名所を歩く　魚まちの名所・旧跡

加田の道標と『六部田伝説』

～七代たたってやる。ここには米は生えぬ～

長島浦の西端・加田の地は古来、交通上の要地である。中桐から嶋地峠を越える旧街道（江戸初期まで）と、荷坂峠越えの新道との、合流地点だったからである。

この地・加田に、浦で一番に古い（文化十一年、約一九〇年前）道標がある。表に「三禅定門」、側面に「左くまの道」と刻まれた、墓標・道標を兼ねた地蔵石仏である。行き倒れとなった男性への供養は勿論、「多くの巡礼者への便」は、心温まる。

しかし、「要地」は必ず通過する場所。山賊や追いはぎが出た。悲劇・『加田の六部田伝説』もまたその類い。「六部」とは、「六十六部廻国聖」（かいこくひじり）の略。全国六十六ヶ国を苦行し、各国に『法華経』納めることで、滅罪の功徳を得ようとした修行僧。

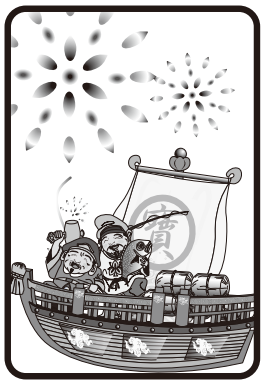
六部を泊めた茶屋の主人が、僅かな金銭を奪うために水田の中で殺害したのだ。その後、幾世代を経ても、「僧の怨念が呪いとなり、その宿の場所は田圃、畑地となりしも、作物実らず、荒れ果てにけり」と伝承されて来たのである。

六部田には現在、愛宕一心教会・心泉園が建てられている。

参考文献：久保幸夫氏　著
『紀伊長島　魚まちガイドの手引き』

ながしま弁で遊んでみたら？

連載：長島弁かるた
第６回〈か〉



がいなもんやじょとうろう祭のにうぎやいわ

長島弁解説

「がいなもん（やじょ）」は、驚きを表す際の言葉で「凄い」という場合に使います。相手に同意を求める場合には「がいなもんやにゃ～」と使用されたりします。他にも使い方としては「がいなもんじゃ」などがあります。

その他「か」を使う長島弁			
長島弁	意味	長島弁	意味
ガーイニ	強く	カシテクラン	貸して
カイダリ	疲れた、だるい	カッタイ	硬い
カイラシ	可愛い	カワゴシ	皮ごと

昔ながらの漁法・漁具　ウツボかご漁

磯場の海底にエサを入れたかごを沈め、一昼夜置き、夜行性のウツボを専門に捕獲する。海老網が行われる11月から4月は、休業だが、それ以外はほとんど毎日漁に出る。

漁場は、大島やサバル周辺が主である。早朝、4時30分頃に港を出て、5時半頃からかごを引き上げる。獲れたウツボはカンコに入れ、空いたかごには、すぐエサを詰め、次の漁に備える。エサは、小サバや青アジなどの雑魚をひしゃくに一杯ずつ詰める。2時間半ほどかけて全部のかごにエサを入れると、別の漁場に移動し、かごを投げ入れて翌日まで置く。

仕掛けの両端は浮き球やボンデ（※1）をつけ目印とする。浮き球からは、磯の深さと同じ長さの縄を延ばし、かごを結んだ縄が海底に沈むよう錘をつける。余分な縄が海中でたぐならないように浮き球から15ヒロの所に「ありうけ（※2）」をつける。かごは、20m間隔で、ひとつの仕掛けに大体15本取り付ける。一人の漁師では、二カ所で30本がやっとだそうだ。かごは、全長が矢引きほどで、両側がジョウゴ（※3）になっており、一度入った獲物は逃げられない。片側は地獄（※4）なので、片方でエサや獲物の出し入れを行う。昔は竹製で籠屋に注文していたが、30年ぐらい前から黒いプラスチック製のものに代替されていった。かごが沈むように胴体には鉛がくくりつけられる。ひとつのかごでウツボが7本入れば満杯である。海水とウツボの入ったかごは重く、力のいる仕事だが、最近では、船に巻き取り機が備えられ以前より作業が楽になった。また、鋭い歯を持つウツボは危険で、長靴の上から何度もかまれたことがあるそうだ。

水揚げされたウツボは、加工の出来る特定の業者が買い求めることが多い。夏より冬の方が値が良いそうだ。ウツボが健康に良いことから、この頃は、求める人が多くなってきたという。長島では、干物が一般的だが、新鮮なものを肝とともに味噌汁に入れて食べるとうまい。小さいものは、干したものをきざんでから調理する。

現在、この北牟婁でウツボかごを専門に扱う漁師は、中ノ島に住む77歳の星野さんただ一人である。

※1ボンデ・・・目印に使われる旗
※2ありうけ・・小さめの浮きで、縄を通す穴があいている。
※3じょうご・・もんどりの口。円錐状のもの。
※4地獄・・本体と一体化して、はずれないことをいう。

味自慢　第６回：鰹の角煮

魚まちに残る昔ながらの“味”

これからの季節「戻り鰹」と呼ばれる脂がのった、最高の鰹があがってきます。しかしながら贅沢にも食べきれないときがあります。そんな時によく作る一品です。

■材　　料

・材料：鰹（残り物）、鰹だし、醤油・大さじ3、酒・大さじ2、味醂・大さじ2、砂糖・適量、しょうが・適宜

■調理方法

その１：鰹は２ｃｍ位の大きさにきります。

その２：鍋に、たっぷりのお湯を沸騰させ鰹を入れます。

その３：再び沸騰したら弱火にし暫く煮ます。

その４：10 分煮たらお湯を捨て鰹のだし汁をひたひたになるように入れます。

その５：沸騰してアクを取り、調味料を入れ、煮立ったら弱火にして汁気がなくなるまで煮ます。なくなる少し前に千切りにきった生姜を入れて出来上がりです。

他にも家々によって様々な調理法があるのですが、今回紹介したように鰹だしで煮ると、硬くならないような気がします。気の問題かも知れませんが・・・ｗｗ

提供：「きいながしま・おかずの店ブログ」
http://okazunomis.exblog.jp/

歩観会の活動報告

★５月　レンタサイクル用看板設置
　　赤坂商店店頭用ポスター作成
　　レンタサイクル利用のしおり作成
　　伊勢人取材
★６月　三重テレビ・ＦＭ三重取材
★７月　駅用ポスター作成
　　ささえあいクラブ助成金申請
★８月　自転車にかごの取り付け

駅と観光用ポスター

古道魚まち歩観会（会長　大橋　宏毅）
東紀州地域交流空間整備事業の一環で組織されたグループ。
“熊野古道のロマン”と“漁師町の温もり”とのふれあいがもたらすやすらぎの交流空間作りをテーマに、行政だけにたよらない住民主体のまちづくりを目指す。これまでに案内サインや石道標の設置、ホームページの開設、まち歩きマップや通信の作成、ガイド養成講座を実施。今後、交流拠点づくりに取り組む予定。
（紀北町商工会・熊野古道語り部・紀伊長島ふるさと懇話会・ツツラト峠を守る会・ギョルメ舎フーズ㈱・水産加工業協同組合、紀北国際交流協会・紀北町観光協会・三重県建設業協会の各代表、自治会、これまで街づくりに取り組んできた方々、まちづくりに興味のある一般住民で組織。アドバイザー小倉肇、同 北村博司）