LUZ の熊野古道案内

2007 年　5 月　下

je2luz.exblog.jp

目次

２００7年　5月

5月１７日　不思議な因習　がろぼしとキュウリ
5月１８日　七里御浜　春の漁　鰯
5月１９日　七里御浜　初夏の味　さらたけ
5月２０日　郷土の味　サンマの寿司　色々
5月２１日　初夏の味　2　ちしゃ菜
5月２２日　初夏の味　3　　生節　生の生節
5月２３日　吉野熊野・・・国立公園・世界遺産　上北山村
5月２４日
5月２５日　久しぶりの雨　雨量
5月２６日　大又川の魚　1　汚染
5月２７日　大又川の魚　2　魚の種類
5月２８日　大又川の魚　3　がぶ
5月２９日　世界遺産とテレビ報道
5月３０日　熊野古道の景色　古代の場合
5月３１日　千年前から？？？熊野人気質

2007 年　05 月　17 日

熊野の旅　不思議な因習　がろぼしとキュウリ

熊野市飛鳥町小阪にはどこにでもあるような伝説と因習がありました。

清流・大又川が流れ、そこのへばりつくように点在するのが飛鳥・五郷とつながる地区です。

この川は急流が多く、淵の部分はすごく少ないです。それでも、ところどころにあり『鐘つり淵』『丸淵』『長淵』などと名前が付いています。

集落の無い場所の淵は遊泳禁止でしたが、他の淵は少し流れが緩やかなので水泳場になっていました。

私たちはこの淵の深いところを『ドンボ』と呼んでいました。

流れていない淵の深いところはものの３ｍも潜るとものすごく冷たい水がよどんでいて気味の良いものではありません。しかし、その深みの岩の陰には数は少ないのですが、淵の主のようなウグイが潜んでいることがありました。

こうした淵の一つ、そして小阪小学校校区で一番の水泳場の『クラモト』には大小二つの淵があり中が良く見えないほどの穴がいくつかあります。

ここに昔は『ガロボシ』が居たそうです。どんな字なのでしょうね。「ボシ」は「法師」でしょうね。『ガロ』は『河老』『餓老』？？？要するに河童ですね。

この河童に牛を引きずり込まれたりして困ったそうです。そして、偉い坊さんが河童に尋ねると…『キュウリを作らんかったら、いたずらをせん』といったそうです。

『キュウリを供えたら…』なら分かるのですが『キュウリを作るな』だから不思議ですね。まあ、中にはキュウリの嫌いな河童も居たでしょうからね。

それ以来ここの右岸側の『平』（だいら）地区だけはキュウリを作らなくなっていました。

今から二十年ほど前に河童封じをやり直してキュウリの栽培ができるようになりましたが、随分長い間キュウリを作りませんでしたね。

こうして因習は守っていたのですが、このクラモトでの水泳はずっと禁止されたことも無く続いていましたね。

昔々…と言っても、キュウリが夏野菜として食べられるように成ったのは江戸時代中後期だとか…そんなに古いことではなかったのでしょうね。地獄絵とともに広がった怪物がうまく住み着いたって所なのでしょうか？

もし、皆さんが熊野にこられて河で泳ぐことになればおそらくここで遊ぶことになるでしょうね。

別名、『浅見川』とも言うところです。

Tags:熊野市 昭和

by **je2luz** | 2007-05-17 12:37 |

2007 年　05 月　18 日

熊野の旅　七里御浜　春の漁　鰯

　もう初夏になってきていますが、私の家の前に広がる太平洋、七里御浜沿岸では春先から初夏まで『小鰯』の漁が盛んです。

　日持ちのしない魚ですから、地元に出回ります。捕れる時は大量に上がりますからものすごく安値になります。

　この辺では『いわしのヌタ』と言う食べ方をすることが多かったようです。まあ、「酢味噌あえ」ですね。もちろん何でも寿司にしてしまうところですから、『いわしの寿司』『うるめの寿司』もご馳走として食べられていました。

