



地域の伝統を 引き継いで いききたい。

歴史ある久田和紙の復活

350年前の文献にも見られる久田和紙は、古くから生産されていた久田地区の特産品だった。コウゾのみを使った丈夫で染みのない和紙として重宝されていたが、洋紙の普及に押され大正初期に廃れたとされている。しかし、郷土史家の坂下喜久次氏（宮犬）がその技術を発掘、昭和63年に小間生小学校の体験学習として復活した。

小学校から地域へ

小間生小学校で受け継がれてきた「久田和紙」の存続は、小学校の閉校によって再び危機を迎える。この技術を地域に残したいと考えた山下ミチ子教頭（当時）は、地域に呼びかけ8回にわたる生涯学習会を開催。講師を務めたのは6年生の児童だった。この学習会に参加し、和紙づくりの工程を一通り経験した15人は、久田和紙の伝統を継承していこうと「みわ会（鉢藤正雄会長）」を結成した。みわ会は、なごやかな会話、広が

る輪、楽しい和紙づくりという3つの「わ」を掲げ、紙すき体験など地域の交流の場として和紙づくり活動を展開していく。

「コウゾからの和紙づくりをぜひやってみたいかった」と当時を振り返る干場久子さん。実際に和紙づくりを経験し「原木から苦労して作る和紙は、牛乳パックで作る和紙とは全然違うと感じた」という。

干場さんは、みわ会結成当時から中心メンバーとして活動し、会の中でも「ピカイチ」といわれるほど和紙づくりの技術が高い。紙すき体験教室の指導でも中心的存在となっており、その技術の高さは石川県の「ふるさとの匠」として認定されるほどだ。

重労働な和紙づくり

和紙づくりは原料となるコウゾ採集から始まる。「原木を採ってきてから叩いて細かい繊維にするまで、8つの工程を一気にやらなければいけない。苦労もあるし重労働」と話す干場さん。「みんなとワイワイやるからできる。一人じゃ絶対できない仕事」なのだという。コウゾの加

工は主に農作業が終わった晩秋から冬にかけて行われ、紙すきをするまで保存される。

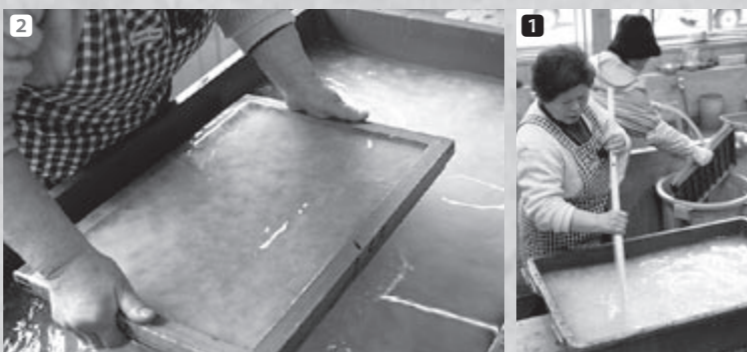
和紙の出来を左右する作業はやはり「紙すき」。「薄く、均等になるよう微妙な手加減が必要」ということだ。「慣れれば誰でも出来る」と笑う干場さんだが、仲間からは「干場さんのすいた紙はやっぱ違う。熟練の技」といわれている。

地域の宝物として

柳田中学校では、3年前から久田和紙を使った卒業証書作りを体験している。「今までは紙すきだけの体験だったけど、今年はコウゾ採りから全ての工程を体験してもらった。生徒たちは本当に楽しそうに作業していた」という。「原木から紙を作ると大変さも分かっただろうし、自分で苦労して作った卒業証書を絶対大切にしてほしい」と願っている。

「山下先生の思いを継いで、和紙づくりをできるだけ長く続けていきたい」と話す干場さん。これからも仲間と一緒に楽しく和紙を作りながら、地域の大切な文化を伝承していく。

和紙を作る Made in OMOU



和紙の原料は「楮（コウゾ）」。「冬の間」に①原木採集②原木を切り約4時間蒸して樹皮をはぐ③黒い部分をそぎとる④2〜3日水に浸して水洗いする⑤ソーダ灰を入れ約4時間煮る⑥2〜3日水に浸して水洗いする⑦ゴミや傷などを取り除く⑧棒で叩き繊維を細かくする—という8つの工程を経てから紙すきが行われる。

【写真の説明】
① 保存されている原料を水に浸しかき混ぜる。
② 紙すきは紙の厚さに応じて2〜3回。均等にするには熟練の技が必要。
③ すいた紙の水分を絞るため圧力を均等にかけて布ではさむ。
④ 板に並べてから乾燥させれば和紙の完成。

和紙から生まれる作品 Work



和紙づくりとともに作品づくりも行っている。主な作品は造花、人形、切り絵、しおりなど。
【写真の説明】
⑤ ひな人形（右頁下）を制作中。
⑥ バラやユリなど造花の色・種類もさまざま。
⑦ 仲間と協力し、楽しみながら作られる作品には、和紙ならではの温かみがある。



和紙づくりの匠 干場 久子さん

Hoshiba Hisako (69歳・小間生)

久田和紙に

自衛隊入隊予定者激励会 我が国の安全と世界平和のため

国の平和と安全のため、厳しい訓練と任務にあたる自衛隊。4月から新たに入隊する能登町出身の若者たちの激励会が2月13日に能都庁舎で行われ、関係者ら20人が出席しました。

