

ごつつおをつくろう



さむ 寒いさむーい冬の朝です。ばあちゃんがゆなとはるとを起こしにきました。

まつ 「祭りごつつおのじゅんび始めるぞー。」 はじ

まつ 「えっ？ 祭りはまだまだ先だよね？」 さき とおどろく二人。

なん だいどころ おい でも、何だか台所から美味しそうなにおいがするので二人はむくっと起き上りました。

かお ねぼけた顔の二人にはばあちゃんが言いました。

きよねん あきまつ 「わすれたんかいね？ 去年の秋祭りのときにやくそくしたやろ？」

キリコ、ししまい、ふえ、たいこ。そうです、ゆなとはるとは秋祭りがだーいすき。



なに ふたり
そして、何よりも二人がすきなのが…
まつ おい おい
お祭りの美味しい美味しいごっつお！



「あっ！」
おもだ
ゆなは思い出しました。



だい
おりょうりが大すきなゆなと食いしんぼうのはるとは、
きよねん あきまつ ひ つぎ あきまつ つく
去年の秋祭りの日にはばあちゃんに次の秋祭りのごっつお作りを
おし
教えてもらうやくそくをしていたのです。

はじ
「え～、でももう始まるの？」とおどろくゆなに、
いちねん
「そうや、ごっつおは一年かけてじゅんびするんやよ。」とばあちゃん。

ばあちゃんについて台所までいってみるとおなべから湯気がほんわか。

「ほーれ、まーそな豆がたけたぞ。」

そうです、今日は味作りの日です。

ばあちゃんが田んぼのあぜで育てた大豆がホクホクにたきあがりました。

くすり指とおや指でつまんでつぶれるかを見てから、

ばあちゃんはゆなとはるとの口の中にお豆を3つぶずつ入れてくれました。

「うわあ、美味しい！」



ばあちゃんは二人に手をあらうようにいいました。

「ひゃ~つ、つめたい！」今日はとっても寒い、大寒の日。



「寒の水を使うと味そを作ると長持ちするんやよ。」とばあちゃん。

豆をつぶして、こうじとしおとまぜてたるにつめたら

味そしこみはできあがり。「あとは秋までじっくりくらにねかせておくと、
きんがはたらいてそりや美味しい味そに育つんやよ。」

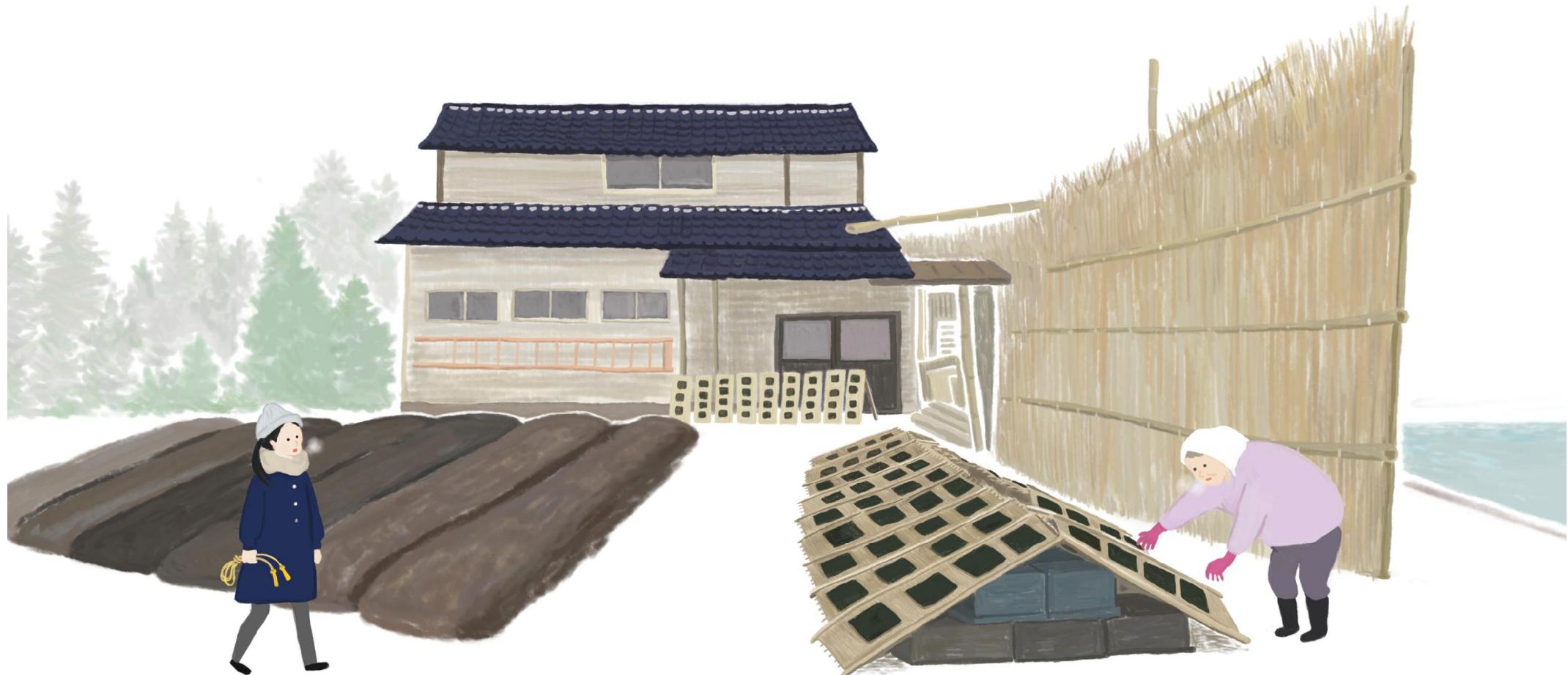


つぎ　ひ　そと　なに
次の日、ばあちゃんが外で何かしています。

のぞいてみると、ばあちゃんが竹で作ったすの上に、黒いものがおぎょうぎよくほしてあります。

よく見ると、「あ、のり！」あれた海べで波にさらわれないようにつんだ海そうです。

て　わし　しかく　す
手すき和紙のようにまるくほしたり、四角くほしたり、住んでるところによってちがうんだって。



はる 春になりました。あたたかい日ざしがいい気持ち。今日はばあちゃんと山へ行く日です。

「これがゼンマイ、こっちがワラビ、そしてこれがフキやよ。」「うわ～たくさん。ほんとに全部食べられるの？」

「一年中、祭りやそう式のとき食べられるようにしおづけしておくんや。」

「へ～、山にはなーんもないと思ってたけど、こんなに色いろあるんだね！」

「オトコゼンマイ（ほう子葉）はぬいたらだめやよ。食べられんし来年育たんくなるさかいね。」

