

調

査も、一年九ヶ月が経過しました。伐採班の方々が頑張られて、城跡は、見違えるように、綺麗になりました。今回は、A区を詳しく取り上げます。

〔中心部〕 痩せ馬の背中に似た南北尾根筋を、東西両側から削ぎ落して、土塁線の壁に仕上げています。上面は、南から北への平な緩傾斜地で、全長58m。標高は、南端で56・7m、北端で55・8m。南端下には、堀切1があります。地形の変化点で、対岸に「高城」下のB・1があります。

〔堀切1〕 上場幅9m、堀底との高低差は、A区南端から2・6m、B・1北端から1・86m。後世に、かなり埋め戻されています。

〔東側下〕 三段の帯状地形が並列し、各段差面は、削り落されています。高低差は、上部から順に、0・84m、2・74m、2・52m。三段目から下位は、絶壁に近い地形になります。

〔西側下〕 北側にA・1、南側にA・2の削平地があります。

A・1：高低差は、2・95m、長さ25m、幅6m。南端で、すばまります。A・2：は、高低差は、1・1m、長さ34m、最大幅19m、北側で、すばまります。

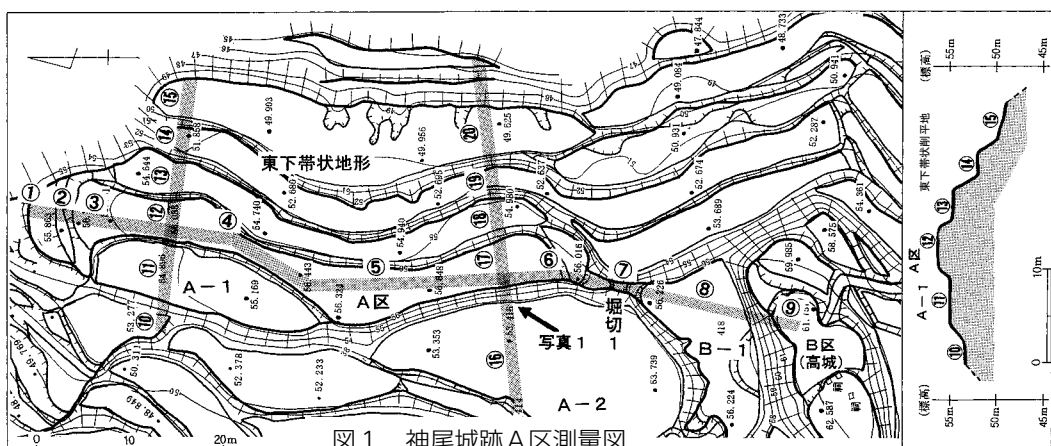


図1 神尾城跡A区測量図

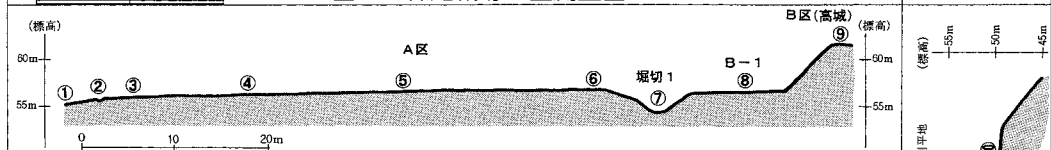


図2 A区〔北-南〕断面図

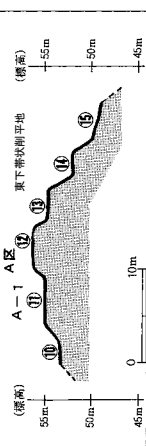


図3 A区〔西-東〕北側断面図

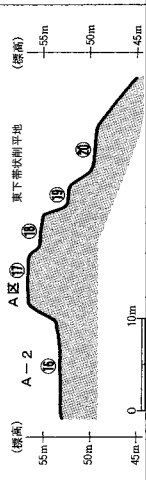


図4 A区〔西-東〕南側断面図



写真1 土塁線の壁

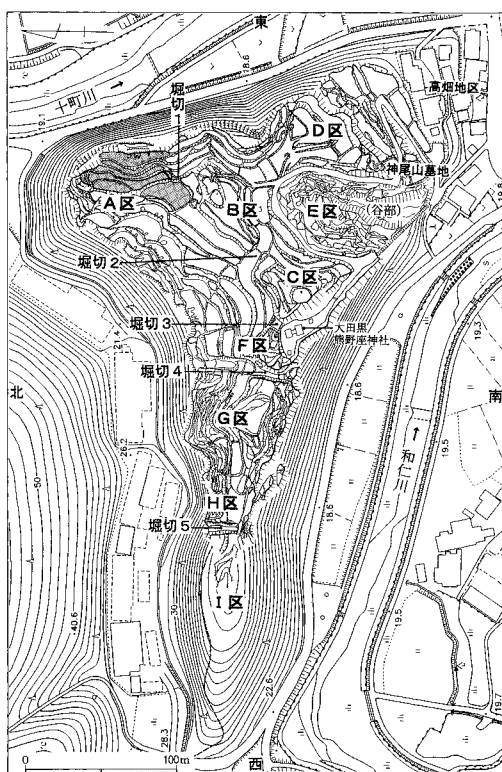


図5 神尾城跡全体縄張り図

〔縄張りの中のA区〕

「高城」と呼ばれる中心区域の北側に位置しています。土塁線の壁をなすことから、戦闘区画である事に疑いは、ありません。さらに、東下は、凝灰岩の絶壁地形にも係わらず、縁部が、三段の帯状地形になっています。守りは非常に堅固です。一方で、西下は、南北2箇所に、やや広めの削平地を設けています。ここに敵勢を追い詰めて、一気に叩いたのでしょう。



菊池川流域

米作り、二千年にわたる大地の記憶

シリーズ日本遺産 22

