



鶴岡市 / 湯殿山神社

神秘に色めく 湯殿山への古道

 庄内銀行

Cradle

「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

2017 September/October
平成29年9月1日発行(隔月奇数月発行)第8巻1号(通巻49号)

発行 / Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15(株)株式会社 出羽庄内地域文化情報誌
制作 / Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3「コアック」ビル1階3号室 電話0234(41)0012

美しくつかしい、日本をのせて。

Cradle

「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

9

2017 September/October
TAKE FREE
NO.43

特集
庄内農業の
つくり手たち
庄内憧憬
ねじめ正一 詩人・小説家



朗読会が結んでくれた縁が、20年間変わらずに、
 淡々と温かくつながっているのは、
 酒田人の押しつけがましくない静かな
 もてなし上手によるものだと、感謝している。

私が初めて出した絵本は『かあ
 さんになったあーちゃん』（偕成
 社）である。奥付の出版年を見る
 と1997年8月になっている。
 ちょうど20年前のことである。

この記念すべき私の最初の絵本
 を、最初に朗読したのが、酒田の
 阿蘇孝子さんが企画した朗読会で
 あった。私はてっきり酒田で朗読
 会をやると思っていたら、どっこ
 い遊佐町の米蔵だった。米蔵で朗
 読するのも初めて、絵本を朗読す
 るのも初めてのことで、私は緊張
 していた。その上、米蔵はお客さ
 んでいっぱい、私はますます緊
 張した。ところが、初めて尽くし
 にもかかわらず、私の言葉は脳ミ
 ソとびったりくっついて呂律も回
 り、声も自在に裏返りながら、き
 ちんとお客さんの耳に共鳴して
 いった。汗みどろになって、体も
 心もジャンプできたのだ。そんな
 私に、お客さんは、惜しみなく拍

最初の絵本と 忘れ得ぬ朗読会 ねじめ正一

手喝采してくれた。ベストを尽く
 した私に、お客さんも私のために
 ベストを尽くしてくれたのだ。
 遊佐を皮切りに、酒田でも何度
 も朗読会をやった。でも今日まで、
 この遊佐の米蔵での朗読会を超え
 る朗読会はない。米蔵の空間もさ
 ることながら、朗読する私と聴い
 ているお客さんが互いにぐいぐい
 引っ張り、引っ張り返すという力
 技を、あんなに気分よくできた朗
 読会は、一度つきりである。
 遊佐での朗読会をきっかけに、
 酒田の多くの人たちと出会い、酒
 田の大火を舞台にした小説、『風
 の棲む町』を書くこともできた。
 以来、酒田の人たちとは今も変わ
 らぬお付き合いが続いているが、
 その中の一人、ラーメン屋の主人
 ヤッサンが、何気なく話してくれ
 たエピソードが忘れられない。
 ヤッサンはラーメン屋をしながら、
 詩を書き、ボランティアの課

外活動で、子どもたちに自然の楽
 しさや不思議を教えている。その
 ヤッサンが、絵本『かあさんにな
 ったあーちゃん』の絵を描いて
 くださった長野ヒデ子さんを、梅
 花藻で有名な牛渡川に案内した帰
 りに、自身のラーメン屋にお連れ
 したという。店の本棚に『かあさ
 んになったあーちゃん』が収まっ
 ているのを長野さんは目ざとく見
 つけて、「どうしてここに、ねじ
 めさんと私の絵本があるのです
 か?」と、とても驚かれ、そして、
 とても喜んでくださったそうだ。
 遊佐の朗読会が結んでくれた縁
 が、20年間変わらずに、淡々と温
 かくつながっているのは、酒田人
 の押しつけがましくない静かなも
 てなし上手によるものだと、感謝
 している。



今年5月27日、土門拳記念館の特別展「昭和の子ども」のトークイベントに招かれ、「昭和のこどもを語る」をテーマに話されたねじめさん。

ねじめ・しょういち／詩人、小説家。1948年
 東京都生まれ。1981年、詩集『ふ』（楢人出版
 会）で第31回H氏賞、1989年、小説『高円寺純
 情商店街』（新潮社）で第101回直木賞、2008
 年に小説『荒地の恋』（文藝春秋）で第3回中央公
 論文芸賞、2009年、小説『商人』（集英社）が第3
 回舟橋聖一文学賞を受賞。他に小説絵本多数。今年
 8月に新刊『むーさんの自転車』（中央公論新社）が
 出版されたばかり。酒田の人々との縁から生まれた
 小説に、『風の棲む町』日本放送出版協会 ※改題
 『青春ぐんぐん書店』（新潮文庫）がある。



