やまがた旅図鑑
YAMAGATA TRIP GUIDE
YAMAGATA Pictorial look, Meets Local.

やまがた旅図鑑

YAMAGATA TRIP GUIDE

INTRODUCTION

「やまがた」といっても東北じゃぁないんです。岐阜県山県市の北部、山間にある里山集落のこと。この小冊子は2013年に発行された「やまがた旅手帖」の続編です。岐阜県山県市北部エリアの魅力ある人と地域のつながりを紹介します。

00 やまがた空想旅行

［特集］
01 やまがたのつなぎかた
その① 連柿のある風景
13 柿にまつわるもの図鑑
15 やまがたこんなとこ《伊自良》
その② 次世代につなぐ山と自然
21 小森さんの愛用道具図鑑
やまがたこんなとこ《北武芸・葛原》

［地域のお寺］
23 甘南美寺と、大周さんの今

27 やまがた人物図鑑
28 今回の旅の案内人
29 長野富郎
臼井康宏
林宏優
佐野勝明
31 臼田正樹
藤田昌子
江崎昌弘
早矢仕隆之・早田克己
33

［コミックエッセイ］
35 とっさの家

41 中村大祐さんとその家族

EAT LOCAL
45 舟伏の里へ おんせぇよぉ〜
北山の郷土料理図鑑
53 やまがたこんなとこ《谷合・北山》
55 ちなみさんの郷土料理

［inomarket の世界］
57 ボトルガーデン「山県」

［アクセスマップ］
59 やまがた旅ガイド
山県北部を旅するための基本情報
旅のアドレス帳

やまがた旅図鑑　YAMAGATA TRIP GUIDE © やまがた旅図鑑

本記事・写真・イラストの無断転載を禁じます。本誌編集ページに掲載されている情報は、原則として2014年3月現在のものです。

この冊子は総務省　過疎地域等自立活性化推進交付金を使用して制作されています。

やまがた空想旅行 ◇

絵の中に残る、北山の風景を探して

佐藤 実紗（オイシイワークス）

その一枚の絵に出会ったのは、山県市北部、北山集落にある旧小学校舎だった。食堂の隅にそっと立てかけてあるその絵には、山にぐるりと囲まれた小さな集落の風景が描かれ、まん中に建つのはまだ木造だった頃の校舎だろう。今は雑木林になっている山肌は、かつて畑だったようだ。現在の風景と同じようで少しづつ違う。額縁には「絵をかいた人は、だれかわかりません」との添書きがあり、それが余計に興味をそそった。

いつ頃描かれたものだろうか、どこから見た風景だろうか。当時の話を伺いたいと、地元の方に聞いて回る。しかし、かつて集落を見下ろしたであろう、山の開けた場所には木が生い茂り、色々な方に尋ねてみても手がかりはあまりなく、どうやら作者はかつて美術教員だった方（すでに亡くなられている）ではないかというところまでしかたどり着く事ができなかった。

いつか、この絵に縁のある方にお会いして、昔の話を伺いたいと思いつつ、今日もぼんやりと絵を眺め、描かれているくねくね道を歩いたり、橋を渡ってみたりして、また空想の旅に出る。

写真 ― 黒元雅史　　表紙の絵 ― 作者不明

特集

ひとのつながり、これからの風景

やまがたのつなぎかた

つなぎかた ①
連柿のある風景

文 ― 杉江さおり　写真 ― 黒元雅史

山県市伊自良地区の北部でのみ栽培される柿がある。元々は柿渋を作る材料として使われていたが、需要の減少により、連柿と呼ばれる干し柿の生産に移り変わる。伊自良の人にとって、切っても切れない柿との生活。柿はどのような存在なのだろう。

Chapter. 01

伊自良の柿を守る人々

佐野通さん

100 年続く柿農家に生まれる。連柿の美しさには定評があり、山県の観光ポスターに載るほど。

梅田弘司さん

連柿作りに欠かせない、柿むきカンナを作る。伊自良地区でこのカンナを作れる人は梅田さんのみ。

早瀬武侍さん

地元の生産者で組織する『伊自良連柿生産出荷振興協議会』の会長を務める。この道 50 年のベテラン。

佐村勇さん

柿渋職人だったお父さんの影響で子どもの頃から柿渋作りに関わる。高齢のため、現在は引退。

横山太一さん

山県市集落支援員。旧伊自良村出身、在住。柿をキーワードに伊自良の発展を目指す。

初冬の風物詩
オレンジ色のカーテン

毎年十一月から十二月にかけて、山県の伊自良地区にある農家の軒先には、鮮やかなオレンジ色のカーテンがかけられる。その美しさを一目見ようと、県内はもちろん、県外からも多くの人が足を運んでいる。そんな初冬の山県の風物詩ともいえるオレンジ色のカーテンの正体は、〝連柿〟と呼ばれるこの地域独特の干し柿である。

伊自良地区は、もともとは〝柿渋〟の生産が盛んだった。柿渋とは、渋柿の未熟な部分を砕いて細かくし、搾って得られた汁液のことをいう。赤褐色で半透明の液体は、着物の型紙に使用される伊勢型紙を作るのに必要不可欠なものだったが、時代とともに柿渋産業は衰退の一途をたどる。それに代わって盛んになったのが、干し柿作りだ。明治の頃にはすでに生産が始まったといわれ、この地区だけで収穫される特別な品種を使い、独特の製法で干し柿を作る。約百年前からずっとずっと伝わってきた伝統的な作り方。現在、伊自良地区には二十軒程の柿農家があるが、その中でも干し柿が並ぶ美しい景観が山県の観光ポスターに選ばれるほど見事な連柿を生産する、佐野通さんに干し柿を生産し続けることについてうかがった。

特別な柿の品種に独特な製造方法

佐野さんの家では今から約百年前、大正のはじめ頃からから干し柿作りを行っている。最盛期には千連もの連柿を作っていたが、現在は五百～六百連ほど。伊自良の連柿といえば三列十段のものが主流だが、ここ数年は客のニーズに合わせて五段の連柿も生産しているそう。

「伊自良の連柿は『伊自良大実』という渋柿を使います。皮をむいて竹串に三個ずつ刺し、長いワラでその竹串を十段に編んで作ります。二週間ほど軒先に吊るし、天日でじっくりと干して作るのです。この作り方は、全国どこへ行ってもないと思います」と、少し誇らしげに話す佐野さん。伊自良の干し柿の特徴は、他ではない独特の柿の品種を使っていることと、竹串に柿を三つずつ刺して、長いワラで十段に編んで吊るすことにある。一本のワラに吊るす柿は三十個で、長いものだと一メートルほどにもなる。この独特の作り方は長い年月をかけて子から孫へと受け継がれ、現在も変わらぬ製法で作られている。佐野さん自身も、小さい頃から干し柿作りに関わってきた。

熟練の技が光る連柿作り

「子どもの頃、干し柿作りの時期になると、手伝うのが当たり前だった。皮をむいたり串を刺したりはできないけれど、ヘタ取りはよく手伝わされてね。今は柿の実を選定してから作るけど、僕らが小さい頃は選定せずに採ったものは全部干し柿にしていた。だから、ものすごい数でね。干し柿作りは、必然的に家族総出でやるものだったんです」

とはいっても、大人でもすべての工程ができるわけではない。皮むきはある程度やればコツがつかめるそうだが、柿を選別し、串に刺し、ワラを編む作業は熟練の技がいる。でき上がった際に見栄えがよく、できるだけいい仕上がりにするには、柿の選定と串の刺し方が重要だからだ。

「親父が年を取り、8年くらい前からは自分が中心になって干し柿を作ってい

ます。二年前に親父が亡くなってからは、全部の作業をやるようになった。時期になると手伝ってくれる人はいますが、皮はむけても串に刺してナワを編むという作業はなかなかできない。僕が思っているように作ってもらいたいけど簡単にできるものでもないから、串刺しやナワ編みは、やはり自分の担当です」

柿農家に生まれたから、ただそれだけ

干し柿作りは、時間との勝負ともいえる。むいた柿は一晩も二晩も置いておくことができないから、皮をむいて、串に刺して、乾かしてという一連の作業を一気にやる必要がある。佐野さん宅では、二、三週間の間に五百連にもなる連柿を作っているため、時には深夜にまで作業が及ぶこともあるそう。連柿作りは、とても手間がかかりハードな作業だが、佐野さんが続ける理由は何だろう。

「柿農家に生まれたからにはね、やっていかねば。ただ、それだけ。やめたいと思うことはあるけれど、毎年注文してくれる人がいるし、連柿の光景を楽しみにやってくる人もいる。写真が撮りたいと電話をくれる人や、その撮った写真を送ってくれる人もいてね。それが嬉しい。伊自良の連柿は伝統的なもの。柿農家に生まれたからには続けていかなければ。自分がやらなければ、誰もやらなくなってしまう」と、静かに話しながらも、決意とも取れる佐野さんの言葉は力強い。

最近、竹串の代わりにプラスチック製の串を使い始めたと佐野さんは言う。竹串を作る手間が省けるし、何よりも、衛生的にいい。

「息子がこういうのを製造できるところに勤めていたから、作ってもらった。幅とか厚みとか、見た目とか、竹串に似せるため何度も試作してね」と佐野さん。息子さん作の竹串は、言われなければプラスチック製とは気がつかないほど精巧な作りをしている。息子さんは既に家を離れているので干し柿作りの前線に立つことはないが、連柿作りの要ともいえる串作りを担っている。少し照れくさそうに、でも嬉しそうに話す佐野さん。親から子へ。確実に伝統は受け継がれている。

連柿作りに欠かせない道具

佐野さんのお宅を後にし、次に向かったのは柿むきカンナを作る、梅田弘司さんの自宅兼工場だ。連柿に使われる伊自良大実は通常の柿と違い、細長いずんぐりとした形をしている。そのため機械で皮をむくことが難しく、一つひとつカンナを使って手作業でむく。その作業に欠かせないのが、梅田さんが作るカンナ。現在、このカンナを作れるのは、伊自良地区では梅田さんひとりだという。

材料は、三〜四年育った孟宗竹と、柱時計のゼンマイを使う。竹は虫が湧きにくいということから暑い時期に伐採。十分に乾かしたのち、長さ約十五センチ、幅約三センチ、厚さ約一センチに割る。この寸法が、特殊な形をした伊自良大実にぴたりと合う。刃に使う鋼材をゼンマイにするのは、幅、薄さ、硬さのすべてがちょうどよいから。カミソリの刃や

カッターナイフの刃で試したこともあるが、ゼンマイの刃が一番、伊自良大実の皮むきにはしっくりくる。

「刃という名前がつくものはいろいろ試したけど、このカンナが一番いいと柿農家から言われるから、作っとる。ここ最近、やっと思うようなものが作れるようになってきた」と話す梅田さんは、実は柿むきカンナを作りはじめて十年ほど。元々、梅田さんのお父さんがカンナ作りの名人で梅田さんは後を継ぐ形になるのだが、お父さんの生前にはカンナ作りに関わることがなかったため、ノウハウはまったく教わっていなかった。

