



札幌国際情報高校吹奏楽部
ダブルレ (25日)

北欧の風 道の駅とうべつは5周年!



道の駅公式アンバサダーNORDミニライブ (23日)



当別音頭を守る会 (24日)



とうべつ学園吹奏楽部・当別中学校吹奏楽部OB
吹奏楽演奏&NORDコラボ演奏 (23日)

北欧の風 道の駅とうべつは平成29年9月23日の開業から5周年を迎えました。この間、訪れた多くの方々に、まちの魅力を発信してまいりました。今月号では、9月16日から25日に行われた5周年祭の様子をお伝えします。



子どものためのジャズダンスサークルSKIP&ダンスグループDDD (24日)



認定こども園おとぎのくに
マーチング演奏 (24日)



とらべつ

歴史余話

第22回 まぼろしの竪穴群

札幌国際大学
縄文世界遺産研究室長

越田 賢一郎

2021年9月の広報に、当別にまで浸入していた縄文時代の「海」について記した。今回はその「海」が後退して低地となり、そこに川が流れ、岸辺に沖積作用で自然堤防とよばれる微高地が形成された頃の話である。

1938(昭和13)年に刊行された『黨別村史』に、次のような内容の記事がある。

本村には竪穴(の凹み)があり、市街地を中心とする当別川沿岸に多く、特に字樺戸通りより対雁墓地及び蕨岱小学校付近を経て、江別町篠津村に到る、昔の当別川沿岸一帯の高燥の地に点在している。2・3間の円形のものも多く、大きいものでは10間ある。筆者がみつけたものは十数個だが、数百に上るだろう。

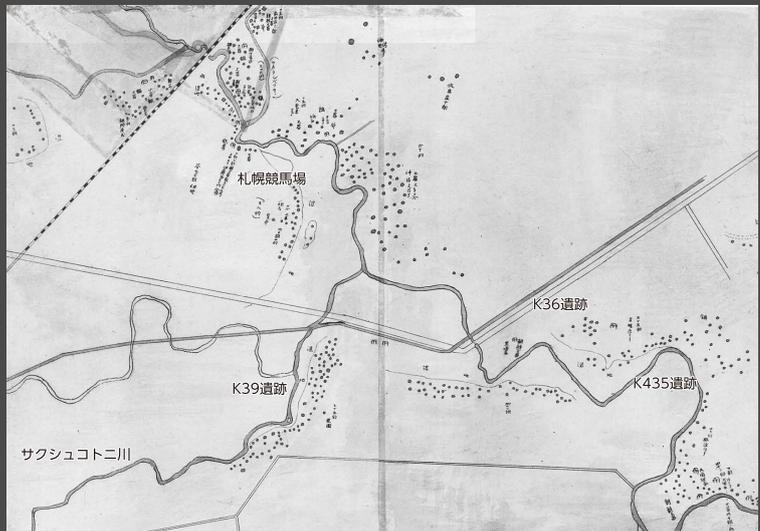
同様の記載は『蕨岱部落史』にもあり、これらの内容が確実だとすれば、当別町市街地から南部にかけて竪穴群が存在したことになる。

このような凹みは全道でみることができる。石狩川下流域では、札幌の北海道大学周辺から北24条周辺へ続く地域の河川沿いに数多くあったことが、明治時代の高畑宜一氏の記録(札幌市指定文化財「旧琴似川流域の竪穴住居跡分布図」)に残されている。北海道大学や札幌市によるこの地域の発掘調査で、多くの竪穴住居跡がみつかり、この記録の正確さを裏付けている。つまり、これらの凹みは、主に擦文文化期(1400~800年前)

の竪穴住居跡が埋まりきらずに、凹地となって残ったものであることが確かめられている。

石狩川北岸では、当別町樺戸通遺跡で擦文文化期の遺跡調査が行われており、当別神社遺跡から蕨岱にかけて同じような竪穴群が広がっていたのではないかと考えている。すでに水田の下になってしまっているが、何らかの機会に調査を行えば、住居跡の形や使用した土器などがみつき、当時の人々の生活の様子が明らかにできるのではないだろうか。

大学時代に埼玉県川越市の田んぼで住居跡の調査をした経験から、そんな夢を抱いている。



高畑宜一「旧琴似川流域の竪穴住居跡分布図」(札幌市指定有形文化財)。現在地名を加筆。
●が住居跡。同様に、古石狩湾の周縁部であった当別町内にも、多数あった可能性がある。

有機栽培で 酒米「吟風」を生産

今井 民生 さん



↑今井さんの無農薬の田んぼで咲いている準絶滅危惧種のみずアオイ

↑今井さんの酒米で作られたお酒。道の駅や町内スーパーで購入可能。

ここに書ききれないエピソードや写真は当別町ホームページ「現在をプラス活きる+」でご覧ください。



東裏で有機栽培の酒米を生産し、上川大雪酒造に提供している今井民生さんにお話をお聞きしました。

有機栽培への道のり

東裏で代々専業農家を営んでいて、私で4代目になります。18歳で就農してから40年近く、米作り一筋で取り組んできました。

10年ほど前に、田植え機に除草ができるアタッチメントがあると聞き、これを使えば農薬を使わずに除草ができるのではと思い導入。主食用米で5反ほどの少ない面積で試験的に栽培したところ、思いのほか能力が良く除草もできたので、継続的に取り組んだことが、有機栽培への第一歩でした。農薬や化学肥料を減らして育てられた農作物は「特別栽培」と呼ばれていて、様々な工夫をしながら栽培期間中に農薬を使用しない「特別栽培米」として、主食用米の栽培を続けてきました。

また、当別酒米生産研究会に所属して、20年近く酒米の生産に

も携わっています。当初は「初雫」という品種を、その後「彗星」に変わり、2017年から「吟風」を作っています。「吟風」に切り替えたタイミングで、酒米も農薬不使用の「特別栽培米」として生産を始めました。

そして2018年には、有機JAS認証を受けました。農薬を使わない栽培を続けてきたことから、有機JASの認証は受けやすく、今は酒米での有機栽培に取り組んでいます。

上川大雪酒造との出会い

特別栽培の酒米は稀少であるとお付き合いのある業者さんが上川大雪酒造さんと引き合わせてくれました。農薬不使用であることや酒米としての品質が良かったこと、そして上川大雪酒造さんのタイミングも合うなど、偶然が重なって2018年産の「吟風」から使ってもらえることができました。2019年産からは有機JAS認証を受けた「吟風」を提供していて、今では生産できた全量を上

川大雪酒造さんに使ってもらっています。

本来、酒米だとたんぱく質の含有量が低いことが良い品質と言われていたのですが、有機栽培の酒米だとたんぱく質が高くて問題がないと、杜氏さんから評価をいただいています。

今後の目標は

現在の制度では、有機栽培の米も通常栽培された米も同じ価格で取引され、付加価値が付けづらいのが現状です。今後は、自分で酒類販売の許可を取り、有機酒米の栽培から製造されたお酒の販売までを一貫して行えるようにして、付加価値を付けていきたいです。

有機JAS認証…化学的に合成された肥料や農薬の使用を避け、農業生産に由来する環境の負荷を出来る限り低減した栽培管理の認証です。有機栽培と名乗るためには、作付前2年以上化学肥料や農薬を使用していない田畑で、栽培管理を適切に記録して毎年認証を受ける必要があります。