

<<東北魂>>を鼓舞する  
電子新聞

発行所 株式会社遊無有  
〒207-0005  
東京都東大和市高木3-315-1-2-2  
http://www.yumuyu.com/  
e-mail:yumuyu@wj8.so-net.ne.jp

# 東北復興

## Rising up , TOHOKU!

2020年(令和2年)2月16日 日曜日

無料

# 第93号

毎月発行

発行2020年(令和2年)2月16日 日曜日

### 【当新聞発行責任者 兼編集長兼記者紹介】

#### 【砂越 豊】

宮城県生まれ、66歳、新人の歴史ドキュメンタリー作家。現在、日本刀の真のルーツを発掘した映像【鬼がつくった日本刀】を制作中。3月から公開予定。趣味は縄文研究。埋もれた歴史を発掘することと東北から日本を変えることを標榜。



## 新たな東北古代製鉄跡か？(宮城涌谷町) たくさんの鉄滓(てっさい)と炉跡を発掘

宮城北部の涌谷町の鉄滓(てっさい)発掘  
筆者の映像プロデュース  
第一作目の『涌谷7000年の歴史』を制作している最中から思っていたが、この町でかつてよく見かけたという鉄滓をどうしても見たくて先月中旬に涌谷町の山中に鉄滓探しにでかけた。



たくさんの鉄滓(てっさい)

鉄滓とは、古代製鉄をする際に生じる鉄成分と不純物が合体したものである。価値のないものとして、製鉄跡に放置されることから、それが見つかればそこが製鉄跡と見当がつくのである。また、筆者の郷里でもあるこの町は、古代陸奥国において、朝廷がエミシノに住む地域での鉄権益を奪取しよ

うとして作った拠点と知らんでいたが、その明らかな証拠としての製鉄の痕跡、つまり鉄滓探しでもあった。地元の涌谷町に住む古代史愛好家の伊藤氏にあらじめ鉄滓が出そうな場所の選定を依頼しており、そこに案内してもらった。出るか出ないかは行ってみないと分からないが、と



鉄成分の多い鉄滓

にかく現地に足を運んでみようかと決めた。



発掘中

出た、たくさん出た  
さびれた田舎町のさらにさびれた場所の二か所を発掘予定地としたが、幸運にも最初の場所で見つかった。それも掘れば掘るだけ、鉄滓がどんどん出てくる。まるでそこを掘ってくれと言わんばかりに、あらかじめ用意されていたかのようには鉄滓が出てくる。三十分くらい伊藤氏に掘ってもらっただろうか、中くらいのプラスチックケース一杯の鉄滓が出現した。そこはかつて製鉄炉があった。製鉄後に炉を破壊して、鉄滓を捨てた場所にちがいないと確信した。しかも、鉄滓を掘り続けていたら、破壊した炉の一部までも出土した。もうそこで製鉄を行って



崩した炉の破片

いたのはまちがいない。もう鉄と呼んで良いほど、ずつしりと重く、金属の光沢を放つ鉄滓も出てきた。これは同じ鉄滓でも比較的純度の高い鉄分を含んだ鉄滓である。まるで考古学者がすごいものを発掘したときのようにすっかり興奮してしまっただが、千年以上の古代史が目の前に突如出現したような錯覚を覚えた。

たが、製鉄に関してはだれも関心を払わないのだ。その影響で製鉄跡は打ち捨てられ、だれもその価値を無視しづけている。なんと古代史に無関心なのだろうか。古代では金よりも鉄の方がはるかに貴重であったのだが、時代が変われば、古代の鉄はすっかり忘れ去られている。

### それでも区画整理で製鉄の痕跡は消失

伊藤氏に聞いたところでは、その一帯は区画整理事業のせいで、土盛り工事がなされ、結果、かなりの鉄滓が土中に埋められた可能性があるということだった。涌谷町は「日本初の産金」である程度有名になっ

