

AKAGIT

SPRING / SUMMER 2019

いざい。



特集

大胡暴れ獅子

暴れ獅子が練り歩くOGO。
歴史と見どころがいっぱい。

手軽に快適にオールシーズンキャンプ
赤城山オートキャンプ場

唯一無二の「山ストール」
PRIRET/AZM BASE

喧噪を離れた里山でいただく“隠れ家ごはん”
69Tree

デンさんのてんでいい話。
赤城のジャンダルム『鍋割山』の史跡

年に一度、毎年7月最終土・日曜に行われる「大胡祇園まつり」、日曜日の夕方からまつり会場には荒々しくも、勇壮な暴れ獅子が現れる。

暴れ獅子は八坂神社の神事として行われており、江戸時代末期に大胡で疫病が流行し、それを鎮めるために天王(牛頭天王)様と暴れ獅子が、練り歩くようになったことが起源といわれている。

神事の流は、まず、まつりの朝、天王様のご神体をいただいてきて、神輿に入れる。神馬(しんめ)を先頭に、神輿、神官、世話役、天狗が続いて町中を渡御する。その神事を終え、15時頃から夜にかけて獅子が地域の一軒一軒を揉んで回る。18時を過ぎて、まつり会場付近の大胡駅や家を揉みながら、まつり本部に現れる。

獅子が会場へ入ると上州大胡風神太鼓の音色も手伝い、会場は一気に熱を増す。会場内の商店や家を揉み、22時近くに八坂神社前に戻りクライマックスを迎える。

昔は、大胡一区の人だけで担いでいたそうだが、今は大胡町青年会の会員と顧問合わせて約30名ほどが担ぎ手となっている。

大胡 暴れ獅子



実行員 #9 顧問 2013年 会長 瀧澤 勝彦さん Masahiko Takizawa

これぞ大胡プライド。暴れ獅子は、「男が男に惚れる」祭りだ。



実行員 #10 顧問 2016年 会長 佐藤 教裕さん Yukikiro Sato

家族みんなが大好きな獅子。祭りの日を楽しみにしてくれている。



実行員 #11 顧問 2011年 会長 新井 賢太郎さん Kentarou Arai

獅子を担いで21年。神事に携わるという誇りをもって臨む。

「暴れ獅子」に憧れ、魅了され続ける理由。

夏真っ盛りの7月下旬、大胡のまちが神事によって一つになる。

江戸時代末期から続く長い歴史をもつ「大胡暴れ獅子」。その担ぎ手として、毎年大役を担う大胡町青年会のメンバーは、口々に言う。「獅子を700回揉み切った後は、反省しかない」と。達成感だとか、満足感だとか、まして「爽快」などという言葉が返ってくると思っていると面喰らう。もちろん、十二分にそれもあるだろうが、一番色濃くのこるのは「反省」というシビアな世界。

7月末、2日間にわたって行われる大胡祇園まつりの最終日の15時から暴れ獅子はスタートする。大胡の町中の民家や商店など計700軒、獅子を担いで巡る。顧問の瀧澤さんや新井さんが強調する。「暴れ獅子はただの祭りじゃないよ、神事。まず賽銭部隊が賽銭をいただき、「縄切り」をし、玄関先まで獅子を担ぎいれる。で、いかにきれいに獅子を揉めるか」。担ぎ手たちは一軒一軒に全神経を集中させる。こだわるには理由がある。「獅子の入り方次第でその家の1年の厄が左右される」という鬼気迫るほどの真剣な思いで遂行しているからだ。

メンバーの一人である佐藤さんは、「暴れ獅子を揉んでる間、ずっと揉んでくれているお婆ちゃんもいたり、毎年、感想を言ってくれる目の

肥えた住民の方もいらっしゃる。だから決して気を抜けない」と言う。

最若手の一人、櫻井さんは獅子の中に入って担ぐ重要な役割のひとつを果した。獅子の中は、当然のことながら真っ暗。笛の音や獅子の外から掛けられる合図を頼りに機敏に動かねばならない。幼稚園の頃から、「大人になったらいつか担いでみたい」と目標にしており、夢を叶えた。一方で、担いで21年の新井さん曰く「スタートで獅子に「さわられる」のは、本当に誉れ」とのこと。暴れ獅子に魅了された者たちが、熱き思いを胸に集まってくる。

