

グッとくる山陰

2021 春
Spring

ご自由にお持ち帰りください

[特集]

— 石見銀山・大森町 —

世界遺産 五〇〇〇年の旅

[山陰の逸品]

石見の国の産品
質実剛健が嬉しい!

[グッとくるコラム]

世界文化遺産

— 過去の時間を、未来の時間へつなぐ —

内藤ユミイザベル

史跡石見銀山遺跡
龍源寺開歩



りゅうげんじまぶ
【表紙写真】龍源寺開歩

江戸時代中頃に開発された長さ600mの大坑道。通り抜けコースになっている内部の壁面にはノミで掘り進んだ跡が当時のまま残り、排水用として垂直に100mも掘られた堅坑も見る事ができる。石見銀山で唯一、常時見学が可能。鳥根県大田市大森町ニ183
アクセス：JR大田市駅よりバスで約30分、バス停「大森」から徒歩約45分
お問い合わせ：TEL:0854-82-1600(大田市観光振興課)

世界遺産とは、人類の営みの成果として、過去から受け継がれたものを、私たちが守り継ぎ、これから後世にわたって継承し続けるもの——これは広く共有されている理解であるが、実のところ世界遺産の価値は、登録の時に「評価された価値」に限られるものではない。真の価値は登録された後に私たちが、それをいかに護り理解し活かしてゆくかによって、はじめて発揮されるものである。人類に共通する営みの本質的な特徴を表している場所や景観——世界遺産は、時間をかけて、ゆっくりと醸成されてきた。本物を創るためには、それだけ時間と労働をかけるなくてはならないのである。同時に世界遺産とは、過去からの時間を、未来への時間として創り出す場所である。そんな世界遺産であるからこそ、時間をかけてじっくりと発見し享受したい。



内藤ユミイザベル
日本イコモス国内委員会理事、世界遺産石見銀山遺跡調査整備活用委員会委員、石見銀山研究会会員。日本とヨーロッパの文化を併せ持つ環境で育ち、ベルギーとイギリスの大学で建築士と文化遺産保存の修士号を取得。帰国後、京都・奈良で日本の文化財の保護・実践を経験。東京芸術大学大学院、東京文化財研究所に所属し、国内外の文化遺産の保護と研究、国際協力に携わる。2008年からは、世界遺産石見銀山の構成資産のひとつである温泉津と東京を拠点に、文化遺産の保護・継承の活動に従事。

世界文化遺産 — 過去の時間を、 未来の時間へつなぐ —

単線の鈍行列車に、駅で待ち合わせて乗り換えしてみる。駅で降り、自分の足で旧街道を歩いてみる。温泉津から沖泊へ、馬路駅から朝ヶ浦へ、銀と人の往来をなぞってみる。過去から受け継がれる時間に自分の時間を重ねて、景観と人と時間のつながりについて問いながら歩いてみて、初めて五感に働きかける景色を感じる。ゆっくりを、あえて選んで、立ち止まり、自由気ままに、発見しよう。慌ただしく過ぎる日常をしばし休んで、立ち止まり、ゆっくり歩く。消費する観光から持続する観光へ。世界遺産を通して、過去から将来を紡ぐ時間に出会う——時間をかける旅に出よう。

大山を望むあめつち(伯耆大山~淀江間)

山陰を走る観光列車「あめつち」

【運行区間】山陰本線(鳥取⇄出雲市)

- 土休日を中心に、鳥取~出雲市間を1日1往復運転します。
- 乗車券の他に普通列車の指定席グリーン券が必要です。(全車指定席)
- ご利用料金の例(大人お一人様・運賃・料金合計)

【鳥取~出雲市】4,630円、【鳥取~米子】2,690円
【米子~出雲市】2,170円、【松江~出雲市】1,370円

※運転日、お食事のお申し込み方法など詳しくは [観光列車の旅時間](#) [検索](#)

WEST EXPRESS 銀河

【運行区間】京都・大阪⇄出雲市
(2021年3月26日~6月26日 ※始発駅出発日基準)

