

聞き書き取材ノート

今回は法界寺の打木佳子さんにお話しを伺いました。



Q.なぜ、坂下の法界寺に中野竹子女史の御首級が埋葬されているのですか？

柳橋の戦いで、竹子が銃弾を受けて倒れた時、母こう子(幸子)、娘優子に介錯を頼みましたが、首を落とし切れずに、それを見ていた坂下の農兵が竹子の首を切り落とし、持ち帰り、そしてこう子、優子が法界寺の方丈に頼んで法界寺に墓を造り、お経をあげてもらい供養したということ。竹子は坂下に一年余り住んでいましたので、はっきりしたことはわかりませんが法界寺と何らかの関わりがあったのではないかと思われる。また竹子は平素信仰が厚く、特に観世音菩薩を深く信仰していましたので、この法界寺とご縁があったのではないかと思っております。

Q.法界寺にはいろいろな方が見学にこられたと思いますが、どのような人達がこられましたか？

まず、大河ドラマが始まる前は新潟県の公民館、河井継之助記念館の方々、富山の論語を読む会の方達等、特に会津の幕末、維新史

に興味のある方々が団体で見学にこられました。その他会津若松、北会津村等の公民館、教育、福祉関係の方々も団体でいらっしゃいました。長岡からは会津の友藩として来てくださりましたし、富山の論語を読む会の皆様にはお墓の前で詩吟を捧げて頂きました。そして見学後、方丈が本堂で法話をしたりしました。会津の温かさ、会津魂に触れられて良かったと言って帰って行かれました。また、大河ドラマが始まってからは一人あるいは二、三人でこられる個人の観光客が多くなってまいりましたが、東京が多かったように思います。神奈川、静岡、埼玉、千葉、茨城、長野、栃木、新潟、山形、富山、石川、福井、青森、岩手、宮城、愛知、京都、兵庫、滋賀等、その他薩長の地、九州鹿児島、熊本からもいらっしゃいました。県内ではいわきが多く、その他白河、郡山、福島等からおいでになられました。中には西郷頼母と中野竹子の墓には、どうしてもおまいりしたかったとはるる遠方からこられた方もいらっしゃいました。

当時の会津の人達の魂、会津の人達のまっ直ぐな、人としての本物のある生き方に共感して来てくださった人達だと思います。今回全国的に多くの方々が会津、会津の歴史、中野竹子、山本八重らに興味を持ち、心を寄せてくださりましたこと、大変嬉しく思っております。多くの方々がやっぱり来て良かったと言って帰って行かれました。

Q.見学者にどのようなことを伝えられたですか？

見学者はまず遺品の中で、薙刀の大きさと重さに驚いておられました。これを使って戦ったのか、すごい！という感じでした。そして会津の女性の芯の強さ、普段は大人しいけれども、いざという時にはいざとなり得る力、気概を持っていったということをお話ししました。中野竹子は単に薙刀の名



中野竹子女史の遺品の数々

手ということだけでなく、文武両道、書道をよく学び、漢詩、和歌をよくし、論語、孟子、中庸、大學等の本を読み、学問を通して、人間の在り方、生き方を身につけていきました。そして「数にも入らぬ我が身ながらも」会津の人々、国のために戦いました。竹子は22才の若さで亡くなりましたが、その時、その時を全身全霊で自分のできるだけのことをやった、その時、その時でやるだけのことを

やってきた人だと思っています。尊敬できる、立派な人物だったと思っております。

また、妹の優子さんがひ孫の高蘭子さんにさえ、「ならぬことはならぬ。」と常日頃から厳しく諭していたということ、当時の会津のモラルの高さ、清らかで、真っ直ぐな人々が生きていた時代があったということに感動させられます。会津藩では特に男子は小さい頃から論語に親しんでおりました。藩校、寺子屋でも論語は読まれていましたし、論語に書かれている人としての道、人間としての本當の在り方を当時の会津の人達は身に付けていたのではないかと思います。

見学者の中には、「会津の人達に、今も会津魂はありますか？」とまっすぐ目を見て尋ねられたことがあります。一瞬とまどいましたが、今回の大河ドラマをきっかけとして、私たちの間に、また会津人の良さ、会津魂を取り戻せたら良いと思いますと申し上げました。先人の心の遺産を大事にして行きたいと思えます。これからもっと将来を担う子供達にも来てもらいたいと思っております。会津人の良さ、心の遺産を実感してもらいたいと思えます。

会津の人々の良いところは受け継ぎ発展させて、その良さを現代社会に生かして



今回を持ちまして中野竹子女史に関するまちかどに歴史ありの連載は終了となります。竹子女史を通じて、会津坂下町の歴史や文化について興味・関心をもっていただけたら幸いです。長らくありがとうございました。

