



なるほど！東紀州

くまのこま

シリーズ③

熊野古道は

わたしたちの暮らしと どう関係しているの？

かん

けい



熊野古道はわたしたちの暮らしとどう関係しているの？



三重県



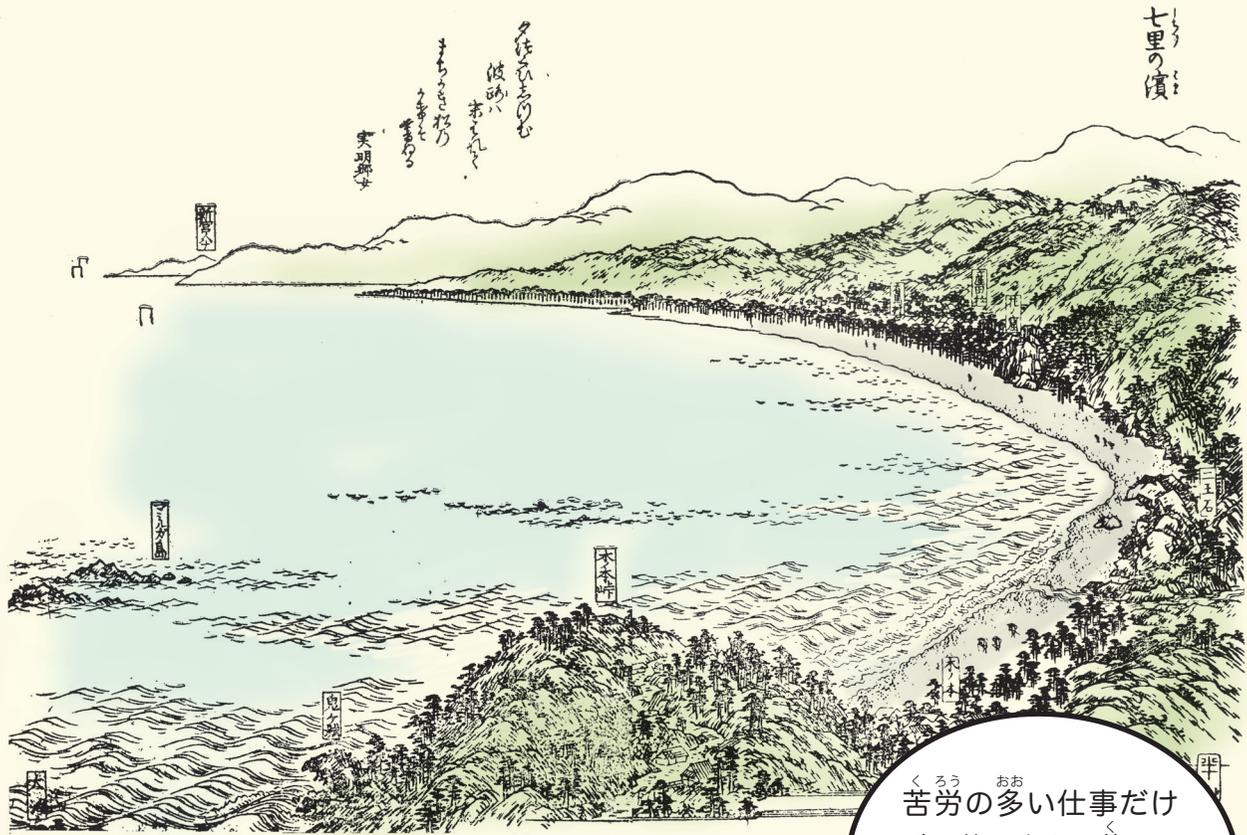
熊野古道沿いの 昔の人々の 生活を知ろう！

資料：西国三十三所名所図会

ガスや電気のない昔の人々の生活は大変でした。スギの葉やヒノキ、雑木の枝などでたきぎを、ウバメガシで炭を作って燃料にしていました。また、灯りにはクジラの油や菜種などから採る植物油などが使われました。このように生活に必要な物は全て海や山の恵みを利用していたのです。

旅人や熊野三山へお参りする人たちの休憩場所である「峠の茶屋」でも、その土地の恵みが店先に並びました。お茶やお餅、旅に必要なわらじ、わら草履なども売られていたようです。

熊野古道沿いには大きな宿場は少なかったようですが、貧しい巡礼者たちが無料で宿泊できる「善根宿」と言われる宿場があちこちにあったようです。



苦^く勞^ろの多い仕事^おだけ
ど、昔^むの人々^この暮^くら
しにはかかせないものば
かりだったんだよ。

海^うの幸^ちに恵^ひまれた東^ひ紀^が州^{しゅう}は昔^むから「クジラ^り漁^{りょう}」が盛^さん
で、クジラはその浦^う々に潤^{うる}いを与^{あた}え、人々^し々に幸^{しあ}せを運^{はこ}
んでくれました。岬^みにはクジラを見張^みる魚^う見^み小^う屋^{みや}があっ
て、沖^おを通^とるクジラ^はを発^は見^{けん}すると地^じ元^{もと}に合^あ図^ずを送^{おく}
り、漁^り師^しに知^しら
せたよう
です。

