



山東町楽音寺境内は 日本一の群生地

6月中旬に、土の中から成虫になつたハチが一面に飛び回ります。土の中から運び出した土の盛り上がりは、まるで月のクレーターのようになります。その上を最盛期には何万というハチが乱舞する光景は壮大なものがあります。

なぜ、楽音寺の境内にウツギノヒメハナバチは住みついたのでしょうか。ご住職の話によれば百年以上前からだそうで、境内の土壌(花崗岩の風化した真砂土)・水はけ・通気性・保水性・日照時間など申し分のない営巣場所である境内が気に入られたのでしようとのこと。

白く可憐な花を咲かせるウツギ(ウノハナ)の花粉と蜜で生きているウツギノヒメハナバチは、ウツギの木から半径数百メートルくらいの範囲でしか生活していません。そのためこの名前がつきました。学名はアンドレ・ナ・プロストミアスといい、ウツギの木がある九州から東北に生息しています。もちろん、但馬内各所にもすんでいます。特に山東町の楽音寺のウツギノヒメハナバチが有名なのは、これだけの群生地をつくっているのが国内でもとても珍しく類を見ないからです。兵庫指定重要文化財「天然記念物」に指定されています。

楽音寺境内、600平方メートルの前庭にはウツギの花が咲く5月末

天気の良い早朝7〜8時ころから土の中からはい出し、はじめは地面をはつていますが、次第に気温が上昇し体の湿りがなくなると、地上30〜

ウツギの花の花粉や蜜を集めるウツギノヒメハナバチのメス。後ろ足には幼虫のエサとなる黄色の花粉がついている。



60センチくらいの高さで飛行し、次々とウツギの花粉・蜜を求めて境内から飛び立ちます。そして、後ろ足に重いくらいの花粉をいっぱいつけてもどつてくるのです。

土の中の育房に、持ち込んだ花粉と蜜とでまん丸の花粉団子(約5ミリ)をつくり、そこに卵一個を産卵します。花粉団子はふ化した幼虫の大切なエサとなります。約1カ月くらいで食べつくしてしまい、あとは静か

に越冬します。

すっかり、初夏の風物詩となつた楽音寺の境内のウツギノヒメハナバチ。20年前と比べるとハチや巣の数がずいぶん減つたそうです。何が原因なのかよくわからないそうですが、自然界の微妙な変化と関係があるのでしようか。今年も境内を飛び回る元気な姿を見せてくれることを祈っています。

資料・写真提供協力：楽音寺 藤本義性さん

自然を大切に



総合口座・カードローン

街の親近バンク



但馬信用金庫

本店 / 〒668-0033 豊岡市中央町17-8

TEL. 0796 (23) 1200

日本の心と文化を伝える墨づくり

墨の濃淡、にじみ、かすれ、色合い、香り、それぞれが個性です。

墨の歴史をひもとくと、西暦610年頃、高句麗(現在の北朝鮮)から日本へ製造技術が伝わったとされています。墨・硯・筆によって、さまざまなことが書き残され、日本の歴史が今日につながっているのです。今私たちが日常使っているボールペンやサインペンではこんな長い時間を経て、文字を未来に残すことは不可能です。墨の力の偉大さを改めて知る思いです。

そんな墨づくりはじめて40年。頭から足の先まで真っ黒になりながら、ひとつひとつ丁寧に手づくりしているのは、上垣昌美さん、美恵子さん夫妻。墨づくりの本場・奈良で7年修業した後、故郷で大屋工場を開設し墨をつくって33年。

「ごま油や菜種油を燃やしてつくったすすに、湯煎して溶かしたニカワと香料を加え練り込みます。すすで真っ黒になった工房は、15度前後に暖められ、ちょうど良い温度と湿度が必要。足や手を使って、しっかりと「もみ込み」をします。これがき

ちんとできていないと、後からそつたり、ひびが入ったりする原因になるので一番神経を使うとか。柔らかい人肌のような黒い塊ができあがります。天秤にかけて、墨の大きさによって決まった重さを取り分け、それぞれを木型にはめ込んでいきます。木型の上から圧力をかけ、形を整えます。

「天秤の単位はもんめなんですよ。けっして、グラムではありません。そこにも歴史を感じるでしょう」

木型から墨を出すと、並べてそのまま一昼夜置き、翌日、角を整え、新聞紙の間に墨を並べ、その上に木灰を敷き詰め、段々にしてサンドイッチ状に積み上げていきます。約20日程度、じっくりと乾燥させます。毎日木灰を取り替えてやらないとカビがはえるといえます。

これで終わりじゃありません。更にワラに編み込んで天井からつるし、1カ月くらい乾燥させます。使用するワラは3年以上前に収穫したものでないとダメ。今年のワラは水

分を含んでいるので、カビがはえるとか。墨にとってカビは大敵です。あとは奈良の本社へ移され、磨き、色付けをされ仕上げとなります。墨づくりは9月中旬〜6月末頃まで。工房にこもって黙々とつくっても、一日200〜250個が限度。「近頃は墨を使う人が少なくなつて、私たちの仕事も減りました。しかし、日本の文化・歴史をつくってきた墨にたずさわることより墨の素晴らしさを書いてほしい。皆さんに知ってもらいたいんです」と言う上垣さんの言葉の中に墨づくりへの思いが込められています。



全身、墨で真っ黒になりながら作業は続き、できあがるまでには3カ月を要します。こねて、こねて、「もみ込み」が一番大事。墨の表面が若い女性の肌のように柔らかく張りのある状態にもっていきます。

しぼりたて生酒 720ミリリットル詰

しぼりたて生酒 1.8リットル詰

真心の酒

香住鶴

伝統はいつの時代にも生きている



造り酒屋の歳時記

初揚げ

はつあ

秋十月、収穫を終えた蔵人達は、一斉に酒造りに入ります。その年の酒米の性質をいち早くつかみ、最も適した方法で新酒の仕込みを始めます。十一月の終わり頃、最初の醪かみができ、槽ぶねでしぼられ、新酒の誕生です。これを「初揚げ」といい、杜氏と蔵人達、そして当主にとって、その年の酒の出来を占う緊張の瞬間です。