

鉄の國・奥出雲／銀の國・石見

# 夢か現か ミステックしまね

# グッとくる 山陰

2015 冬  
Winter

ご自由にお持ち帰りください

こんな所にこんないい物  
ころまであったまる

歴史ある名湯にひたる



菅谷たたら山内／  
菅谷高殿と桂の木

菅谷たたら山内に保存される菅谷高殿(国の重要有形民俗文化財)の大屋根にも真っ白な雪。その傍らには、樹齢約200年の桂の大木。鉄の造り方を教えた金屋子(かなやこ)の神様が、白鷺に乗って桂の木に降臨されたという伝承から、桂の木はたたら場の守り神。4月上旬の3日間だけ、たたら場の炎のように真っ赤な芽吹きを見ることができます。

# 歴史ある 名湯に ひたる

世界遺産の  
温泉街に建つ洋館で  
最高評価オール5の  
湯を浴びる

日本で唯一、温泉街で重要伝統的建造物群に指定される、温泉津温泉。そんな価値ある温泉街でひとときわ目を引くのが、大正8年に建てられた木造の洋館、温泉津最古の温泉施設「薬師湯」。そのレトロな佇まいは建築学的にも貴重で「よみがえる建築遺産」にも選ばれています。  
地下2mから自噴する温泉は、山陰地方で唯一、日本温泉協会が認定する天然温泉の評価で、全国でも数少ない、オール5を取得する名湯。さらにスタッフ全員が「温泉ソムリエ」の資格を取得して、より上質な温泉の楽しみ方を提供しています。  
湯浴み後のひときは、隣接する「震湯カフェ内蔵系」でゆったり、休みするのも格別です。



●薬師湯  
島根県大田市温泉津町温泉津1-1  
アクセス/JR山陰本線温泉津駅より町内バスで約5分  
営業/8時~21時(土・日・祝日は6時~21時)  
電話/0859-65-4884  
料金/大人350円

Guttokuru-Sanin

神話の舞台に  
ひっそりと湧く  
薬湯と呼ばれる  
出雲の隠れ湯



八岐大蛇神話の舞台である斐伊川の川底から湧き出る、出雲湯村温泉。その歴史はとも古く、733年に編纂された『出雲國風土記』の中で、次のように記されています。『川辺に薬湯あり。たび浴すれば身体和らぎ、再び濯げば満の病消徐る。』戦国時代には、将兵が傷を癒やしに訪れたといい、江戸時代に作られた「温泉番付」では、出雲地方の最高位、西の前頭にも選ばれています。  
雲南市木次町と吉田町の境を流れる斐伊川沿いに、旅館2軒とオーベルジュ1軒、公衆浴場1軒に河原の野湯がひっそりとある、のどかな山里の温泉。いかにも出雲の隠れ湯といった風情がうれしい名湯です。

●出雲湯村温泉  
島根県雲南市吉田町吉田2407  
アクセス/JR木次駅から雲南市民バスで約20分  
電話/0859-21-1153

グッとくる山陰 冬号

発行元/JR西日本米子支社 鳥取県米子市弥生町2  
☎0859-32-0255 \*記載の情報は、2015年12月1日時点のものです。



山陰の隠れたお宝情報が満載!!

山陰 いいもの 検索 右記QRコードからサイトへGO!



# 夢か現か しまね

かつて、国内産の鉄の9割を生産していたという

「たたら製鉄」が、奥出雲地方にあります。

さらに、世界で流通する銀の3分の1を占めたという

「石見銀山」が、石見地方にあります。

今は、ひっそりと息を潜めているように見えますが、

確かに、島根のこの場所で、ゴールドラッシュばりの

妻いドラマが繰り広げられていたのです。

現代に至っても、未だ全てが解明されずに、謎も残る

その足跡に触れるたび、なぜか興奮を覚えるのです。

## たたら製鉄 奥出雲地方で発展

中国山地に位置する奥出雲では、かつて「たたら」と呼ばれる和式製鉄が盛んでした。たたら製鉄とは、粘土で築いた炉に木炭と砂鉄を入れ、風を送りながら鉄を造る日本古来の製鉄法。日本刀の原料として知られる玉鋼は、世界最強の99%という純度を持つ最高品質の鉄。現代の製鉄技術を持ってしても叶わないといわれる、たたら製鉄が生む奇跡の鉄なのです。

