

特集

人から伝わる・人が伝える

仁淀川の人と暮らし



P04 暮らしの記憶

P06 暮らしの中の遊び

P08 暮らしの中の食

P10 暮らしの中にある水害

「ここで暮らす」理由





連載

P14

P₁₆

P18

P12

土佐おたからレシピ【ツガニ汁】

土佐の技 温故知新【和紙】

自然博物ミステリーハンター【横倉山】

連載

P20

P22

P23

プライムトーク【古城亜希子さん】

昔々にあったとさ♪【忍術つかい茂平】

とさぶしからの贈り物

とさぶし36号の登場人物



椿山地区で暮らす なかうち けんいち 中内健一さん



「民宿 いち川」の女将のいちかりともえ 市川共江さん



女流プロアユ釣り師の にしわき あき 西脇亜紀さん



「片岡養魚場」の がたおかいろたか 片岡裕貴さん



元日高村消防団 団長のはまだせいこう 浜田征幸さん



「BLUEBREW」の ケネス ムカイさん



「mowcandle」の むらやままさし 村山匡史さん



P14 ****〈オtát〉 「山屋紅」のオーナーの なかの ようこ 中野葉子さん



「井上手漉き工房」の いのうえ 井上みどりさん



「ひだか和紙有限会社」の 5んぜい ひろよし 鎮西寛旨さん



「横倉山自然の森博物館」の やちもり しゅうじ 谷地森秀二さん







とともに暮らし始めた。



(上)愛犬ラッシュは、山道や畑を駆け巡り生き 生き。椿山での暮らしを楽しんでいる。 (下)伝統の「太鼓踊り」では、集落のお宮や神 社を通り、大野椿山川まで踊りながら練り歩く。

中内健一さん

椿山地区で生まれ育ち、高校への進学を機 を離れる。令和2年の春、愛犬ラッシュとともに椿山 への移住を決意。現在は畑を耕したり、はちみつ作

アメゴ突きが定番。上流の川 んの遊びといえば、川遊びや 暮らす。子どもの頃の中内さ 耕し、はちみつを取りながら 町に当たる椿山は、標高約 700mの山里。そこで畑を 仁淀川町の中でも旧池川

あ最高」なのだ。

薬の野菜を食べたり。中内さ

山茶を飲んだり、育てた無農

んいわくここでの暮らしは「ま

ヒーを飲んだり、無農薬の椿 ほどおいしく、その水でコー

ら」と椿山で一人、愛犬ラッシュ たらかしにされて)しまうか 係のこともほたくられて(ほっ と思うてね。お祭りもせないか ね」と当時を語る。「色んなこ のこと。「家族は猛反対でした 郷・椿山へ帰ったのは令和2年 が、家族を高知市内に残し故 が去った」と聞いた中内さん ん、誰もおらんなったら役場関 「椿山地区から最後の住民っぱゃま 汲みにわざわざ帰る人もいる 引いてきた水は、故郷の水を める至福の場所。山の麓から ては、自然の中で趣味を楽し 郷・椿山だが、中内さんにとっ は人も魚も減ってしまった故 現代とはまるで別世界。今で ウナギもおった」と言うから、 アメゴを焼いて食べたもの。 を焚いて暖まりながら、突いた 真っ青になるので、河原で火 の水は冷たく、夏でも唇 川に入ると足に当たるほど

たくさんの川の思い出小さな集落で過ごした

04

変化する川の暮らし林業から観光へ

があってもっと深かった。ウナギ ライに収まりきらないから」と、 営む「お料理いち川」もまた、昼 が行き交っていた。町内には商 町)に嫁いだのは昭和32年のこ もおったし、蛍の乱舞も見事 しむ町民の姿があった。「昔は淵 込む子どもたちや、川釣りを楽 を流れる土居川には、川に飛び 川で洗濯することも。民宿の前 ける大きなテーブルクロスを「タ 追われ、宴会場のテーブルに掛 まった商人らの大宴会の準備に 夜を問わず大忙し。商談が決 店が立ち並び、市川さん一家が が盛んだった池川町は、商売人 コウゾとミツマタの栽培や林業 と。当時、和紙の原材料である 市川さんが仁淀川町(旧池川

代わりに、県内外からわざわ いち川」へ。お客さんは商売人 あり「お料理 いち川」は「民宿 と苦労話も聞かせてくれた。 に迫るほど水が上がってきた_ 年前の台風では「建物の2階 暮らしを振り返る。一方で、40 やった」と市川さんはここでの ざ訪れる人たちが増えた。今 少し、川から町民の姿が減った 化。当時8000人余りいた から観光客や釣り客へと変 人口は2000人代まで減 25年前、常連さんの要望も

その表情は誇らしげだ。 と仰ってくれますよ」と話す 人中100人が『川がきれい 出迎える市川さん。「100 も変わらず多くの人をここで



透き通った川を眺めながらくつ ろげるとあって、人気のお部 屋。窓を開けると心地良い風 が入ってくる。夕食にはウナギ の白焼き、稚鮎や山菜の天ぷ らなど料亭の味が楽しめる。





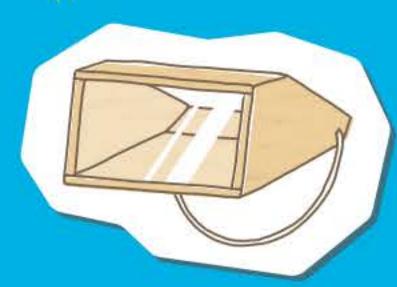


Niyodo River Adventure

素潜りで石拾い

仁淀川名物「五色の石」で知られるように、仁 淀川にはカラフルな石がたくさんある。川底で キラリと光るきれいな石をめがけ、大きく息を吸 い込んで水中にダイブ!

