

# シンラの旅-9 「海の京都、丹後半島へ」 古代王国と、絹をめぐる道



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」 黒潮の孤島鶴来島漂流

▶ **SINRA-6 2015.7**  
「大台ヶ原」 熊野古道をいく

▶ **SINRA-7 2015.9**  
「信州木曾谷」 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  
雑誌がオンラインで買える

ご購入

 amazon.co.jp  
プライム

京都国立博物館に所蔵されている「乙姫の小袖」(正式名称、白練縦地桐桜土筆肩裾紋様縫小袖)。450年前、安土桃山時代の中期に神御衣(かんみそ)として献上されたもの

ASSESSMENT & EDITORIAL TEMJIN PUBLICATION ADMINISTRATION  
POSTED CERTIFICATE  
**SINRA**  
Approved by



海の京都、丹後半島へ

古代王国と

絹をめぐる道

高級絹織物「丹後ちりめん」の発祥地として知られる京都府北部丹後地方。約300年前に生産が始まって以来、日本最大の絹織物産地として今も賑わい続けている。今回は、かつてシルクを運んだ街道や、鉄道の廃線跡を辿りながら、ちりめん文化がどのように発展してきたかを検証したい。京都市から宮津市まで全線開通したばかりの京都縦貫自動車道に乗り、京都から丹後半島へと向かった。

文◎芦原 伸(ノンフィクション作家)、撮影/戸川 覚  
協力/京丹後市商工観光部観光振興課、与謝野町商工観光課



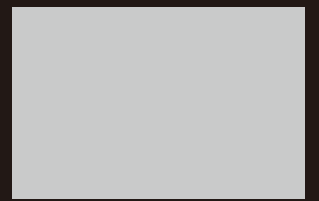


# 約300年続く伝統技術 丹後ちりめん

丹後ちりめんの生産は1720年(享保5)年、京丹後市峰山から始まった。峰山の絹屋佐平治、加悦谷の手米屋小右衛門らが、京都西陣に学んだ撚糸技術を持ち帰り、



**あしぎぬの碑**  
京丹後市弥栄町に立つ「あしぎぬの碑」。あしぎぬ(總)とは「悪(あし)き絹(きぬ)」を約めた言葉で、絹よりも粗悪な蚕糸製品を指す。日本最古の絹織物で、天平時代、当地で織られたものが聖武天皇に献上された。



**シボ**  
丹後ちりめん最大の特徴である「シボ」とは、生地全面に浮き上がる細かい凹凸のシワ模様のことを指す。独特な風合いとしなやかな感触。そして凹凸の乱反射によって醸し出される豊かで深みのある色合いが魅力的。



**ウラニシ模様**  
絹の糸は細く乾燥すると切れてしまうが、丹後半島は雨がよく降る地域で湿度が多いため、絹織物の生産には非常に適している。京丹後の気候は冬に降雨や積雪の多い日本海気候型で「ウラニシ模様」とも呼ばれている。

地元で広めたことから絹織物文化がこの地に根付いた。昭和戦前期には産地規模が拡大し、生産額も激増、丹後は黄金時代を迎えた。2000年代以降、生産量の低下や織り子の確保、後継に悩まされているが、それでも丹後は今でも日本におけるちりめん生産の6割以上を、また、絹の消費の3割以上を担い続けている。



オールハンドメイドでネクタイ・スカーフ製造を行う与謝野群与謝野町のシルク製品ブランド、KUSKA。工場にはガチャンガチャンと機織りの音が響き渡る



TOP



「海の京都」のシンボル

# 伊根の舟屋群

丹後半島の北東部に位置する伊根町はかつてブリ漁業で栄えた漁師の町。「日本で一番海に近い町」として知られ、約4キロメートルの伊根湾沿いに230軒ほどの「舟屋」がずらりと並ぶ。伊根湾は三方が山に囲まれ、南だけが開いた地形をしている。ちょうどその開いた部分に青島という小さな無人島があり、それが自然の防波堤の役割を果たしている。山のおかげで大きな波は立たないし、潮の干満差も年間わずか50センチ程度。先人たちは地理的好条件の上に安全な「海の町」を築き上げた。伝統と知恵の詰まった古き良き日本の港町の原風景がここには今も残されている。



舟屋は船を格納するための倉庫で、通常、その持ち主は道路を挟んで向かい側に建つ住宅に住んでいることが多い。舟屋を改装した宿が数軒あり、舟屋に宿泊しながら「海の京都」を楽しむ観光客の姿もよく見られる



## ブリ景気

伊根町は富山県・氷見・長崎・五島列島に並ぶ、日本の三大ブリ漁場の一つとして知られる。昭和25〜26年頃には、ブリ景気を迎え、ブリの大漁により町の経済が潤い、豪華き屋根だった舟屋の多くが現在の瓦葺根へと変わっていった。



