



JAPAN HERITAGE

日本遺産

「高知県・中芸(ちゅうげい)地域」
奈半利町・田野町・安田町
北川村・馬路村

森林鉄道から日本一のゆずロードへ

―ゆずが香り彩る南国土佐・中芸地域の景観と食文化―

高知県中芸地域^{ちゅうげい}5町村の、
歴史と景観と食文化を紡ぐ物語。

南国土佐の東に位置する中芸地域には、

かつて西日本最大の森林鉄道が駆け巡っていました。

現在では、林業に代わる産業としてゆず栽培に力を注ぎ、

今や日本一の生産量を誇っています。

木材を運んだ森林鉄道の軌道は、

ゆず畑の風景広がる「ゆずロード」に生まれ変わったのです。

川沿いや山間に広がるゆず畑を、

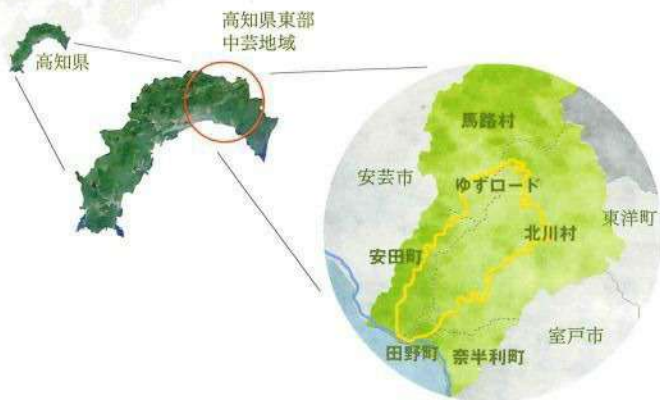
小さくかわいい白い花、深く鮮やかな緑の葉、

熟すとともに濃くなる黄色の果実が季節ごとに彩る景観。

ゆず寿司などの風味豊かな郷土料理。

中芸のゆずロードをめぐれば、ゆずの彩りに満ちた景観と、

ゆずの香り豊かな食文化を堪能することができます。



日本遺産のストーリーを構成する中芸地域48の文化財。

- ①ゆず畑の景観 ②ゆず料理 ③柚子の古木 ④柚子搾汁機 ⑤ゆずはじまる祭り ⑥慎太郎とゆずの郷祭り ⑦中岡慎太郎宅跡
- ⑧中岡慎太郎遺髪埋葬地 ⑨千本山 ⑩藩政期の植林地 ⑪朝日出山の杉 ⑫材木流し(絵馬)(多気坂本神社) ⑬材木流し(絵馬)(三光院)
- ⑭木材生産用具(馬路村郷土館) ⑮金林寺薬師堂 ⑯北寺所蔵仏像群 ⑰旧魚梁瀬森林鉄道施設・エヤ隧道 ⑱旧魚梁瀬森林鉄道施設・バンダ高隧道
- ⑲旧魚梁瀬森林鉄道施設・オオムカエ隧道 ⑳旧魚梁瀬森林鉄道施設・明神口橋 ㉑旧魚梁瀬森林鉄道施設・釜ヶ谷棧道
- ㉒旧魚梁瀬森林鉄道施設・釜ヶ谷橋 ㉓旧魚梁瀬森林鉄道施設・平瀬隧道 ㉔旧魚梁瀬森林鉄道施設・五味隧道 ㉕旧魚梁瀬森林鉄道施設・落合橋
- ㉖旧魚梁瀬森林鉄道施設・河口隧道 ㉗旧魚梁瀬森林鉄道施設・犬吠橋 ㉘旧魚梁瀬森林鉄道施設・井ノ谷橋 ㉙旧魚梁瀬森林鉄道施設・堀ヶ生橋
- ㉚旧魚梁瀬森林鉄道施設・二股橋 ㉛旧魚梁瀬森林鉄道施設・小島橋 ㉜旧魚梁瀬森林鉄道施設・立岡二号棧道 ㉝旧魚梁瀬森林鉄道施設・八幡山跨線橋
- ㉞旧魚梁瀬森林鉄道施設・法恩寺跨線橋 ㉟支線跡遺構群 ㊱旧馬路営林署 ㊲野村式機関車(動態展示) ㊳写真資料I・寺田文庫
- ㊴写真資料II・四国森林管理局保存の大正～昭和初期の林業関係写真 ㊵岡御殿 ㊶濱川家住宅・蔵、離れ ㊷南商店・店舗兼主屋・外塀・内塀
- ㊸旧柏原家住宅・主屋及び離れ、表門、東土塀及び西土塀 ㊹旧市川医院 ㊺竹崎家住宅(高田屋)・主屋、離れ、蔵
- ㊻森家住宅(旧野村茂久馬邸)・主屋、蔵、西石塀、南石塀、東石塀 ㊼濱田典彌家住宅・主屋、かま屋、米あずかり場、土蔵、石垣塀 ㊽星神社のお弓祭り