これ知っちゅう? ガキアイテム図鑑

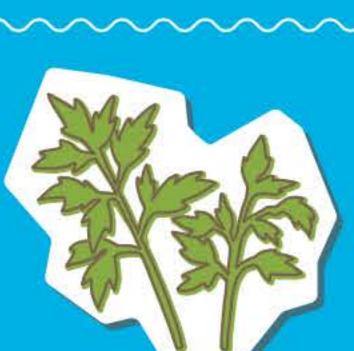


箱めがね

木の小箱のような外見だ が、底にガラス板がはめ 込まれており、水中をの ぞくことができる。

エビ玉

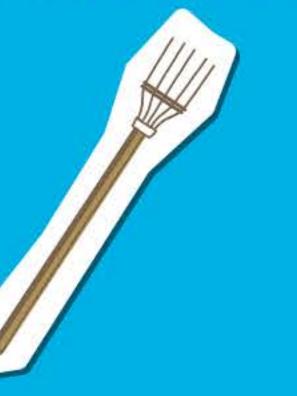
先端に小さくて丸い網が取 りつけられており、勢いよく 川エビや小魚をすくうことが できる。



よもぎ

川原に自生している植物 に使う。

には「金突き」。大きくなるに つれて、上手に突けるように



Niyodo River Adventure

生き物探索

いろいろな形や色の生き物たちが泳ぐ仁淀川 は、どんな水族館よりも身近な生き物探索がで きる場所。捕まえた生き物はバケツやプラス チックの飼育容器に入れて眺めた。



川エビ探し

川底の石をめくって探す川エビは、見つけた途 端に勢いよく飛び出し、あっという間にまたどこ かに潜んでしまう。見事捕まえられたら、昔は家 でよく唐揚げにしてもらったもの。

写真提供:株式会社西日本科学技術研究所

みんな昔は川ガキやった

暮らしの中の遊び

水切りしたり、魚を突いたり、岩から飛び込んだり・・・ 仁淀川はまさに「遊び」の宝庫!川で遊んだことのある 人ならきっと共感できる、川ガキたちの遊び方を紹介。

思い出がいくつかある」と話すのは 「仁淀川国際水切り大会」の代表、 生野宜宏さん。1つ目は、年長の兄 や姉について遊びに行った思い出。 川ガキの世界にはナワバリなんて ものはなく、年齢・性別・地域分け 隔でなく一緒になって遊んだこと。 ことがある」と地域の人たちは口々 に話す。川でのいろんな体験を通 して、子どもたちは誰に教わらず とも、遊びの中で身体と精神を 養ったもの。川ガキは「一度は溺れた にとって、仁淀川の川原や渓流で 遊んだ思い出は、心の中の原風景。 今も暮らしの中にある。

変に がの日も、その次の日も。飽きもせ で一日中遊んでも飽き足りず、また で一日中遊んでも飽き足りず、また でがある。自然がフィールドのテーマパー

「昔の川ガキたちには共通する





見えた。 ユの姿と重なって 川を遡上する、ア

てきた西脇さん。女だてらにプロの めだけに激流の 次の世代を残すた 生きるその姿は、 アユ釣り師として

ユの力強さと生命力の強さを感じ ともある。そのたびに、仁淀川のア まれることも、川原で転倒するこ

仁淀川の上流域である上八川川をはじめ、安居川や中津

川といった渓流に生息するアマゴは、地元ではアメゴとも 呼ばれる。小ぶりで美しい斑点が特徴。川原で串焼きにし て味わうことも。

川の中で立ちっぱなし。虫に肌をか 女性の存在は希少。一日中、流れる 用の釣竿を握りしめている。 釣り師の仕事はとてもハードで、

う話す手には、長さ約8mという専 ぎ、きれいな水に磨かれている」。そ きれいで、おいしい。急流を力強く泳 する。「仁淀川のアユは形がとても

春先に土佐湾から遡上するアユは、秋ごろまで仁淀川の 本流・支流で見ることができる。水中にナワバリを作る習 性があり、おとりのアユを泳がせて釣り上げる「友釣り」が 盛ん。

もお

れたのは、「鮎屋仁淀川」の女将・西 げることができる方法」と教えてく 伝統漁法、アユの「友釣り」。これを 「天然のアユを最もおいしく釣りト 仁淀川で古くから行われてきた











みを受けながらも常 暮らしを垣間見せ 後ろ姿は、仁淀川の 見つめる片岡さんの に気を抜かずに水を

万匹のアマゴは1時間程で息絶えてし のも早い。そうなれば養殖場にいる数 土砂崩れが起これば、水流が途絶える 水と直結した環境だからこそ、大雨で

て捉え、注視することも欠かせない。

|方で、流れ込む水を「生き物」とし

流れ続け、アマゴが健やかに育つ。 ため養殖場には、常に新鮮な水が 定した水を与えてくれている。その

まう。豊富な水の恵



よく川原近くの浅瀬に潜んでいるゴリは、実は小さなハ ゼ類の総称。音を立てて網に追い込む「ガラ曳漁」とい う漁で大量に取れていたという。唐揚げや佃煮で食され ていた。



