## ※■ 水をめぐる

## 京都・京丹後

写真・斉藤有美 文・渡邊卓郎 であった部」として静かな光を放つ京丹後の大地の7割以上を覆う森は、 京丹後エリアを巡ると、 京丹後エリアを巡ると、 京丹後エリアを巡ると、 京丹後エリアを巡ると、 京丹後エリアを巡ると、 京丹後エリアを巡ると、 京丹後エリアを巡ると、 京丹後エリアを巡ると、 京子藤有美 文・渡邊卓郎

海に四方を囲まれた日本では、古くより、人々は海に四方を囲まれた日本では、古くより、人々は悪い。一つであり、最も馴染みの深い、海にまつわる昔話の一つであり、最も馴染みの深い、海にまつわる昔話の一つであり、最も馴染みの深い、海にまつわる昔話の一つであり、最も馴染みの深い、海にまつわる昔話の一つであり、音になり、日本で最も古い浦島伝説とされている。

「屯卆こ目の句の毎のk、それごけごす。それとてえるようなものとの出合いがあった。海岸線を巡る旅では、その豊潤な海そのものとい

「鳴砂」で有名な琴引浜の近くで通りかかった工場ていくことでこの塩が生まれます」いねいに炊いて時間をかけながらじっくりと凝縮しいねいに炊いて時間をかけながらじっくりと凝縮し「純粋に目の前の海の水、それだけです。それをて

**立ち寄ると、『琴引の塩』の安井晶俊さんは快く『砂」で有名な琴引浜の近くで通りかかった工場** 

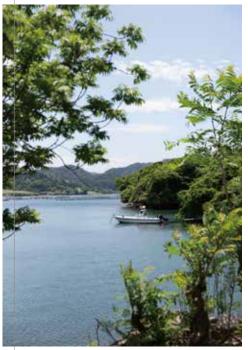




上:険しい山々と海に挟まれた土地を利用した棚田の景観は、長い年月をかけて形成された自然と人の営みの調和である。下:浦嶋神社はおよそ1200年前の丹後豪族であった浦嶋一族の業績をたたえて建立されたといわれている。



約20mの高さにおよぶ巨大な安山岩の一枚岩である「立岩」。この地に伝わる三鬼退治の伝承では、 聖徳太子の異母弟である麻呂子親王が退治した鬼たちを立岩に封じ込めたとされている。





右:丹後半島では冬から春には真牡蠣、5月から9月にかけては濃厚で クリーミーな味わいの岩牡蠣が旬を迎える。『風蘭の館 牡蠣小屋』にて。 左:砂州により日本海と隔てられた潟湖である久美浜湾の穏やかな海。

豊かな海は、 滋味深い食の恵みをもたらす



ふるさと ときめき

PROJECT

全国各地の知られざる魅力を ダイナースクラブの 目利き力をもってお届けします。

※本誌84~85ページをあわせてご覧ください。

右:琴引浜の静かな海。下右:ミネラル豊富な塩は、塩サイダーなどの商品にも使用される。下中:釜炊きで使用する燃料は廃材を加工した薪を利用している。海水をじっくりと炊くことで、雑味のない味が生まれるという。下左:コツについて尋ねると「特別なことはしていませんよ。慌てないことです」と安井さんは語ってくれた。











水が循環

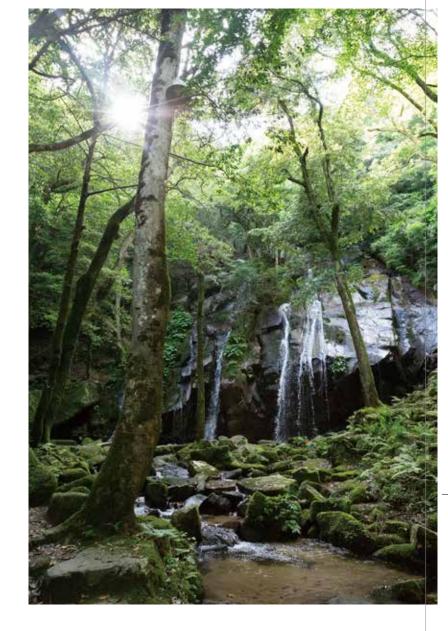
森が

海を育てる

京丹後市久美浜町の神谷太刀宮にある巨大な岩「磐座」は、岩の割れ目の隙間からさす朝日の角度によって、農作業に適した時期を知ることができたと伝わり、古代祭祀の跡と考えられている。



宮津市の金引山麓にあり、標高150mに位置する金引の滝は、岩盤を滑るように水が落ちる分岐瀑。京都府で唯一「日本の滝100選」に選ばれた名瀑である。滝の周辺は美しく流れる水の音で満たされていた。



はなって店頭に並ぶまではおよそ2週間。がる塩の量はわずか10キロほどだという。海一つの釜に入る約350リットルの海水からに余韻がいつまでも残ることに驚いた。した塩を数粒いただくと、深みのある味で、み、伝統的な平釜製法で炊き上げる。美しく場の中を見せてくれた。琴引浜の近くから海

何かできないかと考えたのが『琴引の塩』の始まり。「旅館を経営していた先代が、目の前に広がる海でいうわけだ。 時間をかけてこの地域の海が姿を変え、塩になるといいました。

た方法を導き出し、現在に至る。た方法を導き出し、現在に至る。

がよくわかる。半島の全面積の7割以上を森林が海に突き出たその半島の姿からは緑が豊かなこ

島を地図で眺めてみると、

53