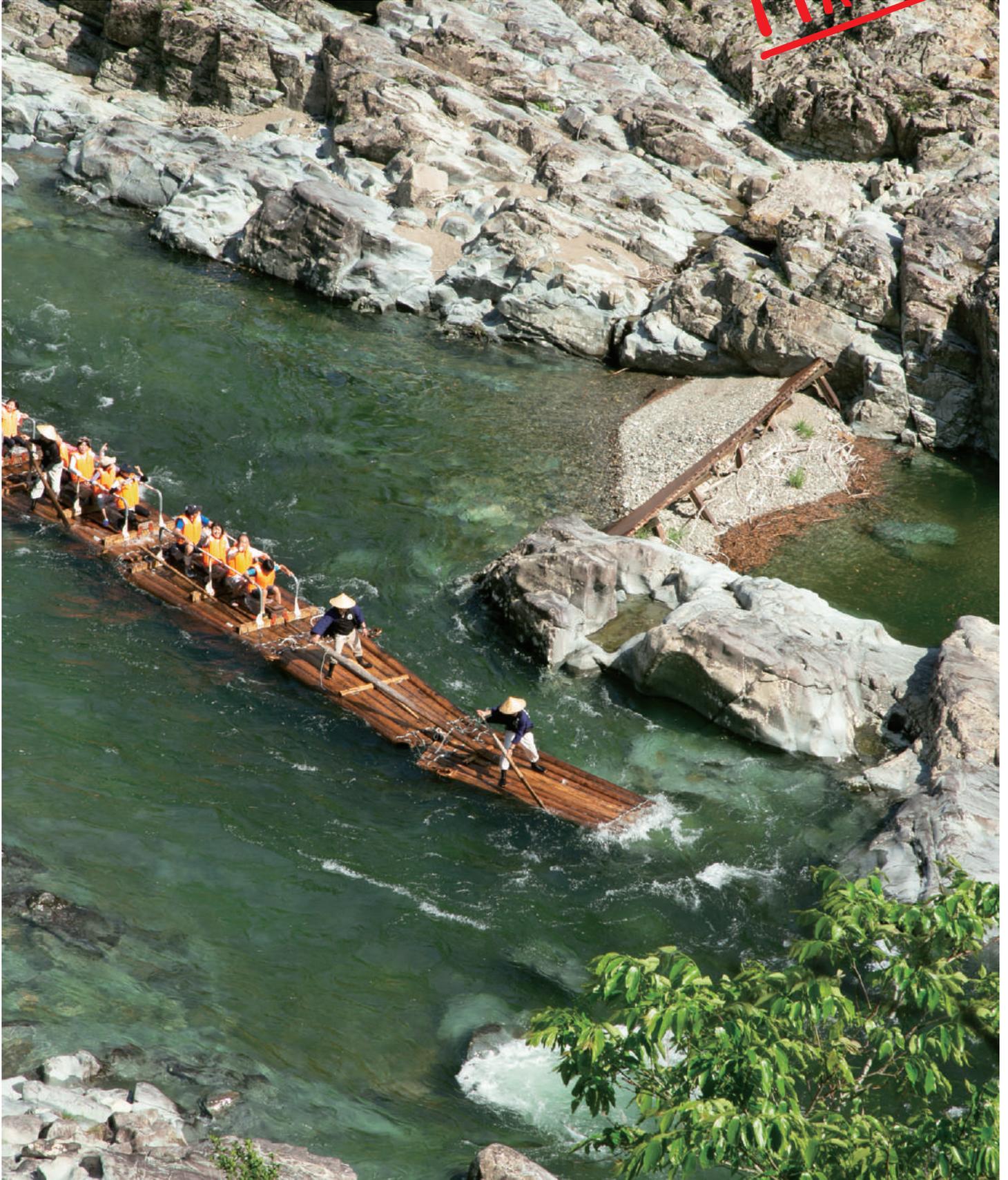


北山村観光ガイド KITAYAMAMURA GUIDE

# KITAYAMA

MARK!



