

会津 まち歩き記

あるき 1日目

檜枝岐村・尾瀬



今回、福島市から檜枝岐村めぐりに臨む山本君と清水さん。初めて訪れる山あいの村を、目一杯楽しみます！

豊かな自然に
伝統文化！
檜枝岐村の魅力
をたっぷりレポート
します！

豊かな自然に囲まれ、伝統文化が息づく、檜枝岐村。奥会津の最奥に位置し、尾瀬の玄関口としても知られています。今回は、村めぐりから尾瀬のトレッキングまで、盛りだくさんでご紹介します。まずは村の歴史を知りたいということで、歴史民俗資料館へ。林業や農作業の用具などが展示され、かつての村の暮らしを垣間みることが出来ます。観光案内所が併設されているので、村の見どころなど観光情報も収集出来ます。案内所を出て少し歩くと、道沿いに6体の地蔵が佇んでいます。村人の信仰の厚さを感じながら、二人も手を合わせ歴史を偲びます。

穀物を守るために建てられた「セイロウ造り板倉」を通り、檜枝岐歌舞伎の舞台へと通じる参道へと向かいます。村民が総力をあげて作ったという舞台を見上げ、歴史の重厚な空気に圧倒されます。江戸時代より受け継がれてきた檜枝岐歌舞伎に興味津々で、伝承館「千葉之家」を見学。演目紹介や当時の台本など、貴重な品々の展示を楽しみました。参道途中には「橋場のばんば」と呼ばれる水神様が鎮座。近年では縁結び、縁切りの神様として多くの人が訪れます。大量のハサミ

1 歴史民俗資料館 観光案内所

出土された土器などから村の起源までさかのぼり、古代の狩猟、穀物を主食としていた自給自足の生活、林産業まで、さまざまな展示物と解説で、先人たちの暮らしの知恵を後世に伝える資料館。



檜枝岐村字下ノ原887-1
☎0241-75-2432
(檜枝岐村観光案内所)
[入館料] 無料
[開館時間] 9:00~17:00
[休館日] 無休

2 六地藏

かつての凶作の際の稚児の冥福を祈り、1730年に建てられた。村人たちは季節に合わせた衣装をまとう。供物を欠かすことがない。柔和な表情をした地蔵は、最近では子宝や子育ての守護としても大切にされている。



3 セイロウ造り板倉

奈良の正倉院と同じ建築様式で建てられた穀物庫で、建築史上重要な文化財。釘や柱をいっさい使用せず、厚さ10cmほどの板を組み合わせて作られている。村指定文化財。



5 檜枝岐歌舞伎伝承館「千葉之家」

檜枝岐歌舞伎の演目解説パネルや衣装、代々受け継がれてきた小道具などが展示され、天井には迫力ある舞台の幕が飾られている。



檜枝岐村居平
☎0241-75-2342 (尾瀬檜枝岐温泉観光協会)
[開館時間] 9:00~16:00 (休日祝日は8:00~17:00)
[休館日] 冬期間 (11月中旬~4月)
※5~10月の土日祝日は管理人が案内します。

10 公衆浴場 燧の湯

柔らかな肌触りの単純硫黄泉の公衆浴場。川を眺め心地よい山風を感じながら、ゆったりと浸かれる露天風呂で、癒しの時間を過ごせる。



檜枝岐村字上ノ台208-1
☎0241-75-2290
[開館時間] [5月~10月] 6:00~21:00
[11月~4月] 12:00~20:00
[年末年始] 6:00~21:00
[休館日] 火曜午前中 (清掃のため)



檜枝岐の舞台は、昭和51年に国指定重要有形民俗文化財に指定されている。



6 檜枝岐の舞台 (国指定重要有形民俗文化財)

檜枝岐歌舞伎は鎮守神の祭りに奉納するという形で上演されたため、神社に向かって建てられ、拝殿のような形態をとっている。



歴史のある
伝統の舞台、
ぜひ観たい！

上演は
毎年5月と8月
だよ！



◀地形を利用し、神社への坂が自然の観客席になっているのも見事。

8 フライフィッシング



ミニ尾瀬公園のキャッチアンドリリースゾーンでは、フライフィッシングが楽しめる。この日が初挑戦の山本君、慣れない手つきでキャスト開始。何度かロッドを振り「思ったように飛ばないな、力の入れ方が難しい…」と、困惑しながらも、ポイントを移動しながらトライを続け、待望のヒット！美しい斑点のイワナの釣りに成功。大自然と触れ合える檜枝岐の楽しみをまたひとつ見つけることができた。

釣りに「遊漁券」が必要となります。村内の旅館、民宿、売店、観光案内所で購入を。(日釣り券…1,050円)
※檜枝岐村域の河川、湖沼で釣りができる期間は4月1日~9月30日。禁漁期間・禁漁区間を守って釣りを楽しんでください。

