



赤 城 山 観 光 情 報 紙

A K A G I F T

AUTUMN / WINTER 2023

【特集】

赤城南麓随一のパワースポット

三夜沢の赤城神社へ。

くろほねの朝食

神山養鶏場／ミズクチャ(水口屋)／赤城豆腐すみれ屋本店

みぎと女塾

ジャガード織物工場をリノベーションした、隠れ家カフェ。

くろほね野菜と煮込み料理の店

cafe Kisetsu

Slow Walk

山を走るために、山に感謝する。
“トレイルラン”がつなが絆。



【特集】

赤城南麓随一のパワースポット

三夜沢の赤城神社へ。

玉砂利を踏みしめ、参拝を終えた人の姿が印象的だ。白木の鳥居をくぐってゆっくりと振り返る。拝殿をまっすぐに見つめ、頭を下げる。清々しい佇まい。「一度は参拝してみたくて」。どこからか評判を聞きつけて遠方からの参拝者も引きも切らずに訪れる。

AKAGIFTvol.13では、三夜沢の赤城神社がもつ不思議な魅力と歴史に浸ってみたい。

境内を歩くだけで魅力的。

赤城山の南面の中腹、まさに赤城山の中央に鎮座する赤城神社(三夜沢町)。その存在は東西に広く知られており、全国各地からこぞって参拝者が訪れる人気スポットだ。参拝に訪れる目的は当然のことながらさまざまだが、参拝者の中には荘厳な雰囲気包まれた境内をゆっくりと歩き、木々を眺め、いわゆる“何もしない時間”を満足のいくまで楽しんでいるような方もいるそうだ。実際に参拝者の多くが何度もリピートすると言われる三夜沢の赤城神社の魅力の深淵に触れなくて、AKAGIFTvol.9でもご登場いただいた眞隅田宮司に境内を案内してもらった機会を得て、つぶさに見て廻った。

赤城神社参拝の大きな魅力の一つは、ここを

訪れなければ決して感じとることはできない空気感だ。境内近くに駐車場が整備されているが、ぜひ参道も楽しんでもらいたい。南から北へ約3.2キロメートル続く長い参道は樹齢80～400年のアカマツやクロマツが約1,000本あり、4月下旬から5月上旬にはその根元に植えられた4,000株のヤマツツジが参道を彩る。森林浴を楽しみながら歩くと、2021年11月に建て替えられたばかりの、美しい白木の鳥居が出現する。まずは鳥居の前で一礼、玉砂利を踏みしめながら杉の木々に囲まれた奥の拝殿へと吸い込まれるように歩を進めていくと、ハッとするとほど空気が一変する瞬間が訪れる。それはまるで「今、神聖な領域に入りましたよ」という、神様からのサインのように。

眞隅田宮司は木漏れ日を愛おしそうに眺めながら「2020年に宮司を拝命いたしました。前宮司であった父の背中とはとても大きく偉大でした」と静かに語りはじめた。由緒ある三夜沢の赤城神社を守っていく覚悟。それは計り知れないプレッシャーとの闘いでもある。その中で、宮司拝命の翌年には新鳥居の建設、2022年にはこれまでにない画期的な催事『赤城SUN do』の開催を決めるなど、次々と大きな決断をしてきた。「空や光と風の揺らめきを見ながら毎日境内を歩いていると、神様の存在をそこかしこに感じられるんですよ」と、送った視線の先で、また風がふわりと遊ぶ。

たわら杉の生命力に圧倒されて。

拝殿へのぼる階段手前左側で宮司が立ち止まった。「ここは西宮があった場所です」。東宮に

は東国開拓の神「おおなむちのみこと(大己貴命)」といわれる御祭神が祀られて、西宮には崇神天皇の皇子で、上毛野氏、下毛野氏の始祖である豊城入彦命という御祭神が祀られていたそう。『赤城神社由緒略記』によると、赤城神社の名が歴史書に見えはじめたのは、今からおよそ1200年前の平安時代前期、承和6年(839年)のことであり、その時に従五位下の神位を授けられているので、それ以前に朝廷から祭祀を受け、官社となっていたと考えられている。また、延長5年(927年)に編纂されたといわれる『延喜式神名帳』には名神大社に列せられており、その後正一位となったと同略記に記載がある。

