

ていねいな暮らしのあつたころ

佐野一彦の撮った伊深の里山

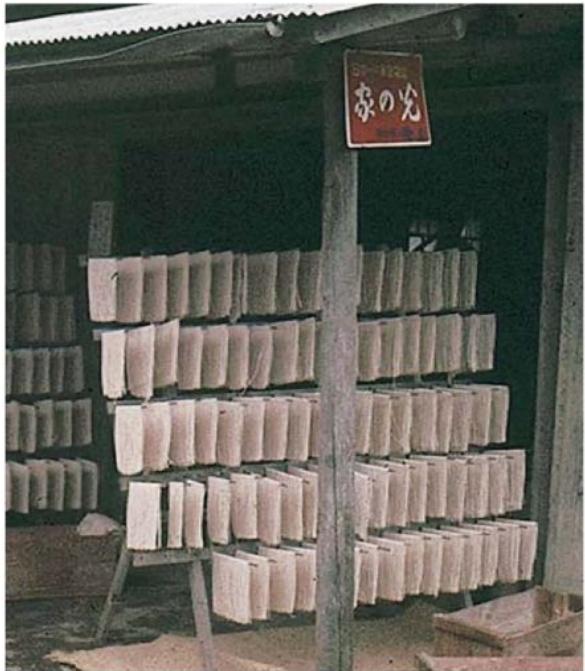
した。いわゆる物々交換で、この時代ではまだ当たり前のことでした。

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。



「うどんを干す」（昭和37年10月20日撮影）



「農業協同組合の前」（昭和39年7月21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つていくと、引換券がもらえ、うどんと交換できるというもので