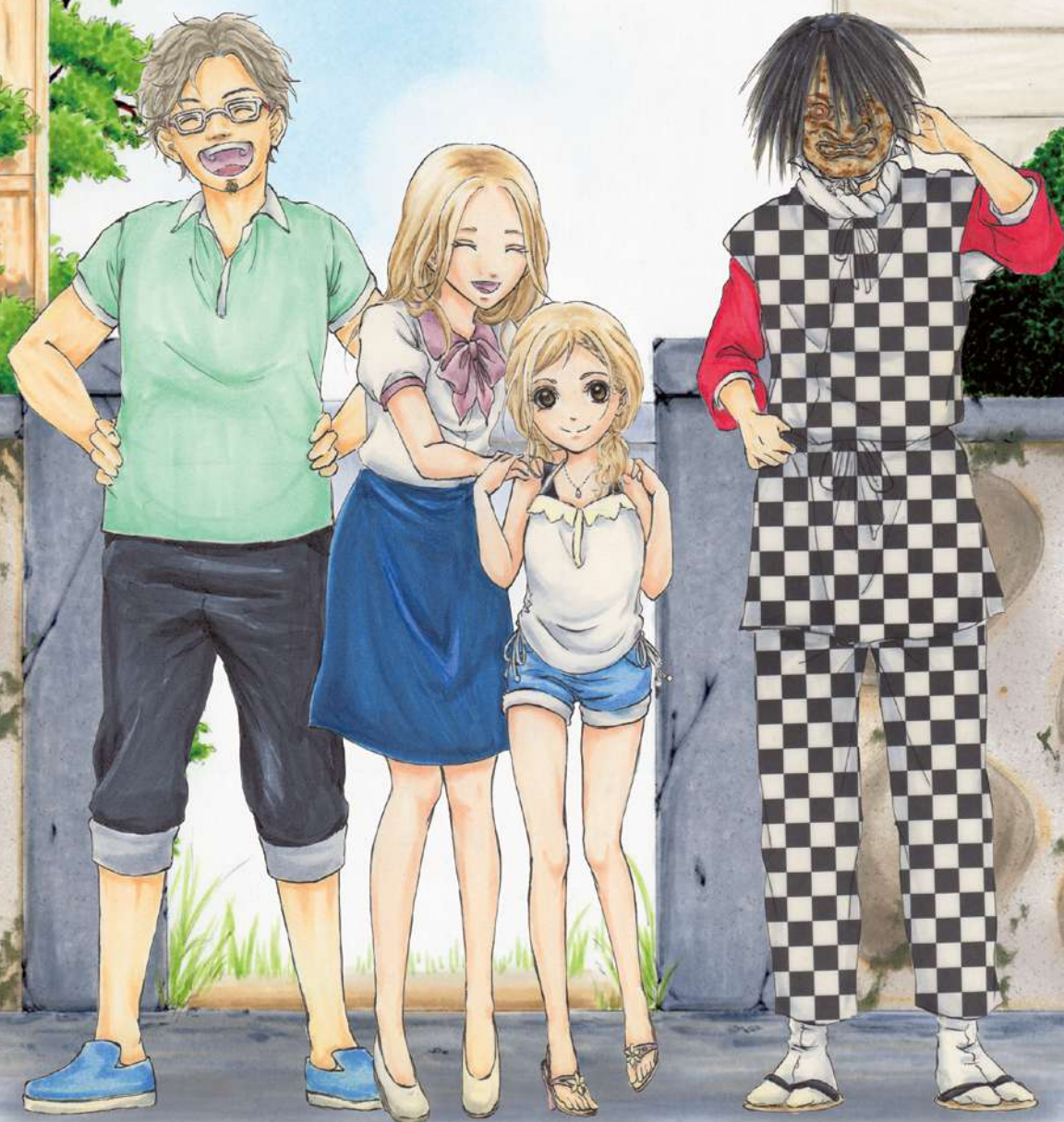
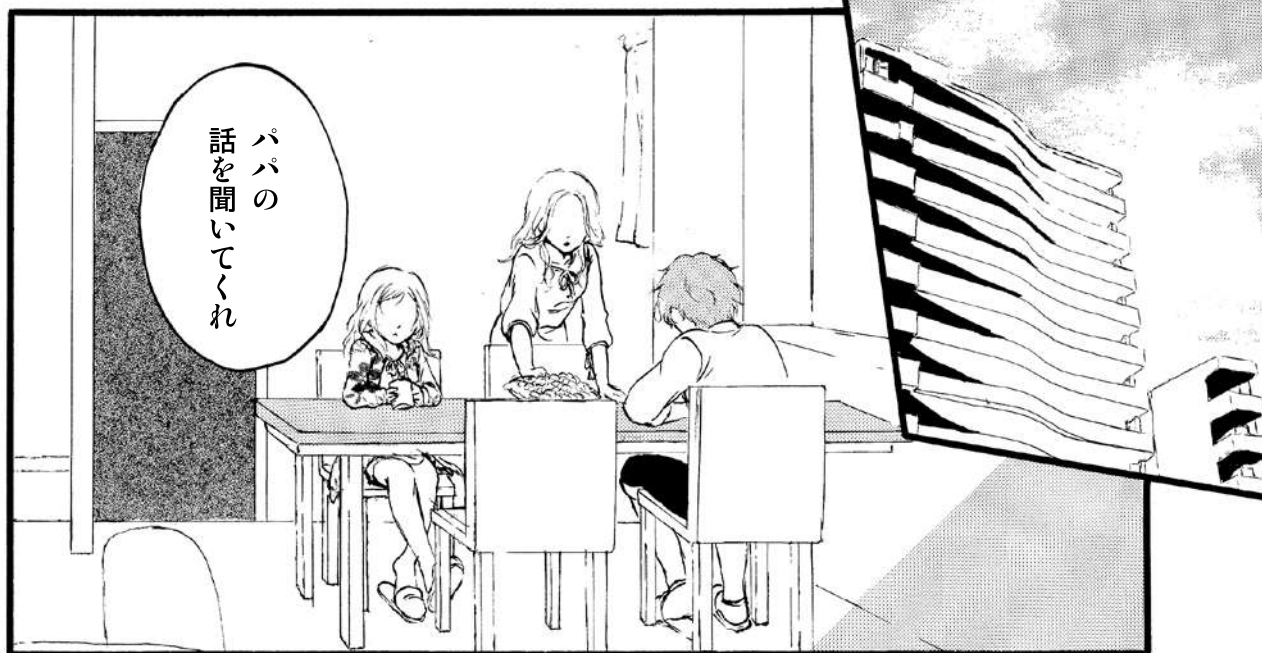


おとなりさん

まんが：かち





田舎に住みたいと
思います！



神原家の

楽しい!!

田舎生活☆☆

高知県の
仁淀川町です!

人口約5800人(ハバ調べ)
土地の約9割が山林という
自然に囲まれた町だ

場所は
ここ

さ、

山じゃん!!
まだの!!

ののちゃん

きれいな
ところねえ

わーっ
キレイっ

どうだい?
いいところだろ?

じゃあな

これだけじゃ
ないぞ

春には桜が
いっぱいだ

桜?



学校は!?

友達は!?

