

おーじとしずくとたなっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.15 日高町特集



クエと黒竹、四季を通じて魅力満載の町。

日高町は、紀伊半島の西端、和歌山県の西部海岸沿いのほぼ中間点に位置し、温暖な気候と自然に育まれた、ほのぼのとした町です。

風光明媚なリアス式海岸は、県立自然公園に指定されており、海水浴や釣り客で賑わっています。また、豊漁祈願の奇祭クエ祭と名物クエ料理、日本一の品質と生産量を誇る特産品の黒竹(くろちく)、歴史街道の熊野古道とその関連史跡、念仏行者徳本上人(とくほんしよん)の誕生院、360度の大パノラマが開け、四季折々のハイキングが楽しめる西山ピクニック緑地など、見どころ、お楽しみどころがいっぱい。

そして、平成12年から新たに加わった温泉、陽光きらめく紀伊水道や漁港風景を眺めながら、温泉館「海の里」みちしおの湯でゆつくりくろちくげます。



日高町へのアクセス

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40分)
- 県道190号を西進
- 日高町(約10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で、約75分。紀勢本線に乗り換えてJR紀伊内原駅へ。約10分。



海の勇者に捧ぐ、 絶えぬ慰霊の心。

日の岬灯台台西の沖合で火災を起こしていた徳島県の機帆船の乗組員を救出するために命を落とした、デンマーク船工レンヌマースの機関長、遺体と救命艇は、翌日田杭港周辺で発見され、機関長の勇気ある行動に地元住民は涙したそうです。田杭地区には、今でもその救命艇が保管されており、供養塔には住民が絶やさず献花し、慰霊の気持ちを捧げ続けています。



町の魅力と活力、 ふれあい祭。



毎年11月中旬に、日高町役場敷地内で行われる「ふれあい祭」は、町内の各種団体が協力し、舞踊、詩吟などの芸能、書道・手芸など作品の発表会のほか、模擬店なども多数出展し、毎年多くの人が訪れます。

冬はクエ三昧、 夏は八毛料理。



日高町といえばクエが有名ですが、6・9月の夏場は紀伊水道で捕れる天然物の八毛がおすすすめ。町内にある旅館などの宿泊施設では、八毛のフルコースなどが堪能できます。日高町で水揚げされた八毛は、京阪方面などに多く出荷されています。

太公望たちで 賑わう日高の海。

日高町は、波止釣り、乗合船、仕立船の沖釣りなど、年中釣り客で賑わいます。方杭崎、長崎、のハイ、二のハイ、黒ハイ、洲崎、小浦崎など、釣りスポットも豊富。アジ、タイ、イサギ、イカ、ガシラ、クエ、ハマチなどが釣れるそうです。



力強い町の木、 アコウの雄姿。



日高町の町の木であるアコウは、クワ科の亜熱帯高木で、海岸部に樹齢百数十年を経た大木が数十本樹生しています。その姿の雄大さと成長力の強さは、町のたくましさ象徴しています。

伝説の残る海岸、 最高水質の海水浴!



町内には、産湯(うぶゆめ)、方杭(かたぐし)、柏、小浦(おこほら)など、遠浅の海岸があります。産湯海岸のある産湯地区には、明治時代の改造紙幣(不換紙幣)の政府紙幣といわれるもの(その肖像が用いられ、これが日本における最初の女性肖像紙幣となった神功皇后(じんこう)と、その皇子が産湯をつかったという井戸跡が残っています。

紀伊名所図会に「古老伝云う古武内宿弥、菅田皇子を守護して日高に来るとき、この井泉を汲みて御産湯に奉りたり」と、故にこの地の村名を産湯(うぶゆめ)とあります。かつては7つあったとされていましたが、今では地面に埋まっていた井戸跡がひとつ残っていますのみ。昭和48年に町指定文化財に指定されました。



