



市民がつくるまちづくり情報誌 コミュニティくさつ

2007年
春号



ありがとう 80号

青空に舞い上がった気球ー玉川小学校と立命館大学の「飛行研究会ダンデライオン」 (撮影 大條紘史)

ごはん食べた？ ～草津の食風景～

何の花かな？ (答は5ページ)

皆さんは食べましたが？春の草です。



内容～コンテンツ～

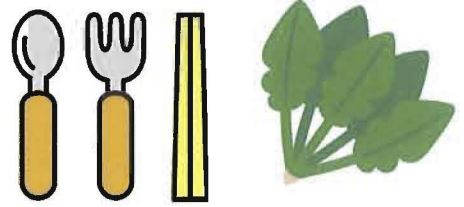


- ②食育って何(食育指導士・竹田かなえさん)
- ③食卓に思いを(児玉薫さん)
情報と楽しくつきあう(情報@すっきりセミナー)
- ④食から対話を楽しもう
- ⑤俳句散歩「春」
- ⑥鮎ずし切り神事(下寺)
- ⑦琵琶湖を食す(琵琶湖の漁師・戸田直弘さん)
- ⑧草津ホンモロコの復活に期待！
草津とふれるエッセイ(旧草津川)
- ⑨ゆっくり草津街道物語②「芦浦道」
- ⑩動植物から学んで素敵なヒトになろう
- ⑪ひとまちキラリ 活動レポート
- ⑫お知らせ

草津を好きになる地域ポータルサイトへ！ 932情報ネット <http://www.joho932.net>



食育って何？



食育指導士の竹田かなえさんからお話を伺いました。同席した主婦3人からの質問や経験談を交え、賑やかなインタビューになりました。

安です。

子どもたちをめぐる食環境

〇し時代の習慣から朝食を作らない母親もいて、「アサゴハンって何？」と聞く幼稚園児がいるそうです。5歳児にも高脂血症や糖尿病が

でなりません。

行事食、伝統食、地産地消

かつては行事食、伝統食と呼べるような食物がありました。節分に食べる大豆には体力、免疫力、治療力を増強する植物性蛋白が含まれ、いわしにもそれなりの存在理由があったのです。お節句の「ひなあられ」はおひつについたご飯を集めておき、それを干して作りました。



楽しく話をされる竹田さん

冒頭、竹田さんから、「生活習慣病が増加している現在、家庭の食事を見直す」と思っています」という自己紹介を兼ねた挨拶がありました。

食事の変遷

戦後の食料不足をかこっていた日本にもファーストフードが出現したり、外食産業が盛んになるなど飽食の時代を迎えるようになりました。家庭でも冷蔵庫、冷凍庫の出現によって調理法も大きく変化して家庭の食事が洋風化し、脂肪のとり過ぎなどの弊害も生じてきました。

このような変化と同時に糖尿病やアレルギー性疾患などの増加が憂慮されるようになりまし。これから先、遺伝子組み替え食品の影響は今より明らかではありませんが、10年後にはどうなるのかと不

発見される時代です。子どもが塾通いをするのが普通になり、その子たちは塾前食、塾後食を食べているという現実があります。スナック菓子、電子レンジだけで食べられる食事です。中には親に連れられて行った居酒屋の隅で食べている子もいます。

一方、「お祭り症候群」といわれていますが、「今日はトンカツ、今晩はてんぷら、次の夜はハンバーグ」とご馳走の毎日という子もいます。この子たちが70歳になったらどうなるかが心配です。魚といえば、スーパーで売っている切り身しか知らない子が魚の絵を描けないのは当然です。

子どもが切れたり暴力を振るったりするのは食物にも原因があるといわれていますが、子どもたちの将来が心配

五月の節句には力がつくという鯉の料理を食べました。冷蔵庫がない時代、地元で収穫された野菜を食べ、地元でとれた魚を料理するのが当たり前でした。その地ごとに料理も多彩で、生活のリズムに合っていました。とれたての野菜を味わい、地元の美味しい魚を食べる。それが地産地消です。

なぜ食育か

スーパーへ行けば季節に関係なく野菜も魚も手に入ります。「いつが旬

なのかを人は忘れました。脂肪分の多い、味の濃い既製品のせいで味音痴になってはいませんか。ファーストフードの味に馴らされていませんか。買い物をする際、テレビの健康番組に振り回されてはいませんか。商品を選ぶ時に裏の原料や添加物の表示を見ていますか。食の安全性を見極めること、食を選ぶ力を養うこと、それが食育です」と竹田さんはおっしゃいます。

「食育指導士の私は、食に関心を持っている人はもちろん、私の食事は間違っていないと思っている人こそ市民センター（公民館）などの食育講座を通じて、食についての話を聞いて頂き、食育力を身につけて頂く」と思っています。」（中井徹）



