

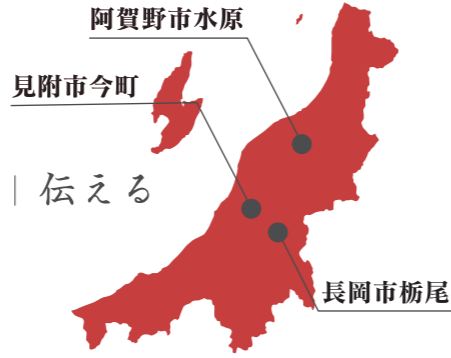
ふたば

2020 Eye's
新潟ここだけ物語



Take Free
ご自由にお持ちください

大らかに愛嬌をふりまく、小さな命たち。水原の三角だるま、今町のべと人形、栃尾の丸鯛。いずれも効率が優先される時代の一角で、静かに伝統の仕事と醇化された心を引き継いできた職人たちによるもの。ひとつひとつ微妙に違う顔に親しみがあり、昔の人も現代人とおなじ感慨をもって眺めた、雪国固有の庶民の芸術である。



思い | つくる | 伝える

[Fuud]
2020
秋号
— 季刊 —

カムバンクほっこり

がんばろう ● ニッポン!

人々の想いを映すビオトープ

[東蒲原郡阿賀町] 文 / 本望典子

にいがたの水辺 vol.7



実に爽やかな秋晴れだ。9月に40℃を記録していたのが嘘のような涼しい風が吹き抜ける。「たきがしら湿原」を訪れたのは今回が初だが、そもそも水が豊富な新潟で「湿原」と呼ばれるところは意外と少ない。さらに（人工湿原）となると、全国的にも珍しいスポットになるようだ。

かつて、ここは「滝首（たきがしら）」という集落が存在し、水田として耕作されていたという。昭和51年に全戸集団移転。同時に水田耕作も放棄され、荒地地となった一帯を平成3年頃から整備した経緯がある。

広大な湿原を見渡せる灯台的な役割となっている「見晴らし小屋」には、ボランティア団体（たきがしら湿原を育てる会）の支援活動内容やその記録が掲載されていた。また、来訪者の中には厚意で山野草を植栽するファンもいるという。荒れ果てた原野から長い年月をかけて、春の蝶々、初夏のホタル、秋にはトンボが舞う、美しい湿原へと環境改善する



までの人々の苦労は計り知れない。豊かな自然を堪能しながら長い木道を散策すると、ベンチでお昼を食べる人、写真撮影をする人、寝転がって読書にふける人、おそろおそろ昆

虫に触れる子どもたちなどが思いおもいの時間を過ごしていた。ぽちゃんと音がして振り向くと、カモが餌を捉えたようだ。人と動植物が穏やかに共存する潤い空間。時代が変わっても、永遠に残していきたい貴重なビオトープである。

「この湿原に行ってみよう」と思う方に、併せてご紹介したい水辺スポットが「大尾不動滝」だ。たきがしら湿原に続く林道の途中にあり、遊歩道を500mほど登ると圧巻の景色に出逢える。大滝の迫力あるしぶきと、湿原の優しい憩い。身心のリフレッシュには、やはり水の力が欠かせないと改めて感じた一日だった。



たきがしら湿原

人工的に作られた湿原でありながら、水生・湿原植物、水生昆虫、野生動物、鳥類など様々な生物が生息する。四季折々の風景はもちろん、約70種類の植物が楽しめるため、写真家や自然愛好家にも好評。

編集後記

〈ほっこり〉をもとめ、産地を訪ねてみると、いずれも昔ながらの街並みと温かい雰囲気の魅力でした。今回紹介した民芸品や伝統菓子は、それぞれに職人の美意識と手練の技によって生みだされた、きわめて個人的な生業ですが、それらが続いてきたり復活した根底に、やはり各地域の風土から生まれた歴史と文化がありました。とりわけ3地域とも河川交通で繁栄した商業地だったという地域特性を持っていました。一方で、それらの造形が生まれた背景に、八百万の神を敬う土着的な信仰心と、四季折々に移ろう自然の風景に磨かれた作り手と受け手の審美眼がありました。〈ほっこり〉をもたらすモノたちは、名も無い庶民たちが知らず知らずのうちに継承してきた文化財でもあったのです。昭和初期に訪日し国内各地を巡った、ドイツの世界的な建築家ブルーノ・タウトは東北のこけしに注目し、日本固有の美意識を賞賛しています。タウトの考察を参考に、明治・大正・昭和の古き日本を見直していきたいものです。（渋川）