ある中津明神山に深く染み込み、 葉通り、降り注いだ雨水は、水源で

1年を通じて、

水量・水温ともに安

高知県の川エビ漁は4月から8月の期間のみ許されてお り、シーズンがくれば夏休みの子どもたちが喜んで捕る。 唐揚げにして、一日中川遊びをした子どもたちのご馳走



たこともある」。そ

んな片岡さんの言

必要なのは、美し さんだ。「何よりも

く澄んだ水だね。

四国トップクラス 環境』と言われ

ら続く「片岡養魚場」の代表・片岡 ている。取り組むのは、昭和45年か

として出されていた。



昭和の中ごろは、筒型の漁具を一晩仁淀川に沈めて おけば、それだけで大量に捕れていたという天然のウナ ギ。蒲焼きはもちろん、豆腐と一緒に煮込む料理も地元 住民の大好物だった。

生き物と捉え 恵まれた豊富な水を 仁淀川の上流域である中津渓 マゴ養殖を営む

谷では、仁淀川を代表する美味な

魚であるアマゴの養殖が行われ

写真提供:ゴリ(ヌマチチブ)/高橋弘明 川エビ、ウナギ、アマゴ、アユ/株式会社西日本科学技術研究所 取材協力:仁淀川漁業協同組合



舟で乗り出したあの夏を 住み慣れた村に 僕はよう忘れん

難しい土地柄で、長い時間を

当時勤めていた会社から「消防団 の活動を優先してよい」と指令が出 日高村の水との闘いは、本当 い。その歴史を、今の世代の方 にも知ってもらいたいですね。

錯誤の繰り返し。それくらい

が、今も浜田 い」、そんな信じられない光景 浸水、平屋の姿はどこにもな したという。「家屋は2階まで れの対応で役場まで舟で移動 田さん(当時36歳)は、土砂崩 村の消防団に所属していた浜 未曽有の水害が襲った。当時、 よる大洪水により、日高村を 昭和50年8月、台風5号に

> 村の暮らしを守るために機能 建設、そのどれもが、今、日高 修、新たな水門やトンネルの を振り返る。度重なる河川改 施設が造られてきた」と時代 かけてさまざまな仕組みや、

している。

古くから日高 は「日高村の治水対策は試行 感を覚えたという。浜田さん 強大な水の力に何度も無力 土のうを運んで奔走したが、 んも消防団員の方々と水門に 村は長く悩まされた。浜田さ の水が逆流してくる現象に、 で、増水した仁淀川から大量 村は水害が発生しやすい地形

さんの目に焼

き付いている。

昭 和

の台風

そんな時代があった。

日高村の長い長い"まちづくり"に触れる。 水と暮らし、水と闘い続けて300年。 津波のような水流となって日高村を襲う。

美しい仁淀川が、雨で姿を変え

・水との闘いの歴史 水との闘いの歴史

り、その唯一の出口にあたる仁り、その唯一の出口にあたる仁 日 高村の水との闘いは、仁 に始まる。そもそも日高村を流れる日下川は勾配が極めを流れる日下川は勾配が極めを流れる日下川は勾配が極めを流れる日下川は勾配が極めを流れる日下川は勾配が極めを流れる日下川は勾配が極めを流れる日下川は勾配が極めを流れる日下川は勾配が極めを流れる日下川は勾配が振り、その唯一の出口にあたる仁

生まれた。しかし一方で、湿地を生かしたコリヤナギの栽培・ カエなどが盛んに行われるようになるなど、村民は土地にうになるなど、村民は土地にちれ、水の恩恵を受けながら生きようと工夫した。日下川生きようと工夫した。日下川ちの喉元は、水の神々への信仰をあして「神母(イゲ)」と名付けるが繰り返されていくようになが繰り返されていくようになが繰り返されていくようになる。



仁淀川の逆流を防ぐために築造された「神母樋門」 日高村水害史を象徴する構造物で、現在の樋門は 大正時代に完成した初代から数えて3代目にあたる。

- 水と共生するまちづくり 乗り越えた

現在、日高村の治水施設には、仁淀川の逆流を防ぐ「神母は、仁淀川の逆流を防ぐ「神母は、仁淀川の逆流を防ぐ「神母がす・ためる」強固な3本柱とがす・ためる」強固な3本柱とがす・ためる」強固な3本柱として村の暮らしを守っている。日高村を代表する「シュガートマト」も、実は水に弱いデリケーマト」も、実は水に弱いデリケーマト」も、実は水に弱いデリケーマト」も、実は水に弱いデリケーマト」も、実は水に弱いデリケーマト」も、実は水に弱いデリケーマト」も、実は水に弱いデリケーマト」も、実は水に弱いデリケー

水施設の

「開発」ではなく、自然に沿い地が生まれ、昔は定着しなかった。日高村が目指したになった。日高村が目指したになった。日高村が目指したいが生まれ、昔は定着しなかった。日高村が目がした農川の改修によって安定した農登場や河

日高村にたまった水を流す「放水用トンネル」。 昭和36年に最初の放水路、昭和57年に2つ目の放水路が完成し、水害の件数が大きく 減少した。

観光もできる 新規放水路が登場<mark>!</mark>

現在、掘削が進む第三の放水トンネルは延長5.3km、 直径約7mと大迫力! 入りロー帯はインフラツーリズムの活動拠点を兼ね備えた施設として整備が進んでおり、完成後はトンネル内の見学をはじめ、バギーでの走行体験などもできる予定だ。 まっているようだ。まっているようだ。



舟を置く」といった風習なども滞水、平時から「高いところに

毎年のように浸水するようにことと引き換えに、日高村は

なり、台風・大雨の後は約3日

で、さらに逆流しやすくなって

淀川の川床が上昇したこと

しまった。結果、穀倉地を守る

ここで暮らすい



ス席では、11種類のクラフトビー ルを提供。地域住民と訪れた 人々のつながりができる場を作 り出している。

そんな思いで遠路はるばるアメ 通して地域を活性化したい」、 クラフトビール造りを手がける 流・中津川に面した醸造所で い」。そう話すのは仁淀川の支 地域のきれいな水が欠かせな リカから移住を果たした。 ムカイさん。「クラフトビールを 「おいしいビール造りにはこの

