

第2章 維持向上すべき歴史的風致

鹿島市は、多良岳山系と有明海に囲まれた豊かな自然環境の中で、長崎街道に沿った町場、常広城及び移転後の鹿島城に伴う城下町、祐徳稲荷神社参拝客に向けた門前町が形成されて発展してきた歴史を有し、その伝統と文化を受け継いだ活動や歴史的な建造物を数多く残している。

「歴史的風致」とは「地域におけるその固有の歴史及び伝統を反映した人々の活動とその活動が行われる歴史上価値の高い建造物及びその周辺の市街地とが一体となって形成してきた良好な市街地の環境」（歴史まちづくり法第1条）と定義されている。

本市における維持向上すべき歴史的風致として次の4つが挙げられる。

- 1 肥前浜宿に息づく人々の営みにみる歴史的風致
- 2 祐徳稲荷神社参拝と地域の営みにみる歴史的風致
- 3 鹿島城址と琴路神社の祭りにみる歴史的風致
- 4 浮立と獅子舞にみる歴史的風致

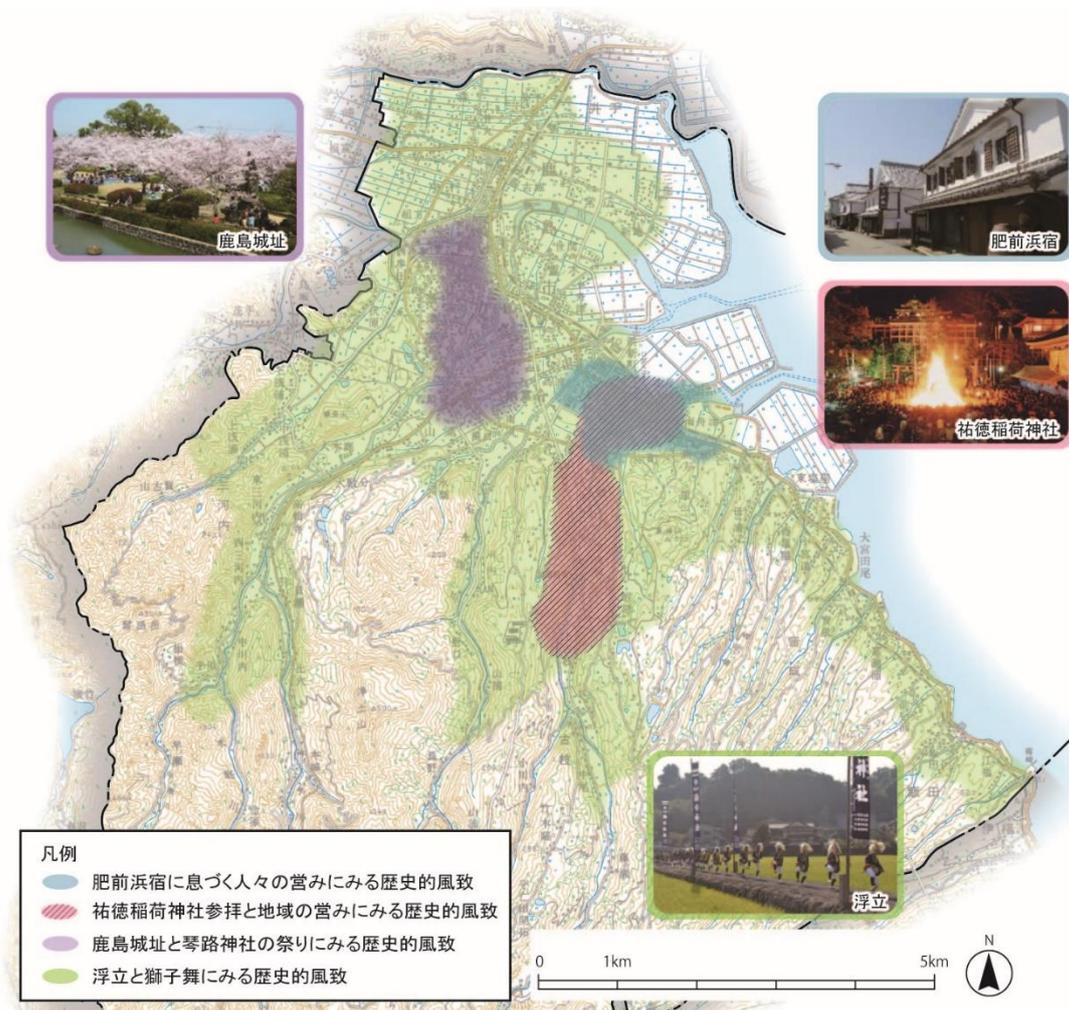


図 鹿島市歴史的風致の位置

1 肥前浜宿に息づく人々の営みにみる歴史的風致

はじめに

本市には2つの重要伝統的建造物群保存地区があり、1つは、^{はまなかまちはちほん ぎしゆく}浜中町八本木宿 伝統的建造物群保存地区、もう1つは、^{はましようづ まちはまかな やまち}浜庄津町浜金屋町 伝統的建造物群保存地区である。浜中町八本木宿は^{しらかべど ぞうづくり}白壁土蔵造の町家などが建ち並び、^{じょうぞうぎょう}醸造業が営まれている。一方、^{くさぶき やね}浜庄津町浜金屋町は草葺屋根（茅だけでなく、葦も屋根葺き材料として使用されているため、「草葺」と表現している）の町家が建ち並び、漁業を中心とした生活が営まれている。これらの町並みを舞台として、毎年7月13日から15日に浜祇園祭、1月19日にはふな市が行われるなど、市民の生活の中に地域の伝統が息づいている。

(1) 伝統的な活動の舞台となるまちなみ

1) 浜中町八本木宿伝統的建造物群保存地区

浜中町八本木宿地区は、浜川の河口に成立した在方町で、八本木宿は中世、中町は近世初頭に成立したと推定されている。近世には、宿駅機能が整備され、佐賀鍋島藩の宿場町として栄えた（『鹿島市浜宿伝統的建造物群保存対策調査報告書』（1999）（以下、「調査報告書」））。また、鹿島から多良を経て^{いさはや}諫早へ至る長崎街道の脇街道である^{たら}多良海道が設けられ、これを主軸とした街路と、浜川から取水された水路が、現在もまちなみの骨格を形成する要素となっている。

現在、旧多良海道は通称「^{さかぐらどお}酒蔵通り」と呼ばれ、藩政期から変わらない道幅と緩やかに曲がるラインが景観を印象づけている。残存する歴史的建造物は、^{ぶんせい}文政11年（1828）に発生した大火を契機として建設されたものと推定されている（「調査報告書」（1999））。酒蔵通りに沿って、白壁の^{いぐらづくり}居蔵造町家や酒蔵、草葺町家や洋館建築といった様々な建築物が建ち並び、往時の雰囲気の色濃く残されている。

本地区は、浜川の良質な水と佐賀平野の米に恵まれ、酒造りが代表的な産業となった。現在も、全国に銘酒を送り出す酒蔵がいくつも残っており、醸造町として、平成18年（2006）7月に重要伝統的建造物群保存地区の選定を受けた。

