

でした。3階屋根裏→2階へ引越しました（この時は全く人でなく大変でした。引越しして寂しかったな）。

そのころ、「なかなかないよー」とイチ子をこよしに連れていた喫茶店の人に  
「うち、一部屋あいてるから、来なよ！」と言われた。迷ったものの、

黒沢さんのダメ出しもあたたかく……いいですか？」とお願意したのが、

5月のこと。

\*  
かくて、私は北塩原村字甚九郎沢山（字曾原でもあります）の  
喫茶と雑貨の店「碧川月」の屋根裏にいろいろすることに  
あいなつたのでありました。  
そして、6月あたまから10月19日まで、ここで生活しました。

\*  
「碧川月」はあくまで、いとうとうで、その後も私の住居探しは続いてました。  
早稻沢の知人にも、「使ってみる？」と教えてもらひて、見に行きました。  
「桧原の5,000円」という物件も話を聞きに行きました。桧原の方は  
近くに壇で、公共施設がたつらしく、だめだ。ただし、早稻沢の方も、冬は  
お客様も使うううなので、葉っぱいかなと思えてあきらめ。二人は、他も  
電話で聞いてくれたのですが、実りはなし。

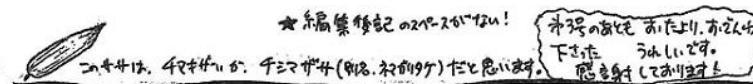
そひと別に、前から気にかけていた建物があて、そこが貸りられるかもしないな、  
という言ひもあたののですが、「男の人が、草刈りなどをしてくれないとダメ」と言ひれ、  
「草刈りはでき!!」と言ひたけれども、家主さんのOKは出ませんでした。

\*

実は、「碧川月」いとうとうを決めて、電気・ガス・電話等の移転手配を済ませた  
日に、「木が管理している（通常）消防住宅が1つあった」という言ひがあた  
ののですが、また手書きし直すのもめんどいたし、もう少し探そうと思ったので、  
そこへは行かなかったのですが、結局、さんざん探してどこもなくて、  
運よくこの物件はずっとあいたままになっていたので、10月に入ることが「入居  
したいんですけど」と役場支所へ言いに行き、10月19日から住みはじめました。  
金井筋2階立、下2世帯は老朽化して3つ入居させない建物で、2階  
2世帯を貸しているという所です。隣りの人は12月17日に引越しして、  
すぐ、次の人方が翌日から入居しました。私が情報交換した物件の中今は  
入居しています。

\*

当分、ここにいると思います。一生住んでたりして。



## チヌキのつくりかた

夏、バケツなどでも、蛇足の人からチヌキの作り方を教わる機会がありました。

① もち米を一日漬けておく（“うろがす”といふのだ）。塩水でもよい。  
青豆（ナスの一種）も同じく漬けておく（なくてもよい）。

② 次の日、山へいってササの葉をとてくる。上方の新しい葉（緑色の淡い  
ような）を取る。



③ ササの葉を軽く水で洗う。  
時間がたつと葉が丸まってしまうので、すぐ作るようにしておくこと。

④ チヌキをしばる（ビニールの紐ひもで作るが、やうがよいらしい）を  
50cmくらいの長さで用意する。……もし、もうちょっと長いかな？

⑤ 米を切っておいたもち米を1枚目のササの幅のところに入れ。大きなスプーンで  
ひとさじ分くらいの量でよい。青豆がある時は、角にたまごこへ入れると、  
米がもひなくてよい。



⑥ 斜めに三脚にする。  
このとき、斜めの2つの角は  
豆を1つ入れて折る。

⑦ ひもでしばる。  
ひもははじめに少し長めにしておく  
このひもで、チヌキを何回か  
まわしておきます。

⑧ 斜めに三脚形に。  
このとき、斜めの2つの角は  
豆を1つ入れて折る。

⑨ ひもでしばる。  
ひもははじめに少し長めにしておく  
このひもで、チヌキを何回か  
まわしておきます。

⑩ これをお湯でやでる（塩水に漬けながら時は塩水にしてやる）。

または、みかす。（やでる場合は中の米がふくらむので、少なめに入れてつぶすのがコツ。）

やであがいたらできあがり。冷水でさけば保存できます。

人をあつめたい情報・お問い合わせ窓口・カセット。ご用意しております。

「うらはんたいゆそび」カ4号 発行責任者：高橋真希（はかねひき） tel. 0241-32-2570  
〒369-27 越前郡北塩原村字純平1074くわら森管理棟