

# やまたらけ

YAMADARAKE

JUNE  
No.23

2007

「むかしむかしなるとよ、奈良の都に住んでくと孝謙天皇さまが、ゆみょう見とくどつちえ、夢ん中の翁が「東の国の山奥に諸病に効ある霊泉あり」ちてお告げになつとくどつて、病んでくと天皇さま、そりょう頼りにたびよして、御勅使川から土ノ小屋峠を越いて奈良田に来とくどつに。そおして八年も暮らしてとくだ。」

これは「奈良田の七不思議」のはじまりの一説である。

奈良田は、早川町最北の集落。トンネルをくぐり抜け視界に広がる奈良田湖、民家、急峻な山々から構成されるこぢんまりとした集落は、まさに秘境といったおもむきだ。ここで人が暮らしているのかと驚く人も少なくはないだろう。

病を抱えていた孝謙天皇が、夢で「東の国の山奥に諸病に効ある霊泉あり」と告げられた。それを頼りに旅をして、御勅使川から土ノ小屋峠を越えて、奈良田にやってきた。8年間奈良田で暮らし、村人たちは「奈良王様」と呼んで、王平に仮宮を建てて崇め奉った。

その奈良王様が奈良田に滞在した8年の間に、数えて7つ不思議なことが起こった。それをまとめたものが「奈良田の七不思議」の伝説である。

七不思議のほとんどは村人にとってありがたい話ばかりであるが、今や伝説である。しかし、伝説が生まれるからには、その背景となる何かがあるはずである。それを知りたい。見てみたい。そんな単純な思いから七不思議の検証に取り組んだ。

奈良田の七不思議  
徹底検証

奈良王様が奈良田において  
なつたとき、「奈良の都は七条で  
あるが、この地は七段、これも奈  
良だ」とおっしゃって、この地は  
「奈良田」と呼ばれるようになった  
という話。

# 議1 不思議の 七段

七段であるという奈良田の地  
形。一体、どう数えたら七段にな  
るんだろ？!? 検証すべく集落の  
方たちにヒアリングを開始!

しかし、調査の結果、かつては  
確かに七段あったが、今の奈良  
田は七段ではないことが分かっ  
てしまった。

では、何段?

今は四段だという説が濃厚で  
ある(五段という説も一部ある。  
ダム建設によって集落が移転し  
たため、下の三段は沈んでしまっ  
たのだ。昔は、現在の外良寺が集  
落の最上部で、それより上、奈良  
王神社までを王平(おうだいら)、  
下の集落があった一体を居平(い  
だいら)と呼んでいた。つまり現  
在の県道より上が王平というわ  
けだが、今もそこに四つの段が残  
っている。

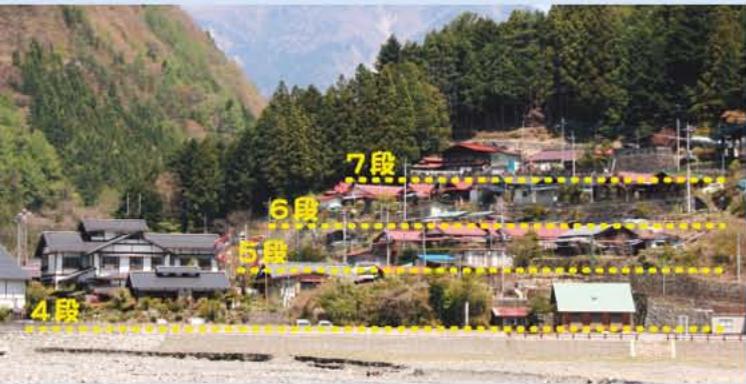
奈良田湖と県道の境が一段目。  
そこから一段あがった住宅群と

の境が二段目。「奈良田の里」に  
行く途中、道から一段下がって  
いる畑の段が三段目。畑と現在  
の道は、昔は段ではなく、傾斜た  
つたそつだ。そして、奈良王神社で  
四段目である。

一方、現存している集落写真  
では確認することができないが  
大家旅館を通りすぎて県道がふ  
くらんでいるあたりから河原ま  
で、三段の畑があったようだ。

