

五 黒石市民の生活と工業

(一) 工業のはじまり

どの時代でも、人間や動物は生きるために一生懸命でした。生きるといふことは、まず食べることから始まります。鳥は飛び回り、魚は泳ぎ回り、四つ足の動物は走り回り、人間は歩き回り、自分の体の特長を使い食物を得ていました。

鳥はくちばしや羽根や爪を使い、魚は口やひれや尾を使い、四つ足の動物は歯や牙^{きば}や手足や鼻を使い、人間は手足以外に他の動物の能力を上回る脳を使って、生きるために食を求めて動き回りました。

こうしてある者は長い長い年月をかけて、人間は比較的短い年月で自分の体だけを使うよりも、道具を使つた方がいいことに気付いていくのでした。NHKの「生き物地球紀行」などで、道具を使って食を得る動物たちのことを見たことがありますので紹介しましょう。

大きな池の水は周りの樹木の葉や枝を映し、風ひとつなく静まり返っていました。少しの動きも感じなかつたその時、一羽の鳥が虫をくわえて岸辺の石に飛び降り、こつけいな位真剣なまなざして池の水面を見つめてい



石でたたいて木の実を食べる猿

ました。忍者じょうきよが状況や時を見計らって手裏剣しゅりけんを投げるよう、くわえていた虫を首を振つて澄んだ池に投げ込みました。何回か繰り返しているうちに、今まで静かだった水面がかすかに波立ち、水中に黒い影が見えました。すると鳥は突然水に突つ込み、飛び上がったそのくちばしにくわえられていたのは、一匹の魚でした。

この他に、くちばしの届かない木の穴の中に、くわえた小枝を突つ込み虫を取る鳥、空中から胡桃を落として割つたり、道路に胡桃くるみを置いて自動車に割らせるからす、大空から動物の骨を落として割りその中の髓ずいを食べるわしの仲間、石でたたいて割つて木の実を食べる猿の仲間がいるのです。

さて人間は、道具を使つて食を得ようとした発想はっそうは動物たちと同じだったようですが、他の動物と大きく違う点があるのは皆さんも承知とります。それは、いつもそのまま使用しているのでなく、使いやすいように道具を改良したり、新しい道具を発明したことです。そうすることで、安定した量で、種類が多く、安全に早く食物を得ることができ、余裕よゆうのある生活ができるようになつたのです。この余裕のある生活が、文明文化

の発展につながったのです。

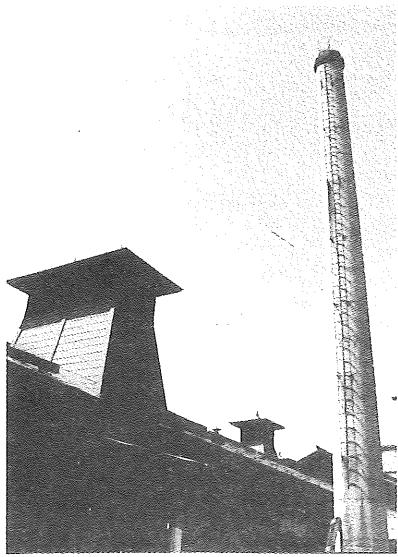
また人間は、道具を使って食を得るだけでなく、道具を使って別の道具を作ったり、衣服を作ったり、家などの建物を建てたり、道路や川などを作っていきました。このように、人間はすべての生活に道具を使うため、物を専門に製造する人々が出現していったのです。そして、水などを用いた動力・蒸気機関の発明によつてめざましく工業が発達したのでした。さらには、電気・原子力や石油の利用などによつて近代工業へと急速に発展し、私たちの生活が便利に豊かになつたのでした。

(二) 昔から親しまれた黒石の工業製品

私たちの黒石は、城下町で南津軽郡の中心的存在なので、昔から商業や製造業が発達し、市になる前の黒石町や近くの町村の人々に多くの製品を供給してきました。

また、黒石町と合併して黒石市が誕生する前の「山形村」「中郷村」「浅瀬石村」「六郷村」はもちろん、尾上・平賀・田舎館・藤崎・常盤・浪岡などからもたくさんの人々が買い物に来たものでした。

このように、黒石に行くと欲しい製品のほとんどが買えたり、修理修繕しゅうぜん



古さと調和の美しい酒造り屋

ましょう。

をしてもらうことができたのです。そのために、南津軽郡の人々は黒石に買い物に行くことを「まちげにいぐ」と言つて黒石に出かけたものでした。「まち」とは町のことで、「げ」とは買うという意味です。子ども達は祖父母や父母に連れられて「まちげ」に行き、そばを食べたり何か買つてもらえるのが楽しみで心待ちにしていたものでした。

こうして、黒石は、人々の必要に応じていろいろな物を作る工場ができていったのでした。そして、作る人と買う人のつながりが強くなり、黒石の工業は人々に親しまれつつ家内工業・手工業を中心に益々発達したのでした。それでは、南津軽郡や黒石の人々から親しまれてきた工場や製品には、どんなものがあったのか、昔からあり今もある工場と製品を少し述べてみましょう。

酒・醤油

しょうゆ

・こうじ・麵類

めんるい

・納豆・豆腐

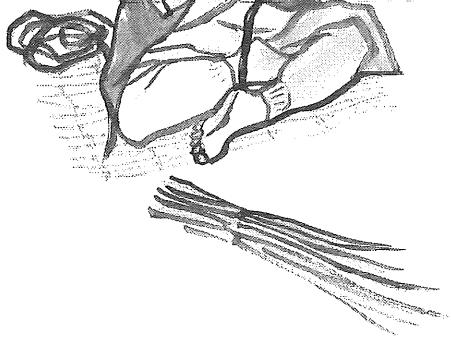
とうふ

・あんこ・もち・

菓子類などの食料品を作る工場、精米工場、製氷工場、木材・家具・こけし・竹細工・造花・下駄などをを作る工場、建物・建具などの建築業、溶接業ようせつぎょう、石材業いんせつぎょう、印刷工場、日本刀・かま・くわ・はさみ・包丁ほうちょうなどをを作るかじ屋と呼ばれる工場、布・生地きじで洋服などを作る仕立て屋

と呼ばれる工場、たたみを作る工場、綿工場などなどたくさんあります。

次に、今は少なくなっているけれども、昔盛んに作られて生活や仕事に活用されたものを紹介します。その例として、「わら工品・わら細工」があげられます。昔、黒石の稻作地帯では、農家の副収入の最大のものがわら工品でした。その代表的なものが「縄と筵」でした。主として山間部に住む人たちの中で、農閑期の冬の期間に「わら」を使って縄ないをしました。昭和十年（一九三五年）ころになつてから製縄機を用いる人も出てきましたが、それ以前は直接手で縄をなしました。そして、その縄や、わらを材料にし、木製の筵織機で筵を織る仕事に精を出す、という人が多くありました。前に述べた家庭内の手工業として盛んであつたわけです。



縄をなう

筵は荷物を包むためによく使われました。一枚の筵を二つ折りにして、左右を縄で綴じると穀物や塩などを入れる容器になります。それを「かます」と言っていました。現在はビニール袋などが使われていますが、昔はそのようなわら工品が容器としてよく使われました。黒石周辺のわらの品質がよかつた

ため、よい工品ができました。

その他わらで作って活用された工品に「わら沓・馬沓・苞」などもあります。わら沓をはいて雪道を歩いても、下駄や足駄のように下にコブ（雪のかたまり）が付かず、稻わら特有の保温力もあつたので活用されました。馬にもわら沓をはかせたものでした。雪道や坂道では馬が滑りますので、わらで編んだ、丸くて大きなわら沓をはかせます。それが馬沓です。

苞は一握りほどわらを使って作る一種の容器です。例えば、お餅や卵など自分の家の物をよその家に贈る場合など、苞に入れて持たせてやります。すると、貰つた方の家では「容れ物がえし」などの気遣いをしなくてはなりません。容器を洗つてきれいにして返したり、それに礼品を入れて返すなどの気遣いが出てきますが、苞の場合はそんな煩わしさがないわけです。生活との知恵から生まれた便利な容器、という感じがします。みなさんも、「わら苞納豆」は見たことがあるのではないでしょうか。

(三) 黒石市の工業の状況

黒石市では、皆さんも知っていますように、煙突^{えんとつ}が立ち並び煙がもくもく出ている工場はありません。機械の音がごうごうなりを上げたり、何

百人・何千人と働く大きな工場もありません。製品を運ぶトラックが何十台も連なって輸送しているわけでもありません。

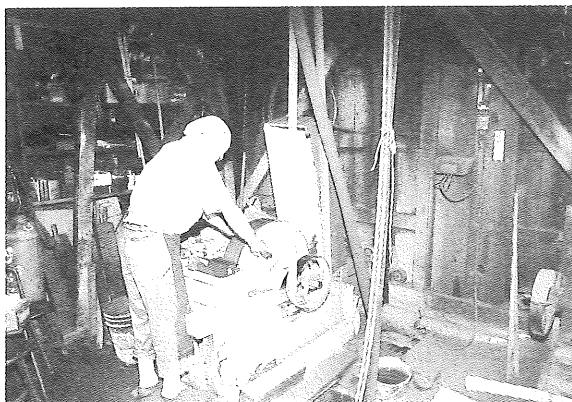
つまり、黒石の工業は、重化学工場・造船工場・鉄鋼工場・自動車工場や大型の機械などを造る工業地帯や工業地域ではないのです。そして、流れ作業や分業で製品を作っている工場は少なく、まして大型機械やロボットを使用している工場は全くありませんね。

「昔から親しまれた黒石の工業製品」の所で述べましたように、食料品や木材や木製品など、地域の人々に直接結び付いたさまざまな物を製造しています。

ところが、これらの製品を作っている工場の中でかじ屋・仕立て屋・酒造業などのように、減ってきているものも少なくありません。

逆に近年になつて、自動車などの整備・修理・塗装をする工場、精密・機械機器工場、繊維工場、アルミサッシ工場、ブロッタ工場、採石工場・セメント工場などの新しい製品を作る工場が増えました。

そこで、黒石の工業の概況として、4人以上働いている事業



いろいろな日曜品をつくるかじ屋のおじさん

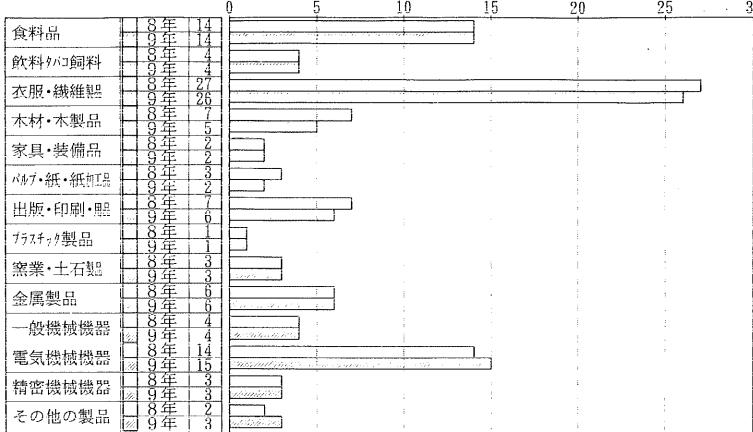
所（工場）の数と、就業している人の数を紹介しましょう。

黒石の工場は、衣服・繊維製品を作る工場が一番多く、次いで電機機械機器工場、以下精密機械機器工場、食料品工場などとなっています。電機機械機器や精密機械機器工場のように、工場の数に比べて働く人々の数が多くなっているのは、一つの工場で働く人々が多く、食料品のように工場の数が多いのに働く人々が少ないので、一つの工場が小人数で製品を作つているのではないでしょうか。

黒石市の工業は、手工業が大半なので公害もないし、作る過程が素朴^{かてい}で分かり易い^{そばく}ので見学しても結構樂しい^{やす}と思います。また、ここで働いている人は、よい製品を安く早く消費者に使ってもらおうと努力しています。また、古くから市民や周辺の人々の生活に馴染^{なじ}んだ製品が多く、何代も前から愛用したり・愛飲^{みりょくあふ}。愛食している人々は少なくありません。このように魅力溢れるこれらの工場を、皆さんも訪ね歩いて見てはいかがでしょうか。

