

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



「大根を洗う」 昭和37年11月27日撮影

「保存食の準備」

右の写真は、コウドバ（水路にある洗い場）で洗った大根を、ワラで縛って干している様子です。大根は保存食として、漬物やサキボシ大根、切り干し大根にしました。

左の女性は、大根を漬けるためのおけに水を張り、水が漏れていないかを見ているところです。もし漏れていたらそこには、コヌカや布を込めて、



「白菜を洗う」 昭和37年11月27日撮影

すき間をふさいで使いました。左の写真は、漬物にするための白菜を洗っている様子です。右側には漬けるためのおけが水に浸してあります。こうしておくとなががしつかり締まりました。そのそばには水の流れを利用して、野菜などを洗うために使う板の柵（「セキ」という）が見えます。洗った白菜は縦に二つに切り、干したあと、おけに入れて漬物にしました。