カンナ作りに後継者候補現れる

「親父が亡くなった後、周りの柿農家から柿むきカンナがなくて困っていると言われ、作りはじめたのがきっかけ。作り方は教わっていないから残っていた道具を使って、親父の後ろ姿を思い出しながら作りました。納得がいくものができるまでに三年ほどかかりました。作り続ける理由？ 親父がやっていたことが大きいけれど、干し柿を仕込む時期になるとカンナを待っている人がいる。それが原動力。でも、年齢的にあと二、三年かな」と笑う梅田さんに、最近、嬉しい後継者候補が現れた。旧伊自良村出身で、一旦は伊自良を離れたものの、山県を活性化させたいという思いで帰郷。現在、山県市の北西部で活動する集落支援員を務める横山太一さんだ。横山さんは、伊自良の発展は〝柿〟がキーワードになると信じている。

「百年以上の歴史があり、当たり前のようにある伊自良大実柿ですが、まちを活性化するひとつのツールになると思っています。高齢者が代々守ってきた干し柿作りの伝統を、若者が引き継ぐ。後継者問題などで伝統をつないでいくのは簡単なことではないですが、血縁だけでつながれない部分は、集落全体でつないでいくことが大切だと思っています。僕の役目は、山県の伝統と人をつないで地域を活性化させること。柿は、その大切な架け橋になると思います」と、横山さんの言葉は心強い。

連柿作りの発展を考えた組織を作る

梅田さんが作るカンナは、伊自良地区の柿農家のほとんどの人が使う。愛用者のひとりで、地元の生産者で組織する「伊自良連柿生産出荷振興協議会」の会長を長年務める早瀬武侍さんにも話をうかがった。

生まれも育ちも伊自良地区という早瀬さんは、この道五十年以上のベテランだ。

「柿農家に生まれたからね。小さい頃から柿があって、物心ついた時にはへた取りを手伝っていて。柿農家でいることが当たり前のこと過ぎて、何でやっているのかと言われても困るけど、ここに生まれていなかったらわざわざやっていないねぇ。たいへんやしね」と早瀬さんは笑うが、協議会の会長を務めるなど連柿への思いは人一倍強い。

そもそも協議会の役割は、よりおいしい干し柿が作れるよう勉強会を行ったり、販路の拡充を図ることが目的だったりで、昭和四十年代に立ち上がった。その地道な活動が実を結び、現在は大型ショッピングセンターで伊自良連柿が販売されるまでに。また、地元の小学校の子どもたちに連柿作りを教えるなど、伊自良の伝統産業を守っていくための様々な活動をしている。早瀬さん自身も、自らが所有する約三十本の柿の木の他に、柿作りを止めてしまった農家の柿の木を譲り受け、手入れを行い、連柿を作り、伊自良柿の文化が廃れないよう積極的に努めている。

早瀬さんのお宅でお話を聞く。奥さんの作った巻柿をお茶請けにいただきながら。柿の事や地域の事を話し始めると、横山さんと早瀬さんの話は尽きない。

そのままでもおいしい柿をよりおいしく

伊自良地区では、柿農家でなくても家に数本の柿の木を所有している家庭がほとんどだ。出荷こそしないが、自分たちが食べる分だけ、連柿を作っている家も多い。干し柿としてそのまま食べることもあれば、柚子の皮を巻き込んで「巻柿」にして食べることもある。太陽の光を浴びて冬の乾いた風にさらされた柿は、自然の甘みがぐっと引き出され、そのまま食べても十分おいしいのだが巻柿にすると、また違った味が楽しめる。手間のかかる干し柿に、さらにひと手間加えて。自分たちで丁寧に手間ひまかけて作った干し柿を、最後までおいしく食べたいという心が巻柿を作り出したのかもしれない。

巻柿は冷凍保存しておき、お客様のお茶請けとして出すことも多いのだとか。「まぁ、あがりなさって」と、出していただいた巻柿をいただく。甘みがぎゅっと詰まった干し柿に、ふわっと香る柚子の爽やかな香り。半解凍された食感もいい。なるほど、これはおいしい。つい、もう一個と手が伸びる。不思議なのが、同じ品種を使って、同じ製法で干し柿を作っても、各々の家庭で少しずつ味わいも食感も違うこと。

「皮をむいて、串に刺して、天日で干して熟成させるという基本的な行程はどこも一緒だけど、実がなり過ぎて質が落ちないよう実を摘み取る作業など、各々の農家で少しずつ違う。ものすごい数の柿の中からいい実を見極めるのは、とても手間がかかり経験も要するものなんです。でも、これをするかしないかでは味が変わるから、一生懸命やるよ」と早瀬さんは話してくれた。

干し柿をさらに加工したお菓子「巻柿」。写真上は早瀬さんの奥さんが作ったもの。写真下は梅田さんのお家でごちそうになったもの。それぞれ個性があり、保存方法も冷凍したり真空パックにしたりとこだわりがある。

かつては柿渋生産が伊自良の産業だった

今回の取材で、最後に訪れたのは柿渋職人だった佐村勇さんだ。佐村さんは、現在八十一歳。高齢のため今は一線を退いているが、柿渋職人だったお父さんの影響で十歳の頃から柿渋作りに関わり、職人として五十年近い経験を持つ。柿渋の生産が盛んだった伊自良地区で、本当の柿渋を知る貴重な存在である。

「柿渋のことは全部頭に入っとるよ。柿渋の汁が服につくと落ちないもんで、裸でやるの。爪の先に入っちゃうと石けんで洗っても取れなくてねぇ。柿渋を作る柿はね、木になっているものよりも落ちたばかりのものの方がいい渋が取れる。昔は、子どもたちが落ちた柿を拾って、小学校に行く前に僕んとこに持ってきてね。その場で買ってあげて、それを柿渋にしたこともある。昭和四十年代の前半くらいまで、柿渋は作っていたかな」と、佐村さんは懐かしそうに話してくれた。

柿にまつわるもの図鑑

1
連柿の歴史本
今回の取材の案内役、横山さんの宝物。元農業普及員さんから受継いだ、地域と柿の歴史について書かれた貴重な冊子。横山さんは、肌身離さず持ち歩いている。

2
伊自良連柿
普通の干し柿は一つ一つを紐で結んで連ねるが、伊自良連柿は「伊自良大実」という渋柿を使い、特別な製法でつくられている。

3
柿渋の合羽
昔は、柿渋を塗った紙を雨合羽として使っていた。柿渋を塗ると、紙は丈夫になり湿気を通しにくくなるので、現在でも畳の下に敷いたりと活用されている。

4
連柿の包装紙
連柿が吊るされている様子がデザインされている包装紙とリーフレット。連柿は年末の贈答用の注文も多い。最盛期には直売所などでもこの包装紙をよく見かける。

5
柿むきカンナ
連柿づくりに使うカンナ。現代的な電動皮むき器もあるけれど、やっぱり伊自良連柿づくりにはこのカンナが欠かせないと皆が口をそろえる大切な道具。

6
なっちょるくん
山県市のマスコットとして活躍するキャラクター。山県市の特産品、伊自良大実柿がモデルになっている。「なっちょる」＝柿が「木に実っている」の意味。

伊自良の柿のこれから

連柿作りが盛んになるまでは、伊自良地区の産業といえば柿渋生産だった。全盛期には二十軒近い柿渋生産者がいたことからも、伊自良地区にとって重要な産業だったことが分かる。今でこそすっかり衰退してしまった柿渋だが、柿産業の活性化を取り戻そうと、先の横山さんは柿渋作りにも挑戦している。

「伊自良にとって柿は、今までも、これからも、キーワード的存在なんです。柿渋作りからはじまり、連柿へ。先人から子へ孫へと、柿を通してつながってきた文化や伝統を、これからもつなげていきたい」そう語る、横山さんの晴れ晴れとした横顔が印象的だ。

INFORMATION

伊自良連柿は、毎年11月下旬～年末までの間、市内の直売所などで販売しています。全国への通信販売も可能。電話でのお問い合わせの際は「やまがた旅図鑑を見て」とお伝え下さい。注文は10月頃から。

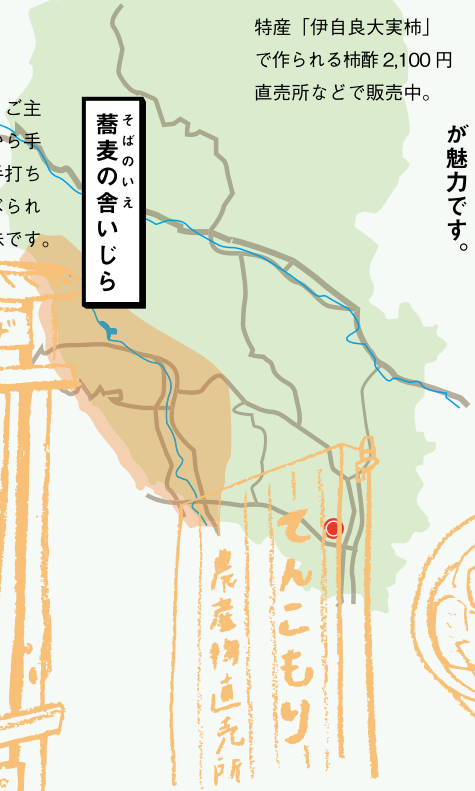
連柿生産出荷振興協議会
0581-36-3509（早瀬）

山県エリア図鑑

伊自良（いじら）

伊自良は、山県市の南から中央部まで伊自良川に沿って縦に長く広がる集落です。特産の伊自良大実柿が有名で、湖や寺院などの見所も楽しめます。川沿いの桜並木や山の紅葉、季節ごとに変わる風景が魅力です。

特産「伊自良大実柿」で作られる柿酢 2,100 円直売所などで販売中。



伊自良湖

春は桜、夏は緑、秋は紅葉、冬には雪景色と四季折々の風景が楽しめる湖。ワカサギ釣りが有名ですが、夏にはシラハエ、モロコ、コイ、フナ等が釣れる穴場スポット。湖畔にある「ニューいじら湖荘」ではワカサギ丼が人気！手漕ぎボートや釣りボートのレンタルもあります。