ゆなもはるともいっしょけんめいお手つだい。

さくらの花がさくころにジャガイモも植えましょう。

ジャガイモはたねではなくて、切ったおいもを植えるんだね。

「タネイモの切ったところにはいをつけると
くさらんでいいげんよ。」とばあちゃん。

むらじゅう た みず はい
さあ、村中の田んぼに水が入りました。

たうえ かいし
タウエバナ*がさきはじめたら、じいちゃんといっしょに田植えの開始です。

あめあ あさ そだ たうえ
雨上がりの朝、じいちゃんが育てたなえを田植えきにのせて、

う たうえ の
どんどんどんどん植えていくよ。ゆなもはるとも田植えきに乗るのがだーいすき。

* タウエバナはタニウツギのことを指します。



はる た き うえ
カエルもたまごをうみにきて、春の田んぼはおおにぎわい。木の上のわたあめみたいなふわふわなーに？
モリアオガエルのたまごだって！

あつい夏がやってきました。長ぐつはいてウミゾウメンをとりに行きます。

ウミゾウメンのすの物は、じいちゃんの大こう物。

「じいちゃんよろこぶね！」「そやね。祭り用は、はいをまぶしてかわかしておくんやぞ。」



ネムの花がさくころに
はな

小豆のたねをまきましょう。

「小豆は3つぶずつまくげんよ。

1つぶ目は鳥が食べて、

2つぶ目は虫が食べても、

3つぶ目は人間の口に入るさかいね。」





じいちゃんがとってきたトビウオやいて、
ばあちゃんはあごだし^{づく}作り。



なつやす
夏休みになると
みんなでおはかまいり。



「う~ん、暑い夏はさっぱりと
あごだしのそうめんがさいこう！」

すこ あき かぜ はじ
少しずずしい秋の風がふき始めるころ、

た きいろ おも はじ
田んぼのいなほは黄色くそまり、重くておじぎをし始めました。

かぞく
さあ 家族みんなでいねかりです。

あさ お
ばあちゃんがいなほについた朝つゆをそっとぼうで落としていきます。

た き
あ、田んぼにはマムシがおるかもしれんから気をつけな！



きょう
今日はばあちゃんとく意のキノコとり。

きん やま つか
でも、「さい近は山が使われなくなって、マツタケはとれんくなったなあ。」とばあちゃん。

さとやま ひと つか
「里山は人が使いながら手入れするからキノコもとれるし、色々な生き物もすめるんや。」



い
「へ~、このきのこネズミノテって言うの！」

きもの たんもの ひろ で
「ピンクの着物の反物を広げたように出るのはぬのびき。

お ぱ あたま
落ち葉を頭にかぶったごっさかぶり。

ことし で らいねん で
今年出たところは来年も出るから

よおくおぼえておくんやよ。」

さあ、ついに今日はお祭りの日です。じいちゃんとはるとは、朝はやくからはちめをとりに行きました。
くろはちめとあからはちめがつれたよ。「定ちあみではやなぎばちめもとれるぞ」とじいちゃん。
はちめと言ってもこんなにたくさんのがいるんだね！



さて、さいご後に畠の野さいをとてきたり、
ついにごつお作りの始まり始まり～。



