



オシャギリ

村上市は、新潟県北部の中心地として栄えてきた城下町だ。ここは、北限のお茶どころ。市内を悠々と流れる三面川には、江戸時代から藩の財政を支えた鮭の群が泳ぐ。堆朱の漆器、地酒、和菓子など伝統の名産に加えて、車で一〇分の近くに瀬波温泉がある。なによりも、七夕には「オシャギリ」と呼ばれる屋台山車が練り歩き、数万人が集まる。

「オシャギリ」が東京駅に出演

五月二二、二三の二日間、東京駅丸の内北口ドームに「オシャギリ」二台を展示した。

村上伝統の堆朱・堆黒の粹をこらし、見事な彫り物や金箔を使った豪華絢爛な屋台は人々の目を奪

経営の散歩道

屋台山車・お人形、古いものを活かす
越後・村上のまち起こし

日専連名誉講師 富山短期大学名誉教授
川中清司

者数十人が引き回す。囃しは祇園祭に似ていて、北前船に乗って伝わってきたとも言われる。

笛、太鼓、鐘など、奏でるメロディは、華やかな中に哀愁をさそう。郷土資料館（オシャギリ会館・市内三之町）で常設展示し、いつでも見ることができ

近代化から町を守る

このまちにも、過疎化と中心地の衰退の波がおし寄せていた。曲がりくねった道路、古くさい町並み、これらを整備する近代化事業が進められた。

当然、行政はそれが町の発展に繋がると信じてのことだ。しかし、村上には古い良いものが残っている。「町屋造り」の建物、黒光りする太い梁（はり）や大黒柱、こうした伝統文化を壊してはならない。いったん壊されたら、もう、とり返しがきかないと、若者たちが「近代化反対」の署名運動を始めた。行政は驚いた。

「何をやるのや」と長老からも待たされた。一四年前のこと。若者たちは平成一〇年夏、村上町屋商人会を立ち上げた。

城下町は外から攻めてくるものを防ぐという姿勢が強い。そのためか、村上人の気質は、保守的で閉鎖的だ。慶長三年（一五九八）に、加賀の小松から村上勝頼が来て、城下町の基礎づくりをするが、その後、村上藩主は、堀、本多、松平、榊原、本多、松平、間部とめまぐるしく交代した。

新しい殿様が変わるたびに、政治の向きも変わる。百姓町民の親しみも薄れて、いきおい旧習を守ろうと保守的にならざるを得ない。しかし、そのなかでも、新しいものに取り組みようとする対応力が

村上の城下町気質

まず、城下町絵図を作り、町屋の公開を始めた。参加したのは二〇軒だったが、マップ片手に町を歩く旅の人を見かけるようになった。一一年一二月、新潟日報に「古きを活かし新しきを創る」を執筆し、同時に、テレビ局に働きかけ、一年間通じてPRしてもらった。「新日曜プログラム」に出たのがきっかけで、NHKも取材に来てくれ、三月一二日の日曜に全国放映された。

育ってきた。

伝統の産業のなかにも、そうした工夫をみてとれる。

他地域との交流も盛んだ。享保六年（一七二一）に、越前鯖江に移封となった間部氏の墓所が市内の浄念寺にある。村上市と鯖江市は姉妹都市で、毎年秋に、鯖江の萬慶寺で開かれる間部忌には多くの市民が参詣する。五年前、鯖江市の間部公をたたえる会が、浄財を募って墓所を再建整備するなど、活発な交流が続いている。

人形展示で町家を回る

一二年三月、「町の人形さま巡り」を開始、各家で仕舞いこんである古いお人形さんを展示して、お客さんに見てもらおうという企画だ。

村上には、もともとから人形が盛んな町ではなかったが、藩政時代からものが残っている。それに目をつけた。

この企画の呼びかけに応じて会合に参加したのは、二〇軒で予定の六割を切った。二回目には、もっと減って六軒しか来てくれなかった。

それでも「お客が見えたら、お茶だけ出してください」と紙に

書いて配った。当日は、みんな黙ってやってくれた。「村上の町は温かい」と評判になった。

●お年寄りが、村上の昔ばなしをしてくれた。「それが生き甲斐じや」という人も出てきた。

●子どもたちが人形を見て回り、楽しむようになった。

●一日では見きれないと宿泊客も増えてきた。

●郷土資料館にレンタルサイクル一〇台を置いた。

こうして、一日一〇〇〇人、一カ月三万人の人が町のなかを歩いてくれるようになってきた。

屏風まつりと骨董市を開催

一三年の秋には、町屋の屏風まつりを開始した。あがり框（かま）に腰掛けて、鮮やかな筆跡の屏風に見入るお客に、ぼつり、ぼつりと村上の昔話を話す。会話を通じて通いあう温かさが、まちの良さとして評価されて町づくりの土台にもなっていた。

大町振興会が中心となって始めた「十輪寺焰魔堂の骨董市」も、かなりの人々を呼び寄せた。

一四年には、黒部塀プロジェクトを発足させた。ブロック塀の上に黒い板を打ち付け、古い城下町の

の面影を再現しようというものだ。一枚一〇〇〇円運動で市民から資金を集めたところ、次々と協力者が増えた。このほど四〇〇〇枚で一五〇坪の黒塀が完成した。

同時に、寺のお堂や料理屋の座敷などで音楽会を開いて、琴、三味線で三〇分演奏をした。

一日一〇〇〇万円、一月で三億円の売上増加につながった。

新潟大学経済学部では一〇億円の効果と評価してくれた。

こうした活動が認められ、村上町屋商人会は、地域活性化大賞に輝いた。

古いものから生まれる新企画

世界で初めて、鮭の回帰性に着眼し、産卵と増殖に成功したのは、村上藩士の青砥部平治（あおとぶへいじ）だった。三面川に戻ってきた鮭が、安心して卵を生んで、孵化するのを助ける「種子川の制」を開いた。もう二〇〇年も前のことだ。

村上には、たくさんさんの鮭料理が受け継がれている。

町を歩くと、方々の軒先に、腹を開いて干した鮭がぶらさがっている。保存食として、昔から伝わる

干し鮭の他に、頭から尻尾まで、すべてを料理に活かす食文化がある。



屏風まつり

活きの良い鮭の刺身をはじめ、熱い焼き身を醤油、酒、みりんに漬けて「焼き付け」、頭をゆでて、頬の身をみそ生姜と柚子で練り上げる「ほっぺたみそ」。塩引きして夏まで陰干しにしたものを薄くスライスして酒、みりん、食べ「鮭びたし」。蒸した切り身にたっぷりあんをかけた「あんかけ」など、今では、一〇〇種類が開発され親しまれている。

自然を愛し、古いものを大事にして、新しいものを開く。村上に伝わるこの精神は、これからの日本にとっても重要なものだ。