

小さな 木造校舎

特集◎スローな文化を探して

塩津小学校 を訪れて

野々村典子



映画『白い船』で一躍有名になった出雲市立（旧平田市立）塩津小学校。今回、「スローな文化を探して」という特集テーマを与えられた私たちは、塩津小学校の木造校舎とそこで過ごす子どもたちに注目した。

塩津小学校のある塩津町は、出雲市平田地区の日本海に面した小さな漁村である。平田の市街地からしばらく北に向かい、やがて細い山道をくねくねと登っていく。だいぶ高いところまで登ってくると、車が一台やっと通れるほどの狭いトンネルが現れる。中をのぞくと、だいぶ向こうに出口の明かりがポツンと見える。

おぼけトンネル

ある先生は、このトンネルを「おぼけトンネル」と呼んでいる。この学校に赴任したころ、新しい環境への不安や緊張、前の学校を引きずる気持ちでこのトンネルを通ったため、とても寂しい感じがしてそう名づけたそうだ。

このトンネルを「おぼけトンネル」と呼ぶのにはもうひとつ別の理由もあるようだ。それはトンネルのこちら側と向こう側がまるで別世界のように思えることがあからだ。「もやがかかっている」と異空間にきた感じがする。「塩津で雨が降っているときに平田（山の向こうのこと）は晴れていたたり、平田は霜で真っ白なのに塩津はまったく霜がなかったりと、違う世界に出てきた



みたいに見えることもある」と先生たちは語る。

私が初めて塩津小学校を訪れたときもそうだった。トンネルまではずっと人気のない山道だったが、トンネルを抜けるとぱあっと視界が開け、一面に海が見えたので、違う世界にきたような感覚があった。冬には、トンネルの入り口付近に一メートル位の氷柱がでることもあるそうだ。何か不思議な力を持っている気がするおぼけトンネル。これを抜ければ、もうすぐ塩津小学校だ。

小さな木造校舎

トンネルを抜けると、眼下いっぱい広がる青くて広い海、町のシンボルのような大きな銀杏の木が見えてきた。急な坂道を上ると、小さな校庭に小さな淡いピンクの木造校舎が建っていた。

塩津小学校に注目した理由のひとつは校舎が木造校舎であることだ。私は外壁も内壁も、床も、ドアも、黒板も木でできている校舎は経験したことがなかった。初めて塩津小学校を見たときの感動はとても大きかった。子どもたちにたくさん触られてつやつやしている木肌は塩津小学校の長い歴史を物語る。

塩津小学校の創立は今から百三十年ほど前の明治八年、現在の校舎が建設

されたのは昭和三十年、およそ五十年前のことである。やがて老朽化が進むにつれて、改築に向けた動きが出てくるが、これが二十数年前のことである。塩津小学校改築期成同盟会が発足し、市当局との話し合いが行われた。しかし、何年経っても一向に改築のきざしは見られず、改築はおろか学校の存続すら危うい状況になってしまったという。

同盟会が発足して十数年が経つてようやく改修工事の実施が決まり、平成七年から二年かけて本校舎の改修、道路幅員の改修が行われた。木造校舎はほとんど形を変えず、外壁は薄いピンク色に塗り替えられた。その後、この木造校舎が映画「白い船」の舞台となる。もし、改築することになっていたら、木造校舎ではなくコンクリートの校舎になっていただろう。改修にとどまってしまったことが、結果的には良かったのかもしれない。

海に見える教室

五・六年生にこの校舎への思いをたずねると、全員が「好き」と答えた。中には学校全体が好きという意味でその答えた子もいたかもしれないが、この校舎が嫌いだという子は一人もいなかった。この校舎のどういふところが好きなのか聞くと、狭いところ、小さなところ、という答えが返ってきた。

その理由は、かくれんぼがしやすいから。確かに、この塩津小学校の大きさなら隠れやすく見つけやすい、かくれんぼにちょうどいい大きさなのかもしれない。

二階に上がる階段には、一段ごとに一、十、百、千、万……と数字が書かれていた。なぜか古い木造校舎の階段には、このように数字が書かれていることが多いようだ。階段を上りながら子ども





■ (写真上) 5・6年生教室の授業風景。(写真下) 図書室。



たちに数を覚えてもらうためのだろう。私に通っていた小学校にはなかったが、なぜか懐かしい気持ちにさせられた。

階段を上って廊下を左手に行くと、五・六年生の教室に突き当たる。映画『白い船』の舞台となった教室だ。この教室はほかの教室よりも広く、大きな丸いテーブルも置いてある。どこの学校にもある普通の机で勉強するだけではなく、時々この丸テーブルに移動して勉強することもあるそうだ。子どもたちはそれが楽しいと言っていた。この教室は三面に窓があり、北側には日本海、南側には校庭が望める。北側の窓から見える広い海と空は、先生た

