

伊深はおもしろい ところです

伊深町公民館講座のまとめ(第1回)

(平成20～21年・8講座)

- 1 くさぎを食べる
- 2 くさぎで染める
- 3 涙笹でのかご編み(その1・その2)
- 4 伊深めぐり
 本郷コース
 上切コース

(付 村長 井上太郎の頌徳碑とその功績)

どこの地方にも、探せばいろいろな面白いことがあるに違いないと思いますが、伊深(美濃加茂市伊深町)にも伊深独特の面白い行事、食習慣、言い伝え、景色(自然だけでなく建物も含めて)があります。

さいわい、私の父、佐野一彦(明治36年12月19日生～平成9年1月10日没)は、昭和20年3月、一家で正眼寺に疎開し、終戦後の昭和22年2月に公職追放になり、毎日を伊深村(当時)の自宅で過ごす身となってしまったので、予てから興味を持っていた民俗学を学び、伊深村の民俗のあらゆる事について調べ、書き残しておいてくれました。

一方、私の義母は武儀郡中之保(現 関市中之保)多々羅の生まれで、牛牧(伊深町牛牧)へ嫁に来た人なのですが、農業を営み大家族で暮し、食べ盛りの家族のために食を大切に思う人だったので、疎開者で、しかもドイツ人の母を持つ嫁の私に、伊深に伝わる様々な食物の作り方、食べ方を教えてくれました。

私たちには31年前に始めた「伊深親子文庫」という団体があり、そこで毎月話し合う仲間があり、公民館活動という公の場を借りて、共に勉強できたことに感謝しています。

そして、その輪は伊深だけでなく、近隣の方々をもまきこんで、本当は絶えてしまったかもしれない「涙笹のかご編み」をみごとに伝えることができたのです。また、伝えるためには文章に書き残しておくことが大切ということをおもいつき、パソコンで冊子を作ることにしてくれた仲間のおかげで、まだ始まったばかりのつたない取り組みですが、これからもまだまだ色々なことに取り組みたいという希望を持って、これは第1回目の活動のまとめとして世に送りたいと思います。生きて活動できるうちは、続けたいというのが今の私の願いです。

平成21(2009)年8月

佐野 綾目

くさぎを採る・食べる・染める

伊深町には、「常山」というくさぎの料理が伝わっていました。

くさぎは「くまつぶら科」に属する植物で、畦や山際に茂り、高さが2~3メートルになる木です。春先に葉が出て、この葉を採り、茹でて水にさらしたのちに1枚1枚干し上げ、保存しておきます。この葉を水で戻し、大豆と一緒に煮たものが「常山」と言われる料理で、伊深町にある、臨済宗妙心寺派のお寺「正眼寺」に伝わる精進料理です。

正眼寺の開祖である慧玄(無相大師)さんから伊深の村人にも伝わったこの料理ですが、今ではそれを作る人も数少なくなっていました。そこで、くさぎの料理「常山」を伝えるとともに、これも、草木染めとして古くからおこなわれてきたくさぎの実での染め物なども盛り込んだ公民館講座を開催しました。

公民館講座の内容は次の通りです。

- 1 くさぎを採り、茹でる。
- 2 くさぎの葉で染める。
- 3 くさぎを料理して味わう。
- 4 くさぎの実で染める。

公民館講座への呼びかけは、伊深町内には、自治会の回覧板で行い、希望者は前もって申し出ていただきました。

そのほかは、講座を計画した私たちが、個人的に呼びかけをしました。

第1回 くさぎを採り、茹でる

日時；6月5日(木) 9:00~12:00

場所；伊深連絡所前集合 牛牧地区で採集

出席者；9人

* くさぎを採る

連絡所に集まった参加者9人は、車に分乗して、採集地である牛牧地区に行きました。私たちは、くさぎの採り方を説明し、銘々がくさぎ採りを始めました。2時間近くかけて採り、再び分乗して連絡所に戻りました。

* くさぎを茹でる

連絡所のそばの自治会館の前庭には、簡易なくど(かまど)とはがまを用意して、湯を沸かし、その中に、採ってきたくさぎを入れて15分ほど茹でました。茹でる前にはくさぎの葉についている軸(葉柄)を、葉の元で切り取りました。

