近江の懐をめぐる 3

美術家／成安造形大学准教授／成安造形大学附属近江学研究所研究員
石川　亮

近江の懐をめぐる 3

美術家／成安造形大学准教授／成安造形大学附属近江学研究所研究員　石川　亮

Name:

Ryo　ISHIKAWA

Title:

Omi's “futokoro” : Part Three

Summary:

Using a survey of an area in Shiga called Shukubamachi I will examine topics such as “techniques” and their “spirit” in order answer the questions, “Why have these particular techniques been preserved and passed down?” and “What special value were they perceived to encompass?” I will also look at why these examples are so limited.

「懐」とは、衣服に覆われた胸のあたり、その囲まれた空間の意のほか、周りを山などに囲まれた奥深い場所。外界から隔てられた安心できる場所。物の内部、内幕。所持金。胸中、胸の内の考え。など様々な意味が読み込める。

「近江」は都が造営される以前からいつの時代も歴史の舞台をかたちづくってきた場であり、真ん中に大湖を携え周囲を街道が行き交う交通の要衝である。まさに「日本の懐」と呼ぶにふさわしい場所と言えよう。

このような場で絶えず次の時代を予測し、新たな考えやアイデアを生み出し、受け入れイノベーションを起こす反面、伝統や独自性を重んじ日々工夫し知恵を出し合う。その精神が今日まで受け継がれ持続してきた場に他ならない。

そこに現れる一つひとつを取り上げていきたい。

「近江の懐」とは「命の水の周辺にある暮らしの中から活きづく生業（なりわい）」そしてその「クオリティの高い手技や精神」に焦点を当てている。主に近江（滋賀県）の主要な街道沿いにある宿場町や門前町などを訪れ、その場にある独特の魅力を見つけ出すことを心がけている。

３回目となる「近江の懐をめぐる」は２０１８年の暮、冬の中山道守山宿に始まり、２０１９年春、同じく中山道愛知川宿、そして空梅雨時期の北国海道（西近江路）門前町坂本と続き、秋の北国脇往還春照（すいじょう）宿の４回を紹介する。

この年の大きな特徴として二つ振り返ることができる。一つは平成から令和へと移りゆく年、平成最後の日に愛知川宿の訪問となった。２０１９年４月上旬に次の元号「令和」が発表されゴールデンウィークを境に時代がゆっくりと移り変わった印象である。対して私ごとではあるが昭和から平成に変わる頃を思い返すと、当時私は高校２年生、ラグビーに明け暮れる毎日であった。正月７日の高校ラグビー決勝戦を花園ラグビー場へ観戦に行く途中のことである。決勝戦中止、両校優勝の知らせを駅の放送で聞き昭和天皇崩御を知る。その数時間後に新しい元号「平成」が発表され目まぐるしく動いた一日であったことを記憶している。

二つ目は空梅雨（からつゆ）から始まった長く夏が続く中、９月から10月にかけて関東地方において史上最強とも呼ばれる台風15号、19号が東日本に記録的な豪雨をもたらした。主要河川の氾濫、堤防決壊を引き起こし甚大な被害をおこした自然災害の年と言えるだろう。幸いにして近江は大きな被害はなかったが自然

の脅威を思い知らされる年であったことは間違いない。

このような時代の節目と自然の脅威に遭遇した時期に共通した「懐めぐり」のテーマとして「再生」をあげたい。守山宿では道標のある角地にて昭和の文化住宅を利活用し、若手店主が立ち上げたナチュラルワインの店、愛知川宿は地域で長年愛されてきた料理屋が商人屋敷を譲り受け、料亭として利活用する試み、日吉大社では料理人の精神ともいうべき包丁の奉納、庖丁式について、春照（すいじょう）宿では縄文期から続く水利用とその変遷、近年の小水力発電に続く試みである。いずれも地に足をつけた近江人が、与えられた条件と環境に向き合いながら受け継ぎ「再生」に奔走するリアリティーに着目した。これも近江が持っている懐の深さが下支えとなっているからと言えるだろう。

