

てね訪る人 山九度 和歌山

九度山真田紐研究会



元々は腰機(こしはた)といって、木や棒と腰を使って織っていたと伝わります。紐の模様を決めるのは縦糸の配置。横糸を通して織るのですが、表面に横糸は出てこないのが不思議



工房では糸を紡ぎ藍(あい)・棕櫚(しゅろ)・桃・桜・柿・ヨモギなどを使った草木で染めも実践。古くから木綿栽培が盛んで川上木綿の産地だった九度山一帯。紐の材料となる木綿が手に入りやすかったというのも、真田紐がこの地に根付いた要因との説も

九度山真田紐研究会  
和歌山県伊都郡九度山町九度山1-190  
☎0736(54)2237(九度山町中央公民館)

青木さんは「紡いで染め上げた糸を、機織の姫神様がご祭神の丹生都比売神社(にうつひめじんじや)様へ奉納しています。今回、丹生都比売神社様の「お守り」の鈴緒として、真田紐をお使いいただけることになったのは会員皆の喜びです。姫神様と皆様をしっかりつながられるように、祈りながら織らせていただいています」と語ってくれました。

「真田紐は平織り(二重)または袋織り(二重)構造で、伸びにくく丈夫なことが特徴。荷物のくくり紐や甲冑の装着、刀の柄巻きや下げ緒などに幅広く使われていました」と、教えてくれた創設メンバーの青木美佳さん。戦国時代には武将たちが刀の下げ緒に用い、千利休も茶道具の桐箱にかけるくくり紐として用い、それが茶道の流儀に取り入れられ「約束紐(やくそくひも)」という茶文化の基に。現在、12名のメンバーが作品作りに励んでいます。「糸の色と配置で、無限の柄の組み合わせができるのが楽しい」と話すのは男性会員の玉置裕二さん。



疫病退散の願いを込めて、丹生都比売神社とのコラボレーションで実現した「お守り」

九度山ゆかりの戦国武将・真田の名を冠した「真田紐」  
大河ドラマで人気となったのを機に復活

真田昌幸・幸村父子は九度山で隠遁生活を送りながら真田紐を作り、売って軍資金を得ると同時に情勢を探っていたといわれています。村人にも伝授された紐づくりですが、近年、伝承者が減り風前の灯状態に。そこで住民グループ「九度山真田紐研究会」を発足させました。2016年、大河ドラマで人気となり注目されるようになったのを機に、真田紐工房をつくりました。

運行期間は  
9月12日～  
11月29日  
土・日・祝日のみ

「ゆの里」前にバス停が新設!  
丹生都比売神社や高野山が  
もっと、便利に。

JR・南海 橋本駅 ↔ ゆの里 ↔ 丹生都比売神社 ↔ 高野山



秋限定の高野山麓世界遺産アクセスバスに、今年は「ゆの里」前にバス停ができます。「ゆの里」から丹生都比売神社や高野山の観光がより便利になりますので、ぜひ、ご利用ください。

詳しくは、「ゆの里」ホームページのイベント情報をご覧ください。

秋はゆの里ファームの野菜も魅力。宿泊施設「このの」のイタリアンレストランもご利用ください。

天・然・温・泉  
**ゆの里** 0736-33-1126  
<https://spa-yunosato.com>

10種類のお風呂が楽しめる温泉とこだわりの食事でおもてなし。



和歌山の大自然に抱かれて  
身も心もリフレッシュしませんか?