江戸時代の物流の拠点であった「継場」（登録文化財）やクド造の草葺屋根を有する旧乗田家住宅（市指定文化財）といった歴史的建造物もあり、これらは一般公開することによって、人々に歴史を伝えている。



写真 浜中町八本木宿（酒蔵通り）のまちなみ

2) 浜庄津町浜金屋町伝統的建造物群保存地区

浜庄津町浜金屋町地区は、浜川の河口に成立した港町で、中世に町として成立したと推定され（「調査報告書」（1999））、近世には鹿島藩の外港として栄えた。

浜中町八本木宿同様、旧多良海道と水路がまちなみの骨格を形成しており、残存する歴史的建造物の多くは文久元年（1861）に発生した大火以降に建設されたものと推定されている。八本木宿が大火以降、防火性能や耐久性に優れた土蔵造の町家建築が増加した一方、本地区は大火以降、2階の天井裏を漆喰仕上とし、天井裏に土を葺くなど防火対策を施したうえで、草葺町家が再建された（「調査報告書」（1999））。

本地区は、街部において草葺屋根の町家が建ち並ぶ景観が国内でも貴重であるとして、平成18年（2006）7月に国の重要伝統的建造物群保存地区に選定された。



写真 浜庄津町浜金屋町のまちなみ



図 肥前浜宿まちなみ案内（発行：NPO 肥前浜宿水とまちなみの会）

(2) 伝統的な活動の舞台となる主な歴史的建造物

1) 酒蔵

<富久千代酒造>

富久千代酒造は、肥前浜駅から南西に伸びる市道沿いに位置し、飯盛酒造から分家して大正末期に創業した（「調査報告書」（1999）より）。一号蔵は寄棟造、^{よせむねづくり} 棧瓦葺、^{さんかわらぶき} 縦板張りの2階建の建物で、仕込蔵、^{しこみぐら} 槽場、^{ふなぼ} 倉庫、製品倉庫として用いられている。精米所と^{こうじむろ} 麹室は切妻造、^{きりつまづくり} 棧瓦葺、木造平屋建の建物である。いずれも大正10年（1921）頃の建築である（『佐賀県近代化遺産総合調査報告書』（2002）より）。国登録有形文化財（建造物）である。



写真 富久千代酒造

<呉竹酒造>

浜中町八本木宿伝統的建造物群保存地区内の旧多良海道沿いに位置する。主屋は入母屋造、^{いりもやづくり} 棧瓦葺、^{いり} 妻入、2階建の建物であり、昭和9年（1934）建築である。その他明治中期築と推定される一番蔵、昭和5年（1930）築の東の蔵、大正11年（1922）築の新宅、昭和前期築と推定される西の蔵がある。（「調査報告書」（1999）より）。国登録有形文化財（建造物）である。



写真 呉竹酒造

<飯盛酒造>

主屋に接続して槽場（酒を搾るための^{そう} 槽のある建物）があり、その背後に独立して一号蔵がある。槽場と一号蔵は土蔵造である（「調査報告書」（1999）より）。主屋と一号蔵は昭和3年（1928）、二号蔵は大正4年（1915）の建築となっている。



写真 飯盛酒造

『佐賀県酒造史』（1967）によると、少なくとも昭和14年（1939）には創業されていたことが分かる。

＜^{なかしま}中島酒造場＞

主屋の背後に仕込蔵と西蔵が並んでいる。主屋は明治18年（1885）建築であることを示す棟札^{むなふだ}が発見されており、仕込蔵は土蔵造で、建築様式から19世紀中期の建築と考えられている。西蔵も土蔵造で、建築年代は明治中期頃と推定されている（「調査報告書」（1999）より）。

『佐賀県酒造史』（1967）によると、少なくとも昭和4年（1929）には創業されていたことが分かる。



写真 中島酒造場

＜^{みつたけ}光武酒造場＞

明治初年創業の酒蔵であり、江戸期には紺屋^{こうや}であった。主屋は棟束^{むなづか}の墨書^{すみがき}から明治14年（1881）に建設されたことが明らかである。主屋の他に、3つの酒蔵がある。（「調査報告書」（1999）より）。



写真 光武酒造場

＜^{みねまつ}峰松酒造場＞

主屋の背後に連続して3棟の酒蔵が並んでおり、3棟とも土蔵造である。最も表の蔵は、柱墨書に「昭和十四年八月」とあることから、昭和14年（1939）に建築されたことが分かる。中の蔵、後ろの蔵は家屋台帳にある通り、中の蔵は昭和7年（1932）、後の蔵は昭和2年（1927）の建築であると推察されている（「調査報告書」（1999）より）。創業は大正3年（1914）である。



写真 峰松酒造場（撮影：大塚紘雅）

2) 有明海の幸に関わる建造物

<本家峰松うなぎ屋>

浜川沿いに建ち、有明海の幸を提供する昔ながらの蒲焼屋である。昭和44年(1969)の建築で、元は草葺のまちなみへ続く庄金通り側に店先があったが、浜川の河川改修の際に建物の間取りを変え、現在の形となった。

戦前より、有明海での漁や漁獲物の販売を行い、現在の業態に至ると伝わる。



写真 峰松うなぎ屋

<きんとき 金時食堂>

肥前浜駅前に建つ、昔ながらの食堂である。肥前浜駅開業後の昭和10年(1935)の建築であり、当時は肥前浜駅を利用する祐徳稲荷神社参拝客で賑わっていたことが推察される。

有明海の幸を提供されており、市内外の常連客に愛されている。



写真 金時食堂 (撮影: 大塚紘雅)

3) 浜祇園祭に関わる建造物

<松岡神社>

松岡神社は、「浜祇園祭」の神輿巡行が行われる神社である。伝承によると、神社の創建については、平安時代の寛弘年間(1004~1012)この地方を支配していた^{おおむらなおよみ}大村直澄が、日本武尊の威徳を慕い、仁八田山遺跡をたずね^{にはたやま}神殿を造営して奉祀したものと伝わる。

(『鹿島市の文化財~ふるさと歴史探訪~』(2009)より)

神殿と拝殿があり、神殿の擬宝珠に「寛文十二^{ぎぼし}壬子^{みずのえね}」の銘があることから、神殿は寛文12

年(1672)に建立されたと判断される。拝殿は、天井の格間の花鳥の絵の年紀のあるものすべてが天保3年(1832)であることから、これが建立年代と判断される(『肥前浜宿重要伝統的建造物群保存地区保存事業報告書』(2016)(以下、「保存事業報告書」))。

境内には元和9年(1623)の年号の入った^{みょうじんとりい}明神鳥居や宝暦5年(1755)の年代の入った石橋など、古い石造物が多数残る。



写真 松岡神社

<若宮神社>

若宮神社の創立年代は不詳であるが、明応3年(1494)、有馬貴純ありまたかずみが藤津郡を領するようになった際、大村方で非業の最期を迎えた同族の大村家有おおむらいえありを悼み、若宮社の相殿に家有の霊を祀ったと伝わる。その後、元禄5年(1692)に、鹿島藩主鍋島直條なべしまなおだの時に松岡神社の神輿みこし渡御の「下の宮」を若宮神社に改められ、現在まで続いているところである。

