

～新しくなる 肱川橋とともに 大洲の町を再発見～

発行元  
肱川橋橋梁架替工事連絡協議会



住所 / 大洲市菅田町大竹乙937-2



撮影 北村 徹



撮影 北村 徹

大洲市郊外の梁瀬山（やなせやま）には、少彦名命（すくなひこ）のみこと）を祀った少彦名神社がある。伝説によれば、神代の昔、この地に來られた少彦名命は、住人に醸造や土木の技術を指南し、殖産振興に尽力したが、肱川を渡っている際に、命を落としてしまふ。亡骸を祀った梁瀬山一帯は「入らずの森」とされてきたが、明治から昭和初期にかけて神殿、拝殿、参籠殿などが建立され神社として整備。しかし、戦後、氏子のいない神社は衰退の一途をたどることとなる。

全国でも珍しい「神様の終焉の地」として威光を放った少彦名神社がなぜここまで荒廃してしまったのか。疑問を抱き、その歴史ロマンに魅せられた地元有志は、その再興と日本人のルーツを探る研究をテーマとして「おすくな社中」を立ち上げた。

その活動の中で、懸案とされたのが参籠殿の老朽化だった。平成23年、専門家を招いて「少彦名神社参籠殿修復実行委員会」を立ち上げ、シンポジウムの開催や資金調達に奔走。平成25年にはワールド・モニユメント財団の「世界遺産遺産リスト」に認定され、国内

「おすくな社中」の思いが結実した  
少彦名神社参籠殿の保存再生  
現代に甦った、伝統の技術「懸造り」

外から寄付が寄せられたことも修復の大きな後押しとなった。その翌年に修復工事が完了し、再生した「少彦名神社参籠殿」は、平成28年9月、国連教育・科学・文化機関（ユネスコ）のアジア太平洋文化遺産保全賞の最優秀賞に選出。地域住民による草の根活動で修復されたことが特に評価されたという。

杉の巨木に囲まれた参道を行けば、突如現れる、堂々たる木組みが印象的な参籠殿。「三方懸造り」という技法を用いた木造建築で、細い柱によって支えられた建物の9割以上が空中に浮いた特殊な構造をしている。建物を支えるヒノキの柱は地元の「山持ち」の人の寄付によるもの。その加工作業も「丸太の皮はぎ体験」などワークショップとして地元の子どもたちが参加。まさに大洲市民の手で修復された空中楼閣。これからも地元の人々に愛され、後世に受け継がれていくだろう。



撮影 北村 徹



### イベント&トピックス

#### 愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会

##### 大洲市開催スケジュール

##### デモンストラションスポーツ「カヌーツーリング駅伝」

日時：8月20日（日）午前9時～  
会場：肱川カヌーコース（大成橋～大洲城下）

##### 炬火イベント

日時：8月20日（日）午前11時～  
会場：如法寺河原～肱南・肱北地区市街地～肱川緑地公園特設ステージ  
○採火式、炬火リレー、点火式、炬火名披露・表彰を実施します

##### 愛顔つなぐえひめ国体

##### ソフトボール競技（成年男子）

日時：10月1日（日）～2日（月）  
会場：八幡浜・大洲地区運動公園 野球場

##### カヌースプリント競技（全種別）

日時：10月1日（日）～4日（水）  
会場：鹿野川湖特設カヌー競技場

##### ソフトテニス競技（成年男女）

日時：10月6日（金）～7日（土）  
会場：八幡浜・大洲地区運動公園 テニスコート

##### 愛顔つなぐえひめ大会

##### バスケットボール競技・知（男女）

日時：10月28日（土）～29日（日）  
会場：大洲市総合体育館

##### お問い合わせ

愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会大洲市実行委員会事務局  
（大洲市総合政策課えひめ国体推進課）  
TEL 0893-57-9995 ホームページ <http://www.ehimekokutai-ozu.jp/>



### ケーキハウス ベール



定番人気の「クロワッシュ」は、クロワッサン生地にカスタードクリームをつめたベールならではのお菓子。甘さ控えめのシンプルなおいしさで土産にピッタリ

住 所 / 大洲市若宮596-25  
電話番号 / 0893-24-2089  
営業時間 / 10:00～19:00  
定 休 日 / 不定



季節感を大切にしたスイーツが揃う親しみ溢れる街のお菓子屋さん。今年20周年を迎えた「ケーキハウスベール」は、季節のフルーツを生かし、シンプルで気軽に味わえる普段着のスイーツを提案している。可愛らしい外観に期待を膨らませながら店内へ入ると、ショーケースには色とりどりのケーキがずらり。大洲のイチゴや野村のブルーベリーなど、地元を中心に南予の素材を積極的に取り入れ、ケーキで旬のおいしさを味わえるように心がけているという。

価格もできる限りリーズナブルに抑えており、「決して特別なものではなく、日々のおやつとして親しみを持っていただけたら」という村上オーナーの想いを感じられる。フルーツたっぷりのアニバーサリーケーキも手掛けているので、誕生日や結婚記念日などのお祝いにいかが？

