

やかた芋燈に向けて



私達商工会青年部では、年間を通していろいろな活動をしていいますが、その中で一番力を注いでいるのが、毎年8月17日、18日に行っている「黒埼まつり」の「黒埼やかた芋燈みこし」です。

この「みこし」をやり始めるまでは「黒埼まつり」に参加するといっても、焼きそば、綿あめ、ジュースなど売ったり、金魚すくい、輪投げなどといった模擬店の出店だけでした。年に一度しかない「黒埼まつり」です。子供から大人まで騒いで、心底楽しい、活気のある祭りでした。「黒埼っていい町だよ」と胸を張ってアピールできる祭りにしたいと青年部で真剣に考えて、始めたものが「黒埼やかた芋燈みこし」です。絢爛豪華な山車や江戸みこしと違い、竹を組んで提灯を取り付けた手作りのみこしです。ハッピを新しく揃え、「黒埼にもみこしがあるんだ」ということを知ってもらうことからはじめたこの活動も3年目となり「みこし」も6台になりました。

今年は町外商工会等の応援があり、参加人数も250人を越え、メインストリートで今まで灯すことができなかった「みこし」の提灯に灯りを灯すことができ最高に盛り上がった一夜でした。また、多くの人たちに知ってもらいたいという目標に大きく近づいたという充実感を味わうことができました。

一夜でもありました。参加、協力していただいた方々にこの場をお借りして厚くお礼申し上げます。やかと芋が出始めてきた「やかた芋燈みこし」、しっかりとした土壌をつくり一歩一歩ステップアップし、次の世代に引き継いで行くために多くの人がもう一度「黒埼まつり」という行事を見つめなおし、「まつり」を通して「心」を一つにして協力してほしいと思います。そうすることで町に活気が戻り、もっと発展するきっかけになるのではないのでしょうか。新潟市と合併の話も出ていますが、合併しようがしまいが「黒埼町ここにあり」と誰もが言える新しいまちづくりのために伝統となるものを残したいと考えています。



八区 佐藤 新

この活動で一番苦労しているところが「人を集める」ということです。一人でも多くの人に参加してもらい「みこし」の楽しさや素晴らしいさを知ってもらい、一緒に感動をわかち合うことのできる「みこし仲間」の輪を大きく広げたいと願っています。「みこし」をやってみたい人、少しでも興味がある人は気軽に声をかけて下さい。「みこし仲間」としていっしょに活動しましょう。

参加を希望される方は商工会青年部へ。☎377-3155

商工会青年部

「やかた芋燈みこし」を商工会青年部として特集を組むことになりました。少しでも多くの黒埼の方に知ってもらいたいと思います。

黒埼町の今昔

執筆 宮田栄門

新聞からたどる黒埼の歴史 (其)

海藻を煮沸かした汁が醤油の代わりになることがわかり、行列ができるほど売れた。

その計画の実現へと向かおうとしたが、当時、村にそんな財源のあるはずがない。加工場の建設は、いらいなくなった青年学校の屋内訓練場であったが、そこで必要な機械設備や、道具類を買う金がなかった。そんな中、黒埼で食糧危機打開のため、県下にさきがけて農産加工場がつくられたと、噂が先行した(新潟日報)ため農林大臣が視察に訪れたのかも知れない。十一月十七日に浅妻さんは宗村卯一さんから、明日は客が来るので百人分位のパンを用意しておけると言われた。しかし、その時、この加工事業を担当していたのは浅妻さん一人だけだったから大変。まだ、加工場には大鍋や、原料を粉砕するための大臼ぐらいしかなかった。また、

加工作業に従事する人もはっきり決まっておらず、先生方、特に女の先生の協力が必要ならば何と出来なかった。女先生は地元大野の富岡トク先生、新潟から来ている本間先生、佐渡から羽藤先生、菊地先生らで、この先生たちは、