「春にとったゼンマイとわらびは
赤金どうなべでゆでてもどせば
いつでもあざやかな春の緑色になるよ。」



うわあ～つみたてみたいにもどったね！

れいぞう庫や電子レンジを使わないのでふしぎ。
次つぎとごちそうができていきます。



うら山から引いた山し水と田んぼのもち米とあぜで作った小豆で
ホカホカの赤飯がむしあがりました。「あーなんていいかおり！」

こども 子供たちもぬりもののうつわのじゅんびのお手つだい。
ぬりものはつやつやだけどかるくてあたたかいね。





まっか
真っ赤なうるしのうつわによそったら、さあ祭りごっつおのできあがり。

しん
親せきのおじちゃん、おばちゃん、お客さん。みんなによろこんでもらえたかな？

ゆなとはるとは、1年を通じて山や海で出会った生き物や、食べるための知えを思い出しました。

目の前の食べ物がどうやってここにきたのかを知っていると、なんだかうれしくなって

山や海にありがとうございました。



さあ、二人もごっつおをいただきます！



また来年もみんな元気で美味しいごっつおをいただけますように。

■絵本「ごつとをつくろう」について

この絵本は、能登に住む主人公のゆなとはるとが、一年を通しておじいさんとおばあさんに教えてもらいながら秋祭りのごつと(ご馳走)作りを体験するストーリーです。主人公と一緒に、身近な里山や里海での米や野菜づくり、魚や山菜の調達、味噌づくりなどの体験を楽しみながら、能登の農業の仕組みを支える生態系や伝統知識の面白さや不思議さも学ぶことができます。この絵本が、能登ならではの環境を活かした、見る、聞く、触る、味わう、嗅ぐといった五感を使った能動的な学びや体験を子供たちが得るきっかけになれば幸いです。

能登の里山里海は2011年に世界農業遺産¹に認定されました。昔から能登で営まれてきた自然の恵みを活かした生活様式(ライフスタイル)には、持続可能な社会の実現のためのヒントが含まれており、世界的にも価値を持つものと言えます。



¹石川県能登半島に広がる「能登の里山里海」は、国際連合食料農業機関(FAO)により世界農業遺産(GIAHS)に認定されました。この認定は、その土地の環境を生かした伝統的な農林漁法や生物多様性が守られた土地利用、農村の文化や景観などが一体となって維持保全がはかられている世界的に重要な地域を、後世に引き継ぐことを目的としています。現在、宝達志水町以北9市町が含まれています。

■絵本の活用の仕方

この絵本は特定の地域に限定せず、能登らしい要素をまとめて作られたものです。それぞれの場面に能登のおばあちゃんの知恵や生き物・生態系とのつながりなどの情報がちりばめられています。子供たちが自分で読んでも楽しめるよう作られていますが、自分たちが住む地域との違いや共通点を比べながら先生やお友達と一緒にさらに詳しく考えたり、調べ学習を行ったりすることにより、もっと楽しく地域のことを学ぶことができます。

この絵本に出てくるさまざまな素材をキーワードごとにご紹介します。

(※カッコ内に該当する絵本のページ番号が記してあります。)

