里山ぐらし今むかし

# 減ってしまった小中学校。親の役割は増えているかもしれません。

今冬は暖冬。しかし、十二月には一日で七十センチ近く積もるドカ雪が降りました。それが水分を含んだ里雪だったので、雪の重さで木々が折れて道路をふさぎ、町のあちらこちらで停電が発生。十二月本来の降雪模様ではありません。最近は天候の変化が激しく、「冬はこういうものだ」という経験や記憶が裏切られてばかりです。

さて、今回は、私（中村昭一）の子どもの頃の季節の移り変わりを思い出しつつ、学校のことを話しましょう。

## カンジキで雪道を行く通学路

私が小学生だった七十年前、旧吉川町には町立小学校が九校、中学校は四校、それに新潟県立吉川高校がありました。私が通ったのは源小学校とその隣にある源中学校。大賀集落からは七、八人が一緒に通学していました。往路は山道を下るので子どもの足でも三十分程度ですが、帰路は四十分ぐらいかかりました。とまれ、大した距離ではありません。

特に楽しかったのは秋。通学の道すがら、柿をもぎ取って頬張ったり、栗を拾ったり…。

冬の通学路は一面の銀世界です。当時の積雪は今の倍近くあり、その中を一列に並んで通学したものです。カンジキを履いて、新雪を踏みしめながらの通学は、防寒具も不十分で寒いし辛かったけれど、今は懐かしい思い出です。

冬の楽しみといえば、通学路に括り罠を仕掛けておくと、翌朝、ごくまれにウサギが罠にかかっていること。他の動物にとられないように木に吊るして学校に行くのですが、この日は下校時刻が待ちどおしい。帰路、ウサギをピックアップして家に持ち帰る時は、鼻高々でした。

当時、中学校の仲間の多くは県立吉川高校に進学しました。

私は高田農業高校へ進学したので高田市内で下宿生活を送りました。母の知り合いの家で三食付き。

「昭一さんは天国だったね」

同じ学校で寮生活をしていた永田米研究会仲間の曽根倔（つよし）さんからはそんなことを言われます。「寮は独居房みたいだった」と言うのですが、私だってそんなに良いことばかりではありません。下宿は小さい屋根裏部屋だし、家主が厳格で、外出しようとすると「（勉強もせんで）どこへ行くのか」とにらまれて、窮屈でした。

## 一校だけになった学校

町は、二〇〇五年に上越市と合併して上越市吉川区になりました。過疎化が進むにつれて学校の統廃合が行われ、中山間部の学校は全て閉校になりました。醸造科があることが町民の誇りでもあった、吉川高校は、柿崎高校と統合されて、その歴史を閉じました。町民の母校がほとんどなくなり、みな寂しい思いをしたものです。

現在は町の中心部にある上越市立吉川小学校と吉川中学校が唯一の学校です。中山間部全域からこの小学校へ通っている児童はたった三人。でも、ゼロ人

よしかわ便り

# たなだ

No.91
1
2024

深雪の里

## 「さらさら」から「こんこん」へ

さらさらと降りはじめた雪は、夜もこんこんと降り続けた。
翌日は、雪の華で枝がしなり、家は深雪に包まれる。
雪が音を吸い込んで、里はしんと静まりかえる。

## 今月の健菜米づくり

暖かくて穏やかな元旦を迎えていたのに、夕刻、大きな揺れに襲われました。最初は震度五、その後も余震がありました。上越市は海岸や関川沿いに津波による被害が出ましたが、吉川では大事に至らず安堵しました。しかし、能登半島地震で被災した方々のことを思うと心が痛みます。吉川同様、都会に出ている子供たちが帰郷していた家も多かったことでしょう。

一月十四日前後には吉川各所でサイの神（どんと焼き）が行われました。集落の人で火柱を囲んで、被災した人を悼み、そして安寧と五穀豊穣を心から祈りました。

だった期間もあり、彼らのために、送迎のマイクロバスが走っているのを見ると、ほっとします。このバスを利用する子どもがもっと増えてくることを願わずにはいられません。

一方、高校選択の幅は昔より広がり、柿崎や直江津、高田などの高校に電車通学しています。柿崎駅や潟町駅などへ車で送迎をしている親や祖父母もいて、一家で子どもの通学を支えています。高校卒業後は、当然、親元を遠く離れて進学することも多く、子どもの教育費は都会より必要かもしれません。そんな話をすると都会の人は「たいへんですね」と言いますが、子どもの教育のためには、親は踏ん張れるものです。

【話／中村昭一】

◇次号の『たなだ』は四月発行予定です。

## 吉川の「たくわん二種」【販売のご案内】

永田農法で栽培した大根を寒風に干して旨みをさらに深めてから漬物にしています。毎年、大好評の逸品です。

### 中村玲子さんの「柿漬たくわん」

健菜米の米糠、完熟渋柿、昆布、青豆などで漬け込みました。旨み成分が複雑で、熟成した風味が楽しめます。

■価格：7,560円（税・送料込）
■内容量：2kg（6～8本）
※糠を落とし、一本ずつ袋に入れてお届けします。
賞味期間は冷蔵1カ月です。

### 鳴谷幸彦さんの「粕漬たくわん」

酒米五百万石から醸す吟醸純米酒の酒粕で漬け込みます。ふんわりと果物のような香りを放ち、食べやすいので、粕漬けが苦手な方にも、おすすめいたします。

■価格：7,560円（税・送料込）
■内容量：2kg（6～8本）
※酒粕に漬けて、保存容器入りでお届けします。
賞味期間は冷蔵6カ月です。

◆各商品とも
■申込締切：1月26日（金）
■お届け：1月下旬～2月上旬の予定です。
※すでにカタログでご注文いただいている方は、再度のご注文の必要はありません。

**◆お申し込みは健菜倶楽部事務局まで**
**0120-201-371（平日10時～18時）**

文明人が見失っていた、おいしさと栄養価。
健菜倶楽部
http://kensai.co.jp/

発行／株式会社健菜　〒102-0074 東京都千代田区九段南3-7-7 南信堂ビル2F　TEL 0120-201-371
編集／永田米研究会　新潟県上越市吉川区