伯耆線・山陰本線の停車駅：備中高梁(上りのみ)、生山(下りのみ)、根雨(上りのみ)、米子、安来、松江、玉造温泉、宍道、出雲市

運転日・購入方法など詳しくは [ウエストエクスプレス銀河](#) [検索](#)

グッとくる山陰 春号
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、2021年3月1日時点のものです。



あなたの知らない山陰、更新中。
山陰いいもの [検索](#) 右記コードからサイトへGO! →



石見銀山・大森町――

世界遺産 五〇〇年の旅

2007年、世界遺産に登録された石見銀山は、16世紀にはじまった本格的な開発から、今日で約500年を数えます。その間、2度のシルバークラッシュに沸き、江戸幕府における国内屈指の直轄鉱山として繁栄しました。栄枯盛衰を経験してきた

石見銀山の500年を旅するようになれば、未来のためになにをすべきか、そんなヒントが見えてくるようです。

石見銀山の成り立ち――

諸国より人多く集まりて
花の都のごとくなり

石見銀山の本格的な開発がはじまるきっかけは、ちよつと信じられないような偶然からでした。

ときは戦国時代の後期、1527年(大永7年)のこと。博多の豪商・神屋寿禎かみやしゅていという人物が、銅の商いに向かうため日本海を出雲に向けて航行中、南の方角に光り輝く山を見つけます。興奮した寿禎が船頭に訊ねると、確かに200年程前、銀が採れた山だとわかりました。こうして、国内で初めて「灰吹法はいふきほう」という製錬技術が導入されて、本格的な開発がスタートすることになりました。朝鮮半島からもたらされたというこのハイテク技術によって石見銀山の産銀量は群を抜き、第1次シルバークラッシュが到来します。当地に伝わる歴史書『銀山旧記』には、その繁栄の様子が、次のように書かれています。

「諸国より人多く集まりて、花の都のごとくなり」。

もちろん、宝の山である石見銀山を戦国大名たちが放っておくはずなどありません。周防国すまののくに(山口県東部)の大内氏、出雲国いずものくに(島根県東部)の尼子氏、安芸国あきのくに(広島県西部)の毛利氏らによって、争奪戦が繰り広げられました。そして1600年(慶長5年)、関ヶ原の戦いに勝利した徳川家康は、すぐさま石見銀山を支配下に置くと、江戸時代の幕開けとともに、第2次シルバークラッシュが到来します。

日本の歴史上、最も平和で安定した社会だったと評される時代。華やかな江戸文化の成熟を、財政面で支えていたのは確かに石見銀山から産出される銀だったのです。

世界が目指した石見銀山――

石見銀山が飛躍的に進めた
日本のグローバル化

石見銀山が開発された16世紀は、コロンブスがアメリカ大陸を、バスコ・ダ・ガマがインド航路を発見するなど、世界がひとつつながり、国際通貨としての銀の需要が高まっていた大航海時代でした。やがて、種子島にポルトガル人がやって来て南蛮貿易がはじまり、さらに、オランダ・イギリスとの朱印船貿易もはじまりました。いずれの国も、銀を手に入れるために遥か日本を目指し訪れたのです。

1549年(天文18年)には、宣教師フランシスコ・ザビエルが来日します。本国の神父へ送った手紙に、彼はこう書いていました。「スペイン人は日本を「銀の島」と呼んでいます。日本のほかには銀のある島は発見されていません」。当時、日本において際立った銀山といえば石見銀山だけです。ポルトガル人の製作した日本図には、石見銀山の位置にラテン語で「銀鉱山王国」と明記されていました。

銀を共通通貨として行われた国際貿易によって、外国の食文化や風俗が日本にもたらされたのもこの時代でした。たとえば、それは、新大陸からタバコやサツマイモなど、ポルトガルから金平糖やカステラなど、という具合です。

石見銀山が第2次シルバークラッシュに沸いた江戸時代の初め、日本の銀は世界全体の3分の1を占めていたといえます。そして、日本の銀の5分の1を産出していたのが石見銀山でした。もしも、石見銀山がなければ、世界規模の交易は成立していなかったのかもしれない。



