



山本ドウ細工の名人
はら だ くら ぞう
原 田 倉 蔵 さん (77歳)
(上斗米字小端)

原田さんは、良いコダシを作るために、良い材料が必要なので、土用に入ると熊の出る山の方まで出かけ、節のない真つ直なつるを探してくるそうです。そして、硬い皮を裂いて編むので、手のひらがひび割れ、大変だということで、今では作れる

原田さんの家は、軒下に一年分の薪が積まれ、地どりやウサギが飼われ、台所には年中おいしい沢水が流れ込んでいます。庭先で農作業をしていた原田さんは「春は山菜、夏はイワナ、秋にはキノコをとり、そして、冬は厳しいが、ストーブにあたりながらじっくりとコダシなどを作つたりして。結構、山の生活も楽しいもんだ。」と笑いながら元気に山の生活を話してくれました。

小端は、市の西の外れに位置する山の中の小さな集落です。太平洋戦争後に開墾が行われ、最盛期には十九世帯が住み、分校もあつたそうです。しかし、厳しい自然条件、家計を支えてきた養蚕や林業の不況などにより、徐々にこの地を離れ、今まで

楽しく美しい まちづくり通信…④

山の生活を楽しむながら
山ブドウで作るコダシ

は原田さん夫婦を含めて三世帯
が残るだけとなりました。

が残るだけとなりました。原田さんも、昭和二十二年に戦争から帰って、開墾に加わりながら、桑を植えてカイコを飼つたり、山仕事をして八人の子供を育てたそうです。

が残るだけとなりました。原田さんも、昭和二十二年に戦争から帰って、開墾に加わりながら、桑を植えてカイコを飼つたり、山仕事をして八人の子供を育てたそうです。

山ズドウのつるを、土用に切つて、真っ直に伸ばして乾かし、皮をはぎ、一番外側の皮は、結び縄として使い。二番目の皮はハバキ（すね当て）、三番目の皮はコダシ（背負いかご）の材料に、さらに皮をはぎとった後の芯は、打ちつぶして、広げホウキにするなど、捨てるところがないくらい重宝したといいます。

この地域では、山や畠に出か

人は原田さんだけになつてしま
いました。

このように苦労して作つたコ
ダシは、使い込むほどにツヤが
出て、落ち着いた色になつてい
るので、「皆さん大事に使つ
てくれるのが嬉しい」と原田さ
んはいいます。



山ブドウのつるで作ったヨダシ

★10月★

こよみ



10月11日～11月10日