### 古代朝廷の製鉄の主流は箱型炉だが



発掘現場①

型炉」なのか、それとも別の方式なのかは、その場では判断がつかなかった。専門家の調査が望まれる。はつきりすれば古代史に新たな次元が拓ける可能性がある。

**鉄滓の時代はいつか**

もうひとつの疑問が湧いた。それは、発掘した鉄滓や炉の破片は、およそ千三百年前のものなのか、それともっと時代が新しいものなのかということである。

かつては鉄が大変貴重だったために、江戸時代まで「野だたら」といって農民が製鉄を行っていたという話もある。発掘物とその新しい時代の可能性がある。これも専門家の調査を待ちたいと思う。発掘物発見に浮かれて、古代の鉄滓と決めつけてはいけない。

**物部氏の痕跡**

さらにこの地域一帯には、たくさん横穴古墳群があり、そこに埋葬された主が古代製鉄関係者だった可能性がある。

またその古墳内部からは、筑波地方との関連性を示す土器類も見つかっている。筑波地方はかつてたたら製鉄の一大拠点だった。そしてこの地域一帯が鉄に関係したと言える状況証拠として、「岩船明神跡」を挙げておく。

「岩船明神跡」は昔はもっと大きな岩だったが、道路整備のたびに小さくなり、また場所も移動したらしい。「岩船明神」とは「磐船

神社」に関する。「磐船神社」は、金属に属する持続である物部氏の祖先を祀る神社である。

それがこの町にあるという事はやはり鉄という金属に深く関係した場所であった状況証拠と言える。



発掘現場②



岩船明神跡



**第66回**

**水産業再興のための料理レシピ紹介**

**【ブリと豆腐のみぞれ鍋】**

今が旬のブリは、脂がのって美味しいですね。すだちは、好みで加減です。(松本談)



郷土料理愛好家  
松本由美子氏

**一材料一** ブリ 300グラム、塩 少々、焼き豆腐 1丁、ネギ 1本、ほうれん草 100g、すだち 1/3、おろし生姜 大1、大根おろし たっぷり、【以下はAとする】昆布 1枚、水 2・1/2カップ、酒 1/4カップ、薄口醤油 小さじ2、塩 小さじ1/4

**一作り方一** ①ブリの切り身に軽く塩をふり、5分ほど置く。直後、水分を拭き取ります。②ネギはななめに切る、ほうれん草を茹でさっと切る。③大根おろしに生姜汁を混ぜます。④鍋に(A)を入れ煮たったら昆布を取り出し、ブリと焼き豆腐を交互に重ねて並べ、ネギを添えます。⑤蓋をして加熱し、煮たったら、ほうれん草、だいこんおろし、すだちを加えて再度煮たてたら出来上がり。⑥好みにポン酢しょうゆを加えていただきます。

## 第42回 三陸酒海鮮会

多くの初参加の方々ありがとうございました  
次回は3/14(土)です、お待ちしております

年が明けての第四十二回三陸酒海鮮会は一月二十五日にいつもの焚火家で開催。今回は初参加の方々が多いため、主側として「裾野」の拡大は非常にうれしい。日本酒ラインアップはいつもながらすばらしい。お店に感謝である。恒例となった二次会は男性ばかりとなったが、談論風発。みな気持ちも見かけも若い！

次回は三月十四日。東日本大震災発生から満九年の三日後の開催となる。さらに「裾野」が拡大することを祈っている。震災関連の読み聞かせも計画中。



日本酒ラインアップ①



日本酒ラインアップ②



日本酒ラインアップ③



日本酒ラインアップ④



すべての日本酒ラインアップ

**一関・気仙沼食材フェア  
in 横浜中華街前夜祭**  
気仙沼支援と一ノ関との奇遇な再会

「一関・気仙沼食材フェア in 横浜中華街前夜祭」が一月二十四日に横浜で開催され、気仙沼とはさまざまな関係があるので出かけた。岩手県一関市との共同開催というのも興味深かった。その前週には一関市に行っており特別な縁を感じた。気仙沼の特産のPRに続き、日本酒と海鮮の提供。一番の驚きはフカヒレスープ。特大の柔らかいフカヒレは格別だった。