食卓に思いを

児玉 薫さん

琵琶湖の風光明媚なたたずまい、その琵琶湖に魅せられ、多くの宮人、文人たちが訪れ歌を詠み文を作りました。琵琶湖は古から文学的な存在でした。

また、食文化も豊富な魚介類に恵まれ、農産物と組み合わせ、知恵と工夫でうまく調理して、たんぱく質やカルシウムの摂取を日々の糧とし暮らしてきました。琵琶湖の食文化は今でも各地で受け継がれています。

このように琵琶湖から恩恵を受けて、「こゝに住まいする人の暮らしのなかで育てられてきました。時代の移り変わりは激しく、いろいろな問題の過程を経ました。

現在、流通機構が進み、各産地から多くの食材が行き交い、外国からの食品も輸入され、食品があらゆるほど豊かになってきました。

そして消費者はその選択に頭を悩ませるようになってきました。飽食の時代といわれ、過食、加工食品、それに伴う添加物の問題など、これらに起因する成人病（生

活習慣病）が多いと聞かされると「食」がそのすべてではないにしてもやはり不安があります。

いま欧米諸国から「日本食」に関心が持たれていて、特に豆腐に注目が寄せられているとか？ 私たちも日々の食事を考えなければと痛感しています。

有り余る食材のなか、何を、どれだけ、食すことがよいか見直してみたいものです。

現在、家庭では一家だんらんで食を楽しむことが少なくなってきたと聞きます。親子のふれあいは食卓にあるのです。食物に対して「感謝」と自分の身体を構成する「食の大切さ」を話し合うのに絶好のチャンスです。食することがいかに大切かを・・・。

「食は命」と老婆心から訴えたいのです。（児玉 薫）



情報と楽しくつきあう ～インターネットをもっと身近に～

報すつきり@セミナー

「第4回まちあるきと情報の集め方」 3月18日（日）草津宿街道交流館にて

デジカメ片手に本陣界限をGO！ 昭和のにおいがする商店・陶器が埋め込まれた門柱・丸型ポスト・三つの顔のお地蔵様・四角と丸のカーブミラー・・・。まちを歩くと？や！の情報がいっぱい。

- インターネットでほしい情報にたどり着くまでの検索方法について、
- インターネットの情報はすべてが正しいわけではない
- インターネットだけでなく、図書館・博物館・資料館などにも行って見て、司書や職員に聞いてみるとよい。（話すことも大事）
- いつでもどこでもほしいときに情報が得られ、また情報を発信することもできるが、インターネットの世界にもルールがある。体験しながらルールを身につけていこう。などを学びました。

「第5回情報整理と発信」 3月25日（日）草津市立まちづくりセンターにて

前回撮影した48枚の写真を元に①子どもに伝える②大人（観光を含む）に伝える③ふしぎ発見の3つのグループに分かれて地図をつくるワークショップです。対象やテーマが違っていると、伝え方も違い3つの個性あふれる地図ができました。「住んでいる人も物も価値があり、目に見えない地域の記憶も重要な価値がある。日本の文化はすべて同じではなく、豊かな地域の文化を知り、子どもたちに伝えていってほしい。今ある姿を記録して、将来のまちづくりにつなげていってください。」というお話や、「インターネットを自分の忘備録として利用する方法がある。旅した記録・思ったことなどいろいろ記録し、集めたものをカテゴリに分類し、（他人に見てもらうために）ブラッシュアップして発信する。その際には、相手を不快にするものや特定するもの、文章の引用などルールやマナーに気をつけること」などの講義を受けました。

食から対話を楽しもう

売り手と買い手の
信頼関係

例えは買い物。多く

オス・メス？

この春、小学生になった長男が、食卓のお刺身を指差し「オス？メス？」と聞いてきたことがあります。それこそ「ギョッ」となりながら「お刺身だから分らないなあ」とあいまいな返事をする長男は「ふ〜ん」。

妻の話では、長男は図鑑で調べることになり凝っているらしく、雌雄の見分け方を調べたかったようです。もっと小さなときには、桃太郎の「きびだんご」を食べたいと言いつ出したことも。考えれば食べたことも見たことさえありません。



妻が子ども
の期待に
のびに
よつとチャ
レンジする
も、
キビがな
かなか
売って
いません。
見たこ
ともない
わけ
だから
作り
方

もわからず、何となく「きびだんご」もどきのようなものを作ると、長男は思っていたほど美味しくなかったのか、それとも鬼を倒すほどの力がわいてこなかったのか、やっぱり「ふ〜ん」。

旬のものを旬の時期に食す

さて今回の取材などで行事食や郷土食、保存食といった伝統食の話や聞く、一つひとつに意味があり、その「理にかなった」考え方や調理法からは、自然と対話し、その風土を知り尽くし、食をもっと身近に感じていた先人たちの知恵と努力がうかがえます。

