早川町応援団獲得マガジン

# やまたらけ

YAMADARAKE

DECEMBER
No.26
2007

## 早川入りの黄金伝説 その弐

知られざる金の町、早川町。『やまたらけ』15号では、町内の金山が歴史に姿を現した戦国時代の様子を描いた。その頃の舞台は、保(ほ)と黒桂(つづら)。その後、江戸時代になると、雨畑の金山が賑わいだす。

黒川金山や湯之奥金山など、甲斐国の他の金山では金の産出量が減少する中、雨畑村の奥沢、遠沢といった間歩(まぶ=坑道)は、順調に産金を続けていたようだ。金山集落に1000軒もの家があったという「奥沢千軒」「長畑千軒」の言い伝えなど、その盛況ぶりがしのばれる。

江戸時代初期には薬袋(みない)村に「金山奉行」がいて、雨畑村や保村の金山の稼業を監督していたようだ。この金山奉行の佐野氏は、なんと湯治に来た徳川家康を案内し、金山経営で有名な家臣・大久保長安じきじきに奉行に任命されたというのである。

江戸幕府を支えた金山として有名な佐渡金山、土肥金山。でも、それと並んで甲州の、早川の金山があった！

偉大なる大地の恵み金山のお話、今回は天下太平の江戸時代編をお送りする。

写真：山梨県立博物館に展示されている金山での作業風景のジオラマ。坑道そばのテラス（平らな場所）の様子。鉱石を砕き、それを臼で細かく挽く、「粉成し」の作業をしている。ジオラマでは、奈良田の焼き畑なども見ることができる。人形の豊かな表情にも注目。

## 早川入り諸金山俯瞰

早川入り諸金山は、大きく分けて保・黒桂周辺と、雨畑との2ヶ所がある。それぞれ、数多くの間歩（まぶ＝鉱脈・坑道）が掘られていたようだ。

このうち、保・黒桂周辺は、戦国時代にすでに記録に登場し、1650年代ごろまでは採掘されていたようだ。江戸時代になってから記録に名前が残る間歩として、「鹿苗代（ししなわしろ）間歩」、「猿猴（えんこう）間歩」「くろだな間歩」などがある。

一方の雨畑は、老平（おいだいら）集落奥の奥沢と、雨畑川上流部の遠沢（えんさわ）周辺に間歩が集中している。

奥沢に関する記録は、1650年頃のものが残っており、「奥沢村」という名称も見える。奥沢は江戸初期に栄えていたことが伺える。

遠沢は、1650年代の記録が最初で、はっきりと遠沢金山とは書かれていないが、享保6（1721）年の甲金製造に雨畑の金が使われたことが『甲金由来書』に出てくるので、少なくともその頃は稼業していたと考えられる。

雨畑の間歩としては、奥沢の「日向山から沢」、「大かれ」、どの辺りか分からないが雨畑村内の間歩として「長かれ」「ぶどうしろ」「将監間歩」「立野間歩」などの名が見える。

この中で遠沢の金山は、経営に、地元の豪族・佐野氏が関わっていたため、町内に数多くの史料が残されており、おおよその様子がつかめる。この佐野氏の活躍については、改めてご紹介したい。

## 金掘りの技術

今回取り上げる江戸時代に、早川入りの諸金山でどのような金の採掘がなされていたのかということは、実のところ明らかになっていない。

古文書からは、経営の仕組みのようなものは分かるのだが、実際にどのような作業をしていたかということは、当時使われていた道具などが見つからないと容易には分からないのである。

しかし、県内の黒川金山やお隣・湯之奥金山などでは、大規模な調査が実施され、技術の部分も明らかになっている。それを参考に、当時の金山の技術をご紹介しよう。

金の採取技術は、砂金取り→露天掘り→坑道掘りと発展した。16世紀頃、露天掘りによって地表付近の風化鉱石を取り尽くしたため、その奥へと金を求めて坑道掘りが行われるようになったと考えられている。