ビール造りをすることを決意。 はの好条件がそろうこの場所で るのも早いという上流部ならで が降った後の水の濁りがなくな 地域の人々の温かさに感動。雨 川の天然湧水や豊かな自然、 所に訪れたムカイさんは、仁淀

> ビールの副原料には山椒をはをオープンさせた。クラフト の人口密度の17%にかけた「17」 号にかけた「439」、仁淀川町 「2410」や、国道439 用。商品名には、仁淀にかけた じめとする地域の食材を使 ルーム「BLUE BREW_ フトビールの醸造所兼タップ ち上げ、令和2年11月、クラ トブルーイング株式会社」を立 令和元年7月に「ムカイクラフ

ケネス・ムカイさん **BLUE BREW**

平成31年2月に高知県に移住。元々化学と物理の 教師をしており、趣味でビール造りをしていた。「ビ-ル造りには化学に通ずるものがある」と、日々おいし いビールを造るため実験中。

クラフトビールを通して地域を元気に

-ル造りを支える水。

ビールを造ること」。 を18にして新たなクラフト 字にこだわった。そんなムカイさ と命名。この場所にちなんだ数 んの現在の目標は、「この数字

知人の紹介で初めてこの場

惚れ込んだのは仁淀川の

時には人に、住む場所を変える決意をさせるほどの魅力がある。 そんな風に心を動かされた人々の、ここで暮らす理由とは。 仁淀川のきれいな水や周辺の風景には、

美しさに心を救われ、「この地

いに工房兼ショップを構える ゆつくりとした時間や自然の 久しぶりの故郷で過ごした 祖父の家を訪れた時のこと。 日々の中、自身が生まれ育った 年目となる平成21年。多忙な は、キャンドル制作を始めて2 の拠点をこの場所に移したの 火を灯してくれる。 れており、優しい色味で静かな 日常で目にする自然が表現さ に手がける彼のキャンドルには 主、村山匡史さん。「吾北の美 しさを伝えたい」をコンセプト 「mowcandle」の店 村山さんがキャンドル制作 祖父が住んでいた仁淀川沿

日常で目に映る自然の美しさを

村山匡史さん クショップからイベントの開催、デコレーション

_{しもやかわ} いの町下八川(旧吾北村)にあ る工房兼ショップ。現在は完全 予約制でオープンさせている。工 こは、自身が自然からインス ・ションを受けた大小さまざ ま・色とりどりの作品が並ぶ。

1つのキャンドルに込めて なく表情豊かだ。 品たちは一つとして同じものは リーズで構成されたそんな作 する。空・石・木などといったシ ンを受けたものを作品に投影 と、自然からインスピレーショ を伝えることができれば…」 ンドルを通して自然の美しさ ンドルを通して伝えたい。キャ が少し豊かになる感覚をキャ ささいなことに感動したり、心 とっても形が違います。そんな の中に出かけると、石コローつ よう」と移住を決めた。「自然 て自分のキャンドルを作ってみ でもう一度、自分を見つめ直し の演出など県内外で幅広く活躍中。

澄んだお汁に浮かぶ山吹色



ツ川し冬 [言

の佐生

まれ

。川育ち。

ごちそうをいただめの清流に潜む

ツガニは仁淀川や四万十川などの河川に生息するモクズガニのこと。汁物としていただくのが一般的で、産卵期(初冬)にかけておいしさが増す。

場所

仁淀川、四万十川などの県内河川

旬

9月~11月

高知県での禁漁解禁は8月~11月末

のツガ の 日や 徴で 香りが温 域 た。水質 L°° 「こごり は料理にも合う 品だが まろや 子法で作 がには冷や 麺類やご飯を た基本の 回紹介する 料理 一は雑味が ツガニを生きたまま石 から県内の河川流 かな口当たり るい 少ないのが 川で育つ高知 特 き

するなど、

▶ 用意するもの(2人前)

ツガニ・・・・・・1匹
リュウキュウ・・・・・・1/5本
ナス・・・・・・1/3本
ネギ・・・・・・・少々
塩・・・・・・・小さじ1/2
醤油・・・・・・25cc
zk1000ml













ツガニの親指(ハサミのついた脚)、ふんどしを外し、殻ごと10秒ほどミキサーにかける。殻が少し残るくらいが目安。(※)ふんどし…甲羅の内側にあるお腹の部位

- 】 ミキサーにかけたものをザルでこし、鍋に移して水1000mlを加える。
- 2に塩を加え、鍋で沸騰するまで中火で加熱する。先に塩を入れることで「こごり」ができやすくなる。(※)こごり…卵とじのように寄ったタンパク質
- 表面に「こごり」が現れたらすくうように軽く混ぜ、リュウキュウ、ナスを加えて2分ほど煮る。
- 醤油で味を整え、ネギを散らして完成。



まだまだある! 「ツガニ」を使った料理

【ツガニうどん】

ツガニ汁と並ぶ仁淀川流域の人気 郷土料理。作り方はツガニ汁にうど んを加えるだけ。味付けはツガニ汁よ り少し濃いめで調整。ゆでたツガニな どを乗せると見栄えもグッド!

