

斐伊川水系治水の全貌

斐伊川下流の氾濫、浸水等の洪水対策として、上流・中流・下流で、それぞれの機能を分担し、流域全体の安全を高めようとする3点セットの治水計画。国土交通省出雲河川事務所や島根県土木部の担当者からその概要を聞いた。



総貯水容量が県下最大の尾原ダム

尾原ダム

洪水調節と水道用水供給のために建設された国土交通省直轄ダムで、平成24年に完成した。

ダムというと勇壮な放流シーンを連想するが、尾原ダムはダムの下部に放流管を埋め込んで水中で放流する水中放流方式で、近隣への騒音も少なく、国内最大規模の放流量を誇る。取水設備も日本初のタイプのもので、維持管理も省力化されてコストも抑えられていると、ダムの仕組みについて説明を受けた。

また、ダム湖周辺の地域活性化のため、湖面のレガッタや、自転車競技、マラソン大会が定期的に開催され、地元の人たちの熱意と頑張りを感じ取れた。

環境コース

斐伊川放水路分流堰

斐伊川は砂が堆積した天井川であり、洪水による氾濫の危険性が高いため、神戸川へ分流する放水路が整備された。

管理棟の横で堰（せき）を目の前にして、ゲートの仕組みやその機能、放流時の安全のための巡視体制や警報装置などの説明を受けた。こうして分流することにより、斐伊川本流は80cm、宍道湖の湖心は20cmの水位の低減効果がある。



斐伊川放水路分流堰を見学する受講生

残土処理場

斐伊川放水路工事による大量の残土で、谷が埋められた放水路近くの処理場に立ち寄った。ここには、民間事業者がソーラーパネルを設置して、太陽光発電設備を建設中だった。

ヒラメ・マダイの放流体験



ヒラメとタイを放流する受講生

獲得する漁業から育てる漁業へ、島根県水産振興協会の白藤さん、鹿島・島根栽培漁業センターの隠地さんから栽培漁業について話を聞き、この施設で育てたヒラメとマダイの放流体験をした。

島根県の栽培漁業は、昭和43年から取り組み、現在はヒラメ、タイ、アワビなど、数十万匹の放流ができるようになった。栽培漁業の過程は、生まれた卵をふ化させ稚魚を育成する「種苗生産」、ある程度の大きさの幼魚に育てる「中間育成」がある。ヒラメは15cm、タイは10cm程度になると「放流」する。今回は、1月にふ化した約20cmのヒラメ5百匹とタイ千匹を放流した。

放流魚の回遊状況を調査するため30cm以上に育ったヒラメの背に標識を付け放流した。このヒラメを釣った人から連絡をもらい、胃の中などを詳細に調べるといふ。放流ヒラメと天然ヒラメの見分け方は、放流は右側（砂底に接する面）が黒っぽいのが、天然は白いと聞いた。

シニアコース

大橋川コミュニティセンター

殿町の山陰中央ビルの上階にあり、斐伊川水系治水対策事業全体が解る模型や資料がたくさん置いてある。職員の親切な説明があるので、治水対策を理解する上でここは必見である。

見学を終えて

現在は大橋川の改修に向け、天神川水門の整備や、下流の護岸・拡幅工事が行われている。

今回は大橋川から、平成25年に完成した斐伊川放水路へ向かい、さらに平成24年に完成した尾原ダムへと、斐伊川をさかのぼって治水事業の全貌を見学した。

幸い秋の好天に恵まれて、往復のバスの中でも説明を受けること、中流・下流域での役割があること、ダム建設に伴って長年住み慣れた土地を離れた人がいた、など多くのことを学んだ講座であった。



アンデスの衣装をつけて即興演奏する受講生

アンデスの民族音楽にふれる

音楽コース

松江市を拠点に活動をしている「カラコロ・アンデス」は、南米・アンデス民族音楽「フォルクローレ」の演奏をするグループ。マネージャー松本都志郎さんからフォルクローレの説明を受け、メンバーから演奏と楽器の紹介、歌唱指導を受けた。

南米・アンデスは、海岸と4千メートルを越える高地が連なる厳しい環境の地。この地に高度な文明を築いたのがインカ帝国。フォルクローレは、インカ帝国がスペイン人に征服された後に、先住民系の伝統音楽とスペイン系の伝統音楽が融合してできた。