以前よりの知人である小野寺氏と再会。その後、一関の畜産家と意気投合し、二次会へ繰り出した。他の地域と同じものを扱っていても新鮮味がない。東北にしかできないことをやろうと意見が一致した。今後は楽しみである。



大きなフカヒレ



モウカザメの心臓炒め



花泉産牛のPR

2019年 気仙沼魚市場魚種別水揚げ高

魚種	2019年 (トン)	2018年 (トン)	2019年 (千円)	2018年 (千円)
カツオ	21,502	20,027	5,284,093	5,263,760
サバ	10,192	11,460	2,256,187	2,853,629
イワシ	7,946	7,014	1,513,892	2,896,071
サンマ	5,303	5,124	1,347,270	1,526,301
サワガニ	3,300	17,256	2,011,767	1,054,111
イサダ	3,226	4,311	687,005	2,974,369
メシロ	2,224	824	485,753	289,982
ビンナガ	1,228	2,282	378,453	325,636
カ	1,206	3,422	336,946	522,048
サケ	666	1,131	303,556	351,010
キハダ	419	266	217,316	165,266
バチ・ダマ	353	62	205,669	294,800
マカシ	242	748	180,431	113,142
マダラ	220	187	124,126	124,126
サケ	180	113	110,587	117,070
フカヒレ	104	383	90,516	181,710
サケ	83	102	80,644	161
サケ	78	41	81,846	71
サケ	43	138	21,923	23
サケ	89,108	51,212	19,403,318	19,403,318

気仙沼特産 PR



気仙沼ポスター



気仙沼・小野寺さん



## 写真でお伝えする **東北の風景**

写真撮影 尾崎匠 **いつかの寒い冬（岩手）**



# わらばー!

## 岩手の 銀河高原ビール

### 「岩手のビール」で なくなる!

昨年末、衝撃的なニュースが飛び込んできた。銀河高原ビールが、岩手県内にある醸造所での生産をやめ、樽生ビールや瓶ビールの生産も終了する、というのである。

銀河高原ビールといえば、岩手県の山あい、旧沢内村(現西和賀町沢内)に醸造所(ブルワリー)を構えるブルワリー会社である。今、クラフトビールと呼ばれるようになった小規模のブルワリーが造ったビールが、かつて「地ビール」と呼ばれていた時代からあった。

全国各地に地ビールブルワリーができるようになったのは、一九九四年四月の酒税法改正によって、ビールの最低製造数量基準がそれまでの二〇〇〇キロリットルから六〇キロリットル

### 執筆者紹介

大友浩平

(おおともこうへい)

奥州仙臺の住人。普段は出版社に勤務。東北の人と自然と文化が大好き。趣味は自転車と歌と旅。

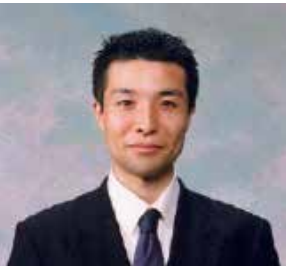
「東北ブログ」

http://blog.livedoor.jp/anagna51

Facebook

https://www.facebook.com/kouhei.ootomo

kouhei.ootomo



へと緩和されたことがきっかけである。これによって全国各地に小規模の醸造所が相次いで誕生した。大手メーカーのビールと違って地域密着でその地域のみで流通することがほとんどで、また既にあった日本酒における「地酒」呼称になぞらえて、これらは地ビールと呼ばれるようになった。

全国初の地ビールは一九九五年二月に誕生した新潟のエチゴビールだったが、銀河高原ビールもその翌年一九九六年七月に誕生しており、この業界では老舗と言つていい存在である。誕生のきっかけは、旧沢内村の「村おこし」であった。地元岩手県の住宅メーカーである東日本ハウス(現日本ハウスホールディングス)創業者の中村功氏が東日本ハウスの子会社として銀河高原ビール株式会社を設立したのである。