秋。森に挟まれた北山村一帯は、毎日のように雲海が現れる。朝日を眺めながら、雲に包まれる村を見下ろす

# KITAYAMA MARK!

Photo by 真鍋奈央

和歌山県、北山村。三重県と奈良県に挟まれ「飛び地」と言われる、人口約430人の小さな村です。ここ来ると「筏」と「じゃばら」の言葉を必ず耳にするのですが、その他にも多くの人に知って欲しい村の魅力があります。少し早起きをしてぶらりと村を散策すれば、澄んだ朝の空気の中に、鳥や虫の鳴き声、静かな川のせせらぎが混ざり、耳をすつと通り抜けていく。それだけで、少し足を延ばしてやってきたこの村へ、「ああ、来てよかった」と思えるのです。

一年を通して穏やかな空気が漂う村を巡ると、出会う人々は温かく、自然の雄大さに驚くばかり。ふと見つけた村の魅力に「印」をつけておきたくなる。この冊子は、また来なくなる北山村に「印MARK」をつける、そんな想いでつくりました。村の空気を思い切り吸い込んで、あなただけの「MARK」を探してみてください。



カヌーの全国大会が開かれた北山川。夏場には、川のアクティビティを楽しむために各地から人が集まる



県境でもある北山川。川の向こう側は三重県。季節を問わず、澄んだ空気が村中に満ち溢れている



北山川の名物、観光筏。約30mの筏を筏師3名でバランスをとり、川を下る。その堂々たる様に見惚れてしまう



のびのびと暮らす子どもたち。もちろん村人同士の距離は近い。だからこそ安心して暮らせる場所でもある



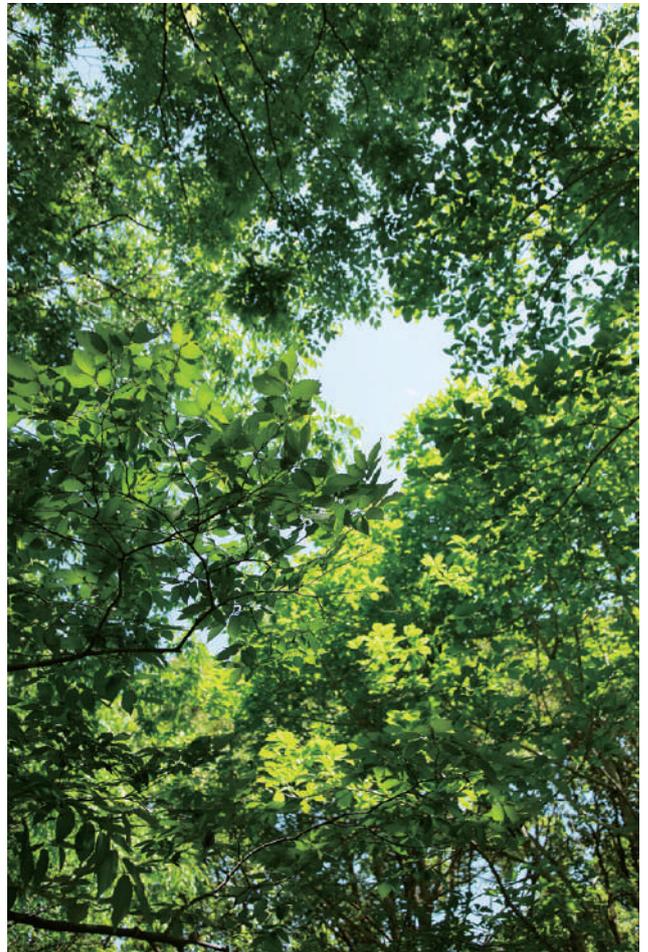
カフェ「山花」の池田さん親子。店主の有里さんのお手伝いをする娘ふたりは、山花の小さな看板娘です