歴史の中で人としての喜びや悲しみ、怒り、愛、希望などを素晴らしい音楽に昇華させた。伝統的な曲に「コンドルは飛んでいく」がある。世界の人々に慕われるこの音楽は、これらの時代、文化、大自然を全て飲み込んで、この地だからこそ生まれた音楽のこと。受講生は「民族衣装をつけ演奏体験して、アンデスの気分が味わえた」と満足そうだった。



福田社長の説明でお菓子作りを見学

伝統文化・お茶と和菓子

ふるさとづくりコース

矢田町にある福田屋で福田社長から松江の和菓子の歴史、榊干茶庄の原田専務からは、お茶の種類や製造工程などの話を聞き、それぞれの生産現場を見学した。

お菓子

茶人として知られる松江藩7代藩主・松平治郷の影響は大きい。治郷は不味公と呼ばれ「不味流」茶道を大成した元祖で、茶会などで用いた和菓子は今も銘菓として受け継がれている。裕福な商人などは殿様愛好の茶の湯に合わせた。幕末にぜひたくを戒める奢侈（しゃし）禁止令が出たことで、多くの菓子屋が廃業したが、庶民は隠れ茶屋で楽しんだという。

福田屋の看板商品「柚餅子（ゆべし）」などの原材料は、地元産、国産にこだわっている。和菓子の生産は機械化されていると思うのだが、手作業の工程が多く意外だった。



お茶を製茶する様子

お茶 茶の名産地、静岡や京都などで摘み取られた茶葉は、現地で蒸し、揉み、乾燥などの一次加工で「荒茶」になる。茶畑の少ない島根県は、県外の荒茶を仕入れている。千茶庄では、工場内のいくつかの工程を経た茶葉を大きな組機でブレンドし、独特の香りを作り出している。茶葉の形や色の仕分け、乾燥などの作業が完全に機械化されていた。

が、和菓子の持つ繊細さを考えると納得できた。

ホーランエンヤへの思い

シニアいきがいコース



ホーランエンヤ保存会会長・松浦秀幸さん(写真上)が、祭の歴史や本番までの一年間にわたる取り組み、そして小集落矢田の苦労話から今後の課題まで熱く語った。

ホーランエンヤは、江戸初期から五穀豊穡を祈願して継承されている城山稲荷神社の式年神幸祭。城山稲荷神社の御神体を載せた船団が、大橋川から意宇川を通じて阿太加夜神社を往復する神事。12年にいちど、基本として卯年卯月に行われてきた。



權伝馬船には10人の役者が乗り華やかな舞を披露する

馬潟、矢田、大井、福富、大海崎が五大地と呼ばれるようになるまでに50年かかった。音頭・踊り・装飾のすべてにそれぞれの地区の特徴があり、地区の伝統とプライドを賭けて継承している。ホーランエンヤは「船」晴れ舞台」を男性が担う。動く船上での舞いは危険との隣り合わせである。「陸」では女性がそれを支え繊細な物づくりをする。その根底にあるのが五大地の心意気であるという。

備蓄米はこうして作られる

シニアいきがいコース



アルファー食品の工場内を見学する受講生

現在は、神事に行政の支援が加わり松江の一大祭となっている。しかし観光用イベントのひとつの混成チームとして臨むことは、この五大地の特徴や伝統の違いなどで不可能である。12年毎の式年行事で、老若男女をあげての地域行事なので、引継ぎが難しい。矢田地区(37世帯)では少子高齢化や、経済的な悩みもある。松浦さんたちは、過去の経験を生かしつつ伝統を継承する方法を模索している。その誇りと意気込みを語られた講座だった。

アルファー食品(株)は、市販の赤飯「こだわりおこわ」、学校米飯給食用、災害対策用備蓄食糧などを全国の自治体や企業に供給している。その本社工場を訪ね、加工米飯の生産や流通の実態について聞いた。説明を受けた。災害時は調理が困難。アルファ化米は、パックされている袋を容器に、お湯や水を注ぐだけで簡単にご飯ができて上がる。アルファ化米とは、炊飯または蒸すことで、米のデンプンをアルファ化(糊化)する。糊化の状態を乾燥処理によって固定させ、長期保存を可能にしたもの。受講生は、倉庫や災害用加工米製造工場などを見学した。工場は、完全オートメーション化されている。米の投入から完成までを一人のオペレーターで運転していると説明を受けた。

アルファー食品では製造から5年間の長期保存を保証している。近年は6千万食のうち1千万食を災害用備蓄米として生産している。受講生は災害時の備えについて、改めて考えさせられた工場見学だったと語っていた。