「菊池川流域「今昔『水稻』物語」」

社会教育課
文化係

☎0968 (34) 3047



菊池川 日本遺産 検索

菊池川流域の米の食文化

菊池川流域は太古から米どころとして知られていました。一般的に白米だけのご飯を食べるようになったのは戦後のことです。今では当たり前のように食べていますが、かつて白米は祭りや行事、来客へのもてなしの時だけに出されるご馳走でした。菊池川流域には、地元の食材とお米を組み合わせた、地域ならではの郷土料理が数多くあります。

また、菊池川流域では各地で酒造りも行われました。現在も山鹿市、和水町、菊池市にひとつずつ酒造所があります。

このしろの丸ずし

菊池川が流れ込む有明海で捕れる魚「このしろ」を背割りにし、塩をかけた後に甘酢で締め、中に酢飯やおからを

詰めたこのしろの丸ずし。玉名市や山鹿市で、正月や祝いの時に食べるもので、玉名市では丸ずし作り体験もできます。

ガネめし

菊池川や支流で捕れるガネ（モクスガニ・山太郎ガニ）をお米と炊き込んだガネめしは、ガネが捕れる10月から11月が食べ頃です。和水町で毎年11月第3日曜日に開催される「山太郎祭」で食べることができます。

酒造り

菊池川流域では酒造りも行われてきました。良質なお米と清らかな水を材料とする日本酒は、この地域では現在、山鹿市にある千代の園酒造、和水町にある花の香酒造、菊池市にある美少年の3つの酒造所で作られています。また、

江戸時代、熊本酒は、もろみを搾る前に木灰を入れる灰持酒の一種、赤酒だけでした。明治時代になり、清酒と比べて、同量の白米から醸造される量が少ない赤酒は醸造量が減少。戦時中には製造が中止されましたが、戦後に復活。千代の園酒造では現在も赤酒を作り続けています。

(担当：和水町社会教育課)



花の香酒造(和水町)

赤酒

■菊池川あそび川の恵みを感じよう！

イベント情報

日本遺産に認定された菊池川の歴史や文化、景色などの恵みを感じながら、菊池川を思いっきり楽しんでみませんか。カヌーや和船の乗船体験などの各種イベントが行われます。

場所 高瀬船着場跡(玉名市指定史跡)

※駐車場は河川敷駐車場を利用して下さい。

日時 6月8日(土)午前9時

主催 菊池川おかわの会

問い合わせ先 森田 ☎090(2588)4360



赤酒