

想い | つくる | 伝える

長岡市

2017 Eye's
新潟ここだけ物語

2017 Fuud
冬号
—季刊—

雪国 の 美学

色とりどりの錦鯉が餌に向って突進し、その振動で水槽の水が波立つ。
どれも将来が楽しみな、生まれて半年ほどの稚魚たち。
それぞれに世界でたったひとつの個性と愛らしさをそなえ、錦鯉の魅力を再認識させられた。
(長岡市蓬平)

Take Free
ご自由にお持ちください

がんばろう ● ニッポン!

広がる文化、つながる真心。

[上越市大和] 文 / 本望典子

にいがた あか
めぐり vol. 4

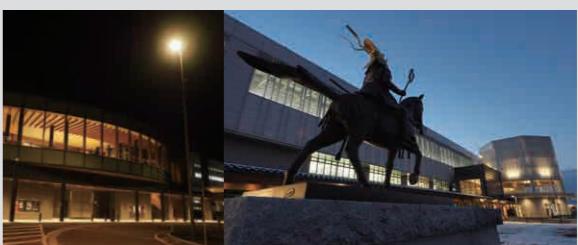


新潟市から特急「しらゆき」に乗って約2時間。初めて訪れた「上越妙高駅」は、ただ新しいだけでなく、通路やエントランス、階段まで至るところに木の風合いが漂う癒しの空間が広がっていた。和モダンをテーマにし、一部内装には越後杉などの県内産木材を使用しているという。高田の桜や雪をイメージした外装も粋。灯笼や行燈を模した夜間の演出は、さらながら劇場のような佇まいとなっている。調べてみると、東口駅前広場のコンセプトは「都市との対峙」。「光のテラス」からの眺望が見事な西口駅前広場は「大自然との対峙」がコンセプトになっているそうだ。

私はかねてから、上越や妙高に都会的なイメージを抱いていた。地元の人々に訛りがなく、言葉がとてもキレイであること。また身のこなしも押しつけがなく上品であること。謙信公もスタイリッシュな武将という印象がある(某芸能人の影響だろうか)。だから、駅舎デザインや空間づくりのコンセプトに妙に合点がいったのだ。

駅を遠目で見ながら、周辺には何があるのだろうかと歩き回ってみた。西口を出たところにコンテナ風の建物がある。もう閉店だろうかと覗いてみると、屋台風のバーが賑わっていて、そこで出会った方々から手厚いおもてなしをうけたことになった。お店自慢の一品や上越の名産が半屋外のテーブルに並ぶ。「袖振り合うも多生の縁」を地でいく、思いがけない体験。美味しい食事とお酒、人の笑顔に、身も心もほっこり。

地元の方の話によると、あと1~2年でこの周辺も温泉や商業施設が増えていくとのこと。北陸近県の人々も多く立ち寄ることで、さらなる活気が生まれるだろう。これからも誰かの心をあたため、旅の忘れない思い出をつくる上越妙高駅であって欲しい。温かな灯りに後ろ髪を引かれる想いで、最終の特急に飛び乗った。



上越妙高駅

住所 / 上越市大和丁目191番地3
概要 / JR東日本・JR西日本「北陸新幹線」、えちごトキめき鉄道「妙高はねうまライン」の2路線を乗り入れる駅舎。
平成27年3月14日「脇野田駅」から改称。
北陸新幹線延伸開業に伴い駅舎供用開始。
雪国上越らしい象徴である「駅雁木」を配し、新たな上越市の玄関口として相応しい、風格のある空間を創出。また、妙高連山や田園風景が楽しめる「光のテラス」は、展望・休憩の場として活用されている。