日本人が持っていた「旬のものを旬の時期に食す」という素晴らしい風習。それは保存や流通のシステムが今ほど発達していなかった時代に必要だった「暮らしの知恵」なのかも知れません。その知恵や知識を支え、後世に伝えるための対話もしっかりとそこに存在していました。今、若い世代を中心にこの「食を支えるための対話」が少なくなりつつあるのが心配です。

の人たちがスーパーやコンビニで食材や惣菜を買います。スーパーでは「より便利に、より安く」を使命に過酷な競争と努力で、私たち消費者にとつては本当に便利な時代となりました。その代償として対話を楽しむことが少なくなった気がしてなりません。

魚は魚屋で、野菜は八百屋や農家から買う時代、そこにはその道のプロがいて、常に「旬」を知る季節感と、それを食すための対話がありました。

「お客さん、今日はこれがオススメだよ。この時期なら〇〇で食べるのが一番」

今、もっとも「旬」の食材を一番美味しく食べてもらいたいと思うプロ、プロのアドバイスで食卓に並び旬の食材、それは売り手と買い手の信頼関係があつてこそ。

またこの対話は家庭や地域の中にもありました。祖母、祖父から父へ、そして子どもたちへ「家庭の

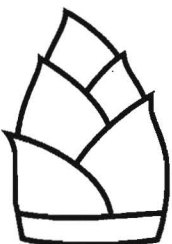
味」は引き継がれて、時には近所同士でのお裾分けや地域みんなで行う行事、その中で行われる対話は、味や調理法だけでなく、家族や地域の絆を強くするために必要なものでした。

肩ひじはらず対話から

2年前の食育基本法の制定以来、「食育」という言葉が大変身近なところまでさやかれるようになりました。地産地消・トレーサビリティ・フードマイレージ…云々、「食育」を進めるための意識や知識、行動はたくさんありますが、まずは肩ひじはらず対話から始めていきたいと思っています。今日の晩ご飯、何ですか？

はてさて、我が家の長男の話に戻ると、母が入学のお祝いに赤飯を届けてくれたとき、「どうして赤飯を食べるの？きな粉もちが食べたい。」との長男の言葉に、「お祝いだから赤飯を食べるの」としか応えられない自分。長男はやっぱり「ふ〜ん」といつて向こうの部屋へ。我が家の食育の道、まだまだ遠そうです。子どもたちと一緒に私たちも学んでいきたいと思います。

(茶木修二)



俳句散歩「春」

私たちは、春と桜を同意語のように扱い、うららかで華や
いだ印象を持っています。しかし考えて見れば、春は人事異
動や入学で、悲喜こもごも別れの季節でもあります。

今回は、松尾芭蕉の “行く春” 二句を楽しんでしまし
ょう。(解説 橋詰辰夫)

我々、滋賀県人は桜も終わり頃
になると、この芭蕉の句を思い浮かべ
ます。記録によれば、堅田に舟を浮
かべて春を惜しんだとあります。太
津近隣の弟子達が舟を出して芭蕉を慰
労したのです。
浮御堂近辺の桜は葉桜となり、遠
くに霞む叡山や比良の山裾に咲き残る
薄紅色の山桜や白いコブシの花が、
舟上の宴に色を添えています。平忠
度が都落ちの時に書き残した和歌、
「さざ波や志賀の都はあれにしを昔な
がらの山桜かな」にある華麗で清楚
な桜はもう咲いていないのです。
人々が惜しんでいるのは花鳥風月で
すが、芭蕉はまた句作の旅に出かけ
ます。□に
は出さなくとも、舟人達
は辛い惜別の
思いを深めて
いたことで
しょう。



行春を
近江の人と
おしみける
芭蕉

「何の花かな？」こたえ

ナズナの花です。別名ペンペン草と言ひ、
どこにでもはえて、昔は子供がままごとの材料
にした草です。春の七草の一つで七草粥に入れ
ます。アブラナ科に属し、花だけ見ると菜の花
や大根と形は同じですね。今年は暖冬で正月前
から咲いていました。



オオワシ

南風を
待つ

絵 中村明雄

サッカーの中田英寿さんが、
「人生とは旅であり、旅とは人生
である」と言って引退したのを、
皆さんも記憶されていることで
しょう。きつと英さんの脳裏をか
すめたのは、「月日は百代の過客
にして、行きかう年もまた旅人な
り、・・・」で始まる、かの
有名な芭蕉の紀行文「奥の細道」
でしょう。その「奥の細道」の

序文に続いて、この句が置か
れています。
今は、近くは車、国内は新
幹線、海外には飛行機でと老
若男女が簡単に旅に出かけら
れます。しかし、芭蕉が旅し
た時代には殿様や皇族でない
限り、すべて自分の足で歩か
なくてはなりません。か
まして、陸奥(みちのく)か

ら越後、北陸となれば、
道中には、けものや盗賊
また病気もあり、命がけ
の旅でした。命をかけて
俳句のために旅に出る芭
蕉を見て、鳥は啼き、魚
の目は泪で潤んだとい
うのです。もちろん、出立
に際しては弟子や知人が
見送ったのですが、芭蕉
は、自分を第三者のよう
に冷静に眺めて、行く春
を読みきっています。い
やあ、芭蕉はやはり偉人
です。

行春や
鳥啼き魚の目は泪
芭蕉



ふな 下寺の鮒ずし切り神事

.....