SHONAI
NOGYO
NO
TSUKURITE
TACHI



土を耕し、種をまき、
時間をかけて育て、作物を得る。
仕事はその人の生き方なのだとしたら
農業を生業とする人は
食をつくるという使命を全うするために
時に寛容で、時に厳しい自然の中に
自らを試し続けるしなやかさを
携えているのかもしれない。
秋を待つ風に吹かれて
山々を見渡す庄内平野の中に立っていたら
広がりゆく空と地の間に
そんなつくり手たちの顔が浮かんできました。



特集 **庄内農業のつくり手たち**
Special Edition

鶴岡市
藤沢

伊藤恒幸さん



藤沢かぶ生産グループ

“生きた文化財”といわれる山形県の在来作物。
その一つの藤沢かぶの生産者である伊藤さんは
時代と人と種をつなぐ役割を担う若き農業者です。

三方を山に囲まれた鶴岡市藤沢。この土地に江戸時代から根付いてきたと伝えられる「藤沢かぶ」は、山の伐採地を活用した「焼き畑^{はた}」といわれる古来の農法で栽培されています。木を切り出し、枝などを燃料にして焼いた跡地に種をまくもので、草木の灰が肥料となつて、藤沢かぶの本来の味や姿形が生まれるといわれます。現在の生産グループは、栽培の第一人者である後藤勝利さんを含む藤沢地区の3軒の農家。その若き担い手である伊藤恒幸さんは、

5年前に一員に加わりました。伊藤さんは、仙台市でのテレビ番組制作の勤務経験を経て帰郷。現在はお父様と一緒に専業で農業を営んでいます。「私が帰ってきた頃、同世代の農業者は6次産業化やブランド化など新しい農業の形を模索していました。そうした中で、藤沢かぶのように生まれた地域の魅力ある作物の栽培に携わることができたのは、環境にも恵まれていたと思います」。藤沢かぶは、平成のはじめに「幻のカブ」として地域紙に取り上げら

れて以来、つけもの処「本長」やアル・ケッチャーノが受け皿となり、また、山大学部の江頭宏昌教授の調査研究などによって、地域資源、食材としての価値が知られるようになりまし。そうして本格的な栽培が復活して20余年、目下の課題は、焼き畑のできる土地が限られてきたことと、伊藤さんは話します。かぶは連作ができず、一度焼いた土地の再利用は最低でも5年を要しますが、近年は、木材価格の低下や山の所有者不明などが原因で、木を切るのも



1. 藤沢かぶの“種の守り人”である後藤勝利さん、清子さん夫婦と。
2. 伊藤さんは藤沢かぶの他に米と枝豆も栽培。
3. 毎年8月のお盆時期に行われる焼き畑。山の斜面での作業は機械が入り込まず、準備からすべて人力をかけて行われる。



6月からの準備を終え、8月に焼き畑を控えた山で。火入れはよく乾いた状態で行い、十分に燃えた土壌に種をまく。播種から約50日で収穫。

ままならない状況とのこと。「日照など好条件の場所にしたいたいの山々ですが、今は選べない状況です。今は後数は数カ所をサイクルできる仕組みを、後藤さんと検討しています」。夏の盛りに焼き畑を行い、秋に収穫を迎える藤沢かぶ。伊藤さんは、自身が生まれた地域の作物と、伝統の栽培方法を将来につなぐための思いをこう語ります。「焼き畑栽培は準備から膨大な労力がかかります。続けていくには人の力が必要で、いずれはその体制作りをしていきたいと思っています。後藤さんや父をはじめ先輩たちに教わりながら、同世代のネットワークで生産を維持していく。藤沢地区のメンバーで作った藤沢かぶとして、広く提供できる方法を築いていきたいです」。手から手へ伝わる種と思。そうして守られていく土地の味は何にも代えがたい地域の財産です。

