明治12年 束松峠の改修嘆願

『会津坂下町史第3巻通史編Ⅲ近代・現代』に掲載されている越後街道の整備について、西会津町側からの資料がありますので、今回はこのことについてお話しします。

戊辰戦争後、明治政府は産業振興などを目的に道路の敷設・改修事業を積極的に行いますが、越後街道についても明治10年（一八七七）に当地を管轄する区会所から、山間部の束松峠が狭く険しい道であることから、鐘撞堂峠以西は束松峠を通らない窪・窪倉・西羽賀・塩坪・漆窪・尾登・芝草に路線を変更する計画が示されました。

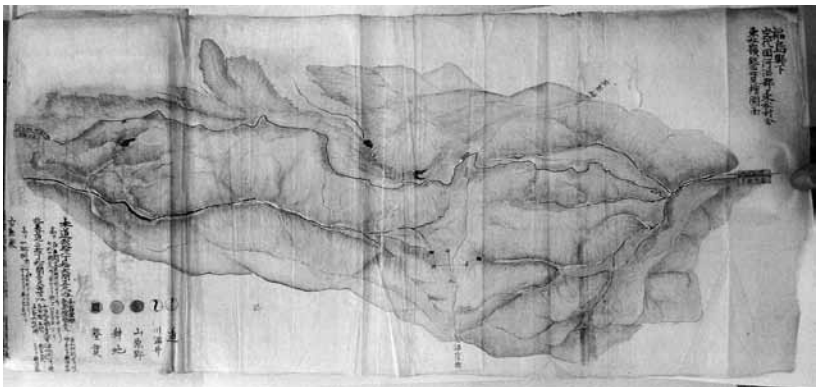
路線の変更は、長い歴史を持つ周辺地域にとって死活問題であり、天屋・本名・杉山・軽沢（現西会津町）の4集落からなる束松村（明治8年に成立）では、同年7月に福島県に対して本街道の北側に新しい道路の開削を建言します。

県からの返答が遅いことから、束松村戸長斎藤孫七は、明治12年（一八七九）7月21日に再度束松峠隧道（ずいどう）貫削を建言しましたが、同時期、次の駅所である野沢村から渡部思斎（※わたなべしさい）を代表人として同様の建言書が出されています。その内容は次のようになっていました。

「新潟県に通じる県道のうち束松峠は多くの旅人と荷物が往来しているが、戊辰戦争後修復されることがなく、沿道の住民で修復を考えるにも容易なことではないことから、再三区会所にお願いしていたが叶わず、県会に建言するために出県したところ規則改正になり議場への建議ができなくなった。しかし、村としてはこのまま黙止せず、対案として現道の北の古道を改修し、125間の隧道を開削すれば山間部の急な傾斜を解消でき、かつその前後が平坦で車馬通行に安易となる。野沢・束松・片門・高寺の4か村で人夫を出し事業費を寄付するので、改めて建議案の採用をお願いしたい。」

束松・片門・高寺の名が記されていることから、関係する村が歩調を合わせ、県に建言していたのでしょう。

新たに県令（県知事）になった三島通庸は、明治15年（一八八二）に越後街道の鐘撞堂峠以西を、束松峠を通らない前段の区会所案から、藤峠経由で野沢に至るいわゆる会津三方道路の開削計画に変更しました。



「束松村分束松嶺削貫絵図面」
福島県庁文書

野沢村の商人達は藤峠区間の工事に多額の寄付を願い出るなど道路建設に協力し、結果、会津三方道路は明治17年（一八八四）に完成しました。

一方、完成した新道から外れた束松・片門の両村民は明治20年（一八八七）に自力で束松峠隧道開削工事を再開し、明治26年（一八九三）に県補助を受けて工事を継続、明治27年（一八九四）8月7日に落成しました。

※渡部思斎（一八二九～一八八九）
西会津町野沢生まれ。慶応2年（一八六六）に「研幾堂（けんきどう）」を開き、法政・経済・文学・医学の4科を設けて子弟教育に当たった。優れた学識と人柄を慕い400人を超える多くの門人が集まるなど、「研幾堂」は耶麻・河沼西部を代表する民権派の学習結社に成長する。明治12年より県会議員となる。

▼問い合わせ先
町史編さん室
☎83－3010㈹

☆『会津坂下町史第3巻通史編Ⅲ近代・現代』（一冊5000円）を販売しています。
☆町史編さん室では、和紙に墨で書かれた古い書付（古文書）を探しています。お心当たりのある方はご連絡ください。

ばんげの味が育てる　その62
おいしい楽しい健やかライフ

～食生活改善推進員メロンの会の取り組み～

今や国民病と呼ばれるメタボリックシンドロームは、40歳以上の男性の2人に１人がその危険にさらされており、放置していると命にかかわるさまざまな疾患を引き起こす要因と言われています。メタボ予防は肥満と塩分の取り過ぎを改善することから始める事が必須であり、メロンの会では、高血圧予防のための活動を実施しています。