人によって段の捉え方も異な  
り、はつきりとした線を引くこ  
とは出来ないが、筆者は取材し  
ているうちに七段の情景が浮か  
んできた。「ここも奈良だ!」

ちなみに、七段と関係はないが  
外良寺の下あたりの河原は早川  
河原(下ノ河原)、その対岸は塩  
島と呼ばれていたそつである。(高  
井智仁)



# 議2 不思議の 御符水

ごふうすい



奈良王様が杖をつ  
いたら、どんなに日  
照りが続いても週れ  
ることなく、また飲  
めば万病に効く水が  
出たという話。

子どもの頃、よくお使いで御符  
水を汲みに行ったという深沢作  
一さんに、「御符水」の源泉に連れ  
て行って頂いた。町営施設「奈良  
田の里」の裏山を登る。しばらく  
行くと「ここらー。」と作一さん。

奈良田にダムが作られる前の昭  
和はじめには、地上に池のよう  
にたまっており、山で百姓仕事を  
する行き帰りによく飲んだこと  
とだが、今はちよるちよると水の  
流れる音が聞こえるのみ。現在、  
この源泉から引いた御符水は奈  
良王神社境内に手水場を兼ねて  
ためられている。

昨年からは御符水とほぼ同じ水  
を、「奈良田の里」へ引いていると  
のこと。決して枯れなかったとい  
う御符水。昨年新たに水を引いた  
時、深沢賢さんは半信半疑で、夏  
になれば枯れるさー、と思ってい



■深沢文江さん。今年で83歳になるが、今でも元気はつらつ。これも御符水のおかげ?

た。ところが、さすが御符水の血  
を引く湧水、結局一度も枯れるこ  
となく1年を越したという。奈良  
田の地下水脈は、集落を囲む山々  
に支えられているのだろつ。

ダムができる前、水道も引かれ  
ていなかった昭  
和初期の奈良田  
では、沢の水や山  
の湧水を汲んで、  
料理や飲み水に使  
っていた。ダムが作  
られ、集落が今の  
高台に移動する  
前は、御符水を今  
ほど手軽に汲み  
に行けなかった  
ため、賢さんによ  
れば、病気に効くから飲む水、と  
いう位置づけだったという。深沢  
文江さんが子どもの頃、普段は近  
くの湧水を水瓶に  
ためて飲んでいたが、  
お腹が痛い時には、  
わざわざ御符水を  
汲んできて飲んだ。  
賢さんも、文江さん  
も、病気が知らずで、  
今もかくしゃくと  
している。その元気



■御符水は、集落の最上段、奈良法王神社の境内にある。奈良法王とは孝謙天皇である。

の秘密は、いざという時の御符水  
にあるようだ。  
御符水はただ体にいいだけで  
はない。作一さんによれば、今も  
お茶を飲む時には御符水と決め  
ている人が多いという。奈良王神  
社の並びに住む荒居電子さんは、  
水道が引かれた今も2、3日に一  
回、1リットルのペットボトルに  
御符水を汲んで、お茶とお味噌汁  
に使っている。水道水とは味が違  
うとのこと。そこで、御符水の味  
の秘密を探るべく、水質を調べて  
みることにした。硬度、酸性/中  
性/アルカリ性の度合いを検査  
したところ、御符水は1リットル  
当たりのマグネシ  
ウム・カルシウムの  
含有量が約10g(軟  
水)、Phは7.0程度(中  
性)と判明。軟水は  
お茶・コーヒーを淹  
れたり、和食に使う  
と味が引き立つと  
いうが、そんな科学  
的な説明がなくても、  
奈良田では生活の  
知恵として根付い

知恵として根付い  
ていたのである。ちなみに、これ  
らの数値は、市販のミネラルウオ  
ーターで言えば「南アルプスの天然  
水」に近い。それもそのはず、奈良  
田はまさに南アルプスの麓に位  
置しているのである。(森川結子)



■比較したのは、エビアン、ボルビック、水道水、南アルプスの天然水

# 議3 不思議の塩の池

しおのいけ

塩が無くて困っていたときに、奈良王様が八幡神社におまいりするのと、御手洗池から塩水が湧くようになって、村人たちは嬉しがって、汲んで使ったという話。



塩の池は本当に存在するのか。調査してみると、奈良田集落の対岸に製塩の碑を発見。「我が国で陸塩を採取したことは稀に見ることで、(一)奈良田と信州大鹿村の二ヶ所のみである」。これは、碑に書かれている文章の一節である。明治26年から明治36年に塩が専売品になるまで、「塩の池」の水を濃縮、蒸発する方法で製塩し、「けへい」という



