



大足半 (おおあしなか) (仁摩町馬路)

日本一の鳴り砂、琴ヶ浜を有する仁摩町馬路地区で、10月14日、乙見神社の秋の例大祭にあわせ、巨大な足半(あしなか)(足の半分までしかない短い草履)の奉納行事がにぎやかに行われました。

大足半は、長さ約4メートル、幅2メートル、厚さ40センチで、重さは350kgもあります。地元青年会(池月会)が石見銀山世界遺産登録を機に、新たに作り直しました。

祭りの当日、大足半を特製の屋台に乗せ、ハッピー姿の子どもからお年寄りまで、馬路地区の住民総出で、にぎやかな祝い歌にあわせ、「エンヤ」「エンヤ」と掛け声をかけながら引っ張り、神社まで練り歩きました。

乙見神社の足半伝説

写真提供：松浦 裕 さん
(仁摩町)

昔、神社が火事にあった時、村人がご神体を運び下ろし、山ろくに遷宮した。祭神は「何か一つ望みを聞こう」といい、村人は「雨を降らせてほしい」と願った。雨が降り、野山がうるおい、喜んだ村人たちは神社で足半を手に踊ったと伝えられる。この伝説に出てくる「願成就」踊りは、別名「あしなか」踊りと称して盆踊りの一つでもある。

担当の
イチオシ

「そば工房 木の香(このか)」

定休：水・木・金曜日(ただし予約可) 電話：0854-83-2813
住所：三瓶町志学口347-1
営業時間：11:00～15:00・17:00～20:00

三瓶町志学に平成18年6月オープン。

地元在来種のそばを復活させて自家製粉した10割(生粉)そばのほか、二八そばがあり、そば本来のざらっとした風味が口いっぱいに広がる。そばを殻付きのまま挽いているので、ずずっとすると風味が口いっぱいに広がり、鼻から抜けていく豊かな香りに思わずうなってしまう。地元産自然薯のとろろに、地元産の卵の黄身をポトンとおとしたとろろざるそばも超オススメ。11月中旬からは、今年の新そばが登場すること。採れたて・挽きたて・打ちたて・ゆがきたての新そばが、今から楽しみで仕方がない。

このほか、大田市内には、おいしいおそば屋さんがたくさんあるので、皆さんもふるさとへお帰りの際にはぜひ、そば屋めぐりをお楽しみあれ。(Y.W)



(右) そばの花
(下) とろろざるそば



編集後記

石見銀山が世界遺産に登録されて、はや3ヶ月。10月最初の週末、石見銀山の主な駐車場である銀山公園入り口には、未だかつて見たことのない大渋滞ができていました。交通整理のため警察官まで登場。ここでこれなら、町並みや龍源寺間歩は大混乱で、せっかく来ていただいた観光客の皆さんに、自然と融合した遺跡の素晴らしさはおろか、すがすがしい秋の風を楽しんでいただくことすらできないのだろうなあと不安に思いな

がら通り過ぎました。世界遺産登録の影響がこんなにすごいとは・・・ということ、ふるさと情報誌の表紙、いつもならば旧校舎の写真と校歌で飾るところですが、今回は滅多にないことなので、世界遺産登録を記念して、石見銀山遺跡の持つ色々な顔を集めてみました。

次回からは、これまでどおり大田市内にある小学校の今昔を紹介していきます。次号の表紙は、旧波根小学校と旧朝山小学校の合併により誕生した朝波小学校です。お楽しみに！！

この情報誌は、「ふるさと情報ネットワーク事業」に登録いただいた方にお届けします。皆さんの家族や友人、知人の方をご紹介ください。

発行 / 大田市役所総務部地域政策課 TEL:0854-82-1600 FAX:0854-82-5885

〒694-0064 島根県大田市大田町大田口1111番地 E-mail: o-tiiki@iwamigin.jp http://www.iwamigin.jp/ohda/