

ふたば

新潟ここだけ物語

Take Free
ご自由にお持ちください

想い | つくる | 伝える

新潟市西蒲区



[Fuud]
2026
冬号
— 季刊 —

きりあい物語

ご飯を隠すように、たっぷりふりかけた「きりあい」。
新潟市西蒲区の巻・岩室に古くから伝わる郷土料理のひとつで、仏事にかかせなかった。
いろいろな具材を刻んで混ぜ合わせる「切り和え」が訛って、その名で呼ばれてきた。



今回の取材テーマ
町の味噌屋

取材メモ 20



わたべ
カメラマンの

編集の渋川さんから「以前この地域では、味噌屋さんで味噌漬けを買
うと、きりあい用に刻んでくれたそうですよ」と聞いた。すぐに頭に浮かんだのは、2008年に本紙の創刊号で取材させてもらった、吉田町(現・燕
市)の「越後味噌醸造」という蔵のこと。残念ながら2020年に会社は廃
業してしまったが、取材の際に見た、地域の住人との深いつながりを思い
返すと、きつこの蔵も、きりあい用に味噌漬けを刻んであげていたに違
いなしと思った。

取材当時の社長、南雲和日古さんは、地域の人に味噌を好きになっ
てもらおうと、小学生の蔵見学や親子味噌造り体験など、熱心に行動した
人だった。私は取材後も、とても親しくさせてもらった。新潟市に用事
があると、私の家に寄ってくれたり、馴染みの寿司屋に連れて行ってもら
ったりした。いつも笑顔で、目をキラキラさせながらしゃべるので、こちら

元気が出た。そんな明るい
南雲さんだったが、その後
60代の若さで急逝してし
まった。「オレ、蕎麦が大好き
でさ、渡部さん、今度一緒
に蕎麦の食い歩きの旅し
ようて」と話していたのに、
残念でならない。

越後味噌醸造の創業は
1771年とのこと。地域と共
に生きてきた蔵の廃業は、
住人たちの心に大きな穴を
空けたのではないだろう
か。よく味噌の菌は木桶だ
けでなく、蔵の建物にも住
み着いているといわれる。取材の際、南雲さんは「オレの体にも菌が住ん
でいるから、一生味噌造りをしようという気持ちが湧く」と話していた。も
しかしたら小さな味噌屋の菌は長い歳月を経て、その町全体に住み着
き、みそ漬けやきりあいなどの食文化を浸透させてきたのかもしれない。



写真、文章 / スタジオF(t) 渡部 佳則

- ①木桶の中で「味噌の天地返し」という作業をする南雲和日古さん。
- ②漬物の原料「しその実」に混じる、不要な枝やごみなどを取り除く。根気のいる作業だ。
- ③越後味噌醸造のダイコンの味噌漬け。

(いずれも2008年撮影)

編集後記

「きりあい」と初めて出会ったのは十数年前。古くからの仕事仲間のHさんから、母親が生まれた岩室の郷土料理だ、と言って渡された。それは今号
の取材で食べたものより、いろんな生野菜が入っていたように記憶するが、数種類の具材すべてが同じサイズに刻まれ、その正確さに驚くとともに、
料理上手なお母さまが包丁を叩く姿が浮かんだ。しかし食文化に関心で薄かった当時、ひとつの家庭料理と映り記事にしようと思わなかった。当然
である。それにまつわる逸話や地域特性を全く知らなかったのだ。それでも珍しい料理の記憶はうっすら残り、昨秋あらためてお母さまに話を伺うと、
料理の周辺に広がる和やかな情景と(寺斎)を知り俄然興味がわいた。郷土料理には必ず物語があり、その土地で暮らしてきた数多の人びとの人
生とも重なる。新潟市で本格的な団子づくり講習会を始めた田中屋本店の田中幸江さんが、以前「団子を家庭で手作りしていた時代の、家
族の楽しい思い出も伝えたい」と言っていた言葉を忘れられない。本年も様々なジャンルから庶民の物語をお伝えできればと思います。(渋川)