■秋祭り (P2、P14右) 能登では自然の恵みへの感謝、そして豊漁や豊作を祈願して多くの地域でそれぞれ特色ある秋祭りが毎年行われています。絵本のお祭りの様子と自分たちの地域のお祭りを比べたり、他の地域のお祭りを調べたりすることにより新たな気づきがあるかもしれません。



秋祭りのお神輿(能登島)

■あぜ豆（P7右）田んぼの畔で育てた「あぜ豆」が登場します。昔、田んぼでは主食の米のほかに、畔で自給用の大豆や小豆が栽培されていて、それを用いて味噌や赤飯などが作られ、毎日の食事やハレの日の食卓を彩っていました。しかし、現在日本で使われている大豆の93%²が海外から輸入されています。ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食ですが、その重要な調味料である味噌や醤油の原材料である大豆のほとんどが、実は日本では作られていないのです。能登でもあぜ豆の風景は少なくなってしましましたが、現在も続けている地域や新たにあぜ豆づくりに取り組んでいる活動もあります。



畔豆が植わっている田んぼの風景

² 農林水産省ホームページ：http://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/daizu/d_tisiki/#Q1

■季節の暦（P3、P5右、P6、P7右）里山の暮らしでは、人々は「大寒」「啓蟄(けいちつ)」などの二十四節気のような暦（こよみ）、あるいは桜や田植え花などの開花時期などを手がかりに季節の進み具合を敏感に感じ取り、農作業や加工作業に取り掛かっていました。「一年で一番寒い時期（大寒）の水は腐らない」と言われ、味噌や餅、酒造りなどに欠かせません。昔ながらの発酵・保存食の文化は、電力などに頼らずに食料を長期保存できるという面でも重要ですが、様々な効能も新たに分かってきており、健康面でも注目されています。



田植え花（タニウツギ）

■海藻（P4、P7左）能登は海藻の種類が豊富で約30種類が食されています。海藻の種類によって生育できる水深や波あたりの程度が異なるだけではなく、能登半島の外側（外浦）、内側（内浦）など地域によっても採れる海藻の種類が異なります。そのため、地域ごとに食べられている海藻の種類が異なるほか、様々な方法で保存・調理されています。藻場は海の生き物の生息・産卵場所にもなっていて、生態系との繋がりという面でも海藻は重要な役割を担っています。



ウミヅウメンなどの多様な海藻

■魚類（P11） 生息・産卵の場所となる海藻が豊富で、南から流れる暖かい対馬海流と、水深300m以下の冷たい「日本海固有水」の存在によって、能登半島周辺は魚の種類もとても豊かな場所です。外浦側と内浦側など場所によって海の状況が違うため、取れる魚も異なり、定置網漁や刺し網漁など様々な漁業が行われています。

かつてイワシやイカがたくさん捕れた時代にはそれらを使って魚醤（いしる、よしる）が盛んに作られたほか、春に捕れたアジを塩や米と一緒に漬け込んでナレズシ（能登の方言では、すす）をつくり、祭りのごつつおとして食しています。

■山菜・キノコ（P5左、P10） 里山からは沢山の種類の山菜やキノコが採れ、昔から利用されています。食べられるものを見分ける知識もさることながら、翌年も採ることができるようになると様々な決まり事が昔から伝えられています。この様なルールは自然の資源を持続的に使用するための重要な知恵です。しかし、近年里山の木材があまり利用されなくなり、森がうっそうとしてしまいキノコなどが採れなくなっています。



フキ

■田んぼ（P6、P9） 私達の主食となる米を生産する田んぼは、能登の景観を作っている重要な要素です。それだけでなく、ゲンゴロウなどの水生昆虫、カエルやイモリなどの両生類、ドジョウなどの魚類、そしてそれらの生き物を食べる鳥やは虫類など様々な生き物にとって重要な場所でもあります。日本では一度絶滅してしまったトキにとっても重要な餌場です。田んぼが広がる能登はトキが本州で最後まで住んでいた場所で、近年も佐渡で野生復帰した個体が度々訪れています。収穫したイネを天日で乾燥する「はざ干し」も能登の里山を象徴する風景の一つです。4段、5段とうず高く干された稻はざは壯觀ですが、はざ干しは重労働であることとコンバインなど機械化が進んだことで、最近は少なくなっています。



産卵中のモリアオガエル
(写真提供:岸岡智也氏)



能登の田んぼに飛来したトキ
(写真提供:小山基氏)

