

か も 市 史 だ よ り

平成12年10月

No.2

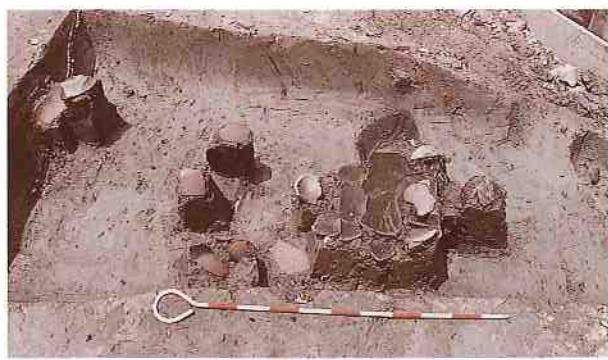
■編集発行 加茂市幸町2丁目3番5号 加茂市教育委員会市史編さん室 ☎0256(52)0080 内線480



◆中沢遺跡航空写真（白線で囲まれた穴が弥生時代の遺構）



◆弥生土器出土状況（壺がつぶれた様子）



◆弥生土器出土状況（溝の中から出土した壺・甕）

加茂市初の弥生遺跡（中沢遺跡）

中沢遺跡は下条字芝野を中心とした下条川右岸一帯に広がる遺跡です。今度、道路建設工事に伴う発掘調査（五月～七月に実施）で、加茂市では初めての弥生時代の遺構・遺物が発見されました。現在の水田面から約一耕程度下に平安時代（九世紀）の集落跡があり、さらに一耕程度掘り下げたところに弥生時代後期（二世紀～三世紀）の集落跡が見つかりました。はつきりとした住居跡は発見されませんでしたが、溝や大小の穴と生活道具である土器がたくさん出土しています。土器は煮炊用の甕が多く、貯蔵用の壺や祭祀用の高杯などもありました。

ところで、米作りが始まる頃になると、魏志倭人伝に「倭國大乱」と記された緊張した社会情勢が大陸方面にも広がり、軍事的な性格をもつ環濠集落や高地性集落が現れます。県内では、新津市から長岡市にかけての東山丘陵沿いに濃密に分布しています。一方、中沢遺跡のような沖積低地に位置する集落跡の実態はよくわかつていませんが、その周辺は水田を作るために適した場所だったのでしょう。現在加茂市唯一の弥生遺跡として、歴史の空白を埋める貴重な遺跡です。

九十余年の歴史を刻む

加茂製材株式会社

木工の町加茂を象徴する会社が、明治時代に発足し今なお営業を続ける加茂製材株式会社です。株式会社としては加茂市でも最古のこの会社設立の経緯を紹介します。

日露戦争が終わって間もない

明治三十九年（一九〇六）六月、加茂町の材木業者が料理屋石角亭に集まり、加茂川の水を利用した水車を動力に

製材機械の導入を討議したと「新潟新聞」が報じた。加茂での近代的製材所設立への動きの初見である。

当時、加茂町には六十七名の木材商人と五百名を越える木挽職人が生活をしていたが、木挽職人の多くは会津方面に出稼ぎに行き町内に残る者は二百名に過ぎず、増える木材需要に追いつかず木挽不足の状況が新しい製材所設立の機

運を盛り上げていた。

翌四十年、上条の材木商永井仁助と堀内総太郎は加茂川に架かる石田友蔵所有の水車を借り、十月ころ機械製材を開始した（『新潟新聞』）。

同じころ蒸気機関を利用していた製材所を目指したのが加茂製材株式会社で、皆川良七（加茂・織物）、関真次郎（上条・織物）、小島重太郎（加茂・呉服商）、浅見鶴吉（加茂、川口清作（上条・材木商）、川崎久治郎（加茂・材木商）、斎藤伝九郎（加茂・材木商）の七名が発起人であった。資本金一萬円・二百株（一株五十円）の募集でスタート

