



特集

伝統の井戸掘り技術を、 未来へ受け継ぐ。

袖ヶ浦市

千葉 物語の散歩道

自然と歴史の魅力あふれる 「菜の花ラインに乗りかえて」の舞台

HOUSING 住宅

日常のちょっとした心がけで 火災を防ぐ住まいへ。

あらゆる出火原因に対策を立て、類焼も失火も未然に防ぐ



2013 ● 秋・冬号 No.7

contents



袖ヶ浦公園の上池から袖ヶ浦市郷土博物館の裏手にある上総掘りの施設を望む



袖ヶ浦海浜公園から金田漁港まで、海沿いに進んでいく。進行方向右手には、アクアラインが望め、天候が良く空気が澄んでいれば富士山も見える場所だが、この日は霞がかかっていて写すことはできなかった。陽が傾いてくる頃、アクアラインの手前、船溜りの付近に車を止め、夕陽を追って撮影した。

- 04 きずな特集**
伝統の井戸掘り技術を、未来へ受け継ぐ。
袖ヶ浦市
- 08** 内房ならではの上品な味わい
朝獲れの「こち」のお造り
- 10 千葉 物語の散歩道**
自然と歴史の魅力あふれる
「菜の花ラインに乗りかえて」の舞台
- 14 HOUSING 住宅**
日常のちょっとした心がけで火災を防ぐ住まいへ。
あらゆる出火原因に対策を立て、類焼も失火も未然に防ぐ
- 16 いきいきヘルシーアップ**
スポーツが苦手な人も高齢者も
一緒に楽しめる「カローリング」
- 18 健康度チェック&チェック**
第7回首の筋肉の異常により起こる「首コリ病チェック」
- 20 暮らしのマナー情報**
NISA (少額投資非課税制度)
- 22 エコスマートなまちに学ぼう**
私たちの明日が見つかる「千葉のエコ」(銚子市)
- 23 育てる 味わう 楽しむ ハーバルライフ**
第7回「コモンセージ」

好きだからここにいる。千葉がふるさと
— 袖ヶ浦市 —

きずな特集

伝統の井戸掘り技術を、 未来へ受け継ぐ。

上総掘り技術伝承研究会



江戸から明治にかけて、現在の君津市にあたる一帯の中で、小糸地区、小櫃地区は農業用水や飲料水の確保が困難な地域だった。従来の井戸の掘り方では、水が出る層まで到達できなかったのである。それらの悩みを解決したのが、明治初期に大村安之助、池田久吉、池田徳藏などによって考案された「上総掘り」という掘削方法。深いものでは1,000メートルにも達する井戸を、わずか2、3人で掘れる画期的な上総掘りはすぐに全国へと広がり、温泉や石油を掘るのにも使われた。やがて機械掘削の普及で上総掘りは昭和40年代には廃れ、これを生業にしていた人々も転業を余儀なくさせられた。その技がいま見直されつつある。自らの手で井戸を掘る体験に魅せられた人々、水不足に苦しむ発展途上国で、費用がかさむ機械掘りの代わりに上総掘りを広める活動。放っておけば消えてしまふ貴重な技を受け継ごうと励むのが、上総掘り技術伝承研究会だ。





先人の知恵が積み重なって
完成した技を、
途絶えさせないために。



200本の井戸を掘った腕に覚えある師匠が伝授

「朝、田んぼに行ってみると、前日に掘った井戸から噴き出した水でいつぱいになっている。それを見た時は、何ともいえずうれしかったですよ」。そう眼を細めるのは、「上総掘り技術伝承研究会」の代表である鶴岡正幸さんだ。家は三代にわたる上総掘り職人。戦後になって干ばつや農地解放で井戸の需要が増え、鶴岡さんたちは千葉県内各地で井戸を掘って回るようになった。その数、約200本。木と竹で足場を組み、一本の井戸を1週間から10日かけて掘る。移動が多いので機動性を重視し、いかに軽い設備にするか考え抜かれている。

「同じ上総掘りといっても、地域や親方によって設備や道具の使い方、掘り方にも独自のノウハウとスタイルがあるんです。その技術を継承する職人も、現在では3〜4人になってしまいました」。

