シンラの旅-17「京都」

神が授けた、いのちの水

エッセイ

芦原 伸

SINRA

CONTENTS

各見出しリンク

SINRA-1 2014.9
「小豆島」オリーブカントリー

SINRA-2 2014.11
「秋田」マタギの里へ

SINRA-3 2015.1
「富岡」富岡製糸場の歩き方

SINRA-4 2015.3
「北海道」北海道ワイン紀行

SINRA-5 2015.5
「小笠原」黒潮の孤島鵜来島漂流

SINRA-6 2015.7
「大台ケ原」熊野古道をいく

SINRA-7 2015.9
「信州木曽谷」森林鉄道が消えた日

SINRA-8 2015.11
「霊峰月山」死と再生の小宇宙

SINRA-9 2016.1
「丹後」古代王国と、絹をめぐる道

SINRA-10 2015.3
「秩父」絶滅危惧種再生へ、開ける道

SINRA-11 2016.5
「佐賀」大海を越えた胡蝶の夢

SINRA-12 2016.7
「津軽」ブラキストン幻の海

SINRA-13 2016.9
「五島列島」クジラたちの海

SINRA-14 2016.11
「飯田」天空の里、遠山郷

SINRA-15 2017.1
「北海道」ジンギスカンをめぐる冒険

SINRA-16 2017.3
「宮城県」猫たちの聖地

SINRA-17 2017.5
「京都」神が授けた、いのちの水

SINRA-18 2017.7
「熊楠」の森をめぐる冒険

SINRA-19 2017.9
「カナダ」極北の大地に生命が燃える

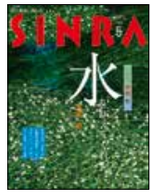
SINRA-20 2017.11
「宮崎」神楽仮面の謎を探る

ご購入 Fujisan.co.jp

ご購入 amazon.co.jp プライム

TEMJIN CO.,LTD. 2017 法律で許可された場合以外に、本誌からの無断転載、コピーを禁止します。価格表記については法令に基づき、掲載商品などの価格は消費税を含んでおります。

【表紙】
梅花藻が揺れる湧水の川



Nature & Culture SINRA
contents
No.17 May 2017

特集 水が伝えてくれた

2 SINRA photo & essay
水辺の輝き 生命の水 津留崎 健

22 大岡 玲「水恋い」という悦楽

30 大岡 玲［選］水と川の本棚

32 大岡 玲［選］水の名所8選

36 水と遊び、力を得る。
テンカラ／沢登り／カヌー／水の祭り／滝行

46 水を学ぶ 水と川の水族館・博物館

50 本山賢司が描く 渓流・清流の小さな宝石たち

55 水と、虫と、釣りと。島崎憲司郎の世界

64 水の恵みをいただく、嗜む。

70 日本の水は誰のものか

74 中小水力発電が日本を救う

culture

76 水の雑学・水の造形・水の音楽

82 SINRAの旅 京都水辺紀行

99 炭酸水（ソーダストリーム）メーカーが環境のためにできること

106 連載 吉野 信のField Report
アフリカのサイ

112 カナダ知られざる建国150年の物語 平間俊行
第3回 鉄路が生んだ大陸横断国家 ロッキーを越えて

128 田舎に泊まろう！ ふくいエコ・グリーン・ツーリズム

130 マイク菱木のバイクライフvol.1

132 Natural Car Life フォルクスワーゲン・NEWティグアン

森羅万象エッセイ

15 横尾忠則 何でもありの思想

17 佐藤多佳子 非日常と日常

19 高山文彦 彼方のこと

117 森羅万象新聞 SINRA SCOPE
EVENT/TOOL/TRAVEL/MOTORCYCLE/MOVIE/MUSIC/BOOK

134 SINRA逸品堂

136 SINRA主義 匠の時間

138 定期購読キャンペーン&バックナンバーのご案内

140 SINRA STYLE

141 SINRA CLUB通信

142 読者プレゼント

143 読者アンケート

144 次号予告

イラストレーション◉本山賢司

芦原 伸

京都水辺紀行

神が授けたいのちの水

千年の都として知られる京都。山紫水明の地と謳われ、豊富な水源が
豆腐、湯葉、伏見の銘酒、宇治茶などさまざまな京文化をつくってきた。
江戸時代には角倉了以によって開削された高瀬川が
近世京都の発展に大きな効果を発揮し、桂川は水運として経済の動脈となった。
そんな京都の暮らしを支える“水”と“川”を切り口に、
京都の歴史と文化をひも解いてみたい。

SINRA の旅

文●芦原 伸（ノンフィクション作家）
撮影／戸川 覚　協力／京都府

伏見区の御香宮（ごこうぐう）神社の池。862（貞観4）年、境内から良い香りの水が湧き出し病を治したことから”御香宮”と名がついた。この湧水は”御香水”として名水百選に選定されている

平安京の元祖開拓者は秦氏

京都は「水の王国」である。

東に鴨川、琵琶湖疏水、高瀬川、西には保津川、桂川、南には宇治川、木津川と、都の南北を幾筋もの水の流れがひしめきあっている。

「水」をめぐる今回の旅は、保津川の拠点・亀岡からはじまった。

亀岡は京都市の西、丹波の地にある。京都駅から山陰本線に乗って20分ほど。列車が切り立った保津峡をトンネルで抜けると眼前に大きな空が広がる。その中心が亀岡だ。

駅近くは京のベッドタウンと化しているが、近郊は冬枯れの畝が広がる田園地帯だ。

まずは桑田神社へゆく。

桑田神社は水にゆかりの社で、延喜式に記載のある古い神社だ。参道には幟がはためき、保津川を見下ろす高台にあった。

「もともと亀岡は沼地だったんですよ。保津川の氾濫があり、湿地帯だった。社伝では主祭神の市杵島姫命と配祀神の大山昨命が保津峡を開削して、この地を干拓したと伝わっています」

