

名所
を歩く
魚まちの名所・旧跡
参考文獻：北村 博司著
「紀伊長島の歴史と文化を訪ねて」より

長楽寺の早咲き梅

長楽寺は浄土真宗本願寺派のお寺。開祖は親鸞上人で、阿弥陀仏の本願にすがれば念仏に頼らずに極楽往生できる」と説きました。(絶対他力の教え)



長楽寺は南北朝以来の領主・加藤家の菩提寺です。加藤甚五郎は織田信長に仕え、信長の次男信雄(のぶかつ)が伊勢国司北畠具教(ともりの)の養子に入る際、彼に従います。天正三年(一五七五)、長島城に入り新町を開いて商家を住まわせるなど、町づくりにつとめたとされますが翌年、新宮城主堀内氏との合戦に破れ自刃しました。伊賀の武士服部兵庫が出家して諸国行脚の途中長島浦に立ち寄り、甚五郎の孫娘を妻として、加藤氏の館跡に開いたのが長楽寺で、寛永十二年(一六三五)といわれます。山門脇からは記念碑山公園を経て、城腰山頂の城跡や五輪塔に通じる遊歩道が伸びています。長楽寺の裏庭園に樹齢二百年の梅「城腰紅梅」があり、早春につける八重咲きの可憐なピンクの花は有名。既に今年は新年と共に開花し、県内外から大勢の鑑賞者が訪れています。

ながしま弁
で遊んでみたら?

連載：長島弁かるた 第4回(え)



えらぼねにつけるくすりはありません

長島弁解説

気が強く、何を言っても聞かずに持たない人や口が達者な人に使われる用語。ちなみによく使う年齢層は、巷で言う「おばたりあんな」世代の人たちです。使い方は、「あいつ、あいなえらぼねにや〜」と、あいつは〜が強い〜かな?

その他「え」を使う長島弁			
長島弁	意味	長島弁	意味
エーカレ	良いかな	エセル	すねる
エータイ	しょっちゅう	エテトル	なれている
エズク	吐き気がする	エラクツタイ	強い

昔ながらの漁法・漁具 海老網漁(えびあみ) その1：出漁から水揚げまで



紀伊長島の海老網漁は、毎年11月〜4月の冬場に行われる。漁場は、主に大島付近・潮平瀬(しよべらし)・二木崎・サバルなどである。それぞれの島(海底の瀬のある場所)は、山を合わせ位置を知る。山の合わせ方は親や先輩の漁師に聞きながら覚えていく。船は午後3時前になると次々と港を出て、沖合いの集合場所へ待機。定刻、役員の手で待機、定刻、役員の手で待機、定刻、役員の手で待機...

へと向かう。漁場で網をかける順番は島ごとに、毎回くじで決める。1番が網をかける時、それに沿わせて次々にかけていく。新しく魚場をみつければ、翌日、その船は1番に並ぶ権利があるが、その翌日から、くじでもう一度並ぶ順を決める。網を仕掛けるには、潮の速さや流れを知り、流される距離を予測しながら網を落とすなど経験がものをいう。1番に網をかける船はあとに続く船の事も考えながら場所を決める。網揚げは、翌日の午前2時30分〜午前3時以降と定められている。伊勢海老や魚は、船の灯りの元、網を引き揚げながら折れどき、海老は、角が折れると浜値が下がるため、慎重にはずしていき、重くはずしていき、重くはずしていき...

味白慢 第4回：じふ鍋 (4人前)

魚まちに残る昔ながらの“味”
今回も前回に引き続きレシピを「きいながしま・おかずの店ブログ」さんに提供いただきました。ここ魚まちで寒くなると食べたくなる鍋があります。名前を「じふ鍋」。名前の由来を聞いても、曖昧な返事が返ってきません。誰も名前の由来を知らないという不思議な料理です。見た目は「すき焼き」そのもの。「すき焼き」のお肉が魚に変わったと思っただけならばよいかなと思います。

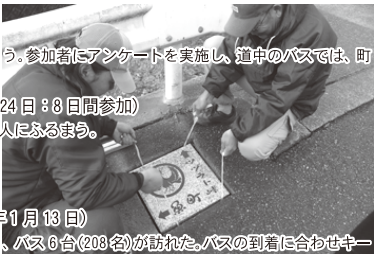
- 材料
- ソーダ鯉(大1匹)/サバでも良い
 - ネギ、白菜、エノキ、春菊、豆腐、おふなど好みの材料で
 - 調味料：しょうゆ(大さじ2杯)、酒(大さじ1杯)、みりん(大さじ1杯)、砂糖(大さじ2杯)の割合を基本にあわせ、後はお好みで味を加減して下さい。

- 調理方法
- その1：ソーダ鯉を3枚おろしにしてサクに分け、1cm位の厚さに切る。
 - その2：ネギ、白菜、エノキ、春菊、豆腐は食べやすい大きさに切る。おふは水につけて戻しておく。
 - その3：鍋を火にかけて、酒、みりん、砂糖を入れ一煮立ちしてからしょうゆを最後に入れ、ソーダ鯉を入れる。
 - その4：ソーダ鯉の色が白くなってきたら、1で用意した具材を入れ味が染み込むまで待てば出来上がり。

野菜や魚がなくなったら継ぎ足しながらお召し上がり下さい。また、食べ終わった後の残り汁に「うどん」や「中華そば」などを入れて食べても美味しいです。

歩観会の活動報告

- ★「近江八幡へ先進地研修」(平成18年11月23日)
「NPO法人ウォーリス建築保存再生運動一粒の会」のお話を聞き、町を案内してもらった。参加者にアンケートを実施し、途中のバスでは、町なかガイドの勉強会を行う。
- ★「三重紀北町 年末・きいながしま港市」(平成18年12月16日〜24日 8日間参加)
炭火の焼き台を設置し、お店から提供された干物などを試食させる。巻き鮓を約1500人にふるまう。
- ★「縁台・案内板の設置」(平成18年12月20日〜)
紀北中生徒と会員手作りの縁台を 町内15カ所に設置。(詳細は1面に掲載)
- ★「船だんじりに合わせたバスツアー客のおもてなし」(平成19年1月13日)
バス会社が、昨年雨で延期となったウォーキングツアーを今年度も計画してくださり、バス6台(208名)が訪れた。バスの到着に合わせキーホルダーを配布。歩観会と町の有志で道案内をする。
- ★「石板で出来た案内板設置」(平成19年1月)
ツツラト峠や荷坂峠のふもとなど、古道客が迷わないように案内板を地面に埋め込んだ。魚まちへ誘導するための矢印も表示されている。



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。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。
(紀北町商工会・熊野古語部・紀伊長島ふるさと懇話会・ツツラト峠を守る会・ギョルメ會フーズ編・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 隆 北村 博司)