　いわしの料理と言うやつは、その日になってからメニューが決まるようなところが多かったですね。

　新しくなければ、ヌタや寿司には出来ません。から揚げにするにしても「とれとれ」でないとおいしくないからです。

　昔は七里御浜で地引が引かれていましたから、地引漁のものが多かったのですが、もう、観光地引以外はほとんど引かれることはありません。今のいわしは沖獲りのものです。

　このいわしというものはテレビなどでもやっていますがものすごい大群でやってきます。

　浪打際に座っていると目の前の海の色が変わって騒がしくなると、海がいわしの塊に変わります。そして、突然波打ち際に押し寄せてくることがあります。大量のいわしが丘に登ってくるのです。　後には鯖、カツオ、マグロなどの大型の魚がいるので

す。
　こうした光景は高校時代に時々目にしました。拾って帰ってばあちゃんにあげると喜んでくれましたね。今でも、たまにいわしが打ち上げることがあるようです。しかし、高校時代と違い私の方は、波打ち際に座ることもなくなっていますから、そうした光景に遭遇しませんね。

Tags:熊野市 熊野の味 鰯　　by **je2luz** | 2007-05-18 11:26 |

2007年　05月　19日

熊野の旅　七里御浜　初夏の味　さらたけ

　食卓から季節感が段々無くなっていっていますが、それでも、残っている季節の味があります。
　山の方では山菜やたけのこなどと言うものがありますが、海の方でも季節のものがあります。
　初夏へ掛けてとなると、全国的には『カツオ』と言うことになりますね。
　しかし、今はカツオが年中出回って、いつが初鰹なのやら…
　それに引き換え、この辺で言う、『サラタケ』と言うものは全く期間限定です。
　『サラタケ』とは『サラタケイカ』でスルメイカの子供です。大きさは三寸くらいから５寸くらいまでのものです。小皿に納まる大きさのが『皿丈』なのです。
　春先に沿岸で産卵したスルメイカが深みに落ちてゆくまでの一時期、沿岸をうろつき捕獲されます。
　『赤いか』などもおなじ様な大きさが出回りますが、味が全く違います。
　『サラタケ』は塩茹でかしょうゆで煮るかして食べます。
　丸のまま、さっと洗ってさっと煮るだけです。好みによって生姜を添えたり…
　食べるのはこれも丸のまま…ワタと一緒に食べます。この『はらわた』が他のイカ

と違いおいしいのです。
　イカは獰猛ですから、小あじやいわしを丸呑みにしています。それが見えているやつも居ますがね…
　大きすぎてもおいしくない・・・
　少し大きいと、地元の人は、『今日のはおっきいのう…』と買わずに通り過ぎます。
　今のシーズン…『サラタケ』のおいしい時です。
　こちらにこられたらリクエストしてみてください。

Tags:熊野市 熊野の味 モノクロ　鬼ヶ城赤外写真　by **je2luz** | 2007-05-19 11:42

2007年　05月　20日

熊野の旅　郷土の味　サンマの寿司　色々

　よく、『ふるさとの味』だとか言う言い方をしますが、この『味』とはどれを言うのでしょうね。
　熊野市で昔から今まで郷土料理の代表とされているのが『サンマ寿司』です。
　何でも寿司にしてしまう土地柄ですから、『カマスの寿司』『ウルメの寿司』『キスの寿司』など色んなものが作られてきました。

　たしかに、上に載っている肴は同じ『サンマ』でも、出来上がった寿司は、スタイルから味まで、随分差がありました。
　大体において山間部の方が『酢』が良く効いてすっぱいものが多かったようです。サンマが白く綿のようになっているものもありました。寿司飯もそうした家のものは酢が良く効いています。

冷蔵庫のない時代に、寿司菜としてのサンマを届けるのに、きつい塩をして運んだため、塩抜きをして酢で絞める時に酢が強くなった面もあるでしょうね。
地域性だけでなく、同じ地区でも家庭によって、全く違った料理とも思えるくらいの差がありました。
子供の頃は『サンマの寿司』など、あまり好きではなかったので、よその家で出される、味の違いが余計も気になりました。