30歳を過ぎて廃業し、公務員となり定年まで勤めたが、袖ヶ浦市で上総掘りを保存する動きがあり、その指導者として鶴岡さんに白羽の矢が立った。別名「鶴岡塾」。現在、会員数は20人ほどで年齢も職業もさまざまだ。

袖ヶ浦市郷土博物館の敷地内に設置された上総掘り井戸には、毎週土曜日に技術を習得するために各地から会員が集まってくる。県外から参加するメンバーもいる。朝から掘削の準備をし、設備の組み立てや道具作り、作業のやり方などを実地で学んでいく。完成度の高い技術だが危険も伴い、気の緩みは足場からの転落などの事故につながりかねない。気を抜いて鉄管の先端を井戸の底に着けたままにすると、泥に埋まって抜けなくなる。事故が起きないように鶴岡さんは常に目を光らせる。注意力を要する力仕事だが、井戸掘りを学ぶ会員たちの表情は楽しげだ。土と水という自然相手の作業だからこそだろう。

自力で井戸を掘る技術を 発展途上国にも伝えたい

自分で掘った井戸の水を畑に使ってみたいと夫婦で参加する人。人力のみで掘る合理的な技術に興味を持った人。参加の理由はさまざまだ。

「完成度の高い技術を、自然の中で体得できるのはとても新鮮な体験でした」というのは藤代かおるさん。海外ボランティア活動との関わりを通じて上総掘りの存在を知り、その虜になった。「この会には以前ギニア出身のジャロ

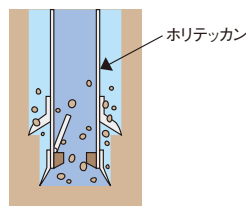
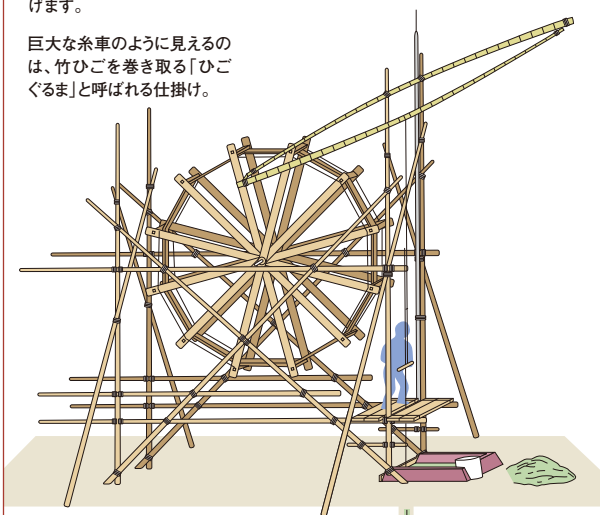
さんという人物が、内戦と水不足に苦しむ母国の人々のために、上総掘りを習得しようと参加していました。そこで発足したのが、ジャロさんプロジェクト。平成19年からこれまで2度にわたり、2人の会員がジャロさんと共にギニアに渡航し、2本の井戸を掘り上げました」。現在は3度目の渡航に向けて準備中だが、資金難や現地の政情不安で簡単には前進しないと藤代さんは言う。さらに、上総掘りを世界に広めるには情報発信も不可欠だ。取材をしたこの日、東京在住の学生が入会し、得意の英語を活かして海外向けのホームページ作りに取り掛かる手はずとなった。

会員の吉田秀男さんも実家が上総掘り職人だった一人。ボランティアでフィリピンやインドネシアなどに赴き、技術指導をした経験がある。「そこに住む人たちが自力で井戸を掘れる上総掘りの技術を、何とか発展途上国でも活かしてほしい。海外だけではなく日本でも、自分で水を確保する大変さを体験すれば、水の大切さもあらためて感じられるはず。そのためにも上総掘りを次世代に伝えてほしいと願っています」。平成18年、上総掘りの技術は国の重要無形民俗文化財に指定された。その貴重な技を必要とする地域の人々に少しでも早く伝えようと、彼らは日々、技術の習得に励んでいる。