境内には寛文12年(1672)の年代の入った石碑や安永4年(1775)の年代の入った石祠が残る。



写真 若宮神社

しちろうぐう <七良宮>

七良宮かんにょうの勧請年代は不詳であるが、文禄4年(1595)の朝鮮出兵の際や、寛永14年(1637)の島原一揆の際に、この神社へ開運を祈り、無事凱旋することができたため、神社の建つ地を「運を開く浦」として「開浦」という字名にしたと伝わる。神殿内の擬宝珠には「延宝四丙辰八月十三日」の銘があり、境内には延宝2年(1674)の年代の入った明神鳥居が建っている(『鹿島の神社と寺院』(1991)より)。「しちろくさん」とも呼ばれる。

浜祇園祭の初日早朝には大村方獅子舞の獅子方が獅子舞の面や剣遣いの道具を神前に供え、神事を行う。



写真 七良宮

たいちじ <泰智寺>

鹿島鍋島藩の菩提寺である。『鹿島志』

(1685)によれば、鹿島藩初代藩主忠茂が浜にあった知恩寺を他の場所に移し、その跡地に元和8年(1622)、北鹿島つねひろの常広にあった深立寺を移したことが起源とされる。

慶安3年(1650)に浜で起きた大火によって、寺門を残しことごとく焼失したが、その後再建を図り、現在の山門は寛政10年(1748)に再建された。(『鹿島市の文化財～ふるさと歴史探訪～』(2009)より)。

本堂は、寛保2年(1743)に再興という記録があり、その頃の建物と判断される(「保存事業報告書」(2016))。本堂の屋根は、かつては草葺屋根であったが、近年、瓦葺に改修されている。

寺域には、寛永元年(1624)の年代の入った石碑など古い石造物が多数残る。



写真 泰智寺

(出典：『鹿島市の文化財～ふるさと歴史探訪～』)

<肥前浜駅>

肥前浜駅は、肥前鹿島駅と肥前七浦駅ななうらの間に位置し、昭和5年(1930)の九州鉄道有明線ありあけせんの開通と同時に、肥前鹿島駅と肥前浜駅が設置された。駅舎設置の昭和5年(1930)の建築であり、平成30年(2018)3月には、古写真や駅舎建築当時のまま残る部分を参考に、往時の姿への修理修景工事が行われている。

浜祇園祭の際は、肥前浜駅前で大村方の獅子舞や野島の面浮立が巡行する。



写真 肥前浜駅

ことひらじんじゃ <事比羅神社>

鎌倉時代、原長門守貞光はらながとのかみさだみつが築いた臥龍城がりゆうがあったことから、「城の上の金比羅さん」と呼ばれている。『肥前濱町史』(1998)によれば、江戸時代の元禄元年(1688)に海上の安全と豊漁祈願の神として讃岐の金比羅大権さぬき だいごん現を勧請したのがはじまりとされる。

『肥前濱町史』(1998)には「119段の石段を上り詰めると大きな拝殿があり、その奥に神殿があった。拝殿の天井には立派な絵馬が一面に書かれていて…(中略)…建物は傷みがひどくなり、何度か修理されたが、一時取り壊されて御神体は松岡神社に預けられていた。しかし、「城の上の金比羅さん」に対する愛着は大きく、また、事比羅神社への崇敬の心から昭和六十年三月に神社が再建されている。」と記されており、現在の社殿は昭和60年(1985)に再建されたものである。

事比羅神社の石段は、かつては川まで達しており、船上から直接参拝されていた。石段の隣家の家伝では「明治の初め頃造られた」との話があることや、明治8年(1875)の地租調査絵図に石段が明記されていることから、少なくとも明治8年(1875)以前には現在の場所にあったことが分かる。

浜祇園祭の際には神輿や獅子舞が巡行する歴史的な活動の舞台となっており、また、浜川沿いの浜町周辺のランドマーク的存在として地域の人々に愛されている、市街地環境を構成する建造物である。



写真 事比羅神社の石段(現在は109段)



写真 事比羅神社の石段(昭和36年)

<旧筒井家住宅>

旧筒井家住宅は、浜庄津町浜金屋町の中程に位置し、敷地前面に主屋が、左手奥に付属屋が建つ。主屋は、木造二階建、寄棟造茅葺で、棟をコの字にしたくど造りの町家である。建築年代は不明だが、角釘の使用が認められており、当地区では明治20年(1887)代頃まで角釘が使用されていたことから、明治期頃の建築と推定されている。平成26年(2014)に修理が行われ、現在は「鹿島市移住体験施設」として利用されている。



写真 旧筒井家住宅

<継場>

継場は、浜中町八本木宿の中央に位置し、多良海道に面して主屋が建つ。主屋は木造2階建、切妻造棧瓦葺妻入で、1階の表構えは摺り上げ戸、2階は小庇付の単窓を2ヶ所開ける。

宿場における人馬の継立などの役割を担っていたことから、「継場」と称されるようになった。

建築年代は定かではないが、正面持ち送りの絵様から江戸後期頃の建築と推定されている(「保存事業報告書」(2016)より)。

浜祇園祭の際は、継場の前を大村方の獅子舞や野畠の面浮立が巡行する。



写真 継場

<旧乗田家住宅>

肥前浜宿に位置する、鹿島藩に仕えた武士の住宅であり、草葺のコの字型の屋根をした建築物である。「調査報告書」(1999)によれば、角釘の使用が認められ、出入口の庇を支持する持送りの絵様が比較的簡素なことなどから、19世紀初期の建築とされる。

屋敷のまわりには、水路が流れており、水路の流れとともに周辺の市街地環境を構成している。

現在は市指定文化財となっており、一般公開されている。



写真 旧乗田家住宅

(3) 伝統や文化を反映した活動

1) 醸造業と日本酒の楽しみ

本市に伝わる日本酒

本市は、1,000m峰としては日本最西端の経ヶ岳がそびえる、多良岳山系の山々からの伏流水が湧き出る位置にあり、いたるところに湧水や水路などの水景が見られる。その水質は軟らかい口当たりで飲みやすく、本市の代表的な湧水地である平谷溪谷の湧水地では、この上質な湧水を求め、大きな容器を抱えて、市内外より水を汲みに来る方の姿が絶えない。この豊かな湧水は、本市の農業用水や上水道にも利用されている。

また、江戸時代に鹿島藩第3代藩主鍋島直朝なべしまなおともが行った大規模な干拓事業により、ミネラル豊富で肥沃な大地が広がったことで、本市は良質な米が豊富に収穫される米どころとなっている。

この良質な水と米を使用し、世界的な品評会であるIWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）の日本酒部門の最高賞である「チャンピオンSAKE」を獲得した銘柄「鍋島」などの上質な日本酒が生み出されており、本市の特産品となっている。

本市に酒蔵が多いのは、江戸時代の大規模な干拓事業で水田が増えたため、余剰米を酒に変え、潮の干満を利用した有明海ありあけうみの海運で周辺の地域に出荷していたことが関係していると伝わる。



写真：鹿島市の特産品である日本酒
(市内で6蔵が現在も酒造りを行っている)

