

# ふらんど

10th anniversary  
10周年  
2008年創刊から10周年

2018 Eye's  
新潟ここだけ物語

思い | つくる | 伝える



[Fuud]  
2018  
夏号  
— 季刊 —

# 村上茶の四百年



Take Free  
ご自由にお持ちください

まろやかな甘さが特徴の村上茶。茶の種類は玉露・煎茶のほかに北限の茶処ならではの独特な番茶、そして紅茶と多岐にわたる。明治期に輸出用の紅茶をつくり、国際的な博覧会で入賞を果たした誇りと向上心は、いまなお茶業関係者の間に生きている。

がんばろう ● ニッポン!

## 地域の想いを未来へ

[柏崎市ほか] 文 / 本望典子

あか  
にいがた **ふらんど** めぐり vol.10



新潟の夏は、6月から9月頃まで各地でお祭りが目白押しとなる。山も海も里も、夏の夜が実にあでやかだ。その中で先陣を切って行われる「えんま市」に行ってみた。

ふわりと潮の香りが漂う。海風による涼しさが心地良い柏崎。えんま市は、やはり噂通りの賑わいだった。たこ焼きに天津甘栗、から揚げ、色鮮やかなドリンク、スイーツ各種…もうどれから食べようか、迷いながら店先をのぞく。ジュージューと焼ける音、甘い香り、威勢の良い呼び声。中越のお祭りでは出会えないと思っていた、下越名物ばっば焼きも発見!「本まぐろ串焼き」、「焼き牡蠣・サザエつば焼き」ほか、海鮮系が充実しているのも、海が近い柏崎ならではのといった雰囲気なのかもしれない。

東京に住んでいたとき、会社の同僚と連れ立って都内のお祭りに行ったことがある。メンバーは、関西・関東・北海道出身などバラバラだった。水風船の屋台を見て「あっ、お金が入っていない」とつぶやいた私に全員啞然。水風船といえば、客寄せのために2~3個お札を入れた目玉



商品があって、実際それを釣り上げたら現金ごと持ち帰りできるのが常識だと思っていた。その場にいた皆が「新潟のお祭りってすごい」と口を揃えたエピソードをふと思い出す。今はもう、普通の水風船しか並んでいないようだが。

「間魔堂」の参拝の列に並んで手を合わせる。その隣にはお決まりの射的とお化け屋敷。昔ながらの金魚すくいやクジ引き、カタヌキも健在でほっとする。提灯や露店のライトが、老若男女みんなの笑顔を照らす。浴衣の柄も、アップにした髪も、ひとときの風情と美しさをまとう。もう帰らなければいけない、でもこのままずっと楽しい時間を過ごしたい…子どもの頃の記憶と相まって少しだけ泣きたいような気持ちになった。

不思議なきらめきと切なさを放つ、夏の夜。新潟の夏はまだ始まったばかりだ。各地で開催されるお祭りには、すべて意味があり、人の想いがあり、ドラマがある。これから100年後、200年後も、夏祭りとその灯りはずっと続いていくのだろう。あなたは今年、いつの夏祭りに笑顔の灯りをともしますか。



### 新潟の夏祭り

写真の夏祭りは  
柏崎市 えんま市(6月)  
弥彦村 弥彦灯籠まつり(7月)  
新潟市 新潟伊佐弥神楽(8月)  
8月以降も新潟県内各地でたくさんのお祭りが開催されます。夏の夜を彩る(あかり)を、心ゆくまでお楽しみください。



### 編集後記

茶の生産量全国1位の静岡県。その主産地のひとつである牧之原市の年間平均気温は16.1℃。それに対し村上市は12.5℃。この決定的に不利な風土のなかで、先人たちの苦勞はいかばかりであったか。それでも諦めず、時代の大きな流れに翻弄されながらも、ひたすら我が道を歩んできた人々と、その跡を継ぐ末裔たちに、ただただ敬服である。一方で温暖な地のDNAをもつ茶の種が、長い時間をかけて寒冷地に耐える形質を備え、村上独自の在来種に進化したことにも目を張る。人も植物も健気である。大正末か昭和の初め頃、村上と同緯度にあたるコーカサス地方に、村上茶の種が送られ無事に育ったという話もある。こうした400年分のドラマを秘める村上茶。おなじ雪国育ちとして、「北限の村上茶」の歴史的価値と、雪国ならではの味わいを誇りたい。村上茶は新潟市内の大手スーパーでも入手できる。(洗川)