工業の概況（事業所数、平成8・9年）

(単位:事業所)

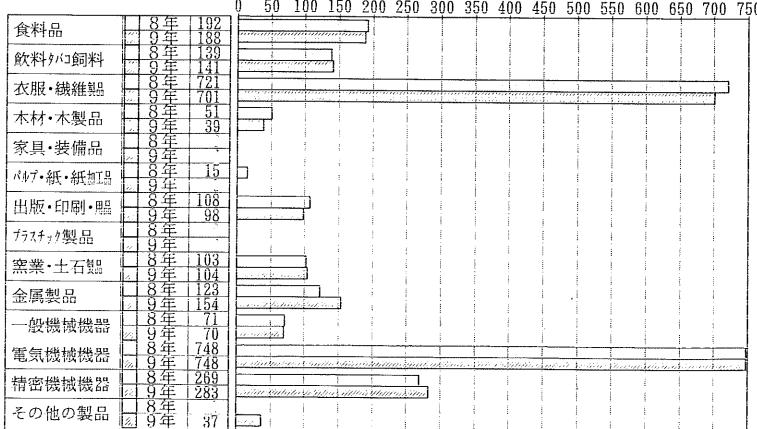


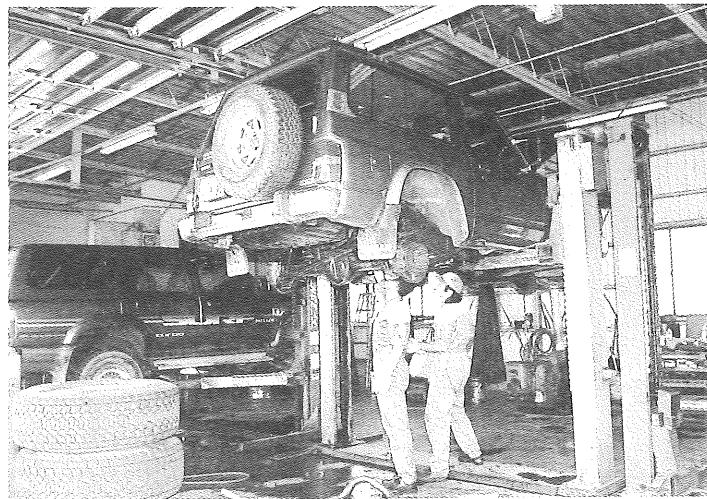
(四) 誘致工場や進出工場

黒石市には、市民が働きたいと思う工場やその他の会社などがないので、大都市などへの出稼ぎや他市などへの通勤者が多いし、学校を出てすぐ他県へ就職することが多いのです。そのため、黒石市内に住む人が減つたり、通勤が遠くなったり、若い人が少なくなったりして町に活気がなくなることを心配している人が少なくないのです。

そこで黒石市や商工会議所や事業所などは、今まである産業を充実させるために、施設や設備の近代化などに力を入れました。その結果、次第に成果が上がってきたのですが、働きたい人々を受け入れる職場の数がまだまだ不足なのです。

この頃、工業の盛んな工業地帯や地域の工場の中に、工場が狭くなったり、工業用水が少なくなったり、働く人の確保など理由により地方に進出しようと思つていた工場がありました。この進出したい考え方と、黒石のように誘致したい希望とが一致したので、実現することになつたのです。でも、全国の市町村の多くは黒石と同じ考え方なので競争となり、誘致するためには手段を考えないといけませんでした。





設備の整った自動車修理工場

これらのことから、黒石市では昭和六十一年三月、誘致工場・進出工場には次のような奨励措置しょううれいそちをとりました。

○ 固定資産税の課税免除かぜいめんじょ（三年間）→三年間税金は取りません。

○ 雇用奨励金の交付（限度額 二千万円）→従業員を採用すると、奨励金を出します。

○ 福利厚生施設設備奨励金の交付（限度額 二百万円）→従業員の休憩場所や運動場所などを作るための奨励金を出します。

○ その他

その結果、今までに誘致・進出した工場の主なものは、平成十一年四月現在で次の通りです。

・ ライフニット（花園町、ニット製品）

・ アステックコーヒー・レーシヨン青森工場（緑ヶ丘、

・ 発泡スチロール）

・ 日本磁研（袋、ベントナイト）

・ オリンパス光電子青森（追子野木、医療用内視鏡）

・ 浅瀬石縫製（浅瀬石、婦人服）

・ エルナー青森（追子野木、電解コンデンサ）



近代的な誘致工場の一つ

・ 並木精密宝石青森黒石工場（下目内沢、コアレスモー
ター他）

・ カワセ青森工場（中川、婦人服）

・ ワールドユニオン黒石工場（赤坂、婦人服）

このように、誘致工場や進出工場は九社ほど（従業員数約九百名）あります。しかし、黒石市としてはもっと沢山来て欲しかったのです。それは、工業団地の造成計画もあり、工業を盛んにし市民が安心して働ける場所を増やそうと考えたからでした。ところが残念なことに、日本中の経済の不況などが原因で思うように計画が実現されない面がありました。それが今後の課題として残りましたが、市民にとってよい方向になっていくよう期待されています。

（「五 黒石市民の生活と工業」の執筆者 工藤慎）

六 溫泉郷とその周辺の昔と今

きょう

しゅうへん

(一) 湯治場から観光地へ——温湯・板留・落合

とうじば

かんこうち

かみやまうちゅう

やまこ

梶が山に通う細い道がありました。その近くに、二、三軒の小さな家が建っていました。その中の一軒に、神山右冲という人が住んでいました。その人は、お医者さんの仕事もできましたので、病気になつた山子たちに薬を与えていたりして年月を送っていました。川辺の近くは、葦がいっぱい生えている葦原でした。

その川辺の葦原に、ある日、すねを折った鶴が舞い降りて来て、毎日葦の茂みの中に入つていきました。七日ばかりすると折れたすねは元のようになり、村の上空を悠々と飛んでいきました。

村人たちはこれを見て不思議に思い、鶴があたりを調べてみたところ、そこには、こんこんと湯が湧き出していました。村人たちはとても喜び、その場所を「鶴羽立」(つるはだち)と名付けました。





大正2年（1913年）の温湯温泉

また、「鶴泉」^{つるいすみ}とも呼ぶようになりました。

（「派立」^{はだち}というのは、新しい村を立てる意味を持つっていますが、派立を鶴の羽とのつながりを考え「羽立」^{しよだ}と称したのだと思います。「鶴

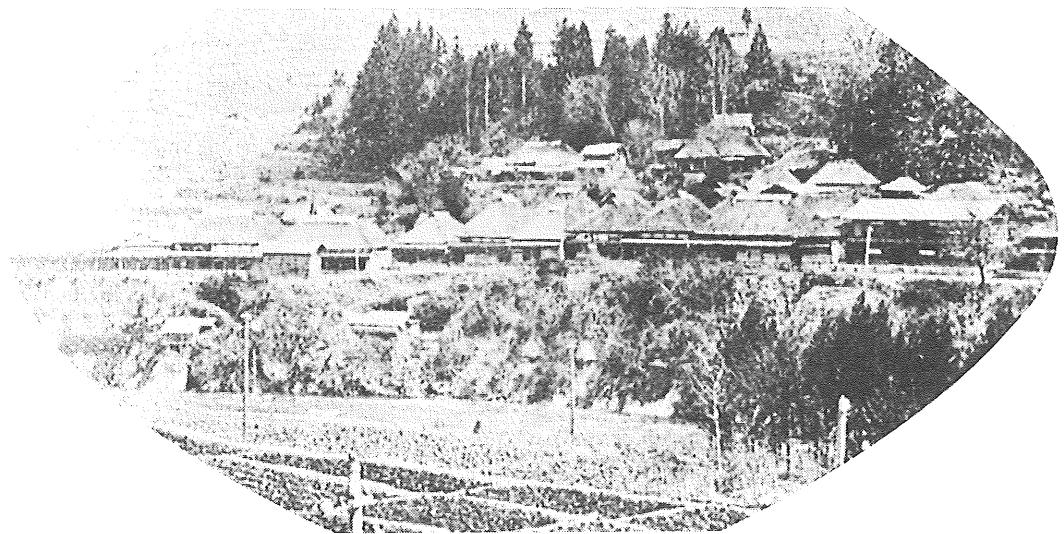
の湯」伝説の意味深いところですね。）

村人たちは、そこに湯つぼをつくり入浴しました。天正十九年（一五九一年）あたりに、湯治客のために湯宿を造る人も現れ訪れる人も増えてきました。

寛永元年（一六二四年）八月に、花山院藤原忠長卿^{ちようけい}という人が湯治にきました。（京の朝廷^{ちようてい}に仕える公卿^{くぎょう}さんでしたので、名前の下に卿^{けい}が付いています。）暖かい京の都から津軽に来ていましたので、寒い気候のためか健康をそこねていました。湯治したらとても体にとても効き目があつたし、「この湯の湧いてくる所は、何の手もからぬ湧き出たままの湯であるから、この湯の名を改^{あらた}わ



平成12年（2000年）の温湯温泉



大正 2 年 (1913年) の板留温泉 手前の水田は落合地区

めなさい。」という夢のお告げもあって、忠長卿が「温湯」と名付けました。これはありがたいと、村人たちはとても喜びました。(「ぬるくてもゆつくり入浴し、上がると体がポカポカ温まる湯・鶴の湯・温かい湯」と言われている意味に通じますね。)

雲の上に聞こえあげばや葦田鶴の

いえしいで湯のしるきしるしを

これは、そのころ忠長卿が詠んだ歌として伝わっています。

(言葉のおよその意味を、・しばやーーしたいものだ、という希望。・いえしー癒えしー治る、全快する。・いで湯ー温泉のこと・しるきー著けくー著しい、はつきりしている。・しるしー効果、ききめ。と、とらえた場合の歌の意味を考えてみましょう。)

忠長卿は、村人たちに連れられて川狩りに出かけるとき、温泉から川を数百メートルのぼった所に家が三、四軒あり、川辺にも温泉があることを聞きましたので、そ



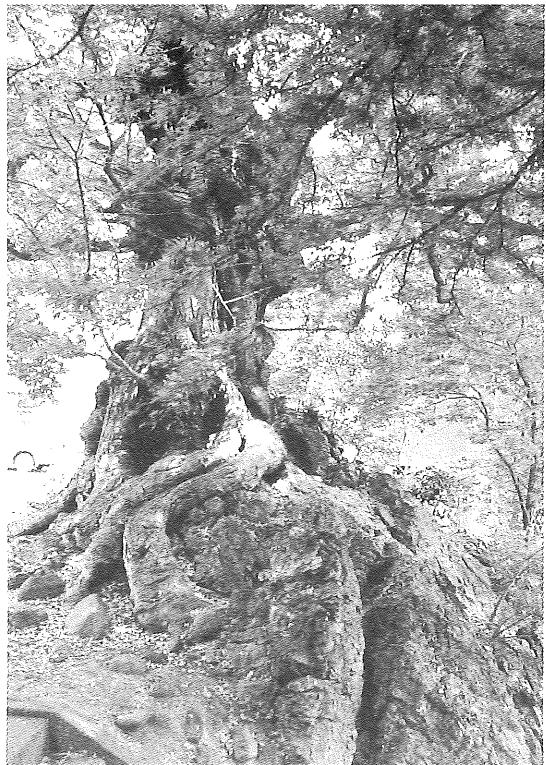
平成12年（2000年）の板留温泉

こに行つてみることにしました。

そこに着いて温泉の状態を見ると、川水と湯がまじり合つていて、そのままで入浴できませんでした。それで、その村の家から板をさがして持つて来させ、川水が入つて来ないように川上に立て並べ、良い湯加減にして入浴しました。そして、そこを「板留」と名付けるように言いました。

