

Vol.30

静岡文化情報

街かど

# MACHI-KADO

(財)静岡市文化振興財団

あの日あの時

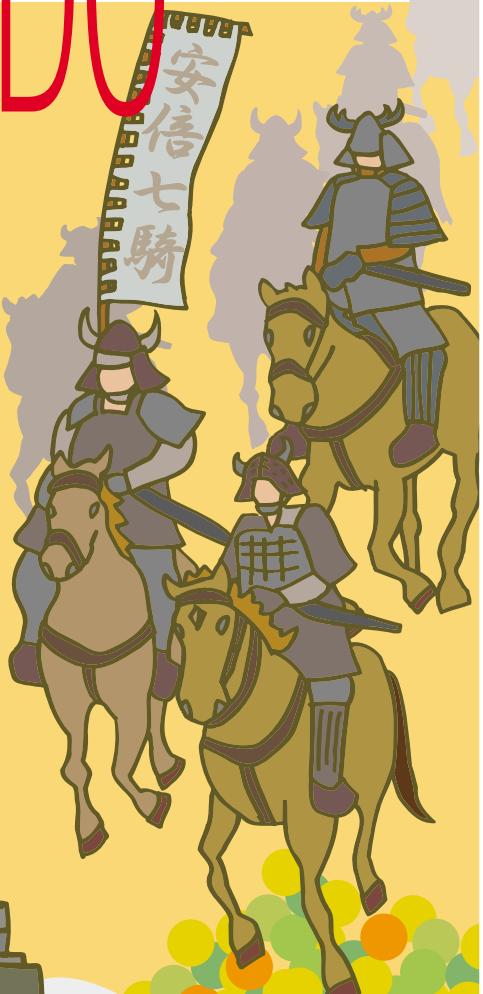
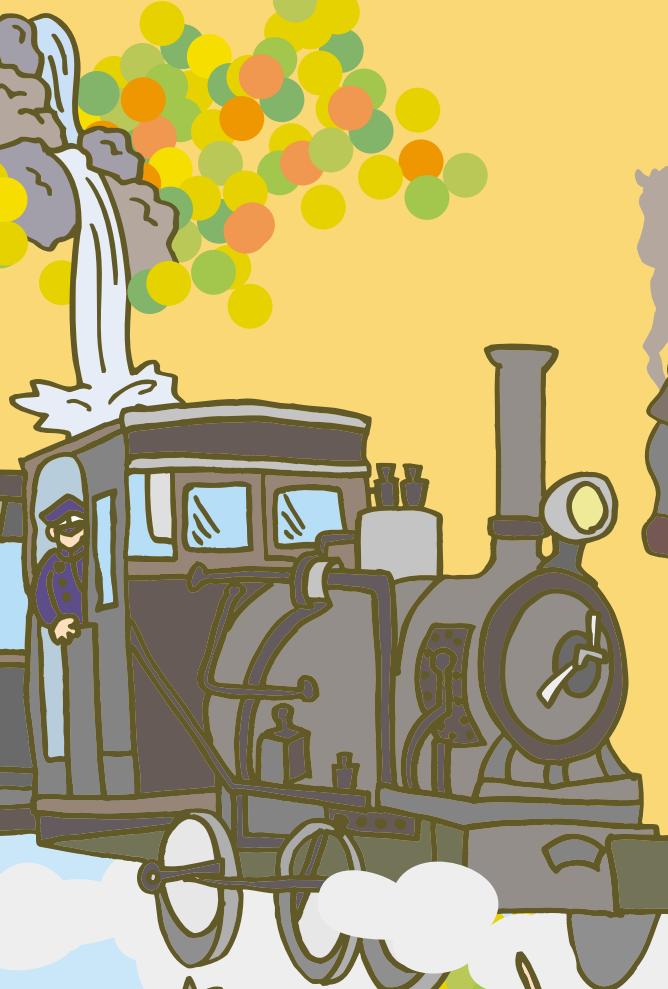
安倍街道

街道散策

# 安倍奥

特集

安倍七騎



Information  
(財)静岡市文化振興財団インフォメーション  
Street Festival in Shizuoka 8th

# あの日あの時



うつりゆく風景

安倍街道

▲昔の梅ヶ島温泉



俵沢の万工長屋▲



▲安倍川の舟運(牛妻)

## 安倍街道

街道としての歴史は古く、すでに江戸時代（文政年間）に著された『修訂駿河国新風土記』において、「現在の井宮から安倍川に沿って梅ヶ島に至る道と、油島から安倍峠を渡って玉川村を経て井川に至る道」とされており、現在とほとんど変わらず街道として確立していたことがうかがえる。

明治後期までは、人が一人通るのがやっとという狭い道であったため、木材などの主要な物資運搬は、安倍川の筏流しと舟運で行われていたが、明治後期に幅2間の道路が開通すると、

乗合馬車や荷馬車が営業するなど、物資や人の輸送が一段と盛んになった。

大正5年に井宮～牛妻間に蒸気機関車「安倍鉄道」が開業すると、好況の波に乗ったこともあり、安倍奥の木材や農産物の運搬、生活物資の輸送など、この時代の流通の最大の担い手となったが、昭和初期のパニック（世界恐慌、満州事変など）により経営不振となり、昭和7年に営業を終えた。

昭和初期からは、鉄道に代わって自動車が流通を担うようになる。人（旅客）を乗せる乗り合いバスが営業を開始し、木材や貨物はトラックが運ぶようになり、静岡中心市街との人的、物的交流が活発化していったのである。



▲木材運搬は馬力車

## 安倍鉄道

安倍奥の豊富な木材と日用品を運搬するため、大正5年4月に開業した。井宮駅から牛妻駅までの10駅から成り、「らっきょう型」煙突が特徴的な国産機関車3台が運行していた。一番多く利用していたのは、安倍奥の木材を筏に組んで安倍川を流していた「筏乗り」であったが、通勤・通学や買い物など、当時の重要な交通手段となっていた。第1次世界大戦の好景気にも乗って好調なスタートを切り、静岡駅や清水港への接続など拡張計画がたてられたが、「米騒動」「戦後恐慌」「関東大震災」「世界恐慌」による経済不況、乗り合いバスや貨物トラックの発達などの事情により経営状況が悪化。昭和7年にわずか16年間で幕を閉じた。現在はその遺構を見ることは難しいが、静岡市北部公民館内に当時の写真や駅の解説などが展示されている。