伊自良湖
山県市長滝 25 番地 1
☎0581-36-3655（ニューいじら湖荘）
月曜休業（祝日の場合は火曜休業）

蕎麦の舎いじら（そばのいえ）

外観はふつうの民家。ご主人と息子さんが栽培から手がけ、奥さんが打つ手打ち蕎麦はここでしか食べられない愛情たっぷりの味です。手打ち蕎麦 850 円～

蕎麦の舎　いじら
山県市掛 80
☎0581-36-3546
AM11:00ー14:30（夜は予約のみ）
火曜休業

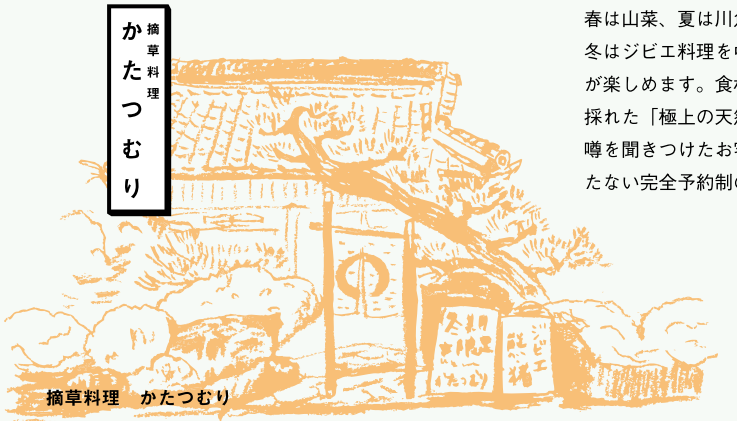
てんこもり（農産物直売所）

地元の新鮮野菜とおいしいご飯を提供するお店。直売コーナーには地産の旬野菜が並び、食堂では旬の食材を使った手作りのご飯が人気。肉厚の椎茸を卵でとじた「しいたけカツ丼」「四季彩ごはん」などが人気。

てんこもり農産物直売所
山県市小倉 755 番地 2
☎0581-36-2663
水曜・年末年始休業

摘草料理　かたつむり

春は山菜、夏は川魚、秋はキノコ、冬はジビエ料理を中心とした料理が楽しめます。食材は全て県内で採れた「極上の天然物」を使い、噂を聞きつけたお客さまが後を絶たない完全予約制のお店です。



摘草料理　かたつむり
山県市長滝 502 番地
☎0581-36-3621(3 日前までの予約制)
元旦休業

東光寺

臨済宗妙心寺派の寺院。山号は富士山。本尊は聖観音菩薩。500 年以上の歴史を誇る禅寺の本堂、3000 坪の広大な境内には江戸中期の美しい庭園が広がります。近くには幼少時代にこのお寺で修行した仏教哲学者を記念する「文化の里　古田紹欽記念館」もあります。

東光寺
山県市小倉 618-41
☎0581-36-3005

文化の里 古田紹欽記念館
山県市洞田 127 番地 131
☎0581-36-1023
月曜・祝翌日・年末年始休業

遊楽舎いじら

地域に愛される野菜直売・レストラン。喫茶スペースでは地産野菜のサラダなどモーニングも楽しめます。周辺には特産品の「黒にんにく」畑が広がります。

遊楽舎　いじら
山県市掛 181
☎0581-36-2877
水曜・土日のみ営業

エネオスいじら（村橋石油）

集落で唯一のガソリンスタンド。地域の生活を支えています。ドライブの時にはここで給油していこう。

ENEOS いじら
山県市松尾 255-1
☎0581-36-3519
土日祝日休業

つなぎかた ②
次世代につなぐ山と自然

文 ―杉江さおり　写真 ― 黒元雅史

美しい川が流れ、四季折々の表情が楽しめる山県の自然。その自然を愛し、守り、次の世代へ伝えていく活動をしている小森さん。小さい頃から山や自然が身近にあり、山県の自然の移り変わりを目の当たりにしてきた小森さんが未来へとつないでいきたいこととは？ 小森さんの自然への関わりと活動についてうかがった。

Chapter. 02

やまがたの自然をつなぐ人

小森智さん

昭和５年生まれの 84 歳。自然観察指導員として 25 年。山登りの他に、俳句や和歌もたしなむ。

山県の山や川の魅力を伝える案内人

人懐っこい笑顔で待ち合わせ場所に現れたのは、春らしい若草色の帽子がお似合いの小森智さん。すっと差し出してくれた名刺を拝見すると、「自然観察指導員」という肩書きが書いてある。自然観察指導員とは、自然観察を通じて自然の大切さや素晴らしさ、その接し方などを伝える活動をしている人のことだ。国家資格などの認定されたものではないが、地元の自然を愛し、守っていきたいと思う人たちが積極的に活動をしており、小森さんも、そのひとりである。「指導員として活動をはじめて、二十五年が経ちました。家の裏に大黒山という山の登山口があることや、親父の代から木材の建設会社をやっていたので小さい頃から山や自然が身近なものでした」と小森さん。ずいぶん長い間自然観察指導員として山県の自然を伝え続けている小森さんだが、普段はどのような活動をしているのだろう。小森さんの、ある日に密着させてもらった。

山の恵み、どんぐりを使ったコーヒー

その日、小森さんと待ち合わせをした広場では、町のお母さんたちが主催する子どもたちのためのイベントをやっていた。昔の遊びが体験できるコーナーや地元のお母さんが作る「おばぁが～」の屋台がある中、小森さんの周りには、ひと際人だかりができていた。どんぐりを使って「どんぐりコーヒー」なるものを淹れる。取材チームはもちろん、広場に集まっていた人たちも興味津々だ。

小森さん曰く、どんぐりなら何でもいいわけではなく、コーヒーに適したどんぐりがあるそう。それを、ペンチを使って割り、中の実を取り出す。焙煎機でコーヒー豆のように焦げ茶色になるまでゆっくりと炒る。ナッツをローストしたような香ばしい香りがふわっと立ったら、焙煎の終了。丁寧にミルで挽き、お湯を注げばどんぐりコーヒーの完成だ。「山によって拾えるどんぐりの種類が違うし、味も微妙に違う。どんぐりは今は動物のエサだけど、昔は保存食やよね」と、山や自然を知り尽くした小森さんらしい話がぽんぽんと飛び出してくる。木の実の香ばしさとバニラのような甘みがあるどんぐりコーヒーを飲みながら、小森さんの話にどんどん引き込まれていく。

どんぐりコーヒーを焙煎する小森さん
山でたくさん拾えるどんぐりを使って何かできないかということで思いついたどんぐりコーヒー。山の恵みを大切にしたいという小森さんの思いがたくさん詰まった一杯だ 。

小森さんと山県の自然との関わり

小森さんは山県で生まれ、大黒山のふもとで育った。中学二年生の時に名古屋の軍事工場に働きに出たが、たまたま山県に帰省していた際に名古屋が空襲にあったため、そのまま山県で過ごすことになる。建設会社を営むお父さんについて働き、昭和四十六年からは美山町の町議会議員を務めた。子どもの頃から自然と触れ合った小森さんらしく、町議会議員になってからは自然を守るための条例や法案をいくつも提出した。当時盗掘が相次ぎ、絶滅寸前だった舟伏山に自生するイワザクラの保護条例を定める法案を提出したのも、小森さんだ。議員として自然を保護する活動の他にも、美山の自然環境を守る会を作ったりと、山県の自然が現在も守られているのは、小森さんの地道な活動の積み重ねといっても過言ではない。

「昔はもっといっぱい魚がいたんだけどねぇ。山村開発によって川の水が汚れ、魚もずいぶん減ってしまった。イワザクラも山のふもとの神崎集落でも見られたけれど、今は山頂付近まで行かないとね……」

名古屋からやってきた私たちからすれば手つかずの自然が今でも残っている印象を受けるのだが、自然とともに過ごし、その移り変わりをずっと見てきた小森さんにとっては、山県の自然破壊は決して悠長なものではなかったのだろう。自然を守り、次の世代に伝えたいという強い信念が、今の活動につながっている。

山や自然の魅力を次の世代につなげる

自然観察指導員として活動する傍ら、小森さんがライフワークとしているのが山登りだ。山県の名山である舟伏山は、

シイの実の一種である「マテバシイ」がコーヒーに適したどんぐりなのだとか。豊富な知識を持った自然のエキスパートである小森さんの説明はとても分かりやすく、山や川の楽しみ方や植物の見分け方など、様々なことを聞くことができる。

YAMAGATA PICTORIAL BOOK.
MR.KOMORI'S FAVORITE.

小森さんの愛用道具図鑑

Acorn.
1

Cap.

Bell and a whistle.
2
3

次の世代に伝える
やまがたの自然の魅力

4 The letter from children.

5
Digital camera.

6 Fossil.

1
どんぐり
どんぐりコーヒーの原料となるマテバシイ。小森さんは自然観察指導員として植物に詳しく、普段は気に止めない植物を違った視点で楽しむ方法を教えてくれる。

2
熊よけの鈴とホイッスル
山に入るのなら低山でも熊除けの鈴は必需品だそう。ホイッスルは観察会などで山に入った時、おもしろいものを見つけたらみんなに知らせる時に使う。

3
オリジナルのキャップ
自然観察指導員に登録されると、腕章、ネームプレートなどが日本自然保護協会から支給されるが、このキャップは協会のロゴを刺繍して作った小森さんオリジナル。

4
子どもたちからの手紙
夏には、小学生を対象に、川の自然観察会を開催している。参加した子どもたちからもらった感想文は、小森さんの指導員としての原動力にもなる大切な宝物。

5
デジタルカメラ
カメラは山に入る時だけなく、常に持ち歩き、気になるものがあればパシャリ。目新しい植物を見つけたら記録しておき、家に戻ってから図鑑で確認する。

6
舟伏山で見つけた化石
舟伏山は海底火山だったといわれ、石灰岩からなる山。イワザクラの名所としても知られているが、化石の山としても有名。これは２億５千万年前の巻貝の化石だそう。

何度挑戦したか分からないほど。八十四歳の今でこそ年間に登る回数は減ったが、それでも年に五回は登るというから驚く。小森さんを魅了する山の魅力とは。「三十年くらい前かな。舟伏山に登山道を造る時に関わって、それからよく登りに行くようになったね。山の魅力？やっぱりね、山頂まで登った時の清々しさかな。舟伏山は花が多いから、何度登ってもね、毎回違う発見がある。天気がよい日に山を眺めると、あ～登りたいなと思うの」と話す小森さんの、生き生きとした表情が印象的だ。

INFORMATION

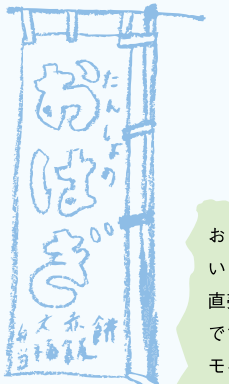
小森さんを魅了し続ける舟伏山は山県北部を代表する名山。急登も比較的少なく、登山初心者にも人気。春はイワザクラ、秋には紅葉が楽しめ、山頂からは南に広大な濃尾平野、北は能郷白山を正面に素晴らしい眺望が楽しめる。

舟伏山
住所：岐阜県山県市神崎
◆ 標高 1040.3m　◇ ルート距離 約 6.74km
※東ルート（登山口～桜峠）は整備により平成 26 年４月初旬からしばらくの間通行止めになります。