■右が製塩の碑。奈良田湖にかかるつり橋を渡った先にある。左は自由研究。塩の作り方が詳細に書かれている。

はずの塩の池が残っているという情報をキヤッチ。集落の対岸にある発電所の敷地内に、その井戸があった。昭和63年、集落の小学生が自由研究で、塩をつくったという記録も残っている。

集落の方に話を伺ったところ、昔は樽を背負って池の水を汲み、その水を様々な料理に使ったそうだ。おかゆをつくったり、さつまいもをゆでたり…。すると、特に味付けをしなくても、程良い塩加減になったそうである。そんな塩の池も、昭和31年、ダム completionにより湖底に沈んでしまった。

しかし、ダムに沈んでしまった

聞き取りを行ったところ、なんと奈良田ダムの下流の岩表に塩が付いているという。子供のころには川で遊び、おなかやすくとその塩をよくなめていたそうだ。早速降りてみると、岩表に白いものが

しよっぱくなくなつてしまつた。ダムの水が浸透してしまつたのかもしれない。奈良田に塩があつたという痕跡は、もうどこにもないのか? そんな思いで集落の方

付着している!! なめてみると確かに塩。それも食塩のようなしよっぱさはなく、まさに「つまみ成分」といった感じである。塩の池と形は違えど、奈良田には確かに塩があつた。なお、製塩の碑に記述のあつた大鹿村の鹿塩温泉では、現代も塩を製塩・販売している。驚くべきことに、奈良田から塩見岳まで20km、鹿塩温泉から塩見岳も20kmである。早川町を縦断している糸魚川静岡構造線の東側は、新第三紀時代には海であつたが、奈良田も鹿塩温泉も西側であり、また、鹿塩温泉は海水と同じ塩分濃度でありながらミネラル成分が異なるため、化石海水ではないそうである。奈良田と塩の池、そして鹿塩温泉との関係は謎だらけである。(遠藤明)



■河原の岩をよ〜く眺めると、うっすらと白い塩が付いているのを発見。

# 議4 不思議の洗濯池

せんたくいけ

冬は水が凍つてしまいい村人は洗濯に苦勞していたが、奈良王様が八幡神社にお願いをしたところ、温かい湯が湧き村人たちは洗濯が楽になつたという話。



「ぬく湯いつて洗つてくつら」そう言つて樽いっぱい洗濯物を背負つて、洗濯池に出かけるお母さんたち。集落に洗濯機が普及する昭和20年代後半までは、洗濯池を囲み、みんなでおしゃべりしながら洗濯するのが日課だつた。洗濯池は温かかつたことから「ぬく湯」と呼ばれ、畳一畳くらいの木に囲まれた中に丁度かけ流し温泉の様にお湯が流れていた。木でできた池は古くてコケでまっくら、滑つてしまふ程ぬるぬるしていた。七不思議では洗濯池は汚れをよく落とすと伝えているが、どれくらいよく落ちたのか? 実際には温かかつたことから、温泉が沸いていたと言われるが、本物の洗濯池はダムに沈み、残念ながら今は存在しない。そこで、泉質が似ている奈良田の里の温泉と水道水で、汚れの落ち具合を比較した。白いTシャツに、味噌、醤油、墨汁、絵の具で汚れを付けて、それぞれ5分つけ置き、5分もみ洗い。結果は写真の通り。特に絵の具は温泉の方がよく

落ちた。二つの水のPhを調べると、温泉がPh8.6のアルカリ性、水道水はPh7.5の中性であつた。汚れの因子は酸性なので、アルカリ性の水の方が洗浄力が高い。つまり洗濯池がよく汚れを落としたのはアルカリ性であることも理由の一つである。ふわふわ湯気の立つ洗濯池のおかげで、寒い冬でも洗濯できだし、汚れもよく落ちた。その不思議な池は孝謙天皇の伝説として語られ、家で毎日せつせと働く人々の服の汚れを落とすのに無くてはならないものだ。(小谷安矢)