9 ミニ尾瀬公園

尾瀬の自然を気軽に体験できる公園。休憩所で販売するカフェメニューが好評で、中でも珍しい「サンショウウオのジェラート」が大ヒット。園内には写真美術館などもあり、尾瀬の魅力を味わうことができる。



山椒魚の粉末を混ぜ合わせたサンショウウオジェラート(500円)。燻製丸々1本のトッピング付は800円。(期間・数量限定)

檜枝岐村左通124-6 ☎0241-75-2065
[開館期間] 4月下旬~11月中旬
[入場料] [4月~8月] 大人500円・子供200円
[9月~11月] 大人200円・子供100円
[開館時間] 9:00~17:00 (受付は16:30まで)
[休館日] 期間中無休

7 かどや

評判の「味噌らーめん」は、自家製のピリ辛味噌スープが中太麺に絡み、絶妙な美味しさ！体がじんわりポカポカあたたまる。一度食べたならまた食べに行きたくなるような1杯に、村内外にファンが増えている。



▲人気の「味噌らーめん」(700円)。



これは…
クセになる
ピリ辛★

檜枝岐村上ノ原595-1
☎0241-75-2004
[開館時間] 11:00~15:00
[休館日] 不定休・冬期間 (11月中旬~4月末)



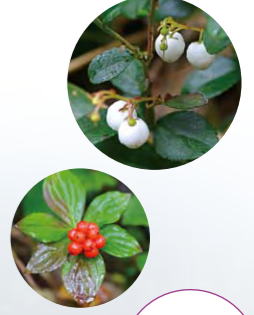
春にはミズバショウ、夏にはニッコウキスゲなど湿原特有の植物が咲き誇り、雄大な自然の美しさを楽しめることで、多くのハイカーに人気の尾瀬。

2日目は、尾瀬御池ロジックからシャトルバスで約20分、沼山峠登山口からトレッキングスタート。尾瀬認定ガイドの平野さんの案内を受け、木道を歩き始めます。木道とは、湿原保護のために敷設された木の歩道のこと。「木道」という言葉そのものが、尾瀬が起源で生まれたものが、尾瀬のシンボリック的存在なんです」という平野さんのお話を興味深く聞きながら、一步一步足を進めていきます。

上りが少し続いたあとと緩やかに下る道に入ると、登山初心者の方も木道の歩き方にだいぶ慣れて



豊富な知識と経験を持つ認定ガイドと歩くことで、尾瀬の楽しみをより深く知ることができる。



憧れの尾瀬！雄大な自然に感動～★

きたようです。すれ違う登山者に元気に挨拶をしながら林内を進み、道沿いの珍しい植物にも目が留まります。緑の中にも真っ白に映える真珠のような実は、シラタマノキ。赤い実をたくさんつけているのはゴゼンタチバナ。可愛らしい実には、心が和みま

2㎞ほど歩いたあたりで視界が開け、大江湿原が広がり、意気揚々と尾瀬沼へと足を運びます。「晴れた日にはここから燧ヶ岳が見れますが、季節や天候ごとに異なる景色も全てが尾瀬の魅力」と語る平野さん。霧もやに包まれた神秘的な風景に心を奪われ、その言葉に二人も納得です。

自然の宝庫・尾瀬の魅力を全身で感じる事ができるトレッキング体験でした。

そして、尾瀬から村中へ戻り、檜枝岐名物の「裁ちそば」の「まる家」さんに伺い、歯ごたえのあるそばをいただきました。檜枝岐村のまち歩きの最後に、曲げわっぱなどを販売している木工展示販売所に立ち寄りしました。一つ一つ手作りの民芸品、お土産にいかがでしょうか。



尾瀬沼のほとりに建つ、尾瀬沼ビジターセンター。周辺の自然保護活動や情報発信を行っている。尾瀬に関する展示やスライドショーのほか、センター職員から解説を受けることもできるので、尾瀬沼散策の際にはぜひ立ち寄りた。【開館期間】5月中旬～10月下旬 ※閉館時期は気象条件等により早まる事があります。【営業時間】7:30～16:00 期間中無休

山小屋に泊まろう！

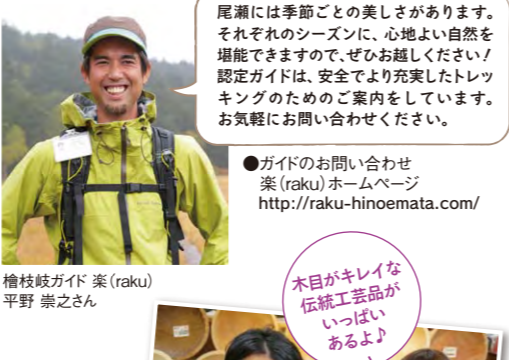
尾瀬沼ヒュッテ



尾瀬沼まで徒歩約5分の檜枝岐村営国民宿舎「尾瀬沼ヒュッテ」は、泊まりでゆつくりと尾瀬を楽しむことができる施設。副支配人の穴澤さんは「季節や時間帯ごとに違う表情を見せる尾瀬を満喫できますよ」と宿泊ならではの醍醐味を教えてください。