寛永年間以前の天文十五年（一五四六年）や天正十八年（一五九〇年）の書物に、すでに「熱後湯、温湯・板留」のことが記されているのですが、このような「お話」が生まれ伝えられて来たのは、きっと、今から四百五十年ほどの昔から知られて來た古い温泉であり、人々の疲れを癒し親しまれてきた温泉、という思いの現れでしょうか、とても興味深いことですね。

温泉にある薬師寺の境内に大きな岩があり、崖になっています。その岩を割つて生えているカエデの木が、「石割りカエデ」として黒石市の文化財（天然記念物）



石割りカエデ 平成12年（2000年）

地域の人たちも、仕事を終えた夕方、橋を

くの湯つぼから、松材の桶とを使って湯を引いてきました。その工事は、昭和八年（一九三三年）ころ完成し別荘など建ちましたが、まだ、素朴そばくと静けさの感じられる農耕のうこうの地、という風情でした。昭和九年（一九三四年）ころには共同浴場を新築したり、その後も旅館や客舎を建てたりして、落合の人々は温泉地として栄えるよう努めました。

に指定されています。樹齢じゅれい四百年から五百年と言われていますので、ちょうど温湯の古い温泉時代から生えていて、そのころはまだ若いカエデの木であります。温泉の歴史を見つめながらこれまでに成長してきたのだと思います。

「落合」は、中野川と浅瀬石川の落ち合う場所、ということから名付けられたと言われています。もとは、田畠のあつた場所でしたが、昭和六年（一九三一年）に落合温泉開拓組合かいたくを作り、温泉郷の仲間入りをめざしました。そのころは、落合の地域内に湧き湯がなかつたので、沖浦と二庄内の近くの湯つぼから、松材の桶とを使って湯を引いてきました。その工事は、昭和八年（一九三三年）ころ完成し別荘など建ちましたが、まだ、素朴そばくと静けさの感じられる農耕のうこうの地、とい



昭和10年（1935年）ころの落合温泉
中央の山は田代山

わたつて温湯、板留、落合と、それぞれ好みの温泉に入りに行く楽しみが
増えました。夏のころは、湯上がりの帰り道、浅瀬石川の川原一面にホタ
ルの柔らかい強弱の光がゆるやかに飛びかい、せせらぎが涼^{すず}しげに響^{ひび}く、

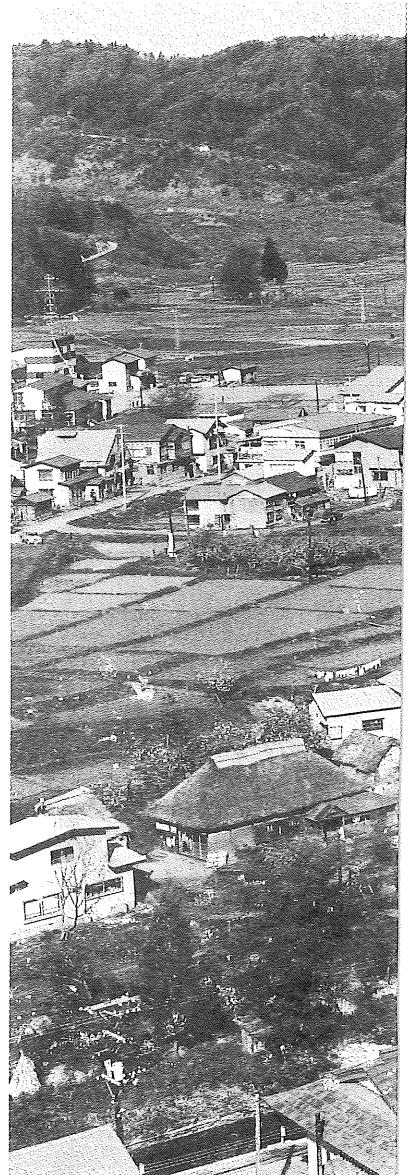
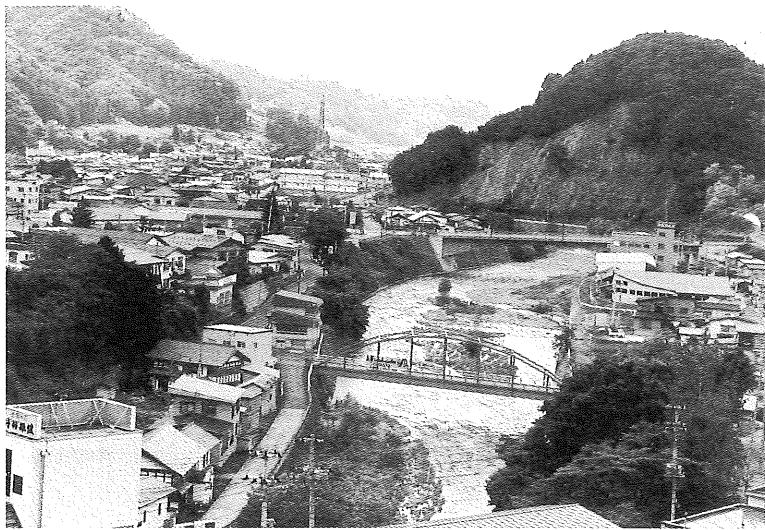


平成12年（2000年）の落合温泉の家なみ
中央の山は田代山



「西十和田荘」（黒石市営国民宿舎）が建っていたころの風景
下方の屋根は板留温泉、右上の山は蟻山、その中間が中野川と浅瀬石川の合流地点。蟻山のふもとの左奥が温湯温泉

平成12年（2000年）の風景



という美しい風景がありました。

最初は、湯治場として知られていたこの温泉地も、近くに中野紅葉山、黒森山淨仙寺などもあって景勝地として県外にも知られるようになり、温泉に入つて観光を楽しんだりするお客様（観光客）をしだいに引き寄せるようになりました。昭和二十四年（一九四九年）には中野山を中心に、「山形温泉郷紅葉祭」を開くなどして、多くの観光客に来てもらうための努力をしました。

昭和二十九年（一九五四年）に黒石市となつてから、「黒石市を、観光施設を充実させ、田園觀光都市として発展させていこう。」という方針の基に、観光事業が本格的に進められました。

落合でも、地元に湧き湯を求めてボーリングしたところ、良質の温泉が湧いてきたので、昭和三十年（一九五五年）ころにはその湯を用いました。山形温泉郷はしだいに知られて、昭和三十三年（一九五八年）九月に、黒石温泉郷として県立自然公園に指定されました。黒石市では、施設面の充実も考え、黒石市営国民宿舎「西十和田荘」を建設し、昭和三十六年（一九六一年）ころに開業しました。温泉地域のホテルや旅館などの宿泊施設もしだいに温泉郷として整つてきました。

昭和三十七年（一九六二年）六月には、黒石温泉郷を西十和田温泉郷と改めて観光宣伝に努めました。

(二) 「竜田坂」と名付けられた「蟻坂」

掲載している黒石市営国民宿舎「西十和田荘」周辺の写真（七十四ペー
ジ）をみると、蟻山がはつきり写っています。温湯と板留に通じる道が山
下の浅瀬石川ぞいにあり、さらに、国道一〇二号線の蟻山トンネルも山の
下方に通されましたので、今では通行に何の不便も感じません。

でも、それが無かつた昔は、山の背後のくぼんでいる所を切り開いた
峠道とうげみちを歩いていました。写真に写っている蟻山の裏側になります。そこが
温湯温泉と板留温泉との中間にある「蟻坂」がむしざかと呼ばれた所で、通行する人
たちは峠の坂の上り下りで汗を流しました。大正十三年（一九二四年）に
浅瀬石川ぞいに新しい道ができるまで盛んに使われました。

蟻坂と峠からは、浅瀬石川の「木流し」をはじめ、中野川・中野紅葉山・
黒森山や、温湯・板留・中野・黒森の村々などを見わたすことができ、と
てもよい風景が眺められました。また、中野紅葉山全体の見晴らしが一番
すばらしい所でしたので、「竜田坂」とも言われました。

竜田川は、昔の大和国（奈良県）の生駒郡にある竜田山のほとりを流れ
る川です。平安朝時代、そこは紅葉の名所として広く知れわたつていまし
た。竜田川の水面に浮かんで流れて来る紅葉がとてもきれいでした。在原
業平朝臣といいう優れた歌人が、その様子を描いた屏風絵を観賞して詠んだ
歌があります。（朝廷に仕える四位のくらいの人の名前の下に、敬つて
朝臣といいう言葉を付けています。）

ちはやぶる 神代も聞かず 竜田川

からくれないに 水くくるとは

（平安時代の古今集—卷五）さまざまに不思議なことの多かつた神み
代の昔にも、こんなことがあつたとは聞いたことが無い。大和の国の竜田
の川が、このように鮮紅色に水をしぼり染めにしているとは。ほんとに美
しい紅葉の流れだ。（「ちはやぶる」というのは、もともと、すさまじい
という意味を持つ言葉ですが、神にかかる枕詞—飾言葉・歌の調子を整え
る言葉、として用いられている。「水くくる」というは、水をくくり染め
すること。くくり染めとは、布地のところどころを糸でくくつて染め残
しを作るしぼり染めのこと。ですから、紅葉が川一面を覆つて流れるので
はなく、水面に一群れ一群れの真っ赤な紅葉が流れ、まるでくくり染めの

ようだととらえることができます。）――

中野紅葉山の昔の風景も、世に広く知られている紅葉の名所のようにとても美しかつたのだと思ひます。それがよく見える蟻坂を、この歌に關係付けて「竜田坂」（たつたざか）と名付けたのは、津輕藩十代藩主の津輕越中守信順公で（はんじゅ）した。文政十二年（一八二九年）七月のことでした。

（三）蟻山と八郎伝説

この蟻山は、伝わつてきていける次のようなお話から「蟻の一エビ」（がむし ひと）とも呼ばれていました。

むかし、黒石の山形町に八郎という若者が住んでいました。ある日、友だちと三人で黒森山の登り口あたりにある井戸澤（南中野地内）に柴刈り（しばか）に行きました。山に小屋を作り、泊まりがけで柴刈りをしましたので、毎日二人は柴刈りに出かけ、一人は居残つて炊事をしました。

ある日、八郎が炊事をする番になりました。夕飯のしたくをするため、井戸澤の小川まで降りて米をといでいました。すると、小川の流れに三匹の岩魚の泳いでいるのが見えました。八郎は、「しめしめ、この岩魚をつかまえると、ちょうど三人のおいしいおかずになるぞ。」と考へ、笊を差

し入れて巧い具合にすくいとりました。

八郎は小屋に帰つて焚き火で焼きました。すると、あまりもうまそな
匂いがするので、自分に割り当てた一匹の味見をしてみました。おいしさ
のあまり味見を続けているうちに、とうとう一匹全部食べ終えてしまいま
した。

「ああ、うまかったなあ。」

と思いました。そして、残りの二匹も食べたくなつてしまいま
した。

八郎は考えました。「自分一人でとつた岩魚だから、どうせ
他の二人は知らないことだ。いつ
のこと、うらみっこなしにして
みんな食べてしまおうかな?」
焼いた岩魚を目の前にして、そ
の思いを押さえ切れず、残りの
二匹をペロリと食べてしまいま
した。



すると、不思議なことが起^{おき}つてきました。八郎が岩魚^{いわな}を食べ終えてご飯^{ごはん}を炊^{いた}いていると、急に喉^{のど}が渴^{かわ}いてきたのです。始めは小屋^{はなべ}に運んでいた水を何^{なん}杯^{ぱい}も呑^のみました。でも、喉^{のど}の渴^{かわ}きはなおりません。その水だけでは間に合わなくなり、小川に降りて水を汲^くんで呑^のんだのですが、それでも渴^{かわ}きはなおりません。どういうわけか水呑^のみを止め切れなくなり、腹^{はら}ばいになつて小川に口を付けて呑^のみ続けたのです。しかし、いくら呑^のんでも切りはなく、そのうち呑^のんでいる小川の水も無くなり乾くようになりました。そんなとき、八郎は自分の体が何だか変になつたように感じました。