拝殿からさらに奥へとすすむと中門・本殿があり、そのちょうど間に、「たわら杉」といわれる巨木が3本並んで天高くそびえている。3本のうち2本は中門、本殿とともに非公開となっているが、西側に植えられた1本だけは、間近にその大きさを体感できるので拝殿向かって左手からまわって見上げてみてほしい。推定樹齢1200年を超えるといわれる巨木で、将門の乱を平定した武将として知られる藤原秀郷(倭藤太)が平将門討伐のため上野国府(元総社)に向かう途中、献木したものであると伝えられている。詳しくは境内の案内板にも記されているので、参拝の折にはぜひご一読されたい。

「巨木を目の前にすると、パワーをもらおうと



西宮があったとされる場所。拝殿へ向かう参道すぐ脇。

中央に位置するたわら杉。空に突き立てた長剣のような枝の格好良さにぐっとくる。当然のことながら一本個性が違う。

おっしゃって抱きつく人もいますが、ぜひありがとうございますと感謝しながら巨木に触れてみてください」とアドバイスくれた眞隅田宮司。そして今回、特別に普段は立ち入れない中門の前の2本のたわら杉も拝観させていただいた。人が立ち入らない場所で時を刻む巨木は生命力にあふれていた。竜が波打つかのように隆々と地面をほう根。根元周りに広がる深緑のコケは、さながら竜の鱗のようだ。拝殿と本殿をつなぐ石段には、カエデやサカキといった樹木が立ち並ぶ。「これらはすべて自然的に生えたものなんです」。さらに、「鎮守の杜であった場所に、神様を祀るために人間が作ったのが社です。わたしは境内に生えている樹木はすべてご神木と考えています。社を守ることはもちろん大切なことですが、むやみに木を伐るという発想をしたくない。あくまでこの自然ありきで共存していけたら」と、思いを聞かせてくれた。

古来より神そのものであると信じられてきた赤城山。「赤城神」も御祭神とする三夜沢の赤城神社は、悠久の時を経て今なお、神そのものである山と一体化するように、鎮座している。



拝殿と中門をつなぐ階段に自然に生えた木々。神事を行うときには人間がその間を“通らせていただく”。

本殿、拝殿ともに屋根は銅板葺で大棟には干木(ちぎ)・堅魚木(かつおぎ)をあげている。

【特集】赤城南麓随一のパワースポット
三夜沢の赤城神社へ。

手水舎を囲む池では風情豊かに鯉が泳ぐ。



2022年に開催された催事『赤城SUN do』。カナダ・ホワイトホースと中継をつなぎ、境内でオーロラを鑑賞する試みや三夜沢の赤城神社からインスピレーションを受けたアーティストによるパフォーマンスや、境内に広がる生態系と融合した作品展示、赤城神社だけの香りや微生物を感じる体験など、充実した内容で来場者を魅了した。そして2023年11月には、中之条ビエンナーレ2023で展示され、話題になったアート作品が奉納される予定。『赤城SUN do』の仕掛け人でもある渡邊辰吾氏の作品「鏡界の鳥居」だ。今あるこの場の価値を新たに見出し、ここにしかない生態系を見つめるきっかけを与えてくれる鏡の鳥居。赤城神社の生態系とアートが融合する空間に身を置き、すでに存在している素晴らしい価値を感じてほしい。



古墳時代中期の祭祀遺跡である「櫃石」へ向かう途中、拝殿と本殿の両方を拝める場所に立つ。不思議とここにパワーを感じる人が多いのだとか。



県の重要文化財に指定されている中門。

三夜沢の赤城神社 周辺マップ

ごじんこう 御神幸

春に山から里へ降り、
秋が終わると山へ帰る農耕の神様

前橋市三夜沢町の赤城神社と、二之宮町にある二宮赤城神社には、「御神幸」といわれる特殊神事があります。毎年、4月と12月の最初の辰の日に赤城の神様が両神社を往き来するもの。春を迎え、農事の開始を迎える頃、三夜沢から二之宮へ赤城の神が里を下ります。そして収穫が終わる12月に里からまた山へ神が移るといわれています(2023年は12月12日を予定)。農耕の神としてかつてから赤城山への信仰があったことが伺えるこの神事、現在も大切に受け継がれています。