さて、坑道掘りによって掘り出された鉱石は、まず一ヶ所に集められ、金の含有量などによって選別される。

次に鉱石を焼いてもろくし、搗き臼で砕いて、挽き臼で細かく挽く。時には磨り臼を用いてさらに微細

■江戸期早川入り諸金山分布図

■江戸期早川入り諸金山操業年代

| 村 | 番号 | 金山（間歩）名 | 創業年代（和暦／西暦） |
|---|---|---|---|
| 雨畑村 | ❶ | 奥沢金山 | 寛文9以前／1669 |
| | ❷ | 吉水金山 | 慶長12／1607（推定） |
| | 3 | 長かれ間歩 | 明暦元／1655 |
| | 4 | から沢間歩 | 寛文７／1667 |
| | ❺ | 吉沢金山 | ？ |
| | ❻ | 遠沢金山 | 承応元／1652 |
| | ❼ | 広島金山 | ？ |
| | ❽ | 立野間歩 | 元和４／1618 |
| | 9 | 将監間歩 | 寛永19／1643 |
| | ⑩ | ぶとうしろ間歩 | 明暦3／1657 |
| 保村 | ⑪ | 猿猴金山 | 寛文年間／1660年代 |
| | 12 | 鹿苗代金山 | 寛永19／1643 |
| 黒桂村 | 13 | 黒桂（小沢間歩） | 正保元／1644（推定） |
| 不明 | 14 | 荒須沢間歩 | 貞享年間／1680年代半ば |

な粒にする。この作業が「粉成し（こなし）」である。

粉成しによって小さい粒にした鉱石は、水と共にセリ板もしくはネコザの上を流す。

セリ板というのは、格子状にデコボコの付いた板、ネコザというのは、やはり表面がデコボコになるように独特の編み方で作られたむしろの一種である。

金は比重が重いため、このデコボコに引っかかる。それを集めるのである。

ここまでが、鉱石から金を取り出す工程であった。この後は、灰吹き法によって、取り出された金の純度を高めるのである。

## 金の純度を高める「灰吹法（はいふきほう）」

採掘される金のうち、砂金や露天掘りで採られたものは、不純物が風化してしまうため純度が高い。一方、坑道掘りでは、不純物と混ざった状態の金が掘り出される。これを精錬するための技術が「灰吹法」である。

山梨には、碁石金という金貨が残っている。これは武田信玄の頃から用いられたといわれており、その形には、灰吹によって作られたと考えられる痕跡がある。つまり、信玄の時代から灰吹法が用いられていたと推測されるのである。

**《手順》**

❶るつぼに灰を敷き詰め、和紙で包んだ金の粒と、鉛をのせる。

❷るつぼの周囲に炭を置き、上には棒を渡して炭を載せ、るつぼを加熱する。

❸金と鉛が溶けて合金になったら、ふいごで空気を送り込み、鉛と金に含まれる不純物を酸化させる。

❹酸化した鉛と不純物は、表面張力が小さいので灰にしみ込んでしまう。純度の高い金は表面張力が大きいのでしみ込まず、灰の上に玉になって残る。

## 薬袋にいた「金山奉行」

17世紀、早川入りの地域では盛んに新たな鉱脈が発見された。甲府にあった金座の奉行を勤めた松木氏のもと、早川入りの諸金山の監督をしていた人物として歴史にその名を現すのが、薬袋の佐野氏である。

佐野家に伝わる古文書によると、次のような経緯で、早川入りの金山の監督を務めることになったということだ。曰く、「佐野七郎兵衛という人物が、天正年中、西山温泉にやって来た徳川家康の案内を首尾よく勤めた。家康が由緒を尋ねたので、穴山氏に奉公していたが穴山氏が没落したため浪人になっていたと答えた所、大久保石見守（長安）から金山の奉行を言いつけられ、佐渡金山から遣わされた宗岡佐渡から金山の「御作法書」をもらった。」

この大久保長安は、武田の猿楽師だった人物で、後に徳川家康の元で佐渡金山や石見銀山など金銀山経営に携わった。宗岡佐渡というのはその配下で、佐渡金山などで実際の金山の監督などの業務に当たっていた人物である。いわば、幕府の幹部から直々に金山の監督を仰せつかったというわけなのだ。

