

想い | つくる | 伝える

2016 Eye's  
新潟ここだけ物語

Take Free  
ご自由にお持ちください

新潟市の農村部の子供たち。  
6月から7月にかけ母や祖母が作った笹だんごをたっぷり食べては、  
野や川で遊んでいた。(昭和37年7月 小林重雄撮影)

がんばろう・ニッポン!

## 長岡市民を見守る水道タンク

[長岡市水道町] 文 / 本望典子

にいがた  
めぐり  
vol. 1



夕暮れから日没へ。刻々と色を変える美しい街並みに、ぼっかりと浮かび上がる可愛らしいフォルム。長岡市のシンボル“水道タンク”に灯りがともった。実は、タンクというのは愛称で、正しくは「水道配水塔」というらしい。

この水道タンクがある周辺は、遊具や遊歩道などがある公園が広がっている。日中は子どもたちの笑い声や犬の散歩など、多くの人たちのやさらぎの場となっていた。水道公園の案内板によると、水道配水塔は、長岡市の上水道の敷設に伴って大正13年着工、昭和2年に完成。以降、平成5年まで利用され、平成10年に国の有形文化財に登録されたという。

昭和2年から平成5年まで、実に66年もの間、長岡市の各家庭へ水を届けてきたのだ。その間には、長岡空襲があり、長岡地震があった。豪雪や豪雨による被害ももちろん多かっただろう。配水の役目を終えてからは中越地震にも耐えた、奇跡の塔なのである。

地域の人によれば、「昔は背の高い建物が珍しく、長岡市としては停車場・公会堂・水道タンクが3大名物だった」と。今では停車場は長岡駅に、公会堂は厚生会館を経てアオーレ長岡に姿を変えた。橋や道路などの交通インフラも、昭和2年の完成当時から比べれば大きく変わったであろう。この水道タンクは、今も昔も変わらずに長岡市民を見守り、街を支え続けてきた印象を受ける。

信濃川をはさんで対岸からタンクを眺めてみた。間近で見上げる水道タンクもライトアップの美しさが際立ってインパクトがあるが、遠くから街並み

や雄大な山々をバックに、風景の一部として見るのもなかなか感慨深い。ライトアップは毎日、日が沈んでから21時まで実施されているが、長岡花火の日だけは消灯するそうだ。普段は穏やかに街の暮らしを照らしつつ、夏の2日間は市民と想いをともに、平和への祈りを捧げているのだろうか。そんな想いを馳せながらやさしい灯りを見ていると、丸みを帯びたフォルムがますます愛おしく感じられる。



長岡市水道タンク

住所 / 長岡市水道町3丁目11-1

概要 / 鉄筋コンクリート造、一部鉄製、高さ41.5m

1998年9月2日 国登録有形文化財(建造物)

長岡市水道局創設のモニュメントで、長岡のランドマークとして親しまれている。塔体は鉄筋コンクリート造6階建、平面円形で外周にトスカナ式のピラスターを付す。タンク部は鉄骨造の架構に銅製の水槽を納める。金井彦三郎氏の設計と伝えられる。



ふうど 2016春号 vol.32

企画編集 ふうど編集室

発行人 高橋 佑

取材編集 浩川綾子

佐々木聰

写 真 渡部佳則

斎藤道司

題 字 小林 翠

### 編集後記

笹だんごは水田単作地帯の農家の営みとともにあった、どこにも無理のない理にかなった食文化でした。この、あたりまえの結論に行き着くまで多くの研究者が苦労して仕上げた文献もさることながら、笹だんごの記憶をもっている人たちの聞き取りやアンケート調査によって得た生の声が背中を押してくれました。新潟笹団子節という新民謡があることを教えてくれた人もいたり、その大半の方々が笹だんごに愛着をもち、それぞれの生活のなかで鮮明に生きていたことを改めて知りました。新潟と風土と人が作った笹だんごは、ここにしかない文化として誇れるものです。4月23、24日、新潟市で世界の農相会議が開かれます。この時に笹だんごが世界でも類をみないスローフードとして、また優れた和食のひとつとして、さらに県民の義理堅い心を表すものとしてアピールできたら、どんなに嬉しいでしょう。最後に大勢の方々からアンケートにご協力いただきましたことお礼を申し上げます。(渡川)

