

城取博幸の
宮崎県 椎葉村特集

N0147
2021年6月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

宮崎県椎葉村

2021-12-11 17:03:08

宮崎県椎葉村に行ってきました（21年7月訪問）



宮崎県東臼杵郡

山奥にある「日本のマチュピチュ」と呼ばれている



椎葉村に到着

鶴富屋敷、椎葉巖島神社、民族芸能博物館などがある



案内図



この鳥居は



椎葉村巖島神社

なぜここに？



壇ノ浦の戦いで敗れた平家一門は椎葉村に移り住んだ場所

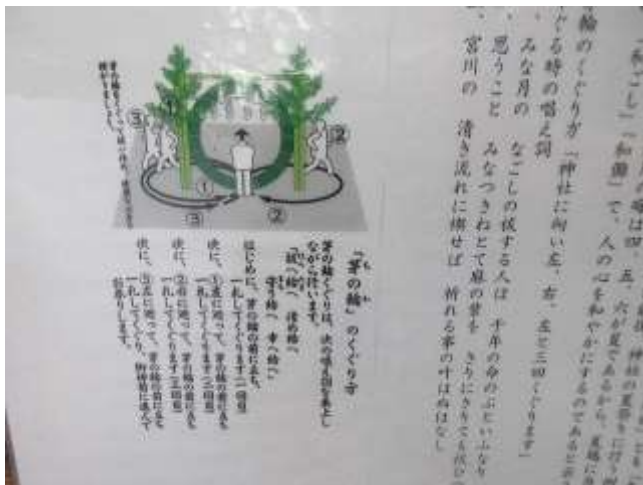
その追討の命を受けた源氏那須大八郎宗久、平家残党の哀れな姿を見て哀れみ、平家尊々の安芸に宮島、賢島神社の守護神をここに建立した 源氏が平家の神社を建てるといふ珍しい話