山県エリア図鑑 北武芸（きたむげ）

山を背に広がる北武芸は住宅が多く、林業や水栓関係の産業に従事する人が多い地域。商店街はありませんが、小さなお店がぽつりぽつりと営業中です。

丹所さんのおはぎ



おはぎやお弁当がおいしく、山県市内の直売所などで販売中です。ヨモギ餅のヨモギは自分たちで摘んだものを使用するなど、昔ながらの味わいが地元の方に人気です。

丹所さんのおはぎ（朝日食品）
山県市徳永 228-10
☎0581-52-1787
元旦休業

美山ジョイフル倶楽部

小学校の校舎を利用した、地域の集会所。子どもたちが、おじいちゃん、おばあちゃんから昔ながらの遊びを教わるイベントなどが開催され、地域の憩いの場となっています。中には民族資料展示室があり、古い生活道具や農具などの常設展示がされています。

美山ジョイフル倶楽部
山県市笹賀 197
☎0581-55-2608
月曜日、火曜日、年末年始休業

伊藤製材

伊藤製材さんは、山県市内でも一番大きな規模の製材屋さんです。敷地内にはたくさんの大きな木材が並び、杉の木の良い香りに包まれます。山県市は製材業が盛ん。製材屋さんは多く、街のいたるところに乾燥の為に杉板の立ち並ぶ風景が見られます。

伊藤製材
山県市谷合 2559-1
☎0581-55-2088

山県エリア図鑑 葛原（くずはら）

その昔、平家の落人が住み着いたとも言われている葛原地域。山の斜面に家や畑をつくるために組まれた石垣が立ち並びます。歴史ある寺院もあり、春は桜、秋は紅葉も楽しめる静かなエリアです。

棚田跡

集落の山間に、かつては稲作が行われ、緑の棚田だった場所がありました。今は使われなくなり、段々の土地だけが残っていますが、脇にはまだ山からの湧き水が流れています。美しい棚田の風景を再生しようと若者たちが計画をしているとの事。これからが楽しみな場所のひとつです。

石垣の町並み

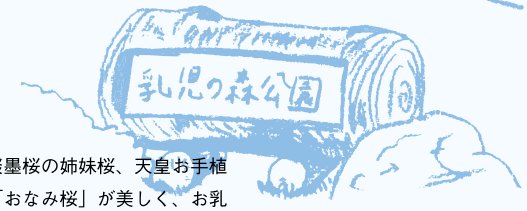
山間の限られた斜面に家や畑をつくるために積み上げられた石垣。昔から残る手積みの石垣はとても丈夫で崩れないのだそう。集落全体に、石垣の町並みが続きます。

蓮華寺

創立年月日は詳らかでないが、延喜年間に大倉長者某が仏法に帰依し、守り本尊の観音菩薩を祀って天王ケ尾の山中に一宇を建立したという臨済宗妙心寺派の寺院。山号は天王山。境内には住職が集めているという石のお地蔵さんがいくつも置かれていて愛らしい。坐禅会や写経会も行っている。

蓮華寺
山県市葛原 3248
☎0581-55-2782

乳児の森公園



根尾淡墨桜の姉妹桜、天皇お手植えの「おなみ桜」が美しく、お乳が出るようにと願った乳児神社を有する公園です。桜の季節には多くの人が訪れます。

乳児の森
山県市葛原 2723-2

地域のお寺

甘南美寺（かんなみじ）と、大周（だいしゅう）さんの今。

文 ― 杉江さおり　　写真 ― 黒元雅史

山県市・長滝の地で、五百年以上の歴史を持つ甘南美寺。地域の人たちの心のよりどころとして、ずっとずっとそこに存在している。後継者問題に悩むお寺が多い中で、一昨年の秋、甘南美寺で生まれ育った大周さんが副住職に就任した。若い副住職が山県に、お寺に、何を思うのだろうか。

修行を終えた息子がお寺に入る

キーンと冷え込む冬のある日。山県の長滝にある、ひとつのお寺を訪れた。思わず背筋が伸びるような緊張感と、それでいて包まれるような温かさ。凛とした空気が、自分の心にすっと入ってくる。訪れたのは、甘南美寺。臨済宗妙心寺派のお寺で、言い伝えによれば戦国時代に建立されたといわれている。檀家を持たない参拝寺として、山県の人々の心のよりどころになり、ずっとそこに在り続けてきた。現在、住職を務めるのは横山正

左：阿吽の二体の仁王像が守る山門。力強い表情と陰影が美しい。　右：苔生した石碑や灯籠に歴史を感じる庭。

文さん。そして、一昨年の九月からは息子の大周さんが副住職としてお寺に入った。どこの世界でも後継者問題には頭を悩ませているが、お寺も同じ。そんな中で大周さんが僧侶を志し、甘南美寺に入った思いとは何だろうか。

「お寺に生まれ育ったとはいえ、お坊さんになろうとは思っていませんでした。高校生の頃は教員になりたくて、そのつもりで大学を目指したのです」

いくつかの大学を受けるが、結果的に進学したのは臨済宗妙心寺派の花園大学だった。とはいえ、仏教学科ではなく、日本史学科を専攻する。

「父からお坊さんになれとは一度も言われたことはないのですが、花園大学だけは受験してほしいと言われて。でも、この時点ではお坊さんになることに迷いがあって仏教学科は選びませんでした。入学して間もなくの頃でしょうか。周りにお寺の子どもが多くて、それでやはりこの道なのかなと思ったのです」

上：歴史ある建物が、凛として佇む境内。春には満開の桜も見物。
下：お寺の看板犬「チョロ」。人懐こい表情で来客を出迎える。

お坊さんも ひとりの人だった

大学三年生の時、大周さんは妙心寺が経営する花園会館でアルバイトをする。会館で働いているのは、半分以上が僧侶だった。そこで出会った先輩僧侶の影響で、お寺の道に進もうと決心をする。

「これといって何かがあったわけではないのですが、出会ったお坊さんたちも、決して特別な存在ではないと思ったのです」

お寺に生まれて育っても、お坊さんへのイメージは世間の人たちが思っていることと一緒だと大周さんは言う。一歩抜き出た神々しい存在。僧侶に対する理想像。誰に諭されたわけではないのだが、自然とプレッシャーが大周さんの肩にのしかかっていたのかもしれない。

「そのお坊さんは自分のままだった。修業をしている以上、もちろんそれだけではダメだと思いますが、普段の自分があってもいいんだと思えました。これならば、この道で生きていけるかなと」

お坊さんに会えるお寺が理想

大学を卒業後、神戸にある修行道場で六年ほど修行を積み、甘南美寺に入って一年半。山県にいずれは戻るという気持ちはあったそうだが、自分が生まれ育ったお寺に戻り、何を感じるのだろうか。

「今はとにかく、伊自良のこと、甘南美寺のこと、お坊さんの世界のこと、すべて勉強をしなくてはと思います。和尚が作ってきたものを守り続けなければという気持ちもありますし、具体的には言えませんが、自分自身も何か新しいことに挑戦したい思いもあります。お寺にお坊さんがいることは当たり前のことですが、実際にはそうでないことも多い。お寺に来たら当たり前のようにお坊さんに会える、そんなお寺が理想なんです」

厳しい修行を重ね、甘南美寺に入った大周さんの思いは深い。「お坊さんに向いているとは思わないけど、やめたいと思ったことはない」と語る言葉に、しっかりとした覚悟を感じた。地域の人たちの心のよりどころは、大周さんがこれからつないでいく。

山県北部を楽しくするひとたち。

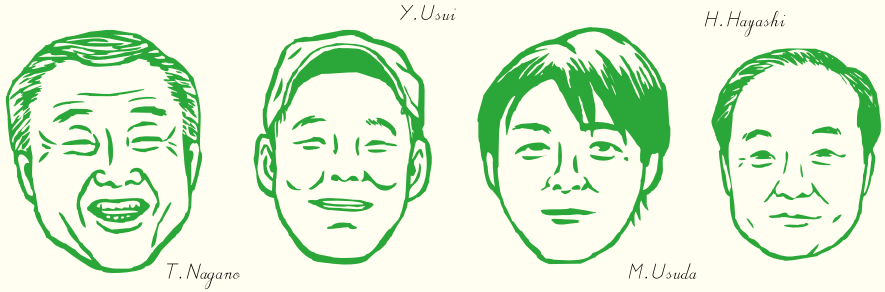
今回の旅の案内人 /
Guide of North yamagata

本誌の取材をアテンドしてくれた旅の案内人はこんなひとたち。左から、横山さん、長屋さん、山口さん。山県市に生まれ育ち、自分たちの暮らす地域の活性化に取り組んでいる。一度は県外に暮らした事もあるが、地元に戻ってきたときに感じた「自分の故郷がこれではいけない」という想いをきっかけに、地域を楽しく、次世代まで暮らせる場所にするための活動をはじめ、最近では旧北山小学校の農家レストラン「舟伏の里へ　おんせぇよぉ〜」の立ち上げや、子どものための遊び場ツリーハウスづくり、移住促進、婚活恋活イベントなど、幅広く地域を盛り上げる企画を運営しながら、それぞれの地域の歴史や文化を学び、お年寄りから技術を教わるなどして昔ながらの良いものを守り、次世代につなぐ取り組みにも熱心だ。

FAVORITE

里山風景と美しい川。

「お気に入りの場所を教えて下さい」という質問に「一つに絞るのはむずかしいなぁ」と、困り顔の横山さん。出身集落でもある伊自良の「これぞ日本の田舎」という里山風景と、美山の美しい川の色。どちらも甲乙つけがたいお気に入りの風景なのだという。

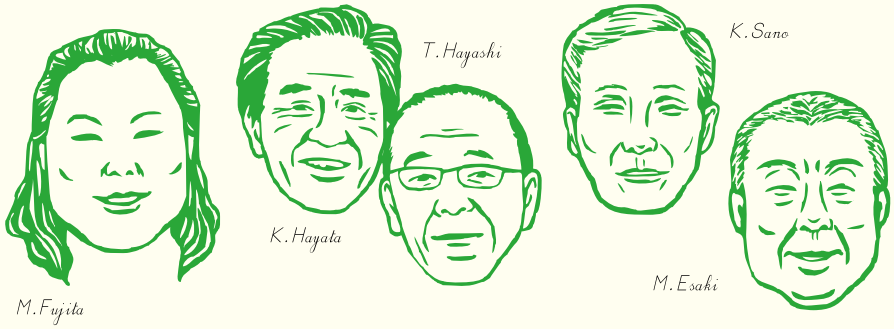


つなぐひとびと

この冊子をつくる旅の中、出会った方々。何気ない田舎の風景も、人と出会い、話を聞く事で、物語のある特別な風景に変わります。

十人十色、それぞれ立場の違う皆さんですが、話を伺ってみると地域への想いは皆同じ。それぞれの立場で地域に関わり、「つなぐ」に携わる人たちの人物図鑑ができました。山県の「人の魅力に出会う旅」をしてみませんか。