上総掘りのしくみ

もうそうちく
孟宗竹を割って作った「竹ひご」をつなぎ合わせてロープ状にし、その先に「ホリテックン」という鉄の掘削器具を取り付けます。これを地中に下ろして底を突くように上下に動かし、直径15センチほどの井戸の穴を地中深く掘り下げます。

巨大な糸車のように見えるのは、竹ひごを巻き取る「ひごぐるま」と呼ばれる仕掛け。



「ホリテックン」と呼ぶ鉄管と水が上総掘りのポイント。管の中に掘った土をためて引き上げることで土を外に排出する。土の排出をしやすくするために掘った穴に水を満たしておいて、土を泥水状態にして汲み上げていく。



内房ならではの上品な味わい 朝獲れの「こち」のお造り

港に足を運んで目利きをし
活け締めにする手間も味のうち

内房には多くの漁港があり、毎日、新鮮な地魚が水揚げされる。外房は潮の流れが速いおかげで、魚の身がしまる。かたや波がゆつたりとした内房の魚は肉づきも脂の乗りもいい。同じ房総の魚でも、味わいが大きく違うのだと教えてくれたのは原田務さん。朝獲れたての魚をその日のうちに出す、鮮度と味で評判の店、「わかせい」の主だ。房州魚専門の看板を掲げ、休日

ともなれば、獲れたての魚を目当てに店の前には行列ができる。

店を始める前は鮮魚店を営んでいた。保田漁協の入札権を持つ。毎朝その日の網で揚がった地の魚を目利きして、仕入れるのはおおよそ十数種類。ひらめ、いさぎ、ぶり、あおりいか、めじな・・・。買付けるのはおもに活魚。その日に揚がった魚でも、質はピンからキリまである。これぞと選んだ魚はその場で活け締めにして血抜きをするのが、鮮度と味を保つ秘訣だ。ひと手間が味の違いを生む。

この日、お造りにしていただいたのが「こち」。透明感ある白身が持ち味が、淡白にして上品。これも地元ではよくとれる魚だが、活け締めにならないと鮮度が早く落ちるので、上等なこちを味わえる機会は決して多くはない。

天ぷらにしてもいいけるが、鮮度が良ければやはり刺身がいちばんだ。締まった身を薄造りにして、食感を楽しむうちにじんわりと旨みが広がる。漁師の家に生まれたものの、子どもころは魚が嫌いだったと笑う原田さん。鮮魚店の仕事を通して本当の

魚の味を知り、魚の虜になった。

「その味を知って欲しくて店を始めました。お客さんの中には刺身は苦手という人もいるので、当店では地魚のフライなども人気メニューです。でも、そこにちよつと付いてきた刺身を食べて、刺身好きになったという人も多いです。本当に美味しい魚を食べたことがなかったんでしょね」。本物の味を手ごろな値段で食べさせたい。その一心で今日も漁港まで車を走らせる。

こちのお造り

【材料】こち(中1尾)



1 うろこを落としたり、えらと内臓を取り除き、そのまま腹の方から包丁を入れて頭を落とします。鋭い背びれがあるので手に刺さらないように注意。



2 背の側から包丁を入れて身を三枚におろします。こちには腹骨が多いので、おろした身からていねいに包丁ですき取ります。



3 こちには鋭い小骨もたくさんあり、骨抜きを使ってしっかりと小骨を抜きます。小骨が抜きにくいのは新鮮な証拠です。



4 尾の側から包丁を入れて皮を引きます。



5 他の白身の魚と同じように、身は薄めにそぐように切ります。身が締まった新鮮なこちは歯ごたえも強いので、厚くならないようにするのがコツ。



魚料理専門店 わかせい
〒299-0261 千葉県袖ヶ浦市福王台 2-12-16
TEL 0438-62-3438
営業時間 11:30~14:00、17:00~21:00
※毎日の仕入れ状況によりメニューは変更されます。電話等でご確認ください。



⑤ 行元寺

嘉祥2(849)年に慈覚大師円仁によって創建された天台宗の寺。「波の伊八」の作品で、葛飾北斎の富嶽三十六景の一枚、「神奈川沖浪裏図」に影響を与えた波の彫刻が残されています。

●開館時間 屋外での見学は自由(屋内での見学は電話で予約。10:00~16:00 拝観料/団体300円、個人500円)

