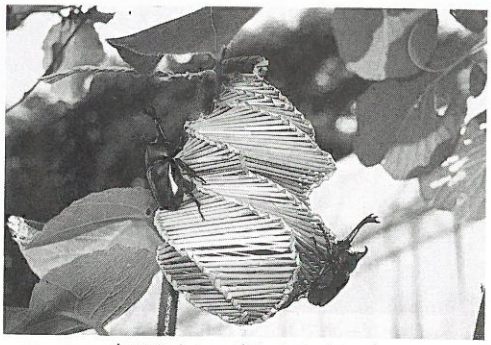
この麦わらを使って三浦さんは、農業のかたわら虫かご作りをしています。虫かごを作るきっかけは、三年ほど前、お盆に開かれる朝市に「何か出してくれ」と頼まれ、子どものころよく作っていた麦わらの虫かごを思い出しながら作ったところ「懐かしいとか、珍しい」などと思いのほか反響があったからだそうです。

虫かご作りは、真夏に刈り取った小麦を乾かし、節から上のところで切り、さらに穂の部分を切り落とし、水をくぐらし、三本のわらを組んで、底の方から回しながら編んでいきます。巻き貝のような形の虫かごを作るには、一時間余りかかるそうで、畑仕事の合間に作る肩のこる仕事なので、一日二個作るのが精一杯だといいます。

三浦さんは「虫かごを子どものころは『蛍かご』と呼び、夏はホタル、秋にはスズムシなどを飼っていましたが、最近はドライフラワーなどを飾るため、口を広めにと注文する人もいる」と虫かごもいろんなふうに活用されているといいます。

また、今、子どもたちが遊びの中で伝えてきた『手わざ』が消えつつあります。三浦さんは「子どものころ教わった虫かごの編み方を、五十年たっても覚えていました。機会があれば子どもたちに、ぜひふるさとの思い出がいっぱい詰まった虫かご作りを教えてあげたい。」と金色の麦わらを編みながら話してくれました。

麦わら虫かご作りの名人
三浦（みうら）テルさん（59歳）
（上斗米字小平沢）



虫にやさしい麦わらの虫かご

こよみ

9月11日～10月10日

★9月★

11日（水）
12日（木）
13日（金）司法保護記念日
14日（土）
15日（日）敬老の日
16日（月）
17日（火）4カ月児健康診査（市保健センター）
18日（水）
19日（木）市民生活相談（市役所市民相談室）
20日（金）空の日、彼岸の入り
21日（土）
22日（日）
23日（月）秋分の日
24日（火）1歳6カ月児健康診査（市保健センター）
25日（水）
26日（木）彼岸明け
27日（金）十五夜
28日（土）
29日（日）
30日（月）