夕方になつていたので、柴刈^{しばか}りに出かけていた二人は荷^にをどつさり背負^{せお}つて帰つて来ました。そして、八郎の姿を見て、驚^{おどろ}きおののいてしまいました。八郎の体は鱗^{うろこ}をはやした恐ろしい形^{かたち}見^みをわたしました。人間の体から蛇^{じゃ}体^{たい}に変わつていたのです。

八郎は、もう口も聞けないほど驚^{おどろ}いている二人に、それまでのことを全部お話しました。そして、「自分は、もう人間に会うことのできない身になつたのだからお前たちともここでお別れする。家に帰つたらよろしく頼^む。」と、家に届けたい自分の形見^{かたみ}をわたしました。それを受け取つた二人は、逃げるよう^よに帰つて行きました。

恐ろしい蛇体になってしまった八郎は、川や湖水のある所に出かけ水をじゅうぶん呑める場所を探し回り、…………浅瀬石川と中野川の落ち合う場所に気づきました。そこは豊かな水量でしたから、八郎はすぐダム造りに取りかかりました。まず、大きなエビ（昔使われた農業用の笊）を作り、田代^{たしろ}の山を半分ほど切りくずしてエビに入れ、その一エビを浅瀬石川と中野川の落ち合う場所のわきに盛りました。

そのとき、現れたのが中野の不動尊様でした。

「八郎、なんのことわりも無く、なぜこの土地を荒らすのだ。そこをせき止めて、もし、崩れるようなことがあれば、川の下流^あに住んでいる全ての人々が、みんな溺^{おぼ}れてしまうではないか。お前の故郷の黒石も流れてしまふぞ。その工事をすぐ取りやめよ！」

八郎が困っていると、こんどは向かいの袋の觀音様^{かんのんさま}が現れました。

「八郎、ここにダムを造るなどそんな無謀^{むぼう}なことは、この里ではできることではないことなのです。お前は痛手^{いたて}を被^{こうむ}つている身なのだから、静かに川を下つて行けば、十三瀬^{とさがた}という所もあるのです。きっと、じゅうぶん水が飲めて落ち着ける所が見つかることでしょう。」

八郎は、そのようなお話を聞き、ここにダムを造ることをあきらめなけ

ればなりませんでした。しかも、ほんの一エビの土を盛ったきりで、すごすごとその場を去つて行きました。その一エビで盛った土が、蟻山になつたのでした。そういう意味をこめて、よく「蟻の一エビ」と言われました。

八郎の生まれた黒石の山形町の家はもちろんのこと、隣近所の家も、一度も火事で焼けたことがないそうです。これは、付近に火事があれば八郎がきて天上から水をはきかけて、火を消してしまいます。八郎の豊かな水で、生家やその付近を守っているからでした。――

蟻山と八郎伝説のあらましです。伝説の世界ですが、昔の土地や生活の様子を想像したり、主人公の心情などを考えることもできるのではないでしようか。

蟻山・蟻坂は、「城下」^{じょうか}黒石につながる西の山形と、東の山間にのびる奥山形の境界^{きょうかい}でもあり、峠^{とうげ}の難所^{なんしょ}でもありましたが、すばらしい景色^{けしき}が眺められる場所でもあつたのです。

湯治場から次第に観光地へ発展していく温泉郷周辺^{しゅうへん}にも、このように先人の歩みの跡^{あと}や人々の想像^{そうぞう}を深める事柄^{ことがら}が存在^{そんざい}しているのですね。

七　観光産業——観光施設や事業

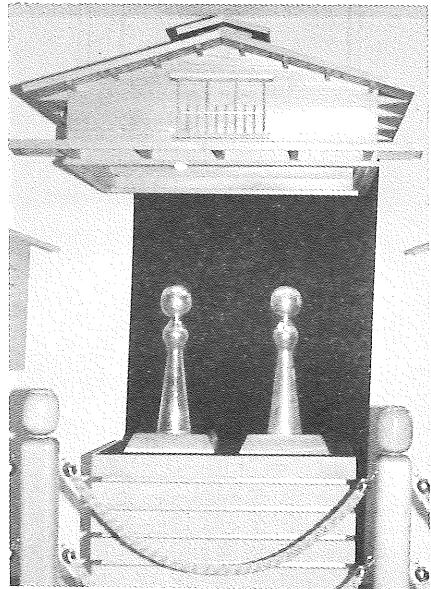


落合大橋から見た津軽こけし館・津軽伝承工芸館

観光客は、温泉にも入浴し、黒石の景勝地や特産物を知ったり、お土産品を買つたりします。ですから、たくさんの観光客がきますと、ホテルや旅館を営んでるサービス業はもちろん、農林産業・工芸産業・運輸業。その他、黒石の多くの産業の進展にもつながつていき、仕事をしている人々の生活も豊かになつていく、というように状況が良くなつていきます。それが、観光産業の重要な面の一つになります。

黒石市には、自然の風土の特色や昔の建造物、伝統的な祭りや芸能・行事など、観光資源として生かしてきていく数多くのがあります。長い歴史もあり、多くの人々に知られてきた温泉郷も、黒石の主要な観光資源と言えるでしょう。

黒石市では、観光産業も大事に考え、さらに観光施設を造つたり、観光に関わるいろいろな行事を実施したりして、その振興を図るための方策を実施しています。また、民間でもそれに関連して事業を進めたり、特産物の生産や製作を行つている人たちもいます。



純金・純銀のこけし



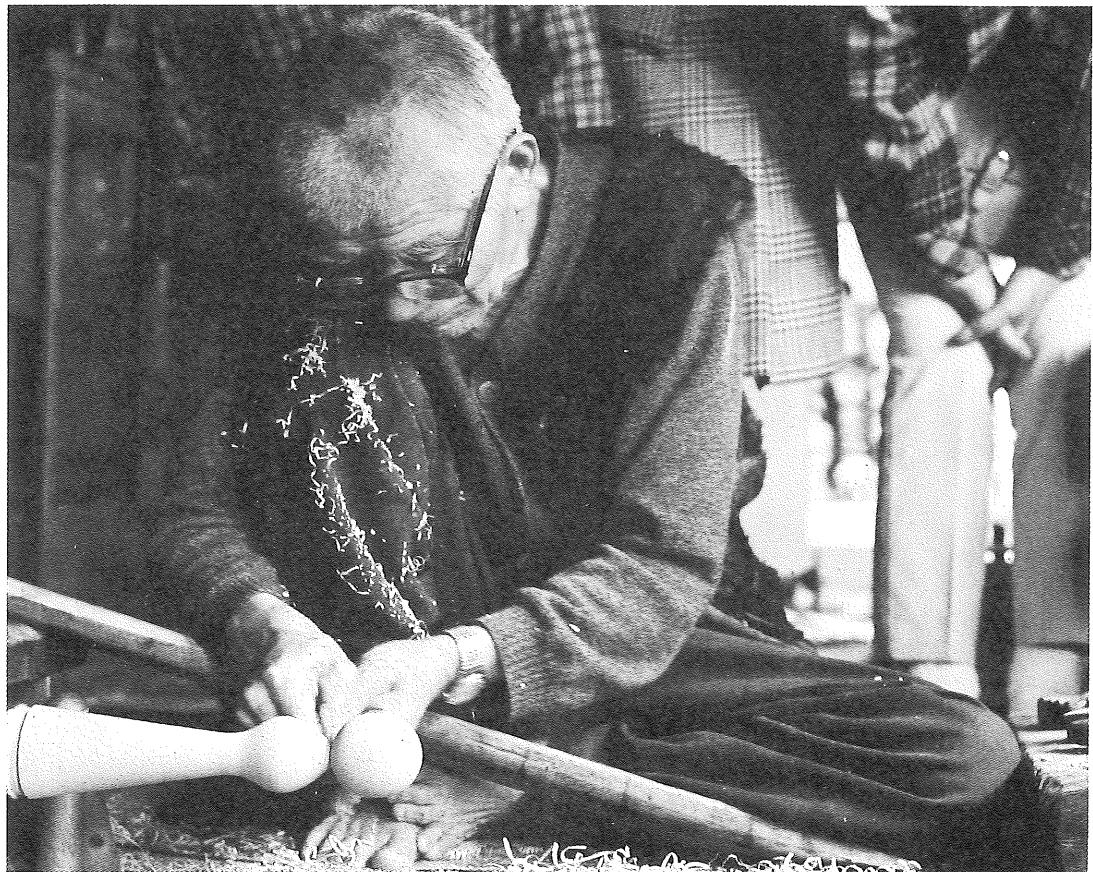
津軽こけし館

今回は「津軽こけし館・津軽伝承工芸館・烏城焼・活菜館・
黒石観光協会」について紹介します。

(一) 四メートルの「こけし」が笑顔で迎える「津軽こけし館」
津軽こけし館と津軽伝承工芸館は、温泉地落合に建設されています。

津軽こけし館は昭和六十三年四月に開館しました。国指定重要文化財となつてゐる江戸時代の商家（中町・高橋家）と「こみせ」をイメージした建築になつています。建物の前庭にあたる多目的広場には、まず、高さ四メートルの「こけし看板」が立つていて、観光客を笑顔で迎えています。その広場には、「こけし」の原木であるイタヤカエデやミズキなど木が植えられていて、どんな木を用いて「こけし」を作るのかわかるようにしてあります。

館内の一階には、津軽伝統工芸品や二メートルのジャングボこけしが展示されています。売店・資料室・体験学習室・ふれあいコーナーなどもあり、「こけし工人」



「こけし作り」をしている盛秀太郎さん

の実演を見学できるほか、じつさいに「こけし」の絵付けをする体験学習もできるようになっています。

二階には、津軽系をはじめ全国のこけしと木地玩具など約四千点や、黒石市民のアイディアによって、ふるさと創生資金一億円で製作された「純金こけし」が、純銀こけしと一対になつて展示されています。また、今は亡くなられた「こけし工人」として知られている人たちのコーナーなどもあります。

「温湯こけし」の始祖と言われる盛秀太郎さんは、明治二十八年（一八九五年）温湯に生まれました。「こけし」は東北の雪深い山村や温泉場で作られ、土産品として売られていた子どもの玩具（おもちゃ）でした。百数十年（二

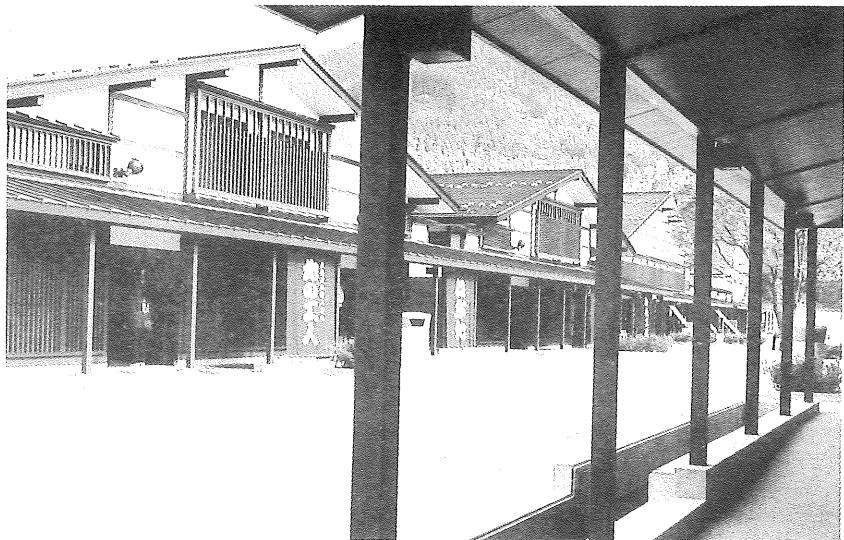
百年ほど前から、お椀や杓子を作る職人の木地師たちが副業に作つたのが始まり、と言われています。ですから、作られる地域によつて特色も伝統もあつたわけです。

しかし、木地業を営んでいた盛秀太郎さんは、大正時代に「こけし作り」に挑戦し、自分自身の発想と努力で、ほかのこけしとは異なる作風の「温泉こけし」を作りあげていきました。やがて、湯治客の評判も上がり、県内外の人たちにも高く評価されるようになりました。