### 発行所

ふうど編集室  
株式会社タカヨシ

まごころ印刷の  
株式会社タカヨシ

■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  
■名古屋営業所 / 〒465-0093 愛知県名古屋市名東区一社1丁目79 第六名宿ビル6A TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081  
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp> ■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】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、駅前オフィスNII GATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、上古町商店街、旧小瀬家住宅、県立自然科學館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、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、新潟県庁展示室、新潟県立図書館、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、新潟ユニゾンプラザ、ピアBandai、ホテルリティア軒、りゅーとびあ新潟市民芸術文化会館  
<東区>桑名病院、バティスリーカフェオーレアン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、佐潟莊 <南区>新潟市農業活性化研究センター <北区>新潟せんべい王国、ビューウィンドウ、新潟空港  
<江南区>新潟市立亀田図書館 <西蒲区>カーブドック、ダメヌ・ショオ <秋葉区>カフェギャラリーやまぼうし、川内自動車、農浦地区公民館  
【新潟市】加治川地区公民館、柴雲寺地区公民館、新発田市生涯学習センター、新発田市民文化会館、新発田市立図書館、農浦地区公民館  
【長岡市】新潟県立歴史博物館、長岡市立中央図書館、長岡西病院 【燕 市】分水ビジ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】雪国觀光舍 越後湯沢温泉 【南魚沼市】柳原  
【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル佐渡  
【東京都】<渋谷区>表参道・新潟ネスバス <中央区>ブリッジにいがた <千代田区>新潟市東京事務所

エコプレス  
バインダー

RICE  
INK  
®

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。

# アンカーラたちの証言

多くの県民の心に染みついている「笹だんご」。

手間暇を惜しまないひと包みは、小さな存在にもかかわらず、

もちろん新潟を代表する大名産品。日本列島でも新潟県の中越・

下越地方と福島県の会津地方の一部地域だけが「笹だんご文化圏」。

新潟県の分布域が圧倒的に広い。なぜ新潟県と「笹だんご」なのか。

その謎を知りたくて、大勢の人たちの記憶を道しるべに時の旅に出る。



## 想い みんなの心の風景

### 家庭の味

笹だんごは、新潟で古くから伝わる郷土食である。ほんのひと昔前まで、家庭で作られ家々によって味が微妙に味が違う母の味だった。商品として笹だんごを買う時代になつたま、その記憶が薄まりそうである。そこで手づくり時代を知る人たちの声を集めてみた。それは庶民の小さな歴史だけれど、長い歴史が途絶えることなくきた笹だんごの謎を解く鍵になる貴重な時代の証言だった。

### 義理堅い風習

まず戦中戦後に少女時代を過ごした人の思い出。町なかでも味噌や焼き干しなど自家製してた時代を知る年代。「母と、西蒲原の母方の祖母が笹だんごを作つてましたね。それぞれの家庭で、もち米の粉とうるち米の粉の割合が違つてました。その家のおばさんは、笹だんごづくりが上手い人で、近所や知り合に頼まれて笹だんごや粽を作つてました。母も東京の親戚に送りました。母のものは捏ね方に工夫があり、生地を寝かせる時間もとつたので笹がスルッと剥け丸二日間

嫁ぎ先では笹だんごを作らなかつたが、勤め先の会社では「毎年、月遅れの端午の節句になると従業員が餡を煮て笹だんごを大量に作り、それを市内や得意先企業や料亭に配つてましたね。東京にも郵便小包で送つてました。そして大晦日になると得意先の建設会社の社員が自ら餅を揚き、出来立ての餅を届けてくれたものです」。なんとも長閑で

心のこもる義理堅い風習が、昭和四十年代まで新潟市の中心部で取り交わされていた。

### ー 本家と分家の絆 ー

次に戦争を知らない世代の話。昭和三十年代、日本が大国をめざし高度成長の階段を駆上がろうとしていた頃。「長屋に向かいあう小路の何軒かは、初夏の同じ日に笹だんごくりをしていました。黒い板塀からガラス戸を開け放った暗い室内を見くと、部屋いっぱいに吊り下げられた笹だんごが白く浮き上がり、非日常的な不思議な光景でした。私の家は笹だんごを作らず、もっぱら隣近くからのお裾分けと田舎の本家から