酒醸造の歴史

貞享2年(1685)に書かれた『鹿島志』には、「鹿島市しはく陌みづれざけには醸造家多し。就中、下田氏の種族(下田弥兵衛の家か)その名を得たり。頃間始めてにんどう霽酒を製し、又、忍冬酒・覆盆酒しゅ いちござけを醸す。」(霽酒：うすく霞がかかった程度の濁り酒。忍冬酒：スイカズラの葉や茎から採った液を古酒や焼酎に混ぜた薬酒。覆盆酒：苺(キイチゴ等)を清酒や焼酎に漬け、砂糖を加えた酒。)とあり、これが鹿島地方の酒造に関する最も古い記録と考えられている(『肥前濱町史』(1998))。

安永2年(1773)の『鹿島藩日記』には、鹿島藩領で酒屋を許可された地区として、鹿島町(現本町)、辻宿、石木津宿、八本木宿、浜宿、行成村、山浦村の地名が見られることから、浜町ではこの頃には酒造業が行われていたことが分かる(『鹿島市史』(1974))。

また、『鹿島市史』(1974)には、明治2年(1869)に酒屋に課せられた税金が八本木村で最も多いことから、浜の酒造りが盛んだったことが伺えるとも記されている。

現在も、浜町では、富久千代酒造、光武酒造場、峰松酒造場の3蔵が酒造りを行っている。



写真：昭和初期頃の酒造りの様子

日本酒の醸造工程

日本酒は、米、米麴、水を原料とし、米を酵母の力でアルコール発酵させたものである。米のアルコール発酵の過程は、まず米のデンプンを麴の酵素によって糖分に変え（糖化）、その糖分を酵母の力でアルコールに変える（アルコール発酵）というものである。

日本酒の醸造は、この「糖化」と「アルコール発酵」を同時に行う「平行複発酵」にて行うが、世界の酒類が「糖化」と「アルコール発酵」を別々に行う方法（ビールなどが該当）や「アルコール発酵」のみで行われている（ワインなどが該当）中で、この方法は日本酒の醸造のみであり、世界でも珍しい醸造方法である。

毎年、米の収穫が終わる秋口頃になると、日本酒は以下のような工程で醸造される。（写真提供：観光酒蔵 肥前屋）

①洗米

精米後の酒米を洗浄する。

昔は各蔵に精米所があり、そこで精米作業を行っていたと聞く。



②浸漬

洗米後の酒米を水に漬け、吸水させる。

浸漬の時間は、気温や水温に合わせて、米の具合をチェックしながら細かく調整される。



③蒸米

適度に吸水させた酒米を蒸気で蒸し、冷ます。

日本酒の醸造が始まる秋口頃には、各酒蔵から米を蒸す蒸気が立ち上がり始め、酒造りの季節が来たことが感じられる。



④麴をつくる

蒸した米の一部に麴菌を植え付け、増やす。

酒米の一粒一粒を麴菌がふんわりと包みこむようになる。

麴菌の生えた酒米は、麴菌の力でデンプンが糖化しており、ほのかな甘みがある。



⑤酒母（^{もと}酏）をつくる

蒸した酒米の一部と、麴の一部、水、酵母をタンクに投入し、酒のもととなる酒母をつくる。ここで酵母を大量に培養し、仕込みに備える。昔は、各酒蔵に棲みついた蔵付きの酵母を使用していたと伝わるが、現在は酒造組合等が開発したさまざまな特徴を持つ酵母が用いられることが多い。



⑥もろみをつくる

酒母に、3回に分けて蒸米、麴、水を仕込む。1回目の仕込を「^{そえ}添」、2回目の仕込を「^{なか}仲」、3回目の仕込を「^{とめ}留」と読んでいる。ここで糖化とアルコール発酵が行われる。



⑦発酵させる

糖化とアルコール発酵を進め、もろみを熟成させる。熟成の段階になると、酒蔵の近くを通りかかった際に日本酒の芳醇な香りが漂ってくるようになる。熟成にかける時間によって、仕上がりが異なる。

⑧もろみを搾る

熟成したもろみを搾ると、もろみは酒と酒粕に分かれる。搾った酒は、滓を沈殿させ、上澄みをとる。

⑨ろ過、火入れ

搾った酒の上澄みをさらにろ過し、加熱することで雑菌と残った酵母を殺菌する。

⑩貯蔵・調合・瓶詰め

仕込み水を加え、アルコール度数の調整をする。出来上がった酒は、タンクの中で貯蔵する場合と瓶詰め後に貯蔵する場合がある。



日本酒を楽しむ肥前浜宿の風景

肥前浜宿の2つの重要伝統的建造物群保存地区を見渡せる小高い丘の上に、事比羅神社がある。この神社境内にある詩碑から、日本酒を楽しむ人々で賑わう、江戸時代の肥前浜宿の風景を知ることができる。

詩碑は浜川沿いにある古い石段を登った先の神社境内にあり、佐賀藩の儒官である古賀精里こがせいりと草場佩川くさばはいせんが、この丘から望む肥前浜宿の風景を詠んだ詩が刻まれている。

このうち、草場佩川が詠んだ詩が以下のものである。

春風花満市 揺曳酒家旗
獲魚帰舟急 江口潮上時

(街いっぱいには花の香りが漂う。
新酒ができたという酒屋の旗が揺れている。
有明海で魚を獲った舟が急いで帰ってきている。
時まさに河口へ潮が満ちてきている。)

この詩から、江戸時代の肥前浜宿一帯の賑やかさが伝わってくる。

事比羅神社のある、この丘一帯は、臥竜城の跡であることから、神社境内は「城の上」と呼ばれ、ここから眺める風景は、ふるさとの代表的な景観として地域の人々に親しまれている。

近年、肥前浜宿が重要伝統的建造物群保存地区に選定され、まちなみの整備が進んだこと、市内の酒蔵が同時蔵開きを行うイベントである、鹿島酒蔵ツーリズム®の成功などにより、本市の特産品である日本酒や、かつての面影を残す呉竹酒造、飯盛酒造、中島酒造場などの酒蔵が立ち並ぶまちなみの景観を楽しむため、肥前浜宿を訪れる観光客が年々増加し、かつての肥前浜宿の活気が取り戻されつつあるところである。



写真 城の上の詩碑



写真 城の上からの風景



写真 鹿島酒蔵ツーリズム® (花と酒まつり)

春になると、満開の桜が咲き乱れる中、人々は浜川のほとりで新酒の完成を喜び、楽しんでいる。肥前浜宿で見られるこの風景は、江戸時代に詠まれた詩の伝えるままである。

また、毎年10月下旬頃には、酒蔵通りで「秋の蔵々まつり」が開催されている。この時期は、日本酒の醸造が始まる時期であり、「秋の蔵々まつり」の来場者は、美味しい日本酒と一緒に、酒蔵から立ち上る蒸気や日本酒の芳醇な香りが漂う、江戸時代から続く日本酒の醸造真っ最中のまちなかの雰囲気を楽しんでいる。

日本酒を楽しむ祭りの開催時期以外においても、普段から日本酒の販売や酒蔵見学を行っている酒蔵があり、肥前浜宿を訪れる多くの来訪者が、肥前浜宿に受け継がれる日本酒を楽しむ伝統を体感している。