北山村原産、「接ぎ木」で成長するじゃばら。ひと口食べると特徴のある酸味と苦みが、口いっぱいに広がる



おくとり温泉から歩いて行ける住吉神社。木漏れ日が神社に当たり、一帯が神聖な空気に



村の98%が森林という北山村。夏場は、このみずみずしくて鮮やかな北山村の自然と共に暮らす



毎年5月3日に行われる、筏の安全を祈願した開航式の様子



開航式では、筏師たちも川に感謝し、祈りを捧げる



激流の中、舵を切る筏師たち。3人1組で川の流れを操る



観光筏の筏師衆たち。7月～9月の夏場の筏シーズンは、週に6日間筏師として活躍する

## 600年続くと言われる北山村の技

## 筏下り



北山村役場観光課の三浦俊夫さん（左）と筏師の道ガイドの田岡正光さん（右）。お勧めスポットや村の歴史も教えてくれる頼もしい2人。村巡りの最初に訪れたら安心。

勢いよく上がる水飛沫。村に沿って流れる北山川を進むのは、杉の丸太で組まれた全長約30mにもなる筏です。北山村は、かつて林業で栄えた土地。トラックなどの運搬技術がない時代、江戸城の建設にも使われた良質な北山産の木材を、この「筏流し」で運んでいたのです。しかし約600年続いた筏流しは、ダム建設と道路整備によって1965年に廃業。その後、文化を残そうと、1979年に現在の「観光筏下り」が始まりました。

5～9月の期間に行われる観光筏は、今では年間約6000人以上もの観光客が体験にいくほど北山村の目玉に。筏の受付や案内を行なう村役場観光課の三浦俊夫さんは、「浅瀬の川であれば普通は竿で漕ぎますが、水深が深い北山川では筏師が手製する櫂かを使います。命綱などもなく、櫂1つで急流を下る体験は、なかなかできないはず」と語ります。急流での筏師の櫂さばきは迫力満点。穏やかな流れの中では、美しい景色も堪能できます。静と動、自然を五感で味わえる体験をぜひ。

元筏師に訊きました

## 命を懸けて川を下る 「筏師」という仕事

元筏師 福本 辿たどるさん



### 危険だが収入も多く 憧れの職業だった筏師

人気の観光筏が、木材を運ぶ商業筏として用いられていた頃。筏師は、死と隣り合わせの厳しい職業だったといえます。現在、北山村で存命の元筏師は、僅か3名。そのうちのひとり、福本辿さんに、430人の小さな村が、筏で潤っていた頃の話を読みました。

1931年生まれ福本さんが筏師として活躍したのは15歳頃から。観光筏になった後も、73歳の2004年まで筏に携わったままに筏の生き字引です。木材を何本も繋ぎ、30m以上になる筏を2〜3mの櫂か1本で操り、激しい水流をひとり下る。それが、元来の筏師の仕事でした。

「北山村から新宮まで、雨も降って日照時間も長い夏場だったら1泊ほど。冬は日が暮れるのも早いから2泊〜3泊かけて行ってたね。昔は、『筏師』って言ったらどの民宿でもご飯を出して泊まらせてくれてたんや」

当時、多くの筏師は、アイロンをきつちりかけたカッターシャツを着て身なりはとても清潔で綺麗、筏師は村民にとって憧れの職業でした。

「ここあたりの仕事は、ほとんど全部と言っているほど筏師やったね」と福本さんが語る通り、戦中から戦後にかけて北山村の人口が2000人ほどだったとき、働き手の7〜8割は筏師だったそうです。筏師の給料はとても高



村に残る商業筏の頃の写真。筏を漕ぐ櫂は、観光筏となった現在でも自分でつくっている。他の人の櫂を使うと手に馴染まず、漕げなくなってしまうそう。

く、村の木材を伐採する「山師」が公務員の4倍、筏師が北山村から新宮まで2回川を下れば、その山師の給料に匹敵したのだそう。もちろんその分、仕事としての不安定さもあれば、命を落とす可能性もありました。

「筏で川をくだる頻度は、天気都合によつて決まっていたね。雨が降らなかつたら水量が減るから休み。今みたいに仕事の回数は決まっていなくて、月に何回か、つてのはありやしなかつた。自然を相手にする仕事。もちろん危険な時もあったし、亡くなる人もおつた」

その筏師の過酷さは、川下りの難所の1つの名称にも表れています。激しい水勢が櫂をさばく手を鈍らせる「音乗り」というポイントがあります。命を懸ける必要があったことから、家を継ぐ長男ではなく、弟が乗る。そこから「おとのり」とつけられたという伝承もあるのです。

