風情あり、眺望よし
尾鷲市内の熊野古道伊勢路

馬越峠 ▲325m
所要時間：約2時間45分
距　　離：約5km（道の駅海山～ JR尾鷲駅）
伊勢路の中でも最も美しいと言われる、馬越峠の石畳道。手入れされたヒノキ林の中を歩きます。

八鬼山越え ▲647m
所要時間：約5時間
距　　離：約10.1km（熊野古道センター～JR三木里駅）
かつては西国一の難所と言われた、苦労して歩く価値のあるコース。路傍の町石に励まされます。

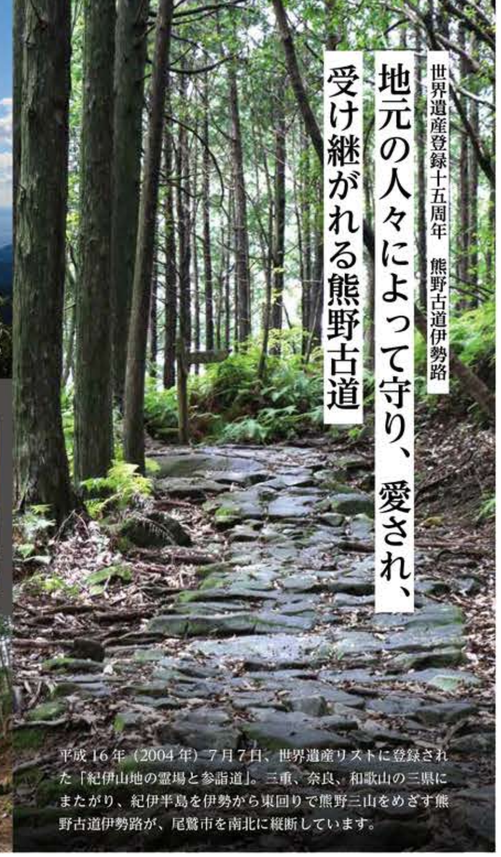
三木峠・羽後峠 ▲120m ▲140m
所要時間：約3時間
距　　離：約6km（JR三木里駅～ JR賀田駅）
賀田湾を望む展望スポットあり。石畳やこの地方最長の階段など、古道の雰囲気を満喫できます。

曽根次郎坂・太郎坂 ▲305m
所要時間：約3時間
距　　離：約5.7km（JR賀田駅～ JR二木島駅）
かつての志摩の国と紀伊の国境にある峠道。石畳や雑草が続く中、山中の静かな時間に浸れます。

＊毎年秋には、熊野古道を満喫する、「おわせ海・山ツーデーウォーク」を開催。（2019年11月開催）

世界遺産登録十五周年　熊野古道伊勢路

地元の人々によって守り、愛され、受け継がれる熊野古道



「道」が世界遺産として登録されたのは、スペインからフランスにまたがる巡礼道サンティアゴ・デ・コンポステーラへの道について2件目

平成16年（2004年）7月7日、世界遺産リストに登録された「紀伊山地の霊場と参詣道」。三重、奈良、和歌山の三県にまたがり、紀伊半島を伊勢から東回りで熊野三山をめざす熊野古道伊勢路が、尾鷲市を南北に縦断しています。

大川さん　ルーパーの会

ルーパーとは尺取り虫。大川さんは山での作業中に、ふと目に止まったこの虫を会の名前にあてた。小さい体でポチポチと確実に歩む姿は、大川さんの活動に似ている。古道の発掘にはおよそ10年の歳月を費やした。

◁自前の山で木を伐採し、皮をむいて、サンドペーパーで磨き、防腐剤、そのあとニスを塗って、「ルーパー」の印を入れる。

内山さん　くまの体験企画

内山さんはくまの体験企画で、地域資源を活かしたエコツアーをコツコツ発信。総務省のふるさとづくり大賞個人表彰（平成29年）、環境省のエコツーリズム大賞優秀賞（平成30年）を受賞。
http://kumanokodo.info

地域の宝物を発掘

ルーパーの会　大川善士さん

大川善士さんが暮らす尾鷲市賀田は、熊野古道伊勢路の三木峠・羽後峠と曽根次郎坂・太郎坂をつなぐまち。各峠の登り口には、大川さんお手製の杖が置かれています。「記念品にしてもらえたら、それもうれしいでなあ」と、杖のストックは絶やしません。