昭和三十八年（一九六三年）には、全日本こけしコンクールで「名人位」に推薦され名工と言われました。でも、それを自慢することもなく、「こけし作りの名人」と人々からほめられても、「もつと上手な人はいっぱいおりますよ。」と取り合うこともなく、いつもと変わらず黙々と仕事場にこもり、じっくりと心を込めてこけしを作り続けていったそうです。そんな様子からも、秀太郎さんの人柄が伝わってくるようですね。

昭和六十一年（一九六三年）に亡くなられましたが、その作風は、教えを受けた人たちやこけし作りに励んでいる人たちの心に生きているそうです。

こけしは作られたそれぞれの土地の方言で、さまざま呼び名があつた



こみせ工房

ようです。温泉では、「ながおぼこ」「えんつこおぼこ」とも呼ばれていました。昔の子どもたちは、手も足もない小さな木の人形に、着物を着せたり、だっこしたり、気に入った場所に飾って語りかけたり、といふ微笑ましい生活をしていました。

現在、黒石市の「こけし工人」の皆さんは、黒石の自然と気候の中でのこけしを作り続けています。仕上げたこけしの、すがたかたち・色彩・表情などを静かによく見ると、それぞれの工人の豊かな感性がじみ出ています。

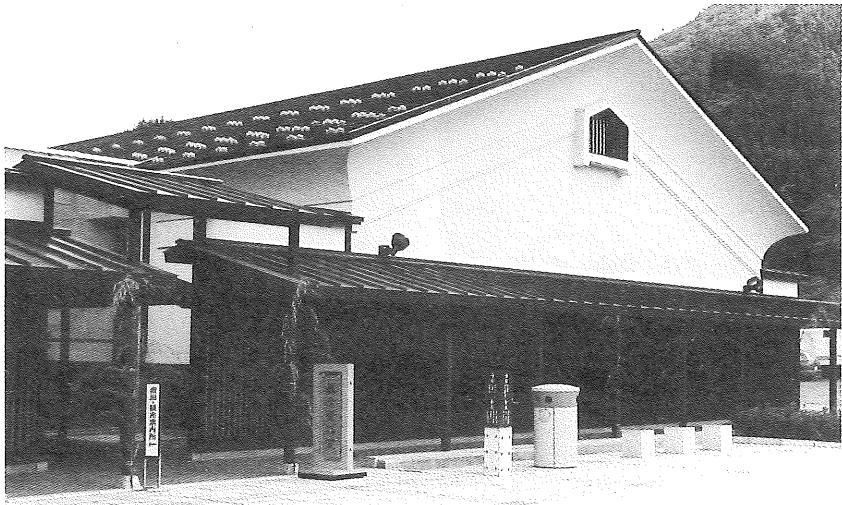
(二) 地域交流の中心——「津軽伝承工芸館」

津軽伝承工芸館は津軽こけし館と隣接していて、平成十二年四月に開館しました。入り口の階段を上り、中央の通り広場（屋外アートギャラリー）の両側を眺めると、黒石藩時代の「こみせ」のある町なみに来たような感じになります。その建物には、伝統工芸が製作されていく順序がわかるように実演して紹介するなどの「工房」が

七力所もあります。

けの汁や山菜を用いた料理など、季節に応じた津軽の食べ物を味わうことができる「つがるの食」をはじめ、「手焼きせんべい・津軽塗り・わら工芸・烏城焼・ねぶた・北の工人」などです。そこでは職人の技を直接見ることができます。工房によつて、手焼き・縄なり、陶芸のろくろや絵付け・ねぶたの絵付け・木工、あげびづる細工、草木染め物など、観光客が実際に体験することもできます。

昔の蔵を感じさせる「展示資料室」の外観



「展示資料室」には、黒石ねぶた・黒石よされ・大川原の火流しの再現や、黒石の風土と自然、歴史・文化・産業などに関する資料や映像が準備されています。

黒石だけでなく、津軽の伝統的な文化や工芸や姉妹都市（宮古市・大韓民国永川市）などの様子をはじめ、その他関心を引くいろいろな事物が紹介されています。

工房でも体験できますが、「体験教室」が設置されていますから、そこでじっくり体験学習をすることもできます。



ピックウェーブですべる子どもたち



公園の楽しく遊べる遊具

また、観光客がゆっくりすごせる休憩コーナーやレストランのほか、黒石・津軽の味わい深い特産物の「展示即売室」や、いろいろな行事に使える多目的ホール・ギャラリーなどもあります。

八月のある日、工芸館駐車場の隣にある「落合街区公園」に行つてみました。明るい声をかけ合つて、クマとタイヤのブランコ・シーソー・動物の形をしたスプリングなどで、喜々として遊んでいる子どもたちがいました。

「楽しそうだね。みんな友だち？」

「そう、私とこの人は毛内、こっちの人は福民、もう一人は袋……。」

学校が休みなので誘い合つて遊びに来たのだと、にこにこしながら教えてくれました。そして、みんなで大型遊具ビッグウエーブ（大幅スベリ台）ですべり、歓声をあげていきました。公園には小さい子どもでも安全に遊べる物もベンチなどもあります。楽しく遊べてゆっくりくつろげる施設があるので、地域の人々やこけし館や工芸館を訪れる人たちの憩いの場となっています。



鳥城焼館・後方の山に見えるのは150mの大登り窯

このような施設も隣接している工芸館ですから、多くの観光客が訪れて、気持ちよく過ごしながら津軽の伝統的な文化を知っていただきたいものですね。それが、伝統的な職種の仕事の活気を高めて人々の生活を豊かにし、地域がさらに発展していくということにも、地域のいろいろな職種の仕事の活気を高めて人々の生活を豊かにし、地域がさらには大事なことにも直結して行くことだと思います。

それらのことが順調になされしていくよう、多くの人々から期待が寄せられています。

(三) 独特な陶芸品——「鳥城焼」

一章と六章で、昔盛んだった黒石の産物について述べましたので、近年黒石にできた陶芸、津軽伝承工芸館工房の一つでもある「鳥城焼」について紹介します。

鳥城焼三筋工房は、平成八年、黒石市豊岡に建設されました。国道一〇二号線を西十和田温泉郷に向かって豊岡交差点を過ぎると、左の山の手に「やきもの」と書かれた長さ百五十メートルの巨大登り窯の屋根が見えて来ます。



鳥城焼展示室

土を練り、ろくろを使って形づくった作品を乾燥させ、その窯に入れてくれる赤松の薪で焼きます。色付けをする薬はいっさい使いません。窯の中で薪の灰が作品につき、それが高温になると融けて自然に色がついていきます。ですから、焼き上がった作品の色は一つ一つ違いますし味わいのある独特の色をだした陶芸品（鳥城焼）が仕上がるわけです。鳥城焼も特色ある黒石の物産の一つとして、県内外の人々に親しまれています。

同じ場所に建てられている鳥城焼館内には、鳥城焼展示室と古陶磁展示室があります。鳥城焼展示室のコーナーでは、ここで焼いて完成したいろいろな容器や置物などを見ることができます。また、古陶磁室のコーナーには、鳥城焼に影響を与えた日本や朝鮮や中国の古い陶磁器が数多く展示されています。ふだん見ることができないような数百年も前に作られた焼き物や、とても珍しい焼き物がありますので、訪れる人たちの目を楽しませてくれています。



活 菜 館

(四) 沖揚平を味わえる「活菜館」

標高七百五十メートルの自然豊かな高原の地、沖揚平に、黒石市沖揚交流センター「活菜館」が開館したのは、平成八年でした。活菜館は、地域の活性化や農業振興を図るため、また、自然観察やレクリエーションの拠点施設として建設されました。

沖揚平は、現在約十九軒、人口五十九人ほどの人たちが生活しています。活菜館からも、緑に囲まれた広々とした耕地を見渡すことができます。長年の努力によって大根・人参・白菜・キヤベツ・レタス・馬鈴薯など、品質のよい栽培の工夫や採集にも努めています。その他、山菜栽培の工夫や採集にも努めています。その他の山菜栽培の工夫や採集にも努めています。それらの産物を県内外に販売しています。

沖揚平は、もとは、櫟の木やいろいろな草木が生い茂つていた原野でした。現在のこのような状況になるまでには、先人の大変な苦労がありました。

昭和二十三年（一九四八年）に、サハリン方面や中国東



現在のひろびろとした耕地

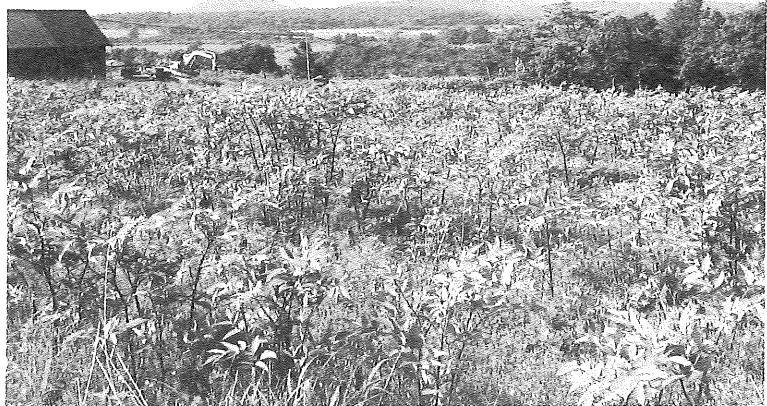
刈り払いや焼き払いなどの作業から開拓の仕事が始まりました。その当時は、道路も今のように整備されていませんでした。それに積雪も多く、冬の期間は陸の孤島のようなきびしい自然環境でした。そのため、最初にめざした酪農經營が順調にいかないで、とても苦労しました。

ところが、昭和三十年（一九五五年）あたりから野菜を試験的に栽培してみました。それから沖揚平に住んでいる人たちが全員で力を合わせて取り組み、「高冷地野菜」の栽培に成功したのでした。

活菜館には、毎朝、自分の畑で栽培した野菜をそれぞれ出荷し、訪れる人たちに、より新鮮な高冷地野菜を販売して喜ばれています。山菜の収穫があれば、野菜と同じようにして出荷しています。

沖揚平でとれる六月～八月の主な野菜・山菜をあげてみますと、

◇六月—ウド・アスパラ・ニラ・たけのこ
◇七月—ホウレン草・春菊・おかひじき・ちんげん菜。



ウドの栽培地

小松菜・いちご

◇八月—大根・白菜・山くらげ・とうもろこし・みさ

きかんらん（レタスとキヤベツのかけあわせ）

というようになります。

六月はアスパラやタケノコのとれる季節です。その取れたてを、自分の家で作った味噌に漬け込んで作った「味噌漬け」はとてもおいしいそうです。

それは一つの例ですが、沖揚平の人たちは、季節によつてそれぞれ収穫できる新鮮な野菜や山菜を材料にし工夫を加えて「漬物」を作っています。その工夫して漬け込んだ「漬物」も味がよいので、観光客の好評を受けてい

るそうです。

また、館内には沖揚平の新鮮な産物を味わうことができるレストランや売店コーナーもあり、観光客の新しい発見を期待しています。

活菜館は冬期間は積雪のため閉館し、四月下旬から十一月下旬までは無休営業していますが、観光客などの入館者数は、平成八年度は二万六千余人・平成九年度は四万三千余人・平成十年度は四万七千余人……と、

年々増えてきています。とても喜ばしいことですね。今後も益々訪れる人たちが増えていってほしいと思います。
活菜館、そして沖揚平の人々は、訪れる人たちをいつでも温かく迎えてくれます。これからさらに、自然の宝庫の沖揚平・先人の苦労、が実り多くなっていくことでしょう。

