

すばらしき“みえ”

FOR NICE COMMUNICATION

2026.8
253号

■特集／三重の美味しいものの体験

●いま、グループネット／亀山絵本と童話の会 ●みえを歩こう／紀北町長島 魚まち散策



豊かな自然に恵まれた

三重のおいしいもの体験

伊勢湾や熊野灘、紀伊山地、鈴鹿山脈、養老山地、伊賀盆地などの多様な地形を有し、自然が織りなす四季折々の景観が美しい三重県。その地形が育んだ、新鮮な「海の幸」や「山の幸」に恵まれた美食の宝庫「美し国みえ」では、地域で獲れた特産物や郷土料理をはじめ、「おいしいもの」をつくって楽しむ体験スポットが豊富です。自分で「おいしいもの」をつくって、至高の味わいを体感しませんか？

*各施設の営業日時・料金・予約方法や受け入れ人数などには違いがあり、状況に応じて延期や休業する場合があります。事前に必ずご確認ください。

取材・文：堀口裕世・中川絵美子・大島千佳・杉本友美
撮影……梅川紀彦・松原豊・尾之内孝昭

ただし※印の写真は取材先から提供していただきました

そば打ち体験して、打ちたてのそばを美食！

ふれあいの駅うりぼう

いなべ市員弁町

いなべ市はそばの栽培が盛んで、作付面積や生産量が三重県で最も多いことで知られています。そば栽培に適した気候を活かし、甘みや香り豊かな高品質のそばを収穫しています。そんな「いなべの里のそば」を使用した「そば打ち」が体験できるのが「ふれあいの駅うりぼう」。地元で農家が丹精込めて育てた、旬の野菜や果物、特産品などを購入できる、いなべの農産物直売所です。

毎月第2、第4土曜日に開催されている「そば打ち体験教室」では、いなべの大地が育んだそばを石臼で挽いたそば粉



直売所店内



「へそ出し」の様子



講師の皆さん

たみ、麵切包丁とこま板を使って均一になるように細く切っていきます。初めての体験では何もかもうまくいかず、先生に手伝ってもらって何とか完成。その場で湯がいてもらったそばを

実食しましたが、なんて美味しいこと！挽きたてのそば粉を使って自分で打った「打ちたてのそば」は、香りが良く格別の美味しさでした。



「楽笑そば打ち倶楽部」代表 清水 隆徳（しみず たかのり）さん



「農事組合法人 うりぼう」代表理事 日柴喜 淳（ひしき あつし）さん※

体験は、「楽笑そば打ち倶楽部」の皆さんが講師を担っています。「そばを打ちたい」という3人で、いなべ市のそば打ちを普及させようと、同好会からスタート。人数

がどんどん増えて、令和2年に5つの団体に分かれ独立しました。その後、メンバーのそば打ち練習を兼ねながら、「うりぼう」での体験教室を開始。海外からの旅行者も含め、年間約100名が体験する人気ぶりです。奥が深く魅力的なそば打ち体験、また挑戦しようと思います。

お問い合わせ

「農事組合法人 うりぼう」

TEL 0594-74-5826

※印の写真は取材先から提供していただきました

生芋100%使用のこんにやくづくり体験

大山田温泉さるびの さるびの温泉ふるさと工房

【伊賀市上阿波】



こんにやく芋からつくる、こんにやくは絶品！※

伊賀市大山田エリアの風光明媚な里山にある「大山田温泉さるびの」は、源泉かけ流しの天然温泉を中心に、地元所幸を使った料理が味わえるお食事処や、アスレチック、オートキャンプなどが楽しめる温泉複合施設です。令和8年3月には、日常から離れて心身をリセット