ちにも元気を与えてくれるようだ。塩津町には平らな場所がほとんどない。だから、みんながこの校庭で自転車の練習をしてきた。先生たちは、子どもたちが初めて自転車に乗れた瞬間を親よりも先に見ることになる。自転車に一人で乗れた瞬間のあの喜びを、多くの人はいつまでも鮮明に覚えている。塩津の人たちのその思い出の中には、きつとあの小さな校庭が背景として登場してくるはずだ。

廊下の反対側の突き当たりには図書室がある。この図書室には畳が敷いてあり、丸いちゃぶ台が置いてあった。小学校の図書室としては珍しい。また、理科室も子どもたちの好きな部屋だ。

理科室はみんなで集まってご飯を食べるランチルームでもある。楽しく話しながらご飯を食べている先生と子どもたちの様子が目に浮かぶようだ。

ただいま生徒数は十人！

私たちが校長室で『白い船』や校舎などについて話をうかがっていたとき、隣の一・二年生教室から大きな声が聞こえてきた。一・二年生教室で授業を受けていたのは一年生一人だけ。担任の教頭先生と二人で朗読をしていたのだ。

一年生一人、二年生〇人、三年生一人、四年生三人、五年生四人、六年生一人、全校生徒合わせて十人。これも塩津小学校の大きな特徴だ。

教室は一・二年生教室、三・四年生教室、五・六年生教室の三つに分かれて

いて、一・二年生教室は一階、三・四年生教室と五・六年生教室は二階にある。一階に残された一人だけの一年生にとつて、それはとても辛いことであつたに違いない。

ある日、担任の先生も他の先生方も忙しかったとき、その一年生は校長室の大きなテーブルで読書をしていることになった。すると、隣の職員室にいる先生に聞いてほしくて、大きな声で朗読をし始めた。先生たちは仕事をする傍ら、その子の声に耳を傾けていた。しばらくすると校長室が静かになったので先生が気になって見に行くと、本を持ちながら寝てしまっていた。——そんなエピソードを先生が話してくださった。

いつも、大好きな上級生のみんなと一緒に遊んでいる一人だけの一年生。年上の子といつしよに遊ぶこと



■窓から海が見える5・6年生の教室。双眼鏡が設置されている。

は本当に大変なこと。その一年生はきつと人一倍体力を使っているから眠くなってしまったのだろう。

みんな仲よし

クラブ活動で、学校の周りに咲いた花を摘んで押し花にし、それを使ってオリジナルのはがきを作ったことがあった。器用に小さな花で模様を作る子や花の茎部分を使って自分の名前を書くと、大胆に大きな花を貼り付ける子など、生徒一人ひとりの個性が溢れる素敵なはがきが出来上がった。「こういう時の子どもたちの集中力はすごい。予定の時間を過ぎてもずっと作っていた」と、クラブの指導をしていた先生が話してくださった。

一人の子が「この学校のみんなが好き。みんなで学校から帰る途中、忘れ物を取りに学校に戻って、また元のところまで帰ってくると、みんなが待っていてくれた」と話してくれた。子どもたちの話を聞いていると、もつと人数がいたほうがサツカーや鬼ごっこができていいと思っっている子もいた。私も当たり前のように人数が多いほうがいいものだと思っていた。しかし十人の子どもたちは一人ひとりみんな違い、それぞれの個性がとても強かった。そして、十人しかないからこそ一人ひとりの気持ちを尊重し、大切にしているということがわかった。



取材風景。5・6年生教室で大きな丸いテーブルを囲んで。

子どもたちとふれあい、十人の絆の強さを感じさせられた。

野いちごジャムづくり

毎年、野いちごの花が咲く季節になると生徒も先生も学校の行き帰りに目を光らせ、野いちごのできる予定の場所をチェックする。野いちごがたくさ採れればジャムが作れるからだ。今年はまだ採れなかったが、地域の人

が「先生、野いちごがなっていますよ。簡易郵便局バス停横の横断歩道上」と教えてくれ、全校で野いちご採りができた。それを一年生が先生たちの協力を得てジャムにした。小ビンに五つでき、一つはみんなで試食、四つは「白い船」二隻と、リベラ株式会社東日本フェリーの札幌本社と福岡支店に送ったそうだ。

