

ていねいな暮らしのあつたころ

佐野二彦の撮った伊深の里山



「うどんを干す」(昭和37年10月20日撮影)

「うどん干し」

昭和30年ごろ、農業協同組合の前に工場があり、
 そこではうどんを作っていました。うどんは、農
 業協同組合で売っていました。

自分の家で収穫した小麦粉を持っていくと、引
 換券がもらえ、うどんと交換できるというもので



「農業協同組合の前」(昭和39年7月21日撮影)

した。いわゆる物々交換で、この時代ではまだ当
 たり前のことでした。

工場では機械を使って小麦粉をこね、うどんを
 作りました。のばして細く切ったうどんは天気
 のよい日に天日干しをし、乾燥させました。写真は
 その様子で、農業協同組合の建物の前で、干し棚
 にうどんを並べています。

干したうどんは、保存が効いて重宝されました。
 夏は冷やしてつけうどん、冬はしょうゆ味の煮込
 みうどんが、この辺りの食べ方でした。