### 発行所

ふらんど 編集室  
株式会社 タカヨシ

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区魚田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800  
■東京支社 / 〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24-11 湯島北東ビル2階 TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884  
■仙台営業所 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目3-47 上杉オオアールビル501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1712  
■名古屋営業所 / 〒465-0093 愛知県名古屋市中区一丁目17番 第六名昭ビル6A TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081  
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp>

### 「ふらんど」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NIIGATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、上古町商店街、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店など工房、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、新潟県民会館、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、新潟ユニオンプラザ、ピアBandai、ホテルイタリア軒、ホテル日航新潟、リッパとびあ新潟市民芸術文化会館 <東区>桑名病院、パティスリーカフェオールマン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、佐渡荘 <南区>新潟市農業活性化研究センター <北区>新潟さへい王国、ビュー福島海、新潟空港 <江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田図書館 <西蒲区>カーブドット、ドマヌ・ショウ <秋葉区>カウエキアリーやまぼうし、川内自動車、新津鉄道資料館  
【新潟市】加治川地区公民館、桑雲寺地区公民館、新潟市生涯学習センター、新潟市民文化会館、新潟市立図書館、豊浦地区公民館 【聖籠町】聖籠観音の湯 ざぶろん 【村上市】イヨボヤ会館、村上市観光協会  
【出雲崎町】越後出雲崎天領の里 【湯沢町】雪国観光光舎 越後湯沢温泉 【南魚沼市】榎苑  
【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】<渋谷区>表参道・新潟館ネオパス <中央区>ブリッジにいがた <千代田区>新潟市東京事務所

本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。



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。  
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ミネート印刷しています。



村上茶の栽培は江戸初期の、サムライの地域おこしから始まる。それは戦国期を生きのびた大名の大胆なビジョンと、その意をくむ有力町人による常識をくつがえす挑戦だった。それから四百年。二人の夢は歴代の藩主たちに受継がれ、寒冷地栽培の苦勞を厭わなかった人びとの創意と勤勉さに支えられ、いまも熱く燃えている。まろやかなお茶と黄みどり色の新芽と一緒に、村上茶四百年の時空をめぐる旅にでる。

## 味をデザインする

は、年間の日照時間が少なく、春先の寒暖の激しい差により、渋みの素になるタンニンが少なく、まろやかな甘みの強い味になることです。これは村上特有の気候条件で育った茶樹にしか備わらない個性。量では国内の生産量のパーセントに遠くおよばない小さな産地ですが、優良品種の全国的普及で味の均質化が懸念されている状況にあって、この希少性は大きな優位性です。なるほど村上の気候が銘茶の育ての親だったのか。

### 個性を引きだすワザ

でも、それほど単純な話ではないようだ。「村上で茶の栽培が始まった江戸時代のはじめは、製茶の技術が未発達でした。江戸後期、製茶先進地の宇治から茶師を招き高度な製茶技術を伝授してもらい、それが伝承されて幕末から明治初頭には宇治茶に次ぐ高級茶として国内で名を馳せます。そしてお茶が海外貿易品として脚光を浴びると、村上でも輸出品をつくり海外で高い評価を受け製茶業が花形産業へと躍進。この時期から栽培面積と生産高が激増します。それと併行し産地全体の製茶技術が格段と磨かれていきま

伝習所が設立され、茶業の子弟をはじめ多くの人たちが技術の伝習を受けています。製茶の実習が終わると、各人が製茶した茶を講師が飲んで採点したり、お互いに飲み比べて、感想や意見を言い合い啓発しあったそうです。仲間内で茶の産地や銘柄を言い当てる会も、あったようです。当時を知る親父からは、いつもへいろいような産地やランクのお茶をとにかく飲み比べろ。その味の違いが感覚的にわかるようになれば、自然とい