さて、青年会のメンバーである担ぎ手にとっての1年は、「獅子出し」と呼ばれる作業からはじまる。本番1か月半前になると、前年に傷ついたまま宮に入った獅子を、丁寧に補修し、甦らせる。暴れ獅子は、独特な「朱色」をしているのが特徴だが、これには特別な染料を使っている。ペニガラ(ベンガラ)という顔料に糊の役割をするニカワと呼ばれる原料を昔から受け継がれた配合で混ぜ、一晩かけて寸胴で煮る。そうすると、粘り気のある暴れ獅子伝統の染料ができあがるのだという。美しく甦った獅子を担ぎ揉んでまわると、首まわりから腕や手、服に至るまで、ほぼ全身、ペニガラの朱色にみろみろと染まっていく。その姿はまるで獅子と一体化したような錯覚を覚えるほどだ。

その赤い獅子頭の後方には、約7メートルにも及ぶ緑色の長い「尾」がなびく。京都から仕入れた一枚の反物だ。頭の動きに合わせて、尾は力強い「風」を巻き起こす。

「暴れ獅子」を担ぐこの日のために、自分たちの1年がある。

暴れ獅子のクライマックスは、22時近い。実にスタートから最後の1軒を回るまでに、約7時間という時間を有する。所々で休憩は挟むものの、担ぎ手たちは、並外れた精神力と体力が求められることに変わりはない。1年にたった一度しかない大事な神事。神事であるからこそ、事前に暴れ獅子を担ぐ「練習」をすることはない。準備等は入念に行うが、祭り当日のぶっつけ本番で全力を出し切る。そのためには「家族の理解や協力がなくてはならないし、ありがたい」と、井上さんと山口さんは強調する。そういう意味で、大胡の暴れ獅子は、病や災いを遠ざけるだけでなく、家族の絆をも強固にするのかもしれない。

暴れ獅子とともに歩んできたという誇りが、担ぎ手たちの中に確かに息づいている。「大胡の祇園まつりが、そして暴れ獅子が、何百年、何千年と受け継がれていってほしい」。皆、口を揃えて言う。佐藤さんは「子どもたちは、怖いけれどカッコいいと、獅子の後ろについて回る。大胡の子どもたちはみんな獅子が好きなんだよね」と付け加えてくれた。そうして、獅子を受け継ぐ「プライド」が少しずつ醸成されるのだろう。



2019年6月中旬から暴れ獅子にいつでも会える!

これまで年に一度、大胡祇園まつりの期間にしか見ることができなかった「暴れ獅子」が大胡町商店街に常設展示されることに。その迫力を祭り期間外でも間近で感じてもらえるようになります。

問い合わせ先 前橋市大胡支所 地域振興課 TEL.027-283-1111



実行員 #12 顧問 2018年 会長 井上 憲大さん Kendai Inoue

暴れ獅子をきっかけに大胡が好きになってくれたら嬉しい。



実行員 #13 2019年 会計 山口 浩和さん Hirokazu Yamaguchi

純粋に獅子が好きなたちが集まってくるのだと思う。



実行員 #14 会員 櫻井 裕人さん Hiroto Sakurai

子どもの頃に祖母の家で見た獅子の迫力が忘れられない。



暴れ獅子が練り歩くOGO。

歴史と見どころがいっぱい。



大胡城想像図

西:前橋 南:伊勢崎
北:日光大間々を
指し示す道しるべ。
街並みの中央にある。



大胡城の城下町として形づくられ、今なおその名残を色濃く残している大胡。まち歩きをしてみると、その歴史の懐の深さに驚くことだろう。

編集委員が、大胡城跡を中心にゆかりのある大胡神社、養林寺などを大胡歴史研究会の方とともにたずねた。事前予約が必要だが、ぜひ解説をしてもらいながら、その魅力をどっぷり感じてみるのがおすすめ。いくつかピックアップした解説ポイントと付近の美味しい情報を合わせてご紹介。



大胡歴史研究会
伊藤さん 深澤さん
前橋観光コンベンション協会
TEL.027-235-2211



大胡城跡 [群馬県指定史跡]