戴いたものを食べていました。

一方、米づくりと果樹園を営む本家は、田植えが終わった後に手伝ってくれた人を労う「さなぶり」と粽を沢山作っていたようです。

農家にとって、田植えを無事終えた喜びを、故郷を離れた分家や親戚と分かち合い、ともに一年を息災に過ごしたいという願いを笹だんごには面倒くさいなあと思ひながら

い子供は、ただ笹だんごが届く日を楽しみにしていました。親たちにしつみれば、夫婦それぞれの母の味を懐かしむ仕合せな一時だったんだ

しようね」。

### ー 母と子の共同作業 ー

さらに時代が下がった昭和四十年代。高度成長期の好況に湧く、ある地方都市の家庭のひとこま。「母と姉と祖母と陽の当たる縁側で皆で笹だんごを百個ほど作りました。始めは面倒くさいなあと思ひながら

も、いつの間にか熱中して、早さや出来映えを競つたものでした。最初はパサパサして固い団子の粉を力を込めて練つてゆく、逞しい母の姿に尊敬の念を抱いたりもしました。今は祖母も母も亡くなりましたが、笹だんごづくりは、いい思い出です」。

他に、少年が母親と手をつないで笹やもち草(よもぎ)を採りに行つた時の情景。完成した笹だんごの笹がスルッとむけた瞬間「成功」と声を弾ませた母の表情など、あえて人に話すほどではないが、心の奥に鎮めた家族の小さい歴史があつた。この穏やかな記憶の連続が、時を超えてきた笹だんご文化の奔流なのだろう。上杉謙信が兵糧食として考案したという説をとるならば、四百年以上が経つ。ただ残念ながらこの説を実証する資料は、まだ、ない。



団子屋さんは思えない現代的な  
総ガラス張りの店内に入ると、すぐに工場の一部が目に入る。一年中職人さんが黙々と手を動かし、製造現場の息づかいが伝わってくる。4月末から5月いっぱいが笹だんごの全国発送のピークにあたり、多い時で一日7,000個ほどを作り全国の家庭に届けられる。



笹だんごの原料となる米は、もちろん新潟県産。笹やよもぎは県内に自生しているものを使い、徹底的に伝統的な作り方でひとつひとつの笹だんごは作られている。

# 百年後もおなじ笹だんご

わたしたちが先祖から受け継いだ「笹だんご」。百年後、この地で暮らす人たちも、いまと同じように一枚一枚笹をむき、団子を頬張る所したら…、想像しただけでワクワクするロマンを持ち、笹だんごを製造販売している企業がある。新潟市の田中屋本店である。

「先人の暮らしの知恵の結晶である笹だんごが、何百年もの長い間、家庭で作られたのですから、百年後は商品としてではなく、家庭の食べ物として残したいです」と販売部長の田中幸江さんのまなざしは、遠い未来に向いていた。その願いを実現させるためにも、伝統的な製法を守り、厳選された良質な素材を用い誠実に笹だんごを手づくりしている。昔の本当の味を守ることが、未来に伝わると信じている。

「笹だんごは日が経てば、固くなるのはあたりまえです。でも蒸し直せば柔らかくなります。一週間も柔らかいのは何か化学的な添加物が入っているからで、わたくしどもは添加物は使用せず、昔と同じ自然

の素材だけで製造しています。笹は防腐効果がありますから、団子が固くなることはあっても腐りにくく、日持ちがいいことが笹だんごの特徴です。昔の人は凄かったです。筆の効用をよく知っていて暮らしに活用していたんですから。でも筆を巻くのは難しいんですよ。ここで毎日、従業員が団子を筆でくるみ、スゲで筆を巻いていますが形よく仕上げるには、相当の技術が必要です。

この道五十年の超ベテランが巻いたものは、筆だんごのお腹の部分が、いい配に締まり、ふっくらして愛らしいです。スピードも速く、二十秒ほどでパッと巻きますね」。その職人は、蒸しあがった時の団子の大さきを想定してスゲを縛るそうだ。手づくりであっても製品となると、ある程度の均一性が求められといふ。ちなみに一個の団子の重さは秤で計量するのではなく、手の感触で量る。すべてが二グラムの増減に納まるという凄腕揃い。「わたくしどもは商品としての笹だんごを売る」というより、本当の味と越後の風土のなかで庶民が磨いた文化を伝えたいと思っています。生産性という点では効率が悪い面もありますが、商売は自らのことばかりではありませんから」。