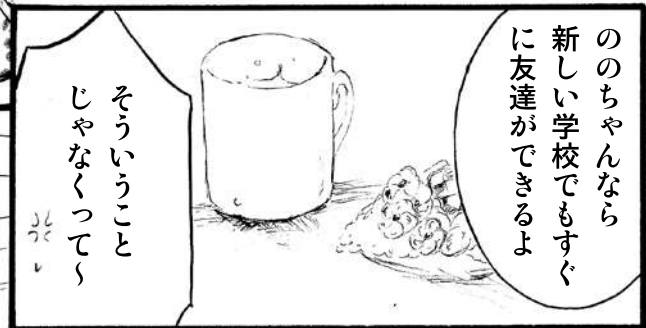


パパ!

うっかり
見失って
た!!



確かに素敵
なんだけど...



のちゃんなら
新しい学校でもすぐ
に友達ができるよ

そういうこと
じゃなくって



これが
新しいお家です
なんと一軒家



パパはね

ずーっと

田舎暮らしに
慣れてたんだ

知らないよ
そんなの!



もう決め
ちゃったの?

...

パパの取引先の
元社員さんが
地域おこし協力隊として
仁淀川町の移住支援を
やっててね

紹介して
もらったんだ

晴一さんがそこまで
決めちゃったん
ならねえ

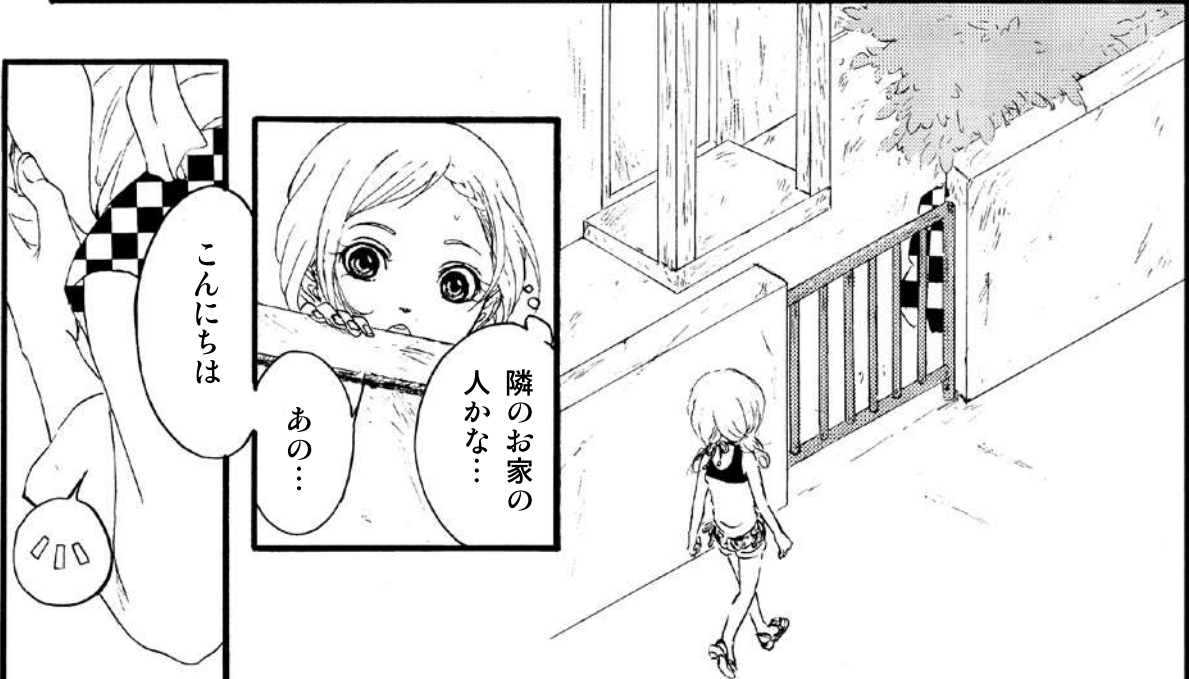
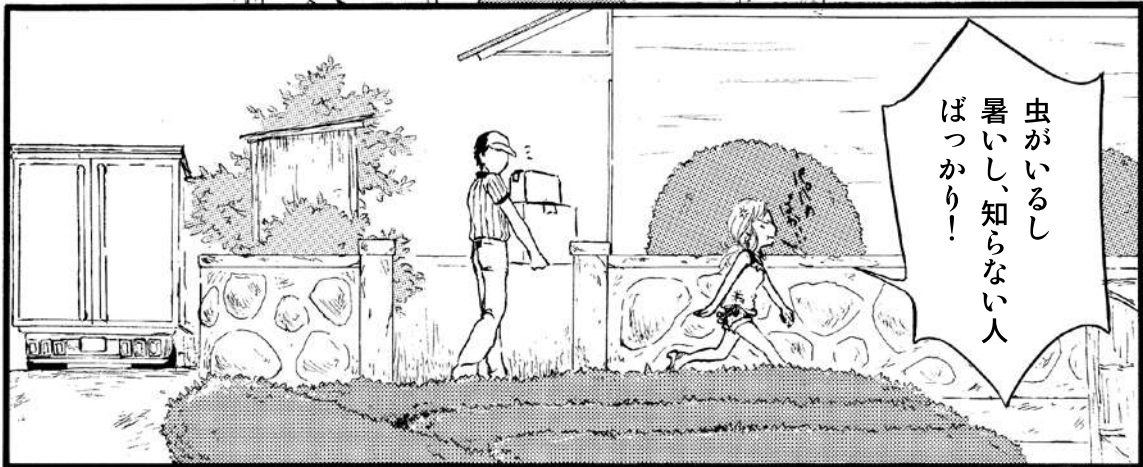


やだやだ!

田舎なんかやだ!









こいつは
めずらしい

ぎゃあ

ののちゅし!?

数分後

おどろかしちゃって
すいませんでした

うっかり...