前橋市河原浜町660-1

大胡地区はもともと鎌倉幕府御家人 大胡氏の本地地であった。後に徳川家康が関東北辺の重要な拠点として、天正18(1590)年に牧野康成を初代大胡藩主2万石の城主として入城させた。2代忠成まで26年にわたって藩主を務めたが、関ヶ原の戦い、大坂冬の陣・夏の陣などの戦いに参戦したため、留守が多かったともいわれている。しかし、牧野のお殿様の手によって大胡城および城下町の整備がすすめられた。

城跡は、大胡市街地の北方台地を堀で区切っており、南北に長いのが特徴。本丸、二の丸、三の曲輪などがあり、四の曲輪が現在の前橋市大胡支所となっている。大胡城は、石垣を多用した城として知られ、今でも二の丸の土塁に立派な石垣が残っている。



昭和19年には、大胡城の本丸跡の地底に、中島飛行機の地下工場が造られたが、終戦後閉鎖された。

大胡神社

前橋市河原浜町638 TEL.027-283-2616

「昔は遊ぶといたら、算学を楽しんだようだね」と大胡歴史研究会の方が大胡神社の正面右上方を指さすのは、市指定重要文化財となっている大正4(1915)年の算額だ。境内には、ムクロジのご神木があり、取材時の11月には実を手にとることもできた。振るとカラカラと音が鳴る。実をむいて出てくる黒い種は「羽つき」の羽の先に使われ、実はその昔、洗剤として使われていたのだそう。

神社は、大胡城北端の近戸曲輪にあり、大胡城主大胡常陸介高繁が天正17(1589)年、大胡城の守り神としたものである。



入り口付近にある「夜泣き石」。夜泣きする子どもがいる時、お参りするとおなるとい。

養林寺

前橋市堀越町1256 TEL.027-283-5510

鎌倉時代、大胡太郎実秀が浄土宗の宗祖法然上人に帰依し、草庵を建て念仏修行の道場としたことがはじまりとされている。天正18(1590)年、牧野康成公が2万石を以て大胡城主となると、菩提寺として「無量山養林寺」が創建された。江戸時代、度重なる火災によって堂塔すべてを焼失するも、大胡最古の建造物の山門や牧野家の墓が残る。また、明治6(1873)年には呑龍様の第一分身として祀られ、地域の人にも親しまれている。



大胡城主・牧野康成の墓ほか、康成室(妻)、康成の父康定、子の忠成など7基の墓が並ぶ。



昭和3(1928)年開業、前橋市と桐生市を結び赤城南麓を走るローカル線。開業当時に製造され、今走る電車としては日本で最古級の車両デハ101や国登録有形文化財の大胡車庫などを見学してみよう。見るだけでなく、実際に乗って、触れることもできる。上電開業当初を語る貴重な資料も豊富に揃っているので、鉄道ファンのみならず子どもたちや大人でもワクワクすること間違いなしの穴場スポット。



手動でレールの切り替えも体験！

人気体験！
ホンモノの電車を運転できちゃう
電車運転体験ツアー

電気機関車デキ3021を運転してみよう！片道約150mを2往復できます！

要申込み、小学1年生以上から体験可能！
※ただし中学生以下は保護者の同伴が必要。



上毛電気鉄道(上電) 大胡電車庫見学

前橋市茂木町138-2



要予約
見学科:170円
見学時間:13:00~15:00
問い合わせ先:027-231-3597(上毛電気鉄道 総務部)
http://www.jomorailway.com/
・見学の終わりに記念切符がもらえる。