ふうど 2017冬号 vol.35

企画編集 ふうど編集室
発行人 高橋 佑
取材編集 浅川綾子
佐々木聰
写真 波部佳則
デザイン 斎藤道司
題字 小林 翠

編集後記

一匹うん百万円! お金持ちはだの道楽、そんな経済格差を見せつける話題ばかりで、敬遠しがちだった錦鯉の世界。しかし海外の視点をもって初めてその真価を納得。浮世絵が西洋の画家たちをインスピライしたと同じで、錦鯉も完成度の高い独創の美だったのだ。海外の人から日本の価値を逆に教えられたようで、こちらの不勉強さを薫るばかりである。今回の取材で、多くの錦鯉を見る機会があった。そのたびに稚魚の可愛らしさが印象的だった。くりくりした目と餌をねだる時の健気な姿に感情が動いた。そして、ふと思う。そのくわいわいが長い冬を耐える雪国の人々を慰撫し、情報過多の忙しい世界の人々を和ませている。偶然生まれた変わり種の錦鯉。その偶然を必然に導いた雪国のひらめきと努力もさることながら、錦鯉が備えている本来の気質こそが、昔も今も新しい領域を広げるモチベーションだったのだ。(渋川)

発行所

ふうど編集室 株式会社タカヨシ

「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NIGATA、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、新潟県庁広報展示室、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、ホーリータイア軒、りゅーとぴ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、ビューフ島潟、新潟空港
<江南区>新潟市立亀田図書館 <西蒲区>カーブチ、ドーマス・ショオ <秋葉区>カフェギャラリーまぼうし、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 【聖籠町】聖籠観音の湯 ざぶーん
【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】柳岸
【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル大佐渡
【東京都】
この印刷物は環境にやさしい
RICE INK エコプレス
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クで
印刷しています。

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クで
印刷しています。

日本的な審美眼で磨かれた錦鯉、発祥の地は、新潟県。

江戸の文化文政期、長岡市山古志の旧二十村郷で飼育していた食用鯉から突然変異の色鯉が生まれ、それを珍重し固定化したことが始まり。

以来、新品種の開発に情熱を注いだ人々の努力により、いまや世界中の愛好者を魅了する観賞魚になつた。

輸出産業としても好調である。近すぎて見過ごしていた鎧

あらためて生産現場に分け入り、その真価を探つてみた

想い 国際化の足元

歐ではペットとして錦鯉を愛玩する
愛好者が多く、穏やかで人懐っこい

性質も人気の秘訣だという。この品評会は国内の錦鯉生産業者や個人が出品した錦鯉を、品種や大きさ別に究極の美を競うもの。県外の出品業者も多く、規模の大きさにも圧倒された。その歴史と生産の中心地が新潟県で、しかも県内有数の豪雪地帯であることを自慢したい気になった。ただ、その割には錦鯉を熱く語れるだけの知識がないことに気づく。さっそく生産現場現地へ。

昨年十月、この品評会の幼魚部門で入賞を果たした養鯉業界では珍しい三人の経営者が共同運営する業態の、長岡市の株式会社錦鯉新潟ダイレクトを訪ねる。一年の生産活動のクライマックスともいえる〈池あげ〉シーンを見せてもらうためだ。



切り立つ山々が谷間を押込む蓬平。その至るところに棚田を活用した野池があり、空の色を映していた。

天空で育つ世界ブランド

錦鯉職人の技

「池あげ」とは屋外の池で約半年の間、放養していた鯉を、越冬用ハウス内の飼育池に移す作業である。

錦鯉職人の技

分。長岡市の奥座敷・蓬平温泉に迫る山塊の奥に野池があつた。標高四百七十メートル。棚田を整備し、錦鯉を放養する池として活用している。

道路より、かなり低い位置に池が横たわり、重苦しい晩秋の空の下に木々の先端部を透かして、細かい曲線を描く山の連なりが間近に見え

たあたりは鎌まりかえり谷を上かる風の音しか聴こえない。

の、池のなかの鯉を驚かせないよう
静かに、池の周囲を取り囲んでか
ら、少しづつ網を狭め、鯉を追いこん
で行く。その作業を見つめていた田
中成士氏は「奈良
ここ、ます。」と