今月号の「道の駅インタビューコーナー」は、湯川村は浜崎区の風間いく子さん、会津坂下町は見明区の齋藤恵子さんから話を聞きました。道の駅をよく利用すると思われるアクティブシニアの女性から、鋭い意見を頂戴しました。



風間いく子さん

○消費者として日常的に意識していることは何でしょうか？
 風間…お店に入った瞬間の第一印象は大切です。挨拶なんかは気になってしましますね。商品としては、野菜だと無農薬、有機栽培のものを求めています。ただ、野菜の種類によって無農薬栽培が難しいものについては、低農薬で新鮮な野菜がいいですね。店も清潔感があって、陳列もシーズンごとに工夫があるといいですね。
 ○この辺りだと、まんまーじゃ等の直売所がありますが、立ち寄ったりはしますか？
 風間…会津若松市内に出かけた際には「何か珍しい商品があるかな？」と興味津々で立ち寄ります。特に冬期間は自家野菜が不足するので直売所に買い物に出かけます。
 ○今回出来る道の駅は、会津盆地の「へそ」とも言えるロケーションですが、どんな期待が持てますか？
 風間…磐梯山や飯豊山の景色が綺麗に見えるのは大きな売りですよ。また、田園風景も期待出来ます。そ

れを活かして、お米を使ったクッキング教室等の講習会、子供たちを集めて磐梯山と田園風景を描く写生会などもあってもいいのかなぁと思います。
 ○人の駅の部分の会議室でイベントや講習会も行う予定ですか？
 風間…イベントを企画するだけでも大変ですね。本当にイベント専属の企画者も必要になってきますし、それを一人でやるのも大変でしょうか、チームになってやらないといけないでしょうし。
 ○大変ですが、若い方々を主にし、勉強をしつつも自分たちでも企画してもらおうとなるとベストだと思っています。
 風間…若い人の視点というのは大事です。私たちがみたくに既成概念に捉われている人でない、新しい発想があっていると思いますね(笑)
 ○道の駅で行ってほしいサービスはありますか？イベントや出前講座でこんなのがあればいいなと思うものでもいいのですが。
 風間…観光情報などの発信地、長時間ドライブや地元の人たちもホッと一息癒される環境で、例えばフラワーガーデンでのちょっとした散歩、子どもたちが遊べるような遊具、地元野菜を使った農家レストランなど大人も子供もまた行きたくなるような道の駅になって欲しいですね。またガーデニング教室や道の駅発歴史探訪ウォークなども是非企画してほしいですね。



齋藤恵子さん

○齋藤さんは語り部の会に所属しているとのことですが、どのくらいの頻度で「語り」に行くんですか？
 齋藤…夏休み期間中は育成会や子ども会での「語り」が多いです。普段は会津自然の家の依頼で夜に「語り」をしています。そこでは子ども達の屋間の活動が終わって、夕食やお風呂の後に選択制で「会津の民話」を選べます。そこに月3、4回行っていきますね。
 ○この近く(村田とか、金上とか、阿賀川など)のお話もあるんですか？
 齋藤…語り継がれている民話があります。会津坂下町の民話でよく語るのは塔寺のお話です。立木観音に「鱈口たぐちぐち」ってあるでしょう？ その話は「立木観音のご利益」にまつわるお話です。また「茶碗塚地蔵」をよく語ります。子ども達が聞いても十分にわかる話です。私の十八番かもしれません(笑)

○ところで食材にこだわったレストラン等に興味はありますか？
 齋藤…あります。今、田舎レストラン等が見直されています。地産地消といった食材にこだわるところに共感できます。
 ○この近辺で、よく行くレストランはありますか？
 齋藤…レストランではありませんが、自然食品を使った料理を出すお店があるので、そこには行きます。タカキビ、粟など五穀料理が食べられます。地元の特産野菜があればいいのですが、それは難しいかなぁ。
 ○道の駅でも、地元食材は使っていますか？
 齋藤…湯川や会津坂下産のお米はとてもおいしいので、期待しています。また「おそば」も特産品ですのでドンドンアピールしてほしいと思います。
 ○どんな道の駅になってほしいですか？
 齋藤…地元の人が「道の駅に行こうね」ってなったら、面白いですよ。女性グループで「おいしいものを食べに行こう」という話になったときに、坂下以外の若松や喜多方に行くのでなく、道の駅に素敵なピュッフェがあって「おいしいお野菜が食べられておいしいコーヒーが飲めるから行こうね」ってなったらいいですよ。旅行やドライブで立ち寄った人だけじゃなくて、地元の人も集えるような場所になってほしいです。