レールの上を走る
人カトロココロ
線路の点検等に向かう
ために使われていたそう！



とびきり上質なランチタイムはいかが。 農家のレストラン KIMIDORI

前橋市堀越町2137 TEL.027-289-8498



営業時間:(ランチ)火~土曜 12:00~15:00(L.O.14:00)
(ディナー)金・土曜(予約制)
定休日:日・月曜※第5月曜はOPEN

ランチタイムも
電話予約がオススメです！

本当にお気に入りの場所は、誰にも教えたくないもの。そんな“自分のとっておき”にしたくなるレストランがKIMIDORI(キミドリ)だ。大学は工学部卒業というシェフとしては異色の経歴を持つオーナーシェフであるご主人・徳人さんが腕をふるうフレンチとイタリアンベースのランチが評判で、常連客を中心に連日にぎわっている。メニューは、季節や仕入れで変わるおすすめのパスタ2品とお肉料理2品から選べる。それぞれにセットで付くサラダは、「農家のレストラン」ならではのこだわりがぎゅっと詰め込まれている。葉物や根菜、ハーブ、西洋野菜まで多い時には20種類以上の野菜を育てている畑から、その日の朝に使う分だけ採ってきて最高にフレッシュな状態で Grill する。仕上げの岩塩は、野菜の甘みや滋味を引き出す絶妙のさじ加減だ。

これからの季節におすすめなのは、夏限定のグリル。農業を長年営んでいる徳人さんのご両親が育てたナスなど夏野菜がふんだんに盛り込まれた人気の一品だ。お皿いっぱいには広がる爽やかな夏を心ゆくまで楽しみたい。



人気の黒毛和牛と岩中豚のハンバーグ。ソースは肉料理に合わせて作る赤ワインとバルサミコ酢をベースにしたもの。時季ごとに変わるので何度でも新鮮な感動を味わえる。食事とよく合うシンプルパンは、オープン前に奥様の貴子さんが毎日焼く。



今夏で7年目を迎える。オーナーシェフ石原徳人さん、奥様の貴子さん。



まち歩きのおいしいお伴に。 神尾食肉店

前橋市堀越町1106-1 TEL.027-283-2008

営業時間:10:30~19:00
定休日:日曜日

じゃがいもにこだわった甘みがあるコロッケ(左)は、ほくほくかつしっとりジュシーなメンチカツ(右)は、豚肉と玉ねぎのバランスが絶妙のラー油の旨みも十分に感じます！

養豚から畜、解体まですべての工程を経験し、豚のことを知り尽くした店主が作るコロッケとメンチカツ。まず問屋から購入した枝肉から余分な脂や筋を取り、脱骨、部位ごとに分けていく作業などをお店で行う。取り除いた脂の内、良質な部分はラードとして揚げ油に使用するの、旨みが格段にアップ。家庭では真似できないお肉屋さんならではの味わい。一連の作業風景は見学できるような造りになっており、運が良ければ職人の技を間近に体感できるのもうれしい。創業は昭和27年の老舗店で、現在のご主人で3代目。東京の肉屋で約4年間研修し、家業を継いだという。大学時代まで野球一筋だったというご主人は、「とにかくお客さんにおいしい肉を食べさせて欲しい」と今は、豚肉に全力投球だ。



赤城山オートキャンプ場で、手軽に快適に オールシーズンキャンプを楽しもう。



これが、スモークBBQマシーン！



赤城山オートキャンプ場オーナー
小堀 智久さん
Tomohisa Kobori

赤城山で生まれ育つ。都内の大学を卒業後サラリーマンに。全国各地の個性豊かなキャンプ場を巡って見識を深め、2011年にUターンし、キャンプ場を受け継いだ。現在、妻と長男(0歳)の3人家族。



直営牧場の良質な豚肉がスモークされたら旨味がアップ！



ワクワク冒険気分。秘密の小屋へようこそ。



世界に一つしかない！子どもたち大興奮の手作りローンブランコ。



シックでおしゃれな外観のログキャビン。木のぬくもりが感じられる。



キャンプで大切な！充実した品揃えの売店。



千葉と東京から遊びに来たよ！家族みんなでテント張り。キャンプは貴重な体験の空間。

国道353号から赤城神社参道松並木とツツジ群に沿うように北へのぼり、赤城温泉郷方面へ向かって右に折れると、「赤城山オートキャンプ場」の看板が見えてくる。ここは赤城山南麓で26年続く私営キャンプ場だ。現在3代目となるオーナーの小堀智久さんの祖父が始め、7年前に母からバトンを引き継いだという。

コンパクトな入り口からは想像できないほど、非常に奥行きのあるキャンプ場で、ひとたび入って、歩をすすめると、コナラなどの美しい落葉樹が生い茂る。夏は木陰を作り、秋から冬にかけて落ち葉の絨毯が敷地を覆う。通年営業しているキャンプ場として、キャンパーから注目を集め、年越しなどは冬でも早い段階で予約が埋まるほど。大自然の中で迎える新年の魅力を知った人たちがこぞってやってくるのだ。