## ちゃんとりレーする

## つくる こころを包む

## 広がる 笹だんご愛

田中屋本店は創業から八十五年を迎えて、主力商品の笹だんごその他、いろいろな餅菓子・赤飯・おこわなどに親しまれている。笹だんごへの想い入れは強く、新幹線の開業当初、市内で初めて新潟駅の名店街で笹だんごを実演販売し、蒸籠から湯気が立ち上るきっかけを作ったといわれている。

伝説の企業である。そして九年前、新潟西港が眼前に迫る場所に、筆だんごをもっと知つてもらう機能をそなえた「みなと工房」を開店。店内のガラス越しに製造現場を間近に見られ、二階のオープンフロアでは予約制で笹だんご講座を開講している。

「笹だんごの由来や特徴のお話、笹だんごづくりの体験を通じて、郷土の誇れる名産品を肌で感じてほしい」という気持ちで工房を始めました。オープン当初は、こんな人通りのない場所ではお客様が来ないのではないかと心配されましたが、やすらぎ堤から港側への遊歩道が整備され、ウォーキングや町歩きをする人が立ち寄るようになり来客数が年々増えています。講座は去年一年で百

五十回ほど、約二千五百人の方が参加されました。小中学校の総合学習、町内会のことでも会のイベント、小组赛の体験旅行などで利用していただいています。自分で作った笹だんごをお土産にできると県外のお客様などは、大変に喜ばれますね。また小学生に「昔の人は、くず米でも大変にして団子にして食べたんですね」とお話をすると、「これからは好き嫌いを無くしたい」と感想を戴いたり、筆だんごの特徴や魅力がじわじわと広がっていくことを実感でき、嬉しいですね」。

話が終わり工場へ。ステンレス製の引き戸を開けた途端、湯気とともに 笹とよもぎの香りを浴びた。「あっ！これだ！この匂い」と思わず声をあげるほど、強烈に故郷にひきずり込まれる。遠い昔から越後の母子たちが嗅いだ同じ匂い。時をまたぎ、いまが亡き祖先と厳しい労働に明け暮れた普通の先人たちと一体感を持つてる幸運をしみじみ感じた。筆だんごの力は本当に凄い。



「みなと工房」で笹だんご講座の講師も務める田中幸江さん。子供たちや外国人などに笹だんごの魅力が広がっていく手応えを感じるという。

# みんなで伝えた 究極のスローフード

伝える

風土と人のコラボ

山の準備完了!

六月、旧暦の端午の節句を迎えるころになると、山ではチマキ笹が青々と茂り、よもぎが若葉を広げ、里の人たちを迎える準備を整えて待っている。

里では水鏡になつた広い田んばに、早苗がそよそよと春風になびいている。農家の母さんたちは、これから訪れる節句や村祭りのための、ご馳走づくりの準備にとりかかる。山に行き、よもぎや笹を探り、家では団子粉、餡、スゲなどを用意する。一晩で少ない家で百個、なかには数百個を作る家もあり、それが行事のたびに何回も作られるのだから下準備も大忙しだ。

毎年六月の声を聞くと、こんな田舎の光景が、笹だんごをつくる中越と下越の空の下に広がっていた。全国で伝統的な笹だんご文化があるのは新潟県と福島県の会津地方に限られ、新潟の分布エリアが圧倒的に広い。どうして新潟だったのか、素朴な疑問がわく。

食文化研究家の丸山久子さんは「笹だんごの材料にする、よもぎやチマキ笹がちょうど摘みごろになる時季と、田植えシーズンを終え、慰労の



ろうか。「断言はできませんが、ほどほどに古い時代からだと思います。戦さの時は笹の防腐効果で日持ちがするので重宝したでしょうし、ご馳走としても、田んぼや山仕事の弁当としても日持ちがして便利だったでしょう」。笹だんごの原材料は餡に使う砂糖以外、いつの時代でも入手できる天然物。蒸籠と石臼さえあれば、大昔でも作れたはず。とすれば時代はもつとさかのぼるのではと妄想が膨らむ。いずれにしても笹だんごは、新潟の風土と先人のコラボで生まれたスローフードなのだ。