### 価値は自分で創る

ではお茶は、どうやって作るのか。「茶の樹は常緑樹で、五月になると新芽をつけます。その柔らかい芽を摘み、新鮮なうちに「荒茶」という一次製品にします。その工程は、蒸してから熱をかけながら葉の水分をもみだし、最後に乾燥させます。この段階で生葉が約四分の一の重量になっていきます。それを真空包装で保存し、必要な時に仕上げ加工をして製品にします。昔は荒茶は職人による手揉みで作りましたが、現在は機械製造です。その後仕上加工となります。荒茶は文字どおり粗い茶。そのなかから粉や茎や軽い葉を取

### 想い 奇跡を必然へ

#### 雪国育ちのお茶

「奥の座敷で、一杯どうぞ」と松本園の松本定和さんに促され、お茶をご馳走になる。松本園は文政九年（一八二六）創業の老舗の五代目当主である。

松本さんがお茶を淹れている間の約二〜三分。言葉差し挟むことが憚れるほど静かな時が流れる。目の前に淡緑色のお茶を満たした茶碗が置かれる。口に含むとほんのり甘く、柔らかな香りがゆっくり広がった。

茶業者で組織する村上市茶業組合の事務局をつとめる松本さんは、産地の特徴を「ほとんどの茶舗が自社の茶畑を持ち、茶の栽培・製茶・販売を一貫して行っています。そのため各茶舗の独自性が高く、それぞれ微妙に違う味を楽しむことができます。ただ産地として共通しているの

「せっかくですから、上がってください」と案内された松本園の座敷。町屋づくりの小ぶりな部屋に、抑制のきいた生活感が満ち、ひと目で村上茶に堆積している膨大な時間と数多の人の熱量を覚る。代々の遺影が印象的。



村上市茶業組合の事務局を担当する園主の松本定和さんは、「雪をかぶった茶の樹がいちばん美しい」という。



製造者と消費者が直結していることが村上茶の特徴のひとつ。松本園の場合、松本さんが量販きの帳場に正産し、お客様の注文に対応をする。〈柳〉という銘柄がついている村上番茶などを計り売りしてくれる。



〈茶〉という文字がある屋根瓦。明治41年に設立した県立茶業伝習所のもの。この一枚の瓦が村上の茶業が最盛期を迎えた頃の熱気と、伝統的な〈手揉み茶〉を修得しようとした若者たちの意欲を伝える。機械による茶製造が始まると伝習所は役目を終えた。建物の解体時、先代の弥五右衛門さんが持ち帰ってき

り除き、形を整えます。それから茶の品質を均一にするため、茶によっては同質の茶を混ぜ合わせます。これを〈合組〉といい、茶の味を左右する決め手になります。不思議なことに悪い茶を合わせると、いい茶も悪くなってしまいます。ですから何と何を混ぜ合わせたら、どんな味になるかイメージできる力が問われます。決断するまで悩みますが、自分で価値を創りだせるやりがいと喜びがあります。そして、もうひとつお茶を美味しくする秘訣がある。「最後に、味や香りをひきたすために、乾燥機に入れて火入れをします。高級茶ほど低温で時間をかけるのですが、うちは先祖からの言い伝えで、ランクによらず低温でゆっくり火入れをしています。他はわかりませんが、これが父・弥五右衛門のやり方であり、私のやり方です」。

### 番茶という名の煎茶

茶処村上ならではの話。「ひと昔前まで、村上では茶の葉を入れた鉄

瓶を囲炉裏にかけ、一日中お茶を飲んでいました。ご飯にもお茶をかけます。鉄瓶のお茶を飲みきっても茶葉は捨てず、湯と茶葉を継ぎ足し、一日が終わる頃には番茶のような色になりますが、それでも構わず飲んでましたね」。この家族が日常的に飲むお茶を、村上では〈番茶〉という。でも製法的には煎茶。

