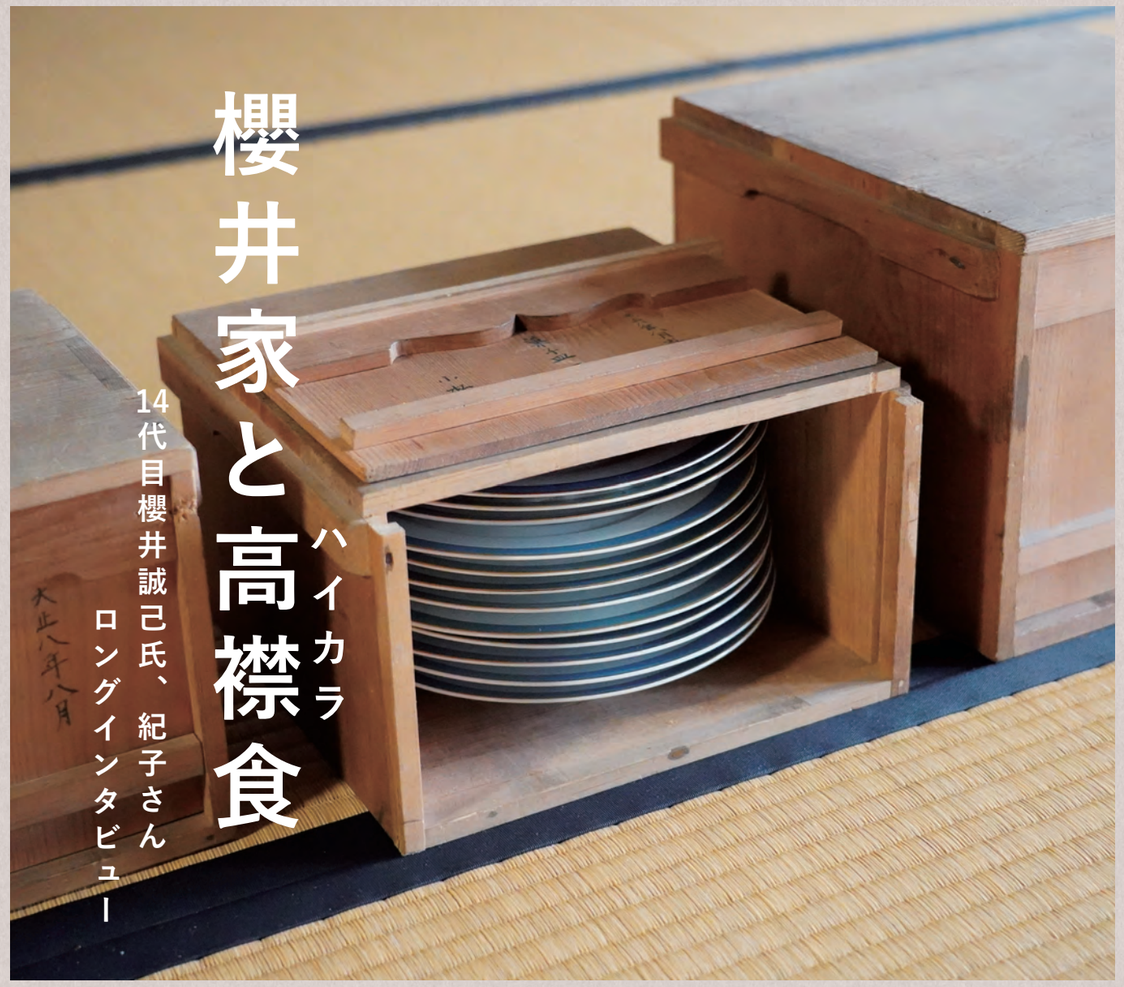
The Trip and Gossip

トリップアンドゴシップ

ほぼ季刊　奥出雲町観光新聞　Take Free



櫻井家と高襟食（ハイカラ）

14代目櫻井誠己氏、紀子さん ロングインタビュー

たたらと食と温泉と！

奥出雲町では、現在も一年に三回世界で唯一「たたら製鉄」の炎が燃え続けています。昨年二月、奥出雲町における「たたら製鉄に由来する奥出雲の資源循環型農業」が日本農業遺産に認定されました。奥出雲地域では、たたら製鉄の原材料となる砂鉄を採取するために山々を切り崩し、「鉄穴流し（かんな）」という採掘技術で砂鉄を採っていました。その際に導いてきた水路やため池を再利用して棚田へと再生し、ブランド米「仁多米」を作っています。

また、たたら製鉄で必要な木炭を作るために伐採した山々は、焼き畑にして「そば」や「椎茸」を植えてきました。また、資材や製品を運ぶために飼育されていた牛の品種改良も行われました。