茹で上がったくさぎは、自治会館の中の炊事場で、大きな桶に入れ、水さらしを行いました。こうして、次々にくさぎを茹で、ざるに上げ、水さらしをしました。

* 干し方の説明

くさぎは、葉を1枚1枚広げて干します。その説明をした後、水さらし中のくさぎをいったん水切りして、参加者全員に分けました。各自が、家に持ち帰って、説明したように干し上げてもらいました。

くさぎを摘むときには、やはり柔らかい今年の新しい葉を採った

ほうがよいように思います。あとで軟らかく煮えますし、歯触りも味も良いので。

正眼寺では、雲水さんが本堂の前で作務として1枚1枚広げて干しておられますが、忙しい時季なので、在家の里人はよく絞ってざるに適当にばらまいて干していたそうです。雨でも降るとかびてしまうけれど、忙しいのでその年はあきらめるか、よく洗ってカビを落として早めに食べたそうです。

家で、夫がシイタケを切って干すことからヒントを得て、切ってざるに干してみました。意外に早く乾くし、水に戻した時、切らなくてよいので、これは良いことと、今はその手でやりました。小学校の前で、くどに火を焚いたので、学校の先生も興味を示して下さって、大いに盛り上がり、楽しさが倍増した気がします。茹で水は、アクが出て黄色くなります。1回ごとに換えるとよいのですが、2・3回は使いました。この熱い茹で汁を雑草にかけると、駆草に役立ちます。何でも無駄なく利用するのが伊深流の、昔の人の知恵ということも教わりました。

第2回 くさぎの葉で染める

日時；7月4日(金) 9:00~12:00

場所；佐野綾目宅 車庫

助言者；酒向君子さん(富加町加治田)

出席者；9人

*用意するもの

染布 / 絹か木綿の布(天然素材のものがよく染まります)

- ・ 普段に使えるもの(ハンカチや袋など)
 - ・ 乾いた状態での重さを計ってきてください。(1人50gまで)
 - ・ 新品の布は、洗って、糊を落としてきてください。(柔軟剤は使わないように)
- くさぎの生葉 / 染布の2倍の重さの生葉を採ってきてください。

* 染め物の手順は、次のとおりです。

染布の重さを量る。

染布の2倍のくさぎ葉を用意し、はさみで刻む。

(分量が多かったので、押し切りを利用しました。)

くさぎの葉を釜に、水から入れて火にかけ、沸騰から20分煮出す。

染布をぬるま湯に浸けておく(染料が染み込むように)。

のくさぎを濾し、その液の中に染布を20分くらい浸す。

(2度染めをする場合)

・ 釜に、濾した葉(新しい葉でもよい)を水から入れて火にかけ沸騰から20分煮出す。

・ 葉を濾して、液の中に、1度染めた布を浸し、20分置く。

染布を水で洗う。

染布絞り、陰干しする。(ポリ袋に入れて各自持ちかえり、干す)

* 媒染液を使わない染めものなので、絹は薄いグリーンに染まりましたが、化繊ものはもちろん、木綿ものも色よくは染まりませんでした。

* 煮出した後に残ったくさぎの葉は、皆で持ち帰りました。刻んで干して、食べようということです。葉がコワく(硬く)なっている

ので、口当たりよく食べられるかは疑問でした。

持ち寄った布が化繊か本絹かわからない人が多く、少し驚きました。お嫁入りのときに持たせてもらったから、絹と思い込んでいたのにと残念そうな人もいて、笑いを誘いました。本物を見る目を持ちたいものです。

家に、染めるのに適した布が乏しく、講師の酒向さんに都合していただいております。

持ち帰った葉を豆と煮たらコワかったが、食べられました。

第3回 くさぎを料理して味わう～常山、くさぎご飯など～

日時；8月25日(月) 9：00～12：00

場所；伊深町 中切公民館

出席者；12人

* くさぎを準備する

参加者には、第1回講座で干し上げたくさぎを、一晩水に浸けて戻して持ってきてもらいました。そのほかに、私たちも、くさぎを戻しておきました。

* 常山(くさぎと大豆の煮もの)