【ツガニの卵豆腐】

卵に冷ましたツガニのだしを加えて 作る卵豆腐。お豆腐の柔らかい舌 触りと、濃厚なカニの味わいが楽し める家庭料理。蒸す時は火加減を 強くしすぎないようご注意を。

おたからレシヒ

とくちメモ

昔は捕まえてきたツガニを家の水槽に入れて、餌 (カボチャ)を与えながら食べ頃まで育てよった。それで食べる前にはいったん断食をさせてお腹の中をきれいにする。ツガニ料理で一番大事なのは風味やきね。アレンジするときも、できるだけ風味を残すよう素朴な食材と合わせてみて。

【レシビ案内人】中野菓子さん

いの町出身。国道194号線沿いで仁淀川流 域に伝わる郷土料理を提供する「山屋紅(や まやくれない)」のオーナー。目の前を流れる仁 淀川や、近隣の山々の幸をふんだんに使っ た昔ながらのお料理やお弁当を振る舞う。





手漉き工房」は、代々障子紙や 務める井上みどりさんもまた、 た。3代目であった井上稔夫さ提灯用和紙などを制作してき 年々減少している手漉き和紙の 紙を手がけ、平成8年に「土佐 の匠」に認定。現在、4代目を んは、国宝や重要文化財の補修

土佐和紙作りをしている「井上

(こうぞ)を仁淀川の水で漉く

明治後半から始まり、土佐楮

継承に励んで

職人の教え

明治から紡がれ

葉の意味を自身で見いだす けで作られ を追い求め 漉く」という では和紙を使つ らしさを体感 験を通じて てほしい。 ークショッ 「植物と水だ の素晴 に触れ



作業もあるけど、

ちょつとし

た紙の厚みなどの違いが見ら

明治後半からこの地で 和紙を制作。現在はこ の工房で土佐和紙の魅 力や手作りの楽しさを、 多くの人に伝えている。

回は伝統的な漉き方と

に自由に色や模様をつけ

間の会社勤めから和紙職

した経歴を持つ。

言葉がある。その言 手漉き和紙

見ながら学べる。紙漉きは筆

C 呼ばれる用具

「繊細で難-

一程は井・

一さんの作業を

V種類を体験。紙料づ

いのうえ

実際に

手漉き和紙を

てみた

、手漉き和紙の体験に挑

迎えて

れたのは

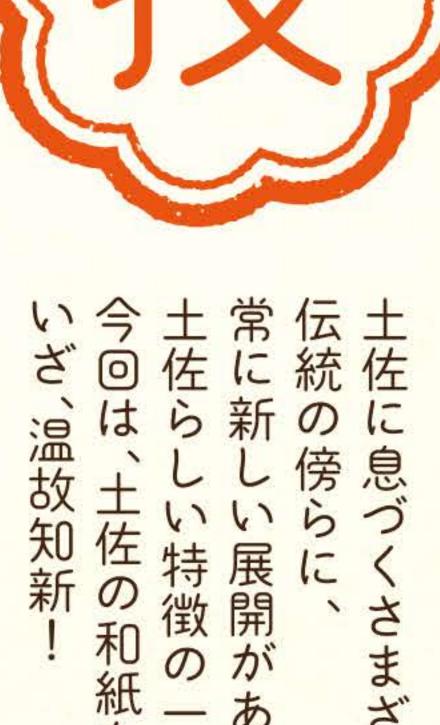
今回は井

上手漉き工房に

井上みどりさん

井上手漉き工房の4代目となって4年 目。手漉き和紙の小物や雑貨も制作 しており、どれも色合いや手触りが異 なる世界に一つだけの作品。

き和紙の奥深さを感じられ る体験内容だった。 あったが 「伝統的な手法とそ た完成品は、 透けた 面白いで しさを知って 。乾燥させ る部分も





副 音声 体験者:つかはら夫婦 YouTube 「つかはら夫婦」で検索!

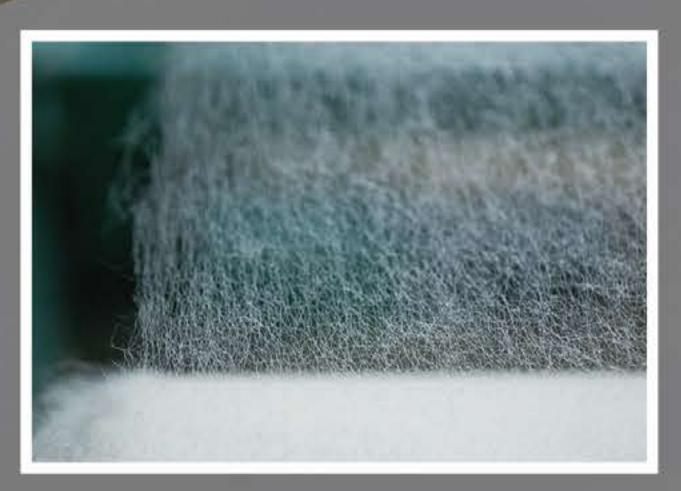
西さん。現在、世界のあらゆる 界があれば輝けます」と話す鎮 認識されるほど廃れますが、逆 躍進を続ける「ひだか和紙」。そ に『いる』と認識してもらえる世 統工芸は世の中に『いらない』と の 5代目社長を務める鎮西寛 機械漉き和紙メ-も、鎮西さ や時代に対応でき を続けたい 技術。今後 ことになっ いる同社の 定させる機械漉き 文化財修復現場で活用され 透過性と柔軟性 出展したる