このように、ものすごく違うのが家庭料理であり、はたして、何をもってその地方の『郷土の味』とするかは難しいでしょう。
今の世の中は、既製品のお惣菜の類が甘くなっています。『甘い』と『旨い』は同義語だったとか言いますが、随分甘いものが増えています。
その流れの中でしょうか、ここ熊野の『サンマ寿司』も既製品に関しては今のものは少し甘めですね。そして、酢の絞め方も弱くなっています。これは、業者間での差も結構ありますね。
『酢』にしても、『ゆず』をふんだんに使う人、『ぽんず』を使う人、『穀物酢』だけの人…気分によって使い分ける人…まさに多種多様なものでした。
昔のものは、概して大振りで、今のように、寿司飯がサンマの中におとなしく納まっては居ないで、おおきなご飯の塊の上にサンマがひしゃげたように張り付いているものもありました。
そうそう、よく酢の利いたサンマの頭は火鉢であぶって食べるものだったのです。それが、正統派だったような気がします。
ただ、私は苦手でした。

Tags:熊野市 熊野の味 モノクロ

by **je2luz** | 2007-05-20 11:34

2007 年　05 月　21 日

熊野の旅　初夏の味　2　ちしゃ菜

初夏の味と言うと実に色々有ったような気がします。

その中で、段々失われていったものの一つに『チシャ菜』があります。

収穫するとすぐにしおれるので、市場に向きにくい面もあり、一時は姿を消していました。

そして、焼肉なんかが『韓国流』が持て囃されるようになると、なんだか名前が変わって、スーパーに並ぶようになりました。野菜の種売り場でも、ほとんど姿を消していたのに、『サンチェ』などという名で並ぶようになりました。日本古来の『チシャ菜』と韓国風『サンチェ』を比べると、だいたい、韓国風のほうが縮れが多いようです。

この『チシャ菜』と言う野菜は、まだ、『サラダ』などと言う料理が一般家庭に入り込む前から、生野菜として食されていました。

きれいな色合いから、刺身などの彩にもされてきましたが、『チシャ菜』が主役になる食べ方もありました。

『酢味噌』を塗って、温かいご飯を入れて食べるのです。韓国流焼肉のようになるわけです。

この食べ方は、作っておいておけるものではないので、その場で自分で作って食べます。

今で言う、『手巻き寿司』風なものです。

おかずがなくてもご飯が食べられる・・・便利な代物でした。

この辺りでは、今の時期、どこの家の畑にも『チシャ菜』が生えていました。このチシャ菜という野菜は生命力が強く、葉をどんどん欠きとって収穫しても、枯れるどころかどんどん上に伸びて新しい葉を広げるものです。

トウが立って、花が咲き始めるまで収穫出来、さらには放っておくと落ち生えが出てくるくらい元気なものです。

漬物になるわけでもなし、煮物になる訳でもなし…しかし、便利な野菜だったので

す。
　おかずが一杯になる頃に、その便利さもあまり必要でなくなったのでしょうね。
　そして、今では若い人にとって、これは『韓流』の野菜だと思われています。
Tags:熊野市 熊野の味 昭和　　by **je2luz** | 2007-05-21 11:24

2007年　05月　22日

熊野の旅　初夏の味　3　　生節　生の生節

　南紀での初夏の味の横綱格に『なまぶし』があります。
　今では、真空パックされたものが、人間用にもペットフード用にも出回っているようです。
　この『真空パック生節』と『生の生節』は似て非なるものです。
　たしかに、少し乾燥させて真空パックしたものは日持ちがします。パックしたままで冷蔵庫に入れれば随分長くカビも生え無いままです。
　それに引き換え『生の生節』はたとえ冷蔵庫に居ても、端っこから乾燥してしまったり、カビてきたりして、全く日持ちしません。
　同じように、カツオを三枚におろして蒸し揚げるのですが、『生の生節』はそのまんま、市場に出てくるのです。
　『真空パック生節』は包丁で削れますが、『生の生節』は削れません。まな板に置いて、よく切れる包丁で刺身状にするのが精一杯です。
　食べ方は、手でほぐして、好みによって「しょうゆを絡める」、「酢醤油を絡める」などして、ご飯に混ぜて食べるのが手っ取り早い方法です。まさに、『猫まんま』ですね。