一、守山の道標ワイン

「京立ち守山泊まり」と言われる守山宿、京都三条から江戸（東京）への一番宿として、また江戸から京へ上る中山道単独の宿としては最後の宿場町である。

２０１８年、暮れも迫り新年を迎える準備をされている人々の様子が見える中、守山宿を訪ねた。街道を歩いていると水路が縦横無尽に行き交うことに気づく。水面に視線を向けると川底がはっきりと見え透明度が高いのがわかる。守山宿の東に位置する吉身地区で看板を見つけた。「この辺り一帯を吉身という。古くは『吉身郷』とも呼ばれ、豊かな森林ときれいな『水』に恵まれた『天下の景勝地』であった。」と記されている。さらに京都方面へ進むと左手に「町家うの家」が見える。黒漆喰の壁は守山宿の象徴的な存在となっており平成24年に守山市歴史文化まちづくり館としてオープンしている。元は造り酒屋（その前は荒物屋）と、水が良いことから栄える条件が整っているように感じた。このような潤いを感じる守山宿の懐探しに迫りたい。

京都方面へ少し進むと直ぐ左方向へくの字に道が曲がる場所がある。くの字の頂点に石造りの道標を発見した。「右　中山道　并（ならびに）　美濃路　左　錦織寺　四十五丁　こ乃者満ミち（このはまみち）」とあり背面には江戸時代「延享元甲子年霜月願主（１７４４年建立）」と刻まれていた。付近に立つ看板には、「守山市指定文化財（民俗資料）石造道標…」とあり、昭和52年に指定されたことが記されている。いつものようにその道標を四方八方から撮影しているとファインダーの向こう、道標の奥に愛らしい家屋があるのに気づく。一旦道標から離れその建物に近づいた。木枠のすりガラスの引き戸の奥を覗くと木製の感じの良いテーブルに白ワインが置いてある。気になって入ってみるとニットキャップ帽を被った若い店主が軽く会釈して「どうぞ」と声をかけてくれた。店内にはワインがずらっと並びワイングラス、レコード盤、ターンテーブルとスピーカーセット、そしてワインや発酵に関する書籍などが整然と並んでおり、昭和の雰囲気を醸し出す白熱色のライトが店内を照らしている。じろじろ眺めていると鮮やかな青いタグがワインボトルにかかっており「wine shop AZURE BLUE」と記されているのに気づいた。若い店主は私がそれに気付いたことを察知してか、ナチュラルワイン専門の店であることを話しかけてくれた。次に「実はここがワインセラーになっています。」と土間の奥にある引き戸を開けてくれた。そこは昭和の文化住宅の居間を改造して湿度と温度調整を一定にしたセラーになっており、中にはイタリア、スペイン、フランス、ジョージア、ニュージーランド、オーストリアなどたくさんのワインが整然と並んでいた。その一つひとつにワインの名称、味の傾向、由縁と生産者などの紹介が丁寧にされていた。さぞかし高値のワインなのかと近寄ってみると二千円から五千円程度のワインである。安いとは言えないが買うことのできるワインである。店内を見渡しつつ数本ワインを手に取りながら店主の佐々木祐哉さんのお話を聞くことができた。

ここで売られているワインはナチュラルワインと呼ばれるものである。ナチュラルワインとは、自然に敬意を払い自然の力を引き出したワインをつくろうと、フランスを中心にひろがっている「ヴァン・ナチュール（自然派ワイン）」のことであり、英語で「natural wine」、フランス語では「vin nature」となる。それはぶどう栽培において有機栽培である