製造されたアルファ化商品

武蔵坊弁慶の講座を聞いて

ふるさと発見コース

サポーター 須田 敬子

童謡「京の五条の橋の上～」の歌で始まった「弁慶」の話、山陰民族学会会長の酒井董美(ただよし)さんから、山陰型弁慶伝説について弁慶誕生から京へ上るまでを、映像を交えて伺いました。



誰でも一度は聞いたことがある源義経と弁慶の武勇伝。弁慶は松江の生まれだったのです。「義経記」や「雲陽誌」を引用した説明を聞き、松江の各地に残る弁慶に関係した言い伝えや建造物などに興味を持ちました。「母・弁吉は紀州田辺の人。縁を求めて出雲に来た。枕木山のふもとの長海(ながみ)で山伏と出会い弁慶が誕生した」講座に出てきた地名が近くにあり、興味がさらに深まりました。中海には弁慶島。鰐淵寺には、大山寺の釣鐘を一晚で運んだという伝説が由来の「弁慶ウォーク」や「弁慶祭り」の行事があります。弁慶は母が死の間際に語ったこ

とを「弁慶願文」として残し京へ旅立ちます。そして五条大橋で牛若丸と運命的な出会いをしたのです。弁慶誕生の地として和歌山県田辺市が観光の目玉にしていると聞き、これだけ多くの弁慶逸話がある松江市が、弁慶をもっと観光に取り上げないのを残念に思った弁慶講座でした。

卒業生の活躍

混声合唱団みずうみ



結成10周年記念コンサートで熱唱する団員

平成17年5月「音楽カレッジ(現在の音楽コース)」の修了生28名から始まった。「合唱の楽しみ方」の講座で初めて合唱の楽しさ・素晴らしさに目覚めた人も多かった。卒業後も続けたいとどの強い願いで田中義浩先生に指導をお願いして「混声合唱団みずうみ」を結成した。月2回の練習日には、楽しく歌うを基本に難曲にも取り組んでいる。本年7月にはプラバ大ホールで「結成10周年記念コンサート」を開催した。オープニングに愛唱歌の「実道湖周遊歌」が力強く響き渡り、70名の団員がパイプオルガンの伴奏も交え、多彩なプログラムで熱唱した。

行灯づくりの店を開店

サポーターの会



観光客の写真を撮るまつえ市民大学のサポーター

平成21年「ふるさと探究コース」の受講生が松江水燈路の開催に合わせて開いた「行灯づくりの店」は、観光客に好評で翌年から市民大学サポーターの会が引き継ぎ、今年6年目。多くの来場者の思い出づくりに喜ばれている。開催は10月の週末4回を予定したが、台風の影響で前半の2回は中止になった。2回の開店で延べ440人が来場した。行灯づくりの店では、サポーターが松江城一の丸広場に、あらかじめ行灯用に加工した和紙を用意。この紙に観光客が墨汁や朱液で思い思いの絵や文字を描く。サポーターは行灯用の竹枠に紙をセットし記念撮影のシャッターを押す。(参加無料)カップルや家族連れなどが、ライトアップした松江城を背景に自作の行灯を足元に写真に納まる。「松江の良い思い出ができた」「一期一夜の思い出を形に残せた」と喜ばれた。県外からの旅行者も多く、その場で写真を手渡すサービスも好評だった。「行灯づくりの店」は今では松江水燈路の一翼を担うイベントになっている。

ティータム

9月25日、サポーターの会のバザー当日は大雨でしたが、5万円余の売上がありました。皆様のご協力に感謝いたします。この売上は自主企画講座の運営費用や歳末助け合い、今年は大きな土砂災害があった広島市にも贈ります▼東出雲町の畑地区は有名な干し柿「あめ色の宝石」の産地。「松江の伝統文化お茶と和菓子」の講座で戦国時代、毛利軍が尼子攻めの時手軽な兵糧として畑地区に柿の苗木を持ち込んだのがルーツと聞きました▼本号で初めての試みとして、受講者の感想文を掲載しました。皆さんからの投稿をお待ちしています。今回の取材・編集は、安部・葛上・兼折・川本・小林・斎藤・佐々木・須田・中島・野津(洋)・備谷・森・山口・米井が担当しました。編集担当(まつえ市民大学サポーター) 問い合わせ先 松江市民活動センター まつえ市民大学事務局 TEL 0852(32)0894 FAX 0852(28)1071 メール m-siti.dai@nabie.ne.jp