▲安倍鉄道の乗務員と機関車



▲安倍鉄道井宮駅構内で待機の客車

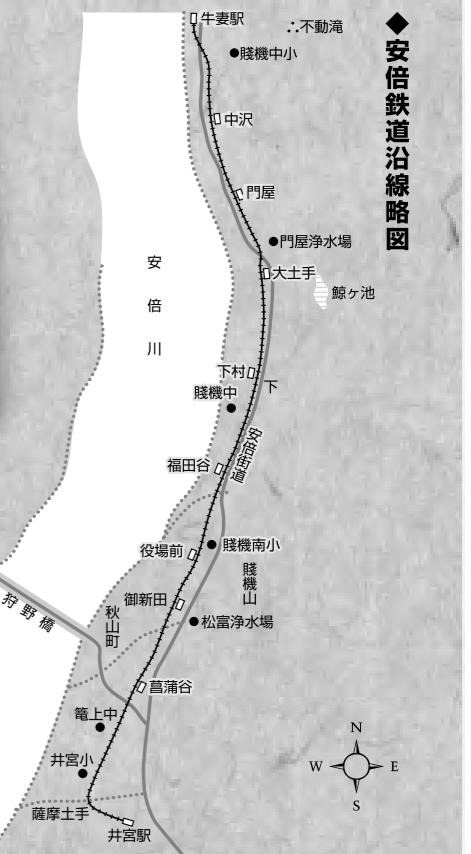


▲安倍鉄道牛妻駅構内



▲安倍鉄道井宮停車場

▲安倍鉄道を走った蒸気機関車



◆安倍鉄道沿線略図

# 安倍奥

## 街道散策

安倍川の上流域・通称“安倍奥”  
その大自然と、知る人ぞ知る  
歴史・文化を訪ねて  
新たな魅力に触れてみませんか？



## ① 梅ヶ島温泉

市内から安倍街道を北上すること約50km、安倍川の源流近くにある1700年の歴史を持つといわれる温泉郷、梅ヶ島温泉。古くから効能の高い温泉療養の地として知られ、武田信玄の隠し湯のひとつであったという。



日帰り温泉から本格温泉旅館まで13軒あり、自然豊かな山々に囲まれ、秋には紅葉狩に多くの人が訪れる散策スポットでもある。本年度、大御所四百年祭と大谷崩300年祭を記念して梅ヶ島温泉観光組合で企画制作した、梅ヶ島温泉の源泉を利用して作ったオリジナル石鹼が大人気とのこと。



## ② 梅薰楼

明治元年より140年の歴史を持つ老舗温泉旅館。昭和30年までは、梅ヶ島温泉には梅薰楼1軒しか宿はなく、梅ヶ島温泉で最も古い歴史を誇る。

旅館内には江戸時代に作成され、温泉の由来が書かれた「金乃湯由来記」や江ノ島神社の弁財天の女神に当たる弁財天が飾られている。また昔の梅ヶ島温泉を偲ばせる写真など展示してあり、梅ヶ島の歴史を感じることができる。

宿泊に加え、日帰りのお風呂や休憩のサービスも行っており、旅のプランにあわせた利用ができるのも魅力的だ。

お話を伺った総支配人の手塚泰宣さんは、梅ヶ島ではぜひゆっくりと、梅ヶ島の古くからのライフスタイルを感じて欲しいという。温泉ブームに乗るのではなく古くからの湯治場としての温泉を守っていきたいという。

また社長の手塚昭次さんは梅ヶ島の有名人である。医学の発達していないかった時代、旅人の健康状態を知ることは宿屋として重要なことであった。お客様の足を洗いながら足相で健康や懐具合を見たという宿屋の言伝えを今に伝える。「足を見ればすべてわかる秘伝・足相術」の著書もある。



## 梅ヶ島周辺 自然スポット

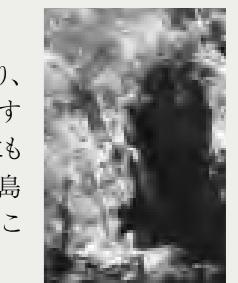
### 滝めぐり

市内最大の滝「安倍の大滝」を代表に、「三段の滝」、「赤水の滝」、「恋ヶ滝」など趣の異なる数多くの滝があります。

#### ● 安倍の大滝



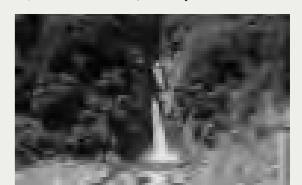
#### ● 三段の滝



「日本の滝100選」にも選定されている、落差85mの名瀑。わずかに傾斜した岩盤から一気に水が滑り落ちる迫力は必見。滝へと続く歩道は1.2kmほどで整備されており、子どもから大人まで楽しめる絶好のハイキングコースとなっている。



#### ● 赤水の滝



大谷崩れを引き起きた大地震によって出来た滝。当時は、赤茶色の渦流が流れつけた事からこの名がついた。落差60mが2段で落下する見応えのある素晴らしい滝。県道からも見ることができます。

1707年の宝永地震から崩落を続ける日本三大崩れの一つ。荒々しい岩肌が自然の脅威を見せつけるが、木々の緑や秋には素晴らしい紅葉も楽しむことができる。今年は300年目の節目にあたり、各種記念事業が開催されている。



## 4 うつろぎ

地元の農産物加工品の直売や、食事、そば打ちやわさび漬け体験などができるお店である。

「女性に働く場所を」。畠があっても、親の世話をしても働くためには、地元に働く場所がほしい。そんな思いで作られたのが「うつろぎ」である。平成9年7月のオープンから11年目になる。現在は有東木の女性部で運営している。