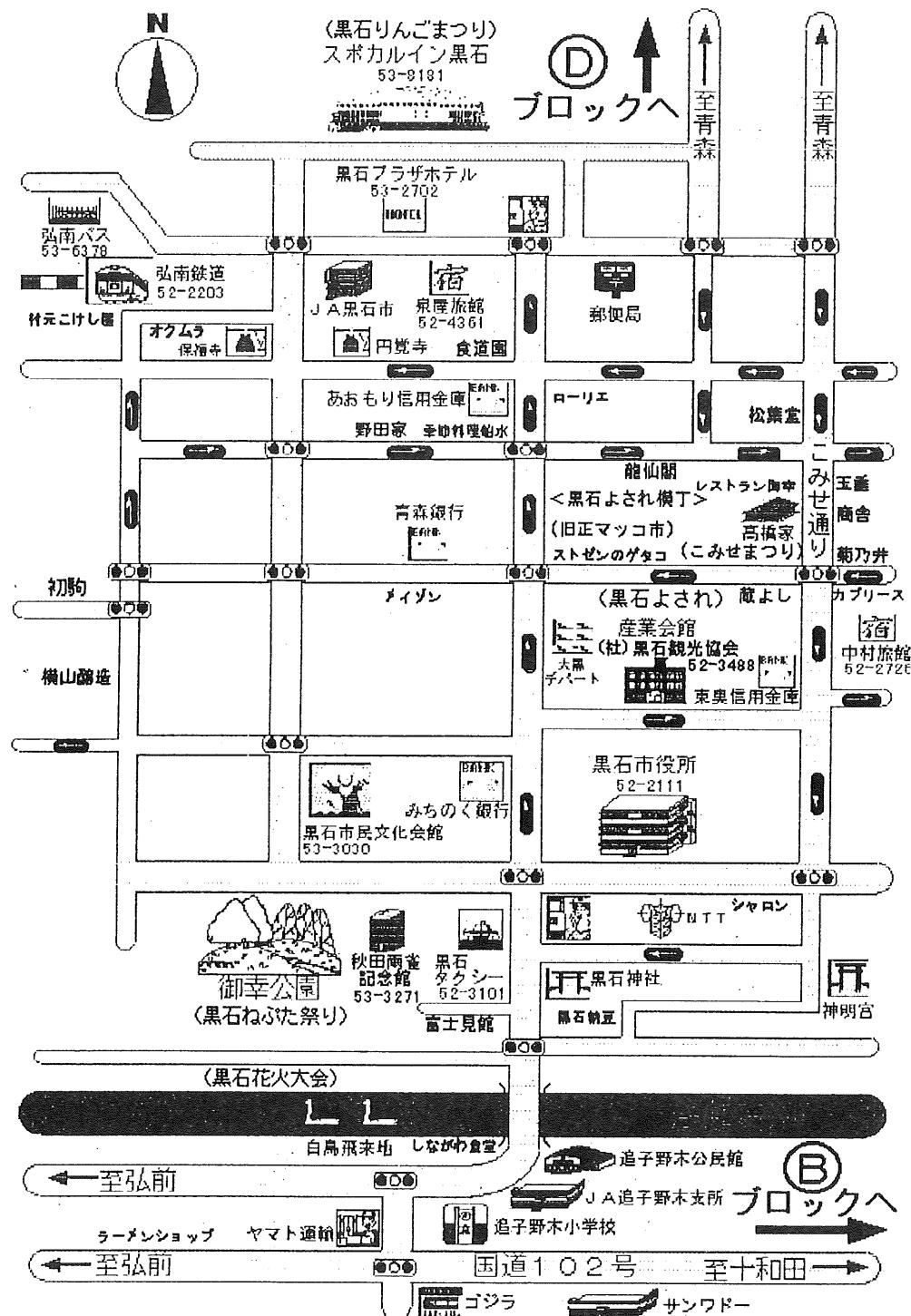
(五) 「黒石観光協会」の働き

黒石市では、昭和三十二年（一九五七年）八月に、「黒石観光協会」が設立されました。そして、昭和四十八年に市役所から独立し、平成五年に「社団法人黒石観光協会」となりました。その間、観光開発事業なども、行政・民間協力のもとに進展させてきました。

訪れた観光客が、「黒石に来てほんとによかった……。」という思い、また来てみたいという思いを抱き、さらに観光客の訪れが多くなるようしていく必要があります。そのためには、黒石はどのような所で、どんなものがあるのかなど多くの人たちに知つてもらうこととか、観光施設を整えたり観光資源を開発していくことなどが、とても大事な仕事になつていきます。

(黒石観光協会作成資料の例) インターネット用案内図

中 心 街 地 図
見たい所をクリックして下さい



現在も「黒石観光協会」では、黒石市（企画商工部—観光物産課）と協力して、それに関する仕事を進めてきています。

一例をあげると、黒石の観光施設や春夏秋冬各季節ごとに行われる伝統行事などについて、実際の写真や内容の説明。その場所の案内図や連絡先・宿泊するところの案内などの資料なども作成しています。

その他の観光情報を含めると、作成した全部の量は、平成十二年五月でA4版百ページほどになります。その内容をインターネットを通じ、黒石を知りたい全国の方々に伝えていきます。

「黒石観光協会」のメンバーは、黒石を発展させるため努力している会社や個人の方々です。このように、多くの観光客が訪れるようにするため全国的に黒石の観光・物産についての紹介や宣伝を行ったり、観光施設の整備や郷土文化の向上を考えいろいろな事業を進め、黒石の観光の振興に努めています。

（「七 観光産業—観光施設や事業」の執筆者 三上英治）

八 黒石市の産業の国際交流

こくさいこくうりゅう

(一) 身近な生活から

● 皆さんは、黒石市上町で呉服店を営むケトウさんをごぞんじですか。講演会やラジオで活躍している、みんなの人気者です。

彼は、十数年前インドネシアのバリ島というところからこの黒石にやつてきました。初めは、不自由なこともありますでしたが、今では津軽弁で上手に話ができます。ようになり、すっかり慣れました。お店にはバリ島の小物も置かれています。

近年、日本には、たくさんの外国人が訪れていました。黒石市も例外ではありません。すばらしい黒石の自然や文化に触れるために訪れる外国の人々、先端の産業技術を学ぶために訪れる外国人が増えてきています。

また、黒石から海外に出かける人も増えています。伝統こけしや身近な地域の産業を紹介しようとがんばっている人たちもいます。

これから、黒石市の産業の国際交流のおよその状況を紹介します。



ケトウ ウルンデグさん

開き手ひ祭り

オランダ産 あじ開き
北海道産 サンマ開き
ノルウェー産 にしん開き
ロシア産 生干し開きほつけ

よりどり2枚で

298円

太平洋産 メバチマグロ (お造り) 2点盛(10貫) 480円	太平洋産 鮪の中おち 120g 398円	インドネシア産 解凍有頭エビ (ブラックタイガーベイ) 1尾 100円
冷凍開きイカ 1枚 90円	アフリカ産 煮だご 100g 98円	アラスカ産 冷凍子持 浅羽がれい 100g 78円

● 皆さんのが食べている魚や肉やくだものはどこで獲れているのでしょうか。市内のスーパーの「ちらし」を見ても、

うなぎ——中国産
まぐろ——太平洋産

鮭さけ——チリ産

あじの開き——オランダ産

にしん——ノルウェー産
牛カルビ——アメリカ産

にしんの開き——ノルウェー産
エビ——インドネシア産

バナナ——エクアドル産
フィリピン産

エビ——インドネシア産
キューイフルーツ——ニュージーランド産

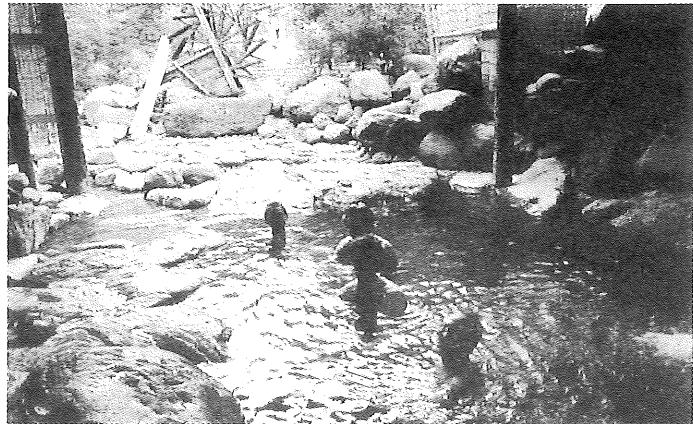
たこ——アフリカ産
グレープフルーツ——南アフリカ産

かれい——アラスカ産
と記されていて、たくさんの食料が
外国から日本に入ってきてること
がわかります。このことは一つの例
ですが、私たちの身の回りを見ると、
多くの外国産のものに囲まれて生活
をしていることに気付くことと思い

ます。

아오니 온천(青荷温泉)

쿠로이시시(黒石市) 산 중
아오니 계류 옆에 위치한 온
천지. 램프의 숙소로도 전국
적으로 유명합니다. 해가 질
무렵이면 숙소를 비롯하여
노천온천 등 각 당에 램프를
걸어두어 환상적인 분위기를
자아내고 있습니다.



韓国語で紹介されている青荷温泉

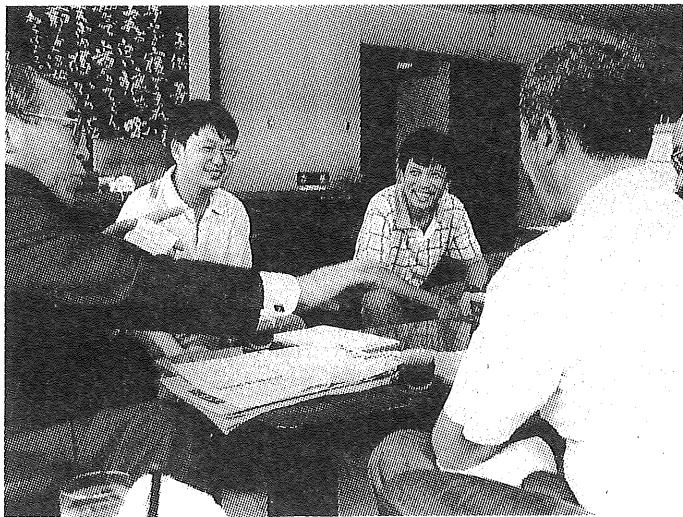
ます。

● また、外国人の観光客も少しずつ増えています。
観光りんご園では、台湾やアメリカなどから、バス二台で訪
れた人達がいました。市内や十和田湖などの観光と合わせて、「りんごもぎ」の体験を行う人たちが多いということです。り
んごのとれない国から来た人々は、とても珍しがるそうです。
津軽伝承工芸館にも、韓国やインド、アメリカからの観光客
が訪れています。津軽塗りやわら工芸のスリッパなどを買い求
める人もいるそうです。将来は、外国語で作られたパンフレット
が必要になるかもしれません。

黒石温泉郷にあるホテルなどには、外国の観光客が宿泊する
ことも珍しくなくなつてきました。こけし館や津軽伝承工芸館、
十和田湖などを観光した後、立ち寄ることが多いようです。外
国人に特に人気のあるものは温泉です。露天風呂に入つて大喜
びしたり、「ゆかた」を着て、とてもご機嫌になるそうです。
日本食が苦手な外国人には、パンなどの洋食を提供することが
あります。部屋には英語の案内書も置いています。

(二) 農産業の国際交流

農業技術の学び合い



鳴海市長さんと語り合うロネルさんとソンフォンさん

牡丹平にある青森県りんご試験場には、りんご栽培に携わったり、研究したりしている外国の人たちが訪問し、日本の栽培技術を学んでいます。中国や韓国などから来日する人が多く、年に数回、多いときには数十人も来る時があります。アメリカ、ヨーロッパなどからは、大学の先生が学生を連れてきたこともあります。ブラジルから来た人は、半年間も農業大学校の寮に宿泊し、生産者との交流を図りながら学んだそうです。その人たちは、自分の国に帰つてから、りんご試験場で研修した技術を生かして、りんごの栽培を行っています。日本の技術が外国で生かされているわけです。