## 圧倒的な個性

三月の連休前の夕方、新潟駅に

行き現代の笹だんご事情を調べてみた。新幹線のコンコースでは「笹だんご」の幟があちこちに立てられており、嫌でも目を惹いた。お土産品店の店頭には、県内最大手の米菓製造会社や全国規模の製菓メーカーが開発した、新潟限定の笹だんご風味のお菓子が艶を競っている。これにはちょっとビックリ。そんな時代なのかと寂しいような、嬉しいような複雑だった。そこへ旅行客の若い女性が立ち止まり迷つていたが、結局、单品の笹だんごを買った。いまは一個売りが普通になつている。

毎日出店しているという農園の 笹だんご店の販売員は、今日も売

れましたとホクホク顔。駅の名店街で四店舗で笹だんごを販売し、それぞれに繁盛していた。それでもやっぱり田中屋本店に買物客が集中していた。旅行客、サラリーマン、地元の年配者や親子連れなどが次々に笹だんごの販売コーナーの前に立ち止まり、店員は息をつく間もなくお客様の対応に追われていた。改めて笹だんごが新潟のお土産品としての目には見慣れていて、あたりまえにしか映らないが初めて見る人は強烈だろう。いまどき、すべてが天然素材。しかも、ひとつひとつがスゲで丁寧に縛られている。この丹念な仕事ぶりを見るだけで心がほぐれるにちがいない。

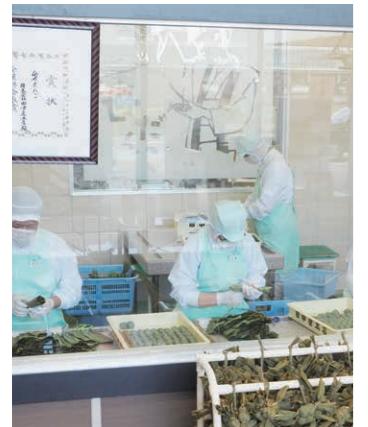
伝統的な食文化が時代に押し流されそうな現代にあって、いまなお健在ぶりを示し、ますます魅力を発している笹だんご。この幸運な歴史に、庶民の歴史が重層し、誰もが温かい想いを秘めていることを忘れないようにしたい。



田中屋本店では、5種類の笹だんごの具がある。  
左から、海藻のあらめとクリミ・人参を甘辛く煮た「あらめ」、人参とごぼうを炒めた「きんびらごぼう」、「つぶあん」、「こしあん」、新潟名産の枝豆を餡にした新開発の「黒崎茶豆」。  
あらめやきんびらごぼう入りの笹だんごは、地方により「男だんご」や「あえもん」と呼ばれ、砂糖が貴重だった昔によく食べられたもので郷愁を誘う懐かしい味。

ためにご馳走を食べる時期が重なつたからです」。意外にシンプルな答えをする「さなぶり」という風習が農村にありました。この日は、みんなでご馳走を食べるのですが、地域により若干異なりますが、お膳に笹だんごがつき、それはその場で食べ、別にお土産用のものが用意されました。甘い笹だんごを食べ農作業で痛めつけた身体を癒したのです。確かに疲労回復に甘いものは最適だ。それと農村の共同体意識を強める意味でも、笹だんごは大事な伝統食だったのだ。「その他に旧暦の端午の節句、村の祭祀など、行事のご馳走として笹だんごが作られ、神さまとご先祖さまに感謝を込めてお供えし、無沙汰してお互いの安否を確かめあう贈答品としての役割も担いました」。

ちなみに県内でも佐渡や上越は笹だんごを作る風習がなく、中越・下越でも笹の包み方やスゲの結び方、呼び方が異なる地域がある。また異なるゴボウバヘおやまぼくちんを好みで練り込む地域もあるという。では、いつごろから食べられていたのだ



**インフォメーション**

**田中屋本店 みなと工房**  
新潟市中央区柳島町1-2-3  
TEL 025-225-8822

読者の声 ~前号を読んで~

**「知らない面」を教えてもらう**  
新潟の知らない面をふうで見せていただいていると、いろんなことを知ることができ、「なるほど」とうなずくところがあり、楽しく拝見させていただいております。ありがとうございます。(長岡市・60代女性)

**レルヒ少佐ほかみなさま、  
ありがとうございます**

レルヒ少佐の「スキーを履け」という仮説の第一声から、高田の歩兵第58連隊の将校をリーダーとするスキー隊によって日本のスキーが始まったという。日本のスキー誕生への道しるべを作っていたらレルヒ少佐ならびに、関係者のみなさま、本当にありがとうございました。(新潟市・40代男性)