近年、「複数グループや家族連れ同士集まってにぎやかにキャンプを楽しみたい」という要望に応え、2家族が泊まれるキャビンや、複数のグループのためのテントサイトも造成。もちろん、静かにキャンプを楽しみたい人にも考慮して、広い敷地を存分に活用したレイアウトとなっている。

「キャンプ場の管理人は子どもの頃からの夢でした。やりたいことが山ほどあって、尽きない」と話す小堀さん。2017年から導入した「スモークパーベキュー」もやりたいことの最たるもののひとつだそう。ヤマザクラの薪を炉にくべ、直営の養豚場のブランド豚「こめこめ豚」を投入。熱風を利用し、華氏200~300度の低温で3~4時間ほどかけて焼き上げる。「ロー&スロー」でじっくりスモークされた豚肉は、驚くほど柔らかくジューシーで、肉本来の旨みがたっぷり。燻製特有のクセがなく、小さな子どもにも好まれる味わいだ。

「BBQというのは、野外で食べる食事というイメージがありますが、もともとは、肉を塊のまま時間をかけて焼き上げて、それを切り分けて食べるというのが起源だといわれています。そのBBQスタイルを日本全国でも導入しているキャンプ場は少ないと思いますので、ぜひ体験してもらえたら」と話す小堀さん。

チェックインしたらまず、スモーク用の精肉を注文してはどうだろう。それからテントを張ったり散歩したり、子どもたちは人気のターザンロープやブランコで遊ぶ。そんなふう思い思いに過ごしたら、お腹がすいてくる頃にちょうど完成だ。思わず歓声があがるようなメインディッシュがあれば、アウトドアナイトもより一層きらめくだろう。これぞスローで贅沢な時間の使い方だ。

赤城山オートキャンプ場
前橋市三夜沢町425-1
TEL.027-283-8368
http://autocamp-akagi.com/



宿泊料金
オートサイト(大人2名+車1台)5,000円~
宿泊施設(大人2名+車1台)8,000円~
駐車料金は車2台目より+1,000円
※子ども(18歳未満)とベッドは無料です。

手ぶらBBQ
大人3,000円
子ども(3歳~小学生)1,500円
※20名以上は割引あり
宿泊施設または大屋根スペースが利用できます。



宿泊者向けのBBQセットもあります。直営牧場の「こめこめ豚」精肉メニューが充実！こめこめ豚(スペアリブ、バラ、ロース、トロなど) 300g750円より
スモークBBQセット 4人前1,800円



Made in KIRYUと赤城山にこだわって作り上げた 唯一無二の「山ストール」。



突っ込みプロフィール
#16 PRIRET代表
上久保 匡人さん
Masato kamikubo
桐生市出身。都内の大学を卒業後、1年間カナダのバンフで過ごす。2018年12月に山ストールのショップ兼アウトドアの活動拠点となるAZM BASEをオープンさせた。



帽子を作る技術で作られたユニークな00缶カバー

まずは、手にとってその肌触りを実感してみたい。PRIRETの山ストールは驚くほど軽いのに、空気を含んでいて想像以上に厚みを感じる。それでいて全くゴワつきがない。素材は、シルクとコットン、麻の3種類の天然繊維を100%使用している。保温性、吸湿性や速乾性、UVカットなど多機能で、オールシーズン重宝する優れものだ。「夏涼しく、冬暖かいので、ハイキング、キャンプ、サイクリングにぜひ使ってほしい」と話すのは、PRIRET代表の上久保匡人さん。山ストールは、上久保さんのアイデアと桐生の伝統織「風通織」の技術をもつ職人さんとのコラボレーションで誕生した。「学生時代、ものづくりを専門的に学んだわけではないからこそ、余計な先入観はなかった」と話す上久保さん。山ストール開発のアイデアを工場に持ち込んだところ、社長が面白がってくれて採算度外視で試作品を作ってくれたことになったという。