するのにピッタリなドーム型グランピング施設が敷地内にオープン。自然や温泉を満喫しながら、ドームテントで快適に過ごすことが可能です。

その「さるびの」でのアクティビティの一環として人気のある施設が、敷地内にある「ふるさと工房」。ここでは、こんに

やくとパンの手づくり体験教室が随時開催されています。今回は、



「大山田温泉 さるびの」
支配人 向原 和希さん

こんにやくづくりを体験してみました。教えてくださっ



「さるびの温泉 ふるさと工房」
中尾 仁美さん

たのは中尾 仁美さん。こんにやく芋は、サトイモ科の多年植物で、こんにやくの原料として使える大きさになるまでには3〜4年もかかるそう。こんにやく芋をよく洗い柔らかく煮て、皮をむくところまで準備していただきました。その柔らかく煮たこんにやく芋とお湯をミキサーにかけます。お湯の量は、そのときのこんにやく芋の状態によって調整するそうです。大きめのボウルに入れ手でよく混ぜて、全体が混ざったところに凝固剤となる無水炭酸ナトリウム

を加えます。加える前の感触と違い、練っていくうちにだんだん重くなってきました。手につかなくなり、ボウルから離れるようになったらOK。ここからは楽しい成形が始まります。星やハートを作ってみました。体験されるお子さんたちは、魚や昆虫、キャラクターの顔など、器用につくるそうです。ここからは中尾さんにお任せして釜茹でしてもらい、30〜40分程茹でて粗熱を取った出来上がりです。

待ち時間には温泉に入ったり、散策したり、自由に過ごすことができ、閉店までに取りに行くことが可能です。「ふる



石の大浴場「ささゆりの湯」の露天風呂※



ドーム型グランピング施設



こんにやくづくり体験に夢中



こんなかわいい形に！



パンづくり体験も人気です※

でも食べられる逸品でした。

体験でつくるこんにやくは、刺身用のこんにやくです。からし酢みそや塩、わさび醤油などで美味しく食べられます。煮付け用のこんにやくは、湯や凝固剤の量が異なるそう。家庭では作る機会が少ないこんにやくづくりは、幅広い年代の方が楽しめる、おいしいもの体験です。ぜひ一度体験してみてください。

お問い合わせ

「大山田温泉さるびの」

定休日 毎週火曜日

(火曜日が祝祭日の場合は営業)

TEL 0595-4810268

レンゲ米の米粉が生む、
やさしくてモチモチな味わい

元丈の里ゆめ工房 米と芋 ゆめこや

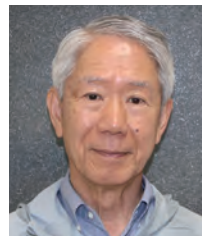
【多気町波多瀬】



秋に行われる「サツマイモ掘り体験」※

多気郡多気町の山あいに広がる波多瀬地区。豊かな自然と清流が寄り添うこの中山間地域で、田畑を守り続けながら米粉の加工品を生み出しているのが「元丈の里営農組合」の加工部門として六次産業化に取り組む「ゆめ工房」です。任意組合を経て法人化し、20年近く、この地で農業と加工・販売を一貫して手がけてきました。「ゆめ工房」の商品の要となるのが、地元産の「レンゲ米」から作られた米粉です。レンゲを田んぼに植えると、根粒菌が土中の窒素を固定し、天然の肥料になります。化学肥料を使わず、農薬も一定量以下に抑

えた栽培方法で育てたお米は、「みえの安心食料」認定も取得。さらに地区内の畜産農家と協力し、牛糞を有機肥料として活用する農畜連携も実践しています。使用する品種は米粉用として開発された「笑みたわわ」です。「小麦粉と比べると、もっとモチとした食感です。弾力があって、米の甘みも感じられます」と高橋孝範（たかはし けん）さんは話します。



「農事組合法人元丈の里営農組合」
理事 高橋 孝範さん

「ゆめ工房」で製粉された米粉を使った商品は「TAKEIPAN米粉パンケーキミックス」や「平打ち麺玄米めん」などがあり、近隣の「マックスバリュ」四店舗や、「ヴィソン」「道の駅 飯高駅」「JASマイル多気」「松阪ベルファーム」など松阪地区内の各所で購入できます。令和7年秋には直売所「米と芋ゆめこや」がオープン。ゆめこ焼き、パウンドケーキ、あられ、マフィンをはじめ