ふうど 2026冬号 vol.71

企画編集 ふうど編集室
発行人 高橋 佑
取材編集 渋川綾子
田巻 悠
写真 渡部佳則
デザイン 斎藤道司
題字 小林 翠

発行所

株式会社 **タカヨシ** **ふうど** 編集室
SUSTAINABLE GOALS 私たちは新潟の食文化、風土の伝承を通じて
持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
■東京支社 / 〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24-11 湯島北東ビル2階 TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■上越営業所 / 〒943-0805 新潟県上越市木田2丁目1番1号 上越セントラルビル5階2 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 520-7049
■東北営業部 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目3-47 上杉オオクワビル501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1712
■東海・関西営業部 / 〒464-0025 愛知県名古屋市中区千種区桜が丘295番地 第8号オオタビル7階 TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
■オフィシャルサイト / <https://www.takayoshi.co.jp>

「ふうど」はここに置いてあります

【新潟市】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、NST、上古町商店街、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店など工務、朱鷺メッセ、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、
新潟県庁広報展示室、新潟県民会館、新潟県立図書館、新潟国際情報大学、新潟中央キャンパス、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市立中央図書館、新潟商工会議所、新潟市歴史博物館、
新潟ユニオンプラザ、ピアBandai、ホテルイタリヤ群、ホテル日航新潟、りゅうとびあ新潟市民芸術文化会館 <東区>新潟空港、パティスリーカフェオルレアン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、
佐潟荘 <南区>新潟市農業活性化研究センター <北区>新潟せんべい王国、ビュー福島潟、潟川公民館 <江南区>介護老人保健施設電田園、新潟市立電田図書館、北方文化博物館 <西蒲区>カーブツチ、
ドメス・シヨオ <秋葉区>カフェギャラリーやまぼうし、川内自動車、新津鉄道資料館、むらき呉服店
【新潟市】加治川地区公民館、紫雲寺地区公民館、新潟市生涯学習センター、新潟市民文化会館、新潟市立図書館、豊浦地区公民館、ホテル華風 【聖籠町】聖籠観音の湯 ぎふらん
【村上市】イヨボヤ会館、村上市観光協会 【長岡市】新潟県立歴史博物館、長岡市立科学博物館、長岡大学、長岡市立中央図書館、やまこ復興交流館おらたる 【燕 市】分水ビジターサービスセンター 【加茂市】穂の家
【出雲崎町】越後出雲崎天領の里 【十日町市】十日町市観光協会、十日町市博物館 【南魚沼市】樺苑
【上越市】上越観光コンベンション協会、上越市立水族博物館うみがたり、上越あるん村
【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル大佐渡、佐渡市立図書館
【東京都】<中央区>>ブリッジにいがた <千代田区>新潟市東京事務所
本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。

エコプレス
バインダー

針金・糊・加熱が不要な
製本方法を採用し、
リサイクルや怪我の危険へ
配慮しています。

RICE INK
この印刷物は環境にやさしい
米ぬか油を使用したライスインキで
印刷しています。

新潟市の西端部にある巻・岩室のほぼ全域と、弥彦村・燕市の一部地域では「きりあい」という不思議なネーミングの郷土食が伝承されてきた。細く刻んだ大根の味噌漬けに、胡麻と薬味を和えた料理で、見た目は地味だが、仏事のふるまいに圧倒的な人気を誇ってきた。その昔、白いご飯を隠すために考案された逸話をもつ奥深い料理なのだ。市内でも知る人の少ない「きりあい」の過去と未来を追いかけてみた。

にぎわいの記憶

想い 話好きな地方食

寺齋という行事

弥彦山を主峰とする弥彦山塊の麓に沿い集落がつづく巻・岩室地区は、越後平野のなかでも古い歴史があり、いまでも温かい空気をまとう独特の風景に包まれている。そんな地域でひと昔前まで農閑期に「寺齋（じさい）」という信仰行事が各家で行われてきた。

どんな行事なのか。岩室の石瀬地区の出身で九十一歳になる女性は「昔は同じ村の人同士の結婚があたりまえで、近所に大勢の親戚が暮らしていました。そして法事と別に、お互いの先祖の命日に親戚を招きあい、お寺さんからお経をあげてもらった後、ご馳走を食べる風習がありました。田植えの後の直会にも、きりあいが登場した。九代続く大きな農家を継ぐ齋藤寛子さんは、田植えを手伝ってくれた人たちを労う会に、三段重ねの重箱に詰めたきりあいをふるまったという。昔の農作業は多くの手が必要で、大勢の人が関わったのである。齋藤さんは七十年代、毎日、地域