自慢の味と技、日高町が全国に誇る特産品。



町内にあるクエのモスコット

「幻の高級魚」を、まずは堪能。温泉につかったあとは、クエ料理に舌鼓。

クエで有名な日高町。宿泊してクエのフルコースを贅沢に堪能するのも興ですが、日帰りの場合でも温泉館「海の里」みちの湯内にあるお食事処レストラン「くえ屋」で、其小鍋、クエ焼き、クエ飯、ステーキなど、趣向を凝らしたクエ料理が比較的リーズナブルに食べられます。温泉につかったあとにクエ料理…なんて、贅沢！白身のぷりぷりとした弾力、歯ごたえ、そして口の中で広がる濃厚な旨味。そして女性には嬉しい「コラーゲン」もたっぷり。幻の高級魚と称されるのも頷けます。天然ものにこだわる日高町のクエは、旅館などによってお料理もさまざま。詳しくは日高町役場までお問い合わせを。



クエを熟知した名人の秘伝技、この道40年のこだわり。



クエを釣るアオリイカがいるよ

クエ釣りの名人、生戸学さんは、約40年前に大阪から日高町に移住。先人の知恵もそこに、自らの感覚だけでクエを釣りに続け、いつの間にか、名人と呼ばれるようになりまし。

「大きいクエが揚がるかどうか、その日の朝の雰囲気や何となく分かるよ」お天気や潮の様子など、名人だからこその第六感があるのでしょう。自らの船で「人、ポイント（岩場や魚礁）に行き、生きたアオリイカをエサに、60号の釣り糸を細工したものを素手に巻いて海に垂らし、クエが餌を銜えた瞬間を手の感覚だけで察知します。」その感覚だけは、同業者には絶対に教えないよ。生戸さんの表情から、確固たる自信を感じました。

「今まで釣った中で一番大きいもので41キロ。自分が釣ったクエを食べる機会はないよ。やっぱり、商品だもの。」一匹釣れたらサラリーマンの1カ月分のお給料分の金額、クエ釣りの名人は、そう言っていて笑います。

「海の男は力持ちだけど、何十キロもあるクエを釣るのって大変。大きな怪我も多いぞうよ…」



【形態】スズキ目/ハタ科に属する海水魚の一種。最大で、体長2メートル、150キロ前後になるといわれている。

【生息地】主に西日本から東シナ海、南シナ海の沿岸域。

【地方名・市場名】九州地方ではアラ、西日本各地ではモロコ、ほかにもマス、クエマス、イノミーバイなど、色々な呼び名がある。

お魚のことはしずくにお任せあれ!! 水深50mくらいまでの岩礁やサンゴ礁に生息しているクエは、群れを作らない一匹狼。昼は岩陰や洞窟の中に潜んで、夜に泳ぎ回って獲物を探すの。

「大きくて見かけが悪いのに美味な魚」のクエ、成長が遅いから大きなものが水揚げされることは少ないわ。それが「幻の魚」といわれる由縁なのね。



グッズもたくさん! 町のマスコットの存在。

日高町には、クエをモチーフにしたグッズもたくさん。温泉館「海の里」みちの湯や、黒竹の里びかいち、岬旅館など、町内各所で購入できます。



クエ・フェア



毎年10月上旬に比井崎漁業協同組合市場で行われるクエ・フェア。クエの解体ショーや、クエ鍋試食、クエの稚魚放流など、クエにちなんだ楽しいイベントがたくさん。毎年多くの観光客で賑わいます。

奇祭クエ祭



アコースティックユニット「QUÉ(クエ)」のライブも注目。町のテーマソング、和歌山大学観光学部の学生さんと、客員教授である、もず唱平さんが作詞した「九絵のバラード」とクエクエboogie(ラキウギ)の2曲を熱唱します。



毎年クエ・フェアの翌日に阿尾地区の白旗(しらひら)の神社で行われるクエ祭は、豊漁祈願として江戸時代から続く「塩干しつら」を代わって、化粧をした若者が激しくもみ合い、びんが飛び交います。

見所はクエ押しと呼ばれる神輿のクエを神前に早く運んで任務から解放されたい当屋衆とそれを阻止しようとする若衆が激しく競りあう場面。この奇祭は、県指定民俗無形文化財にも指定されています。