入隊予定者に対し持木町長や自衛隊石川地方協力本部の山口裕康本部長から体調管理に留意し、あきらめることなく自分の目標に向かって進んでほしいと激励の言葉が贈られました。これに応え、陸上競技で培った体力を生かしたいと入隊を希望した川端ゆりかさん（珠洲実高・宇出津）が「地域に貢献できるよう早く一人前になりたい」と6人を代表し決意を述べました。



陸上、海上と進む分野は違っても彼らの目指す道はひとつ

新鮮な魚料理を食べ、大漁を祈願する日の出大敷の関係者



起舟 1年間の安全と豊漁を祈願する

2月11日、漁師の伝統行事である起舟が町内各地で行われました。起舟は舟の仕事始めを意味し、昔正月前後に休漁し浜に揚げてうつぶせにしていた舟を、起こして漁に出たことが語源とされています。起舟の方法はさまざまですが、一般的に網元が乗組員を集め、海の神様である金比羅様や恵比須様に今年の豊漁と安全を祈願し、新鮮な魚料理でもてなします。また漁船には鮮やかな大漁旗が掲げられます。

鶴川日の出大敷でも、漁を終えてから乗組員や関係者が事務所に集まり、ブリの刺身やタラ汁などで起舟を祝っていました。

児童らに作品を説明する室谷さん



柳田小学校児童が室谷一家作品展を見学 抒情書家室谷氏の世界に触れる

平成18年3月に京都府から能登町大箱に移り住んだ^{じよじょう}抒情書家・室谷一終さん一家の作品展「墨から炭まで」展が、2月5日から23日まで柳田教養文化館で開催されました。

14日には柳田小学校の5年生25人が、書写の授業の一環として作品展の見学に訪れました。室谷一終さんと妻の朱琴さんは「作品に触れてどの筆を使うかなど想像してみてください」と話し、作品一つ一つを説明しました。この日のために自宅アトリエから筆や墨を持ち込み「興味があったらアトリエに遊びに来てほしい」と道具にも触れさせ、質問に答えていました。

しかたの風 in のと 特産品や海の幸が一堂に会する

▶奄美大島で水揚げされたという55kgのクロマグロが手早く解体されました

▼朝獲れの新鮮な魚が並ぶのは宇出津ならではの



能登町冬の食イベント「しかたの風 in のと」が2月17日、県漁協能都支所横の特設会場で開催され、町内外から訪れた約1,500人が冬の味覚を満喫しました。たくさんのグルメ屋台や炉端焼きコーナーが設けられた会場では、町の特産品や新鮮な魚介類が販売され、お目当ての品を買い求めたり、味わったりする人で賑わいました。

特設ステージで行われたアンコウの吊るし切りとマグロの解体には、たくさんの人だかりができ、即売されるとあっという間に売り切れていました。ステージではこどもみらいセンター「やっちゃん連」と「華風舞姫」のよさこい演舞や弥栄太鼓なども披露され、イベントを盛り上げていました。

立志の集い 梅佳代さんが志したものは写真

14歳の少年少女が自らが望む将来への志を立て健康な心身を作ることを目的に開かれる「立志の集い」が2月14日、能都庁舎で行われ、町内の中学2年生176人が参加しました。

山内公隆くん（松波中）が「自分の将来のため、夢を持つことを誓います」と誓いの言葉を述べたあと、能登町出身で東京を中心に活躍する写真家梅佳代さんの講演が行われました。梅さんは、自分が写真家を志したきっかけなどを話しました。

「写真は愛です」「家族を大切に」など、笑いに包まれた講演の中にも、梅さんならではのメッセージが込められていました。



スライドショーで写真の解説をする梅さん

あなたが創る能登井コンテスト 最優秀「あえのこと丼」限定販売

1月19日に輪島市のふらっと訪夢で「あなたが創る能登井コンテスト」が行われ、一次審査を通過した県内の男女5人が腕を振りました。試食審査の結果、上町の小谷内貴子さんがつくった「あえのこと丼」が、最優秀作品に選ばれました。田の神様を自宅に迎えてもてなす「あえのこと」でお膳に用意される料理を、小豆ご飯を敷き詰めた合鹿椀に盛りつけています。

「あえのこと丼」は、奥能登ウエルカムプロジェクト推進協議会からレシピの提供を受けた国民宿舎「能登やなぎだ荘」によって、2月9日の田の神送りの日に限定で販売されました。



表彰式でインタビューを受ける小谷内さん（写真右）

袴姿で鬼たちに勢よく豆をまき福を招く前田久雄さん（秋吉）



アマメハギ 節分の夜に春の訪れを告げる鬼

立春前夜、2月3日の夜に行われる伝統行事のアマメハギが今年も秋吉・清真・河ヶ谷地区で行われました。この伝統行事はサイケとよばれる手桶と竹で作った包丁を手にした鬼が厄払いをしながら家々を訪問します。冬の間、長く囲炉裏にあたりできた癒け者の印である火ダコ「アマメ」を削ぎ、農耕時期を控えた人々の心を戒めたのがその由来とされています。

小雨の降る中、秋吉地区では小中学生が扮した鬼たちが「アマメ」と声を上げながら町内を周り、出迎えた各家庭では「がんばってね」の声とともに小銭やお菓子を手渡していました。