

日高川の豊かな自然、その恵みに感動。

和歌山県のほぼ中央に位置する日高川町は、その約9割を林野面積が占め、四季折々の変化に富んだ美しい自然環境に恵まれています。山々の間を蛇行しながら流れる日高川は、紀州の尾根といわれる紀伊山地を水源にしてその流域に点在する温暖で緑豊かな町を育んできました。

古典芸能の能・歌舞伎、文楽で知られる「安珍・清姫悲恋物語」で有名な道成寺(うづじょうじ)を始めとする文化財や歴史的な遺産、また地域における伝統的な祭礼が伝承され、みかん・梅・椎茸や、日本を誇る紀州備長炭の生産など、農林業が盛んに営まれています。

日高川町は、清流日高川のためめ水の流れるように、かけがえのない自然、活発な人と物の流れが暮らしを育み、情報の流れの整備により、知識と心を育む「日高川ネットワーク」による日本のまちづくりを目指しています。



おーじとしずくとたなっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.03 日高川町特集



今回も川辺ICから車で観光する際の所要時間の目安を記載しとよ。どちらかと言えば走りやすい道が多い。

日高川町へのアクセス

車の場合

- 「大阪・名古屋・京都方面から」
- 松原JCT
- 阪和自動車道 和歌山方面
- 和歌山IC(約50分)
- 川辺IC(約30分)
- 国道27号→日高川町(約12分)

電車の場合

JR新大阪駅からJRきのくに線特急(オーシャンアロー)スーパーくろしおなどに乗り、JR御坊駅で降車。ここまで約75分。
後続の紀勢本線に乗り換えてJR道成寺駅(約2分)、和佐駅(約7分)へ。



アウトドアなら日高川にお任せ!

町の中央部を東西に流れる清流、日高川は、2級河川では日本一の長さ。夏はファミリーや仲間同士での川遊びやキャンプなどで賑わいます。アユやアマゴ釣りなど、釣人にも絶好のスポットとして知られています。



備長炭生産日本一。



江戸時代から続く和歌山県特産物のひとつで最高品質の木炭、紀州備長炭の生産量が日本一の日高川町。紀州備長炭は和歌山県指定の無形文化財にも指定されていて、火力が他の炭に比べて抜群に強く、長時間安定しているといわれています。

美しい藤棚に季節を感じて。



リフレッシュエリアみやまの里 森林公園内にある「藤棚ロード」は、長さ1646メートルを誇る日本一の藤棚。毎年4月下旬から5月初旬にかけて「藤まつり」を開催しており、京阪神方面からも多数の来園者が訪れます。

笑え、笑えの笑い祭り。

毎年体育の日の直前の日曜日に丹生神社で開催される丹生祭は、奇祭・笑い祭として有名で、和歌山県の無形民俗文化財に指定されています。先達鈴振り(り)が道化た衣装と化粧で町内を「笑え、笑え」と練り歩く光景は、何とも陽気で楽しいものです。



「ヤッホー!」の選手権大会。



椿山(つばやま)ダム湖付近にあるヤッホーポイントでは、毎年「ヤッホー全日本選手権」という非常にユニークな選手権が行われています。参加者は家族や恋人への感謝の気持ちや、普段大きな声でいえないことなど、思い思いの言葉を絶叫。その山彦の聞こえ具合、セリフの内容などを審査員が審査して上位を決めます。

日高川町の「ジビエ祭」



加工施設「ジビエ 工房 紀州」を整備し、ジビエ料理の推進に力を入れている日高川町では、ジビエ料理を多くの人に知ってもらい、味わってもらうための催しとして、毎年「ジビエ祭」を開催しています。

日本一目指して頑張ってます!

紀州備長炭の良さを多くの方に知ってもらうために始まった「長さ世界一の焼鳥」作り。日本一の記録を超えるため、挑戦中です。

詳しくは日高川町役場 まちみらい課にお問い合わせください



本堂「千手観音立像」像高2.4m



宝仏殿「千手観音菩薩（本尊）」像高3.2m

約千年前の女性たちに学ぶ、道成寺から始まる日高川町の旅。

道成寺は約1300年の歴史を持つ和歌山県で一番古いお寺。ご本尊の千手観音菩薩像は国宝に指定されており、本堂の千手観音立像は奈良時代に作られ、日本で2番目に古いもの。ひとつの寺院に千手観音像が3体いらっしゃるのには非常に珍しいんだとか。国宝3点、重要文化財11点、県指定文化財4点の仏像は一見の価値あり。その立派なお姿に、思わず感嘆の吐息が出そう。