草津市北部の下寺町に入ると冬田が続き、賑やかな雀の囀りが聞こえてきた。めざす天神社は竹林の中にあった。下寺町には下寺・津田江という二つの地区があり、そのどちらにも古くから鮒ずし切りの神事があり、今日まで守り継がれてきた。

草津市に残るこの貴重な神事は毎年1月9日に行われている。天神社の起源・由来は不詳だが、菅原道真公が祀られている。小さな境内は静寂に包まれ、祠のような本殿が置かれ、人がやっと通れる程の門があり、低い塀がまわりを囲んでいた。空は晴れていたが寒気の凍みる冬の午後、鮒ずし切りの神事が始められた。

神事に必要な品が次々と運ばれて来て、大鍋・お盆・汁椀・お酒・むしろなどと共に大きなまな板にのった鮒ずしが境内に入ると、見物の人たちの熱い視線が集中し人々の動きも活気づいてきた。本殿にお酒・米が供えられ、その前に鮒ずしも並ぶと、接待用の楽屋が作られ、正面の土の上にむしろが敷かれて着々と準備が整っていった。

神事を行うのはすべて男性ばかりで、羽織を着た六人の長老が正座すると、神前から下げられたお酒が配られ、お膳も運ばれる。本殿と向き合う位置のむしろに鮒ずしが置かれて、注目の鮒ずしに包丁を入れる儀式が始められる。

まな板には長い金箸で鮒を押さえ、包丁で頭・尾・ひれを切り取り、身は三つに切り分ける。給仕役が鮒ずしを楽屋でさらに小さく切り分け、長



老たちの膳の上に配る。黄色い鮒の卵が薄い冬の日ざしの中に浮かび上がり今昔の思いが胸にこみ上げてくる。膳には大根・川えび・味噌汁があり、今年の施主（当番）が手作りした竹箸が添えられていた。施主になると神事の費用、準備を全て受け持つ慣わしになっている。

最長老が一番ジョウといい、神事の正しい進行を見守る役目を果たしている。氏子以外の見物客にも鮒ずしや味噌汁がふるまわれた。冷えきった体に温かい味噌汁がじわりと広がり、この地区の暖かな心に触れた思いがした。長老たちは神事を行いながらもまわりに声をかけて鮒ずしをすすめてくれ、見物する人々をも伝統ある神事に気軽に迎え入れてくれるのだった。

滋賀の伝統食である鮒ずしも、今日の神事もいつまで守り続けられるのだろうか。しかし、そんな危惧を感じさせない気概をこの地区の人々は持っている。下寺に暮らす人々の絆は固く結ばれていて、歳を重ねた人たちが次の世代を育てていくという生活文化が下寺には根付き、しっかりと受け継がれている。鮒ずしを切る氏子に向けられていた長老たちのまなざしの暖かさを私は忘れないと思う。

静やかに 鮒ずし神事 すすみゆく
居並ぶ古老の なべてよき顔
(植野美砂子)

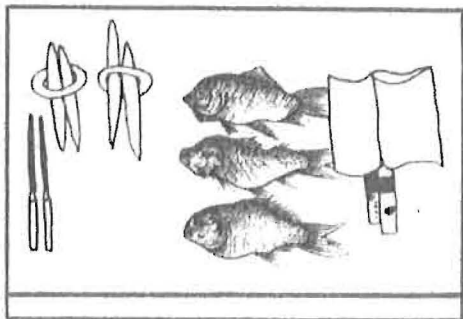


イラスト 中井徹



琵琶湖を食す（琵琶湖の漁師さんを訪ねて）

食べることは、生きることの基本であって、「食」を通して学ぶ食育を基礎に知育、徳育及び体育が成り立つと、平成17年に成立した食育基本法には書かれています。

人それぞれに、好き嫌いはあっても、食べるのが嫌いな人は、多分いないでしょう。

寒中とは思えない暖かい1月25日の午後、我々は琵琶湖の「食」について取材すべく、守山市の漁港に戸田直弘さんを訪ねました。戸田さんは守山で、生まれ育ち、親子3代にわたって琵琶湖の魚を獲ってこられた、琵琶湖の漁師さんです。

最近、「わたし琵琶湖の漁師です」^(注)という本を書かれたり、各種学術会議などで発言されたりと大活躍されています。

自己紹介が済むと、すぐ紹介されたのは自分で漬けた「ナレ寿司」でした。琵琶湖で泳いでいたフナとハスをご自身が獲り、漬けたものです。

食いしん坊が多い我々は、この絶品のナレ寿司を賞味しながら、琵琶湖に関係する食べ物や琵琶湖に生息する魚、漁法、ブラックバスなど外来魚の問題また水環境問題と、面白くて意義深いお話を沢山聞かせていただきました。

