

来民うちわ

むかしから“来民うちわ”で名高い鹿本町(来民)では、今うちわ作りで大わらわ。200年のむかし、四国の僧侶が旅しながらこの地に伝えたといううちわの製法は今も変わらず、日本的な造形美をそのままに残している。昭和の初め頃には、海外に輸出されるくらい活潑だったが、家庭電化の波におされて最近では年産約10万本程度で、実用より装飾用としての需要傾向が強くなってきている。

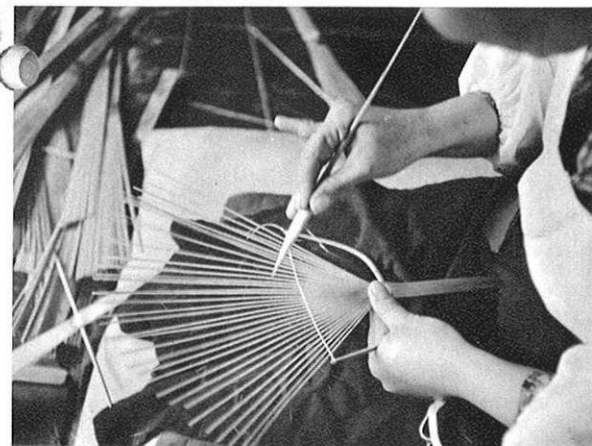


右・型切機でうちわの型とり

下・器用な手さばきでノリ張り作業…



上・鋭いカンで、骨のわれ目が入られていく



上・機械よりも速いといわれる糸編作業

下・初夏の空に美しい色どりをそえて……



下・曲芸師のように二本の棒をつかって素麺をのばしていく

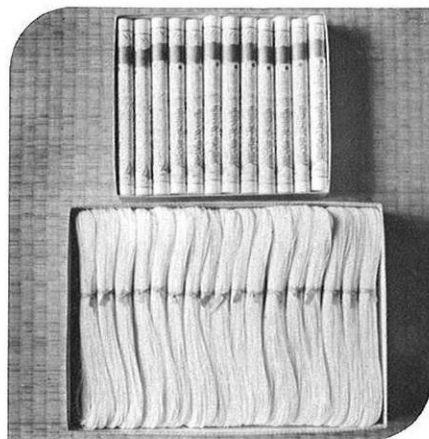


右・ラセン状に切って、さらに麻ヒモぐらゐまでにはしていく。

下・軒先いっぱい干される白糸のパターン



左・でき上がった製品 上が白髪、下がマゲ



下・干し上ったらキレイにそろえて切断し、包装



実素麺

風味が自慢の玉名郡南関町の関素麺は、日本一という折紙つきの手打ち素麺。軒先には白糸が、初夏の陽ざしの中で美しい縞模様を描く。

この町では、むかし、盛んな頃には町中が白糸でいっぱいになり見事なパターンをつくっていた。関素麺の特長は何といっても古くから伝わる独特の製法だそうだが、製品はたちまち売れて需要においつかない有様。関素麺はなつかしいふるさとの夏の味覚ではある。