としたテイクアウト商品に、総菜、地元野菜などが揃います。なかでも米粉かりんとうはプレーン、玉露、ほうじ茶、バジル、きな粉など全6種類があり、おやつや土産に最適と地元の方からも好評です。バジルは地元農家が育てたものを乾燥・粉末にして生地に練り込み、きな粉は地区産の大豆を自家製したもの。素材からこだわり抜いた風味は、歯ごたえがしっかりと、噛むほどに米の甘みがじわりと口に広がります。

「ゆめこや」では、スタッフたちが日々新しい味を研究・開発。「水の配合を変えると餅になったり、クレープ生地に

なったり。米粉には無限の可能性があるんです」とスタッフ。揚げたての米粉あられやチュロスがカリッとモチツとして格別で、テイクアウトして近くではおぼるのもよいでしょう。また、夏季には季節限定のかき氷も登場。手作りのシロップを楽しんでいただけます。

秋には「サツマイモ掘り体験」も開催されます。元は茶畑だった耕作放棄地を営農組合が引き受け、サツマイモ畑として再生した場所で行われるこの体験は、10月ごろに募集・実施の予定。令和8年からはサツマイモ畑のオーナー制度もスタートし、植え付け体験から収穫まで、成



「元丈の里ゆめ工房」



「ゆめ工房」に併設する「米と芋 ゆめこや」



人気の「米粉あられ」「米粉かりんとう」※



商品開発を楽しむスタッフ



サツマイモのオーナー制度では
植え付け体験も※

長過程をSNSで追うことができます。米粉の加工品購入だけでなく、農業体験を通じて地域の食の背景に触れることができるのも、ここならではの魅力です。「米粉のおいしさを、日常の食卓で普通に楽しんでもほしい」というスタッフの言葉が印象に残りました。中山間地域の田畑を守るといふ地道な使命と、食べる人への純粋な思いが、一袋の米粉、一本のかりんとうに詰まっています。

お問い合わせ

「元丈の里ゆめ工房 米と芋 ゆめこや」
営業日 土・日曜日 10時～15時
TEL 0598-49-3348

「コスパ良好なタルトや味噌を楽しくつくろう」

松阪農業公園ベルファーム

【松阪市伊勢寺町】



フルーツを満載する“季節のタルト作り”は一番人気※

松阪市の西部に広がる「松阪農業公園ベルファーム」。バラが咲き誇るイングリッシュガーデンや「松阪牛まつり（松阪肉牛共進会）」の会場としても有名で

すが、地元の特産品や名産品を買い取ることができる「松阪商會」、地元野菜や果物の直売所「農家市場」、直売所の野菜や果物を活かしたランチやスイーツが評判の

「ガーデンカフェルーベル」、国産小麦100%と自家製酵母の「パンとほっぺ」、日替わりのランチが人気の「しまかぜ食堂」など、多方向の魅力が満載です。親子でのびのび遊べる「わいわい広場」や「まなびの農場」など、緑あふれる広い大地で自然を満喫でき、ペットのワンちゃんを同伴できるエリアがあるのも、大好きにはうれしい場所。買い物に、食事、屋外での遊びに…と、あつというまに時間が過ぎます。

ここではさまざまな体験ができます。体験を担当する松浦 幸さんに伺うと「一番人気があるのは季節のタルト作りですね。新鮮な季節のフルーツをたっぷり乗せたオリジナルタルトを一人1ホール、ケーキ用の箱に入れてお持ち帰りいただけますので、楽しくてコストパフォーマンスも良いと複数回来てくださるお客さまも多いですよ。素