会津盆地の縄文時代 その二

「会津坂下町郷土学習副読本」

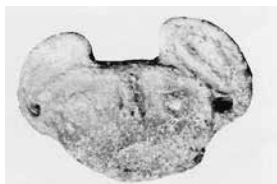
坂下学「のすすめ」から

縄文時代の食料

およそ一万年続いた縄文時代の会津盆地にはどのような食料源が存在していたのかを、『会津坂下町史文化編』（昭和五十年年度発刊）と『同歴史編』（昭和五十三年年度発刊）等から探ってみます。

一万年程前に温暖化によって、海面の高さ、列島の概形、気温・気候、動植物の生態などが現在の日本列島の環境に近くなったことが推測されています。定住生活が始まったのも縄文時代です。今の只見川、阿賀川、鶴沼川などに相当する川が流路は異なるものも流れていました。これらの川を秋に遡上するサケ、マス、他、ハヤ・カジカ・フナ等の魚も捕獲されたと思われれます。阿賀川に沿って大規模な袋原・竈原（かまどはら）遺跡等が営まれていたのも、漁労と関係あるのかもしれない。

また、盆地の山沿いには、熊・鹿・猪等が頻繁に出没していたと推測されます。



土偶頭部（袋原遺跡出土）

縄文時代には、これらの獣が食料の対象になったはずで、平地では狐、狸、兎等が棲息し、川や沼地に

はカモ等が渡来したことでしょう。

植物系の食料としては、栗・トチの実・クルミ等の木の実や、ワラビ、ゼンマイ、キノコ・タケノコなどの山菜があります。でんぷん質の高い山芋、百合根等の保存の利く根菜類も貴重な食料となっていたと思われれます。このような動植物を狩猟採集することで、縄文時代の食生活は成り立っていたと推察されるのです。

狩猟採集を支える道具

弓矢の発明や土器の製作をもって縄文時代の始まりとするのが定説になっています。弓矢の石鏃（やじり）をはじめ、石斧や石匙（小刀と推定）などの石器に合う素材をどのようにして見つけたのか、非常に興味のあるところだと思います。例えば、磨製石器の手触りはとても滑らかです。石鏃には会津地方にはない黒曜石で作られたものも見つかっています。石器の工作道具が



石器類（北川前遺跡出土）

とところで、石鏃には、矢の本体との接着にアスファルトを使った痕跡のあるものがあります。縄文人はアスファルトの性質を観察していたのです。一方、漁獲の網用の石錘（おもり）と思われる石器も見つかっています。弓矢

で動物を捕獲してその肉を石刃等で細かくし、みじん切りした山菜や磨り潰した木の実に混ぜて団子にして焼く。このような食べ物らしきものが長野県等で発見されています。

衣服と日用品

縄文土器の底には植物繊維の編み痕が残っている例があります。また、縄文時代の初期には、植物の繊維でかご状のものを作り、そこに粘土を塗り付けた形跡の土器が発見されています。カラムシやアカソ等の茎を水にさらし、乾燥させた表皮でかご状のものを編んでいたと推察されるのです。さらに、この表皮を細かく裂き、撚り合わせて、一本の糸にすることも可能です。縄文土器の文様は、カラムシ等の繊維を撚った多様な縄で生み出されています。このような技術から、バッグ、容器、衣服、敷物等を作ることにも可能になります。衣服は動物の毛皮だけではないはずで、

英知と努力

現代でも予測し難い天候や天変地異の中で、縄文人は、様々な危機を乗り越えてきたと思われれます。幸いなことに、四方を海で囲まれ外敵が容易に侵入できない日本列島での生活は、独自の文化を生む利点でもあったようです。その最大の例が、多様な文様の土器や土偶です。言葉はあっても文字がない中で、技術の伝承はどのようにしていたのでしょうか？



縄文土器（盗人沢遺跡出土）

考古学の調査によると、当時、五六歳まで生き延びる確率は三、四人に一人位で、十五歳まで生きた人間の平均余命は男女とも十五年から二十年になるそうです。そして、四十歳まで生きた人は少なかったと報告されています。ある人類学者の、「人間は環境を知りたいという本能を持つ」という言葉が真実とするならば、縄文人は平均寿命約三十年の中、私たちの想像もつかない能力を発揮して、自然と調和する方法



土偶頭部（宇内馬場遺跡出土）

一万年にも及ぶ再生へのくり返し、紀元前の五百年から三百年頃の縄文時代の終末期の人口の著しい増加につながっていた要因の一つなのでしょう。当時の社会の着実な発展は、縄文人の英知と努力にあったことを否定することはできません。それは、縄文人の後裔である今の私たちも持っているのです。