以来、佐野氏は、金山の問見（といみ）や、間歩の様子の報告、運上金の徴収・上納などを行って来た。

「問見」というのは、鉱脈にどれくらいの金が含まれているか調べる作業で、毎月のように薬袋から雨畑の間歩まで赴いて実施されていた。

運上金というのは事業税のようなもので、採掘量に対する一定割合を納めた。金の含有量があまりに少ない場合には徴収されない場合もあり、金が少なくなったのに運上金の割合が変わらないということで、金掘り衆から佐野氏を通してお上に対して運上金の引き下げを願い出ていることもあった。

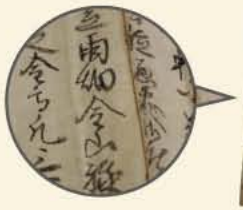
このように、現地の監督として中間管理職的活躍をした佐野氏であるが、1680年代後半になると、段々とその役割から外されていく。

その後は江戸などから金山採掘の事業者がやって来て、採掘を請け負うようになっていくのである。

佐野氏が監督して金山経営を行っていた頃は、実際の採掘作業は雨畑村が請け負っていた。しかし、時代が下ると、村請けで掘ることはなくなり、地元の人は専ら川から砂金を取るようになる。この砂金取り、昭和になっても村人の生業の一部であったという。そして、今日ではレジャーという形で愛好者たちが楽しんでいるのである。

大窪石見守（＝大久保長安）殿より、西金山の奉行仕り候様にと仰せ付けられ、則ち御黒印下し置かれ、其の節、佐渡の金山より、宗岡佐土殿と申す御奉行遣わされ、芝下は壱荷に付き壱分、普請から切の場所は弐分三分迄は金掘に下され候御作法書頂戴仕り候共、其れ已後えんしやう仕り候御事。

■佐野家文書（写真提供：早川町教育委員会）
薬袋の佐野氏が、自分の先祖が金山奉行になったいきさつや、その後の実績を書き記した史料。



■『甲金書類綴壱』より「甲金由来書」山梨県立博物館所蔵。この史料の中に、「雨畑金山稼ぎ仰せ付けられ、右山出金を以て、享保六丑年より新甲金と改め御吹き替えこれ有り、金高凡そ三万両程も出来候」というくだりがあり、雨畑産の金が甲州金を支えていたことが分かる。

## 小判の原料は雨畑産の金

江戸時代を通じて甲州で使われていた金貨、甲州金。武田時代に始まった貨幣制度だと考えられており、1700年代には何度か改鋳(かいたん=「鋳」は、金をたたいて延ばすこと)されている。

この中で、宝永7(1710)年に幕府が宝永小判(乾字金)を製造したことを受けて、正徳元(1711)年に製造した「甲安今吹金」は、金位が30%台と、非常に粗悪な貨幣であった。(その前の甲安中金は50%前後。)

その後、享保6(1721)年の吹替に際しては、当時、甲斐国を支配していた柳沢吉保が雨畑の金山から金を出すよう命じて、その金を使って3万両を製造した。その結果、新しい小判「甲重金」の金位は72~73%に跳ね上がった。雨畑の金が、甲州の小判を支えていたのである。

## 地元衆も金掘り・砂金採り

文化年間(1800年代初頭)に編纂された甲斐国の地誌である『甲斐国志』には、雨畑村の説明として「金鉱多し。(中略)水、至って清澄、生麩(しょうふ)金を産し里人の生業の助けとす。」、甲州金の説明に「此の(=雨畑)辺の諸村、今も押堀役とて貢納あり。雨畑村の者、耕業の隙に雨畑川に押し出す砂金を淘汰して取り貢す。」といった記述がある。生麩金とは砂金で、押堀役とは砂金取りにかかる税金である。

また、延享2(1745)年の雨畑村の村明細帳(人口や石高、耕地面積、行われている生業などを書き上げた書類)には、「耕作の間は、男は金山から切り等致し」と書かれている。「から切り」というのは試掘という意味のようだ。