おすすめはわさび漬けと金山時味噌。何も足さない、自然のままを味わえる一品である。また毎朝本わさびをすって加える“わさびソフト”はわさびの香りと後に来る辛味がたまらない絶品だ。

「気取ったりしない、茶だけでも飲んできな。」親戚の家に遊び来たような家庭的なもなしが特徴。一度来ると、また来なくなるそんな場所だ。



## 5 山女魚の里 見月茶屋

平野の見月山のふもとに大きな水車が目印の食事処。古民家風の入り口から入ると、まず出迎えてくれるのは炉辺で燃える薪と、水槽で悠々と泳ぐヤマメである。

養殖を始めた先代が、販売とともに食事を提供したのが始まりとのこと。最初は土日だけであったが、お客様の要望が高まったことから息子さんで現在の店主の大村兼光さんが食事処としてはじめた。

お薦めはヤマメのフルコースであるヤマメ定食。刺身のヤマメは今でも自分で育てたものしか使わず、薪で焼く塩焼きは余分な水分が落ち、臭みも抜けおいしく食べられる。温泉にてその帰りの食事などでいかが。



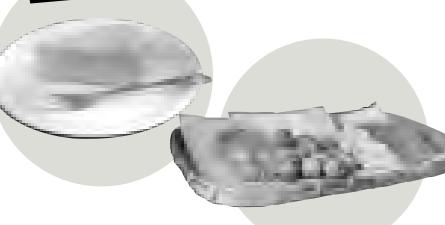
## 6 平野の豆腐屋 大村商店・喫茶 はっぴい たいむ

平野橋の手前の百年豆腐の看板と喫茶店が隣り合わせになったお店。

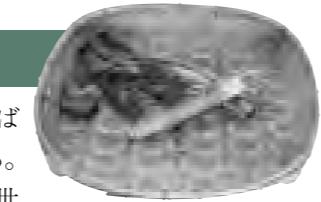
店主の大村利明さんにお話を伺うと、奥さんが作った“おからのケーキ”が人気で豆腐屋の隣に喫茶店をついたとのこと。

素材にこだわり、手作りにこだわり100年前から変わらぬ製法で続けてきたので、百年豆腐。お豆腐屋さんの店中には囲炉裏があり、お揚げや焼き豆腐などを焼いて食べることができる。

喫茶店は奥様の良子さんの担当。おからのケーキはヘルシーで大人気。おいしいコーヒーとおからのケーキを堪能したら、お豆腐のお土産はいかが。



## 4 うつろぎ



## 3 有東木

わさび発祥の地とされ、国指定重要無形民俗文化財の有東木の盆踊りや有東木の神楽など、伝統と共に存する地域である有東木。

2月には蝦夷梅、3月にはわさびの花、その後はお茶の新緑を楽しめる。

また、有東木町内会はその地域活動を評価され、静岡県より「協働による農山村づくり知事賞」を受賞した。今最も元気な山間地区といつてもよいだろう。



地元の農産物加工品の直売や、食事、そば打ちやわさび漬け体験などができるお店である。

「女性に働く場所を」。畠があっても、親の世話をしても働くためには、地元に働く場所がほしい。そんな思いで作られたのが「うつろぎ」である。平成9年7月のオープンから11年目になる。現在は有東木の女性部で運営している。

おすすめはわさび漬けと金山時味噌。何も足さない、自然のままを味わえる一品である。また毎朝本わさびをすって加える“わさびソフト”はわさびの香りと後に来る辛味がたまらない絶品だ。

「気取ったりしない、茶だけでも飲んできな。」親戚の家に遊び来たような家庭的なもなしが特徴。一度来ると、また来なくなるそんな場所だ。



## 5 山女魚の里 見月茶屋

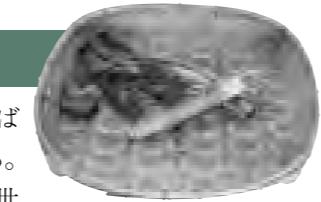
平野の見月山のふもとに大きな水車が目印の食事処。古民家風の入り口から入ると、まず出迎えてくれるのは炉辺で燃える薪と、水槽で悠々と泳ぐヤマメである。

養殖を始めた先代が、販売とともに食事を提供したのが始まりのこと。最初は土日だけであったが、お客様の要望が高まったことから息子さんで現在の店主の大村兼光さんが食事処としてはじめた。

お薦めはヤマメのフルコースであるヤマメ定食。刺身のヤマメは今でも自分で育てたものしか使わず、薪で焼く塩焼きは余分な水分が落ち、臭みも抜けおいしく食べられる。温泉にてその帰りの食事などでいかが。



## 4 うつろぎ



## 3 有東木

わさび発祥の地とされ、国指定重要無形民俗文化財の有東木の盆踊りや有東木の神楽など、伝統と共に存する地域である有東木。

2月には蝦夷梅、3月にはわさびの花、その後はお茶の新緑を楽しめる。

また、有東木町内会はその地域活動を評価され、静岡県より「協働による農山村づくり知事賞」を受賞した。今最も元気な山間地区といつてもよいだろう。

地元の農産物加工品の直売や、食事、そば打ちやわさび漬け体験などができるお店である。

「女性に働く場所を」。畠があっても、親の世話をしても働くためには、地元に働く場所がほしい。そんな思いで作られたのが「うつろぎ」である。平成9年7月のオープンから11年目になる。現在は有東木の女性部で運営している。

おすすめはわさび漬けと金山時味噌。何も足さない、自然のままを味わえる一品である。また毎朝本わさびをすって加える“わさびソフト”はわさびの香りと後に来る辛味がたまらない絶品だ。