夏の成果が明らかになる瞬間ですか
ら」と固い表情。約一反の広さの池に十二匹の鯉が放養されているとい
う。いずれも百万匹の稚魚に一匹い
るかどうかの、エリート中のエリート
鯉。一日五回の餌やりは太陽光発電
の自動給餌機によって行われ手がか
からないが、池の見回りは一日も欠



どんなに経験が豊富な錦鯉職人でも緊張する池あげ。全身に神経を研ぎすませる田中さんが手にしているのは錦鯉御三家の品種のひとつ(大正三色)。



世界各国で定期発行されている「Koi」の専門雑誌。



池あげしてきた鯉を越冬用ハウスの水槽に移す前に、屋外に置いてあるプールに泳がせ狭い環境に馴れさせる。ここでも細心の扱いがあり、さらに水質の変化に対する配慮が何工程もあった。

屋内の水槽で管理されている夥しい数の稚魚が餌をねだって、人の足音のする方に押しよせる。その一匹一匹の懸命な表情が可愛らしい。

池あげを終え会心の笑顔の田中さん(左)と大面さん。お二人が着用しているダウンベストは錦鯉の豪華な刺繍入り。ハレの日用のユニフォーム。

一匹ずつ野池から軽トラの荷台のプールへ、そのプールから水へと移し替える作業がくりかえされる。急激な環境の変化かくるストレスを旨えないよう細心で入念な力作業だった。

狭めた網のなかに鯉が集まってくる。鯉を刺激しないよう作業は終始無言。アイコンタクトだけで4人の連携作業が続く。

中 人里から遠く離れた山の上。まさに天空の池。半年近くの間、毎日ここまで管理担当者が見回りにくる。

錦鯉と棚田

鯉は温水広域性の魚類のため、温かくて広い場所を好む。放養期間にあたる六月から十月は水温が高く、鯉が一番活発に活動する時期で、一日中採食活動をする。そのため人が与える餌以外に、土壤や水中にいる微生物を食べて大きくなるという。

で、最終的には長い経験に基づく勘がモノを言うという。また鯉の雌雄鑑定は見た目だけでは判断できないので、ここでも長年の経験が問われる。

肅々と続いた池あげ作業。約二時間ほどで、すべての作業が終わり、田中さんと若手スタッフは、さらに高地にある池から鯉をあげるため山道を上がっていく。現場に残つてくれた取締役の大面富士雄さんに、今日の成果を尋ねる。「最高の出来！ 春から毎日、鯉を管理した甲斐がありまし。た。えゝ毎日ですよ。雨の日も風の日も。山の斜面にある池ですから、水漏れでもしたら鯉の生育に影響がでます。台風や豪雨など悪天候の時ほど、念入りな管理が必要なんですね。〈大切に育てる〉なんていう生易しい言葉では表しきれません。仕上がりのいい錦鯉になることを願っての難行苦行。仏教の〈行〉に近いものがあります。ですから半年ぶりに成長した錦鯉を見ると、本当に嬉しくなるんです」。

正解がないからこそ

それでも锦鲤の生産者の一年はどのようなスケジュールなのか、新しい锦鲤が産まれる過程を追ってみる。

五月中旬から六月上旬。雪国に春がきて、気温が急上昇する頃になると锦鲤は産卵期を迎える。その前に、それぞれの品種の特徴を明確にしている親鲤を選んでおく。この選定作業は锦鲤職人の頭を悩ませるところ

のである。これが一品種の一年の生産サイクル。経営規模が大きくなるほど、品種や生産量が増え、それと併行して販売活動と出荷作業、品評会の出品準備などがあり、生産者の一年は鯉の生育とともに、あわただしく過ぎる。

