LUZ の熊野古道案内

2008 年　12 月　下

12 月 18 日　～　31 日

je2luz.exblog.jp

目次

２００６年　１２月

12 月１７日　昔の食べ物　アタガシ
12 月１８日　昔の食べ物　チシャ菜
12 月１９日　昔の食べ物　さつまいも　**1**
12 月２０日　昔の食べ物　サツマイモ　**2**
12 月２１日　昔の食べ物　夏みかん
12 月２２日　昔の食べ物　大麦
12 月２３日　**2009** 年初日の出
12 月２４日　初詣事情
12 月２５日　冬の海　潜堤工事
12 月２６日　曇時々晴　２００９年元旦
12 月２７日　昔の行事　すす払い
12 月２８日　昔の行事　縁起担ぎ　餅つき
12 月２９日　昔の習慣　寿司
12 月３０日　おおつごもり
12 月３１日　上天気　２００８年大晦日　２００９年元旦は？

2008 年　12 月　16 日

熊野の旅　昔の食べ物　うつぼの干物

今では『珍味』などといわれているものですが。昔はこの『うつぼの干物』はすごく日常的な物でした。

生きている時にも、いかにも獰猛そうな不気味な生き物ですが、干物になっても顔こそ無いですが、まだら模様が不気味な物です。おまけにこの生き物は小骨だらけで食するには手間の掛かるもにです。

大きな物は 1m にもなろうかと言う物なので、結構食べ応えはあるのです。

この辺の磯に行って、岩の穴をのぞくと、頭だけを出し口をパクパクさせて外の様子を眺めています。

私などは「山の子」なのでこいつは「獰猛だ」と聞かされて育っていますから、すぐに尻込みをしてしまいます。

この『うつぼ』は獰猛なせいか、簡単に釣れます。魚釣りの針が無ければ釘を曲げてでも餌をつけて鼻先に下ろしてやると。食いついてきます。

ただ…食いついたものをどう外すかが問題ですがね。

うつぼと言う物はそこそこ量的には獲れるので昔は良く食べられていたのですが、小骨が多いということで自分では料理しにくい…おまけに見掛けが悪い…ということで、家庭で食べられることが減ってしまいました。

食べにくい物を食べなくても、世界中の海から魚がやってきますからね。

一時期は忘れかけられていた『うつぼの干物』なる物も、『グルメブーム』『特産品ブーム』とかで、少し復活しているようです。

庶民のおかずとしてではなく、どちらかと言うと、都会人の好奇心と舌を満足させるようになっているようです。これも、あの獰猛そうな風貌と、日本中で『怖い魚の代表』のされたことが支えている人気なのでしょうね。
今からが　『旬』　です。
紀州の漁場では冬の太陽の下で、まだら模様の長い干物がはためいているのが見られることがあります。食べれば美味しいですよ。それに、昔から、滋養強壮、精力増進に利くなどと言われて来ました。そちらの効用のほどは知りませんが、結構いける干物ですよ。
焼き過ぎないように…カチカチになっちゃいます。

カメラは　**エンサイン 820**
ags:熊野の味 熊野市 モノクロ　　by **je2luz** | 2008-12-16 12:40

2008 年　12 月　17 日

熊野の旅　昔の食べ物　アタガシ

昔に比べ、日本の食卓から『煮魚』が減りました。
若い人の家庭からはほとんど姿を消したのではないでしょうか？
『煮物』と言うもの全体が減っているのですから当たり前なのかもしれません。

切り身の魚は別にして、魚と言う物は丸のままで買うと歩留まり率がかなり低いです。はらわたまで入ったものだと 60%とか 50%程度しか食べられないことになります。
牛だって豚だって食べられないところがたくさんあるのですが、台所まではやって来ませんからね。
最近の人は魚をさばけない人が増えているし、捌いたあとのまな板や包丁、そしてはらわたを捨てるのも大変です。すぐに匂いが出てきますしね。
しかし、魚は丸のままで買ってきて、捌いてすぐに焼くとか煮るとかした方が美味しいのです。

私が東京に出た１９６０年代頃には、東京の魚屋さんがまだまだ元気でした。
威勢の良い大きな声で呼び込みや応対をしながら、お客さんの注文に応じて魚を捌いていましたね。
今のように捌いてしまってトレイに乗っているのではなく、丸のままの鯖や鰹などを食べ方のアドバイスをしながら…
『じゃあ、煮てみようかしら…』と、言う人にはぶつ切りで
『うちは焼き魚にするわ』と、言う人にはそれなりの形に整えていた物です。

今では田舎の漁場に近い町でも、魚の多くは捌かれてトレイに載っています。
私は出来る限り丸のままのものを買います。我が家の５坪農園の肥料にもなりますからね。
しかし、この使い道がなかったら、魚のはらわたなどは夏だと本当に困りものですよね。若い奥さんが敬遠するのも分かりますね。
でも、できるだけ美味しく食べるには丸もままの方が良いことが多いのですよ。

煮魚が一杯食べられていた頃…
今のように深海物や外国物が無かった時代には、地元の磯魚も店頭に並んだ物です。
その中で、美味しいので人気のあった物に、『アタガシ』があります。
『ガシ』とも言われるようですが、少し頭でっかちの赤い魚です。
身がこりっと締まっていて、骨からも外れよいし、食べよくて美味しい魚です。
こいつがいつの間にやら、超高級魚になってしまいました。
すっかり捕れなくなったこともあるようです。捕れても小さな物が多いようですね。
小さくなっちゃったからでしょうか、姿のままで『から揚げ』になって出てきたりします。
私たちの世代からすると・・・
『違うだろう！』　と、言いたい料理です。
高いばかりで味なんか消えちゃっていますからね。

Tags:熊野の味 昭和 モノクロ　　by **je2luz** | 2008-12-17

2008 年　12 月　18 日

熊野の旅　昔の食べ物　チシャ菜

この辺の昔の家庭菜園では『チシャ菜』は定番の野菜でした。
海岸線だと通年栽培できます。
山間部では初夏から秋までの収穫になりますが、緑がきれいで昔の野菜にしては珍