写真は、御神幸の前に行われる「御鎮祭(ごちんさい)」期間。どちらの期間も参拝は問題なくできる。



二宮赤城神社と三夜沢赤城神社の間を神輿が往復する御神幸という神事の際に休憩した「興懸(おこしかけ)」といわれる石。



大胡神社



二宮赤城神社。手水舎には色とりどりの花が飾られている。



毎年5月と1月に奉納される市指定重要無形民俗文化財太々神楽。5月には奉納武術大会も開催されている。

三夜沢の赤城神社
これもcheck!



- 凡例
- 飲食店
 - 農産物直売所
 - 道の駅マーク

観光案内所で
e-bikeを
レンタルして
めぐろう

道の駅
まえばし赤城

2023年3月に新たに
オープンした群馬県で
33番目の道の駅。

AKAGIFT
バックナンバーもcheck!



AKAGIFTでは、三夜沢の赤城神社周辺(赤城山南麓エリア)の記事も盛りだくさんに掲載しています。地図内のVol. が付いている場所は、該当の号で紹介していますので、ぜひご覧ください。



黒保根を巡って“おいしいもの”を一つ一つ集めたら、
世界一贅沢な朝ごはん完成です！

親子4人で力を合わせて作る
絶品、手造り豆腐。



「赤城豆腐すみれ屋」の看板商品、ざる豆腐をスプーンで大胆にすくってみる。さめの細かさもさることながら、程よい固さで器に美しく盛り付け

られる。食欲をそそられるとろりとした断面だ。

実際にいただしてみると、想像以上に口当たりなめらか、大豆の自然な甘みもしっかりと感じられる。ひとつまみの塩やかつおぶし醤油をかけた定番の食べ方は間違いなくおいしいが、たっぷりあるからこそ、自分流のアレンジを見つけるのも一興だ。あつあつのご飯にたまごと豆腐をのっけ混ぜ。ワンボウルで栄養たっぷり、いわゆる“男飯”

のような大胆な食べ方も、食材のポテンシャルが高

いがゆえ、それだけで“贅沢な一皿”になる。

「おいしい豆腐づくりは豆、にがり、水、三拍子揃うのが大事」と教えてくれたのは、赤城豆腐すみれ屋を開業した大塚吉秋さん。20年前、当時まだサラリーマンだったという吉秋さん。はじめて食べた片品村の「尾瀬ドーフ」の味に感動し、すぐに弟子入りを懇願。約半年かけて修業を積み、そのノウハウをしっかりと譲り受けた。「こんなおいしい豆腐が世の中にあるのか、と思いました。水源村宣言もしている黒保根の水なら、ここでも高品質な豆腐を作れると確信した」と吉秋さんは振り返る。こだわりの豆は、すべて国産。北海道産の大袖振、宮城県産のシロメなど、商品によって豆を使い分けている。原料へのこだわりから、



笑り人アロフィール

赤城豆腐すみれ屋

#65

大塚 吉秋さん

Yoshiaki Otsuka

大塚 博子さん

Hiroko Otsuka

高木 絵美子さん

Emiko Takagi

大塚 康貴さん

Yasutaka Otsuka

朝が早く、体力勝負でもある豆腐づくりに、埼玉と二拠点生活中の長女・絵美子さんも戦力に加わり、和気あいあいと。

昨年は黒保根産の大豆づくりにも挑戦した。その経験がすべて豆腐づくりに活かされている。

現在、豆腐づくりの工程のほとんどを次男の康貴さんが担当している。家業を継ぐにあたり、康貴さんもまた尾瀬ドーフへ足を運び、にがりの打ち方など改めてアドバイスを受けたという。「にがりの打ち方ひとつで、豆腐の柔らかさが格段に変わる」。手造り豆腐だからこそ、やりがいも苦勞も人一倍だ。特に今年は例年以上の猛暑日が続いたことも豆腐づくりに影響したそう。「自分の技術はまだまだ未熟だと思っています。腕を磨いて看板商品である、ざる豆腐をもっとおいしいくなるよう、頑張りたい」と熱き目標を語ってくれた。

