

# 金木の かたがりべ

第17集

発行 わがふるさとを探る会

金木の

かたがりべ

## 巻頭言



# 将棋と文化

わがふるさとを探る会々長

木村 治利

町の公民館で、こども将棋教室が開かれ、盤を挟んでパチパチと駒音を響かせていた。「早く、やれよ」幼稚園児の「ともちゃん」が、相手の小二としお君を急がせてていた。としおくんは、じつと盤面を睨んだままだ。二人は大の仲良しだが、こと将棋となると火花を散らして戦う。ともちゃんは、ちいさな二本の指で駒を上手につまみ、「バシッ」と打ち下すさまは、プロ並だ。

将棋は盤上八一画で戦う簡単なゲームのように考えられるが、今から一千年前、先人達が知恵をしほり、長い年月かけて練り上げただけに今では最高の日本文化であり、世界一のゲームと判定されている。文化の条件は「伝統性」「独創性」「大衆性」が必要とされる。一千年の伝統が

あり、幾千回対局しても、同局面とはならず、一千万人を超える愛好者がいる。ディープブルーの大型コンピューターはチェスの棋士に勝ったが、将棋には負ける。後十年はかかるといわれる。チェスは一局面の指手は、平均三五〇手、将棋は八〇〇九〇手となる。ディープブルーは、一秒間に二億手を読む。人間が一秒間に読めるのは数手だ。人間の判断力に勝つためコンピューターは、一秒間に二億手も読まなければならない。人間の創造性はそれ程すぐれている。将棋の指手は、一つの構えだけで、矢倉なら矢倉だけで十五〇十六億の変化がある。これが中飛車、棒銀となれば、無限だといわれる。

二人の勝負がついたのか、としお君が右手を突き上げ「勝ったア」と叫び立ち

上がった。ともちゃんは、じつとうつむき盤面を見つめている。あんなに優勢だったのに。「ともちゃん、どうしたの」声をかけた途端、大粒の涙がポタンと盤上に散った。よほどくやしかったのだろう。やがて大きくしゃくりあげた。「人生は一局の将棋なんだ、やり直しはきかぬ」と菊地寛氏の人生論である。人間生きるといふことは、結局どこかを目標に階段を昇り降り繰り返すの繰り返しなのかも知れない。昇り続けられれば疲れ果ててしまう。だから休けいする踊り場がある。無限の指手の中から正解を求めることはむずかしい。そのくやし涙が、やがてともちゃんを鍛え、強くしていくのだ。「ともちゃん、頑張り」私はこえにならぬ声援を送り、これが文化だと思った。

平成十七年度、市文化功労賞に

### 組紐教室 川口良子氏受賞

古来から伝わる組紐の伝統継承のため、三〇年前から「組紐教室」を開催し、組紐の手作りにおける素朴さ、温かさ及び心の安らぎを与えるため、伝統工芸の普及継承に心血を注いでいる。近年は、インテリアグッズ等様々なものに活用し、商品価値としても注目され、各大会で数多くの賞を受賞している。



(本会推薦)



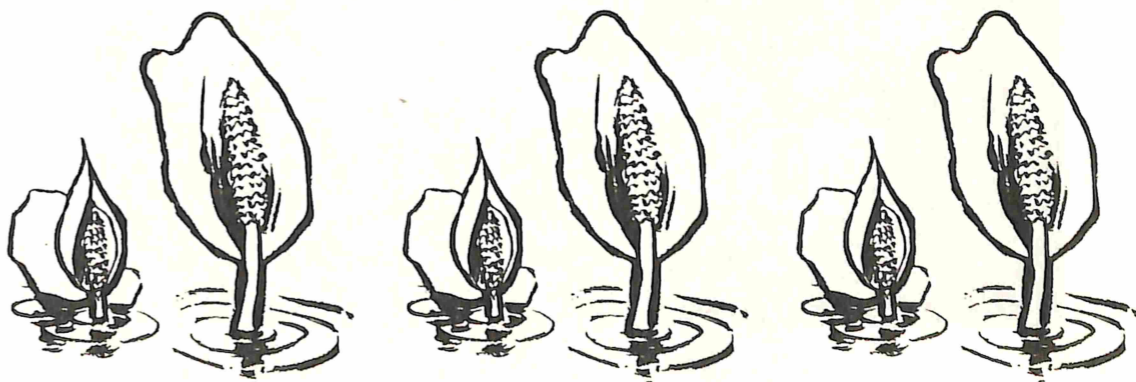
中学校選択授業 (組み紐)