### 観光に形を変えて 文化と歴史を繋ぐ筏師

しかし、木材を運搬する役割は1965年ごろから車に変わり、筏師は役目を終えることになりました。600年続いた筏の伝統は、その後、「観光筏下り」という形で復活し、受け継がれました。一人前になるまで最低3年はかかるという筏師。修行期間中は、お客さんの乗らない空っぽの筏に乗り、先生に教えてもらいながら、きつちりと技能を学ぶそう。実際に乗客がいれば、筏の重さは約1トンほど。毎日変化する水量や風の影響を考えながらお客さんを安全に運ぶことができるのは、訓練に裏付けされた確かな技術があるからです。現在活躍する筏師は、28歳から56歳までの15名。若い筏師の育成にも力を入れながら、北山村の歴史を絶やさないために、村一丸となって受け継いでいます。



父親も筏師だったという福本さん。川の危険さや天候による仕事の不安定さを話す中で、「相手は自然やから」という言葉を繰り返し使われていた。



収穫は11月。様々な製品に加工され、全国へ届けられる。



果実を割ると広がる、柑橘系のいい香り。クセになる味。



1本だったじゃばらは9ヘクタールの農園へと規模が拡大。



ゆずよりも一回り大きいじゃばら。料理やお風呂に浮かべたりと、楽しみ方はいろいろ。

## 全国で注目される幻の果実

## じゃばら



じゃばら農園の管理をする宇城公揮さん。名古屋で美容師をしていたが、Uターンで北山村へ。夏は篠師として就業。いちから栽培を学び、じゃばらを育てている。

「幻の果実」とも呼ばれる、北山村でしか栽培されていない「じゃばら」。ゆずに似た果実は、すっきりした酸味と甘みの独特な風味。「邪を払う」が語源で、北山村では昔から縁起物としてお正月の料理などに重宝されてきました。2005年、じゃばらに関する論文が岐阜大学医学部から発表され、全国から注目が殺到するほどのブームに。村一番の特産品となったじゃばらの始まりは、ある民家に自生していた、たった1本の木だったと言います。子どもの頃からじゃばらの味に親しんだ原木の持ち主が、この味を広めたいと一念発起。調査や研究の結果、1972年に新しい品種であることが判明し、村をあげての栽培に踏み切りました。「じゃばらには種がほとんどないので、接ぎ木で1本ずつ増やしていく。30年かけ、今では村全体で8000本くらいまで増えました」と、じゃばら農園を管理する宇城公揮さん。現在は、ジュースやジャムなどの商品も開発され、その味の楽しみ方も豊富に。幻の果実の躍進はまだまだ続きそうです。



## じゃばら ウォーター

子どもも飲みやすい、じゃばら果皮濃縮エキス入りの「じゃばらウォーター」。果汁5%で酸っぱすぎず、飲みやすいのが人気の理由です。村をまわりながら、温泉に入った後、川のアクティビティをした後など、水分補給にもってこい。



## じゃばら 果汁

じゃばらの果汁を100%そのまま商品化した「じゃばら果汁」。香りづけとして料理や飲料に少し垂らせば、じゃばら特有の、苦みと酸味のある柑橘のいい香りが漂います。村に来たなら、ぜひ手に入れておきたい1本。