こと、手摘み収穫すること、ワインの醸造においては自然酵母により醸造、醸造時に二酸化硫黄（亜硫酸）を使用しない。使用したとしても、ごく少量に控える。補糖・補酸しないなどである。特徴としてはその年のぶどう、ワインの出来具合によって味に変化があることが言えるであろう。それは大量生産による味の調整などを全くしないことにある。またボトルの中での変化もあり、まさにナマモノであり、生き物であるといって良いだろう。彼の言葉を借りると「ワインは製品ではなく農産物と言えば良いでしょうか。生産者である彼等の徹底的なこだわりを大切にしたい。自分の表現に妥協しないそんな姿勢、哲学、生き方、が好きなんです。そしてそんな思いでつくっているワインを伝えたい、その考え方をみんなでシェアしたいんです。」と熱く語った。そして「僕がナチュラルワインに惹かれた切っ掛けとなったワインを飲んで欲しいです。」とワイングラスにそのワインを注いでくれると、この仕事を始める話や拠点を守山に決める話へと展開した。京都出身、以前は某ホテルでバーテンダーをしていたそうだ。客に提供するカクテルで自分を表現することから始まり、酒販店の仕事を経て石垣島へ、そこで感じた自然、星、泡盛、三線など島での人々との暮らしや経験が今につながっていると、そしてワイン専門店での仕事からナチュラルワインの世界を知る。「公私混同？　職住一体の生活ができないかと自分の居場所探しが始まり、中山道を自転車で北上して最初に見つけた物件がここなんです。」と、築60年の昭和の風情が残る場を見つけて即決したそうだ。ワインセラーは断熱材を入れ、自分にできる範囲の改装を大工さんと一緒に試みた。この店は２０１７年７月からスタートさせている。「今話しているこのテーブルで角打ちができる店にしているんです。」「角打ちとは買っていただいたワインを直ぐに空け、持ってきたチョコやハムをあてに、その場で飲むことです。」とまだまだ話は尽きない。数時間の取材中にも正月に飲むワインを買い求めつつ、暮れの挨拶をしにくるお客さんが絶えない。数ヶ月に一度はワインの会を常連客と開催したり、守山の食材とワインとのコラボレーション企画や生産者、農家、料理人、ＤＪ、映像作家が集まったイベントを試みるなど、クリエイティブなコミュニティスペースとなっている。テーブルの隅には連携する様々な生産者のきっちりデザインされたフライヤーやＤＭが並んでいる。そこには地域性と独自性を意識した持続可能な新たな生き方、ライフスタイルならぬクリエイティブスタイルを感じることができた。

　中山道、美濃路と、琵琶湖木浜港へ通じる分岐点の地に、新たな仕事の仕方や暮らし方へと舵を切る、創造と共有の場が展開していた。

店主の佐々木祐哉さんとナチュラルワイン

守山宿石造道標付近

吉身（吉身郷）の看板

温度湿度調整がされたワインセラー内

wine shop AZURE BLUE 正面より（左端に石造道標）

吉身付近を流れる水路

一つひとつのワインに丁寧に解説がされている

石造道標（守山市指定文化財）

角打ちのできる店内（左側の引き戸の中はワインセラー）

暮れの挨拶に来たお客さんを送り出す佐々木さん

二、愛知川の屋敷

国道8号線を北上し愛知川にかかる現在の御幸橋を渡るとすぐ右手に常夜灯が見える。更に進むと道が左へ大きく曲がり始めるが右側へそれていく道を進む。その先「中山道愛知川宿」と書かれたゲートをくぐると旧街道の雰囲気が漂ってくる。

２０１９年４月30日は平成最後の日、「令和」の元号が４月１日に発表されてから着々と新たな時代の準備がされ、10連休で世間は活気づいているが、それとは別に街並みはひっそりと新年を迎えるような不思議な空気感に包まれているように感じる。しばらく歩くと２０１８年８月に旧近江銀行愛知川支店を利活用した洋館「中山道愛知川宿街道交流館愛知川ふれあい本陣」に到着した。あたりを見回すとそれぞれ柄の違う暖簾が軒先にかかっており、個性あふれる表現が地域の人々による賑わいを感じさせる。

「中山道宿村大概帳」によると、愛知川宿は天保４年（１８４３）の宿内家数は１９９軒、うち本陣１軒、脇本陣２軒、旅籠28軒とされる。問屋跡、高札場跡の石碑も立ち、江戸時代より続くと思われる老舗が数軒並んでいる。今に続く景観、そして建物の大きさから当時の近江商人の隆盛を想像しつつ愛知川宿の懐に迫りたい。

本陣跡を過ぎると愛知川宿北入口碑がある。このあたりから中宿（なかじゅく）と呼ばれる地域になる。江戸へ向いて右側に私の目測であるが間口が10メートル奥行きは30メートルほどあろうか相当大きい敷地が目に入る。周囲を黒い焼杉板塀で囲み、主屋を中心に蔵もいくつか数えることができる。「近江商人亭」の看板を目にしながら吸い込まれるように中に入った。横に国登録有形文化財のプレートが付いていることに気付く。玄関の戸を少し開けて声をかけると若い男性が快く招いてくれた。男性の話によると最近は中山道を歩く人が増え、旅ゆく人に屋敷内をご案内されているそうである。元々は近江産の麻織物で蚊帳などをつくっていた場所とのこと、現在は湖魚や季節料理をだす完全予約制の料亭であると話された。大体はそこまでが旅人への通常の話だそうだが「懐探し」の私がこのまま引き下がる訳がなくこのまま深入りすることになった。