したが、途中で資本金

二万円・四百株に増額

し十月に第一回の払込

みを開始した。出資の

状況は皆川・関・小

島・浅見の四名が各五十株を所有し半数を占

◆初代取締役社長
皆川良七



◆加茂製材株式会社（正面の洋風建築物は昭和2年竣工）

写真提供・(株)加茂製材

め、以下川口三十株・川崎二十株・斎藤十五株で織物関係者の資本を利用して設立された製材工場とも見える（『定期款』）。

設立当時の役員は取締役社

長が皆川良七で、取締役は関

真次郎・川崎久次郎、監査役は浅

見鶴吉・早田正雄であつて發

起人の小島が入らず、發起人

でない早田が役員となつてい

るのが注目される。なお『加

茂市史』上巻記載の役員名は

大正七年改選後の体制なので

注意してほしい。また明治四

十二年には監査役の早田正雄

が支配人となり後任に川崎音

吉が、明治四十四年には永井

仁助が川崎音吉に代わって監

査役になつている（『議事録』）。

営業種目は木材の賃挽のほか

木材の売買、製材類木工品

の売買及び委託売買、さらに

蒸気の余剰を利用した事業が

できることになつていて。営

業種目についても『加茂市史』

上巻記載の木材の保管・乾燥

および金融業などは大正八年

の定期改正で追加されたものである。

工場建設を前にした明治四十年の九月から十月にかけて関・川口・斎藤の三名の取締役は長岡・秋田・東京深川各製材所の最新鋭製材機を視察して帰り、三十馬力の蒸気機

間に三台のノコギリを据え付け、日産杉板百五十・二百間の製材能力の工場を建設するよう求めた。十一月に至り愛知県亀崎鉄工所が一万三千円で請け負うことに決まった。

明治四十二年（一九〇九）二月、二十五歳の工員が製材で請け負うことになった。翌年（一九一〇）九月、二十五歳の工員が製材で請け負うことになった。

機に跳ね飛ばされる事故があつたが、事業は順調に発展し、明治四十三年六月期には一割二分の配当を実施した。翌年には敷地を従来の三倍に拡張、明治四十五年には事務所を新築している。（近現代部会 長谷川昭一）

かも私史

加茂市史編さんの目標の一つに「市民参加の追求」が挙げられます。今回は二名の方より寄稿をお願いしましたが、人に歴史ありで、今後とも市井の歴史の掘り下げに努めたいと考えています。

かも私史

昭和五十年頃からか、東京や大阪の一流百貨店の一角で客に製造工程をみせながら製作するなんどことが流行りました。俺もよく行ったもんだが、見込まれて完成前に売約済みになることもよくあって、そんな時はやっぱり晴れがましい気持ちになるもんだ。長いこと頑張ってきて良かった。長くづく思つたね。

(談)

三年間の年季が明けて親方から金物一式と背広を貰ったときの嬉しさつたらなかつた。それまでずっと、夜明け前から晩遅くまで休みなしに働きすぎだつたんだからね。

それでも不思議と嫌気はさなかつた。本当は勤め人に手伝いを小さい頃からずっとやらされていましたし、たんす職

年季が明けると待遇もがらつとかわつた。呼び名までかわつた。それまで親方に「シンツ」と怒鳴られてたのが一夜明けたら「長谷川君」だからね。気持ち悪いやら驚くやら、かえつてピクッとしたよ。

初めて給料を貰つたときの感激も忘れられない。それまでは小遣いだけだったのが、今度はたんす一棹当たりいくらになつた。それで奮發して、

長谷川進之介さんは昭和九年六月矢立生まれ。昭和二十五年に新制中学を卒業後、やはりたんす職人であつた父幸二さんの勧めで近所の工場へ三年間弟子入りして修行された。

元第1回従業員組合長
長谷川進之介



～懐かしき徒弟時代～
たんす職人を
目指して

人になるのは俺の宿命、くらいに思つていたね。

木釘を作るとかかんな研ぎから始まつた徒弟生活も、親方に認められるにつれ板組みなどの仕事も預けられるようになつた。そうするとだんだん張り合いもでるからより頑張る。「おめはなにやらしても上手ら」と親方からいわれたりして、結局修行の終わるまでには何でも一通りできるようになつた。

あのころまだ高級品だつた魚を買ってきて家族に振る舞つたりしたもんだ。だいたい仕事をやつてると腹が減るのは当たり前だが、いまじやあ信じられないくらい沢山食つた。三食じやあ足りなくて、休憩時間にみんなで甘納豆をツケで買って食うのが楽しみでね。まあ、本当によく食つた。

