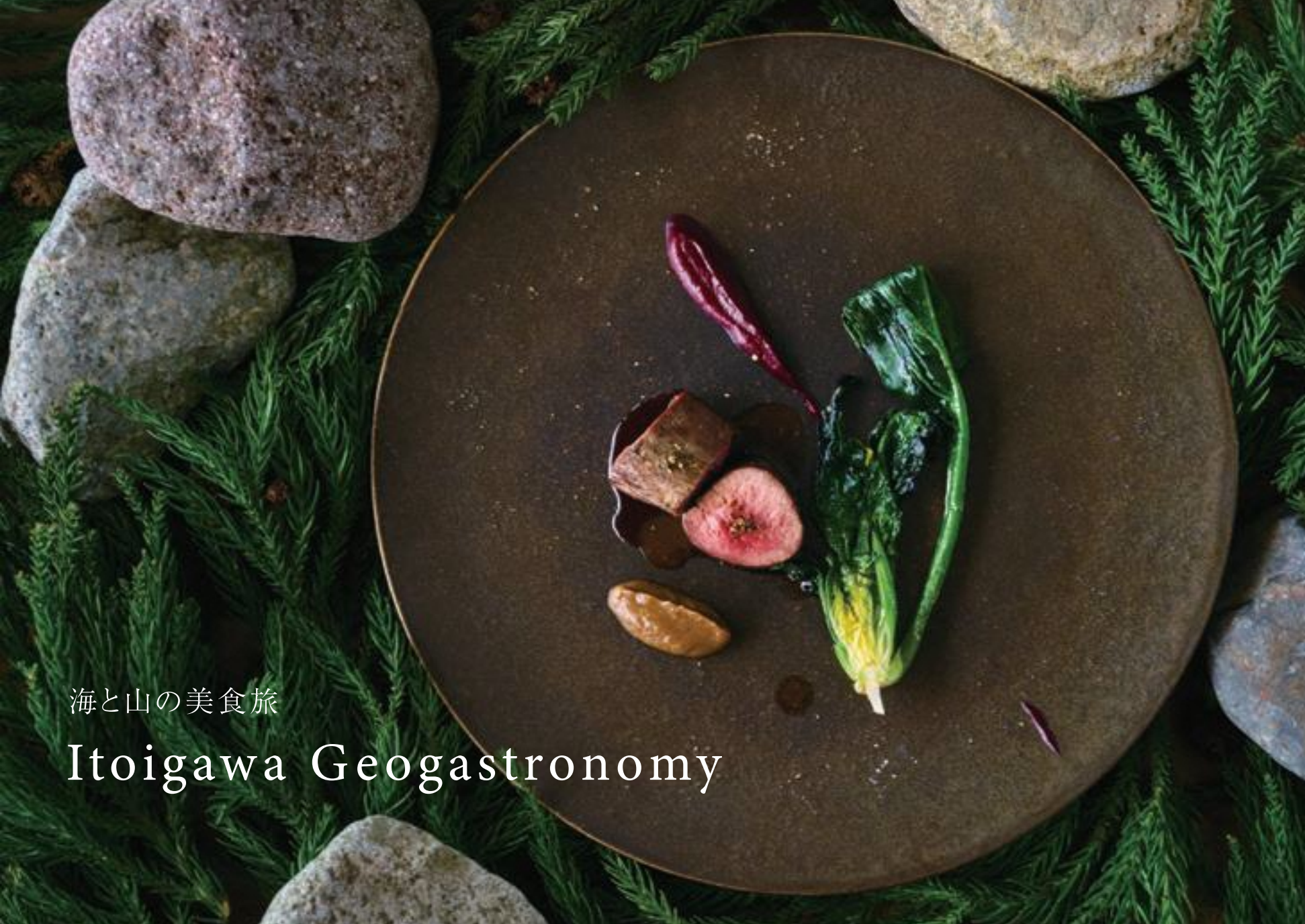




海と山の美食旅

Itoigawa Geogastronomy



What's Itoigawa Geogastronomy?

