



ツバキ小学校

つばきあふら

布部小学校の椿油づくり



椿の里にある布部小学校では30年以上も続く伝
統行事「椿油づくり」に取り組んでいます。

原料となる椿の実集めから、すりつぶし、煮出し、
精製まで、全校児童が参加します。

各工程の作業や人との関わりなどを通じて、児
童たちはさまざまなことを学んだようです。

何よりも地域の良さに気付き、興味を持つこと
になったのではないのでしょうか。

「地域の素材を活用して地域を知る」取り組みを
紹介します。

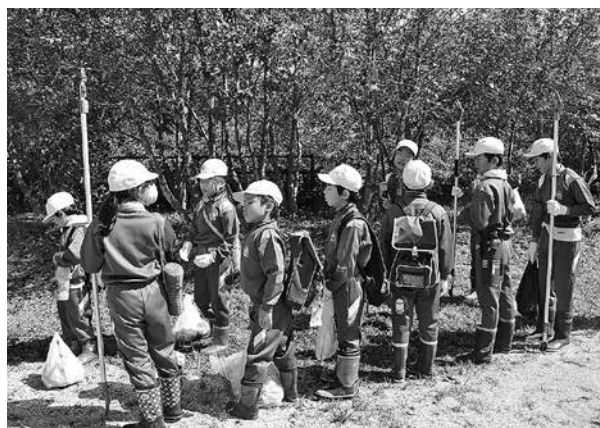


▼すりつぶした椿の実を大釜に投入します。
香ばしい匂いが辺りを包み込みます。数時間
後には分離した油分が表面を覆います。





▶◀ 椿の実の採集は白椿湖（布部ダム）周辺で5年生以下が行います。ときには木に登って採ることも。



とんと昔から椿にゆかり

まんが日本昔話に布部を舞台にした「小僧がま」というアニメーションがあります。

爺様が鍛冶場で農具を作っていたが、地元の土が固く、すぐに折れてしまいます。ある日、木の精「小僧」が持つてきた椿の木を炭にすると、火力が上がリ、焼きが入った鉄で固い農具を作ることができました。後日、近くの椿の古木に行ってみると枝が切り取られています。爺様は椿の古木に感謝し、その木は今でも村人によって大切に祭られています。そして、爺様の窯をいつしか「小僧がま」

と呼ぶようになりました、という話です。

昔話にも登場する「椿」は広瀬町布部地区と大きな関わりがあります。布部では昔からヤブ椿が数多く自生し、この実から家々では椿油づくりを行ってきました。この油は、照明や化粧、農具の手入れなど、様々な用途に使われてきました。

とくに、地元で盛んに操業されたたたら製鉄によって生産される刃物類のさび止めとして重宝がられたとも言われています。

一方、昭和43年に完成した布部ダムの愛称は「白椿湖」。名前の由来はダム遊歩道の最奥に椿原という場所があり、ここには周囲1.5mにもなる白椿の巨木があることから名付けられました。

また、平成初めに整備されたダムの中央に浮かぶ中ノ島は「白椿公園」と命名されました。そこには白椿を中心に2千本の椿が植樹され、白椿湖の代名詞ともなっています。毎年4月中旬には見ごろとなり、白椿大橋を渡って多くの人が訪れます。

33年目の伝統行事

9月27日。修学旅行に出かけた6年生を除く1～5年生が袋を持って白椿湖へ向かいます。これ



▲選別・乾燥させた椿の実。

から全員で「椿の実採り」です。椿の里にある布部小学校では、全校児童が参加する大きなイベントがあります。それは椿の実を使った椿油づくり。33年も続く布部小学校の取り組みです。この日集めた実は椿油の原料になります。熟して落下した実を拾い、時には木に登って採ることもありま。3年生の澤田輝羅さんは「椿の実から油ができるのは不思議です。この油って肌がツルツルになるなど健康に良いと聞いています」と、目を輝かせて話します。



▲校長室には歴代の児童が作った椿油が展示してあります。

実の選別を行った後、天日で乾燥させます。

学校の伝統を引き継ぐ

10月15日。この日は、椿油づくりの重要な工程である「油を煮出す」作業で、全児童が参加します。1〜6年生が縦割りの3班に分かれて、前処理の「実をいる」ことと、「すりつぶし」を行います。

「実から油がにじみ出てテカテカして色が変わってきたら、いりは十分です。全ての実に熱が伝わるようにフライパンを振るのがコツです」と話すのは、6年生の春日翔吾さん。33年目となる椿油づくりの伝統に受け継がれた作業のコツが頭に入っています。