安永6(1777)年の保村の村明細帳にも「当村は金山元にて御役金永一貫五百文ずつ御上納仕り、山金・沢金・川金・勧進金作間に相稼ぎ御役所へ売り上げ、名主方へ売り上げ高二十分の一下し置かれ候。」とある。金山を稼業していることに対して永1貫500文(=1両2分)の税を納め、採掘した金や掬った砂金は(業者などではなく)御役所へ売って、売り上げの20分の1が名主のものになったというのである。

これらの記録からは、金を採ることは村の中で重要な生業に位置づけられていたことが分かる。金山は決して外部の経営者や一部の支配層だけに関わっていたわけではなく、地元の住民の生活に深く根ざしていたのである。(柴田彩子)


参考文献

・甲斐黄金村・湯之奥金山博物館『甲斐黄金村・湯之奥金山博物館展示図録』、『金山史研究』第1集、第5集

・「甲州金座記録」『甲斐国志』(『大日本地誌体系』44~48)

・松平定能『甲斐国志』(『大日本地誌体系』44~48)

・谷口一夫『シリーズ遺跡を学ぶ039 武田軍団を支えた甲州金』

・中央大学山村研究会『中央大学山村研究会古文書調査報告書Ⅰ 山村史料の調査と成果』

・早川町『早川町誌』

・山梨県『山梨県史 資料編13 近世6下』

・山梨県『山梨県史資料叢書 村明細帳 巨摩郡編』


## 金山にまつわる言い伝え

金山の賑わいは、言い伝えからも偲ばれる。

三井啓心氏がまとめた民話集『早川のいいつたえ』第3集には、「泊まり代の安い宿」という話が載っている。こんな話だ。

「奥沢金山が繁盛していた頃のこと。馬場にはいくつか山師を泊める宿があった。その中に一軒、泊まり賃が安い上に、履いていた古いわらじを処分して新しいわらじをくれるというサービスをしている宿があり、客に喜ばれていた。

他の宿の主人が安さの秘密を探ろうと様子をうかがっていた所、件の宿の主が庭でわらじを燃やしていた。そして、灰を水に流して、残った金の粒を見てにんまりしていた。」

また、金山集落が大変栄えたことをあらわす「〇〇千軒」という呼び方も、「長畑千軒」「奥沢千軒」「立野千軒」など、いくつものバリエーションがあり、間歩の多さを物語っている。

そういった金山集落には、遊女がいた、歌舞伎の劇団が来て興行していった、という話も伝わっている。

## 雨畑硯と金山の関係は?

雨畑で忘れてはいけないのが雨畑硯。稲又の沢筋から硯の原石を切り出したものを、雨畑や鰍沢で加工した硯は、中国の端渓硯にも比せられる上級品である。元禄3(1690)年、雨宮孫右衛門が、早川の河原で見つかった黒い石を硯に彫ったのが最初と言われている。

実は、この硯石、金鉱石が含まれるのと同じ黒色粘板岩から取れる。現在の所、金の産出と硯石の産出との関連性を裏付ける資料・言い伝え等は全くないが、金を掘ろうとして偶然硯石を掘り当てた…などということがあるかもしれない。

## 早川旬の直送便

もちもちとぷちぷちの食感がたまらない

### ビタミン豊富な雑穀「モチキビ」

最近見直されている雑穀。「モチキビ」はきれいな黄色で、コクとやわらかな甘さが魅力です。早川では、お餅にしたり、お米に混ぜたりして食べられています。炒め物やサラダ、スープの具にもおすすめ。レシピでご紹介した「豆乳スープ」は、「モチアワ」を使っていますが、「モチキビ」でも美味しく作れます。なお、今回は、他のレシピも付けてお届けしますのでお楽しみに！

**内容**／700グラム
**価格**／本体1000円＋送料500円
**締切**／12月21日(金)

クリスマスや贈答用にも最適！

### 山葡萄ワインとおつまみセット

早川町産のブドウ100％で作られたワイン「恋紫」。山葡萄とカベルネソービニオンを掛け合わせた「ヤマソービニオン」を使っており、深いルビー色と山葡萄特有の酸味が特徴です。こくがあり、肉料理に合います。今回は、爽やかな新酒と届いたらすぐに楽しめるおつまみセットをご用意しました。贈答用にも最適です。ぜひ、お試しください。

