

## 繊細にして美しき屋根

喜多院の客殿・書院では、35年ぶりとなる屋根の全面葺替えがこのたび完了しました。今回の葺替えは、柿葺と呼ばれる日本に古くから伝わる伝統的手法によるものです。柿とは薄い木片や木くずを意味し、柿葺は板葺の一種で、薄い木片を重ねて敷き詰めた屋根のことを言います。ちなみに、劇場を新築した時などの初興行を「柿落とし」と言うのは、舞台が完成した時に木くずを掃き落としたことに由来します。

葺替えは葺板作りから始まります。椽の原木を加工し、赤身の部分を厚さ3ミリ程の薄板に手割りで仕上げていきます。機械を使わないのは、木の繊維を切断しないためです。出来上がった葺板を幾重にも葺いていくことで、雨水の浸透を防ぎます。また、手割りで生じた微妙な凹凸が、板と板の間に隙間を生み、蒸れによる腐蝕を防ぎます。



葺替え作業を終えたばかりの柿葺屋根

手割りで板を作り、一枚一枚丁寧に重ねられた屋根は、熟練の技のみがなせる仕上げです。横一列にそろった柿の端が細かく重なる姿や優美な曲線に、繊細な上品さが漂っています。

## 川越サツマイモ商品振興会



農政課 224-5939

20年前、市内のサツマイモ加工品を扱う商店や飲食店が

ちおこしをしようと結成したのが同会です。

結成直後、「川越のサツマイモをアピールするために、シンボルとなるものが必要」と、会長の戸田周一さん(西小仙波町)が中心となり「川越さつまいも地蔵尊」を妙善寺(菅原町)に建立しました。サツマイモの日である10月13日に「いも供養(いもの日まつり)」を毎年開催し、イモの奉納やイモに関する講話、イモの配布などを行い、多くの人でにぎわいます。また、まつりの前後1週間は、会員の店を回るクイズラリーも行います。数

年前からは「さつま芋カップ」と銘打った少年サッカー大会を開催するなど、活動を広げてい



いも供養での講話の様子(昨年)

ます。「川越いもは昔から名産と言われてきた。その伝統と文化を未来へつなげていきたい」と語る戸田さん。これからもイベントなどを通して川越産サツマイモの魅力を発信し続けていきます。

今が旬! 10月の川越野菜 市内の直売所などで購入できます

サツマイモ、キュウリ、コマツナ、ダイコン、ブロッコリー、カブ、ゴボウ、ネギ、サトイモ、ナス、オクラ、ホウレンソウ、イチジク、カキ、エダマメ



昨年の曳っかわせの様子

秋の楽しみといえば、川越まつり。今年も、10月18日(土)・19日(日)に行われ、21台の山車が参加します。蔵造りの町並みのなかを行き交う絢爛豪華な山車、曳き方たちが提灯を高々と掲げ合う曳っかわせなどが間近で見られるのが、今からとても待ち遠しいです。

衣 替えも終わり、季節はすっかり秋。楚々と咲くキンモクセイの甘い香りが毎日の楽しみのひとつになっています。

編集後記

どんぐり