一番茶、二番茶を摘み取った後でも、茶の樹は旺盛に芽をつける。が、製茶に追われて忙しいため、放っておくと葉が育ち過ぎる。大きく固くなった葉は上級茶に向かないので、廉価な〈番茶〉として販売。村上茶は沸騰した湯で煮ても渋くならないことから、庶民の間で親しまれてきた。産地ならではの隠れたロングセラー商品である。

「お茶を淹れるということは、相手と時間を共有するということです。ペットボトル入りお茶とは次元の異なる文化なので、その精神をもっと見直して欲しいです。そして帰る際「村上茶をよろしくお願ひします」と松本さんが深々と頭を下げた。



三面川右岸の山手、羽下ヶ淵に拓かれた茶の栽培団地。二軒の茶舗の畑とともに建設業を主体とする農業生産法人が栽培管理する茶畑がある。当初、市茶業組合と市建設業協会に市や関連団体が連携し、(村上茶)の活性化を目指す取組みの一環として集落住民の合意によって貸し出された、野菜などの畑作地が茶畑に転換された。写真手前は集落住民が栽培する在来種。最盛期には約650haだった栽培面積が、現在は約20haと激減したが、少しずつ茶畑が復活しつつある。この写真の反対側は三面川河口と日本海。まるで空中に浮かぶ畑のように見えた。



江戸後期創業の老舗茶舗の茶畑で、新茶の新芽をひとつひとつ摘む(茶摘シヨ)たち。この茶の樹は二十年もの。



朝の小休憩。さんさんに冷えたお茶で、みんなが生き返る。



茶の幹の部分。20年ほどの風雪に耐えた威厳があった。



摘みとったばかりの新芽。惚れ惚れする美しさだった。



新芽の柔らかい葉を傷めないよう丁寧に摘む。

# 不屈の末裔たち

つくる 究めの哲学

## 街なかの茶畑

五月中旬、老舗茶舗に無理にお願いし、手摘みの様子を見せてもらう。それは中心市街地にしては、かなり大きな畑。三方が都市に囲まれ、瀬波方面にのびようとする畑を羽越本線の線路が分断している。その先は、かつて茶畑が広がっていたという住宅街の緑町と松原町。緑町にはまだ一部、茶畑が残っている。この伝統産業と現代がせめぎあう風景に、少し驚くが、すぐに初々しい新芽の可愛らしさに心が充ちていく。

遙か遠くに(デタチ姿)という格好をした(茶摘シヨ)が、茶摘みをしている。近づいてみると思い思いの台に腰かけ、その脇に大きな籠を置き、新芽を摘み取った先から籠に入れている。まだ九時前なのに野天の陽射しは強く、一時間と立ってられない。そんななかで朝六時から夕方四時まで茶摘みが続く。「この畑の樹は、約二十年前に父が植えたものです。冬の風雪の影響で落葉したり枝が折れたりしたところもありますが、何とか茶摘みにこぎつけまし

た。村上の冬は、お茶の樹が十分に休むことができる反面、こういう厳しい面も持っています」と畑の持主である常盤園の十代目当主・矢部智弘さんが教えてくれる。確かに冬を越した葉の部分は素人目でも繁茂とは言いがたく、枝ぶりも、どこか厳めしい。樹高も低め。二十年間、海から吹きつける寒風と闘ってきた古樹の風貌だ。

この茶樹が(へやぶきた)という品種。矢部さんの亡父、矢部徹也さんが収量性の高い新品種の導入を試み、長い間の研究の末、寒冷地での栽培に成功したことを後で知る。この成功により、(在来種)という昔からのお茶の樹を守りながら、一方で新品種を植え付けていくという方向性の礎が出来上がった。

## 新芽のゆくえ

茶畑に着き、一時間ほどすると矢部さんが用意していた網袋を取り出し、それぞれの茶籠に貯まった新芽を集めはじめる。巨大な袋がみるみる緑色に染まり、女性たちの表情が緩み、あたりの空気も和らぐ。そして七人分の新芽でいっぱいになった袋を担ぎ「少し席を外しま