しかし、これがおいしいのです。『オカカご飯』の前身のようなものですからね。おまけに、柔らかなのでふんだんにカツオを使いますから、おいしくて当たり前です。
他には、『炊きご飯』の具にも使います。これもおいしいものです。
『生の生節』は時として生臭い時もあります。材料の関係もあるのかと思います。すくなくとも、くっついている『皮』の部分はきれいに取ってから食べた方が良いでしょうね。
この『生の生節』

は絶対お勧めの南紀の味なのですが…
如何せん、日持ちがしません。
おいしいのは、作ったその日かあくる日程度まで…
これでは、みやげ物にもなりませんね。
しかし、『真空パック生節』と『生の生節』は似て非なるものなのです。
熊野でも、いつでも売っているものではないですが…
ぜひご賞味いただけたい『熊野の初夏の味』です。
Tags:熊野市 熊野の味 生節 by **je2luz** | 2007-05-22 12:05

2007 年 05 月 23 日

熊野の旅　吉野熊野・・・国立公園・世界遺産　上北山村

紀伊山地、奥吉野から南紀にかけては、まさに山又山、秘境のあちこちにポツポツと人が暮らしてきたところです。
狭い日本ですかっら、人跡未踏などというところはほとんど無いはずですが、普通では人が行くことも無い所が一杯です。そして、そうしたところはどんどん広がっています。
人工林でさえ、それも、里山に近いところでさえ手入れをする人が立ち入らなくなってきているのですから、この山深い地帯では、過疎の進行もはなはだしく、放置される山林が増える一方でしょう。
今日の朝日新聞に奈良県吉野郡上北山村のことが載っていました。
定員 7 名の村議会議員に欠員が出来、補欠選挙をやらなくてはいけなくなりました。話し合いで集落の長『区長』二名が立候補して欠員を埋めることにして、選挙は回避したそうです。
この上北山村も歴史は随分古いようですが、今の人口は 758 人だそうです。
そもそも、今年の統一地方選 4 月 17 日の選挙で 5 名しか立候補者が居なかったため、欠員が生じると言う異常事態なのです。だから、いかに定員を埋めるかが大変な課題だったのです。
たった 758 人とは言え、この上北山村の村域は広く役場のある河合こそ集落の呈をなしていますが、他は最早、隠れ里に戻っています。それだけに、その集落のことを知る地域代表的な議員の必要性もまだあるのです。

この上北山村は国道 169 号線沿いに点在するのですが、中心の河合には『道の駅』も『温泉』もあり、通過する人は、けっこう開けていると思うかもしれませんね。更に国道脇には少しはなれた『小処温泉』（こどころ）の標識もあり、温泉好きの人にはそこそこ知られた秘湯です。小処温泉の入湯料も 500 円とか…本当に良い雰囲気のところです。

かくかように、立派な観光資源と施設を持っていても、総人口はここまで減っています。

上北山、下北山が合併したところでスケールメリットなどでるわけもなし…更に北の川上村、天川村、西隣の十津川村と全部くっついても、面積だけは紀伊半島の真ん中全部を占めますが、人口は 5000 人になるのでしょうか？

それでも、合併することになるのでしょうかね。

かと言って、廃村するわけにも行かず…

これは何も上北山村が特異なのではなく、日本各地の山間部、離島で起きていることです。

立派な観光施設があり、結構客が居るように見え・・・・・・

そうそう…役場の職員を募集しても応募者が無いなんて事態も起きてきています。

Tags:国道 169 号 熊野古道

by **je2luz** | 2007-05-23 12:38

2007 年　05 月　25 日

熊野の旅　久しぶりの雨　雨量

日本一の多雨地帯といっても、雨の日数が取り立てて多いわけではありません。

前線の通過、台風に台湾坊主…まとまって雨の降る条件の時に、太平洋からの湿気が、さほど高くはないのですが 1000m級の紀伊山地の連山にぶつかって大量の雨を降らすのです。

