

藪野会長の箸休め



【江戸時代の海運】

江戸の後期まで詳しい湯浅の海運についての資料は乏しいですが、湯浅醤油が地方の特産物として、商品化した時代（室町時代の末期？江戸初期？諸説あり）大阪方面への海上輸送が漸次盛んとなるにつれて（湯浅広港が海運のために利用され）初期は、醤油の輸送は、主に大阪雑魚場（ざこば）通いの漁船で托送し、江戸時代に入ってから直積船を仕立てるようになり、海運業がようやく活気を呈してきました。赤桐家に残る「大船一艘代々相伝書状」がそんな資料になりますよね。

江戸時代は大阪と江戸間の海上輸送には「菱垣廻船」、「樽廻船」が主流にて途中和歌山・田辺・串本などの諸港を、風待港として寄港した他に遠海帆走の和船の風待には、大崎・由良などあったと資料にも有り周知されてます。

湯浅湾は陸地に奥深く彎入している為、風待港として不便であった模様ですが裏を返せば「凧（なぎ）の海」で魚が美味しくて今も町民は幸せですね。釣りに行くと良くわかりますが、本船航路と湾内は潮の速さが極端に変わります。

風待港としては不向きでも、湾内の湯浅と広は醤油の醸造地であり、また小規模ながら清酒の醸造地でもあったのです。（広川町の東中の辺りと記憶してます・・・）

必然的に四国・中国・九州地方から米・麦・大豆・塩などが帆船で移入され又醤油・魚類・蜜柑などの積み出しも盛んになります。相乗効果ですね。

花屋源助の『万買物帳』を見ると、幕末湯浅港に移入された米の主な銘柄は、作州米・備前米・備中米・筑前米・肥後米・筑後柳河米・阿波米・土佐米・讃岐米・勢州米・加賀米・庄内米等と多岐にわたったと記載あり。クロネコヤマト並ですね。

大豆は作州大豆・九州平戸大豆・上州大豆・南部大豆・南京大豆などで有り、麦は多くは備前、備中から移入せられ、塩は加太塩・播磨塩・讃岐塩を積み取ってきた模様です。奥羽北陸地方は別としても、九州・中国・四国地方からの移入物資は、主として直積み取り船で運送されたので湯浅の海運はかなりに繁盛であったと想像出来ますね。現代人は海上輸送と言えば外国船のタンカーぐらいしかイメージ出来ませんが想像力を働かせてみると情景が浮かび当時の活気が浮かんできますね。

次回へ続く

湯浅伝建地区保存協議会

皆様に瓦版をより身近に感じてもらうために、まちなみ瓦版の記事を募集しています！ご意見・ご要望などございましたら、会長まで連絡をお願いします。

■ホームページ <http://www.eonet.ne.jp/~denken-yuasa>

まちなみ瓦版

■令和 7年 5月 1日

■第 74 号

■発行：湯浅伝建地区保存協議会

■発行責任者：藪野 博孝

お知らせ

伝建協総会が京都市で開催されます

第47回全国伝統的建造物群保存地区協議会総会・研修会京都市大会が、7月3日（木）～4日（金）に開催されます。

全国伝建協では、行政と住民団体が集まり、町並みを保存するための様々な情報を収集できる場で、各伝建地区が抱えている課題など共有するとともに交流を通じて学べる機会です。

また、次号で参加レポートを報告します。



保存協議会委員の募集をしています

湯浅伝建地区保存協議会の新しい会員を募集しています。

保存協議会は、私たちが生活を営んでいるこの伝建地区を、貴重な文化財として次代に継承するため、歴史的価値の高い伝統的な町並みを保存・活用し、住民主体の活力あるまちづくりを推進する活動をしています。

一緒に活動してくれる方は、下記の方にご連絡ください。

問い合わせ先：湯浅伝建地区保存協議会 会長 藪野 ☎63-6602

湯浅町教育委員会 歴史文化財係 ☎64-1128

甚風呂 スタッフの紹介

令和7年4月1日より新たに採用された2名の甚風呂スタッフを紹介します。

さかい じゅんこ さん こじま かすみ さん 酒井 純子 さん 児島 和美 さん です。

よろしくお願いいたします。



京都府与謝野町加悦伝建地区 の視察団が湯浅に来訪

3月9日に京都の与謝野町様 17 名が視察交流に来町されました。
伝建地区選定がどちらも約 20 年弱という事で、活発にお話をさせていただきました。
やはり「保存と活用、高齢化に伴う会員（世話人）の減少」が永遠のテーマです。
与謝野町との意見交換にて出た質問や所感をまとめました。

