

第4回 御館の乱と木場城、そして中世の新潟

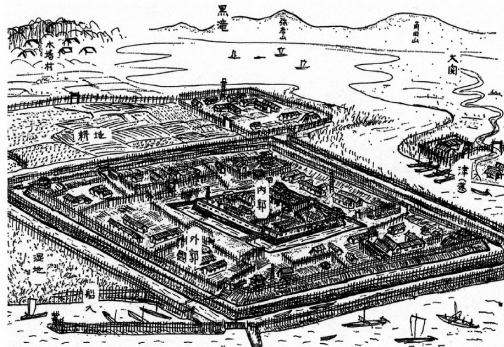
御館は、戦国時代屈指の名将であった上杉謙信が、中世の政治をつかさどった場所、つまりは、お城のことを指します。一方、私たちが愛してやまない木場の地に、今から約450年前に戦国武将の上杉景勝と新発田重家との抗争の場となりました。

この抗争の発端は、上杉謙信が亡くなった後の家督をめぐって、上杉景勝と上杉景虎との間にお家騒動が勃発し、このことを御館の乱と称しています。

その御館に上杉景虎が立てこもり、春日山城の景勝と対抗して、国内の武将たちも双方に分かれて、領国を二分しての争いを展開します。

1年後に御館の乱が収まりますと戦功者には論功行賞が行われます。ところが、景勝に味方して戦功をたてたはずの新発田城主の新発田重家には何の恩賞もありませんでした。その憤懣やるかたない思いをしているときに、織田信長が信州と越中に進攻していたことに呼応して、重家は景勝に反旗をひるがえします。

上杉景勝は羽柴秀吉、後の豊臣秀吉と協力し、新発田重家を討伐することになります。この時の前線基地となったのが木場城であります。



▲木場城鳥瞰図（想像図）

重家の不穏な動きに気づいていた景勝は、木場の地を与えていた山吉玄蕃丞景長に築城を急がせます。

景勝は、武将蓼沼藤七友重に新しくできた木場城の本丸の城主を命じ、山吉玄蕃丞景長を二の丸の将として配置し、下越の守備を固めるとともに、謀反を起こした新発田重家の様子を探らせます。

下越の攪乱を急ぐ重家の軍勢との攻防戦を経て、天正15年(1587)の8月に入ると景勝は、重家討伐のため8月9日に大軍を率いて春日山城から新発田に向かい総攻撃を開始しついに新発田城に乱入します。重家はもはやこれまでと覚悟を決め、城中で自害。重家の謀反から討伐まで、越後が統一されるまでなんと7年をも要したことになります。

その後、木場城は新潟の三ヶ津である蒲原津と沼垂津と新潟津を監視し支配する番城として使われますが、秀吉は、慶長3年(1598)1月10日に景勝を会津に移封、国替えをしたため18年間にわたって存立した木場城は廃城となります。

木場城2の丸の将であった山吉玄蕃丞景長の米沢上杉家之藩・山吉家伝記にある「木場より新潟へ弑里」の記述について、その距離はどう見ても現在の新潟、信濃川河口部左岸旧寄居村あたりが、木場から4里に相当しますので山吉家伝記の「木場より新潟へ弑里」は、はるかに合わない距離になります。

その謎を解くカギが、魚沼市の弘誓寺が所蔵する「木像不動明座像」を平成7年(1995)に座像を修復した際に、座像の底の部分に墨書きが見つかり墨書きの内容から、この座像はもともとは、越後国蒲原郡平嶋郷新潟の津の不動院の御本尊として作られたことが判明。