しく生食用の菜っ葉です。
　今の人には『チシャ菜』と言っても通じにくいかもしれませんね。今は『チマ・サンチェ』などと呼ばれるようです。
　昔栽培されていた和種の物とは少し葉の形が違いますが食感などはほぼ同じです。
　韓国種の方が少し縮れが多く葉が小振りのようです。『チシャ菜』も焼肉の時に包んで食べるのに使えます。

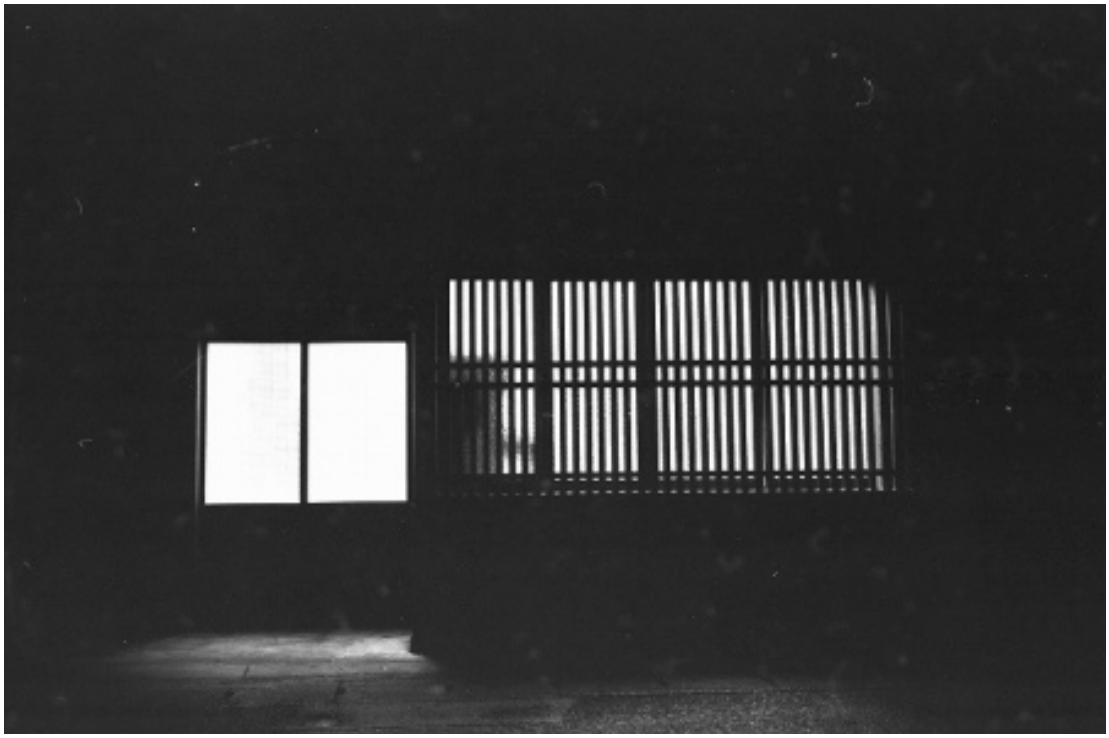
　レタスとかサニーレタスなんて物が流通するようになったのは戦後しばらくたってからです。
　進駐軍が自分たちのために基地周辺の農家に作らせたのが最初に近いですからね。
　太古以来の下肥主体の日本農業のものはとても食べられないと言うので、進駐軍の指導で栽培方法を変えたりして納入したそうです。
　日本の夏は高温多湿なのでレタスの類が病気で溶けてしまうのでそちらも大変だったとか聞きました。
　それより昔から『チシャ菜』はあったわけですが、自分流を押し付ける進駐軍ではどうしてもレタス類が必要だったようです。

　『チシャ菜』は造りよい作物です。
　種はペッチャンコで決して発芽率はよくないですが、発芽してしまえば後は虫も殆んど食いませんし病気もほとんどありません。
　発芽率が悪い割りに落ち生えがポツポツ出てくるので、昔の人はそれを定植して作っていましたね。
　下葉から欠きとって行くので大量に作るものではなく、自家用なら４・５本もあれば十分だったのです。
　食べ方は、サニーレタスと良く似たものですが、『洋食』なんてあまりしなかった昭和時代中頃まではサラダが食卓に上ることもほとんど無かったですね。
　だいいち、よほどハイカラな家で無いと『マヨネーズ』なんて知りもしなかったですね。
　それに、『野菜を食べなくては…』などといわなくても、日本人のおかずは野菜だらけでした。
　鍋やすき焼きでも牛や豚は探すのに骨が折れる程度しか入っていません。野菜たっぷりの物でしたからね。
　煮物も野菜主体の『煮しめ』とか言う物ですしね。そういう料理には、レタスもチシャ菜も合いませんね。

　『チシャ菜』の強みは、それだけでご飯を食べられる食べ方があることです。
　何でも握って寿司にしちゃうところですから、『チシャ菜』も寿司にしました。
　今流に言うと、『手巻き寿司』でしょうかね。
　洗った『チシャ菜』をざるに入れて食卓に乗せます。
　その横には『味噌』や『酢味噌』が置かれています。
　そして、皆が手の届く所に『おひつ』も置いてあります。
　大きな『チシャ菜』の葉っぱを取って左手の上に広げ、右手で『味噌』か『酢味噌』

を塗り、その上にご飯をよそいます。
　そして、両手で包むようにして口へ運びます。
　実にシンプルな食べ物ですが、ままが進みます。
　生野菜は摂れますが、昔、これを食べていたのは、生野菜を摂るためよりは、おかずが無い時の繋ぎだったようです。

　おかずがふんだんにあるようになり、洋食が広がって、レタスなどが日本中で手に入るようになると、この『チシャ菜』を栽培する自家菜園が随分少なくなったようです。
　それに、種売り場でも和種があまり見かけなくなって、ヨン様風の韓国種ばかりですね。
　もし、来年の春先に作られるなら和種を探してこうした食べ方をしてみてください。