活動に精神的に取り組んでいる。庭に干されている大根の撮影に行った日、大根を使った四種類もの漬物やサラダを用意し待っていてくれた。この時、自給自足している農家の女性たちの才覚を再認識させられた。現在のきりあい事情は、どうなのか。もっと大勢の人の声を聞きたくなった。その矢先、地域の家庭料理の現状に詳しい食生活改善推進委員協議会の岩室グループの佐藤裕子さんから連絡が入る。料理の講習会があり、その後なら聞き取りができる」と誘われる。

懐かしい母の味

講習会には十二人の受講生と五人の委員が参加していた。参加者の多くは六十代前後。ほぼ全員がきりあいを食べた経験があり、調理を手伝った人と、きりあいを作れる人が半数以上いた。身近な料理が目ざれて嬉しいのか、思い出話が弾む。他の地域から嫁いできた女性は、はじめて近所の葬式の手伝いをした時、「ひたすら包丁を手にトントンと



沢庵づけのために干された大根。

大根の味噌漬けを刻み続けました。どんな料理になるかも知らず、他の人たちの動きを見做いながら、午前中いっぱい作業が続く、かなり大変でした」という。長岡出身の佐藤さんも「台所のあちこちから何かを刻む音が聴こえてきて、これから何が始まるのだろうか」と不思議に思いました。二人の包丁を手に見事な包丁さばきを見せる、きりあい名人の男性もいたそう。さらに胡麻を擦る道具に話がおよぶ。「我が家は村でただ一軒、胡麻を擦る木製の薬研（ヤギン）を持っていて、法事をする家の人が借りに来ていました」と巻出身の女性が教えてくれる。ちなみに胡麻を擦る方法は巻と岩室で異なり、薬味も柚子・生姜・しそ、唐辛子など季節や地区により、さまざまだそう。

短い時間だったが、みんなの話を聞き終え、元の席に戻ろうとした時、一人の男性に呼びとめられた。その人は真っ直ぐにこちらを見て「母が生きていた頃、よく作ってました。ほんとうに美味しくて、いまでもその味が忘れられません」と、しんみりと美味しい料理であることに変わりなく、その旨さ故に郷土食としてあり続けてきたのです」という。そして燕市にある内藤家の檀家寺では、盆行事のお齋に、いつもきりあいがついた。さっそく電話で聞いてみた。

浄土真宗大谷派のその寺では、コロナ禍の前まで、行事のお齋にきりあいを欠かさず作ってきたという。住職の長田暢さんはいろんな説があると前置きし、次のように説明してくれた。「昔は年貢になる白米を食べることは憚られました。それでも亡くなった親の法事の時くらいは、生きているみんなと一緒にご飯を食べてもらいたい。そんな思いから、白米を隠すために黒っぽい色のきりあいが考案されたと伝わっています。おそらく最初の頃は、大根に限らずナスやきゅうりの味噌漬けも使ったと思います。高価だった砂糖も入れなかったでしょう。岩室地区では昔から仏事の時だけ、きりあいを食べたと聞いています」。

やっぱり、そうだ！きりあいの地味な色合いは、親への孝行心の発露だった。昔の人は身の回りにある食材を工夫し、巧みに監視の目をごまかしていた。なんと優しい抵抗だろう。ちなみに江戸期の農民は衣食住のあらゆる面で、贅沢が禁止されていた。西蒲原郡の南部を治めた三根山領の文書にも、それが記されている。農民のしたたかさを物語るきりあいは、この先どうなるのか。



岩室民俗史料館に展示されていた胡麻を擦るための薬研。



市販の味噌漬けを使った2種類のきりあい。



大根の味噌漬けを細かく刻む。

聞き取りで、「白いご飯を隠すためにきりあいが考案された」という逸話が、時とともに忘れられていた現実を知る。でも何とかリアルな話が聴きたい。後日、地域の食文化に詳しくイベントや学校の総合学習などで郷土料理を教える内藤逸子さんに聞いてみた。「そんな言い伝えはありません。起源はどうあれ、きりあいはご飯とよく合い、つい何杯も食べてしまうほど

不滅の「きりあい」

つくる 郷土食の底チカラ

復活の前夜

味噌を自製する家が減り、きりあいは思い出だけの懐かしい味になりかけていた。ところが、どっこい！岩室名物として見事に復活していたのだ。その火付け役は、岩室温泉の高志の宿高島屋の女将、高島基子さんだという。なぜ全国的に名が知れている高級旅館が、地元では普通におかずに注目したのだろうか。