琵琶湖の食べ物と言えば、まず挙げられるのがフナ寿司ですが、戸田さんはフナやハス以外にも、カマツカ、オイカワ、ウグイ、モロコ、ワカサギなどをナレ寿司にして、売るためではなく自家消費と知人への贈り物や、来客への最高の持て成しとして用いているそうです。

もちろん一番美味しいのは、琵琶湖特産の子持ちニゴロブナで作ったフナ寿司ですが、獲れた魚の命をいただくという感謝の気持ちを込めて、いろいろな魚も利用しているとのことでした。

最近、ニゴロブナの漁獲量が減り、県外や国



外のフナも利用されているが、琵琶湖で泳いでいた魚を、地元で漬けてこそフナ寿司だと力説されます。

約1700年前の弥生

時代の遺跡からもナレ寿司の存在を思わせる、熱帯ジャポニカ米とフナの化石が出土している。このようなフナ寿司だからこそ、後世に伝えなくてはならない近江の食文化なのでしょう。そのためには、ブラックバスのような外来魚のいない、きれいで魚が沢山獲れる琵琶湖を取り戻さなくてはならないと言われます。

現在、琵琶湖全体で年間400トン以上の外来魚を駆除しているが、売ったり食べたりしない魚を捕獲するのは、漁師として情けなく辛い。直接声は聞けなくとも、獲った魚を買って食べてくれる人が、「美味しい」と言ってくれることが漁師の生きがいと、おっしゃいます。

ナレ寿司以外にも、アユ、ホンモロコ、ワカサギ、ビワマス、またエビや雑魚の料理が美味しい。ことに、7～8月のビワマスの造りは最高に美味しい。ホンモロコの素焼きや半透明でヒウオと呼ばれるコアユの稚魚の煮物も美味湖魚料理の代表だそうです。

最後に、ある知人の著書から次のような一節を読んで聞かせてくれました。「漁師が減ったから琵琶湖が汚れてしまった。琵琶湖をきれいにする最も確実な方法は、漁師の数を増やすこと。

—中略—

我々が、外国産のエビや魚に替え、琵琶湖のエビや貝や魚をもっと食べれば、漁業が盛んになり漁師が増え琵琶湖が生き返って来る」。戸田さんは「わたしは、最後まで漁師で生きていきます」と言ってインタビューを閉め括った。

いやあ！彼は全く本当の漁師さんなんですね。小生は、あのイケメンの戸田さんが語った数々の言葉と、賞味した絶品ナレ寿司の味を反芻しながら、折からの夕日に照らされて輝く近江の母なる琵琶湖をもっと大事にしなければと再認識しながら帰路に付きました。（橋詰辰夫）

注：光文社新書「わたし琵琶湖の漁師です」

戸田直弘 著

きました。白鳳時代の寺院のあったところとされ、十数個の礎石、大きな石造露盤などが残されています。こちらでは聖徳太子伝説が語られ、物部氏との戦で逃れてきた聖徳太子をかくまった穴に菜の花が咲き、難を逃れたといわれています。聖徳太子をまつた太子堂は、今も下物の長老10人がお守りをしています。

今回歩いた芦浦周辺は歴史も一段と古く、回りきれないくらいの文化財や史跡が多いところでした。琵琶湖を近くに感じながら時が刻まれ、この地ならではの伝統を受け継がれていることも数多くあることを知りました。草津駅周辺の開発が進むなか、できるだけ当時の草津の面影を残すことを願わずにいられない散策でした。（荒川茂美）

草津ホンモロコの復活に期待!

～草津市ホンモロコ養殖調査研究会から最終報告～

琵琶湖の固有種であるホンモロコ。このホンモロコが外来魚の進入などによる激減と、減反政策による休耕田の増加から草津市では休耕田を活用したホンモロコ養殖に着目し、3年前から養殖実験や市場調査、販売戦略の研究を重ね、この度、草津市ホンモロコ養殖調査研究会から最終報告が出されました。



報告ではホンモロコの食文化が人々の記憶に残っていることや、ホンモロコの知名度が増加傾向にあるなど、市民の期待と関心の高さも伺えます。

私たちが失いかけた琵琶湖の味と文化、市民の手でよみがえる日が待ちどおしいですね。

草津とふれるエッセイ

旧草津川 佃 秀夫

5月、田植えが終わり、雨季になって、大雨が降ると、草津川が増水する。草

津川は天井川で、堤防が決壊すると、道が川になり、家の中で浸水することもある。琵琶湖の水位が上がると、田んぼは水浸しになり、植えた苗が沈んで見えなくなる。水位が下って苗が少し見えるようになると、魚の「ワタカ」が食べるので、植え直す手間が大変であった。

