



吉野川お散歩紀行

総集編

吉野川の宝物たちを紹介する総集編

2016年6月号から始まったOurよしのがわ。1年に渡って、吉野川の魅力、歴史、徳島河川国道事務所の事業などを紹介してきました。

この吉野川お散歩紀行が始まったのは、7月号。吉野川流域のまちをめぐり、お話を伺った方は、誌面に出ていない方を含めて50人以上になります。連綿と流れる吉野川は、藍染めや浄瑠璃などの文化を生み、堤防や北岸用水も整備され、みずみずしい多くの農産物を育てています。また、吉野川の流れるところ、多くの魅力あふれる人々が集い、暮らしています。

こうしてみると、流域に暮らす人々を含めて、吉野川はたくさんの宝物を生み出していることに気づきます。すべては紹介しきれませんが、2年目のスタートに向けて総集編をお届けします。

来月からは、また流域のまちを訪問しますので、お楽しみに。

上部左から吉野川の竹林、阿波市GOTTSC阿波の皆さん、下部左から半田そうめん、吉野川の川湊 小野浜湊、藍の葉。



吉野川が育んだ歴史と伝統 藍・阿波人形浄瑠璃



吉野川と藍、さらに阿波人形浄瑠璃は深い関わりがある。

阿波藩期、洪水の被害を受ける前に収穫できる藍づくりは洪水がもたらした肥沃な土壌、温暖な気候、藩の保護政策もあり、隆盛を極めた。藍産業が発展したからこそ徳島で発展したのが、阿波人形浄瑠璃だ。

2016年7月号で話を伺ったのが、上板町の佐藤阿波藍製造所20代目、藍師の佐藤好昭さん。佐藤家で代々守り抜いてきた藍の花が、たであい しろはなこしょうこ 蓼藍「白花小上粉」だ。藍の花といえばピン



蓼藍 白花小上粉
写真提供：佐藤好昭氏

ク色のイメージがあるが、佐藤家の藍の花は白い。

第二次世界大戦中、国の食糧増産の為、食糧ではない藍は、禁止作物となった。

しかし、1年草の藍は、種を守らなくては育たなくなってしまう。17代目の佐藤

平助氏が姪の岩田ツヤ子氏に依頼し、人目につかないところで藍を栽培し、藍種を守ってきた。戦時中、命がけで守った藍の種。そのおかげで戦後一早く、藍づくりを復活することができた。代々守られた藍がここにはある。

佐藤家では600年続いているという伝統のすくも 製法を守りながら、藍染の原料となる染を作っている。3月上旬の大安の日を選んで種まき



9月頃から始まる寝せ込み作業。葉藍がどんどん発酵していく。床の温度は70度以上にもなるという。写真提供：佐藤好昭氏

を行う。6月から9月の月上旬まで藍の葉の刈り取りと選別作業。そして9月最初の大安の日を選んで藍染料の染作りが始まる。種まきから始まり、約300日間かけて、染が完成する。

阿波藍と浄瑠璃との深い結びつき

江戸時代には吉野川を行き来する平田船が県西部から、木炭、煙草、薪、藍玉などを、徳島の中心部からは、県西部に向かって塩、米、麦、雑貨などを運んでいた。吉野川の派川、徳島市の中心部を流れる新町川沿いにも藍の染料を保管する藍蔵が立ち並び、多くの藍商人たちで賑わった。

1700年代には、阿波藍が全国市場を支配するようになった。1890年（明治時代）に徳島市は人口約6万人、全国で10番目の大

都市として繁栄した。

吉野川と藍、人形浄瑠璃は大きな関わりがあると教えてくださったのは、徳島県立阿波十郎兵衛屋敷事業課長の佐藤憲治さん。毎年氾濫する吉野川が運ぶ肥沃な土壌から阿波藍が栽培され、その阿波藍によって藍商人たちは、莫大な富を得た。その財力を背景に、商人たちは、阿波藩の領地となった淡路島からプロの人形座を頻りに徳島に招いた。吉野川流域の藍作地帯では、江戸時代から明治時代にかけて、淡路の人形座による有料公演が数多く行われた。ここから徳島県に人形浄瑠璃の文化が発展したのだ。藍が栽培されていない県南部等では、春秋の祭りに、神社の境内の農村舞台で、地元の人形座が無料で人形芝居を披露していた。肥沃な吉野川がもたらした藍産業を背景に、徳島県全域で人形浄瑠璃

の文化が広がっていったのだ。

吉野川がなければ、阿波藍は生まれることはなく、阿波藍の発展がなければ、徳島で、これほど人形浄瑠璃が発展することもなかった。『じょうりり』とは、美しい宝石を意味する言葉。400年の時を経て現在も受け継がれている。



三味線の伴奏で、太夫が物語を語る「浄瑠璃」と出会い、四百年以上に渡り磨き抜かれてきた「人形浄瑠璃」。阿波十郎兵衛屋敷では毎日「傾城阿波の鳴門」が上演されている。写真提供：徳島県立阿波十郎兵衛屋敷