環境ボランティア「ルーパーの会」を立ち上げ、賀田周辺の埋もれていた熊野古道を発掘し、二十五年以上整備し続ける大川さん。

きっかけは平成三年の台風一九号でした。強風で荒れた持ち山を点検していたときに、朽ち果てた板切れを見付けます。そこに書かれていたのは「熊野街道」。今でこそ羽後峠の名で知られる世界遺産ルートですが、当時は通称、大道。人々の行き交う街道だったことを地元で気にかける人も少なくなっていました。

その存在に気付いた大川さんは、古道発掘に邁進していきます。それは地域の宝探し。道の開発でルートが遮断されていたり、山中で畑が開墾されていたりと、道はズタズタ。しかし宝を探すんだと大川さんは、くじけません。発掘だけでなく、展望をつくり、ベンチを設置し、歩ける古道を整えてきました。

眺望自慢の尾鷲のルート

「尾鷲市のど真ん中を伊勢路が走っとるやろ。それぞれに個性的で、何しろ眺望が自慢。海の景色は疲れが吹き飛ぶし、弁当食べるにもええしなあ」と、大川さん。見晴らしスポットの案が繁ってくれば、仲間を呼んで、整備します。古道は維持管理が大変です。「世界遺産となって、熊野三山へ向かう旅の人は増えとるねえ。まさに熊野詣です。古道を発展させるのは、道の一本化、これしかない」と、強い口調で訴えます。スペインのサンティアゴ・デ・コンポステーラや四国八十八ヶ所霊場を歩き、ルート表示の大切さを知った大川さんは、熊野古道でも誰もがルートに悩まず歩ける道となることを、願っています。

エコツアーのプランナー

くまの体験企画　内山裕紀子さん

熊野古道の個人向けツアーなどを手掛ける「くまの体験企画」の内山裕紀子さん。東紀州地域で少人数制のエコツアーを企画し、ガイドも務めています。申し込みは一人旅の若い女性、またカップルや少人数グループが多く、共通しているのは、慌ただしく欲張って観光するよりは、有意義な時間を過ごしたいということ。

現在、ガイドには土地を熟知した十六人が登録。熊野古道の魅力をたっぷりと味わえるよう、一グループ完全貸切のプライベートツアーです。「体力や年齢に合わせて、ガイドが案内しますので、安心してご自分のペースで歩いていただけます。エコツアーに参加する人は、伊勢神宮のあとにこちらへ見えたり、那智の滝とセットで来る人もいますね」。伊勢路のちょうど真ん中にある尾鷲市。峠道を降りて、街道を歩けば、尾鷲の歴史や巡礼者にまつわるエピソードも紹介します。くまの体験企画の立ち上げから十一年、内山さんは地域を知り尽くしたツアー企画のスペシャリストになりました。

人と地域をつなぐコーディネーター

人と違うことをやりたいと好奇心旺盛な内山さんは、住民を巻き込んだウォークイベント「紀伊半島みる観る探検隊」も企画。地域の隠された名所や伝説、歴史を掘り起こす、内山さんならではの企画ばかりです。番外編も含めると、これまでに九十本近く実施し、参加者のリピート率は九十パーセント。「ウォークイベントを計画するときに大事なことは、その地域が好きで関わってくれる人がいるかどうか。地元民が主役です」。根底にあるのは、地域を知ってもらいたいという思い。地域資源を掘り起こし、幅広く奥深い活動を行っています。

1 2

山中に佇む祈りの聖地

西国一の難所と恐れられた八鬼山越えには、「町石」と呼ばれるお地蔵さんが道沿いに残されています。また山頂近くに現れる八鬼山荒神堂（日輪寺）の歴史は古く、今から千三百年前。荒神堂は西国三十三所第一番札所の「前札所」として、道中の安全を願う多くの巡礼者が参拝しました。

八鬼山の北にそびえる天狗倉山の中腹には、巨岩のお堂「岩屋堂」があります。岩に守られるよう、西国三十三所の観音を模してつくられた石像が並んでいます。江戸時代の「西国三十所名所図会」には天狗岩窟と紹介され、巡礼者や修験者が参拝していたそう。これらの場所に息づく祈りの歴史を受け継ぎ、地域の中で大切に守られています。