「気取ったりしない、茶だけでも飲んできな。」親戚の家に遊び来たような家庭的なもなしが特徴。一度来ると、また来なくなるそんな場所だ。



## 5 山女魚の里 見月茶屋

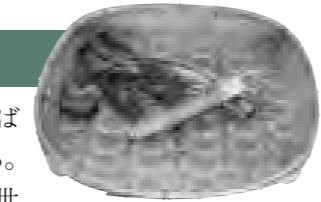
平野の見月山のふもとに大きな水車が目印の食事処。古民家風の入り口から入ると、まず出迎えてくれるのは炉辺で燃える薪と、水槽で悠々と泳ぐヤマメである。

養殖を始めた先代が、販売とともに食事を提供したのが始まりのこと。最初は土日だけであったが、お客様の要望が高まったことから息子さんで現在の店主の大村兼光さんが食事処としてはじめた。

お薦めはヤマメのフルコースであるヤマメ定食。刺身のヤマメは今でも自分で育てたものしか使わず、薪で焼く塩焼きは余分な水分が落ち、臭みも抜けおいしく食べられる。温泉にてその帰りの食事などでいかが。



## 4 うつろぎ



## 3 有東木

わさび発祥の地とされ、国指定重要無形民俗文化財の有東木の盆踊りや有東木の神楽など、伝統と共に存する地域である有東木。

2月には蝦夷梅、3月にはわさびの花、その後はお茶の新緑を楽しめる。

また、有東木町内会はその地域活動を評価され、静岡県より「協働による農山村づくり知事賞」を受賞した。今最も元気な山間地区といつてもよいだろう。

地元の農産物加工品の直売や、食事、そば打ちやわさび漬け体験などができるお店である。

「女性に働く場所を」。畠があっても、親の世話をしても働くためには、地元に働く場所がほしい。そんな思いで作られたのが「うつろぎ」である。平成9年7月のオープンから11年目になる。現在は有東木の女性部で運営している。

おすすめはわさび漬けと金山時味噌。何も足さない、自然のままを味わえる一品である。また毎朝本わさびをすって加える“わさびソフト”はわさびの香りと後に来る辛味がたまらない絶品だ。

「気取ったりしない、茶だけでも飲んできな。」親戚の家に遊び来たような家庭的なもなしが特徴。一度来ると、また来くなるそんな場所だ。



## 5 山女魚の里 見月茶屋

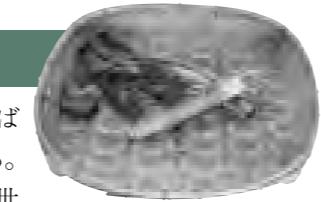
平野の見月山のふもとに大きな水車が目印の食事処。古民家風の入り口から入ると、まず出迎えてくれるのは炉辺で燃える薪と、水槽で悠々と泳ぐヤマメである。

養殖を始めた先代が、販売とともに食事を提供したのが始まりのこと。最初は土日だけであったが、お客様の要望が高まったことから息子さんで現在の店主の大村兼光さんが食事処としてはじめた。

お薦めはヤマメのフルコースであるヤマメ定食。刺身のヤマメは今でも自分で育てたものしか使わず、薪で焼く塩焼きは余分な水分が落ち、臭みも抜けおいしく食べられる。温泉にてその帰りの食事などでいかが。



## 4 うつろぎ



## 3 有東木

わさび発祥の地とされ、国指定重要無形民俗文化財の有東木の盆踊りや有東木の神楽など、伝統と共に存する地域である有東木。

2月には蝦夷梅、3月にはわさびの花、その後はお茶の新緑を楽しめる。

また、有東木町内会はその地域活動を評価され、静岡県より「協働による農山村づくり知事賞」を受賞した。今最も元気な山間地区といつてもよいだろう。

地元の農産物加工品の直売や、食事、そば打ちやわさび漬け体験などができるお店である。

「女性に働く場所を」。畠があっても、親の世話をしても働くためには、地元に働く場所がほしい。そんな思いで作られたのが「うつろぎ」である。平成9年7月のオープンから11年目になる。現在は有東木の女性部で運営している。

おすすめはわさび漬けと金山時味噌。何も足さない、自然のままを味わえる一品である。また毎朝本わさびをすって加える“わさびソフト”はわさびの香りと後に来る辛味がたまらない絶品だ。

「気取ったりしない、茶だけでも飲んできな。」親戚の家に遊び来たような家庭的なもなしが特徴。一度来ると、また来くなるそんな場所だ。



## 5 山女魚の里 見月茶屋

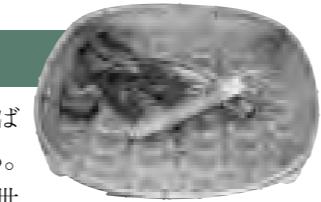
平野の見月山のふもとに大きな水車が目印の食事処。古民家風の入り口から入ると、まず出迎えてくれるのは炉辺で燃える薪と、水槽で悠々と泳ぐヤマメである。

養殖を始めた先代が、販売とともに食事を提供したのが始まりのこと。最初は土日だけであったが、お客様の要望が高まったことから息子さんで現在の店主の大村兼光さんが食事処としてはじめた。

お薦めはヤマメのフルコースであるヤマメ定食。刺身のヤマメは今でも自分で育てたものしか使わず、薪で焼く塩焼きは余分な水分が落ち、臭みも抜けおいしく食べられる。温泉にてその帰りの食事などでいかが。



## 4 うつろぎ



## 3 有東木

わさび発祥の地とされ、国指定重要無形民俗文化財の有東木の盆踊りや有東木の神楽など、伝統と共に存する地域である有東木。

2月には蝦夷梅、3月にはわさびの花、その後はお茶の新緑を楽しめる。

また、有東木町内会はその地域活動を評価され、静岡県より「協働による農山村づくり知事賞」を受賞した。今最も元気な山間地区といつてもよいだろう。

地元の農産物加工品の直売や、食事、そば打ちやわさび漬け体験などができるお店である。

「女性に働く場所を」。畠があっても、親の世話をしても働くためには、地元に働く場所がほしい。そんな思いで作られたのが「うつろぎ」である。平成9年7月のオープンから11年目になる。現在は有東木の女性部で運営している。

