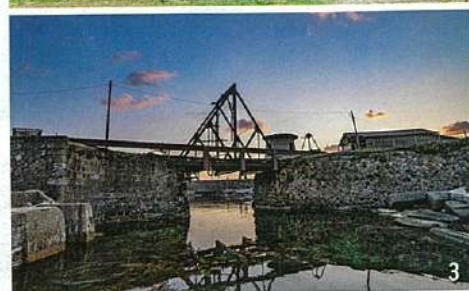
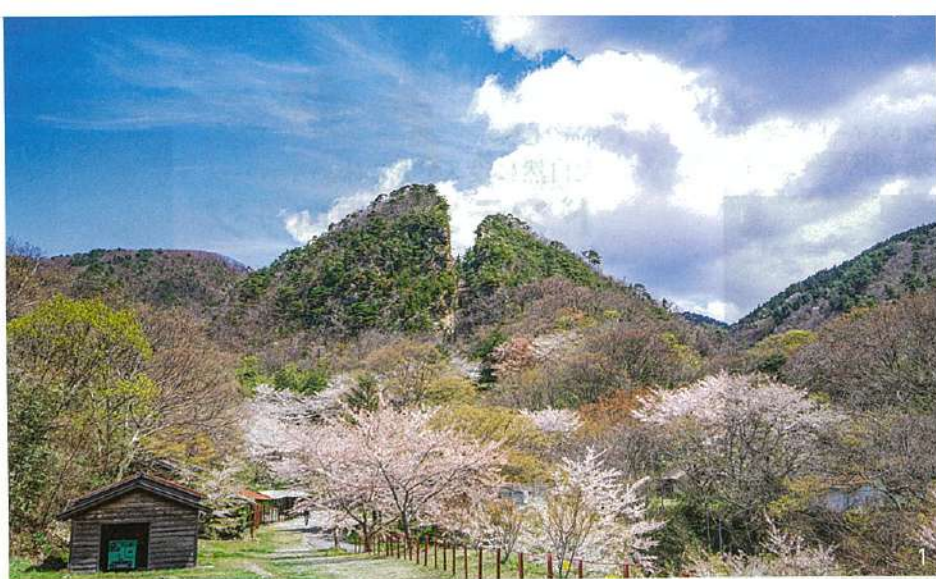


Spot/2

日本の近代化を支えた
産業遺産
佐渡金銀山の
遺跡

1601年（慶長6）に本格的に採掘が始まり、以後徳川幕府の財政を支えた佐渡の金銀山。鉱山技術の進歩で明治後期に産出量が増え、最盛期は意外にも昭和初期であった。1989年（平成元）に休山したが、その遺構が相川地区の各所に残っており、往時の隆盛を肌で感じることができる。

1.佐渡金銀山のシンボル「道遊の割戸（どうゆうのわりと）」。江戸時代に人の手で掘り進めた露頭掘りの跡。割れ目の幅は約30m、深さは約74m。2.「北沢浮遊選鉱場跡（きたざわふゆうせんこうばあと）」」。独特の廃虚感が人気で観光シーズンには夜間ライトアップも。3.鉱石搬出のために明治時代に築港された「大間港跡」。トラス橋の下に停泊させた船に鉱物を落とし積載した。



