

ひとを結ぶ。まちを結ぶ。column No.88 地域おこし協力隊

大都市圏から地方へ人の流れを作り、将来の定住を目指しながら、地方の活性化への貢献を目指すプログラム「地域おこし協力隊」。市で活動する6人の隊員たちの活動を紹介します。【問】市観光課 (☎77・8563)、市水産振興課 (☎77・8752)

国鉄佐賀線の開業

市史編さん係 中村 淳一



筑後柳河駅開業記念絵はがき (柳川古文書館所蔵)

今から35年前の昭和62(1987)年まで、柳川市の北部を東西に横切る形で国鉄佐賀線(瀬高から佐賀間)の列車が走っていました。同線には、現在の柳川市域で三橋駅(三橋町中山)、百町駅(三橋町百町)、筑後柳河駅(三橋町柳河)の3駅が設置されていました。その開業までの歴史をかつて柳川で発行されていた新聞紙「柳河新報」をもとにたどっていきます。

国鉄佐賀線は、明治末期から大正にかけてその設置運動が行われていました。この運動に当時の柳川の人たちは冷やかな態度でしたが、当時衰退していた柳川の商工業を発展させるため、この設置が必要であることが記事として掲載され、その実現のために地元の国会議員や県会議員、町村長、沿線有志などで交渉や打ち合わせが行われていたことが報じられています。

その結果、まず昭和6年9月24日に省線(鉄道省が管理した国の鉄道)の佐賀線の一部として矢部川(のちに瀬高と改称)から筑後柳河間が開業。開業当日には、筑後柳河の駅前広場で開通式が開催され、沿線の町村長や柳河商工会長など来賓約500人が参列しました。余興として盆踊りやどろつくどんなどが昼夜行われ、夜には駅付近が美しく電飾されるなど、街中がに

ぎわっていたことが報じられています。上の絵はがきは、矢部川から筑後柳河間の開業を記念して作られたものです。筑後柳河駅のホームに停車する列車側に集合して撮影された写真が載っています。また、開業当日の日付と「ちくごやながは」の文字が入ったスタンプも押されています。同日には筑後柳河の東隣駅として三橋駅も設置されました。その後、線路は西へ延び、昭和10年5月25日には佐賀まで延伸されて佐賀線が全線開通。さらに、昭和12年6月12日には三橋～筑後柳河間に百町駅が設置され、盛大な開業祝賀会が挙行されたことが報じられています。

開業当初、国鉄佐賀線の利用状況は好調でした。しかし、昭和12年に九州鉄道によって福岡から柳川までを結ぶ鉄道(現在の西鉄天神大牟田線の一部)が設置されると、利用状況は次第に悪化。昭和62年3月、ついに国鉄佐賀線は全線廃止となりました。

今年は、明治5(1872)年に日本で初めて鉄道(新橋から横浜間)が開業してから150年の節目の年です。柳川には、今回紹介した国鉄佐賀線の他、柳河軌道や三瀨軌道も走っていました。この機会にこれらの鉄道が走っていた歴史を調べてみるのはいかがでしょうか。

メインイベントの「おひな様水上パレード」(昨年撮影)



引き継がれる柳川観光への熱い思い

いよいよ2月11日から始まる春の風物詩「柳川雛祭りさげもんめぐり」。祭りの始まりを告げる「おひな様始祭・行列」を皮切りに、4月3日までさまざまな催しが市内のいたるところで実施されます。最近よく、「観光客の戻りはどう?」「今年は雛祭り開催するの?」と観光で訪れた人から質問を受けます。皆さん雛祭りを楽しみにしている一方で、新型コロナの感染状況を心配しているのが伝わってきます。これまでのウイルスに比べ、感染力が強いとされるオミクロン株。県内でも短期間で感染がこれまでにないほどのスピードで拡大しています。訪れた人をしっかりと「おもてなし」するには、まず迎え入れる側が元気じゃないといけません。多くの観光関係者がテイクアウト商品を増やしたり、通販に力を入れたり、柳川観光の灯を消さないために地道な努力を続けています。そんな観光に対する熱い思いの集大成ともいえる「柳川雛祭りさげもんめぐり」。皆さんの笑顔が見れる日を楽しみにしています。



竹下 政志 (50歳) 【プロフィール】市観光課に所属。観光プラットフォーム構築を担当

三堂教授考案のシオフキ貝と真海老のパエリア



食の学校でシオフキ貝と真海老の新レシピが誕生

市内で採れる食材を使って、柳川ならではの「食」を開発する「やながわ食の学校」。昨年12月、約1年ぶりに同校の講座を実施することができました。講師はもちろん、同校の校長で柳川観光大使を務める中村学園大学の三堂教授です。

今回取り扱った食材は、有明海で採れるシオフキ貝と真海老です。シオフキ貝は、食べられることはほとんどなく、「バカ貝」と呼ぶ人がいるほど。どちらの食材もここ数年は特に多く採れるそうで、「おいしく食べる方法はないか」という関係者の声から、今回の講座が実現しました。三堂教授はサラダやパエリア、パスタなどシオフキ貝と真海老を使った9品のレシピを提案。また、「シオフキ貝のゆで汁はスープのだしに使える」「真海老をかたくり粉で洗うと見た目がとてもきれいになる」と処理方法などのポイントを参加者に伝授してくれました。どのレシピもとてもおいしく、貴重な経験になりました。



シオフキ貝



齊藤 千絵 (34歳) 【プロフィール】市水産振興課に所属。食と人材づくりのコーディネーターを担当