やまがた人物図鑑
YAMAGATA PEOPLE GUIDE



文 — 杉江さおり、大塚亜依（エディマート）、佐藤実紗（オイシイワークス）　写真 — 黒元雅史　イラストレーション — 新里碧

明日もやっぱりバスに乗って。

長野　富郎 / Tomiro Nagano

丸一商店はバスの中にあって、生活に必要なものは何でも揃う。店主は葛原地区に住む長野さん。24歳のときから43年間、移動販売を続けてきた。週に5日、朝から日暮れまで葛原、谷合、北山の集落の中の19箇所を回る。車内には野菜、肉、魚、米、調味料に長野さん手作りの惣菜までぎっしり。重い買い物袋を家まで運んだり、動かない時計を見てあげたり、電球を替えたりもする。「便利さんや」と楽しそうに笑う長野さん。常連のおばあちゃんの顔が見えなければ電話してみる。安否確認のためだ。40年前に比べると買い物客は半分以下に減った。「人間と話すのは3日振りや」と言うお年寄りもいる。「わしが死ぬまで来てくんせぇって言うから、生きてるうちはずっと来るでって。ちったぁ人のために貢献できとるかな」長野さんの笑顔に今日もここは守られている。

FAVORITE

北山の川の水

「青いやろ、北山の川は。そこにきれいな伏流水が出とる。見とるだけで気持ちよおなるもん。人間も何とも言えずまるくてええ。北山はいろんな血が混じっとらんでみんな親戚。だから絆が強いんやなあ。それと伝統芸能の葛原太鼓。若いもんや小学生に教えとるが、守っていかないかんねえ」

楽しく暮らせる場所と絆は、自分らで作る。

臼井　康宏 / Yasuhiro Usui

豆腐屋に生まれ、谷合の商店街で育った。臼井さんは「臼井豆腐店」の四代目。時代は移り、住人が減るにつれ、店や床屋や医者、旅館も消えた。「地域がへこたれている。でも行政にそう期待したらあかん。ここで暮らしたいのなら、自分らの手で楽しく暮らしていけるまちにせんと」商店街の活性化のためのイルミネーションイベントの仕切り役を務めること10年。電飾飾りを手に一軒一軒を回り、協力を呼びかける。皆で一つの目標に向かうことで助け合いの気持ち、絆が生まれると信じて。外から見物客が来ることで、仲間にも谷合のよさに気づいて欲しい。「50歳までは自分の人生。50歳からは人のための人生」生まれ年ごとのテントを並べる大同窓会など、アイデアならたくさん。56歳、どうせやるならみんなで楽しく、と前を向く。

FAVORITE

川泳ぎと田舎とうふ

「川の水がきれいやで、いっぺん泳いでみてよ。子供の頃、夏の暑い夜なんか月明かりの下で裸になって泳いだもんや(笑)。このへんは川臭さがないから、水から上がっても気持ちがいい。うちの田舎とうふ？おいしい豆腐を作るのなんて簡単やて。いい豆と材料を使って、まじめに心で作るだけなんや」

明日へつなげる手作りの〝基地〟。

佐野　勝明 / Katsuaki Sano

心躍るツリーハウス、立ちかまど、ブラックベリーが育つ畑に、山から水を引く管まで。家と裏の雑木林の間にある空間は、佐野さんたちご自慢の“基地”だ。3年前までは荒れた竹林だったが、週一度岐阜からここ平井地区へ通う兄らと“開拓”し、今も進化中。「生きがい作りや」と5年前におこした畑では、リタイアした仲間らと作物を育てる。自治会長なども務め「まずは自分でできることを」と付近の道を整備。里山再生のため市県も協力してくれることに。“宝くじ助成金”のおかげで、念願のコミュニティセンターもついに完成。冷蔵庫やテレビなどは住民からの寄付、屋根には太陽光パネルが輝く。ここもまた平井地区活性化を目指す皆の“基地”「過疎化に歯止めをかけたい。地域のために今やらないと」平井さんの思いと行動力が、運を呼び人を引き寄せ、明日を照らす。

FAVORITE

平井の里山風景

「“フラワーパークすいげん”から見た平井の集落の景色は好きだねえ。山々を背に家が並んで田畑が広がって里山そのもの。連柿作りの家も皆で守って残さなきゃ。“基地”には今後、雨の日も遊べるドームや木を繋いで空中回廊も作るよ。楽しみながら作ったもんが子供らの遊び場にもなったらいいね」

変わっていく山県も、変わらない山県も、守りたい。

林　宏優 / Hiromasa Hayashi

「どういうわけだかこの席に座らせて頂いています」と明るく迎えてくれた林市長。就任して3年。生まれて62年間、山県に暮らす中で感じる変化は多い。家族経営が主だった縫製業の小さな形は今や成り立たず、暮らしを支えてきた農業や林業も衰退。「自然を残しながら働ける場を確保し、次世代に住んでもらえる町づくり…それが自分の使命。守るだけでなく攻めなくては」と、道路や商業施設などのインフラ整備を進める。休日はほとんどなく、趣味の山登りには3年間一度も行けていない。それでもあらゆる夏祭りに参加するのは、地域の顔をちゃんと見ておきたいから。人情味のある土地柄は昔と変わりなく、市民が親しく声をかけてくれるのが嬉しい。体を気遣うと、「ちょっと太りすぎてしまってね」市長の仕事は“究極の地元愛”なのだと、優しい苦笑いがそっと教えてくれた。

FAVORITE

神崎川の清流

「一番好きな場所は北部に流れる神崎川ですね。透明度が高くて、あんなに美しい清流はほかにちょっとない。水の町、郡上から来た人でも“神崎川の方がきれいだ”って言いますよ。伊自良大実の風景もいい。連柿が軒につるされていなくても、青い空と木に実ったオレンジ色の柿…里山の風景が色として見られます」

藤田　昌子 / Masako Fujita

「私の立場で自然にできることで、山県に貢献できたら。子供の頃から皆さんにはお世話になってきていますから」岐阜女子大で健康栄養学を教える藤田先生は、今も山県に暮らす。地元の味を詰め込んだ弁当「山弁」の企画や、昨年できた農家レストラン「舟伏の里へ　おんせぇよぉ～」ではアドバイザー役も。「おばあちゃんたちにとっては当たり前の日常の料理の中に、いいものがたくさんある。その味を一番に大事にしてあげたい」黒っぽい煮物中心の皿に彩りを加えたり、塩分を和らげる食材や一品を組み合わせたり、あくまで土地の味を守りながらいかしていく。一緒に活動する生徒たちは他県出身者が多いが「北山でできれば、自分の地域でもできるはず」と藤田先生。山県を見つめる若い目の先にも、きっといくつもの日本の故郷がある。

FAVORITE

はじかみ林道の展望台

「仕事があまりに忙しい時には展望台から山の風景を眺めてぼんやりします。誰もいない山の中が好きなのは子供の頃、父に連れられて山の上の畑によく行っていたからかな。夏でもきれいに星が見えるのも大好き。自分が山県で体験したことを、今の子供たちに少しでも伝えてあげたいです」

臼田　正樹 / Masaki Usuda

臼田さんは昭和 48 年生まれ。今は廃校になった北山小学校の卒業生だ。中学卒業後北山を離れていたが、1 年程前から地域の伝統芸能「雨乞い太鼓」の練習に参加するために毎月帰省している。担当は笛。5 歳と 10 歳の娘たちも踊りの練習に参加する。帰省の際は、子供たちと一緒に北山集落を散歩しながら「何かをみつける」遊びをするのだそう。自分は何もないところで育ったけれど全く退屈する事がなかった。目を凝らして観察する事で、何もないところで何かを見つけ出す楽しさを子供達にも伝えたい。将来は北山で暮らしたいとも思っている。そう話す臼田さんの言葉には、地元の自然と風景を愛する気持ちにあふれていた。

FAVORITE

神崎橋

「神崎橋は円原川にかかる小さな橋です。先輩から、夏にこの橋の上で笛の練習をするととても情緒があると聞いて、僕も笛をふいてみたらほんとうに良かったんです。目の前を美しい川が流れて、蝉が鳴く風景の中で響く笛の音色は、何ものにもかえがたく素晴らしいんです」

江﨑　昌弘 / Masahiro Esaki

生まれも育ちも山県という江﨑さんは、2 年前まで市役所の職員として務めていた。現在は、ご自身曰く、「北山地域を守る青年」という肩書きで、地域の福祉活動を中心に汗を流している。「自治会長をやっている北山地区は高齢化が進み、美山の中でも一番過疎化が進んでいる地域。それでも、そこに住んでいる人たちはたくさんいる。その人たちが住み慣れた土地で最後まで幸せに生活ができるようなお手伝いがしたい」そう話す江﨑さんの顔は、青年のように晴れやかだ。

FAVORITE

神崎川

「水の美しさは、今でも目を見張るものがあります。昔はプールなんてないから、川で泳いで、喉が乾いたら川の水を飲んで（笑）。驚くかもしれないけれど、それくらい澄んでいる自慢の川です」

早矢仕　隆之 / Takayuki Hayashi
早田　克己 / Katsumi Hayata

もう 8 年も北武芸地域の公民館主事を務めているという 2 人。貴重な仕事の合間をぬって、地域の行事を取り仕切る。夏は盆おどり、秋には文化祭。運営は大変ですか？と聞くと「そんなことより何より楽しい！地域のみんなの喜ぶ顔が見れる事や、お年寄りから子どもまで声をかけてくれるのが一番うれしい」と話す 2 人の笑顔がとても印象的。夏祭りには普段は離れて暮らす若者たちが帰省して 250 名程が集まるそう。「ただ、もう少し地域に若いもんが残ってくれたらいいなぁ」とも話す。

FAVORITE

美山の山と川

「やっぱりどこよりも美山の山と川は好き。全国的にみても水はきれいでサンショウウオもいるくらい。特に神崎川は水が冷たくて川遊びはとっても気持ちがいいよ」

コミックエッセイ「とっさの家」取材・イラストレーション／新里岩

写真 ― 黒元雅史

INFORMATION

とっさの家

とっさの家は、山県市北部・今島集落にある古民家。この古民家はとっさが長年大切に手入れし続け、古い民具や蔵などが昔ながらに残っています。家の裏には神崎川の清流が涼しく、夏には宿泊体験などのイベントも開催されている。

移住　なぜここで暮らすのか

中村大祐さんとその家族

いま、若い人の間で田舎暮らしが人気だという。昨年の十月、ここ山県の地にも、若い夫婦が移住してきた。その翌月にはかわいらしい女の子が仲間入りし、現在は三人で暮らしている。なぜ、山県なのか。国内だけでなく、世界を旅したふたりが選んだ山県の暮らしについて話を聞いてみた。

文―杉江さおり　写真―黒元雅史

中村さん一家
穏やかで独特のやわらかい雰囲気を持つ中村さんご夫婦。県内出身の未奈さんですら、実は山県のことは知らなかったそう。実際に住んでみて、居心地のよさにびっくりしているのだとか。

