

「板井原通信第2号」

平成28年6月18日（土）天気（晴れ）



季節は、夏になり日差しが強く暑かったです。でも日陰のある川は、水の音が聞こえて涼しく感じました。今日の訪問の目的は、かまど炊きのご飯の体験と試食です。

講師は、いつもお世話になっている「火間土」のご主人の原田さんです。ご飯を炊く前に、原田さんは、水の量をきっちり測ります。使った水は、おいしいと評判の集落の湧き水です。



釜をかけて、くどの中に入れた杉の葉に火をつけるとばちばち音がしました。細かく割った板を入れて火力の調節もしました。一つ一つがとても細やかです。



釜のけむりで、部屋の中が煙で充満していますが、片時も目がはなせません。とても目が痛かったです。昔のご飯づくりが、いかに大変なことが、よくわかりました。

あつあつのご飯は、普段食べているご飯よりもっと甘い香りがしました。周りには、うっすらおこげがついていました。



蒸しあがるまでの間、原田さんの奥さんが、機織りを見せてくれました。この機織機は、原田家に代々伝わっている物だそうです。



火間土の定食には、板井原で採れた手作りこんにゃくや山菜のてんぷらなどもつきます。もちろん板井原こうこは欠かせません。あまりのおいしさにご飯のおかわりを3杯しました。

(まとめ) 原田さんは、精米をするのに水車を使います。理由は、精米機では、白米になった時に熱くなり、米がおいしくないのだそうです。でも、水車を使うと1昼夜かかります。それでも水車の米は、おいしいのだそうです。このように原田さんのコメの一粒一粒にも板井原こうこと同じようなこだわりがこもっています。