当時の女子師範を出た人たちで、学校で料理などを勉強してきたらしく浅妻さんにとっても頼もしかった。加工場にはまだ設備らしいものはほとんどないのに、十八日に百人分のむしパンを作ってくれというのである。パンはサツマ芋の葉とつるを原料としたもので、まず、サツマ芋の葉とつるを鍋に茹でて乾燥したものを臼でついて粉にした(つるは臼でついてはもなかなか粉にならない)。それを諏訪町の谷井製粉所へリヤカーで運び機械で製粉してもらい、今度は、パンにしようため新田町のあやめ菓子店まで運んで、パン焼き機でむしパンにしようもらったということである。

食糧危機打開のため戦後早々につくられた黒埼村農産加工場は、前記職員の人たちによって、あらゆる未利用資源を活用した代替食のパンづくりや、その他食糧増産を目的とした食品の研究がくり返された。

からお二人は面識がないが、やめるとすぐに東北電力や県庁に行かれた。他に渡辺キミさん、近藤福枝さんもまたよく知る人々であった。これらの人たちがみな加工場が閉鎖となった昭和二十二年春に解雇となり、中には就職して僅か半年位の人も何人居た。折角つくり、いくつかの研究成果をあげてきた加工場が何故一年位で閉鎖になったのか。これについては当時、政治上のため、業者よりの圧力等といくつかの風評があったが、筆者は戦後間もなくできた、六・三制の新制中学校実施に関係があるのではないかと考えた。

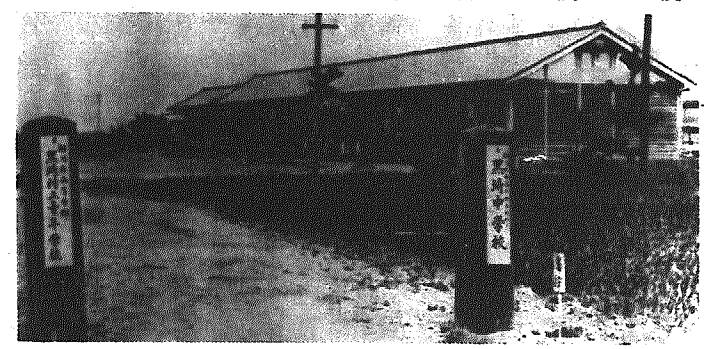
九、加工場閉鎖に係る黒埼中学校創設

黒埼で食料事情改善のため、宗村卯一さんら、有識者の間に、終戦前のころからそれまで未利用資源のサツマ芋の葉やつる、稲のマサレなどを活用した農産加工場建設のことが論じられていたと前に記した。そして、戦後すぐに

海藻を煮沸かした汁が、何の使いようもないとあきらめて大きな釜に貯めて置いたところ、醤油の代わりになるということがわかった。それを知った村の人たちが大勢買いにきて、行列ができるほどだった。一升二円程度で分けてやったが、一日に百人位はきつた。これを一々一升びんに詰めてやるため、この代用醤油を詰めるのに女子の臨時職員を一人採用しなければならなかった。

前に記したが、稲のマサレ、サツマ芋の葉やつる、海藻(ホンダワラ)、燕麦等もパンにならないかと研究し、他に麹づくり、トウモロコシ製粉、ワラビ製粉にも挑戦した。この職員として加工場に勤めた人々は、皆筆者のよく知る優秀で勤勉な人々であった。浅妻さんはここに紹介するまでもない、深沢助也さん然り。早世された金子弘さん、同じく鈴木四郎さん、二本道夫さんたち。室谷さん

一、昭和二十二年三月五日、文部省より六・三制の実施について新学制準備協議会を設けて各地の事情に則した対策を樹立するよう通牒に接し委員を選定してその計画を了し開校に至る。(続く)



「青年学校と中学校の校門」黒埼中学校は昭和22年5月の開校である。校門はそのまま使用。

以下は浅妻さんの語るその時の苦勞話である。

黒中沿革史

黒中沿革史

黒中沿革史

黒中沿革史