それでも大面さんは「錦鯉は、おもしろいです。経験値による確率だけでは、計り知れない奥深さがあります。大きくなるにつれ斑紋の色が

褪色したりすることもあり、これだけのチャレンジができます。それと人里離れた山奥で、生き物を相手に仕事をしていると、ストレスが消えて気持ちが澄んできます」。趣味が高いじて、この道に入つたという大面さん。見るからに社交的で、外国人の前でも臆することはない。そのせいか外国人バイヤーとの交渉力があり、海外との取引が売上げの九割方を占める。ただこれほど輸出が増えたのは関越自動車道が全通し、成田空港までトラック便で直送できるようになってからという。それまでは輸送時間がかかり、現地に到着した錦鯉が全滅していたこともあり、輸出にはリスクが多くたったそうだ。それらの困難をひとつひとつクリアして、現在があつた。

人バイヤーが社屋をふらりと訪ねてきて、プールのなかを覗きこんだり、大面さんと談笑していた。会社の看板は大きな錦鯉の写真の下に、社名が漢字と英語で表記され、風に揺れる幟が目を惹く。錦鯉の世界市場と直接つながる企業であるという気概が、隅々に現れ、ここでも新しい時代の流れを感じる。

錦鯉職人の系譜



外国人バイヤーやヨアな愛好者を集めて開催されたオークション。一年の総決算に相当する催しで、自慢の鯉が高額で落札されていくのを目の前に、錦鯉職人たちの笑顔がはじける。このあと会場内で焼き肉パーティが行われた。



のである。これが一品種の一年の生産サイクル。経営規模が大きくなるほど、品種や生産量が増え、それと併行して販売活動と出荷作業、品評会の出品準備などがあり、生産者の一年は鯉の生育とともに、あわただしく過ぎる。

それでも大面さんは「錦鯉は、おもしろいです。経験値による確率だけでは、計り知れない奥深さがあります。大きくなるにつれ斑紋の色が

多品種の強み



インフォメーション

新潟県内水面水産試験場

〒940-1137 長岡市大川原町2650
TEL 0258-22-2101

株式会社 錦鯉新潟ダイレクト

〒940-1138 長岡市淹谷町1709-1
TEL 0258-23-7671



新潟県内水面水産試験場(長岡市)

からだという。ちなみに日本の錦鯉の輸出額は、年々増加傾向にあり、そのうちの半分以上を新潟県が占め、大手業者の多い広島県等が続く。養鯉業者の数でも、新潟県がダ

平成二十六年に発表された新潟県のオリジナル品種「黄白」の稚魚。新鮮で軽やかな泳ぎっぷりが印象的。



新品種『黄白』誕生

トツ一位。全国の過半数の三三四軒がある。そして、それぞれの人が、それぞれに得意とする品種があり、それが品種の多さにつながり県の特徴になつていて。『新潟に来れば何でもある』と外国人バイヤーの間でも評判なのだそうだ。

読者の声 ~前号を読んで~

人々の歴史と熱い想い

情報がインターネット上で目まぐるしく飛び交う日常ですが、『水のゆくえ』に込められてい古くから連綿と紡がれてきた「水と人々」の歴史と熱い想いに触れながら、しばし高く澄みきった青空を見上げてきました。~「大自然に生かされている私」を感じながら~
(大阪府八尾市 60代男性)

まだまだ知らない 素晴らしい水風景

水の豊かな新潟県。河川や海、潟だけではなく、生活や農業のなかにも、まだまだ知らない素晴らしい風景があることがわかりました。妙高市は山に、スキーと観光地の印象の強い土地。そこに長い年月と多くの人の手による凄い施設があつたんだ。こんど妙高市に行く機会があったら、ぜひ訪れてみたいと思います。
(新潟市 50代女性)