●千葉県いすみ市荻原2136
●TEL 0470-86-3816



ているのが、かおりの母、頼子(浅田美代子)。大原は日本有数の伊勢えび漁獲高を誇る漁港があり、その鬼殻焼きが入った「伊勢えび弁当」^②が、いすみ鉄道の名物です。町では名産の伊勢えびを使ったお菓子も売られています。駅前にある洋菓子店「昭和堂」^③の人気商品は、伊勢えびを粉末状にしたものを使って焼いたロールケーキやサブレ。甘さの中にほんのりと香る伊勢えびがアクセントになっています。さっそく、いすみ鉄道に乗り込みましょう。列車はそのほとんどが畑や山間などの田園地帯を走り抜けます。ドラマのタイトル通り、毎年2月末〜4月初旬に乗客の目を楽しませてくれるのが菜の花。「国吉駅」と上総中川駅の間の手には、線路沿いに黄色い絨毯のように菜の花が咲き乱れます。花の間を縫って黄色の車両が走る姿は詩情にあふれ、列車の撮影をする「撮り鉄」たちにも大人気のスポット

⑥ 大多喜町観光本陣

大多喜町が運営する観光案内所。飲み物の無料サービスのほか、地元のお土産物の販売、レンタサイクル(300円)、人力車(1時間2名まで3000円)などもある観光の拠点。

●9:00~17:00 ●休館日 12月29日~1月3日
●大多喜町大多喜270-1 ●TEL 0470-82-2196



い鉄揚げ

いすみ鉄道ではさまざまなオリジナル商品を販売。「い鉄揚げ」(350円)は濡れせんべいを菜の花の形に揚げたもので、ほかにカレー味、ソース味も。

④ 国吉駅売店

命名権により「風そよぐ谷 国吉」とも呼ばれる国吉駅には、人気アニメ「ムミン」のグッズを扱うショップ「ぶあれーういんず」があり、ムーミンファンが各地から訪れます。

●営業時間 10:00~16:00
●定休日 無休



いすみ市・大多喜町

自然と歴史の魅力あふれる

「菜の花ラインに乗りかえて」の舞台

美しい田園や里山を縫って房総半島をゆっくり横断するローカル線「いすみ鉄道」。2013年にNHK千葉放送局で制作されたドラマ「菜の花ラインに乗りかえて」ではこの鉄道が舞台となり、ヒロインはその運転士になろうと挑戦する女性です。ドラマが繰り広げられるいすみ市と大多喜町は、自然と歴史の魅力満載のエリア。今回はいすみ鉄道に揺られながら沿線の町を旅してみよう。



①いすみ鉄道大原駅

大原駅から上総中野駅まで、駅の数は14。上下線ともほぼ1時間に1本のペースで運行しています。

一日乗車券
何度乗り降りしても1000円とお得。大多喜駅では開運切符も販売しています。



②伊勢えび弁当

伊勢えびのほか、カジキマグロなど海の幸がふんだんに入っています。2個から予約制で1個1500円。受け取りは大原駅のみ。ほかにも忠勝(とんかつ)弁当等含め3種類。
●予約受付TEL 0470-82-2161
●受付時間 9:00~17:00(土・日分の予約は木曜日の17:00まで)



③昭和堂

地元だけではなく各地からお客様が来店する人気洋菓子店。伊勢えびサブレー(189円)のほか、和三盆を使ったロールケーキや大原特産のトマトを使ったジェラートも人気。
●営業時間 9:00~19:00(水曜のみ9:00~18:00) ●定休日 不定休
●TEL 0470-62-0223
●千葉県いすみ市大原8749