いっぽう、奥出雲町には町内三ヶ所から良質な温泉（アルカリ性単純温泉）が湧いており、特に「斐乃上（ひのかみ）温泉（PH9．9）」は「日本三大美肌の湯」のひとつに数えられ、他の「亀嵩（かめだけ）温泉」、「佐白（さしろ）温泉」とともに、奥出雲美肌温泉郷として、近郷近在のお客様に〝癒し〟を楽しんでいただいています。

もうすぐ春を迎える〝奥出雲町の旅〟を楽しんでいただきますようお待ちしています。

一般社団法人奥出雲町観光協会
会長　勝田　康則

事務局長の独り言　第三回

諸説あり

大昔、朝鮮半島から丸木舟で海を渡ってきた製鉄集団（韓鍛冶（からかぬち））は、神戸川を遡り砂鉄が取れる波多の小川のあたりに住み着きました。彼らは、スサノオ神を奉斎する須佐族と呼ばれていました。須佐族はさらに良質な砂鉄を求めて肥河（現在の斐伊川）を奥地へ向かいました。

その頃、鳥髪の地（現在の奥出雲町）には大国主神を崇拝する農耕の民が平和に暮らしていましたが、須佐族に駆逐され、彼らの象徴だった稲田姫も奪われてしまいました。そして、スサノオ神や子供のイタケル神を祀る神社が造られました。奈良時代、大和朝廷は「記紀」を編纂する際に、この事実をひた隠しにし、稲田姫を助ける「ヤマタノオロチ退治」の神話を作り上げました。それは、天皇の血筋にタタラに関わる製鉄技術者との血縁関係が垣間見えるからです。

初代天皇である神武天皇の正后の名は、ヒメタタラ・イスケヨリヒメ（古事記）といい、父神は大物主神で大国主神と同一神ともされています。

大国主神は別名を大己貴（オオナムチ）神と言い「偉大な鉱穴の貴人」と解釈する人もいます。

皆さまは、この話をどう思われますか？…「諸説あり」です。

奥出雲でできる体験メニュー

見て、食べて、買い物して・・・。それだけでは物足りない!っと思ったら?
今までやったことがない、新しいことにチャレンジしませんか?

1. ご希望の「体験・見学」を選んで「観光協会」へご連絡ください。
2. 予約の手配をして、お客様へ行程表を、お送りいたします。

WEBからでもOK!!
奥出雲町観光協会
0854-54-2260

お米作り体験「お米の学校」田植えから収穫まで（全3回）

1回 3,500円 / 大人1名（小学生以下無料）、3時間 / 3～20名

スケジュール

- 5/3 …… 田植え体験&山菜の天ぷら、しし汁と仁多米おにぎり
- 6/6 …… 草取り体験&ジビエBBQ
- 9/19 ……（予定）稲刈り体験&新米のかまど炊きごはんと田舎料理
- （7月か8月で「田んぼの中で生き物さがし＆田んぼでごはん」も計画中です）

普段当たり前のように食べている、「ごはん」。田んぼでお米はできるっていうのは知っているけど、どういう風に育ち「ごはん」となるのか?きちんと答えるのってなかなかむずかしいものですよね。お米作りを通して「食」のありがたみや「食べること」の大切さ一緒に学びませんか?

通年でできる!

- **そば打ち体験**
  3,500円 / 1練り（3～5人前）
  約1時間半 / 1～20名
- **包丁作り体験**
  15,000円 / 大人1名
  約3時間 / 1～3名
- **豆腐作り体験**
  1,500円 / 大人1名
  約1時間 / 3～40名
- **そろばん作り体験**
  2,200円 / 1名
  約1時間 / 1～30名
- **ミニ畳作り体験**
  2,300円 or 2,800円 / 1名
  約2時間 / 1～7名
- **16代目に聞く「鉄師絲原家の魅力」**
  1,500円～ / 大人1名
  約1時間 / 2～10名
- **牧場探検&バター作り**
  2,000円 / 5人一組
  1時間 / 1名～
- **手ぶらでBBQ奥出雲ワイルドグランピング**
  5,500円 / 大人1名
  2時間 / 1名～

3月下旬～12月上旬にできる!

- **奥さまが伝える「櫻井家の魅力」とお茶のおもてなし**
  3,500円 / 大人1名
  約1時間 / 3～15名

春（4月～5月）にできる!