今回のテーマ

ひだか和紙有限会社

ちんぜい ひろよし 鎮西寛旨さん

5代目社長として機械漉き和紙の販 路を開拓。海外留学の経験もあり、海 外取引先とのやりとりなどは全て本人 が担当。





脆弱化が進んだ文化財を 極薄の和紙(典具貼紙)で 挟むように保護。文化財本 来の雰囲気を邪魔しない透 過性の高さに驚く。



乾燥させた完成品がこちら。1枚の和紙 の中にさまざまな手触り、色合い、透け 方を感じることができる。



染料で好きな色に色付けした紙料を上 から流していく。色選びや流し方は自由 で、思い思いの作品を作ることができる。



先ほどの素材に水とのりを加えて混ぜ る。ここでよく混ぜることがムラのない和 紙を作るために大切だと教えてくれた。



和紙の素材となる植物の繊維を、手の ひらほどの大きさにちぎる。ふわっとした 優しい触感が印象的だった。

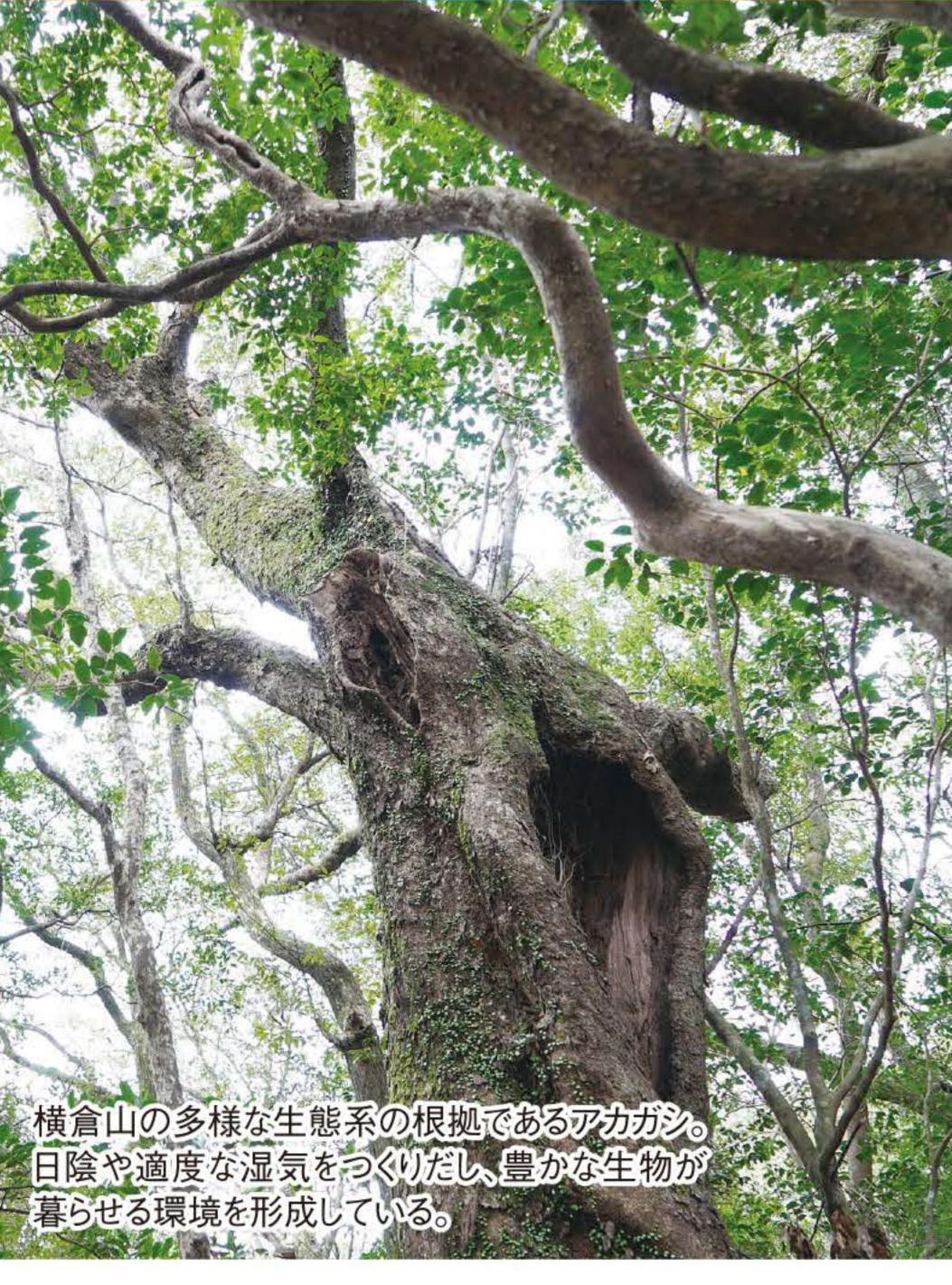


自然フシギ発見 横倉山の化石 ●よこぐらやまのかせき [筆石]の化石

地質上の生い立ちにも大きな謎を 秘めている横倉山。近年の研究に よると、横倉山はおよそ4億年以上 前に赤道付近で誕生し、ゆっくりと 現在の位置まで移動してきたと考 えられており、日本で唯一、横倉山 でのみ発見されている「筆石」の化 石や、陸上植物「鱗木」の化石など が見つかっている。地球の歴史を 紐解く鍵が横倉山に眠っているか もしれない。

横倉山の麓にたたずむ「横倉 山自然の森博物館」では、発見 されたことをヒントに、横倉山 の自然を学ぶワークショップも 開催している。もっと横倉山を 知りたくなる、さまざまな展示も あるので、ぜひ訪れてみて。



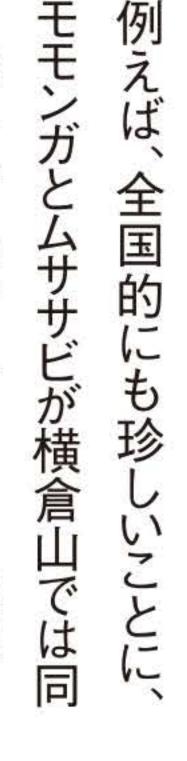




戦いに敗れた平家一門と共に、 源平合戦の終われ の森博物館の学芸員の谷地森さ カガシの原生林が残されて 「不思議はそれだけじゃ 「この森には全国的に の宝庫だ。その最大の謎は、 ん」と話すのは、横倉山自然 `も「安徳天皇陵墓参考地」。 県外にもフ 、長門壇が 地元住民はも

