



日本三大雪湯 松之山温泉 かわら版

天の水

雪の章



1月14日からかまきらで作って遊ぶのは、今も昔も変わらない小正月行事。(写真は昭和40年代)

松之山に 恵みをもたらす 天からの使者

松之山に冬の到来を告げる天からの使者「雪」。毎年12月になると松之山に舞い降り、この地帯を白銀の世界に変えてゆく。しんしんと静かに降り積もる雪はなんと積雪4メートル以上にも及び、この地帯を雪の国で覆う。この雪は暮らしに不便を強いる一方で、「魚沼産」と称される良質のコンシカリを育む「恵みの水」でもあった。

春の佃田では、柔らかな緑の水田に山の清水がこんこんと湧き出してくる。この水は大雪が解けて山肌を浸透し、湧き水となって出てきたもの。浸透する間に土の養分がゆつくりと水に溶け出し、佃田へと運ばれてゆく。甘く、かくらと光るコンシカリは、このきれいで養分に富んだ雪解け水が育てた味わい。天からの恵みが生み出すおいしいさなのだ。



かけ声とともに宙を舞う様子の。



「わめでと」と言いながら真っ黒なスミを塗り合う。

越後の奇祭「むこ投げ・すみ塗り」

松之山に古くから伝わる奇祭「むこ投げ」「すみ塗り」は、毎年小正月の1月15日に松之山温泉街の「薬師堂」で行われる。

「むこ投げ」は前年に結婚した男性を胴上げし、薬師堂境内から高さ5メートル以上ある屋下に投げ捨てる小正月行事。略奪婚の名残で、よそ者に集落の娘をとられたという腹いせが形を変えたものといわれている。現在は結婚の祝福と集落への仲間入り、また「

人の絆がより深まるようにと願う伝統行事だ。松之山温泉では投げられたい新婚のお婿さんも公募している。

「むこ投げ」が終わるといよいよ「すみ塗り」が始まる。この「すみ塗り」は600年ほど前から伝わる行事で、「さいの神」を燃やした灰を雪と混ぜ、スミを作った誰かれとなく顔に塗り合うもの。無病息災と家業繁盛、そして、農作を願って行われる。



山をのり出してきた「さいの神」の使者。

雪を楽しむ

雪国の子どもたちは、この季節にしかできない遊びをほとんど思い、雪を存分に楽しむ。「雪穴掘り」もそのひとつ。斜面に降り積もった深雪をト(下へ)と掘り進み、自分だけの小さなスペースを作る。そこにすっぽり入ると暖かく、なんともいえず落ち着くのだ。アラックが雪に揺れる音、上から差し込む淡い光。まるで蘭玉の中にいるようなイメージだ。自分だけの陣地の中でいろいろな想像を膨らませる。

外に出たとき、ハッと飛び込んでくる外界の光や音の強さも新鮮だ。

松之山美人林近くにある「森の学校キョロロ」では、雪国の行事や遊びを体験するさまざまなイベントを行っている。「雪国文化体験」では、地炉(「雪国」とよばれる囲炉裏の火を囲みながら、お餅やおせせいを焼いたり、アツアツ「アツアツ」や「二十講」といった伝統行事を体験する)がある。

ところで、雪の中にも虫がいるって知っているだろうか？雪



みんなで餅を作り、雑談に酔ったま。 (十二講)

真つ黒になつて笑い合う「すみ塗り」は温泉とともに生きる伝統行事

「すみ塗り」の日の朝、温泉街の男衆が集い、山から木を切り出して、「さいの神」を作る。それからお楽しみ。御神酒をいべこといって、小正月の始まりだ。飲めば飲むほど盛り上がる。すみ塗りが始まれば、女衆もお客さん、駐在さんだつてみんな真つ黒。これで無病息災、商売繁盛、まがいがいなした。真つ黒になつた後の温泉がこれまた格別！顔だけ黒い裸の姿を見て、みんな吹き出してしまふ。「すみ塗り」は肌にはいい極上の温泉があったからこそ、続いてきた行事なんだ。



松之山温泉組合 小堀真一さん

の中には「雪虫(ゆきむし)」と呼ばれる小さな虫が生きている。「豪雪自然体験」ではスノーシューを履いて雪原を探索し、豪雪の中でたくましく暮らす生き物を探る。積雪4メートルの上を歩くのだから、見た目ともない景色に出かけ、夏ながら草木が生い茂り行けないような場所にもスノーシューで行く。ふだんなら手を伸ばしても届かない木の上にも触れることができる。これは雪のない地域では考えられないこと。雪の楽しさを体験するいいチャンスだ。



雪の奥へ、見たことのない世界へGO!
フラガあるある 一足のおソリになって歩く。

■冬の体験イベントのお問い合わせ先

森の学校「キョロロ」

☎ (025) 595-8311
9:00～16:30
(入館は16:00まで)
火曜休館
入館料 大人500円・小中高生300円・幼児無料

森の学校「キョロロ」

松之山温泉 さんぽのスヌメ

地元で愛される味にふれてみるのも、旅行の大きな楽しみのひとつ。みんなのお食事や「ちょっと一杯」という気分の人にふらりと出かけてみませんか？

歩く その1 旨い地酒と自慢の料理 寿々木



さまざまな旬の地魚が楽しめる。写真は幻の魚、寺泊産の「アラ」。

地酒と新鮮な地魚のお店。「その日一番の旬」をモットーに、おすすめのお魚や地酒が黒板に並ぶ。この日は「幻の魚」といわれる寺泊産の「アラが「本日のおお身」に、4種のお酒が堪能できる「新潟の地酒飲みくらべセット」も好評。一方で気取らない家庭料理も味わえるのがこの店の魅力だ。きれいな店内で旬の味覚とおいしい地酒をゆつたりと楽しむ。

寿々木
昼 11:30～14:00
夜 17:30～21:00
木曜日定休
☎ (025) 596-2930

歩く その2 手打ちラーメン 柳屋

子どもからお年寄りまで幅広く愛されている「柳屋のラーメン」。スープはあっさりとした昔ながらのやさしい味わいで、ご主人が朝5時から仕込むおれ麺によくからむ。野菜炒めや手作り餃子も人気。宿への出前もお願いできる。



地元の人もお酒の後はこのラーメンでしめる。

柳屋
11:00～22:00
第2、第4木曜日定休
☎ (025) 596-2065

小島屋の温泉まんじゅう



小島屋の温泉まんじゅうは、葛を使ったもちもち感のあるしっとりとした皮が自慢。中には甘き控えめのこしあんがたっぷり入っている。温泉街では「まるたか」で販売。散歩のおやつやおみやげにどうぞ。
8コ入り 540円～。

お問い合わせ **小島屋**
7:00～19:00 第1、第3水曜日定休
☎ (025) 596-2104

お問い合わせ
■イベント・交通等のお問い合わせ
松之山観光協会
☎ (025) 596-3011