聞こえてくるのは、そうそうと流れる水の音。木立の葉が揺れる音や、時折鳴く、鳥の声。そして、目に入ってくるのは、スカイブルーの川の色。冬のある日、そんな美しい山里で暮らす、中村さん一家を訪ねた。中村家は、ご主人の大祐さん、奥様の未奈さん、そして生後三カ月の南穂ちゃんの三人家族。四ヶ月ほど前から、この山県の地で暮らしている。京都出身の大祐さんと、同じ県内とはいえ可児市出身の未奈さんが、山県を選び、この地で暮らす理由は何だろうか。

「海外をふたりで旅していた時に子どもを授かったのですが、出産して子育てをするのなら、やはり日本がいいと思いました。もともと、いつか田舎に住みたいという気持ちは持っていたので、奥さんの実家に近い場所から家を探し始めたんです。たまたま、〝地域おこし協力隊〟という制度があることを知って、山県だけでなく何ヶ所か見に行ったのですが、ここに来て、もうその日のうちにここに住もうって決めました」

「何でも作ってみたい」と話すふたり。大祐さん自作のロケットストーブと未奈さんが仕込む果実酒。「手間をかけることをして、日々幸せに暮らしたい」と話す姿が印象的だ。

山県に来るまで大祐さんと未奈さんは、日本の各地で農業や漁業に関わる仕事をしたり、リゾートホテルで働いたりという生活を送っていた。北海道にある礼文島で知り合ったふたりは、その後、オーストラリアへと旅立つ。オーストラリアで過ごす一年間で感じたのは、水の大切さだ。大陸の中でもオーストラリアは、最も乾燥しているといわれている。加えて、山岳地帯やマングローブなど特殊な地帯が多く、人が住める場所は少ない。「水がきれいなところに住みたい」という気持ちがあふれ出たのは、自然の流れかもしれない。

「家の目の前を流れる川を最初に見たとき、水の豊富さときれいさに驚きました。見た瞬間、ここに住むって決めましたね（笑）。他の地域も見たけれど、自分たちが住んでいるイメージが浮かばなかった。景色と水に衝撃を受けたのはここだけなんです」と、大祐さん。「最初は古民家に住みたいと思っていたので環境よりもそちらを優先して探していたん

ですが、この景色を見たら、もうそんなことはどうでもよくなって（笑）」と、未奈さん。山県の川の美しさが、またふたりの距離を近づけた。とはいっても、スーパーや病院などがある街までは、車で三十分以上。不安はなかったのだろうか。

「一週間とか、食料は買い置きをしないとだめなんだろうなと思っていたのですが、ぜんぜんそんなことはなくて。近所の方が野菜を段ボールいっぱいに分けてくれたり、川魚をくださったり。去年の秋は、サトイモやサツマイモ、アケビなど、山里の恵みをたくさんいただきました。自分たちでも栗やクルミを拾いに行って、栗ごはんを作ったり、パンにクルミを混ぜたり。果実を漬けたり、ジャムを作ったり、酵母を仕込んだりもします。」と、未奈さんは楽しそう。「これ、どうぞ。」と出していただいた未奈さん手作りの黒糖蒸しパンをいただく。ふわふわの生地と、ほんのりとした黒糖の甘さが絶妙でおいしい。

「もう少し暖かくなったら畑を始めたいんです。飲食店で働いていた経験があるので、将来的には自分たちで作った野菜を使ってレストランをやりたい。いま、農家レストランの運営が主な仕事なのですが、そこで勉強させてもらって、自分たちの夢に少しでも近づければいいなと思っています。それと、空き家になっている古民家を再生させて、交流の場も作りたいですね。子どもの数も少ないので、僕たち世代の人が移住しやすいような環境作りもしたいんです。」

季節の移ろいを感じながら、自然の恵みを少しずついただく山県の暮らし。華やかなものは何もないけれど、〝豊かな時間〟といういちばん贅沢なものに囲まれながら、中村さん一家は暮らす。

舟伏の里へ おんせぇよぉ〜 みんなの食堂で 郷土の味を。

舟伏山のほど近く、
水のきれいな北山集落にある
一軒の農家レストラン。
そこで出会えるのは、
地元のお母さんたちの笑顔と
四季折々の恵みがいっぱいの
手作りの郷土料理。
あたたかくておいしい時間が、
土地の暮らしや物語を
そっと教えてくれるはず。
一度でかけてみませんか。

文 ― 大塚亜依（エディマート）　写真 ― 黒澤雅史

小さな里山の、大きなニュース

古い校舎の建物、グラウンドにぽつんぽつんと並ぶカラフルな三角コーン。見守るように玄関に立つ、二宮金次郎像の健気な後ろ姿に思わず笑みがこぼれます。なんだか懐かしい気持ちになって向こうの山を指差すと、「あれはゴリラ山や」と地元のお母さんが教えてくれました。

山県市北部にひっそりと広がる〝北山集落〟は、昔ながらの暮らしが残る小さな里山です。十七年前に廃校となった小学校を利用した北山交流センター内に、農家レストラン「舟伏の里へ おんせぇよぉ〜」がオープンしたのは昨年十月のことでした。「おんせぇよぉ〜」とはこの土地の方言で「いらっしゃい」という意味。舟伏山の麓にある北山集落へ気軽にいらっしゃい！という歓迎の気持ちが込められているそうです。

この食堂を切り盛りするのは、北山地域で生まれ育ったお母さんたち。少子高齢化により元気がなくなってしまった故郷を守るため、北山の魅力を発信して盛り上げようと「山県市山里再生委員会」の皆さんと気持ちをひとつに、頑張っています。コンビニもスーパーも喫茶店もなかった北山集落にとって、新しい食堂の誕生はとても久しぶりのビッグニュース。開店時には地元の新聞やケーブルテレビも駆けつけ、注目が集まりました。住民たちが働ける場所、また皆が集えるふれあいの場ともなり、嬉しい賑わいがあれこれと生まれています。地域の人たちにとって、なくてはならない食堂になってきているのです。

〝みんなの食堂〟ができるまで

冬の日曜日、心をおどらせて「舟伏の里へ おんせぇよぉ〜（以下「おんせぇよぉ〜」）」を訪ねると、お母さんたちがはにかんだ笑顔で迎えてくれました。お店はお休みの日でしたが私たち取材チームのため、かつて給食室だったという厨房でせっせと調理してくれています。平均年齢七十歳を超えるスタッフは全部で十人ほど。この日は四人のお母さんがそばの生地を切ったり、火加減を見たり、盛り付けたり、それぞれの手を動かしながら和気あいあい。「昔はどの家でもそばを打っていたんよ」と、子供時代のそば打ち話に花を咲かせています。

そんな中、お母さんたちより頭二つ分もすらりと背が高く、颯爽と動き回る若き男性は中村さん。昨年、県外から家族そろって移住してきたばかりですが、地域おこし協力隊として料理人の経験と腕

をいかし、「おんせぇよぉ〜」をサポート。まだ不慣れな仕事もあるお母さんたちにとって頼もしい存在です。「北山の郷土料理は、思い描いている田舎のおばあちゃんの味そのもの！」と中村さん。季節ごとの恵みをその季節ごとにいただく。自然とともにあるそんな本来の食生活のあり方が残っていることの尊さを日々、感じているといいます。

そもそも食堂を作るというアイデアは、キャンプイベントなどで出していたお母さんたちの田舎料理が好評だったことから。旧美山町出身で山県市山里再生委員会のメンバーである山口さんが、教えてくれました。「いつもすごくおいしくて、どうにかおばあちゃんたちと一緒に出していきたいなあって」。自分の生まれ育った地域の魅力を発信していきたいと、勤めていた会社を辞めて地元のために働く山口さんも、お母さんたちとともに奮闘。孫のようにかわいがられています。

できるだけお母さんたちの料理に手を加えずに、土地の味のよさをそのまま出したい。それが山口さんと中村さんに通じる思い。そうはいっても食堂など作ることも働くことも初めての人ばかり。八十六歳で再就職なんていうお母さんもいます。開店までは何度も会議や試食会を重ね、試行錯誤しながらやってきました。力を合わせて一歩一歩作り上げたみんなの食堂。もちろん今も進化中です。

郷土の味をいただきまーす。

テーブルいっぱいに並んだ郷土料理の数々を、みんなで囲みます。里芋の煮っころがし、芋茎の煮物、白菜とほうれん草の白和え、そばがきを焼いたもの、豆煮、そして「おんせぇよぉ〜」の冬の定番、おそばと味噌煮。北山で採れた自然の恵みがどっさりの、お母さんたちの普段着の味ばかりです。

厨房でも目にした太いそばは「よきのこそば」とよばれ、お椀の中に入っても堂々たる貫禄。米があまり採れない北山地域では、昔は多くの家でそばを栽培していました。山仕事のお昼にそばを〝よき〟という木を切る小斧を使って切り、家にある食材と一緒に煮て食べたことからこの名前がついたそう。どっしりと太いそばは十分なコシがあり、ほんのり香ばしく力強い風味が口の中いっぱいに。しっかり醤油味のおつゆによくなじみ、満足感に口元がほころびます。具はお揚げと、芋の茎であるシャキシャキの芋茎。なじみのない食材との出会いも新鮮で楽しいもの。細身の「そば切り」の方はあっさりとしたおつゆで。こちらは心和むやさしいお味です。

この日の主役は、お母さんたちの手作り味噌をたっぷり使った「味噌煮」。食欲をさそう甘辛いにおいが食卓をふうわり包みます。土鍋料理ですがいわゆる味噌鍋とは違い、つゆの量はごく少なめ。味噌をぐつぐつ煮込んだ鍋には、大根や白菜の漬け物、しし肉、きのこ、野菜、こんにゃく。味噌と漬け物とは何とも意外な組み合わせですが、冬は雪に閉ざされてしまうこの地域では、昔から採れた野菜を大切に保存しながら食べてきました。どの家でも漬け物は常備食。鍋の具となるのも自然なことなのでしょう。甘さ、辛み、酸味が混じり合った深みのある味わいで、箸がどんどん進みます。「入れるもんは何でもええの。子供のときから一年中食べとる。今日なんて三食味噌煮やよ」とあるお母さんが笑って言うので、少し驚いてしまいました。

ここで採れる一番自慢のものは？とたずねると「そりゃ芋やねえ」と皆が口を

そろえます。山林に囲まれ、土地が急峻で土の質は石灰質の痩せた土地。でもこの地形と土が、おいしい芋を育てるのにぴったりなのだとか。里芋の煮物は「おんせぇよぉ～」の大人気メニューのひとつ。しっかりと歯応えがあり、滋味豊かなたくましい味で、もうひとつ、またひとつ、といくつも食べたくなるのです。