手入れと修繕が終わって
試着してただけど
うっかりそのまま
振り返っちゃったから

いやいや
大丈夫ですよ

ごめんね

今日から隣に
越してきました
榊原晴一です

こっちは
妻の麻友と
娘の乃々花

ながのあきら
永野彬です
こちらこそよろしく
お願いします

その衣装は
なんですか？

これは
神楽の衣装
なんです

かぐら？

もともと大学で
民俗学を
研究してまして

日本各地の神事を
見て回っているうちに
仁淀川町の神楽に
出会ったんです

仁淀川町には
高知県最古の
神楽といわれる

「池川神楽」や
いけがわ

「名野川磐門神楽」
なのかわいわた
やすい
「安居神楽」

それだけじゃなく

「秋葉まつり」

「太鼓踊り」など

古くから伝えられて
いる神事が数多く
存在しているんです

へえっ

話

今は安居神楽で
舞い手をしていて
他の神楽のお手伝いも
させてもらってます

思いきって町に
移住をして三年ぐらいい
なるんですけど

すごい
ですねえ



乃々花ちゃん
ぐらいの
子達も

神楽を
やってるんだよ

えっ

練習すれば
できるようになるよ

そうだった

のちゃんも
できるかな

むっ
ムリだよっ

ぶんぶん



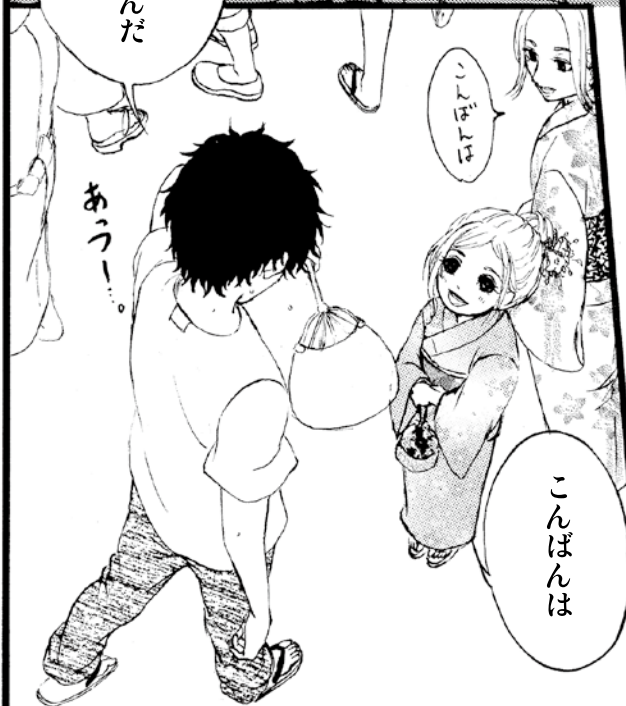
今度お祭りで
神楽の披露をするから
見においでよ

清流まつり当日



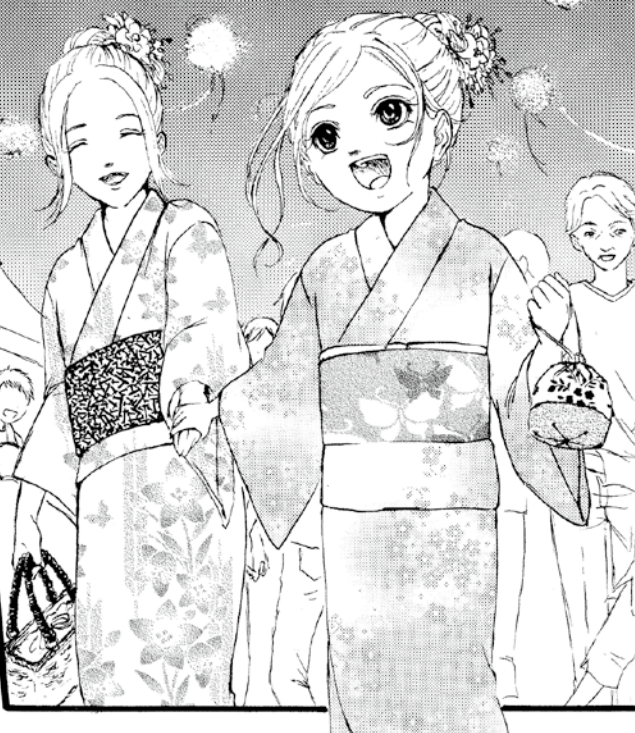
乃々花ちゃんっ

来てくれたんだ



こんばんは

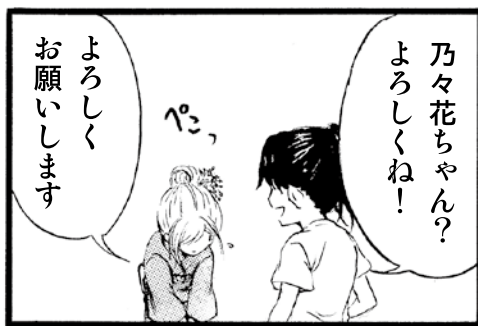
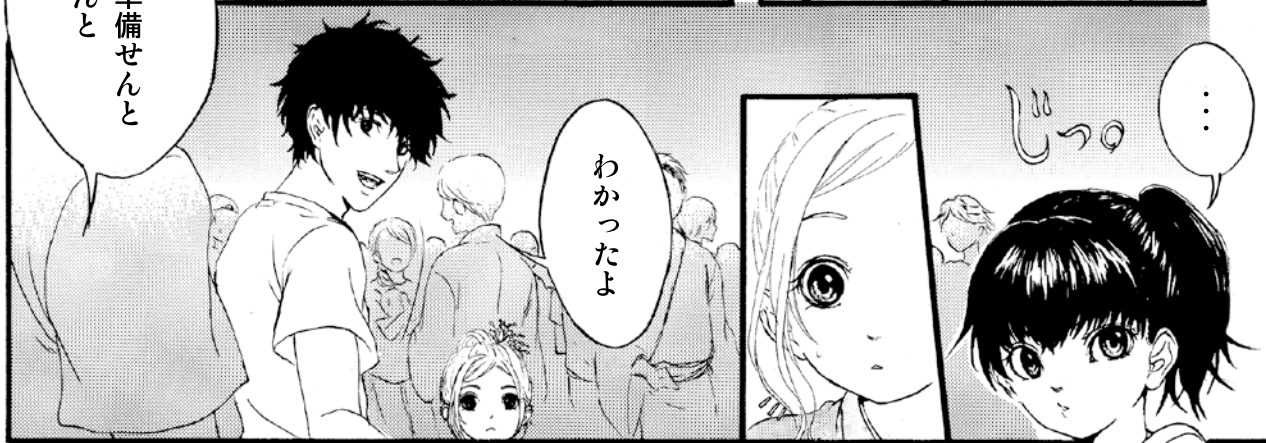
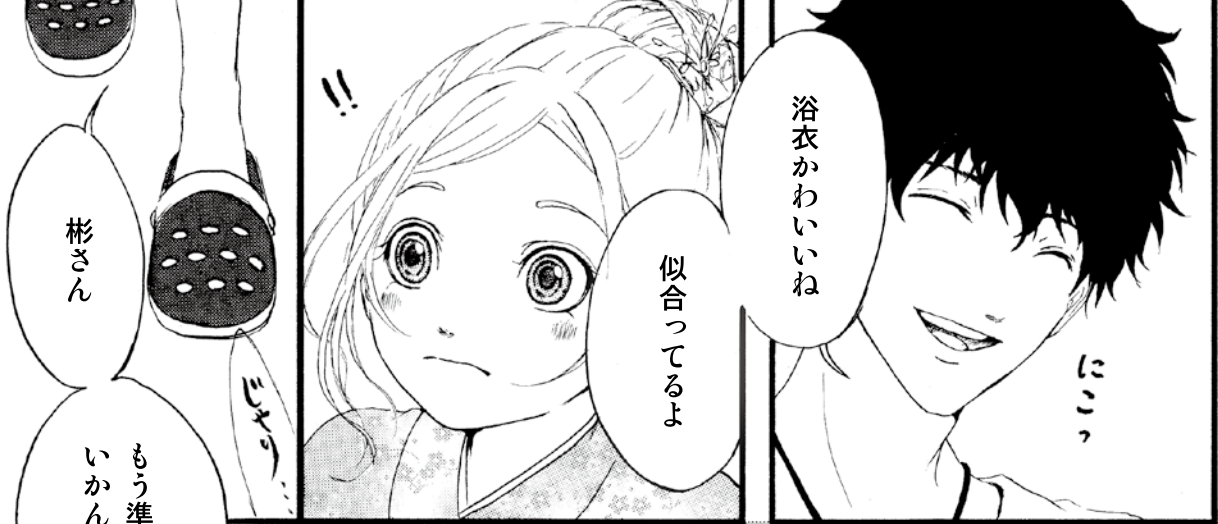
こんばんは