まずはこの建物であるが旧田中家住宅として２００８年11月に国登録有形文化財に指定されている。近江商人の中でも愛知川の商人は明治以降の近代にピークを迎える。その豪商のひとつ田中家の「田源」は文化13年（１８１６）愛知川村中宿にて天秤棒を担いで蚊帳や麻織物の商いを行った秦荘出身の田中源治広次によって始まる。現在、東京日本橋堀留町に本社をおく老舗呉服問屋「株式会社田源」の原点となる場所である。屋敷は既に明治25年（１８９２）に建てられていた南土蔵を再利用しながら、大正８年（１９１９）に主屋を新築し、続いて茶室、北蔵、大広間を建設、庭園を整備し、現在の屋敷構えが完成している。

それではいつからこの料亭になったかである。お話を伺っている男性、近江商人亭三角屋（さんかくや）中宿店の東（あずま）範彦（のりひこ）さんに引き続き詳しくお話を聞くことができた。手入れの行き届いた庭が見渡せる座敷にあげていただくと床の間には素敵な軸装画が目に入った。この辺り出身の江戸期の絵師による作品であることはすぐにわかったがここではとどめておきまたの機会に紹介したい。

三角屋というのはこの料亭の屋号である。範彦さ

んの祖父の時代、戦後まもなく、愛知川宿中心部の脇本陣跡の向かい側、問屋跡の地に冠婚葬祭の行事や催事を行える場として料亭を構える。その当時では真新しい鉄骨建築（現存）が建てられた。その後、都市部に大手の結婚式場やホテルでの婚礼が主流になるまでは三角屋さんが地域の人々や家族が集まる場をつくっていたようだ。

一方、旧田中家住宅は東京、京都を主な拠点としつつも田源の社長本宅として長らく使用されてきた。その後、地元画家のアトリエなど借家として活用し、１９８０年範彦さんの父親の時代に直接譲り受けることになる。それから15年後の１９９４年に屋敷を利活用する形で「近江商人亭」がスタートする。そこでの料理はこの地域で以前より食されている湖魚料理である。中でも先代から続く「鯉の煮付け」は現在も健在である。鯉を筒切りにし、身の内側の臓物、卵を残したまま醤油、砂糖、みりん、酒で煮付けた郷土料理だ。仕入先も先代より続く近江八幡の「魚膳」より届けられる伝統を継承している。この辺りでは鯉は今でも日常的に各家庭で食べるそうで、近くのスーパーでも普通に販売がされている。また季節物であるがモロコの素焼きにドロズ（酢味噌）をあえて食べるなど琵琶湖に近いこととその風習が続いていることがよくわかる。それらを会席料理に組み合わせて出されている。東さんは地域の集まりや法事など近江商人の残した風景の中でもう一度その姿を取り戻すべく、食を通して場の再生を企てておられるのであろう。最近では年に二回程度であるが滋賀県出身などの落語家を呼び、食事と共に寄席を企画している。街道沿いに住む昔からの地域住民と新興住宅地に越して来た若い世代、さらに寄席や落語好きの層など、食文化と笑いの文化を通して新たな交流の場をつくっている。また２０１４年に公開された万城目学原作の映画「偉大なるしゅらぽん」のロケ地になり愛知川の近江商人屋敷を発信している。

話は三角屋に戻るが私がどうしても気になるのはこの屋号である。もう少し深入りすると問屋跡の更に京都側に旧旅籠で今は料亭の竹平楼がある。その路地を挟んだ向かい側に小さな三角の土地があったそうだ。どうやら一番最初はそこでうどんやそばを旅人に出す屋台のようなお店を出されていたのがこの店「三角屋」の始まりだそうだ。現在その土地がどこに当たるのかはわからない。店の創業起源も全くわからないようだが、数年前その近辺の荒物屋一久さんに証拠となる物が出てきた。それは明治期の木版画の広告で「明治21年略歴、愛知川三角やのそば十」と書かれた広告が発見された。唯一見つかった店の存在を知る資料であり、現在は料亭の調理場入り口付近に額装され展示されている。後からこの荒物屋さんを訪ねると店主が当時の木版画広告や筆書き広告をたくさん収集し残しておられることがわかった。店内の壁にもそれらがあちらこちらに貼られてあり独特の雰囲気を醸している。おそらく今日で言う「何でも屋さん、コンビニ」であろうか、この町の情報の溜まり場が荒物屋一久さんであり、愛知川宿の中心部の賑わいを滋賀銀行や竹平楼さんと共に担っていたのであろうと想像した。また田源から三角屋への屋敷譲渡に関してであるが東さんの話では父親の代に至ってスムーズに行われたと話された。あれだけの土地と庭、そして屋敷を高額で希望した人は他にたくさんいたであろう。私の勝手な想像であるが田中家が三角屋、東家にあとを譲った理由がわかるような気がする。三角の角地で創業してから地域での信頼を得て躍進した三角屋。先に愛知川の土地から出発し成功を収めた田中家が、一旦、時代の渦に巻き込まれながらも地域の持続に貢献し続けた三角屋であるからこそ愛知川商人の精神を受け継ぎ、譲れる相手として選んだのではなかろうか。東さんに起源や譲渡など多くの質問を投げかけたがわからないことが多い。しかし荒物屋一久、田源、三角屋などのそれぞれが断片的に持っている情報を紡いでいくと地域の繋がり、コミュニティの深層が世代を超えて引き継がれ見えてくるような気がする。その再構築が近江商人（亭）屋敷で新たな展開が始まっているのではないだろうか。