監修 仲野 義文
なかの よしふみ

石見銀山資料館 館長
財団法人鉄の歴史村地域振興事業団学芸員を経て、1993年から石見銀山資料館学芸員となる。2007年から館長に就任。以来30年近く石見銀山の歴史研究と教育普及の活動に従事。主な著書に『世界遺産を学ぶ』東北大学出版会、『環境の日本史』吉川弘文館などがある。広島市出身。



石見銀山資料館

1902年(明治35年)、かつての代官所跡に建てられた旧迦摩郡役所。解体の危機を地元の声に救われて補修改造。銀山資料館としてオープンした。展示内容は、代官所に仕えた武士の暮らしを物語る古文書や貴重な鉱石標本など多数。時節柄、石見銀山発祥と伝わる柿渋塗りの防塵マスク(福面)は興味深い。島根県大田市大森町ハ51-1
お問い合わせ:TEL0854-89-0846



陣屋町大森の成り立ち

大森町の生みの親 初代奉行・大久保長安

1601年(慶長6年)、徳川家康の命により初代石見銀山奉行となったのは、家康の有能な側近・大久保長安、江戸幕府の設立に多大な功績をあげた人物です。幕府の直轄地となり、大勢の銀山役人が雇われることになると、それに見合った屋敷地の確保が必要です。長安はさっそく、銀山エリアに替わる新しい町の建設を指示します。隣接する土地が平地が多いうえ、交通の便が良く、広域支配に最適であると判断して、新しい町の建設に取りかかりました。銀山エリアに置かれていた支配施設を段階的に移転して、現在の大森エリアは、陣屋町大森として発展していきました。

陣屋とは大名の居所の名称で、江戸時代、全国に11ヶ所の陣屋町があったといえます。なかでも大森は、役人数が85名と最も多く、幕府にとつてどれほどこの地が重要であったかを物語っています。

しかし、華やかな時代ばかりだったわけではありません。1800年(寛政12年)には、大森大火により町の大半が焼失する憂き目にもありました。1872年(明治5年)には、浜田地震により坑道崩



ベッカライ・コンディトライ・ヒダガ

ドイツの国家資格「製パンマイスター」の資格を持つオーナーのパン屋。本場のドイツパンから、旬の食材で作るオリジナルパンまで種類も豊富。中でもドイツパンの定番プレッツェルは不動の人気。島根県大田市大森町ハ90-1
お問い合わせ:TEL0854-89-0500



群言堂 石見銀山本店

築170年の商家を再生した店舗で、昔ながらの生活文化や素朴さを大切にして、「復古創新」をテーマにした衣・食・住に関する商品を提案・販売。郷土の食材を生かした体にやさしいメニューを揃えるカフェもあり、ゆったりと中庭を眺めながら大森時間を過ごすのもいい。

島根県大田市大森町ハ183
お問い合わせ:TEL0854-89-0077

落などの被害も受けました。その都度、再建を果たした石見銀山でしたが、第一次世界大戦後、経営不振になり休山。その後は水害にも阻まれて再開を断念。20世紀半ばを前に閉山となりました。

陣屋町大森から見る未来

持続可能で「グローバル」 あるべき未来に近い場所

石見銀山・大森町は、閉山後、ゴーストタウン化しなかったことでも注目される鉱山遺跡です。

そもそも鉱山開発には、製錬のために多くの木材が必要で、世界的に見ても山の木が根こそぎなくなるのが常でした。けれど石見銀山では、当初から山を崩す大規模な開発や森林伐採はせず、必要な量だけを採掘し、伐採した木と同じ数を植林する計画的な森林管理を行っていました。

また、閉山以前のある日記に、興味深い記述があります。時代はほとんど銀が産出されていなかった江戸後期、「狩野探幽(かのうたんゆう)の絵画を買った」あるいは「朝鮮の斗々屋茶碗を買った」など、そこにあるのはとても羽振りの良い内容でした。その理由として考えられるのが、陣屋が貸付銀制度を整備して

