

女城主と芋姫様

－江戸時代の情緒にふれるまち、岩村－

いも類振興情報編集部

1. 要害堅固な山城

岐阜県の南東、木曽山脈の懷にひらけた恵那市岩村町に、日本三大山城の一つといわれる岩村城があります（ほかには岡山県高梁市の備中松山城、奈良県高取町の大和高取城）。標高721mのけわしい地形を活かし、鎌倉時代の文治元年（1185）に築城された要害堅固な城で、慶応4年（1868）に至るまでの683年の間、武家政治の全期間にわたって城が存在しましたが、このようなことは他に例をみないことです。

明治維新により天守閣はとりこわされましたが、六段壁という、急斜面に合わせてつくった特殊な工法による石垣、城下に時をしらせる太鼓櫓は現存しています。山頂からは城下町が見下ろせ、四方の山々も一望にすることができますが、城址は現在公園となり、民俗資料館、岩村歴史資料館が設けられていて、町民の皆さんの憩いの場所となるほか、多くの観光客が訪れ、史跡に富むこの地を見聞し、城の歩んできた歴史をしのんでいます。また岩村は、明治大正時代女性教育で功績を

21ページより

おわりに

一般家庭の外食化と調理簡素化に伴い、「男爵薯」と「メイクイン」がリードしてきた家庭内消費が落ち込み、青果用ばれいしょの栽培面積は減少している。一方、外食産業が伸びていることにより、業務用ばれいしょの需要は高まっている。また、一戸当たりのばれいしょの消費形態をみると従来は青果で購入する形態が多かったが、サラダとして購入する金額が90年代から大幅に伸び、ここ数年で逆転している。このように購入方法や食べ方が多様化しているなかで、今回紹介

したカラフルポテトは今までのばれいしょに対するイメージを変え、店頭に並んだときに消費者が思わず手を伸ばし、青果向けばれいしょへの関心や購買意欲が高まることが期待される。また、カラフルなポテトチップ、スナック菓子などの新しい加工品の原料として供給することで、ばれいしょの消費拡大ならびに生産振興に寄与するものと考ええる。

なお、「ノーザンルビー」、「シャドークイーン」、「インカのひとみ」は平成17年に北海道の地域在来品種等として認定され、平成18年より原原種が配布されており、平成20年頃から本格的に栽培される見込みである。

（向島 信洋）



重要伝統的建造物群保存地区（岐阜県恵那市岩村町）

残した下田歌子女史（1854～1936）の出身地でもあり、女史の勉学所のほか、顕彰碑、下田歌子像も城址に建てられています。

岩村城は、美濃（岐阜）、信濃（長野）、三河（愛知）、遠江（静岡）が境を接する地に位置していたため、織田信長、武田信玄、徳川家康など、天下統一を目指す武将が睨み合い、とくに織田、武田両家の争いに翻弄された悲劇の城としても知られています。

2. 悲劇の女城主

鎌倉幕府初代将軍源頼朝の重臣加藤景廉が文治元年にこの地、遠山荘の地頭に任ぜられ、その長男景朝が岩村に城を築き、姓を遠山と改め、それ以後岩村城は代々遠山氏の居城となりました。

戦国時代となり、織田信長は武田信玄に対抗するための攻守の要として岩村城を勢力下におきたいとはかり、信長の叔母にあたる於艶の方が当時の城主遠山景任に嫁ぐことになります。景任は36歳の若さで病死しますが、信長は自分の五男である幼少の御坊丸（勝

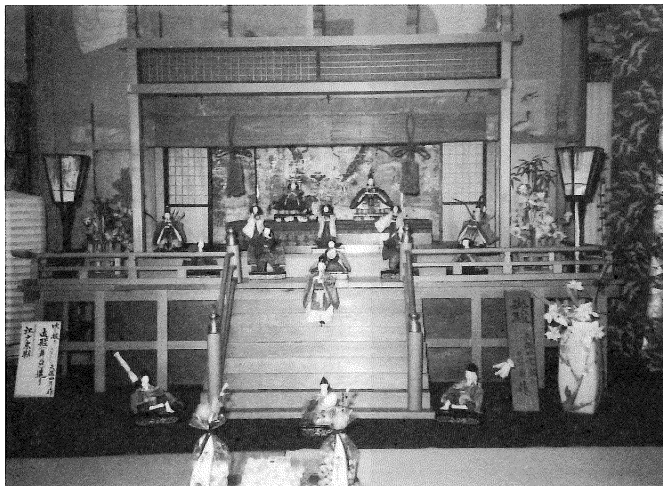
長）を養子として遠山の家督を継がせ、その後見人としての於艶の方が城主となりました。日本の歴史上女性の城主は於艶の方が唯一で、たいへん美貌であったことで知られています。