発行所

株式会社 **タカヨシ** **ふたば** 編集室



私たちは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
■東京支社 / 〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24-11 湯島北東ビル2階 TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■仙台営業所 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1712
■名古屋営業所 / 〒465-0093 愛知県名古屋市中区東一丁目79 第六名昭ビル6A TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp>

「ふたば」はここに置いてあります

【新潟市】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、駅前オフィスNIIGATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、上古町商店街、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店みなと工房、朱鷺メッセ、新潟NPO協会、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県政記念館、新潟県庁広報展示室、新潟県民会館、新潟国際情報大学、新潟中央キャンパス、新潟市市民活動支援センター、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市中央図書館、新潟商工会議所、新潟市歴史博物館、新潟ユニオンプラザ、ピアBandaï、ホテルイタリア軒、ホテル日航新潟、リッパとびあ新潟市民芸術文化会館 <東区>桑名病院、パティスリーカフェオレアン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、佐潟荘 <南区>新潟県農業活性化研究センター <北区>新潟せんべい王国、ビュー福島湖、新潟空港、濁川公民館 <江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田図書館、北方文化博物館 <西蒲区>カーブドット、ドメス・シオ <秋葉区>カフェギャラリーやまほろ、川内自動車、新幹線資料館
【新発田市】加治川地区公民館、薬師寺地区公民館、新発田市生涯学習センター、新発田市民文化会館、新発田市民図書館、豊浦地区公民館 【聖籠町】聖籠観音の湯さぶら 【村上市】イヨボヤ会館、村上市観光協会
【長岡市】新潟県立歴史博物館、長岡市立科学博物館、長岡大学、長岡市立中央図書館、長岡西病院、やまこし復興交流館おたる 【燕市】分水ビクターサービスセンター
【出雲崎町】越後出雲崎天領の里 【湯沢町】雪国観光舎 越後湯沢温泉 【南魚沼市】柳苑
【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル大佐渡、佐渡市立図書館
【東京都】<渋谷区>表参道・新潟館ネオパス <中央区>ブリッジにいがた <千代田区>新潟市東京事務所
本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。



針金・糊・加熱が不要な製本方法を採用し、リサイクルや怪我の危険へ配慮しています。



この印刷物は環境にやさしい米ぬか油を使用したライスインキで印刷しています。

新潟の各地には、多くの人をほっこりさせるロングセラーがある。江戸の庶民文化の流れを汲む、前近代の職人技から生まれた、素朴で親しみやすい造形美が、人びとを和ませ、励ましている。長い時を超えてきた小さな芸術品は、どんな町で育まれているのか。各地を訪ね、可愛いパワーをたっぷり浴びる旅にでた。

いい顔になあれ

想い 人形の向こう側

復活した「今町べと人形」

半世紀以上の空白の時を超え、愛らしい土人形がよみがえった。見附市の今町べと人形である。べととは泥土を意味する方言で、明治期から終戦直後まで今町で制作された土人形を今町べと人形という。全国の土人形は、制作地の地名をつけた。



今町べと人形の昔ながらの特徴である赤と黒の配色が美しく、ぼっこりしたお腹が微笑ましい(獅子頭かつぎ)。



学問の神様・菅原道真の置物(天神)。今町の諏訪神社に古くから祀られている道真の尊像を藤田さんが実際に拝顔した時のイメージを再現したもの。



全国へ旅立つ日待つ疫病よけの妖怪(アマビエ人形)。全国的な雑誌で紹介されてから、ファンが急増し、近くネット販売も予定されている。デザインから制作まで藤田さんが一人でごなす。