お問い合わせ/中芸のゆずと森林鉄道日本遺産協議会 ☎0887-30-1865 ✉yuzurintetsu@mk.pikara.ne.jp



facebook

森林鉄道から日本一のゆずロードへ

― ゆずが香り彩る南国土佐・中芸地域の景観と食文化 ―

高知市内から東に約50キロに位置する中芸地域。日本三大杉美林の一つに数えられる杉林が広がる急峻な四国山脈の山並み。そこから流れる安田川と奈半利川の二本の清流には、日本一の天然鮎が泳ぐ。河口には、雄大な土佐湾を背景に、土佐漆喰や水切瓦、いしぐる(石塀)が用いられた屋敷や酒蔵が建ちならぶ町並みが広がる。この中芸の地を、爽やかな香りで包み、目に鮮やかに彩るのが「ゆず」である。

日本三大杉美林と 魚梁瀬(やなせ)森林鉄道

中芸は、かつては林業で栄え、大木を伐る掛声が響く地であった。古くは弘法大師の時代から伐り出され、豊臣秀吉が洛陽東山佛光寺の大仏殿の建材に用いた銘木・魚梁瀬杉をはじめ、多くの木材を産出した。



魚梁瀬森林鉄道「魚梁瀬」駅の風景。(高知市民図書館 寺田文庫所蔵)



安田川・奈半利川に流れて河口へ、そして海から日本全国へと送り出してきた。

明治末から敷設がはじまり、隧道や橋梁により中芸一帯を環状に繋いだ魚梁瀬森林鉄道、通称「りんてつ」は、木材の搬出だけでなく、トロッコで学校に通い、トロッコでお嫁入りなど人の暮らしを繋ぎ交流を生んだ。原生的杉林景観の残る千本山、材木業や回船業で名を馳せた豪商の屋敷が軒を連ねる町並みとともに中芸にちりばめられた18ヶ所におよぶ「りんてつ」の遺構群は、林業の隆盛とこの地の繁栄を象徴している。

林業からゆずへ ゆずが季節ごとに彩る中芸の風景

中芸のゆず栽培のはじまりは、江戸時代に遡る。当時、北川村で庄屋見習いをしてきた中岡慎太郎が、自生するゆずに注目し、防腐や調味のために使えるようにと栽培を農民に奨励したとされ、現在もゆずの古木が山裾に残る。この地の暮らしに根づいてきたゆず栽培だが、それが産業として花開くのは1960年代以降のことである。

1960年代、天然林が枯渇する中で、中芸の人は、林業に代わる新たな産業を探さなければならなかった。そこで力を注いだのが、ゆず栽培である。身近にあったゆずの魅力と価値に改めて注目し、それを産業化すべく、りんてつの軌道が敷かれた川沿いにある田畑をゆず畑に変え、木材を運び出していた山間では、山面の限られた土地に石垣を築き段々畑を開いた。昔ながらの有機栽培にこだわりながらも、日本初となる機械式柚子搾汁機の開発やゆず加工商品の開発にも積極的に挑戦していった。

こうして産業化が進められた中芸のゆずは、今では作付面積200ヘクタールを越え、日本一の生産量を誇る。近年では、ヨーロッパに輸出されるまでになり、ゆずの風味を世界に届けている。

ゆず畑では、初夏に小さくかわいらしい白い花を咲かせ、夏には深く鮮やかな緑の葉っぱと果実を輝かせる。秋を迎え、ゆずの果実が熟すとともに濃い黄色に色づく。あたり一帯に爽やかな香りが立ち込める。そうして収穫の時期を迎えると、ゆず収穫の安全祈願と初紋りを楽しむゆず祭りを皮切りに、ゆず満載の軽トラックや収穫の喜びにあふれる人びとで、中芸全体が活気づく。季節ごとに彩りを変える「日本一のゆず畑」が広がる景観を、目と鼻の両方で楽しむことができる。

ゆず香る中芸の食文化

古の時代から日本人が親しんできた風味であり、すまし汁の吸口に使われるなど「和食」に不可欠なゆずは、中芸の食文化にも欠かせない。酸味が強く香り高いと評価される当地のゆずを皮ごと絞り、その持ち味を凝縮し



た「柚酢(ゆのす)」は、酢の物に使ったり、刺身にかけて食べたりと普段の食事にほもちろん、ハレの料理にも欠かせない。ハレの日を祝い客人をもてなす宴席「おきゃく」では、この地を流れる清流を用いて醸された土佐酒やゆず酒とともに、地元の新鮮で多彩な山海の幸を大皿に盛った皿鉢(さわち)料理が豪快に振る舞われる。皿鉢料理には、土佐湾沖で捕れたカツオなどの刺身、川で獲れるツガニの煮付けといった組物、そしてたっぷりの柚酢で仕立てる「ゆず寿司」が盛りされる。リュウキュウ(ハスイモの茎)やタケノコなどの山菜を用いたゆず寿司、天然鮎や鯖などを一匹まるごと使ったゆず寿司を頬張れば、口いっばいにゆずの爽やかな風味が広がる。

ゆずをふんだんに使って地元の人々を風味豊かに仕上げる郷土料理は、中芸の食文化として、今も人びとの暮らしのなかで受け継がれている。

「りんてつ」から 日本一の「ゆずロード」へ

時代の変化をたくましく生きる人びとの手によって、中芸の風景は「林業」から「ゆず」へと変わり、木材を運んだ「りんてつ」の軌道は、ゆずを運ぶ「ゆずロード」に生まれ変わったのである。中芸一帯を走るゆずロードをぐるりとめぐれば、ゆずの香りに満ちた景観と、ゆずの風味豊かな食文化を満喫することができる。



自動車道となった森林鉄道軌道跡の両側に、ゆず畑が広がる。