



角兵衛獅子が夢みた村 [新潟市《月潟》]

文 / 榎本国男



逆立ちする芸にはこんな一説がある。

「常陸の國の住人で角兵衛という男が月潟に移り住んだ。角兵衛はあるとき何者かに殺される。当時殺害者は足の指の無い男というだけしか分からなかった。遺された2人の息子・角内と角助は大衆の中で逆立ちして足の指の無い犯人を捜すと諸国を巡り歩いた」

と伝えられている。また一説には「昔、この地には周期的に襲う川の氾濫に村民は飢饉の苦しみに耐えていた。これを憂えた農民・角兵衛が獅子舞を考案し、村民に教え込み諸国を巡業したのが角兵衛獅子の起り」というものもある。

角兵衛獅子は遠く関東や関西、東北にも巡業していて広く知られ歌舞伎や常磐津にも取り上げられている。

くれないの獅子の頭を持つ童 もんどりうってあわれなるかも（茂吉）

旧月潟駅脇に角兵衛地蔵尊がある。芸の上達、旅巡業中の安全を祈願する地蔵尊である。この祭礼日である6月24日には、全国すべての巡業先から巡業団が帰郷し芸を奉納したそうである。親元を離れ旅から旅へ渡り歩く幼子たちは、この日が来ることをどれほど待ち焦がれたことか。地蔵尊の近くに「越後獅子の唄」記念碑がある。スイッチを押すと美空ひばりの越後獅子の唄が流れ、かつての幼子たちの心情を代弁してくれる。

編集後記

食欲の秋にちなみ、新潟県民が好んで食べる「南蛮えび」を特集しました。9月1日に禁漁が明け来年の6月まで、新潟産の生南蛮えびを楽しむことができます。あらためて地場産のえびを味わってみてください。今号の取材でも、ひとつの事実を知ることで、まだ知らないことの多さに気づきました。取材の道々で迷った糸魚川の秋葉神社、古くから守られてきた能生神社の燈籠そろえ、新発田のお盆の花市など。その土地で暮らす人たちの気持ちがよく見えるものに出会いました。長岡や小千谷地域に伝えられている「巫女踊り」も、そのひとつ。美しい巫女とリアルな爺人形が、唄にあわせて踊る伝統芸能で、巫女の優雅さに対し、爺の激しく滑稽な所作が可笑しく、爺の決めポーズにひしゃぶりの大笑い。理屈ぬきで笑った後の爽快感に150年の間この芸能が守られてきた訳がすこし理解できたようです。労苦の多い農作業を慰め、明日の活力を見出すために芸能は大切な癒し装置だったんですね。そんな視点で伝統芸能を見てみませんか。10月15日(土)長岡市立劇場で「伝統芸能の公演」のなかで、横町屋台人形巫女爺のほか各地の伝統芸能が披露されます。(涉川)



発行所



**まごころ印刷の
株式会社タカヨシ**
PRINT COMMUNICATION・企画・制作・印刷・シール・パッケージ・出版etc

■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 / 〒110-0005 東京都台東区上野1丁目13-3 MYビル2F TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■仙台営業所 / 〒981-0952 宮城県仙台市青葉区中山5丁目7-32 TEL (022) 303-1225 FAX (022) 303-6830
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp> ■商品サイト / <http://www.tk-print.jp>

「ふうど」はここに置いてあります

【新潟市】NPO法人 Made in 越後(中央区)、上古町商店街(中央区)、砂丘館(中央区)、佐渡汽船ターミナル(中央区)、朱鷺メッセ(中央区)、新潟NPO協会(中央区)、新潟絵屋(中央区)、新潟県政記念館(中央区)、新潟県庁広報展示室(中央区)、新潟県立図書館(中央区)、新潟市市民活動支援センター(中央区)、新潟市生涯学習センター図書館(中央区)、新潟市商工会議所(中央区)、新潟市中央公民館(中央区)、新潟市中央図書館(中央区)、新潟湯の駅(中央区)、新潟ユニゾンプラザ(中央区)、新潟市歴史博物館(中央区)、古町サテライト(中央区)、新潟大学図書館(西区)、新潟ふるさと村(西区)、新潟せんべい王国(北区)、亀田図書館(江南区)

【長岡市】長岡市立中央図書館

【東京都】表参道・新潟館 ネスバス(渋谷区)、日本橋・にいがた館NICOプラザ(中央区)



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
米ぬか油のUVインキで
印刷しています。

海の中にも固有の風土がある。

新潟県人が好んで食べる生の南蛮えび。
ノルウエーの小さな港町でも、

紅い茹でえび(南蛮えび)が名物だという。

通称「甘えび」。標準和名をホツコクアカエビといい、

日本海を南限としてベーリング海から

アラスカ沖の冷たい海の底に暮らしている。

最長寿命十一歳。およそ六歳で、すべてが雌になる。

この小さな生き物から、生命の不思議と日本海の海の中を教えてもらう。

神が創ったつちや。



も経験からくる。

陸揚げした南蛮えびを、氷詰の箱

に、小池さんが大中小の銘柄別に並べていく。さっきまでの人懐っこい表情が消え、無言の作業が続く。とても近寄る雰囲気ではない。大銘柄なら一尾でいくら。それ以下ならキロ単位で取引されるのである。