積極的に鉱山開発に投資をおこなっていたことでした。今でいうところの計画的な投資ファンドと公共事業の仕組みを構築して、町の経済を回していたのです。

現在の大森町では、遺跡の保存・保護を行う「大森町文化財保存会」に町内全戸の住民が加入しています。また、「石見銀山遺跡愛護少年団」には大森小学校の全生徒が参加し、積極的に活動しています。2016年には、ユネスコ初のESD(持続可能な開発のための教育)専門家会議の最初の開催地に石見銀山・大森町が選ばれています。

いつか訪れる機会があったなら、鉱山の遺構が残る「銀山エリア」より先に、代官所跡に建つ「石見銀山資料館」からスタートしてみてください。そして、陣屋町として栄えた「大森エリア」で歴史や文化などの予備知識に触れてみてください。国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されるその町並みには、「持続可能」なものづくりをモットーとする企業や店舗などが、ごく自然に溶け込んでいます。過去と現在と未来が心地よく融合した石見銀山・大森町の魅力をより楽しんでいただけるでしょう。

歴史とはきつと予期せぬことの連続。石見銀山・大森町を旅するとき、500年の歩みで確立された地域アイデンティティの中に、未来へのヒントを見いだせる気がするのです。



陣屋町大森の町並み

第71回 全国植樹祭しまね2021
～令和3年5月30日(日)開催予定～
[場所]島根県大田市三瓶山北の原



中村ブレイス(株)

「世界中から感謝の手紙が届く会社」として知られる義肢装具の製造・開発企業。古民家再生活動にも尽力し、これまで修復した約60軒はオペラハウスや各種店舗、社員の住居などにも活用されている。島根県大田市大森町ハ132
お問い合わせ:0854-89-0231



【国の重要伝統的建造物群保存地区】
陣屋町大森の町並み

大森町の約3kmの町並みは「国の重要伝統的建造物群保存地区」に選定される貴重なエリア。かつての代官所、中間長屋、郷宿など、500年の歴史を物語る施設がほぼ完全な姿で残る。今も武士が住んでいたような役人の官舎「中間長屋」から、おしゃれな若者が出勤するのが、ここでは普通の光景だ。

石見の国の産品

質実剛健が 嬉しい!



幻の酒米
「改良八反流」の
純米吟醸酒
香りに酔う
大人のための
ケーキ

栽培が難しいことから姿を消していた酒米「改良八反流」。この幻の酒米が、農家によって復活され、純米吟醸酒になりました。豊かに広がる吟醸香と、柔らかくふくらむ米の旨味が生きた、キレの良い飲み口が特徴です。オールマイティな純米吟醸酒で、刺身との相性は抜群。もろきゅうや穴子燻製、のどぐろなど、しっかりと味の料理と合わせると、芳醇な香りとコクがさらにまろやかにになります。酒造元の一宮酒造は明治29年、石見銀山の玄関口、島根県大田市に創業。熟練杜氏の技術を継承し、水にこだわった酒造りを行っています。

老舗の酒蔵が仕込む地酒「石見銀山」の大吟醸を贅沢に使用したケーキです。開封すると驚くほど芳醇な香りがふわっと立ち、しっかりと口当たりがたまりません。豊かな風味とほどよい甘さがじんわり広がり、お酒が苦手な方でも楽しむことができます。日本酒と同じく熟成させるほどに香りが豊かになり、まろやかな風味も増すことから、製造後に熟成期間を置いてから出荷されています。常温でも冷やしてもおいしく、お酒を飲んだ後のデザートにもおすすめです。

純米吟醸 石見銀山(改良八反流)
(720ml) 税抜1,850円(税込2,035円)

石見の地酒ケーキ ★
(1本) 税抜1,500円(税込1,620円)

- [取扱店]
- 鳥取駅のおみやげ楽市
 - 米子駅のおみやげ楽市
 - 松江駅のおみやげ楽市
 - 出雲市駅のセブンイレブン・ハートイン(お酒のみ)