写真：秋の蔵々まつりの酒蔵通り



写真：日本酒の試飲を楽しむ



写真：酒蔵で試飲を楽しむ



写真：日本酒の販売や酒蔵見学を行っている酒蔵

2) ふな市

ふな市の歴史と「ふなんこぐい」

毎年1月19日の早朝に、浜町の肥前浜宿の酒蔵通りにふな市が立つ。酒蔵通りの入口付近に建つ峰松酒造場の軒先から、県内外の鮎業者が生簀を並べ、活きの良い鮎の販売を行う。まだ暗い、小雪の散る1月早朝の寒い中ではあるが、多くの客が鮎を求め、市は賑わう。店先では、客の注文を受けた店主が水しぶきを上げ跳ねる鮎を、大きなビニール袋や客が持参した容器に水とともに入れ、活きたままやり取りを行う。この市で鮎を調達し、「ふなんこぐい」という郷土料理をつくる風習がある。

「ふなんこぐい」は鮎の昆布巻きと大根、ごぼう、れんこんなどを、すめ（調味したこしみそ）で長時間煮詰めたもので、翌20日の二十日正月に床の間の恵比寿・大黒天に供え、商売繁盛と福寿を祈る。ふな市の会場でも、酒蔵通りに建つ恵比寿像前で神事が行われている。

「ふなんこぐい」を恵比寿や大黒天に供える風習がいつから行われているか定かではないが、『鹿島志』（1685）には「鹿島には四面陸掘にして鯉鮎^{はなほ}太だ多し。」とあり、また、浜町の庄金地区にある文字恵比寿の石碑（石碑に文字が彫られただけの恵比寿像であり、恵比寿像の中でも古い形態のものである。）に「夷三郎 貞享四丁卯季正月吉祥日」とあることから、少なくとも300年以上前から鮎は地元の堀などでとられ、「ふなんこぐい」として恵比寿に供えられていたと推察される。

江戸時代、酒蔵の主人や漁船の船長は、二十日正月の際に、今年も一年よろしくと使用人に祝いの料理を振舞っていたが、有明海では鯛が獲れないため、鯛に形の似た鮎を用いた「ふなんこぐい」を振舞った。そのためか、昭和40年（1965）1月20日の佐賀新聞の記事には「寒ぶな市が浜町、新町、乙丸各地でにぎやかに開かれた」との記載があるが、現在でも、ふな市及び「ふなんこぐい」を作る風習は市内でも浜町を中心に残る。



写真：ふな市（撮影：大塚紘雅）



写真：ふな市で売られる鮎（撮影：大塚紘雅）

ふな市の鮎は、現在は主に佐賀県内や福岡県産の鮎が販売されており、近年は調理済みの「ふなんこぐい」の販売も行われている。

二十日正月（旧正月）に恵比寿、大黒天にお供えする「ふなんこぐい」は、前日（1月19日）の早朝に行われるふな市で調達された活きの良い鮎を用いて、昆布、里芋、大根、こんにゃく、ごぼう、砂糖（水飴や飴がた（もち米を原料に、麦芽と水で作られた水飴を練り上げた飴）を用いる場合もある）、れんこん、すめ（ぬるま湯で味噌を漉し、砂糖、みりん、酒、しょうがで味を付けた調味液）等を材料に作られる。用いる材料やすめの味（味噌の代わりにしょうゆを用いる場合もある）は各家庭でさまざまである。

焦げ付かないよう大鍋の底に稲わらや竹の皮を敷き、その上に大きめに輪切りにした大根、れんこん、ごぼう、こんにゃくを順に並べ、その上に生きたまま1匹まるごとを昆布で丁寧に巻き、かんぴょうや細切りの昆布等で固定した鮎を並べていく。最後に材料が浸る程度にすめ汁をかけ、味を調える。その後、時々すめ汁を補給しながら、鮎の骨がやわらかくなるまで約12時間かけて煮詰めていく。できあがった「ふなんこぐい」は、翌日の二十日正月の朝、床の間の恵比寿や大黒天に供えて商売繁盛と無病息災を祈願し、その後家族で食べる。

市内の学校給食でも、二十日正月の時期には「ふなんこぐい」に似せた、魚の昆布巻き（鯛や鯖などが用いられている）が献立に入っており、地域の子供たちが郷土の文化に触れる機会となっている。

18 木	牛乳		牛乳
	ごぼうたっぷりメンチカツ	ごぼうたっぷりメンチカツ	
	ひじきのごまサラダ	ちくわ ひよこまめ	ひじき
	生揚げと白菜のみそ汁	なまあげ みそ	
19 金	ごはん	二十日正月	
	牛乳		牛乳
	さばの昆布巻き	さば	こんぶ
	紅白煮なます	あぶらあげ	
	雑煮	とり肉 かまぼこ	



写真：ふなんこぐい



写真：「ふなんこぐい」の材料にもなる飴がた



写真：大鍋で煮詰める「ふなんこぐい」



写真 床の間に供えた「ふなんこぐい」

写真 市内学校給食の1月の献立表

3) 有明海での営み

有明海特有の生物とその伝統漁法

浜町の浜川河口周辺では、カキや海苔の養殖も含めた漁業が主要な生業である。本市が面する有明海は、満潮時と干潮時の海面の差が最大6mほどにもなり、干潮の際には広大な干潟が現れる。有明海には、ムツゴロウやワラスボ、ウミタケといった干潟特有の生物が多く生息しており、有明海沿岸の人々は有明海を「前海^{まえうみ}」と呼び、その産物を「前海もん」と呼んで、その恵みを生活に取り入れてきた。数十年前までは、一歩干潟に入れば、さまざまな生物がいたるところにおり、その日の食事のおかずを干潟で簡単に採ることができたため、有明海は大切なおかず採りの場となっていたと伝わる。これらの漁業と共に、タナジブやムツカケ、スボカキといった伝統漁法も受け継がれている。

タナジブは海岸から20mから30mの海上に置かれた小魚類を獲る網がついた小屋である。潮が満ちてくる際に網を下ろし、波に乗ってくる魚を待ち、網を上げて獲る仕掛けとなっている。どのような魚がどれだけ獲れるかは運次第であり、商売のための漁法というよりは自家で消費するための漁法であると思われる。

ムツカケは干潟の上に現れたムツゴロウを、釣糸の先に鉤爪の付いた竹竿で引掛けて釣る漁法である。押し板に乗って干潟の上を移動し、ムツゴロウから少し離れた場所に近づく。気づかれないよう、ムツゴロウから少し先に鉤爪を投げ、一気に鉤爪を引き寄せる際に、引掛けて獲る。これらは江戸後期頃の『有明海漁業実況図』にも見られ、江戸時代から変わらぬ形で、現在まで伝わっている。

※『有明海漁業実況図』は梶竹八の協力を得て『鹿島市の文化財～ふるさと歴史探訪～』に掲載の同図を転載。



写真 タナジブ



写真 ムツカケ



写真 タナジブ (有明海漁業実況図：江戸時代)



写真 ムツカケ (有明海漁業実況図：江戸時代)