中山道より旧田中家住宅を望む

三角屋の看板が写る資料（協力：中山道愛知川宿街道交流館）

明治期に創業していたことを示す三角屋の広告

旧田中家住宅（近江商人亭三角屋中宿店）玄関

鉄骨建築時代の三角屋（問屋跡付近）

今後の展望を話す東範彦さん

手入れの行き届いた庭

三、拠り所、日吉さん

２０１９年は食に携わることが何かと多い。成安造形大学附属近江学研究所の公開講座にて近江八幡の料理人、川西豪志（かわにしたけし）氏の講演を行った。主に和食がもたらす日本文化の有り様をみながら、郷土料理や地産地消の食こそが我々の暮らし、文化を形作っていることを改めて認識する内容となった。川西氏を担当取材し、主に琵琶湖とその周辺における農家や漁師との関係から持続する食、復活する素材、未来展望など講座内で語り合った。そこで触れることができなかった、毎年6月初旬に日吉大社で行われる庖丁式（庖丁まつり）について「近江の懐」で取り上げたい。

庖丁道は平安時代から続くとされる。魚介類や鳥類、農産物など、料理に供される食材に感謝するため、神前、仏前で庖丁式を行い、技と共にその精神を伝承している。日本庖丁道清和四條流の式庖丁の由来によると、「一般に調理人としてあらわれるのは室町時代であり料理の流儀もその頃からとされる。江戸時代から式庖丁は、料理人の表芸となり、天皇、将軍家の御前で厳粛に庖丁をするのが恒例の行事とされる様になる。様々な諸派、流儀がある。清和四條流の伝統的な切り型には魚介類や農産物など約50余種があり、奉納される御供物には一切手を触れることなく、箸と庖丁のみを使い、切り上げ盛り上げます。」と記されている。

木版画の広告写し（荒物屋一久 店内）

鯉の筒切り煮付け（協力：東範彦さん）

２０１９年は6月6日に行われ、当日の西本宮前には滋賀県内の料理人達が腕を振るい献上の御供物が並べられていた。その様子は展覧会さながら料理人がテーマを決め自身の表現に取り組んでいる様に私には映った。拝殿では雅楽と舞により厳かな雰囲気の中、大勢の料理人が参列して式が始まった。いよいよ川西氏が拝殿にあらわれると用意された俎板には御供物の魚が用意されている。左手の箸で魚を支え、右手の庖丁を大きく振り翳す様子から緊張感が伝わる。一つひとつの所作が料理人としての食に関する感謝の意を表現している様に思えた。

供物を奉納して祭典が終了した後、一行は西本宮を出て直ぐの場所にある大宮竈殿社の裏側に向かう。そこには石碑が立っており、地面に何かを入れる様子が窺える。古くなった庖丁を納める庖丁供養である。石碑には庖丁塚と彫られ注連縄が巻かれていた。何とも不思議な感覚になった。式に参列した料理人達の庖丁を納め帰途に向かわれた。その後、社務所近くを歩いていると大役を終えた川西氏に会うことができた。ホッとした様子で「今日のは鮒寿

司でした！」と御供物が通常の鯉ではないことを教えていただいた。自身の生業を成立させている道具（庖丁）にも命、神が宿りそれが自身を生かし、生かされていることへ敬意を払う料理人の熱い思いを垣間見た。