松浦 幸さん

材にこだわっていますので、フルーツの少ない6〜7月はお休みにしているくらいなんです」とのこと。シャインマスカットやイチゴなど、季節の果物が溢れるほどに載せられたぜいたくなタルト。直径10.5センチメートルのホールを作る体験が1900円から（価格は果物の種類によって変動）で、2名以上から申し込むことができます。直径18センチメートルを選べば、お土産として家族にも喜ばれるでしょう。

「もう一つ大人気なのが味噌づくりです。この味噌がおいしいと、毎年来るるりピーターの方も多く、11月に応募を

開始すると、すぐに満員になってしまふほど盛況なんですよ」。三重県産大豆と三重県産の米と麦を使用した麴（こうじ）を使用して、「米みそ」「麦みそ」「合



松阪牛を使ってぜいたくな「肉味噌作り」※

牛の肉味噌、松阪牛&旬野菜のピザ作りなど、松阪ならではのぜいたくな体験は通年行われており、低温殺菌牛乳のアイスクリーム作りなど、季節限定で行われる体験もあります。

いずれも予約が必要で、個人で申し込めるものと団体を対象としたものがありますので、お申し込み時に確認してください。

お問い合わせ

「松阪農業公園ベルファーム」
定休日毎週水曜日（祝日を除く）
12月31日、1月1日 *臨時休園あり
TEL 0598-63-0050



広々とした「松阪農業公園ベルファーム」



イングリッシュガーデンのガラスハウス※



体験の会場は「匠の館 まなびの工房」



ピザにもたっぷりの松阪牛を※



作りたてのアイスは格別の味※

伊勢の〴〵生なりの美味〴〵かまぼこを作ろう

若松屋

【伊勢市河崎】



職人さんになった気分ですり身を板に※

伊勢・河崎の「若松屋」は創業明治38年（1905）という老舗。伊勢の台所と呼ばれた河崎で、変わらぬ味わいを120余年守り続けて来ました。

伊勢神宮の魅力を〴〵生なりの美と表現されることがありますが、上質の白身魚を受け継がれた技ですり身にし、合成保存料などを一切使わずに作られたかまぼこは、はんぺい、ひりょうずなどは、まさに〴〵生なりの美味。厳選された素材の良さが伝わる、素朴ながら洗練された、口にも体にも喜びと滋養

をもたらす味わいです。

ここで体験できるのはかまぼこ作りと箸作りです。

河崎にある本店横の体験工房（伊勢志摩食の文化研究所）に伺うと、出迎えてくださったのは美濃真紀さん。夫である4代目店主の松謙さんとともに老舗を守る女将です。

工房内のテーブルには、人数分のまな板や包丁、かまぼこ板などがセットされています。「板かまぼここと、焼かまぼこ（笹かまぼこ）を作っていたできます。板かまぼこは蒸しあげてお持ち帰りいただき、焼かまぼこはここで焼き立て熱々をお召し上がりいただくことができます」とのこと。

まずは楳目のきれいなかまぼこ板に名前を書いて、付け包丁という刃のない包丁ですり身を練ります。真っ白で艶のあるすり身は、天然ものの魚を使用。「ワイルドフィッシュでない」と、おいし

になれるひとときです。

体験はいずれも2〜80名まで予約可能。どうぞお早めに。



多彩な練り物の製品が販売されている

お問い合わせ

TEL 0596-23-1721

「若松屋」



風格漂う「若松屋」本店※



体験の行われる工房内



真っ白でつややかなすり身※



焼きかまぼこはぶっくり、もっちり※



個性が現れる箸づくり



美濃 真紀さん

祝いの気持ちを重ねて——こけら寿司づくり体験

天満浦百人会

【尾鷲市天満浦】



「郷土料理を伝えたい」と松井さん。体験は10～5月、5人以上で受入れ



出口 とよみさん

松井 まつみさん

紀北地域（尾鷲市・紀北町）では出産や婚礼、新築など人生のハレの日にはきまって「こけら寿司（押し寿司）」をたくさん作って親戚や近所に配り、ともに祝う習慣がありました。名前の由来は、柿落（こけら）の席でふるまわれていたことや、