買えるところ

藤沢かぶは全量、鶴岡市大山のつけもの処「本長」へ出荷、漬物として販売しています。またアル・ケッチャーノでも秋のスペシャルティとして提供。伊藤さんのお米や枝豆は、農協を通して、広く市場で販売されています。

酒田市
広岡新田

梅木庸助さん



植酸有機栽培研究会

メロンの名産地、庄内砂丘で
植酸有機栽培に取り組む梅木さんは、庄内の冬の味覚、
庄内アサツキを育てる貴重な作り手でもあります。



1. 一緒に農業を営むお母さんと奥様。子どもたちも一緒に。
2. 植酸栽培で育てたナスは、生でも食べられるほどぐみが少ない。
3. ニンニクに似た種1個から1本の庄内アサツキが育つ。

植酸^{しきさん}とは、植物や作物が生きたために自ら分泌する天然有機酸のこと。植酸有機栽培とは、そのうちの14種類を用いて健康的な土を育てることで、作物自体の成長力や免疫力を高める栽培方法です。そのため農薬の使用を抑えつつ、有機質やミネラル、カルシウムなどがたっぷり含まれた健康的な作物が育つといわれています。

酒田市広岡新田の梅木庸助さんが、この栽培方法と出会ったのは9年前。東京の保育園で調理師として働いていましたが、24歳で酒田に戻り、家

の農業を手伝い始めて2年が経った頃でした。「父は会社員で祖父は早くに亡くなったので、家の仕事は母と祖母が続けていました。当時はそれを漠然と手伝っていたんですが、ある日、肥料屋さんで坪池兵一さんと出会って、植酸栽培について教えてもらったんです。それまで知っていたのとまったく異なる農法を聞いて、すごく惹かれましたね。」

坪池さんは、30数年前から植酸栽培に取り組んできた庄内のパイオニア。植酸有機栽培研究会の庄内支部

代表世話人を務めています。その出会いを機に、本格的に農業に乗り出した梅木さんはナス畑で植酸栽培に挑戦してみました。「土が育つには時間がかかるので、最初の頃は何だこれ？というくらいうまくいきませんでした(笑)。でも年々畑を改善していく方法を教えてもらって、良くなっていくのが実感できたので、他の作物にも広げていきました。今は夏場、ナスをメインにジャガイモやカボチャなどを作っています。」

梅木さんが植酸栽培を始めた頃、



砂丘地を活用した庄内アサツキの畑にて。8月のお盆過ぎから種を一つ一つ手で植える作業が始まる。

もう一つの出会いがありました。庄内の冬の味覚、庄内アサツキです。梅木家では栽培していませんでしたが、庄内砂丘に位置するこの地区では、冬の収入源として昔から育てられてきました。JAそでうらの勧めで栽培を始めた梅木さんは、今では庄内アサツキの種を守る貴重な存在となっています。「自分が始めた頃は、まだ生産者が結構いたんですが、今はだいぶ減りました。冬の収穫に向けて、6月中旬の種とりが始まり夏真っ盛りの中の種の選別や、手植えをするなど、結構な重労働なんです。収穫後も手間がかかるし。だから若い人は絶対やらないっていわれます(笑)。でも、地元には伝わってきた在来野菜ですからね。今後も続けるつもりです」。7月下旬、植酸栽培でフカフカに育った畑の土は、アサツキの種まきを今か今かと心待ちにしているようでした。

買えるところ

梅木さんの野菜を含む植酸有機栽培研究会の作物は、スーパー「ヤマザワ」酒田3店舗の地場野菜コーナーにて販売しています。庄内アサツキは農協と仲卸を通して首都圏や新潟へ。ナスは地元の漬物会社「マルハチ」に卸し、漬物となって販売されています。

高橋 洸太 さん



じろべ農園

食を生み出す農の風景が雄大に広がる遊佐町で、
新たな風を吹かせている高橋洸太さん。
個の力を地域の力に変える農業経営に取り組んでいます。

遊佐町の農の風景の担い手として、高橋洸太さんは昨年、町での本格的な生産は初となる、キャベツやレタスなどの結球野菜の栽培に取り組んでいます。

遊佐町といえば、近年特産化した作物にパプリカがありますが、その生産をいち早く導入したのが洸太さんのお父様の良彰さんでした。作物を作って売るだけではなく、産地化や特産化につなげる農業を見てきた洸太さんは、東京農工大へ進み、青果市場で社会経験を積んだ後、平成

