

朽木

(旧朽木村) 地域

神秘的な野生が残る
安曇川の源流域

市の西側に位置しており、高島で唯一琵琶湖に面していない地域。古くから若狭でとれた鯖や塩などの食材を京都へ運ぶ道として栄え、食と文化の中間地として発展した「鯖街道」には、今でもたくさんさんの鯖寿司屋が軒を連ねています。

奈良時代以前から材木の産地として知られ、伐り出された木材は安曇川を筏流しによって搬出され琵琶湖を利用し京都、大阪へと運ばれました。危険を伴う筏流しを見守る安曇川流域独自の信仰「シコブチ神」を祀る社が今なお各所に残されています。朽木・岩川県立自然公園にある生杉のフナ原生林は「日本の紅葉百選」にも指定されており、小入谷の雲海とともにフォトスポットとしても人気です。

町場と離れた針畑地区には、自給的な暮らしを目指す人々も移住し、独自の暮らしを満喫しています。そんな自然環境を活かしたトレイルランニング「FAIRY TRAIL」が2014年からスタート。いつもは静かな妖精の森」が、多くの人たちで賑わいます。



第5話 未来系里山生活

京都から藤村一家が移住したのは、朽木地域の最も奥地。理想とする生活をするために選んだ環境でした。家族が楽しく過ごすことを最優先し「野菜だけでなく」娯楽も自給自足している」と話す一家はバンドを結成。高島では知る人ぞ知るファミリーバンドです。

1. 明るい山の中の家で家族団圓。 2. ご夫婦はインド料理のプロフェッショナル。 3. 家族が手分けして料理を作ります。





第19話 山と川からいただきます

山や川の至る所に食材が溢れる「ここだからこそ」の料理がずらりと並んだ、ランチパーティー！シェフの中嶋さんは、素材が一番おいしい状態であればそれを壊さないようにするだけで、とても贅沢な食事になることを教えて下さいました。

1. 安曇川に面したカフェ、ロータスリーフのテラス。2. 中嶋さんの釣ったイワナ。3. 山にはたくさんの山菜。4. 採れたての山菜を天ぷらに。



第35話

時には時に委ねる生き方を

栗本さんは、学者のような林家です。風土にあった森を作るために、数十年単位の実験的な試みを重ねています。山の水を使う高品質の米作りや蜂蜜の生産も行ない、土地に根を張る理想的なライフスタイルを送っています。

1. 常に自然に敬意を払う栗本さん。2. 木材の運び出しも一人で行います。3. 一列ずつ異なる品種の杉が植えられている林。4. 板の蜜だけを集める蜜蜂。5. 山の中では常に観察。



朽木地域の
「3つの〇〇は」
コチラから



第25話 鯖街道と花火

8月15日お盆。いつもは静かな^{おもむき}地子原も、この日ばかりは若い世代が帰省し、弾む声がかえってきます。帰省者との交流をはかるために「お帰りなさい故郷花火サロン」が開催されました。山間の小さな盆地に、大きな打ち上げ花火の音がこだまします。

1. 郷土料理の鯖そうめん。2. 大輪の花火。