**1，新酒　恋紫2007（720ml）**
**価格**／本体2,000円＋送料700円

**2，恋紫のおつまみセット**
**内容**／恋紫2006　1本
ロースハム　1パック
ウィンナー　1パック
ベーコン　1パック
**価格**／本体3,000円＋送料700円

**締切**／どちらも12月14日(金)

やまだらけ編集部開発アイス第２弾！

### 雨畑茶のアイスクリーム

早川町雨畑では昔からお茶が栽培されてきました。深い谷の底を流れる雨畑川から川霧が立ちこめ、茶葉に照りつける日差しを程よく遮るため、茶葉が柔らかくふくよかな香りと甘みを持ったお茶が生まれます。そんな雨畑茶を粉にしてアイスクリームに練り込んだのが、「雨畑茶アイス」。つぶつぶが残り、茶葉の食感を楽しめるとともに、ちょっと苦みのある大人の味になりました。今回は、通常小売価格１カップ300円のところ、会員特別価格250円にてご提供します！

**内容**／１箱、120mlカップ６個入り
**料金**／本体価格1,500円＋送料950円（北海道、中国、四国、九州、沖縄は送料が＋100～500円）
**発送**／12月中旬より注文順に発送
**締切**／特になし

※現在、早川町内のヴィラ雨畑、奈良田の里温泉、ヘルシー美里、LAND ROVER EXオートキャンプ場の４カ所でも、１カップ（120ml）300円にて販売しています。ご来町の際には、ぜひお買い求めください。

**■注文・お問い合わせ先／やまだらけ編集部**

**電話**／0556-45-2101（9:00～19:00）　**ファックス**／0556-45-2268（24時間対応）　**メール**／shop@joryuken.net（24時間対応）

いずれも、注文者氏名、住所、電話番号、お送り先氏名、住所、電話番号、商品名、数量をご連絡下さい。ファックス、メールでお申込の場合、折り返しご連絡いたします。３日経っても連絡がない場合は、お手数ですが電話でお問合せください。支払いは、商品と一緒に請求書をお送りしますので、指定の金融機関へお振込みください。

## 町のホットニュース！

みなさんの会費で、早川の歴史や文化の掘り起こしが始まる。

### 早川町のガイドブック制作が全町でスタート！

一昨年から進んできた、町内各地の散策路整備と並行して、今年度からは町全体のガイドブックを作ることになりました。

このガイドブックは、多くの町民参加のもと、地域の歴史や文化、自然環境などを掘り起こしながら制作します。すでに町内６地区で制作委員会が立ち上がりました。

来年夏にかけて、地域資源の掘り起こしを行い、再来年の春発刊を目標に編集を進めます。やまだらけでもまだ取り上げていない、地域の魅力満載のガイドブックの完成をお楽しみに！

**この取り組みに、クラブの会費の中から計50万円を使わせていただきます。完成したガイドブックは、クラブの皆さんにもお届け予定！**

## 豪華賞品？が当たる やまだらけクイズ！ 4

問：江戸時代の一両小判一枚の重さはどれぐらい？

答 1，約15ｇ
2，約150ｇ
3，約1500ｇ

正解者の中から抽選で３名様に、**ポポのアイスクリームとシャーベットのセット（各２個入り）**をプレゼントします！

前回のクイズの正解は３の「ハナイグチ」でした。抽選の結果、幸運を掴んだのは品川区の佐藤さんです！おめでとうございます！

じゃないけど
おばあちゃんの試してレシピ⑧

# もちあわ入り豆乳スープ

季節のお野菜がごろごろ入った豆乳スープ。洗ったモチアワを一緒に煮て、とろみづけに。野菜も雑穀も摂れる身体に優しい一品です。温まるので、寒い季節にぴったり。写真では大根、人参、キャベツ、ヒラタケを使いましたが、ジャガイモや白菜、シメジ、ブロッコリーなどでもばっちり合います。お好みの野菜で、試してみてください。