この日の競りは、一週間ぶりの漁とあって全体に高値で推移した。競りの興奮を残す笠原さんは「漁師が苦労して漁獲してきた魚を、少しでも高く売るのが私の仕事。あんまり安

川と海と南蛮えび

い値をつけられると、仲買人を怒鳴りつけたくなる時もあります。今日は上手くいって気持ちいいです。」糸魚川産の南蛮えびは、サイズが大きく、卵を抱えていて市場評価は高いそうだ。

の場所を覚えた。海上から見える山と目印になる建物が重なる角度を覚えておけば、広い海でも位置を確定できただちや。山はこの先もずっと動かないから、次の時代のために記録しておかないとね。昔のことといえば、寸法の単位だね。昔は人間の両手を広げた長さを尋ととい、網の長さや海の深さを尋で覚えた。ひと尋は約百五センチくらいです。」小池さんはいまも尋で計算する。小さい頃に身体で覚えたことは何歳になつても忘れないといふ。明治生まれのお爺さんの伝統的な日本の漁獲技術と智慧が、小池さんの中に受け継がれていることになる。

「海の豊かさは、山の豊かさに関係するね。落葉樹の多い山から流れてくる川の河口は植物プランクトンが多く、その餌にいろんな魚が集まつてくるね。だから森を大切にしないと。海の中にも山や谷があり、潮の流れがある。

日本海は水深の浅い対馬海峡と津軽海峡で閉じられているから、暖流や寒流の影響は表層部の浮き魚だけ。深い海の底には冬の季節風で冷やされ、対流現象で沈ん



①汐で喰れた声で話す小池清三さん。いかにも漁師という風貌が際立つ。(姫川港)
②深夜2時から出漁し、市場の競りにぎりぎり間にあうよう港に戻ってきた南蛮えびの底引き網船の第一豊清丸。(姫川港)
③大中小のサイズ別に選別された南蛮えび。競りの時間まで、あと少しだ。(姫川港)
④1週間漁がなかった漁師たちのために懸命に競り値をあげる笠原さん。(姫川港)
⑤新潟県水産海洋研究所の池田さん。(新潟市)

想い 命と向きあう

南蛮えびを 漁獲し続けて四十七年

山が迫る姫川港

九月九日朝七時。まだ眠りから覚めない町とうつて、かわり、姫川港の埠頭は真昼のような賑わい。

商業港と隣接する小さな港のすぐ背後に、黒姫山の青黒い山塊が迫り、その稜線が海中に伸びる。水は翡翠色。船の底が透けて見える。帰港してくる船は、どれも年季が入り、アナログ的な愛嬌に満ちている。市場はきれいに整頓され、その壁に仲買人の名前が記された古びた木札が掛けられている。いまは、この半分以下だという。

コンクリートの床が水で洗い淨められ競りの準備が始まる。対岸では、刺網の船が水揚げしているのに、南蛮えびの底引き網船は、なかなか来ない。漁が思わしくないのか。漁場は船で三十分ほどの至近距離にあり、漁が少ない時は競りの時間がぎりぎりまで何回も網を入れる。帰港が遅いのは、そのせいだと上越漁協糸魚川支所の笠原美樹雄さんが、気を揉む。その目は沖にある。



三十分ほど遅れて、やっと南蛮えびは漁師歴四十七年の小池清三さん。慎重に船を接岸させるや、三人の乗り子たちの船上作業に目を光らせ。たった今、海底を掬いとつてきた網には、えびの他にもさまざま魚

とヒトデが掛かり、海の底は想像以上に生き物に満ちている。えびを網から外し、鮮度を確かめて陸揚げする。鮮度落ちは、大船頭の矜持にかけて上目に晒さない。その瞬時の見極め

①汐で喰れた声で話す小池清三さん。いかにも漁師という風貌が際立つ。(姫川港)

②深夜2時から出漁し、市場の競りにぎりぎり間にあうよう港に戻ってきた南蛮えびの底引き網船の第一豊清丸。(姫川港)

③大中小のサイズ別に選別された南蛮えび。競りの時間まで、あと少しだ。(姫川港)

④1週間漁がなかった漁師たちのために懸命に競り値をあげる笠原さん。(姫川港)

⑤新潟県水産海洋研究所の池田さん。(新潟市)



日本でただひとつ

伝える 南蛮えびの磨き方

ブランド化の種蒔き

新潟県では平成十八年から、南蛮えびのブランド化に取組んでいます。新潟県南蛮エビブランド化推進協議会事務局の金子輝さんは、このところの経過について「昨年はプロやアマの方から南蛮えびのレシピを募集し、六十六点集まつた中からアマ部門では調理を専攻する学生も入賞し、その作品がレシピ集として印刷発行されました。この意味は大きく、学生が将来にわたり南蛮えびを記憶するモチベーションになりました。将来への種を蒔いたこと