柿葺き屋根のように具材を一枚一枚ずらしながら重ね盛りつけることから。かつては一年中、どこかで誰かが作っているほどなじみ深い料理だったといえます。今回教えていただくのは「天満荘」を拠点にこの地域の文化や歴史を伝える

「天満浦百人会」の松井まつみさん。天満浦は、天狗倉山の南麓と尾鷲湾に挟まれた自然豊かな漁師町。温暖な山裾にみかん畑が広がり、高台からは美しい海を一望できます。体験は会の工房でさせていただきます。*1

まずは酢飯づくりからスタート。炊き立てのご飯をすし桶に移し、熱いうちにすし酢を合わせます。すし酢には地元で採れたゆずを使ったゆず酢が入っており、しゃもじを動かすたびにふわりと爽やかな香りが広がります。うちわで扇ぎながら人肌ほどに冷ませば、酢飯の完成です。*2

次はいよいよ具材を重ねる工程。酢飯を250グラム（二段分）ずつに分け、押し型の内側にすし酢を塗ってから作

業していきます。「そうすることで、くっつかずきれいな仕上がりになりますよ」と松井さん。まず型の底に山ミョウガなどの葉を敷きます。葉の香りや成分が染みわたって風味を引き立てるほか、防腐効果もあります。その上に酢飯を平らに均して入れ、型でぎゅっと押し固めたら、具材を彩りよく並べていきます。薄焼き卵の黄色、にんじんの橙色、しいたけやごぼうの茶色、きゅうりやインゲンの緑色——そして酢漬けにした旬の魚が必ず1種入るのがこけら寿司の特徴です。一段並べ終えたら再び葉を挟み、同じ手順でもう一段重ねます。「家族が

多かった昔は4へら（四段）作ったな」と懐かしそうに語る松井さん。押し型には米1升型、五合型、三合型などさまざまなサイズがあったそうです。体験時間は約1時間程度で、できあがったお寿司は持ち帰ることができます。

横から見ると、重なった層が美しく、切り分けて上の葉を外すと、色とりどりの具材が鮮やかに現れます。口に運べば、ほんのりゆずが香る爽やかな酢飯と、丁寧に仕込まれた具材のやさしい味わいが重なりあいます。シンプルながら、作り手の手間とお祝いへの想いが幾重にも詰まっているようです。

さんま寿司をはじめ東紀州に押し寿司文化が根づいた背景には、ヒノキなどの豊かな木材資源があったことも要因です。地域の自然と暮らしに根づくこの郷土料理を、「今では作られることも少なくなっただけ、本物の味を守り、次の世代に伝えていきたい」と松井さんは語ります。

*1 場所は体験人数によって変わります。
*2 酢飯づくりの工程は省略する場合もあります。

お問い合わせ
「協同組合尾鷲観光物産協会」
TEL 0597-1231-8261
体験 10～5月、5人以上で受入れ



高台にある「天満荘」



具材にはしっかり味をつけておく



具材の並べ順は自由



体験時のサイズは7×21センチメートル



完成した「こけら寿司」

亀山絵本と童話の会

亀山市で産声をあげてから早40年余り。「亀山絵本と童話の会」は、創作童話の執筆と人形劇の上演、夏休みの手作り絵本教室を二本柱に、地域の子どもたちへ本物の文化体験を届けてきました。電話をかけると童話が流れる「テレホン童話」などその活動は全国的に注目され、文部科学省「地域文化功労賞」を受賞。現在13人のメンバーが集まり、活動を続けています。



代表 中根 章子さん

お問い合わせ

「亀山絵本と童話の会」
TEL 0595-82-0521
(亀山市立図書館や地区コミュニティセンター等で活動)

