

名所を歩く 魚まちの名所・旧跡

西町のお大師さん

西町の観音堂は、長島神社の脇にある住職のいない小さな庵(いおり)である。堂内に弘法大師像を安置していることから、人々からむしろ「お大師さん」の名で親しまれている。
 ここにはおよそ800年前(平安末期から鎌倉初期)から、静居庵という真言宗の古い寺があったと言われている。
 本尊は聖観音像。高さ約60センチ、光背を加えても130センチ余りの小さな木像である。静居庵と同じ頃に造られた黄金色に輝く秀れた作品であるが、江戸時代の粗悪な修理が惜しまれる、と鑑定された。さて、弘法大師は



(参考文獻：小倉 肇著 『郷土史話』より)
 この水はまさに「命の綱」とも言える大切なものであった。
 戦前まで井戸水に恵まれなかった長島浦の人々。
 が築かれ、40センチ程の大師座像(石仏)が安置されている。
 呼ばれる水源地である。祠(ほこら)が

ながしま弁で遊んでみたら?

連載：長島弁かるた 第2回(い)



いーやっすや
 言うたらきかん
 がんこおやじ

長島弁解説

相手の言うことを否定して、そうじゃないと頑張ること。人の話を聞こうとしないとき、「いーやっすや」または、「いややっすや」と言つて、相手の言葉をさえぎります。

その他の(い)を使う長島弁

長島弁	意味	長島弁	意味
イカバル	いばる、がんばる	イツヨクタ	なにもかも
イジクル	触る	イツタン	一度
イチガイ	融通がきかない人	イツチヤン	一番
イッカド	たくさん	イノ	貴方

昔ながらの漁法・漁具 ガシナー (ガシナワ漁)



波の無い日であれば、ほとんど毎日漁に出る。朝の4時頃に出港して、サバルや大島付近の※平瀬(ひらし)のへり(端)に縄を仕掛ける。縄の両端に日印のウキをつけ仕掛けておき、1時間ほどして針にかかった魚をはずしながら縄を引き上げ港へもどると大体8時頃になる。すぐにガシを水揚げし、市にかけると、1年を通して安定して漁が出来るのだが、4月エビ網漁を終えてからガシナーに切り替える家もある。水揚げをして船着場

にもどると、すぐに道具を陸(おか)にあげ、明日の漁にそなえ家族が手伝って仕掛けを作る。
 長さ1尺ほどのヤマイトにつないだ釣り針を桶のまわりにひっかけながら縄を捲る。おけ一つには、ひとひろ又は、※矢引き間隔で100本の釣り針をつけ、半分に切った餌のイワシを、その針一本ずつにつける大変手間のかかる仕事だ。慣れたものでも一おけ仕上げるのに20分ほどかかり、毎日20ほどの仕掛けを作る。その後、船に積み込み作業を終える。この繰り返したが、陸に上がったほかの漁師や気心のしれた友達が手伝いに来てくれることも多く、今も助け合いの心が残っているという。

※平瀬：ひらし(せ)は、海中の槽で魚が多く隠れ住む所
 ※矢引き：矢を射るとき腕の幅

歩観会の活動報告

- ★三重県と国土交通省(中部地方整備局 紀勢国道事務所 近畿地方整備局)が主催の「西長島(魚まち)の景観まちづくりを考える会」に参加
 - 第1回(2月) 西長島の魅力の再発見と課題の抽出
 - 第2回(3月) 景観まちづくり方策のアイデア出し
 - 第3回(5月) 方策の具体化に向けた検討
 - 第4回(6月) 地域関係者との意見交換



- ★魚まちマップと、陶板をたよりに魚まちウォークラリー開催。紀伊長島と海山の子どもたち100人が参加し交流をはかる。(6月17日)

紀北町いきいき子ども学園主催の魚まちウォークラリーに紀伊長島から12チーム、海山から13チームの合計100人の子どもたちが参加。魚まちに関するクイズ8カ所、西長島の昔の遊び体験(おじゃみ・足じゃんけん・しょうきりん・けん・くじびき)のチェックポイントを設け、得点を競いました。また、町の人に長島弁や魚の名前を聞いてふれあいを持ちました。当日、チェックポイントの競技員や安全係などスタッフとして参加、またキーホルダー200個を作成し参加者やスタッフ全員に配りました。

古道魚まち歩観会(会長 中井 孝佳)
 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”とのふれあいを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。現在モニターツアーの企画やマップづくり、交流拠点づくりや休憩所の設置を進めている。
 (紀伊長島町商工会・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・紀伊長島町国際交流協会・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)

第2回 魚まち風かつお茶漬け 味自慢

魚まちに残る昔ながらの“味”

お茶漬けと言えば頭に思い浮かぶのは『鮭』や『梅』などが一般的かと思えます。ここ魚まちで昔から言われている茶漬けと言えば『かつお茶漬け』。昔から鰹魚が盛んなこの町は、初鰹をお世話になっている方に持っていくような習慣もあり、漁民の家庭の夏には鰹が必ずといっていいほど食卓に並びます。

今回、紹介する『魚まち風かつお茶漬け』はお刺身にした鰹が残った時や食事の締めめに食する料理として有名です。

- 材 料
- ・鰹のお刺身数切れ(お好みで)
 - ・熱いお茶(お湯でもよい)
 - ・少量のゴハン
 - ・好みて長ネギ
 - ・しょうゆ少々

- 調理方法
- その1：少し大きめのお茶碗(どんぶりなど)に少量のゴハンを入れる。
 - その2：ゴハンの上に残った鰹数切れをのせる。
 - その3：しょうゆを好みの濃さに入れ、熱いお茶をたっぷり鰹が隠れるまでかける。
 ※通常しょうゆは2～3回転ほど
 - その4：最後に好みて長ネギを入れれば出来上がり。

『魚まち風かつお茶漬け』は庶民的で簡単出来る料理ですが、都会から来た友人に食べさせたところ大変好評で何度もお変わりしていました。それほど、新鮮な魚をある意味、贅沢に食せるのは、この地域ならではの味だと思います。まだまだ、漁場でしか食せ無料理はたくさんあります。次回をお楽しみ下さい。