



## 特別レポート

# 昭和30～40年代における阿賀野川流域の暮らしを振り返る

現在、今年度のパネル作品を制作するに当たり、昭和30～40年代における阿賀野川流域の暮らしについて、流域にお住いの方々から、「ロバダン!」(炉端談義)を通じてお話を伺っています。

今後も「ロバダン!」は続きますが、今回は現時点で分かってきた当時の様子をお伝えします!

### 上流域で生まれ育った70～80代の方々に聞き取り

F M事業ではこれまで、流域住民と語り合う少人数の寄り合い「ロバダン!」(「炉端談義」の略)を、流域各地で数多く開催してきました。しかし、流域の歴史・文化や産業、現在の地域や団体の取組などに関する聞き取りが大半で、昭和30～40年代の暮らしに焦点を絞って、具体的に詳しく聞き取る「ロバダン!」は、これまでほとんど開催してきませんでした。

今年度は、前ページで紹介したパネル展示の作品を制作するに当たり、流域で生まれ育った現在70～80代の方々に対象に、当時の暮らしをテーマに「ロバダン!」を開催し始めました。現在のところ、上流域の阿賀野川沿岸の集落の方々への聞き取りが中心ですが、今後、中流域へ

と「ロバダン!」を順次開催していく予定です。

### 現在は姿を消した生業や当時の様々な職業について

現在70～80代の方々は、昭和30～40年代当時は10～20代の若者でした。

この方々の生家の多くは、現在は姿を消した生業に従事しており、特に「炭焼き」に従事する世帯が多いことは、山林が大半を占める上流域の特徴だと思われる。さらに、筏流しや阿賀野川を往来する機械船などの運搬業も目立ち、土木作業に従事していた方々も多かったようです。

また、小・中学校などが阿賀野川の対岸の集落にあつて、渡し船で通学するのが当たり前で、時には泳いで渡った猛者もいたのだとか……



▲阿賀野川を流送する筏流し

五泉や新津の高校に通う際は、磐越西線の始発や最終の列車に毎日揺られた苦労話も聞きました。

卒業後の進路としては、実家の生業を継がずに、都会に出て就職した若者も少なくありませんでした。また、特に三川地域では、当時メリヤスの生産が急成長していた五泉のニッ卜産業に就職する若者も多かったようです。もちろん、当時三千名近い従

## 令和5年度阿賀野川流域ロバダン!マップ

「ロバダン!」(炉端談義)の開催状況(令和5年4月～令和6年3月)が一目でわかるマップ。令和5年度はFM事業&阿賀野川エコミュージアムを合わせて、38件開催しました。

- …**FM事業**で開催した
- …**阿賀野川エコ**で開催した



- |               |                |               |                |
|---------------|----------------|---------------|----------------|
| 1 資料整備ロバダン1   | 11 流域昔語りロバダン2  | 1 流域環境学習ロバダン1 | 11 流域食材ロバダン1   |
| 2 SDGsロバダン1   | 12 流域環境ロバダン    | 2 流域環境学習ロバダン2 | 12 流域環境学習ロバダン5 |
| 3 流域環境学習ロバダン1 | 13 公害学習ロバダン1   | 3 流域環境学習ロバダン3 | 13 流域環境学習ロバダン6 |
| 4 新潟水俣病ロバダン1  | 14 新潟水俣病ロバダン3  | 4 流域環境学習ロバダン4 | 14 流域鉱山ロバダン3   |
| 5 流域昔語りロバダン1  | 15 公害学習ロバダン2   | 5 流域鉱山ロバダン1   | 15 流域環境学習ロバダン7 |
| 6 新潟水俣病ロバダン2  | 16 流域環境学習ロバダン2 | 6 流域鉱山ロバダン2   | 16 流域環境学習ロバダン8 |
| 7 大河の恵みロバダン   | 17 流域昔語りロバダン3  | 7 流域産業ロバダン1   | 17 流域食材ロバダン2   |
| 8 流域資源活用ロバダン1 | 18 SDGsロバダン2   | 8 流域産業ロバダン2   | 18 流域食材ロバダン3   |
| 9 流域資源活用ロバダン2 | 19 流域資源活用ロバダン3 | 9 流域産業ロバダン3   | 19 流域環境学習ロバダン9 |
| 10 資料整備ロバダン2  |                | 10 流域産業ロバダン4  |                |

(※ロバダンの番号は開催順です)

### 多様性に富んでいた上流域における当時の食生活

お話を聞いていくと、阿賀野川の川魚だけではない多種多様な当時の食生活が浮かび上がってきました。

阿賀野川上流域は山林が大半で平地が少ないですが、ほほすべての家には畑があり、サツマイモ・ジャガイモ・里芋・大根・カブ・大豆類など、貯蔵が効く根菜類を中心に栽培し、通年で自家消費していました。田んぼを開墾した家では、お米も収穫しています。また、春の山菜や秋のキノコも、樽の中に塩蔵するなどして保存食としていました。



▲味噌玉、春に集落総出で作る

基本的には、白米や麦飯、豆や大根菜などを混ぜたかき飯、サツマイモや簡単な雑炊だけで食事を済ませることも多かったようです。しかし、どの家にも自家製の納豆があり、鶏を飼っている家も多かったため、卵でご飯を食べたりもしていました。



▲落ちアユなど川魚の焼き干し

また、阿賀野川の川魚について、アユやモクズガニなどは人気で、サケやサクラマスも大変美味だったようです。一方、今回お話を伺った中では、ウグイやニゴイ、フナなどは「骨が多くて固い」「口に合わない」などの理由から、頻りに食べていたという方はいらっしゃいませんでしたが、好んで食べている家もあったのではないかと思います。

意外にも町場や駅のある集落などでは定期市や魚屋があったり、担ぎ屋などの行商も来たりして、多くの家で海魚が食卓に上っていたのが印象的でした。冬になると、狩猟を通じて入手したウサギや野鳥などの肉も食べられていたようです。



昔の暮らしについてぜひお聞かせください!

お問合せ TEL 0250-68-5424