1. 八鬼山荒神堂　お堂の中の石造三宝荒神立像、そして路傍の町石と石造不動明王立像は県指定有形民俗文化財

2. 岩屋堂　本尊は鎌倉末期のものとされる聖観音石像。33体の観音石像と1体の地蔵尊石像とあわせて市指定有形民俗文化財

尾鷲ヒノキと熊野古道

尾鷲市の熊野古道は、大部分をヒノキ林の中に石畳道が通っています。この地域は急峻な地形と年平均3800ミリを超える多雨により、土壌が発達しにくく、そろいった環境に耐えうるヒノキで古くから林業が発達しました。痩せ地という不利な条件を逆手に取り、苗木を密植して間伐を繰り返すことで、緻密で均一な年輪幅を形成。独自の技術で、強度が高く木目が美しいヒノキが生産されてきたのです。そんな「尾鷲ヒノキ林業」の価値が認められ、2017年には日本農業遺産に認定されました。

熊野古道沿いに展開する人工林や天然林などの森林も、信仰や生活また生業などと関わる文化的景観として、世界遺産の価値を構成しています。特に人工林では間伐等により山の荒廃が防止され、環境を維持していることからも、熊野古道の文化的景観は営林活動と一体。世界遺産を維持するため、地域の産業である林業経営も、継続していくことが必要なのです。

2019年 春の良い日。旬の特産品といっしょに、毎回「尾鷲がんばんりょる新聞」で尾鷲地域の情報をお届けします！

尾鷲を元気にしぃ～とて、集まったんさな！

尾鷲がんばんりょる新聞

2019 春号

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

尾鷲市長

尾鷲の食の魅力

一昨年市長に就任した加藤さんは、元阪急百貨店役員という異色の経歴の持ち主。尾鷲の食の魅力についてインタビューしました。

「尾鷲はなんといっても新鮮な魚ですね。さらに200種類以上という魚種の多さ。尾鷲の魚がなぜおいしいのか、理由ははっきりしています。山と海が近いから、山の栄養分が海に流れ、餌が豊富になり魚が集まって育つ。急峻な山と海、尾鷲の食の魅力の原点はここにあります」

「私が大学生だった頃、夏休みに友人を連れて尾鷲に帰ってくると、おふくろが10センチくらいの小アジをバケツ一杯両手に10キロも20キロも買ってきて、アジの料理を何種類と作ってふるまってくれた。刺身にタタキ、フライ、なます、姿寿司などなど」

「プリやアジは頭から尻尾まで食べます。これが尾鷲の食の文化です。風土から育まれてきた食の文化をこれからも伝えていきたいですね」

ブリのアラも濃いめの塩煮にし酢につけて食べる「水ぶり（水炊き）」という九鬼の食べ方がおすすめです

尾鷲市長
加藤千速さん

尾鷲物産

ガスエビあられ・プリトロハーフ・ぶりの子煮・（オプション）尾鷲まぐろ味・尾鷲魚ごはんの素・プリ

県内一の水産会社「尾鷲物産」が所有する近海まぐろはえ縄漁船「良栄丸」。季節により近くは紀州沖、遠くは三陸沖やグアム沖など、旬の漁場に出向き、その都度尾鷲港に戻り水揚げします。

梶原さん（22才）は乗船三年目。船の生活はいかがですか？

「海の上は気持ちいいですよ。陸より海の上の方がよく眠れるようになりました（笑）。漁場に着くとマグロの群を探すんですが、うちの船頭（津野さん）は魚群探知機を使わないんですよ。潮の流れや水温を見て、勘と経験で探り当てる。シャチがいるとマグロがいる印なんですけど、マグロが傷ついていることが多いのでそういうところは選ばない。他の船がいない場所で他の船よりも捕るんですよ。違う世界の人です。尊敬しています。津野さんのような船頭になりたいですね。百年早いって言われるでしょうけど（笑）。目標でありメンターです。そういう人の側で働けることがうれしいです」

良栄丸のマグロの秘密はなんといっても鮮度保持のために船上で一本一本マグロを活〆にし内臓処理を行っていること。尾鷲物産直営の「おわせお魚市場おとと」では、良栄丸の入港日に合わせ、生マグロ丼が味わえます。ヤーヤ便ではオプションでまぐろ味噌が味わえますよ。お楽しみに。

1 朝7時の尾鷲魚市場

2 キハダマグロ

3

海の上は気持ち…ですよ

津野さんのような船頭になりたいです

良栄丸漁師
梶原康平さん

1／約3週間の航海から戻り、尾鷲の港に水揚げする「近海まぐろはえ縄漁船・第一良栄丸」。一昨年には2船目の第十一良栄丸も完成。現在は2船体制で操業。
2／今回はメインのビンチョウマグロの他大きなキハダマグロも獲れた。
3／良栄丸のみなさん。インドネシアから来た方が多い。みんなで仲良くパチリ。

