

みんなの「なんな一の?」を伝えるこども記者のための新聞(毎月1回発行)



発行/  
連絡先

# 信毎こども記者ニュース

こども記者クラブ(信濃毎日新聞地域活動部) 〒380-8546 長野市南県町657  
TEL 026-236-3110 FAX 026-236-3193 電子メール t-chiiki@shinmai.co.jp

no.69

## 小川村のめぐみがたくさん

音琴光里 記者(松本市3年)

小川村は昔も今も、山の中に人が住んでいるところ。田んぼが少なく米はあまり作れませんが、畑で夏には、大麦・小麦を、秋には大豆・小豆を中心にやさいなどを育てています。

おやきの中に入れる野さわなやにんじん、ねぎ、だいこんは、ほとんど村でできたもので、決められた分を農家の人に作ってもらおうそうです。私がつつんだときは、一つのおやきに思ったよりたくさん具を入れているのでびっくりしました。

たべてみた小川村のおやきは、一つのざいりょうを作った人からやく人まで、全員の気持ちがこもっていて、とてもおいしくて気持ちがあたたくなりました。



## かんたんそうに見えたけれど…

松本絆那 記者(佐久市3年)

私がむずかしいと思ったのは、おやきの具を皮に入れるところです。ふじ子先生は早くつつんでいるので、かんたんかと思ったけれど、自分でやったらとてもむずかしかったです。とくにうの花をつつむのがむずかしかったです。やわらかかったので、しっぺいしないように、しんちょうにしていねいにできました。家でも、お母さんとおやきを作りたいと思います。



粉をねる機械を見学



## 名人の技はすごい!

平子友貴 記者(長野市6年)

毎日おやきを作る、おやき作りの名人、松本藤子さんは、あつという間に作り上げ、ほうろくの上に置いて、やっぱり名人は作るのが速いなと思いました。松本さんは、今の自分たちの年のころからこの作業をしているそう。だからあんなにうまいんだと思いました。

自分たちで作ったおやきは皮がとても香ばしく、思ったよりもやわらかくてとてもおいしかったです。



おやき村・村長の権田近芳さん

丸いおやきで心もまるくー。こんなキャッチフレーズで信州の郷土食・おやきの魅力を発信している、上水内郡小川村の小川の庄おやき村で7日、取材教室を開きました。「村長」の権田近芳さん(90)に昔の小川村の話を聞いたり、おやき作り名人の松本藤子さん(83)の技を間近で見たり…。たくさん質問もして、おやきのひみつにせまりました。

## こつは均等な厚さにのぼすこと

酒井穂杏 記者(長野市6年)

おやきを上手に作るこつは、まず粉が耳たぶくらいのやわらかさになるまでこね、直径10センチくらいの大きさに皮をのぼします。その時に、同じ厚さにすることがこつです。そして、皮に具を入れて丸くなるように手を動かします。

最初は、具が上手に入らず出ってしまったけれど、2個目、3個目とつつんでいくうちに上手になります。一生けん命作ったおやきは、あつあつでとてもおいしかったです。



## 村を活気づけるために

一柳豪 記者(長野市4年)

小川村のおやき村は、30年前、村を活気づけるために小川の庄を作ったのが始まりでした。今は、1日に、多い時は1500個もおやきを作ります。お客さんのこみぐあいにより、作る量はちがいます。ぼくは、おやきを焼いている時、いろりのけむりで目が見えづらくなりました。



## 大切にしたい文化

矢口駿太郎 記者(松本市6年)

おやき村の村長さんの権田近芳さんに、小川村のおやきについてお話を聞きました。村長さんは子どものころからおやきを食べていたそうです。そのころは、今のよう、「ほうろく」で外側を焼き、「わたし」へ置いてしっかり火が通るまで焼くという方法ではなく、灰の中で焼いて食べたそうです。おやきに灰がつくこともあったようですが、気にせず食べていたそうです。

おやき村では、お年寄りが一生懸命働いておいしいおやきを作ってくれているので、これからもおやきの文化を大切にしていきたいです。



あつあつ、ホカホカのおやき  
おいしかったよ!