▲木場城址推定地の碑



中世における平嶋郷の平島村あるいは隣接の青山村辺りに、新潟の地名や新潟の津があったことをあらわしています。

戦乱のあった場所を読み解いて見ると、弘誓寺の木像不動明座像によって、平嶋郷の新潟を舞台に大きな戦乱が繰り広げられていたことの事実を知ることができます。

なお、さらに詳しくは木場連合自治会を検索して「御館の乱と木場城」をお目通しいただければ幸いです。

■文 西区自治協議会前会長 大谷一男

木場連合自治会のホームページはこちら▶



農業の魅力 発信プロジェクト

第1回 くろさき茶豆農家さんへインタビュー

「こんなにおいしい枝豆は初めて」その一言のために 黒埼が育てた、夏の宝物

袋を開けた瞬間に広がる芳醇な香り。ひと口頬張れば、甘みとうまみが口いっぱいに広がる――。

新潟の夏を代表する味覚『くろさき茶豆』は、多くの人に愛されています。そのおいしさを支えている一人、生産者の鷲尾桂司さんです。「朝は3時頃から農作業を始めます。暑くなる前に収穫や作業を終わらせないと、体がもちませんし、茶豆の鮮度も落ちてしまいます。」

収穫が早朝なのは、暑さを避けるためだけではありません。枝豆は収穫後も呼吸を続け、時間がたつにつれて香りや甘みが失われていきます。だからこそ、できるだけ涼しい時間帯に収穫し、素早く冷やすことがおいしさを守る秘訣だといいます。



茶豆▲

▲鷲尾 桂司さん（黒埼地区茶豆組合協議会 会長）

鷲尾さんが農業を始めたのは約20年前、両親が続けてきた農業を受け継ぐため、「50代になってからでは始められない」と決断したといいます。

そんな鷲尾さんに、農業を続けていて一番うれしい瞬間を尋ねると、迷うことなくこう答えてくれました。

「初めて食べた人から『こんなにおいしい枝豆は初めて』と言われるのが一番うれしいですね。」

その一言のために、毎日暗いうちから畑へ向かい、一本一本の枝豆と向き合っています。

くろさき茶豆の魅力について尋ねると、返ってきた答えも実にシンプルでした。

「茶豆は香りです」

普通の枝豆との違いは、薄皮が少し茶色ことだけではありません。茹で始めた瞬間から立ち上る甘く香ばしい香りこそが、茶豆ならではの魅力です。くろさき茶豆はGI（地理的表示）保護制度にも登録され、限られた品種だけがその名を名乗ることを許されています。

今年の出来栄えについて尋ねると「今年はかなりいいですね」と笑顔を見せる鷲尾さん。去年は雨が少なかったことに加え、収穫前に38度を超える猛暑が続き、大きな影響を受けました。しかし今年は適度な雨にも恵まれ、生育は順調。自信をもってオススメできる出来栄えだと話します。

品質へのこだわりは、規格外の「はね豆」にも表れています。はね豆はそのまま販売せず、茶豆パウダーやお菓子などの加工品として活用。「良い

ものだけを届けたい」という思いが、ブランドを守ることにもつながっています。

近年は猛暑や少雨など天候の変化もおおきく「天気予報とはもう友達ですよ」と笑う鷲尾さん。空模様を見ながら、その日の作業を何度も組み替え、品質を守っています。

さらに「せっかく作るなら、自分の名前で届けたい」と語る鷲尾さんは、共同出荷だけに頼らず、自ら販路を切り開いてきました。生産者の顔が見える農業を続けることも大切なこだわりの一つです。

一方で、人口減少や贈答文化の変化など、産地を取り巻く環境は年々変わっています。

「これからは全国の産地と競争する時代。だからこそ、選んでもらえる品質を守り続けなければいけません。」

その言葉からは、地域ブランドを未来へつないでいこうとする強い覚悟が伝わってきました。

鷲尾さんのオススメの食べ方は、意外にもとてもシンプルです。

「いろいろ料理するより、まずはそのまま食べてほしいですね。蒸すと香りやうま味がより感じられます。」

朝早くから積み重ねられる丁寧な仕事、一粒一粒のおいしさにつながっています。今年は鷲尾さんも「かなりいい出来」と太鼓判を押すくろさき茶豆。香り豊かな新潟の夏の味覚を、ぜひ味わってみてはいかがでしょうか。