じゃばら  
お土産ランキング！



## じゃばらまる



じゃばらに柑橘のダイダイをブレンドしている、さっぱりとした果汁ドリンク。190mlと小さめなので、ドリンクのお土産としても人気の商品です。



## 北山村の じゃばら果汁飴

大勢へのお土産としても人気の「じゃばら果汁飴」。6倍濃縮果汁、約12%の果汁が含まれていて、口いっぱいじゃばらの酸味と香りを楽しめます。



## じゃばらぽん酢 じゃぼん

料理に少し加えるだけで、食卓に爽やかなじゃばらの香りが広がる「じゃぼん」。夏は冷やっこや冷しゃぶに、冬にはお鍋に…。年中じゃばらを楽しめる商品！



## こちらも人気！じゃばらお土産



### じゃばらNRT-32

果皮エキス、果汁、はちみつだけを使い、花粉に効くと話題の「ナリルチン」を約3200mgも含んだ栄養補助食品。

### はちみつ じゃばら

じゃばらの果汁と粉末、はちみつなど使った希釈タイプドリンク。お湯や炭酸水で3~4倍に割って楽しめます。



### じゃばら ドリンク10%

元祖じゃばらドリンク。たくさんあるなかで迷ったらこれ！10%でも「これがじゃばらの味！」というのが楽しめる商品。



### じゃばらジャム/ マーマレード

甘く煮詰めたジャムと、じゃばらの皮とはちみつが入ったマーマレードは、じゃばら土産の定番商品。

詳しいじゃばら製品のお問い合わせは、(株)じゃばらいず北山 ☎0120-928-933 (平日9:00~17:00) <https://kitayama-jabara.jp>

## このお店で購入しよう！



### じゃばら屋 (ヤマザキショップ)

北山村唯一のコンビニ。じゃばらのジュースやボン酢、筏Tシャツなど、村ゆかりの商品が並びます。お土産選びはここで。店員さんがお助めを教えてください。お弁当やお惣菜、日用品なども扱っていて、村民にも人気。☎7:00~20:00、㊿年中無休

## 露天風呂も楽しめる！



### おくとろ温泉 やまのやど

じゃばら屋の隣にある、レストランや宿泊もできる村最大規模の温泉施設。村の中心なので行動もしやすい位置にあります。露天風呂で疲れを癒し、美味しい食事や広々とした宿でゆったり時間を過ごせます。㊿入浴:11:00~20:00 (最終受付30分前)、レストラン:ランチ11:00~、ティータイム14:30~、ディナー 17:00~20:00 ㊿年中無休

☎0735-49-2575 (じゃばら屋・おくとろ温泉共通)



# 住民約430人 北山村を支える人々



村のことならなんでも！  
北山村伝道師

筏師の道ガイド

田岡正光さん

北山生まれ北山育ち、観光センターで働く田岡さん。観光筏の案内はもちろん、筏や村の歴史を話してくれる、北山村のプロフェッショナルです。案内で心がけているのは「村人目線」。「筏やじゃばらのような有名なもの以外も伝えたい。村人にはふつうのことが、外の人には珍しいかもしれないから」（田岡さん）。村で暮らすからこそその目線で、丁寧に案内をしてくれます。北山村の自慢は「明治以降、自然災害で亡くなった人がいない」ことなのだそう。田岡さんに話を聞いてから村を巡れば、また違う魅力が見えてくるはずですよ。

和歌山県東牟婁郡北山村大字下尾井335  
北山村観光センター ☎0735-49-2324  
🕒9:00～17:00 📅年中無休  
www.vill.kitayama.wakayama.jp/kanko



## 川のアクティビティで 最高の思い出作り

アドベンチャー  
クラブ ケイズ

大玉直樹さん・森垣良晃さん

(たまちゃん)

(よしあきくん)

県境に沿って蛇行する美しい北山川で楽しめるのは、筏だけではなく。おくとろ温泉「やまのやど」から徒歩でも行けるケイズは、ラフティング専門のアドベンチャークラブです。設立20周年と実績のあるケイズにはリピーターも多いそう。ハイシーズンには、1日180人が体験する人気ぶり。ガイドの多くが北山村在住のスタッフで、村のことを熟知しているのもこのお店の魅力。ラフティング初心者でも、ベテランスタッフの「たまちゃん、よしあきくん」をはじめとするスタッフたちがしっかりとガイドしてくれます。

和歌山県東牟婁郡北山村下尾井314  
☎0735-49-2133 🕒5～6月は平日、  
7～9月は木 a-keizu.com



人口約430人という小さい村で、私たちを笑顔で迎えてくれる人々がいます。  
穏やかな自然に囲まれたこの村を支える、輝く北山人をご紹介します。



和歌山県東牟婁郡北山村大字竹原389  
☎080-2611-5873 (予約) ☎9:00~17:00  
アイスマン: oc-iceman.com / 民宿あいすm-aisu.com



