



旧能都町の歴史・文化の教材化の可能性(その2)

「奥能登トリビア蔵」(<http://gozai.sakura.ne.jp/>)は見ただけでしたでしょうか。

前号に引きつづき、旧能都町に関する話題から「小学校現場への教材化」の可能性にかかわる話題を数点取り上げて紹介します。私の文章以外の、文章や写真はいずれも前述の HP のものです。

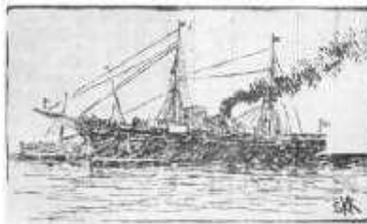
まず最初に紹介したいのは、鶴川の久田船長のことです。

町の誇り 久田船長

久田船長は元治元(1864)年、鶴川村生まれ、日本郵船入社、青函連絡船「東海丸」船長。命を懸けた非常汽笛で知られる。

明治36年吹雪の中を航行、貨物船プログレスに衝突される。船長は欄干に体を結び汽笛を鳴らし続け海に沈んだ。

地元では顕彰会が設立。昭和9年には時の総理の墨蹟による高さ6.6mの石碑が建てられ、今も船長を語り伝えている。(写真左は東海丸、右はプログレス号)



東海丸の汽笛 (明治36年吹雪の日、東京港に到着し、翌年の船難には汽笛が役に立った)



船難プログレス号のステッキ (船)

この話は、戦前の国定教科書『小學國語讀本・卷十』「十三 久田船長」にも紹介され、全国の小学生に読まれていました(この頃の「小学国語読本」は小学校で全十二冊でていました)。読本の文章を読みたい人は「久田船長 読本」で検索してみると出てきます。

さて、この船長の「大和魂」をたたえる碑が鶴川の菅原神社に建てられています(昭和9年建立)。その碑にある「久田船長碑」を揮毫したのが当時の内閣総理大臣(元海軍大将)であった齋藤実氏。

この碑には後日談もあります。私はそちらの方に興味があります。

実は戦後まもなくこの碑が撤去の危機にさらされます。GHQが、忠魂碑など、戦争を賛美するものを徹底的に破壊しようとしたのです。この碑は神社の境内に建っていることもあり、さらに「海軍大将」などという記名もあって、やばい状態になったのです。それを鶴川のある住民が救ったという話です。本当かどうかわかりませんが、『能都町史・第五巻』に載っていますし、HPでもそのときの様子が紹介されています。

本校の校歌が短いのも実は理由があります。それと合わせて、戦前の軍国主義教育と戦後の民主主義教育を比べるいい材料になると思います。

教材化の可能性

戦前の教科書を調べる(ふるさと学習室に数冊もあります)、地元の人物を調べる、戦前と戦後の教育、伝統を受け継ぐ子ども達(鶴川小との交流?)、宇出津小校歌の歴史



第六代横綱 阿武松

第六代横綱阿武松緑之助は、1791年、七海村(現・七見)に生まれました。身長 173 cm, 体重 135 kgで色白の肥満型、力がこもると全身が真っ赤に染まり、見事な容姿であったと伝えられています。長州毛利侯のお抱え力士であった阿武松のしこ名は、萩の名称「阿武の松原」に由来するものです。

初土俵以来、一場所も負け越したことはなく「稲妻」「緋緘(ひおとし)」とともに「文政角界の三傑」と呼ばれました。

現在、生地である七見には高さが 5m に達する「横綱阿武松」の石碑が建てられており、この地方を巡業する力士は必ず立ち寄り参詣するそうです。(『広報のと』No.25 より)



教材化の可能性

相撲の歴史、相撲と能都町(巡業が来たこともある)、テニスの町、いろいろな国の国技とその歴史

では最後に、「食べもの」にかかわる話題を紹介しましょう。こちらの方は、最終的には食べものの学習につなげることが出来るので、子ども達も楽しんで学習できるかも知れません。ま、お酒を味わうのは無理なのですが…インタビューなどで話を聞くことは出来るでしょう。

能登杜氏

「農作業が終わる晩秋から春にかけて行われる日本酒造り。その最高責任者が「杜氏」です。

全国の杜氏集団の中でも、日本四大杜氏に数えられる能登杜氏は、その技術の高さも評価されています。

何百年もの間受け継がれてきた能登杜氏の匠の技は、能登町が全国に誇れる伝統文化のひとつといえます。

米と水を原料に、こうじ菌や酵母などの微生物を巧みにコントロールして日本酒を造る杜氏。能登流酒造りと呼ばれる能登杜氏の歴史や現状、今後の課題はどうなのでしょう。(『広報のと』No. 16, 29 より)



教材化の可能性

農漁村(宇出津)の歴史、専業・兼業農家、地元の産業、酒造りの方法、米の種類、酒の種類、物流と酒造り、全国に散らばる能登杜氏、阪神大震災と能登杜氏

いしり

この町には「いしり」がある。何百年も「いしり」と歩んできた歴史がある。「いしり」はおふくろの味。忘れられない故郷の香り。この町に住むわたしたちが受け継がれた伝統を守り、新しい「いしり」文化を築いていく。

「いしり」は優れた発酵技術と先人の知恵が生み出した能登秘伝の魚醤油。懐かしい磯の香りと食材の味を引き出す奥深い味わい能登だけでしか味わえない伝統の味を世界へ捨てる内臓を無駄にしない。生活の知恵が生んだ【魔法のエキス】。



教材の可能性

地元の食材とその歴史、広がるいしりの利用(広報)、木の樽(道具)、日本の魚醤油、世界の調味料、調味料今昔、地元の料理(ゲストティーチャーの参加)、発酵とは何か(人間と発酵食品))