尾瀬沼まで徒歩約5分の檜枝岐村字燧ヶ岳1(尾瀬沼東岸地区) ●現地宿舎(5月～10月) 衛星電話 090-7064-4183 ●総合案内所(年中無休) ☎0241-75-2350 【料金】大人9,000円(中学生以上)・小学生7,000円(1泊2食付) チェックイン 13:00 チェックアウト 8:30



尾瀬には季節ごとの美しさがあります。それぞれのシーズンに、心地よい自然を堪能できますので、ぜひお越しください！認定ガイドは、安全でより充実したトレッキングのためのご案内をしています。お気軽にお問い合わせください。

●ガイドのお問い合わせ 楽(raku)ホームページ <http://raku-hinoemata.com/>

檜枝岐ガイド 楽(raku) 平野 崇之さん



14 木の資料館 木工品展示販売所

古くから林業が大きな産業だった檜枝岐村。その名のとおり、檜を使った民芸品が文化として継承されています。培われてきた技術が冴える曲げわっぱをはじめ、杓子やへらなどの木工品やつづる細工を取り揃えている。



檜枝岐村見通1136 ☎0241-75-2349 (檜枝岐村営林産所) 営業8:30～17:00(冬季は9:00～) 火曜 ※夏休み期間中は無休



曲輪職人の曲げわっぱ

星さんは、「森の名手、名人100人」(国土緑化推進機構選定)にも選ばれている。



手仕事の曲げわっぱの作り手、星寛さんの工房を訪ねた。檜枝岐村の良質の黒檜と山桜の皮を使い、熟練の技で、弁当箱などの曲げ物を作っている。曲線の美しさが際立つ伝統の逸品に、目を奪われる。



鶏肉のような食感のアカタケや山野草の天ぷら。赤岩の塩でいただく。



グミの実を具にした「そばやきもち」、そば団子のすいとん「つめっこ」、緑起物として伝わる変形の餅「はっとう」など、檜枝岐ならではの料理が並ぶ。



檜枝岐村上ノ台204 ☎0241-75-2129 【料金】大人8,700円・子供5,800円(税込)(1泊2食付) チェックイン 15:00 チェックアウト 10:00

山で働く男達が、そこで採れる食材を使って食べていたのが「山人料理」。現在も村の郷土料理として伝わっており、その美味しさはもろろん、ヘルシーであることも人気。珍しいきのこやイワナなど、山と清流の幸は、産地でしか味わえない格別のごちそう！



檜枝岐には季節ごとのおいしいものが、たくさんあります。手づくりの山人料理で、村の自然の恵みをたっぷり味わってください！

▲囲炉裏を囲んで話うのも、この宿の魅力だ。

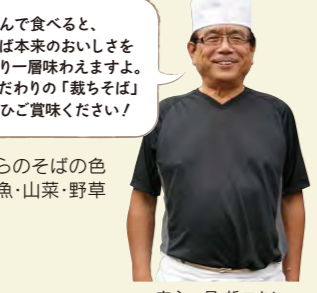


13 本家七代目 裁ちそば まる家

つなぎを一切使わない純正のそば生地を重ね、布を裁つように引いて切るという製法からその名が付いた「裁ちそば」。ここ「まる家」では、手打ちはもちろん、在来種の蕎麦の実だけを使い、素材にもこだわっているため、昔ながらのそばの色や香り、味わいを楽しむことができる。そばの他、岩魚・山菜・野草の「山川天ぷら」などの郷土料理もおすすめ。



檜枝岐村居平638 ☎0241-75-2025 営業11:00～17:30(季節によって変更あり) 休冬期間(11月下旬～4月下旬)



店主 星 哲二さん

噛んで食べると、そば本来のおいしさをより一層味わえますよ。こだわりの「裁ちそば」ぜひ「賞味ください！」

檜枝岐村1泊2日スケジュール

1日目

- ①歴史民俗資料館・観光案内所
- ②六地藏
- ③セイロウ造り板倉
- ④橋場のぼんぼ
- ⑤歌舞伎伝承館「千葉之家」
- ⑥檜枝岐の舞台
- ⑦かどや
- ⑧フライフィッシング
- ⑨ミニ尾瀬公園
- ⑩燧の湯
- ⑪民宿檜扇

2日目

- ⑫尾瀬トレッキング(尾瀬国立公園)
- ⑬裁ちそば まる家
- ⑭木の資料館・木工品展示販売所