

おおみぞこみぞフィルム



「平成 29 年度 大溝の水辺景観まちづくり協議会 活動報告」号

「大溝の水辺景観まちづくり協議会は設立してまもなく丸3年を迎えます。これからも一歩一歩、未来へつなげる活動を行なっていきたく思いますので、今後とも地域の皆さまのご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。



1. 大溝ぶらり学 2017-特別講演会「高島 水煙めく郷～高島の日本遺産が照らす未来」 2. まちあるきツアー用パンフレット 3. 高島学園の校外学習受け入れ 4. 夏まつりでのPR活動 5. 大溝祭と水辺の景観フォトコンテスト 2017 6. 全国文化的景観地区連絡協議会岐阜大会への参加 7. 地域資源を見つめ直すワークショップ 8. 大溝祭での観光案内窓口 9. 「大溝・白鬮 水辺ガイドの会」勉強会での古式水道の水源地見学 10. まちあるきツアー限定ランチ「大溝ぶらり御膳」 11. 「水の文化ぐるっと博」での大溝祭曳山特別見学付きツアー 12. 長浜への視察研修

大溝城遺跡発掘調査 現地説明会

日時：2018年3月18日(日)10時より 場所：大溝城遺跡 発掘調査現場

国の重要文化的景観「大溝の水辺景観」の主要な構成要素である大溝城遺跡の全貌を明らかにしていく目的で、平成27年度より、高島市教育委員会による本丸跡の確認調査が実施されてきました。今年度の調査により、本丸の全体構造がより一層明らかになったそうです。その調査成果の現地説明会が開催されることになりました。当日、調査成果の詳細資料も配布されます。事前申込みは不要です。貴重な機会ですので、ご興味のある方はぜひお越しください。

※雨天結構です。
※駐車場は用意していません。駅前有料駐車場をご利用ください。

問合せ先：高島市教育委員会 文化財課 TEL 0740-32-4467



本丸跡の発掘調査現場

活動をふりかえって…

まちづくりについて思うこと / 会長 今西 仁

まちづくりは大変難しいと思います。地域の方々からの応援とご理解を頂かないとまちづくりは出来ません。

これまでわたしは、他所で大溝の説明をするとき「コンビニもないまちです」と言ってきました（現在はありますが…）。そんなまちをどうすれば活性化できるのか、いつも考えてきました。まちづくりの先生方の講演を聞いたり、先進地に行ったりして勉強もしてきました。大学の先生に「学生さんと一緒にとにかく大溝に来てほしい、何も買わなくてもいいですから」というお願いをしたこともありました。何も無いまちでも、人がたくさん歩いているだけで地域が変わるのでは…そこからのスタートでした。

3年前に、勝野・打下地域が重要文化的景観と日本遺産に選定され、今多くの方が大溝に訪れています。少しずつまちは変わってきていると感じています。これからも歴史と観光を中心にしたまちづくりを進め、多くの方に来ていただくことでもっと変わっていくのではと思います。平昌五輪のカーリング女子の凱旋帰国の挨拶で、「わたしたちの故郷は何もないまちです」と言われていましたが、銅メダルにより大きくまちは変わろうとしています。わたしたちのまちも皆さんの力をお借りして変えていきたいと思っています。



わたしたちの故郷は何もないまちです」と言われていましたが、銅メダルにより大きくまちは変わろうとしています。わたしたちのまちも皆さんの力をお借りして変えていきたいと思っています。

制作・発行：大溝の水辺景観まちづくり協議会
設立年月：2015年4月
構成：役員3名 会長 今西 仁 副会長 仁賀 定夫・澤村 茂美
会員 17名
オブザーバー 高島市役所高島支所
高島市教育委員会文化財課
高島市役所観光振興課
活動目的：重要文化的景観「大溝の水辺景観」を活かした地域振興
所在地等：高島市勝野 1688「大溝まち並み案内処 総門」内
TEL 0740-36-2011 FAX 0740-36-2012
MAIL oomizo.mizube@gmail.com

長浜への視察研修に参加して / 副会長 澤村 茂美

昨年11月、協議会の研修として、長浜のまちづくりを視察させていただきました。長浜が黒壁を立ち上げられた頃、ここ大溝でも「びれっじ」として本町の町家改修を始めた頃と時をほぼ同じくして、大変親しみのあるまちです。