- ・家屋の修復と復元方法については、少し温度差があるように感じました。
- ・湯浅町は補助金の上限を設定していない事に驚かれていました。

- 与謝野町は 1000 万を上限としているようです。
- ・「北町通りにお店が多いですね」との問いかけは意外でした。私は少ないように感じていますが。
- ・駐車場とトイレの数は自慢しておきました。
- ・「店舗の運営に関しては住んでいる方がされているのですか？」 「殆どそうですよ、町内の人とね」の答えに、加悦地区さんは他の資本に入ってきて貰い戦略的に集客できる店を展開していく方向に動いているとのこと。湯浅町の場合は、



- 「古くから居を構えて住民の出入りも少なく、ドーンと構えて・・・」と回答。
- ・イベントについては、両地区とも 20 年の間に色々取り組んだ結果、その時は賑わうのですが終われば又人が少なくなり一過性のものとの認識が強いようです。近隣の名所天橋立や伊根の舟屋は放っておいても観光客も多いですが、【ちりめん街道】は日本遺産で有りながら丹後北地方で一番認知度も低いのが悩みの種との話もされていました。
- ・施設の運営に関しては指定管理で、入館料を徴収しているとの事、これは少し参考になりました。当方は無料で甚風呂を公開していますが、これは管轄が観光課か教育委員会かの違いも有ると推測します。
- ・保存協議会の運営に関して、会費・補助金等の話もありました。会員の減少に伴う対策として、会員の資格を住民に限定せず、他地域含めたちりめん文化を残す町作りという観点で募集しているようです。会員は多い時で 200 名、現在も 130 名所属していることには驚きました。湯浅は全盛期で 40 名、現在は 23 名です。私感としては船頭多すぎても駄目ですが、漕ぎ手が少なかったら船も進まないと感じています。
- ・NPO の観光イベントと保存協議会の活動は切り離している事に対して、町並み探索中に若い方が詳しく質問してくれ説明しました。



- ・まだまだ話もございましたが、終始和やかな雰囲気です。事が運び、まちなみガイドの半邊さんに地区の案内をお願いしまして、湯浅の魅力を楽しんで頂けたかと思っています。
- ・「海が近いのですね？」の問いかけに、南海トラフの防災についての話もさせて頂き、『近い内に湯浅から与謝野町へもお邪魔します』と約束し、お土産に角長醤油に太田金山寺味噌・切り絵絵葉書と渡しまして終了の運びとなりました。晴天白日にて良かったです。



与謝野町加悦伝建地区視察団のみなさま

『町民歴史講座』 瓦のはなしをテーマに



3月28日（金）湯浅町役場3階なぎホールにて、町民歴史講座「瓦のはなし」が開催されました。（主催：湯浅町教育委員会、後援：湯浅伝建地区保存協議会）

第1部は、湯浅町歴史的風致維持向上計画推進協議会委員の山本新平様により「古代・中世の瓦のはなし」を、特に平瓦と丸瓦の本瓦葺家屋について。和歌山県における平安後期の現存する建物は2軒のみです。一つは九度山慈尊院の弥勒堂、もう一つは湯浅別所勝楽寺に有った醍醐寺金堂です。湯浅は平安後期から鎌倉時代における湯浅党と江戸時代の醤油醸造文化で海を中心に発展し、九度山は一大消費地高野山への物資全般拠点で川を中心に栄えた町で、どちらも蔵や土蔵が多いのが特徴です。湯浅は醤油醸造、九度山は高野山の入口物資の集積所で栄え、どちらも江戸時代から受け継ぐ（片鱗を残す）本瓦葺の建物が多いのが特徴です。つまり立派な建屋が多い。勉強になりました。

第2部は教育委員会 歴史文化財係の松井美香様が「近世の瓦のはなし」寺嶋瓦の全貌に迫るマニアックな話になり非常に有意義な時間を共有できました。講師の山本・松井様に感謝申し上げます。（藪野筆）