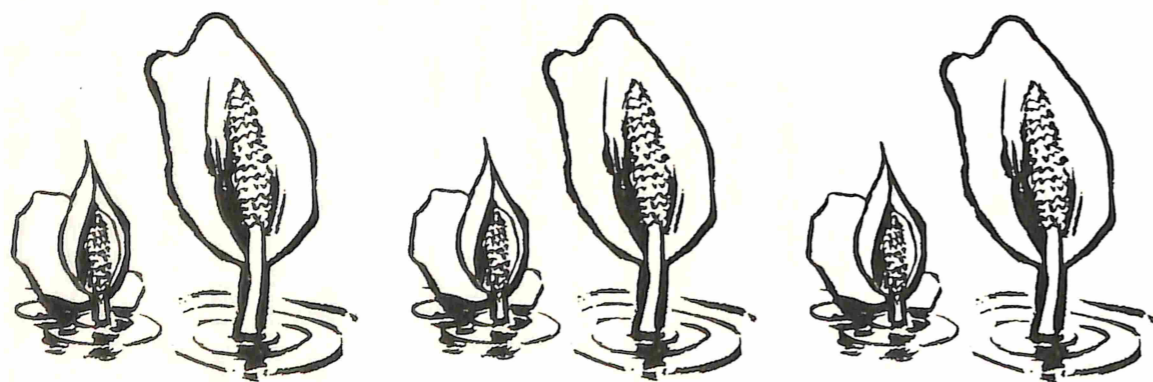
組紐展示会場 ベスト、バック、色紙、短冊等

目次

卷頭言＞将棋と文化	木村治利	1
市文化功労賞に川口良子氏受賞		2
くらしと食生活あれこれ	逢坂伸三	6
「金木駅」	櫛引八千代	10
回想 我が青春	山中長三郎	12
文芸 詩・短歌・俳句・川柳		15
志功と鹿内仙人と漫遊こと小山内仙人	山中長三郎	25
遺稿 嘉瀬の歳時記	秋元惣之進	29



中世期中柏木地区を通行した道の跡を探る	原田萬治	37
遺稿 小田川治水物語	秋元惣之進	53
俗諺「タガレ」表現考	木下俊蔵	57
芦野開拓団（大東ヶ丘）の六十年	葛西敏江	60
わがふるさと（金木町）の歴史を探る	木村治利	70
ケガジと戦と石高と	原田萬治	78
会員名簿・赤エンピツ		86



## 暮らしと食生活あれこれ

三 伸 坂 逢



金木町藤枝地区内のカッチヨ（防雪囲）

私が、日本へ帰って来たのは昭和二十一年六月、これについては前にも述べたが、故あって藤枝に住むことになった。

その時期は、その年の十二月半ば過ぎと記憶している。雪深い所だなあと思いつながら歩いたが南北に道路が走り、その片側だけに家が整然と建っていた。そして反対側（西側）にはまば

なら堰や小さな水路の上も自由に通れた。

しかし、これが春先になると一変する。通常の道路に戻すには高さ三メートルほど積もりナガレとなった雪を片付けなければならぬ。そこで又、村中総出で重たく固まった雪をスコップで一区切りずつ片付けるのである。これがブルドーザーなどの除雪機械が導入されるようになった昭和四十年頃まで延々と繰り返されて来た。勿論、自家用車などある筈がなかったため、急病人が出たときなどは、医者に往診を頼むか、馬ソリに患者を乗せて病院へ運んだりしたものである。

電話が普及したのは昭和四十年頃だったと思うが、それ以前は、村で一軒しかなかった商店に公衆電話があるだけで皆それを利用した。しかし、かけるときは各自そこへ行ってかけるのはよいとしても、ほかからかかってきた電話を取り次ぐとなると大変である。それも昼間はどうか、夜間や吹雪となるとそうはいかない。家人が産気づいたとか、急病人がでたから何とか電話に出して貰いたいとか、その度に商店の人が連絡に走り回ったのである。今思うに、どれほど苦労したか頭が下がる思いである。