高島屋は江戸後期に庄屋だった先祖が建てた歴史的建造物をそのまま利用している。古くは明治天皇が北陸ご巡幸の際、岩倉具視や大隈重信などの政府高官とともに小休した栄誉をもち、現在は将棋や囲碁のタイトル戦の対局会場として使われることが多い。直近では藤井聡太棋聖が三年連続で勝負に挑んでいる。さらに二〇二五年の旅館ホテルラウンキングで、おもてなしと料理部門で上位入賞を果たしていた。

旬の魚や地元の野菜を使った懐石コースを締める岩室産こしひかりときりあい。



きりあいの説明を添えた11月5日の懐石料理のお品書き。



地方色の強いきりあいの反応は、どうなのか。

「県外のお客様は、米どころ新潟ならではの白いご飯の味を期待されてきます。そこに、岩室産こしひかりとよく合い、いままで食べたこともない、きりあいがつくので大変喜ばれます。一方、地元の方々には懐かしい味として好評をいただいています。白いご飯ときりあいのセットは、いま

や当館の定番になっていきます。お客様の評価は、お土産の売り上げ状況に表れていた。「昨日の夜に食べて美味しかったから、柚子の香りが印象的だった、などと言われて、きりあいを土産にされる方が多く、当館のお土産部門の売り上げナンバーワンになるほど、いいヒット商品になりました」と高島さん。

話を伺う。案内されたロビーは、何もかもが江戸時代のまま長い時間と思い出を溜めこみ、その時代へと誘いこむ。そこに快活な現代の風をまとう高島さんが現れ、令和に引き戻された。

高島屋では夜の懐石コースを締める食事に、きりあいがつく。その発端は「当館の懐石料理は伝統の仕来りにならない、一品ずつ料理をお出しし、それを食べ終わった頃合いに器を下げ、次の料理をお持ちします。最後に白いご飯と漬物と味噌汁で締めるのですが、それだけでは何か寂しく、漬物の替わりになる岩室らしい付け合わせを探していました」。その時、父親の代からきりあいを製造してきた「へん坂」の本間忍さんから、法事や結婚式に欠かせなかった、きりあいの食文化が根づいていることを教えてもらい、岩室の地域性を語る味として食事に付けることを決めたという。だが高島さんの考えは、それだけではなかった。ちょうどその頃、上杉景勝の知将、直江兼続を主人公にした『天地人』が大河ドラマになることが決まった。兼続の弟の樋口与七（大國実朝）が城主を務めた天神山城址が岩室にあり、全国からの観光客が急増することが予想された。それをチャンスに、きりあいを高島屋のお土産として商品化しようとした。それは十八年前の二〇〇八

郷土料理が、岩室温泉開湯三百年の佇まいを残す旅館の宴に個性的な彩りをそえ、さらにお土産として全国各地に伝播していったのである。おなじ新潟市民として誇らしさを感じながら、目の前に置かれた高島屋オリジナルのきりあいをじっと見つめる。味噌漬けの大根の粒が小さく、白胡麻も潰していない。商品としてのビジュアル性を工夫したことが見てとれた。すると高島さんが「こんなものも作ったんですよ」とお茶目な素振りです。おろし、おろし、真つ黒を持ってくる。おろし、おろし、真つ黒なきりあい！「岩室温泉独特の黒い湯の知名度をあげるために、各店で黒色にこだわったグルメを開発して販売しています。これは黒胡麻を使ったへん坂の唐辛子入りのきりあいです。ピリッとして日本酒のあてにピッタリで、こちらも評判がいいです」と説明した。

次代へ

前述の食推グループの佐藤裕子さんから、きりあいが地元の中学生に注目されたことを聞いた。地域を知る総合学習で、観光施設「いわむろや」に販売されている商品から興味をもったものを選び探求するプログ

唐辛子が入った黒胡麻のきりあい。



年、翌年から放送が始まるうとしていた頃のことだった。

ヒット商品

さあ、それからの高島さんの日々は、きりあいの商品開発に埋めつくされた。「そうとう頑張りました。何しろ初めて家庭的なおかずを高島屋のブランド商品にするのですから、大変でした。まずへん坂さんが製造していた従来の味を、私が理想とするものに変えてもらいました。それから中身が見える透明なパッケージに変え、買いやすい販売価格を設定するなど、（お客様）の安心感をコンセプトにしてオリジナルティをだしました」。こうして誕生した『高島屋のきりあい』を東京へ行く時など、たくさん持ち歩き、名刺代わりに配り宣伝したそう。十センチ強の小ぶりの容器は、軽くて荷物にならず旅行には便利だ。お土産としての機能性の高さを自ら実感した。

