

世界遺産登録に向けて

西三川砂金山(7) — 味方但馬と西三川 —

山師味方但馬家重は、本能寺の変で織田信長の嫡男 信忠とともに二条城で討ち死にした家臣 村井長門守の末裔にあたります。「味方家由緒書」には、摂州多田銀山や奥州・伊勢などで鉱山を稼いだとあります。慶長9(1604)年に佐渡にわたり、元和年間(1615~24)には、割間歩から長さ190間に及ぶ水貫を掘り抜き、金銀山の大盛り(おほもり)に寄与しました。

二代目の孫太夫は、寛永(1624~44)の初めに、西三川砂金山で「水路を始め所々田地の用水数千間の所をも切通」しています(『佐渡年代記』)。

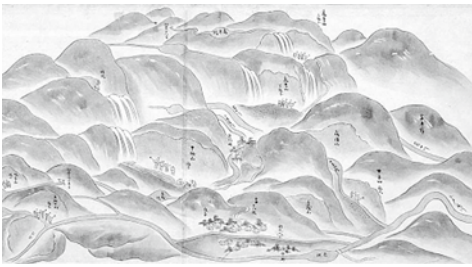
この水路は「但馬江」とよばれ、羽茂川上流から上川茂・下川茂・滝平・下黒山などを通り、西三川砂金山に砂金流しの用水を供給しました。工事の途中、岩盤の固い所では、油をかけて燃やし、岩をもろくしてから掘り進み、夜は提燈をならべて高低を測量して作業を進めたと言いつづかれています(『通史編・近世の羽茂』平成5年)。

この測量方法は、水を張ったタラ

イの中に測量器具を浮かべて水平を保ち、夜間に、そこから水路予定地に一列にならべた提燈の明かりを見通し、提燈が一直線になるよう調整します。そして、それぞれの提燈と地面の高低差を測り、これを元に勾配を決めて用水路を掘り進んだとされています。

この技術は、承応年間(1652~55)に江戸へ引かれた玉川上水の工事など、全国各地で取り入れられていたようです。

◆市役所世界遺産推進課(金井就業改善センター内) ☎63-5136



西三川に数多く引かれた水路
(「西三川砂金稼場所図」より)

ジオパーク、推進日記

48

今、小木半島で「ジオ食」が広がっています

その土地の恵みや地質学的特徴を食べ物で表現したものを「ジオ食」と名付けました。私たちの身近にある特産物や郷土料理には、必ず大地(島)の地形や風土が影響しています。その関連性を付加価値として食べ物と連動させることで、立派なジオ食と言えます。

さつまいもを使った素朴な食べ物「いももち」を、ジオ食として広めようという活動が小木で広がっています。

小木・琴浦のいもちは9月から10月にさつまいもを収穫し、室に入れて熟成させ、1月から2月にかけて加工し、作られます。熟成させることで、イモのデンプンが糖に変わり、とても甘くなります。収穫直後では、この甘みは出せません。イモを熟成させるために貯蔵する室を琴浦では「イモグロ」と呼び、家の裏にある崖に穴を掘り、扉を付けて室として使用します。

小木半島の大部分は、大昔の海底火山から噴出した岩石の破片などが降り積もってできています。このように、比較的やわらかく掘りやすい岩石のため、イモや野菜を貯蔵する

室を作る際、掘りやすかったのではなにかと考えられます。この自然の倉庫である室で熟成させることが、琴浦のいももちの特徴の一つです。冬から春にかけて小木半島巡りをしながら、いももちを食べるジオツアーも楽しいかもしれません。いももちは、食物繊維たっぷり健康や美肌にも効果が期待されます!

◆教育委員会社会教育課

ジオパーク推進室(両津支所内) ☎27-4185

※4月1日から事務所が移転しました。



いももちの加工の様子