

自然体で暮らす／いなか王国・高知県安田町

まんま

Vol.9

Enjoy Country Life
YASUDA CHO

「第9号」2007 OCTOBER 10

“まんま”
いちばん!!

安田町
ふるさと便
Vol.9



おばちゃん達の
ふるさと便

●ふるさとの味をお届けします●

ふるさと便では、安田町の郷土産品を全国発送いたしております。

はちきんみそ

東島地区の農家のおばちゃん達が作る、国産大豆・無添加の手作り味噌です。味噌汁にどうぞ。

はちきんみそ

1袋 600円

消費税込み 1kg入り
※送料別

※詳しいお問い合わせ、ご注文は
下記までお電話またはFAXでどうぞ。

JA土佐あき安田支所／〒781-6421 高知県安芸郡安田町大字安田1847

TEL.0887-38-6611 FAX.0887-32-1211

編・集・後・記

安田町の皆様の協力を受けて、まんまも9年目をむかえることができました。ありがとうございます。今回はUターンのことを考えて構成しました。



お問い合わせは

安田町役場総務課

〒781-6421 高知県安芸郡安田町大字安田1850

TEL.0887-38-6711 FAX.0887-38-6780

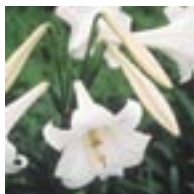
HP <http://www.town.yasuda.kochi.jp/home.htm>

E-mail ysd-somu@town.yasuda.kochi.jp

安田町役場中山支所／〒781-6430 高知県安芸郡安田町大字正弘716-2
TEL.0887-39-2008 FAX.0887-32-4008

安田町

まちはすっかり、みのりの秋ぞね
美味しいものをかまえちゅうき
早う、帰ってきいや



Contents

3 安田町人物紹介
5 安田の酒蔵
7 (国)登録有形文化財指定
9 食で町をもっと元気に！
11 今昔写真館
13 なつかしマップ



安田町人物紹介

安田町正弘 ● 黒岩円さん
安田町東島 ● 久保田達夫さん

安田の酒蔵

土佐鶴酒造株式会社
有限会社南酒造場

(国)登録有形文化財指定

南千賀家・西岡呉服店・廣松製菓・久保呉服店
南商店・乗光寺・豊永染物店・河田商店
安田八幡宮

食で町をもっと元気に！

ピザ作り体験 ● 安田川アユおどる清流キャンプ場
はちきんみそ ● 友菜館

今昔写真館

なつかしマップ

待っていたのは、懐かしいやさしさでした



●安田町 正弘
黒岩 さん
(40歳)

町に帰ろう、と考え始めたのは30歳のころ。18歳で上京し、埼玉県で働いていました。娘が誕生して自然の豊かなところで育てたいという思いがあったし、自分自身、都会での生活に疑問を感じていたので。Uターンでネックになるのは仕事ですが、帰る直前に室戸市の企業を紹介してもらえたのでラッキーでした。32歳の時に生まれ故郷に帰ってきました。

安田町での生活では当初、何年も感じたことのなかった懐かしいやさしさを覚えました。そんな感覚は1年ぐらい続きましたね。今はすっかり町民に戻りましたが、田舎暮らしがはじめての妻も、不便を感じながらも趣味を楽しむ毎日。娘は、多くの子ども時代と同様、川遊びで真っ黒です。10年以上、町を離れていたのですが、地域に溶け込んで少しでも貢献できればと思い、体育会の会長を引き受けています。他所で生活していた経験も、町の活性化に活かしていきたいですね。



●安田町 東島
久保田 さん
(60歳)

自分で作った作物を食べる。こんないいことはない

一人暮らしの母の面倒を見るため、57歳のときに仕事を辞めて戻ってきました。それまでは転勤の多い職場で、全国を回っていました。

した。妻は自分の親の世話をするために島根で暮らしています。現役時代の単身赴任が続いているようなもので、月に1度は島根に会いに行っています。帰ってきたら、百姓をやろうと決めていました。お米や野菜を作っています。自分で作って、自分で食べる。こんないいことはないと思います。勝手知

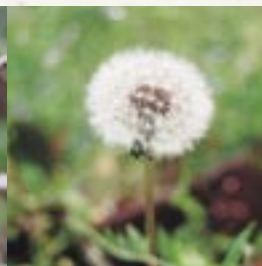
つたる自分の家で、自分のペースで生活できるのはやっぱりいい。

でも、のんびりとはちよつと違う。作物を作るといふのは、することが山ほどあります。自分たちが食べる程度の田んぼや畑ですから、狭いんですけど、昔ながらの農作業は、することがいくらかもあるんです。それに素人だから、試行錯誤の連続。今は一日中畑に出て、農作

