

田舎暮らし体験塾 「自在屋」(じざいや)

囲炉裏やカマドがある 50年前の暮らしから 生きる知恵や豊かさを伝えたい

白壁の堂々とした古民家の引き戸を開けると、土間につながる「おえん」が伸びています。そこで迎えてくれるのは、刺し子の野良着をかっこよく着た川井達弘さんと、お料理上手な悦子さん。「まずは、あがってけれ」と囲炉裏端に招かれます。50年前には家族のだんらの中心だった囲炉裏。当主は茶の間を背にした横座、招かれた人は入り口から入ってすぐの客座に座るのが受け継がれたしきたりだそう。「囲炉裏には人が集まってくる神秘的な魔力がある。火に向かっていると、誰でもが無くなって自分を見つめることができる」と川井さん。「都会の人から見たら、田舎の人は自然とともに生きる先生に見えるようです。体験に訪れてくれる人に、私もちゃんと田舎の暮らしを伝えたいし、そうしながら、自分の故郷を見直すことにもなっている。しみじみ自分が生まれた頃の、自然から与えられる暮らしは最高だったと思う。昔は病院も薬屋もなかったが、それでも暮らせたのは、自然のものを食べ、自然からいただく知恵をもって乗り越えてきたから。今までに、4,000人ももの体験者を迎えてきましたが、これからも一人でも多くの人に、秋田の田舎暮らしを伝えたい」と、囲炉裏の向こうで話してくださいました。



川井さんご夫婦

「囲炉裏には先祖代々の魂が込められているから、家族が安心して語らせる。ここでの話を聞きながら、生きる知恵を授かった」、という川井達弘さんと奥さんの悦子さん。



左曲がり屋

達弘さんのおじいさんが建てた「左曲がり屋」。昔は馬も一緒に生活していました。築60年以上を経て、ますます人を惹きつける風格が漂っています。



魚とり体験

歩いて3分のところに川遊びができるきれいな川があります。カジカやドジョウ、ハヤを獲って自給自足を体験します。

囲炉裏とカマドの燃料になる焚き木は大切な燃料。雑木林で拾い集めた小枝を背負って運びます。



薪背負い体験



薪割り体験

薪を割る刃物「まさかり」を知らない子ども女性も、コツを知ると30分で上手に割れるようになります。



弁慶

囲炉裏の上にはぶら下がっているのは、食べきれないものを刺しておいて煮干しをつくる道具「弁慶」。矢を一身に受けて立ち往生している様から名づけられたのだそう。



秘密の基地体験

登ったり、降りたり、昼寝をしたり、ご飯を食べたり。歩いて7~8分のところに2棟のみみつ基地あり。



自然食の夕食

- ・タケノコと人参とシイタケの煮物
- ・囲炉裏で燻したたくわん「いぶりがっこ」
- ・長芋となめこの和えたもの
- ・オクラと大根おろし
- ・イワナの塩焼き(燻製のときもあり)
- ・大根の味噌田楽(ネギと鰹節と味噌)
- ・ウコギ(山菜)のおひたし
- ・一緒に炊きたてのご飯をつぶし丸めて作った「だまこ汁」
- ・その季節の野菜料理など。



囲炉裏端

70年前の野良着を着て、先祖から伝わる御膳と食器で食事する、東京から来た新婚さん。味噌たんぽのお味は、うやむやでしょう。

田舎暮らし体験塾「自在屋」(じざいや)

「田舎暮らし体験塾」、「日帰り50年前の暮らし体験」の参加者を受け入れています。

■期間 / 平成22年5月1日~10月31日

【体験メニュー】

山菜採り、釣り、薪割り、清流魚捕り、川遊び、焚き木拾い、キノコ採り、クリ拾い、郷土料理さりとたんぼ鍋、郷土料理だまこ鍋、囲炉裏体験、カマド体験、ひみつ基地探検、木の実採り、里山散策、すだれ編み、無農薬野菜の収穫、田植え、稲刈り、マムシ酒やヘビの塩焼き試食など、季節のよって体験メニューを選びます。

※料金はお問い合わせください。

■住所 / 秋田県大仙市協和荒川字下荒川55

■TEL&FAX / 018-892-3005

■E-mail / jizaiya@nifty.com