このようにきらわれものの雪も、反面当時としては利点も数々あった。今、有機栽培などと注目されているが、化学肥料などが無い時代は堆肥が重要な肥料だった。例えば、稲を脱穀したあとの稲藁は、今でこそ野焼きされ公害の元凶とされているが、当時はそれを積み重ね、上から下肥をかけ発酵させると

らに五戸ほどの家があるだけだ。そのため、他村の人から「藤枝のカダフタ村（道路の片側だけ）」と揶揄されていたが、これはいまもって通用しているのではなからうか……。

そして何故か隣の家との間には、小高い雪の盛りが必ずあった。私はなんでこのようなものがあるのか不思議でならなかったのだが、春の雪解け時期になると、その盛りは段々小さくなり、そして全く無くなってしまった。それが藤枝名物の「ナガレ」だとは知らなかったのである。

今でこそ地吹雪ツアーと称して年間、何百人もの観光客が訪れ、それが十数年間も続いているということで全国いや、海外からも有名？な場所として興味を持たれているが、今から三、四十年前までは冬になると地吹雪が吹き荒れ、全くの陸の孤島と化してしまうのである。事実、私の家内が嫁いできて最初に聞いた言葉は「何でこんな所に来てしまったのか……。」という述懐だったことを今も思い出す。

又、道路となると夏と冬は、全く違う場所になる。何故かというところ、毎戸ごとにカッチヨ（雪囲い）をしているので、その間にナガレが出来、歩くときそれを登ったり下りたり繰り返して難儀をするので、通常の道路よりも、十メートルほど離れた田んぼに積もった雪の上を日常歩くのは勿論、馬ソリもそこを通った。その道を造るときは、中三メートル弱ほどの両側に、印としてさした萱の間を村中総出で、踏み固めると出来上がるのであるが、この道は春の雪解けまで利用され、人が歩くだけ

藁は何十分の一にも圧縮され腐敗し、立派な堆肥となる。これを馬ソリに積んで各々自分たちの田んぼへ運ぶのだがこの時、何メートルもの高さに積もった雪が重要な役目を果たした。そうでなければトラクターや、運搬車などが無かった時代、稲作などは到底出来なかったのではなからうか。

又、冷蔵庫が無かった時代では食する大根、人参、白菜などの野菜は、土をほり、その中に入れて、藁をかぶせ土をかけるとその上に雪がつもり、立派な保温効果を発揮した。必要な時に掘り出して食材にするのだが、真冬でも凍らず、新鮮な野菜としての活力源となっていた。このことはまさに昔人の生活の知恵の最たるものであったと言わざるを得ない。次に食生活についてであるが、今日のような飽食時代と違って殆ど自給自足だった。稲作技術についても水田の基盤整備がなされていなかったため、泥炭地層の土質が大半を占めていたため、排水が悪く又、用排水路も十分な機能を発揮出来なかったため、雨が降れば「イカリ」と称して冠水し、又日照りの時は田んぼにヒビ割れを起こすという状態で、これが昔から言われて来た我田引水（テメ田さ水）が頻繁に生じた。

そして秋の収穫も今のようない反分当たり十数俵とは程遠く、よい年、しかも篤農家と言われた生産者でもやっと七、八俵が精一杯、私の家でも一反歩の水田を耕作していたが五、六俵しか収穫出来なかった。それから生産者たる農家の一人当たり年間保有米四俵を差し引くと、いくらも残らなくなる。その

残りから小作人は地主に小作料を取られ、又、食糧管理法が徹底されていた頃は全て供出を強いられたので、農家自体も米が満足に食えずジャガイモや豆などを混ぜて飢えをしのいだ。

だが、そこはさるものでなかには、今年も米の作が悪かったので供出出来ないという理由をつけて拒んだ人も多々あったが、それを政府では強権発動という手段を講じた。しかしこのような取締りがおこなわれていた中でも、人間はやはり知恵が働くものである。農家が必死で隠している米をヤミ値で買い取り、それを売りさばくのを業とする者が現れたのである。