大陸から日本に鉄製の道具が伝わったのは、弥生時代のこと。国内では、古墳時代後期に初めて鉄の生産が開始されたと伝わり、島根では、古墳時代後期の製鉄遺跡が奥出雲地方で発見されています。

では、なぜ、奥出雲でたたら製鉄が発展したのでしょうか。それは、奥出雲が位置する中国山地が鉄分を多く含む花崗岩を主とする土質で、純度の高い山砂鉄が採れたこと。さらに、恵みの雨が多くの降る地域で、木炭になる樹木が豊富に繁茂していたことが、たたら製鉄の発展に大きく関わったと考えられています。

こうして、たたら製鉄が最も成熟したのは、鉄の需要が急増した江戸時代中期。鍋や農耕具など、市井の人々の生活を支える道具に鉄は欠かせないものになっていました。それに応えるように、元禄4年（1691）、奥出雲で、炉の中に効率よく風を送る天秤輪が発明されて、炉の温度効率が飛躍的に上昇。量産が可能になりました。以降、高殿と呼ばれる大型工場が主流となり、奥出雲は国内最大の製鉄大国になっていったのです。

製鉄工場である高殿では、技術長の村下を頭に、二番手は裏村下とも言われた炭坂、続いて炭の装入を行う炭焚、天秤輪を踏む番子（かわりばん）の語源は、番子が交代で作業をしたことから由来）など、20人ほどで作業を行っていました。炉の中に砂鉄を装入できるのは、長である村下と裏村下のみ。村下の仕事は世襲制で二子相伝。高度な技術の流出を厳重に防いでいました。

## 御三家の台頭 たたら製鉄の成熟

奥出雲で、たたら製鉄が成熟していったもうひとつの要因は、松江藩が苦しい財政を立て直すための一環として、たたら経営者となる鉄師を育成保護したことがあげられています。享保11年（1726）、数多くいた鉄師のうち、選ばれた9鉄師にだけ操業を許可。藩の所有する山林を木炭産出用の山として貸与しています。鉄師といえば、松江藩の鉄師筆頭御三家といわれた田部家、原家、櫻井家が有名です。この御三家が活躍した江戸時代後期から明治時代の初め頃が、たたら製鉄の最盛期。国内生産量の8割が奥出雲産であったといわれます。

そして、たたら製鉄熟成の立役者として、なにより忘れてならないのが高度な技術力を誇った、たたら師という技術集団がいたことでしょう。西洋式近代製鉄法に圧されて一度は終焉を迎えましたが、戦後、昭和52年（1977）、技術保存を目的に「日刀保たたら」が復活。その高度な技術と高潔な魂は、確実に今に受け継がれています。

それでも不思議なのは、たたら製鉄によって、なぜ高純度の鉄が生まれるのか、その仕組みが未だ科学的にも解明できていないこと。奇跡の鉄は、神秘の鉄でもありました。



●櫻井家住宅  
可部屋集成館

島根県仁多郡奥出雲町上阿井1655  
アクセス/JR木次線 出雲三成駅より  
奥出雲交通バス内倉行きで約24分、  
終点下車徒歩約5分  
電話/0854-56-0800



横原たたら高殿 (明治初期)

櫻井家住宅 (国の重要文化財)  
戦国の武将・瑞団右衛門の末裔である  
櫻井家。現存する建物で最も古いものは  
享保20年(1735)の建築。中でも、  
松江藩7代藩主・松平不昧公をお迎え  
した部屋は他よりも一段高くなっており、  
人工滝が落ちる庭園を望む。



●絲原家住宅  
絲原記念館

島根県仁多郡奥出雲町大谷856  
アクセス/JR木次線 出雲三成駅より  
タクシーで約6分  
電話/0854-57-0151

●田部家土蔵群



●田部家土蔵群  
日本一の山林王と称された田  
部家。吉田町本通り沿いに建  
つ白壁の土蔵群。最も古い蔵  
は1704年頃に建てられたもの  
で、その時代をとって宝永蔵。  
その他、文政蔵など18棟が整  
然と並ぶ。