二十世紀も残りわずかになつた今日、豊かさと便利さ、日常の快適さと引き換えに失いかけている加茂の伝統食を二十一世紀に生きる世代のために伝えたいと考えるように

なりました。電気製品や調理器具も揃わなかつたころ、ましてスーパーもない時代に、家族の心と身体に大切な食事

昔から伝わる行事には、風土にあつた料理があり、それは季節の素材を活かしたふるさとの味でもあります。その郷土食が、時代の変化とともに忘れられようとしています。

NPO法人加茂おやこ劇場
田中 綾子

郷土食の
見直しを



◆棒鰻の煮物



◆百貨店で作業に励む長谷川さん（昭和50年頃）



◆竹だんご作りに挑戦

また、行事によつては、同じ料理の同じ食材でも切り方が変わることがあるそです。さらに地域によつて産物がへ

をどんなふうに工夫していたのでしょうか。また、添加物の入らない食事の栄養バランスはどうなつっていたのでしょうか。とても興味があります。そこで、昭和初期、家庭の台所を預かり一家の食事を切り盛りしていた、現在八十歳くらいのおばあちゃんを地域別に訪ね、そのころの食事についてお話しをうかがつたところ、地元で収穫した農産物を活かし、かまどや七輪で作った郷土料理や塩漬けや干物などの保存食、質素な日常食に対し、行事食は特別な御馳走で、その日を家族みんなが大切にし、楽しみにしていたとわかりました。

また、行事によつては、同じ料理の同じ食材でも切り方が変わることがあるそです。さらに地域によつて産物がへ



◆古文書を読み解く近世部会員

加茂市史の編集にたずさわる各委員は、普段は専門分野ごとに数人ずつ部会という単位で調査活動をしていることが多いので、例えば考古学を担当する委員が近現代史を担当する委員と顔をあわせる機会はありません。そこで、この八月二十六日に関係する全委員が日程をあわせて、おもに上条と狭口地区に焦点をあてた総合調査を実施しました。

昨年は、やはり八月に七谷地区を主対象としておこなったこの調査は、専門を異にする委員が調査をともにしたり意見交換をはかつたりすることで、多様な加茂市の姿をより良く知ることを目的としています。今年は遺跡や山城跡を歩いたり、借用した古文書の調査検討をしたほか、製材業や酪農といった地場産業に長年従事されてきた方から貴

材を自給自足したわけで、自給率が低いのに飽食を続けている現在の食文化を考えさせられました。

夏期総合調査を実施! ↑上条狭口地区を中心につ

く変わり、交通事情によって食事内容に違いが生まれました。こうした時代背景をうかがうと、もちろん苦労も大きかつたでしょうが、地域での協同作業や相互扶助の関係を保ち、地元でとれた安全な食材を自給自足したわけで、自給率が低いのに飽食を続けている現在の食文化を考えさせられました。

これを機に昔から作り伝えられている加茂の食事を見直し、「伝えようおばあちゃんの料理」としてまとめたいと考えております。しかし、当時のことを伝える人が少なく早く急にまとめなければなりません。加茂市史でもぜひこの分野を探究していただければ、と期待しているところです。

市史刊行計画

民俗部会 近・況・報・告

巻名・内容	発行予定年度	14年度	15年度	16年度	17年度	18年度
資料編1 (考古・古代・中世)		◎				
資料編2 (近世)		◎				
資料編3 (近現代)		◎				
資料編4 (民俗)		◎				
資料編5 (文化財)		◎				
通史編1 (考古～近世)		◎				
通史編2 (近現代)		◎				
地域の歴史編		◎				



◆民俗聞き取りの風景

重な体験談をうかがつたり、地区の社寺を訪ねるなどして、みなさまの協力のもと多くの成果をあげることができました。委員の間でも好評で、特に市外在住者には益するところ大だつたといえそうです。

また、翌日には全部会一堂に会しての編集会議が開かれ、今後の計画や課題などが熱心に討議されました。

増えていく歴史に限りませんが、今までそれが存在することすらわからなかつたものが、確かにある、とわかつたときの驚きは言葉ではいい表せません。加茂市史の編さんでは、言葉と写真と図版を駆使して事実を語らせながら、その驚きを表現していきたいと考えています。

みなさまの御協力を、重ねてお願い申し上げます。

「市史研究」 発刊のお知らせ 編集後記

平成十四年度より刊行が始まる予定の資料編および通史編に先立ち、事業の経過報告の意味も含めて「市史研究」を発行することになりました。各委員から、歴史・民俗・文化財と多岐にわたる論考が寄せられる予定です。今年度第一号を発刊し、以後毎年一冊ずつの刊行を目指しています。

たが、その際に各行政区の区長さんなどから話し手を御紹介いただけたのは本当にありがとうございました。話者のみなさまともども、この場を借りて厚く御礼申し上げます。