のことも知らなかった。そんな八方塞がりの状態で時間だけが虚しく過ぎていた時、『今町人形』という昔の本があることを友人から教えられた。薬をも掴む思いで発行元に本の送付をお願いした。が電話口の向こうから「そんな話は他所からたくさんあったが、成功は無理。一年持てばいい方だ」と厳しい現実を教えられた。町の若い人からも「年寄りにできるのか」と冷笑された。しかし、その心ない言葉が藤田さんの挑戦心を煽った。送られてきた本を貪るように読み、自分なりの制作方法を考え、伝承会の仲間と試行錯誤を繰り返して、これなら売れるという人形が完成。その間には十二年の歳月が流れた。陶芸と版画の趣味を持ち、そこで蓄積された知識と技術を備えていた藤田さんだからこそでき

人形師の願い

今町べと人形は、赤と黒と銀を組み合わせる独特の色彩を持ち、振ると体に入っている土の玉がコロコロと鳴る楽しい人形である。昔から学問の神様を祀る天神講が盛んで、こともを大切に作る土地柄から、こともたちを喜ばせるために遊び心を加えたのではと、藤田さんはいう。

土人形は粘土を型に入れ成形したものを乾燥させ、表面を白く塗り、下地を整えてから色づけをする。工程的にはシンプルだが、粘土は生き物で扱いが難しい。乾燥すると収縮するため、ひび割れを起こしたり、歪な形になったりする。また出来るの良し悪しは、色を塗って見ない

十軒を超える料亭がひしめく繁華な町だった。そんな面影を微かに残す町の中心商店街の一角に、べと人形とお茶を販売する店舗がある。突然の雨に沈みこんだ町の空気を掻き消すように、ショーケースに並んだ色鮮やかな人形たちと藤田さんが明るく迎えてくれた。

白紙からのスタート

べと人形復活のきっかけは、平成十六年、刈谷田川の下流域に大被害をもたらした新潟・福島豪雨。今町は床上浸水程度で大被害には至らなかったが、復興計画で大きく蛇行している川を直行させ新しい橋をより上流に架けることになった。それにより主要道路の位置が変わり、車の交通量も激減して町が寂れることが予想された。そのことに危機感を募らせた地元の人たちが復興調査委員会を立ち上げ、元氣な町、こどもたちに誇れる町にするための方策が検討された。その足がかりとして地域の歴史や文化の掘り起こし作業が行われ、終戦直後まで今町に郷土人形が作られていた事がわかった。それをなんとか復活させよう、という事になり、藤田さんが頼まれたのである。

とはいえ人形づくりの経験はなく、土人形の作り方を教えてくれる人もいない。そもそも三条出身の藤田さんは、今町べと人形がどんなものと判らない、という。やはり長年の経験と勘が問われる繊細な作業なのだ。

表情の決め手になる目を描く時は「いい男になれ！いい女になれ！」と祈りながら、息を止め、一気に筆を入れます。主人から常に「可愛らしく、可愛らしく」といわれるのですが、どんなにしても切れ長の古風な目にならずに、自分の顔に似てきます。そのため伝統と創作の間で思い悩むこともあったが、現代風の顔でも、いいと割り切った。この居直りが時流に叶った新しい造形を生み出した。江戸時代の疫病除けの妖怪(アマビエ)人形である。ネットの検索マニアを自認する藤田さんは、情報を調べ、いちちはやくオリジナルの人形を作り販売した。土人形独特の温かみが評判になり全国から注文が来るようになった。いまは毎日、大量のアマビエ人形の制作に追われている。

土人形は、安価なこともあり、いつの時代も庶民の生活感情に寄り添ってきた。ここに紹介したへ獅子頭かつぎは、こともが疱瘡などに罹らないようにする厄除けとして用いられたもので、真つ赤な獅子は悪疫災禍を退散させる霊獣として信じられていた。医学が発達していなかった昔は、予防策もなく神仏の力に頼るしかなかったのである。今町べと人形は、可愛らしさを振りまくだけでなく、純朴だった昔の人びとの心も語っていた。



明るく広い間口で目をひいた書店。店内は本や文房具のほか駄菓子やおもちゃの広い売り場があり、学校帰りの子どもたちが人気アニメのグッズやお菓子を買い求めていた。



昭和の面影を深く刻む今町商店街。このあたりは見附市大風伝承館をはじめ、戊辰戦争の激戦地になった記憶など歴史を探るスポットがたくさんある。歩いて3分ほどのところに道の駅パティオにいがたがあり年間を通じ多くの人で賑わう。