およそ2,500万年前、アジア大陸が裂け、湖が海へとひろがり、日本列島がうまれた。

そして1,500万年前頃^{フォッサマグナ}にかけ、今度は列島を東西に分断する大きな溝が生じた。

その西端が糸魚川だ。

やがて、海だった溝は火山活動によって埋め立てられ、

激しい地殻変動の場となる。

時がすすみ、生命が育まれ、人びとがやってきて暮らしを営む。

かれらは自然と切り結び、海や大地から恵みを受け取った。

その恵みが行き交う場として、漁港がひらかれ、塩の道がとおった。

この土地の地質条件のもと、多種多様な生命の活動がうまれ、

それらとともに先人たちが固有の文化を築いた。

地質、生命、文化。

この三位一体の結びつきを「食」を通じて感じよう。

ようこそ、糸魚川へ。

大地の記憶を、この食卓で。

地質学からのまなざし

Geology

食材と文化を育む糸魚川の大地

新潟県の最西端に位置する糸魚川は、ダイナミックな日本列島の成り立ちが凝縮された場所。地殻変動や火山活動が創り出した大地が、多様な食材を育み、この土地特有の文化を創り上げた。2009年に糸魚川は、日本で初めての「世界ジオパーク」に認定されている。

山がもたらす豊富な美しい水

フォッサマグナは激しい火山活動によって埋められ、その後の地殻変動も受けて隆起した北アルプス・頸城山塊。高い山々に日本海を越えてくる冬季モンスーンがぶつかり、大量の雪をもたらす。谷筋ごとの豊富で清らかな雪解け水と、水が運ぶ森の栄養をたっぷりと含んだ土壌が、良質な米づくりを支えてきた。そして、寒冷な気候、地質を反映した多様な水、蔵人たちの想いが相まって、特色ある五醸それぞれの地酒が醸される。

日本海と地形がつくりだす多様な水産資源

糸魚川沿岸からわずか数キロ沖合には日本海の深海が広がり、低温かつ高栄養な海洋深層水が存在する。この深層水は、海流に伴う湧昇流によって地殻変動で露出した岩礁に届き、もずくや岩牡蠣等の海産物を育む。また、日本海拡大の跡である深海には、ベニズワイガニやあんこうが暮らす。このように糸魚川の海は、大地の変動が育んだ豊かな水産資源に恵まれる。





文化人類学からのまなざし

Cultural Anthropology

生活資源や文化が往来した古道、塩の道

糸魚川と信州松本を結ぶおよそ120kmの塩の道は、海側から塩や海産物、内陸から山の幸を交易する暮らしの道だった。いくつもの峠を越える険しい道のりを、約60kgもの背負子^{ショイコ}を背負った歩荷^{ボッカ}や、力強い牛を操り荷物を運ぶ牛方が行き来した。さらに、塩の道に加えて古くから東西の文化圏をつなぐ加賀街道が通り、北前船を介しては塩のみならず多様な食材や生活雑貨、そして文化までもが流入した。その結果、糸魚川は複数の文化を内包する地域へと発展していった。

荒ぶる自然とともに生きる人びとの感性

塩の道や漁港をひらき維持しながら、先人たちはこの大地に生活を築いてきた。断層運動による地震、強風による火災、豪雪といった、抗うことのできない自然環境と共に生きる方法を編み出してきた人びと。生活を営む上で、自然が出すサインを読む力を身につけ、人間以外の他の生命を含む自然への畏敬、感謝の念、感受性が育まれた。

美への渴望がもたらした文化と未来

江戸時代、商品を売買しながら日本海を航海した北前船。その廻船業者として栄えた伊藤家は美術への関心から、民藝運動を推進した名だたる作家たちと繋がりを持ち、彼らの制作活動を支援した。1987年には、糸魚川の建設会社社長であった谷村繁雄氏が、彫刻家である澤田政廣氏の仏像を展示する谷村美術館を設立した。そして今、海や山を越えてこの土地に根付いた文化は、民俗芸能や風習として、昔の形を保ちながら受け継がれている。自分たちが何者かを表現するかのよう
に、美への渴望から生まれた芸術や文化。そして今も、未来に向けて文化は生まれ、繋がれようとしている。