伊勢えびサブレー

二面の菜の花のなかをひた走る黄色い列車

ヒロインの本多かおり(吹石一恵)は

元・国際線のキャビンアテンダント。恋

も仕事も順調だったが、ある日、機内で酔った客とトラブルになりリストラ

され、失恋などの数々の不運にも見舞

われます。失意の中、帰省した彼女が

出会ったのは少女時代に乘った懐かし

い黄色の列車でした。これを運営する

「かざみ鉄道」では、年齢を問わず未

経験者の運転士を募集中。かおりは

貯金をはたいて訓練費700万円を

捻出し、運転士を目指す一大決心をし

ます。果たしてかおりは新たな夢を

かなえることができるのか？ 菜の花

に包まれた美しいローカル鉄道を舞台

に描く、大人のメルヘンです。

ドラマの撮影が行われたいすみ鉄

道の起点となっているのが「大原駅」

です。駅の売店に手作り駅弁を卸し



「菜の花ラインに乗りかえて」

出演:吹石一恵、梅宮辰夫、石黒賢、浅田美代子、渡辺正行、片岡鶴太郎、小川涼ほか

トです。菜の花は千葉県の県花で、花ことばは「小さな幸せ」。菜の花に包まれて走る列車は、挫折を味わったかおりが再びこの地で新しい希望を見つめる象徴でもあります。ちなみに国吉駅周辺には、葛飾北斎が影響を受けたという江戸彫刻の名工「波の伊八」の作品が残されている寺、「行元寺」があります。

江戸の風情を残す歴史ある町・大多喜

大多喜は1590年に戦国武将・本多忠勝が築城した、大多喜城があった城下町。現在も町は小江戸の名にふさわしい風情にあふれています。ドラマではかおりの実家やかざみ鉄道本社がある町という設定。ここで、かおりは黄色い列車と再会し、運転士を目指す決意をすることになります。実際の「大多喜駅舎」にもいすみ鉄道の本社があり、いすみ鉄道グッズが置かれた売店もあります。

駅を降りると、ロータリーを挟んですぐ向かい側にあるのは「大多喜町観光本陣」。町の観光案内所ですが、休憩所としても利用できます。ここを拠点に町を巡ってみましょう。時代を感じさせる家が立ち並ぶ町並みのなかで、まず覗いてみたいのが「房総中央鉄道館」。鉄道ファンの聖地ともいわれるスポットです。館内には旧国鉄木原線や外房線の行き先方向板をはじめ

め、館長自らコレクションした、鉄道グッズ約千点が展示され、見ごたえがあります。

坂道を下り右に折れると、すぐに見えるのが国の指定重要文化財である「渡辺家住宅」。嘉永2年に建てられた町家で、大多喜町の町並みを象徴する建築です。この家が面する城下町通りは、町の人々により景観を保つ取り組みがなされ、江戸時代の町の雰囲気の色濃く残っています。同じ並びにある伊勢幸酒店は大多喜城の大手門の建材で建てられたといわれ、屋根瓦には城主の紋所が刻印されていました。すぐ近くにある高い資料館も、造り酒屋や金物屋として使われた建物を活かし、古い町家の暮らしを紹介しています。この町では食べ物屋さんも蔵造り。その中の「軒」に入ってみましょう。「とんかつ亭有家」では、ソースの味にまで細かにこだわった絶品のとんかつが味わえます。



デンタルサポート大多喜駅

関東の駅100選にも選ばれたデンタルサポート大多喜駅。

列車は城ある町から自然豊かな溪谷へと続く

かおりの実家として登場するのが酒造会社「豊乃鶴酒造」。その庭先に置かれた縁台では、運転士試験に一度落ちてしまったかおりを母親が励ますシーンなどが撮影されました。道を挟んだ向かいには、地元の銘菓、最中

⑦房総中央鉄道館

必見なのが鉄道模型。養老溪谷から都市に至る風景を細かに再現したもので、見ごたえ十分。

- 開館時間 10:00~15:30(入館は15:00まで)
- 開館日 土・日曜日・祝日のみ開館。平日は休館
- 入館料 大人200円、小・中学生100円(※入館日当日のいすみ鉄道フリー乗車券、いすみ鉄道・小湊鉄道の横断切符があれば大人100円、小・中学生50円)
- 千葉県夷隅郡大多喜町久保102
- TEL 0470-82-5521



⑧渡辺家住宅

藩の御用金御用達を務めていた渡辺家の住居跡。江戸末期の代表的な商家造りの建築です。

- 見学自由(外観のみ)
- 千葉県夷隅郡大多喜町久保126
- 0470-80-1146
- (大多喜町観光協会)



