

市制 20 周年記念



かなえの里 東豊浜

～鼎の地からつないでいこう～



豊浜東小学校

令和 6 年度 4・5年生の取組

(1) 地域の伝統行事

① 盆祭礼のかんこ踊り

東豊浜町の三地区ではお盆の時期にかんこ踊りを行います。「かんこ」とは小さな太鼓のことで、昔中国から伝わった鞆鼓(かっこ)という楽器の名前がなまって「かんこ」と呼ばれるようになったそうです。いつの時代から続くのかわかりませんが、少なくとも百年以上は続いていると地域の方々は言います。地域に根ざした行事は、令和の世になっても脈々と受け継がれ、親や祖先を思う心を育てています。



←土路のかんこ

西条のかんこ→

どちらも中に小豆や大豆が入っていて、振るとシャカシャカと音がします



〈西条〉

昔は青年団が参加する行事でしたが、今は人口が減ったため小3から中3までの子どもも参加するようになりました。



〈土路〉

昔は青年団でかんこを打っていましたが、地域の人口が減り、今では小4から中3までの子どもが打ち手となっています。また、土路地区では隣村のお寺の和尚である堅漢坊(けんかんぼう)の功績をたたえて、永代念仏を打って供養もしています。



〈榎原〉

榎原地区では町民会館の広場に集まってかんこを打っています。以前は青年団が行っていましたが、地域の人口が減ったこともあり、青年団がなくなったため平成13年頃より榎原町会主催となりました。



西条・土路町会の方のお話

どの地域も保存会を作るなどして、文化を継承しようとしていますが、後継者不足が課題になっています。

②地区に伝わる伝統行事

・恵比寿講（えべっさん）



土路地区では恵比寿神（エビスガミ）をまつり、一年の無事を感謝し、五穀豊穰、大漁や商売繁盛をお祈りする行事があります。11月20日、土路の町会さんに土路地区の小学生が集まり、そこから地区内の各家庭をまわって玄関先で

えべっさんの おいおいに
きんぎんまいこんで
ふくのかみは はいりこめ
びんぼうがみは でーてけ でーてけ
おじさん おばさん
おかねいただかしておくんない

と歌うとお小遣いをもらえます。土路地区の子どもたちは毎年この行事を楽しみにしています。

・富士講

始まった年代は不明ですが、江戸末期か明治初期には東豊浜、檜原、磯地区で行われていたようです。近年でも申年に地域の青少年が富士参り（富士登山）をします（平成16年に実施）。出発当日は浅間様境内で諸行事を済ませ、高羽江神社、外宮、内宮の参拝をすませ、道中歌に合わせて富士踊りや道中踊りをしつつ、富士参り（富士登山）をします。留守を預かる女性たちも、道中の無事を祈って、出発の日から帰るまで踊り明かします。

世話役などの後継者がいないことが課題で、平成28年は実施されなかったようでした。



平成16年 富士講に参加した
地域の方々の集合写真

(2) 地域の特産

東豊浜は水産業がさかんな地域でした。かつては海苔の加工、貝掘り、魚市場での穴子開きなどでにぎわっていたようです。しかし、環境の変化や生活様式の変化にともない、漁業は衰退していったようで、現役で漁師をやっている人も少なくなっています。そこで、当時を知り、この地域の特産ともいえるおせんべいを作り続けている角屋水産さんにお話を聞きに行きました。



魚市場での穴子開き



貝の選別作業中



豊北漁港

昭和後期ごろの地域の様子 水産業が盛んだった

角屋水産さんは創業80年以上の老舗です。創業当時はこの地域でえびがたくさん獲れたため、そのえびを使ってえびせんべいづくりを始めたようです。昔は同業者が何軒もあったそうですが、今はこの角屋水産さん1軒となっています。せんべいのつくり方はおじいさんの代から変わっていないようですが、材料は地域で獲れるえびの量が少なくなったため、他の地域で獲れたえびに地域で獲れたえびを混ぜて使用しているようです。