山^やでは「炭^し焼^{ごと}き」の仕^し事^{ごと}が盛^さんで、山^なの中^{なか}に石^いと土^{つち}
で炭^{すみ}窯^{がま}を作り、ウバメガシやカシなどの木^きで炭^{すみ}を作りまし
た。ご飯^{はん}を炊^たいたり、お風^{ふう}呂^ろをわかしたりするたきぎなどは
「木^きこり」によっ
て山^{やま}から切^きり出^だされ
ました。

平^へ地^{いち}の少^すないこの地^ち域^{いき}では、水^す田^{いでん}が少^すなく斜^{しゃ}面^{めん}を利用^り
した棚^た田^{なだ}とい
う小^ちさな田^たんぼ
で
お米^{こめ}も作り
ました。また、
その
とき出^で来^きたわ
らで草^{くさ}履^{づき}やわ
らじを作り、
旅^{りょ}人^{うじん}に売^か
つたりも
しまし
た。田^た畑^{はた}は牛^{うし}な
どの力^{ちから}を借^かり
て耕^{たが}し、水^す車^{しゃ}
を使^すって粉^{こな}ひき
や米^{こめ}つき
をしまし
たが、
稲^い刈^ねりや
脱^だ穀^{こく}など
「百^{ひゃく}姓^{しょう}」の仕^し事^{ごと}は
ほとん
ど手^て作^さ業^{ぎょう}で
した。



山の暮らしを 見てみよう！



山の多い東紀州は自然環境に恵まれて、昔からヒノキやスギなど建築材の産地として有名です。建築材は海路を使って江戸（今の東京）や大坂に運んで販売しました。この地域には「木こり」をはじめ「炭焼き」「大工」「船大工」など木にかかわる暮らしが多く見られます。

炭焼き

この辺りには良い炭ができる木（カシやウバメガシ、アラカシ、ツバキなど）が豊富で、のこぎりで切り出し、炭焼き窯の高さにそろえ、窯の中に並べ入れ、火を入れて炭化し、炭を作りました。