す」といい、製茶機械のある茶小屋に向かう。

新芽は摘み取った瞬間から酸化がはじまるため、より新鮮なうちに製茶をしなければならぬ。畑から茶小屋まで車で十分弱。矢部さんは一日に何回も畑と茶小屋の間を往復する。こうして畑から持ちこまれた新芽は、すぐに製茶されて(荒茶)になる。一回の製造時間は約四〜五時間。次々に来る新芽を、機械をフル稼働させ製茶する。その作業は、繁忙期には深夜までおよぶという。もちろん矢部さんは製茶の製造管理もする。さらにその合間を縫い、市内に点在する三ヘクタールの畑を、一日に何回か見廻りをする。新芽の成長具合を確認し、茶摘みのタイミングを決めるための重要な仕事なのだ。うだ。ちなみに十アールあたり、畑にもよるがおよそ千本から二千五百本の茶樹が植えられている。

## 天空の茶畑

「もっと大きな畑を見ますか」と誘われ、市街地から離れた羽下ヶ淵の茶畑に行く。海拔三十数メートルにある海側に開けた台地。いっばいに、手入れの行き届いた茶畑が広がっている。集落住民の合意によって茶業者に貸し出された畑作地で、よく見ると樹形や植え方に違いがある。黒

色の覆いをしている畝もある。集落の人が作っている在来種の畝もあり、その小ぶりで丸い樹形が可愛らしい。茶業者の畑は機械摘みができるように、二条植えの幅の広い畝に仕立てている。ここで機械の茶摘みが始まると、毎日が息をつく間もないほど忙しくなるという。

村上の製茶業は、農業と工業と商業の全てをこなす。いま注目の六次産業化を、とっくの昔からやってきた。しかし、それがどれほど大変なものであるか、半日の同行だけで理解できた。にもかかわらず「自分が生まれ育った場所に、約四百年続く産業があることに誇りを感じます。そして、この歴史と伝統があるものに、商売として関わられていることに感謝しています。でも先人たちが長い間、苦勞して築きあげてきてくれたこれらを自分たちの代で絶やしてはいけない」というプレッシャーもあります。今後も、茶業を村上全体の伝統産業のひとつとして、業種に関わりなくもっと多くの人に関わってもらえるように発展させることができたいと思います。

一番茶の茶摘みが終わっても二番茶、三番茶、秋番茶と十月中旬まで断続的に製茶が続き、その後も茶樹を均す整枝、幼木の冬囲いなど冬支度の作業が続く。(いい茶は、いい畑、いい葉っぱ)なのだそう。



インフォメーション

村上市農林水産課

〒958-8501 村上市三之町1-1  
TEL 0254-53-3368

松本園

〒958-0848 村上市小国町2-9  
TEL 0254-52-2497

お茶の常盤園

〒958-0864 村上市肴町3-30  
TEL 0254-52-2024

# サムライの経営戦略



数軒の茶舗があるエリアは、江戸の息づかいをくっきり残す町人町。時を重ねた町でしか醸しだせない本物の奥行き感があり、タイムスリップしたような気分になる。そこが村上大祭のおしゃぎりが巡行する道筋である。小ぶりの町家の連続と狭い道路が屋台の勇壮さを引き立てるといふ。



## 伝える 独創と無謀のはざままで

### 地の利×人の利

村上の茶栽培は、大坂夏の陣があった五年後の元和六年（一六二〇）から始まった。どうして温暖な地方の特産物である茶を、寒冷地で栽培し地域の産業にしようとしたのか。この無謀とも思える大胆な産業創出は、堀直奇というスーパードメインの存在なしでは考えられなかっただろう。

直奇は若い頃、豊臣秀吉にその才覚を見いだされ秀吉の小姓として傍に仕えた戦国武将。当然、秀吉の独創的な発想と戦術を学んでいた。越後を統一した上杉家に替わり、堀家が越後の一部を治めるようになる、わずか十年ほどの間に上越や長岡の築城や都市計画を考え基礎をつくりあげた。しかも戦乱の名残がある時期での八面六臂の大活躍。新潟を湊の機能をもつ都市にしたのも直奇の独創的な発想だった。そんな超やり手のお殿様が村上藩十萬石の藩主になるや、臥牛山の山城をさらに強固で優美なものに造りかえ、さらに城下の町を職能別で町建てし、周辺の農村部から移住者を集めて新しい町を誕生