ののちゃん

二学期からは
この小学校に
通うのよ

うん





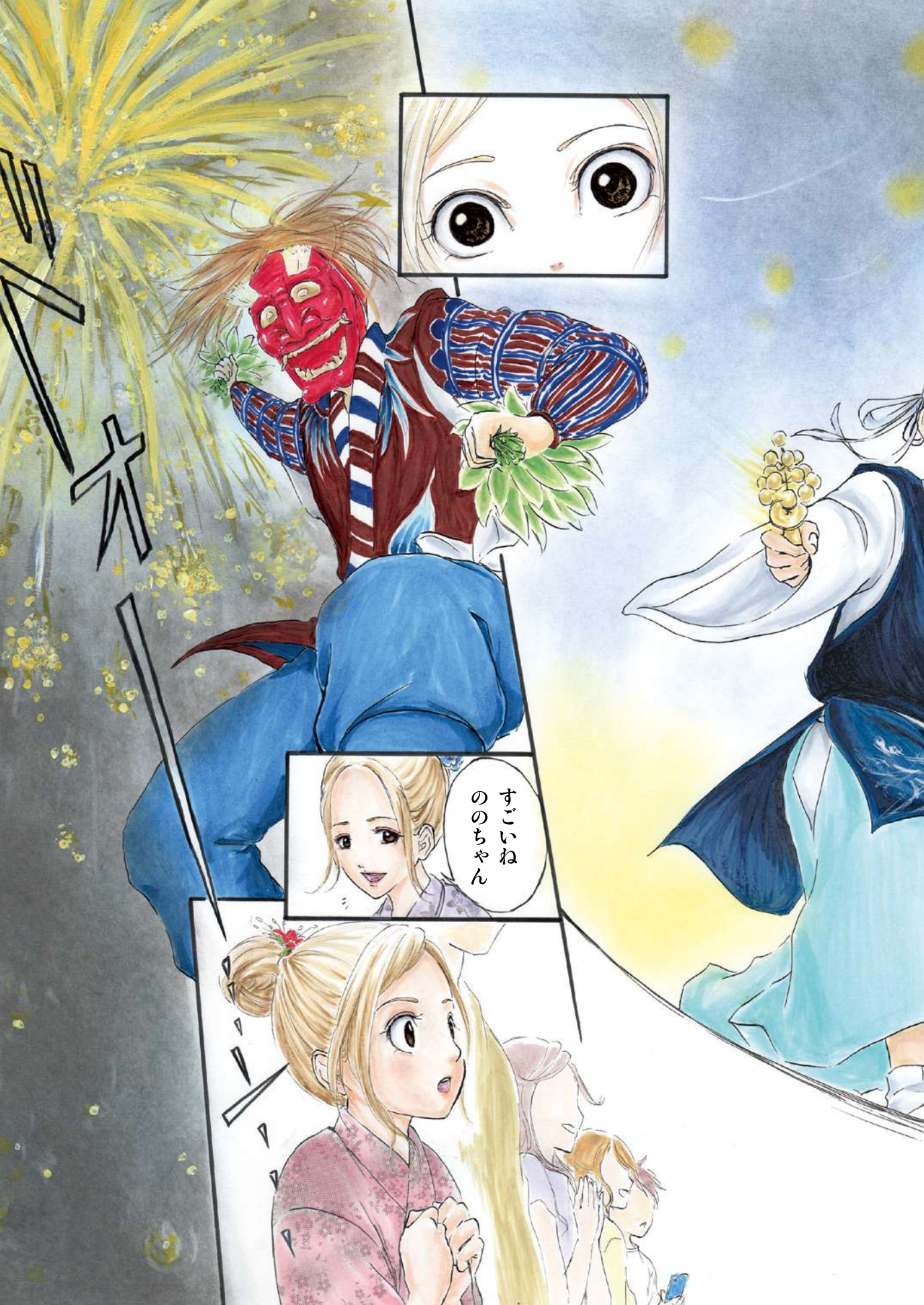
うん!

来たっ

あっ

やっ跟前に
来れたっ

富神祭

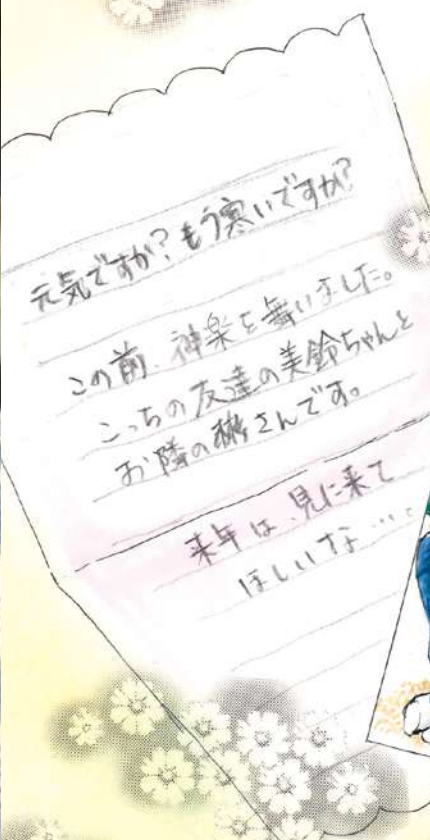
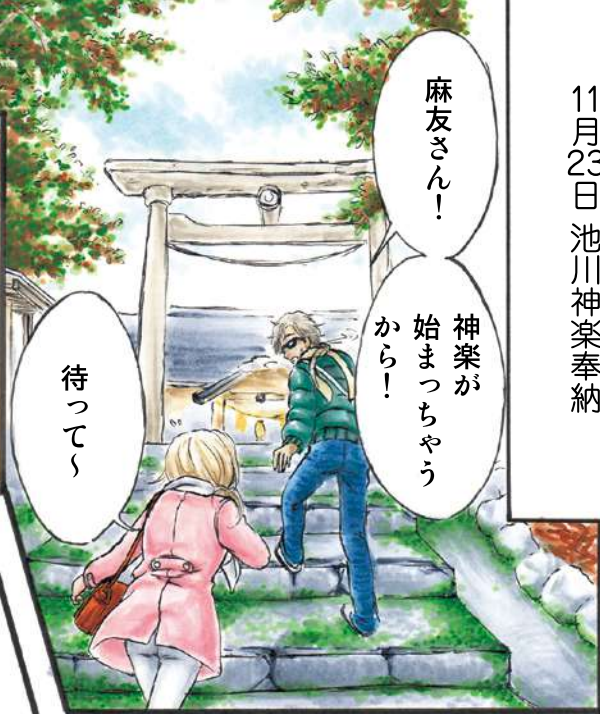