一宮酒造有限公司
島根県大田市大田町大田ハ271-2
☎0854-82-0057
http://www.ichinomiya-s.jp



【杜氏】浅野 理可さん

上品な大吟醸を
吞んでも食べても
味わえます。



亀谷窯業は初代が浜田藩の瓦師として活躍し、代々200年以上に渡って屋根瓦を製造しています。「石州瓦」の素材感を手に取って知ってほしいという想いから、15年前から瓦食器の開発も始めました。島根県の地域ブランド「石州瓦」を、そのまま小さくした箸置きは実際の瓦と同じように、一つ一つ丁寧に造られています。地元の福祉施設が成形し、亀谷窯業が釉薬をかけて焼くコーポレーションから誕生しました。石州瓦に使われる来待釉薬は、濃度や焼成温度によって変化し、絶妙な色合いに焼きしめられた箸置きが目を楽しませてくれます。



ぜひ一度
手にとって感触を
体験してみてください。

亀谷 典生さん

創業215年の石州瓦の窯元・亀谷窯業が造る瓦のカップです。瓦の粗い土を活かしたシンプルな造りに、重厚な風合いを漂わせます。一点一点に表情が異なり、手に取ると素材で温かな石見の風土まで伝わってくるようです。天然の土と釉薬だけを使って、屋根瓦と同じ1350度の高温で焼きしめられています。珈琲やお茶を注ぐと、味わいが引き立ち、デザートカップとして使っても素敵です。瓦職人の伝統の技と革新の感性から生まれた、日本らしい「侘び寂び」の美しさがあり、贈り物にも喜ばれます。

石州瓦の箸置き(1個) 税抜455円(税込500円)

瓦カップ(1個)(寸法:85×85×85mm)

税抜3,500円(税込3,850円)

※手づくりのため、色味や風合いに
個体差があります。

- [取扱店]
- 松江駅のおみやげ楽市

亀谷窯業有限公司
島根県浜田市長沢町736番地
☎0855-22-1807
http://www.kamedani.com/



山陰のいいもの
今すぐお買い求めいただけます

おみやげ楽市 楽天 検索

※おみやげ楽市はJR西日本山陰開発(株)が運営するおみやげ店の商標です。



有馬 大輔さん

銀山の歴史に思いを
馳せながら食べて
頂けるお菓子です。

げたのは ★(12枚)

税抜510円(税込550円)

銀山あめ ★(120g)

税抜324円(税込350円)

- [取扱店]
- 鳥取駅のおみやげ楽市
 - 米子駅のおみやげ楽市
 - 松江駅のおみやげ楽市
 - 出雲市駅のセブンイレブン・ハートイン

有馬光栄堂
島根県大田市大森町ハ141
☎0854-89-0629



銀山の坑道を
彷彿とさせる
大豆の飴

子供も大人も誰もが大好きなおやつとして、石見銀山で古くから愛されてきた「銀山あめ」。ごろごろと大豆が入った不揃いの形は、どこどなく坑道の石を連想させ、石見銀山の歴史が重なります。有馬光栄堂が、素材そのものの味を活かした昔ながらの製法で、国産黒糖と国産大豆を使用し、一つ一つ丹念に手造りしています。大きさと大豆の数が違い、次はどれを食べようか選ぶのも楽しみです。口いっぱい黒糖と大豆の香りが広がり、甘さひかえめの後をひくおいしさに、つついっ手伸ばしてしまいます。

石見銀山の鉦夫さんが食べていたといわれるお菓子。国産黒糖にこだわって、風味豊かに仕上がっています。よく見ると一枚一枚の色合いが違って、個性たっぷり。サクサクとした食感と素朴な味わいが懐かしく、コーヒール、緑茶、牛乳などの色々な飲み物によく合います。「げたのは」という名前の由来は、二枚を叩き合わせるとカラカランカラカラン、下駄を履いて歩くような音がするから。江戸時代の終わりに創業した有馬光栄堂が先祖代々、丁寧に手造りしてきました。石見銀山に現在まで残る貴重なお菓子屋として、鉦夫の人たちに親しまれた味を今もなお継承しています。

サクサクした
食感と
素朴な味わい