■施設および体験プログラム等の情報

里山里海での体験学習や見学などに関する県内施設や活動団体をご紹介します。

- ・石川の里山里海を支えるパートナー～いしかわ版里山づくりISO～認証団体
(石川県ホームページ:<http://www.pref.ishikawa.lg.jp/ontai/iso/ontaiiso.html>)
- ・いしかわ自然学校(おでかけ「いしかわ自然学校」)(全域)
- ・石川県立歴史博物館(金沢市)
- ・石川県立自然史資料館(団体向け各種プログラム有り)(金沢市)
- ・石川県健康の森(施設利用可)(輪島市)
- ・石川県輪島漆芸美術館(輪島市)
- ・輪島市櫛比の庄 禅の里交流館(輪島市)
- ・輪島市ふるさと体験実習館(団体向け各種プログラム有り)(輪島市)
- ・奥能登塩田村(珠洲市)
- ・珠洲市立珠洲焼資料館(珠洲市)
- ・羽咋市歴史民俗資料館(羽咋市)
- ・穴水町歴史民俗資料館(穴水町)
- ・うみとさかなの科学館(石川県海洋漁業科学館)(能登町)
- ・のと海洋ふれあいセンター(海に親しむ活動プラン有り)(能登町)
- ・能登町歴史民俗資料館、郷土館(能登町)
- ・のと里山里海ミュージアム(七尾市、平成30年10月開館)
- ・ふるさと創修館(中能登町)
- ・うみっこらんど七塚・海と渚の博物館(かほく市)
- ・内灘町歴史民俗資料館「風と砂の館」(内灘町)

※ホームページ等で施設概要や最新の活動状況等をご確認の上お問い合わせ下さい。

■大人の方へのおすすめ書籍等

- ・『聞き書 石川の食事(日本の食生活全集)』農山漁村文化協会出版(1988年)
- ・『やまんば能登を喰らう』橋本確文堂出版(2014年)
- ・『まるやま本草－土地に根ざしたくらしの暦』まるやま組出版(2014年)
※図書館にて閲覧可能
- ・『里山に生きる仲間たち一人間と生きものが共生する奥能登』能登印刷出版部(2012年)
- ・『能登の里山里海GIAHSアクションプラン』能登地域GIAHS推進協議会(2016年)
- ・『「能登の里山里海」世界農業遺産構成資産調査報告書』世界農業遺産活用実行委員会(2013年)
- ・『能登の里山里海人「聞き書き」作品集』世界農業遺産活用実行委員会(2013年～2018年)(世界農業遺産「能登の里山里海」情報ポータル:http://www.pref.ishikawa.jp/satoyama/noto-giahs/kikigaki_top.html)

- 絵本製作にご協力いただいた方々 -

この絵本の製作には、能登の生物の専門家、「能登里山里海マイスター」育成プログラム修了生、地域住民や小学生など、沢山の方々にご協力いただきました。皆さまのご協力なくしてはこのような絵本を製作することはできませんでした。ご協力ありがとうございました。

赤石大輔さま、池森貴彦さま、石積優さま、宇都宮大輔さま、落合紅さま、加地美紀さま、岸岡智也さま、小山基さま、沢谷わたえさま、高真由美さま、高瑠夏さま、中村真由美さま、野村進也さま、吉田香蓮さま (五十音順)

ISBN 9789280846409

9 789280 846409



「ごつつおをつくろう」

平成30年（2018年）3月発行

制作 能登地域GIAHS推進協議会

編集・発行 国連大学サステナビリティ高等研究所

いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット(UNU-IAS OUIK)

監修協力 伊藤浩二（金沢大学能登里山里海研究部門（珠洲市））

萩のゆき（まるやま組）

イラスト・デザイン ほんだゆきこ

文 小山明子(UNU-IAS OUIK)

印刷 ヨシダ印刷株式会社



お問い合わせ先

国連大学サステナビリティ高等研究所

いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット

〒920-0962 石川県金沢市広坂2-1-1 石川県政記念しいのき迎賓館3階

TEL 076-224-2266 FAX 076-224-2271 Email unu-iasouik@unu.edu

イラストや写真の改変並びに教育目的以外で許可なく転写、複製することを禁じます。

Let's Make a Harvest Feast!

Copyright © 2018 Noto Regional Association for GIAHS Promotion and Cooperation/UNU-IAS OUIK