制作工程



陶芸用粘土を練り柔らかくし、人形の前後と後ろに分かれている型に押し込む。型の奥まで粘土が行き渡ったかどうか指の感触で確かめながら念入りの作業が続く。昔は隣接する中之島のレンコン田の泥土が人形づくりに適したことから、春に田起こしをする時に土を貰いに行ったという。



それぞれの型に詰めた粘土の側面に、薄い粘土をつけて合体させ、さらに内側も薄い粘土をのぼしつなぎ目を補強する。べと人形を復活する過程で、量産するための型作りが一番の難関だったそうだ。ふたつの型がぴったり合うまでに、数年間試行錯誤が続いたという。



完成間際のだるまに、銀色のアクリル絵の具で模様を描く。話していた時の笑顔が消え、人形師の鋭い顔つきになっている藤田久子さん。こうして一つ一つの工程を重ねて完成した人形を(私の分身)と愛おしそうに教えてくれた。

毎日生まれる伝統

つくる 栃尾の心のカタチ

喜びは公平に

少し田舎っぽさを残し、やんちゃな視線を送ってくる粉菓子・丸鯛。その生まれは長岡市栃尾である。もともと栃尾の伝統的な慶祝菓子で、結婚式や敬老の日など特別な日に、祝いの席を彩ってきた。いまは日常的に食べるお菓子や土産品としても販売され、巨大なあぶらあげとともに栃尾の名物になっている。白砂糖が貴重だった時代、県内の広い地域でも鯛の粉菓子を引き物にしていたが、鯛の形は細長かった。そして表情も、もっと地味で、これほどのインパクトはなかった。どうして栃尾は丸鯛なのか。その愛らしさは、どのよう



丸鯛を成形するための木型。実際の菓子と反対に絵柄が彫られている。江戸後期に洗練の極致に達した粉菓子の製造に欠かせない道具。



店頭に並んだたくさんの丸鯛のなかで、もっとも目を惹いた、やや大きめの丸鯛。ひとつひとつに表情があり、あれこれ迷いながら選べるのも丸鯛の魅力。

のない純粹な味になります」と恵子さんが説明してくれる。
次に木型を使った鯛の成形。片栗粉で打ち粉した木型に生地を入れ、絵柄の隅々まで粉がまわるように木のヘラで軽く押さえた後、一箇所ずつ分けておいた餡を入れ、できるだけ外側まで餡を丁寧に広げる。よく見ると、餡を包む皮の厚さは、ほぼ均一。ここが職人の目に見えない気配り。どこを切っても餡が均等になっている秘訣なのだ。そして餡の上に粉を盛り、ヘラで押さえ表面を平らにする。これで材料の全てが木型に詰められた。その木型をこね鉢の縁でコンコンと打ち付けつけるやいなや、直栄さんがさっと左に向きを変え、手元を注意しながら木型を傾ける。すると真っ白な鯛がぼこっと飛び出し、所定の位置に着地した。新しい

に作られているのか。この夏に「菓子の木型展」を開催した、おさべ菓子店を訪ねてみた。

九月中旬、栃尾盆地の田んぼは、まだ黄金色の稲を置き、秋晴れの空の下で高低差をつけて広がっていた。昭和の温もりと活気が漂う商店街をぬけた町外れに、大きな丸鯛の看板を掲げた、おさべ菓子店があった。こちらこそ庶民的な店構えで、店内にはたくさんの丸鯛と昔ながらの餡菓子と並べられていた。おさべ菓子店は、創業から百年ほどの老舗。三代目の長部恵子さんは、鯛が丸い理由について「栃尾ではおめでたい集まり事には、大きな丸鯛をその場で切り分け、そこで食べたり、お土産にしてもらう習慣があります。その際に公平に分けられるよう、丸型の鯛なのです」と話す。「放射状に切れれば、ど



