

ふるさとふちゅう

再発見

【第68回】府中が農村だったころ（28）～江戸時代府中村の産品

府中町の伝統的特産品に江戸時代の書物にも紹介された「府中の白そば」があります。長く途絶えていたものを地域の方が平成3（1991）年に復活させ、町のふるさと納税の返礼品にも指定されています。そばには「更科そば」に代表される白いそばと、「出雲そば」などの黒いそばがあります。そばの色は実の白いでんぶんの割合により決まります。白いそばは殻をむいた「拔実」を作り、これを製粉しているのです。江戸時代には、まず石臼の軸に一文銭をいれて臼の間をあけて挽いて殻を割り、そば殻を取り除いてから一文銭を外し実だけを挽いて白いそばにしたそうです。手間をかけて見た目、口あたりのまろやかさなどの付加価値を付けたと言えます。昭和7（1932）年に刊行された『芸州府中荘誌』（菅原守・著）には大正8（1919）年と昭和2（1927）年の府中村の作物の作付面積が記載されています（表1参照）。たった8年間ですが、甘藷・馬鈴薯の増加に比べそばの作付面積が急激に減少していることが分かります。この頃に一度途絶えたのかもしれない。

【表1】

産品	米	麦	甘藷	馬鈴薯	そば
大正8年	2,251反	1,808反	68反	35反	25反
昭和2年	2,216反	1,287反	85反	85反	15反



府中の白そば

ところでこの江戸時代の書物とは『芸備名取合』で、安芸・備後地方の名所や名産品などを比較しながら紹介した書です。ただ、厳密に言うところの書物には「府中の白そば」とは出ていません。府中村の「白滝蕎麦」と記されているのです。水分峽の流れ落ちる滝の水の白さに似た白いそばということかもしれません。いずれにせよ白そばの白さが多くの人に好印象を与え、「白そば」の名称が馴染んできたのでしょう。

府中町文化財保護審議会 委員

菅 信博

魅力発信!

まち記者レポート

見て、触れて、知る! 昆虫の魅力を子どもたちへ

まち記者 木村 由佳 さん

「触っていい?」「すごーい!」9月3日に北小学校で行われた昆虫教室で、子どもたちの歓声が響きました。本物に触れて昆虫に興味を持ってほしいという思いから、珍しい世界の昆虫が十数種類並びました。昆虫クイズでは、名前や特徴を言い当てる子も多く、講師もびっくり! 休憩時間にはさらに児童が加わり、教室は大にぎわい。児童がこの授業で感じ学んだことをまとめた新聞が5日の府中町PTAフェスで展示されました。

貴重な昆虫たちを届けたのは「くわかぶの森」の皆さん。23年にわたり、昆虫の飼育・繁殖を続ける石井さんと和食明石店長の川島さんが中心となって、昆虫好きの仲間が親子での昆虫採集や、保育園や福祉施設などでの出張昆虫展を行っています。石井さんは卵から何年もかけて昆虫を大切に育てており、体が曲がっていたり、足の本数が少なかったりする個体も、一つひとつを大切な命として育てています。川島さんはどこでも昆虫の飼育方法を教えてくれる、町の身近な存在です。昆虫の不思議や楽しさだけでなく、命の尊さや、昆虫が暮らす自然の大切さも伝えています。昆虫との出会いをきっかけに、身近な自然にも目を向けてほしい。そんな思いで、子どもたちに驚きと学びを届けています。



昆虫に触れる子どもたち



みんなで記念撮影