20年に家業に就きます。しかし就農から3年がたった頃、洸太さんは自らの農業の方向について考え、一時、家業を離れることを決めました。

そして平成23年、洸太さんは農業経営をゼロから学ぶため、長野県の農業法人「有限会社トップリバー」に就職。同社では、長野の名産であるキャベツやレタス栽培などを通して、経営に必要な技術や知識を習得します。その学びの先にあるのは「儲かる農業」。時代の変化に対応できる農業者を目指すというものです。

「どんな仕事も、基本はお客様の求めに応えること。その基本に沿って自分次第で広げることができ、その可能性を学びました」。

そうして洸太さんは、5年の研修を経て昨年帰郷し、再び家業へ。現在、お父様と営む農園では年間約70品目の作物を育てていますが、洸太さんは長野での経験をいかして新たな栽培技術を導入。キャベツ、レタス、アスパラガスなどの葉茎菜類の栽培に力を入れています。「栽培や物流の難しさは長野でも山形でも



1



2



3

- 夏撒きのキャベツの苗。8月に畑に定植し、秋に収穫する。育苗期間は発芽までの温度管理が重要となる。
- 長男の慶くんは3歳。水やりをしたり、「虫がいないかな～」と害虫チェックをしたりとお手伝いに大活躍。
- 鳥海山を背景に水田、ハウスと広大な生産拠点を構える。奥様の玲奈さんは1ターンで遊佐へ。子育てと家事に勤しむ。

町なかのほど近くに広がる田園風景は、心和むふるさとの象徴。じろべ農園では稲作を主に多品目を手がけ、夏から秋は収穫ラッシュを迎える。



Kota Takahashi

特集 庄内農業のつくり手たち

同じです。始めたばかりで未知数の部分がありますが、まずは農地をフルに活用して、お客さんが必要なもの、価値あるものを作る。その単純なことが大切だと思っています。

洸太さんに地域農業への展望をたずねると、「突き詰めれば、まずは自分が稼げるようになること」と話します。「自分が食べていけてはじめて仕事を生むことができるし、その上で地域がもっと稼げるようになれば人は地域に留まります。農業をしていて、人の手が入った風景は大切だと思うようになりました。誰かがこの草を刈ったんだとか、ここを気にしてる人がいるんだとか、それがこの地域で暮らすことの安心感や地域の魅力になるのだと思います」。生まれ育った土地に自らの農業の軸足をしっかりと置き、時代と共に変わり続ける。それが農の風景を守り創っていくのかもしれない。

買えるところ

じろべ農園のパプリカや枝豆、アスパラガスなどの野菜類は道の駅鳥海「ふらっと」の農産物直売所「ひまわりの会」で販売しています。その他、農協や仲卸を通して首都圏、関東圏にも出荷しています。

鶴岡市
渡前

井上貴利さん



井上農場

古くから米どころとして発展し、五穀豊穰などを願う獅子踊りが多く伝わる藤島地域。井上貴利さんはそんな地域の伝統と歴史も、未来へつないでいます。



1. 糖蜜や海藻エキスを散布して栽培される井上トマト。
2. 井上農場のスタッフの皆さん。毎朝、交流施設でミーティングしてから各自の仕事に向かう。
3. 井上農場の開発加工品は、甘酒、ボン菓子、日本酒、ジャムやドライフーズなど計12種類。

安心・安全な食料生産地を目指し、有機農産物の栽培に先進的に取り組んできた鶴岡市藤島地域。中でも早くから特別栽培米に取り組み、樹熟トマトの栽培を全国に先駆けて始めるなど、地域の農業をリードしてきたのが井上農場です。現在は総勢10名のスタッフが、6種類の特別栽培米を作る稲作部門、トマトや小松菜などを栽培するハウス園芸部門、加工品の商品開発と販売を行う加工部門と、発送・顧客管理業務に分かれ、農場経営に励んでいます。