良栄丸入港ウィーク限定
大盛り生まぐろ丼
食べに来てください～！

入港日情報はSNSで発信中

生マグロ なんと 30kg

おととスタッフ
薄井あさみさん

尾鷲物産
三重県尾鷲市林町 1-33
☎ 0597-22-2323
https://www.owasebussan.net

おわせお魚いちば おとと
三重県尾鷲市古戸野町 2-10
☎ 0597-23-2100
http://e-ototo.jp

facebook おわせお魚いちばおとと
twitter @owaseototo

朝日饅頭本舗

くずきりそうめん・紅白餅

熊野古道から続く街道沿いに建つ老舗和菓子店・朝日饅頭本舗。店頭には朝つくったばかりの桜餅や草餅など、春のお菓子が並んでいます。今年度は「紅白餅」がヤーヤ便に新登場。

「紅白餅は身近すぎて今まで思いつかなんだな。尾鷲の人は餅が好きやよ。『餅まき』といって、家を建てた時や船をつくった時に、屋根や船の上から餅をまくんさ。それを大人も子どもも寄ってたかって拾い合う。尾鷲で一番盛り上がるイベントかもしれんな（笑）。お正月はもちろん厄落としなど、餅が欠かせない行事は一年中ある。今でも一家に一台、杵や臼をもっているところは多いのでは」と店主の村田さん。素朴で、尾鷲の暮らしに欠かせない紅白餅。ぜひ食べてみてください。

尾鷲の人は餅が好きやね

草餅　おさくり　福大福

三代目
村田 晋さん

朝日饅頭本舗
三重県尾鷲市中井町 7-22
☎ 0597-22-0472

大瀬勇商店

プリ又はカンパチの頭肉みりん干し（オプション）かつお生節・アワビ煮・かつおくん・ボイルとこぶし

煙に燻され黒く輝く梁や天井。明治の頃から「かつお生節」をつくり続けている大瀬勇商店の工場は使用する道具も百年越え。尾鷲の生節づくりの歴史を今に伝える貴重な場所。

「地元に水揚げされる魚を使って、余計な味付けをせず、素材そのものを味わってもらう。それがこだわりですね。製法も昔からずっと変わらないです」と話すの五代目の邦裕さん。静かに話すその言葉に、受け継いできた信念を感じます。

「4月に入ると尾鷲でもカツオが捕れはじめます。最近は水揚げ量が減っているので、今年はたくさん来てほしいですね」

ヤーヤ便には「プリなどの頭肉みりん干し」や昨年大好評だった「アワビ煮」のほか「ボイルとこぶし」が新登場。

「肝付きなので、身と一緒に刻んで炊き込みご飯に入れるとおいしいですよ。ぜひ試してみてください」

長女の瑠璃ちゃん

五代目
大瀬邦裕さん

カツオよ来…!!

百年使い続けている木製せいろ

花かつおになる亀節を燻しているところ。四代目の勇人さんと。

大瀬勇商店
三重県尾鷲市栄町 2-16
☎ 0597-22-0563
http://www.oose-shoten.jp

おわせ暮らしサポートセンター

空き家バンク、仕事バンク、移住体験

尾鷲ではここ数年移住支援が盛ん。総務省が実施する地域おこし協力隊制度の協力を得て、空き家バンクや移住体験に力を入れています。

「尾鷲市の空き家対策は平成26年度にスタートし、これまで100件が成約しました。これは三重県の中でトップクラスの数なんです」と話してくれたのは、協力隊員の中尾さん。「よい物件があってもいきなり移住するのは不安ですよね。そこで一ヶ月～3ヶ月の長期滞在ができる移住体験住宅『みやか』を九鬼町に、他にも一泊から気軽に泊まれる漁村暮らしの宿『三木浦ソワイ』を三木浦町に設けてます。今年は国の登録有形文化財・土井見世邸を利用したシェアオフィスもできる予定。遊びにきてくださいね。」

移住支援に取り組む地域おこし協力隊員のみなさん。おわせ暮らしサポートセンターの事務所前にて。事務所は元森林組合の建物。これも空き家利用のひとつ。「家があっても仕事がないと移住できない」。昨年からは仕事バンクの事業も始まった。

林業や漁業で栄えた町なので尾鷲ひのきを使った古民家も多いんですよ

地域おこし協力隊員
中尾拓哉さん

おわせ暮らしサポートセンター
三重県尾鷲市朝日町 10-19
☎ 0597-37-4010
http://owaseiju.wpblog.jp