おすすめはわさび漬けと金山時味噌。何も足さない、自然のままを味わえる一品である。また毎朝本わさびをすって加える“わさびソフト”はわさびの香りと後に来る辛味がたまらない絶品だ。

「気取ったりしない、茶だけでも飲んできな。」親戚の家に遊び来たような家庭的なもなしが特徴。一度来ると、また来くなるそんな場所だ。



## 5 山女魚の里 見月茶屋

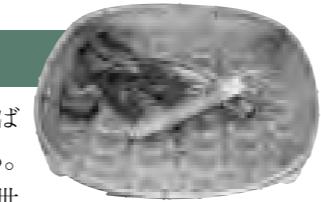
平野の見月山のふもとに大きな水車が目印の食事処。古民家風の入り口から入ると、まず出迎えてくれるのは炉辺で燃える薪と、水槽で悠々と泳ぐヤマメである。

養殖を始めた先代が、販売とともに食事を提供したのが始まりのこと。最初は土日だけであったが、お客様の要望が高まったことから息子さんで現在の店主の大村兼光さんが食事処としてはじめた。

お薦めはヤマメのフルコースであるヤマメ定食。刺身のヤマメは今でも自分で育てたものしか使わず、薪で焼く塩焼きは余分な水分が落ち、臭みも抜けおいしく食べられる。温泉にてその帰りの食事などでいかが。



## 4 うつろぎ



## 3 有東木

わさび発祥の地とされ、国指定重要無形民俗文化財の有東木の盆踊りや有東木の神楽など、伝統と共に存する地域である有東木。

2月には蝦夷梅、3月にはわさびの花、その後はお茶の新緑を楽しめる。

また、有東木町内会はその地域活動を評価され、静岡県より「協働による農山村づくり知事賞」を受賞した。今最も元気な山間地区といつてもよいだろう。

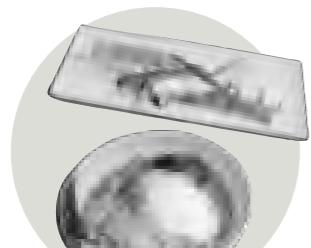
地元の農産物加工品の直売や、食事、そば打ちやわさび漬け体験などができるお店である。

「女性に働く場所を」。畠があっても、親の世話をしても働くためには、地元に働く場所がほしい。そんな思いで作られたのが「うつろぎ」である。平成9年7月のオープンから11年目になる。現在は有東木の女性部で運営している。

## 8 民宿・手打ちそば しばた

緑深き自然にかこまれた大きな水車が目印。初代のオーナーのもとで修行後、店を引き継いだ。手打ちはこだわりの二八そば。特におろしそばが人気だ。天然の鮎の塩焼きは何ものにも代え難い味と香りを味わえる。離れた“川床”

では、眼下に清流を望み、家族連れに人気の流しそうめん、バーべキューなども楽しめる。宿泊もできるので川遊び、鮎釣り、紅葉、スキーなど一年を通じて楽しめる。四季折々の豊かな自然を堪能してみてはいかが。



## 9 食事処 どるちえ

平成8年8月8日にオープンした、玉川橋のたもとに位置する食事処。地元客だけでなく、井川方面と口坂本方面の分岐点という立地から、ドライブやスキーなどの観光客をはじめ、夏場は特に釣り客から人気を集めている。店構えは小さいがメニューは豊富で、人気メニューは煮込みハンバーグ(950円)。ほかにもラーメンやカツ丼などが揃う。眼前に清流をのぞみ、四季折々の自然に囲まれた静かなお店。

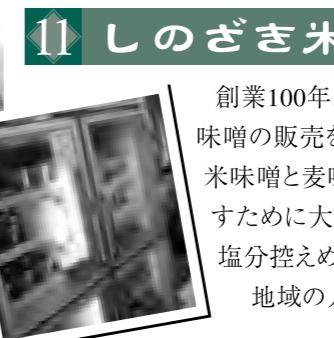
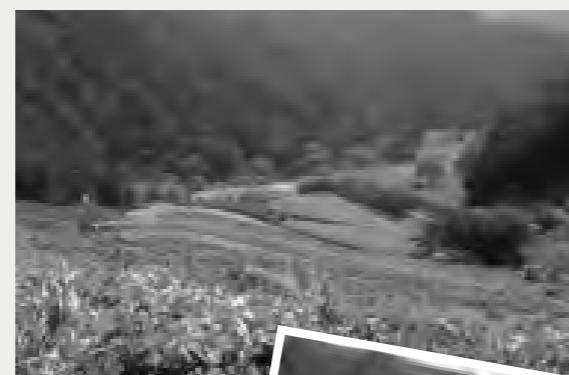


## 10 水石 安倍川園



## 俵沢の つづら折り茶園 (静岡県棚田等十選)

俵沢から俵峰へクネクネと続く道に、静岡県棚田等十選にも認定されている棚田茶園がある。最上段からは、山の間を流れる安倍川の絶景を見ることができる。



創業100年以上の老舗のお店。10年ほど前から手作り味噌の販売を始め、その味が評判となっている。味噌は米味噌と麦味噌の二種類。素材そのものの味をひきだすために大豆も米も国産品使用。天然天日塩を使い、塩分控えめの、優しい風味が味わえるお味噌。

地域の人たちに、なくてはならないお店である。



## 12 俵沢神輿會

平成6年に町内活性化を目的に発足し、毎年8月15日に開催される夏祭りを中心にお活動している。

市内13団体で構成する静岡市神輿連合にも加盟し、毎年秋に開催される「静岡みこし祭り」にも参加するほか、市内各地の神輿渡御への参加協力などの活動で、地域間の交流を深めている。