Tags:昭和 熊野の味 モノクロ　　by **je2luz** | 2008-12-18 11:25

2008年　12月　19日

熊野の旅　昔の食べ物　さつまいも　1

　『さつまいも』は今では嗜好品に入っているようです。
　そして、高級食材のような値段にもなっています。『焼き芋』なんて、気軽には変えない値段のようですね。

　『さつまいも』は江戸時代の青木昆陽さんが普及に努めて栽培が広がり、飢饉の時に日本人をたくさん救ってきたそうです。

そして、第二次世界大戦の戦中戦後にも日本人を飢えから救ってくれた物です。

私が記憶している『さつまいも』は、品種的には『農林１号』とか『護国』なんて物です。今のように黄色だとか紫色だとかの変り種や甘い物ではありません。
しかし、でかくなりました、大きな物は子供の頭くらいになる物です。大きくて食い応えはあるのですが、甘味などはあまりありません。
空腹を満たすためと、アルコールを作るために品種改良された物ですから、味は二の次三の次だったのでしょう。
そのさつまいもでも甘く感じた時代です。

いまだと、ケーキの材料だとか、大学芋だとか…甘いさつまいもに更に砂糖を加えて甘くします。
空腹時代には砂糖なんて…

当時の食べ方の代表が、『芋粥』ですね。
お米のお粥にサツマイモが入っているものだとお思いでしょうね。
いやいや…お芋のお粥の中にパラパラとお米が浮いているのが庶民の芋粥だったようです。
芋や米を作っていた百姓さんでも米は『供出』で取り上げられるし、芋も全部口に入るものでは無し…当時はまだまだ殆んどが『小作農』でしたから食うのがやっとだったのです。
サツマイモと言うものは根菜ですから、『芋』を食べる物ですが、当時は今では見向きもされない『茎』も食べました。
『蔓』はさすがに固いですが、葉っぱの『柄』の部分だと何とか食べられます。
食べた記憶が無いのですが、摘んだ覚えがあります。先の方の柔らかそうな所のを摘んで葉っぱを捨てて…『蕗』を摘むような感じでしたね。

『サツマイモ』は栽培しよい物ですから、子供が小さい頃には山のほうの実家の近くのある、川原の畑で作っていました。

もちろん、昭和も50年代ですから、甘くて美味しい品種でしたがね。
畝を起して、苗を植えつけるところまでやると、後の草で畝が乾かないようにする（やらう）作業とか雑草に埋もれないようにするなどの作業は隣の畑の人がやってくれるので、秋になって収穫に行くだけで良かったのです。
元々、楽なサツマイモですがこれ以上楽な方法は無かったですね。
サツマイモに関してはまだまだ続きがありそうですからここで留めておきます。

Tags:熊野の味 昭和 熊野市　　サツマイモ掘り　　by **je2luz** | 2008-12-19 12:06

2008年　12月　20日

熊野の旅　昔の食べ物　サツマイモ　2

『サツマイモ』は他の野菜に比べ、少し痩せていて、少し乾き気味のところのほうが美味しいのが出来ます。
肥えていて湿気もあるほうが大きくは育ちますが、ちょっといじめられた方が中味が濃くなるようです。

熊野市では磯崎町産が美味しいとされているようです。
磯崎には平らな農地はありません、急斜面に造られた段々畑で赤土気味のものです。だから、痩せていて乾き気味ですから美味しくなるのかと思います。
磯崎では名産として売り出そうとしたこともありますが、如何せん、農地が無いくらいですから生産量が目茶目茶少ないです。おまけに、急斜面の段々畑で農作業も大変で能率も悪いです。さらに、小さな漁村ですから、本物の百姓さんも居ませんし、老齢化が進んで植える人も減る一方です。
『磯崎の芋は美味い』などと聞いても手に入らないものみたいです。

サツマイモは寒さに弱いです。
名前が『サツマイモ』と言うくらいですから、南方から渡来したものが『薩摩』を経由して広がった物ですからね。
この海岸線だと、屋内で箱に入れ籾殻や新聞紙で保温して置けば冬を越します。
しかし、山間部に行くとそんなことでは冬は越せません。
温度が下がると、『しびる』のです。『しびる』と、中が茶色くなり溶けて来ます。ほんの少し色が変わっただけで苦くなって食べられません。

皆がサツマイモを栽培し、大切な食料にしていた時代、山間部では『芋つぼ』と言われる物が各家にありました。
納屋の床下を掘り下げて一杯籾殻を入れたもの、家の裏の山が南斜面のときは、その斜面に穴を掘り籾殻を入れたものなどで、入り口は厳重に蓋をしていました。
まるで、芋専用の防空壕みたいなものでしたね。

いまでも、山に掘られた『芋つぼ』は結構残っています。
もう、芋は入っていませんけどね。

この『芋つぼ』は、大量の籾殻と地熱を使って温度を保つ物です。
籾の中に芋が散らばっているのですから、探すのも大変です。
最初は上の方、入り口の方ですから簡単ですが、今のように5本とか10本とかの量ではないですから『芋つぼ』も大きな物です。人間が入って動き回れるような物ですから、おしまいのほうは宝探し状態でした。

こうして保管してあるサツマイモは色んな食べ方をしました。
昨日書いた、『芋粥』は割合と時期は短かったです。
他には、『焼き芋』『ふかし芋』『天麩羅』が定番なのは今も変わらないでしょう。
おやつ、お菓子の無かった時代には、『干し芋』を造りました。
これは今では結構お高い嗜好品になって、あちこちの特産品館などで売っていますね。
芋を蒸かして輪切りにし、乾かした物です。少しの時はざるに広げ、多いときには藁に通して軒下にぶら下げて乾かしました。
乾いてくると飴色に変わって段々粘り気も出て固くなってきます。
歯が丈夫でも噛み切れない状態になることもあります。
そのまま食べても美味しいですが、ちょっと焼いて食べると香ばしくて美味しい物です。この『干し芋』を『かんころ芋』と呼ぶ人も居ましたね。

この干し芋も、干し柿同様、寒い所でしか上手く行きません。
山間部なら簡単に出来ますが、この海岸線ではカビが生えて駄目になります。
なんでも軒先にぶら下げると言う光景は寒い所の物ですね。
だから、日本の田舎の原風景は北国の方のイメージになるのかもしれません。
いまでは、特産品として作る人は居ますが、一般には造られませんね。
第一、この『干し芋』をかじれるほど歯の丈夫な年代が居なくなってしまいました

