

掘る 植える 刈る

秋、ダイコンを抜く。ダイコンは丹沢では最も大切な野菜である。雪のない時期を通して作付けされ、葉は堆肥、身は漬物や切干にして保存された。



挽く 彫る 編む

白彫りの仕事場。丹沢で「白彫り」の業と呼ばれる業に、先代の仕事場、道具、製品などがそのままに残されていた。



ダイコンを干す



ダイコンを洗う

山間地の丹沢では、気温の寒さと雪の深さから、冬越しの作物は作れない。そのため田仕事も畑仕事も、さまざまな制約を受けることになる。  
丹沢で昭和三十年代以前から水田を持ち、米づくりをしていた家は、田家筋の数軒にすぎなかった。さらに「田舎」作業が始まるのは五月半ば、田植えは六月に入ってから、種まきより一月ほど遅かった。田にひく山水も冷たく、一反あたりの収穫量は三斗、多くても六斗と僅少なものである。田を持たないものは、焼いた炭を入れる炭スゴを編むワラ織のために、田舎へや畑のりの手伝いに来て、報酬として米やワラを手に入れた。これは丹沢の土地は水づくりに適した香りのよい米を見つけて、収穫が少ないながらも工夫を重ねて大切に作りつづけてきた。これは丹沢米、ニオイワガと呼ばれる香米で、希少な品種が土地の厳しさゆえに細々と受け継がれていたのである。  
畑作が男の仕事であったのに対して、畑作は女の仕事であった。ダイコン・キュウリ・ハクサイ・ホウレンソウ・ヘラナ・ダイズ・トウモロコシ・カボチャ・サトイモ・ナガイモ・ジャガイモ・ソバなどで、冬越しの野菜は作れないため、冬から春先の野菜はヘラナやハクサイの漬物や山菜でまかなわれた。サトイモの葉は干してカタクリにする。ダイコンは漬物や切干にし、地面に穴を掘りよめて埋めて貯蔵した。畑作にも細かな土地柄があるのか、畑の耕起や肥料のときの平耕の使い方は、隣の古田と丹沢とは、同じ古田村であってもはっきり違うのだという。



畑に朝日がさす



シタケの木の



カラト(がま)をむく



うなう

採る 獲る 捕る

山で採ったキノコの加工。いよいよいよいよ白皮を添として漬物にする。



シタケの収穫



カラト(がま)を干す



種をまく



クワを研ぎ干す



草を刈る



アズキをむく干す



手入れをする



クワを拾う



ハラ菜を漬ける



手入れをする



かたづけ