スボカキはワラスボを獲る伝統漁法で、先に鉤を付けた長さ70cmの竹棒で干潟の中をかきあげ、ワラスボを引掛けて獲る漁法である。

また、最大6mに及ぶ有明海の干満の差を利用した海苔の養殖については、『佐賀有明海苔の歩み』（1970）に記載の、昭和32年（1957）度の海苔養殖実績に浜町の実績が記載されていることから、鹿島市における海苔養殖はこの頃から行われていたことが分かる。



写真 海苔養殖の様子

有明海の幸を味わう

有明海で採られた「前海もん」は家庭で調理され、毎日の食事のおかずとして消費されてきた。「前海もん」の漁については、江戸後期頃の『有明海漁業況図』にも記載されていることから、この頃にはすでに有明海沿岸で「前海もん」が採られ、食されていたと推察される。

浜町と同じ有明海沿岸の地区である七浦地区の『ふるさと七浦誌』（1992）には、江戸時代の七浦の人々は藩の厳しい統制を受けながら、災害等の自然ともたたかい、生産性を上げるための工夫をし、有明海の干潟漁法によって魚をとりながら精一杯の努力をして生きてきたとの記載があり、有明海沿岸に住む人々にとって「前海もん」は、日々を生きていくための重要な糧であったことが伺える。

現在においては、「前海もん」が一般の家庭で調理、消費されることは少なくなったが、市内の食堂や居酒屋、土産を販売する店などでも、郷土料理として市内外の人々に食事のおかずや酒の肴として親しまれている。肥前浜宿においては、肥前浜駅開業の昭和5年（1930）頃から肥前浜駅前で営業している金時食堂で、「前海もん」を味わうことができる。

浜川沿いで営業している峰松うなぎ屋では、店先でこだわりの炭火を用いたウナギやムツゴロウの蒲焼実演を行っており、周辺に漂う香りに足を止める観光客も多い。

ムツゴロウやイイダコなど有明海で獲れる海の幸の旬の時期は種類によって異なるため、常連客は気に入った商品が店先に並ぶ時期を狙って店を訪れる。

土用の丑の日に、地元で取れたウナギで作った蒲焼求め、多くの常連客が訪れる様子は毎年恒例の風景である。



写真 ムツゴロウ蒲焼

4) 浜祇園祭

浜祇園祭の歴史

浜祇園祭は、毎年7月13日から15日に行われる松岡神社の祭事である。13日夜（夕方）に神輿が松岡神社から若宮神社へ巡行する（お下り）。神輿には、お供の提灯行列が付き、大村方の獅子舞、野畠の面浮立のぼこめんぶりゅうも巡行する。一行は、松岡神社を出発した後、浜川沿いを進み、肥前浜宿の2つの重伝建地区のまちなかを巡行する。若宮神社に到着後は、神事や奉納踊りが行われる。15日は、13日の巡行と若干ルートを変え、若宮神社から松岡神社への巡行が行われる（お上り）。

『鹿島志』（1685）には「六月十五日に祭儀有り、之を祇園会ぎおんえと曰う也。神輿は本宮より下宮に至る」とある。本宮は現在の松岡神社、下宮は今松社（現在の鹿島市立東部中学校の位置にあり、中学校建設の際に松岡神社の境内に移築された）を指す。『肥前濱町史』（1998）には、当時、神仏習合の時代で、松岡神社は祇園宮と呼ばれており、祇園祭も祇園会とって、神輿の行事も仏式で行われていたことが記されている。したがって、この頃すでに祇園祭と同様のものが行われていたことが分かる。

また、『肥前濱町史』（1998）には「元禄五年（1692）四代藩主直條の時に下の宮を今松社から大村方の若宮社に遷し、神輿は若宮社まで行くようになった。」とあるため、この頃から、現在のように松岡神社と若宮神社の間を神輿が行き来する形で祭りが行われるようになったことが分かる。

浜祇園祭の巡行

浜祇園祭の初日である7月13日の早朝、獅子舞を行う大村方地区の獅子方（赤獅子、青獅子、赤剣遣い、青剣遣い、正面（獅子舞の先導役）の構成）は、浜新町にある七良宮の神前にて獅子舞の面や剣遣いの道具の御祓いをし、神事を行う。神事が行われた後、境内周辺にて七良宮、松岡神社、若宮神社に1組ずつお供えするための「笹ごんべ」（p.83 コラム参照）を3個1組で3組（計9個）の作成、正面が獅子を導くために使用する櫛を松岡神社にもらいに行くなどの準備を行う。



写真 七良宮での御祓い



写真 笹ごんべ



写真 笹ごんべ作り

正午頃になると、大村方の獅子舞は、松岡神社で神事及び奉納踊りを行った後、氏子宅前で獅子舞を行いながら氏子地区内を巡行する。巡行の際には、かど祓い（三差路や交差点などの曲がり角で獅子舞を演じ、道順を定めるような所作を行う）を行いながら進んでいく（p.80 大村方の獅子舞ルート参照）。この巡行は「先祓い」と呼ばれている。

巡行中、紅白の鳥居が建てられた浜大橋や、竹の鳥居が建てられた、地区入り口等の決まった場所での奉納踊りも行いながら、夜9時頃、13日の氏子宅巡行最終地点（若宮神社付近）で、獅子舞は神輿の巡行に合流し、若宮神社へ入る。

浜祇園祭で巡行する野島の面浮立は、7月13日の朝10時頃、野島公民館を出発し、氏子地区内を踊りながら練り歩く。練り歩きながら踊る面浮立は「道行」と呼ばれている。（p.80 野島の面浮立ルート参照）。

巡行中、要所ごとに道行を行いながら、肥前浜駅の昔ながらの駅舎や白壁土蔵のまちなみが特徴的な浜中町八本木宿のまちなみなどを背景に、浜川の南側の氏子地区内を巡行する。

野島の面浮立は夜7時過ぎ頃、松岡神社前の鳥居付近で、松岡神社を出発した神輿の巡行と合流し、若宮神社へ向かう。

浜祇園祭では、奉納踊り子が氏子地区内を巡行する。

浜祇園祭の神輿のお供は、浜川の北側の地区と南側の地区が毎年交互に勤めており、昔は浜川の北側の4地区（北舟津、中町、八宿、新町）、南側の4地区（南舟津、庄金、湯の峰、新方）で毎年交互に神輿のお供当番を担い、お供当番にならなかった地区が奉納踊り子担当を担っていた。（野島地区は面浮立を担当するため当番からは外れる）

近年は、人口の減少などから奉納踊り子となる女性が不足しているため、地区全体から踊り子が出るようになり、かつての踊り子担当地区は、踊り子の世話担当地区となっている。

奉納踊り子は、その年の担当地区を踊りながら練



写真 大村方の獅子舞



写真 紅白の鳥居（浜大橋付近）



写真 野島の面浮立の道行



写真 巡行する踊り子

り歩いて巡行した後、川の反対側の地区を巡行し、夜7時頃になると松岡神社へ移動して神輿の巡行に加わる。

7月13日の夜7時頃、松岡神社で神事が行われた後、火矢の合図とともに神輿の渡御(お下り)が始まる。神輿には松岡神社宮司、宮総代、区代表、氏子地区出身の市議会議員がつき従う。巡行の行列は、割れ竹を打ち鳴らしながら進む「ササラ竹」(「バサラ」とも呼ばれる)が先頭となり、その後に提灯や賽銭箱などの道具持ちが付き、奉納踊り子や各氏子地区の提灯行列(約200名の小中学生が行う)がお供をする。お供当番は、浜川を挟んで北側の地区と南側の地区で毎年交互に勤めている。