研修ではまず、長浜まちづくり株式会社の竹村さんにまちづくりの体験談を聞かせていただきました。その中で興味を引かれたのは、空家バンクを中心とした空家システムでした。大家さんは少ない家賃で空家をそのままの形で貸し、また借主は自分たちの責任において改修を行なう、そのことで貸主・借主共の負担がより少なくなっているということでした。ここ大溝も空家、空き店舗が大変大きな課題となっています。大溝の空家システムを考案して、一軒でも人が移り住み、活性化へと繋がらないでしょうかと思います。

次に見学したのが曳山会館です。長浜の曳山は大層立派で、長浜祭りの華やかさを想像出来るものでした。大溝の曳山はそれに比して小さいですが、その素朴さと温かさとでまた違った魅力があると感じました。

長浜は多くの観光客で賑わっていました。高島の南の玄関口である大溝にも一人でも多くの人々に訪れてほしいと思います。その前に、温かな春の陽射しに誘われて、まずは地元の私達が「大溝の水辺」や街なかをぶらりと歩いてみませんか。

編集後記

本協議会が発足して丸3年、ひとつの節目ということで、いつもより大きいサイズで旧高島町内に配布させていただきました。

ようやく長い冬が明け、春の訪れにそわそわする今日この頃。「総門」内にあります本協議会事務局は、4月から新メンバーを迎えてパワーアップします。またのぞきにきてくださいね。

移り変わりの激しい忙しい時代ですが、「発酵」のように時間をかけてこそイ味がでてくるものもたくさんあります。コツコツ、着実に、前に進んでいけるような活動を続けていきたいナアと思います。（上田）

大溝ぶらり学 2017

トークディスカッション

「大溝 発酵するまちの未来」

開催レポート

重要文化的景観「大溝の水辺景観」をさまざまな切り口で紹介する講座「大溝ぶらり学」。スタートして、今年度で3年目になります。今回は、10月に開催したトークディスカッション「大溝 発酵するまちの未来」の内容をご紹介します。

重要文化的景観とは何か

山本 この地域の重要文化的景観の特徴の一つである「水」や「食」をテーマとして、これらが残されてきた歴史や文化を、今後どうやって未来につなげていくのかということを考えてためのトークディスカッションとして開催します。

そもそも重要文化的景観とは一体何かという、これは元々ヨーロッパ等で広まった概念なのですが、古いものだけではなくその場所にある自然や歴史、そして人々の暮らしがつくり上げてきたもの、それ全体を文化財にしようという制度です。わたしは普段仕事で重要文化的景観を説明することが多いのですが、今日はこの地域でお

商売をされてきた皆さんの、まさに重要文化的景観そのもの、というよう

なお話しが聞けるのではないかと期待しています。





大溝のまちの
なりたち

高島歴史民俗資料館
白井 忠雄 さん

「大溝の水辺景観」を形成する現在のまちづくりがいつ行なわれたかというところ、天正6年(1578)に織田信長の甥の信澄が大溝城を築いたのが始まりです。ただ残念なことに、築城してのち本能寺の変がおこり、城主信澄は明智光秀の娘婿ということで、大坂城内にて丹羽長秀に責められて自害してしまいます。その後代々城主が変わりますが、江戸時代になって、元和5年(1619)に伊勢上野から分部光信侯が2万石の大溝藩主としてこの地に入ってきます。この光信侯によって本格的な城下づくりが始まります。城はずでに壊されていきましたが、そのまま再建することなく、その西側に陣屋構えをして大溝藩の中心政庁をなしました。そして北側に城下町をつくり、現在もそのまま残る歴史的な景観として、非常に稀有な場所になっています。

四〇〇年鮎寿し 総本家 喜多品老舗 十八代目 北村 真里子 さん



喜多品の元々のいわれは、1619年に分部さんがこちらへ来られる時に、料理人賄方として伊勢の方から一緒に大溝に参りましたのが始まりです。中でも鮎寿しを得意として、木桶で百匁百貫千日、というつくり方で代々つくっています。ご家庭では8ヶ月とか1年くらいで漬けますが、喜多品の場合は、飯漬で3年間かかります。オレンジの卵のところ、羊羹を切ったような、なめらかな切り口になるように、というのを理想としていますので、塩漬にはやはり2年は

