



NPO法人  
里山ネットワーク世屋

ニュース  
NEWS

レター  
LETTER

No.11

2006年9月14日

## 夏の溪谷に 秋の柿渋 残したい世屋の恵み

8月5日(土)に「世屋川の探検～龍ヶ壺をめざして～」が行われました。龍ヶ壺はまさに世屋地区の「秘境」!!その探検の報告です。

### 世屋川の探検

河嶋 英一

9月4日下世屋で、橋本さんと二人世屋川の探検に出かけ、貴重な体験をしてきましたので報告します。午前9時15分世屋地区公民館を出発して、下世屋集落の下流側から世屋川へ入りました。しばらく行くとききれいな石垣積みの砂防ダムがあり、一部壊れていました。その先にも砂防ダムがあり、ダムから古いコンクリート製の水路が山際を下流に向かって走っていました。これは、昔世屋川から下世屋へ引いていた農業用水路で、途中地下を通っていて詰まったりして、管理が大変だったため使われなくなったということです。川の雰囲気は最高で、水もとてもきれいでした。ダムの下で、落ち葉が漂っているのかと思って見ていましたが、どうもアマゴのようでした。このダムでは、アマゴもここから上流へは上がれないだろうと思って、二人でこのダムを『アマゴ堰』と名付けました。今では使われなくなった松尾へ行く旧道に下川橋が掛かっています。この橋は宮津市に残る3つの眼鏡橋のひとつ、石積みアーチ型のとてもロマンチックな橋で、橋の高さは約20m位あるそうです。眼鏡橋を通り過ぎて直ぐ右側には、松尾からの支流が10m前後の滝となって流れ落ちていました。府道の開通に伴って昭和2年に『龍溪橋』が掛けられました。上流に『龍が壺』というのがあって、そこに大きな竜が棲んでいましたが、めったに姿を見せなかったそうです。ある時、竜がものすごい大きな音をた

て、空高く昇って行ったのを見て、『竜消える橋』と名付けたのが、龍溪橋の名の始まりと言われています。その龍溪橋を間近に見ながら、最初の難所が現れました。大きな岩で川が塞がっていて、岩の下はかなり深くなっていました。両側は断崖絶壁で、手や足を掛ける場所がありません。最初に橋本さんが挑戦し、途中まで岩にへばりついて行きましたが、手も足も滑って深い川の中に頭まではまっせし、泳いで岩にたどり着き何とか岩の上へ上がることが出来ました。私は、途中の水の中に大きな石が見えたので、岩にへばりついてもうこれ以上行けないと思ったところで、水の中の岩に跳び移りました。深さがどの位あるのか分からなかったので少し不安でしたが、幸い胸の高さ位で、そこから何とか岩の上へ上がりました。川から見上げると橋桁が赤く塗られ赤く見える龍溪橋は、高さ約30m位だそうですが、もっとありそうに見えます。橋の下を過ぎて行くと川の幅がだんだん狭くなり、両側の断崖絶壁が迫って来て、無言の圧力を感じるようになりました。両側の岩は、水面から2m前後のところまでシダやコケなどがほとんど付いてなかったので、「ここまではよく水が着くのだろう」と話しながら、今は渇水期で水が少ないからここまで来られた感じがしました。龍溪橋を真上に見て、いつも橋の上から眺めていた風景を思い起こしながら進み、いよいよ最大の難所と思われるところにやって来ました。大きな岩が川の真ん中を塞いでいて、両側から滝のように水が流れていました。岩の手前10m位に近づくと川幅は1.5m～2m位になって、水も胸の高さまで来ました。そこから橋本さんに挑戦してもらいましたが、少し泳いだところで足がまったく着かないほど深くなったので、その状態で岩を登るのは困難と判断して、ここで断念すること

にしました。その先には、8月5日に里山ネットの皆と行った岩場が見えていましたので非常に残念でした。この日は真夏日を思わせるような天気でしたが、この場所は薄暗く日も当たらず、水から上がるととても寒かったです。

下流から川を昇るのは困難なことが分かりましたが、「上流からならザイルを使って下れるだろう。また次回有志で挑戦しよう！」と話をして帰って来ました。帰りは眼鏡橋の少し下流から松尾へ行く旧道へ上がって、公民館に着いたら午前11時10分でした。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

関西学院大学 一井恵

9月3日、柿渋づくりに参加しました。恥ずかしながら、私は『柿渋』というものを知らなかったので、参加する前から「柿渋ってどんなものだろう」と思って楽しみにしていました。