代表・井上馨さんの長男、井上貴利さんが代々続く米農家の家業に携わるようになったのは、今から19年前。まだ馨さんが一人で農業をしていた頃でした。「子どもの頃から父を手伝ってきたので、自分にとって高校卒業と同時に農業をするのは自然な流れでした。でも当時農業は大変な時代だったので父はあまり望んでいなかったようです」。その親心をよそに貴利さんは有機栽培の勉強を開始。すぐに特別栽培米づくりをスタートさせます。「有機栽培は、

いろんなところに顔を出して、いろいろ見て聞いて体験しながらやってきました。常識や風習に縛りつけることなく、やりたいことをさせてくれる父だからできたんだと思います」。こうして貴利さんは、良質な有機肥料による土づくり、海藻エキスや糖蜜など自然由来の活力剤による健康で丈夫な米づくりなど、独自の方法を確立。トマトや小松菜にもその方法を取り入れるようになります。その後、とある縁で料理の全国誌に米が紹介され、全国から注文が入る



貴利さんは今年度の鶴岡青年会議所理事長で赤川花火大会会長。全国稲作経営者会議の青年部会長も務め、大忙しの日々。さらに獅子踊りの伝承にも励んでいる。井上農場約50町歩の田んぼにて。

ようになると、「井上農場」の名で個人向け販売を開始。農場の人員を増やし、加工品の開発販売も始めました。「米や野菜は、どう作ればお客さんが喜んでくれるのか、いつも皆で考えながら栽培しています。加工品も、農場にある大切な宝物を活かすにはどうすればよいか、意見交換をしながら開発しています。井上農場のチームワークの良さは、おいしいものを届けたという思いが共通しているからだと思いますね」。

近年、井上農場には、自ら志願して農業研修にくる若者たちが増えています。「せっかくならうちを選んでくれるのだから、夢を持って一歩一歩努力していけば必ず道が開いていくことを、皆で伝えていきたいと思えます。うちだって一軒の農家からスタートした農場ですから」。青田に囲まれ、真っ赤なトマトが実る井上農場は、今日も賑やかに稼働中です。

買えるところ

井上農場の商品は、藤島地区の産直「楽々」や地元スーパーなどで販売している他、各オンラインショップでも販売しています。農場から直接購入を希望する場合はこちら。

- ◎井上農場公式HP
- ◎直通携帯電話
080-8216-7329



庄内の夏の代名詞「だだちゃ豆」。石塚さんは
中長期的な視点で地域特産の将来を見つめ、
次世代が進む道に光を当てようと農に勤んでいます。



1. だだちゃ豆の収穫は気温の低い夜間から明け方に行う。豆が熱を持つと鮮度落ちが早まるため、収穫後の作業もスピード勝負。
2. 繁忙期は早朝から夕方まで脱さや機がフル稼働する。多収量に対応できるよう、掘取機も独自に開発。
3. 枝豆では日本一の食味を目指す石塚さん。特に「香り」と「うま味」にこだわって、研究を続けたいと話す。

大学で国際経済を学び、輸入商社の職歴を持つ石塚さん。国際的な視野を携え、今年から実家の枝豆農家の経営主として「治五左エ門」15代目を継ぎました。「高校生の時の海外留学や県外での暮らしから、庄内の食材のおいしさを実感しました」と話す石塚さんは、自分の生まれた土地を外から見たことで、食への関心が高まったと話します。食品の輸入商社に入社したのも同様の考えがあったとのことでした。「国内生産を支える農業とは両極の仕事ですが、

国内の食品の加工原料は大半が輸入品です。その流れを知らずに食品については語れないだろうと。いい経験でしたし、勉強になりました。将来、地元で農業を生業とすることを決めていた石塚さんは、26歳で帰郷。新庄市の県立農林大学校の研修生となって栽培技術を学び、就農して15年目を迎えました。現在の栽培品目は、水稲、山菜、ハウス野菜、主力の枝豆は「つるおかぼんちや豆」から「だだちゃ豆」と生産規模も大きく、個販・量販と

