



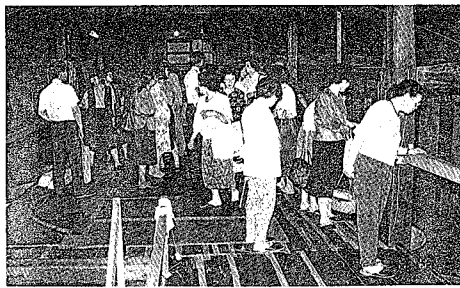
新津松坂

本町二丁目 新藤 真一

間もなくお盆が来ます。この期間中、新津のまちに、子ども達からお年寄りまで、共通して参加できるものといったら、第一に郷土の民謡踊り「新津松坂」をあげることができます。

新津松坂の伝承を、昔のパンフレットで見ると、今から四〇〇年以上も前の天正年間（信長・秀吉の頃）新津の領主であった新津大膳亮は、武功の誉はもちろん、歌舞音曲を好み、伊勢松坂に優雅な踊りのあることを聞いて、家臣をやって修得させ、自分から改訂を加えた上に自分の姓をつけ、後世までも伝えよと奨励させた。と書かれています。

この伝承は、資料によって確認されてはいませんが、とにかく民謡は、その土地に育まれて根をおろし、その土地独特のものとなり、いわば心のふる里であり香りでもあります。古い頃の松坂の盆踊唄は、曲も陽気で踊りも自然で素朴な趣のあるものでしたが、戦後、今のような格調高い曲と踊りに変化してきたといわれています。現在、松坂協会の会員は二十



市民大学で学んでいます

②ふる里ウォッチングⅠ

新津の酒

新津の代表的な「食と産物」についてガイドできたらしいなあ……こんな発想をもとに企画されたのが「ふるさとウォッチングⅠ」セミナーです。

ここでの学習方法は、講義が少なく、実習、見学、研修と、多様な方法で進められています。今回は、地元、宮腰酒造店の社長さんを講師に、私達の生活とかかわりの深い「酒」について勉強した内容を紹介いたします。

酒の歴史

酒は今から二千数百年前に、中国大陸から九州に入り、全国にひろまって行きました。

西暦七〇〇年頃には、日本酒ができました。新潟は七二二年にお酒が出来たと古事記に記されています。

日本酒とは

白米一キログラムから純米酒が一・八リットル出来ます。

うれしい時も、悲しい時も酒がついてまわります。以前は「一杯やろう」と言えば清酒をさしっていました。現在では、ビール、ワイン、ウイスキーを始め種類も多くなり、ほかのものと区別するために「日本酒」と呼ばれ「米を基幹原料として発酵させたアルコール飲料」と定義されています。

新津の酒

新津で造られた酒は、北前船で北海道へたくさん送られてい



ましたので販路が出来上り、今でも地元よりも北海道へ多く出荷されていることがわかりました。

おいしい酒

酒米をみがけばみがくほどよい酒になります。真珠玉のように米を磨いて精白度を八〇％、七〇％とあげて行きます。みがいた分だけ酒の値段が高くなり吟醸、純米、本醸造などの名で区別されていることを知りました。

きき酒

精白度のちがう五種類の酒に挑戦してみました。名称がついている時はよいのですが……なぜか、飲めない女性が好成績でした。

市民文芸

短歌

山壁を浸して霧のぼりつつ吉野深谷明け来たるなり

室谷 志津（中野三）

団子屋の換気扇より吹き出づる笹の香の蒸気をば浴ぶ

関矢 朝子（吉岡町）

俳句

夏蛙中州の風の濃たる

横井 文枝（善道町二）

耳うとき翁の吊るす古風鈴

齊藤 多恵子（滝谷町）

川柳

スカイブルー驕りの彩をよせつけぬ

青山 伊美子（滝谷町）

龍神の涙が枯れぬ岩清水

岩木 敏代（滝谷町）

自主学習グループ

コーナー

—ありんこの会—



「蟻」は、集団で生活する中で、それぞれの役割をきちんと守っています。

子育ても、一人で悩んでいる中で、大勢の中に我が子とけ込ませ、若い母親同志の友達の輪をひろげて行きますよう。

こんな願いから「ありんこの会」と名付けました。昭和五十八年に数人で始めた会でしたが

今年には、母親三十三人、子ども三十七人の七十人となりました。保育所や幼稚園へ入るまでが会員ですので、毎年一ずつの出入があります。自分達で考え、活動すること

を基本にしています。

① 家庭では体験できないことを、共同で学びます。

② 活動日は、毎週水曜日の午前中、市民会館が中心です。

③ 毎月の企画委員会で、翌月の活動内容と当番をきめます。

④ 必要な道具は、すべて手作りを原則としています。

共同で学び合い、経験を通して人間性豊かなたくましい子どもに育つよう、がんばって行きたいと思っています。会についての問い合わせは次にお願います。美幸町二 佐久間悦子（二五―二七四四）