一時は、大手メーカーに続くビール会社を目指して沢内の他に、那須、飛騨高山、阿蘇にもブルワリーを設立し、広く全国展開していた時期もあったが、地ビールブームの沈静化などの影響を受けて、次第に規模を縮小させ、ブルワリーは発祥の地沢内だけになった。会社は二度の特別清算を経て、二〇一七年一月からは、クラフトビール業界で最大手と目されている長野のヤッホーブルーイングの完全子会社となっていた。

それでも経営は上向かず、ブルワリー併設の沢内銀河高原ホテルの休館、生きたビール酵母入りのヴァイツェン缶とスターボトルの一時の値上げを経ての販売終了など、残念なニュースが次々と飛び込んできていた。その最後に最も残念なニュースに接することになってしまったのである。

### 私と銀河高原ビール

創業者の中村功氏の銀河高原ビールに掛けた思いについては、例えばウェブ上にある「日食外食レストラン新聞」の二三三号(二〇〇一年八月六日)でも確認できるが、その中で中村氏は、「日本のビールは、確かにのどが乾いたときの清涼飲料水としてはよいが、食事をしながら飲むビールとしては物足りない」と思っていた、「日本の大手四社が造るビールとは違

つた、もう一つこんなビールがあるんだという思いで造ったのが『銀河高原ビール』、「食べ物メニューは二〇〇種類あってもビールは一種類。これからはビールも選ぶ時代だ」などと述べている。

その思いはビール好きの私にとっても共感できるものである。そもそも、私がビール好きとなるきっかけとなったビールがこの銀河高原ビールだった。大手メーカーのビールはいずれもビールスナーというスタイルのビールで、しっかりとした苦みとのど越しのよさが特徴である。当時の私は、このスタイルのビールにはまるで馴染めなかったのだ

が、何かのきっかけで銀河高原ビールを飲んだ時に、大手メーカーのビールとは全く違う、看板ビールであるヴァイツェンというスタイルのビールの、フルーティな香りや苦みがあまり感じられないまろやかで優しい味に驚いたものである。そこからビールスナー以外に多種多様なビールが存在することを知り、少しずつビールの世界に入り込んでいく。今に至るのである。大手メーカーが造るビールスナーだけではないビールの奥深さを教えてくれたビールであり、そしてまた、今も家で飲む晩酌の定番ビールであった。

### 銀河高原ビールの功績

銀河高原ビールの大きな功績としては、このピルス

ナーではないビールの存在を知らしめたことも挙げられるが、もう一つ重要なこととして、ビール酵母が生きたままのビールを初めて全国に流通させたということも挙げられる。ビール酵母というのは、ビールの原料である麦芽(大麦を発芽させたもの)を栄養にして、アルコールと炭酸を生成する、ビールを造るのに欠かせない微生物である。ただ、発酵が終わった後もビール酵母がビールの中に存在するとそこからさらに発酵が進んでビールの味が変わってしまう恐れがあるため、大手メーカーのビールは全てこのビール酵母を完壁にろ過して味が変わらないようにしている。それによって常温での保管や輸送ができるのだが、銀河高原ビールはこのビール酵母をろ過せず、チルドでの輸送とすることでビール酵母が働かないようにして、できたままのビール本来の味を味わえるようにしたのである。銀河高原ビールの味のまろやかさはこのビール酵母のお陰もある。

大手メーカーはろ過した後の、いわば「産業廃棄物」であるビール酵母を固めて錠剤にしてサプリメントとして販売したりしている。サプリメントとして販売していることから分かる通り、ビール酵母は麦芽の栄養をその中に溜め込んでいる。ならば、いつそのこと、ろ過などせずにビールと一

