

奈良県黒滝村地域おこし協力隊新聞

くろ たき むら

黒滝村 Lover

Vol. 3

900年の時を超えて
瀧池山瀧光寺



TAKE FREE

国道309号線
「夢のある」ドライブ・イン

黒滝茶屋



黒滝村名物 (猪肉チャーシュー入り)
くろたんラーメン
税込1000円



おいでよ!!! 春爛漫の黒滝村へ!!!

● Cover Place

黒滝茶屋 (笠木地区)

● Cover Face

黒滝村マスコットキャラクター
くろたん



真宗大谷派(東本願寺)
瀧池山瀧光寺

瀧光寺住職
瀧谷彰さん

1932年黒滝村槇尾生まれ。深刻な食糧難の時代、栄養失調での休学を2度、2年に渡って経験しながらも京都大谷大学に進学。1954年より教職の任につき、1988年に黒滝小学校統合後の初代校長に就任。定年退職後は趣味のカメラに没頭し多数の作品が村のポスターなどに使用されています。2017年5月14日に瀧光寺住職50周年を迎えます。

◇高算上人の足跡◇

●「瀧光寺」の成立を調べると応徳元年(1084年)高算上人が槇尾に真言宗の「瀧金寺」(※1)を創建した時代まで遡ります。文禄四年(1595年)下市の「瀧上寺」住職の浄久が「瀧金寺」を浄土真宗(現在の浄土真宗本願寺派)に改宗させ「瀧池山 瀧光寺」の寺号となりました。その後、理由は定かではありませんが、「瀧上寺」末寺を元和元年(1615年)に離脱し、寛永6年(1629年)京都東本願寺末寺となり、現在の真宗大谷派としての原型が成立しました。13ヶ寺ある黒滝村のお寺の内、唯一の真宗大谷派(東本願寺)のお寺として貴重な存在になっています。(※2)明治24年(1891年)には現在の本堂が新築されました。深い歴史をもつ瀧光寺ですが1944年当時、近隣住宅の大火で書き物が保存されていた蔵も全焼し、高算堂や瀧光寺の書き物のほとんどが焼失してしまいました。

◇待望の長男として◇

●瀧谷彰さんは姉二人をもつ6人兄弟の長男として誕生しました。瀧光寺待望の跡取りとして槇尾の地域住民が誕生を盛大に祝い、みんながお祝いに庫裡(※3)を建ててくださったそうです。昔ながらの家父長制的な家制度のもと、生まれた時から住職になることが決まっていることに対する苦悩もたくさんあったといえます。

●多美子夫人とは学生時代に知り合い、就職を機に結婚。現役時代はご夫婦ともに黒滝村の教職に就き、村の中高年世代にはご夫婦の教え子がたくさんおられます。人口減少に伴い1988年に現在の黒滝小学校1校に統合される際の初代校長に彰さんが就任、同時に黒滝村立幼稚園の園長も兼任されました。国語の免許を取得したものの理科系が大好きで奈良県の理科研究会などの活動も精力的に取り組まれました。その他にも高算上人や瀧光寺の歴史を体系的に編纂するなど、たくさんの文化活動も行っています。

◇自然の美しさを伝えたい◇

●退職後は昔から好きだったカメラに没頭しました。カメラはご夫婦の共通の趣味でもあります。NIKONのD-750やマミヤRZ67などを愛機に、発表した作品は村のポスターをはじめたくさんの媒体で使用されています。六十歳を過ぎてから見よう見まねで始めたというパソコンも、今ではフォトタッチなどでバリバリと使いこなしておられます。カメラの魅力は「自然の美しさを表現できること」花という被写体ひとつとっても気象の変化などすべてに気を配って一番美しい時期を撮るような面白さがあるといいます。また、花を主題に、水滴の美しさを表現したり、肉眼ではわからない葉脈の美しさを撮影したりと魅力は尽きないそう。今後も仏像や自然風景の写真を残していけたらと笑顔で語られます。



●高算堂
「瀧金寺」を創建した高算上人の像が祀られている。かつてはお堂の下から地下水と思しき湧水(雨水との見解もある)が出ていたが、コンクリート工事の際に枯渇した。



※光背を外した本来の姿を特別に撮影させていただいた貴重な一枚

●木造地藏菩薩像
高算上人の念持仏と言われる。台座と光背は近代の作。元々は地藏堂(写真左下)に安置されていたもの。現在は瀧光寺に所蔵されている。村指定文化財



●本文補足●

- ※1 「瀧金寺」の読み方は正確には不明。本誌では「りゅうこうじ」に発音の近い「りゅうこうじ」のルビを使用。
- ※2 黒滝村史(P.580)に「浄土真宗大谷派本願寺に属している。黒滝村の真言寺院のうち、ここだけが東本願寺派である。」との誤記がある。正しくは「真宗大谷派(東本願寺)に属している。黒滝村の真宗寺院のうち、ここだけが東本願寺である。」となる。
- ※3 庫裡 僧侶の居住する場所のこと