島根県雲南市吉田町吉田  
アクセス/JR木次線 木次駅より  
タクシーで約30分  
電話/雲南市商工観光課 0854-4401054



山陰いいもの探検隊 隊員

公益財団法人  
絲原記念館理事長

●絲原 徳康

島根県仁多郡奥出雲町出身。昭和48年～昭和56年 山陰合同銀行勤務。平成11年 島根県議会議員(現在)。平成12年 有限会社絲原 代表取締役(現在)。平成17年 絲原記念館 理事長(現在)。今回のたたら製鉄について豊富な知識をご教授いただきました。

# 時代を超えて 今ふたたび 世界が注目

● 大久保間歩

※ツアーでの限定公開となります。  
(12月・2月は大久保間歩休坑のためツアー休止)  
詳しくは石見観光内大久保間歩予約センター  
電話/0854-84-0750までお問い合わせください。



大久保間歩  
大小あわせて600もの間歩(鉱物採掘のための地下道)がある石見銀山。  
その中で最大といわれる大久保間歩は、坑内の高さ最大5m。  
大久保長安が馬に乗って入ったと伝わります。

## 石見銀山 始まりは光る山

島根県のほぼ中央、石見地方の大田市にそびえる標高537mの仙ノ山で、ゴールドラッシュならぬ、シルバースリュウが起ころきつかけになったのは、天文2年(1533)のことでした。九州・博多の商人である神谷寿禎が日本海沖を航行中、光る仙ノ山を見て銀山を発見したのだと伝わります。以降、寿禎によって、朝鮮半島から灰吹法という銀製錬のハイテク技術が導入されると、産出される銀の量が大幅に増加。石見で育ち磨き上げられた職人とその技術は、新潟の佐渡や兵庫の生野など、各地の鉱山に伝授されていきました。こうして、石見の地で高度な製錬技術がすんなりと受け入れられて、さらに高められていったのは、たたら製鉄を熟成させた実績があったから、とそう思えてくるのです。

石見銀山の開発が始まった頃の日本は戦国時代、軍資金として銀を用いるようになった戦国大名にとつて、石見銀山は喉から手が出るほど欲しい宝の山となりました。最初に支配したのは周防国の大内氏、その後は、出雲の尼子氏、安芸の毛利氏と変遷。天正18年(1590)、豊臣秀吉が全国を統一すると、毛利氏が大名として中国地方を支配し、豊臣氏へと銀を納めました。そして慶長5年(1600)、関ヶ原の戦い後、石見銀山は徳川家康の支配下となり、江戸時代の始まりとともに、幕府の直轄地『天領』となったのです。

天領・石見銀山の初代奉行に任命されたのが、大久保長安です。長安は、各々の間歩の経営を奉行所に直接管理させる新しい生産システムを構築。さらに、最先端技術を導入するなど積極的な政策を展開して、石見銀山にシルバースリュウをもたらしたのです。

## 世界遺産登録 類のない石見銀山

石見銀山は、平成19年(2007)7月、アジア初の産業遺産として、ユネスコの世界遺産に登録されました。評価された大きな点は、自然と共存する鉱山であったことだといわれています。なぜなら、採掘した銀を製錬するには、大量の木材が必要なわけで、豊かだった山もハゲ山になっているのが当たり前。ところが、石見銀山は、今なお緑の森の中。伐採する一方で、計画的な植林を行いました。その結果の美しい光景は、世界的に見ても異例、他に類のない銀山遺跡というわけなのです。

石見銀山は、仙ノ山が光っていたから発見されたと伝わりますが、それ以前にも、土から露出した銀を採取していたという説もあります。

そして、興味深いのは、金銀銅などの重金属が眠る

土地には、植物は生育しない、というのが常識。けれど一方で、重金属を好んで吸収し蓄積する植物も存在し



御取納丁銀  
弘治3年(1557)、正親町天皇の即位に際し、毛利元就が献上した貨幣。  
長さ16cm、幅5.2cm、重さ160g。  
約1100枚製造されたとみられ、現在、確認されているのはこの1枚のみ。  
(島根県教育庁世界遺産室所蔵)