緒に摂取すれば栄養面でもいいのではないかと、ということも言える。

そもそも、乳酸菌をろ過したヨーグルト、麴をろ過した味噌がないのに対して、ビールはビール酵母をろ過するのが当たり前のようになってしまっている。そうしたビールを全否定するつもりはないが、そうではないビールも選べるという、ビールの選択肢を限られた地域ではなく全国に広げてくれたという点で、銀河高原ビールの功績は大である。四月以降は、この大きな「売り」だった和賀山系の天然水ではない水で造られることになるので、ひとつとしたら「小麦のビール」自体の味わいも違ってきてしまうことも考えられる。

### 銀河高原ビールの今後

この、生きたビール酵母のビールはこれまで、ヴァイツェン缶、スターボトル(瓶)、そして飲食店向けの樽で味わっていたのだが、これらもヴァイツェン缶とスターボトルは昨年九月末で発売となり、残った樽も沢内の醸造所が閉鎖となる三月末の出荷を以て発売と販売されたに限定ビールも全てなくなる。

辛うじて残るのはただ一種、「小麦のビール」という缶のみとなる。これはヴァイツェンに熱処理を加えることによってビール酵母の働きを止め(要は「殺菌」して)、常温での輸送を可能にしたもので、もちろんヴァイツェンの味わいも残ってはいるが、熱を加えたことにより、本来あった生ユサがなくなってしまう

いるように感じられる。今年四月以降は、この「小麦のビール」缶のみが、岩手県内ではない、どこか別の地域の工場で造られることになるということである。

ただ、銀河高原ビールのホームページには、「ビール造りに対して、水質はビールの味と品質を決める重要な要素です。銀河高原ビールでは、岩手県和賀岳の伏流水をくみ上げて使用しています。適度なミネラルを含む天然水は仕込み水として最適です」と書いてある。四月以降は、この大きな「売り」だった和賀山系の天然水ではない水で造られることになるので、ひとつとしたら「小麦のビール」自体の味わいも違ってきてしまうことも考えられる。

### 受け継がれるその思い

なくなるブルワリーもあれば、新しくできるブルワリーもある。銀河高原ビールは岩手県内からはなくなりますが、一方で、東北各地に新しいブルワリーが誕生し、あるいはこれから誕生する予定になっている。新しく立ち上がるブルワリーの方々と話をすると、何となく共通する思いがあるように感じる。それは地域への愛着である。ビールを通じて自分たちの地域を盛り上げたい、地元材料を使ったビールを造って地域をPRしたい、そういった言葉が口々に出てくる。これはまさに、二三年前に銀河高原ビールが生まれた時の思いに酷似している。村おこしの起爆剤としていち早くビールに着目した銀河高原ビールの思いは、新たに立ち上がる同じ東北のブルワリーへとしっかり受け

継がれているのである。そして、銀河高原ビールのこの味わいも、この世から消えてなくなるわけではない。銀河高原ビールで長らく醸造責任者として活躍していた方は、いずれ都内に新しくブルワリーを立ち上げ、そこで銀河高原ビール本来の味のビールを再現させようとしている。これも楽しみな話である。

また、実はこの銀河高原ビールには「お手本」が存在する。銀河高原ビールを立ち上げる際、主要メンバー三人がドイツに行つて、いろいろのなビールを飲んでどんなビールを造ろうかと検討したらしいのだが、その時行つた三人が一致して「これがウマイ」となったのが、世界最大のビールイベント「オクトーバーフェスト」が開催されるドイツのミュンヘンにある一三二八年からの歴史を誇る市内最古のブルワリー、アウグステイナーのヴァイツェン(ヴァイツェン)で、銀河高原ビールはこのアウグステイナーのヴァイツェンをお手本に造られているのだそうである。アウグステイナーは残念ながら、国外には出荷されていないのだが、ドイツ・ミュンヘンに行けば、銀河高原ビールの原点となったビールが味わえるわけである。



今年の氷筍



積雪の溪流



葦原に斜陽

シリーズ 遠野の自然  
**「遠野の立春」**  
 遠野 1000 景より

暦ではすでに「立春」。例年だとこの前後が一年で最も寒い季節だが、今年の年明けから暖冬だった。いまになってやっと遅い冬が到来した感がある。地球の温暖化で季節感が狂い始めたのだろうか。と