品種の多様性を誇る新潟県の、さらに可能性を広げる新品種がこの試験場で開発され、平成二十六年に発表された。爽やかなモン色の斑紋の錦鯉である。開発を手掛けた佐藤将さんは、「ニッチなところを埋めるもので、錦鯉の常識にとらわれない何か目立つものを作りたかった。黄色はそれまでなかたので、試して発色の可能性が高い、ある魚とある魚を掛けあわせてみたら予想が的中。その後、色や模様の良いもの同士を掛けあわせ、品質の良い鯉が出現在する確率を高める交配を進めて

きました。しかし、その後、コイヘルペスウイルス病が発生。続いて中越地震が起き、研究を進める余裕がなく、

結果的に最初の交配から十七年を経て、ようやく発表にこぎつけたのです。発表後の評価は高く、平成二十六年の全日本錦鯉総合品評会で、二十部(二十センチメートル未満クラス)変わり種部門で優勝し、翌年も優勝次席を得。県内業者の評判もよく、希望する五十四人の業者に種苗を配布し、それぞれが生産している。

中山間地の地域振興に大きな役割を果たしている錦鯉に、またまたホットな追い風が吹いてきた。ユネスコの世界農業遺産登録の前段階である、日本農業遺産の一次審査に、長岡・小千谷の「雪の恵みを活かした稲作・養鯉システム」が選ばれたのである。近藤場長は「農業遺産に認定されることで、産地の認知度があがり、東京オリンピック開催時に、海外の人がクールジャパンの故郷に足を運

んでもらう契機になるといいます」。

雪国のひらめきと努力を証明する錦鯉。雪国の苦労と喜びを記憶する錦鯉文化。世界中でここにしか文化として、人類の知恵として、注目される日がきっと来るだろう。



後継者不足が深刻な農林水産業ですが、新潟県の錦鯉業界は別です。若い人がたくさん働いていて平均年齢が低い。雪国の山間地にあってエネルギー的な経済活動の場があるのは凄いことです。と兵藤則行さん。



国内でも温暖な地方の产地と比べると小規模な生産者が多いが、発祥の地として温存されてきた高い技術と生産者の層の厚さは世界に誇れる、と近藤伸一さん。

冬のおたのしみ

新潟県には、全国的に例を見ない

錦鯉を研究する部署を持つ行政機関がある。内水面水産試験場である。主産地の中心部で錦鯉の生産技術向上の研究をし、地域産業の振興を支援している。

場長の近藤伸一さんに錦鯉発祥について伺う。「二百年ほど前、たまたま食用として飼っていた真鯉から赤っぽい色の鯉が突然変異で出来ました。それを珍しいから食べずに飼い続けたことがあります。変わった色の鯉はたまに出ることはあります。ですが、観賞価値はありません。しかし、それをより美しい鯉にしよう掛けあわせ、それがローカルな文化として何百年と世代を越えてきたことは奇跡的なことで、世界中で新潟だけです。それは地域のなかで、あいつよりいいものを作りたいとう競争意識が働いていたからだと思います」。でも「大正三年(一九一四)に東京で開催された大正博覽会で山古志郷の各村から錦鯉が出品され全国に紹介されていますが、その時の文献を見る限り、今の錦鯉と比べるとまだまだ未完成なものでした。それから生産技術を進化さ

せ、現在に至っています。確かにことは言えませんが、珍しい錦鯉を作りだすのは、冬の間の娯楽という側面が強かつたのだと思いません」。

何でもある新潟県

昭和三十～四十年代、国内で錦鯉ブームが起ると、作れば売れる時代を迎える。農家の人たちが兼業で溜池や専用の池を造成して大勢の人たちが鯉を飼うようになる。そして低迷していたが、三十年ほど前から海外で錦鯉人気がでてきた。その理由を錦鯉の養殖担当の兵藤則行さんは「これほど大きく色とりどりの魚は、世界にはいません。初めて錦鯉を目にした海外の人には衝撃的で、心に響いたのでしょう」。ただ現在の海外人気の背景には、「売る努力」があつたことも見逃せないそうだ。生産者がいいものを作りつつ、共同で販売拡大のための研究と努力をして