自然・文化の原風景がそこに
佐渡は「日本の縮図」である

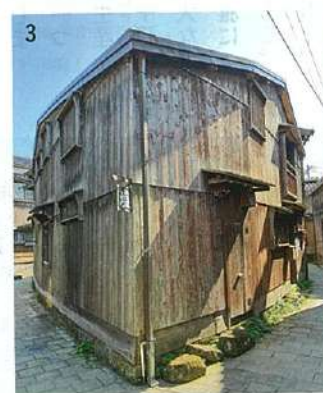
新潟港を出港して2時間あまり、広げた屏風のように高くそびえる大佐渡山脈が眼前に迫ってくる。佐渡の大きさに圧倒される瞬間だ。東京23区のおよそ1・4倍の面積を持つ佐渡島は日本海側最大の離島である。急峻な山々と清流、のどかな里山、美しい海岸線。これら原風景が凝縮された佐渡はしばしば「日本の縮図」といわれる。歴史・文化の面でも佐渡は特異な変遷を遂げてきた。奈良時代から高貴な都人の流刑地になり、鎌倉時代には承久の乱で敗れた順徳天皇や日蓮宗の開祖・日蓮上人が、室町時代には能の大家・世阿弥が配流された。流人やその従者により都の文化が持ち込まれ、次第に島全体にそれが浸透していった。江戸時代に入り、金銀の鉱脈が発見されると、江戸や上方からの人々で島はゴールドラッシュに。また日本海交易の大動脈である北前船の寄港地になり、日本全国の産物だけでなく、多様な文化も運ばれてきた。佐渡には今も各地の文化を融合した独特な芸能や風習が残る。佐渡が「日本の縮図」といわれるもう一つの所以である。

Spot/3

全国の多様な文化を
取り込み融合
佐渡の文化と
伝統芸能

古より遠流の地とされた佐渡には、雅な流人により京都の貴族文化がもたらされた。また金銀山が開発され幕府直轄地となった江戸時代には武家文化が、さらに北前船の商人が全国から運び込んだ町人文化が融合し、佐渡は文化・芸能の一大つぼとなっていった。

1.国の重要文化財である「妙宣寺五重塔」（資料提供：佐渡市）。2.桓武天皇の勅で布教に来た賢応法師により808年に開かれた「清水寺（せいすいじ）」。京都の清水寺を模した舞台がある。3.北前船で栄えた街「宿根木」の民家「三角家」。



4.「佐渡おけさ」は北前船で九州から伝わった「ハイヤ節」が金山の鉱夫たちに広まり現在の形になったといわれている。5.島内には30あまりの「能舞台」があり定期的に能が奉納される（写真は牛尾神社の薪能）。6.集落の家々を回り五穀豊穡を祈る「鬼太鼓（おんでこ）」。島内約120の地区で行われる。



標高167mの一枚岩「大野亀（おおのがめ）」。5月末から6月にかけて国内最大約100万本のトビシマカンゾウが咲き乱れる。

Spot/1

絶景が続く花と民話の海岸線
外海府海岸

そとかいふかいがん

尖閣湾から弾崎までの約50km、奇岩や断崖絶壁の美しい海岸が続く。海沿いには県道45号線（佐渡一周線）が整備されており、ドライブはもちろんサイクリングにも最適。初夏は黄色のトビシマカンゾウや赤いハマナスが海の青さに色とりを添える。このエリアは戯曲『夕鶴』の基となった『鶴女房』が語り継がれてきた民話の里。昔話の世界に浸りながら走るのも一興だ。

1.寄り添う2匹の亀に見える「ニツ亀」。潮が引くと砂州が現れ絶好の海水浴場になる。2.約1kmにわたり小石の浜が続く「入崎（いゅうざき）海水浴場」は透明度が抜群。キャンプ場も併設。3.北欧のフィヨルドを思わせる佐渡屈指の景勝地「尖閣湾」。4.海沿いの断崖をジグザグに上る「Z坂（跳坂）」。高低差は約130m。サイクリスト憧れのスポットである。



この街へ
ようこそ。 Vol.31

佐渡

（新潟県）

日本の原風景に出合える
唯一無二の理想島

流人・金山・北前船が
もたらした文化や芸能。
豊穡の大地、海・山・清流が
育んだ豊かな食。
人と生き物が共生し、
澄んだ青空にトキが舞う。
世界遺産登録で
さらなる輝きを放つ黄金の島。