炭俵作り

炭を入れる俵はススキ原でススキを刈り取り、乾燥し、手で編んで作りました。



家を建てる

江戸時代にはヒノキやスギを木挽きノコギリを引いて、板や柱を作って家を建てる大工さんがいました。



川船を作る

荷物を運んだり人を乗せたりする川で使う小舟は、船大工さんが自分の作業場で作りました。

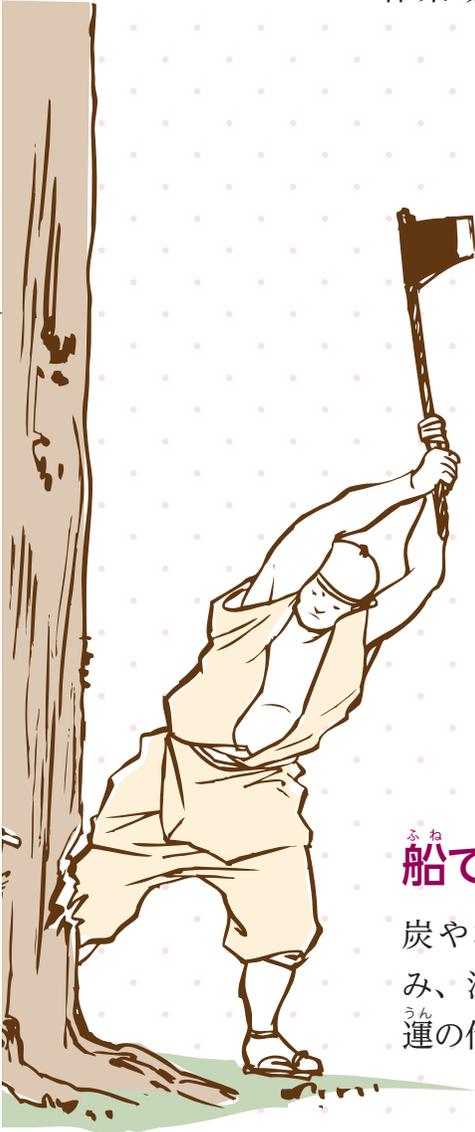


漁船を造る

大海原などで魚をとったりする漁船は、浜辺近くの造船場で何人かの船大工さんが協力して造りました。その時には大きなスギやヒノキが使われました。

船で運ぶ

炭や材木は船に積み込み、江戸や大坂に運ぶ海運の仕事もありました。



コラム

地震に強い 尾鷲ヒノキ

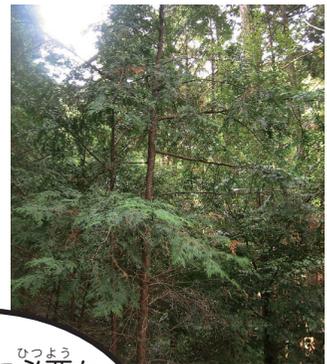


1923年9月1日、相模湾を震源とした

関東大震災と呼ばれる大地震（マグニチュード7.9）が発生。東京を中心にたくさんの家が倒れたり壊れたりという大きな被害が出ました。

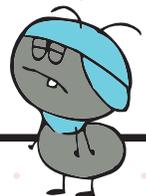
その中でも尾鷲ヒノキを使って建てられた家は、その多くが被害を免れたと言われることもあります。

これは年輪が詰まり、真っ直ぐ伸びることが特長である尾鷲ヒノキが、固くて丈夫な柱になるため、関東大震災以降、全国に知られるようになりました。



尾鷲ヒノキ

山の暮らしに必要な仕事は、どれも手作業のしんどいものだったんだよ。



海と里の暮らしを 見てみよう！

クジラ漁はその町に、
多くの恵みと潤いを与
えてくれるんだね。

海の幸に恵まれた東紀州の浦々は、昔から漁業が盛んでした。主にアジやサンマ、カツオ、ボラ漁などが行われました。特に「クジラ一頭捕れば七浦（七つの村）潤う」と言われ、クジラ1頭から肉や油が牛何百頭分も取れるので大変喜ばれました。



ハラソ祭り

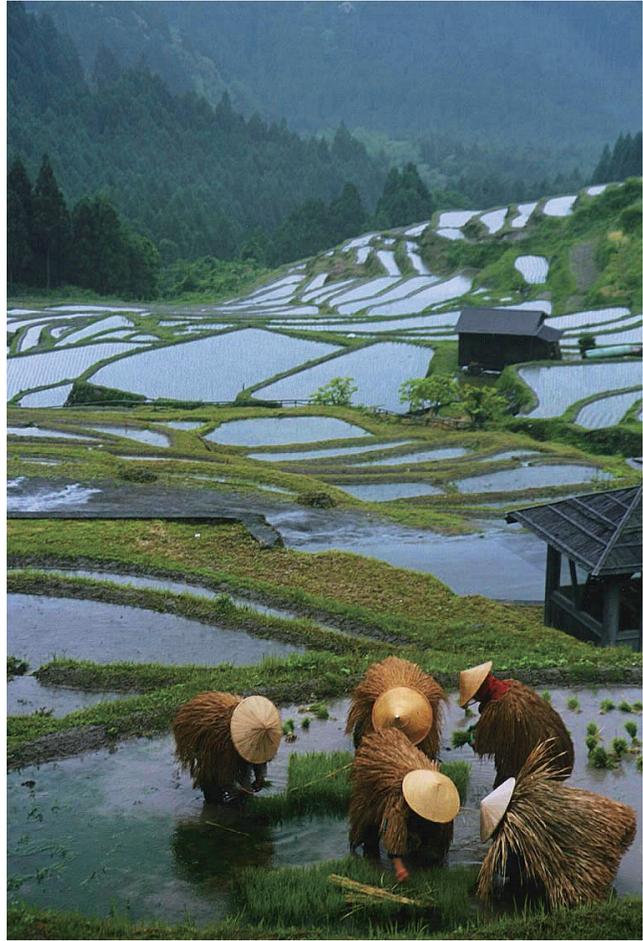
今も当時のクジラ漁を再現した「ハラソ祭り」が毎年1月、尾鷲市梶賀町で行われているよ。

大きなシロナガスクジラは長さ約30メートル、体重は100トン以上もあり、そのような大きなクジラを銚子で射止めるクジラ漁は命がけの危険な仕事でした。そのため、岬の高台に見張り場を作り、クジラを発見すると地元の漁師に合図を送り、みんなが協力してクジラ漁を行いました。



昔のお百姓さんたちの税金は、殿様から決められたお米を正しく納めることでした。お米があまり取れない時には、自分たちはサツマイモや麦を食べてがまんし、殿様にはお米を差し出しました。そんな時にはイノシシやシカも食べ物がなく、田や畑を荒らしにきます。

そこで大切な田や畑を守るため、イノシシやシカが田や畑に入っ
てこないように長い「ししがき垣」を築きました。



丸山千枚田



ししがき垣



イノシシによる被害

熊野古道の峠や道沿いを歩いていると、いくつもの「ししがき垣」が築かれているのが目に付きます。

お米が取れないお百姓さんたちの苦しい時代のなごりなんだね。



どんな食べ物が あるのかな？

うみ へん
海編

海の幸に恵まれた東紀州には、おいしい食べ物がたくさんあります。ここでは、この地方の海で捕れる食べ物を少しだけ紹介します。



カツオ節

たくさん捕れるカツオからは、ダシを取るカツオ節が作られました。カツオを3枚に下ろし、その身を湯がいてからサクラなどの木を炊いて乾燥、硬くして保存できるように加工しました。