11月23日 池川神楽奉納

麻友さん！

神楽が
始まっちゃう
から！

待って〜



リアル仁淀川町

Story

伝統文化が
生きている、
仁淀川町。

秋葉まつり・神楽 ここは祭りの宝庫

土佐の三大祭りとしてにぎわう秋葉まつり。
地域の神社で奉納される安居神楽、
池川神楽、名野川磐門神楽。
仁淀川町に伝わっている伝統のお祭りでも、
地域外からの担い手が活躍しています。

神楽

国指定重要無形民俗文化財

神楽の太鼓が響くと、冬が来る。

◆ 池川神楽 ◆

少なくとも400年前から池川神社社家、阿部家を中心に伝承されてきました。

土佐最古ともいわれ、土佐の三大神楽の一つ。演目は舞殿を祓い清める宮祓いから始まり、八百よろずの神を迎える神迎の舞、四天の舞、最後の大神立^{おおじんだて}まで14通りで

す。時に静かに、時に乱れ

舞い、幽玄な中にユーモアも交えた世界観が、約4時間

かけて繰り広げられます。

中でも「児勤^{こきん}の舞」は池川

神楽にのみ見られる演目で、

衣装も含め優雅で趣たつぷ

り。翁独特の所作が見もの

です。



こきん
児勤の舞



やまの
山主の舞



あまのへわとあけのまい
天磐戸開舞

◆11月23日(祝) 池川神社

◆ 安居神楽 ◆

1790年の神楽本が残っており、神楽太夫が中心となつて伝承してきました。始まつた頃からあまり脚色を加えられておらず、神歌も舞も素朴でエネルギーに満ちあふれているのが持ち味です。15の演目を約5時間かけて奉納しま

す。特に「舞出しの舞」には、天岩戸の神話が含まれ、天照大神と岩戸開きに活躍した神々が登場する見せ場です。また、両手それぞれに盆を持ち、スピード感じつぱいに回転しながら舞う「和卓おしきの舞」も大いに盛り上がります。



鬼神いじんの舞



薙刀なぎなたの舞



舞出まいだの舞

◆ 名野川磐門神楽 ◆

平家の落人であった古式部の子孫・日浦小太夫が、400年前に伊勢神宮へ行つて修得してきた神楽の技と作法によって創始したと伝わります。演目の順序も大切に、東西南北をしっかりと決めて舞われます。奉納する神社が多く、7〜8カ所で16

もの多彩な演目が見られるのも特徴です。舞ごとにお囃子のリズムに少しずつ変化をつけているのも面白いところ。岩屋に隠れた天照大神を踊りで呼び出す「宇受うづめ姫の舞」や、真剣を使う「四天の舞」などは迫力も満点です。



宇受うづめ姫の舞



弓の舞



磐門いわたの舞

◆11月〜12月 菜野川神社(峠の越)、大山祇神社(上名野川) 二所神社(下名野川)他 7〜8社で奉納

◆12月8日 八所河内神社(偶数年)
◆12月12日 熊野神社(奇数年)