洗濯前



# 議5 不思議の染物池

そのものいけ

奈良王さまが着物を染めたという池で、村人たちは「たほ」を染めて着たという話。



■上は本当の染物池で染めたという布。奈良田の里内の早川町歴史民俗資料館所蔵。左は今回染めたTシャツ。色合いもよく似ている。

何でも染めてしまおう不思議な池「染物池」。そんな池、本当にあったのだろうか…。

「と、いつわけて集落の方にお話を伺ってみました。すると、口をそろえて「あった」とい

う。焼畑が盛んだった当時、作業着として着用していた

タホ(藤蔓の皮をむいて細く裂き、織ったもの)の色が白く

汚れが目立つため、染物池を利用して染めていたらしい。しかし、今は

ダムの中に沈んでしまっていて、もう確認できないと聞いた。



■染物池もこんな色だったのだろうか。バケツ一杯約20kgを背負って山を下る。

たような成分を持つと思われる、泥の湧出地帯があるという。実際、雨畑に住む陶芸家の米山久志氏は、その泥を陶芸に利用し、特色のある焼き物を作っている。

そこで我々も、片

道40分かけて泥があるという場所に向かう。辺りを良く

探すと、オレンジ色の泥を発見。錆びた

鉄のような臭い。これだ！染め物池の成分は、鉄だったのだ

さっそくこの泥を持ち帰り、泥染めに

挑戦。すると、想像を越えるきれいな茶褐色に、染まったのだ!!

しかし、一つだけ疑問が残る。泥染めで色を定着させるには、一般的に泥のミネラル分と植物から取ったタンニンという成分を

反応させる必要がある。しかし、昔は染物池に浸けるだけで染まったと聞く。なぜだろう。そこでもう一度話を伺ってみると、池の周りには葦が群

# 二羽がらす

## 議6 不思議の

奈良王様がおいでになったとき、鳥が非常に多く村人たちを苦しめていたので、「畑のものを食べるでない」と諭したところ、言いつけを守ったのはたったの二羽だけ。怒った奈良王様は、他の鳥を追い出してしまった。それ以来、奈良田には鳥が二羽しかいなくなったという話。

生していたことがわかった。つまり、葦に含まれるタンニンが池に溶け込んでいたために、色が定着したのではないか。ダムに沈んだ今では確認することはできないが、染物池の秘密に想像は膨らむばかりである。(並木義和)

日々鳥に悩まされる都会人にしてみれば、非常にうらやましい話。果たして、本当に奈良田には二羽しか鳥がいなかったのだろうか？半信半疑で取材に臨んだところ、奈良田の温泉旅館、白根館のご主人深沢守さんが、興味深いお話を聞かせてくれた。

「今でも本当に、二羽らしいんだよね。毎年、四羽くらいの中からうがけんかして、追い出すんだよ。上の山のほうで、ぎゃあぎゃあやってるのが聞こえてくるよ。」

二羽鳥の座をめぐる鳥同士の権力闘争!?取材陣の間に一瞬緊張が走った。もし、運良くこの「鳥の戦い」を目撃することができれば…。しかし現実には甘くはなく、この日、二羽の鳥を発見したものの、「二羽しかない」とことを裏付ける証拠はみつからなかった。一方、地元の方々の証言は、「奈良田には昔から鳥が非常に少ない」で一致している。では一体なぜ、奈良田には鳥が少ないのだろうか？

「昔から奈良田には作物が少ないからですかねえ。」と語ってくれたのは、深沢實さんだ。奈良田では昔から焼畑で粟、稗、そば、大豆、小豆等を作り自給自足の生活をしていた。つまり、もともと作物

が少ないので、生きていける鳥の数が限られていたというわけだ。早川のごもたちに奈良田の昔話を伝える続ける深沢文江さん。子ども頃、おばあさんが囲炉裏を囲んで語ってくれた「二羽がらす」のお話を、今に語り継いでいる。「こうして二羽だったのですか？」と質問しにやっってきた取材陣に、奈良王様の伝説を語ってくれた。山深い奈良田集落で、昔からごもたちにとって楽しみだったのが、夕食の後の昔話であった。近所のごもたちが集まって、熱心に耳を傾けていたという。