## 13 秘在寺



現在放送中の大河ドラマ『風林火山』にも登場する今川義元の軍師・大原崇宁雪齋が、450年程前に開山したという歴史の深い臨済宗・妙心寺派の禅寺。冷泉山という山号のとおり本堂裏山中腹には冷泉が湧き出しており、この水を利用した“郷島和紙”が盛んだった。古より寺子屋として教育的な役割を担っており、現在でも子ども座禅会、邦楽アンサンブル、お菓子教室などを行うなど、地域の文化交流において中心的な役割を果たしている。平成10年に境内に建立した薬師庵の周囲には、安倍川のさまざまな石を利用して「游石禪の庭」足の裏健康法のルート「そらの道」を地域ボランティアとともに約1年をかけて作り上げた。さらに、平成15年からは「しづおか句碑の里」という、自分の俳句や短歌を世界でたった一つの句碑として建てることができる活動もスタートし、新たな文化交流の場となっている。

## 「ごめんなさい」 の大看板

お寺への入口となるのは県道沿いに立つ「ごめんなさい」「ありがとう」の大看板。老若男女、どんな宗教にも通じる、最も大切な教えである「感謝」をあらわす二つの言葉を表したものだ。



## 「駿河郷島和紙」

安倍川中流の郷島は、江戸後期から明治にかけて安倍川水系では最も多く紙の産出地であった。当時の紙は駿河半紙と呼ばれていた。府中(駿河)へ郷島の油桐の実がたくさん出荷され、その実から油を搾って油紙が作られた。江戸時代の駿河名産・賤機紙子のうちに安倍川紙子として、全国にその名を知られた道中合羽は、この油紙から作られた。さまざまな小紋を刷り縮緬じわを付けた紙子は、東海道を旅する人の必需品であり土産物であった。昭和5年5月には天皇御巡行の折り、郷島紙をお買いあげいただいた証書が残されている。



## 郷島冷泉手漉和紙工房・紙漉体験

郷島の紙漉の伝統は昭和30年代にすたれ、現在は1軒も無くなってしまった。平成元年頃より秘在寺住職により紙漉伝統技術の再興を始め、現在は郷島冷泉手漉和紙同好会「ゆうしん舎」が発足し、定期的に活動している。和紙は軽くて強靭、やわらかさが特徴。市内の諸団体や大学生及び地域の小中学生の体験学習などで多くの人に喜ばれているほか、地元・賤機北小の6年生が和紙の卒業証書づくりをこの工房で取り組み、今年で4回目となる。



こうぞ みつまた とろろあおい  
■原料:楮、三桠 ■粘液:黄蜀葵  
■工程:  
原木刈り取り→原木蒸し→皮剥ぎ→天日干し→水漬け→皮ひき→天日干し  
水漬け→煮熟→灰汁抜き→塵取り(漂白→灰汁抜き→染色)→叩解→  
紙料調整(たも)→紙漉き→圧搾→板干し→選別・仕上げ



## 14 郷島花火大会・郷島煙火保存会

市指定天然記念物“大クス”的ある郷島津島神社に奉納する花火が始まったのは、今から180年以上も前(文政7年)にさかのぼるという歴史ある郷島花火。毎年8月14日に開催される花火大会を支えるのが「郷島煙火保存会」のメンバーで、地元の人間しか入ることは許されない。今年で10周年を迎えた“手筒花火”は特に有名で、手筒花火が盛んな遠州引佐町の団体より指導を受けた本格的な手筒花火を間近で見ることができるため、その迫力と美しさが人気となっている。



## 郷島浅間神社の大クス

(静岡市指定天然記念物)

少し発見しにくいが、郷島浅間神社にある樹齢1000年(推定)の大クス。やや不安定な場所に力強く根を張っており、クスノキ特有の美しい樹形が目をひく。



## 15 篠蕎麦 つど野

山小屋風の店内を一歩入ると開放感ある吹き抜けと梁が印象的。静かな安倍奥の山あいに今年4月にオープンしたばかりのお店。オーナーの岩崎さんは蕎麦の名店で修行し独立した。「蕎麦本来の味と香りを楽しんではほしい。」との思いからメニューはもり蕎麦、日本酒と焼き味噌のみ。国内産の厳選した玄蕎麦を毎日石臼で挽き丹精込めて打つそばは絶品。そばは売り切れ次第終了。こだわりの味に舌鼓をうちながら、津渡野のゆったりとした美しい景色を眺め過ごしてみてはいかが。



## 16 油山温泉

油山川の渓谷にある温泉地で「静岡の奥座敷」とも呼ばれる。その昔、今川氏親の正室・寿桂尼が遊山保養した歴史ある温泉。市内から車で30分程度とアクセスが容易なうえに、素朴な自然や露天風呂が楽しめるほか、東海自然歩道の中継点でもあることからハイカーにも人気がある。

吟味された旬の食材を使用して作られた料理や、名物の猪料理も人気がある。6月には螢の乱舞も見られる。



安倍七騎 5

## ❖望月四郎右衛門❖

俵峯村

愚直を絵に描いたような若者。安倍奥においては、狩野氏とともに早くから武田家に仕えた。永禄十三年(一五七〇)、武田方の城、筒野城落城の際には、城主高瀧将監の娘(坂本姫)を救う。さて、その後のふたりは…?

安倍七騎 7

## ❖石貝重郎左衛門❖

足窪村

武人ではあるものの、怨霊や死靈の類に弱いといふ小心な一面をもつ。駿府で、梓巫女の宇多をならず者集団からさらひ、のちに宇多とゆかりのある雪之介という忍者を家来とする。江戸期、重郎左衛門は徳川家に仕えた。

安倍七騎 6

## ❖杉山小兵衛利春❖

俵峯村

剛弓を扱うことで肩の肉が耳たぶにつくほどに発達。よって「首なし小兵衛」の異名をとる。葵区俵峰には、弓で敵勢を引き返させたという「引落し」の地名が残る。常に先陣を疾駆する命知らずだが、「酒」と「女」が鬼門。

## コレギウム・ムジクム静岡



1995年に静岡市油山に静岡バッハ協会によって、コンサートホール『静岡バッハハウス』が設立されたことを機に、静岡県在住のアマチュア音楽家によって正式に結成された室内管弦楽団。指揮者:志村拓生氏の指導により、これまでに「ヨハネ受難曲」「マタイ受難曲」などのバッハ作曲の大曲を演奏するほか、海外でも演奏を行っている。