秋

葉

ま

つ

り

2月11日

高知県保護無形民俗文化財

秋葉さんが終われば
春が来るほがすなのみこと

火産霊命を祀る秋葉神社は

防火の神様として信仰されてい

ます。その昔、平家の落武者が

静岡の秋葉山から勧請しまし

た。岩屋、法泉寺、関所番市川

家でお祀りした後、約200年

前の寛政6(1794)年、現在の

秋葉神社に移り、それ以来、お

祭りの日には神様の長い旅を再

現して、お神輿の行列が、ゆかり

の地を練り歩くようになったの

です。神社へ戻る途中、最後に訪

れる中越家は代々の神主です。

秋葉まつり、通称秋葉さんに

は、氏子である本村、霧之窪、沢

渡の3集落からは男子200

人もの練りが繰り出します。参

加できるのは小学校1年生か

ら。もちろん、この大人数の口を
まかなう女性たちの支えも欠
かせません。

見物客は例年、1万人にも上

ります。華やかな装束にホラ貝

の響き。宙を舞う鳥毛を若者が

受け止めると、どっと湧き上が

る歓声。花形の鳥毛ひねり役を

演じることは、地域の男たちに

とつて、幼い頃からの憧れです。

練りに加わる人々、見守る

人々の中には、この地を離れてい

ても、お祭りのために帰ってくる

人が少なくありません。この秋

葉さんは、故郷と自分をつなぐ、

大切な存在なのです。

山並みに雪が残る2月11日、

年に一度の大祭が終わると、山

里には春の息吹が感じられるよ

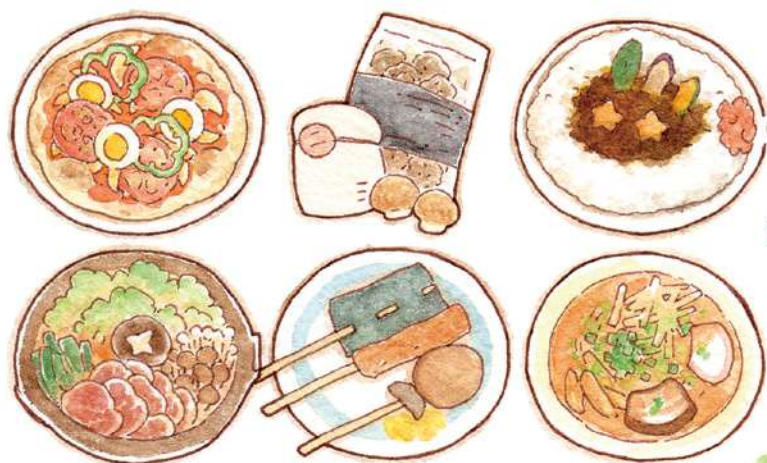
うになります。

絆を
結び直す
お祭り

少年たちも剣士になって

神輿が境内へ
戻る様子

鳥毛ひねりの妙技



仁淀川町 ぐるっと食べ歩き

作.ちっぷ



人気のうなぎ飯



ふつくらとしたうなぎに
タレのしみたご飯がうまい！

さしみ

この日は
鰹でした



鮮度抜群！
高知県民も
納得のお味！
おいしい！



照り照り
ふわふわ！
うまい！
幸せ！
甘辛だれで
食が進みます



からあげ



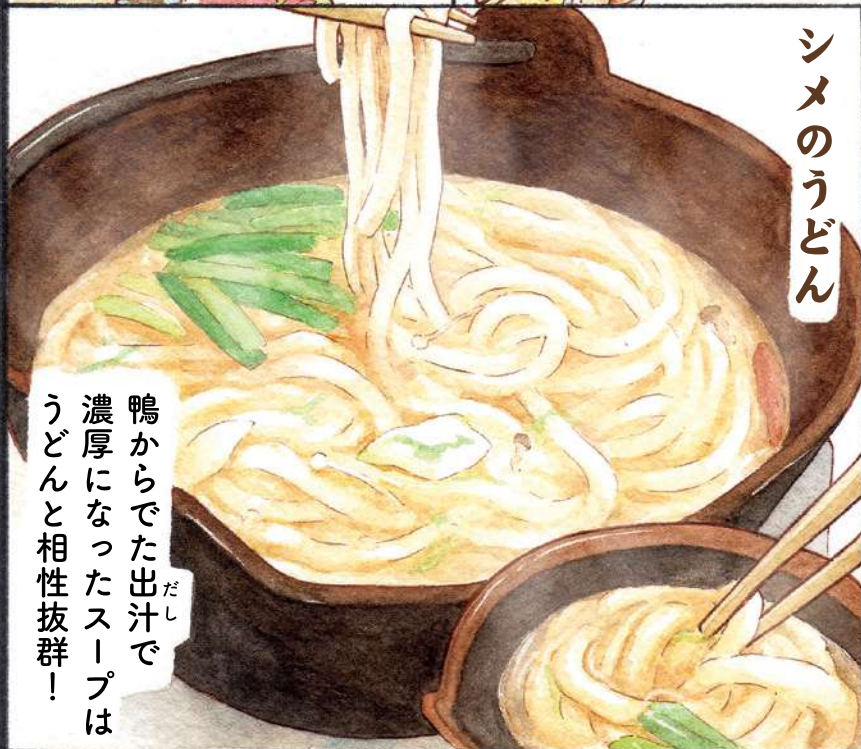
カリふわ
ジューシー
おいしいです！



そして最後は



シメのうどん



鴨からでただし
濃厚になったスープは
うどんと相性抜群！

鴨鍋がこんなに
おいしいとは
知らなかった

うなぎ飯も
おいしかった！

この出汁
持って帰りたい！

ほんまやね！



おいしい料理に
心も体もぽかぽか！



幸せな夜はふけるのでした！

仁淀川町産のブラウンマッシュルームでパーティー



加熱調理向き
旨味もアップ!



生で
サラダにも♪

銀座の有名レストランやホテルなどでも高評価の深い味わいが特徴

かさの閉じているものは鮮度抜群!

仁淀川町のブラウンマッシュルーム「チェルキオ」

あんまり買たことないなー
食べてみましょー!

かわいいパッケージでギフトにもおすすめ



つくだ煮やドライマッシュルームピクルスなどの加工商品もあります

かわいいつくだ煮しょうが味

ドライマッシュルームとベーコンと玉ねぎのスープ

エビとマッシュルームのアヒージョ

マッシュルームのサラダ

本日のメニュー

和のかおるピクルス

マッシュルームって脇役かと思ってたけどメインにもなるね

おいしかったー!

ピクルスの食感がGOOD!

つくだ煮はごはんがすすむ香りが絶妙!

アヒージョにも合うよ

ドライマッシュルームのスープもクセなくおいしー

生サラダおいしいです

山村自然楽校しもなの郷さんで石窯ピザづくり体験！

山村自然楽校しもなの郷
廃校を利用した宿泊施設

目の前には
仁淀川支流の中津川が
流れています

校舎の脇にはツガニの水槽が

木をふんだんに使った校内

こんな校舎で
勉強してみたい
ステキ
ですね

ピザにのせる具材を
調理実習室で作ります

調理実習室

具材が完成！

この日はあらかじめ生地を用意してもらいましたが
生地から作るコースもあるそうですので次は挑戦したい

大勢で調理するのは学生のころ以来
懐かし、ちょっとじーんとしました

洗いのもの

ピザソース作り

野菜を切る
たねがして
まるめします
生地を丸める
ていねいに教えて
くれるので安心

味噌ソース

トマトソース

たのしみ！

早く
食べたい！

二宮金次郎像

具材を持って
グラウンド
脇にある
ピザ窯へ移動

立派なピザ窯はなんと手作り！

ピザ窯の他にも
ナンが焼ける
タンドール窯や
バーベキュー用
の台も手作り
されていました

なんでも
できますね！

初めてのピザ窯に興味津々！！

炭が真っ赤

前に来ると
熱がすごい
ですね

なんだか
おちつきません

ピザ作り開始

生地をのばして丸くする

台と麺棒に粉をつけて薄くのばしてください

あっ、くっついた
粉が少ないうとくっつく

まん丸にならん！

できた！
器用な人

生地にピザソースを塗り好みの具をのせる

トマトソース

味噌ソース

のせすぎるとくずれるのほどほどに

個性がは出るね

顔にしゅん

ピザ窯で焼く

奥の方へ入れて

素早く引き抜きます

ピザだけ窯の中に！

待つこと1~2分...

焦がさんように回しながら

もう生地がふくらんだ！

あついう間やねー

石窯ピザの完成です！



顔型は焼くにくずれました

自分たちで作ったピザは美味しさも倍増♥

バナナ りんご

アツうま！
パリッと生地ですね
味噌ソースもおいしいー

りんごもバナナも甘くて最高！

家のオーブンとはちがうな！

えっ

次は味噌ソースにりんごをのせてみよう！
変わった味を試しはじめる
(美味しかった)

食後に校舎の見学をさせてもらいました

木星電波の観測所です
データをNASAに送っているんですよ

この場所の地形が微弱な木星の電波を受信するのびったりなのだ
そうです

その後も食堂の囲炉裏でくつろがせてもらったりして

楽しかった！

他にも

体験や

木工教室等

とても充実した1日に
なりました

ドライブイン引地橋さんで名物おでんいただきます!



ドライブイン引地橋

国道33号線沿い
にある有名茶屋

明るくて元気な
お店の方と

名物のおでん
あゆやめこの
塩焼きが
お出迎え

おいしそー!

鍋焼きうどん

炭火でじっくり焼いたあめこの塩焼きは
クセなくホクホク♪塩加減も絶妙です!

しみしみのおでんは種類も
豊富でどれもおいしい!

天井

揚げたて
衣サクサク♪

肉そば

幅広の麺で
お肉も汁も
美味しい!
ごぼろの食感も
GOOD!

からしき手やけど
ここのは
甘みがあって
おいしい♡

いりもちも
食べたかったね

昼過ぎでもう
売切れやった
もんね

また来よう!

ドライブの疲れを癒しつつお腹も
いっぱいになれるお店でした!

旅館 合田さんの大人気!味噌ラーメン



旅館 合田
創業百三十年の老舗旅館

初めてだと玄関が少し
わかりづらいかも?
街灯の看板を目印に!