さわやかな風が吹き抜ける若草の季節、亀山市内で人形劇の練習が行われていました。色とりどりの衣装を身にまとった人形たちの動きに合わせて聞こえてくるのは、メンバーの元気な声と、チャイムなどの可愛らしい音楽。その場の全員が、いきいきとした笑顔で稽古に臨んでいます。練習の合間を縫って、代表の中根章子さんにお話を伺いました。

——昭和57(1982)年の設立から、今年で44年になりますね。

中根：最初は児童文学作家の久野陽子先生が中心になって、図書館で手作り絵本を作る会として始めました。私は

るんです。ピアノの先生も、サクスを吹けるメンバーも、染色家もいて。みんなが自分の趣味ややってきたことを人形劇に持ち込むことで、子どもたちに生の音楽と手作りの温かさを届けられています。——夏休みには手作り絵本教室も開かれていますね。

中根：4歳から小学6年生ころの親子約20組が参加します。製本から始めて、中身は完全に子どもたちの自由。見本はあくまで参考程度で、テーマは自分で決めてもらいます。絵が苦手な子には貼り絵を勧めるなど、それぞれの個性を大事にして



人形劇の練習に集まったメンバーの方々



全35号にわたり制作された冊子



手作りの大型絵本



目を丸くしながら人形劇を楽しむ子どもたち※



これまでに作ってきた手作り絵本の数々

都会から亀山へ戻ってきた時に、市の広報で「手作り絵本作りませんか?」という案内を見つけて飛び込んだんです。その後、童話制作も始まり、名前を「亀山絵本と童話の会」に改めました。

——「テレホン童話」という、電話で童話が聴けるサービスを30年以上にわたって手がけていたそうですね。

中根：昭和61(1986)年、NTTからの依頼がきっかけでした。著作権のない創作童話を作ってほしいということで、全35号の冊子を制作。毎月2話ずつ、つまり全部で700〜800もの童話を作り続けたんです。こんなに長く続いたのは、全国で亀山の会だけだったそうです。その創作の積み重ねが、のちに

います。製本が終わったとたん、さっきまでもじっていた子が急にいきいきしてくる。子どもって本当に面白いですね。

——40年以上続けてこられた。長く活動を続ける秘訣は何でしょう。

中根：まず自分たちが楽しむこと。それと「ゆるさ」を大切にしていることでしょうか。介護や子育てで参加できない時期があっても、抜けたり戻ったり自由に見える。月2回の例会だけは続いています。月2回の例会だけは続いている。でも、来られなくても辞めないんですよ。20年ほど前に淡路の人形浄瑠璃を見に行った

人形劇の演目にもなっていました。

——人形劇はどのように始まったのでしょうか。

中根：手作り絵本教室の休憩時間に、「ただ絵本を読むだけでなく、人形が飛び出してきたら面白いのでは」と思いついて。器用なメンバーがすぐ人形を作ってくれて、それを見た子どもたちが目を輝かせてくれた。それからは原作も人形も衣装も音楽も、全部自分たちの手作り。気づけば依頼がどんどん増え、あちこちに出向くようになっていったんです。

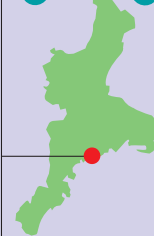
——脚本担当、人形制作担当、音楽担当と、さまざまな役割の人が自然と揃っているのが印象的です。

中根：不思議なことに、上手く揃っている

とき、80代の人形遣いの方々も現役でいらして。「みんなできる、80まで」と思いました。去年も新作を作りましたし、まだもう少し続けられそうです。

——人形劇が終わると舞台の裏を覗きに来る子どもたち。その姿が何よりの喜びだと、中根さんは目を細めました。デジタルの時代にあえて手作りにこだわって、「直接の触れ合い」を大切にできた会の歩みは、きつと子どもたちの心の中に、静かに灯り続けています。ありがとうございました。