からね。
　歯の無い人だと、一日しゃぶっても減らない代物ですからね。

Tags:昭和 熊野の味 モノクロ　　by **je2luz** | 2008-12-20 12:13

2008 年　12 月　21 日

熊野の旅　昔の食べ物　夏みかん

　昔に比べ、日本で手に入る果物の類は格段に増えました。
　昭和の中頃までは、日本で採れる旬の果物の他は、バナナとパイナップルくらいが遠くから運ばれてくる物でした。
　沖縄で採れるパイナップルでも、沖縄自体が外地だったのですからね。
　下関は発祥の地だといわれる『バナナの叩き売り』なる物も、今ではイベントのひとつとしてやられるくらいで、若い人は見たことも無い光景でしょうね。

　どうだ！このきれいなバナナの房は！
　今日は天気も良いから、気分がいい！
　気分が良い所で、1000 円でどうだ！

　『高いぞ！』

　高い？…市場なら 2000 円はするぞ！
　よし分かった。800 円ならどうだ！

　『もう一声！』

　よし・・・もう一房付けて 800 円でどうだ！

　などと、机をたたきながら軽快な売り声でセリ下げていった物です。
　それが出来たのも、バナナが高級品だったからです。
　今のように安くては、競りようが無いですね。

　その時代に一杯食べられていて、急速に姿を消していった物に、『夏みかん』があります。
　大きくて、食べ応えはあったのですが、皮は固くて指も受け付けない…ようやく外皮を剥いても中の小袋も取らないと…少し残る薄皮の一部は苦い…
　そして、待望の中の果実は…飛び上がるほど酸っぱい！
　果物や嗜好品の無かった時代には食べられたのですが、少し物が出回るとそっぽ向かれるようになりました。

その面倒くさいのと酸っぱいのを克服するために、私が子供の時には、小袋まで取ったものを器に入れ、重曹と砂糖を掛けて食べました。
じゅくじゅくと泡を立てて酸を中和していましたね。
でも、砂糖が貴重なので甘くなるほど掛けさせてもらえませんでした。
何しろ、煮物の甘みに『サッカリン』などと言う、結晶状の人口甘味料を使った時代ですからね。『サッカリン』は発がん性があると言って今は禁止されているはずです。

『夏みかん』を品種改良して出てきたのが『甘夏』です。
随分甘くなったので、登場すると評判を呼んで結構売れました。
売れない夏みかん畑は甘夏の畑に取って代わられました。
今では、単に『夏みかん』と呼んでも『甘夏』のことが殆んどです。
みかん農家でない自家用の物では残っているようですが、ものすごい古木になって来ていますね。
そして、一時期は売れた『甘夏』も売れにくくなった居るようです・
『夏みかん』と言うと、少し懐かしい響きがありますが、『食べたいなあ…』とは思いませんね。

Tags:熊野の味 昭和 モノクロ　　昭和初期の家　　by **je2luz** | 2008-12-21 11:44

2008 年　12 月　22 日

熊野の旅　昔の食べ物　大麦

昔は日本中で見られたのに、今は探さないと見つからない物に、『麦畑』があります。
何年か前に歌の方では流行ったりしましたが、今の若い人は『麦畑』なる物が浮かんでこないと思います。

日本では、『大麦』と『小麦』が栽培されていましたが、一般的に『大麦』の方が自家栽培されていました。
『麦』は『米』とはちょうど反対の季節に栽培できる『穀物』です。
おかずが少なく、おまけに穀類の生産性が低く食料不足の日本では、主食の『米』の裏作に作れる『麦』はありがたい植物でした。

ちょうど今頃は、麦の苗が 3 寸とかまで伸びてきて、寒い季節に耐えていたものです。
農閑期の百姓さんの仕事の一つに『麦踏み』がありました。柔らかな麦の苗の上に登り、横向きにカニのように歩いて踏んで行きます。隙間が無いようにきちんと、よちよち歩きで踏む単調な仕事です。
これは苗を踏むことで、『分株』を促すことと、これからの季節、『霜柱』で苗が持ち上げられてしまうことを防ぐようにすることを兼ねた作業だったようです。
柔らかで頼りない若葉の上から踏みつけるなんて、誰が思いついたのでしょうね。
私が子供の頃には、あちこちの田圃で『麦踏み』をしている光景が見られました。
あまりにも単調な仕事なので、おばさんが二人とかで、世間話をしながら踏んでいましたね。
私も手伝ったりしましたが、小学生が踏んだのでは足が小さいし、体重は軽いし…あまり効かないようでした。
我が家にも、『麦田』と呼ばれる田が二枚ありました。水はけの良い田圃が麦作りに向いているので、その田はかなり水はけの良い田圃でした。

『大麦』が多く作られた訳は、主食として使えたからです。
昔は『麦飯』が常識でした。今のように、『健康のため』なんてのではなく、『米』が足りないから『麦』を混ぜていたのです。
これには『小麦』は使えません。
太古から日本人は、穀物を色々作って食べてきました。何しろ『五穀』と言うくらいで、最早、『米』しか作っていないくらいになっても、『五穀豊穣。家内安全』などとお祈りするくらいですからね。

『粟』『稗』『黍』などは、『雑穀』扱いされますが、近代になってくると一般の家庭からは追い出されていったようです。なにしろ、食べるようにするのが大変ですからね。
まあ、こいつも、今では『健康のため』わざわざ高いお金を出して食している人も

居るようですけどね。
　こうしたものしか食べられない人たちは、『米の飯』『白ご飯』の夢を見ながら死んでいったとまで言われます。

　戦後しばらくまでは、『麦飯』が広く食べられていたのですが、実にまずい物でした。その頃の『麦飯』の『大麦』は丸のままで入っていました。
　麦は米より煮えにくいですから、あらかじめ茹でておいてそれを混ぜて焚くのです。
　麦は米のように丸のままで白くすることが難しいので、茶色の薄皮が付いたままでした。
　今なら、『植物繊維がたっぷり…』なんて宣伝するでしょうが、その当時の食事は『植物繊維』だらけの物でしたから、消化が悪くて食感の悪いだけの物でした。

　この美味しくない『麦飯』を画期的に改善したのが、今でも見られる、『押し麦』です。『白麦米』とかいったような気もします。
　麦をローラーで押しつぶすことによって煮えよくして米に加えてそのまま炊けるようにしたのです。
　薄皮もむいて真っ白になりました。麦らしいのは真ん中に残された『胚』の部分の茶色の筋だけでした。
　本当に、世の中がひっくり返るほど劇的に『麦飯』を美味しくした物でした。