☆瀧谷彰さん作品集☆
左上「源頭の彩」右上「鳥住小滝村」
左下「もやの朝」右下「秋色(赤岩深谷)」
カメラはF70級の腕前。村のポスターなどあらゆる所で作品が使用されています。

瀧池山 瀧光寺
奈良県吉野郡 黒滝村槇尾
TEL 0747-62-2541

「黒滝茶屋」

台風18号の水害を乗り越えて

黒滝茶屋 シェフ 辻本孝則さん

1971年黒滝村笠木生まれ。高校卒業まで黒滝で育ち、奈良ホテルのフレンチシェフとして就職。28歳の時に家業を継ぐ形で黒滝茶屋のシェフになりました。子供の誕生をきっかけに4年前から住居を奈良市に構え、自身は単身赴任として黒滝村と奈良市の二重生活をされています。

◆天川村への休憩地として◆

●創業時は地主の方が営業されていた「黒滝茶屋」ですが、辻本孝則さんの父・昌紘さんが25年前に林業からの転職を機に買取をされ、現在は長兄の昌寿さんがオーナーです。1998年にレストラン経営を開始するにあたりシェフが必要となり、奈良ホテルでフレンチシェフをされていた三男の孝則さんに白羽の矢が立ちました。「本当は戻りたくなかったですね。」葛藤を乗り越え、家業を継ぐことに決めました。当時は天川村への移動は2時間以上かかり、大峯山へ向かう観光バスの指定休憩地として黒滝茶屋は大いに賑わっていました。「嫌々戻ったものの、ものすごく忙しくて、正直やりがいがあった楽しかったですね。」辻本さんは笑顔で振り返ります。しかし、トンネル工事が進み天川村まで30分足らずで移動できるようになった現在は、自家用車で天川村へキャンプに向かう観光客が増え、レストランの利用客は大幅に減少しました。

失った水は店舗内に溢れかえりました。大型の冷蔵庫などもすべてひっくりかえり、最悪の状況となりました。兄の知り合いが重機を使って復旧作業を手伝いに来てくれたのをはじめ、たくさんの方々が土砂の搬出や片づけ作業を手伝いに来てくれる中、完全復旧まで丸一か月かかりました。「本当に感謝の気持ちでいっぱい、村民の人柄の良さを改めて実感しました。」辻本さんはそう語ります。



ドアの真ん中まで土砂が堆積。被害の甚大さが一目でわかります。

◆田舎の茶屋でフレンチを◆

●和食中心の黒滝茶屋のシェフになった今も、フレンチへの情熱は持ち続けています。実は黒滝茶屋でもシェフお手製のフレンチの裏メニュー(3000～5000円程度※5名様以上～10名様程度)を注文できます。(予約必須、要相談)さらに新しい試みとして今考えているのはジビエ料理の充実です。猪肉を使った「くろたんらーめん」や「くろたん丼」など、村の名物メニューをすでに揃えています。「シカ肉のロースト丼など本格的にもっとひろげていきたいかな。黒滝茶屋でしか食べられないものを発信していければ。」大災害を乗り越えて今もチャレンジし続ける黒滝茶屋。2017年は創業40周年の節目を迎えます。

◆台風18号災害の脅威◆

●2011年に発生した「紀伊半島大水害」では黒滝村は大打撃を受け、生態系は壊滅状態となり、今もなお深い爪跡を残しています。運よく被害の少なかった笠木地区ですが、2013年の「台風18号災害」では直撃を受けることになりました。当時、黒滝茶屋と棟つながりの宿舎の二階で辻本さんは就寝中でした。突然の停電に慌てて一階に降りると、すでに太ももの高さまで浸水していました。店舗のすぐ隣の小川が氾濫し、裏口から建屋内に侵水していたのです。表口のシャッターが閉まっていたことが仇となり行き場を



黒滝茶屋のいちばん人気メニュー

「にゅうめんセット」税込850円

セットにも付く「柿の葉寿司(4枚)」は吉野地域のどこにも負けないと辻本シェフがイチオシする絶品。さらに知る人ぞ知る黒滝村の郷土料理「柿の葉寿司(4枚)」(8個入り税込850円)も5月～6月にかけてお土産として限定販売されます。

串こんにゃく



1本100円(税込)

黒滝の串こんにゃくと云えほ道の駅の「よもぎの串こんにゃく組合」さんが断トツで有名ですが、黒滝茶屋の串こんにゃくもとてもおいしいんです！道の駅と味付けが全然違うのも魅力のひとつ。串こんにゃくマニアは食べ比べ必須です！



2階にはお座敷があり、法事や集会などでの利用が可能です。(要予約)



ボリューム満点のから揚げ定食(税込900円)も大人気。



村随一の広さを誇る店内。総席数83席 駐車場約50台(最大) お土産物も品揃え豊富

黒滝茶屋 黒滝村笠木

営業時間

平日 9時～17時

土日祝 8時～17時

定休日 水曜日

冬季(12～3月)不定休

TEL 0747-62-2144

FAX 0747-62-2166



http://imj.ne.jp/kurotaki_jyaya/