映画『白い船』の舞台となった塩津小学校。今でも白い船（ニューレイン

ぼうらぶ・べる）との交流が続いている。今年、一人だけの一年生が入学したときには、船長さんと乗組員の皆さんからお祝いのメッセージが届いた。五・六年生教室の海側の窓辺には双眼鏡が置いてあり、『白い船』の物語が本当にここで起こったことを実感させてくれる。

学校はみんなの宝物

塩津小学校では、時々地域の人に学校に来てもらい、生徒

たちと一緒にわら細工でぞうりを作ったりする。十二月にはしめ縄づくりをしたり、書き初めや版画なども教えてもらっている。校長先生は、子どもたちに見えない学力をつけさせるため、いろんな体験をさせたいと考えておられるようだ。だから、オープンに人を迎え入れる。私たちが訪れたときも子どもたちの挨拶の練習になるからと、気軽に教室に招き入れてくださった。

また、地域の人々は、学校に通う子どもがいない人でも、奉仕作業をしてくれたり、何かのついでに校庭の周りの草刈りをしてくれたりと、積極的に学校とかかわっているようだ。

校舎外壁の写真を撮っていると、所々ペンキが剥けていることに気がついた。はじめはボールがぶつかった跡なのだろうかと思っていたが、木の節の所からペンキが剥けてきているということがわかった。今年の奉仕作業では校舎のペンキ塗りが予定されているそうだ。ペンキ塗りは大変だし、危険な作業だ。地域の人たちが積極的に参加してくれるのは、やはり、この地域にとって小学校は特別な存在であり、場所であり、宝物だからではないだろうか。

(ののむら・のりこ／生活科学二年)

木桶 の 中で スロ ー に 熟 成

店の中に一歩足を踏み入れると、あの慣れ親しんだ醤油の香りが普段の何倍もの濃さで漂ってくる。ここは松江市石橋町のカネモリ醤油。現在でも木桶で醤油をつくっている全国的にも珍しい醤油屋さんである。製品には『木桶魂』あるいは『木おけ生醤油』といった名前がつけられている。

石橋町は古い町並みが残る落ち着いた町である。カネモリ醤油の向かいには造り酒屋の原田本店（『都乃花』）があり、さらに二百メートル行か行かないかのところには李白酒造（『李白』）もある。また、豆腐屋やそば屋もすぐ近くにある。ここらあたりは良質の水が得られたことから、伝統産業の中でも特に水を重視する業種が集まったそ

うだ。これらの伝統的商家が町の雰囲気をつくっているのだろう。カネモリ醤油の建物も古くて風格があつて、しかも大きい。

量り売り時代の珍しい品々

店内に入ると広い土間で、左手には帳場がある。正面には今まで見たことのない太い大黒柱が立っている。これが昔ながらの商家の造りだそうだ。

土間から帳場への上がり口のところに妙な木の台がある。昔、活躍した量り売りの台だ。ガラス瓶が普及する以前は、お客さんはみんな陶器でできた徳利ちくを持って来て、この台の上で欲しい量だけ入れてもらったという。店の



カネモリ醤油
(松江市)

中原枝利子
三原真由美
山野愛美



■ (写真右上) 帳場。(写真上) 量り売りの台。葉脈のような溝が彫ってある。(写真下) こぼれた醤油を受ける甕。



名が入った醤油専用の徳利があつて、酒などの徳利と間違わないようになっていた。ずっと以前に使われなくなつた徳利だが、これが何十個も倉庫の奥に大事そうに保管してあつた。

この量り売り台の甲板には葉っぱの葉脈のような溝が彫つてあり、隅の方の葉脈が集まる所に穴があけてある。台の側面の板を外してみると、この穴の下には甕を置いたための石の台があつた。徳利に入れるときにこぼれた醤油が穴から落ちて甕にたまるといふ仕組みだ。よく見ると、この甲板にはかすかな傾斜がついている。漏れた醤油が葉脈のような溝を伝つて穴に集まり、甕に落ちる構造になつてゐるのだ。

もちろん、甕にたまつた醤油は再利用される。量り売りの時代、醤油がどれほど大切にされていたか、その精神を伝える貴重な品だ。当時のように穴の下に甕を置いた写真が撮りたいと頼んだら、一生懸命探して、それらしきものを持ってきてくださった。