また、日本の進んだ機械化農業を学びに来る人たちもいます。

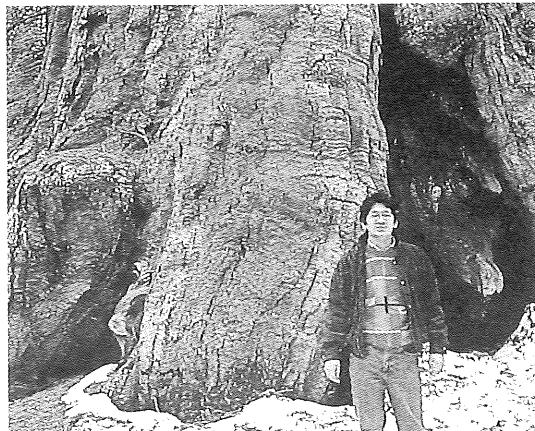
黒石市富士見にある渋川農産では、平成十二年（二〇〇〇年）八月二十一日から二十五日まで、フィリピンとタイの研修生（フィリピンのロネルさん、タイのソンフォ

ンさん）を受け入れました。ロネルさんは農業工学研究所で農業機械の研究開発や機械化の普及に取り組んでいます。ソンフォンさんは、カセサート大学の講師で、農業機械に関する研究をしています。今回は国際協力事業団という機関を通しての来日で、農産物の生産現場を体験し、自分の国に生かすことがねらいです。ロネルさんによるとフイリピンでは、田植え、収穫共に手作業でやっているので、日本の機械化を勉強し、生かしていくたいと話していました。

黒石の方からも海外へ研修に行く人達がいます。平成十二年（二〇〇〇年）八月二十一日から二十九日にかけて、農業者海外研修が行われました。十九人が参加してイギリス、イタリアのりんご、野菜などを見学しました。国際的な視野を広げ、地域の農業をリードすることがねらいです。これまで、平成六年度には農業後継者こうけいしゃをアメリカに派遣はけんし、平成十じゅう十一年度には女性をオーストラリア、ニュージーランドに派遣はけんしているそうです。海外の農業状況を見学して、黒石の農業に生かす努力が続けられているのです。

● 世界の山野草の販売

福民にある黒石植物園は、世界中から導入した山野草に改良を加え、販売しています。その社長さんは、自ら世界中の山野草を求めてひんぱん



アメリカを訪れた社長



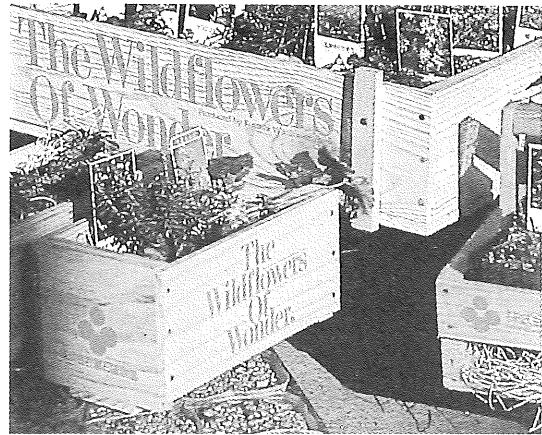
黒石植物園

に海外に出かけ、調査・研究を重ねています。また、社員の海外研修も行なっています。

社長さんは生まれたときから花に囲まれた環境で育ったそうです。小さいころは植物を栽培するのが趣味でした。やがて、人が見たことのないもの、珍しいものをを集め、みんなに見せてあげたいと思うようになり、外国へ目を向けるようになったのだそうです。

多くの国の本を読み、花を見つけたら外国へ探しに行く、という日々は、今も続いています。外国人たちと手紙やFAXでやり取りしながら、情報を仕入れています。外国からの注文は、飛行機ならば一週間で送ることができるように、**散水施設**を自動化したり、冬期間でも一定にするなどして、一年を通して出荷できるよう工夫をしています。

今では、インターネットや電子メールを使つて、世界中に会社を紹介したり、取り引きをしています。ホームページには、英語と日本語のページがあり、外国人たちにも配慮しています。また、早く、的確な発送ができるように商品の力



山野草

タログがすぐに見られるような工夫もしています。

このように黒石植物園では、世界の山野草を世界の人間に紹介し、販売するという夢に向かって、現在も努力を重ねています。

●りんご輸入自由化に備える

近年、りんごの輸入自由化が行われたため、ニュージーランド産やオーストラリア産などのりんごを日本のスーパーでも見かけるようになりました。外国産のりんごは、生産するための経費を安く押さえることができるので、消費者も安い値段で買うことができます。

そのことが、りんご農家にとつて、気がかりな面です。

黒石市農業協同組合でも、りんごの輸入に対応して、七年前から、りんごの輸出をしています。平成十一年（一九九九年）十一月にはジヨナゴールドというりんごを三百ケース余り、ニュージーランドへ輸出しました。

海外へ輸出する黒石のりんごは、品質が良いので人気があります。しかし、輸送料もかかり、関税、検疫などを経なければならぬいため、一個あたりの値段が高くなります。海外のデパートやスーパーで売られる時には、



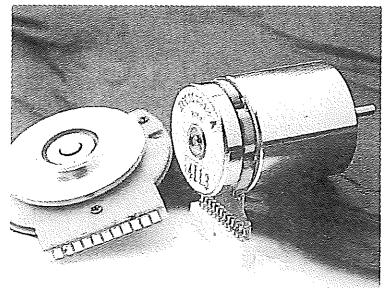
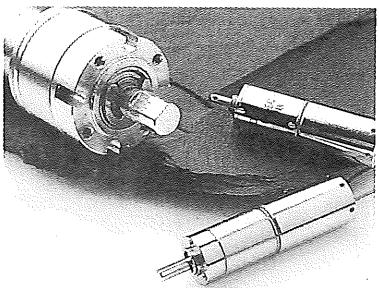
並木工場

高級品になるそうです。このように輸出には、手間とお金がかかるので、量はまだまだ少ないのが現状です。

海外からの農産物の輸入は止まりそうにありません。農家の人々は、海外産のりんごよりもおいしいものを作るよう努力をしています。

● (三) 精密機械産業の国際交流
すぐれている精密技術——海外とのつながりをもつて――

黒石市の運動公園の近くに、約四百五十人が働いている並木精密切石株式会社の工場があります。光アイソレーターやモータなどの精密部品を作っている会社です。携帯電話に使われているバイブモーターという振動を伝える部品では世界の三割を作っています。ミクロン(一ミリメートルの一千分の一)の単位の精度が要求される部品を作る技術は世界の中で、とても優れています。作った部品は、六割～七割を海外へ輸出しています。



精密なモーター

工場には、開発の様子や品質を見るために、訪れる外国人たちが絶えません。イギリス、フランス、アメリカ、フィンランド、オランダなどから多くの人たちがやってきます。二つの国の人人が同時に来た時には、言葉がうまく通じなくて大変だったこともあったそうです。

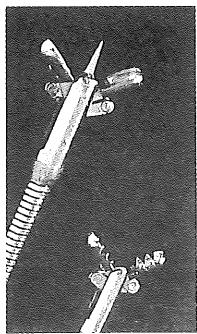
タイの工場では二千人が働いています。海外では給料が安いために、安い値段で製造せられます。幹部の人が黒石工場の技術を学びに来て、タイでの工場運営に役立てています。

光通信のように、常に進化している分野では、世界の動きに素早く対応して製品に生かすことが大切です。そのために、海外に直接出張して情報を仕入れています。

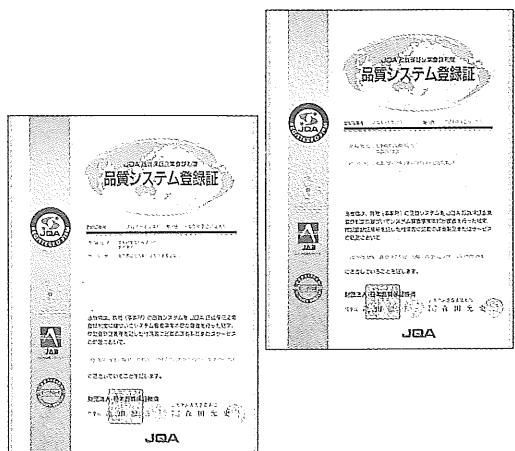
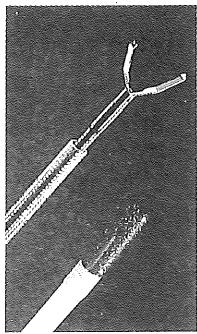
また、スピードに注文に応じるために、パソコンを使っています。専用の回線がタイと日本の各工場とつながっていて、電子メールを使って受注及び情報交換を行っています。黒石工場でつくられた部品は国境を越えて世界各地で使われています。

お話をくれた工場の方は、

「どの国に持つても使えるような、製品の基準をISO（国際標準）



先端が数mmの治療具

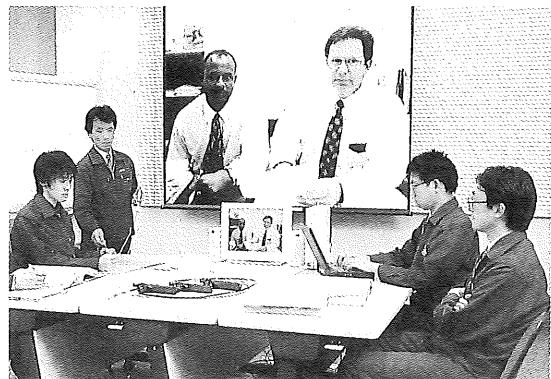


国際標準化機構の登録証

化機構^(エイギコウ)と言います。海外企業との取り引きで品質保証^(ひんしつほしょう)の信頼性の基準となるもので、欠かせないものです。私たちの工場では、それを持つています。そして、より厳しい基準をクリアするよう日々挑戦しているところです。これから目標は、グローバル（世界に通用できるよう）に物事を考へるていくことを大切にしながら、さらに環境に配慮して、人に優しい工場をめざしたい。」

● グローバル企業をめざして

追子野木にあるオリンパス光電子株式会社青森事業場では、医療に用いる内視鏡^(ないしきよう)に關係した製品を作っています。内視鏡とは、体の中にごく小さいカメラや治療具^(ちりょうぐ)を入れて、検査や手術を行うことができる精密な機械です。その内視鏡^(ないしきよう)の中には、处置具といわれる小さな機械があり、悪いところを切り除いたり、注射をしたりするもので約五百種近くの製品があります。これらの精密機械は人体に入るものですから、品質もよく、絶対安全でなければなりません。ですから、工場の中は大変



アメリカの会社とテレビ会議をする人たち



黒石工場で働く人々

清潔で、ごみひとつありません。まるで、未来映画に出てくる研究施設のようです。

部品の材料は金額にすると十五%ほどを海外から輸入しています。青森事業場で作った製品は、世界にあるたくさんの関連会社や工場に販売しています。海外の会社・工場との協力なしには、できない仕事です。

青森事業場の精密な技術は世界に誇れるものです。青森事業場で働く人々はこの技術を守り、世界に広めているのです。

オリンパス青森事業場ではオリンパス・アメリカなどの海外の関連会社と定期的にテレビ会議を開くなどして、現地の技術や品質に関わる最新の情報を取り入れています。どの国から注文が来てもいいように、各生産部門をパソコンネットワークで結んで、的確で効率のよい体制をとっています。

世界に通用する商品を作るために、品質管理をしつかり行つたり、環境を汚さない製品作りをしています。

「産業の国際化には、厳しく製品を見つめる目と共に、優しく人を見つめる目が大切です。世界に通用する企業をめざ



シンガポールでの展示の様子

して、毎日頑張っています。」

その話し方から、二十一世紀の国際化をめざして日々努力をする姿が感じられました。

(四) 黒石の物産を海外で紹介

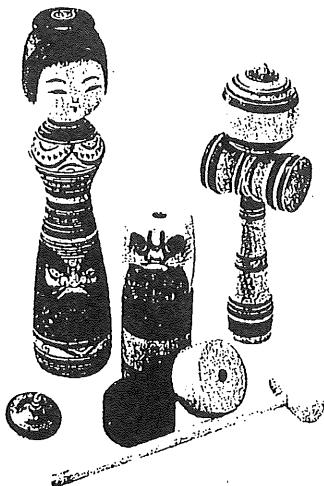
青森県と青森県物産協会では、青森県の物産品を海外で紹介する物産展「青森ジャパンフェア」を開催しています。これは経済のグローバル化（世界化）が進む中で、地方における物産関連産業も、厳しい競争の時代を迎えていたために、取り引きを増やすという目的で行われています。