大洲グルメをたぎねて

# 肱川橋架替工事リポート



## 大洲市民の皆様を支えられ新しく生まれ変わる肱川橋です。

大正2年の初代完成から100年以上、大洲市民の生活を支えてきた肱川橋。現在行われている5代目への架替えに関しては、地震時の耐震性の強化や、橋脚を5本から3本に減らすことで川の流れをスムーズにするという治水上の問題の解消など、様々な課題解決を目的としています。さらに、歩道を広げることで歩行者や自転車の方の通行もスムーズに。大洲市民のみなさんが安心して利用できる橋を目指して工事は進んでいます。

今回は、現在の肱川橋の解体作業を担当されている村上工業株式会社 土木部の井上竜一さんに、工事の進捗状況などお話を伺いました。



村上工業株式会社としては、平成29年1月末より工期に入りました。工事内容は、肱川橋の既設上部工(橋桁)の一部区間の撤去です。みなさんが通行していたコンクリートの部分(床版)を適切な大きさにカットし、一つずつクレーンで吊り上げて撤去していきます。撤去工事においては、とにかく安全第一！大型クレーンなどの重機を橋に載せた上で吊り上げを行うのですが、橋は撤去するごとに弱くなっています。そのため、橋が崩れてしまわないよう、仮設の足場を組むなど安全面を徹底。すぐ隣では仮橋が開通しており、市民の皆さんが通行されていますので、作業員一人ひとりがしっかりと安全を意識し、細心の注意を払いました。

大正から平成まで、長きにわたる補強を重ねながら大洲市民の交通面を支えてきた肱川橋。橋の下に潜って実際に見てみると、やはり大分



主桁の明示板



主桁 塗装



H29年 5月



H29年 4月



H29年 6月 最後の桁

くたびれているという印象でした。劣化や腐食も進んでおり、100年という時間の重みを改めて実感。この状態で、撤去作業によく耐えてくれたと思います。5月下旬には上部工の撤去を終え、川の中に組んだ足場なども解体。増水で川の中での工事が出来なくなる出水期(6月)までに、すべての作業が完了しました。作業員一同怪我なく、無事に終わることができ、ホッとしています。工事中は搬出作業等のため大型車の出入りがあり、ご迷惑をおかけしたこともあるかと思いますが、皆様のご協力、誠にありがとうございました。

夏場は出水期のため川の中での工事は一時お休みとなりますが、陸上部ではA1橋台の工事が行われます。我々の工事は6月で終わりましたが、地元企業として、今後何かお手伝いできることがあれば、携わってきたいと考えています。

大洲の気候風土に適した家づくり  
住む人と同じ想いで建てる人に

## 伊大建設株式会社



歴史の薫る大洲市。その町には、代々受け継がれている、活気のあるお店や会社がたくさんあります。今回は、伊大建設(株)さんと玉井民友商店さんを訪ねました。

## 大洲、いいもの探訪



地元工務店として地域に根差し、大洲の気候風土に適した住まいを提案している「伊大建設株式会社」。昭和51年の創業以来、信用を第一として真面目な家づくりに取り組んでいる。モットーとしているのは「住む人と同じ想いで建てる」こと。決まった間取りやテイストなどにこだわらず、住む人のことを考え、家族のライフスタイルに寄り添う「本物の家づくり」を目指している。また、無垢や漆喰など自然素材を積極的に使用し、高気密・高断熱、そして耐久性にも優れた住空間を実現。「これからも地域の皆様に信用していただける工務店を目指し、真摯に家づくりに向き合っています。網戸一枚の張り替えから土地探し、新築、フルリフォームまで、住まいに関することなら何でもお気軽にご相談ください」と語るのは、二代目の武田幸久社長。気になる耐震補強やメンテナンスに関する事などは、住まいの不便や困り事は伊大建設へ！



住所/大洲市阿蔵甲1680  
電話番号/0893-23-5211  
営業時間/8:00~18:00  
定休日/日曜



住所/大洲市中村254-9  
電話番号/0893-24-4591  
営業時間/9:00~16:00  
定休日/日曜、祝日

## 有限会社玉井民友商店



今日も  
おいしかったね。  
食卓に笑顔生まれる  
名脇役を

大正4年創業、戦時中、初代が軍の関係者から「保存食として福神漬をつくってほしい」との要請を受けたことが、漬物製造卸業に繋がっていったという。当時は漬物を入れた木の樽を車に積み、量り売り販売をしていたそう、店内にはその様子を収めた写真が飾られている。

「玉井民友商店」では、地元の旬の素材を使用することを大切にしている。大根やカブ、白菜など新鮮な野菜をあつさり漬けて込んだ「四季折々の旬の漬漬はご飯のおともにも最適。味付けは南予地域ならではの甘めに仕上げている。また、大洲の高菜に宇和海のちりめんを合わせ、カリカリ梅で食感をプラスした「ちりめん梅昆布(高菜入り)」や、大洲のタケノコを使用した「筍のみそ漬」も好評。次世代を担う営業部課長の玉井邦明さんは「漬物を通して大洲の野菜の良さをお客様へ伝えていくとともに、地元農家さんとタッグを組んで農業を盛り上げていきたい」と話す。農業の盛んな大洲に根差した取り組みに期待したい。