テイセラ日本地図  
1595年、ポルトガルのキリスト教宣教師だったテイセラが作成。中国地方の中央に「Hivami(石見)」の国名と、国内で一カ所だけ、銀鉱山を示すラテン語「Argentifodina」が記されています。



龍源寺間歩  
600を超えるという石見銀山の間歩で唯一、一般公開されている龍源寺間歩の坑内。

● 龍源寺間歩  
島根県大田市大森町1-8-3  
アクセス/JR大田市駅よりバスで約30分  
大森下車、徒歩約40分  
電話/大田市観光振興課 0854-82-1600

とも、重金属を好んで育ち、その昔、鉱脈を探し当てるための目印になっていた植物でした。

広い中国山地でも、なぜ石見の仙ノ山だけで、純度の高い銀が採れたのでしょうか。石見で製錬した銀は、どんなルートを通じて江戸まで運ばれたのでしょうか。そして、世界遺産に登録されるわずか4年前に発見されたのは、山の斜面から高さ18mの岩盤を3段のテラス状にくり抜いた階段状の遺構。いつ誰が、何の目的で造ったのか解明されないまま、『謎の岩盤遺構』と呼ばれています。

石見銀山は、まだまだ謎だらけ。それだけに、専門家を含めて、人々はロマンを感じてしまうのでしょうか。



世界標準のヨーロッパ系品種シャルドネを大切に育て生まれた芳醇な白ワイン。奥出雲ワインシャルドネ「750ml」。やさしい酸とほのかな渋みがバランスよく調和された厚みのあるリッチな味わいになっています。少し冷やして上質な柑橘系の香りを楽しみながらお飲みください。松江駅のシャミネ（おみやげ楽市、鶴鶴屋）にて取扱。※おみやげ楽市は12月11日オープン。

## 奥出雲の風土を生かした白ワイン



ワインだけでも楽しめる辛口白ワインです！



安部 紀子さん

●有限会社 奥出雲葡萄酒  
島根県雲南市木次町寺領373-1  
☎0854-4234800  
www.okizumono.com

## 自然放牧酪農の四季の味わい

牛舎をもたない牧場で24時間365日、大自然の中で育つ乳牛。その特長を最大限にひきだすため、牛乳本来の味と香りを守る低温殺菌、ノンホモジナイズ製法で丁寧に仕上げた「四季のカップソフトクリーム」(8個入り¥3330送料別)。濃厚なのにすっきりした味わいで、うっとりかわるのみにあつたそれぞの素直な味が楽しめます。※ドライアイスを入れてお届けいたします。

●シックスプロデュース有限公司  
島根県邑智郡邑南町矢上3119-3  
☎0854-640118  
www.sixth-produce.co.jp

自然のおいしさがいっぱい詰まったアイスです！



洲濱和子さん

## 生乳で濃厚とろり

奥出雲にある木次乳業の日登牧場で、日中は山の放牧地で健康に育てた、スイス原産の牛「ブラウンスイス種」。斐伊川の美しい水で育った緑の草原を食べ、太陽を浴びながらのびのびと自由に育った牛のミルクにはコクと旨味があります。この生乳のみを使用して作ったミルクジャム(1本¥864)はパンやクラッカーにつけたり、紅茶などに入れても美味しく召し上がれます。



自然な甘さの本格ミルクジャム 召し上がってみてください！



佐藤 毅史さん



# あつたままで

こんな所にこんないい物



## 山陰の探果隊がゆく



秋の風も過ぎ去って、美しい紅葉も終わり、ツンとした冷たくも凛々しい空気になってきた山陰。カニをはじめとする海の幸はもちろん、お野菜も鍋でアツアツを頂き温泉につかって身も心も暖まると、寒くも冬ならではの楽しみはたくさんあります。さて今回のゲストとなる山陰冬鳥で取り上げた「たら」は、取材をする中で「たら」を知らずに現代は語れないほどの内容。今回のコラムは松江藩の鉄師頭として日本屈指の山林主として名を馳せた田部家の田部長右衛門隊長と内山キャンプテンです。