我々は当時、この人達を「カツギ屋」と称した。このカツギ屋は強靱な体の持ち主達で一人で一俵(六〇キログラム)は普通、中には二俵近くもの米をかついでいた人もあった。当時、カツギ屋をやって財を為した人も数多くあったに違いない。

このように極端な食糧難の時代では旅行先でも難儀をしたものである。私の小さいころは終戦直後だったため、小学校は修学旅行がなく中学校になって初めて行われたがそれとて二泊三日の函館旅行……。しかし当時は見るもの聞くもの皆珍しかった。旅館へ着くと楽しみは食事となるのだが、そのご飯の美味しいこと……。しかし、実は、この米も各自持ち寄ったものだった。当時、今では考えられないことだが、「外食券」なるものがあった。これがなければ食堂や旅館での食事が出来なかったのである。何しろ、日本全国津々浦々主食の米が不足の時代だったのだから仕方がなかった。

から、ご飯を炊き、おかずを作るといふ煩わしさが段々なくなり、即席での食事や外食という光景が珍しくなくなった。時代は日進月歩するのは止むを得ないとしても、私は何かしら寂しさを覚える。

## 津軽言葉の謎

### その一 津軽語のルーツは

日本語とアイヌ語に共通点はあるのか、言語学者の中でも共通点は、今のところ見い出せないという。

それでは、アイヌ語と津軽語の共通点といえば、それも無であらう。ただ我々の永い生活の中で、アイヌ語と思われる言葉を使用されているものもある。「マギリ」「サフロ」とか、しかしそれは共通点ではない。日本語とアイヌ語のルーツは、「縄文語」だと言う。津軽語も「縄文語」であろうか。(K)



## 嘉瀬の語ッコ ケノ汁

昭和三十年ごろまでは、嘉瀬でも正月の保存食である「ケノ汁」を、どこの家庭でもつくったものである。

「凶作」(ケガジ)を忘れない為の、戒めの食物だと言われ、雑炊のかわりに「ケノ汁」を食べたものだと言われている。

「ケノ汁」は大根・ゴボー・ワラビ・

ゼンマイ・凍豆腐・油揚げ・昆布を煮込んだもので、その味は、その家の秘伝とされる。(あきもと)

ところが、後に始まった土地改良事業が全国的規模で推進され、水田の土地基盤整備、区画整理、灌漑用排水事業、それに稲作技術の飛躍的向上に伴い米の生産が格段にアップされた結果、米余り現象が生じ、その年に穫れた米を消費出来ず、古米、古古米として農協や米穀集荷登録業者の政府指定保管米の倉庫は山積み状態となったのである。そしてその結果、農家は好むと好まざるに関係なしに減反や転作を強いられた。

先程述べた米余りの現象の原因は、生産性の向上が元凶のようにおもわれがちだが、私はそうではないと考える。戦後、我が国に急速に入ってきた欧米文化の影響により住居や生活様式が格段に向上したことに對しては誰も異論はないと思う。しかし、それよりも増して考えられるのは、日本人の食生活の向上？といえよいか功罪相半ばではなからうか。

我が国は、古来から瑞穂の国といわれ、米を主食として来た。そして副食は近海で獲れる魚介類を煮たり焼いたりしたもの、それに大根、人参、白菜等の漬物と簡単な食事だった。それが今では飽食の時代と呼ばれるまでになった。一例をあげると、朝はパン、牛乳に卵、昼はカレーライスやめん類、夕食は肉を主とした副食が常食となり、神代の時代から主食の座に君臨して来た米は、いつの間にか片隅に追いやられてしまった。

そのほか街には、インスタントラーメン、ハンバーガー、フライドチキン、サンドイッチ等の手軽で味のよいものが続々と、手頃な値段で売られている。家庭の主婦が勤めから帰って来て

## 防護棚工事一式

# 有限会社 須崎建設

代表取締役 須崎悠悦

金木町大字嘉瀬端山崎202番

TEL 0173(52)3571 FAX 0173(52)2305