茅(ち)の輪 奥が拝殿



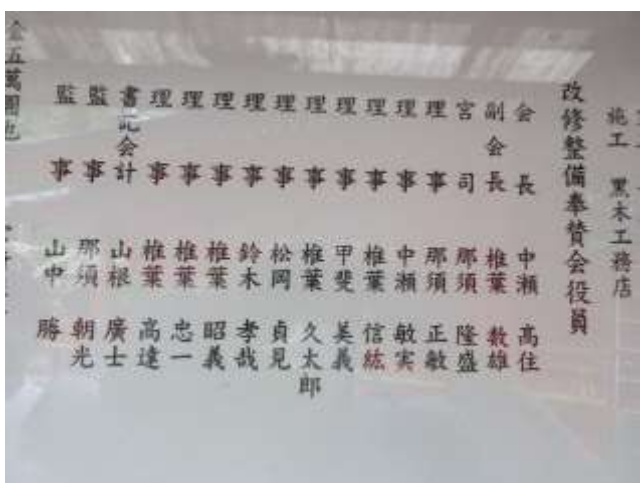
神社に向かい左側、右側、再び左側と三回ぐる



本殿



椎葉村には「椎葉さん」と「那須さん」の名前が多い
 平家と源氏が仲良く暮らしてきた
 協力しないと生きていけない過酷な場所

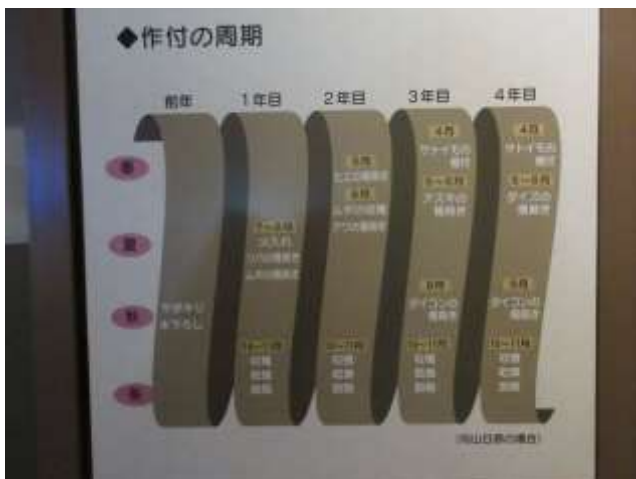


民族芸能博物館

長くなるので動植物と料理に絞って説明します

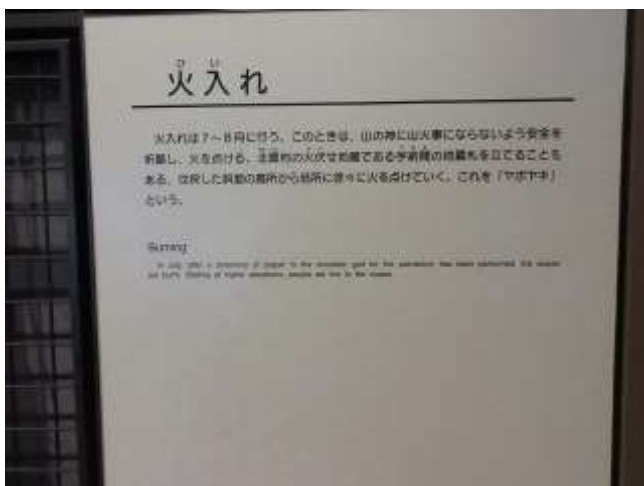


農作物の作付の周期 連作障害を防ぐため



火入れ

焼き畑の習慣 7~8月に山の神に山火事にならないよう安全を祈願し、火を点ける



夏の行事



夏の料理



魚の刺身とおでんのような煮物



シシツリ



シシツリとは、シシが獲れると1月14日に玄関先に吊るす習慣があった
シシの頭は北方、または恵方に向ける
一晩吊るしたあとに解体される

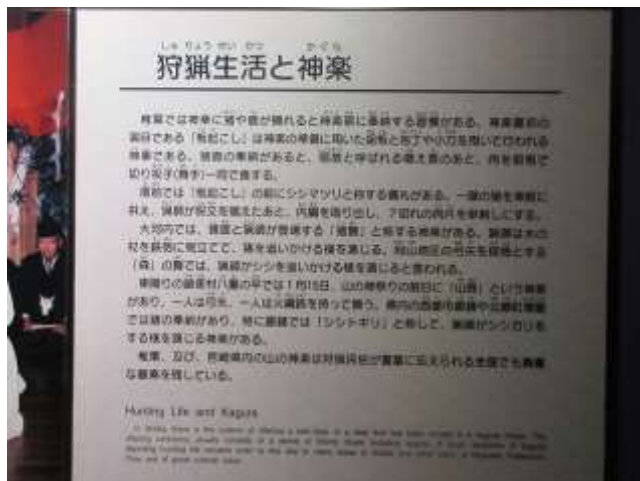


狩猟生活と神楽



お供えされるいのしし

長野県諏訪市の場合は鹿が奉納された



禁猟区域の方角

獲り切るとはしなかった



臼太鼓(うすだいこ)



宮崎県一帯から熊本県にかけて踊られる風流系の太鼓踊り

お供え
白太鼓

白太鼓は高崎県一帯から栃木県にかけて舞られる奥州系の太鼓踊りである。常仏菩薩に歌を奏しているが、常仏を唱えるよりも、舞籠物、振り物、羽扇などを歌い、衣類に華やかな飾り物をつけるのが特色である。

高崎県では同じ曲を舞ることが多く見られ、西郷布下水漬ではちめんと形の籠を舞おう。西部・佐土原では石舞8月15日(十五夜)の十五夜踊りの水舞踊りとして白太鼓を奉納する。

高崎地方では羽を振り、舞陣の様を表すとされている。羽を振る頃・扇・籠を中心に舞りは構成され、その舞踏をカキと呼ばれる舞打ちが付いている。

桂葉村の白太鼓の形態は上記の何れにも属さず、舞毛という舞の羽で作った飾り物を舞おう。舞打ちを先頭に、間と踊り2列に分かれ、2列の舞りを手と舞ふ。舞りは早舞りと舞踊りが一組になり、1回の舞りで2曲が舞われる。

白太鼓が舞われる祭日は八月(旧暦8月1日)、十五夜(旧暦8月15日)のほか、栃木県入道市では10月9日のオウゴン子など秋に集中している。しかし、高千穂町上野では火伏せ地蔵の舞日として、旧暦1月24日に舞るところもある。

"Hudoko-Odori" (Drum Dance)

お供え



川魚も山村の貴重なタンパク源だ



季節によって変わる



奥に段々畑が少し見える



ひむか神話街道



鶴富姫と那須大八郎(那須与一の弟)