琵琶湖の入り江へ上った魚がたくさんいる時には手で取れ、ニゴロフナのメスは琵琶湖名産の鮒鮓になる。草津川の水が少なくなると、夜明けに川に上った魚が湖へ戻る。朝早く起きて、まち網で受けて獲る。朝早く起きて草津川に網を持って行き、一度に大きい鯉が3匹も取れたことがあって、病み付きになったが、朝、昼、晩ともおかずが魚づくめののに音を上げた。

中学生の頃には、友達と草津川へ魚をつかみにいった。手で水の残っている草むらにいる魚をつかむ。琵琶湖にいるギギヤモロコ、ハエ、オイカワ、アユなどが取れる。水がきれいになると、鯉に似たマシカが上ってくるが、白身で、生臭くなく、刺し身にして食べるが美味い。この時食べた赤くなった山いちごは甘くておいしかった。

夏休みには、毎日、琵琶湖へ泳ぎに行きた。比叡山をながめ泳ぐのは気持ちが良い。田舟に乗って沖へ出て、船先からとび込み、もぐって、貝を採る。休憩の時には、畑から採ってきたスイカを冷やして食べ、満腹になると、草津川を歩いて帰るが、その時も裸足で砂を踏みながら魚を取る。おやつは、畑から採ってきたトマトである。

夕方、ドジョウを餌に、流し針を仕掛けに行く。20本の竿を一晩つけ、夜明け前に上げに行く時ほど、心がうきうきするものはない。大きなウナギはヨシやマコモに巻きついている。蒲焼にして食べるが、その味は抜群で、中学生の頃がなつかしい。

旧草津川沿いのサイクリングロードを琵琶湖まで歩く。新草津川ができて、堤防が決壊することもなく安心であるが、水のない川は淋しい。水の流れない旧草津川の跡地の整備が問題になっているが、自然を残した公園にしてほしいものである。

2004年6月



ゆっくり草津 街道物語

第3回 芦浦道

抜けるような青空の下、編集ボランティア9名は芦浦町の芦浦観音寺をスタートして、志那道を歩いてみました。



イラスト 大村恵

『琵琶湖の水運を制するものは天下を制する』といわれた、海上交通を掌握する「湖水船奉行」の仕事をしていた芦浦観音寺は、天台宗の寺院です。芦浦観音寺は用明年間（585～587年）聖徳太子開基、秦河勝創建と伝えられています。戦国から江戸時代にかけては8代賢珍、9代詮舜、10代朝賢と信長、秀吉、家康ゆかりの三傑僧といわれ、全盛期となりましたが、5代將軍綱吉のときに船奉行を解任されました。

一般公開は春と秋で中に入ることはできませんでしたが、11000㎡の敷地には、国の重要文化財である阿弥陀堂・書院があり、観音寺文書は信長からの手紙・朱印状・天海の文書などが県の文化財に指定されていることから、歴史の上から芦浦観音寺が重要な役割を果たしていたことが伺われます。

京都や奈良まで行かなくても、琵琶湖のふもとで春夏秋冬、四季折々の芦浦観音寺を拝観できるよう、西川住職は30代にこのお寺で法灯されています。

芦浦観音寺の向かいには安国寺跡があります。足利尊氏が南北朝の戦いの犠牲者を弔うために建てたと伝えられています。今は小さなお堂と赤い前掛けをつけた石仏が並んでいるだけで、静かな時間の流れが感じられるばかりです。



濱街道を走ると片岡と芦

下寺観音堂を眺めながら花摘寺跡へ着

浦の間から赤い鳥居が見える神社が「印岐志呂神社」です。昭和40年に再建された鳥居の隣には約7Kmの志那道があり、守山の今宿へ、大門・金森へと続き鎌倉街道へ伸びています。

うっそうとした森の中に三間流造の市文化財に指定された本殿があり、大和三輪神社から勧請されたとする大国主命・国常立命がまつられています。境内の木々の中には小賀玉木があり、巫女さんの鈴のようにたくさん実がつくことから御玉招とも呼ばれたりします。2月ごろに甘い香りの白いちいさな花が咲きます。

再び浜街道を琵琶湖方面にわたり、道標を確認しながら集落の路地へと進みます。水路沿いを歩いていると水の量や流れから琵琶湖が近いことが感じられます。片岡は明治時代、自由民権運動が盛んな地で、土佐から植木枝盛を招き講演会が行われました。片岡地蔵堂は住宅の中の一角にあり、たくさんのお地蔵さんに囲まれてお堂が建っています。境内は白・ピンク・紫と色とりどりの花を咲かせる藤棚もあります。

このあたりでは毎年地蔵盆に、小さい子どもたちが各家庭からお地蔵さんにお供えをする花をいただいて回ります。その花を長老たちが生けるのだそうです。行事を通じて子どもたちと大人の役割が受け継がれていることに歴史の温かさを感じます。