　しかし…
　少し時代が遅かったようです。
　これが普及し始めた頃から、日本の食糧事情はどんどん改善されてゆき、食糧不足時代が終わり、米さえ余るようになって行ったのです。
　今では、わざわざ買って食べる人と、悪い事をして別荘に入る人くらいしか食べなくなったようです。
　私たちより上の世代になると、昔の思い出がトラウマ的になって、食べたくない人も多いようです。

Tags:昭和 熊野の味 モノクロ　昭和初期の家　　by **je2luz** | 2008-12-22 :13

2008 年　12 月　23 日

熊野の旅　2009 年初日の出

2009 年の初日の出を見ようかどうか迷っておられる方も多いと思います。

『初詣』はよほど天気が悪くない限り予定通りで来ますが、『初日の出』の方はお天気が良くないと出来ませんね。

考えてみると、日本海側の人たちは『初日の出』を拝めないことが太平洋側より多いのでしょうね。

また、住んでいる場所によっては、日の出の方向に山があって、随分遅い初日の出になる人も居られるでしょう。

私が育った山間部、飛鳥では気象台の言う日の出より 15 分ほど遅いものでした。

おまけに盆地状なので雲海状に広がる霧によって閉じ込められると太陽が昇ってもしばらくは薄暗いままです。

今年の『初日の出』はこの前の浜で午前 7 時か 7 時 1 分くらいです。

七里御浜は正面の太平洋から日が昇ります。初日の出を拝む場所として人気のある、獅子岩から花の窟神社に掛けてだと、まさに真正面から昇ってきます。

紀伊半島でも潮岬を通り越して和歌山方向になると海沿いでも初日の出は海から上らなくなります。

七里御浜は広いし、暖かいし…初詣するなら熊野三山も花の窟神社もあるし･･･絶好の場所なのですがねえ。

名古屋から 200Km、大阪から 180Km、東京から 550Km…ちょっと遠いですね。

残念ながら、大宮・池袋発の夜行バスだと、こちら到着はほんの少し初日の出に間に合わないですね。

天気の方はまだ週間予報が出ていなかったと思います。

南紀・東紀州はこの時期、日本でも一番晴天の確率の高い場所です。ほとんどの年は初日の出が拝めます。

深夜営業の食堂などありませんが、花の窟のすぐそばには「サークル K」があります。でも、ちょいと大勢の人が買い物すればおにぎりなど売り切れちゃうでしょうね。

海から昇る初日の出だけを写真にするなら、撮影場所は 20Km ほどありますから、場所取り合戦の必要は無いです。

ただ、のっぺらぼうになってしまいますね。

前景に物を配したくてもそれが無いのが悲しい所です。

『獅子岩』を入れて、初日の出を取るのも、獅子岩と言う物は特定の方向からしか「獅子」に見えないですし、初日のでは 90 度方向が違うのです。

広角レンズ、それも21mmとかクラスで無いと納まってくれません。
『獅子岩』の後姿と初日の出しか、コンパクトデジカメなどでは撮れないのです。
超ワイドにすると太陽が小さくなってしまうし・・・
まあ、始末の悪い被写体になります。これも、場所取り合戦にはならないでしょう。

松原からの撮影は、高潮対策の堤防が殆んどの場所で出来上がっていますから、出来ない所が多いです。
そうした、アングルをお望みなら、御浜町にある『椰子の木公園』の辺りにある『化粧の森公園』でなら松の枝を入れて撮れると思います。
ここも引きが無いので苦労するかも…
紀宝町の『ウミガメ公園』の所は松の木が若いし…
無精者の私はそんなところを探したりしないので良く分かりません。

海から昇る太陽と言う物は結構感動的な物です。
元旦に予定の全くない方は熊野まで走ってこられてはいかがでしょうか？

そうそう、熊野では正月などにはまともにフィルムなど手に入りませんから、たっぷり用意してきてください。
私に言われても『白黒フィルム』しかありませんからね。

Tags:熊野市 世界遺産 七里御浜　獅子岩と初日の出　by **je2luz** | 2008-12-23 11:54

2008 年　12 月　24 日

熊野の旅　初詣事情

熊野市では『初詣』でごった返す所はありません。
それぞれの氏神様や檀家寺へお参りする人は居ますが、観光神社も観光寺は無いですし、どこかから初詣客が湧いて出ると言うことはありません。
紀伊半島から吉野へ掛けての霊場や参詣道が世界遺産に指定されてからは、花の窟神社とか産田神社なども少しは名前が売れましたが、初詣のために遠くから来るほどのことはありません。

除夜の鐘が鳴ったすぐあとくらいには花の窟神社などには少し大勢の人は見られますが、すぐに切れてしまいます。
日の出の頃には、又人が集まってきますが、みんな神社にはお尻を向けて、ご来光の方を拝んでいますね。　その中の少しの人が、花の窟に詣でているようです。
日の出見物者にとっては花の窟は目に入らないようです。

この地方で、『初詣』のお客さんを遠くから呼んでいるのは、やはり『熊野三山』ですね。
『速玉神社』『本宮大社』『那智山』…那智山は那智大社と青岸渡寺があり自動的に両方参ることになりますね。
これらは観光神社に入るわけですが、ものすごくお客が多かった頃は徒歩や汽車の時代でした。だから、駐車場がものすごく少ないです。
新宮市内にある『速玉神社』や国道１６８号線のそばで下田舎にある『本宮大社』はまだしも、『那智山』は一本道、折り返しになるのに駐車場が少ないので、初詣も時間帯によってはお山に近づけないほどの渋滞になるそうです。
しかし、駐車場を増やしても年間を通して見れば営業は成り立たないでしょうしね。
何しろ、急斜面の場所ですから、ちょいと畑を埋めて…なんて出来ませんからね。
獅子岩や花の窟周辺で初日の出を拝んで、それから熊野三山に向かい、『速玉神社』…『本宮大社』の順に参拝すれば、中だるみ状態の時間に参拝できるかもしれません。