全国に出荷しています。全国ブランドの鶴岡産の枝豆を出荷する生産者として、石塚さんが大事にしているのは、収穫適期とのこと。厳密には1〜2日しかなく、品質と収量に大きく影響するそうです。「枝豆は機械化も発展途上で、今の生産能力では収穫しきれない現状です。質を落とすわけにはいかないので、泣く泣く次の畑に移動します。お客さんの信頼と、僕の目指す品質との両立が最優先です」。石塚さんは、常に質の向上を目指して、山大農学部や慶應



庄内の夏の緑、だだちゃ豆畑にて。石塚さんは山形セレクション認定生産者、野菜ソムリエ、ごはんソムリエなど、所属、資格も多数。

先端研をはじめ、県内外の研究・教育機関との情報交換を密にし、また、収穫の繁忙期には学生たちを雇用して知識交流を図っています。「今は味の嗜好も多岐にわたります。僕はその味の引き出しを多く作りたい。枝豆の食味で日本一になりたいですね」。石塚さんは、だだちゃ豆という看板を掲げて生業として、そこから、その恩恵を地域農業に還元していきたいと話します。「魅力的な農業、儲かる農業、この地域の農業を継いでほしいと堂々とと言える先輩がいないと、次の世代は育たないですよ。僕も自分の経営を確立しながら、新しい就農者を引っ張り上げたいという思いがあります。そうして力をつけた人たち同士でタッグを組んで、地元だけで競合せず、広いマーケットを目指していけたら。地域まるごとを農業経営体として、その中で生きていくことが理想です」。

買えるところ

枝豆は庄内観光物産館へグループで出荷、つるおか食文化市場FOODEVER内の駅前マルシェには個人で出荷している。県外の取引先も多く、その運営元のオンラインショップでも取り扱い。米や野菜、山菜、大豆、餅加工品なども販売している。



月山ワインの ソレイユ・ルバン ヤマソービニオン

庄内産ブドウ100%の月山ワイン。
主要な産地、旧朝日村の人々は
「村民還元ワイン」なる一升瓶をこよなく愛し
「乾杯はワイン」が当たり前なんだとか。

紫がかった深いルビー色をたたえる赤ワイン。
ヤマ・ソービニオンとは、山ブドウとカベルネ・
ソーヴィニヨンの交配種で、1990年に国内で
開発された日本固有のワイン用ブドウ品種である。
月山ワインではこの品種を20年ほど前から朝日
地区で栽培し、醸造・販売してきたが、今年4
月、2014年に収穫されたこの100%地元産
ヤマ・ソービニオンで醸造されたワインが、フ
ランスのフェミナリーズ世界ワインコンクールで、
世界中から集まった約5千本中800本のみに贈
られる金賞を見事に受賞した。昨今のワイン事情
の中で、影をひそめがちだった山ブドウ改良品種
が、世界最高級の評価を受けたのである。まさに
月山ワインのたいなる快挙である。

そもそも月山ワインとは、月山・朝日連峰の
豊かな自然地帯に位置する旧朝日村で、1970
年代前半に旧庄内朝日農協の特産品開発事業とし
て始まったものだ。自生する山ブドウでどぶろく
を作り、愛飲した歴史を持つ村人たちは、折しも
減反政策で米が作れなくなった田んぼをブドウ畑
へと転換。一丸となってワイン用の山ブドウ栽培
に取り組んできた。途中から、ヤマ・ソービニ
オンだけでなく、旧櫛引町の甲州(白)と酒
田・袖浦地区のセイベル9110(白)も仲間
入りし、現在は4種類のワイン用ブドウを主とし、
庄内各地の100名ほどの生産者が手掛けている。
その中でこの受賞。「ブドウの出来が8割」
といわれるワインの世界の中で、月山ワインのブ
ドウ農家の喜びはいかほどだっただろうか。「食
の都庄内」の自慢の種を、もう一つ発見した。



月山ワインの事業母体は庄内たがわ農業協同組合。
庄内産ブドウ4品種を用いたラインナップは計20数種
類。仏の世界コンクールで金賞を受賞した「ソレイユ・
ルバンヤマソービニオン2014」は市場に出回っている
だけになります。9月10日(日)には赤川河川緑地で
「月山ワインまつり2017」を開催予定!