一方、「すりつぶし」には杵と臼を使用。6セットを使っていられた実をすり潰していきます。6年生の松田洗希さんは、「初めは

強くやると実が飛び散るのでゆっくりと杵で叩くといいよ。次はすり潰すような感じでね」と慣れない3年生にアドバイスを。「自分がやるより教えるのは難しいです」とはにかみます。

また、「拾って、つぶして、これからどんな油になるか楽しみです」と話すのは、5年生の伊藤涼真さん。「今度、初めて精製作業を行います。きれいな油を作りたい」と、間もなく行う最後の工程を楽しみにしているようです。

この日の最後の工程は、すりつぶした実を校舎前に設えた大釜に移すこと。煮出すことで実に含まれた油分を抽出していきます。苦労してすりつぶした実が釜に入れられ、辺りに香ばしい匂いが立ち込める度に歓声があがります。

今後は数日かけて油を分離させ、表面の油分だけを採っていきます。

釜に投入後、3年生の笹尾風海さんが教えてくれました。「手がツルツルしてるよ」。

地元の素晴らしさを認識

「この椿油づくりは全校児童で取り組みます。学習を通じて地域の方々と自然と触れ合うことで、暮らしている地域には素敵なものがあることを感じてほしい」と話



難波真章校長

すのは、難波真章校長。「布部地区には昔から“椿”との係わりがある土地です。この椿油づくりを通じて住んでいる地域に愛着を持ってもらいたい」と学習の狙いを明かします。

一方、「1年生のときから上級生の椿油づくりの作業を見ている児童たちは、主体的に活動しています」と話す難波校長は今春、異動で着任。「作業は児童たちの方がよく知っているようです」。

33年目になる椿油づくりは、親子で経験したり地元の人にも知られたりしている行事です。「収穫が少ないときには地域に呼び掛けて集めることがあると聞いています。今年も、わざわざ持ってきてくださった方や、庭の実を児童に持たせてくださった保護者がいました。地域の方との触れ合いは児童にとって貴重な経験です」。

「椿」から地域を知る

10月17日、いよいよ最終工程の「精製・ろ過」です。火を使う工

▼いった実を杵と臼ですりつぶします。上級生が下級生に作業のコツを教えます。全校児童が参加する行事ならではの光景です。

▼乾燥した実を熱すると、水分が飛び、油分が出やすくなります。まんべんなく熱するため、常に手を動かします。





▲ろ過の工程を経て、できあがった椿油。ポタリポタリと溜まっていく油は、金色の透明な液体です。昨年、島根大学生物資源学科に成分分析を依頼したところ、含まれている「オレイン酸」や「リノール酸」が上質であり、成分が非常に安定しているとのことでした。3年前に製作した椿油は劣化が見られなかったという結果でした。

▲精製・ろ過の作業は5・6年生が担います。写真は上から、大釜から油をすくう、精製、ろ過の作業。

程なので5・6年生の12人が担います。

釜で分離した油には水分やアク、ゴミが混ざっています。完全に油だけを抽出し、使えるようにするのがこの作業です。

今年集まった実は、地元や家庭の協力を得て合計42キロ。一升の実からは約一合の油しかできません。貴重な油なので、少しでも回収しようと釜からすくうとどうしても水分などが入ってしまいます。

少量ずつ鍋に取り、弱火で徐々に温めて水分を飛ばしていく根気のいる作業に、ものづくりの苦労が伺えます。

「焦がさないように混ぜるのがたいへんです。アクが粒状になったらろ過します。今年は椿油がたたくことができるという」と作業をしながら話してくれたのは5年生の赤木心美さん。実際に料理などに使ったことがあると言いつつ、「炒め物の料理を作ったことがあります。いつもとは違い香ばしい味がしました。髪に着いたらサラサラしました」と、みんなで作る椿油の特徴を紹介しています。

フィルターでろ過され、精製されたきれいな椿油が出てくると、賑やかだった調理室が一瞬、静かに。透き通った黄金色の液体が、容器に少しずつたまっていきま



◀完成した椿油を12月1日に開催した学習発表会で紹介しました。

す。

◆◆◆◆◆

できあがった製品は、学習発表会などで保護者や地域の人に披露。また、この椿油づくりを通じて学んだ布部の歴史や特徴などを併せて紹介しています。

椿の里・布部小学校で続く33年目の椿油づくり。地域ゆかりの「椿」を通じた様々な経験や触れ合いで、子どもたちは地域を知り、そして興味を持つことができているのではないだろうか。興味・関心をもつことは、郷土への愛着心を育む第一歩です。