サンマは北太平洋に住む魚で、日本では古くから親しまれているのよ。その漁は約300年前に紀州で始まり、全国に広がったと言われているのよ。



サンマ寿司とサンマの干物

秋から冬にかけてたくさん捕れるサンマは、脂も少なく身が締まっています。酢でしめて、サンマ寿司にして食べます。又、一匹のまま干物にするサンマの丸干しを作ります。これを炭火で焼いて食べると、とてもおいしいのです。これも東紀州における冬の味です。

コラム

冬の味覚 東紀州のサンマ



冬になると熊野古道沿いで、名物サンマ

寿司とサンマの丸干し作りが始まります。サンマの丸干しは、サンマを干しざおにかけ干して作ります。その様子はまるで風にゆれる銀色ののれんのように見え、東紀州の冬の風景のひとつです。

この東紀州でサンマが有名になったのは、江戸時代の後期の頃です。熊野詣が盛んだった頃に巡礼者や旅人によって、全国にその名が知られるようになったと考えられています。



サンマの丸干し風景

サンマの開き方は地域によって違い、腹開きと背開きがあるんだよ。みんなの地域はどちらかな？



どんな食べ物があるのかな？

さとやまへん
里・山編

東紀州には山にもおいしい食べ物がたくさんあります。ここで紹介するのはその一部ですが、どんな食べ物があるか見てみましょう。

めはり寿司

比較的寒い地区で栽培される「タカナ」という野菜の葉っぱでくるんだお寿司です。

寒くなりタカナの上に霜が降りるとか、氷が張ると葉が薄くなり、良い味のタカナ漬けが出来るそうです。



大きな葉でくるんだお寿司は口を大きく開かないとほおばれないので、「目を大きく見開いて食べるとおいしい」とか「目を見張るほどおいしい」とも言われたんだ。



だから“めはり寿司”って名前が付けられたのかもね。

くき漬け

サトイモのくきを赤シソとウメ酢に漬けた漬
け物。夏の暑い食事が進まない時でも、こ
れを小さく刻み、下ろしショウガに少し醤油
を垂らし、お茶漬けで食べると最高です。
赤シソの香りが移ってさっぱりした味は、地
域自慢のおいしい漬け物です。



お米などがとれなかった時に、こ
れを食べて飢えをしのいだと言わ
れているんだ。この辺りの奥深い
山の谷沿いなどには、昔から大切
に守られてきた大きなトチの木が
見られるよ。

トチ餅

野球のグラブのような大きな葉、白
い三角帽子のような花が咲くトチの
木は、秋に直径4~5センチほどの卵形
の実をつけます。

その中にあるクリのような種子を取
り出して、あく抜きしたトチの実を餅
米と共に蒸して餅にしたものがトチ
餅です。

色は普通の餅よりも黄土色や茶色が
かっており、食べると少し苦みのあ
る独特の味がします。

イタドリ (ゴンパチ)

春、谷沿いの日かげや田のあぜ道など、水
分の多いところに生える山菜のひとつです。
おいしいイタドリは折ると『ポン』という音
がして皮もきれいにむけるのですが、折れ
ないイタドリは固くて食べにくいのです。
湯につけて皮をむき、醤油味で煮物にして
いただきます。イタドリを塩で漬けた漬け物
もあっさりして食が進みます。

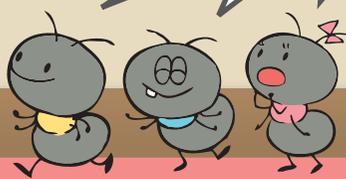


わたしたちの町にある世界の宝もの「熊野古道」。昔
の人々や地域の人々が大切に守ってきたわたしたちの
宝ものです。この「熊野古道」をいつまでも大切に伝
えていくために、次のことは必ず守りましょう。

- ✓ 道であった人には笑顔であいさつをしましょう。
- ✓ ゴミは必ず持ち帰りましょう。
- ✓ 植物・動物などの採集はやめましょう。
- ✓ 道からはずれないようにしましょう。
- ✓ 火遊びは絶対しないようにしましょう。



みんなの力で
世界遺産「熊野古道」を
守っていこうね！



監修 三重県立熊野古道センター
発行 三重県政策部東紀州対策局
東紀州対策室

〒514-8570 三重県津市広明町13番地
TEL 059-224-2193 FAX 059-224-2418

本書掲載の文章、写真およびイラスト、図等の無断転載、
無断引用、二次配布についてはこれを固く禁じます。