## 17 静岡バッハハウス

## 17 静岡バッハハウス

油山温泉の入口にたたずむ、市内の事業家が“音楽の父”J.S.バッハに対する思い入れたっぷりに建築した音楽ホール。建物の外観は、ドイツに現存するバッハの生家を模して建てられ、窓にはバッハの肖像画と「B·A·C·H」の文字がデザインされたステンドグラスが嵌め込まれ、中にはパイプオルガン、チェンバロ、ピアノが備え付けられているといふ。通りすがりに運が良ければバロック音楽の妙なる調べが聞こえるかもしれない。

## 18 松野阿弥陀堂

笊蕎麦・つど野の南側にある段丘上に通称「別所平」には“薬師堂”が建てられている。本尊は阿弥陀三尊像だが、古くから地元では「お薬師さん」として信仰をあつめてきた。



## 18 静岡市睦機都市山村交流センター 安倍ごころ



都市と中山間地の交流活動と情報発信を目的に平成19年4月1日にオープン。

この夏休み、平日で約200人、土日では800人から1000人が訪れたという。県外からも梅ヶ島を目指してくる方が休憩によって行くとのこと。

館内には2つの集会室に体験学習室、地域交流室などがあり、集会室には遊具やテーブルに囲碁や将棋が置かれ、子どもたちが遊ぶ側でお年寄りの方が碁を打つ

など、まさしく交流活動の拠点となっている。

ロビーには安倍川流域のジオラマや、地産品の紹介、安倍川にすむ魚が泳ぐ大きな水槽などがあり、楽しめる。また屋外には、芝生広場や遊具などあり、1日楽しめそうだ。



# 此郡ノ俗説ニ安倍七騎ノ武士ト云フコトアリ

(『修訂駿河国新風土記』より)

遠い昔、安倍川流域に「安倍七騎」と呼ばれる“七人の侍”がいたという伝説がある。この武士団については諸説あり、史料や伝える人々によって南北朝時代、今川時代、武田時代と様々。七人の姓名もまちまちではあるが、安倍川流域に確かに存在した英雄たちであったことは間違いない。また、地域には「安倍七騎の末裔」と称する家がいくつか存在しているものの、四百年以上の時を経て少しづつ忘れ去られようとしていた。

そして現代—

2006年12月、焼津市の小説家・淺羽克典さんが歴史小説『安倍七騎』を自費出版し、“七人の侍”たちは再び眠りから呼び覚ました。初版の500部はあっという間に完売し、2007年の第7回静岡県自費出版大賞に選ばれたことで、にわかに注目を集めている。

## 執筆のきっかけは?

淺羽さん: 小学生の頃、静岡市在住の叔父に安倍川へ釣りに連れて行ってもらい、そこで「昔、このあたりには“安倍七騎”っていう侍たちがいたんだぜ」と教えてくれたのが印象に残っていたこと、中学生の頃に『梶原景時の生涯 安倍川周辺の史話と伝説五十編』という書籍を手にしたこと、さらに関心を深めました。大学卒業後も県庁や民間企業に勤めながら3年をかけて調査を進め、平行して執筆活動をして仕上げました。

## 苦労話や裏話など

淺羽さん: まず史料が少ないこと。そしてその少ない史料にかかれたことが様々で、異なる説を唱えるものを突き合わせるのに苦労しました。小説とは言え、なるべく真実に近いものを書きたいという思いが常につきまとっていました。当時の風俗などを調べました。例えば、その時代に流行した風流踊りなど、どんな歌にあわせて踊ったのか、など細かいところまで調べて仕上げました。あとは出版したことですが、安倍奥には歴史研究をされている方が多く、講演会などで「そのくだりに意義あり」と自説を展開する人もいました(笑)。

## 著者の目から見た「安倍奥」の魅力は?

淺羽さん: 調査をしていると、歴史的にも文化的にも本当に面白い所で、ぜひ興味を持って散策して欲しいです。地名や地域にまつわる伝説・伝承などが豊富で、中には雪女や山男の伝説もあります。特に地名には先祖の暮らしや歴史が刻まれているので、親から子へ、子から孫へと語り継いでもらいたいです。あと、平野の「見月茶屋」のヤマメの骨酒、「真富士の里」のわさびソフトクリームなど美味しい食べ物がオススメです!

## 最後に一言

淺羽さん: 『安倍七騎』は「静岡版・七人の侍」+大石五郎右衛門の怨霊伝説がベースとなっています。先ほども言ったとおり、安倍奥には面白い昔話がたくさんあります。これらにスポットをあて、ぜひ観光や地域振興に役立てて欲しいと思います。

安倍七騎

七人の侍“伝説”



▲著者の浅羽克典さん



## 考察 謎の武士団・安倍七騎

淺羽克典

戦国時代、安倍川上流域に「安倍七騎」という武士団がいました。このことについてはあまり知られていません。それもそのはずで、天保五年に書かれた『駿河国新風土記』(新庄道雄著)においても「此郡(安倍郡)の俗説に安倍七騎の武士と云ふことあり…」と、江戸期においてすでに「俗説」と化しているからです。この書物には、七騎活躍の時期や人物の特定も「詳ならず」と記されています。本稿では、この点について少し考えたいと思います。先ず時期について。戦国期に活躍した武士であることは間違いないのですが、今川期の武士団なのか、また、今川家没落後に駿河を支配した武田に仕えた武士団なのかがはつきりしません。ところで、武田家臣団のなかに「甲州九一色十六騎」(くいつきみたけ)「信州御岳二十二騎」という武士団があり、いずれも国境警備兵として位置づけられています。「安倍七騎」の場合はどうでしょう。まず呼び方も、武田家臣団のそれとしきりりますし、安倍川上流域はまぎれもなく甲斐と駿河の国境です。また、安倍川左岸に沿って続く山々の尾根道は、山梨県南部町から今川館の近くまで続いています。武田氏が安倍奥に武士団を置かない方がむしろ不自然といえるでしょう。ですから私は、安倍七騎を武田氏駿河統治期の武士団だと考えます。次に七人の特定ですが、地誌などに数えて十二人の名が記されています。これは、後世になって土地の有力者が「先祖が七騎に名を連ねた」と言ったのかもしれません、あるいは、武田に仕えた七氏がまずいて、それに準じた有力武士が数名かいたのかもしれません。