木桶の肌ざわり

店内を奥に進むと工場（醤油蔵）と言つた方が相応しい）で、より一層醤油の匂いが強くなる。カネモリ醤油

のトレードマークである木桶がさつそく姿を現した。大きい。桶によつて大きさは異なるが、容積はだいたい二十〜三十石。一石は百升だから、一升瓶にして二千〜三千本分の量が入る計算だ。大きさに圧倒されながらそつと触つてみると、吉野杉でつくられた木の表面は意外にさらさらしている。実際には熱くも冷たくもないのだが、何だか不思議な温もりが伝わってくるような気がした。

木桶の木は生きていて、大事に扱えば二百年ももつそうだ。ただ、タガは木の部分ほど長持ちしないという。タガは竹を割いて編んで輪にしたもので、年数が経つにつれてこの竹が所々切れてくる。タガさえ替えれば桶はまだまだ使えるということだが、取り替

桶場と総替えの思い出

昔は桶の総替えというのがあつた。かなりの数の桶を一度に取り替えることである。カネモリ醤油の社長、森山健さんは子どもの頃（昭和二十年代）、





■ (写真上) 量り売り用の徳利。(写真下) 手を触れて木桶の肌ざわりを確かめているところ。右端が森山健社長。

これを経験したそうだ。古い桶を運び出したり、新しい桶を運び入れたりは、普段使っている蔵の出入口からはできない。そこで、どうしたのか。何と、壁を壊して出し入れしたという。

この総替えのとき、近くの酒屋から出てきた桶をいくつか入れたらしい。その桶は今も現役で働いている。酒屋で使われていた桶を醤油用に使うことはできるが、逆はダメだという話だ。醤油の桶はあの醤油独特の匂いが染みついていて、酒をつくることはできない。

昭和三十年代に入ると、醤油も大量生産の時代となり、全国の醤油屋さんには木桶からコンクリート製、さらには合成樹脂製のタンクに切り替えていった。木桶職人はだんだん減っていき、今では大きな木桶をつくることができず職人は全国を探しても、ほんのわず

かしかないらしい。

だが、わずかでもいるとすれば、新しい桶がつくれないうわけではない。仮に今、二十〜三十石もの大きな木桶をつくるとすると、どのくらいのお金がかかるのか、試しに聞いてみた。森山社長の答えは、「二百万円くらいかな」だった。

蔵の改築ができない!?

現在の醤油製造業は装置産業になっている。機械を使って温度管理をしながら、短期間のうちに醤油をつくる。一方では、カネモリ醤油のように、自然の温度変化に委ねて一年以上の歳月をかけてつくる伝統的製法の醤油屋さんもあるにはあるが、少数派である。当然、生産量は限られ、値段は大量生産品と比べると高い。

「再仕込み」醤油という贅沢な醤油もある。醤油の原料は大豆、小麦、塩水、それに種麴である。カネモリ醤油の場合、仕込んだのち一年以上かけて発酵させ、ようやく醤油ができあがる。再仕込み醤油とは、こうしてできた醤油を塩水の代わりに使ってもう一度仕込んだ醤油である。大豆や小麦は通常の醤油の倍使うことになる。もちろん、もう一年発酵させるわけだから、完成までに計二年以上かかるわけだ。カネモリ醤油の製品では『木桶魂』がこの再仕込み醤油である。

伝統的製法を守ろうとすると、蔵の建て替えや拡張もおいそれとはできない。蔵にはたくさんの酵母菌が住みついていて、これらの酵母菌がその蔵独特の味をつくりだしているからだ（カネモリ醤油の蔵には百種類ぐらゐ住みついていて、この種類の多さが大事だという話だった）。つまり、建て替えれば醤油の味が変わってしまう。カネモリ醤油の蔵も相当に古いが、味が変わってしまう全面改築はしないというのが現社長の哲学だ。小さな補修を積み重ねながら現在のカネモリ醤油の味を守っていく考えた。