インタビュー…杉本友美



古き良き昭和の漁師町を歩く

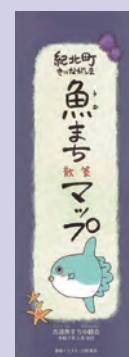
紀北町長島

魚まち散策

紀州地域の玄関口に位置し、県内有数の漁獲高を誇る長島港。その周辺の長島は、昔から漁業や海産商、風待ち港として栄え、伝統的な漁師町の風情を色濃く残しています。また海や川にまつわる伝説や民話が大切に守り継がれ、暮らしに息づいています。

「魚まち散策マップ」を手に魚市場や船が通るたびに昇降する橋の姿、天日干しされた干物など漁村の風景を見ながら散策しましょう。

取材・文：中川 絵美子



「魚まち散策マップ」

レンタサイクルで江ノ浦橋へ

江ノ浦湾にある小さな漁港・長島港。その周辺が「魚まち」と呼ばれている地区です。魚まちは行くには、JR「紀伊長島」



レンタサイクル

駅すぐの「ふれあい広場マンドロ」(月曜休館)のレンタサイクルを利用するの

がおすすめです。まずは散策の起点、江ノ浦大橋へ向かいましょう。遠くからでもよく目立つ赤い橋梁は長島のランドマーク。上空から見るとぐるんと一重ループした形状から、地元では通称「橋」と呼ばれています。高架橋のため大型船の湾への出入りを遮ることもありません。橋のたもとに自転車をとめ、階段をのぼってみましょう。魚まちと江ノ浦湾が一望できる絶景ポイントです。

めぐるのがおすすめです。地元の市民団体「古道魚まち歩観会」が町内62か所にマンボウの絵の手づくり案内板を設置し、マップを制作しています。「迷ってもマンボウを探せば大丈夫ですよ」と植田さん。階段を下りたら、湾の堤防に沿って干物通りを進みましょう。かつてこの通りには漁協や魚市場があり、今も魚屋が軒を連ねます。天日干しの干物が店先に並び、漁具が置かれた漁村ならではの風情が漂います。「潮風にあたたった干物の味は格別。季節限定の魚



「ふれあい広場マンドロ」



江ノ浦大橋からの眺め



手作りの陶板



旬の魚の干物



■ 行程図		所要時間／約2時間		※所要時間は、おおよその目安です。	
START					
「ふれあい広場マンドロ」	約1.7km	江ノ浦大橋	約400m	江ノ浦昇降橋	約300m
					西町大師堂
約2.2km		「魚まちのたまり場」	すぐ	「くまのみち」の道標	約160m
					長島神社
					約150m



長島神社



「くまのみち」の道標



「魚まちのたまり場」



民話「かんからこぼしと治郎左衛門」

蘇民将来は民話の中で須佐之男命を助けた人物で大漁祈願や海上安全の守り神への深い信仰が感じられます。境内には樹齢850年・高さ28メートルの大楠がそびえ、境内の暖地性植物群は県指定天然記念物です。高さ8メートルに及ぶ石垣は江戸・天保年間に住民が総出で近くの大島から石を運び積んだもので、その上からは長島浦の町々が見渡せます。毎年1月中旬には大漁祈願の「船だんじり」が行われ、長島港から神社まで鰹船を模した山車を引く勇壮なお祭

りが楽しめます。
**熊野街道を通り
メインストリートへ**
長島神社の鳥居を抜けると、伊勢から熊野へ向かう熊野街道に出ます。往還町と呼ばれるこの一帯にはかつて旅人が利用した旅館街があり、食事つきの旅籠と自炊の木賃宿が混在していたそうです。「くまのみち」の道標で上本町通りと交差します。魚まちのメインストリートで、昭和30年代頃まで歌舞伎座

