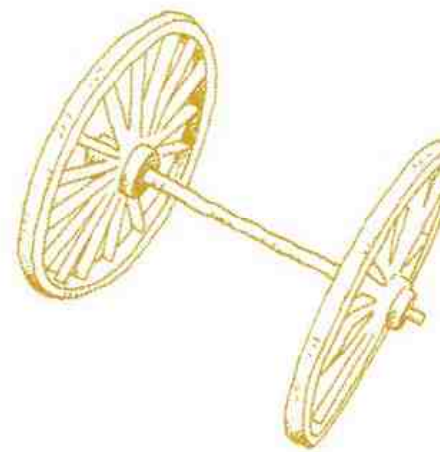


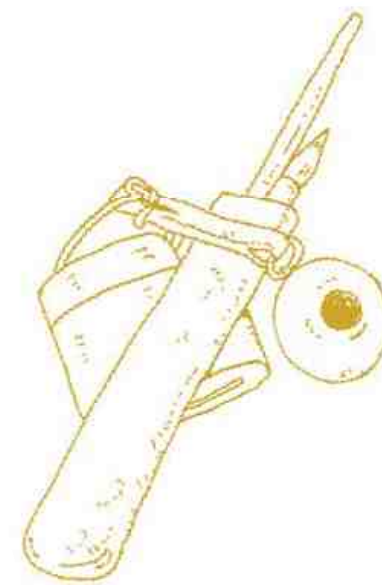
武生市西部地域の豊かな暮らし

武生市西部地域には、全国的にいなくなってしまったさまざまな希少な生き物があります。
 武生市西部地域には、伝統的な技術や道具、なつかしい景観や水路や田んぼがあります。
 武生市西部地域には、マンブ（横穴井戸）や山の幸、伝統食など、四季折々の安全でおいしい素材があります。
 この生き物と里地里山の魅力を再確認し、魅力ある地域づくりを行いましょ。



豆腐入れ

豆腐を買いに行くときに使いました。これに入れてもらってきます。集落の中に豆腐屋があって、大豆を持って行って豆腐にもらうこともありました。



マンブ

山裾に掘られた横井戸です。強く緻密な土壌のために、崩れることはありません。現在でもマンブからの湧水が飲料水に利用されています。

タケノコの皮

昔はタケノコの皮をほしたものを弁当つみとして使っていました。マダケの皮は細くさいてぞうりにしました。



田植えのわく

田植えは、太鼓が鳴ってみんな一斉に始め、結いで行いました。苗が足りない場合は分け合います。集落全戸の田植え終了後には今でも、「さなぶり」で朴葉飯を作ります。

がんど

木を製材して柱を作るのに使いました。山から木を切りだして、木挽きに頼んで板を引いてもらいます。在る集落には3軒ほど木挽きがありました。

ネムノキの葉

新芽を煮出してシャンプー代わりに使いました。泡は出ませんが、髪の毛がツヤツヤになります。

ツノハシバミ

実は生で食べても香ばしいです。オネショがなおるといわれています。



しょうゆ作りの道具

昔はどの家でも、大豆と麦とタネこうじ、そして塩で、しょうゆを作っていました。

緒クソ鉢

麻の皮をさいて緒をとるときに出たカス（緒クソ）をかためて作った鉢です。かめの底などで型をとり、乾燥したら柿渋をぬります。かご代わりに使います。

ガマズミ

たき木をたばねる時、縄の代わりにしました。秋になると赤いつやのある小さな実がなります。

朴葉の風車

ホオノキの葉で風車をつくり、よく遊びました。

炒り鉢

ギンナン、カヤの実、あらねなどを炒って食べるのに使いました。あらねは、のし餅を半乾燥の状態できざんでおき、食べるときに炒ります。

魚網をたたむ道具

冬、ヨシで「だいぼ網」と呼ばれる魚網をつくり、越前町に売りに行きました。