一日雨量 300mmなどと言うのはしょっちゅうあることで、そのくらいの雨だと地元の人はさほど怖いとも思いません。

だいたい、一日雨量 300mmで危ないところに人は住んでいませんからね。そんなところは何千年、何万年の間に崩れてしまい、まだ崩れそうなところは、人間も経験で分かっていますから、昔の人は集落を作ったりしません。

それでも、都会でもないのにこの辺でも、本来、家など建てるべきところではないところを埋め立て分譲したところがあります。

旧来の宅地はそんなところには無いのですが、一見、平で日当たりがよさそうなところ…つまり、大雨になれば遊水地として水没するところです。

南牟婁郡の一部にこんな分譲地が作られ、そのために、治水対策事業が随分行われました。根本解決は不可能なのですがね。立ち退いてもらった方が安いかも分からないのですが、そうも行かないのが日本国ですからね。

雨の日数が特に多いわけでは無いので、春先と梅雨明け、そして冬場には晴天が続きます。

運の悪い人は南紀に来て雨に遭い、『日本一雨の多いところだから…』などと、不思議と納得して帰られるのだと思います。けっして、そんなことは無く、ほんの少しかわいくない降り方をすることが多いだけです。

このところ、日照りが続いていました。今日は久々の雨なのです。よりもよって、こんな日に熊野古道歩きに来たらしく、歩いている人を見かけました。
よほど日ごろの行いがよくないのでしょうか・・・

カメラは　メオプタ・フレクサレット V

Tags:熊野市 熊野古道 モノクロ　飛鳥神社　by **je2luz** | 2007-05-25 10:29

2007 年　05 月　26 日

熊野の旅　大又川の魚　1　汚染

熊野市の山間部を流れる熊野川の支流『大又川』は源流からすぐと言うこともあり、清流です。
清流と言っても流域下水道が整備されないままに水道（簡易水道）が設置されたので、生活廃水の流入が一気に増え、さらに、一時は農薬の大量散布で全国の川同様背中の曲がった魚などが増えていました。
環境問題が社会の常識となって、農薬も早期分解型に変えられ、さらに、山間部では耕作自体が放棄されて使用量も減少し、かなり改善されたようです。
同じように澄んだ水が流れていても、目に見えない汚染があるので怖いものです。
流域下水道、農村集落下水道などが検討されたこともありますが、地形の関係で集落一つ一つが小さく、下水を集めるには効率が悪く、高コストになり、とても老人だけで先では放棄される建物に下水を入れる負担金も出してもらえそうにも無く結局

は整備されませんでした。
　日本の川の汚染、ことに田舎の川の汚染源はほとんど『生活廃水』です。
　相変わらず、洗濯や台所での合成洗剤の使用は減らず…
　しかし、田舎、山間部最大の問題が、河川の汚染には良い方向に働いているようです。
　年寄りが増えて、油物等も減り、洗濯も減り…そして、絶対的な人口もどんどん減って着ました。当然、負荷もうんと減っているでしょう。あと、２０年もするとさらに半分くらいになるでしょうから、川はきれいになるでしょう。
　その頃になっても『鮎の放流』は続いているでしょうかね。
　地元の人が楽しまなくなっては、他の観光同様地元の金をつぎ込んでよその人に遊んでもらうなんてことになりますからね。
　そもそも、川に下りる道の草を刈る人も居なくなり、川に近づけなくなるかもしれません。