語り部と歩く 熊野古道・石畳の道。



日高町の北東を走る熊野古道は、京都と熊野を結ぶ巡礼の道。
今回は金魚茶屋跡から小峠まで、苔むした石畳の熊野古道を歩いてみます。



「あるお坊さんが熊野詣の際、大峠にあるお堂に泊した夜、どこからともなくお経が聞こえてきたそう。誰かほかに人がいるのかと、声のする方に近づく、そこには1体の骸骨が。その骸骨は生前、熊野詣の際に6万回お経を唱え、その願を掛けただけ、大峠にあるお堂で病気で亡くなってしまったんだね」



室町時代～鎌倉時代に作られた「題目板碑」



熊野古道沿いには黒竹が多く自生しています



お線香などの材料に使われる桐の木



熊野古道らしい石畳の道



パンビの背中に似ているから「鹿子の木」



楠山さんが語り部を始めて一番驚いたのは、雨の日の下り坂、ハイカーが滑って骨を折ってしまった。救急車を呼んだけれど、車ではあがってこれず、「あの時は大変だったよ。雨の日はどうしても滑りやすくなってしまうからね」とは言え、役場の人がマメに掃除してくれていると、お天気の良い日は、木漏れ日差し込む雰囲気、熊野古道散策を楽しめます。山道の歩き方、美味しい野いちごが生えているポイント、食べられるきのこ、そうでもないもの見分け方など、熊野古道以外のこともたくさん教えてくれた楠山さん。幼い頃、父に連れられて山遊びをしたことを思い出し、懐かしい気持ちになりました。

難行苦行を重ねた カリスマ的名僧、徳本上人。



紀州藩の第8代藩主である徳川重倫(じゆん)は、当主とは到底思えないほどの傍若無人ぶり、何人も人間を殺めたため、29歳という若さで隠居させられたという人物。重倫が50歳を過ぎたある日、熱病にかかり「私が病気にかかると辛いのは徳本のせいだー捕らえてこい、もし逃げるようなら鉄砲で撃ち殺してしまえー」と無茶を言い出し、家来を派遣しました。城に引き立てられた上人は重倫の顔を見て「あなたは今まで何人も人を殺めてきましたね。池の着物を見てもごらん下さい、中で斬り殺した人たちが血の池地獄で苦しんでいる姿が見えるでしょ」と諭したそう。重倫は驚き反省し、上人の弟子となって出家しました。誰か何を言っても聞かなかった重倫を改心させたのです。

そして重倫公の息子、紀州藩10代藩主である徳川治宝(はる)とみは、父とは違い学問好きの名君で、紀州藩士の子弟の教育を義務化し、医学館を開塾するなど、文化・芸術面での功績が非常に大きい人物。治宝が藩主になった際、今まで傍若無人な行いをしてきた父、重倫を人間にしてくれた上人を讃え、日高町に誕生院を建立。治宝直筆の書が贈られ、顔面となっています。さらに、徳本上人の噂は江戸にまで広がっています。

幕府の第11代征夷大将軍である徳川家斉(いえなし)の母が病気になり、先が長くないため臨終行(引導)を与える儀式をする際、上人が家斉の母のもとにやってくる、枕元で念仏を授けた。何と、死の淵を彷徨っていたはずの家斉の母が元氣になったといわれます。自分の母を生か返らせたこと、大層喜んで家斉も徳本上人の弟子となり、上人のために江戸に「三行院(いちぎやういん)」という寺を建立しました。多くの人々に強い影響を与えた人。誕生院には、今でも多くの人が訪れるそうです。