動植物から学んで
素敵なヒトになろう！

第10回

新春雑感

文・絵 矢原功

1月も半ばだというのに、日中の陽射しが暖かい。この季節、庭ではナンテンやマンリョウの赤い実が美しい。カラタチバナの艶やかな真っ赤な実も美しいが、ヒヨドリによく狙われる。

マンリョウ（万両）、センリョウ（千両）に合わせて、カラタチバナを百両、ヤブコウジを十両、アリドオシを一両と言って、昔から身近な赤い実を楽しんできたのはほほえましい。実の数によるようだ。アリドオシの名の由来は、そのトゲがアリをも貫き通すということらしいが、千両、万両有りどおし（いつもある）との語呂合わせで、めでたい仲間入りである。

七草粥を食べられた方もおられることでしょう。食べ物に季節感が減った昨今だが、昔ならば青野菜の少ない季節に自然の旬の贈り物として楽しみ味わった生活の知恵でしょうか。その気になれば、まだまだ、近くで手に入るのが嬉しい。

正月明けから家族の絆や命の大切さを教えられるニュースが多かった。

久しぶりにフリッシュ（Karl von Frisch：動物学者、ノーベル医学生理学賞を受賞）のミツバチの本を読んだが、考えさせられることが多かったのでご紹介したい。発見に至る実験と観察の記録は実に素晴らしく、シートンの動物記もそうだが、読みながらにして少年時代の自分を重ねて陶醉する。

ミツバチは女王バチを中心とした代表的な社会性昆虫であり、役割分担がしっかりしている。働きバチは一生のうち、前半は育児・清掃などの巣内作業につき、やがて門番となり、蜜集めに加わるようになる。彼らはたかさんのコミュニケーション手段を持っており、巣に帰った偵察バチが蜜のあった場所の方角や距離までも「収獲ダンス」によって仲間に情報伝達することはあまりにも有名である。ダンスを始めると、周りの仲間も興奮し、ダンサーに触覚で触れることで蜜の香りまで覚えるという。また、彼らは変温動物であるが、巣の中の温度を集団の力で見事に制御するワザも持っている。

そんな働きバチを1匹だけ捕まえて飼えばどうなるだろう。自然状態での寿命が30日はあるのに対し、生きるための環境条件を万全に整えても、1匹飼いで数日しか生きないらしい。まさに孤独感に苛まれた死としか思えないのである。


知能が高度に発達した人類（と思っているだけでも知れないが）も、コミュニケーションの大切さに関しては、小さな昆虫や動物の親子の行動から教えられることが多く、それによって、ヒトはもっと優しく、自分の心も豊かになれるものである。

2007年問題はプラス思考でありたい。定年退職すれば、自分の世界であった職場の仲間から離れ、仕事もなくなることが孤独感や引きこもりの誘因となるだろう。ところが、一人でやることだだけ世の中に溢れており、多くの人がそれを待っているのである。長年、仕事や趣味で培ってきた経験は宝物であり、それを地域に生かすことで、自らも生きがいや充実感を得ることになる。さらに、その宝物をお互いに共有することは、即、「生涯学習」であり、力強い「まちづくり」や「地域福祉」の基盤になると確信している。「コミュニケーション」は今年もキーワードになりそうである。



ひとまちキラリ

☆活動レポート☆



草津でホタルを楽しむ会 活動報告会

(平成 18 年度採択団体)

平成19年2月3日(土)、地域の方々に呼び掛け、まちづくりセンターにて本会の「活動報告会ーホタルの飛び交うまちを目指してー」を開催しました。専門家の立場から「ホタルの生態、環境」について、ホタルの保全活動を実践している立場から「地域での活動」についてのお話、地域での活動事例の報告と、豊富な内容で行いました。多くの方々のご参加を頂き、講師の先生方の分かりやすい熱のこもったお話に熱心に耳を傾ける姿を拝見し、ホタルへの関心の高さと、ホタルを呼び戻したいとの想いを共有することが出来たのではと感じました。アンケートの回答から、多くの活動に対する期待と励ましの言葉をいただき、またホタルについての色々な思い出話をいただきました。この報告会で得られた地域の皆様のご意見、ご期待に答え、地域の方々と楽しく「ホタルの飛び交うまちを目指して」活動を進めて行きたいと改めて決意しました。(鈴木道弘)

N.W.G.C ヨシ刈り (平成 18 年度採択団体)

ノース・ウィンド
ジェネレイト・クラブ

今年の1月27日(土)、N.W.G.C主催で草津市下物町に残されたヨシ原のヨシ刈りが行われました。びわ湖のヨシはいろいろな生き物のすみかとなったり、びわ湖の水をきれいにする働きもしています。滋賀県では古くから冬期にヨシを刈り取ることによって、毎年健全なヨシ原を守ってきました。

