

研究のあしあと 2

令和4年度 久美浜小学校研究推進部

令和4年6月

研究のあしあとが遅くなりました。

6月1日には、第2回目のフィールドワークをお世話になりました。今回も岡保先生に地域のことを聞きながら、楽しく学ぶことができました。本当にありがとうございました。太刀の宮さんに行って聞いた話をまとめましたので、今後の学習の参考にさせていただけたらと思います。

神谷太刀の宮について

- ・ 参考館 … 旧久美浜県庁の建物の一部を移築したもの。
(元は久美小の場所にあった。)

代官所のような建築様式。

京都府指定文化財指定。(そのため現在屋根が壊れかかっているが、修繕することができない。)

ちなみに当時の代官所の門は、豊岡小横の市図書館の玄関門として現存。



- ・ 神谷神社と太刀宮との合祀でできたもの。(神谷の山奥にあった神谷神社の倒壊に伴って)

- … 全国で唯一「丹波道主命」を主祭神としていると言われている。

宝剣で岩を断ち切った(剣岩)といういわれがある。

また、鳥居が両側にあるのは後世に駅ができ、参拝者増を願って後付けされた。



- ・ 八幡神社本殿 … 彫り物でゾウ(象)がある。
(江戸時代は珍しい動物だっただろうが)

- ・ 神谷磐座(かみたにいわくら) … 自然崇拜、巨岩信仰の名残りであると考えられている。

※ 巨岩と巨岩の間に甲山(東)を経て朝日のあたる(夏至)石がある。

- ・ 神谷神社本殿 … 彫り物で正面の上部に龍がある。

- ・ 早雲寺 … 昔の字名、多茂ノ木にあった。

久美浜の特産物について



鯛せんべい

- ・ 昔は 4 軒 … 綿徳（綿谷）さん（東本町）・池市さん（仲町） 現在は 2 軒
鳥山さん（十楽）・丹但水産（栄町）
鯛せんべいと言いつつも、魚のすり身を使用して焼いている。
お吸い物の具やお好み焼きに入れても美味。

このしろずし

- ・ 冬に刺し網で獲る 小骨が多い魚を何とか食べようと考えられたのが、酢漬けにしておからを詰めて食べる方法。
（滋賀の鮒ずしとは、発酵するところが異なる）
今は、冬場限定で綿徳さんのみが販売。



いさざ

- ・ 白魚 … ハゼ科の稚魚。早春に酢、卵が入ったものに入れ、生き吞みする。



ナマコ

- ・ 昔、湾が綺麗な時はごろごろ獲れたが、今はさっぱり獲れなくなった。

このように、久美浜の 1 区・2 区では、産業は限定的。
昔の名残もあり、豊岡への勤務者が多い。或いは公務員。
久美浜の発展を考えるが、産業が衰退しているのが現状です。こういった中で新しい産業の振興、
発信などをどうしたらいいのか、子どもたちに考えさせてもいいのではないのでしょうか。