体長10cm、2cmの厚みのあるお腹に、すっきりした甘さの濃し餡がたっぷり入っている。

丸鯛がうぶ声をあげた瞬間である。

穏やかな円熟の味

いよいよ最終段階の色づけに進む。成形したものを、ひと晩寝かせ、生地の状態を安定させてから色づけをする。この工程でも、ベテランの職人技の凄さを見せつけられ、驚きの連続だった。表情がつけられた鯛は、ひとつひとつに個性が備わり、それらが並んでいる光景は可愛いパワーの洪水だった。しかし、それで完成ではなかった。すり蜜というグラニュー糖に水を加え煮詰めた状態にしたものを、人肌で温め、それを鱗の部分に塗り始めた。時間が経つとすり蜜を塗った部分だけが白く浮き上がり、ピンクと白のコントラストで鯛がよりチャーミングになるのである。こうして、その日も伝統の新たな丸鯛が直栄さんによって、生み出された。作り終えた瞬間の気持ちを探ると、「ただ栃尾の伝統を守りたい、と思うだけです」と短く答えた。先々代のお父様は、九十歳まで現役を通した菓子職人。その年まで仕事でできたらしい、という。直栄さんの丸鯛の味は、角のない穏やかな味だった。長時間の取材を終えると秋の日は傾きかけ、がっしりした雁木の多い通りが、いっそう昭和の色あいを深めていた。

職人が宝物

丸鯛が誕生するまでの全工程を見せよう。作ってくれるのは、お父様の直栄さん。菓子づくり一筋七十年の超ベテランである。お会いした瞬間から、一徹な職人だけがまとう静謐な気配に圧倒されたが、機械を一切使わずに、すべて長年の経験で鍛えられた腕と感覚だけで丸鯛を生み出す様子には、素晴らしいものがあった。

丸鯛の材料は、長岡産のもち米をこを切っても餡の量は同じになりません。細長い鯛ですと、頭や尻尾の部分は餡の量が少なくなり、不公平になってしまいますから。召し上がっていただくお客様のことを考え、自然と丸型に行き着いたと思います。おさべ菓子店の丸鯛は、最大で直径約十三センチのものから、最小約九センチまで三つのサイズがあり、それぞれに尾ひれの曲がり具合や背びれの形や鱗の形が違っていている。それらの全ては専用の木型によって形が作られ、食紅で色づけされる。店には創業以来使われ続けてきた木型が百五十種類ほどあり、その半数以上を木型展で公開した。昔は、お供えの代用品として鯉や鮭の切り身を作った時代もあったそうだが、展示会を終え「自分の家に普通にあった木型が、実は貴重な宝物だったことを知りました」と発見の喜びを語る。

挽いた味甚粉と水飴、こし餡、すり蜜のほかに、色づけ用の食紅といったシンプル。それだけにごまかしがきかず、一工程一工程、材料との真剣勝負が続いていく。ちなみに味甚粉と食紅をのぞき、材料のすべてを先々代と変わらない製法で作る自家製である。

はじめは丸鯛の形と味を大きく左右する生地づくり。味甚粉に水飴を混ぜ合わせ、粉に粘りをつける工程である。創業以来使っているという大きな銅のこね鉢のなかに材料を入れ、すりあわせたり、もみ込んだり、身体全体を使う複雑な手の動きによって粒子と液体が次第に融和していく。何度も複雑な動作が繰り返されサラサラだった粉がしっとりし、鯛の本体になる生地が完成。ひと口とくと、ほのかな甘さが印象的な、ほっこりする味だった。「素材そのものの味です。昔と同じ良質な材料を使用していますので、混じりけ



撮影後に談笑する長部直栄さんと恵子さん。二人の息のあった仕事ぶり、取材後にも笑顔で門送りしてくれた姿が印象的だった。この何気ない思いやりが、丸鯛や伝統菓子の優しい味を生み出す原点に思えた。



↑目になる位置に食紅がつかないように型紙を置いた鯛に、いまでは貴重になった昔ながらの裏漉しを被せ、その上から赤い食紅をつけた専用の金ブラシで縦に横にゴシゴシ擦ると、ピンクのグラデーションを纏った鯛になった。



↑根気と体力がいる生地づくりが続いた(写真左上)後、時計まわりに、木型に打ち粉をし、生地を入れ、餡を入れ均等に広げた上に生地を被せる。そしてコンコンと打った直後、きれいに型抜きされた丸鯛が飛び出てきた瞬間、まるで手品を見ているように不思議だった。この一連の工程を何回も見せてもらったが、型抜きの瞬間だけは、その度に驚きの声を上げてしまった。