生まれ 吉野川 生まれた竹製品 洪水遺産『竹林』 和傘 から



和傘作りは、いくつもの行程を経て完成する。まさに芸術品だ。2016年9月号掲載。



美馬市伝統工芸体験館 美来工房。和傘の製作過程の見学と合わせて、竹製品の展示、販売なども行う。写真提供：美馬和傘製作集団

吉野川上流三好市から美馬市にかけての吉野川沿い。今でも水防竹林が残されている。

このように竹が豊富であったことから美馬市では、古くから和傘や、うちわ、竹人形など竹製品が多く作られてきた。

この先人たちの伝統を未来へつなごうと、傘作りの技を磨き、地元高校生に指導するなど、伝統を継承している『美馬和傘製作集団』の皆さん。2月には、フランスで和傘作りのワークショップを開催するなど活躍の幅を広げている。

うだつの町並みに工房もでき、私たちもその製作過程を見ることができるようになった。

吉野川が生んだ野菜たち



写真上、今阿波市を代表する特産品となったGOTTSO美~ナス。
写真下、左から若手農業者グループ『GOTTSO阿波』の唐波義伯さん、湯佐美電さん。2016年8月号掲載。



とろりととろけるGOTTSO美~ナス

かつては、湯水に悩まされていた阿波市の農業も平成2年3月吉野川北岸用水の完成によって大きな発展を遂げた。

GOTTSO美~ナスは、阿波市の若手農業者グループ『GOTTSO阿波』の21名の皆さんが作られている翡翠色をした白ナスのこと。火を通すととろりとした食感になり、甘みや旨味が増すのが特徴だ。徳島県の特選ブランドにも認定されている。

今年は、約8,000本を作付けしたとのこと。今から夏の最盛期が待ち遠しい。

全国一の生産量 春にんじん

吉野川の北岸に位置し、旧吉野川が町の中を流れる板野町や藍住町は、春にんじんの一大産地だ。徳島県は春にんじん生産量日本一を誇り、3月上旬から6月上旬にかけて全国に出荷される。年間の生産量も、北海道、千葉県に次いで3位となっている。温暖な気候で雨も少なく、栽培時の温度調整もしやすいこの地域。吉野川の流れが運んだ土で形成された沖積平野。ふわふわとした砂壤土で、多くの栄養分を含み、にんじん栽培に適している。今年も、フルーツのように甘い春にんじんが全国へ届けられている。



青空と見渡すかぎりの春にんじんのトンネル群。
写真提供：JA板野郡営農経済部東部事業所



2017年3月号より。写真左はJA板野郡人参連絡協議会会長、岡本英樹さん。今年でにんじんを育てて47年になる大ベテラン。写真右は向かって左から竹谷利子さん、正子さん、和宏さん。「徳島ならではのトンネル栽培なので、他のどこよりも早く春に出荷ができるんですよ」と教えていただいた。4月には岡本会長とともにTVの全国放送で取材を受け、春にんじんを使ったお料理などを通じて徳島の春にんじんを全国にPR、全国から注目をあびている。



掘りたての春にんじん

吉野川の歴史が生んだ半田そうめん



写真左、半田そうめんの乾燥風景。写真右、吉野川の川湊のひとつである小野浜湊跡。この常夜灯に灯をともし、その灯を目印にして、多くの船が湊に入ってきた。半田そうめんの歴史の出発地とも言える場所だ。



半田そうめん。太めの麺と強いコシが特徴。

今のように、鉄道や整備された道路もない時代。人々にとって吉野川は、大動脈だった。滔々と水をたたえた吉野川には、物資を載せた平田船が行き来して、沿川の川湊は、多くの人々で賑わった。

徳島県西部つるぎ町半田にある小野浜湊。吉野川を代表する川湊のひとつで、吉野川と支流の半田川が合流する場所にある。この湊から一字、端山、祖谷にいたるまで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船で出荷し、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。

半田そうめんがいつ頃から作られるようになったのかは諸説あるが、天保初期に小野浜湊より、撫養方面へ航行していた平田船の船

頭が、自給用に作ったとされている。

手延めんは、半田だけでなく、脇町や鳴門などでも作られていたが、今では半田だけが生産地として残っている。

半田でそうめん業を営む北室淳子さん。家業を継いだ時、まず行ったのが半田そうめん業としての自身のルーツを調べることだった。半田そうめんの歴史をひとつひとつ調べ、当時の関係者に話を聞いた。半田そうめんの歴史が始まった場所として、何より小野浜湊を大切に思っている。これからも半田そうめんの歴史を絶やさず、多くの人に半田そうめんを食べてもらうための奮闘は続く。

平田船は、物資だけでなく、食文化も運んだのだ。



きたむろしゅんこ
左から北室淳子さん、
北室さん考案レシピ。
2016年12月号掲載。