松岡神社を出発した神輿の巡行は、浜川沿いを通り、古くから浜町のまちなみを構成してきた事比羅神社の長い石段や、肥前浜宿の2つの重伝建地区を背景に若宮神社まで巡行する(p.80 浜祇園祭神輿ルート参照)。巡行の途中で、松岡神社の鳥居付近で合流する野畠の面浮立が付き、また、各氏子地区を通りかかる毎に各地区の提灯行列が巡行に加わり、次第に規模を大きくしながら氏子地区内を練り歩いていく。

氏子地区内を練り歩いた神輿の行列が若宮神社に近づくと、先払いを終えた獅子舞が2基の神輿(赤神輿、白神輿)の下をくぐり、2基の神輿の間に位置取って神輿の行列に加わり、一行は若宮神社へ入る。

夜9時頃、若宮神社に神輿が到着すると、神事が行われ、その後、大村方の獅子舞、野畠の面浮立、奉納踊り子による奉納踊りが行われ、浜祇園祭の13日の部は終了する。

神輿が若宮神社に留まる14日には巡行や神事は行われないが、神賑わいとして浜大橋付近で地区の夏祭りが開催され、子供たちの出し物や地区の催し物で、夜まで賑わう。

13日の夜と14日の夜には、お供当番とならなかった地区が若宮神社に泊り、神輿の番を行う。

順	道具名	人員	順	道具名	人員
1	ササラ竹	二人	12	鳥毛	九人
2	注連梅	一人	13	槍旗	二人
3	社名旗	一人	14	宝箱	二人
4	真榊	一人	15	賽銭箱	一人
5	台弓	一人	16	御神輿	
6	轆旗	一人	17	賽銭箱	一人
7	袋弓	二人	18	大太鼓(リヤカ)	二人
8	大太刀	一人	19	賽銭箱	一人
9	杵	二人	20	御神輿	
10	布傘	二人	21	賽銭箱	一人
11	大傘	二人	22	高張	二人

写真 浜祇園祭御神幸道具及び順序



写真 神輿の巡行



写真 若宮神社到着後の神輿

7月15日の朝9時頃、大村方の獅子舞は若宮神社でのお祓いを受け、巡行を始める。(p.80 大村方の獅子舞ルート参照) 15日の巡行においても、13日と同様、紅白の鳥居が建てられた浜大橋や、竹の鳥居が建てられた、地区入り口等の決まった場所での奉納踊りも行いながら、肥前浜駅の昔ながらの駅舎や泰智寺の特徴的な形式の山門などを背景に、氏子地区内を巡行する。

夕方5時30分頃、15日の氏子宅巡行最終地点(松岡神社鳥居付近)で、獅子舞は神輿の巡行に合流し、松岡神社へ入る。



写真 大村方の獅子舞

15日の昼11時頃には、野島の面浮立が若宮神社を出発し、15日の巡行を始める。(p.80 野島の面浮立巡行ルート参照)

要所ごとに道行を行いながら、浜川の北側の氏子地区内を巡行し、15日の巡行の最終地点である浜大橋での道行を終えた野島の面浮立は、夜8時30分頃、松岡神社へ向かい、奉納踊りを奉納する。



写真 野島の面浮立

15日の昼3時頃、若宮神社で神事が行われた後、神輿の渡御(お上り)が始まる。

若宮神社を出発した神輿は、浜町のまちなかを通り、市の移住体験施設としても利用されている「旧筒井家住宅」などの草葺の町家が多く残る浜庄津町浜金屋町伝統的建造物群保存地区のまちなみや、古くから浜町のまちなみを構成してきた泰智寺の特徴的な形式の山門を背景に、松岡神社へ向けて氏子地区を練り歩く(p.80 浜祇園祭神輿ルート参照)。

氏子地区内を練り歩いた神輿の行列が松岡神社に近づくと、先払いを終えた獅子舞が2基の神輿の下をくぐり、2基の神輿の間に位置取って神輿の行列に加わり、一行は松岡神社へ入る。