後日、再び日吉大社を訪れ、禰宜（ねぎ）の須原紀彦（すはらのりひこ）氏に年間の祭典行事についてお話を伺うことができた。

２０１８年11月10日に発行した『日吉大社大年表』を紹介いただいた。古代、中世、近世、近代・現代と分けられ、須原氏自身も編纂、編集に携われた本編２１９頁ハードカバー「これで全てと到底言えませんが…」と話されながらも現在わかっている事をまとめた貴重な資料である。

記録によると庖丁まつりは「昭和56年5月29日庖丁塚を大宮竈殿社裏に設け、同年6月23日に清祓を行う。」続いて「6月24日 俎板祭りを行う。」とある。次の記録は「平成5年12月5日 庖丁塚整備工事が竣工して清祓を行い、清和四条流家元による庖丁式が奉納される。」続いて「平成6年6月12日第一回庖丁祭を西本宮にて行う。以後、恒例とする。」と記されていた。歴史は浅いがそもそも祭りの原点は神饌を奉納することにある。ここに滋賀で料理を生業にする人々の畏れ敬う気持ちが形になり食が日本の文化であることを伝えていると改めて感じた。ではこの様な一種独特と思える様なお祭りは他にあるのか、須原氏は私の問いに一瞬戸惑いながらも少し考えて日吉大社年間祭典一覧表を見せてくださった。そこには定例で行われる1月から12月までの31の祭典（但し、山王祭は1と数える。）に加え、各月毎に行われる祭典44、計75の祭典が記されていた。そこで3月に行われる牛神楽祭と5月と11月に行われる献茶祭を取り上げていただいた。牛神楽は田畑を耕す牛に感謝の意を表すもの、今日では想像も困難だがこれも自然と共存する生業に関わる。献茶祭はやはり日本最古の茶園の地にあやかってであろう。また以前行われていた祭典として植樹祭を取り上げられた。今日では林業に需要がなくなり廃れてしまったのであろう。いずれをとっても日本の食、茶、生業に関わるものに対して敬意を払う気持ちを庶民は絶えず心がけ、自然との調和を図ってきたのであろう。大学で学生と取り組むマルシェを企画する授業がある。その学びは、地産地消、食品ロス、近場で調達するエネルギー資源の問題など、身の丈でできることへの追求があり、それとも繋がってくる。その後、須原氏と庖丁塚に向かい新しい紙垂に交換するのを手伝った。

大社（おおやしろ）の日吉は現実社会に生きる庶民の拠り所でもあり、支えられて今日があるのであろう。神社が自然と人間のバランスを保つ役割を果たしているのではないかと考えた。

川西豪志氏献上の鮒すし

大宮竈殿社裏にある庖丁塚

庖丁塚（日本庖丁道清和四条流平成5年建立）

庖丁式を執り行う川西豪志氏

庖丁塚の裏にある庖丁を奉納する箱

役を終えた庖丁が奉納されている

四、春照（すいじょう）の水

春照といえば迷わず「水」である。

２００８年から２０１２年頃、私は滋賀県の湧水の地を訪れ、汲水（きっすい）する試みを通して作品制作に取り組んだ。伊吹山麓は湧水が多く周辺環境や湧き出る様子、地域背景に驚き自身の制作や研究の幅を広げていくきっかけとなった場所と言っても良いであろう。特に驚いた湧水としてこの地域の二つの湧水「臼谷（うすだに）の湧水（春照の泉）」と「小碓（おうす）の泉（間田湧水群）」があげられる。地表の裂け目とも呼ぼうか、段差のできた地形、その窪み一帯からふかふかと水が湧き出ている。周辺一帯は潤いに満ち、土地の低い方へと自由に水が流れていたことを記憶している。また伊吹の山間から流れ出る姉川付近には「小田分水（やないだぶんすい）」と呼ばれる、地域の農業用水を分配する基点となる場所がある。以前は湧水の着目に留まったが「すいじょう」の懐まで潜水してみたい。