材料/くさぎ 大豆 出し汁 しょうゆ

作り方

くさぎは水で戻し、よく絞って食べやすく刻む。

大豆は茹でておく。

鍋に油を熱し、くさぎを入れてよく炒める。

ひたひたの出し汁としょうゆを入れて煮込み、大豆を加えて、汁気がなくなるまで煮る。

* くさぎご飯

材料/米 くさぎ 油揚げ じゃこ 出し汁 しょうゆ 酒

作り方

米は洗って、少なめの水加減で炊く。

くさぎは水で戻し、よく絞って細かく刻む。

油揚げも細かく刻む。

鍋に油を熱し、くさぎを入れてよく炒める。

油揚げとじゃこを入れて出し汁としょうゆを加えて煮込む。

ご飯が炊きあがったら、くさぎを汁ごとご飯の上に載せ、蓋をしてそのまま蒸らした後、かき混ぜる。

* くさぎ入り七色汁

材料/くさぎ 玉ねぎ しいたけ にんじん なす 十六ささげ
白だつ 揚げ 豆腐 出し汁 しょうゆ

作り方

くさぎは水で戻して、細かく刻みます。他の材料も細かく刻み、鍋に入れ、出し汁としょうゆを加えて、ことこと煮る。

* くさぎ入りえんねパン

佐野えんねさんから教わり、伊深で多くの方に作られている「えんねパン」に、くさぎを細かく刻んで加えたものを作ってきて下さったので、それをいただきました。

普通、干しぶどうや干し柿を入れるところで、くさぎの茹でたものを細かく刻んで入れるだけです。

材料 / くさぎ少々 小麦粉 300g 卵 3 個 マーガリン 140g

砂糖 200g ベーキングパウダー小 1/2

作り方

マーガリンを練り溶かし、砂糖を入れて混ぜる。

その中に卵を 1 つずつ入れて混ぜる。

に小麦粉とベーキングパウダーを加えてざっくり混ぜ、くさぎを戻して細かくきざんだものを入れて軽く混ぜ、型に入れる。

温めておいたオーブンに入れ、160 度で 55 分焼く。

* 出来上がった常山とくさぎご飯を、持ち寄られた漬物などとともに、皆でおいしく戴きました。

* 常山は、佐野家や、井上美恵子さんがよく作られていました。くさぎご飯は遠山恵美子さんのお父さんがよく作って、梶浦逸外老師様にご馳走しておられたものとか、恵美子さんから教わりました。

梶浦逸外老師は、12 才の時に出家されたのですが、その時、お母様との約束で、生涯なまぐさものは召し上がりませんでした。おそらく、遠山家のくさぎご飯にはじゃこは入っておらず、油揚げと昆布出しだったと思います。

他所から伊深へ嫁に来たので、くさぎといえば、豆と炊き合わせて食べることしか知らなかったのですが、くさぎご飯やケーキに入れたものが美味しく、現代の女性の知恵にいたく感心しました。美濃加茂市文化の森の「四季を食べる講座」では、8 月 17 日に

「くさぎ料理・正眼寺の精進料理を作ってみましょう」を、ボランティア「伝承料理の会」と一緒に行われました。お隣の富加町でも「くさぎ料理」の講習会が 2 回開かれました。多くの方にくさぎ料理を知り、関心を持ち、作っていただくことを望みます。

第 4 回 くさぎの実で染める

日 時 ; 10 月 17 日 (金) 9 : 00 ~ 12 : 00

場 所 ; 佐野綾目宅 車庫

助言者 ; 酒向君子さん (富加町加治田)

出席者 ; 17 人

* 用意するもの

染布 / 第 2 回講座と同じように用意

くさぎの実 / 真っ青によく色んだくさぎの実を、染布の 2 倍の重さの量を用意する。

私たちも、2 日間かけて、くさぎの実を採りに行きました。伊深町内はもちろん、三和町、蜂屋町、富加町、山之上町まで、くさぎの青い実を求めて軽トラックを走らせました。数人で、わいわい騒ぎながらの実採りは楽しい仕事でした。

* 染め物の手順は、次のとおりです。

染布の重さを量る。

染布の 2 倍のくさぎの実を用意する。

くさぎの実を釜に、水から入れて火にかけ、沸騰して 20 分煮出す。

涙 笹 の か ご 編 み

染布をぬるま湯に浸けておく(染料が染み込むように)。

のくさを濾し、その液の中に染布を20分くらい浸す。

(2度染めをする場合)