や映画館、遊郭などがあり賑わっていました。
左に曲がると「魚まちのたまり場」があります。ここは「古道魚まち歩観会」の活動拠点。かつての銭湯・食堂を整備した無料の休憩所です。昔の生活用品やおもちゃが展示され、今も地元につながる風習の由来となる民話の手づくり影絵も楽しめます。ひと休みしたら、江ノ浦大橋をめざしてのんびりと戻りましょう。
問「紀北町観光協会」
TEL 0597-46-3555

は地元でも人気です」と植田さん。できたての干物を作り手の顔を見ながら買えるのは贅沢ですね。
しばらく歩くと江ノ浦昇降橋へ。船が通るときに橋の中央部が昇降する全国でも珍しい橋で、橋上からは港の風景が一望できます。昇降橋を左に見ながら、霊術師・濱口熊嶽師銅像のある場所まで細い路地に入りましょう。

漁師町の路地から長島神社へ

ここは「土井ノ内」と呼ばれる路地。



江ノ浦昇降橋※



霊術師・濱口 熊嶽師



「合い」と呼ばれる細い路地



西町大師堂

南北朝時代から戦国時代に存在した「長島城」の城主に仕えた土井氏の家臣が住んでいたといわれます。隣り合う家が壁を共有する密集した造りから、かつての漁村の助け合いの暮らしが想像できます。「猫が屋根から屋根へ飛び移れるほど狭いからねこまたぎ」とも呼ばれているんですよ」と植田さん。こうした細い路地は「合い」と呼ばれ、魚まちのあちこちに残っています。
挽木町を抜け山の方へ進むと西町大師堂があります。平安末期から鎌倉時代

代にかけて制作された西町聖観音像(県指定有形文化財)が祀られており、お堂に入って拝むことができます。裏山を少し登ると「土の壺」と呼ばれる古くからの共同水汲み場もあり、山水をろ過した水を利用できます。魚まちにはこのような共同水汲み場が全部で3か所あります。
大師堂から細道を進むと長島神社に出ます。祭神は須佐之男命。魚まちの漁師の家には「一年中しめ縄を下げ」「蘇民将来子孫家門」の木札がかかっています。

三重の祭り

国指定・選択 / 県指定・選択

勝手神社の神事踊

(伊賀市山畑)

【開催日】10月11日



写真提供：伊賀上野ケーブルテレビ株式会社

県内を代表する雨乞い系の鞆鼓踊り。6人の踊り子が華やかなオチズイを背負い、胸につけた鞆鼓を打ちながら歌と太鼓に合わせて舞う優雅な踊りです。御渡りでは行列の先頭で猿や馬が観衆を驚かせながら、賑やかに進行します。起源は寛政年間の老中・松平定信の敬神思想の影響や、二百数十年前に疫病が流行した際に踊りを奉納したことが始まりなど、諸説あります。国指定重要無形民俗文化財。2022年、ユネスコ無形文化遺産に登録。

問 壬生野地区市民センター
TEL 0595-45-8900

津まつりの唐人踊り

(津市東丸之内)

【開催日】10月10日・11日 ※9日は前夜祭



寛永12(1635)年、二代藩主藤堂高次公が八幡宮の氏神祭を始めたのが津まつりの起源。唐人踊りは、その祭りの出し物として分郡町が外国人のもののまねを披露したことに始まります。喜怒哀楽を表現した仮面をつけ、軽妙な踊りを披露する現在の唐人踊りの姿は、江戸時代の外交文化使節「朝鮮通信使」を模したものと考えられています。三重県無形文化財。津まつりでは他の伝統芸能や安濃津よさこいも披露されます。

問 津郷土芸能連絡協議会
TEL 059-246-9020 (津市観光協会内)

表紙写真 「天満浦百人会—こけら寿司づくり体験」(尾鷲市天満浦)

百五銀行のホームページで、「すばらしき“みえ”」のバックナンバーをご覧ください。
<https://www.hyakugo.co.jp/mie/>