２０１９年10月、久しぶりにその現場に向かう。北国脇往還春照宿の中心を本陣、脇本陣、高札場に据えて考え、そこから北西方面進むと八幡神社道標が見えてくる。「右　北国きのもと　えちせん道　左　ながはま道」と案内される。右に進み神社を過ぎると木立が増え民家と畑が所々点在する風景になる。林の方へ入ると一段低い土地が見える。獣害防止フェンス（以前は無かった）で仕切られた中に、その地表の裂け目「小碓の泉」は存在していた。記憶の通り岩肌の隙間からふかふかと湧き出ている。水の流れる方向へ目を追うとセリやクレソンが自生しており自然のままの状態が保たれていることがわかる。道標へ戻って今度は左へ進むと新道との交差点左側に少し低い土地がある。段差の低くなった場所、古木の根っこあたりから「臼谷の湧水」が湧き出ていた。小碓の泉同様自生する植物が生い茂り、整備されてはいるものの過剰にならない自然な状態が保たれている。以前とさほど変わっていない感を受けたが、ここも獣害フェンスが設けられ、扉を設置して出入りができる様になっていた。今日どこの地域でも共通に抱える悩みであることがわかる。

湧水の確認はさておき、春照宿から南東方面へ鍵曲がりから外れ、少し進んだところに伊吹山文化資料館に向かう。高橋順之学芸員に地域の水に関わる話などをお聞きすることができた。まずは春照の地名由来であるが、昔「水上」と記されていたと伝わっている。その頃、度々大火にあい困り果て伊吹山で修行する役行者に相談したところ「地名が悪い、水の上では火事が多い」とのことで村名を改めたと伝わっている。また鎌倉期、大原荘の佐々木氏（大原氏）の一族が春照（拯）氏を名乗っていたことに由来するそうだ。この地域の水利用について明治期の『滋賀県物産誌』によると「水利不便ニシテ米穀ノ収穫少ナシ」とあり、実は水に恵まれない土地であったことがわかった。伊夫岐神社から姉川の水を取水した「出雲井（いずもゆ）」の灌漑用水を利用する大原荘15村に所属し、岡神社（間田）に雨乞いの太鼓踊りを共同で奉納していたとある。集落は扇状地の扇端部（伏流水が再び地表に湧き出る場所）のやや内側にあることから「水上」であったことを示し、水の上にありながら水利に不便な場所であった。このほか江戸期に彦根藩の援助を得て修築された春照瑠と呼ばれる溜池がある。主につるべ式の井戸に頼り、１９９１年の調査では57カ所が確認されている。２０１１年度の春照地区新市交流のまちづくり基盤整備事業では春照の「井戸」探検隊による調査結果としてマップが作成されており、24ヶ所の井戸が確認されており詳細がまとめられている。

さらに「出雲井（いずもゆ）」「小田分水（やないだぶんすい）」についても伺うと２０１６年11月に姉川沿岸土地改良区によって発行された『姉川水利の歴史』を紹介いただいた。出雲井堰（いずもゆ）は１３００年ほど前に出雲国の人が水路を姉川から引き、開墾地へ灌漑したと伝えられている。姉川に設置された出雲井堰は１９５０年のジェーン台風がもたらした洪水で壊滅したが、１９５３年に姉川合同井堰として生まれ変わった。現在は伊夫岐神社あたりから姉川の南側を並行して水路が走り、小田（やないだ）の八幡神社を過ぎたあたりで３方向に分水され公平に農業用水が行き渡るような仕組みになっている。基点となる場に神が鎮座しているが水利権の分配をめぐって論争が絶えなかった歴史がある。小田分水を眺めていると道を挟んだ反対側に湧水探索の頃には無かった設備が目に入ってきた。小田分水から北西方向へ落差を利用して水車を回し発電させる落差工と呼ばれる小水力発電施設（２０１７年９月運用開始）である。これに関しても高橋学芸員を通

して地域で関わりのある水源の里再エネ実行委員会事務局長の膽吹邦一（いぶきくにかず）さんにお話を伺うことが出来た。当日は風水害を想定した防災訓練を地域の方々と取り組んでおられた。お話を聞くと今年の3月まで姉川土地改良区で農村地域における小水力発電等の導入促進、県営再生エネルギー施設設備事業に取組んでおられたことがわかった。小田落差工からの発電は「売電のみならず灌漑用水利用に還元する仕組みにしていきたい。」という思いを持っておられた。更に「エネルギー事業というのはもっとロングスパンで考えるべき問題」という持論も持っておられ、我々の今日社会の在り様から未来社会をどのように見据えるのかなど、古く縄文の時代からこの地で生き抜くため水をめぐる様々な問題が現在まで繋がっていることが膽吹さんのお話を聴きながら少しずつみえてきた。