最後に、安倍七騎伝説が今なお息づいているというおはなしをしましょう。葵区上落合には、安倍七騎のひとり、大石五郎右衛門がいました。この男は徳川に寝返った義兄朝倉在重によって殺されますが、死後村を崇ったため、今でもこの地では毎年8月に大施餓鬼が行われています。彼が死んだ場所を「立ん場」というのですが、これは、「矢を受けて立ったまま死んだからだ」という伝説が地名と化したものです。

## 銘菓・もなか「安倍七騎」 ～和洋菓子・三坂屋本店～

安倍街道のスタート地点でもある葵区井宮の井宮神社向かい側にある和洋菓子・三坂屋本店。創業70年を超える老舗に、銘菓・もなか「安倍七騎」がある。先代のご主人が安倍奥・平野の出身で、「自慢の“もなか”」に、この店独自の名前を付けたいとの思いから平野小林院の住職と相談し、郷土に伝わる伝説の勇士たちの名を冠したこと。柚子の香りいっぱいの風味豊かな柚子あんと、大納



言小豆を使った小倉あんの2種類があり、発売当初から現在に至るまでお店を代表する人気菓子となっている。

ストリートフェスティバル・イン・シズオカ

# Street Festival in Shizuoka 8th

2007年  
**11/23(金)~25(日)**

AM11:00~PM6:30  
(25日はPM6:00まで)

雨天決行

青葉シンボルロード  
市内各所

<http://www.streetfestival-shizuoka.com>

From  
Editor

編集  
後記

## 参考文献

- 『安倍川と安倍街道』著者:海野 實
- 『静岡市の100年写真集』発行:静岡新聞社
- 『静岡県の巨樹・巨木』発行:静岡新聞社

## 写真提供

- 梅薰楼  
静岡市立賤機北小学校  
財団法人静岡観光コンベンション協会

- 印刷  
株式会社パピア中央  
静岡市駿河区小鹿一丁目62番18号

## 静岡文化情報「街かど」第30号

- 発行(年2回)  
平成19年10月
- 編集・発行  
(財)静岡市文化振興財団  
〒420-0031  
静岡市葵区吳服町二丁目1-1 札の辻ビル6階  
TEL.054-255-4746/FAX.054-653-3501
- 印刷  
株式会社パピア中央  
静岡市駿河区小鹿一丁目62番18号

静岡駅より46軒  
創業以来100余年

泉質や引湯方式などを総合的に判定する  
日本温泉協会の新基準で、堂々「五ツ星」  
を獲得!

500円(お風呂のみ)  
1,000円(休憩座敷つき)  
2,000円(個室休憩つき)  
昼食付きは4,000円(要予約)

お泊まりは1泊2食付 10,650円(税込)より承ります。

TEL:054-269-2331(代) FAX:054-269-2177



梅ヶ島温泉ホテル  
四季折々の自然が息づく、静かなる湯の里  
その後は文化人や文豪に愛された  
安倍川源流の渓谷に湧く  
本格的な癒しの湯治場です。  
古くは戦国の武田家武将、

# 和洋菓子 三坂屋本店



〒420-0001 静岡市葵区井宮町138  
**TEL.054(271)2411**  
**FAX.054(271)2543**



# 話題のスーパー もちづき

株式会社 望月巖商店  
代表取締役 望月巖

〒422-8021 静岡市駿河区小鹿3丁目1-58  
電話 054(289)2424(代表) FAX 054(289)2666

- |        |              |
|--------|--------------|
| 松富本店   | 054-271-8448 |
| 曲金店    | 054-289-6464 |
| 瀬名中央店  | 054-655-0705 |
| 山崎店    | 054-278-3213 |
| 城北店    | 054-200-7070 |
| 大谷店    | 054-237-5802 |
| 大西脇店   | 054-287-6160 |
| 焼津店    | 054-628-1112 |
| 藤枝店    | 054-644-9777 |
| 清水永楽町店 | 054-361-3838 |

# JOBOOしづおか10月オープン!!

[URL] <http://www.joboo.jp/shizuoka/>

検索サイトから一発アクセス!!

または

JOBOOしづおか

検索

会員登録 無料!!  
もちろん

地元で働きたい求職者の方へ

静岡で働くなら、地元密着情報満載の「JOBOOしづおか」でキマリ!!

## POINT1

### 地域に密着した求人情報

主な求人情報サイトの掲載企業のほとんどが、本社所在地が都市部である中で、「JOBOOしづおか」は静岡に本社を持つ企業の求人情報を中心に掲載することにより、他では不可能な、地域密着型の求人情報サイトを実現しています。

## POINT2

### 就職お祝い金制度

「JOBOO」だけの特別なお祝い制度です。JOBOOシステムを利用して就職した方には、1万円プレゼント!!



## POINT3

### スカウトサービス

無料の会員登録をすることで、興味を持った企業からスカウトメールが届きます。



充実した  
就職支援サービス

新着お知らせ  
サービス

簡単!適性チェック  
サービス

スペシャリスト  
登録

社会労務士  
による就職指南

各種無料  
セミナー



オープン記念

『登録プレゼントキャンペーン実施中!』

※プレゼント等の詳細は11月下旬に当ホームページにて発表いたします。

<http://www.joboo.jp/shizuoka>

✉ shizuoka@joboo.jp

JOBOO 静岡事務局

有限会社 フレア

☎ 054-653-3923

豊かな明日を築く、

皆様のネットワーク  
ステーション。



静岡県総合研修所もくせい会館

静岡県職員会館

〒420-0839 静岡市葵区鷹匠3-6-1

TEL.054-245-1595

FAX.054-245-1669