今年度は「**減塩**」をテーマに、麦ごはんのおにぎりや減塩カレー、減塩味噌汁の試食提供を行なっております。

「麦ごはんのおにぎり」作りの様子

健康と産業と文化の祭典での試食カレーは市販のカレールウ半分の使用で塩分を半分におさえています。

～世代を超えてつながって、地域のみんなで健康になりましょう～

何を食べれば子どもが丈夫に育つんだろう？こんな質問を自分にしたのが、つい昨日のような･･･。今では、孫の元気な成長ばかりを考えながら食事を作る、おばあちゃんがたくさんいらっしゃるのではないでしょうか。穀物と野菜を中心に豆や乾物、海藻などをシンプルに組み合わせ、日本人の味覚や体質に合ったやさしい味付けで、子どもはもちろん家族みんなの「からだと心」を幸せにしてくれることを願いながら･･･。

減塩カレーライス

〈材料〉（6人分）

豚小間肉	160g
玉ねぎ	450g
（半分をすりおろす）	
じゃが芋	200g
人参	100g
水	700～750ml
カレー粉	大さじ1.5（21g）
小麦粉	大さじ４（32g）
市販カレールウ	2粒弱（約37g）
（ルウは通常の半分の量です）	
りんご	90g
月桂樹の葉	1枚
オリーブオイル	大さじ2
にんにく	2片

★☆２月19日は食育の日・家庭料理の日☆★

〈作り方〉

①玉ねぎの半分225gとりんご90g、にんにく2片はすりおろす。（ミキサー使用）
②玉ねぎ225gを縦半分に切り、さらに6～8片に切る。
③人参は皮をむき、2㎝大の乱切りにする。
④じゃが芋は皮をむき、一口大に切る。
⑤鍋にオリーブオイルを熱し、肉、①のすりおろした玉ねぎ、りんご、にんにくを炒め、人参、玉ねぎ、じゃが芋の順に炒める。
⑥水を加え月桂樹の葉を入れ、煮込む。（約5～10分）沸騰したらアクを取り、ふきこぼれないように煮込む。（沸騰後約20分間）
⑦火をとめ、水溶きカレー粉、水溶き小麦粉、（水は分量外）カレールウを入れ、弱火で再び煮込む。（約10分）
※市販のはちみつを加える場合には、具材と一緒に20分以上（弱火～中火）煮込んでください。（調理後に加えると、とろみが弱くなることがあります。）

【問い合わせ先】健康管理センター　☎８３－１０００

☆新着本の紹介☆

対象	本のタイトル	著者名	出版社
一般	横浜・元町・中華街（楽楽関東；楽楽シリーズ）		JTBパブリッシング
一般	美しい元素（学研の図鑑）	学研教育出版 編	学研教育出版
一般	あらかい健康キャンプ村	古庄弘枝 著	新水社
一般	救いの魂（心霊探偵八雲；9：角川文庫）	神永学 著	KADOKAWA
子ども	サリバン先生（学習漫画世界の伝記NEXT）	奥良モト 漫画	集英社
子ども	宇宙飛行士入門（入門百科+；13）	渡辺勝巳 監修	小学館
子ども	大どろぼう五えもんのまき（にんじゃざむらいガムチョコバナナ；2）	原ゆたか、原京子 作・絵	KADOKAWA
子ども	世界の果ての魔女学校	石崎洋司 作	講談社

ほかにも新着本がたくさんありますので、ぜひ図書室へお越しください。

☆おすすめの新着本☆

自然科学　美しい鉱物（学研の図鑑）

松原聰 監修
学研教育出版

レアメタルからダイヤモンドまで、地球を形作る約200種類の鉱物が収録されています。
鉱物・宝石の歴史や見方、特徴がよくわかるコンパクトな入門書です。

物語　ぼくの守る星

神田茜 著
集英社

ディスレクシアという学習障がいがある少年と、息子のハンディキャップを受け止めきれずにいる両親。家族関係に悩みを抱える同級生。それぞれの思いが交差した成長と再生の物語です。

物語　ふしぎ駄菓子屋銭天堂；1

廣嶋玲子 作
偕成社

幸運をもとめる幸運な人だけが見つけられる不思議な駄菓子屋・銭天堂。そこで売られるお菓子は、注意書きを読まずに食べると大変なことが起きてしまう、不思議な力を持つ駄菓子なのです。

『ブックスタート事業』ボランティア募集のお知らせ

ブックスタート事業をお手伝いしていただけるボランティアの方を随時募集しています。

主な活動内容は、10か月児健診の時に赤ちゃんとその保護者を対象に、簡単な説明をしながら絵本を手渡すお手伝いをしていただきます。

興味のある方は、中央公民館までご連絡ください。　（担当：荒井）

絵本のひろば

絵本や紙芝居などをたくさん用意しています。どなたでも自由にご利用ください。

場所：中央公民館和室
日時：2月23日（月）
午前9時～正午

☆図書室利用時間のご案内☆

開館時間　午前8時30分～午後5時
木曜日のみ午前8時30分～午後7時
（定休日：第2火曜日）
☎８３－３０１０