- **山菜採り体験**
  2,000円 / 大人1名
  約2時間 / 2～10名
- **奥出雲でたけのこ掘り&仁多米釜戸炊き体験**
  4,000円 / 大人1名
  約4時間 / 2～20名

*代金は現地で直接支払いになります。　*価格は全て税込価格です。　*事業者の都合でお客様の希望日に催行できない可能性があります。

奥出雲町観光協会「公式ラインアカウント」

LINE
登録しておけば…　奥出雲の旬の観光情報や、
町内で使えるお得意な「チケット・クーポン」が送られます！
友達募集中！▶▶▶▶▶▶▶

一般社団法人奥出雲町観光協会
Tel 0854-54-2260　Fax 0854-54-0020
〒699-1511島根県仁多郡奥出雲町三成641-22（JR木次線 出雲三成駅構内）

※本紙の情報は2020年3月現在のものです

ハイカラな食

食文化から地域の特色をより詳しく知ることができます。また「食」を通して、人と人が交流し、違う文化によって、世界観が広がります。奥出雲の食文化は「たたら製鉄」と深いつながりがあり、その中でも、たたら製鉄を中心に地域を支えてきた「鉄師」が与えた影響は大きい。松江藩主や、明治以降から今日まで、著名人をおもてなししてきた。鉄師の家は外の文化を上手く取り入れ、地域にある資源と調和して新しい価値を生み出す役割も果たしてきた。そのお陰で奥深い山里にも、独特の風土が生まれました。今日は鉄師御三家の一つ、櫻井家の14代目櫻井誠己氏と奥様の紀子さんに「櫻井家の歴史と食」について話を聞ます。

14代目櫻井誠己氏と奥様の紀子さん

質 櫻井家は奥出雲地域の中でどのような存在だったのでしょうか?

答 元々、奥出雲の仁多地域や広島の高野地域は、長い間たたら製鉄を行なっていました。櫻井家は3代目の時代に、広島から奥出雲へ移り、この地域の伝統的なたたら製鉄、農林業を引き継ぎ、それを家業としてきました。今も残る伝統文化や歴史資料は、櫻井家がこの地に入る以前から伝わっていたものも含めずっと引き継いできたものだと思います。食の面では、味噌蔵、醤油蔵、米蔵があり、一年分作り保存していました。海のものは味噌漬けや塩漬けにして蔵に保存していました。家族だけで使うのではなく、たたらに従事する地元の人々と一緒に使っていたのだと思います。この地域には5~600人生活していたので、沢山の量が必要だったのでしょう。

質 松江藩主をお迎えにあたって、どのようなおもてなしをされていたのですか?

答 藩主などがいらっしゃる時は、お付きの人が100人余りと大人数でした。櫻井家には一番高い役職の方（藩主・家老・藩の役人など）が泊まりました。今の地域からは想像できませんが、可部屋集成館の周りには家がずらっとあり、お付きの人達は、そこに分散して泊まりました。このように、櫻井家だけでなく、地域全体の力で松江藩のおもてなしをしていました。食事は、お城で出している料理を教えてもらい、作ったようです。

質 櫻井家ならではの食文化はありますか?

答 4代前の当主は国会議員をしており、当時は東京にもお家があったので、よく東京へ行っていました。そのためか、祖父母はとてもハイカラでおしゃれな人でした。明治、大正の時代にしては珍しい「洋食」も食べていたそうです。その時代、我が家は遠方からのお客様が多く、人の交流がとても盛んでした。泊まりがけでいらっしゃるお客様へおもてなしする為に、洋食器のシチュー皿やフライ皿やスプーン、フォーク、ナイフを用意して、「洋食」もお出ししていたようです。

質 洋食は誰が作られたのですか?

答 地元の板前を東京上野の精養軒に「洋食」の修行に行かせたそうです。修行後は、家の料理人として迎え、家族の料理を作るというよりも、お客様の為に料理をしてもらいました。

質 子供の頃に印象に残っている「食」や「出来事」はありますか?

答 私が子供の頃は、七面鳥、アヒル、鶏などを飼っていました。クリスマスに食べた七面鳥を焼いた料理が一番の思い出です。また、デザートは雪の中で作ったアイスクリームでした。普段のお菓子は麦菓子やお焼き（中にはお味噌、野菜、高菜）などを覚えています。当時の珍しいメニューとしてはピラフ。お米を炊く時に、骨付きの鶏肉を一緒に入れて炊き、食べる時にその肉をご飯の上にほぐして食べました。また、お祭りの日には、映画会を開き、蔵にスクリーンを張り、庭の石段を座席がわりにしてチャンバラ映画などを上映して、たくさん人が集まりました。その頃は地域にも人が多く、子供も1学年20名程いたと思います。あと、「寒ざらし粉」というとても貴重な粉があります。餅米を、寒の水にさらし、水引きし、乾かします。豆腐のような形にして、それを角砂糖のようにさいの目に切って保存します。とてもきめ細かい粉なので、お団子にすると、ツルッとして喉越しがいい。お汁粉に入れたりして食べました。その他の食文化としては、北前船の影響を受けたのであろう「能登つけ鯖」があります。能登地方の「へしこ」と同じような味ですが、こちらでは塩さばを麹と醤油でつけます。食文化ではないですが、冬に庭にある松の「雪吊り」をします。北陸の兼六園と同じような事をしているので、こちらも北前船で伝わってきたのでしょう。

当時の洋食皿と、お皿の箱に書かれたノスタルジックなカナ表記

2020年3月発行　The Trip and Gossip　発行元　一般社団法人奥出雲町観光協会　第3号

「雪吊り」を施した松の木

寒ざらし粉

質 櫻井家の伝統行事はありますか?