平成三年度からはシンガポールで、平成七年度からは香港で行われ、これまで、十二回開催されました。

それに参加した黒石市の物産品の状況を見てみましょう。

じょうきょう

Wooden
 Figurines
 (Ass't)
 こけし
 民芸玩具各種
 \$3-\$480



シンガポールで用いたパンフレットから

● シンガポール

平成十二年一月二十日～二十六日 七日間 伊勢丹百貨店スコツツ店にて
 実演販売 こけし、こまなどの実演販売 温湯こけし工舎

商品出展

りんごジュース

ねぶたラーメン、煮干し醤油

(株)三福製麺

青森県りんごジュース株

○ その時の様子が報告書に、およそ次のように書かれています。

温湯こけし工舎のこけしや玩具などについては、日本の伝統工芸の代表として幅広い支持を得たようです。特にこけしに色を入れる作業には、シンガポール市民の関心も高く、多くの市民の心を引きつけました。

また、ずぐり、けん玉などの日本の伝統的な玩具については、実際に試してみる子どもたちも見られ、日本文化の紹介という意味でも重要な役割を果たしました。

○ 同行した「こけし工人」の方の感想を一部紹介します。

最初はまわりが一緒に行つた仲間ばかりで、この先どうなるのかと不安でした。

しかし、知らないうちに人が集まり始めました。子どもたちもけつこう来て、にぎやかにこけしやこまを作りました。インド人のおばさんがこけしを買ってくれたときはとてもうれしかったです。

現地の友人、知人もできました。現地の方々と楽しく交流ができ、心の満足度は一〇〇%でした。――

● 香港

平成十二年一月二十八日～二月八日 十一日間 CITY SUPER

商品出展

りんごジュース

青森県りんごジュース会社

● クアラルンプール

平成十二年一月二十二日～二月四日 十四日間

伊勢丹

クアラルンプールKLCC店にて

商品出展

りんごジュース

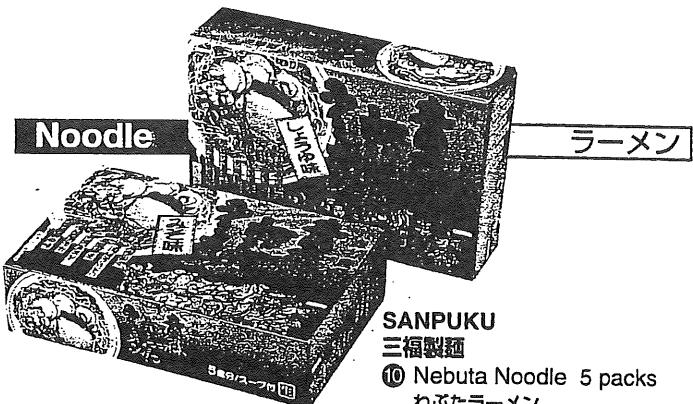
青森県りんごジュース会社

ねぶたラーメン

(株)三福製麺

● ロサンゼルスでのJAPAN EXPO

それに参加した「こけし工人」は、こけしや玩具の実演販売をしてきました。「ジェトロ」というところをとおして、海外からの注文も来るが、大



SANPUKU
三福製麺
⑩ Nebuta Noodle 5 packs
ねぶたラーメン
A. Soya Sauce flavour／しょうゆ
B. Miso flavour／みそ
\$14 (Promotion \$16)

シンガポールで用いたパンフレットから

量生産できないので難しい。今後は、仲間と共に木地引きの本場ドイツに行つて技術を学んでみたい。」と、夢をふくらませていました。

(株)三福製麺の人は、

「ねぶたの絵が描かれている生ラーメンが人気のようです。クアラルンプールでは七十二袋、シンガポールでは二百五十二袋売れました。黒石の製品が外国人達に食べて頂けるのはうれしいことです。」と話していました。

青森県りんごジュースの会社の人は、

「四種類のりんごジュースをそれぞれ十ケースほど出展しました。品質が良くおいしいので、人気があります。」



シンガポールで用いたパンフレットから

す。海外へ送るので、ケースには英語のシールを貼るなどの工夫をしました。将来、どうなるか分かりませんが、また出展してみたいです。しかし、本格的な海外取り引きを行うには、輸送料が高く、採算が取れず、難しいのです。」

と話していました。

黒石の物産品も、次第に海外に知られるようになってきました。黒石が誇れる伝統的な物産品を広めていく努力が行われています。

そのための方法の一つとして、インターネットを使っての商取引が注目されています。インターネットを使えば、世界はぐっと身近になります。世界の情報を取り入れたり、黒石の情報を世界に発信することが簡単にできるようになりました。今後はこのような情報技術を活用した産業が、ますます盛んになるでしょう。

(「八 黒石の産業の国際交流」の執筆者 阿部 誠)

九 産業地形図

黒石全図と黒石市市街図に、本文に述べられている主な場所を記しました。黒石全図の方には、市内の「水田」と「りんご園」のおよその場所を含めて示しておきました。

本文内容を読んで、その場所を確かめたり、実際にその場に出かけて「市内のどこに何があるのか知りたい。」ときなどに活用してください。

れ地 形圖 に記 さ る番 号	本 文 の 主 な 場 所	本 文 の 章
(1)	黒石営林署	(一)
(2)	青森県農業試験場	(二)
(3)	黒石インターエンジ	(三)
(4)	青森県りんご試験場	(三)
(5)	黒山トンネル	(四)
(6)	ライフニット	(五)
(7)	アステックコー・ボレー・ション青森工場	(五)
(8)	日本磁研	(五)
(9)	オリンパス光電子青森	(五)
(10)	浅瀬石縫製	(五)

(「九 産業地形図」の作製者 鎌田興一・田澤郁夫)

(11)	エルナー青森
(12)	並木精密宝石青森黒石工場
(13)	カワセ青森工場
(14)	ワールドユニオン黒石工場
(15)	薬師寺
(16)	淨仙寺
(17)	津軽こけし館
(18)	津軽伝承工芸館
(19)	烏城焼三筋工房
(20)	活菜館
(21)	渋川農産
(22)	黒石植物園
(23)	黒石市農業協同組合
(24)	三福製麵株式会社
(25)	青森県りんごジュース株式会社
(26)	温泉こけし工舎
(27)	田山堰取水口(南中野字井戸澤)
(二・六(三))	(八)

◆ 「黒石の産業と生活」を書くときには、参考にした本や資料

- ・ 黒石市市勢要覧 発行 黒石市企画商工部企画調整課編（平成十一年十二月発刊）
- ・ 黒石市市勢概要 発行 黒石市企画商工部企画調整課編（平成十一年十二月発刊）
- ・ 黒石市の統計 発行 黒石市（平成十年発刊）
- ・ 水稻栽培歴 発行 黒石市農業協同組合（平成十二年発刊）
- ・ 田山堰沿革史 発行 田山堰土地改良区（昭和五十七年八月発刊）
- ・ 青森県農業試験場要覧 発行 青森県農業試験場
- ・ 青森県りんご試験場要覧 発行 青森県りんご試験場
- ・ 生ごみは大地を生かす 発行 P H P 研究所 鈴木喜代春著（平成六年九月発刊）
- ・ 自然生物のくらし 発行 株式会社小学館 相賀徹夫編（昭和五十六年八月発刊）
- ・ 山形郷土物語 発行 山形郷土研究会 佐藤雨山著（昭和二十五年三月発刊）
- ・ 新津軽風土記わがふるさと（三） 発行 北方新社 船水清著（昭和五十五年十二月発刊）
- ・ 黒石市史通史編（I・II） 発行 黒石市（昭和六十二年十一月・昭和六十三年十二月発刊）
- ・ 浅瀬石川郷土志 発行 歴史図書社 佐藤雨山・工藤親作著（昭和五十一年四月三十日発刊）
- ・ 広報くろいし 特集 沖揚平五十周年 発行 黒石市（平成十年八月発刊）
- ・ 広報くろいし 発行 黒石市（平成十二年五月発刊）
- ・ 活菜館説明資料 発行 黒石市交流センター活菜館（平成十一年七月発刊）
- ・ 活菜館だより（一） 発行 黒石市交流センター活菜館（平成十二年六月発刊）
- ・ 黒石市観光案内冊子 発行・内容構成 黒石観光協会（平成十二年五月現在資料）
- ・ 写真資料 ふるさとのあゆみ黒石 発行 津軽書房 山上笙介編（昭和五十六年三月発刊）
- ・ りんごの香り 発行 黒石市 一木茂編著（平成十一年発刊）
- ・ A O M O R I A P P L E 発行 青森県農林部りんご課（平成八年発刊）
- ・ 黒石市史略年表 発行 黒石市 黒石市教育委員会文化課編（昭和五十九年八月発刊）

あとがき

この本を書くためには、実際にその現場に出かけて行つて確かめたり、本に載せる写真を撮つたり、前に発刊されている本や資料の内容を調べたりする作業が必要になつてきます。発刊されている本や資料の収集・活用について、黒石公民館図書室や黒石市教育委員会文化課の方々にも格別なご配慮をしていただきましたので、執筆者が落ち着いてじっくりと調べることができました。

また、掲載されている内容を読むとわかるように、いろいろな場所の実際の活動の様子を直接お聞きしたり、記録してもらつたり、という作業もあります。その場所の責任者や担当者の方々の誰もが、快く取材に応じてくれて活動の様子をお話してくれました。作られている自分の所の資料まで提供してくださる方々もありました。さらに、貴重な昔の写真を提供してくださる方もありました。

このことは、そのような方々の、——「わたしたちの黒石」を読む子どもたち一人ひとりが、できるだけ「ふるさと黒石」のことについて知つてもらいたい——という気持ちの現れであると感じ、とても感謝しています。

この第二集は、「黒石の産業と生活」を中心にして、昔の特徴的な内容を含めて構成しました。でも、「黒石の商業と生活」をはじめ、掲載できなかつた多く

の事柄があります。観光産業に関して多くは紹介することができませんでしたから、掲載できなかつた内容は、次集からの編集内容へ順次に加えていきたいと考えています。

また、黒石の産業の傾向は、「黒石市市勢概要」なども活用させていただき、グラフにして提示しました。また、要所ごとの「さし絵」の挿入を第一集より多くしました。「皆さんのが、わかりやすいように、そして、興味を深めながら読んでもらいたい。」という気持ちからですが、まだ充分でない面もあることと想います。今後も編集内容に応じて工夫していきたいと考えています。

各章の執筆担当者は章末に記しましたが、その他、

- ◆ 題字「わたしたちの黒石」——佐藤義弘、◆ 表紙「切り絵」——須藤重昭、
 - ◆ 文中の「さし絵」——鎌田興一、◆ 原稿の校正及び活字変換——対馬省次、
 - ◆ 全体の編集——上英治、が担当して作業を進めました。
- これからも、編集内容を充実させていきたいと願っていますので、この第二集や「ふるさと読本」についての感想をお寄せいただければ幸いです。

平成十二年十一月九日

わたしたちの黒石(第二集 黒石の産業と生活)

平成十二年十一月九日 第一刷発行
編集委員(五十音順)

三對田佐鎌葛工阿
上馬澤藤田西藤部
英省郁義興正
治次夫弘一勝慎誠

印 刷 行 者
發 行 所
財 団 法 人
青 森 県 黒 石 市 大 宇 市 ノ 町 五 番 地 二 号
財 团 法 人
黒 石 市 民 財 团
電 話 ○ 一 七 二 (五 三) 三 七 七
印 刷 所
株 式 会 社
青 森 県 黒 石 市 津 軽 新 報 社
電 話 ○ 一 七 二 (五 二) 三 八 番 地 一