もし、国道４２号線を北の方から来るなら、途中に『頭の宮・四方神社』なんて、知る人ぞ知る、受験生には霊験あらたかなる神社があります。
そこは、ものすごい数の初詣客が居るそうです。
もう一つ、『滝原宮』があり、そちらも随分参拝者が要るようです。
　寄り道をするつもりなら、二時間やそこいらの余裕を持たないと、変な所で初日が登ってしまうかもしれません。
今年の行いが悪かった人だと、矢の川トンネルなどの長大トンネルの中で…なんてことになるかもです。
七時前には初日の出を拝む場所に着いていなくてはなりませんからね。
初日の出は『時間厳守』で執り行われます。

家の近所には『稲荷さん』もあります。ほんの少ししか初詣客は来ません。

商売の神様だそうですし、伏見稲荷や豊川稲荷と同じでしょうから、あんなにごった返している所に出かけて、『商売繁盛・家内安全』などと祈っても神様に聞こえるかどうか・・・

１００円供えても数千万円とか億だとかの中の１００円ですし、ここだと数万円の中の１００円です。

しずかにじっくり神様と向き合ってお願いも出来ると思います。

多分・・・こちらの方がご利益がありそうな…

ぜひお立ち寄りの上、お賽銭を上げてください。

なにしろ、町内で維持するのが大変なのですから…

『新出町稲荷』と呼ばれています。

Tags:熊野市 世界遺産 モノクロ

by **je2luz** | 2008-12-24 11:45

2008 年　12 月　25 日

熊野の旅　冬の海　潜堤工事

熊野の海は冬になると穏やかです。

『春の海　ひねもすのたり　のたりかな』・・・なんてのがありますが、冬の海ものたりのたりです。

海と言う物は、気圧配置によって起きる風の影響で波の大きさが変わります。

冬の太平洋は季節風が弱いので静かなのです。

日本海側とか北の海では満州、シベリアからの季節風が吹きあれる日が多いのでこの時期は荒れるようですね。

冬場になると、天候が安定するので海の静かな日が続きます。海での仕事の計画が立てよい時期です。海で働くのは殆んど漁師さんですが、たまに土木の方の仕事もあ

ります。

この台船は木本海岸の潜堤工事にやってきたものです。
もう、１０年余って、毎年冬になると姿を現します。
例年は年明けだったような気もしますが、春までの海の静かな時にしか巨大ブロックを海中にきちんと沈められないのです。

『潜堤』とは、海面下に堤防を築く物です。
ここの物は、海面下 2mの高さまで積み上げます。景観を保持しつつ高潮のエネルギーをそぐと言う物です。それに加え、砂利が深みに落ちる速度も減少させる効果も期待されます。
鬼ヶ城東口の木本漁港の突堤の脇から始まって。この船の止まっているすぐ先までが工区になっています。
ここまでの区間は、基礎部分が少し出来たらしいです。
何しろ、海中のことなので全く岸からは見えません。
海面下２m までくれば波が立ちますから分かるのですが、まだまだ何十年も掛かりそうです。
これの計画・着工には大きく関わったのですが、完成を見ることは無さそうです。
　ゆったりとした景色の続く『七里御浜』で無粋な姿を見せるのはこの時期のこの台船くらいです。それも、そんなに長く居るほど予算が付かないので短い期間だけですね。

大井川河口周辺のように海岸線が本格的に後退を始めると人間の力では止められません。内海は堤防である程度防げますが、外海の力は恐ろしい物です。
今の人間に力でやれるのは、人工的にリーフを造ることくらいです。
珊瑚は育ってきますが、人口リーフは波で削られて痩せるだけの物なのですがねえ・・・
この潜堤には余禄として『漁礁』としての働きもあります。穴だらけの岩礁が海の

中に出来るのですからね。
　そのうち、木本海岸からの投げ釣りで磯魚も釣れる様になるかも知れません。

Tags:熊野市 七里御浜 国道４２号線　　by **je2luz** | 2008-12-25 12:46

2008 年　12 月　26 日

熊野の旅　曇時々晴　２００９年元旦

　年末年始の週間予報が出ましたね。
　気になる方も居られるはずの元旦のお天気…
　この辺は『曇時々晴』
　東京は『晴時々曇』
　太平洋側は大体このどちらかみたいです。

　初詣の方は問題は無さそうです。
　しかし、初日の出は厄介ですね。
　場所によって３０分ほどのずれがありますが、大体７時ごろになるのですが、その場所のその時間に東南方向の空が晴れていなくてはなりませんからね。
　ほんの数分間の勝負ですからいくら天気が安定する冬の太平洋側でも微妙な物です。
　上空が晴れていても、水平線、地平線の雲が厚くて太陽がうんと昇るまで顔を出せないときは、辺りがすっかり明るくなってしまってからの初日の出？になってしまいます。
　およそ間の抜けた『ご来光』になってしまいます。
　２００９年のご来光は今のところ微妙な感じです。
　まだ、週間予報なので分かりませんが、『時々』のなかに午前７時が入るのか入らないのか…
　やはり、日頃の行い次第みたいですよ。
　初詣は『伊勢神宮』に関しては、大規模な渋滞が毎年起きています。
　近づくことも大変ですが、例え近づいても駐車場など確保できません。
　確保できないから渋滞がひどくなる…の悪循環です。
　一番楽なのは近畿日本鉄道で行くことでしょうね。
　車の方は、１２月３１日午後１０時～１月１日午後４時までと、２～４日の午前９時～午後４時までに『パーク＆バスライド』なんてのが行われます。
　かつて『世界祭り博』をやった『県営アリーナ』が駐車場（１０００円）となり、外宮行き（25 分）、内宮（２０分）、二見行き（５分）の無料シャトルバスが出ます。
　これを使うのが良さそうですね。３３００台収容だそうです。
　伊勢市内に無理して入ろうとして渋滞でとまったままになり、近づいても車から降りられない…それくらいなら、熊野まで南下したほうが早いでしょう。

そもそも、伊勢高速道路から降りることもかなわないくらいですからね。

良く分からないのですが、初詣の参拝者の多いところに『明治神宮』や『伊勢神宮』が入っていますね。
『伏見稲荷』『豊川稲荷』『柴又帝釈天』なんてのはご利益があるとかなのですが、前の二つなどは朝廷用の神社なのでしょうね。
『朝臣』の称号も貰っていない下々の民がお参りしていい事があるのでしょうかね？