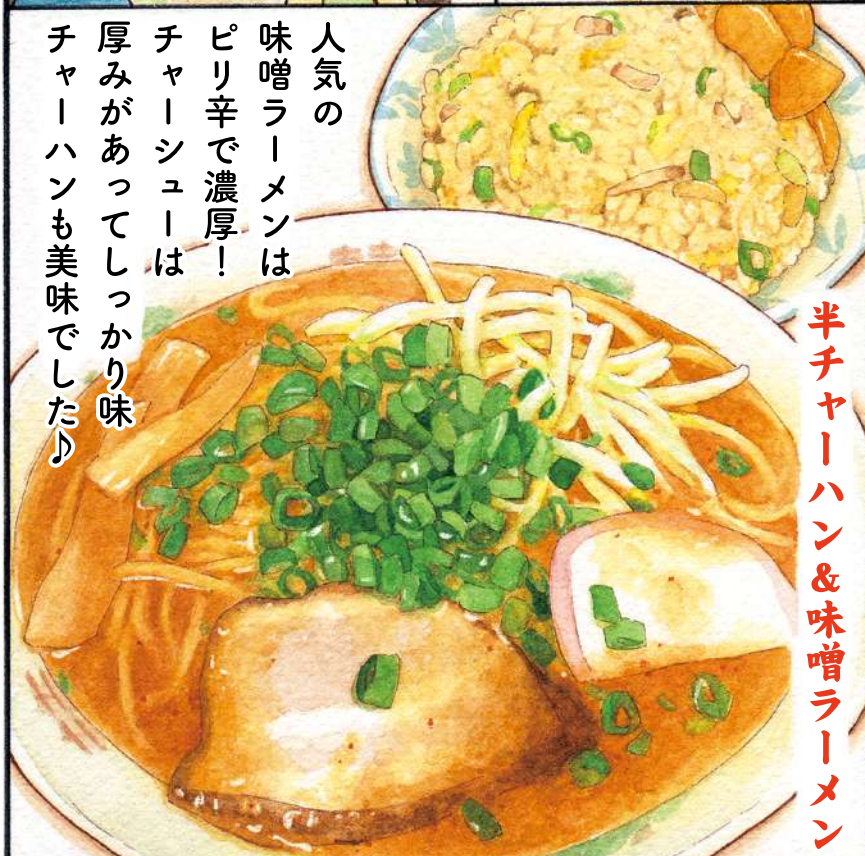
店内は歴史を感じさせる
懐かしい作り



メニューが多いき
迷うでしょう

はっはっは

気さくで楽しいお店の方



半チャーハン&味噌ラーメン

人気の
味噌ラーメンは
ピリ辛で濃厚!
チャーシューは
厚みがあってしっかり味
チャーハンも美味でした♪



醤油ラーメン

おいしー
ピリ辛が
苦手な人にも
オススメ!



お客さん同士で顔見知りの
方が多いみたい

おー
今日は
仕事かえ?

作業かー

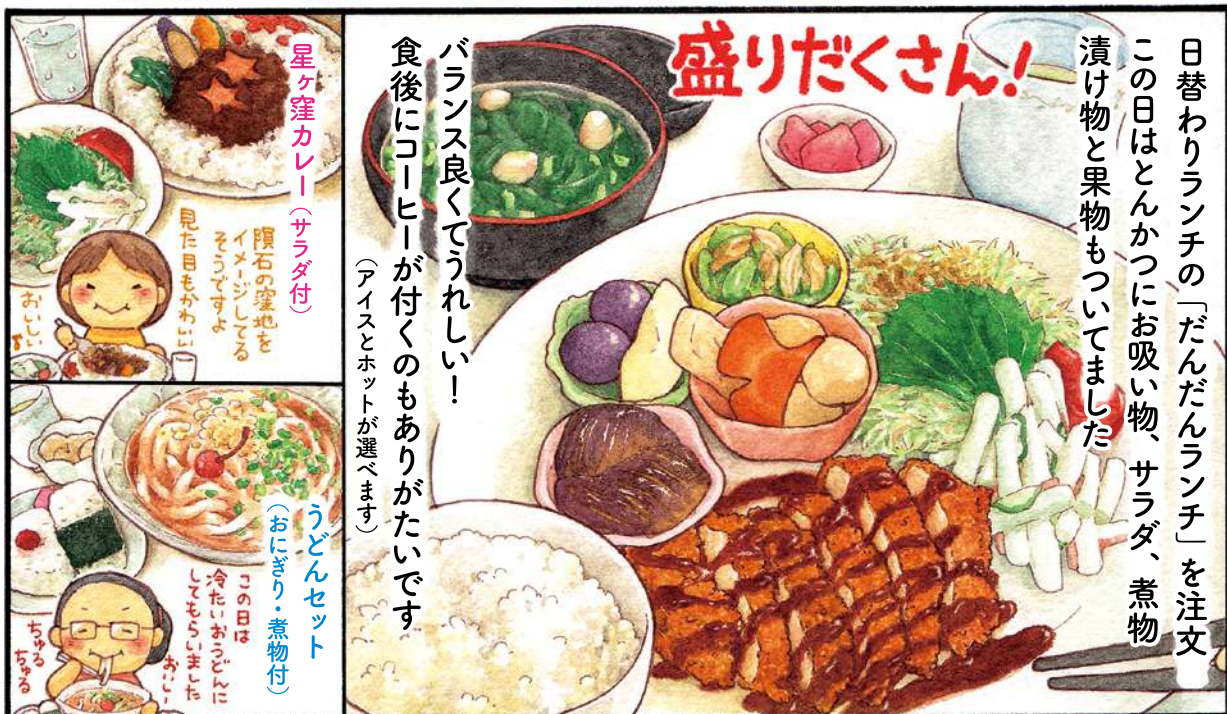
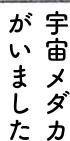
いらっしやい!

お昼休み
かな

人気やね

地元の隠れグルメ発見です

農家レストランだんだんさんへ行ってきました!



* 仁淀川町 ぐるっと食べ歩きに登場のお店はこちら! *

によどマッシュルーム生産組合

TEL/0889-35-0229



●DATA

住所／吾川郡仁淀川町大尾356-2
営業時間／9:00～17:00
休／不定休 P／あり



乾ちゃん

TEL/0889-34-2908



●DATA

住所／吾川郡仁淀川町土居甲1021
営業時間／17:00～22:00(要予約)
休／日曜日、祝日 P／3台



ドライブイン引地橋

TEL/0889-35-1289



●DATA

住所／吾川郡仁淀川町引地62
営業時間／9:00～17:00
休／水曜日 P／40台
HP/ <http://www.hikichityaya.ecweb.jp>



山村自然楽校 しもなの郷

TEL/0889-36-0005



●DATA

住所／吾川郡仁淀川町下名野川1619
営業時間／8:30～21:00
休／水曜日(祝日の場合、翌日)、
年末年始(12/31～1/3) P／30台
HP/ <http://www.shimona23.com>



農家レストラン だんだん

TEL/0889-32-1833



●DATA

住所／吾川郡仁淀川町長者乙2546-11
営業時間／9:00～15:00
休／月曜、水曜、金曜日 P／あり



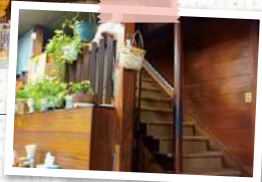
旅館 合田

TEL/0889-32-1034



●DATA

住所／吾川郡仁淀川町森2577-19
休／不定休





いりもち

お茶ならぬヨモギ入りで、中身は小豆あんがたっぷり。ヨモギは薬草でもあり、昔から家庭で作られてきたおやつ。素朴な甘さが身上です。

リアル仁淀川町

Story

仁淀川町の
おいしいもん。

仁淀川町のお茶

県内一のお茶どころ。仁淀川流域の豊かな水、昼夜の寒暖差、朝夕の霧、適した土壌や水はけの良い斜面の畑など、好条件がそろっています。



お茶のスイーツ

仁淀川町のお茶の香りや味の濃さを生かした6次加工品の洋菓子や和菓子が続々と登場しています。プリンや大福などはお取り寄せも人気です。



自然と人の手に育まれた、
本物の味がここに。
豊かな森の恵み、清流仁淀川の恵み、
山の伝統的な食文化を味わって。
生産者が手掛ける6次加工品の数々も、
とっておきの仁淀川町テイスト。



