


美馬郡つるぎ町



吉野川

お 散 歩 紀 行

おのはまみなと
吉野川の小野浜湊と
半田そうめん物語

鉄道も、整備された道路もない時代。吉野川は、人々にとって大動脈。^{とと}滔々^{とと}と水をたたえた吉野川を行き来する平田船は、多くの物資を運び、沿川各地にあった船着き場の川湊は多くの人々で賑わった。最盛期には1,000を超える川舟が行き来したと言われ、当時の主な川湊は池田、辻、半田、貞光、脇町、岩津、川島、第十。徳島を代表する特産物『半田そうめん』もこの川湊から伝わったとされている。

今回は、川湊の1つである小野浜湊から始まる半田そうめんの物語を知るために、つるぎ町半田を訪れた。

小野浜湊跡の常夜灯と半田の町並み、半田そうめんの乾燥風景



山と下流とをつなぐ大切な川湊



徳島県西部つるぎ町。吉野川支流半田川と吉野川が合流する場所。ここに吉野川を代表する川湊、小野浜湊があった。

湊からと一字、^{はばやま}端山、祖谷にいたるまでは、比較的低い峠道でつながっていて、炭などの山地の生産物をまとめて出荷。下流から油や塩などを荷おろす山地との交易地として栄えた。また、半田は、漆器の名産地であったので、その積み出し湊でもあった。

小野浜湊には、常に30隻程度の平田船があり、多くの船頭も暮らし、お金、人、店も集まって賑わった。大正3年の鉄道開通後は、交通の大動脈の役割は終えたが、航路の安全のため、灯台の役割を果たした常夜灯が今も当時の賑わいを感じさせる。



小野浜湊跡に残る常夜灯。川湊を出入りする船は昼夜を問わなかったため、夜の航行の安全をはかるため、常夜灯が必要だった。多くの船がこの常夜灯を目印に川湊に入ってきた。吉野川からぼんやり灯るあたたかい灯。半田の歴史を語るには欠かせない常夜灯である。文政9年(1826)の建立と記されている。

半田そうめんの始まり

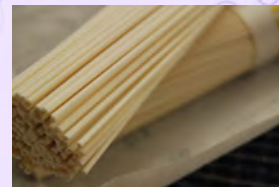


阿波の手延べ麺は、現存する文書からすでに18世紀には、全国にその名を知られていたことがわかっている。

半田でいつの頃から作られるようになったのかは諸説あるが、天保初期、当時小野浜より撫養方面へ航行していた平田船の船頭が自給用に作ったのがはじまりとされている。手延麺の技術は、三輪そうめんと呼ばれる奈良の三輪が発祥の地でそこから全国に広まった。三輪地区は伊勢街道の門前町として栄えたので、お伊勢まいりに訪れた人がそのおいしさを知り、四国、淡路、小豆島へ伝わったとされている。



小野浜湊からの坂道。当時は、今のように舗装されていないが、多くの人がこの坂を登り下った。そうめんもこの道から、半田の町に伝わったと思うと感慨深い。



徳島県を代表する特産物となった半田そうめん。一般のそうめんより、太く強いコシと喉ごしのよさが特徴。

半田そうめんが根付いた背景



小野浜湊があったことから、小麦、食塩、油などの入手や販売にも便利だったこと、大資本を必要とせず、農家の副業として行い、家族で経営が行えたことなどが挙げられる。また、吉野川の川面をなでてから吹く適度な湿気を含んだ風が麺をかわかすのに、ちょうどよいとされた。

半田そうめんは、吉野川の川湊が半田に伝え、吉野川の自然が育んだ特産物といえる。



半田そうめんの乾燥風景。^{かどぼ}
昔はそうめんを外で干す庭干しが一般的だった。
現在では、温度や湿気など一定の条件で干すことができるということで室内で乾燥をしている業者も多い。



半田そうめんの発展に大きな役割を果たした逢坂左馬之助。偉人と謝野鉄幹が創刊した『明星』に参加した歌人でもある。(写真提供つるぎ町)

半田そうめんの転換期を支えた先人たち



明治4年には、生産量が56t。製粉工場もなく、小麦粉の製粉は、伊川谷の水車で行っていた。そんな半田のそうめん製造に大きな転換期があった。大正末期、当時の逢坂佐馬之助町長が、そうめんを半田の新しい産業にしようと着目したのだ。

昭和3年には、逢坂町長や、北室直一氏を中心に半田町素麺組合が結成され、資金の調達や材料の購入・販売などを共同で行うようになり、半田そうめんがあらたなるスタートを切った。組合員は、38戸。翌年昭和4年の生産量は、225t。5万円だった。その後、半田町主催で毎年品評会を開催、昭和5年には、技術者の藤本氏を小豆島から呼び、技術と生産性を向上させる取り組みを行った。昭和7年には、半田そうめんの商標を「半田糸」と改め、原料だけではなく、包装用紙の一括購入も行い、機械設備も一新された。世界恐慌、太平洋戦争を経て、半田のそうめんの技術は連綿と今に受け継がれてきた。半田だけでなく、脇町、三加茂、板野、鳴門などでも作られていたそうめん。現在では、半田だけが産地として残っている。