⑫大屋旅館

元禄年間からの歴史ある旅館で、現在も営業中。建物は平成11年に国の登録有形文化財に指定。その情緒あるたたずまいから映画やドラマのロケに使われることも多い。

- 千葉県夷隅郡大多喜町新丁64
- TEL 0470-82-2020



⑪御菓子司 津知家

「最中十万石」は北海道産の小豆を使った素朴な味のつぶ餡が、はみ出すほどふんだんに使われ、全国から買いに来る客が後を絶たない人気商品。

- 営業時間 8:30~18:00
- 定休日 水曜日
- 千葉県夷隅郡大多喜町新丁83
- TEL 0470-82-5656



⑨とんかつ亭有家

もと精肉店だった店だけに、味には自信あり。「博多とんかつ」や「津軽とんかつ」など、さまざまなアイデアの変わりとんかつも人気。

- 営業時間 11:00~18:00(売切れ次第終了)
- 定休日 第1・3月曜休、年末年始
- 千葉県夷隅郡大多喜町久保135
- 0470-82-2007



⑩豊乃鶴酒造

道路に面した母屋や奥にある酒蔵は、国の登録有形文化財に指定されています。現在は銘酒「大多喜城」を醸造しています。

- 営業時間 8:00~17:00
- 定休日 不定休
- 千葉県夷隅郡大多喜町新丁88
- TEL 0470-82-2026





⑬ 養老溪谷

11月下旬ごろに見られる紅葉はまさに絶景



⑭ 大多喜城 (千葉県立中央博物館大多喜城分館)

徳川四天王の一人である本多忠勝が天正18年に築城した、大多喜城の本丸跡に昭和50年に再現したもので、現在は博物館として「房総の城と城下町」をテーマに展示。

- 開館時間 9:00~16:30(入館は16:00まで)
- 休館日 毎週月曜日(休日の場合は開館し、翌日休館) 12月26日~1月4日
- 入館料 一般200円、高・大学生100円、小・中学生、65歳以上、障害者手帳保持者は無料(企画展は別途料金)
- 千葉県夷隅郡大多喜町大多喜481 ● TEL 0470-82-3007



⑮ 酒蔵小路

御影石が敷き詰められてのんびりした風情の散歩道。



⑯ 夷隅神社

江戸時代末期に建てられたもの。毎月5と10のつく日には、境内で8:00~12:00の間朝市が開かれ、地元の新鮮な山の幸や、近郊の海の幸が並びます。

- 見学自由
- 千葉県夷隅郡大多喜町新丁63-12
- 0470-80-1146(大多喜町観光協会)

十萬石を販売する「津知家」があります。この界限には他にも、江戸時代の元禄年間に旅籠として創業した「大屋旅館」や、そのすぐ隣にある「夷隅神社」など、古い建物がいまでも歴史を刻んでいます。

⑰ 大多喜ハーブガーデン

600種ものハーブを育てる庭園で、かおりがキャビンアテンダント時代、上司にプロポーズされる場所として登場した施設内のレストランは、ハーブをふんだんに使った料理が自慢。ホテル・結婚式場も併設。



- 開園時間 10:00~18:00(12月~2月は17:00まで)
- 入園料 大人(中学生以上) 800円 小学生以下 無料
- 休園日 火曜日(火曜日が祝日の場合は営業、翌日休園)
- 千葉県夷隅郡大多喜町小土呂255(大多喜駅から車で10分)
- TEL 0470-82-2789

豊乃鶴酒造と津知家の間を入る道は、「酒蔵小路」とも呼ばれています。石畳が敷き詰められた閑静な通り。季節によつてはうぐいすの美しい鳴き声が聞こえ、心を和ませます。小道を抜けて、今度は駅を挟んで反対側にある「大多喜城」を目指しましょう。ゆるやかな坂道を上ると現れるのが、町のシンボルである大多喜城。昭和50年に復元されたもので、現在は博物館として歴史資料などの展示がされて、町の歴史を実感させてくれます。天守閣からは緑あふれる大多喜の町を一望できます。

大多喜駅からさらに列車に揺られて到着するのが、終点の上総中野駅。秋には美しい紅葉で彩られる「養老溪谷」の玄関口です。房総半島を横切る列車は、季節の移り変わりを、今日も懸命に走っています。