里山ぐらし今むかし

小学校の懐かしい旧校舎。形を変えて、現役で利用されてもいます。

先日、吉川の中山間地にある源小学校の前を通ったら、校舎から「キンコーンカンコーン」とチャイムの音が響いてきました。この校舎に子どもたちが登校していたのは二十年前までだったので、少し不思議でした。もしかしたら、集落の人が、時報がわりにそのままにしているのかもしれません。聞けば、教室の黒板には、閉校を前に子どもたちが白墨で書いた「さよなら、源小学校」という文字や絵も残っているそうです。思い出の場所をそのままにしておきたい気持ち、分かります。

源小学校

旧校舎を活かして

「廃校」という言葉は、何とも物哀しく響きますね。人口減少と過疎化が進み、日本中に、歴史を閉じた学校が何校あることか。吉川も例外ではありません。

昭和三十年頃は、吉川町立小学校が九校、中学校が五校あり、児童・生徒数を合わせると二千六百人以上でした。けれど、昭和五十年頃から、学校の統廃合が進められ、また、その間に吉川町は上越市と併合。今では、吉川区にある公立校は、上越市立吉川小学校と同中学校だけになってしまいました。児童・生徒数も三百人足らずだそうです。

私が通った小学校も閉校してしまいました。さみしいですね。

とはいえ、残った校舎はそれぞれ有効に使われています。

例えば、吉川町の最奥、雪深いところにある川谷小学校と中学校。その旧校舎には、今は「吉川地区公民館　川谷分館」という看板がかかっていて、水害や土砂災害の際の緊急避難場所に指定されています。

この地区には四つの集落があり、昔から「川谷もより」と呼ばれ、集まって塞ノ神を祝ったり、運動会を開催したりしていました。ここに若い移住者家族が加わって、「川谷もよりの将来を考える会」が生まれてもいます。こうした活動の拠点になっているのが、川谷小学校の旧校舎です。体育館は運動会だけでなく、塞ノ神などの地域の行事の後の宴会場としても欠かせない場所。移住組の結婚祝いも、この校舎で行われました。

それに旧校舎の一画は、川谷生産組合が漬物や味噌づくりなどに利用しています。鉄筋コンクリートづくりの建物と雪深い環境が、加工品の製造に最適だからです。

今年も大雪に覆われた旧校舎の雪下ろしに、川谷もよりのメンバーたちが奮闘していました。大切にされています。

宿泊施設に大改造

健菜米の棚田が点在する中山間地には、先に紹介した源小学校と川谷小中学校の他にも、源小学校の分校で、旧水源村の子どもが通った水源分校がありました。

三校の中で、今、もっとも賑や

よしかわ便り

たなだ

尾神岳のおそい春

新緑と残り雪

芽吹きから若葉へ、そして新緑へと変わるブナ林。
春、尾神岳の木々は慌ただしい。
けれど、残雪は長閑なもの。木の根元から消えていく。

No.82
3
2022

今月の健菜米づくり

三月初め、海岸近くでは田んぼの土が見え始めましたが、棚田がある中山間地は、まだ一面の銀世界。今年は不思議なほど降雪の地域差が大きく、積雪二メートル超のところも、一・五メートル以下の地域もある状態です。

今年の米づくりは、まず、田んぼの雪をどける作業から始めることになるでしょう。雪のおかげで土壌中の病原菌の発生が抑えられ、また、夏の水不足の心配もなく、良い環境でのスタートだと思います。

永田米研究会は三月二六日に春の例会を開き、気持ちを新たにして、米づくりに取り組んでいきます。

かなのはその水源分校です。分校だけに、児童数は少なかったのですが、大規模な改築工事をして、「スカイトピア遊ランド」という宿泊施設に生まれ変わりました。日本海に沈む夕陽が眺められる大浴場が自慢の宿です。

ここは、尾神岳でパラグライダーを楽しむ人や田植えや稲刈り体験にやってくるグループにとっては馴染みの宿。体験学習にやってきた小中学校や、酒まつりなどの時には運営の拠点にもなっています。

地元住民にとっても無くてはならない存在です。私自身、いったい何回ぐらい、遊ランドでの食事会や宴会に出席したことか。都会から客人を迎えたり、同窓会があったり……。

じつは、永田米研究会もここで、勉強会や反省会を開いています。もちろん、会議の後には、旨い日本酒で親睦を深めるのが慣わしです。一昨年からはコロナ禍で、親睦会を諦めていましたが、今年は再開したいものです。

閉校になった学校の存在と記憶が、形を変えつつも生き生きと残っていくとよいなあ、と思っています。

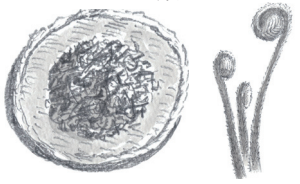
【話／山本秀一】

【販売のご案内】

吉川産天然・手作り
干しゼンマイ

毎年好評の、吉川産干しゼンマイを、少量ですが販売いたします。山で採取した後、手もみを繰り返しながら天日に干した、素朴ながらもとても希少な高級乾物です。戻し方などのレシピを同封しますので、ぜひ、お試しください。

■生産者：吉川区　中村 玲子
■内容：約60g（水で戻すと約6倍に増えます。煮物なら1回分の目安は30gです）
■価格：1782円※税込
■お届け：4月のお米に同梱します。（別送の場合、送料1100円）
■申込締切日：4月8日（金）



◆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　〒151-0061 東京都渋谷区初台 1-47-1
小田急西新宿ビル　TEL 0120-201-371
編集／永田米研究会　新潟県上越市吉川区