←黒い食竹炭で目を入れた後、仕上げのすり蜜を何度も塗り重ねる。その手の動きは迷いがなく、職人の頭の中には何時間後かにすり蜜が乾いた時の鱗が浮き立った様子が見えているようだった。



瓢湖の自然は、奥に行くほどに魅力的になる



長岡市小貫の石黒神社で出会った檜の古木

インフォメーション

今町へと人形伝承会

〒954-0111 見附市今町1-4-12
TEL 0258-66-2249

有限会社おさべ菓子店

〒940-0216 長岡市栃尾新町5-7
TEL 0258-52-2576

読者の声 ~前号を読んで~

すばらしい自然と人びと

十年ほど前、山で知りあったご婦人から、高根の話を伺って以来、道端に生えている山菜を採りに春は五度ほど訪ねる。また年に七回ほど鱒山の湧き水をもらいに行っている。いつか高根金山にも足を向けてみたい。高根は自然も人びともすばらしい。

(新潟市 70代男性)

山菜のあふれる生命力

山菜の塩蔵ものの写真に目を奪われました。何というか、力強い美しさにあふれていて、同時においしそう!! ああ、山菜を食べたいなあ、と思ひながら読ませていただきました。

(長岡市 40代女性)

かかった防寒具(「わらぼうし」)を被ったこと、その姿から着想したのではと推測する民芸愛好家がいる。もし、それが事実なら微笑ましく、素敵なストーリーになるのだが、残念ながらそれはない。

そんな各地にあった三角だるまのなかで、従来のイメージを一新させた水原の三角だるま。旧水原町山口町の今井人形やの六代今井徳四郎が考案したもので、販売を始めるや全国から注目を集めた。従来のだるまの定番色だった赤を明るく、オレンジ色と青色に変え、ユーモラスな表情にし、さらに当時の風潮を反映し夫婦や親子などの性格づけをし、セット販売にした。いまから六十年ほど前の昭和三十年代のことである。大胆な色づかいとシンブルな構成、眉と目と口と髭の絶妙な配置など、常識を破るデザインを世に問うたのである。この徳四郎の人形師の美的センスとしなやかな感性に、いままさらながら感心する。ちなみに徳四郎は

待っていた。彫刻が凄いと聞かされてきたが、その通り。拝殿を取り巻く欄間彫刻は精緻で素晴らし。とくに海老虹梁に雌雄の龍がダイナミックにまといつき、いまにも動き出しそうだった。そして境内を見回すと右手の奥に、原始

待っていた。彫刻が凄いと聞かされてきたが、その通り。拝殿を取り巻く欄間彫刻は精緻で素晴らし。とくに海老虹梁に雌雄の龍がダイナミックにまといつき、いまにも動き出しそうだった。そして境内を見回すと右手の奥に、原始

林のように鬱蒼とした気配が見えた。近づいてみると根元近くから何本も枝を伸ばした檜の巨樹が、旺盛な生命力を放っている。その横に、外山脩造という人の大きな顕彰碑が建っていた。えっ外山脩造? 聞き覚えはあったが石碑の文字は難しすぎて読めない。後で検索すると長岡が誇る歴史上の人物の一人だった。幼名を寅太とい、長岡藩の河井継之助が戊辰戦争で負傷した時、最期の瞬間まで付き従った人であり、後に継之助の遺言に従い実業界に入り、近代国家の建設に力を注ぎアサヒビールや阪急電鉄などの創業に関わった財界人だった。その脩造



水原きつての豪商佐藤家の本家、佐藤伊左衛門の元屋敷。精緻な彫刻を施された四足門(よつあしもん)と延々と続く土塀が、現代風の町なかに只ならぬ雰囲気を感じさせている。その敷地の裏手にある広大な庭園の片側に、これもまた豪壮な白壁の米蔵が建っていた。



町の中心部にある天長山公園に建つ越後府(後の水原県)の物見櫓。手前に池があり、その脇に巨木が天を突いている。かつて豪商市島家が天保飢饉の時、窮民救済事業として築いた景勝の地としての面影を残している。