高島の風景や人柄みたいなお酒を



(株)福井弥平商店 代表取締役社長 福井 毅 さん

手前どもは寛延年間に創業、約270年この土地で清酒製造業をさせていただいています。江戸時代に確立された技術や考え方を使いつつ、今実際につくっているものは江戸時代とはだいぶ違った、ある意味洗練された現代的なお酒です。お祭りに使っていたく上撰なんかは、変わってはいないように見えますが、実は毎年微妙に変えています。これは、皆さんに「萩乃露いつも変わらないね」と言ってもらったため。そのためには、変わらなさいといけないと思っています。

大溝、高島を知っていただきたい

歴史、食、人、風景、生活…
重要文化的景観をどうつないでいくのか

地域のために、何ができるのか

ただ、その時代に売れればいいものだけをつくるという意思は全くありません。「萩乃露らしさって何だろう」と問いつつ、わたしが一番大事にしているのは、水の柔らかさを活かした酒造りです。そして、地酒蔵として出来ることを、酒造りを通してやっていきたいと思っています。

ただ、その時代に売れればいいものだけをつくるという意思は全くありません。「萩乃露らしさって何だろう」と問いつつ、わたしが一番大事にしているのは、水の柔らかさを活かした酒造りです。そして、地酒蔵として出来ることを、酒造りを通してやっていきたいと思っています。

地元の方にもよそから来られる方にも
喜んでいただきたい



(有)淡海酢 代表取締役社長 福井 順一 さん

淡海酢もそうですし、福井弥平商店さんの家も、福井家の総本家は福井三四郎さん、今はびれつじ2号館になっていくところ。昔のお酢造りというのは酒屋さんの酸敗したお酒を原料にしていた。第二次世界大戦の前には物資不足で、酸敗したお酒もなくて、それ以前にドイツで発明された合成酢が戦後しばらく一般的でした。合成酢って、化学的なお酢なので発酵臭がしないんです。最近のメーカーもののお酢もやはり発酵臭がしません。「機械式発酵」と言って、強

制的に1日から2日で発酵させるやり方をつくられていきます。わたしたちは、「静置発酵」といって、じっくりと発酵させる昔からの方式でつくっています。原料のお米も安曇川町の無農薬の「たかしま生きもの田んぼ米」を直接買って、麴造りから自分のところで作っています。安心して食べていただけるお酢です。

まだまだ必要なものがあるのではない

6年前に「淡海堂」をオープンしましたが、そのきっかけは周辺のお店が次々と閉まっていく、地元の方がよく出掛けていく時のお土産がないなあという話を聞いて、それによそから来られる方も買うものがないという状況があったので、まちおこしにつながればいいなあという思いがありました。まだまだ必要なものがあるのではないでしょう、観光客の方に喜んでいただける施設がもっとできてほしいなあと思います。



高島ワニカフェ オーナーシェフ 岡野 将広 さん

僕の妻が安曇川町出身で、4年前に市内で物件を探していた中で、今西さんを紹介していただいて、まちづくりへの熱い思いをお聞きしたことがきっかけに一番のきっかけでした。「ワニカフェ」は、輪が2つで「ワニ」なんです。地元のお野菜を提供して有機のお野菜を提供して、それによって、生産者の方と消費者の方をつなげる役割が出来たら、輪が繋がったいいなという思いでやってきました。野菜だけじゃなくて、高島のジビエも質がい

いし、ピワマスなんかも漁師さんから直接買わせてもらっています。こういう古い地域に入ると、何か新しくやらせてもらうというのは、地域のために自分に何が出来るかを問うてそれを実践していくしかない、それしか信頼を得ていく方法はないと思っています。

人のつながりがあったこそ

ランチ後のカフェタイムには、観光案内をしたり、移住相談なんかも受けています。お店の形をカフェにしたことで、お客様とゆっくりお話ししやすい場になることができたと思っています。今は、周りにもう少し食事できる場所がほしいと思います。僕が大溝に来るきっかけになったのも、人のつながりがあったからこそ。だからそう遠くない将来、この地域に移住しやすくなるようなとっかかりとしてのシェアハウスを実現できたらと考えています。