滝原宮・・・伊勢神社の前身

Tags:熊野市 世界遺産　　y **je2luz** | 2008-12-26

2008 年　12 月　27 日

熊野の旅　昔の行事　すす払い

年末ですね。
昔なら、今日辺りには『すす払い』をやっている家も多かったものです。
『すす払い』は今なら『大掃除』と言うようなものですね。
昔は、『囲炉裏』を焚いたり、囲炉裏が無くても『かまど』があったので、家中に名のとおり『煤・すす』が付いたのです。

だから、お正月を迎える前に、煤を落としたのです。
川原竹などを切ってきて、笹で軒下や台所の天井などをなぜて、『煤』を払ったのです。
何しろ竹笹で払うのですから、ものすごいホコリです。
もうもうとホコリを出しながらの仕事で、軒先や天井はきれいになりますが、周りはひどい状態になります。
それを今度は拭き掃除できれいにするのです。
今のように『湯沸かし器』なんて無い時代ですから、『水』で仕事をします。
『井戸水』が暖かく感じるのはこんな時です。
掃除機のお尻から出るほこりが問題になる今の時代では出来ませんね。
奈良の大仏さんなどはやってもらっているようですけどね。

大体、今の時代は畳を全部出して日に干して…という『大掃除』をしている光景にも出会わなくなりましたね。畳を上げたあとの古新聞に見とれてしまって仕事が進まないなんて話も通じない時代でしょうね。
『掃除機』と言うものがすっかり生活習慣を変えてしまったようです。

大掃除の時には、世の中の亭主の株が少し上がった物なのですがねえ…
箪笥の運び出し、畳の運び出し…力仕事があるので亭主が頑張ると少し見直してもらえたのです。
今の『大掃除』では、あまり出番が無く、『粗大ゴミ』扱いされる方が多いのではないでしょうか。

Tags:昭和 熊野市 モノクロ　　奥川邸　　by **je2luz** | 2008-12-27 10:50

2008 年　12 月　28 日

熊野の旅　昔の行事　縁起担ぎ　餅つき

お正月と言えば、『鏡餅』があります。

最近でも、『鏡餅を飾る習慣』はそこそこ残っているらしく、スーパーなどでは山積みして売っていますね。

今は床の間の無い家が多いし…何処に飾るのでしょうね？

昔は、床の間に始まって、神棚、仏壇、台所、井戸、蔵など色んな所に、それぞれに応じた大きさの『鏡餅を供えた』ものです。

日本の、『全ての物に神が宿る』と言う古来の信仰心を表すものでした。

『鏡餅』も、最近では『飾る』もので『供える』物ではなくなって来ているようです。

だから既製品になり、完全にパックしてしまい、神様も食べにくかろうと言う物に変わっています。物によっては、見掛けは鏡餅だけど開けると食べごろの小餅が何個か入っていると言う、合理的だけど騙しの物まであります。

『鏡餅は買ってくるもの』と言う常識が定着してくると、『餅つき』が消えてゆきます。

炊飯器のお化けのような餅つき機が発売されてからしばらくは、その餅つき機がたくさん売れて、家で機械搗きの餅を作るところも多かったものです。我が家のお袋なども、気に入って年中餅をちょこっとづつ搗いて居たものです。

この『餅つき機』と言うものも、昭和の中頃の一時期はやっただけで最近では見かけなくなりましたね。

『餅つき』と言うものは今では、保育園などのイベントで行われる物になっていますね。

今では田舎の家でも、『せいろ』『はがま』『臼』『杵』などと言う、餅搗きようの道具が残されている家は少なくなっていることでしょう。

この道具を引っ張り出して、きれいに洗い、もち米も洗って一晩水切りをする・・・寒い最中に大変な仕事なのです。

餅つき当日は、かまどでガンガン火を焚き、セイロでもち米を蒸し、蒸しあがった物を臼に入れ…搗き手とこね手が組みになってリズミカルに突き上げてゆきます。

搗きあがると、餅は『取り板』とか言われる広い台に移され、『握り手』がどんどん丸めてゆきます。

お正月の時は、床の間の鏡餅に始まって、その家に合わせた数の鏡餅を作ってゆきます。

床の間のは一升使うとか…

それが終わると、嫁の里とか本家やお寺に年始に行く時にもってゆく『お礼』の鏡餅も搗きます。

おしまいの方に雑煮用の餅とか餡子の入った『あんもち』などを作りました。

家によって、搗く量は変わります。

1 斗搗くとか 2 斗搗くとか自慢げに話したものなのです。

生活が楽ではない時代には、『正月の餅もつけない』と言うのが貧乏を現わす表現に使われたくらい、餅搗きが年末の定番行事だったのです。
この餅つきも縁起を担いでいましたね。
２９日には搗きません。
『９』が付くので『苦』に通じると言うことらしいです。
３１日も押し詰まってばたばたすると言うことから『節季餅』などといって嫌って居たようです。
勝負師とか相撲取りは今でもですし、江戸っ子はものすごく縁起を担いだそうです。
しかし、紀州の山猿の子孫でも結構縁起は担いで居たようです。

by **je2luz** | 2008-12-28 11:09

2008 年　12 月　29 日

熊野の旅　昔の習慣　寿司

昔の日本では行事があると、寿司を作ったものです。
寿司と言っても今式の『江戸前握り寿司』では無く、日持ちのする『押し寿司』『巻き寿司』更には『なれ寿司』でした。
行事の中でも最大級のお正月には寿司を欠かすことは考えられない物でした。
寿司を作ると言っても、夕飯用に作るなんて生易しいものではありません。ものすごい数を作ったのです。
『おせち』にしろ『餅』にしろ『寿司』にしろ、お正月に用意する物は、正月三が日位は台所仕事をしなくて済むようにする意味もあったので、日持ちがするものを大量に仕込んだのです。
家族構成も今より大きいし、年賀に親戚を回る人も多く、当然来客も多かったので