～大自然と人、そして信仰をつなぐ聖なる水～

紀伊山地の豊かな降水は、山深い地に森林を育み、豊かな森を育てます。それらの水はやがて雄大な川や滝となり、古より人々に尊崇されてきました。

世界遺産「高野山」は、これら水の持つパワーと様々な営みが作り出した特別な世界。

大自然と人、そして信仰をつなぐ「聖なる水」が満ちあふれる世界でもあります。



壇上伽藍(高野山)



御廟橋(高野山奥之院)

和歌山県観光情報 Q 検索



高野山  
参詣のお作法

1 スタートは「慈尊院・丹生官省符神社」

慈尊院は816年(弘仁7)、弘法大師が高野山開創に際し、参詣の要所に創建したのが起源。讃岐国から弘法大師御母公が来られた当時、高野山は女人禁制であったため慈尊院に滞在されました。慈尊院を開いたとき、参道の中央正面上壇に丹生高野明神社(丹生官省符神社)を創建。諸天善神への祈願の地とされました。

和歌山県伊都郡九度山町慈尊院 832  
☎0736(54)2214  
丹生官省符神社  
和歌山県伊都郡九度山町慈尊院 835  
☎0736(54)2754

町石道

2 紀伊山地の霊場と参詣道として世界遺産に登録された「祈りの道」

町石道は高野山開創以来、高野山への表参道として信仰の道とされてきました。道標として建てられたのが高さ3mを超える五輪塔形の石柱「町石」です。根本大塔を起点として慈尊院まで180基、弘法大師御廟(ごびょう)まで36基建てられています。

町石は、単なる道標ではなく、密教の仏を不ず梵字と壇上伽藍までの町敷として寄進者の願文が刻まれており、一つ一つの祈りを山頂を目指しました。

3 災厄を祓い人々を幸福へ導く女神の社

1700年以上前に創建された、天照大御神の妹神である丹生都比売大神を祀る総本社。弘法大師を高野山へ導き、その地を授けた社として、高野山へ参りする前に参拝することが古くからの習わしとされています。神仏共存の日本人の祈りの源泉があるとして世界文化遺産に登録されました。

丹生都比売神社  
和歌山県伊都郡かつらぎ町上天野 230  
☎0736(26)0102

4 信仰の聖地「高野山」へ

標高約900mにある高野山は峰々に囲まれた山上盆地。「修禪の道場」であるとともに、奥之院の弘法大師御廟を中心とした「信仰の聖地」です。

高野山真言宗  
総本山金剛峯寺  
和歌山県伊都郡高野町高野山132  
☎0736(56)2011(代)



弘法大師が歩いた町石道を、想いを馳せながら高野山まで歩く

5 柿が色づく日本の秋の原風景を望める

和歌山県北部は温暖な気候と山間の高低差を活かして生産される日本有数の柿の産地。ジュシーな「たねなし」柿、高糖度で歯ごたえが良い「紀の川柿」、甘柿の代表「富有柿」などの生産が盛んです。

名物 食べてみました  
柿  
県民におなじみの「あなは柿」は、たねなし柿などの皮をむき干して作ります。表面は乾燥しつつ中はゼリー状で甘味が濃縮され、まるで和菓子のような、まろやかな味わいです。

6 3つのお水が湧き出でる天然温泉ゆの里。お水を使った豆乳ヨーグルトやパンが人気です

霊験あらたかな神野々にある天然温泉「ゆの里」は今年で創業33年。「施設内に湧く3つの異なるお水を利用して、様々な商品開発をしています」と営業部長の永島美奈子さんが販売している商品はかなりユニークで、その代表が写真の豆乳ヨーグルトです。自社水で乳酸菌を培養し、生きた菌が腸まで届くプロバイオティクスヨーグルトとして全国に発送しているそうです。カフェやレストランでは、お水で発酵させた自家製パンも提供しています。

天然温泉 ゆの里  
和歌山県橋本市神野々 898  
☎0736(33)1126

営業部長の永島美奈子さん

7 天野で過ごす極上なひととき

ほんのり100選に選ばれた自然豊かな天野に行む「山荘天の里」。約6000坪の広大な敷地に、木の温もり漂う3棟全6室のラグジュアリーな客室で、ゆったりと流れる時間を堪能できます。支配人の石田浩史さんは「桜や新緑、ホタルの乱舞、紅葉、静かな雪景色と、四季折々の自然の美しさを感じながら、暗騒が離れて静かにゆたかに過ごしたいですね」と寛ぎたいだけをお薦めしています。