「ここらの畑は石ころが多くて芋も難儀して育っとる。苦労すればするほど芋はおいしくなるんよ。人間と一緒やね」。ふふふと楽しそうなお母さんたち。「普段食べとる当たり前のもんばかり」と言いながら、その表情はちょっぴり誇らしそう。うんと昔から伝わってきた知恵と、続いてきた食の営み。郷土の味をいただきながら、お母さんたちの暮らしや物語まで、おすそ分けしてもらっているような時間です。

守って、つなげていくために

「みよちゃん」「あやちゃん」などと呼び合うお母さんたちはとっても仲良し。子供の頃からずっと地元にいたり、一度は出て行って戻ってきたりと人生いろいろですが、同郷の仲間であり気心が知れています。「この年になってこんなふうに働くとは思ってなかったけど、楽しくてありがたいねえ。長生きできるわ」と充実している様子です。学校を卒業して地元を出ていってそれきり、という旧友がお店を知って訪ねてくれ、思いがけない再会に感激することも。「二言、三言話すだけでも、嬉しくってねえ」。人口が減り公民館活動もなくなった今、住民たちがお茶をしながら言葉を交わす貴重な場にもなっています。「みんなで毎日を楽しく過ごせて、少しでも人のお役に立てれば」とお母さんたち。ここは水がきれいでいいところだけど、未来につなげていけるほど人がいないかも、と少しさみしそうです。

食堂ができてお母さんたちの楽しみができたことは何より嬉しい。でもやはり続けていくことが大事なのだと。食堂をサポートする山口さんと中村さんの思いに迷いはありません。必要なのは地域の

お母さんのお母さんから伝わる風土の味

Japanese butterbur.
2

1
Yokinoko soba.

3
Edible wild greens.

4
Misoni.

Simmered taro and taro stalks.
5

Sobagakina.
6

1
よきのこ
太く打ったそばをさっと茹で、油揚げと芋茎を具材にしたつゆでいただく。手軽につくれるので、昔は山仕事の合間の昼食によく食べられていたそう。

2
フキ味噌
フキノトウを刻んで炒め、味噌と合わせて炊いた料理。フキノトウは北山で採れたもの。味噌はもちろんお母さん手作り。それぞれの家にこだわりの味付けがある。

3
山菜の天ぷら
北山の春は山菜がおいしい季節。ヨモギ、フキノトウ、ハナワサビ、ユキノシタ、アザミなど様々な種類の山菜を楽しむ事ができるのも豊かな自然があるからこそ。

4
みそ煮
土鍋に切った野菜や猪肉、白菜の漬物などをいれ、味噌と鰹節をあわせたものを合わせてぐつぐつ煮込む。具材はなんでもいいという北山の冬の定番郷土料理。

5
里芋といもじ
「北山の芋はおいしい」と皆が口を揃える。ねっとりした里芋は煮っころがしに。「いもじ」は芋茎（ずいき）と呼ばれる芋の茎。干したものを煮たり、生を酢の物に。

6
そばがき菜
煮干しでとった出汁で、菜葉入りのそばがき「そばがき菜」をつくって丸め、焼いたもの。米のとれない北山では、そばがきを主食に食事をとることも多かった。

お昼の定食は500円～1200円。写真の定食（1200円）は4種類から選べる主菜に季節の天ぷらとデザート、湧水でいれたコーヒーまで付き、ごはんと味噌汁はおかわり自由でとってもお得。春には山菜料理も楽しみです。

魅力を発信して人を呼び、興味を持った人に協力してもらえる仕組みを作ること。

地元の食文化を守り、次の世代につなげていくために。〝食〟は、地域を知る入口になると二人は信じています。実際に、岐阜女子大の先生が栄養学的にも関心を持ち協力してくれたり、手伝いに来てくれる学生ボランティアたちもいるそうです。

「春には採れたての山菜料理をお出ししますよ。きれいな川で遊んだり、舟伏山の登山と合わせて来てもらうのもいい。子供も一緒なら、外で遊ばせながら食事したっていい。子供らがグラウンドで遊ぶ姿を見てると、昔はこんなんやったんやなあって、卒業生じゃないのに思うんです」なぜだか懐かしい顔で笑う山口さんは、きらきらと本当に嬉しそう。お母さんたちの故郷には思い出のほかにも大切なものがたくさんあって、それは未来へつなげていくべきもの。ここでのゆるやかな時間は、確かにまた動き始めているのです。

「舟伏の里へ　おんせぇよぉ～」住所：岐阜県山県市神崎100 北山交流センター1F　月・火曜日休業　☎080-2648-8175（予約）

山県エリア図鑑 谷合（たにあい）

山県市美山地域の中央に広がる谷合は、かつて林業に関する商店が立ち並び賑わった商店街でした。今は空き店舗が目立ちますが、地域に愛される商店が軒を連ねます。

落合橋

美山支所のすぐわきの川にかかる赤い橋。古い石橋の横に、新しい橋が並んでいます。下の川に降りる事ができ、釣りや川遊びも楽しめます。

臼井とうふ店（田舎豆腐）

谷合商店街にあるお豆腐やさん。美しい水と、こだわった材料でつくられるお豆腐は、力強さと大豆の深い味わいを感じられる。地域の保育園のおやつにもなっている、懐かしい味わいのおからのドーナツも人気です。

臼井とうふ店
山県市谷合 1294 番地 2
☎0581-55-2652
商品は市内のスーパーや直売所でも購入できます。

松尾屋

谷合商店街にあるよろずやさん。釣り道具や子どものおもちゃ、駄菓子や食器まで。店内にひしめく商品の中にはなつかしいものも。

松尾屋
山県市谷合 1234-2
☎0581-55-2196

日比野邸

山県市の重要文化財にもなっている日比野邸は、手入れされた茅葺き屋根が特徴的。県内古民家のうち最古の部類にはいるというこの家には現在も暮らす人がおり、生活が営まれている。一般公開されていて見学が可能ですが、暮らす方への配慮を忘れずに。

日比野邸
山県市谷合 247

山県エリア図鑑 北山（きたやま）

北山は山県市の最北部。神崎川、円原川流域のエリアです。川遊びやキャンプ、釣り、大黒山や舟伏山への登山など豊かな自然に溢れています。春には可愛らしいピンク色の「イワザクラ」が咲きます。

舟伏山（ふなふせやま）

北山エリアを見守るように佇む、舟を伏せたようなかたちをしている山。標高約1040m。イワザクラやカタクリなど、春に咲く花が美しく、たくさんの登山客が訪れます。

舟伏山
山県市神崎

舟伏の里へ　おんせぇよぉ～

北山で生まれ育ったお母さんたちが作る郷土料理が食べられる農家レストラン。廃校になった小学校の校舎の中にあります。

舟伏の里へ　おんせぇよぉ～
山県市神崎 100
☎080-2648-8175
土、日 11:00 ～ 15:00(LO14:39)
水～金 10:00 ～ 15:00(LO14:39)
平日限定　モーニング 11:00 迄
月・火曜日休業

円原の伏流水

伏流水とは、流れる水が一度地下に潜り、再び川の流れに戻る事。岩間から流れ出す清水は「日本一の伏流水」と言われるほどの美しさ。日常とはかけ離れた、神秘的な空間です。

円原伏流水
山県市円原
（神崎川支流の円原川を遡ったところ）

グリーンプラザみやま

美しい山に囲まれたコテージ村とキャンプ場。コテージは設備も充実で、一年中楽しめ、目の前を流れる神崎川は、川底の石が透けて見える程の透明度で、川遊びや釣りを楽しむ事ができます。

グリーンプラザ・みやま
山県市片原 180（コテージ村）
山県市片原 134（キャンプ場）
☎0581-55-2615（コテージ管理棟）
キャンプ場は夏期のみの営業

地域の味を教わる

ちなみさんの郷土料理

山県の北部、神崎の地で生まれ育った三島ちなみさん。少女のように愛くるしい笑顔で迎えてくれたちなみさんは、八十六歳という年齢を感じさせないほど明るく元気。そんなちなみさんに教わるのは、地の食材を使った郷土料理だ。ちなみさんのお母さんの、そのまたお母さんから伝わってきた大切なレシピとは。

文―杉江さおり　写真―黒元雅史

三島ちなみさん
ちなみさんは神崎のお母さんたちで結成された「ちゃ茶クラブ」の一員。その明るく茶目っ気たっぷりのキャラクターで、クラブを引っ張るリーダー的な存在でもある。

テーブルに並ぶのは、山県を代表する食材と大きな鍋。今回ちなみさんが作ってくれるのは、そばがき菜と芋茎の煮物だ。お米があまり採れない山県では、炊いたご飯に小麦粉を混ぜて焼くおやきや、そばがきが主食だった。そばがき菜は、そばがきと葉物を一緒に混ぜ合わせたもので、ちょっとおかずが足りない時など、今でも食卓に並ぶことがあるそう。芋茎（芋の茎のこと）を使った料理も同じく、山県の食卓には欠かせない。酢の物にしたり、煮物にしたりと、様々な調理法で楽しんでいる。

「一本ずつ干すのがて〜へんだ」という干した芋茎は、湯で戻すとクタクタに、水で戻すとシャキシャキとした食感が楽しめる。ちなみさんは、慣れた手つきで芋茎と調味料を鍋に入れ混ぜ合わせる。「醤油の量？ これくらいか。だいたいでいいんだ。若い人たちは神経質になりすぎる」と、ちなみさん。混ぜ合わせては味見して、足りなければ調味料を足して味見する。それの繰り返し。きっちりと決まったレシピがあるわけではなく、その時の食材の状態や好みに合わせて味付けを変える。こうやって、それぞれ家庭の味が作られ、伝わってきた。

ふと、ちなみさんの手の平に目をやる。シワシワだけれど、とっても温かみのあるやさしい手。この小さな手で、たくさんの料理を作って、ずっと家族を喜ばせてきた。そのシワひとつひとつに、〝おいしい〟が刻まれているのを感じた。

recepi 芋茎の煮物（約 20 人分）

干し芋茎…120g　醤油…大さじ 6
砂糖…大さじ 5　乾燥するめ…1/2 枚
みりん…大さじ 6　水…適量

1）芋茎とするめは一晩水に浸けて戻す。
2）鍋に 1 と調味料、水をひたひたになるまで入れ強火にかける。沸騰したら弱火にして、落としぶたをして水分がなくなるまで煮る。

BOTTLE GARDEN

YAMAGATA

imomarket workshop studio & gallery 愛知県名古屋市中川区十番町１丁目 304 http://imomarket.ocnk.net/