2019年10月はこれまでの想定を超える大きな台風が関東東北地方に甚大な被害をもたらした。我々の先人は自然と向き合いながらも水、エネルギー問題と直面し様々な工夫をしつつ今日まで持続してきた。しかし急激な自然環境の変化に見舞われる今日、考え方において大きく舵を切る決断を迫られているのかもしれない。小さなことを積層しながら価値の転換をする。「すいじょう」水の上の街道を歩きながら考えを巡らせた。

春照八幡神社道標

小碓の泉（間田湧水群）

姉川合同井堰と伊吹山

臼谷の湧水（春照の泉）

春照の「井戸」探検マップ

小田分水と伊吹山

小田落差工（姉川エコ発電所）

追記

2016年12月より滋賀県文化振興事業団（2017年4月よりびわ湖芸術文化財団）が発行する「湖国と文化」に〝近江の懐〟と題して近江の宿場町におけるものづくりやそこで育まれた精神性、次世代につなげる新たなる価値を写真と文で紹介する機会をあたえられた。2020年1月現在まで12回の連載が継続されており、2019年1月より2019年10月までの第9回から第12回までのオリジナル文を可能な限り残し、近江学研究紀要として再編集した。

紀要の冒頭は2019年の二つの大きな印象として「平成から令和に変わる時代の節目」と甚大な台風災害に見舞われた「自然の脅威を思い知らされたこと」を振り返った。またそのことから「近江の懐をめぐる」の共通テーマとして「再生」をあげた。

繰り返すが守山宿のナチュラルワインの店と愛知川宿の料亭は街道沿いの町並み景観に敬意を払い利

活用を試みている。双方の共通点はその建物を愛で、そこで出されるワインや食材の出自、考え方を物語化し伝え、新たなコミュニティ形成の場づくりを目的としている。それは生業を起こす店主の精神が新たな「再生」を示している。日吉大社の庖丁式は料理人の生業を成り立たせている包丁に焦点を当てた。それは料理人の腕、心、精神そのものであり決して捨て去ることのできないものである。ここでも庖丁塚に古くなった包丁を納めること、その一連の儀式を社で執り行い、関係する料理人が一堂に集まることで「再生」を祈願している。最後に伊吹、春照宿周辺は姉川の水利用に関しては長年工夫し続け地域を潤してきた歴史がある。その工夫や活動自体が地域の文化や暮らしを形作ってきたと言って良いかもしれない。地域の力で自ら整備してきた歴史から、次世代に向けて水流を活用する小水力発電に着手へとつながっている。そのエネルギーを活用して農業用水のコントロールに挑戦する文字通りの「再生エネルギー」事業である。

近江は長年培われた文化と、新たな考え方や方向性が絶えず拮抗しながらもより最適な道を歩んできているように思う。そこには必ず主要なキーパーソンが存在し、またそれを支える人々がいる。新たな時代に向けてコミュニティ形成と地域の環境や条件に見合うエネルギーをつくりだしていく地に足をつけた暮らしを目指す。その転換点、節目が現在なのかもしれないと考えている。

編集後記

本紀要では本学研究員からの論考２編と、近江学研究所主催の公開講座・近江学フォーラム会員限定講座の報告１編を掲載します。

加藤研究員の論考は、少子高齢化などの現代的課題を抱える中で近年地域の核として活発に活動している２つの寺院の取り組みを紹介し、将来社会における社寺の可能性を考察しています。石川研究員は、近江の４つの地域をめぐって出会った独特な魅力を掘り下げて「近江の懐をめぐる３」というかたちで紹介しています。「講座の報告」では、平成31・令和元（２０１９）年度に開講した１５８回～１６８回までの講座概要を報告しています。

本号発行予定の３月現在、新型コロナウィルスの流行のニュースが連日報道されています。非日常的な事態によって社会の基盤がゆらぎ不安が広がる中で、人々の心をつなぎ支えるものについて考えさせられます。本研究所では、近江に内在する普遍的な美やかけがえのない価値などにつながるような研究を今後も積み重ねてまいります。よろしくお願いいたします。

編集担当　永江弘之

成安造形大学附属近江学研究所
紀要　第９号

発行日　令和２年３月18日
発　行　学校法人京都成安学園　成安造形大学
附属近江学研究所
〒５２０-０２４８
滋賀県大津市仰木の里東４-３-１
電話　０７７-５７４-２１１８
発行者　西久松吉雄
編　集　成安造形大学附属近江学研究所
印刷所　株式会社 北斗プリント社

© Seian University of Art and Design 2020
ISSN 2435-4279