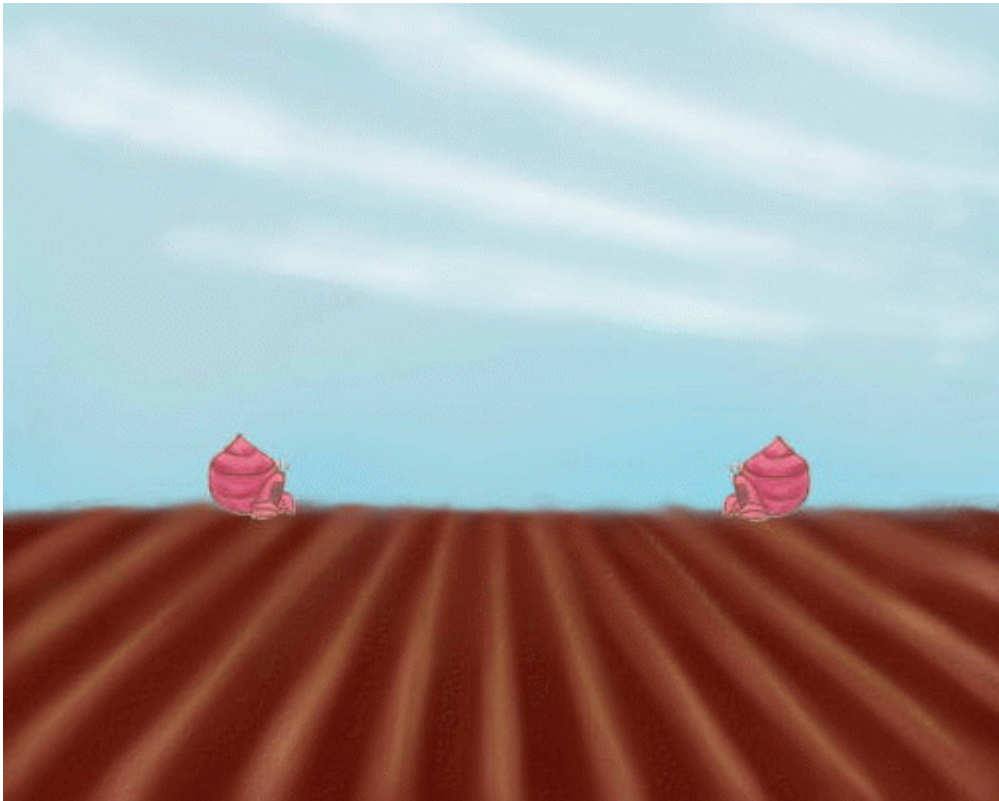


要点・周辺環境

L : 食糧生産地 = {
t : 名称 = 食糧生産地 (施設)
t : 要点 = 食料, 育成中の食料, 生産地で働く国民
t : 周辺環境 = 食糧倉庫, 食糧生産に向けた地形
t : 評価 = なし
t : 特殊 = {
* 食糧生産地の施設カテゴリ = , , 国家施設。
* 食糧生産地の位置づけ = , , 生産施設。
* 食糧生産地の面積 = , , 10000m²。
* 食糧生産地の食料生産 = , , (生産フェイズごとに) 食料 + 15万t。
}
t : 次のアドレス = 神殿 (施設), 農業機械 (施設), 食糧倉庫 (施設), 猫神 (にゃんにゃん共和国のみ) (職業)
}

