



### 第57号

【2008年1月1日発行】

■発行 ぶらむ工房®

〒645-0022 和歌山県日高郡みなべ町晩稲1187番地  
TEL.0739-74-2406、0739-74-2405(夜間)  
FAX0739-74-3194

●この情報紙は、地球環境保護の為、リサイクルペーパーを使用しております。



はまぐち  
こりょう  
濱口 梧陵

〜 広川町 〳

# 稲むらの火

Inamura no Hi

1820年(文久3年)～1885年(明治18年)



### 今回は美しい海岸線と

### 歴史と食の町、

### 広川・湯浅・日高町の紹介です。

その昔、熊野古道が街の真ん中を通っていたため、人の往来はもちろん商業が大変発達していました。平安時代から鎌倉時代初期にかけて湯浅を本拠地に紀伊半島の約半分を治め活躍した武士「湯浅宗重」は、平安の時は平清盛に、鎌倉幕府になってからも頼朝の信頼が厚かったといわれています。その頃から大豆、塩などあらゆる物資が湯浅に集まり、湯浅から大阪、京都などに流通されていたのです。今でいう商社の役割をしていたのが湯浅町です。(小田原の合戦の時も湯浅から兵糧が納められた記録が残っています)大変栄えた湯浅ですが高速道路の開通とともにこの街を訪れる人も少なくなってきました。風情ある古い街なみや美味しいものもたくさんある所だけにとっても残念…。そこで今回は、高速道路を走っていることは知ることも見ることもできない魅力的な街の中から「稲むらの火」と「醤油」について紹介していきます。時にはゆっくりクルマを走らせ、歩く、という楽しみ方もあります。



### 稲むらの火の館

#### 「濱口梧陵記念館」

66年の生涯をひもとく、ゆかりの空間で偉大な功績や教訓、また彼の人柄を感じさせるエピソードに出会えます。

#### 「津波防災教育センター」

濱口梧陵の防災精神や人命尊重の精神をふまえ、来るべき津波災害から大切な生命や暮らしを守る事が学べます。

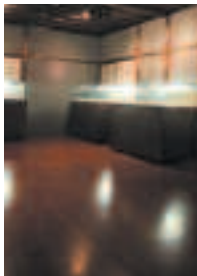
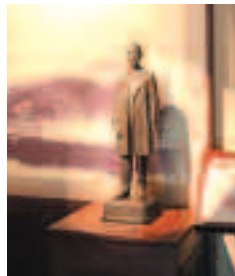
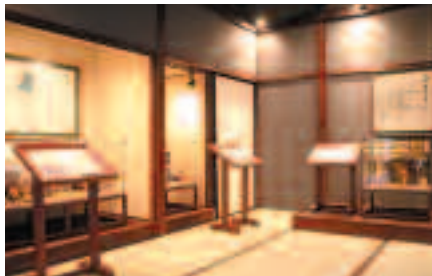
### 稲むらの火の館

和歌山県有田郡広川町広671  
TEL(0737)64-1760  
FAX(0737)64-1761  
http://www.town.hirogawa.wakayama.jp/  
開館時間：午前10時～午後5時  
(入館時間は午後4時まで)  
休館日：月・火曜日(祝日の場合は開館)  
入館料：一般：500円  
高校生：200円  
小・中学生：100円

全国的に地震や津波に対する防災意識が高まっている中、和歌山県も発生するであろうといわれている南海地震に備えて津波防災教育が各市町村でおこなわれています。その時、教材として使われるのが「稲むらの火」です。知らない人にとっては、「何のこと？火事でもあったの？」と言いかも知れません。これは1854年に和歌山県を襲った大地震と津波による惨害です。

「稲むらの火」は、1854年(安政元年)から140年ほど前の12月23日(旧暦11月4日)午前10時に大きな地震がありました。のちに安政東海地震とよばれ、全国で6000人の人が亡くなりました。この地震では広川に被害がありました。暗闇でどこへ逃げればいいのか分からず、さまよっている人がいるかもしれない。あの丘の稲むら(稲束を積み重ねたもの)に火をつけよう。梧陵さんは次々に火をつけてまわりました。思った

りませんでした。海の様子がいとも違っていました。お昼をすぎた頃、あわてて駆け込んで来た人がいました。「えらいこっちゃ、水をくもうしたら井戸水ががれちゃった」「恐ろしいことでもおきやんとええがなあ」やがて、夕方4時。それはそれは大きな地震がおき、さらに大きな津波が押し寄せてきました。「逃げるー何も持たないー」にあげれー津波がきたぞー！梧陵さんは叫びながら八幡神社に向かいました。大人も子どもも家族を捜して叫んでいました。この時の地震は「安政南海地震」とよばれ、前日の地震とは別のものでした。日本中で3千人、広川では30人が亡くなりました。津波は川をさかのぼって家や田畑を押し流した後、ものすごい勢いで海へ引いていきました。梧陵さんは生き残った若者と手分けして村を見回りました。「暗闇でどこへ逃げればいいのか分からず、さまよっている人がいるかもしれない。あの丘の稲むら(稲束を積み重ねたもの)に火をつけよう」梧陵さんは次々に火をつけてまわりました。思った