道成寺の3体目の千手観音像は、33年に1度、33日だけ御開帳される秘仏で、前回は平成17年、次回は平成50年の予定。

秘仏の千手観音像について、道成寺の住職さまが、とてもロマンチックですてきなお話を教えてくださいました。

今回は道成寺にまつわる2人の女性、奈良の平城京遷都を行う聖武天皇の母宮子姫と、「道成寺もの」として歌舞伎や能で有名な安珍・清姫の物語の清姫に焦点を合わせて紹介していきます。



今から約1300年前、ある村に髪の毛がまったく生えない娘が生まれました。ある日、その娘の母親が海に魚を捕りに行くくと、海底に小さい観音さまが光り輝いていました。それを海から引きあげて毎日拜んでいると、娘に髪が生え始め、美少女に成長。

その姿が都人の目にとまり、娘は奈良に召し出されて「宮子姫」という名を賜り、宮中にお仕えることになった。

ちなみに道成寺の本堂にある千手観音像は、文房が作った日本でも2番目に古い千手観音像なんだよ。



安珍・清姫の物語は何百年と語り継がれ、色んな人が手を加えて今に至ります。物語の受け取り方はそれぞれだけれど、たくさんの人々が作りあげた皆さんの人が感動した物語だということ、改めて知りました。

能や歌舞伎で有名、悲恋の物語のヒロイン「清姫」。

能や歌舞伎などで数々の名優に演じられてきた「道成寺もの」のヒロイン、安珍・清姫物語の清姫。

延長6年、熊野詣に向かう山伏、安珍に恋をした清姫。安珍に迫るものの、修行中の身と困った安珍は、「熊野からの帰りに再び戻ってくる」と、つい嘘の約束を、清姫は信じて待つも、裏切られたと知り、安珍を追いかけている内に憎しみと悲しみから蛇に姿を変えます。そして、たどり着いた道成寺の釣鐘に安珍が隠れているところを焼き殺してしまふ悲恋物語。



その後、道成寺の住職の夢に2人が現れたのでお経をあげて供養したら、絵とき説法として絵巻を広げて説法を行うのは、日本でも道成寺だけ。寺内の芸能資料を展示する縁起堂では毎日7〜8回、安珍・清姫の物語を「道成寺縁起」という絵巻で伝え続けています。



おーじくん、??? 発見!

中津郵便局の向かいの山に、とてもしっかりとした木々を見つけたよ! 高さは見た感じ約30メートルを超えているし、樹齢はなんと約600年なんだよ! ボクの大先輩だろ?? 日高川町の天然記念物に指定されているんだよ。



たなっちは、(186cm) 多分このくらい



一夜干しを愛し、一夜干しの為に命をかけるねこ侍 あゆの助

町の新しいお土産として、日本長い二級河川である日高川の水で育った「アユとアマゴの一夜干し」が誕生しました! 活けアユ・アマゴを締めて開き、絶妙な塩加減と紀州南高梅の梅酢で漬けこみ、素材本来の風味を生かし、冷風に干しあげています。

香ばしい皮の食感と、ぷっくりとした身の味わいは是非お持ち帰りください。ほかに、町の特産物やお土産も、町内の「日高川漁業共同組合 お魚工房・日高川」や「道の駅Sanpin 中津」または、ネット販売でも購入できますよ。



アユの一夜干し



スナック感覚で食べる蟹がに



ほかにもアユのハケ

町の新しいお土産として、アユとアマゴの一夜干しを。

あたたかい人たちの出会い、日高川町の風土を知る。

地球にも人にもやさしい、自給自足の「田舎暮らし」がクロースアップされる中、日高川町は和歌山県内の人気を誇る移住地として知名度をあげています。

その立て役者である「ゆめ倶楽部21」は、地元住民と都会からの移住者、手を組み、お米や野菜作りなどの農業体験、草木染めや木工芸作りなどの手作り体験、間伐や川遊びなどの自然体験などの「ほんまもん体験」を提供し、田舎暮らしの良さをPRしています。

さらに、U-TURN者の受け入れ拡大支援も積極的に行っています。移住希望者は、数日から数ヶ月の間、町に滞在して農作業や地域の特色を、地元住民と交流し、田舎の風習や地域の特色が分かってくるまで、定住を決めてもらう...といった、安心できる体験滞在を推奨しています。

今回は「ゆめ倶楽部21」を通じて移住して来られた方々に、県外の方から見た日高川町の良さをお聞きしました。



詳しくは、『ゆめ倶楽部21』のHPをご覧ください



ゆめ倶楽部21
お米塾塾長
たかやまゆき
瀧川泰彦さん
大阪の積水化学工業にお勤めだった瀧川さん。平成11年、定年退職後に日高川町に移住しました。今では新たな移住者の方に、田舎暮らしから稲刈りまで、1年を通してお米作りを実践しながら教える「お米塾」の塾長。塾生は随時募集中です。「あやめしぐれ」は瀧川さん自慢の有機米です。