写真／伊藤ヨシユキ 文／編集室



写真／金田こうじ

協力：佐渡市観光振興部・
公益社団法人新潟県観光協会・
一般社団法人佐渡観光交流機構



「弁慶スペシャル
特上(1人前12貫)」
は2,750円。大トロ、
中トロ、ノドグロ、
ウニ、ズワイガニ、
南蛮エビなど高級
ネタがふんだんに
並べられる。

Spot/8

佐渡産の旬の海産物が集まる超人気店 佐渡廻転寿司 弁慶 佐渡本店

きどいてんずし べんけい きどほんてん

寒流と暖流がぶつかり合う佐渡沖は、さまざまな魚が回遊する日本屈指の漁場。本マグロ、寒ブリ、ノドグロ、南蛮エビ、アワビ、イカ、ヒラメは佐渡の魚介の代表格。これら海の幸を驚きの低価格で提供するのが「弁慶」だ。シャリは100%佐渡産コシヒカリを使用。日本酒は「真野鶴」「北雪」「金鶴」「大須賀」「真稜」など、島内5つの蔵の銘酒を常備。佐渡の美味がここに集結する。

DATA ④新潟県佐渡市東大通833 ☎0259-52-3453 ⑥火
⑩10:30~21:00



1.「お造り(大)」は驚きの1,000円。
2.店長の若林忍さん。東京・浅草の寿
司店で修業した後、地元佐渡にUター
ン。以後、弁慶一筋35年。

Spot/7

佐渡の風土を醸す銘酒「真野鶴」 尾畑酒造

おはたしゅぞう

「米」「水」「人」に「佐渡」を加え、この4つの宝を和して醸す「四宝和醸」をモットーに酒造りに取り組んでいる。佐渡産米を主に使い、大佐渡・小佐渡の山地が生み出す清冽な軟水で仕込む。1892年(明治25)の創業以来の酒蔵に加え、2014年からは廃校を利用した「学校蔵」も稼働。看板酒「真野鶴」は世界18カ国に輸出され、国際線のファースト&ビジネスクラスの機内酒にもなっている。

DATA ④新潟県佐渡市真野新町449 ☎0259-55-3171 ⑥無休
⑨9:00~16:00 (「学校蔵」の所在地:新潟県佐渡市西三川1871)

1.「日本で一番夕陽がきれいな小学校」といわれた西三川小学校(廃校)を利用した「学校蔵」。2.真野鶴の大吟醸「万穂(まほ)」と純米大吟醸「実来(みく)」。読み仮名が同じ尾畑さんの2人の娘の名前が付けられている。3.5代目蔵元の尾畑留美子さん。日本酒を通して国内外に佐渡を発信する。



とっておき斬。

トキはいま。



学名「ニッポニア・ニッポン」で、国の特別天然記念物でもある「トキ」。国内で一度は絶滅したが、人々の努力により復活。2008年には10羽のトキが佐渡で放鳥され野生に復帰した。順調に繁殖が進み、現在は佐渡に約600羽生息しているという。トキの食べ物は昆虫やどじょうなど。ここ数年、農家では農薬や化学肥料を減らしてエサになる田んぼの生物を増やしており、佐渡全体でも自然を守る動きが定着している。トキは自然の豊かさのバロメーターであり、佐渡に住む人たちの「やさしさ」の象徴なのかもしれない。



トキは今や身近な野鳥に。 国中平野はトキのゆりかごである。

参考文献/「撮影旅 佐渡島絶景フォトガイド」伊藤ヨシユキ(NIEL)

1.夕暮れ時は佐渡のゴールデンタイム。露天風呂付きスイートで至福の瞬間を。2.名物女将(おかみ)の深見聖子さんと副支配人の本間弘さん。



Spot/5

湯船から眺める絶景夕陽

SADO RESORT HOTEL AZUMA

さどリゾート ほてる あずま

100年前の1925年(大正14)に開業した「料亭 阿づ満」が前身。料理へのこだわりはもちろんだが、特筆すべきは夕陽の眺望。水平線に静かに沈み込んでいく太陽を部屋や風呂から楽しめる。全室オーシャンビューで、大浴場には「相川長手岬温泉」が引かれている。