製造の機械は20台あり、ガスではなく電気を使うことでパリッとした食感を生み出しています。

角屋水産さんで働いているお二人が一枚一枚丁寧に手作業で焼き上げ、袋詰めしています。食べると、他のスナック菓子などとは異なり、ほんのりとした素朴な塩味でおいしいです。角屋水産さんのお話では、「きっとわたしたちの代で、(せんべいづくりは) 終わりだと思う。でも、みんなが美味しいと言ってくれるから続けられる。」とおっしゃっていました。地域のみんなが小さいころから親しんだ味を、これからも大切に味わっていききたいです。



(3) 地域で大切にしている花



東豊浜には、伊勢市でここにしかないハマボウの群生地があります。ハマボウは、アオイ科の落葉低木で、ハイビスカスと同じ仲間になります。日本で

は関東南部から東北地方、紀伊半島、中国西部、四国、九州、奄美大島まで分布しています。

河口や静かな湾内、入り江などの海岸塩湿地に見られ、満潮になると海水に浸るようなところでも生育することができます。夏に6～8cmの黄色い花を咲かせます。朝に咲いて一日でしぼんでしまう一日花ですが、毎日たくさんの花をつけます。

和名は、浜辺に生える朴の木（ハウノキ）を意味し、花言葉は「楽しい思い出」です。希少植物に指定されており、三重県の絶滅のおそれのある動植物種のリストでは「絶滅危惧種Ⅱ類」に分類されています。



まちづくり協議会の方のお話

このハマボウの群生地を守るために、まちづくり協議会では草刈りや整地などの整備を毎年行っています。ベンチも設置されていますので、伊勢市ウォーキングコース「浜海道」のコース途中の一休みにハマボウの観察を試みはいかがでしょうか。



(4) 地域の農業



古くからハウス栽培が盛んであり、野菜や花などがよく栽培されています。東豊浜にあるガーベラ農家さんにお話を聞かせてもらいました。

日頃お仕事をしてみえるハウスの中にも入らせてもらい、夏場の暑いときにはとっても大変なお仕事であることがわかりました。

また、この農家さんでは水耕栽培をしているため、仕事をするときには腰をかがめなくていいけれど、停電になると水が停まってしまうため、災害が起こったときには大変なことになることも教えていただきました。



ガーベラ農家さんのお話

この地域は昔から野菜作りが盛んで、野菜を作る合間に菊やガーベラを作って売り始めました。作業時間は季節によって異なりますが、夏場はハウスの中が暑くなるので、日中は避けて作業をしています。水の量や肥料を気温や花の状態によって調整しながら毎日花のお世話をします。苗を植えてからだいたい3か月で収穫できるようになり、週に3回収穫します。収穫した花は、規格によってランク付けし、10本の束にし、100本を箱詰めにして大阪の市場などに出荷します。

母の日やクリスマスの時期にはよく売れます。仕事で大変なこともあります。お花を買ってくれたお客さんが喜んでくれるのがうれしいし、やりがいを感じます。



青ねぎ、ミニトマトなどもよく栽培されています。



「ネギむき」作業

青ねぎは、昔はカップ麺の具材として、東豊浜で獲れた青ねぎを乾燥ねぎにしたものが入っていたこともあったそうです。

檜原地区に乾燥ねぎの工場が建設されていたそうで、ある製品に入っている乾燥ねぎの90%ほどが、東豊浜で作られたねぎを乾燥させたものだったこともあったそうです。

ただ、昔よりは、ねぎの農家さんも減ってきているようでした。しかし、今でもねぎは指定産地となっていて、伊勢市の学校給食にもよく使われています。

指定野菜とは、消費量が多い野菜や多くなることが見込まれる野菜です。野菜の値段を安定させて、みんながいつでも野菜を食べられるように指定しています。指定野菜は、キャベツ、きゅうり、さといも、だいこん、トマト、なす、にんじん、ねぎ、はくさい、ピーマン、レタス、たまねぎ、ジャガイモ、ほうれんそうの14品目です。(引用：農林水産省HP こどもそうだん 野菜・くだもの)



東豊浜町の地域の特色として、主に半農半漁で生活を支えていたころの習慣や地域の活動が今も色濃く残っていることが分かりました。

しかし、変わらないものもあれば、時代とともに少しずつ形を変えるものや、絶えてしまう文化もあることも分かってきました。

昔から受け継がれてきたバトンを、これからもつないでいくために、より自分たちの地域を深く知っていきたいです。