U...内山キャンプテン  
T...田部長右衛門 隊長

U 田部隊長いつもご協力ありがとうございます！実は今回の取材で田部隊長のお宅にもお邪魔させていただきました。白壁土蔵をはじめ歴史を語る姿を見ることが出来ました。

T たらは、たいへんありがたいです。島根県奥出雲をアピールすることが出来た本当にありがたいと思います。歴史はあれど世の中の皆様へ知っていただくことが我々のすべきことであり、使命だと考えます。

U 奥出雲は今、いいもの探果隊の隊員でもある錦織監督、エグゼクティブプロデューサーにEXILEのHIROOさんという豪華なメンバーで映画「たら侍」の舞台になっていきますよね。実際に錦織隊員にもお話を聞く機会がありました。日本のルーツを探して「たら」に行き着いたと話されていました。

T 1300年の製鉄技術、村下をはじめとする「たら吹」から生まれる玉鋼。大自然と人間だけで作るという歴史が再評価されたのだと思います。

U それだけ評価されるべきものだと思いますし、日本はもちろん山陰から世界へも発信して行へばいいと思います。いいもの探果隊としてもしっかりとアピールして行きます！

## 島根原産無添加 えごま油



●川本エゴマの会  
島根県邑智郡川本町大字三原150  
☎0854-740607 www.plus-max.com

ダイエット中の方もオススメです！



竹下 誠彦さん

全国的にもエゴマの産地である島根県邑智郡川本町。ここで作られている「えごま油(100ml)」は農薬や化学肥料は一切使用せず、原料も含めて100%地元で生産され、生産者の手で丁寧に育てられています。サラダや和え物、ジュースやコーヒー、味噌汁などに混ぜたり様々な使い方で楽しんでください。松江駅のシャミネ(おみやげ楽市)にて取扱。※おみやげ楽市は12月11日オープン。

## 石見銀山限定 歴史ある銘菓

小麦粉と卵、黒糖、砂糖から作られたシンプルなお菓子「けたのは」(12枚¥525)。昔は銀山の坑夫の人たちがけたのはを食べて糖分を補給し、作業をしていたといわれています。おせんべいでもない、クッキーでもないサクサクとした不思議な食感になっています。島根県の石見銀山でしか食べられない貴重なお菓子をぜひ味わってください。

世界遺産、石見銀山の土産にどうぞ！



有馬 勲さん

## 出雲大社に奉納している職人の手作りしめ縄



しめ縄づくり専用のもち米のワラを使用して、直径10cmくらいの「輪じめ」と呼ばれる円形のしめ縄(「縁結び」1個¥500)。出雲大社神楽殿へ大しめ縄を奉納している職人の方々が、一つ一つ丹誠を込めてご縁があるよう手作りしています。ご両親やお友達のプレゼントにいかがでしょうか。また、大しめ縄創作館では、しめ縄作り体験も好評です。松江駅のシャミネ(おみやげ楽市)にて取扱。※おみやげ楽市は12月11日オープン。

お部屋のインテリアにもオススメです！



石橋 真治さん

## 奥出雲産 黄金唐辛子



国内で一番辛いと言われる黄金唐辛子を使用した「縁とうからじ」(13g¥886)。黄金唐辛子は島根県奥出雲町産にこだわり、しっかりと天日干し乾燥させた唐辛子はより一層旨味があります。香りや風味も豊かで二度使うとついつい手放せなくなるすっきりとした辛さです。これからの季節、鍋料理やたたかいうどん、そばなどにかけてお楽しみください。

1本からでも注文を承っています！



藤原 昌樹さん



豊山 勲さん

## 未体験の オリジナル佃煮

島根県雲南市の自然豊かな風土で栽培された山椒と、瀬戸内の磯の香り豊かな海苔、日本海でとれたしやこの佃煮「雲南山椒ジャコ」のり頼むからこはんください。(80g)。あつたかい、こはんと一緒に召し上がるのはもちろんのこと、パスタと絡めても美味しくいただけるため、和風洋風問わず幅広くお使いいただける佃煮になっています。松江駅のシャミネ(おみやげ楽市)にて取扱。※おみやげ楽市は12月11日オープン。

●いずも八山椒 有限公司  
島根県雲南市木次町東日登506-12  
☎0854-420346  
http://izumonsansho.com/