安徳天皇 伝統が特別 深を生む

じ木に巣を作っていることも確認さ フラコウモリが横倉山で発見され ことも、特異な謎になっていると いる。また、非常に希少なモリア



という 信心こそが、横倉山の神秘を生ん まま、その姿を留めている。人々の 天皇陵墓参考地の森は手付かずの 不思議な感覚を覚えながら、 ないだろうか。事実、ほとんどの森 れたのは、「安徳天皇のお墓を守る」 林が切り開かれずそのままに残さ 多様な生き物を抱く原生林に 人工林に置き換わった今も、安徳 たどり着いた。この豊かな原生 人々の信心があったからでは 、んの調査はひとつの仮



本会に 本会になって働くような都会の は、とある自然食品店に足を踏 は、とある自然食品店に足を踏 は、とある自然食品店に足を踏 は、とある自然食品店に足を踏 な入れたとき。そこで有機栽培 か入れたとき。そこで有機栽培 かつたという。

を経験、やがて仁淀川町への移

住を経て、池川こんにゃくのバト

作っているのは、

、古城亜希子さ

ん。都会で働き、

東日本大震災

こんにゃく」がある。今それを

流域にあたるこの山間の小さな

仁淀川町、池川。仁淀川の上

町には、受け継がれてきた「池川

うに。そこで鳥の鳴き声や畑に

と知り合い、畑仕事を手伝うよ

吹く風、安心できる新鮮な野菜

を抱くようになったという。やが

て古城さんは、

地域の有機農家

に寄り添って暮らしたい」という

の味わいを実感したとき、「自然

ヒントを受け取ったのだとか。そ

大震災。原発事故や経済の混

んなときに起こったのが、東日本

素朴な暮らしを求めて 山の恵みと暮らす 仁淀川の上流域である仁

淀川町池川では、目の前

を青く澄んだ土居川が流

れる。「池川こんにゃく」は、

丸いフォルムが特徴的だ。

ることはできる」と考えた。やが には社会を変えることはできな なショックを受けながら、「自分 い。でも、自分の暮らし方を変え しに一歩を踏み出す。 古城さんは、 足元を揺るがされるよう 仁淀川での暮ら

やがて担い手 と出会い

協力隊」として移住関連の仕 事に取り組むうちに、「池川こ がて仁淀川町の「地域おこし 古城さんが池川に移住し 東京で参加 、が途絶えようとしてい クショップ ·がきつかけ。 した野菜づく

る」という声が 城さんは挑戦を決めた。それで 移住の前段階から手伝ったこと 自の製法が受け継がれてきたこ 受けるほどのおい-ていたこんにゃくつて、 もあるこんにゃく作り。初めて や僧侶に食べ 食べた炊き立てのこんにや 食感も味わいも、これまで食べ いか」と打診を 一芋の香り。 んだったんだろうー して、こんにや は奈良時代より、病を癒す薬 ひとつの製法があるわ 自 受けたとき、古 、作りをしてみな 地域に根付いた られていたこん 聞こえた。実は、 れぞれの家で独 然本来の香り。 しさだった。古 --」と、衝撃を 、いったいな

も始めた当時は、とにから 苦戦続き。 たちと並んで古城さんもこ を決める水の配分量も、芋 形も重さもなかなかそろわ 的には手の感覚頼りのた の状態や季節によって最終 なかった。こんにゃくの弾力 んにゃく作りに取り組むが、 なかなつかめない。さら 地域のお母さん

る地域のお母さんたちが、 手つきでこんにゃくを作り続け 手が悴んで痛むほどだ。慣れた も遠くに感じられた。 に冬場ともなれば、冷たい水に

昔ながらの暮らしを実践 新たに伝えていきたい 山の恵みを受け継ぎ

ら、池川こんにゃくを次世代に さん。「こんにゃ く、山の中で自然に育つもの。つ にゃくを使ったカフェメニューの展 伝えていきたい」と考え、こん 年の古民家を改修して「山のめ 修行を積みながら、やがて、築80 ぐみ舎」をオープンさせた古城 たにゃくは、畑で育てるのは難-している。そんな古城さんは「こ 池川こんにゃくの職人として 「山の恵みと暮らす」という 食べ方の提案を交えなが 山の恵みなんです」と話 - クショップなどを開催 くの製造だけで

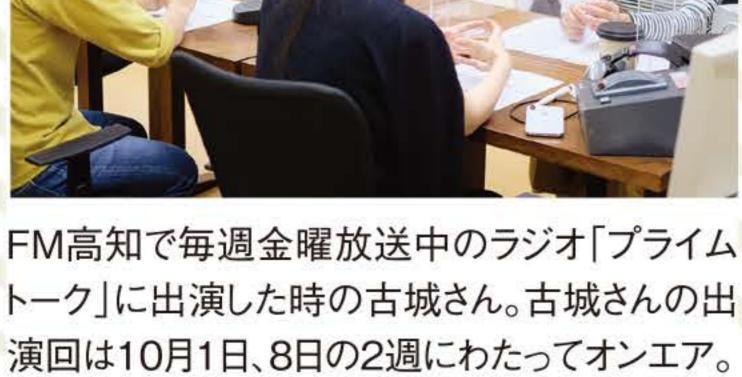


昔なが の暮ら も

身が 然体験 世代 る。 も、 暮ら に居



て実感して





日高村

日高村沖名石田の日下茂平の屋敷跡



日下茂平は、今の日高村石田に生まれた。石田の里を訪ねてゆくと、畑の中に「日下茂平屋敷跡」の標柱が立ち、その裏山には、「日下茂平墓」とあり、無銘の粗末な石の墓がある。生家跡、墓もあるように茂平はれっきとした実在の人物。