ラムで、きりあいが選ばれたという。おそらく一度も食べたことのない中学生世代が、どんな点に関心をもったのか。体験現場では、あらかじめ準備されていた基本的な食材と薬味を、それぞれの好みで組合せてもらったそう。長年きりあいを製造してきたへん坂の本間さんでも、思いもつかない組合せができて驚いたという。

こうしてメジャーになった郷土料理が、次の時代に受け継がれていく。ちなみに、きりあいは岩室と弥彦の農産物直売所などで販売されている。また地元の健康診断をする機関の昼食に、きりあいがついてくるという。行事食として活躍していた頃とステージが違って、郷土食が完全復活を遂げていた。まさに、きりあいの美味しさは不滅だった。



柚子の香りを引き立てた高島屋オリジナルのきりあい。



江戸後期、高島家九代目が建てた庄屋敷の居間をロビーに。良寛さんも托鉢の途中、この空気に浸ったかも。



地元の人たちが大切にしてきた花嫁衣装を展示する岩室民俗史料館。



入徳館小学校のグラウンド跡地にたつ三根山藩趾の碑。

インフォメーション

高志の宿 高島屋

〒953-0104 新潟市西蒲区岩室温泉678-甲
TEL 0256-82-2001

いわむろ案内人 / 西蒲区・北国街道ガイドの会

事務局：竹内みよ子 TEL 090-4022-3139

読者の声 ~前号を読んで~

心強く感じた戦争特集

戦争の史実を知ること力を注ぐ大学のゼミ生、取材編集に携わった人たちに「ふうど」の記事で出会いました。おそらく戦前生まれの私より若い方々と思いき、心強さを感じ、率直に嬉しいというのが私の偽りのない感想です。

(新潟市 男性)



収穫した稲を干す昔ながらの稲架木の奥に弥彦山と多宝山を望む。(夏井)



奇岩に囲まれた「判官の舟隠し」に至る洞窟。(角田岬)



お地藏さんのいない峰岡に対し、それほど遠くない二箇の山手にある萬福寺の地藏群。



入徳館小学校の跡地にそびえる推定樹齢200年とされるタブの木。(峰岡)

くに藩の菩提寺があり、十一代におよぶ歴代藩主の重厚なお墓が並んでいます。ただ不思議なことに、この地区にはお地藏さんがひとつもないんです。なるほど自力本願の志向が強い武士は、仏を渴仰する心情とは縁遠かったのか。

以前、一軒一軒の区画は小さいが立派な屋敷が整然と並ぶ道を通り過ぎたことがある。農村の集落から匂い立つ曖昧な柔らかな空気とは異質の、かなり硬質な空気を感じた。それが三根山藩の遺風だったのか。

いろいろな話の後で、竹内さんから「西蒲区のエリアは、沿岸部に平野・山を背にして温泉・郷土料理・酒蔵など観光素材が豊富です。とくに沿岸部では独特の食文化が残る、言葉の遣いもあり興味深い地域です。ね」と教えてもらおう。たしかに沿岸部では仏事にきりあいを食べる文化はなかった。統治する藩も違っていた。それに対し、きりあいの食文化も、前々項で紹介した(寺齋)の信仰

行事も同じ濃度で定着していた巻地域と岩室地域は、もともととは長岡藩領だった。だから藩政の方向性も藩風も同一なのだ。恥ずかしながらこんなあたりまえの事実、やっとなり、白いご飯をきりあいで隠そうとした、農民のしたたかさの背景もようやく合点がいった。

長岡藩主牧野家のルーツは、徳川家康を支えた三河武士。見た目は地味だが、辛抱強く、着々と目標に向かい努力する特質を備えている。そして義理堅い。こんな気質の支配者のもとにいる領民は、知らず知らずのうちには藩の気風に影響を受け、その地特有の気質を身につけていく。それが親から子へ代々受け継がれ、西蒲原郡の南部の精神的土壌をつくりあげた。そう、へきりあいを考案した領民のしたたかさの背景に、家康系メンタルがあったのだ。財政難に追い込まれた藩の厳しい規制にもめげず、しぶとく、巧妙に、希望を叶えてきたのである。