誕生院のご住職、畠山澄男さん



誕生院裏手にある徳本上人念名号塔。句あります。徳本の腹を肥やせよ。そばの花。これは、上人の1日の食事が少量のそばの粉であることに驚いて詠んだ句だそう。



誕生院の顔面、治宝公の力強い文字



徳本上人の真蹟名号軸 紀州藩主の面前で執筆した
徳本上人の自画像 丁寧に描かれている



徳本上人が念仏を唱えたら口からこぼれたという御舍利



「僕も上人のような立派な人物になれるように頑張るのだよ」

全国一の黒竹生産地、つややかな色合い、天然素材のぬくもり。



黒竹とは淡竹(はちく)の一種で、青竹と比べると幹が細く、外皮が黒いのが特徴。地上に出始めた頃は、普通の青竹と変わりませんが、1〜2年経つうちに黒茶色になるそう。ツヤのあるシックな質感は、昔から室内や家具の装飾材、垣根庭の植え込みなどに使われてきました。熊野古道の史跡が数多く現存する日高町原谷地区は、全国の黒竹の生産地。黒竹に関わる方々にお話を伺っています。

黒竹をより美しく…、熟練の手作業。

竹材店を営む金崎昭仁さんは、観光体験で黒竹の作業を教えている。この道筋のベテランです。「火であぶって竹が柔らかくなるこの内に、節々で曲がっているのを真っ直ぐに矯正していきます。お手本にやってみましょう。金崎さんの貴族ある手さばきに感動します。」



火は約千〜千度、腰が引けちゃいます。2、3度あぶったあとに布でふき取ると汚れが取れ、さらに竹の油で表面がツツヤになります。木で作られた独特の器具を使い、曲がっている方を逆向きに力を入れて、丁寧に真っ直ぐにしていきます。



幅広い年齢の方に人気の民芸品作り。

日高町では、黒竹の端材などを利用した民芸品作りを体験できます。壁飾りや一輪挿しなどの中から、自分が作りたいものをセレクト。今回たなっちは、丸いフォルムが可愛い花瓶を作ってみました。黒竹には、あらかじめ穴を開けておいてくれるので、そこに針金を通していきます。真ん中、した、こえに通し、針金の端と端を繋げれば完成！趣のある花瓶ができあがりました。年輩の方から子どもまで楽しめる人気の体験です。



こちらの体験グループの方々は、黒竹を使った干支やひな祭りのお人形など、昔から伝わるものだけでなく、色々な民芸品を新しく開発、製作しているそうです。詳しくは日高町役場までお問い合わせください。

ロマンが列島縦断 旅をする蝶、アサギマダラ。



日本列島を春に北上、秋に南下という季節移動をするアサギマダラという蝶がいます。タテハチョウ科マタラチヨウ垂科、4〜6センチメートルのとても美しい蝶です。この渡り鳥ならぬ、渡り蝶の移動ルートを解明しよう、と全国各地で「移動のキング調査」が行われています。その結果、北は東北地方、南は台湾など何百キロメートル以上の長距離移動をすることが分かっています。日高町には、毎年9月下旬に飛来するそうです。



県内で飛来するのは、すさみ町、串本町、日高町の西山クニツク緑地。ここには、アサギマダラが好んで吸蜜するヒヨドリバナやツフキなどの植物が自生しています。捕まえた蝶に、自分の名前の略称、通し番号、日付、捕獲した場所の略号をマーク。



後日、マークした蝶が他の場所で捕獲されたとき、その蝶がどこから飛来したか、何日かかって移動したかなどが分かる貴重なデータになります。そして、平成23年に日高町でマークされた蝶が高知県を経由し、香港で捕獲・確認されました。その移動距離は約2500キロメートルで、世界第2位の記録です。

日高町 山と海のご当地グルメ



「黒竹の里ひかいち」などで販売している町産のお米は、朝晩の気温差が大きく、谷水で育つので美味しさと評判。この地区で育った季節の野菜、手作りのこんにゃくや味噌、川魚の干物なども販売しています。



「比井崎漁協直売店」で販売される干物類は、近くの漁港で水揚げされた新鮮なお魚から作られます。金目鯛やスルメイカの開きを「ハリエーシ」も豊富。ほかにも、トレットの鮮魚をリースナブルに手に入れます。運が良ければクエの切り身もあるかも。

日高町 温泉お宿