移住しようとした理由は？

定年退職後の第2の人生に田舎暮らしを始めてくれる人がいて、真剣に考えるようになりました。町には何度か来たことがあったので、良い所だと思っていたんです。

お米作りを始めたキッカケは？

最初は家庭菜園で野菜を作るのに夢中でした。しばらくするとお隣の米農家の主人が急に他界し、その田んぼを引き継がないかと提案をいただいたんです。お米作りは魅力がありました。

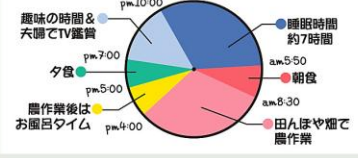


それからまったく未知の状態に仲間と米作りを始め、何もかも手探りでしたが、秋になると見渡す限りの黄金の稲穂に育てて感動しましたよ。この気持ちを色々な人に体験してもらいたくて「お米塾」を始めました。

最後に、日高川町の良さは？

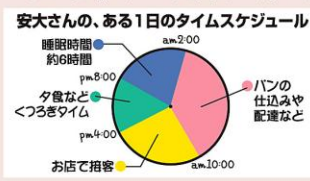
「ゆめ倶楽部21」は、みんなの助力があります。そして、静かな土地でゆっくり暮らしたい、豊かな暮らしについても色々考えられるように健康に感謝して、生涯とほからかに生きていくというやさやかな感動の中に、その豊かさがあるように感じています。

瀧川さんの、ある1日のタイムスケジュール



安大孝夫さん・豊子さん
「こむぎのパン」オーナー
あんたいたかお
とよこ

大阪府交野市出身の安大さん夫妻は、平成5年に日高川町へ移住。教職員だった安大さん、当時は泉佐野市から毎日車で通っていたそう。奥さまの趣味がキックで、今は天然酵母にこだわったパン屋さん「こむぎのパン」を夫婦で営んでいます。



細木貴夫さん
ほそきたかお

細木さんは大阪府堺市在住、週末だけ日高川町に来る活動しています。外食関係のお仕事を定年退職してから、日高川町で築約百年の古民家を2年かけて改装しました。店内のインテリアはすべて細木さんの手作り。素材の中にあったかさを感じます。週末だけオープンする「まるまる」は、町が推進に力を入れているシジ工場のほか、アユや旬の食材を提供、すべてがオリジナルなのです。

「お米作りを始めた理由は？」
元々田舎暮らしに憧れがあったので、ある日たまたまアフレビで日高川町の特集番組を見て、下見に来てみたんです。環境も良いし、こどもも学校も近かったんで、2回目に来たときには移住を決めました。



「お米作りを始めた理由は？」
釣りが趣味で和歌山より来ているので、定年したとちう歌山に住みたいと思うようになつたんです。元々食品関係の仕事をしてたのもあり、地元の人が助けてもらいなからコツコツ改装してお店を作りました。

「お料理についてのこだわりは？」
主に炭火焼きの料理を提供しています。燃料の備長炭も日高川町産。



最後に、日高川町の良さは？
地元の人、みなさん自己管理をきちんとされているように感じています。もっと深くおつきあいて、色々なことを学んでいきたいですね。

「お米作りを始めた理由は？」
妻がパンやケーキ作りが趣味で、こちらへ来てから本格的に天然酵母のパン作りを習得しました。材料も、北海道産の小麦を中心に、同じU-TURNで有機農業に取り組み方が生産した無農薬の小麦を使っています。



最後に、日高川町の良さは？
夜1時から仕込みを始めるんですが、空を見あげると満天の星空なんです。とても静かなので集中してパンを作れるし、気持ちが良いんです。最近お店を増築してカフエーナを作ったので、店内でお召しあがりできるようになりました。これからはもっとも開業していけたらと思っています。



かわべ温泉 きさくの湯
川のせせらぎを聞きながら、ゆったりした時間を過ごせます。泉質は弱アルカリ性低張性低温泉。

中津温泉 あやめの湯
お肌を馴染むしっとり感が好評。泉質は、ナトリウム・炭酸水素塩冷鉱泉。

美山療養温泉館
肌がすべすべになると評判の温泉は、泉質はナトリウム炭酸水素塩泉。

かわべ天文公園で たつぷり遊んで癒されて。
球体ドームが浮いているようなデザインの日高川町天文台。口径100センチメートルの力セグレン式反射望遠鏡ではるかかなたの天体をとらえることができます。プラネタリウムも楽しめます。臨天広場やアスレチック、宿泊施設もあります。