カメラは　**メオプタ・フレクサレット V**
Tags:熊野市 熊野川 大又川　　by **je2luz** | 2007-05-26 10:50

2007 年　05 月　27 日

熊野の旅　大又川の魚　2　魚の種類

清流で水の絶えることのない大又川は魚の宝庫でもありました。

『熊野川総合開発』と言う名の国家プロジェクトが動くまではそうでした。

今では、熊野川水系の河川はダムにより寸断されて、河口からの遡上だけでなく。支流同士の種の交流もなくなっています。これもすでに半世紀になろうとしています。

大又川に生息していた主な魚

うなぎ・鮎…天然物の遡上が無くなり、もっぱら放流によって維持されています。

ウグイ・ハヤ・アメノウオ・川ムツ・川ハゼ・どじょう・ふな…

本来この川にいなかったと言われた『タイショウバイ』本名「オイカワ」は、私が子供の頃にはたくさん居ました。この魚、メスは地味な虹色ですが。オスのほうは婚姻色が出てくると、口の周りには真っ黒なごつごつした髭？が出来てくるし。尾びれ、背びれ、胸びれともに立派に成長し、色も鮮やかな虹色になります。

この魚、格好ばかりで少々馬鹿なやつでした。浅瀬が好きで浅瀬でうろつくのですが、追いかけるとすぐに頭を石の中に突っ込んで隠れたつもりになります。おまけに、体のうろこが荒くて滑らないし、オスなどは頭に滑り止めまで付いていますから、簡単に手づかみできました。

釣りに行っても簡単につれるし…図体は 20ｃｍほどあるのでターゲットには面白いのですが、如何せん、骨は硬いし、身が絞まらなくておいしくない…猫でも食べたがらない代物でしたね。

この魚、琵琶湖から来たのだとか言われていましたが、私が子供の頃にはやたらといたのに、大人になった頃には見かけなくなってゆきました。大又川のような急流に

は適さなかったのか、汚染に弱かったのか…
　ウグイ・ハヤ（ハイ）は相変わらず居ますが、大きなのが居なくなりました。
　川自体は富栄養化しているはずなのですが、これらの魚の餌になるものが減ったのでしょうかね。何でも食う連中に見えますが…
　昔は、川で洗い物をしたので、一杯寄ってきてご飯粒からなにから何まででも食べていました。大きくならないのは洗い物をしなくなったためではないでしょう。今の方が洗剤交じりの生活廃水は多いのですから。
　『アメノウオ』は昔からいました。
　数が少なくてめったに釣れないし、モリで突くのもむづかしい物でした。
　これは『あまご』が放流されるようになり、元来の『アメノウオはどうなったのやら…

Tags:熊野市 熊野川 クラシックカメラ　　by **je2luz** | 2007-05-27 11:49

2007 年　05 月　28 日

熊野の旅　大又川の魚　3　がぶ

　大又川の魚の中で、数が少ないと言う点では「川ムツ」は少ない魚でした。
　私たちはこれを『くそムツ』と呼んでいました。
　生息地は大又川本流よりは水の冷たい支流の谷のほうが多かったようです。冷たい水ときれいな水が好きな魚のようです。谷でつりをするとたまに掛かりますが本流では掛かってきません。

　子供たちに一番親しまれたのが『がぶ』です。『がぶ』とは「川はぜ」ですね。四国で『ごり』と呼ばれるものと同じかと思います。
　この魚は、人懐っこいと言うか馬鹿だと言うか…人が川の中で石など動かすと、そのときに出る虫などを狙うのでしょうかどんどん集まってきます。それに、普段も岩盤部分（なべら）に悠然と張り付いて休んでいますので、道具なしでも簡単に取ることが出来るのです。
　昔の子供は小さいときに『ザル』で『がぶ』を掬うところから魚捕りを覚えたものです。今で言うなら保育所くらいでもとれる物です。
　それと、小さい子は手ぬぐいなどで小さなハヤやウグイの稚魚をすくって遊びました。
　私たちはそれを『めだか』と呼んでいましたが、大又川のは「めだか」ではなく「ちぎょ」だったようです。
　すくった魚は『丸呑み』しました。
　『泳ぐのが上手になる…』というおまじないでした。