山荘 天の里  
和歌山県伊都郡かつらぎ町上天野 1620  
☎0736(26)0753

支配人の石田浩史さん

8 自然豊かな天野の盆地で育まれる幻の米「天野米」

50年以上天野米を作り続ける矢野勝巳さんは「米の産地は本来、新潟や東北などの寒冷地。天野でおいしいお米ができるのは、土地がやせていることと昼夜の寒暖差が激しいから」。直販所「里庵りあん」を経営する松下和彦さんは「コシヒカリにこだわって生産しています。はじめての方は小さな袋入りを購入いただき、おいしいと思ったら大きな袋入り」。この秋は天野の新米を味わってみて。

里庵 松下商店  
和歌山県伊都郡かつらぎ町上天野 920  
☎0736(26)0004

高野山麓世界遺産 アクセスバス

紅葉シーズンだけの特別運行。アクセスバスを利用して高野参詣道登山に出かけましょう。

詳しくは 高野山麓いと楽し

橋本・伊都広域観光協議会 ☎0736-33-4909

名物 食べてみました

ごまどうふ  
ごまは必須アミノ酸や不飽和脂肪酸を含む優れた健康食品。そんなごまをふんだんに使ったごまどうふは、滋養あふれる豊かな味わいが口の中に広がる逸品です。

高野山の名物といえはごまどうふ

高野山のごまどうふの特徴は透き通るような白さとなめらかなさ。一粒一粒、胡麻の皮を取り除き、湧き水にさらしてから、すりつぶしています。無添加で手間を惜しまず伝統の味を守り続けているのです。

名物 飲んでみました

般若湯  
紀の川水系の名水と、その水が育んだ天野地区産の稀少な天野米を原料に「川上酒」と称される酒造りが盛んな紀北で造られたお酒。やや甘口で飲みやすい。

「御遺告」に登場  
「御遺告」に塩酒塩を酒の香りと飲酒すること「一杯これを許す」、「酒はこれ治病の珍、風邪除けの宝なり、治病の人に塩酒を許す」と記載され、日本酒を「般若湯」と呼び、僧侶たちも飲んでいました。

名物 食べてみました

柿の葉寿司  
今日のよな酢飯を使うスタイルになったのは職造群が普及した江戸中期以降。祭や慶事に欠かせない御馳走ですが、紀北の酢飯は酸味が少なくマイルドな味わい。

「柿の里」に伝わる郷土料理  
柿の産地和歌山県紀北でおなじみの郷土料理柿の葉寿司。酢でしめた塩サバと甘味のあふれる酢飯を柿の葉で包んだ押し寿司で、殺菌効果のある柿の葉に包むことにより、数日程度の保存が可能です。

添加物一切不使用 伝統の製法を守り抜かれた自然な味わいと風味

高野山へお詣りの際のランチ&ティータイムに! 角濱ごまどうふを満喫できるカフェ

角濱ごまどうふ 総本舗  
〒648-0211 和歌山県伊都郡高野町高野山262  
☎0736-56-2336

「喰うわ楽しい」で九和楽

九度山で味わえる昔ながらの手作り柿の葉寿司

ランチタイムにおすすめ! 古民家でゆっくり味わいながら過ごす至福のひととき

九和楽  
〒648-0101 和歌山県伊都郡九度山町九度山11353  
☎0736-54-2600

原料は紀の川水系の名水とその水で育てられた米 歴史と技を守りながら醸すほんものの地酒

初桜酒造株式会社  
〒649-7112 和歌山県伊都郡かつらぎ町中飯塚85  
☎0736-22-0005

柿の産地で絶品柿を召し上がれ!

たねなし柿が『やっちゃん広場』に勢揃い!

JA紀北かわかみ やっちゃん広場  
☎0736-33-2500