

掘る 植える 剪る

秋、ダイコンを抜く。ダイコンは升沢ではもっとも大切な野菜である。雪のない時期を通して作付けされ、葉は塩漬け、身は漬物や切干にして保存された。



挽く 彫る 編む

田彫りの仕事場。升沢で「田彫りの家」と呼ばれる家に、先代の仕事場・道具・製品などがそのままに残されていた。



ダイコンモチヲ



ダイコンアシテ



畑た朝日がす



シイタケのほだ木



カラトリ(アラヨ)をさく



うなう



シイタケの収穫



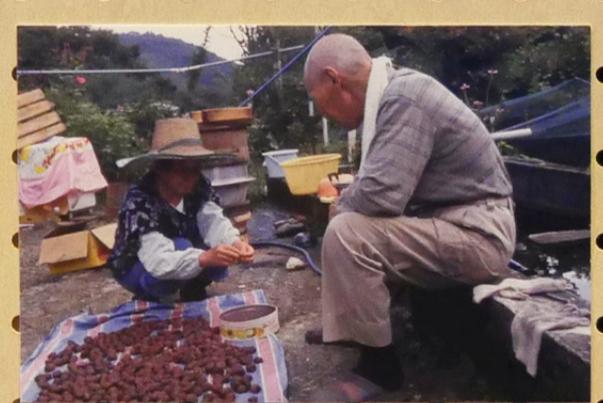
カラトリ(アラヨ)を干す



種をまく



クリを承マ テヲ



草をひき



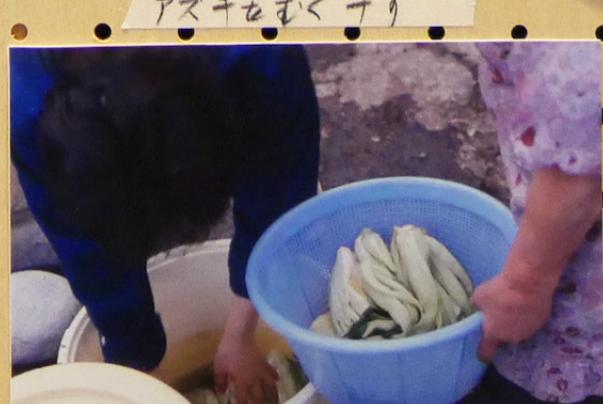
アズキをむくテヲ



ハラ菜を漬ける



手入れをす



手入れをす

採る 獲る 捕る

山で採ったナメコの加工。ていねいに石突を落として漬物にする。



クリを拾う



クリを拾う



かたづける

山間地の升沢では、気温の寒さとの戦いになる。
升沢で昭和二十年代以前から水田を持ち、米つくりをしていた家は、旧家筋の耕作にすぎなかった。さて、「田振り」作業が始まるのは五月半ば。田植えは六月に入つてからで、籠の里より一月ほども遅かった。田にひび水も冷たく、一反あたりの収穫量は三俵半。多くて六俵と籠の半分ほどである。田を持たないものは、焼いた炭を入れる炭スコを編むカラ風のために、田植えや稲刈りの手伝いに来て、飯腹として米やわらを手に入れた。これほど升沢の土地は未つくりには嚴しかったが、人は升沢の冷たい山水を通じた香のよい米を見つけ、収量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。これは升沢木、ニオイワガと呼ばれる香米で、希少な品種が土の厳しさゆえに細々と愛受けられていたのである。稻作が男仕事であつむに對して、畑作は女の仕事であった。ダイゴー・キユウ・ハクサイ・ホウレンソウ・ヘテ・ダイス・トウモロコシ・カボチャ・サトモ・ナガイモ・ジャガイモ・ブナなど、冬越えの野菜は、栽培のため、冬から春先の野菜は、ラバやクサイの漬物や山菜はまかわれた。サトイモの茎は干してカラトリ(アラヨ)にし、ダイコンは漬物や切干にして、地面に穴を開いて埋めて貯蔵した。畑作りにも細かい土壌病があつのか、畑の耕起や作付りのとき、平鍬の使い方は、誰の吉田と升沢では、同じ吉田村であつてもはつきり違うのだといふ。