になります。「刺身食材に限られていた南蛮えびを見直し、その旨さを改めて認識するいい機会になつたという。

新潟漁協の直売所では、ワンコイン五〇〇円の南蛮えび丼が評判がいい。南蛮えびしょうゆ漬けもプリッと身が締まり、おいしい。

産地の個性化

県内の南蛮えびの産地は佐渡、新潟・上越。この三地区にいくつかの漁港があり、それぞれに個性がある。底引き網とえび籠の漁法。漁場までの距離。冷蔵法。えびの大きさ。さらに大中小の選別基準など産地によって異なる。水産関係者は、一般に流通している南

蛮えびを見て、県内の産地を言っている。それほどに産地間や漁港間で違いがある。それは南北に長い海岸線をもつ新潟県の海の中が平準ではなく、変化の富んだものであることの表れでもある。協議会では、こうした風土の違いによつて生ずる、産地の地域性を尊重し、それぞれのブランド化の取り組みを応援している。

「全国に通用する南蛮えびを供給しようと、漁師さんたちは荷造りや冷蔵法などでも努力し、市場評価が高まっています。ただ消費者のニーズに合つた供給をしていかかうか、まだまだ工夫の余地があるようです。寿司屋向けの

小口出荷とか、エンドユーチャーに新潟産生南蛮えびであることを明示するラベル貼付など、できるところから積上げていきたいとあります。」



いちばん大きい。
いちばん近い。

糸魚川青年会議所の交流人口

増加をめざす「越後・糸魚川 南蛮エビプロジェクト」が快進撃を続けています。

糸魚川産の南蛮えびの特性を学び、全国に誇れる優位性をひきだし、そこを切り口に市民や観光客にアピールし「日本一の南蛮えびの町」にしようと若手メンバー



が知恵を絞り汗を流している。

その日も保育園から帰つてきましたばかりというメンバーがせい揃い。南蛮えびの着ぐるみは、ひっぱりだこで週に三、四回は保育園やお祭り・イベントに出動する。キャラクターのデザインも着ぐるみ制作も、すべてメンバーがこなす。予算がないからというが、お金をかけずにどこまでやれるか楽しんでいるように見えます。この若さが町の未来を変えるのだろう。

岩崎智さんは「南蛮えびで誘客しようとした時、年配の方から刺身と味噌汁だけで普通すぎる」と反発されました。ならば南蛮えびを使つたレシピを一般募集し、市民の愛着を育てようとしたところ百点ものメニューが集まり、結果的にレシピ集まで発行できました。」恩田大士さんは「わたしたちのモットーは【垂直登攀】。目的を決めたら最短距離でまっしぐらなんです。」その結果、南蛮えびグルメを提供する飲食店があつた間に四十店を越え、ストラップ、Tシャツなどのお土産品

も十アイテム以上が開発販売されている。

ジオパークのお蔭

「糸魚川の南蛮えびが日本一大きなことも、漁場が日本一近いことも、日本一高いことも、ジオパークと関係します。翡翠峡と姫川、山塊と海。それらが関係しあつて、日本一の南蛮えびが生まれています。」北極海の冷凍南蛮えびと食べ比べたり、新潟県水産海洋研究所で学び、南蛮えびの凄さに



インフォメーション
新潟県水産海洋研究所 新潟市西区五十嵐3の町13098-8 TEL025-261-2043
新潟県えび籠漁業協会 佐渡市南津夷98-90 TEL0259-27-3264
上越漁業協同組合 糸魚川支所 糸魚川市大字寺島976-1 TEL025-552-0083
新潟県南蛮エビブランド化推進協議会 新潟市中央区万代島2-1 TEL025-244-6181
社団法人 糸魚川青年会議所 糸魚川市寺町2-8-16 TEL025-552-9343

取材協力
新潟県農林水産部 水産課
新潟県農林水産部 糸魚川駐在所
新潟県佐渡地域振興局 農林水産振興部

読者の声
もうひとつの佐渡の価値 智光坊の彫刻の存在、はじめて知ることができました。江戸時代のおおらかさとどこかユーモラスな動物の姿、素晴らしいの一言です。街並みを訪ねては約40年前、当時の東赤谷駅からリュックをよって湯の平温泉まで歩いたことがまつたく思い出されました。佐渡のもうひとつの価値をご紹介いただき感謝もうしあげます。 新潟市 50代男性
佐渡に旅してみたい 寺社などに行っても、なかなか細かい装飾品や彫刻などは建物の上部や隅にあつたりして目の当たりにできないのですが、この雑誌で大きく映されており、すばらしい作品をマジマジ拝見でき感動しました。幼少の頃から日々沈むたびに佐渡を見て育ったのですが、まだ1回しか行ったことがありません。こんどは佐渡の尊い文化を楽しみ、美術品をしみじみ味わう旅行をしてみたいと思います。 燕市 50代男性