旧記述



絵が変わります

設定

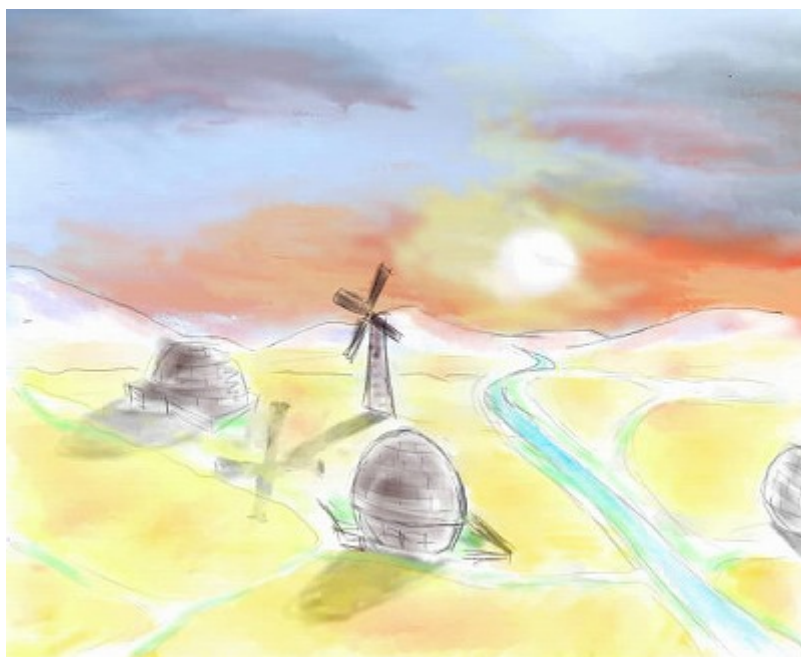
海岸沿いの都市部から少し離れた内陸部の平野では、山地に比較して気候が暖かい。

水量と土壌も海と同じように豊かであり、それを生かしてコムギやオオムギ、ソバ、それにアブラナを栽培したり、ウシやヒツジを飼育する農業・畜産が盛んだ。

よんた藩国のコムギは、春に種を蒔く。
野生のコムギは秋に種を蒔き、冬の寒さを体験させなければ穂が出ない。
しかし、それでは耐えることができないほど、この国の寒さは厳しい。

そこで、寒さをくぐりぬけなくても穂を出す品種を選び、これを用いてきた。

種を蒔いた年の秋には、コムギを収穫する。
麦畑には黄金色の穂が溢れるほど実り、「黄金の海」とも詩人に謳われる。
しかし、その光景に見とれる暇はない。すぐに冬将軍がやってきて、銀世界を一面に広げてしまうからだ。



収穫、脱穀、そして製粉と、冬に備える仕事は多い。
速やかに全てを終わらせるために、普段はとぼけたノリでのんびりとしたよんた藩国民も、この時ばかりは気が荒くなる。

秋のよんた藩国では、どの農村でも女性が主導権を握って、集団での共同作業を取り仕切る姿を普通に見る。

いざこざが他人と絶えなかつたり、仕事をサボったりする男は母ちゃんどころか、そこらへんの“お姉さん”（ここ重要）からもよんた饅をもらえなくなってしまう。
それはもう、かかあ天下にもなるうというものだ。

それでも人手が足りなければ、子供たちに見送られて飛行場からやってきたパイロットたちや、尚書省への出仕で疲れ果てた吏族まで借り出される。

この件に関しては、いい加減に聞き飽きたかとも思われるが、よんた藩王から以下の言葉を賜っている。

「コムギが穫れなければ、うまいもんが食えんじゃないか」

もちろん敬愛すべきよんた藩王は、臣下にだけ労を是とすることはしない。
城勤めのメイドさんたちから黄色い声援を受けながら、自らも鎌を手にとる。
「額に汗して働いた後の食事はうまい」などとうそぶくが、仕事をしないとよんた饅をもらえないからなのは言うまでもない。

収穫されたコムギは小分けに束ねて、晴れた日ばかり1週間ほど天日に干す。穂から水分が抜けて、からからになったら脱穀する。

コムギは十分に乾燥してから脱穀しないと、作業中に実が割れて品質が低下してしまう。
そのため農民は好天を喜び、これが続くようにそばかすの女性を持てはやす風習が一部の農村に残る。

粒を外された麦わらは、さらに乾燥させてから編んで帽子にする。
つば広の麦わら帽子をかぶって、収穫前の麦畑をのんびりと散歩するメイドさんの姿は、夏の風物

詩になっている。

この愛らしい娘さんも秋になると、むくつけき男どもを尻に敷き農作業をする女傑に変貌する。

脱穀したコムギの実を、大きな円い石臼をすってひき粉にする。
山地でとれる粘板岩は硬く重く滑らかで、臼に使うだけでなく硯に加工されて東国に輸出もされる。

石臼をするのには、人力だけでなくウシも使われる。
またよんた藩国の地理に詳しく述べているが、山地から流れる川は豊かな水量を誇り、向きと強さが常に一定の風が北から吹く。