「むかしむかしなよ、奈良王様が…。」

奈良田井で語る文江さんと、教えてもらったばかりの合いの手をいれる取材陣。奈良田のごもたちは、こうやって物語の世界に入っていたのだらう。現在、奈良田に鳥が何羽いるかはわからない。しかし、代々語り継がれてきた「二羽がらす」の話は、奈良田のごも時代を過ごした人々の深い記憶に刻まれていく。奈良田の人々にとって鳥とは、この「はじめの二羽」につながる鳥たちなのだ。(阿部幸)



■鳥が2羽いることは確認できた。



■落ち葉の合間から、茶褐色の泥が見える。最初は気付かず通り過ぎてしまったが、周辺はたまった泥でぬかるんでいる。ぬかるみにはまったおかげで、靴が綺麗なオレンジ色に染まった。

# 不思議7 かたはのあし 不思議の片葉の葦

いよいよ奈良王さまが都にお帰りになる時、一面の葦が一齐に、奈良王様が行かれる北の方角に葉を向け、村人と一緒に名残を惜しんだという話。



名残惜しいからといって、本当に葦の葉が片側になるのか。今でも片葉の葦が生えているという、八幡神社付近へ向かう。しかし、どこにも葦は見当たらない！  
集落の人のところへ走る。  
「片葉の葦が見あたりません！」  
実は今の時期はまだ葦は生えていない。夏から秋にかけてが、葦が生い茂る時期だぞうだ。

これでは取材続行は不可能！と思われたが、奈良田の里内にいる山城屋に、片葉の葦があるという情報を入手。  
急いで行ってみると…

■奈良田の里内の山城屋に残る片葉の葦。本当に片側にしか葉っぱがない。

の風向きは南から孝謙天皇が帰った北だった。奈良田湖ができる前は、神社の下一帯に葦が群生していたぞうだ。今よりも谷が深かったため、風も強かったのかもしれない。  
やはり、長年、同じ方向の風を受け続けた結果、片葉になったのだろうか？  
植物図鑑で調べてみると葦はイネ科の多年草で、風によって葦は葉の向きを変えることが分かった。また全国各地に、同様の片葉の葦伝説があるらしい。しかし一般的に片葉と通常の葦が一緒に群生をしていたり、葉の向きが完全には一致しないところから、学者の中でも意見は分かれている。真相はどうなのか。今回の取材では、風による片葉説を否定も肯定もできなかったが、今でも奈良田に片葉の葦は確実にある。(大塚祥子)

あった！葉の付け根部分から完全に同じ方向を向いている！  
更に集落の人たちにお話を伺う。どうして片葉になったと思いますか？「風じゃないですかね」。確かにこの日も、奈良田湖周辺



■2005年10月に撮影した片葉の葦。今でも、奈良田湖にかかるつり橋を渡った対岸に生えている。

**豪華賞品？が当たる やまだらけクイズ！**

問：奈良田の里温泉の食堂は「こんぼうす」という名前ですが、これは実は奈良田弁。標準語では、どういう意味でしょう？

答：1, いただきます  
2, くいしんぼう  
3, はらべこ

正解者の中から抽選で6名様に、染物池の再現で染めたTシャツをプレゼントします。同封したハガキに、正解と思われる番号と、希望のサイズを記入し、郵送してください。切手は不要です。

模様が様々です。

## 奈良田の七不思議 ガイドマップ

七不思議を始め、奈良田の魅力をガイドマップにまとめました。この地図を片手に歴史と温泉と自然たっぷりの奈良田を満喫してください。

# おばあちゃんの 試してレシピ⑥



# じゃりんこ

新じゃがの季節ですね。一年中食べられるじゃがいもですが、やっぱりこの時期のじゃがいもが一番。茂倉集落の深沢礼子さんに、そんな新じゃがのおいしさを丸ごと味わえる「じゃりんこ」の作り方を教えていただきました。外はぱりっと、中はほくほく。ごはんもビールも思わず進んでしまう一品です。皮ごと食べてもおいしい新じゃがの時期だからこそ、ぜひお試しあれ。