川魚

仁淀川とその支流は、アユやアメゴなど川魚がおいしく育つ、全国屈指の環境です。塩焼きや甘露煮、姿寿司などで味わえます。





マッシュルーム

仁淀川町の水、こだわりの土と堆肥で育つ、風味豊かなブラウンマッシュルーム。生をスライスしてサラダに入れても食べられます。

高糖度トマト

標高の高い冷涼な山の気候を生かしてハウス栽培します。冬から春が一般的な高糖度トマトを、夏から秋に収穫。甘さ太鼓判。



田舎こんにやく

特産のコンニャク芋を材料に、手で丸めたかわいらしいこんにやく。柔らかく、つるっとした喉ごしで、キビ入りもあります。

山菜

急斜面を生かした菜園で、ゼンマイやウド、ワラビなどを栽培しています。また、澄んだ沢の水で育てるワサビも絶品です。



田楽

里芋(田芋)や豆腐、こんにやくなどに味噌を塗って焙った伝統の食文化。味噌の焼けた香ばしい香りが食欲をそそります。



土佐文旦

高知の冬の特産品、仁淀川町の段々畑で育っています。気品のある酸味とほろ苦い甘さ、みずみずしい食感は柑橘の女王です。



シシ鍋

味噌仕立ての猟師鍋は、あったまって栄養もたっぷり。イノシシ肉と根菜類、ネギ、こんにやく、豆腐などを入れてどうぞ。

仁淀川町 いちもく りょうぜん図

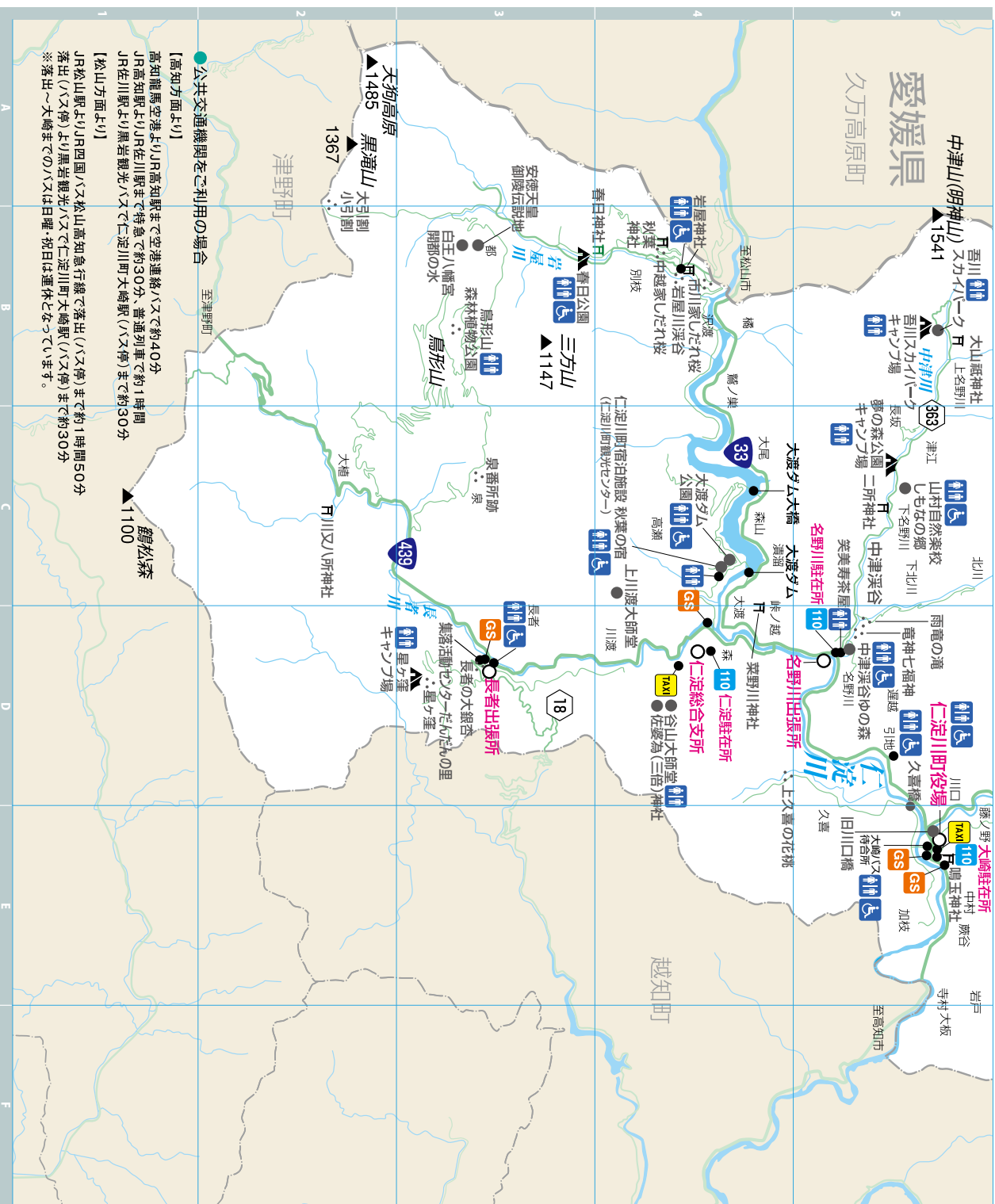
全体MAP

凡例

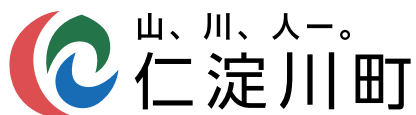
- 33 国道
- 18 県道
- GS ガソリンスタンド
- 110 駐在所
- TAXI タクシー
- 町界
- 町村界
- トイレ
- 身障者用トイレ

- 仁淀川町役場 TEL.0889-35-0111
 - 池川総合支所 TEL.0889-34-2111
 - 仁淀総合支所 TEL.0889-32-1111
 - 名野川出張所 TEL.0889-36-0020
 - 長者出張所 TEL.0889-32-1708
- 仁淀川町の情報etc...
- 仁淀川町 www.town.niyodogawa.lg.jp/
- 検索





仁淀ブルーに会える町



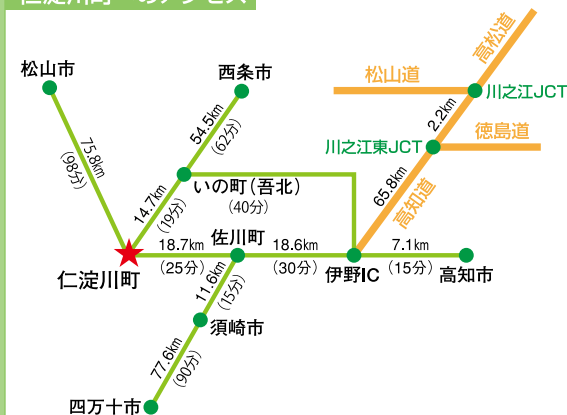
〒781-1592 高知県吾川郡仁淀川町大崎 124 番地
TEL 0889-35-0111 FAX 0889-35-0571



◀ 仁淀川町公式サイト

www.town.niyodogawa.lg.jp/

仁淀川町へのアクセス



広域マップ

