

まるごと吉野川 “魅力再発見”講座

古くから吉野川との関わりによって育まれてきた阿波の歴史・文化・環境をテーマに
さまざまな角度から吉野川について学んでもらおうという「まるごと吉野川“魅力再発見”講座」。
今年度は現地見学会と、YouTube配信による講演会の2つの講座を開催しました。



総延長193.3mの今切川河口堰。堰のすぐそばに管理所があります

毎年人気の現地見学バスツアー。今年度は2024年12月21日、下流域の伝統産業をテーマに開催されました。
まずは徳島市川内町の旧吉野川河口堰管理所へ。ここでは今切川河口堰と旧吉野川河口堰の2つの河口堰の管理を行なっています。河口堰には、川の流量や潮の干満に応じてゲートを開閉して海水の遡上を防ぎ、上流の水を用水として供給するほか、洪水時には下流に流して被害を防ぐという役割があります。河口堰の成り立ちや役割についてスタッフから説明を受けながら堰を

吉野川の水を管理する
河口堰を見学。吉野川の
水利用について学ぶ

現地見学会



吉野川流域の伝統産業工場等を巡る
四国三郎・吉野川下流域バスツアー

2024
12/21

撫養街道沿いの歴史ある
2つの蔵で、伝統の味を
見る、知る、味わう

吉野川北岸を撫養（現在の鳴門市）から西へ走る撫養街道沿いには、古い街並みが点々と残っています。今回は鳴門市大麻町の2つの歴史ある蔵を訪ねました。まずは銘酒「鳴門鯛」で有名な株式会社 本家松浦酒造へ。本家松浦酒造は文化元年（1804）、二代目松浦直蔵由往により創業されました。

歩いて渡り、ゲートや船が河口堰を通過するための「閘門」を見学した後、普段は立ち入ることのできない操作室も案内してもらいました。記念に源流域の間伐材で作ったコースター、2枚のダムカードまでいただき、参加者17名は大喜びです。



↑国登録有形文化財でもある貴重な建造物。白壁の蔵に鳴門鯛の鰻絵（ててえ）が踊ります

←本家松浦酒造の精米蔵。奥に福寿醤油の煙突が見える

撫養街道沿いには創業当時、つまり築二百年以上という白壁造りの旧仕込蔵が並び立っています。「実は松浦の先祖は長崎あたりを根城にしていた水軍、いわゆる海賊ですね。悪いコトしてたんだと思います（笑）」と茶目つ氣たっぷりにガイドしてくれるのは館内直売所「ナルトタイの店」の若林店長さん。一本造りの立派な梁や柱、蔵の機構、使い込まれた樽など酒造りの用具を見学した後は、お待ちかねの試飲会です。徳島県産の米、吉野川水系の伏流水仕込みの自慢のお酒に舌鼓を打ちます。なかには、めつたに市場に出回ることのない希少なお酒もあり、「どう表現したらよいのか…」「今まで味わったことのない味」と、左党の皆さん、本当に幸せそうに味わっていました。



タイプの違う3種のお酒を飲み比べます



蔵内にしつらえられたカウンター。左が若林店長



「これは何の道具でしょうか？」頭をひねる参加者