

諫早市は産業だけでなく環境や福祉を考えたまちづくりを行っているんだね。

〔4〕 中村さんのまとめ

中村さんは、三つの班や他の班の発表を聞いて、次のようなまとめをした。

- ①農業だけにたよるのではなく、工業の発展にも力を入れている。
- ②道路の整備や環境^{かんきょう}保全、公害防止に努め、豊かな自然と文化を大切にしたまちづくりをめざしている。
- ③子どもたちが、夢と希望をもち、誰もが安心して暮らすことができるバリアフリーのまちづくりをめざしている。

※バリアフリーとは、日常生活のなかで、誰もが支障^{ししょう}や不便^{ふべん}さを感じることがない環境をいう。



2 地域の特色ある産業の研究

(1) 五島手延べうどん

「地獄^{じごく}だき」を食べた。うどんをゆで、かつおぶしやあご（とびうお）のだしじるで食べる五島の伝統的な料理である。うどんをゆでるようすを見ていると、地獄のように思えて、なるほどと感心した。

五島列島は漁業が盛んな所とは聞いていたが、うどんづくりが有名だとは知らなかった。上五島にいるおばさんに五島手延べうどんのことをたずねると、「休みにこんね。」という返事があり、「五島うどんの旅」が始まった。

佐世保港から高速船で90分、有川^{ありがわ}港（南松浦郡新上五島町）に着いた。フェリーターミナルビルの近くにある五島手延べうどん協同組合を訪ねると、次のような説明をしていただいた。



五島手延べうどん 地獄だき
(提供:長崎県観光連盟)

- ・出荷額は11億9千万円。(平成27年現在)
- ・「日本三大うどん」^{*}の一つに数えられている。
- ・上五島地区には、29の業者がある。(平成28年現在)
- ・乾めん^{かんめん}の通信販売に特に力を入れている。
- ・テレビによるPRも行っている。
- ・県の物産展に参加し、試食やうどんづくりの手順^{てじゅん}を紹介している。

※遣唐使の時代に五島列島に伝わったとされる五島手延べうどん。麺伝来の地であり、日本の麺ロードの拠点でもありました。「日本三大うどん」については諸説ありますが、

稲庭うどん(秋田県)

讃岐うどん(香川県)

とともに、五島うどんがその一つにあげられています。



手延べうどんができるまで
(提供:五島手延べうどん協同組合)

は流れてしまうけん、夏には作られんとよ。」

船崎では、10月から2月までがうどんづくりの時期だそうだと。「天気ば見て塩の入れ方も変えんば、切れてしもうて延びらんとよ。時間ばかけて、ゆっくりゆっくり延ばさんとな。自分が寒かときは、うどんにも毛布ば着せんとな。うどんに聞きながら作るとよ。」

浜崎さんは、まるで赤ちゃんを育てるように、うどんを大切に作っていた。

最後に新上五島町の商工会と町役場を訪ねて、船崎手延べうどんの歴史を聞いた。今から、1000年以上前の遣唐使が派遣されていた時代に、五島列島に伝わったと言われ、日本の麺ロードの拠点でもあるという興味深い話であった。

今まで何気なく食べていた五島うどんには、古い歴史があり、いろいろな人々の工夫や苦労がこめられていることがよくわかった。今年の夏休みは、私に驚きや感動を与えてくれた五島うどん新発見の旅であった。

そこで、手延べうどんを作っている浜崎さんに、うどんづくりのくわしい話をうかがった。

「午前3時ごろには粉ばねる。そして、毛布ば着せてねかせておくたい。粉がなじんできたら、ヒモンごと延ばして、くつつかんごと、五島名産のつばき油ばねって、またねかせておくよ。5時ごろになれば、こがんして棒でのばさるっとさ。」

なぜ、朝の暗いうちに作るのだろう。

「日の出る前にしてしまわんば、その日にかわかんけんね。そして、温度の高かとき

みんなで考えてみよう!

「手延べうどん」の作り方を調べてみよう。聞き取り調査をしてみよう。

上五島のうどんは中国のそうめんの作り方から始まったみたいだね。

みんなで考えてみよう!

波佐見焼はどうして多くの
人々の人気を得た
のだろう?

※「大坂」と「大阪」の違い
江戸時代には「大坂」と書く
ことが普通でしたが、明治10
年代には「大阪」が一般的に
なりました。

(2) 波佐見焼

ア くらわんか碗

1700年ごろの大坂の淀川沿いでは、旅人や荷を乗せた船が港に着くと、そのまわりに小船が近づき、「餅くらわんか、酒くらわんか。」と、餅や酒を盛った丸い茶碗が客と売り手の間を往復していた。

やがて、その丸い茶碗は「くらわんか碗」と呼ばれるようになるが、それを大量に生産していたのが今の東彼杵郡波佐見町である。灰色がかった単純な絵で安い値段の「くらわんか碗」は、磁器が高級なものという常識を変え、多くの人々の人気を得た。

波佐見町は、400年の伝統をもつ「くらわんか碗」に代表される日用和飲食器生産の中心地で、県内の陶磁器出荷額の多くをしめている。1978(昭和53)年、長い歴史の中でつちかわれてきた職人の技と心が認められ、国の「伝統的工芸品」に指定された。

イ 波佐見焼の調査と見学

町の教育委員会から、窯跡の発掘調査をしているので、見学に来ないかとの連絡があり、出かけることにした。

階段状の登窯跡には、白い焼物の破片が顔を出していた。「やってみんな。」という係の人からヘラを受け取り、ていねいに破片のまわりの土を落とす作業を始めた。「割れとらんとの出てくればよかのにね。」「足元の焼物ば、ふまんようにせんばいかんよ。」初めはおそるおそるだった手の動きも、だんだんスムーズになった。

「なぜ、こんなところに窯を築いたのですか。」「焼物の技術は、

400年ほど前に朝鮮から伝えられたといわれているが、近くに原料の陶石や燃料のまきがあったからだよ。また、三川内(佐世保市)や有田(佐賀県)に近く、人や技術の交流ができたか



くらわんか碗

(提供:波佐見町教育委員会)

らではないかな。登窯を築くのにはいい傾斜だし、前には土地が開けているだろう。農業をしながら焼物を焼いたのだろうね。」

窯跡は、私たちにいろいろなことを教えてくれた。



伝統の技法「手ロクロ」
(提供:波佐見町教育委員会)



中尾上登窯の発掘調査 (提供:波佐見町教育委員会)



登窯[復元] (国史跡 畑ノ原窯跡) (撮影:県義務教育課)

みんなで考えてみよう!

どうして波佐見町に陶磁器が広まったのだろう?

MEMO

こんなところにもコンピュータが使われているんだね。

次に、^{とうじき}陶磁器会社を訪ね、社長さんに話を聞いた。

社長の話

原料は、上品な白色を出す^{あまぐさ}天草(熊本県)陶石だよ。町の地形図を見ると、最近、町の中央部に移ってきた会社が多いことがわかるだろう。それは、工場を整え、原料や製品を運ぶのに便利だからだよ。東京や大阪のほか、外国にも支店があり、君たちの先輩も活躍しているよ。また、窯の温度調節やデザインの研究にはコンピュータが使われているよ。でも、何よりも大切なことは、みんながもっと^{はさみ}波佐見焼に誇りをもつことだね。



●身近な地域の特産品を調べてみよう。

1 地域の特産品()

2 名前の由来

3 いつごろから始まったのか(伝わったのか)

4 生産・出荷額(その割合)

5 つくり方

6 工夫している点

7 調べて気づいたこと