・釜に、濾した実(新しい実でもよい)を水から入れて火にかけ沸騰から20分煮出す。

・実を濾して、液の中に、1度染めた布を浸し、20分置く。
布を水で洗う。

布絞り、陰干しする。(ポリ袋に入れて各自持ちかえり、干す)

実を探すのに、始めは慣れないので、ずいぶん苦労しました。花の咲く時期に目星をつけておくとよいと思いました。若木でなく、わりに老木で高い木によく実が付いているので、採るための用意も、のこぎりなど持ってゆくとよいということがわかりました。何人かで共同作業をする時は“染布を1人ずつ入れないで、いち、に、さんと一斉に入れて、手早く攪拌するのがよいとのことでした。順に入れると、先に入れた布と後で入れた布とで、濃さが違って来るそうです。

私は布に木綿糸でくくって、絞り染めをしてみました。ハンカチとか、後で袋ものにするためです。とてもかわいい物ができました。

伊深町には、昔から、涙笹で編んだかごがありました。野菜を洗ったり、たくさんの茶椀などを洗った時の水切りなど、普段の暮らしに使われていました。特に、嫁入りや法事など、多くの人が集まり、たくさんの食事を作る時などには重宝して、なくてはならないかごだったのです。

かごの素材である涙笹は、正眼寺の開祖様である慧玄さんが、伊深の地で修業をした後、請われて京都に戻られる時に、村人とともに別れを悲しんだ牛が流した涙が、傍らにあった笹の葉にかかり、その笹の葉先が白く枯れたものを、涙笹といい、伊深には河畔に多く自生していました。別名を「おかめ笹」と言います。

世の中が移り変わり、形も様々で、軽くて扱いよく、後始末も簡単で安価なプラスチックのざるが出回るようになりました。それに加え、各家々で人寄りが少なくなり、大きな食事ごとをしなくなってからは、このかごはお蔵などの片隅に追いやられ、いつしか忘れられていました。そして、このかごを編む人も次第に少なくなっていきました。

私たちは、「涙笹のかご」が、伊深町に伝わる貴重な文化財産であると気が付き、このかご編みのわざを皆さんとともに習い、伝えていこうと考えて、公民館講座を計画しました。

第 1 回

日 時；平成 21 年 2 月 16 日(月) 8:00~12:00 まで
場 所；伊深町 自治会館(伊深連絡所北、伊深小学校南)
講 師；伊深町上切 堀畑明男さん
出席者；25 名

* 涙笹の刈り取り

自治会館前に集合した参加者 25 名は、鎌や鋏を持ち、車に分乗して上本郷地内の川浦川沿いに向かいました。ここには涙笹が群生しています。鎌や刈り払い機で刈り取った笹を、新しいもの(前年の春に生えたもの)と、長さの揃ったものを選び分け、葉を採り払いました。

1 つのかごにおおよそ 100 本の笹が必要です。全員で 5 つのかごを編むことにして、折れた時の予備も考えて、700 本近くの笹を揃えました。

* かが編み

刈り取った笹を自治会館へ運び、かが編みを始めました。自治会館の中には、青シートや蓑を敷き、その上に蓆を敷きました。かが編みは蓆の上でするのが一番やりやすいことが分かっていました。

先生は、伊深町上切にお住まいで、若い時から冬の仕事にかが編みをされていた堀畑明男さんです。堀畑さんにかごを一通り編んでいただきました。この時、写真を撮ったり、堀畑さんの言葉を復唱・補足してテープに録音するなど、記録を残すこともしました。

その後は、5 つのグループに分かれて、それぞれのグループで 1

つのかごを編みました。習ったばかりなのに、いざやろうとするとなかなかできません。笹も、先生の手のように素直に動きません。それでも、皆で助け合いながら、かがができあがりました。形は多少いびつなものもありましたが、全員作り上げたことに大満足です。

* 「涙笹のかごの編み方」作成

講師のかご編みを見聞きした写真やテープなどの記録をもとに、「編み方」をまとめました。

集まってくださった方々は、大多数が女性でした。思ったより力のいる仕事なので、どのくらい出来るのか心配でした。先生が作られる時、先生の体の動き、手さばきを特に見てほしいとお願いしておきました。皆さんが力を合わせて作り上げ、その日のうちに家でおさらいをされた方もあって、感心しました。

