

転作田で青刈りイネ そしてワラ細工で稼ぐ部会

新潟県・JA魚沼みなみワラ工芸部会

写真=高木あつ子 文=編集部



高級ブランド米の魚沼産コシヒカリが育つ同じ土地で、イナワラを育て、ワラ細工を出荷する集団がいる。JA魚沼みなみワラ工芸部会の面々だ。

部会員は現在34人。最高齢の91歳を筆頭に、主力は80代70代だが、年間で2000万円弱を売り上げる。3〜10月は東京の酉の市で販売される飾り熊手用のしめ縄を、11月からは地元Aコープで売る

しめ縄・しめ飾りで2000万円



青刈りイネの収穫。品種はミトラズ。奥の食用コシヒカリと比べると緑色が濃いのがわかる。バインダーで収穫したら、なるべく早く日陰に運び、色褪せないようすぐ乾燥工程へ。刈っているのは野澤俊雄さん。最近、定年後に部会に加わった若手

正月用のしめ飾りをつくっては農協を通して販売。ほぼ一年中ワラ細工で稼いでいるのだ。

ワラ細工の腕があるので、個人でいろいろつくってイベントや直売所で売る人もいる。毘沙門天のお祭りでワラジを売りまくる人もいれば、米俵を編んで、魚沼産コシヒカリの新米を5kg詰めて5000円(↑)の商品が直売所で大評判の人もある。ワラ細工体験教室も人気で、夏休みは数百人単位の子供たちが「ワラ細





部会でも、ワラ細工名人として名高い青木喜義さん。今回、その技を少し教わった (p12)