流れが止まった

でも落ち着かない。今年号は、そんななかでもやはり遠野の寒い冬の写真画像をお届けする。この季節の一番の写真は「氷筍」。これを見ないと私にとっては遠野の冬が来ないも同じである。

赤い実のナンテンに氷とツララもいい。しかし仙人池には「ワニ」が出現していないようだ。そうした写真のなかに炎を配しての遠野の冬である。



暖冬の仙人



氷中の実



炎2



ナンテンとツララ

# 岩手南部の神社巡り ① 舞草刀の舞草神社 古代奥州刀鍛冶の聖地

先月中旬、今年はずっと暖冬といふこともあって、雪に煩わされることも少ないだろうと考え、以前から訪ねたいと思っていた岩手県南部のいくつかの神社を訪ねた。たしかに雪は少しだけあったが、それ以上に往生したのは、ほとんどの神社がカーナビつきでも辿り着くのがむずかしい場所にあったというのだ。そのため、まず神社の参



本殿



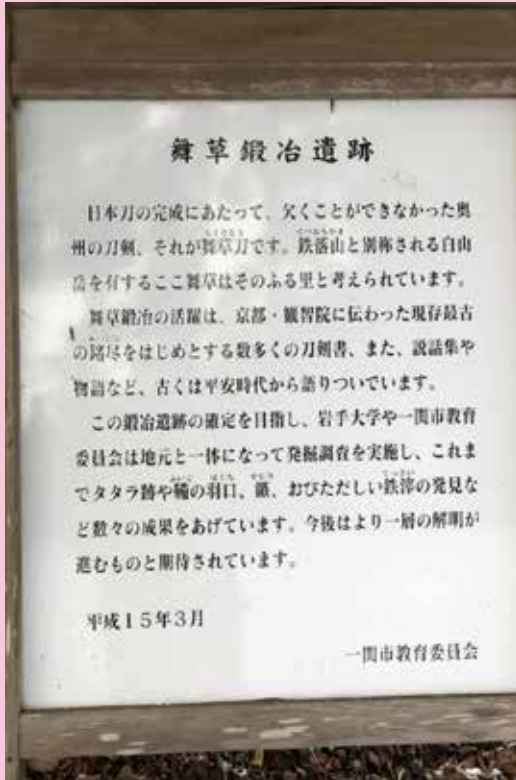
長い参道

道入り口に辿り着くのが大仕事となった。また、入り口に到達しても、そこから本殿や拝殿に辿り着くのに大変な時間を要した。そのため、当初予定を一日延長して二日がかりの訪問となった。

この思い出深い神社巡りはこれから絶対忘れられることはないだろう。\* 初日に訪れたのは舞草神社。地元の一ノ関市民に聞いても場所がよく分からないようだ。ましてや行ったことなどないという神社。現在制作中の二作目の映

像で、日本刀の古代奥州ルート説を取り上げた。その映像では宮城県北部の鍛冶跡である玉造地区を撮影したが、もうひとつの鍛冶跡がここ舞草だった。何としても行かなければならないと思っていた。その思いに込めてくれたのかどうか、長い長い参道登りを用意してくれたのだろう。けっして忘れられない。

この神社周辺には鉄鉱石も出たようで、さらには製鉄跡と日本刀を作った鍛冶場跡もあるようだが、その近くでは探せなかった。とはいえ、前記の映像には舞草刀の閑寂(ふさちか)も登場しているのので、現地の舞草刀発祥の地を訪れて感慨ひとしおであった。また最近では刀剣女子という日本刀に興味を持つ若い女性も訪れるようだが、幸いなことに一月ではだれもおらず、ひとりきりの静かな訪問となった。神社の本殿前の広場からは遠くの街並が眺められた。古代の鍛冶職人も同じ光景を見ていたのだろう。