宮司の浅田徹さん(75歳)が話す。

「入口の手水鉢に大鯰が鎮座していますね?」

と、きくと、

「宮様(市杵島姫命)が水難にあった時、鯰に助けられた、という伝説があり、ここでは眷属になっておるんです。鯰を食べるのはタブーで、子どもの頃、釣りをしてかかると放したもんだ。張り合いがなかったねぇ」

正直な宮司さんである。戦後間もないころ、私も鯰の蒲焼きを食べたことがあったが、鰻に伍しておいしかったという記憶が甦った。

近くの大井神社には鯉が祀られ、こちらでは鯉料理が禁止され、鯉のぼりもあげない。

宮司が語るには、亀岡は古代、秦氏の勢力下だったという。

それで納得した。

秦氏は渡来人であり、平安京(京都)の元祖開拓者だった。京都は山々に囲まれた盆地で、河川が幾筋も流れ込み、もともと湿地帯であった(ちなみに今の京都でさえ、いわば水ガメの上に成り立っており、どこを掘っても地下水が湧出する)。その湿地や沼を灌漑し、開墾したのが秦氏一族だった。桓武天皇が平安京に遷都する約200年も前の6世紀、すでに秦氏は京都を湿地から都邑に変え、7000戸もの一族を

右／八幡市の石清水八幡宮（いわしみずはちまんぐう）にある"石清水の霊泉"。厳冬にも凍らず大旱（たいかん）にも涸れない霊泉として尊ばれている
中央／御香宮の名水で占う"水かけ占い"（水で濡らすとお告げの文字が浮き上がるおみくじ）に描かれた"神功皇后鮎占いの姿"　左／桂川の枯れ木に留まる4羽の川鵜（嵐山）

TOP

養っていた。

渡来人が多くの知識と技術をもってきたことはご存知だろう。養蚕と織物、灌漑と稲作、酒造り、製鉄など枚挙にいとまはない。

京都嵐山に松尾大社がある。酒の神様としてつとに有名だが、ここの主神が大山咋神で、合わせて市杵島姫命を祀っている。

な、なんと、桑田神社の神様と同じではないか？

亀岡市・丹山酒造の女性社氏、長谷川渚さん

推測であるが、秦氏が平安京と同じように亀岡の湿地、沼を開墾したのだ。さらに松尾大社の社伝によれば、二柱の神は大堰川（保津川）を亀に乗って遡ったが、水勢が激しくなり、鯉に乗り換えて大井（丹波）の地に着いた、となっている。

その時、鯰も二神を助けたのではなかったか？　そこで鯉と鯰はトーテム（一族の霊的シンボル）となり、一方、亀の名は地名として残されたのだ。

水が〝うまみ〟をつくる

米どころは酒どころ。水と米と酒は三位一体である。

亀岡の丹山酒造を訪ねた。酒蔵は旧城下の中心にあり、周囲は静かな住宅街だった。白壁と木塀がいかにも歴史を感じさせる。

女性杜氏に出迎えられた。

長谷川渚さんは、亀岡生まれの39歳、当蔵の5代目。高校卒業後、滋賀県にあった発酵研究所で学び、所長だった小泉武夫氏（作家・発酵学者）に師事した。

「明治初期の創業で、130年間続いている古い蔵です。米づくりから一貫して酒造を行っています。大量生産ではなく、昔のままの手づくりです」

米どころは酒どころ。水と米と酒は三位一体である

杜氏職人というよりも、明るい笑顔の美女なので、ついつい話が軽やかになる。

「〝京都山田錦〟という独自のお米を開発しました。並河との間にたんぼをつくり、農家の指導を受けてスタッフが収穫しています。おいしいお米です」

「水は？」

と、問えば、

「水質検査を受けた井戸水を使っています。愛宕山の伏流水で、お城の井戸と同じ水脈で、枯れることはない、と伝わっています。軟水で、優しい水です。軟水からつくるお酒は女酒といわれ、京料理にとても合いますよ」

愛宕山は京都の西北に聳える山で、東北の比叡山と対をなしている。山頂にある愛宕神社は火の神で、亀岡の守護神。ここを領地としていた明智光秀が崇拝し、通った道は〝明智越え〟として残っている。本能寺の変の直前にも参詣し、「愛宕百韻」を詠んだことは知られている。

話はそれるが、明智光秀は亀岡では良君として崇められている。光秀が亀山城や城下町を整え、町を繁栄させたからだ。当地では「光秀公」と呼び、決して呼び捨てにはしない。

蔵を見せてもらった。

ちょうど精米、洗水作業中であった。明日は蒸す作業に入るという。

「米の収穫後の10月末から酒づくりがはじまります。11月中に仕込み

左／丹山酒造の作業風景。この日は朝5時30分から作業を開始。愛宕山の伏流水で酒米を洗っている

亀岡市にある一日数組限定の料理屋「へき亭」の〝猪肉の陶板焼き〟。丹波産猪肉と九条ネギは相性抜群だ

丹山酒造の日本酒は、大量生産ではなく、昔ながらの手造りの製法にこだわってつくられている