

白根仏壇の始まり

白根仏壇の由来については明らかではありませんでしたが、最近の調べでかなり詳しく分かるようになりました。

白根仏壇の始まりは、十七世紀後半の元禄時代に、長井林右衛門が近江国(滋賀県)から来て仏壇技術を伝えたといわれています。初めは京都の様式を模倣したものでした。しだいに白根独特の様式が作られていき、白根仏壇の基礎が出来上がったのは、十八世紀後半の天明時代とされています。

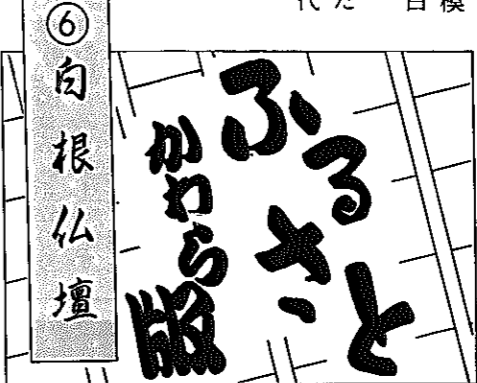
仏壇産業の定着

なぜ、白根に仏壇産業が定着して発展していったのでしょうか。その理由についてははっきりしていませんが、まず、三条市方面の金工技術の影響が考えられます。それに、白根が在郷町としては付加価値の高い技術を持っていたことが挙げられるでしょう。それが併せて生産性の高い製品を作り上げていったのでしょう。

江戸時代、すでに白根仏壇は知られていて、東北地方にまで及んでいました。それは、優れた製品という評価が与えられていたことと、それに、地理的に水運の便があったことが考えら

れます。中ノ口川を経て新潟港へ、さらに全国へ送られていったのです。

白根の仏壇産業が地場産業として発展していった背景には、このような理由のほかに、精神的な裏付けもあったと思われる。それは、洪水常襲地帯として知られていた白根の人たちの信仰が、たいへん厚いものであ



⑥ 白根仏壇

ったという点。さらに、幕府のキリシタン禁止令もありましたから、仏壇が体制的に求められていたという事情もあったでしょう。

しかし、残念なことに江戸時代の記録が発見されていないので、詳しいことは分かっていません。今後の研究が待たれます。ただ、「千野氏日記」に「白根仏壇屋」という記述がときどき見られますから、セットメーカー

が存在していたことが分かります。

ところで、現存する最古の白根仏壇が沢田家に伝えられており、元禄時代の過渡期の様式を知ることが出来ます。白根仏壇の主な特徴は引き出しの様式、屋根の組み方、重層の冠などです。工程の実際は複雑ですが、彫刻師、金具師、塗師、木地師などの職人の分業で作られるのは、今も変わりません。

町の重要産業に

近代に入り、明治二十年ころ同業組合を設けて品質の向上を図ったところ、明治四十二、三年ころから生産が増加。秋田、北海道、東京、新潟、長岡などから注文が多く、販路も拡大しました。「中蒲原郡史」には大正四年度に四事業所、従業員数五十人、産額二万五千八百円と記録されています。この額は当時の町の子算のほぼ二倍強に当たりますから、仏壇は染色、鉄器などと並んで、江戸時代以来白根町の重要な産業だったことを伝えているのです。

(詳しくは発売中の「白根市史」巻七 第六章白根郷の産業を参照してください)

堀は子どもたちのたいせつな遊び場

語る人

新井田シズエさん

(田中・五十六歳)



私の住む田中は、国道8号と平野行して部落があります。昔、部落沿いに堀があったのを覚えていいます。その堀の様子を断片的に思い出すことがあります。私がまだ幼かったころのことです。

その堀は、水がとてもきれいだっただけで、洗濯をしたり、なべやかたのです。

私の思い出 あの時この場所

その堀も、今は小学生の通学路。道路も舗装され、一日じゅう車がひっきりなし。のどかな遊び場から便利な道路へと、時代の流れでしょう。



田中の堀

日赤 家庭看護法

老いを看護る

最終回
看護疲れをしないために

日本赤十字社新潟県支部
佐々木 成子



県内の寝たきり老人の約八割は在宅でお世話を受けています。しかし、お世話する人自身も年を取って病気がちだったり、疲れていても交替してくれる人がいなかったりと、現実には厳しいものがあります。一人のお年寄りに寝込まれただけで家族の生活のすべてが狂ってしまうこともあります。寝たきりのお年寄りのお世話は長期にわたりがちです。お世話をするときは、看護疲れしないようにすることがたいせつです。

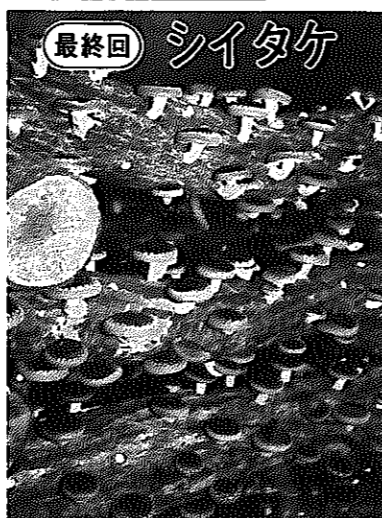
例えば、お年寄り相談して日課表を作ってはいかがでしょうか。それに添ってお世話をすれば、お年寄りも安心し、一日中そばに付き付けになることもなく、時間の余裕が生まれてくることと思えます。成り行き任せではゆとりは生まれにくいのです。

また、必要なものが見つからず捜したり、取りに行ったりしてはたいへんです。必要なものは日ごろからすぐ使えるように、

よく準備しておくことです。人から言いつけられていやいやながらする仕事は、疲労を倍加させます。自分から積極的に取り組みましょう。家族はお世話を一人の人に任せきりにせず、みんなで分担することです。また、周囲の人から協力の申し出があったときは感謝して受け、遠慮せずに休息を取りましょう。

市では、在宅の寝たきりのお年寄りを支援するために、ベッドの貸し出し、家庭奉仕員の派遣、短期保護、デイサービス、福祉電話の設置、布団乾燥などのサービスを行っています。詳しくは福祉事務所高齢福祉係(☎373・2111 ☎261)へお尋ねください。

長期にわたり連載してまいりましたが、人生の仕上げの時期がだれにとっても幸せで実り多いことを願ひ、結びとします。ご愛読いただきありがとうございます。



寒くなってきました。この季節の食べ物といえば「なべ物」。寄せなべ、かきなべといろいろありますが、その材料に欠かせないものの一つがシイタケです。

シイタケ栽培は、シイタケ菌をほだ木(ナラの木)に植え込み(植菌)、それが終わるとすぐに発泡スチロールや溶かしたろうで、ふたをします。これは雑菌の侵入を防ぐためで、雑菌が入るとまったく芽が出てこないこともあるそうです。

シイタケ菌には、高温菌と低

高温菌があります。高温菌は春から秋に出るシイタケ用で、低温菌は冬のシイタケ用。この二種類の菌によって、一年中おいしいシイタケが食べられるのです。

栽培で難しいところは、植菌した後、ほだ木の水分を上手に抜くこと。水分を抜いて、酸素を多くしないと菌がほだ木内でまん延することができず、発芽が少なくなるため。栽培農家はほだ木を積むとき、温度と風通しを考え、天地裏表を換え何回も積み替えをしています。

生産者の声



田中 義清さん
(庄瀬5・38歳)

通年農業を目指し、十五年前からシイタケ栽培を始めました。始めたころは、多少品質が落ちても価格はまあまあだったのですが、最近は供給過剰で、形や大きさがそろっていないと、満足する価格にはなりません。