一度見たり、作ってみただけでは、わかったつもりでも、いざ自分ひとりで作ってみると、「ここ、こんな風でよかったっけ?」「やっぱり間違ってる」といたということが多々あって、2 回目の講座が必要であると思いました。

最初に 10 本の笹を 8 組置くところで、この後の手順を考えて、もう 10 本用意して、8 組プラス 1 組で、都合 9 組を最初に置くとよいと考えた人があって、知恵があると思いました。

第2回

日時；平成21年3月12日(木) 9:00~12:00まで
場所；伊深町 自治会館(伊深連絡所北、伊深小学校南)
出席者；19名

* 涙笹の刈り取り

今回は、事前に笹を用意することにして、前日の午後、私たちが笹を刈り取りに行き、700本ほど揃えて、自治会館に運びました。

* かご編み

第2回もお願いしていた講師の堀畑さんが、体調を崩されて、急に来られなくなってしまったので、前年から、堀畑さんに教わっていた私たちがにわか講師となって進めました。

前回のように会場を用意し、参加者を5つのグループに分かれていただいて、かご編みを始めました。前回に続いて参加の方もあり、「編み方」を配って、参考にさせていただいたので、手際よく編んでいくグループもありました。

中には、1回目の講座のあと、自分で笹を刈り取り、編んだ人もあって、おたがいに教えあったり、工夫したりしました。

物を作ること、それも初めてのことに挑戦することは何と楽しいことかを、あらためて皆で味わいました。皆さん真剣に取り組んで下さったことの裏には、作る喜びのほかに、絶えてしまうものを引き継ごうという意気込みもあったのだと思います。伝えられたことに感謝しています。

相手が笹であるので、手に引っ掛かると結構痛いのです。血を出

している人も何人かいました。

6月、川で紫蘇を洗っておられる方が、講座で作ったかごに洗った紫蘇を入れておられました。足部分があるので、摘んだ葉を入れるのにも便利で重宝していますと喜んでくださいました。

正眼寺へお持ちしましたら、お台所ではなく、老師様の部屋に、ランの鉢の下で飾られていました。もっとたくさん作って、お台所のプラスチックのかごを追放したいと思いました。

伊 深 め ぐ り

伊深親子文庫では、平成 20 年 10 月に「井上翁太十郎頌徳碑について」の文庫だより(262 号)を発行しました。井上翁は明治時代、18 年間の村長期間中に、道路の整備、灌漑用水の整備、小学校舎の増築等、様々な事業を起こして、伊深のために尽くしました。昭和 24 年に亡くなられた翁の徳を称えて、村民有志が頌徳碑を建立され、長くその碑を顕彰されてきましたが、時が流れるにつれ、次第にその心が薄れゆき、今では頌徳碑のあることも忘れられようとしています。

その功績を忘れることなく、次代に伝えようと発行した文庫だよりでしたが、私たちも実際に眼で見て確かめることと、それ以外にも、伊深には多くの歴史的な遺跡が残されていることに気が付き、それらの跡も足で歩いて確かめようと伊深めぐりを計画しました。

伊深巡りその 1・本郷コース

日 時；4 月 18 日(土) 9 時~3 時
場 所；伊深連絡所前 8 時 45 分集合
出席者；31 名

* 本郷コースめぐり

十王前(現 JA 伊深支店前)
お仕置き場
枝垂れ桜(ソメイヨシノか？違う桜が植わっている)
天和の義民の碑(現在は正眼寺に移されている)
「南無阿弥陀佛」の碑(同上)

円照 地蔵の石仏(禅徳寺山門入り口)

文化 8 年、天和の義民の供養と、代官・惣百姓の菩提のために建立。

禅徳寺十王堂

地獄の十尊の裁判官。生前に十王を祀ることにより、死して後の罪を軽くしてもらう。

記念碑群(正眼寺内)

天和の義民の碑(天和の義民の首謀者として捕えられ、江戸で獄死した人々を供養するために建立)

「南無阿弥陀佛」の石碑(文政 9 年、佐藤駿河守が義民の供養のために建立)