豪商たちの町

三角だるまの他に、今井家に代々伝わってきた京都の伏見人形の流れを汲む土人形も制作し、百一歳で亡くなるまで旺盛に人形を作り続けたことでも知られている。

た時、突然の時寂びた壮大さに面喰らった事があったが、今回初めてゆっくりと探索した。佐藤家は、いわゆる千町歩地主といわれる豪商で、火災のために近くに移転してきた県下一の大地主市島家とともに、幕府から福島湯開発の権利をもった水原十三人衆のひとりだった。屋敷の裏手にも広大な庭園があり、砂川の岸辺には巨大な庭園が建ち、旧日の栄華を偲ばせていた。ここでも知識でしか知らなかった巨大地主の財力を見せつけられた。また町のなかの至るところに立派な神社仏閣があり、かつて天領として代官所が置かれ、明治維新直後、短期間ではあったが水原県の県都だった町ならではの奥深さを体感できた。

見附市今町、長岡市栃尾、阿賀野市水原と、ほっこりの故郷をめぐる、どんなに時代が変わっても変わらない心があることを知った。その心を失なわなにかぎり、普遍性をもった庶民の小さな芸術は時代の波にもまれても永続していくことを覚った。そう、わたしたちも簡単にへこたれませんか。



固有の美を備えている三角だるま。大きなだるまはお母さん、中くらいのものがお父さん、いちばん小さなものがごどもを表し、家族の健康を願うものとされている。安田瓦に使用される良質な土をお椀の形にしたものを台座に用い、倒しても起き上がれるよう工夫されている。



雁木のある民家。雁木の下には明り採りのガラスが嵌められている。栃尾の町なかには、こんな立派な雁木を持つ酒蔵や民家が点在している。(上)見事な彫刻に埋め尽くされた羽黒神社の拝殿。清潔感のある門前と二つのまばゆいばかりの赤い鳥居が、小貫地域の信仰心の篤さを物語っていた。(下)

新潟の代表的なお土産品のひとつ、阿賀野市水原の「三角だるま」への字に結んだ口、垂れた口ひげ、横目づかいの目が絶妙な配置で描かれ、おどけた表情と雪国らしい抑えた色合いが、見る人の心を和ませる。内側から溢れでるバイタリティに、いちど見たら忘れられなくなる個性がある。この強力な磁力は、きらびやかなビジュアルが氾濫する現代にあっても、いまだ衰えず、かえってパワーアップ

しているようだ。三角だるまは、昔から新潟、柏崎、三条、加茂、前述の今町など県内各地で作られていた。制作方法はそれぞれ産地によりさまざまだが、円錐型であることと、太い眉と大仰な髭をたくわえた厳つい表情が共通している。だるまは横に倒しても自然に起きあがれることから、「七転八起」「無病息災」「家内安全」「厄除け」を願う縁起物として高崎のだるま市をはじめ全国の市や縁日で売られている。でも三角だるまは、新潟県だけのフォルムで、全国に類はないそうだ。なぜその形になったのかについて定説はないが、雪国の冬に欠かせな

の出身地が小貫だったのである。思いがけずリアルな歴史に出会ってしまった。栃尾は、町のどこに行っても時めいた現実がそのままある。山あいに点在する栃尾郷の中央部にある栃尾は、刈谷田川の舟運に恵まれたことから、周辺住民の買物町として昔から商工業も盛んだった。豊富な木材をふんだんに使った重厚な雁木も見どころがある。丸鯛がロングセラーとして、いまだ人気をたもっている背景には、雪深く山に閉ざされた生活圏で力をあわせ、お互いを思いやる人々の人情があるのかもしれない。

の出身地が小貫だったのである。思いがけずリアルな歴史に出会ってしまった。栃尾は、町のどこに行っても時めいた現実がそのままある。山あいに点在する栃尾郷の中央部にある栃尾は、刈谷田川の舟運に恵まれたことから、周辺住民の買物町として昔から商工業も盛んだった。豊富な木材をふんだんに使った重厚な雁木も見どころがある。丸鯛がロングセラーとして、いまだ人気をたもっている背景には、雪深く山に閉ざされた生活圏で力をあわせ、お互いを思いやる人々の人情があるのかもしれない。