オンラインショップ ● <https://www.gassan-wine.com/shop/>
月山ワイン山ぶどう研究所 ☎0235-53-2789



蕨岡口ノ宮本殿

普段は静かな境内も、5月4、5日の「大物忌神社例大祭」には「吹浦田楽舞」※の花笠舞が奉納される。境内には「式年遷宮」ののぼり旗がはためく。大物忌神社の御本社では、20年に一度の「式年遷座祭」が今年7月8日に執り行われた。

水引を分け入る水の凝るところ

―あべ小萩

と、一本の老杉と桜の古木が佇み、菊の紋様の拝殿が姿を現した。「大物忌神社吹浦口ノ宮」と「月山神社」の両本殿が並び立つ。ひっそりとした境内に、蝉の声だけが響く。ここが出羽国一之宮であったことが記されていた。



吹浦口ノ宮の拝殿

目の前に広がる庄内平野の北の果てに、毅然とそびえ立つ鳥海山は、その山容の秀麗さから「出羽富士」とも呼ばれるが、古くは幾度となく噴火を重ねた山でもある。「大物忌神」は鳥海山に宿る神で、穢れを清める神ともされ、度重なる噴火はその怒りと考えられ、噴火のたびに高い神階を授けられた。現在、鳥海山大物忌神社は、鳥海山山頂の「御本社」と、麓の吹浦と蕨岡の二つの里宮(口ノ宮)で構成されている。その一つの「吹浦口ノ宮」へと向かった。

鏡より静かな海を鳥渡る

―遠藤梧逸

羽越本線吹浦駅近くの宿場道を進むと、間もなく一ノ鳥居が見える。その奥にある二ノ鳥居の先では、手水舎の龍の口から水が強い日差しに煌めき流れていた。傍ら楓が秋を誘うように色づき始めている。大きな石灯籠の奥にある百数十段の石階を登ると、両脇に水引の花が咲いていた。三ノ鳥居をくぐって階段を登りきる

三日の月今や出羽の一の宮

―呂丸

吹浦口ノ宮を後にし、車で20分ほどの「蕨岡口ノ宮」へ向かった。鳥海山を取り巻く各地には、近世に修験者がそれぞれ活動拠点(宿坊)を設け、霊峰への登山口としたというが、中でも蕨岡は、龍頭寺を学頭寺として、登拝口の中で最も強大な勢力を誇っていたといい、三十三宿坊の面影を残す。「上寺」の随神門をくぐった。朱塗りの神楽殿では、5月3日の例大祭で「蕨岡延年」※が奉納される。三ノ鳥居を経ると本殿がすっきりと美しい姿を現す。境内にはその静けさが際立つほどの蝉時雨。木の枝にしがみつこうに残った蝉の抜け殻に、命の儚さと夏の終りが重なる。

重りてこゑの翳れる法師蟬

―上田五千石

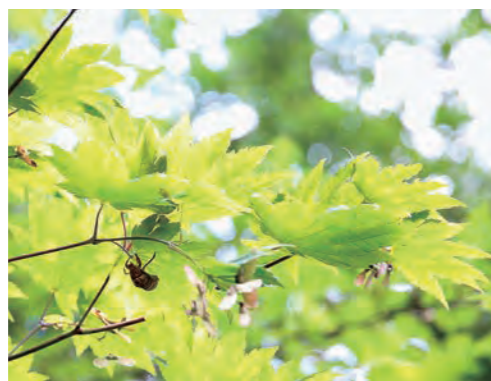
古からどれだけの人がどんな気持ちで、この二つの社を訪れたのだろうか。広大な時空の中に放り出されたかのように、今いる景色が四次元的に見えてくる。自然と、歴史や時間までもが渾然一体となった感覚にとらわれた。

秋蟬の出羽国一之宮を歩く

庄内俳句紀行

立秋を過ぎた頃から、夏の入道雲に混じって刷毛で掃いたような雲が高い空に姿を現す。日に日に色が微妙に変化する庄内平野と、この行き合いの空をつなぐように鳥海山がそびえる。

季語
秋蟬
(しゅうせん)
立秋を過ぎて鳴く蟬



蝉の抜け殻



色づき始めた楓



吹浦口ノ宮の手水舎

※「吹浦田楽舞」、「蕨岡延年」は山形県指定無形民俗文化財
写真・文||あべ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)