業に明け暮れています。むしろ、忙しいくらいですよ。



家と田畑を行き来する久保田さん愛用のバイク



安田の酒蔵

蔵元探訪

—安田のうまい水が
育んだ逸品—

有限会社南酒造場

安田川の生んだきれいな水で
独自の酒を醸す

社長・南卓治さん



地元では『玉の井』の銘柄で親しまれている南酒造場。その名とおり、玉のごとく良質の水が湧く井戸の水を使って、明治2年から酒造りを始めました。県内向けの『玉の井』のほかに、新ブランド『南』を首都圏市場向けに製造しています。

「しつかりした味わいのこくのある酒がうちの蔵の特徴」と話すのは、社長の南卓治さん。土佐酒で言われる「淡麗辛口」とは一線を画し、蔵の

土佐鶴酒造株式会社

利き酒日本一が守る
土佐鶴の味と香り

製造課・久武宣興さん



全国新酒鑑評会で全国最多となる通算34回目の金賞受賞を果たすなど、全国に知られる酒造メーカー土佐鶴。「淡麗にして旨い辛口」といわれる土佐鶴の品質管理に携わる久武宣興さんは、今年8月、全国利き酒選手権大会で優勝しました。

「安田町に来た当時は、静か過ぎて戸惑った」と言う久武さんは、高知市の出身。大学時代に日本酒の魅力に目覚め、迷わず土佐鶴に入社を



決めました。現在は、唐浜にある社員寮で生活しています。品質管理を担当する製造課では、毎日の品質チェックが欠かせません。日々の管理に加え、週に1度は自社商品全種類の利き酒が行われ、久武さんの能力も仕事の中で磨かれていきました。「山が近く、いい地下水の湧く安田町は酒造りに最適。これからは醸造の現場なども勉強し、いい酒造りに活かしたい」と目標を話します。



個性を打ち出しています。子ども時代には、安田川で投網をして遊んだりもしたという南さん。大手酒造メーカーで7年間勤めた後、20年前に安田町に戻って以来、酒造りに携わってきました。『南』ブランドの酒は卸ルートを通さず、直接特約店に流通されます。「小さな蔵だから造る量も多くない。だから、酒を大事に扱う店に卸したい」と話す姿は、娘を嫁に出す父親のようです。

津登屋

廣松製菓



A photograph of a traditional Japanese building, likely a shop or residence, featuring a dark tiled roof and a large, multi-paned display window. The building has a rustic appearance with light-colored walls and a dark wooden frame around the window. The roof is covered in dark tiles, and there is a small white object, possibly a vent or light fixture, on the roofline. The window displays various items, including what appears to be a large white object, possibly a piece of furniture or a large vase. The building is situated on a street, and a small portion of a yellow object is visible in the bottom left corner.

「唐浜の松の木を使っています。祖父の代に建てられた家屋で、築70年は超えちゅう」と、廣松學まひろまなむねさんは説明します。

安田町の中心地にあり、長く続く菓子店として町民にもお馴染みのお店です。改造もあまりしていないため、建築当時の面影がそのまま。今年3月に田野町や奈半利町とともに行われた雛祭りイベントでは、雛人形を飾って多くの人の目を楽しませました。

「でもね、うちよりももっと古くて価値のある家が安田町にはまだまだある。制度の問題やあると思うけど、活性化につながる町の宝。町は積極的にそういう家屋や町並みの保全に動いてほしいですね」。

かどや

久保呉服店



「そんな立派なもんや
 と思っていなかったので、

登録の話が来たときには驚きました」と話すのは、久保呉服店の福留堯さん。母・久保まちさんが住む家にそんな価値があるのかと驚いています。江戸末期の外堀、大正期の蔵・内堀などが残り、江戸末期の敷地内の配置をよく残していることなどが認められ、登録されました。石がきれいに積み上げられた外堀などは、昔の職人のていねいな手仕事がかえります。

江戸時代から続いた呉服屋さんで、時代とともに洋服なども扱うようになった久保呉服店。「確かに古いものが多いが残っている家で、明治の初めの呉服の巻き板などもありますよ。南海地震のときは壁が落ちたりしましたが、たいした被害は受けていません。昔の家は丈夫いもんです」。改めてその価値を見直す福留さんです。



南千賀家 たばこ店



西岡呉服店



安田八幡宮



河田商店



豊永染物店



乘光寺



南商店

安田川アユおどる清流キャンプ場

ピザ作り体験で キャンプ場の魅力をアップ



今年7月、安田町船倉の「安田川アユおどる清流キャンプ場」に新たに登場したピザ焼き窯、シーズンオフでもキャンプ場に訪れる人を増やそうと、同キャンプ場管理組合が作ったピザ焼き体験施設です。生地作りや具材のトッピングなどが体験でき、焼きあがったらその場でパクリ。約1時間30分から2時間の体験時間でピザ作りが楽しめます。本