させた。

そして水利の関係で水田より畑が多かったことから、茶を栽培し村上の特産物にしようとした。幸いに特産物を積みだせる湊もあり、日本全国に茶を運ぶこともできることから、たとえ寒冷地であっても村上の茶栽培に大きなポテンシャルを見いだした。茶のほかに漆や織物など地の利を生かした産業も奨励する。また直奇は村上藩領だった村松でも茶の栽培と和紙づくりを奨励している。太平の世を迎えたサムライの大義は領地の経営へと移っていったのである。

### ふたりの恩人

一方、村上茶の栽培の始まりを村上町大年寄役・徳光屋寛左衛門とする説もある。茶の種子を宇治より買い求め村上に種を蒔いたという記録が残されている、村上茶業の恩人として崇敬されている。

村上茶の歴史を調べている前述の矢部智弘さんは「武士と町人が両輪で動いたからこそ村上の茶業が発展したと思います。直奇以後の歴代の領主（藩主）も茶業を保護しています。こうした領家（藩）の保護下で町の人たちが努力してきた、地域の経済を支える大きな産

ある臥牛山側は、その山の麓を囲むように武家屋敷があった町。反対に市役所より西側の町家が多いエリアは町人が暮らしている町。なんと、そのふたつの町は昭和二十一年（一九四六）に合併して村上市になるまで、それぞれ「村上本町」と「村上町」の町名を持つ独立する行政区だった。

村上の茶業は旧村上町を中心に発展してきた。産地の発展を牽引した九重園、前述の松本園や常盤園の他に小坂園、百武園、富士美園、益仙茶舗、矢部茶店と八軒の茶舗がこのエリアにあり、それぞれが生粋の村上町人衆。茶業だけでなく村上大祭のおしゃぎり巡行や若手を中心とする七夕まつりの大切な担い手でもある。その情熱たるや半端なく、製茶のハイシーズンにもかかわらず、祭りの二週間くらい前から毎晩、鳴りものなどの稽古をするという。この村上祭の屋台行事が今年三月に国の重要無形民俗文化

化財に指定された。これで村上藩の旧城下町には、村上城跡とあわせ国の宝ものがふたつになった。

再来年の二〇二〇年は、村上茶誕生四百年。この記念すべき年を前に世界的な緑茶ブームが起ころうとしている。東京税関の輸出統計によると、昨年二〇一七年の緑茶の全国輸出货量・金額が統計を取りはじめてから過去最大になり、十年前と比べ数量で約三倍、金額で約四・五倍になり、その背景を西欧の健康志向と日本茶の品質への信頼感とみている。六月の「村上新茶めぐり」のイベントでは、いつも静かな茶舗の店頭が、若い女性連れやカップルで華やいていた。村上の茶業に時代の風が吹きそうなお配がする。でも、きっと不屈の末裔たちは、一時的な風に惑わされず我が道に専心するのだろう。そのモノづくりで鍛えた強い精神が時空を超え、四百年先の後輩たちを励ますだろう。

業まで成長し、現在に至っています」。そして産地形成の背景のひとつに、城下町だから産業として成り立つだけの需要があったことをあげる。「でも忘れてはいけないのは村上茶の中興の祖と言われる九重園の先祖、瀧波重兵衛様です。宇治から茶師を招き先進の製茶技術を村上に伝えたほか、さまざまな面で産地の発展を導く功績を残しています」。なるほどサムライがどれほど知略に優れているか、現実的に生産と経済を支えるのは町人衆である。

### サムライと町人衆

こうした村上茶の歴史を知ると、町家めぐりがもっと楽しくなる。それも村上駅から手軽に歩けるエリアで思いがけない発見がたくさんある。迷路のような小道も面白そう。ただ、どうしても不可解なことがあった。

市役所とその裏手にある小学校の巨大な敷地をさきみ、町の佇まいがまったく違っていていることだ。何回か訪れてみて、その訳をようやく知る。市役所から村上城跡が