遠山景任の死につけ入るよう、武田信玄の家臣秋山信友が兵を動かして岩村城を攻撃しますが、あいにく近江の浅井長政と対峙していた信長には岩村への援軍を出すゆとりがなく、城は陥落目前に迫りました。この

とき攻撃する信友と、守備する女城主於艶の方の間に和睦が成立しますが、於艶の方は自らが敵将信友と結婚することと引き替えに、城内の家臣、城下の領民の命を救い、戦いの幕を引いたのです。御坊丸は人質として信玄のもとに送られました。

信長は於艶の方の決断に激怒し、やがて信玄が亡くなり、長篠の戦いで武田軍が敗れると大軍を岩村城に差し向け、5カ月におよぶ戦いの末城は陥落、籠城していた将兵は皆殺しとされ、於艶の方も逆さ磔の極刑に処せられました。親子兄弟が相せめぐ戦国の時代とはいえ、このようなところに天才信長の冷酷な一面がのぞいています。これ以後城主は短年月に交替を繰り返し、関ヶ原合戦後は松平家乗が藩主となり、丹羽氏5代松平氏7代を経て明治維新を迎えています。

極刑に処せられた於艶の方ですが、単に珍しい女城主であったばかりでなく、身をもって岩村の地を戦禍から守ったということで、いまもなお尊敬され慕われていて、この地が女城主の里と呼ばれるゆえんです。



上：天保時代の御殿びな（あしざわや提供）
下：明治時代の内裏びな（岩村醸造株式会社提供）

3. 城下町のひなまつり

中央本線恵那駅から明智鉄道で岩村駅下車、はるか東に望む緑深い城址に向かう通りの両側には、近代的な建物はなく、江戸、明治時代に建てられた家並みが続いています。ここは「重要伝統的建造物群保存地区」に指定されていて、藩政時代には町人の街となっていました。昔の商家は間口はそれほど広くはありませんが、奥行きがあり、道路に面した部分は商いをする場所で、奥には品物を作

るなど加工する場所と、居住する部屋が設けられ、その間が庭となっている造りが多いようです。

この町は戦災にも遭わず、長い年月を経た建物が多いので、その時代々々に作られた良いものがたくさん残されています。その一つにひな人形があり、3月3日のひなまつりを挟んで2月3日から4月3日まで城下町のひなまつりが催されますが、この地では旧暦で祝う慣習であるため、4月まで開催されるのです。

人形は200年以上前のものから、江戸時代、明治大正を経て昭和に至る各時代につくられたものが、一堂に集められるのではなく、それぞれの商家の店頭、または店の中に飾られ、それらを観光客はじめ通行する人たちが立ち止まり、また店に入れてもらって賞ですが、時代によって人形のつくり、配置が違うことを知りました。内裏びなは、いまは親王が向かって左、おひなさまが右側に位置しま

すが、大正時代まではその反対であり、三人官女は両側の二人が立ち、中の一人が座っているのが普通ですが、三人とも立っているもの、また中の一人が立ち両側が座ったものもあり、衣裳、座る台もいろいろと変化があって興味深いものでした。

古い、大切なひな人形を、損なうことなく後世へと伝えてゆくのに、いまのように効果の高い殺虫剤がなかった時代には、どんなにか工夫がなされ、苦勞が多かったことでしょ

うか。とくに絹の衣裳をまとったおひなさまには注意が払われ、乾燥した“ふのり”を入れて和紙で包み、あまり温度のあがらないところにしまっておいた、といわれます。こうして代々受け継がれてきたおひなさまを、人びとは自分の身内のように慈しみ、大切に、その心がこのように、毎年催される城下町のひなまつりとしてあらわれています。

人形を飾った商家では、見物客を温かく迎え入れ、茶菓を供してもてなし、また人形の由来、岩村町の歴史についてわかりやすくお話ししてくれますが、昔から受け継がれてきた城下町の持つ、にじみ出るような品格、温かさが肌で感じられ、古き良き日本を思い起こさせるひとときでした。