Production

Cuisine

山との暮らし

初夏、黒姫山の残雪が宝船の形になった時に大豆を蒔く。霜が降りると、秋が訪れ、山の木々が紅葉をはじめ。山に三度雪が降ると、里にも雪が降ると言われ、冬がやってくる。この土地の人びとは山をみて、次の季節の支度をしてきた。



Life



海との暮らし

シベリアからの風が吹き荒れる前は、北の水平線に黒雲が尾を引く。10分も経たずに大波がくるため、漁師たちはすぐに岸へ戻る。蓮華の山の雪煙が舞い上がれば晴れ間がのぞく。冬、蓮華の山が雪を吹雪かせれば、1週間から10日は海が荒れる。海を知り尽くした漁師たちは、自然を読み、豊穡の海と向き合ってきた。

Experience

“食べる”塩の道 モデル旅程

Day 1

11:00 ● 糸魚川駅発

11:15 ● 塩の道の起点へ、駅周辺まち歩き

12:00 ● 昼食 塩と糸魚川の海産物を使った和定食

13:00 ● フォッサマグナミュージアム見学

14:00 ● 塩の道古道ウォーキング（大野～根知）

16:00 ● 根知の渡辺酒造店にて唼酒、唼水

17:00 ● 塩の道温泉へチェックイン

18:00 ● 夕食 郷土料理の笹寿司

Day 2

07:00 ● 朝食 郷土料理のけんさい飯（焼きおにぎり）

09:00 ● 塩の道資料館見学

09:30 ● 塩の道 大網峠越えルートへ

11:00 ● 白池到着 バタバタ茶と栃餅で休憩

14:00 ● ブナ林のウトウを越えて信州へ

15:00 ● 大網集落に到着

15:30 ● 平岩温泉で入浴、休憩

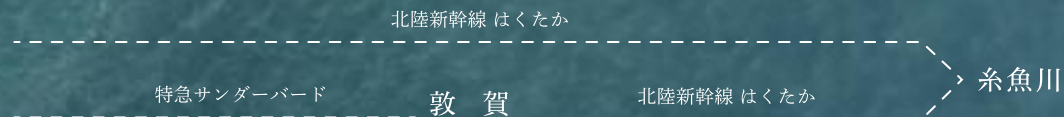
17:00 ● 糸魚川駅で解散

Access

電車でお越しの方

東京
約2時間

新大阪
約4時間

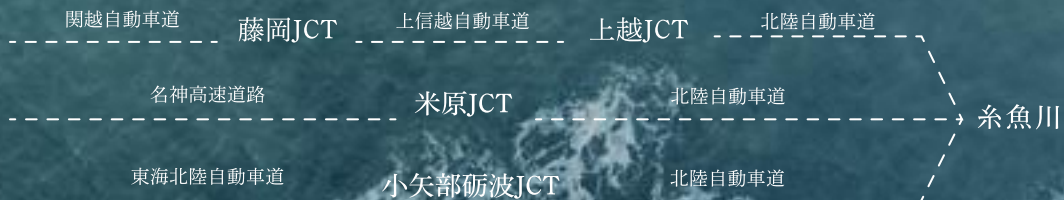


車でお越しの方

東京
約4時間

大阪
約5時間

名古屋
約4時間



発行：2025年1月

発行者：糸魚川市

撮影協力：有限会社SKフロンティア / 谷村美術館 / 居酒屋 樹 / 株式会社清耕園ファーム / 合名会社渡辺酒造店

上越漁業協同組合 / マルエス醤油味噌醸造店 / 道の駅マリンドリーム能生 / フォッサマグナミュージアム

地質学 調査協力：ジオリブ研究所 所長 / 神戸大学名誉教授 巽好幸

文化人類学 調査協力：文化人類学者 / 多摩美術大学教授 / アトリエ・アンソロポロジー合同会社代表 中村寛



糸魚川観光ガイド