したたかさの背景

伝える 風土と歴史と食と

宝物がザックザク

きりあいの食文化が根づいてきた巻・岩室エリアは、地図の上では十キロメートルの円内に収まる。しかしさまざまな時代が圧縮され、その痕跡がくっきり残る奥の深い地区である。では、ここからは歴史にフォーカスしつつ、きりあいが生まれた背景を探ってみよう。

地元のガイドグループ「いわむろ案内人」と「北国街道ガイドの会」の竹内みよ子さんから、地域独特の歴史を教えてください。ガイド歴は十五年。年間を通じ、数多くの岩室温泉の宿泊客や周辺地域の住民を現地案内している。

「間瀬はおよそ二千万年前に海底火山が爆発して海底が隆起し、現在の弥彦山・多宝山・角田山の原初の姿が地表に現れたとされています。その地殻変動の際にみられた痕跡が多く存在し、学術的にも貴重な鉱物や岩石の宝庫になっています。例えば多宝山の海側にある間瀬銅山です。江戸中期に採掘が始まり、明治から本格的に稼働し、最盛期には

三百人ほどが暮らし間瀬銅山村という名の村ができるほどでした。小学校もできましたが、銅の産出量が減り大正九年に閉山。その後、銅山稼ぎの人により発掘された『間瀬石』は間瀬の主要産業として栄えました。まさに海底火山からの贈り物です。竹内さん。三十分ほど登った山中に坑道や集落の跡があり、往時を偲べるといいます。以前、燕市の伝統工芸・鋳起銅器製造工場の社員研修として銅山跡を訪れ、先人の足跡を辿った際は、その佇まいに感動していたそう。なお早春にはカタクリの群生も見られ、圧巻の美しさだといっています。

もう一箇所、竹内さんが薦める集落跡がある。鶏の鳴き声に導かれ上陸した越前浜の草分けたちが、数年ほど身を潜めた場所だ。山中にもかかわらず集落跡だけ平らに整地され、人が暮らしていたことが分かるそう。その背景に何があったのか。

「戦国期、織田信長との戦いに敗れた越前朝倉氏の家臣たちが海路を逃れ当地に着いたのが集落形成の始まりとされています。海上を彷徨っている時、遠くから鶏の鳴き声が聴こえてきて、近くに人家があることを教えてくれたことから『鶏は

命の守り神』として崇められ、県内で唯一鶏を祀る鳥之子神明社があります。この開村の経緯から、越前浜では昭和期まで鶏肉や鶏卵を食べない風習が続いていたそうです。」

北国街道の隠れもの

続いて、寺泊から岩室地内を通り、新潟へと向かう北国街道について話がおよぶ。「かつて佐渡の金を江戸に運ぶ道として江戸幕府によって整備されたこの街道は、弥彦詣りをする人で賑わい、岩室温泉は旅人の宿として発展し、多くの文人の足跡も遺されています。また街道沿いの山手には、それ以前の古い歴史が密集しています。」

古い時代って、どれくらい前?

「多宝山の山裾にある石瀬は縄文後期の遺跡や山岳信仰の拠点としての遺構があります。中世には天神山城を構え、江戸時代には代官所が置かれるなど、政治的に重要な地区でした。現在も古刹の青龍寺と国重要文化財指定の曹洞宗「種月寺」が並び、中世の集落のような長閑な趣を感じさせます。そして、弥彦・角田の山脈には四〇五世紀頃に築かれたとされる五基の古墳が点在しているんです。ほろっ、凄いです！目の前の風景といろんな時代の人たちがオーバーラップする。」

家康系メンタル

ところで江戸時代の長い期間、岩室地域の大半を治めていた三根山藩は、どこにある？地図でどんなに探しても、その地名がない。

「現在の峰岡地区になりますね。一六三四年、長岡藩初代藩主の牧野忠成は、四男の定成に分家させ、未開の丘陵地を二十年の歳月をかけて造成し、そこに陣屋を築き、近くを家臣の居住地にあてました。その地形に由来し三根山という名の新しい藩が生まれました。領地の地域性や領民の精神性に影響を与える三根山藩の藩風は、どうだったのか。「入徳館」という藩校をつくり教育に力を入れました。藩士の子弟だけでなく、領民も受け入れたので優秀な人材を多く輩出しています。岩室出身の教師が多いのも、そのためです。峰岡には現在も入徳館小学校のグラウンドの跡地があり、周辺にたくさんある石碑が立てられています。近



いわむろ案内人の事務局、竹内みよ子さん。