## 民宿あいすの 看板男

民宿あいす/  
アウトドアクラブ  
アイスマン

## 堀毛幸次郎さん

2015年の冬に北海道から移住した、「民宿あいす」のスタッフの堀毛さん。川のアクティビティの仕事で北山村を訪れた際、村を気に入り定住。夏はあいすで働き、シーズンオフはじゃばら収穫の手伝いや、狩猟をしながら生活しているのだそう。民宿あいすは宿泊だけではなく、バーベキューやラフティング、キャニオニングも併せて体験できるプランがあるのが魅力的。七色ダムや池原ダムでのブラックバス釣りを楽しまれる方にも人気なのだとか。堀毛さんも夏季はラフティングのガイドとして活躍します。

## 村の筏作りも受け持つ 元ホテルマンの筏師

観光筏師

## 番家 誠さん

元ホテルマンの筏師、番家さん。2010年に先輩に誘われ、北山村へ。夏場は筏師として活躍し、シーズンが終わると翌年の3月まで筏づくりをしています。村で用いている12の筏は、すべて番家さんがつくったもの。年間を通して筏に関わる番家さんの、筏についての知識は折り紙付きです。「もともとサービス業で、お客さんと接するのが好き」との言葉通り、番家さんの軽妙なトークも人気。筏を下りながら、北山村にまつわる話を聞くのも観光筏の楽しみのひとつです。北山村に来たなら、彼らの漕ぐ筏に乗らないと損！



和歌山県東牟婁郡北山村 大字下尾井335  
北山村観光センターにて観光筏受付 ☎0735-49-2324  
www.vill.kitayama.wakayama.jp/kanko



# 全部巡りたい 絶品！近場の村グルメ

村唯一のカフェで  
時間を忘れてひと休み

## 山花

おくとり温泉から約10分、国道沿いに面するカフェ、山花。三重県から移住した池田有里さんが、築90年の古民家を改修し2017年にオープン。この日のメニューは鶏のからあげアジアン風ランチ。七色峠を臨みながら、こだわりの珈琲（400円）も楽しみたい。その珈琲豆も購入できるほか、地元の作家が作る小物や、地場野菜も厳選して販売。

和歌山県北山村七色316 ☎0735-30-0380  
◎10:00～16:00 ㊟日・月・火・水  
(繁忙期は日・祝に臨時営業もあり。まずはお電話を)



築100年の旅館を  
改装した絶景喫茶

## どろ 澗ホテル

おくとり温泉から車で約10分、奈良県の十津川村にある「澗ホテル」というカフェ。大正6年に創業した旅館を、現店主の東達也さんが改装して2013年にオープンしました。美しい渓谷を眺めながら食べる、厳選した地産の材料を使用したハヤシライスが絶品です。ゆくゆくは、元あったホテルの機能も復活させたいと、東さんは語ります。

奈良県吉野郡十津川村神下405 ☎0746-69-0003  
◎11:30～15:00頃（料理がなくなり次第）  
㊟水・木 冬季（12月～3月）は土・日のみ営業

古民家カフェで  
じびえカレー

## ちゃや

おくとり温泉から車で10分。川を越えて三重県に位置するちゃや。イノシシやシカなどのジビエと、野菜をじっくり煮込んだ「じびえカレー」（1100円）が名物です。合わせて出るサラダや香の物、ドレッシングは、お店の前の畑で自家栽培した野菜を使用。濃厚なカレーと新鮮なサラダは、少し足を延ばしてでも食べておきたい。