説明



鶴富姫物語

史料館ビデオより



1185年、壇ノ浦の戦いで源氏に敗れた平家の落人は、山深い椎葉の地に逃げ延びつつましい暮らしを送っていた



この平家の一族のことを知った「源頼朝」は、「那須与一が病気であったため、弟の「那須大八郎宗久」に落人征伐を命じた



しかし、椎葉の地で大八郎が目にしたものは、かつての栄華をみじんも感じない貧しく暮らす落人の姿であった



追討を断念した大八郎は、落人たちに農耕の手ほどきをし「巖島神社」を勧請するなどして、椎葉に暮らすようになる



やがて、平家の末裔である鶴富姫と恋に落ちる



しかし、鎌倉より帰還の命が下される



すでに懐妊していた鶴富姫に

「男子だったら我が故郷の下野の国へ、女子ならば遣わずに及ばず」と椎葉を後にする

月が満ちて女兒を出産 椎名の地で親子ともども穏やかな日々を

送ったと伝えられている



鶴富屋敷

那須大八郎と鶴富姫の住まい「那須家住宅」

およそ 300 年前と言われている

計算が合わないため、老朽化のため建て替えられたと思われる

茅葺屋根の覆いは最近のもの



「ドジ」

土間に雑穀をつく臼ときね



一直線の廊下

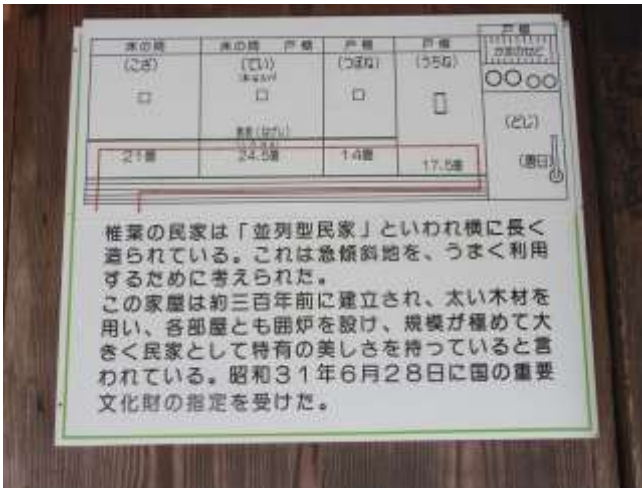


横に連なる部屋



並列型民家

傾斜地であるため狭い土地をうまく利用していた
いろりが各部屋にある



大小の石臼とかまど

この台所のスタイルは江戸時代中期



いろいろと建付け家具



隣の鶴富姫の墓

ここは立入禁止



次回は椎葉村の料理を紹介します

椎葉村の「郷土料理」と「大御神社(おおみじんじゃ)」

2021-12-14 16:59:22

椎葉村の郷土料理



旅飯 鶴富屋敷

那須家 32 代目が経営する旅館

鶴富屋敷の隣接する旅館

季節の山菜や蕎麦、川魚、猪鹿などを用いた郷土料理

昼食は予約が必要であるが、1 時間ほど後なら準備できるというので、チョウザメの養殖場を先に
見学



チヨウザメの養殖場へ



車で 10 分程走り養殖場に到着



まだサイズは小さい



地元の建築会社が経営



旅館に戻ると昼食の準備ができていた
わざわざ準備してくれた
感謝、感謝



竹で作った器に盛られている
プラントベースの料理だ



野菜豆腐と桑の葉の天ぷら、山菜の煮物
野菜を油揚げで包むなど手が込んでいる



佃煮、煮豆
真ん中はチーズ豆腐



ヤマメ
腹の様子がヤマメに見える



椎葉産のしいたけと温かいそば
味噌汁代わり



椎葉「盛田屋豆腐」
これは他で買って持ち込んだもの
なめらかな豆腐



旅館の直売所

ここで買った乾物を料理してみる



椎葉平家まつりのポスター



鹿の頭

魔除けに使うのか



冷凍ジビエ

ペット用品揃え



こうせん(香煎)

麦や米を炒って粉にしたもの



菓子類



かち栗 1000円



乾物が 400gも入っている



一晩水に漬け、柔らかくなるまで煮る
食感を残しておく



栗ご飯



栗の食感を残した



小豆を煮る



栗小豆あん



餅に載せる



栗ぜんざいにも



乾燥たけのこ

手間を考えれば 80g 800 円はとても安い



戻し方が書かれている



種類は「破竹(はちく)」のようだ

「破竹の勢い」という諺があるが、成長が速いからという意味ではない

竹に刃を入れると一気に割れるという意味のようだ



32代は「那須弘子」さんか

店番をしていたお婆さんは弘子さんのお母さん(31代)か

息子さんがいるが後を継がないと旅館も絶えてしまうという



スルメのようないい香りがする



一晩水に漬ける



拍子切りして柔らかくなるまで煮る



メンマをつくる
竹の子のうま味が強い



ぜんまい



乾燥ぜんまい



これも水に浸けて戻す



きのこ油揚げと一緒に煮る

あまり見過ぎるとぜんまいの食感がなくなるので注意
懐かしい味だ



川のり



1枚 320円

川草からつくられた肉厚ののり



ラーメンに川のりとメンマをトッピング

川草の臭いが広がる

これがうまい



磯辺焼にも



椎葉村の乾物料理を堪能

話は前後するがチョウザメを食べてみる
椎葉村に行く前にスーパーまつのさんで試食会



頭が大きいので歩留まりは悪い



三枚おろし(皮はぎ)



刺身と寿司で試食



とてもタンパクな味

キャビアを少しトッピングすれば商品化ができそうだ



椎葉村を後にする

西の正倉院 非公開

宮崎県東臼杵郡美郷町南郷神門62-1



百済王族にまつわる宝物や伝説がある



ここも閉館



さらに移動

大御神社(おおみじんじゃ)

宮崎県日向市日知屋

皇祖・天照皇大御神(あまてらすすめおおみかみ)を御祭神とする古社



引き潮の時に古代文字が現れるという

発見できなかったがここも一度来たかった場所



さざれ石

日本国歌にも歌われている



小石が岩になったよう



近くの「龍宮(鵜戸神社)」の洞窟



縄文時代の人々の信仰だと言われている



入口方向をみると「昇り白龍」のように見える



椎葉村、東臼杵市、日向市とかなり欲張った
また訪れたい場所
ドライバーを引き受けてくれた松野氏に感謝
宮崎に戻り羽田空港へ