4. 伝統を受け継ぐ名産のかずかず

山に囲まれた盆地の岩村は水田地帯がひろがり、岩盤を流れる地下水は柔らかで清く、また冬は零下十度以下にもなる気候も相俟って、12月から2月にかけて酒を仕込むのに適しています。町の中央「重要伝統的建造物群保存地区」を登り、城址が間近に見えるところにI醸造があり、この町の愛称を名づけた銘酒「女城主」が造られています。店は250年前に建てられ、頑丈な太い柱で支えられ、仕込み蔵は道路から奥まったところであって、そこから店までの距離が200mもあるので、明治大正時代にかけては出荷する酒をトロッコで運んでいましたが、いまでも通路の中央には往年活躍した線路がそのままになっています。毎年秋から春にか

けての仕込みのときに合わせ、岩手県から杜^{とう}氏^じに来てもらい、その技術を伝承してきました。

I醸造の銘酒は、名古屋国税局が行う酒類鑑評会の「吟醸酒」の部で優等賞、「純米酒」の部で首位賞の栄に輝いています。昔ながらの酒造りでは大量生産はできず、販路も限られていますが、それだけに品質はしっかりと守られ、多くの固定客が「女城主」を名指して買って下さるのは有り難い、とのお話でした。

道路を隔てた向かいには、カステラ本舗M店があります。現在では本場の長崎をはじめ、日本全国どこへいってもカステラに出会い、店による微妙な味の違いを楽しむことができますが、M店のカステラは他地方他店のものとは趣を異にし、ふわふわした感じではなく、しっとりとしています。もともとカステラは室町時代末頃にポルトガル人の宣教師によって長崎に伝えられ、江戸時代には天火が工夫されて各地に普及しました。寛政8年



あま酒 純米酒 女城主
きくいもせんべい 芋姫様 カステラ

(1796) 神谷雲澤という岩村藩の藩医が西洋医学と蘭学を学ぶために長崎に留学し、藩にもどったあと医師として開業した際、習得してきたカステラの製法をM家に伝えたといわれます。当時のカステラは卵、小麦粉、砂糖でつくった、あっさりとしたものですが、M店では当時と同じ製法によって同じ味を伝えています。

なおカステラの名前については、何という名のお菓子なのかと、指さして宣教師に尋ねたとき、たまたまそこにお城の絵があったので、宣教師は「それはカステイロ (casteiro, ポルトガル語で「城」の意) である」と答えたからだ、との話がありますが、真偽のほどはどうでしょうか。

清酒、カステラのほか、五平餅、菊いものせんべい、漬物ほか、代々伝えられてきた名産があります。

5. 愛菜会と芋姫様

通りを歩くと、店頭の大ざるに干し芋が盛られているのを発見しました。商品名は「芋姫様」、生産者は「愛菜会」となっています。岩村ではいまもさつまいもが生産され、とくに干し芋用として「泉13号」がつくられています。冬に気温が下がる土地柄ですので、収穫されたさつまいもはトンネル内で貯蔵され、1月末頃から2月にかけて干し芋づくりが農村の婦人団体愛菜会によって行われます。原料の泉13号を1時間ほど蒸して皮をむき、何本も張ったピアノ線で薄切りとし、変色しないようにビニールハウス内のスノコの上にひろげて干します。ハウスの両端は開いて風通しをよくしますが、このようにしてだいたい10日ほど干し、最後に1日ハウスから出して

天日で干し上げます。十数名で1日300kgのさつまいもを加工しますが、これもすべて手作業なので、期間中の生産量も決して多くはなく、ほとんどは町内の商店で販売されますが、知る人ぞ知る名産品で売れ行きはよく、見つけられたのはまことに幸運でした。

泉13号は収穫したあと食べても、美味しいものではありませんが、貯蔵後干し芋にする見た目もきれいで、軟らかく味もたいへん甘く、前に述べたひな人形を展示しているお店でもお茶といっしょにすすめられ、たいへん美味しくいただきました。

愛菜会のメンバーが、これからも元気で干し芋づくりに励まれ、また他の地方でも、たとえ小規模であってもほんとうに美味しい干し芋づくりが行われ、お菓子類があふれている今日でも、その真価が認められるようになってくれれば、との思いです。

編集後記 萌黄色の若葉で彩られはじめた里山の森に、ひときわ高い鳥のさえずりが響きます。仲間を呼ぶのでしょうか、自分の存在を宣言しているのでしょうか、南の国から子育てのために渡ってきた小鳥が、からだを一杯にふるわせていました。真白なコブシの花が澄み渡った青空に美しく映え、足許には紫色のスマレがちりばめられています。春たけなわ、美しい自然とやさしい人たちに守られ、可愛い雛がすくすくと成長しますように。

いも類振興情報 第91号

平成19年4月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社