「ぶーたん」に集合し、まず、講師である小川千鶴子さんに柿のヘタの取り方や柿のつぶし方などを、見本を見せてもらいながら説明していただきました。そのあと、実際に柿渋づくりに使用する柿をみんなで取りに行きました。長い竹竿を使って高いところの柿を取りました。私も挑戦しましたが、なかなかうまく枝に引っ掛けて取ることができませんでした。男性陣は木に登ってたくさん柿の実を落としてくれました。柿渋に使用される渋柿は、普段食べている柿よりもずいぶん小さく、色も緑色のものでした。その後、ぶーたんに戻り柿渋づくり。ヘタを取るの思ったより力がいって、コツもかなり必要で、私は千鶴子さんのようにうまくできませんでした。とても難しかったです。

お昼ごはんを食べたあとは、既成の柿渋を使って、はりこの製作を行ないました。私は柿渋の茶色？赤？っぽい色に驚きました。赤い柿を使ったわけでも、水以外の何かを入れたわけでもないのに、自然にあんな

色になるんですね。発酵させているため、匂いも銀杏のようなきつい匂いがしましたが、だんだんその匂いにも慣れてきて、気づいたら夢中で紙をいっぱい貼っていました。どれも1つ1つ違うものに仕上がって、とても味わいがありました。これから何十年かかかって色が馴染んでいくというのは、とても楽しみです。

今回参加して、昔の人の知恵に改めて感心するとともに、これらの技術が伝承されずだんだん減っていくのはとても寂しくもったいないことだと強く感じました。今回のワークショップのように、若い人やなじみのない人にも知ってもらったり体験してもらえらる機会が増えればいいなと思いました。

個人的には、12年ぶりに小川達雄さん千鶴子さんご夫婦にお会いできたこともすごく嬉しかったです。

←持ち帰った柿渋染めの手ぬぐいです。どんな模様にも染まっているか紐をほどく時ワクワクしました。お話にもあったように、濃く染まっているところは固く丈夫になっていました。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

京都府立大学人間環境科学研究科 藤井咲紀

今回の柿渋づくり講習会では、地域の人が講師になり、博物館の陳列品観覧とは違う、ライブな地域文化の学習&体験をしてもらえるようにと準備してきました。当日は多くの人に新鮮な体験だったと言って頂きとてもうれしく思っています。参加者の皆さん、ありがとうございました。

♪♪♪ お知らせ ♪♪♪

## #9月30日(土)に「棚田の稲刈り&集落のお手伝い」を行います。

今年の5月に田植えをした上世屋の棚田での稲刈り&はさ掛けをします。収穫できた無農薬米(コシヒカリ)は後日宅急便で送られますのでお楽しみに! お昼は世屋の食材を使ったお弁当をいただきます。また、午後からは村仕事のお手伝いをします。

### ●タイムスケジュール(天候によって変更される可能性がありますのでご了承下さい)

9時~12時 稲刈りとはさ掛け

12時~13時 昼食 ぶーたんにて

13時~15時 村仕事

### ●集合場所: 午前9時 ぶーたん(上世屋バス停そば)

### ●準備するもの: 水筒、雨具、長靴、タオル、軍手

### ●服装: 長袖、長ズボン、帽子

### ●参加費: 2,800円(会員)、3,000円(非会員)(弁当代+お土産代+送料含む)

お土産の選択

①『無農薬米2kg+送料』

②『無農薬米1kg+(昨年収穫した)米から造ったお酢360ml+送料』

### ●募集人数: 30人

●問い合わせ・申し込み先: 事務局(飯尾醸造内)の秋山(電話:0772-25-0015、FAX:0772-25-1414、e-mail:kura@iio-jozo.co.jp)

★締め切り★9月25日(月)

## ♪11月4日(土)に「里山の暮らし~薪づくり~」を行います。

### ●タイムスケジュール

9時30分 薪づくりの説明

10時~11時30分 木の伐採

11時45分~12時 運搬

12時~13時 昼食

13時~15時 薪づくり ぶーたんにて

### ●集合場所: 午前9時30分 ぶーたん(上世屋バス停そば)

### ●服装: 山作業の服装、長靴、軍手、タオル

### ●参加費: 1,000円(会員)、1,200円(非会員)(昼食+資料代を含む)

### ●問い合わせ: 前野(電話:0772-46-2534)

### ●申し込み先: 秋山(電話:0772-25-0015)

★締め切り★10月28日(土)