無縫製の二重織で、生地がチューブ状になるのが風通織の大きな特徴の一つだ。布と布を縫い合わせているのではないので、ほつれることがない。両端には織物の「耳」ができるのが、ホンモノである証だ。今はもう、稼働数が減少している希少なシャトル織機という機械で1日に数メートル、ゆっくりと時間をかけて織り上げる。「どんなに頑張っても1

日で20メートルくらいが限界の長さだ」と言う。デザインモチーフは、赤城山の等高線だ。上久保さんが学生時代から、赤城山でアウトドアを楽しんでいたこともあって、自然とそのアイデアが湧いてきたという。色は、一枚一枚職人の手で片面ずつ手捺染という手法で染めていく。「これぞ職人の腕」となりたくなるような絶妙の手加減によって表と裏の色の違う2色使いを実現させた。アレンジ次第で首元が立体的に引き立ってオシャレ感がぐっとアップする。

「振り返ってみると、いつも山のそばで暮らしていたんです」と話す上久保さん。実家の部屋の窓からは、赤城山が見えたり、大学進学を機に奥多摩で過ごしたり、卒業後もカナダのロッキー山脈が身近に広がるような都市、バンフが気に入り、1年間ワーキングホリデーで滞在していたという。

「実際キャンプも好きで。中学生の頃から友達同士集まって渡良瀬川でキャンプをして遊んでいましたね」と笑顔を見せる。そんなハイキングや、キャンプ、アウトドアが好きな人が気軽に立ち寄れるスポット「AZM BASE」(アズマベース)を2018年12月にオープンさせた。桐生市のシンボルの一つ吾妻山のふもとに位置し、アクセスしやすい住宅地にありながらも街中の喧噪から離れた静かな場所だ。山

PRIRET (プライレット)
AZM BASE (アズマベース)
桐生市宮本町3-6-30
不定休のため営業日及び営業時間はFBで要確認。
FB https://www.facebook.com/priret/
http://priret.com/



赤城山Tシャツ
赤城山頂駅記念館センタービバ・パーベキューホール(前橋市富士見町)でも販売中です。

PRIRETとは、プライベートとシークレットを組み合わせた造語。自分たちがほしいものを秘密につくるというコンセプトだ。

赤城山の等高線を表裏に施した「山ストール」

喧噪を離れた里山でいただく“隠れ家ごはん”

赤城山東麓、桐生市黒保根町の自然豊かな中に、長田さんご家族が暮らす自宅兼店舗がある。2年前まで埼玉県行田市でラーメン店を営んでいたが、長男の椋くんが中学校入学直前のタイミングで黒保根へ移住。「豊かな大自然に囲まれた暮らし」に漠然とした憧れがあり、物件を見た瞬間、「自分がここで暮らしているイメージがパッと湧いた」という。そこからはもう「光のスピードで引っ越した」と、にっこり。元は養蚕農家だった家屋を旧知の友の手を借りつつ、ご夫婦自ら汗を流してリフォームした。内装は細部にまでイメージを形にしていた。これと思うインテリアや家具を手に入れるために、東奔西走、全国どこでも夫婦で足を運んだという。そんなパワフルな情熱は、当然、食にも注ぎ込まれている。



ご主人の樹郎さん、奥様の祥子さん、次男の椋くん。店名69Treeは好きなロック(音楽)とご主人の名前の一部「樹」からとって名付けた。

ご主人の樹郎さんが作る鶏白湯をベースにした濃厚な魚介醤油、ゆず、味噌など9種類のラーメン。麺の太さは、好みでセレクトできる。門外不出の秘伝のスパイスを掛け合わせたHanaeカレーのほか、新メニューとして「タコライス」が加わった。開店時からのメニューであるラーメンを軸に、「好きなものをお腹いっぱい食べられる家庭的な“ごはん屋さん”と思ってもらえたらうれしい」と話す奥様の祥子さん。食事の後に楽しみたいのは、淹れ立ての有機豆の珈琲。耳に心地良く流れる69(ロック)に身をゆだね、カップを傾ければ、不思議と元気がみなぎってくる。