■材料（4人分）

玉ねぎ……中1/2個（スライス）
にんにく……1かけ（みじん切り）
季節の野菜…500ｇ（一口大に）
もちあわ……50ｇ（洗っておく）
菜種油……大さじ1.5
水……500ml
ローリエ……2枚
昆布……10cm
豆乳……500ml
塩……小さじ2
こしょう……少々
ナツメグ……少々

★今回のメニューは、11月18日に開催した「早川で採れたお豆と雑穀のお料理教室」で作った一品です。講師の「こひる日和」のお二人にお願いして掲載しました。
当日は、県内外から14名が集まり、秋豆、もちきび、もちあわを使った調理にチャレンジ。どれも、美味しく出来上がり、みなさん大満足でした。

■作り方

❶鍋に油とにんにくを入れ、弱火で香りを出す。

❷玉ねぎを塩1つまみ（分量外）をを加え、玉ねぎが透き通るまで炒める。

❸野菜を加え、さっと炒める。

❹水、ローリエ、昆布、もちあわを加え、ふたをして15分煮込む。

❺豆乳、塩、こしょう、ナツメグを加えて、煮立つ寸前で火をとめる。

## ■NEXT やまだらけ

27号特集（2月上旬お届け）

### 「なっちゃんの教えてレシピ」

奈良田のなっちゃんってご存じですか？
早川町の一番奥にある町営奈良田の里温泉の厨房を切り盛りする、深沢夏子さんといえば、ピンと来る方も多いのでは。
そんな、なっちゃんの料理上手は、万人の知る所。奈良田の里のお客さんには、なっちゃんの手料理を目当てに来る方もかなりの数だそうです。
次号では、そのなっちゃんから、冬の早川町ならではのレシピを、こっそり教えてもらいます。今から取材が楽しみだ～。読者のみなさんも、お楽しみに！

## ■読者の声

●今月（11月）、慶雲館が目的で初めて早川にお邪魔させて頂きます。今月号（前号）がちょうどぴったりの企画で嬉しい限りです。「やまだらけ」をお供に、ワクワクの早川旅行、非常に楽しみにしております。（浜松市、Ｙさん）
●慶雲館で３時まで利用できるランチ＆休憩プラン、いいですね。私も最近湯島の湯のコテージを利用しましたが、（中略）意外とよかった。これはもっとアピールしてはどうかと思っていたので、記事になって嬉しく思いました。（八王子市、Nさん）
●今回紹介していただいたルートは馴染みのルートです。特に「湯島の湯」はオススメ！本当にいいお湯です。また、ここで売っている日本ミツバチのハチミツも最高ですよ。値段は決して安くありませんが、混じりっ気なしの絶品です！（杉並区、Mさん）

**編集部：**前号の企画、気に入っていただけたようでありがとうございます。他にもたくさんのお褒めのお言葉を頂きました。編集部としては、こんなに楽しく美味しい思いをして、褒められるなんてちょっと得した気分です。

●昔の村と村との交流秘話とそのルートを教えて欲しい。静岡の梅ヶ島、井川、山梨県芦安、十谷、長野県などとの交流。（身延町、Iさん）
●早川町近辺のハイキングコース及び登山コースの紹介をしてください。（藤枝市、Uさん）
**編集部：**素晴らしいテーマをありがとうございます。山に囲まれた早川町。今では川沿いに道がありますが、その昔は外へ出るには峠越えが当たり前。当時のルートが残っていて、今でも歩ける所もありますので、いずれ取り上げたいと思います。

今回、坑道跡を探して回った。その中の一つは、一見、半分草に埋まった岩の割れ目の水たまりに見えた。しかし、目を凝らしてみると、水底から奥深く穴が続いている。また、実物は見られなかったものの、雨畑川左岸に開いていたという坑道は、中に入るとたくさんの分岐があり、一山貫いて早川本流の右岸にまで達していたそうだ。穴の数だけ金山のロマンと秘密が隠されていると感じた。

山を覗けば宝の山
やまだらけ
発行元／フィールドミュージアム運営委員会
住　所／山梨県南巨摩郡早川町薬袋430　〒409-2727
電　話／0556-45-2160　ファクシミリ／0556-45-2268
ホームページ／http://www.town.hayakawa.yamanashi.jp/fm/