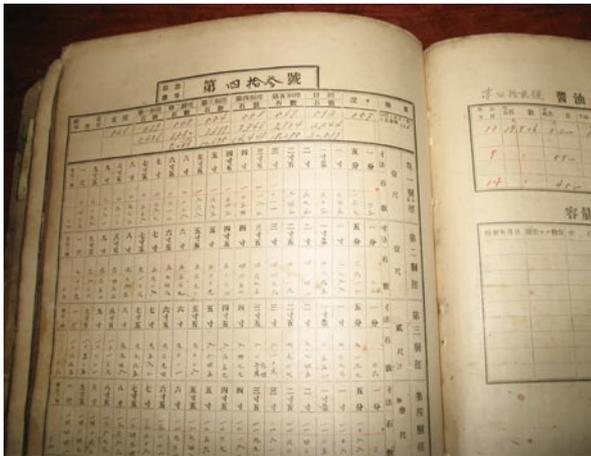
ずらりと並んだ木桶

次にカネモリ醤油自慢の木桶がずらりと並ぶ蔵の二階部分へと案内してもらった。桶に梯子をかけて作業をして

いた時代もあったらしいが、いつの頃からか、作業がしやすいように桶の口の高さに床を張った。二階とはその床の上のことである。

階段を上っていくと徐々に暗くなっていく。戸を開けると広い空間が現われ、醤油独特の匂いと熱気が迫ってくる。日中にもかかわらず電気をつけないとはつきりが見えないような薄暗い室内で、まるで異空間にでも来たみたいだ。直径二メートル近い木桶の口がずつと向こうまで続く。壮観だ。

上から見ると桶はどれも同じ大きさに見えるが、実際には大きさや形はさまざまなようだ。桶台帳と呼ばれる、とても古い帳簿を見せてもらった。そこにはカネモリ醤油にあるひとつひとつの木桶について、容積が事細かに記



■桶台帳。

されている。

「事細かに」とは、こういうことである。——木桶はもちろん完全な円柱形ではない。部分部分によって直径が違ふ。そこで、底から何尺何寸までには何石入るかを小刻みに量って記しておいたわけである。もろみ（まだ粕をこしていない、どろっとした液体）の深さを測ってこの桶台帳を見れば、もろみがどれだけ入っていて、醤油がど

のくらい取れるかがすぐにわかるようになっているのだ。とても古いものだが、まだ現役で活躍しているから驚きだ。

発酵の音が聞こえる

もろみの色は桶ごとに異なる。赤茶色のものもあれば、黒っぽいもの、黄色っぽいものもある。主に仕込んでからの経過時間の違いによる。

それぞれ桶の上の梁や柱に仕込んだ日付を記した紙が貼つてある。

耳を澄ますと、静ま

■（写真上）「もろみ」に空気を送り込むための攪拌作業。なかなかの力仕事である。（写真左）攪拌用の櫂。



中から「ポコッ、プクッ」という音が聞こえてくる。発酵中のもろみから出る音である。もろみが生きていることを直に感じる事ができるその音に聴き入っていると、森山社長が長い木の棒を持って来られた。その棒の先端には長方形の木がついている。この棒は櫂かと呼ばれていて、もろみに突き刺して空気を送り込むための道具もろみである。櫂はもろみの発酵を促す重要な役割を果たす。

社長に混ぜ方を教えてもらって挑戦してみたのだが、なかなか櫂はもろみの中に入っていない。強い腕の力と体をしっかり支える足腰が必要だ。社長は普段からこの作業を自らしているだけあって、簡単そうにすると櫂を入れていく。夏は暑いので気温の低い早朝のうち作業を済ませるそうだ。朝六時くらいから、裸同然の姿で混ぜていると話してくれた。

木桶醤油は文化の継承

全国でも珍しい木桶醤油をつくっているカネモリ醤油。創業は明治八（一八七五）年で、現在の社長、森山健さんは六代目にあたる。大学に進学するときには、跡を継ぐことなど全然考えなかったという。大学卒業後は精密機械の会社に就職し、主に海外営業部の仕事をした。その間、パナマの子会社で四年間、副社長を務めたりもし

たそうだ。

森山さんが勤めを辞めて家に帰ってきたのは三十代半ばのことである。会社勤めにズレを感じるようになっていった。会社を辞めたあと、全国の醤油工場を見て回った。そこでわかったことは、わが家に当たり前のようであった木桶が、よその醤油工場にはほとんどないことだった。わが家の醤油とその背景にある文化の素晴らしさに気づくことになる。

醤油を売るといことは醤油をただつくって売るのでなく、背景の文化も一緒に売ること。自分の価値観に共感する人のために醤油をつくる、自分の醤油を必要とする人、その人と出会うために醤油をつくらうと決心したという。その日から、森山さんにとって木桶醤油とは価値観を共有するための道具、同じ価値観を持つ人と出会うための道具に姿を変えたそうだ。

森山社長を支えているものは「理念」。カネモリ醤油の会社理念は、「伝統的な製法による文化的な継承と今日の発展・繁栄」である。この理念があれば大丈夫。あの本物の味と香りは、私たちの食文化のひとつの大事な宝として、いつまでも受け継がれていくだろう。

（なかはら・えりこ／みはら・まゆみ／やまの・まなみ／国文二年生）