

# 湯来ふるさと新聞

第51号(平成21年11月25日発行)

738-0513  
広島市佐伯区  
湯来町伏谷 535  
湯来ふるさと  
プロジェクト  
☎0829-86-1439

80キロ超の大こんにやくが見事に完成！みなさん、応援ありがとうございました

11月22日(日)第21回水内ふるさとまつりが、農村環境改善センターで開催されました。湯来プロは、ここで3回目の「大釜大こんにやく」にチャレンジしました。

去年は15キロのこんにやく芋から60キロ余りのこんにやくを作りました。じゃあ、今年も、20キロのこんにやく芋から80キロのこんにやくを作ろう！と準備を進めました。

前日の21日は大変でした。まず、大釜班。大釜の設置は、早くからとりかかっていたのですが、前日の雨で焚き口に土が流入していたので修正が必要でした。さらに、まつり当日、すぐに点火できるように薪を割り、薪を組む作業を、日ごとつぷりと暮れるまで行いました。



こんにやく班の準備には湯来こんにやく学校の一期生、二期生の応援がありました。40キロのこんにやく芋の皮を包丁でむいて、ゆがきました。大こんにやく用の20キロを確保して、残りは販売用の「丸こんにやく」です。ミキサーにかけてドドの芋を、こねてこねて、こねてこねて、手がかゆくなるのを我慢して、ひたすら作りました。



さあ、まつり当日、大釜班は朝7時に集合。とにかく早く大釜にお湯をはって沸かさなくてはなりません。お湯がたまつたのを確認して、火の神様にお祈りを捧げて点火。流石！フヤーマンの宮本さんです。うまい具合に一発で火が広がり、お湯が沸き始めました。

21日の中国新聞に、大釜で大こんにやくを作る記事が掲載されたおかげで、当日は10人以上の人が、こんにやくづくり体験と応援に来てくださいました。(人数は正確に把握できず)ゆでたこんにやく芋を量り、ミキサーにかけ、大きなたらいの中でこねる作業をみんなと一緒にやりました。



そしてお湯が沸いたのを確認して、寝かせていたドドのこんにやく芋に炭酸ナトリウムを入れてこねたものを型枠に入れました。継ぎ目がないように表面をきれいにしたら、「うまくできますように」と祈りながら、ユニックで大釜の中へ入れました。そして、正午。大釜から引き揚げました。うまくできたでしょうか？

型枠を外してきれいに水洗いしてできを確認。大丈夫です！上手にゆであがっていました。さあここからは切り分けて販売です。今年は切り分ける400gにする↓袋に入れる↓シーラーで封をする↓販売するの流線が実に美しくできました。こんにやくを求める長蛇の列も、あっという間に短くなってこんにやくは完売しました。やったー！です。完成した大こんにやくは80・1キロ。本当にたくさんの人に買っていただきました。



こんにやくが完売したところに小雨が降り始めました。雨の神様もぎりぎりまで我慢してくれてたようです。大釜班は大急ぎでお湯を抜き、釜を洗って、グラウンドを埋め戻し、大釜専用のテントをかけて片付けました。大釜班にも応援者がいてくださり助かりました。本当に沢山の人が助けていただいで大成の大釜大こんにやくでした。ありがとうございました。

## そばを刈りました

11月23日(祝)、湯来プロのそばを刈りました。稲刈りのバインダーで刈る予定だったのですが、そばが倒れていることと、土寄せをしていることから、手刈り、手結びしました。

刈ったそばは、農改Cに持って帰って、テラスではげ干ししています。ちょっと見たことがない、はげになっていきます。脱穀、製粉と、そば粉になるまでにはまだまだ作業が続きます。効率の良い方法があったら教えてください。



## お知らせ

●11月29日(日)の夕方から、湯来ロッジで懇親会をします。3千900円の「日帰り湯に来るパック」にしました。飲み放題はつけていません。帰りは、タクシーを予約(乗り合わせ。湯来プロの会計から支出)していただきますので、湯来ロッジまで何とかがして来てください。懇親会では、「大釜大こんにやく」の画像を映し出したと考えています。参加人数は多いほうがいいので、どうぞ誘ってご参加ください。連絡は平木まで。(☎090・1183・4626)