「開館時間」
午前9時～午後9時
「休館日」
毎週月曜日・年末年始
※プラネタリウム番組入れ替えのための休館日もあり

日高川町のホロホロ鳥と、 新たな特産、ジビエ料理を堪能。

日高川町では「ジビエ工務紀州」という加工施設を整備し、ジビエ料理の推進に力を入れています。ジビエとは、フランス語で「狩猟によって食材として捕獲された野生の鳥獣」という意味。農林作物に多大な被害を与え、深刻な問題になっている野生の猪や鹿も、お料理として提供すれば高級食材、獣肉独特のクセが苦手な人でも、気軽にジビエ料理を食べられるよう、アレンジして提供する工夫がなされています。

そして、町のもうひとつのジビエ料理は、昭和56年から飼育を始め、今では町の特産品として広く知られるようになったホロホロ鳥。アフリカ西部原産で、かのクレオパトラも好んで食べたといわれる、高タンパク低カロリー、コラーゲンたっぷり、の女性に優しいお肉。特にホロホロ鳥鍋のつみれや、道の駅でも食べられる



ほくほく



鹿肉のロースト くさみを取るために、約1時間牛乳に漬けている手の込んだ逸品



猪肉のチャーシュー ふんわり八角の香りかして、本格中華な味わいがとってもジューシー!



鹿肉の大根煮 鹿肉と大根を醤油・酒・干椎茸などでじっくり煮込んでいる中華風煮込み



猪肉の餃子 いつも食べている餃子と比べると、どことなくドシッリした味わいを感じたよ

★しずくちゃんのお料理教室★ ～日高川町、ジビエ料理編～



難しいジビエ料理だけど、ちょっとひと工夫すればご家庭でも美味しく出来るわよ! 今回は日高川町の方に教わった、美味しい「鹿肉のチーズカツ」のレシピを伝授するわ! ジビエ料理のレシピ集も発行しているので、気になる方は日高川町役場にお問い合わせを!



- 材料 (4人分)
- ★鹿肉(ロース肉)800g
 - ★とろけるチーズ100g
 - ★たまご2個
 - ★油適量
 - ★小麦粉40g
 - ★パン粉100g
 - ★塩コショウ適量
 - ★大葉適量

- 1 まず、鹿肉は1cm程度の厚さに切り、「肉たたき」でよく叩いて伸ばします。
- 2 肉の肉に塩コショウします。
- 3 肉の肉のうえに大葉をしき、とろけるチーズをのせてクルッと棒状に包み込みます。
- 4 小麦粉、たまご、パン粉の順に衣をつけます。とろけるチーズなので、きっちり衣で包まないといけないので注意!
- 5 180℃程度の油で揚げて、完成!

「とろけるチーズ」という身近な食材を使っているから、獣肉を食べたコがないボクでも気軽に食べられる! 美味しいね!



日本一楽しい山彦スポット、「やっほ〜」でストレス発散。

椿山(つばやま)ダム湖には四季折々の美しい景観が楽しめるだけでなく、ダム湖全体が湾曲した山々に囲まれているからこそ生まれた自然の遊び場、日本一楽しい山彦が体験できる「やっほ〜ポイント」があります。山彦が返ってくる絶好のポイントには4つあり、写真のポイントの対岸にはお地蔵さまが並んでいて、願いごとを叫ぶと叶えてくれるともいわれているそう。それぞれに特徴があるので、ぜひ試してみてください。



日高川町の お宿紹介



日高川町には数カ所の温泉のほか、ジビエ料理の食材を使うお料理などが食べられるお宿や、自然を楽しむバンガローなど、数カ所あります。ご宿泊の際は、ダウンロードページの「日高川町観光協会」や「日高川町観光協会」などのリンク先でお宿を調べてみてください。



美山村 王丸谷の六地藏

昔々、牧野兵庫頭という武士がいました。六千石の大禄を賜るほどの立派な人間でしたが、罪人として捕らえられ、住んでいた場所を追放されてしまいました。兵庫頭には千代丸と藤丸という2人の息子がいます。その乳母は、兵庫頭の兄が住んでいた美山村の李の里に隠れ住もうと、千代丸と藤丸の2人を連れて山を越えて逃げてきました。李の里がすぐ近くという所まで来たときです。藤丸は持病の癩(か)が起って苦し始めました。追っ手はすぐそこまで迫っています。

とうとう藤丸は追っ手に捕らえられ、斬られてしまいました。王丸谷の六地藏は、藤丸や乳母をお祀りしたものだといわれています。ここにお参りすると癩や頭痛が不思議と治ると伝えられています。きくと、藤丸は親想いの良い子でもあったのでしようね。