　よどんだ淵の少ない大又川では『ふな』は少ないですね。急流にはフナは似合いませんからね。

『小ブナ釣りし　かの川・・・・』と言う歌詞は年中川で遊んだ私でも、ちょいとピントがずれて聞こえます。

近年では、ダムのため河口まで下れない、琵琶湖産の放流鮎がダムで産卵し多少孵化しているようです。下北山村ではこれを捕獲しようと施設を作り少し捕れていましたが、とても採算の合うものではありませんでした。
　しかし、日本中のダム湖、湖、ため池がそうであるように、この熊野川水系の秘境のダムも『ブラックバス』『ブルーギル』などの外来魚が持ち込まれ、稚鮎どころか在来種の魚が激減しました。
　特定の病気でも発生しない限りもはや熊野川水系から外来魚を駆逐することは不可能でしょうね。
　いまだに、テレビではバス釣りをスポーツであるがごとき放送がなされていますね。
　『自分がよければよい…』の典型の遊びだと思うのですがね。

Tags:熊野市 熊野川 昭和　　by **je2luz** | 2007-05-28 10:02

2007 年　05 月　29 日

熊野の旅　世界遺産とテレビ報道

　最近のテレビ報道を見ていると、『世界遺産』に関して、やっとその世界的規模と言うものの大きさが分かるような物になってきましたね。
　世界中をきちんと取材したフィルムがそろってきたと言うことなのでしょうが、民間放送も放送協会もスケールの大きな『自然遺産』、度肝を抜くような『文化遺産』を丁寧に報じるようになりました。
　それによって、日本人の『世界遺産』に対する興味と認識度は上がってきたでしょ

う。
　そのときに、以前から書いていますように、便乗的に…、予算ぶん取りの手段に…、よく分からんが格好よいから…、などというに等しいような動機で立候補を続けた国内の世界遺産群とその候補群が少々…大分…色あせて見えてて来たのではないでしょうか？
　円高の時代･･･報道で円安と言ってもせいぜい１＄＝120 円台くらいの時代では、アンコールワットを、ボロブドゥールを見に行くのと熊野三山を巡るのや奈良の古寺を巡るのとがほぼ同じ予算で済むのです。
　いつの言うように、自分たちの周りの遺産を大事にすることと、それを『観光』にして、物見遊山の客を呼ぼうと言うのは別のことです。
　先日、偶然見たテレビで、ここ世界遺産の熊野古道が予定と違い旨く行って居ない面を報じていました。ごく控えめにでしたがね。
　上っ面から見てもうまく行って居ない…遠慮がちに報道しても旨く行って居ない…

　当たり前かとも思います。
　ここは信仰の地です。
　江戸以降に生まれた観光地や観光寺と違い、講を組んで物見遊山にこれるところではありません。
　厄落としと称して、飲んで遊ぶ華やかな遊郭街も無ければ遊女軍団も居ないところです。そして、熊野古道も東海道、中仙道などのようにきちんと整備された街道ではなく、そま道みたいなところが多かったはずです。
　ことに、伊勢街道は旅人が歩くためではなく、集落間の連絡道、物流道として部分

的に維持されてきたものです。
　いまでも、この辺の熊野古道はおかげさまで静かです。中高年のグループの方たちをたまに見かける程度で俗化はあまりしていません。
　ただ、便乗事業で標識類や街路がやたらと立派に変わっていっています。そして、巨大な観光施設もどんどん整備されてゆきます。せっせと俗化させているのはお役所です。
　報道ではこの面は報じませんね。なぜでしょうね。