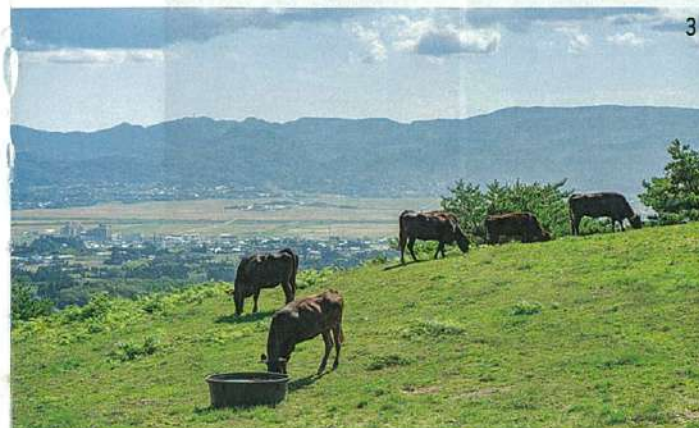
DATA ④新潟県佐渡市相川大浦548-1
☎0259-74-0001 ⑥無 ⑩26,400円~
(1泊2食付き・1室2名ご利用時の1名の
料金)別途入湯税150円/人



1.漆黒の闇の中での星座観賞。2.眼下に両津湾、加茂湖、国中平野が広がる。3.スタッフの内山裕信さん。佐渡の大自然と食文化、そして夕陽の美しさに感動し他県から移住してきた。

水がいい。米も酒もそして人も。
世界遺産登録で吹く新たな風

高山植物の宝庫・ドンデン高原。降水量が多く湿地帯もあり、春から初夏にはミズバショウも顔をのぞかせる。ドンデン高原ロッジの山内裕信さんによると「佐渡の山は含水量が多く、そこから流れる清らかな水が麓の田んぼを潤します。佐渡米がおいしい理由の一つです」とのこと。その米の大地産地が島の中央部に広がる国中平野だ。離島と思えないほど広大な田んぼの上を、桃色の羽を優雅に広げてトキが舞う姿は圧巻である。良質な水と米とくれば日本酒だ。島内には5つの酒蔵があり、いずれも国内外で高い評価を得ている。その一つ、尾畑酒造では廃校を利用した蔵での酒造りに加え、地域の共生・交流プロジェクトも実施している。「土地の人も移住者も、ここに住む人はみな佐渡が大好きなんです。地域への愛が強い場所はずと魅力的になります」と5代目蔵元の尾畑留美子さんは語る。「世界遺産登録は島民の心を前向きにしてくれたと思います。島への想いを再認識し、自分事にしたというか。佐渡には今、良い風が吹き始めています」



Spot/6

老舗旅館で幻の「佐渡牛」に舌鼓 ご縁の宿 伊藤屋

ごえんのやどいとうや

かつて佐渡の国府や国分寺が置かれた歴史の町・真野で1878年(明治11)に創業。「旅館は地域のショールーム」という考えのもと、食材から部屋の調度品にいたるまで佐渡や新潟県内のモノで極力そろえる。希少な「佐渡牛」を年間通して食べられる旅館としても名高い。

DATA ④新潟県佐渡市真野新町278 ☎0259-55-2019 ⑥無 ⑩20,000円~(1泊2食付き・1室2名ご利用時の1名の料金)



1.佐渡牛フィレステーキ。脂肪分が少なく軟らかな肉質。2.2023年リニューアルの和モダンツイン。3.大佐渡山脈の中腹で、ストレスなく育つ佐渡牛。年間30頭ほどしか出荷されない「幻の牛」だ。4.伊藤屋6代目主人の伊藤善行さん。佐渡を代表する写真家「伊藤ヨシユキ」でもある。