赤城豆腐すみれ屋本店

桐生市黒保根町下田沢2428-10

0277-96-3544

営業時間 7:00～17:00

定休日 木曜日



懐かしむ。

現在、5代目を継いだ息子の

伸一さんが中心になってお店を切り盛りしている。伸一さんは水上や伊香保などいくつもの旅館で10年以上修行を積んだ料理人で、併設されている割烹「水口屋」で法事等の会食、仕出し弁当などでその腕をふるう。お弁当の新メニュー考案にも意欲的だ。10数年前からは高齢者の見守りとともにお弁当の配達も請け負っている。

スーパーマーケットとコンビニを合体した、まさにスーパー“ウルトラ”コンビニエンスストア「ミズクチャ」は今日も元気に営業中だ。

ミズクチャ(水口屋)

桐生市黒保根町下田沢2846

0277-96-2816

営業時間 9:00～19:00

定休日 水曜日



笑り人アロフィール

ミズクチャ

#66

尾池 伸一さん

Skinichi Oike

尾池 久幸さん

Hisayuki Oike

尾池 泰子さん

Yasuko Oike

創業は明治の頃、お酒や醤油、味噌、炭の販売をはじめたのがきっかけという。伸一さんで5代目を数える歴史のある小売店だ。

赤城豆腐すみれ屋の
手造り豆腐

ミズクチャの
梅干し



馬県産の南高梅、白

加賀、小梅をシソ、塩、うめ酢だけでシンプルに仕上げている。仕込み作業は、家族総出で協力して行うが、肝心な味を決めるのは久幸さんの仕事。なんと10代の頃から70年以上作り続けているそう。昔ながらの製法でその味を守り続けることは、スピード、便利さを追求する現代に良い意味で逆行している。しかしだからこそ、食べた人は「やっぱり、この梅干しが一番」という心境にたどり着くのだろう。手作りの商品を提供しつづける一方で、潜在的な地域の要望に敏感に応えてきた。「昔はバスに乗って、お魚を買いに町へ出なければならなかったのよ」と話す泰子さん。黒保根町下田沢地区にはいくつか食料品を扱うお店があったものの、唯一鮮魚の取り扱いをはじめてのがここ「ミズクチャ」だった。周りは山に囲まれた地域。「ご近所の人から相当喜ばれたのでは？」とたずねると「みんな喜んで驚いてくれる、そんな時代だったのよ」と泰子さんは

スローフードの原点。
“ずっとそこにある味”を
買い求めて。



御年85歳になった泰子さんが握る手作りおにぎりは、パイカーを中心とする観光客、そして長く地元住民からも愛されている。手になじむ丸みのある三角フォルムのおにぎりを一口、二口ほおばると、口の中でお米がふわりとほぐれ、たっぷりの具材が顔を出す。梅干し、昆布、シャケ、山椒味噌、きゃらぶき、明太子などバラエティ豊か。こだわりの自家製米に塩と水だけで丁寧に握った、まさに「母の愛情おにぎり」。中に入っている梅干しは、夫の久幸さんが漬けたもの。パックでも購入できる久幸さんの梅干しは、泰子さんの手作りおにぎりと並んでロングセラー商品のひとつで、群



並ぶ。スーパーマーケットではほぼお目にかかることができない、一つの卵に二つの黄身が入っている二黄卵や、そのニワトリがはじめて産んだ初産み卵などの希少なもので取り扱うが、主力商品は「和(なごみ)」、「恵(めぐみ)」、「極(きわみ)」の3種類。「抗酸化作用があるといわれるアスタキサンチンをたっぷり含んだ“極”は、たまごかけご飯がおすすめ」ということで、取材後、早速炊き立てのご飯にかけていただいてみることに。夕暮れ時の太陽のようにオレンジ色に燦燦と輝く黄身。混ぜる箸先にキレを感じながらもまずは一口。軽やかな口当たりでコクはしっかり。好みにもよるが醤油は数滴で。素材の味をダイレクトに堪能したい。