## 伊根町業協の朝市

伊根湾沿いに立つ伊根町業協は一般客が見学したり、魚を買ったりすることができる。朝市。で有名。遠方からはるばる伊根湾の朝市の魚を買いにくる観光客の姿もよく見られる。専用のパッケージを片手に好きな魚を選ぶのも楽しい。



## アオリイカ

丹後の秋の風物詩ともいえるアオリイカ漁。伊根町を歩いていると、潮風になびくイカの一夜干しの光景がいたるところで見られる。よく見ると串で固定されているが、これは開いたイカが丸まらないうようにするためのもの。





# 京丹後

観光・催し

市民情報

京丹後の魅力

昔の織り技法で  
今のライフスタイルを

オールハンドメイド  
**KUSKA**  
使う道具から製作する

KUSKA(クスカ)は与謝野町でネクタイやストールをオールハンドメイドで製作する丹後ちりめんブランド。約300年続く丹後ちりめんという伝統技術に洗練された現代的ファッショセンスを加え、新しいスタイルの絹織物を生産している。少量生産と高いクオリティにこだわり、地元の木工大工たちと共に手織り機から製作。1人の職人が1日に織れる生地はわずか2〜3本だが、手織りだからこそ出せる、ふっくらとした柔らかな風合いが魅力だ。



与謝郡与謝野町岩屋384-1  
0772-42-4045  
オンラインショップにて販売  
<http://shop.kuska.jp/>



上/手紡ぎ真綿(シルク)マフラー(43,200円):「カシミアを超えるシルクの風合い」が味わえる手紡ぎ真綿マフラー  
下/フレスコ2ラインレジメンタイ(各種15,120円):丹後の海をイメージした「丹後ブルー」は光の角度でブラックやインディゴブルーに見える独特な色

海の京都へようこそ

ぶらり丹後

寄り道  
ガイド

丹後半島を訪れたらぜひ寄っておきたいおすすめスポットを厳選紹介。丹後の絹織物や海の幸を満喫しよう!



日本で最も海に近い酒蔵

伊根の地酒  
向井酒造

素朴な酒造りを目指す

230軒の舟屋が並ぶ伊根町に立つ向井酒造は1754(宝暦4)年創業の老舗酒蔵。古代米(赤米)を使用した「伊根満開」や、伊根町の定番「京の春」などの日本



酒がつくられている。女杜氏の向井久仁子さんは「流行りの酒ではなく、香りが抑えめで気が付いたらなくなっているような、素朴な酒造りを目指しています」と話す。カヤックやボートで酒を買いに来る客のために蔵の外には棧橋を用意。伊根でしか見られない珍しい酒蔵の風景が待っている。

飲み飽きしない「京の春」(720ml/970円)と古代米の赤色が特徴的な「伊根満開」(720ml/1,900円)



与謝郡伊根町宇平田67  
0772-32-0003  
9:00-18:00  
月曜

丹後地方の郷土料理  
「へしこ」を堪能

地産食堂  
味工房ひさみ

特徴はまろやかな風味

京丹後市丹後町間人にある「味工房ひさみ」は丹後地方の郷土料理「へしこ」が味わえる海沿いの食堂。へしこはサバを塩漬けにし、いったん取り出してから糠に漬け、熟成させた保存食品のことだ。ひさみのへしこは浅漬けで、塩分が控えめ、まろやかな風味を味わえるのが特徴。間人の海で獲れた新鮮な魚の旨味を最大限引き立てる絶妙な塩梅。味付けは一度食べたら忘れられない。ロジ風の店内で間人の海を眺めながら、ゆったりと食事を楽しもう。



京丹後市丹後町間人1830  
0772-75-0160  
昼/11:00-15:00、夜/17:00-22:00  
(いずれもラストオーダーは終了の1時間前)  
不定休  
水曜・月1回水曜(祝日の場合は営業)

上/味工房ひさみ名物「へしこ定食」(1,290円)。その他「京海鮮丼」(1,940円)や「のどぐるのへしこ定食」(1,950円)も人気メニュー  
右/「味工房ひさみ」の外観。間人港から徒歩約10分の距離にある



与謝郡伊根町宇平田804  
0772-32-0532  
1組3室まで(最大10名まで宿泊可能)  
11,500円~(1泊2食付)



1日1組限定の宿で  
ゆったり海の幸を堪能

伊根の舟屋  
倉忠

舟屋の宿に泊まる

「倉忠」は伊根町にある1日1組限定の舟屋の宿。伊根湾で獲れた新鮮な魚を豪華な舟盛りや握り鮓で味わえる贅沢な宿。舟屋は1階がガレージ部分を改装した食堂、2階が3室に連なる和室となっており、最大10人まで宿泊することが可能。窓を開けると伊根湾の雄大な風景を目の前に広がる。海上タクシーを頼むと舟屋の1階まで直接迎えに来てくれるので、そのまま船に乗り、カモメにエサをあげながら、ゆったりと伊根湾の周遊を楽しむことができる。