す。そして、来客にはおせちや寿司を勧め、お酒も勧めるのが作法でした。

どれくらい作るかって？
まあ家にもよりますが、家内で食べる量の数倍は造りましたね。
この辺りのお正月の寿司は、『サンマ寿司』『海苔巻き』『昆布巻き』『揚げの寿司』『伊達巻き』などですね。
『サンマ寿司』…今の熊野名物ですね。２０本とか３０本とか…
『海苔巻き』…田舎寿司ですから太巻きです。芯には干瓢（かんぴょう）シイタケなどとか赤い桜デンプでしたね。これも１０本とか２０本
『昆布巻き』…寿司昆布と言う良質のやや薄手の昆布を味をつけて煮た物を使って巻いたもので海苔巻きと同じような物です。呼び方は『こぶのすし』です。この昆布はこの辺りなら手に入りますがよそではあまり無いようですね。
『揚げの寿司』…お稲荷さんです。５０個とか１００個
『伊達巻き』…海苔巻きを芯に更に玉子焼きで超太巻きの寿司に仕上げる物です。５本とか…
寿司箱と言うものが家庭にありました。
海苔巻きとかが１０本くらい入り、押し寿司器のように底板と蓋が中に入り込むようになっていました。乾燥を防いで密閉して居たのです。
入りきらないものは『もろぶた』と言われる餅箱に並べてあった物です。
冷蔵庫など無い時代にはこうして保存しました。
良く出来た物で、その時代には暖房なんてありませんでしたから、台所などは冷蔵庫状態でしたね。
酢の少し効いた寿司なら三日でも四日でも平気で置いておけました。

たまのお寿司は良いのですが、その時代の正月は寿司が続くので子供にとってあまり嬉しくない物でした。
『おせち』なんて物も、今流のハムだ中華だなんてのではなく、『煮しめ』『煮豆』『タツクリ』なんて古来のものですから、子供にはあまり嬉しいものでも無かったで

すしね。
『お年玉』は嬉しかったですが、お正月料理で嬉しかった記憶があまりありません。
大晦日に造りたての寿司をつまみ食いさせてもらったのが美味しかった記憶はありますがね。

Tags:熊野の味 昭和 モノクロ by **je2luz** | 2008-12-29 12:09

2008年 12月 30日

熊野の旅　昔の習慣　おおつごもり

今でも年末は何かと忙しく、何かと物入りだと言われます。
それでも、正月料理の準備は少なくなったし、すす払いもしない、餅も搗かない・・・随分楽になったはずです。
『紅白歌合戦』を主婦が見るなんて考えられないのが紅白が始まった時代の『大晦日』でした。
まあ、それまでに手際よく片付けておけばみられたのでしょうけど、忙しく動くことが美徳とされていましたからね。

江戸時代にも井原西鶴が『世間胸算用』で庶民の年末のやりくり、あれこれを書いたようですが、それに似たような光景が半世紀ほど前の昭和の前半には残っていたのでしょう。
中小企業のボーナスなんていまだに『暮れ』に支払われる所がありますし、溜まった付けも暮れには清算するところも多いです。
昔のように、『掛取り帳』なんてあまり見かけなくなりましたが、私が子供の頃にはまだ存在しましたね。
『掛け』で買えると言うことは、『お得意さん』の証拠…信用があることの証だったのです。
しかし、片方では払えないから『付け』になり…と言う人も居たわけです。

スーパーと言うのもが出現し、客のほうが品物をあさりに出かけるようになって、買う店をどんどん変える時代になってくると、酒屋さんや八百屋さんでの買い物が減り、『掛取り帳』なんてなくなりましたね。
『サザエさん』の時代には『御用聞き』が勝手口に注文聞きにやってきたものです。
しかし、それを書いても今の子供などには分からないからか、いつの間にやらその登場人物も無くなり、描かれなくなりましたね。

昔なら一人住まいのお年寄り、足が痛くて遠くに行けないお年寄りの人も、そんなに不自由しないで日用品や食料が居ながらにして手に入ったのですがねえ…
電話を掛ければ配達がありましたしね。
その頃には、『独居老人』なんて言葉が無くて、大勢で暮らしていて年寄りが不便

なことって元々少なかったのですが…
　まあ、町中の商店を寂れさせたのは、今の年寄りの世代からですから、自分たちの首を絞めたのかもしれません。この面では昔の町のほうが易しかったようです。

　西鶴の世界では、『除夜の鐘』が鳴れば年を越し、借金取りから解放される…なんてなっていますが、今年の大晦日、除夜の鐘を無事に聞けない人がたくさん居ることでしょうね。
　『マッチ売りの少女』は美しい話ではなく、悲しい話です。
　指先を暖めるマッチ、１００円ライターすらない…そんな光景が２１世紀の街角でも見られるなんて…
　悲しい『大つごもり』が来ているようです。

Tags:昭和 熊野市 モノクロ　　by **je2luz** | 2008-12-30 10:52

2008 年　12 月　31 日

熊野の旅　上天気　２００８年大晦日　２００９年元旦は？

　２００８年の最後の日の出は上天気だったようです。
　東海地方でも北のほうは雪が降ったりしているようですが、南の端は良く晴れています。
　穏やかな天気で、気温もそんなに落ちていません。１０時で 6.5 度ほどです。
　不景気だ、政情不安定だ、社会基盤が崩れだしている…などと、世の中は暗い話ばかり多いですが、今年の暮れは上天気で終わるようです。

　明日の日の出に関しては…

熊野市のスポット予想では
午前３時　曇り　３℃　北西 3m
午前６時　晴れ　２℃　北西 2m
午前９時　晴れ　６℃　西北西 3m　　だそうです。
微妙と言えば微妙ですが、日の出時間の７時には晴れている確率が高そうです。

少し北になる伊勢では、今夜半から明日の午前９時ごろまではずっと曇りと言う予報になっています。
今回の雲は雪雲ですから、少し南に下ったほうが良さそうです。
遠くから日の出を拝みに出られるなら、熊野市の七里御浜まで足を伸ばした方が良いようです。
車の混み具合などからすると、今夜ばかりは伊勢より熊野のほうが早く着くと思います。

今年も、何とか１年間、少しの休みだけで書き続けました。
多くの方にご覧頂きありがとうございました。
来年はもう少しまじめに写真も撮って着たいと思っています。
毎年そう思うのですけどね。

Tags:熊野市 七里御浜 モノクロ　　by **je2luz** | 2008-12-31 10:17