## ■材料(3~4人分)

小さいじゃがいも……500g  
 サラダ油……適量  
 味噌……大さじ1.5  
 砂糖……小さじ2  
 だし汁……大さじ2  
 すりゴマ……適量

## ■作り方

- ① じゃがいもをよく洗う。
- ② 竹串がすっと通るまでじゃがいもを茹でる。
- ③ 茹でたじゃがいもを多めの油で炒め、皮がぱりっとしたら皿にあげておく。
- ④ お鍋に味噌と砂糖を入れ、香ばしい香りがするまで炒め、だし汁を加えのぼす。
- ⑤ ③のじゃがいもを入れ、味噌をよくからませ、最後にすりゴマを入れてまぶす。



～七不思議が現代に甦る～

## 奈良田の土を 使った陶器

染物池の再現に使った泥を釉薬代わりに使った急須です。岳龍窯の米山久志さんが試行錯誤を重ね、この色合いになりました。使えば使うほど渋みが増し、南部鉄器のような風合いになります。

### ①岳龍窯・米山久志の急須

料金/本体8,400円+送料700円  
 ※納品までに1ヶ月ほどかかる場合があります。



今回の商品は急須のみです。

～注文・お問い合わせ先～

### ●申込先：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/hirakawa@joryuken.net (24時間対応)

いづれも、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。

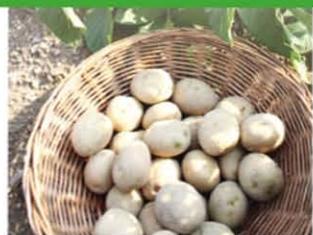
※ファックス、メールでお申込の場合、折り返し連絡します。3日経っても連絡がない場合は、お手数ですが電話でお問合せください。

～早川の隠れた名産品～

## 久田子のじゃがいも

早川でじゃがいも!?って思いますよね。でも実は、じゃがいもは早川町久田子地区の隠れた名産品。昔からおいしいこんにやく玉が採れる久田子の土は、赤っぽくてさらさらしていて、じゃがいもにも最適。今回は新じゃがの箱詰めと、今回のレシピで紹介した「じゃりんこ」のセットをご用意しました。「じゃりんこセット」は、早川の味噌付きです。

## 早川旬の直送便



写真はイメージです。

### ②じゃがいもボックス(メイクイン)

料金/2,500円(本体1800円・送料700円)  
 内容量/5kg  
 締切/7月9日(月)  
 発送/6月下旬から注文順に発送  
 数量/10箱限定

### ③じゃりんこセット(8人分程度)

料金/1,800円(本体1000円・送料800円)  
 内容量/じゃがいも1kg・味噌500g  
 締切/7月9日(月)  
 発送/6月下旬から注文順に発送  
 数量/10箱限定

## 幻の茂倉うり ~100年前から伝わる伝統野菜～

早川町茂倉集落で100年も前から自家採取されてきた茂倉うり。普通のキュウリと比べると形はずんどう。でも肉厚で柔らかくみずみずしいのが特徴です。毎年好評の冷汁セットに加え、今回は茂倉うりのみのセットもご用意。乱切りにして味噌とおかかをまぶした「みそっころがし」、からしまヨネーズ、おかししょうゆで食べても最高です。詰め合わせには、茂倉うりの漬物もおつけします。



### ④茂倉うりの冷汁セット(4人分程度)

料金/2,300円(本体1500円・送料800円)  
 内容量/茂倉うり6本、えごま100g、味噌200g、青じそ、ネギ適量  
 締切/7月23日(月)  
 発送/7月下旬から注文順に発送  
 数量/10セット限定

### ⑤茂倉うりボックス

料金/2,300円(本体1500円・送料800円)  
 内容量/茂倉うり10本+おじょうもん漬け  
 締切/7月23日(月)  
 発送/7月下旬から注文順に発送  
 数量/10箱限定

七不思議は科学的に裏付けできることなのか。でも取材や検証を通して感じたことは、七不思議のことをお話しする集落の方々には少し誇らしげだったということです。生まれ育ち住む土地に、ご先祖様から語り継がれ生活に根付いた伝説がある。それこそが魅力的で意味のあることなのだと思います。取材に協力して下さいました奈良田集落の皆様、本当にありがとうございました！

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葉袋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/