神山養鶏場(直売店)

桐生市黒保根町水沼287-1

0277-96-2378

営業時間 10:00～17:00(売り切れ次第終了)

定休日 月曜日



神山養鶏場の
たまごかけご飯

朝、起きるのが楽しくなる
ご褒美たまご。



早い時には開店2時間でその日の出荷分の数千個が売り切れてしまうほど人気のたまご直売店がある。国道122号沿い、桐生市黒保根町水沼地区の「神山養鶏場」直売店では、新鮮な朝どりたまごを生産者である神山裕和さんが自ら店頭に立って売る。「自分で作ったものを自分の手で売りたい」と言う神山さん。創業は1955年になるが、もともとは先々代のタキさんが庭先でニワトリを育てはじめたのがきっかけという。先代である裕和さんのご両親は企業経営者として軌道にのせ、3代目となる裕和さんはお客様との接点づくりとなる直売店をオープンさせた。2024年には、たまごをふんだんに使ったスイーツが楽しめるレストランも開業予定だ。

笑り人アロフィール

神山養鶏場

#64

神山 裕和さん

Hirokazu Kamiyama

3人兄妹の末っ子だったが、10代のうちから手伝っていた家業を継ぐ。研究熱心が高じて、米作りもはじめた。



ジャガード織物工場をリノベーションした、隠れ家カフェ。

生まれも育ちも黒保根という生粋の“くろほねっ子”だった、人懐っこい笑顔が素敵なカフェオーナーの中島奈々瀬さん。高校卒業後に地元を離れ、東京へ出て働くようになって、それまで当たり前のように食卓にのぼっていた黒保根で採れた旬の野菜がどれほどおいしかったか、その気づきこそが自身のカフェをつくりたいという夢を描く上で揺るがざる“根っこ”となったそう。

「一皿で和、中、洋、いろんな味を楽しめるようにしたくて」と月替わりで提供するランチプレートへのこだわりを語る。この月のメインはガバオライス。炊き立て、つやつやのコシヒカリやトッピングの目玉焼き、プレートを豊かに彩る8種類の野菜、ほぼすべてが黒保根産だ。無農薬で育てた空心菜のゴマ油炒め、自家製ヨーグルトドレッシングであえた生の食感がおいしいかぼちゃのコリンキーなど、どの野菜も食べやすくより一層おいしさが引き立つようにとひと手間もふた手間も惜しみなく加えられている。「野菜ってこんなに

おいしかったの!」、「苦手だったのに全部食べられた



よ!」。そんな声は何よりも奈々瀬さんの原動力だ。

カフェは奈々瀬さんが愛してやまない黒保根から桐生市街地方面に向かって流れる渡良瀬川に沿うように立っている。防風林としての面影を残す、丸くくり抜かれた緑のトンネルから店舗入口までのアプローチは、物語に登場するような素敵な空間で、奈々瀬さん自身が大のお気に入り。また、桐生と言えば「織物のまち」を象徴するジャガード織物工場をリノベーションした建物で、開放的な高い天井が心地よい空間を演出している。設計は、「いつかは自分のカフェを」という奈々瀬さんの夢を一番近くで応援してきた一級建築士の資格をもつ夫が担当した。

「喫茶のメニューが大好き」と話す奈々瀬さん。レトロな雰囲気はどこか懐かしいプリンアラモードは、幾度となく試作を重ねた自信作だ。「弾力あるプリンの食感は理想どおり。黒保根産の神山養鶏場さんのたまごのおかげ」とほほえむ。尽きることない、ふるさと黒保根への愛をお料理とスイーツにたっぷり閉じ込めて。



