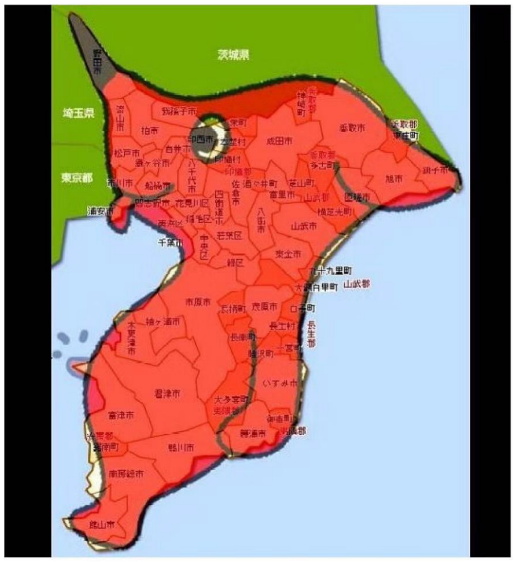
# ようこそ、関宿へ

11 月 4 日に「関宿（千葉県野田市)」研修をしました。当日の午前は関宿城博物館で、学芸課長尾崎晃さんから関宿の歴史と舟運産業について伺い、その後、館内を見学しました。午後は千葉キッコーマンの醤油工場に行って、係員から醤油の製造工程や、世界の醤油などの知識を紹介してもらい、最後に、美味しい醤油とミックス飲料をいただきました。すごく楽しい一日でした。

皆さんはチーバくんをご存知かと思います。千葉県のマスコットで千葉県の形をモチーフとしています。「関宿」はちょうどチーバくんの鼻の所です。人間にとって、鼻が器官であるのと同様、千葉県にとって、関宿はかつて、重要な場所でした。鎌倉時代から荘園の産物を輸送する水運が発達し、北関東の交通の要所として重視されていました。




千葉県地図とチーバくん

博物館の入り口には蛇籠（右）と小舟（左）が展示されています。昔、関宿は洪水が多く、蛇籠の中に砕石を詰め込んで、河川の護岸や斜面の補強に使用されていました。また、小舟は水塚の軒下に吊るしておいて、洪水時の避難手段として用いられました。

何事にも両面があります。「関宿」は水運で発展した町ですが、昔から、水害もよく発生しました。江戸時代だけでも 7 回、明治時代以降も 6 回、大洪水に見舞われています。江戸幕府や明治政府が様々な治水対策を行う一方で、当地の人々も「自助」によって、「水

塚」を建てました。「水塚」は昔の緊急避難所です。母屋よりも一段高く土を盛り、納屋や土蔵が建てられました。今はもう一軒もないのですが、館内の第１展示室に「水塚」の模型モデルが残されています。

水塚模型モデル

館内を見学する前に、会議室で尾崎晃さんから関宿に関する「水に囲まれた町」と題する講義を受けました。複雑な話でしたが、パワーポイントも準備されていて分かりやすいと思いました。

博物館には三つの展示室があります。第１展示室には近現代の利根川と江戸川の資料と模型、第２展示室は近代の利根川と江戸川の資料、第３展示室は河川交通と伝統産業の資料が展示されています。第３展示室には大型船の模型や、河川交通の発展に伴って発展した民俗と文化も紹介されていました。

展望室は最上階の４階にあります。この博物館は関東平野のほぼ中央に位置しているので、展望室からは関東平野が一望できます。天気が良ければ、富士山、筑波山、男体山まで見えるそうですが、今回は残念ながら、雲が出ていたので、どの山も見えませんでした。でも、風景は抜群です。

館内の見学後、尾崎さんの案内で博物館近くの中之島公園を歩き、関宿水閘門へ。11 月にしては暖かく、草木はまだ青く、生き生きとしていました。やっぱり、水が豊かなところの植物は綺麗ですね。白い花を咲いている山茶花も見ました。

博物館から歩いて１５分で関宿水閘門に着きました。博物館は千葉県に属していますが、関宿水閘門は茨木県に属しています。すごく微妙な感じですね。水はそんなに深くなく、澄んでいて、すごく綺麗でした。

皆さんは「江戸川」という名を聞いたことはあると思います。でも、江戸川の流頭部はどこかご存知でしょうか。

実は、江戸川は利根川水系の分流であり、関宿水閘門で分かれます。関宿水閘門は江戸川の流頭部に建設された水門と閘門を併設した施設で、江戸川の水量調節の機能を担っています。流頭部もここから歩いて直ぐ近くにあるそうです。

昔、水閘門の近くに繁華な町がありました。利根川と江戸川を通じて、全国から様々な荷物が集まり、江戸（現在の東京）などに運んで商売していました。かつては「人間と物、陸と川」のつながりはこの国の経済を支えていました。現在は、車や電車そして、飛行機などの新たな交通手段の発展によって、この地域は徐々に寂れ、住人も少なくなりました。交通の発展と衰退は町の歴史に大きな影響を与えたということを強く感じました。

関宿博物館の見学を終えた後、バスに乗って「キッコーマン醤油工場」に行き、見学しました。

まず、１５分の映像を視聴して、醤油の材料について、簡単な説明を受けました。「大豆、小麦、食塩」は醤油の基礎材料です。その後、製造工程を見学しました。醤油を作る装置は想像していた以上に大きかったです。醤油は完全にできるまで、三つの段階（「初期」、「発酵期」、「熟成期」）があります。この三つの段階で、少しずつ醤油の形、色、味が変化していくところが面白かったです。

最後に、醤油の歴史も勉強しました。７世紀に中国から「醤」が伝わり、１３世紀に日本の関西から醤油作りが始まり、そして、１７世紀からは関東でも製造が始まりました。その方法は、１８世紀には完成していたと言われており、現代に受け継がれています。製法で唯一印象的だったのは機械化の過程です。その規模の大きさには本当に感動しました。世界のキッコーマン醤油が展示されていました。

明治時代からはキッコーマン醤油のヨーロッパへの輸出が始まりました。今日、醤油の容器はペットボトルですが、昔は樽と缶詰の容器のようです。本当に楽しい一日でした。