格稼動から約1カ月で、多くの若者や家族連れが体験しました。実際に窯を作ったのは、左官業を営む吉川照彦さん。そしてパン職人だった息子の邦洋さんが、経験を活かしてピザの生地作りを担当しています。「アウトドアで料理をし、味わえるのが好評です。それに薪窯で焼くので、香ばしい美味しさもひとしお。ぜひ、多くの人に楽しんでも

らいたいです」と邦洋さん。今後は団体客の対応人数を増やせるよう、体制作りに取り組み予定です。
ピザ焼き体験の料金は1人当たり1500円（生地や具材の材料費含む）で、要予約。キャンプ場利用者以外でも体験できます。
お問い合わせはキャンプ場
（☎0887・39・2266）まで。



友菜館

昔ながらのふるさとの味を 手作りではちぎんみそ



ハウスでの農作業がひと段落着く季節、女性たちが加工場「友菜館」に集まります。東島地区の農家の女性グループによる、「はちぎんみそ」造りの開始です。国産大豆、安田町産の米、沖繩の塩を使い、添加物を一切入れない昔ながらの味噌造り。3日間にわたって作業が行われ、約半年、じっくり寝かせると完成です。「自然の味がする」と好評이었다

いています。わが家の息子も、朝はこの味噌で作った味噌汁を飲むのが習慣なんです」と代表の竹内育子さん。グループでは味噌のほかに「焼肉のタレ」や「なめ味噌」、自分たちがハウスで育てたナスを使った「なすジャム」を作っています。農閑期の合間を縫って加工作業を行うために、大量に生産することはできません。「加工場の運営代ブ

ラスちよつと」の利益だと言います。が、和気あいあいと作業している様子は、生き生きとして楽しそうです。「この味じゃなくちゃだめ、とおっしゃるファンの方もいるので、止めることはできませんね。はちぎんみそは、ごめん・なはり線安田駅の販売所「遊水」などで販売しているほか、商品の郵送も受け付けています。

※裏表紙に掲載





現／安田川橋



旧／安田川橋



旧／ハウス栽培



現／ハウス栽培



現／良心市



旧／良心市



旧／町並み



現／町並み

海の怪

とろりとしたよい風の日に、沖で漁をしていると、突然彼方の水平線の辺りから白帆を張った一隻の舟が、風もないのに帆をはらませて、漁をしている舟に向かって矢のように走って来る。舟は時によって帆船であったり、漁船であったりする。みるみるうちに怪船は接近して漁船を真一文字に乗り切らん勢いで突進して来る。「あっ！舟だ！」^{かじ}舵を替す間もないのでびっくりして漁師が胴の間（舟の中心部）に伏せ、次に来る激動を待っていると、何事もない。おそろおそろ頭を挙げて見ると、怪船は何処に消えたか影も形もない。

縁起が悪いので、そうそうに帰り支度をして舟を陸に向けて漕ぎ出ると、今度は舟のすぐ前に大きな山が、ぼっかり浮かんでいる。どうすることも出来ないで、眼をつむってそのまま、舟を乗り上げると、やはり何でもない。そんな時、わざと「いわしだ、いわしが来た」と叫ぶと、海面がざわついて丁度一面のいわしの大群が来たような状態になるといわれている。

その他、舟をはなれない水死人、柄杓を欲しがる幽霊船、海面を走る大火の玉、海を渡る七人御先、海坊主等、海についての伝説はなかなか数多い。



県指定保護文化財神峯神社

県指定天然記念物
大くすの木

神峯寺

● 神峯山空と海の展望公園

中山支所

● 味工房じねん

はたるの里
河川公園

二十三士副首領
清岡治之助碑

西法寺

● 老人憩いの家

中芸軍鶏組合
安田場所

安田幼稚園
安田保育所

やすた

遊水

● 安田中学校

福祉館

中山ふるさと市



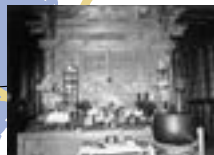
土佐鶴酒造(株)

せせらぎの郷
小川

川上神社



アユおどる清流キャンプ場
(ヒザ焼き体験)



北寺
国指定重要文化財
仏像群(9体)



④ (有) 南酒造場



② 南千賀家たばこ店



⑤ かどや久保呉服店



③ 乗光寺



① 豊永染物店



⑥ 安田八幡宮



⑦ 西岡呉服店



⑩ 津登屋廣松製菓



⑨ 南商店



⑧ 河田商店

たの

土佐くろしお鉄道ごめん・なはり線

奈半利町

マな ツプ かし