

「参勤交代うおーくを楽しもう!!」

【富山県の愛本刎(はね)橋】

江戸時代、大聖寺藩の参勤交代は 181 回も行われました。道中には困難がつきもの。長野・新潟・富山は北アルプスから流れ出る急流が多く、橋のない川ばかり。中でも、古来「四十八ヶ瀬」と呼ばれた黒部川(富山県)が最大のネックでした。1662 年、加賀藩 5 代藩主・前田綱紀により、愛本刎橋という奇橋が架けられました。大聖寺藩の参勤交代は、わざわざ黒部川の上流へと迂回し、愛本刎橋を渡る上往還ルートを通っていたようです。往時をしのびながら、富山県を歩いてみませんか？皆様のご参加お待ちしております!!

(資料)『上下新川郡一町五厘略絵図』(富山県貴重書ギャラリー)に加筆、「黒部奥山と扇状地の歴史」(奥田淳爾著、桂書房, 2000 年刊)より。



上往還	泊宿→舟見宿→愛本橋→浦山宿→三日市宿	官道 其路程五里二十二町三十六間	22.1 <small>キロ</small>
下往還	入膳宿	入膳道四里四町五十三間	16.2 <small>キロ</small>
		其近一里十七町四十三間	5.9 <small>キロ</small>



愛本橋が破損すると繰舟を運行した 野沢久雄氏図



日本三奇橋 愛本の刎橋

はねばし

愛本のこの地に、初めて橋が架けられたのは寛永三年（一六二六）で打渡橋であった。その後、寛文二年（一六六二）に加賀藩の五代藩主前田綱紀が、笹井七兵衛正房に命じて刎橋を作らせた。

両岸から大木をはねだし、中央部でつなぎ合わせるといふ橋脚のない刎橋は、周囲の景観ともよく調和し、儒学者の頼三樹三郎をはじめ、多くの文人などの賞賛を受け、錦帯橋（山口県）、猿橋（山梨県）とともに日本三奇橋の一つに数えられていた。

刎橋は二十年〜三十年毎に架けかえがあり、八回の架けかえを経て、明治二十四年（一八九一）木造アーチ橋、大正九年（一九二〇）鋼鉄製トラス橋へと変わるが、昭和四十四年（一九六九）八月の豪雨で流失した。

現在は約六十m下流に鋼ニールセン系ローゼ桁橋、橋長一三〇mの近代的な橋として生まれ変わっている。幅は歩道を含めて八、五mである。

昭和四十七年七月に竣工した。

平成二十二年三月一日
黒部市教育委員会

【富山県黒部市】

黒部宇奈月温泉観光局様より、黒部市のご当地おすすめグルメについて、情報提供いただきました。ありがとうございました。黒部は水がいいところ。8/7(水)午前には歩きます。

【名水ポーク】

旨味成分が他のものと比べて多く、柔らかくてジューシーな黒部産の豚肉。ミネラルを豊富に含んだ黒部川の伏流水や「竹酢」を混ぜた飼料を食べさせ、肉質(肉色、きめ、しまり)を重視して上位2~3割を名水ポークとして選抜しています。



【富山県魚津市】

歩行支援団体「魚津駅前観光案内所コンシェルジュ(富山県)」様より、ご当地おすすめスポット・おすすめグルメの情報をいただきました。魚津を歩くのは、8月7日(水)。とっても楽しみですね!!

1. 米騒動発祥の地の米倉

1918(大正 7)年、米価高騰に苦しんだ漁師の主婦ら数十人が米の積み出しをやめるように要求し、米騒動はここから始まりました。北陸街道に面した魚津町には、今も旧十二銀行の米倉や事務所棟が残っています。

2. 大崎丸善本店のお菓子

1933(昭和 8)年の創業以来の伝統と風味を受け継いだ「栗まんじゅう」。刻み栗をふんだんに使い風味豊かに焼きあげています。ほかに、魚津が舞台となったNHK朝ドラからネーミングされた「凧として」など。



【富山県魚津市】

8/7(水)午後には歩行する富山県魚津市は、米騒動発祥地。そして3月下旬から6月上旬にかけて、晴天で微風が吹き、気温が上昇する日の11時～16時頃にかけて、蜃気楼(しんきろう)が出現することで知られています。

【蜃気楼の見える街・魚津】

魚津は江戸時代以前から蜃気楼の名所として知られる場所です。光と風が織りなす自然の芸術ともいえる蜃気楼は、昔も今も多くの人々を魅了し続けています。



とやま観光ナビ HP より

【富山県滑川市】

来年本番で歩行支援をお引き受けいただいた「NPO 法人滑川宿町並み保存と活用の会」会員様より、滑川～岩瀬の北陸街道をご案内いただきながら、打ち合わせを行いました。同団体は先月、1862年5月21日に、加賀藩主前田齊泰が、滑川の本陣で饗された料理を再現するイベントを開催されたとのこと。前田齊泰は、大聖寺藩14代藩主前田利鸞(としか)の父親。また利鸞もこの2週間後、滑川で小休止したという記録が残されているそうです。



養照寺旧本陣（滑川市指定文化財）。藤谷山養照寺は、藩政時代は加賀藩前田家の本陣も勤めた当地きっての有力寺院。

【富山県滑川市】

滑川宿町並み保存と活用の会様より、滑川のおすすめグルメ「とと屋のます寿司」をご紹介します。滑川市は 8/7 午後に歩行します。

【とと屋のます寿司】

こだわり1 お米です。滑川産のこしひかりに入善産のミルクィクイーンをブレンドしています。このおかげで御飯が比較的固くなりづらいです。

こだわり2 お魚です。サーモンラウトを使い一切れ一切れ手でお魚を切り、吸水紙に並べて塩を振っています。このおかげで魚臭さが取り除けていて、それを一枚一枚お酢で洗っています。このおかげで日持ちが伸びて味も美味しいサーモンになります。それからとても厚く切っています。とても人気です。

こだわり3 お酢。ご飯に混ぜるのは三種類のお酢のブレンドです。お口に入れたときのお酢の味、かんだときのお酢の味、三日目のお酢の味と違った味が楽しめます。お酢は蒸発するのでこれがとても人気です。