舞草鍛冶遺跡看板



舞草古鍛冶発祥之地碑

# 岩手南部の神社巡り ② 丹内山神社 アラハバキ大神の巨石



拝殿



アラハバキ大神の巨石の看板

初日に訪問しようと思っていたが叶わず、一日延長した上、日没を心配しながらの訪問となった。岩手の一ノ関市から花巻市東和町までの移動だったが、高速道路を使っても一時間以上を要した。岩手南部間の移動とはいえかなり遠く、岩手はほんといかに

初日に訪問しようと思っていたが叶わず、一日延長した上、日没を心配しながらの訪問となった。岩手の一ノ関市から花巻市東和町までの移動だったが、高速道路を使っても一時間以上を要した。岩手南部間の移動とはいえかなり遠く、岩手はほんといかに

飛ばした。ここはカーナビ通りに迷わず入り口に到達できた。夕暮れに近い時間ということもあり、境内には筆者一人きり。案内地図を見てから、かなり広い境内を回った。拝殿までにさまざまな末

その巨石が雪をかぶり、夕闇迫る景色のなかに浮かび上がる様はまことに大神と呼ぶのにふさわしい。岩を一周したが、同じ岩かと思うほどさまざまな表情を見せた。参拝が終わったら景色が急に暗くなった。



巨岩画像①



巨岩画像②

### 岩手南部の神社巡り ③ 巨岩に圧倒された立石神社 辿り着くまで雪道を二時間も彷徨う



ご神体の巨岩

一番最初に訪れた神社。しかし、近くに行っても、カーナビが参道入口を示さない。たまたま道を通りかかったおばあさんに聞いてやっと入口に着くことができた。一人ではとても入口に辿り着くことは出来なかつただろう。

て行き、他の人がブログで書いていた四台止められる駐車スペースと思しき場所に着く。そこから道が何本にも分かれていて、一番広くて車も通れそうな道を選択して歩いた。しかしなかなか神社に着かない。

山を突き抜けてしまった。そこで道の選択誤りに気づいた。すでに二時間近く雪道を歩いた。戻って別の道を登ったが、またダメでさらに別の道。そうやって三度も裏切られた。すでに二時間以上歩いてきた。雪道なので余計に疲労する。あきらめようと思つて、車で参道入口まで戻ろうとしたら、途中で雪に



拝殿



二時間以上もさまよって辿り着いた入り口

つても見た。右側からの巨岩は「すごい」の一言。言葉を失った。即座に思わず手を合わせた。涙が出そうになった。それほど神々しく威厳ある巨岩だった。圧倒的な存在感がある巨岩だった。近くにはご神体の巨岩ほどの大きさではないが、大きな岩が林立していた。また一人だけの巨岩との対面だったので、非常に貴重な時間を体験することができた。神社に辿り着くまでの二時間半の雪道歩きも、この対面で報われた。



崩れそうな三角錐の巨岩

半分隠れた案内石が出現。そこからすぐのところには神社があった。ほんとにあきらめないでよかった。

祭神の倉稲魂命は稲の精霊が人格化されたもので、五穀や食物をつかさどる神とされているが、もつとも古くから信仰されていた巨岩であり、守り神であろうと感じた。

### 岩手南部の神社巡り ④ 安倍氏が守護神(荒覇吐神)として尊崇した磐神社



ご神体の男石

初日と二日目に二度訪れた神社。この神社は平地にあったので、辿り着くのは他の神社と比べると容易だった。しかし二日に亘っての訪問となった。理由は、男石と女石とに分かれていて、初日に男石しか見つからなかつたからだ。二日目に女石のある寺に

行つたが、寺の門のすぐ左に神社があるのには驚いた。



拝殿



女石神社ご神体

手南部の神社巡りはアラハバキ神の痕跡を辿る旅といつても過言ではない。それほど惹かれる神である。

アラハバキ神は、偽書とされた『東日流外三郡誌』の芳しくない影響を受けて、良いイメージを持たれていないようであるが、この神はもつと真剣に研究されるべきと考えている。朝廷により大方の古代信仰は跡形もなく消えてしまった。



安倍館跡地