勅使巖

花園天皇の勅使が、関山慧玄を尋ねて伊深へ来た時、この岩から座禅岩で座禅をしている慧玄を見つけたと伝えられている。下にある池は放生池。

座禅岩

元徳 2 年(1330 年頃)、慧玄さんが京都からクロダニの薬師堂の傍らに庵を結び、悟後の修行をした時に山の上のこの岩で座禅をしたと伝えられている。今は小さなお堂に慧玄さんの座像が祀られている。

新谷(にたに)の池

井上太十郎が伊深村の村長時代(大正 10 年~昭和 10 年)に、伊深沖の田に水を引くための灌漑用水として、村人を説得して作った池

エイカン穴

牛牧の南側の岩山を少し登ったところにある、高さ 3m、奥行

き 8m 程の岩屋。明治の初め頃、ここに行者が住んでいたと伝えられる。名はその行者の名かと言われている。

昼 食

高倉社

牛頭天王を祀る。厄病退散の碑。競べ馬の馬場があった。

青木鯉二の墓

戦争中、名古屋より疎開して、中町の青木家に住んでいた頃、盆踊りに地元の歌を作ろうということになり、募集したところ、この人の作った歌が作曲され、手ぶりも付けられて村民に踊られるようになった。それが伊深音頭。

小田島家（領主佐藤家の代官）

桜井家(小田島家の家来。幕末に旗本領伊深村の目代として村に住む)

渡辺家(町分の庄屋、番頭とも呼ばれた)

町分の庄屋は服部家、長沼家等、時代によって変わった。

小鳥のさえずりを聞き、新緑の山あり谷ありの道を歩いたのちに、新谷の池にたどり着いたときには、緊張感が解けると同時に、池の美しさに、感嘆の声が出ました。

青木鯉二さんの墓の前では、作詞された「伊深音頭」を皆で合唱しました。

歩くということの大切さをあらためて知りました。伊深に住みながら、身近なところを歩かず、気づかず、知らずに命を終える人

がいかにか多いかと思えば、今度の企画はとても大切なことであったと思います。

杖について参加された方もあり、互いに助け合う心もはぐくむことができました。

伊深以外から来られた方で、瓦の形や不思議なものを見つけられた方もあり、普段見過ごしてきたものにあらためて見直すという場面もありました。まだまだ見たいところがあると思います。それにしても山が荒れていて、下草が生えていないのが気になります。猪や猿が出るのも当たり前です。

(当日参加されました藤村さんからは、その途中に目に留められたものについて、写真とその内容を送っていただきました。今あるものをよく観察して、その理由を調べたり、比較したりすることを考現学というのだそうです。普段、何気なく見ていたり、全く気付かなかったものが、考現学という目を通すと、新しく、貴重な発見ものであることを知り、物をよく見る・観察することの楽しさや面白さを教えていただきました。)

伊深めぐりのコースを決めるために、私たちは4人で下見として、本郷地区から牛牧地区を歩いてみました。この時には、正眼寺の記念碑の東側から、本郷地区の北側にそびえる山に登り、その頂きを越え、「しろうら」を通して、新谷の池へ出ました。そこからは、今回の伊深巡りで歩いたコースをたどりました。山の頂には愛宕さまが祀られていました。いつか、このコースも歩きたいものです。

伊深巡りその2・上切コース

日時；6月1日(月) 9時~12時

場所；伊深連絡所前 8時45分集合

出席者；25名

*上切コース

道標「雲道理 信士」 [関也]

右かじた 左はちや太田

小林家 [関也]

元は福田家(別所)がうどん屋を営んでいた家。西側の建物は、うどんを製造したり、米を搗いたりした工場であった。その後、小林家が買い取った。

涙笹の群落 [関也]

慧玄さんと別れを悲しんで、牛が涙を流し、笹の葉先が枯れた場所は、この群落とは異なる場所(伊深橋の下手)であった。

賀茂神社 [下切]

元和八年 別雷神(わけいかずちのかみ) 安倍貞任を祀っているという俗説がある。森の西に清水が湧く。

銀行の格子 [関也]

井戸商店の西側に元美濃銀行があって、そこで使われていたもの。

碑群 [関也]

石仏3体

棟札	美濃国賀茂郡今泉村 惣氏子中 敬白
奉上章	白山大権現
賀茂大明神	社願諸成就所
貴延三年四月二十八日大工	肥田瀬村住人
藤原朝臣	大竹勘重郎

道しるべ 2 基 つぼ(津保)とかぶち(神淵)の地名が刻まれている

六部の墓「天神小僧」 [別所]