問い合わせ先 町史編さん室

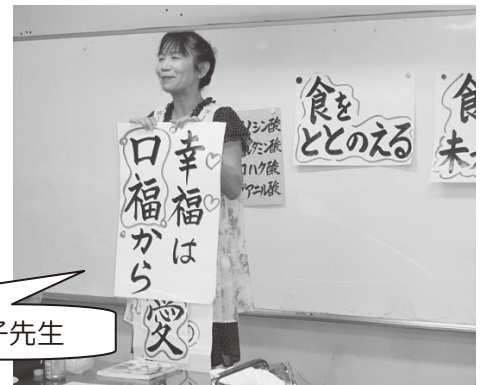
電話83-2234(代)

ばんげの 味 が 育てる その45 おいしい 楽しい 健やか ライフ



～JA 会津みどり女性部坂下町支部の取り組み～

健全な食と農を次世代に引き継ぐために“夏の食材で幸せメニュー”をテーマに「食を整える」「食育は未来投資」「幸福は口福から」というコンセプトで添加物なしの多数食材を使って料理講習を開催しました。



講師 湯川村主任栄養士：室井つな子先生



講習会のメニューは、
 タウリン豊富な貝柱を使った「もっともなっとくご飯」
 箸のたつような「ニラのふわふわスープ」
 食欲をそそる「カレー風味のかつおステーキ」
 手軽に作れる「ひらひらシューマイ」
 カロリーと塩分が控えられる「一番だしのジュレサラダ」
 デザートにさっぱりと「レモン寒天」



これからも活動をひろげ、家族の口福、食を守るものとして、年に何回かの料理講習を開催する予定です。

にらのふわふわスープ

☆☆9月19日 食イクの日・家庭料理の日☆☆

材料（約4人分）

- にら 100g
- 玉ねぎ 100g
- にんじん 50g
- 卵 2個
- パン粉 1カップ
- コンソメ固形 2個
- 薄口しょうゆ 大さじ1
- ☆えのき茸 1袋

♪おすすめレシピ♪ 作り方

- ① にらは3cm 位に切る。玉ねぎはあらみじん切りにする。にんじんはいちょう切りにする。えのき茸を食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に水1ℓを入れ①の玉ねぎとにんじん、えのき茸を入れ、コンソメを加えて煮る。
- ③ ②が煮立ったら溶き卵にパン粉を混ぜたもの（フライ作りで残ったものでも充分）を入れ、①のにらも入れる。薄口しょうゆを加えて味を調える。

☆ えのき茸はがん予防効果抜群です！



中央公民館 図書室だより Vol.39



中央公民館図書室 TEL 83-3010 (定休日:毎月第2火曜日)

9月は別名「長月」。だんだんと夜が長くなる、そんな月です。秋の夜長には読書がおすすめです。ぜひこの機会に、読書の習慣をつけてみてはいかがでしょうか？

◆ おすすめの新作本 ◆

一般向	想像ラジオ
	いとうせいこう 著 河出書房新社
<p>「想像」という電波を使って「あなたの想像力の中だけ」に聞こえる『想像ラジオ』。リスナーから次々と届くメールを軽快に読み上げる DJ アークだが、なぜ自分がひとりで高い木のてっぺんにいるのか状況がつかめない。</p>	

一般向	アンのゆりかご：村岡花子の生涯
	村岡恵理 著 マガジンハウス
<p>戦争中、命がけで『赤毛のアン』を翻訳した村岡花子さんの情熱に満ちた生涯を、孫娘が追いかけて描いた心温まる評伝です。来春のNHK朝ドラの原案となる本です。</p>	

絵本	さがしています
	アーサー・ピナード 作 岡倉禎志 絵 岩崎書店
<p>持ち主を亡くし被曝したモノ達。彼らは語ります。ヒロシマで体験したあの日、あの瞬間のことを。今も探し続けている大切な人、持ち主たちのことを。(厚生労働省児童福祉文化財の推薦図書にもなっています。)</p>	

絵本	おじいちゃんがおばけになったわけ
	キム・フォップス・オーカソン 文 あすなろ書房
<p>おじいちゃんが亡くなった夜、何かを忘れたと言うおじいちゃんのゆうれいが、エリックの前に現れます。エリックはおじいちゃんとともに、おじいちゃんがこの世に忘れた何かを探しはじめます。</p>	

《他にも新作本あります。ぜひ中央公民館図書室に足をお運び下さい。》

○ブックスタート実施のお知らせ
9月24日(火)に10か月児健診のお子さんを対象にブックスタートを実施します。

実施場所：健康管理センター
実施時間：10か月児健診時

○あづま号図書貸出停止のお知らせ
県立図書館の移動図書館あづま号の次回来館日は10月8日の予定です。つきましては、9月10日よりあづま号図書の貸出を停止させていただきます。あづま号の図書を借りられている方は期限内の返却にご協力お願いいたします。