三重県熊野市育生町長井445 ☎0597-82-1505  
◎11:00～16:00（10月～3月）／11:00～18:00（4月～9月） ㊟不定休

## 北山村 年間イベント

- 1月 4日 消防出初式
- 11日 骨置神社の地祭り（七色・竹原地区）
- 18日 観音さんの祭り（七色地区）
- 24日 六地藏の祭り・餅まき

- 2月 7日 山の神祭り
- 上旬 不動様の祭り
- 上旬 小学校マラソン大会

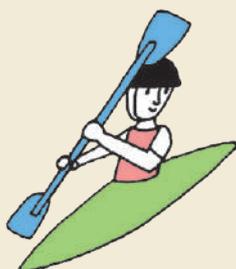


- 3月 1日 | アメノウオ（アマゴ）解禁

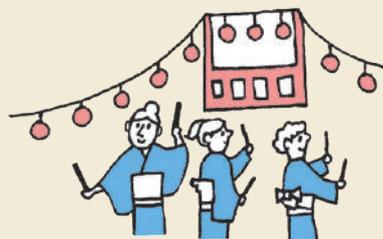
- 4月 1日 | 観光筏下り予約受付開始

- 5月 3日 | 観光筏下り開航式

- 6月 1日 鮎漁解禁
- 15日 天宮の祭り（大沼区）
- 下旬 じゃばらカップカヌー大会



- 7月 下旬 | 下尾井プール開き



- 8月 15日 追善盆踊り・柱松お盆
- 千体ろうそく
- 下旬 ラフティング大会

- 10月 上旬 | 村民運動会

- 11月 3日 骨置神社の秋祭り（七色区・竹原地区）
- 7日 山の神の祭り（下尾井地区）
- 23日 秋祭り（大沼地区・下尾井地区）
- 中旬 じゃばら収穫祭

詳しい情報は、観光センターへ！  
☎0735-49-2324

ここにも足を  
運んでみたい！

りんこうかん  
木の家具工房 林工亘

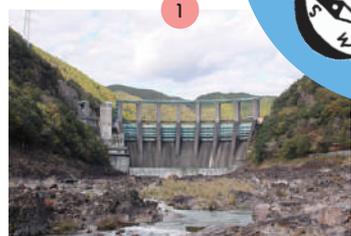


元保育園を工房として改装した林工亘は、「百年かけて育った樹から、百年使えるモノづくり」を目指す家具工房です。質のいい北山村の木材を使い、すべて職人の手作業で生みだされた家具は、手触りや香り、その重みも楽しめる逸品ばかり。前日までの予約をすれば工房見学もできるので、森の中で生まれる家具に触れてみてはどうでしょうか。

和歌山県東牟婁郡北山村大沼570 ☎080-3116-6094 rinkoukan2.com



紹介しきれなかったフォトスポットを、北山村民のみなさんが撮影。  
「村目線」の北山村の魅力も、ぜひMARKしておいてくださいね！



「よう来たのし！」  
北山村への入り口

吉野熊野国立公園大台ヶ原を源流とする北山川。豊富な水量を誇る「七色ダム」は村の入口の目印。ダムの橋を渡りトンネルを超えて、北山村までよう来たのし。



あなたは発見できる？  
崖に掘られた仏様

崖をじっくり見ると仏様が。かつて獺も瀬を渡れないほどの激流といわれる獺戸の滝があった場所。命を落とした筏師の供養のため三重県側の岩陰に「摩崖仏」が彫られています。



村民の風物詩「餅まき」も  
楽しめる地元の神社

高倉下命、穂谷姫命、護良親王の三神をまつる「勝手神社」。秋の例祭には地域住民が集まります。この地域では集まりごとがあると必ず行われる餅まきはこの時期の風物詩。



邪を払う村の果実の  
豊作を願う神聖な場所

村を支える産業のひとつである、「邪払（=じゃばら）」の豊作を祈り感謝をささげるのがこの「邪払大明神」。おくろ温泉敷地内に隣接し、散歩コースにぴったりです。

HISTORY

林業で栄えた北山。伐採した木材は、筏で集積地の新宮まで運ばれていました。明治4年、廃藩置県で新宮が和歌山に編入。筏流しによって新宮と深く繋がっていた村民たちは、「ぜひ私たちも」と声をあげ、和歌山県への編入が決まったのです。明治22年には七色、竹原、大沼、下尾井、小松の5つの村が合併。現在の北山村へと改称されました。



春はのんびり花見をしながら  
桜で色づく公園を満喫

村の夏祭りやじゃばら収穫祭が行われる「おくろ公園」。春になると満開の桜が迎えてくれます。併設のキャンプ場やグラウンドが賑わう穏やかな季節です。



See you again!



## 北山村観光ガイド KITAYAMA MARK!

発行：北山村役場

〒647-1603 和歌山県東牟婁郡北山村大沼42 ☎0735-49-2331

撮影：真鍋奈央 企画・編集：株式会社シー・エム・エス

2023年1月 第4刷発行