夕方6時頃、松岡神社に神輿が到着すると、神事が行われ、その後、大村方の獅子舞や野島の面浮立の奉納が行われる。



写真 若宮神社の神事

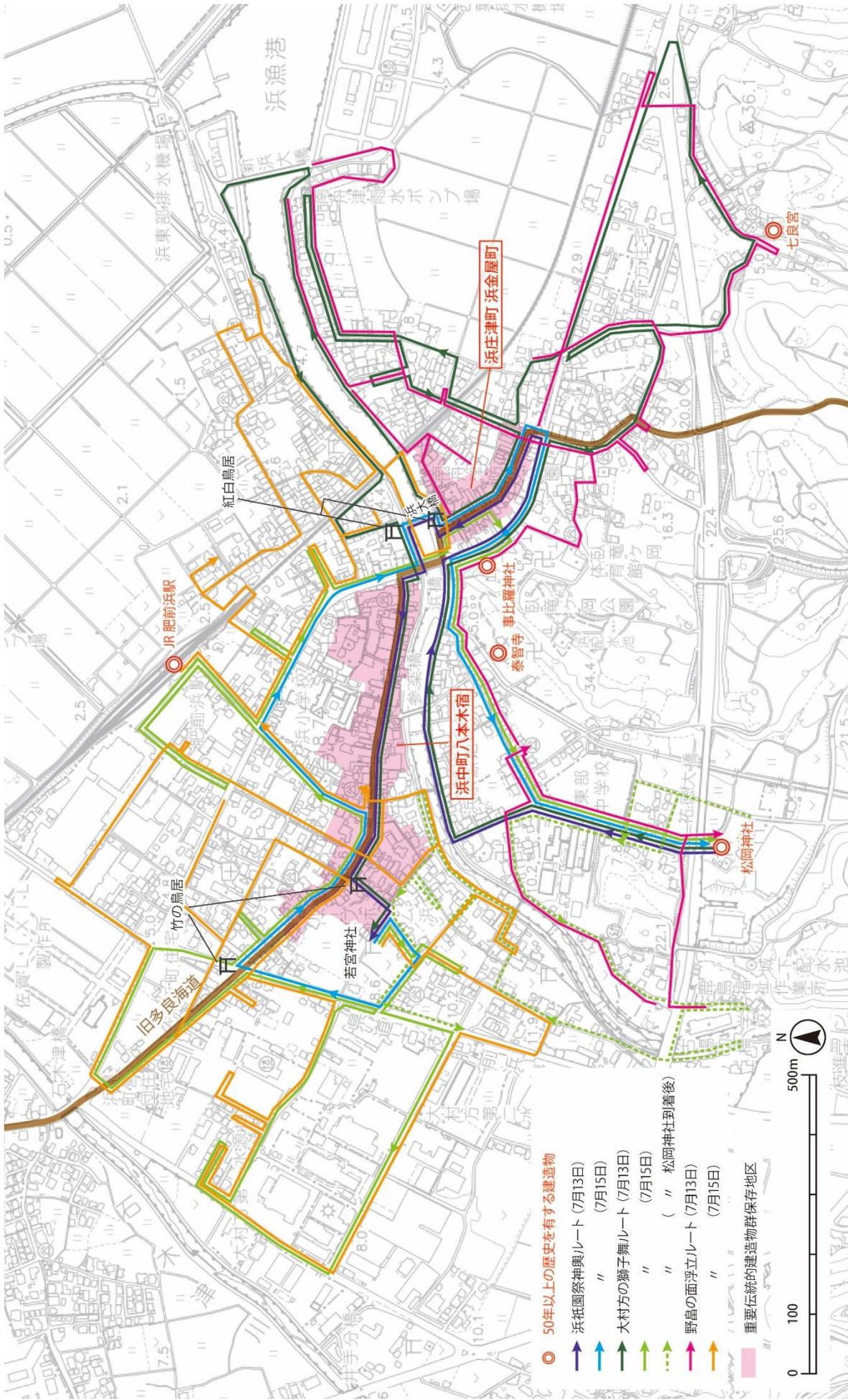


図 浜祇園祭の巡行経路

まとめ

肥前浜宿は浜川沿いに形成された町であり、武士や農民、商人などさまざまな職業の人々が混在して居住しており、武士をしながら農業や商売を行う人も多かった。江戸時代には、多良海道を取り込み、鹿島藩の宿場町、港町としても繁栄した。

重要伝統的建造物群保存地区に選定された浜中町八本木宿、浜庄津町浜金屋町を中心に白壁土蔵造や草葺屋根の町家などが建ち並び、近世の面影を伝える。

ここでは、酒蔵から漂う芳醇な酒の香りや商店から漂う有明海の幸を調理する香りがまちの生業を感じさせる。

春には新酒の完成を喜び楽しむ人々で賑わい、夏には、浜祇園祭の行列の音が響き、秋には醸造されはじめた酒の香りが漂い、冬には、鮎を買い求める人々で賑わう様子が肥前浜宿の風物詩となっている。

このように、肥前浜宿では、歴史的な建造物と、自然環境を活かした産業や繁栄を願う人々の活動が一体となり良好な歴史的風致を形成している。



写真 浜祇園祭の巡行



写真 踊り子による奉納踊り



写真 浜祇園祭の竹の鳥居



写真 浜大橋で踊る野島面浮立

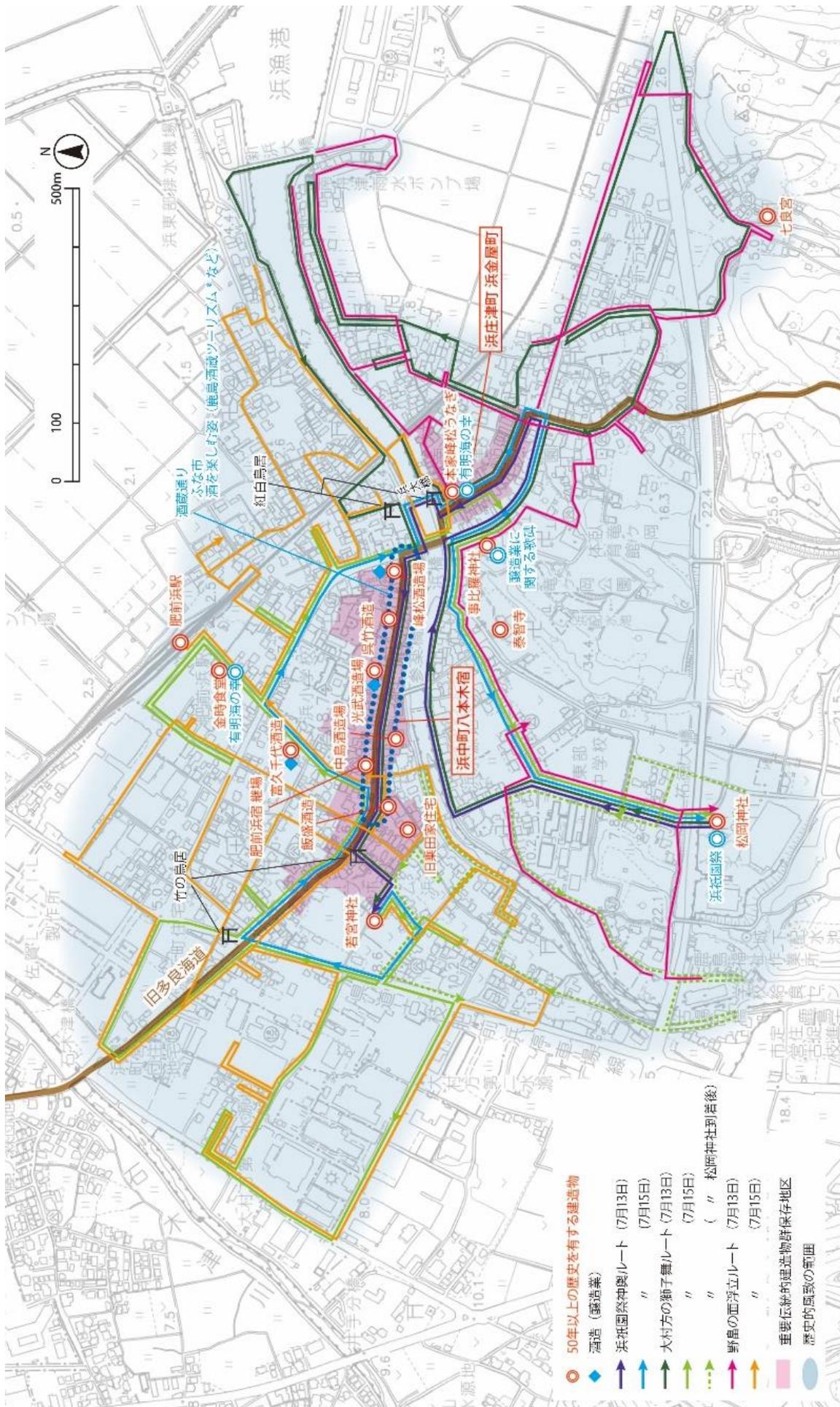


図 肥前浜宿に息づく人々の営みにみる歴史的風致の範囲

<コラム> 浜祇園祭の「笹ごんべ」

浜祇園祭の初日の早朝、大村方の獅子舞の獅子方（獅子舞の演者や世話役）は、浜新町の七良宮にて、七良宮の裏山に生える笹を使い、七良宮や若宮神社、松岡神社に供える「笹ごんべ」を作る。

「笹ごんべ」がいつから作られているか、なぜ作られ、神社に供えられているかは定かではないが、有名な京都の祇園祭で作られている「厄除けちまき」と、笹を使っていることや、形状、祭事の際に欠かせないものであることなどが似ていることから、京都の祇園祭の厄除けちまきを模して作られたのではないかと推測される。



写真 浜祇園祭の笹ごんべ



写真 祇園祭の厄除けちまき

※ここで掲載の「厄除けちまき」の写真は、京都市のサイト「京生きものミュージアム」に掲載の生物多様性リレーコラム著者の東口涼氏の協力を得て、同コラムの写真を転載。