E と思 高知城 会っ お城へ る 目の 屋敷 た茂平 冰 姿を現 た猿 た。 の潜入に 米 忍び 忍び込 田洞 をち 庶民の あ た途 姿

(※)作男…雇われて農耕をする男

出典 土佐おもしろ人間烈伝 著者 市原麟一郎

天衣無縫に生きた土佐おどけ者の生き様に惹かれ「近代土佐における、おどけ者の探求」を行い、数々の民話を発行。そんな市原麟一郎氏が惹かれたおどけ者は「いごっそう」 「どくれ」「ひょうげ」「そそくり」「かんりゃく人」「のかな奴」「おっこうがり」「てんぽのかぁ」「ごくどうもん」など。

応募締切

令和3年12月20日



2名様

ムカイさんが惚れ込んだ仁淀川水系 の水に、副原料として地域の食材を使 用したこだわりのクラフトビール3種。



贈



中内健一さん 椿山のハチミツ

2名様

椿山古来の花から取れた、安 心安全のハチミツ。「とさのさ と」などで販売するも、すぐに 売り切れてしまうほど人気。



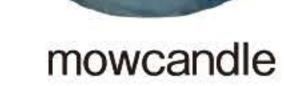
NPO法人日高わのわ会

真っ赤なトマトの パスタソース& とまとみそ

3名様

日高村産のシュガートマトを使用した「パス タソース」と、トマトの万能調味料「とまとみ そ(甘辛)」のセットを3名様にプレゼント。





MARUシリーズ (1個) 3名様

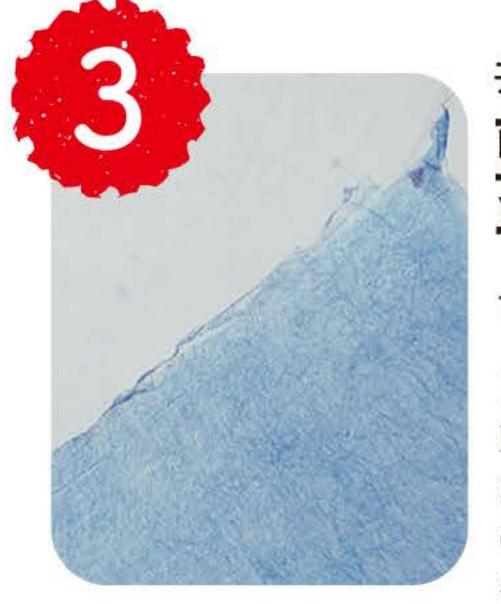
円柱形のキャンドル。優しい灯りで、室内使いからキャンプや 庭など様々な場面で楽しめる。どの色になるかはお楽しみに!



株式会社わらびの ふるさとの台所

3名様

高知の町や村で受け継がれてきた旬の食 べ方250食を収録。平成28年に復刊し 重版出来となったベストセラー。



井上手漉き工房 藍染め 手漉き和紙

1名様

「仁淀ブルー」をイメージした 藍染め手漉き和紙(約43cm のため、写真より色目が異な る場合あり



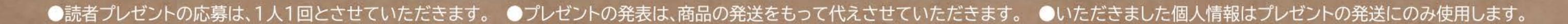
クイズとアンケートに答えて読者プレゼントに応募しよう!

クイス 仁淀川町の椿山地区があるのは標高約何mの場所?

- ●フマホから左のQRコードを読み込んでwebサイトにアクセス
- ②応募フォームより、必要事項を明記し、読者プレゼントに応募する



※読者プレゼントの応募は「とさぶしwebサイト」もしくは、官製ハガキから応募できます。官製ハガキで応募される場合はお名前・発送先のご住所・お電話番号・ ご希望のプレゼント番号・クイズの解答・とさぶしを読んでのご意見やご感想、今後見てみたい特集テーマをご記入の上、下記の宛先まで締切日(令和3年12月 20日) 必着でお送りください。 〒781-0081 高知市北川添10-15 株式会社ほっとこうち







facebookもやってます!

https://www.facebook.com/tosabushi

発行

高知県文化生活スポーツ部文化振興課

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号(本庁舎5階)

Tel 088-823-9793 Fax 088-823-9296

E-mail 140201@ken.pref.kochi.lg.jp

発行目: 令和3年9月30日(季刊)

企画 とさぶし編集委員会

制作 ほっとこうち

バックナンバーの入手方法

お近くに配布先がない場合は、送付を希望されるバックナンバーの号数と部数、送付先、 氏名、連絡先(電話番号)をご記入のうえ、送料分の切手をお送りください。受取次第、発送をいたします。 ※連絡先は、バックナンバーの在庫がない場合や切手の過不足があった場合などに使用します。

【送料】

1冊 140円 2冊 180円 3冊 215円 4·5冊 310円

6冊以上の場合は、一度ご連絡ください。

お問い合わせ・送付先は、

高知県文化生活スポーツ部文化振興課(上記)まで。



このパンフレットは宝くじの収益金の一部で 作成しています。

次是多生

「わが町の路面電車とさでん」

令和3年**12月27日**発行予定です。 お楽しみに!

※内容は変更になる可能性がございます。予めご了承ください。