広川堤防は1938年(昭和13年)国に史跡指定され、毎年11月3日には100年余りの歴史がある「津波祭」が開催され、梧陵さんの偉業をたたえています。梧陵さんの事をもっと知りたいわ。津波って実際どんなものなの？という方に、ぜひ訪ねてもらいたいのが「稲むらの火の館」です。梧陵さんが和歌山に持っていた住まいを改造して「濱口梧陵記念館」と「津波防災教育センター」が建てられました。ぶらむ探検隊も「今度は子どもを連れてもう一度来なくちゃ」と、思ったのでした。

とおり村人が稲むらの火をめざして丘を登ってきました。そうして最後の人を引き上げると同時に、前よりも大きな津波が押し寄せてきました。「ああ、おそろしい、おそろしい」あの火のおかげで助かった。この時の津波が一番大きく、この後も数回、津波が押し寄せてきました。その後、梧陵さんは被災民救済と復旧に尽力したばかりか百年後の津波に備えるため巨額の私財を投じ、高さ5m、幅20m、長さ600mの大堤防を築きました。この大工事に村人を雇用することによって津波で荒廃した広川は奇跡の復興を遂げたのでした。



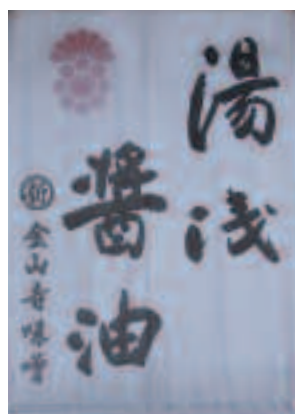


# 湯浅醤油

湯浅町



九曜蔵



**醤油の起源**  
毎日、当たり前のように使っている醤油。これっていつ、どこで造られたものか知っていますか？実は、醤油発祥の地は和歌山県湯浅町なんです。鎌倉時代（1254年）、紀州由良の禅寺「興国寺」の開祖「法燈円明國師（ほうとうえんめいこくし）」が、中国の金山寺から金山寺味噌の製法を持ち帰りました。これを醸造する際、使われる瓜や茄子などの野菜から余分な水分がしみ出てくるのですが、本来はカビや腐敗の原因となるので捨てられていました。ところがこの汁を調味料として使ってみるとなかなか美味なことがわかり、それからはこの汁（醤油の元）を目的で味噌を仕込むようになりました。改良に改良を重ね、やがて「醤油」となったのです。



湯浅醤油 社長 新古敏朗さん

お客様に伝えたいことはたくさんあります。物の考え方ややっていることに商品がついてくると思うので、お客様を裏切ることのない正直な仕事を続けていくというのが僕のポリシーです。



醤油アイス

口に入れるとほんのり醤油の風味が。これぞ本物の和風アイスです。



モンドセレクション受賞の「生一本黒豆醤油」と「九曜むらさき」の他、大人気の「カレー醤油」もおすすめ！カレーライスにかける醤油としての他に、いろんな料理のかくし味に使えます。

湯浅醤油

和歌山県有田郡湯浅町湯浅 1464  
TEL(0737)-63-2267  
FAX(0737)-63-5789  
【ホームページ】http://www.yuasasyoyu.co.jp  
【E-mail】shinko@yuasasyoyu.co.jp

「幻の魚」「クエ」より勝る美味しさ……さまざまな言葉で表現される高級魚が「クエ」です。最近では養殖もされていますが、やはり天然クエの美味しさは格別！ぶりっとひきしまった身にあぶらがほどよくのり、しっとり淡泊な味なのに旨味が濃いのが特徴。海の神秘を閉じ込めたセブチン質は女性にとって嬉しい美容効果もたっぷり。「食用とされるようになったのは約29年前なんです。昔は大変珍しい魚なので釣れると神様にお供えされていたんです。」昔は神様、今は私達が口にできるのだからありがたい、ありがたい……。ここ、観光旅館「岬」では目の前の海で、巻網漁法によってあがった天然クエを「1人で食べることができません。刺身、天ぷら、鍋、最後の雑炊はもう、美味しいうちで一言で言ったらハチがあたりそうなくらいで。一度食べたならやみつき……ぜひお試しを！」



kue-nabe

## 名物 くえ鍋



観光旅館 岬

おかみ 詠子さん

### ちよこつち 立ち寄りグルメ

日高町では昭和63年に「クエ」を町おこしのシンボルにしました。阿尾漁港でとれたクエを白髭神社に奉納するのですが、クエの解体の時、包丁を持つ手は左と決められ、神様にお供えする前には「お毒見」もするらしいのです。「観光旅館 岬」では10月の第1日曜日～翌年の3月末迄クエ料理を食べることができます。この日、私達が食べたのは27キロ級のもの。ほんと、美味しかった～！（大きいものは1.3m、50キロのクエもあるとか）



観光旅館 岬

和歌山県日高郡日高町比井674  
TEL(0738)64-2975  
FAX(0738)64-2710

