

月潟地区

～歴史あふれる
角兵衛獅子のふるさと～

ガイド紹介 月潟お宝ガイド

月潟地区に伝わる伝統芸能「角兵衛獅子」の資料が展示される郷土物産資料室や、かつて月潟地区を走っていた「かぼちゃ電車」を見ることができる旧月潟駅周辺、満徳寺の経蔵など、月潟地区の“お宝”を幅広くガイドしている。

月潟は観光地とは違い素朴な地域ですが、たくさんの歴史が詰まっています。一緒に月潟の歴史をひもとき、昔に時間を戻してみましょ。昔を知ることは今を知ることに繋がります。月潟のお宝と一緒に楽しみましょ。

【ガイド問い合わせ先】 月潟農村環境改善センター 電話：025-375-5500
(ご希望の1週間前までにお申し込みください。)

新潟市指定無形民俗文化財 角兵衛獅子

月潟地区に伝わる伝統芸能「角兵衛獅子」の発祥には二つの言い伝えがあるとされる。一つは、常陸の国(現在の茨城県)から月潟へ移り住んだ角兵衛という男が、何者かに殺される際に相手の足の指をかみ切った。そこで、残された2人の息子が、大衆の中で逆立ちをする芸を思いつき、「足を上にして、足の指のないものに気をつけよ」と歌い囃しながら、父の仇を探して諸国を巡り歩いたと伝えられている。もう一つは、かつて月潟地区は沼地で、毎年のように川の氾濫があり、住民は飢えに苦しんでいた。これを憂えた農民角兵衛が獅子舞を創案し、農業のかたわらでこれを村の子ども達に教えこみ、諸国を巡業したとも伝えられている。
(出典：『角兵衛獅子の由来』)



角兵衛獅子の舞は、江戸時代を最盛期に、明治時代に入ると時代の流れと共に衰退し、一時期は姿を消した。しかし、昭和の時代には角兵衛獅子保存会が発足し、数々の名誉ある大会・会場で出演を行うまでとなった。現在では、毎年6月第4土・日曜に開催される月潟まつり(角兵衛獅子の舞は日曜)と、9月の第4日曜に開催される月潟大道芸フェスティバルにおいて角兵衛獅子の舞が披露される。(月潟農村環境改善センターで披露している。)

角兵衛獅子の由来や歴史については不明点も多いが、月潟農村環境改善センター内の郷土物産資料室には、角兵衛獅子に関する貴重な資料が多数展示されており、一見の価値がある。ぜひ、ガイドの解説つきで見学していただき、角兵衛獅子と月潟地区の歴史・風土に触れてみてはいかがだろうか。



1 郷土物産資料室(月潟農村環境改善センター内)
〒950-1303 新潟市南区西萱場 1069
開館時間：9:00～22:00(入館無料) 休館日：第3木曜、年末年始

2 満徳寺

満徳寺はおよそ350年前に大別当に構えられた寺である。山門は2階に鐘がある鐘楼門でもある。明治時代の火事を逃れたもっとも古い建築物である。経蔵は二重屋根の構造で、中には阿弥陀如来(大如来)が安置されており、5048巻からなる一切経が収められた輪蔵がある。この輪蔵を一回転させると、一切経を読破したのと同じご利益があると伝えられている。



六斎市(2・7の市)

宝暦2(1752)年に開設したといわれる、区内で2番目に古い露店市。毎月2と7の付く日の午前中に開設され、青果や鮮魚などを扱う露店が商店街に立ち並ぶ。



3 かぼちゃ電車と 4 旧月潟駅舎

昭和8年から平成11年まで、中ノ口川の堤防沿いを新潟交通電車線(かぼちゃ電車)が走っていた。現在では、線路跡が「角兵衛獅子の里遊歩道」として整備され、春には満開の桜並木の下を歩くことができる。また、月潟駅跡地には、かぼちゃ電車の車両が当時のままの姿で駅舎と共に保存されている。毎年6月の月潟まつりと、9月の大道芸フェスティバルの際には、車両と駅舎の保存活動を行っている「かぼちゃ電車保存会」によって車両や駅舎内が開放される。



5 角兵衛地蔵尊

6 角兵衛獅子慰霊碑

7 奥山亀蔵頌徳碑



古くから角兵衛獅子の人たちが、技芸の向上と旅巡業中の安全を祈願して、この地蔵尊を守護尊としてきた。毎年6月24日の祭礼日には、全国巡業から月潟へ帰り、芸能を競演奉納してその尊霊を慰めた。また、地蔵尊と同じ敷地内には、角兵衛獅子慰霊碑もある。そして新潟電鉄の創始者である奥山亀蔵氏を讃える頌徳碑が建立されている。

8 「越後獅子の唄」歌碑



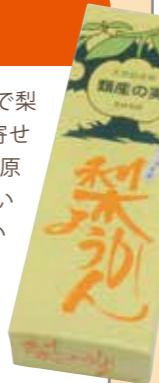
14歳の美空ひばりが映画の中で歌った「越後獅子の唄」の歌碑。碑のボタンを押すと唄が流れる。



9 天然記念物 類産梨の原木



「類産」とは、和梨の古品種の1つ。約200年前に月潟で梨の栽培が始まった際、現在の千葉県より苗木が取り寄せられた。現在では全国でただ一本、月潟の大別當に原木が残されており、国の天然記念物にも指定されているほか、皇居の東御苑にも同種の木が植樹されている。根元の周囲2.4m、樹高1.8mの古木は、現在でも毎年11月頃になると500個ほどのやや細長い実をならせ、地元の製菓店の手によって羊羹に加工されている。



※地図は実際の縮尺とは異なる場合があります。