

# おお だい 大台町



- ① 宮川の水運
- ② 大台町における北畠氏
- ③ 出張遺跡
- ④ 大台茶

## 交通

### 大台町

## すいうん 宮川の水運

宮川は、日本有数の多雨地帯である大台山系を源流とし、伊勢湾に注ぐ延長約100km、流域面積約920km<sup>2</sup>におよぶ三重県内最大の河川です。これまでも国土交通省の水質調査で全国第1位になるなど、全国有数の清流としても知られています。宮川は、伊勢神宮の禊川であったことから、古くから神宮と深い関わりをもち、神宮と共に発展してきた川です。

宮川は、陸運が発達する以前は様々な物資の搬出入に利用されていました。例えば、宮川上流の江馬山や大杉山では、伊勢神宮の御廬山として遷宮用のご用材が切り出された歴史があります。昭和初め頃までは、木材の搬出は筏を組んで行われました。一枚の筏は幅約2m、長さ3～4mで、普通10枚位連ねて運びました。天ヶ瀬から伊勢までは水量の少ないときは3日、夏の多いときは1日で行けたといわれています。その他にも宮川の水運を利用して、炭、薪、お茶などを載せた船が川を下り、代わりに塩、反物、瀬戸物などを持って帰っていました。この船を「鵜飼船」とよんでいました。【→P53】



筏の川流し (大台町提供)

▪ 「宮川流域ルネッサンス事業」について調べてみましょう。

史跡

大台町

き た ば た け  
大台町における北畠氏

戦国時代に伊勢国司であった北畠具教は、南北朝時代に後醍醐天皇に重用された北畠親房の子孫で、現在の大台町の地に館を構えていました。

具教は、織田信長と大河内城の合戦で戦い、当時5万～8万といわれた織田軍に対し、わずかな軍勢で1か月以上にわたって防戦・籠城しました。そして、ついに信長の次男を北畠氏の養子に迎えることを条件に、大河内城を開城しました。

その後、具教は大台町の上三瀬に館を設け、隠居生活を送っていたといわれています。しかし、依然として強い影響力を持ち続ける具教に危機感を抱いた信長によって急襲され、1576(天正4)年11月に三瀬館において滅ぼされました。

北畠氏に関する史跡としては、三瀬館跡、下三瀬砦跡、胴塚、茶臼山、菌御所跡、霊符山大陽寺などがあります。

【→P33、55】



三瀬館跡

【→P110\*13】

■ 北畠氏はどんなところに城や館を構えたのか調べてみましょう。

歴史

大台町

で ば り い せ き  
出張遺跡

中学校の歴史の教科書等に、「岩宿遺跡の発見は、縄文時代より前には日本に人が住んでいなかったという、それまでの常識をくつがえしました。」とあります。その岩宿遺跡と同じ頃の遺跡が、大台町にある出張遺跡です。出張遺跡は、宮川とその支流濁川の合流点に張り出す段丘の上にあります。発見されたのは1960(昭和35)年前後で、範囲は東西250m、南北70mの遺跡です。

この出張遺跡は、南伊勢のナイフ形石器出土遺跡としては、もっとも早く発見されたところです。この時期の遺跡としては珍しく、多くのナイフ形石器や石器を作る石材片が出土しています。材質はすべて在地の石材チャートが使用されています。出土遺物は、ほとんどが旧石器時代に属すると考えられ、縄文時代のものは少ないことが判明しています。また、出張遺跡から約300m西方にある段丘には下新田遺跡があります。出土遺物はチャート製ナイフが出土しており、出張遺跡の出土遺物と類似しています。



出張及び下新田遺跡出土ナイフ型石器  
(大台町教育委員会提供)

■ 三重県内には、他にどんな旧石器時代の遺跡があるか調べてみましょう。

## 特産物

## 大台町

## 大台茶

「大台町の主な農産物は？」と聞かれれば、多くの人が「お茶」と答えるのではないのでしょうか。大台町は、県内でも有数のお茶の産地です。県内の代表的な産地は、四日市市・鈴鹿市・亀山市を中心とする北勢地域と、松阪市（飯高町・飯南町）・大台町・度会町を中心とする南勢地域にあります。三重県の気候風土（年平均気温14～15℃、年間降雨量1500mm以上）はお茶の栽培に適しています。また、宮川流域によく発生する霧もお茶の栽培にはよいとされています。

大台茶は全国茶品評会で幾度も優秀な成績を収め、大台町は高級煎茶の産地として有名です。その歴史は古く、約800年の歴史があるといわれています。江戸時代には、地元の茶商がお茶の買い入れを盛大に行い、宮川の水運を利用し、東京・横浜へ送られていました。

【→P15、37】



大台町神瀬地区のお茶畑（東海農政局提供）

■ 三重県内の他の産地では、どのような特色あるお茶の栽培が行われているか調べてみましょう。

## COLUMN

コラム

### 三重のお茶「伊勢茶」

三重のお茶（伊勢茶）は、茶の栽培面積、生産量、生産額ともに全国第3位（2008年度）です。明治時代前期には、伊勢茶は生産高が全国第1位になったこともありました。その頃、生糸と日本茶は日本の重要な輸出品で、日本茶の大半は伊勢茶でした。伊勢茶には、現在も全国第1位のものがあります。それは、「かぶせ茶」と加工用原料茶（アイスクリーム等に使用）の生産量です。伊勢茶の生産地は、北勢地域と南勢地域に分けることができます。

北勢地域（四日市市、鈴鹿市、亀山市など）では、「かぶせ茶」の生産が特長です。黒い覆いで日光をさえぎることによって、葉緑素が増え、葉が鮮やかな緑色になります。これによって、まろやかなうまみのあるお茶になります。

南勢地域（松阪市（飯高町・飯南町）・多気郡大台町・度会郡度会町など）では、「深蒸し煎茶」の生産が特徴です。「深蒸し」とは、お茶の葉を蒸す時間を、ふつうより少しだけ長くすることです。それにより、まろやかな味が出せるのです。

地域によって、工夫をしながら、お茶の生産・加工が行われています。【→P87】