答 正月行事では、金屋子神※1、オオクニヌシノミコト※2、コトシロヌシノミコト※3、イザナミノミコト※4など、昔からの地域の神様の神棚を作り、拝みます。正月料理だと、昔は、ブリを保存食としていました。今でもお雑煮のお餅の上に湯通しした刺身程度の大きさのブリを乗せて食べています。お雑煮のおつゆは「食い汁」と呼び、以前は醤油の実※5を作り、こして味をつけていました。また、御膳の上には、ブリ大根が並びます。また、30年位前までは正月の2日には「組盃」を行なっていました。町長からずらっと並ばれ、最初に櫻井家の当主が盃を受けて、順番にその盃を回します。そして乾杯をしてから宴会を始める、という流れです。当時は80人程集まっていました。

質 桜井家の「伝統行事」や「食」の話を聞かせていただきましたが、今後はどの様にお考えですか?

答 可部屋集成館や家の佇まいなどモノとして今からもずっと残るものは、引き続き公開していきます。桜井家ならではの伝統料理は文書で残っているものもあるので、整理して残していきたいです。再現できる機会があれば試食会をしてみても面白いと思います。また、当たり前に思っていることが、外から見ると家だけの伝統だったりすることがあります。聞き伝えのような、「自分の頭の中にあり、形のないもの」は次の世代へ残していく作業をしていかなくてはと思います。

OKUIZUMO
奥出雲町観光ガイド
okuizumo.org

可部屋集成館
〒699-1621島根県仁多郡奥出雲町上阿井1655
電　　話　0854-56-0800
営業時間　9:00～16:00
休 業 日　月曜日（祝日の場合は翌日）12月中旬～3月中旬

櫻井家の紹介

櫻井家は、戦国の武将「塙団右衛門（ばんだんえもん）」の末裔家です。大坂夏の陣に始祖討死の後、嫡男直胤（なおたね）は母方の姓「櫻井」を名乗り広島の福島正則に仕えましたが、同家改易のときから広島の郊外可部郷に住み、鉄山業を営みました。

その後、現在の奥出雲町に移り、屋号を「可部屋」とし、松江藩から「鉄師頭取」を務めた、地域一帯でたたらによる鉄山業を営んだ家柄です。400年代々続くたたら資料や美術工芸品、調度品などを展示する「可部屋集成館」を公開し、地域文化の伝承に貢献しています。

― 編集後記&告知 ―

今回、櫻井家の歴史の中でも特に「食」にスポットを当て、取材させていただきました。その結果、当時のハイカラな食器や洋食の事、寒ざらし粉、北前船の影響と思われる文化の事など興味深いお話を伺うことができました。今後、観光協会として、新たな商品を開発するにあたって、最高の材料ができました。近日中に櫻井家の「食」に関わる新商品を作ることにします。ご期待ください!

町外の人から見た奥出雲

奥出雲は〝旅〟という言葉がぴったりくる。旅には、そこで何かを見る、するという目的が色濃い旅行や観光とは異なり、訪れる過程そのものに重きがおかれる。だから、突然の予定変更や何気ないものであっても大切な要素となりうる。今回「留学生モニターツアー」で、町の代表的な観光スポットを巡らせていただいた。彼らは、プログラム一つ一つに十分満足していたようだ。しかし、絲原記念館の手前の道路わきにあった紅葉をバックに写真を撮ったり、牧場の牛そっちのけで犬や猫と戯れたりと、そちらの方により歓声をあげていた。私自身も「ダム式バンザイ」にはまってしまい、地元忘年会でさっそく実演した次第だ。奥出雲の〝奥〟にはこうしたことがごろごろ転がっているに違いない。今度はツアー（旅行）ではなく、ゆっくり〝旅〟しに来ます。

三好　宏 さん
（岡山商科大学教授）

※1【登録有形文化財】安来市にある金屋子神社のご祭神。たたら職人、鉄に関わる人々の信仰を集めている。
※2【オオクニヌシノミコト】出雲大社のご祭神。
※3【コトシロヌシノミコト】美保神社のご祭神。
※4【イザナミノミコト】国生みの神。奥出雲町阿井地区には「イザナミ」という地名もあります。
※5【醤油の実】大豆と麹と塩で作るもろみの一種。櫻井家では味噌になる手前くらいのジャブジャブしたもの。