カレー専門店を長年営んでいた知人からレシピを受け継いだHanaeカレー。

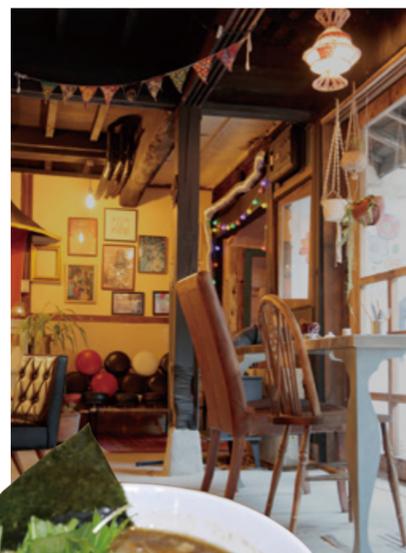
69Tree (ロックツリー)

桐生市黒保根町水沼623
営業時間:11:30~14:30
※土曜は18:00~21:00も営業
定休日:月曜・火曜日
最新情報はフェイスブックをチェック!
<https://www.facebook.com/69Tree/>

詳しくはこちら!



鶏ガラ、モミジにイワシ、鯉、鯉節、干しエビなどの魚介の旨味が凝縮された「とり魚介醤油ラーメン」。



赤城山環境ガイドボランティアがそっと教える

デンさんのてんでいい話。



赤城のジャンダルム『鍋割山』の史跡

赤城山は今から遡ること約40~50万年前の火山活動で生まれた山です。そして山体は富士山のような成層火山で標高は2500m級で、その後の度重なる噴火で今の様な形になったといわれています。

今回は、赤城山の南面、前橋からその山頂を見上げますと前衛峰として聳える『鍋割山』の史跡を取り上げたいと思います。

鍋割山は、むかし弘法大師(空海)が百谷の地を求めて霊場探しにこの山に入ったが、杉の坊(大天狗=荒山)が邪魔をして九十九谷しか見つけられず、諦めて持っていた手鍋を投げ立ち去り、その名前がついた…と伝わっています。

「四神相応の地」という言葉もありますが、麓の民にとって北方に聳える山は崇める存在で、数々の史跡が残ったのでしょうか。古墳時代からの磐座信仰、山岳信仰、そして神仏習合期を経て分離へと信仰の形態は変わっても長い時代の流れの中で民の願いを受け止めてきたのが「山」なのです。山麓の民の「山への思い」をここに紹介します。

①~⑥の史跡は「鍋割山南面自然環境保全地域」に点在しています。
みなさん、史跡ならびにその周辺を踏み荒らさないよう注意し、後世に受け継げるようにしましょう。



赤城自然塾
環境ガイドボランティア
デンさん



古墳時代の磐座信仰の祭祀といわれた「樞石」よりはるかに大きな「巨石」。



鍋割山南面登山口の「石の鳥居」裏面に明治八年大胡町藤澤…の文字。遠方には山頂が見える。



鍋割山南端のヤマツツジ林内に眠る「謎の石垣」。南に向かってコの字に組まれている。



木曾御嶽開祖の覚明、「普寛霊神碑」裏面には昭和廿七年あ組…。



鍋破山の横に鎮座する大日如来の化身である「赤い不動明王立像」。台座には文化五年長栄寺如実…。



鍋割山山頂に向かう手前、笹原に覆われた場所に眠る「石祠」。

AKAGIFT 編集後記

編集委員一同手探りで取り組んできた「AKAGIFT」は、今号でVol.4となります。
取材を通じ様々な方(実り人)と出会い、仕事や赤城山への思いなど聞かせていただくことができ、たいへん勉強になりました。改めてご協力をいただきました皆様に、この場をお借りし感謝申し上げます。今後も、楽しい赤城山のディープな情報誌「AKAGIFT」にご期待ください!

さとし

赤城山ツーリズム地元推進協議会

NPO法人 赤城自然塾

観光庁 日本版DMO登録法人



〒371-0231 群馬県前橋市堀越町1115 前橋市大胡支所内

TEL 027-212-2611 FAX 027-212-2691

<http://www.akagi-trip.com>

information

AKAGIFT

×



AKAGIFTはクチコミサイト「ぐんラボ!」とコラボし、スポットの最新情報やクチコミをチェックできるようになりました! お出かけの際は各QRコードに、ぜひアクセスしてみてくださいね!