ボトルガーデン「山県」

文 ― 佐藤実紗（オイシイワークス） 写真 ― 黒元雅史

ガラス瓶の中に自然界の循環を再現してつくる美しい空間作品。作っているのは山県市出身の作家、imomarket（イモマーケット）の水谷竜也さん。

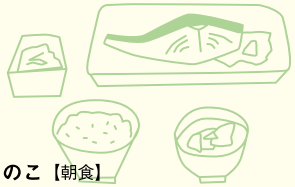
水谷さんは現在、名古屋市内に暮らしながら故郷山県市の山林に足繁く通い、実家の所有する山で植物を採取する。海外で採取した熱帯植物を使って制作をすることもあるが、左の写真にある作品は砂利や小さな苔にいたるまで「山県市の山で採取したものだけ」で制作されたボトルガーデン。立ち枯れた松、シダや苔に混じり、よく見ると山菜のユキノシタもひっそりと。都会の中にあっても小さな瓶の中は生命の息吹に溢れ、山の香りに満たされている。

水谷さん自ら作品のメンテナンスに出向くため、現在は便利な立地を優先して名古屋で暮らしているが、出身地山県への想いは強く、今後は故郷の美しい山を守る活動もしていきたいと語ってくれたのが印象的だった。

BASIC KNOWLEGE OF YAMAGATA

山県北部を旅するための基本情報

やまがた ことば



ちゃのこ【朝食】
「今日のちゃのこはなんやね。」
＝今日の朝食は何ですか。

山県北部の年間行事

美山いかだ川下り 7月
7月最終日曜日に開催。その昔、木材をいかだに組んで運搬した歴史を思い起こし、工夫を凝らした手作りいかだで大自然を満喫しながら川を下ります。

伊自良夏祭り 8月
伊自良十六拍子保存会による伝統芸能の迫力ある竜廻しが見所のお祭り。夜には豪華な打ち上げ花火も。

竹灯篭祭り 8月
8月24日に開催。盂蘭盆（うら盆）に精霊を送る祭りとして行われ、商店街に並ぶ竹灯篭の灯りは幻想的な空間を作りだします。

谷合商店街のイルミネーション 11～12月
美山支所を中心に、商店街中に輝くイルミネーション。11月下旬からクリスマスの頃まで、それぞれの店舗や家の軒先に個性的な飾り付けが並びます。

山県北部の季節の見どころ

春 桜・イワザクラ・カタクリ
舟伏山に咲く小さな野草を目当てに、たくさんの登山客が訪れる。里山では桜が見頃。

夏 あじさい・清流・蛍
夏でも冷たく澄んだ川の水。美しい水質に夜には蛍も舞う。

秋 紅葉・連柿
伊自良地域の軒先にかかる柿の、オレンジ色のカーテンは季節ならではの風物詩。

冬 ワカサギ釣り・イルミネーション
伊自良湖ではワカサギ釣りが盛りに。谷合商店街にはイルミネーションの灯りが灯る。

山県北部の登山なら

舟伏山 所要時間：約5時間
◆ 標高 1040.3m　◇ ルート距離 約 6.74km
春にはイワザクラやカタクリ、秋には紅葉が楽しめる名山。山頂からは南に広大な濃尾平野、北は能郷白山を正面に素晴らしい眺望が楽しめます。

釜ヶ谷山 所要時間：約3時間
◆ 標高 696.0m　◇ ルート距離 約 5.5km
神秘的な山で、歴史ロマンを満喫！頂上付近には、タムシバやゴヨウツツジが自生しています。伊自良川の源流でもあります。

天狗ヶ城 所要時間：約2時間
◆ 標高 684.0m　◇ ルート距離 約 2.8km
平家の落人が最後まで立て籠もり、勝利しこの地に土着したと言われる歴史ある山。近辺には平家の落人伝説が残る八月堂などもあります。

近隣から山県市へのアクセス

北部エリアの観光情報・MAP など
お問い合わせは、山県市産業課へ。
☎ 0581-22-6830

電車・バス
※山県市役所までのアクセス
JR 名古屋駅→ JR 岐阜駅（約 20 分）→ JR 岐阜駅から岐阜バスで約 35 分
東海道新幹線・岐阜羽島駅から車で約 1 時間

車（近郊）
岐阜市長良方面から…国道 256 号線（高富街道）を北へ直進
関市方面（国道 156 号・国道 418 号）から…県道 79 号線を西へ直進
関市洞戸方面から…国道 256 号線を南へ直進
本巣市方面から…県道 79 号線を東へ直進

高速道路
東海環状自動車道・関広見 I.C. から車で約 25 分
東京→関広見 IC（約 4 時間 15 分）
大阪→関広見 IC（約 2 時間 30 分）

やまがた ことば

まいまいする【うろちょろする】
「慣れん場所だで、まいまいしてまったわ。」
＝慣れない場所なので、うろちょろしてしまった。

LOCAL'S ADDRESS

旅のアドレス帳

やまがた ことば

かんこうする【考える】
「なんぞ、えぇふうにかんこうしとくわ。」
＝何か良いように考えておきますね。

観る・遊ぶ

香り会館
国内でも珍しい、香りをテーマにした公園。ハーブガーデンや体験教室。
岐阜県山県市大桑 726
☎ 0581-22-5400
営業時間：9:00-17:00
休業日：火曜日及び年末年始

伊自良湖
四季折々の表情を見せてくれる湖。
岐阜県山県市長滝 25-1
☎ 0581-36-3655（売店）
営業時間：9:00-17:00（売店）
休業日：月曜日は売店休業

ごろごろの滝
白糸をひいたように流れ落ちる滝。
岐阜県山県市神崎
☎ 0581-22-6830（市役所産業課）

円原伏流水
日常とはかけ離れた神秘的な空間。日本一の伏流水といわれる美しい水。
岐阜県山県市円原
☎ 0581-22-6830（市役所産業課）

歴史・文化

白山神社
山県市唯一の国指定重要文化財。
岐阜県山県市東深瀬 318
☎ 0581-22-6845（山県市教育委員会 生涯学習課）

甘南美寺
岐阜県指定天然記念物のサクラで有名なお寺。樹齢 350 年の江戸彼岸桜。
岐阜県山県市長滝 21-11
☎ 0581-36-3805

南泉寺
指定文化財が多数残された、市を代表する文化財の宝庫。
岐阜県山県市大桑 2358-2
☎ 0581-22-6845（山県市教育委員会 生涯学習課）

九合洞窟
先住民の住居跡として考古学上の貴重な存在が残る貴重な場所。
岐阜県山県市谷合 1840-1
☎ 0581-22-6830（市役所産業課）

文化の里 古田紹欽記念館
仏教哲学者・古田紹欽氏が語る、美しい心の世界。庭園を眺めながらの抹茶体験は格別。
岐阜県山県市洞田 127-131
☎ 0581-36-1023
営業時間：9:00-17:00
休業日：月曜日、祝翌日、年末年始

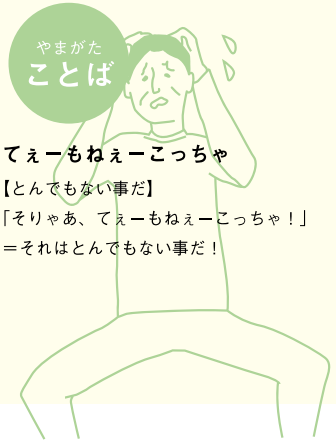
買う・食べる

蕎麦の家 いじら
ここでしか食べられない究極の蕎麦。
岐阜県山県市掛 76-1
☎ 0581-36-3546
営業時間:11:00-14:30（夜は要予約）
休業日：火曜日

てんこもり農産物直売所
地元の新鮮な野菜とおいしいご飯ならここ！人気は四季彩ごはん 500 円
岐阜県山県市小倉 755-2
☎ 0581-36-2663
営業時間：8:30-17:00
（飲食部門は 16:00 まで。L.O15:00）
休業日：水曜日及び年末年始

舟伏の里へ おんせぇよぉ～
元小学校舎。北山のおばあちゃんの手料理が食べられる農家レストラン。
岐阜県山県市神崎 100
☎ 080-2648-8175（予約直通）
営業時間：
土・日 11:00-15:00
水～金 10:00-15:00
休業日：月・火曜日

ふれあいバザール
こだわりの手打ち蕎麦と新鮮野菜。
岐阜県山県市船越 416-13
☎ 0581-36-2663
営業時間：7:00-17:00
（飲食部門は 9:00-15:00）
休業日：直販部門ー月曜日、年末年始
飲食部門ー月曜日、第３日曜日、年末年始



やまがた ことば

てぇーもねぇーこっちゃ
【とんでもない事だ】
「そりゃあ、てぇーもねぇーこっちゃ！」
＝それはとんでもない事だ！

知っていればもっと楽しめる！
山県北部を旅するちょっとしたルール・マナー

やまがた ことば

ねっから【すっかり】
「ねっから灰まるけになってまった。」
＝すっかり灰まみれになってしまった。

ゴミは必ず持ち帰ろう。

美しい場所を守っていくために。

夏に目立つバーベキューや川遊びに来る人たちの残したゴミ。川や山を汚すだけでなく、動物たちにも被害を与えます。観光客にとっては一時の遊び場ですが、地元のひとたちにとっては大切な生活の場所。もちろん、近隣のコンビニエンスストアなどのゴミ箱にすてるのもマナー違反。ゴミは家に持ち帰って。

貴重な植物を盗らない。

そこにある姿が一番美しい。

春の山には美しいイワザクラやカタクリ、おいしそうな山菜などがあります。ぜひ家に持ち帰りたい！と思ってもちょっと待って。どんなに山の奥だとしても 所有者がいて、管理をしている土地。中には栽培している植物もあります。勝手に侵入し、無闇やたらに採取するのは立派な泥棒です。

道行く人に挨拶を。

お互いが気持ちのよい時間を。

小さな集落では、住民同士はほとんどが顔見知り。外から訪れる観光客は、そこに暮らす人たちにとっては見知らぬ人です。場合によっては不審なことも。地域住民を見かけたら、気持ちよく声をかけて挨拶を。仲良くなったら、ガイドブックにはのっていない山県北部を教えてくれるかもしれません。

川魚釣りには遊魚券が必要。

川を守ることに繋がるんです。

遊漁料とは、漁協が漁業権免許に伴い義務として行っている増殖や漁場の管理に関する費用の一部を、組合員と同様に釣り人のみなさんにも負担してもらうものです。漁協が管理する漁場で釣りをするときは、遊漁料を納付して遊漁承認証（遊漁券）を入手し、携帯しなければなりません。

道は譲り合って。

急がず焦らず、余裕を持って。

山間を走るクネクネ道では、譲り合いの精神を持って運転したいもの。車が一台ぎりぎり通れるだけの狭い道や、大型のトラックとすれ違う事も。慣れない道ではスピードを出さず、ゆったりと余裕を持って安全運転しましょう。路肩は崩れやすい場所もありますので、雨の日などは特に注意が必要です。

騒音に注意して。

静かな時間も里山ならでは。

キャンプやバーベキューでは大勢でワイワイ盛り上がり、大きな声や音楽にも気が付かない事も…。遊び場のすぐそばには生活をしている住民がいる事も忘れないで。夜は虫の声や蛍の光をたのしみながら、静かな時間を楽しむのも、里山ならでは。いつもとはちがうのんびりした夜を過ごしてみませんか。