参考資料 半田町史、半田今昔物語 参考資料協力 北室淳子氏 つるぎ町役場

半田そうめん発祥の地。そのルーツに思いをはせて

びっしりと書かれた直筆の資料を手に、半田そうめんの歴史や、小野浜湊について、教えていただいた北室さん。

「自分のルーツを知りたい」そこから地元半田の歴史を調べることが始まった。歴史を知ることは、そうめん作りを守ってきた方々の思いや、苦勞を知ることにもなった。吉野川が近くに流れていること、気候、地形、祖谷に向かう街道も近くにあったことなど、色々な条件に恵まれ、半田そうめんが生まれたことも知った。先代たちが守ってきた産業、半田そうめん発祥の地である故郷半田に、誇りを持つことにも繋がった。

そして、多くの人たちにも、地元の歴史を知ってほしいと3年前に企画をしたのが、「小野浜湊にあかりを灯す夕食会」だ。今はひっそりと佇む、かつての貿易港として栄えた小野浜湊跡。常夜灯のあかりを見たいと、幅広い年代の参加者が集まった。川湊の歴史を知る方々から、当時について色々教えてもらう参加者。クライマックスで常夜灯にあかりを灯した時には「うわぁ」という歓声が上がった。「懐かしい」「きれい」「いいなぁ」など参加者の声を聞くことができた。地域の繋がりや、半田そうめん発祥の地である半田を大切にしたいと北室さん。他の製造者とも協力し、半田そうめんの魅力を全国にPRしていく活動が続けられていく。

「小野浜湊にあかりを灯す夕食会」の様子。参加者全員が、川湊の歴史に思いをはせた。
写真提供：北室淳子氏



北室白扇 三代目
きたむろしゅんこ
北室淳子さん



北室さんのお気に入りの風景のひとつ。地元、青石橋からみた吉野川の眺め。カヌーに乗って吉野川を間近に感じたり、川の歴史に思いをはせることもしばしばあるという。
写真提供：北室淳子氏

吉野川から伝わった食文化 半田そうめんをみんなで食べよう 北室淳子さん直伝レシピ



寒い日には最高！

麵の旨味や甘みが味わえる

釜揚げそうめん

◆材料(2人分)

半田そうめん・・・2~3束
めんつゆ・・・適量

《薬味》

青ネギ、おろししょうが、金ゴマ、天かす、すだちなど

◆作り方

- ①土鍋か鍋にたっぷり湯を沸かして半田そうめんを茹でる。時間は、5分から6分程度。
- ②茹で上がる前にあたたかいめんつゆを用意しておく。
- ③茹で上がったそうめんは、土鍋は土鍋ごと、鉢に移す場合は、茹で汁ごと取り分けて、薬味を添える。



昔から半田で食べられていた味をアレンジ！豚肉が入ったごちそうそうめん

酢味噌そうめん

◆材料 (2人分)

半田そうめん・・・2束
 冷しゃぶ用豚肉・・・4～6枚
 きゅうり1本、みょうが1本、かいわれ適宜、すだち1個を輪切り、塩もみ用塩少々
 《酢味噌たれ》

味噌、酢 各大さじ3、砂糖大さじ3と小さじ1/2をすり鉢でよくすってなめらかにしたもの。夏場は冷蔵庫で冷やしておく。

◆作り方

- ①輪切りにしたきゅうりを塩もみして絞る。
- ②そうめんを茹で、流水でもみ洗いし、氷水でめて、ざるにあげて水気を切る。
- ③器にそうめんを盛り付け、きゅうり、お好みでみょうがやかいわれ、豚肉、すだちを添える。最後に酢味噌を上から豪快にまわしかける。



県西部の情報発信地 道の駅 貞光ゆうゆう館

「つるぎ町の観光窓口として、県内外に町の魅力や技をPRしていきたい」と話していただいたお二人。

貞光ゆうゆう館は、観光案内所、パークゴルフ場をはじめとする河川敷公園、ギャラリー、産直物産センター、レストランもあり、年間を通じ60万人以上の人々が訪れている。美馬橋を眺めることができる河川敷公園では、パークゴルフやサッカー、駅伝の練習など、住民の憩いの場にもなっている。

産直物産センターでは「町の品質のいいものをみなさんに提供したい」と、提供している95%が地元つるぎ町の商品だ。ゆうゆう館特製のジェラートも手がけている。無料で貸出をしているギャラリーも人気だ。すいかコンクールといった町のイベントだけでなく一般の方々も利用でき、絵や写真など作品発表の場にもなっている。まさに情報発信地だ。



道の駅貞光ゆうゆう館館長の河内洋さんと、物販やレストランを担当している株式会社貞光ゆうゆう館取締役支配人の見定広明さん(左)。ふたりとも、つるぎ町のご出身。幼い頃、貞光川で泳いだ思い出を懐かしそうに話してくれた。つるぎ町のいいところは「山に囲まれ、落ち着くのどかなところ」と教えていただいた。



特産品を食べたい！というリクエストにも応えた、釜揚げそうめんも大人気。心も体もほかほかする優しい味だ。



産直物産センターとギャラリー (右)



アクセスマップ

道の駅 貞光ゆうゆう館

〒779-4101 徳島県美馬郡つるぎ町貞光字大須賀11-1

TEL 0883-62-5000 FAX 0883-62-5100

開館時間 9:00～17:00