こうした環境を巧みに利用して、水車や風車を石臼につなぎ製粉する農村も多い。
オオムギやソバもコムギと同様に石臼ですり、製粉をしてから倉庫に貯蔵する。
ただしオオムギは脱穀や製粉をしないで、夏に刈り取って乾燥させた干し草と混ぜて、そのままウシやヒツジに与える飼料としてサイロに貯蔵することもある。

また発芽させて、麦芽蒸留酒の原料にもする。
食糧倉庫やサイロは石造りで、半球や卵の形に建てる。
しばしば豪雪に見舞われるよんた藩国では、屋根に雪が積もりやすく、
周りの積雪から受ける圧力に強い球形の建物が、食料を保管する場所になる。

食糧倉庫の中は夏でも涼しい、というより、むしろ寒い。
倉庫は外壁と内壁の二重構造になっていて、その隙間に冬の内に切り出した雪を積み上げるからだ。

そのため食料を出し入れするときは、厚手の衣装を上から着込んで作業する。

製粉した穀類を詰める袋は、他国と交流のなかった昔は、ヒツジの毛を紡いで織った布を材料にしてつくった。

帝國に属して貿易も始まった今は、輸入した麻布や綿布も広く使われる。
これは穀物袋に限らず、よんた藩国内で使用される衣類や寝具全てに言える。
しかし収穫期やよんた饅づくりなど、ここ一番のときによんた藩国の女性が、
気合いを入れて身につける三角巾は、伝統の羊織物でつくったものが今でも使われる。
この三角巾姿に憧れて、外国からやってくる男性も最近では後を絶たない。

その一方で麦芽蒸留酒は、白檜を材料にした樽で貯蔵する。
白檜は普通、もう少し暖かい気候の土地で生育する。
しかしよんた藩国では地熱の影響からか、山地の針葉樹林に混じって少なからぬ白檜の古木が見受けられる。

こうした白檜は木樵や狩人たちが、森の王と呼んで大切に保護している。
そして年を経た大木の白檜からつくられる蒸留酒の樽は、彼らによって命の次に大事にされる。
白檜の廃材は針葉樹の薪と合わせて、麦芽を蒸したり肉を燻煙したりする燃料に使われる。
樹脂を多く含む針葉樹で燻すと、麦芽蒸留酒や燻製肉に独特の色合いがあらわれるが、
そこに白檜の芳醇な香味が加わると、よんた藩国が他国に誇る名産品になる。

雪深くなり山へ入れない日が続く冬の木樵や猟師が、酒造りの片手間に燻す手軽な高温燻煙とは違い、

食と忠において勝る王なきよんた藩王の城には、本格的に低温燻煙する施設が整っている。

またよんた藩王は城と同じ規模の低温燻煙施設を、大きな農村ごとに建造する補助金も出している。

補助金の予算は、国庫を預かる吏族が卒倒するほどの額だが、
この件に関しては、そろそろ説明する方も心苦しくなってきたが、よんた藩王からは以下の言葉を賜っている。

「燻製がなければ、冬にうまいもんが食えんじゃないか」

農村では他に、ソバやアブラナの花から蜜を集める養蜂も盛んだ。
ハチミツは、吏族が疲れた頭を癒やすときの糖分補給において、よんた饅に加えられる。

生産地復興 S S
食料生産地復興

食料生産地の四季



画像クリックで各季節のページを表示します。

文章：かくた@よんた藩国
イラスト：竿崎裕樹@よんた藩国
gif作成：支那実@よんた藩国
季節の花アイコン作成：小野青空@よんた藩国
季節の食べ物アイコン作成：竿崎裕樹@よんた藩国

制作スタッフ

竿崎裕樹@よんた藩国
かくた@よんた藩国
榎 昌福@よんた藩国
支那実@よんた藩国
坂下真砂@よんた藩国
雷羅 来@よんた藩国
言 成@よんた藩国
フィサリス@よんた藩国
吉弥@よんた藩国
小野青空@よんた藩国