季節の果物を楽しむプリンアラモード。梨のコンポートがみずみずしくジューシー。



料理も接客もすべて奈々瀬さんおひとりで。“一人で小さく”がモットーだそう。

コーヒーショップで働いていた時の経験と知識を活かして生豆からカスタム焙煎してもらった豆を使ったコーヒー。

くろほね野菜と煮込み料理の店
cafe Kisetsu

桐生市堤町3-7-25
[火・水・木] デザートのみ13:00～16:30
[土] ランチ11:30～14:00
デザート14:30～16:30



Instagram

Slow Walk

山を走るために、山に感謝する。
“トレイルラン”がつなぐ絆。

赤城山で7年ぶりに開催されたトレイルランニングレース。トレイルとは未舗装という意味で、山道を走りながら登ったり下ったりするスポーツだ。夏真っ盛りの8月6日、県内外から赤城山に約500名が集結した。参加者の年齢層は幅広く、20代の若者から最高齢はなんと85歳! 今大会レースをプロデュースした酒井修さんに話を伺った。「コースは、25kmと50kmの2コースを設定しました。“今日がトレイルランレースのデビュー”という声も聞かれましたし、累積標高3,000mを超えるハードな50kmコースでは、十二分に達成感を感じていただけたようです」と顔をほころばせる酒井さん。コースづくりにあたり、環境保護団体と話し合いを重ね、またプロのトレイルランナー鍋木毅さんからのアドバイスをもらった。国立赤城青少年交流の家をスタート地点とし、長七郎山、

鈴ヶ岳、地蔵岳という赤城山を代表する外輪山のピークハントを目指しながら関東ふれあいの道と呼ばれる山道を中心にかけめぐる。まさに赤城山の大自然を満喫できるコースで、実際に出場者からは大いに喜んでもらえたという。

コース整備も同時に行った。「レース開催の2か月前



イベントコーディネーター
酒井 修さん

に山道の整備や清掃活動をSNSで呼びかけたところ、すぐにボランティアが集まって」と驚きとともに振り返る酒井さん。週末のたびに下草刈りやコース上の倒木の除去などを行い、少しずつ山道が甦っていくのを実感した。「山や海、川など、大自然を遊びのフィールドとしている人たちは、そのフィールドに感謝の気持ちがある。自分にできることは何かないかと平日頃から考えていて、機会さえあれば自ら積極的に動く。気づいたら自然とコミュニティができあがっていました」。

誰もが魅了される美しく豊かな自然を誇る赤城山は宝だ。そして赤城山を愛し、守ろうという気持ちを

山を愛する気持ちはひとつ。回を重ねるたびにたくさんのボランティアの輪が広がった。



持つ人たちもまた、かけがえのない財産なのだ。

「山道の整備を含め、今後もレースの継続の意義を強く感じている」と今後の展望を語る酒井さん。『トレイルランニング』というスポーツを通じて、赤城山を愛するパワーはより大きな輪となってさらに広がりをみせそうな予感だ。

懸命な保全活動にハイカーの方々からおれやお声掛けいただくなど、繋がりが広がったという。



私にとって赤城山は生まれた時から眺め続け、幼少期から何度となく訪れた心の故郷のような山です。トレイルランナーとして今まで30ヶ国以上の山々を駆けて来ましたが、この赤城の温もりを感じる落葉広葉樹の森、そして関東平野を一望できる眺め、さらに腐葉土の走りやすいトレイルは唯一無二のものであることを歳を経るごとに改めて感じます。今回、7年ぶりにこの赤城山で本大会が復活し、多くの関係者皆さんのご尽力のもと無事に開催することができました。レース実施をきっかけに、トレイル整備や自然に親しむイベントなどが行われるなど、今後の地域社会にとってメリットのある役割を担う流れができたことも大きな成果だと思っています。赤城山の大自然を満喫できるこの舞台を皆さま是非とも挑戦して頂ければと思います。



鍋木 毅

Profile

桐生市新里地区出身。世界レベルのレースで上位入賞を果たしているプロトレイルランナー。

鍋木 毅さんHPはこちら
<https://trailrunningworld.jp/>



コース整備も同時に行った。「レース開催の2か月前

《発行者》 公益財団法人 前橋観光コンベンション協会 群馬県前橋市本町2-12-1 前橋プラザ元気21 TEL.027-235-2211

赤城山のことは /



Akagi Trip

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



赤城山の玄関口前橋の観光は /



前橋まるとガイド

<https://www.maebashi-cvb.com>



information

A K A G I F T

×



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! お出かけの際は各二次元バーコードに、ぜひアクセスしてみてくださいね!