

# 清閑亭より、渡辺です。



## 第九回 「海と山に魅せられた人々のまち、早川。」

文：渡辺剛治  
（NPO法人小田原まちづくり応援団）  
編：編集部コメント

漁港は行きません！  
ごめんなさい

「なぶらー！」裏山のミカン畑に入っていたタカシの音が響いた。村の大人たちは声を合図に夏の午睡をやめ、舟の鱸網（ともづな）を解いて沖へ走る。青い海がそこだけ白く波立っている。山の上からはつき

り見える小魚の群れは、その先に約束される大漁の兆し。——みかんや畑の作業をしながら、常に海を見る人々、それが早川。山の緑と海の青が、彼らの暮らしを共に彩りました。山の恵

### 渡辺剛治

「NPO法人小田原まちづくり応援団の一員として、2010年より本格的に小田原の勉強をする。1975年12月生まれ。甘えん坊。クラクラする頭をひねりながらガイドに励み、まち歩きの魅力にゾクゾク中。いつもは『清閑亭』にいて出勤命令を持ちつつ、美味しいお茶をいれたり草刈りをしたりしています。」



〈JR 早川駅 MAP①〉「日本で一番、漁港に近い JR の駅」としてすっかりおなじみの早川駅。開業は大正 11 年(1922)ですが、現在の木造駅舎は関東大震災後に再建されたもので、形もカラーもかわいいです。ここをスタートしつつも国道の一本裏側の道を進みます。



〔編〕道幅やカーブは現地でぜひ！

〈旧道、かめや旅舎跡 MAP②〉ここが旧道、かつての早川村のメインストリートです。見よこの道幅、このカーブ。たまりませんね。かめや旅舎は文豪谷崎潤一郎の馴染みの宿でもありました。面取りされた石垣と、門柱には当時のアーク灯の支柱が残ります。



〈豆相人車・軽便鉄道 MAP③〉そしてこの道を、関東大震災までの約 40 年間、鉄道が通っていました。ご存知「人車鉄道（後の軽便鉄道）」です。トイレの個室くらいの車両を、熱海まで 4 時間かけて人が押してゆく、その光景は芥川龍之介や志賀直哉も描写しています。



〈早川東組道祖神 MAP④〉「さいのかみさん」とも呼ばれ、村境などに祀られて外から来る疫病悪霊から村を守るのが道祖神。「社は昭和 48 年に有志が再建」と記す看板からも地元の人の愛が伝わってきます。



〈紀伊神社 MAP⑤〉旧道の西のはずれで氏神様にご挨拶。紀伊神社は西暦 870 年前後の創建。木地挽（ろくろ）業者らが祖神の惟喬親王を奉祭した神社です（境内を電車の高架が横切ります）。社宝の木地挽 2 枚は室町時代の作といえます。緑深き箱根早川の良材を用いた生業が、早川の原点となりました。



〈早川の成り立ち MAP⑥〉鎌倉時代、早川荘を領した土肥遠平（どいとおひら）は、後に安芸国沼田荘の地頭となり、迎えた養子に祖地早川にちなんで「小早川」景平と名乗せました。つまりここ早川の遠平が小早川氏の祖となるのです。



〈真福寺早川観音 MAP⑦〉真福寺にはイトヒバ、タブノキの大樹。ほかにも栗や銀杏などが実に早川らしい森を描きます。「早川観音」の名で親しまれる聖観音立像は藤原時代後期の作といわれ、ご開帳は 50 年に一度、次回は 2034 年です。



〔編〕碑には「春きたる海辺のみちで鳥のまね 長太郎」とありました。

〈早川観音堂前 MAP⑧〉正月 17 日の観音参りは本当に大賑わいだったようです。また作家川崎長太郎はここまでの散歩を日課として、観音堂前の茶店で一服。砂糖菓子は地元の子どもの大好物。今も午後の陽だまりにその声がこだまします。

〔編〕左／朝翠養蜂販売さんで購入した「なかよしハネー」は小学校の給食でお馴染みですね！当時の、ハネーの日に嬉しかった気持ちを思い出しました！右／露木木工所ギャラリーツユキさんでは、寄木細工を作るときに出る不要な「コッパ」がもらえます。とても綺麗！



〔編〕小さく写る渡辺さんと比べると、観音様の大きさがわかりますね。

〈東善院魚藍観音 MAP⑨〉一夜城への「太閤道」入り口を過ぎ、東善院へ。ここは紀伊神社の副別当寺として室町時代に開かれ、白い姿で海を見守るのは魚藍観音様。昭和 54 年から 3 年かかって建立され、今日も漁の無事と大漁を約してくれます。



〈海蔵寺 MAP⑩〉やがて辻に行きあたるとそこが村の境。海蔵寺は曹洞宗小田原三山の一つとして数えられる名刹。嘉吉元年(1441) 小田原城主大森氏によって建立。かつては梵鐘があり三好達治や北原白秋もその鐘音を独特の抒情で記しています。



〈露木木工所ギャラリーツユキ MAP⑪〉街かど博物館にもなっている露木さんの作品展示場&販売所。木地挽で作られる寄木の抹茶椀とか、もうため息ものですが……私は 2 つ目のマウスパッドを購入できてご満悦。技が光ります。



〈朝翠養蜂販売 MAP⑫〉今日の締めくくりは、創業約 100 年の蜂蜜屋さん。事務所兼お店……兼試飲会場で、約 10 種類の蜂蜜をナメナム。外の蜂箱も見せていただきました。みんなで同じ花の蜜をせっせと集めてくるミツバチ……かわいい。

ということで今回は、まったく漁港に触れないまま終わる早川まち歩き。時とともに移り変わるまちの風景、変わらぬまちの顔。皆さんにはどんな早川が見えるでしょうか。ではまた。

### 横溝さんの蒸籠②

昨年、「おとなりさん」の取材で出会った横溝さんの蒸籠。昨年の冬は、ほぼ毎日いろいろなものを蒸していました。その結果わかったことは、横溝さんのつくる蒸籠は、蒸すთანんでも美味しくなる、大変すばらしいものだということでした。

横溝さんは、扇町で昔ながらの技術をつかひ、蒸籠（せいろ）、篩（ふるい）、裏漉し器などの「曲物」をつくる「横溝篩店」の四代目です。横溝さんのつくる蒸籠は、檜を使い、主に岐阜県や奈良県の山桜の皮をなめして編んでいます。



これが山桜の木の皮。この一枚の中でも、節や穴の開いた部分は使えない。まっすぐの部分のみをなめしてつくった留め具を通して綴じる。全てが手作業だ。「自分は、釘を使ったらおしまいだと思っています」。穴をあける作業はとても力があるので、釘を使う職人もいるそうだが、横溝さんは昔ながらの山桜の皮にこだわっている。もちろん錆びてしまう釘よりも、断然長持ちする。

檜の蒸籠は、竹や、杉に比べると、高級と言われています。でも、その分お手入れ次第では 20 年、30 年もつと言われています。でも、横溝さんの檜の蒸籠は、さらに 50 年、60 年もつと、胸を張っています。まさに、子や、孫へ、代々受け継げる、調理器具なのです。