

日本一の出雲大社大しめ縄 飯南町制作現場からレポートが届きました



日本最大級の大しめ縄が掛かる出雲大社の神楽殿。来る2018年7月17日(火)新たに奉納・架け換えが予定されている出雲大社神楽殿の「大しめ縄」。その大きさは日本最大級で全長13.5m、重量4.5tに及びます。数年ごとに交換されるこの「大しめ縄」は島根県の飯南町を舞台に1年以上の歳月と延べ1000人の町民の手によって作られています。今回、初の一般公開となる制作現場をレポートしながら日本一とも言われる巨大なしめ縄の作り方をご紹介します。

出雲大社の大しめ縄が出来るまで

①大しめ縄の素材に最適な飯南町産の「稲藁」→

大しめ縄作りは材料となる稲藁(ワラ)を作るための田植えから始まります。「赤穂餅」というもち米の品種で、色艶が美しく粘りがあるこの稲藁を使います。成長すると人間の背丈ほどの高さになり、これを稲穂が実る前に収穫し乾燥させます。昨年5月に田植えが行われ、8月に収穫されました。



←②しめ縄の元となる大縄の「中芯」

今年の3月には大縄の中芯作りが始まりました。中芯にはしめ縄専用の「赤穂餅」の稲藁に加え、飯南町産のコシヒカリのハデ干し藁も使用されます。まずは、藁を束ねて直径30cmほどの長い束を何本も作ります。1本作るのに1カ月以上かかる大縄の中芯を作り、次に太さ4cmほどの麻ロープが入った藁束を一番中心にして、周りに藁束を重ねていきます。1束ずつ固くしっかりと締めながら徐々に太くしてゆき、直径1.5m、長さ16mの大きな束を2本作ります。



④職人の技が光る「メの子(しめのこ)」→

大しめ縄に取り付ける飾り円錐形の「メの子」も制作中。こちらも並みの大きさでなく高さ1.8m、直径1.8m、重さ300kg。1つのメの子に使われる藁の量はおよそ1000㎡分でこれを3つ作ります。メの子の形ひとつをとっても最終的な大しめ縄のプロポーションに大きく影響します。出雲大社の大しめ縄の優雅さは作り手の経験と技術により生まれます。



③菰編みと菰つなぎ↑

中芯を包み美しく力強い縄にする「菰(コモ)」。中芯を巻くために編まれる菰も縦16m、横3.6mとかなりの大きさです。菰には色艶よく美しい、質の良い藁が選別され使われます。代々受け継がれる独自の技術で藁をしっかりと編み込み繋いでいき、1枚の大きな菰にします。

←⑤大詰めを迎える大しめ縄作り

中芯と菰、メの子が大しめなわ創作館いっばいに横たわり、徐々に完成が見え始めています。7月15日(日)の「大撚り合せ」、7月17日(火)の「架け替え・奉納」を控え、出雲大社 神楽殿の大しめ縄作りはいよいよ大詰めを迎えようとしています。

添乗員:津森豊



出発日 7月15日(日) 1泊2日 旅行代金 55,000円 食事 朝1昼1夕1
 宿泊: 海潮温泉海潮荘 コースター: 2日目: 1時間程度の散策
 行程: ①大阪(7:30) = 三宮(8:20) = 大しめ縄創作館<出雲大社大しめ縄制作見学> = 海潮温泉(泊) ②海潮温泉 = 出雲大社<語り部と散策> = 各地(19:00 予定)

今回、初の一般公開となる制作現場で大撚り合わせのおめでたい行事に参加するツアーを急遽設定し募集しています。残席あとわずかです。

↑前回2012年に行われた大撚り合わせ作業の様相

山旅人スタッフ 今月の小話

今年イチオシの百名城ツアー。今日はお城の天守のお話を。お城の魅力、天守には大きくわけて2種類あり、江戸時代以前から残っている「現存天守」と、「非現存天守(再建天守)」の2つに分類されます。現存天守は国宝5城の松本城、姫路城、犬山城、彦根城、松江城の他、備中松山城、丸岡城、宇和島城、高知城、丸亀城、松山城、弘前城の12城、それ以外は再建天守ということになります。そして再建天守はさらに分類され、史実をもとに再建された「復元天守」(14城・大洲城、名古屋城など)、天守はあったがその資料は他の城を参考に再建された「復興天守」(13城・大阪城、岸和田城など)、天守がなかったけど建てた「模擬天守」(52城・長浜城、郡上八幡城など)に分類されます。ここの天守はどれかな〜とお城めぐりをするのも楽しいですよ。百名城ツアー



ぜひご参加お待ちしております！

三木浩嗣

5月GW明けにガッツリ休みをとって、地元の先輩とガイドの武村さんとのおやじ三人で大峰・台高の旅へ出かけました。お天気もそこそこで八経ヶ岳周辺や大普賢岳周辺の森を巡る三日間だったのですが、何よりも嬉しかったのは武村さん持参の信州産採りたて山菜！キャンプ地で揚げたての天ぷらにして食べました。めっちゃ美味しかった！また食べたい！