近寄らないと分からないヨシの高さを見上げながら、またヨシの硬さを実感しながら刈りました。ヨシ原は実は地面があるようなないような感じで何度かズボッとひざまではまりながら、時には両足がひざまではまって自分では抜けられなくなりながら。中には腰まではまってしまった人もおられたようです。刈り取ったあとは火入れをされました。最初は火が広がりませんが、徐々に広がり、あっという間にあたり一面が火の海になりました。

(徐々に鎮火しますし、地元消防団の消防車も待機されていました。)



今年は暖かい日でしたが、昨年は雪の残る中ヨシ刈りをされたとか。同会の5年にわたる取り組みやまたそれを支援されているたくさんの地元の方々、そのうえで参加されているボランティアの方々の力でこの地域のヨシが維持されていることを感じた催しでした。

ここで刈り取ったヨシは毎年、環境PRイベントとして夏の「ヨシ松明まつり」で燃やされ、夏の琵琶湖畔を幻想的な風景で彩ります。今年は8月25日(土)鳥丸半島にて開催される予定です。(上田恵美子)

MyライフMyくさつ講座 2007

今年も5月から始まります
新規受講生を募集中!

みつげませんか?わたしの人生・・・

くさつのスローライフのススメ

第1回 開講式 草津入門

草津学講座 (仮) 「草津の浮世絵物語」

講師: 八杉 淳さん (草津市文化財保護課)

5月27日 (日) 10:00 ~ 12:30

場所 草津市立まちづくりセンター

(以下は予定)

第3回 あおばなストーリー

第4回 琵琶湖博物館見学とお話

第5回 スローフードクッキング
など

第2回 ウォーキング&スナップ

万歩計とカメラを持って

6月28日 (木) 13:00 ~ 16:00

集合 草津市役所1階 受付前

- ・草津市役所からロクハ公園までウォーキングします。
(往復4キロ)
- ・樹木の観察, ガラスハウスの見学など。

講座は10回シリーズです。

単発での申し込みも受け付けます。

参加費は各回500円です。(材料費は実費)



ゆったり、のんびり、じっくり、地域を感じ、地域に触れてみませんか。ときには、草津の食材で料理をしたり、夕暮れの宿場町を探索したり、歴史に浸ってみたり、もしかしたらとても贅沢な時間になるかもしれません。「くさつのスローライフ」は、退職後の新たな人生の一つの提案です。この講座は、退職前・退職後の方々のためにご用意していますが、もちろん、若い方や退職後かなり過ぎてしまった方々でも、大歓迎します。草津の新たな魅力を発見しようという方なら、男性女性を問いません。おひとりでもお気軽にお申し込み下さい。地域のさまざまな活動への、'イントロダクション(入り口)'にもなります。

主催 (財)草津市コミュニティ事業団・(特活)おうみNPO政策ネットワーク

お申し込み・お問い合わせ → (財)草津市コミュニティ事業団 コミュニティ振興課

〒525-0037 滋賀県草津市西大路町9番6号(草津市立まちづくりセンター内)

TEL: 077-565-0477 FAX: 077-562-9340

E-Mail: com-com@mx.biwane.jp

編集後記

▼背中が寒くなるような話もありましたが、耳の痛くなるような話もずいぶんありました(中井)
▼今年は桜がきれいでしたね(橋詰) ▼リタイアし、初めて知った琵琶湖の良さに驚いています(大篠) ▼食事は地元で育った旬のものを食べ「おいしい」と感じる事がいちばん大切(中村) ▼皮のままのタケノコを糠でゆで、タケノコご飯にしました。すすく伸びる竹の力をいただき、エネルギーあふれる気分です(植野) ▼食わず嫌いの私が「鮎ずし切り」の取材をし、戸田さんのお話を聞き、自家製の「ハスずし」を生まれて初めて口にしました。古代から続く琵琶湖の味の深さを知った気がします。おいしい!(荒川)
▼二十四節気のひとつに「小満」というのがあります。秋に蒔いた麦などが穂をつける頃で「ホッと一安心」という意味のようです。暮らして食が近かったころの温かい言葉ですね。もうすぐ小満です(茶木)

市民編集ボランティア募集!

「コミュニティくさつ」は、市民がつくるまちづくり情報誌として、取材や編集を市民編集ボランティアでおこなっています。草津のことをもっと知りたい方、まちづくりや市民活動・地域情報などに関心のある方は、ぜひ事業団にご一報を!



コミュニティくさつ編集部

(財)草津市コミュニティ事業団内

草津市西大路町9-6(まちづくりセンター内)

電話 (077) 565-0477

ファックス (077) 562-9340

メール com-com@mx.biwa.ne.jp

URL <http://www.kusatsu.or.jp/>

community

「コミュニティくさつ」は平成元年8月の発行以来、今回で通算80号を迎えることができました。ありがとうございます。今後も「市民がつくるまちづくり情報誌」として市民の皆さんと一緒に草津の情報をお伝えしたいとがんばってまいりますのでご愛読おねがいたします。