別所の少洞(墓地) 孫一洞の墓所にある。

村井長門守の墓 [別所]

前京二條諸司代太閤秀吉家臣村井長門守源貞勝

天正四年子六月二日 村井伊左衛門元祖

お諏訪様のじょりぬぎ場 [南岡]

伊深の神社には、必ず昔は西の100メートル程のところに「じょりぬぎ場」と言われるものがあり、少し山になって、そこに清水が湧き、柳とかうつぎなどの雑木の群生があった。

特にお諏訪様の場合は、井戸があって、神様が乗ってきた馬がそこにはまってけがをしたので、その後はこの神社の氏子の部落には、よい井戸がないというものである。今は伝えが途絶えて、田を農地整理して、じょりぬぎ場が無くなったところが多い。

竜安寺 [寺洞]

鐘楼門 美濃加茂市指定有形文化財 昭和35年3月

鴻鐘 岐阜県文化財指定 昭和37年10月

追洞の池 [中切]

井上太十郎が自分の田を提供して作った灌漑用水地

星の宮神社と弘法堂 [中切]

天思兼命(あめのおもいかねのみこと)と虚空蔵菩薩を祀る。隣に、明治の初めまであった神宮寺の宝生寺は真言宗。今は弘法堂と、法篋印塔及び僧の墓が残る。

岩観音の穴 [大洞]

下大洞 岩の穴に観音様が祀られている。この穴は牛牧の岩窟に通じていると言われている。

* 岩穴の観音様の前で、「てまりうた」の、当時に録音されたテープをかけ、それに合わせて、皆で合唱しました。

井上翁太十郎頌徳碑 [中切]

明治～大正～昭和にかけての18年間の村長期間中に、道路の整備、灌漑用水の整備、小学校舎の増築等、さまざまな事業を行った。その功績を称えるために、昭和24年、村民有志の手により建立された。

石碑文は資料として添付。

今回は山歩きもないし、平地なので早く済むと思い、昼までに終わると思っていましたが、そうはゆかず、途中で昼になってしまい、失敗でした。やはりゆとりを持って計画すべきだったと反省しました。それと、アスファルトの道を歩くのは、野道よりずっと疲れます。大洞の旧道は古い山道だったので、皆がほっとされたようです。これも反省点の1つです。

上切コースも3人で下見に歩きました。関也地区では、道しるべや昭和初期に建てられた小林家の佇まいなどに気が付き、途中に出会った方からは元美濃銀行の格子戸を譲り受けて活用していることなどを伺うことができ、コースに入れました。歩いてみなければ気がつかないことが各地にはまだあるということがよくわかりました。参加者の方々も歩いたことにより、いろいろなことを見聞きされ、気づかれたと思います。その1つ1つをお聞き

して、新しい伊深の発見ができればと願っています。

「参加された方からの手紙」

伊深巡りに参加させていただき、とても楽しかったです。伊深に嫁に来て42年が過ぎました。健康に恵まれて、日々を過ごせることに感謝しながら歩いていました。

座禅岩までは、孫との散歩で行っていましたが、山の中を歩いていくと新谷の池に出られる道は初めてでした。途中で夕飯の山菜を採って帰る人もありました。私は山桜の咲いている山々の新緑がとても美しく、いつも家から見るのと違った景観を眺めてきました。

孫が行けなくて残念がっていたのがかわいそうでした。体の調子がよくなったら、5月の連休に外孫たちと出かけようと言って、楽しみにしています。計画して下さった皆さん、ありがとうございました。 H・Hさん

あ と が き

内容は様々でしたし、参加者も多かったり、少なかったりでしたが、とにかく楽しかった。

手わざで何かを作り出すこと、足で歩いて、知っているつもりだった伊深をより知ることができたことが楽しかった。

仲間と一緒に何かをすることが、こんなに楽しいことだったのかというのが再発見できて、本当によかったと思っています。

100部印刷し(印刷は市の機械を使わせていただきました。ありがとうございました)、参加して下さった方、及び喜んで読んでくださりそうな方々にお届けします。

平成 21 年 8 月 公民館講座

美濃加茂市伊深町

佐野 綾目

福田美津枝

村井美喜子