Tags:熊野市 熊野古道 モノクロ　本宮大社　　by **je2luz** | 2007-05-29 12:00

2007年　05月　30日

熊野の旅　熊野古道の景色　古代の場合

　今回もテレビの話の関連になります。
　テレビの中でも触れられていたことですが、ここを散策にこられる方がイメージされる熊野古道、そしてポスターやパンフレット、テレビで見かける熊野古道の景色は、古のものではないと言うことです。
　『蟻の熊野詣』と言われたのは非常に古い話で、平安から鎌倉にかけての話です。
　３４回も熊野にもうでたとされる後白河上皇、おじい様で９回の白河上皇たちの時代で西暦１１００年前後の話です。
　鎌倉幕府の１００年前、関が原より５００年も昔、やじさんきたさんより６００年以上も前に話です。
　紀州の山々が杉と桧の人工林で覆われるようになったのは江戸時代からだそうです。
　今の熊野古道はほとんどの場所が杉や桧の人工林で覆われています。それが、一般的に言われる『趣がある』とか『幽玄の世界』だとか言われるゆえんになっています。
　古の人々が、熊野に神々を見、仏を感じた時代の熊野古道はどんな雰囲気だったのでしょうかね。
　谷あいには、天然木の杉の巨木が立っていたでしょう。その大きさは今の人工林とは比べ物にならないものだったでしょう。
　巨木以外の場所は…山間部では温帯性の原生林でしょうね。そして、海岸線では亜熱帯性の原生林もあったでしょう。どちらにしても、道以外はジャングルだったのでしょう。分け入ることも出来ないような自然林の中にはあちこちに獣道が口を開け、今でもたくさん居る熊や猪、鹿のほかに、日本狼まで闊歩していたことでしょう。
　まさに、おどろおどろしい景色が取り巻いていたことでしょうね。
　それを越えて峠に出た時の景色はほっとするものだったと思います。視界の開けるのは峠かがけっぷちだけだったでしょうからね。

温帯性の照葉樹林の見本のような山が国道４２号線佐田坂沿いに広がっています。この雑木山群は炭焼きが無くなり放置されてから５０年あまりです。外からは明るい雑木山ですが全く立ち入ることも出来ず、見通しは全く効きません。このままあと１００年ほど放置するとかつての熊野の海岸線の山の再現がなされるのでしょうか？残念ながらここには熊野古道は通っていません。

しかし、私が見ても、人工林でも美林の間にある熊野古道の方が熊野古道らしく見えますね。

Tags:熊野古道 モノクロ 熊野市

by **je2luz** | 2007-05-30 :59

2007 年　05 月　31 日

熊野の旅　千年前から？？？熊野人気質

百年前と言うと明治の後期です。日本も随分近代化されてきてはいました。

しかし、紀州の南ではまだ鉄道も無く、徒歩が交通手段だったはずです。

４００年前だと江戸幕府が出来た頃ですね。本格的に東海道、中仙道などの街道が整備され始めた頃ですね。

しかし、御三家の紀州藩の領地になったとは言え、紀州公も自分の領地でもこちらに来る用事も無かったでしょう。さほど豊かでない領地の端っこですからまあまあ年

貢が納められてくればよい程度だったでしょうね。
　領内を結ぶ道はその昔からある大辺路、中辺路、小辺路などが使われたのでしょう。
　それよりは怖い枯れ木灘を越えての水路で物を運んだことでしょう。
　千年ほど前にこうした参詣道は切り開かれたようです。
　と言うことは大正から昭和にかけていわゆる『新道』が作られ、鉄道が南下してくるまでの間はこの南紀、紀州路は何百年もあまり変わらなかったようですね。
　まあ、南紀と言うところは平和なところで、坂上田村麻呂が攻めてきたのと、神武天皇が軍を率いて上陸したくらいで、ずっと戦乱に巻き込まれることは無かったようです。
　神々、諸仏が加護してくれたのでしょうか？それとも、とりっこする価値が無かったのでしょうか？
　気候温暖、戦乱なし・・・南方気質？？？
　某大手コンサルタント会社の重役級の方がおっしゃいました。
　『熊野市をはじめとしてこの辺りの人は南洋の〇人みたいですね。いい意味ではのんびり…悪い風に言えば働かない…』
　そりゃあそうでしょう、千年以上前からこんな生活をしていたのですからね。
　山賊や海賊がたまに人切り包丁を振り回したでしょうが、戦も無く平和だったのですからね。
　近代になってからは随分と海の向こうに連れてゆかれて帰らなかった兵隊さんも多かったですがね。
　そうそう、アメリカ軍も新宮の製紙工場以外は見向きもせず、上陸する気もさらさらなかったのがここ南紀なのです。
　ありがたいことです。
　しかし、困ったことに、台風と津波だけはこの辺にやたらと興味があるようです。

Tags:熊野市 熊野古道 モノクロ by **je2luz** | 2007-05-31 10:58