堀祐希



これは日本です。今年の5月24日出発で北海道花の山ミステリーに行ってまいりました。現地ガイドの山下ススムさんが事前に下見をし、開花状況の一番良い山を厳選して私達を案内してくださいました。現地に着くまでどこに行くかわからないワクワク感、日本だけど日本じゃないような景色とずっと続くお花畑。とっても面白いツアーでした。来年もやります♪

津森豊



ここ最近で一番幸せを感じた10分♪

5月のツアーで行ってきました焼山沢のコースで宿泊の王ヶ頭ホテルの外のテラスにて(^o^) ホテルではウェルカムシャンパンサービスがあります。ひと風呂浴びてシャンパンを片手にアルプスを眺望、2千メートルの風に吹かれながら「ゴクゴク、プハア〜」♪もう最高です。でもゆっくりはしてられません。飲み始めて10分で夕食会場へ。(さあお仕事)

岡本哲也



外のテラスの一番大きなソファで寝転がるともっと最高の気分が味わえます。そして2千メートルからの大空を眺めるともっともっとシャンパンがすすみますよ(^o^)

山旅人スタッフ 今月の小話

今回はカレーの話をしたと思います、日本にカレーの文化が入って来たのは明治時代、イギリスからイギリス料理として輸入されたそうです。カレーの発祥はインドなのですが、当時のインドはイギリスの支配下にあり、イギリスから世界各国に輸出された際はインド料理ではなくイギリス料理とした説が有力です。ご存知だと思いますが、カレーとは様々な香辛料を混ぜ合わせた物をいい、そのスパイスの事をカレーといひます。最近の研究結果ではカレーの効能が体に良いとして、現在薬膳料理として注目されています。カレー自体が持つ効果は、がん予防主に大腸がん、ストレス減少、内臓系への殺菌効果があるそうです。インドは癌が一番少ない国であり癌の影響での死因は一桁だそうです。カレースパイスは世界に普及しておりそれぞれの国で、煮込み料理、焼料理、ソースへと独自の料理に変わり国民食として愛されています。日本ではやはりカレーライスですが、カレーライスのルーツはフランスが発祥の料理方法でスパイス、小麦粉、ブイヨン等をじっくり煮込み作るソースの事をいい、そこからヒントを得て、今の日本のカレーは誕生したそうです。カレーの料理方法は無限大、いろんな食材に合う魔法のスパイスはこの夏を乗り切るスタミナ料理として好きな栄養素を選んで食べて見てはいかがでしょうか？

浮田 健一

実は今号で山旅人かわら版は記念すべき100号なのです。気がつけばもう8年以上も続いております。いつもご愛読賜り誠に有難うございます。目出度い、目出度い…あ、「7月の目出度い出来事」といえば、そう、大阪松竹座の襲名披露。松本幸四郎改め「松本白鸚」、市川染五郎改め「松本幸四郎」、松竹座のツアーはないの？のお問い合わせを複数いただきましたが残念ながら「今月は」ございません。ところで京都南座は数年間の改修工事を終え、この秋に再開。南座発祥四百年、新開場の幕開けは、大阪では出演のない松本金太郎改め「市川染五郎」も参加して華々しく『高麗屋三代の襲名披露』。11月にご案内予定です。先行予約を頂いた方には詳細が分かり次第にご連絡致します。もう一つ、10月の松竹座には久しぶりにあの市川海老蔵が登場です！こちらも先行予約を承ります。いやあ、目出度い、目出度い…。今後共かわら版を宜しく願いいたします。

徳永 恵



市川染五郎 改め
松本幸四郎

松本幸四郎 改め
松本白鸚

先日、六甲風吹岩に息子と二人で行って来ました♪
DS やマンガ大好き小学4年生。山登り、と聞くと一瞬間顔を曇らせましたが、うりぼうに会えるかも！？との母の誘いにホイホイと付いて来ました(^^) 芦屋川から高座の滝、ロックガーデンに着くとちょうどお昼時。ハイカー達がお弁当を広げていると、「イノシシー!!!」との叫び声！なんとかなり大きなイノシシがハイカーのザックを持ってどっかに行こうとしているじゃないですか！！残念(?)ながらザックは開かずそこら辺にぼ



いっと投げ捨てて、今度はお菓子が入った袋に狙いを付けて、しっかりとゲット。美味しそうに食べていました。全く人を怖がらないイノシシに息子は興味津々。でも母はハラハラドキドキの一日でした。

久保 世里子

6月15日にあった高野山の青葉まつりのことを書きたいと思います。ご存じの方もいるかと思いますが『6月15日』はお大師さま(空海)が生まれた日で高野山の青葉まつりではその日に生誕祭が営まれ、町の方々総出で行われています。そんなお祭りに僕は今年ツアーで同行させて頂きました。お祭りの前日の夜には前夜祭があり太鼓の演技や様々なねぶたが町を練り歩き、次の日の青葉祭りの当日にはパレードが約1.5Kmの大通りを大師音頭を踊って練り歩いていました。実はわたくし横田も大師音頭に参加させて頂いて踊ってきました！！また、8月13日には高野山ろうそく祭りのツアーがあります。お盆行事の祭り、いつもと違った幻想的なお盆を過ごされてはいかがでしょうか？



横田 和則

