

3. 幸野溝と球磨焼酎にみる歴史的風致

- ・ はじめに

疏水幸野溝は、江戸時代に全国的な新田開発が行われたなかで、人吉藩が直轄で開削した農業用水路であり、この工事の結果人吉藩は約 3,000 石の増収になったといわれている。

完成から約 300 年が経った現在でも、球磨川から取り入れた水を農地に供給し、多良木町を起点とする百太郎溝（ひゃくたろうみぞ）とともに、球磨地域を県内有数の稲作地帯に押し上げるきっかけを作ったとされており、こうした水路の開削は、球磨地域に水路と産業にまつわる独特の文化を形成する一因となった。

本町では、幸野溝やその周辺水路を中心に、町内各地の集落で農耕祭事が営まれており、現在でも田植えや収穫の時季にはその光景を見ることができる。

また、球磨川水系の水とこの地域の米を原料として造られる「球磨焼酎」は、神仏信仰の祭礼行事はもとより、地域の伝統的行事や人々の交流等に欠かすことができない文化的資源ともなっており、独特の酒器や座興、風習も育まれ、この焼酎文化は世界に向けても発信がなされている。

（1）幸野溝の概要

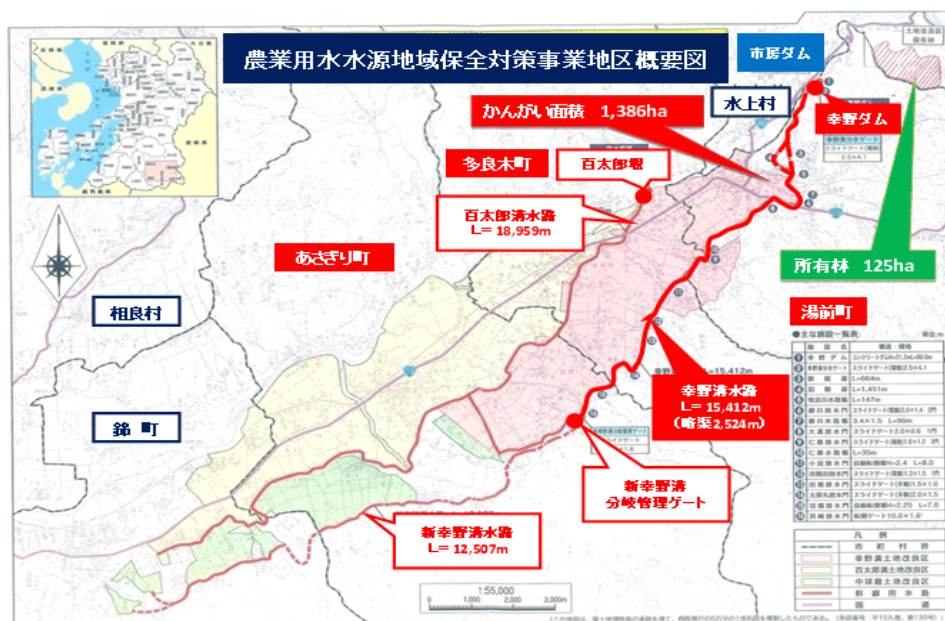
幸野溝は、球磨川の上流に位置し、幸野ダム（球磨川）より取水を行い、湯前町、多良木町、あさぎり町、錦町までを受益地としている。



幸野溝（湯前町内）

平成 28 年（2016）現在で、水路延長 15.4km、かんがい面積 1,381ha、組合員 1,538 名となっており、本町内では、ポンプ揚水で上流部に送水を行っている仁原揚水区を除き、幹線水路延長 7.2 km、かんがい面積 291ha、受益農家戸数は 411 戸となっている。

幸野溝施設の管理団体は、昭和 27 年（1952）に設立された幸野溝土地改良区（通称：水土里ネット幸野溝）であり、その運営を行っている。



幸野溝の受益区域と流域図（百太郎溝を含む）

幸野溝は、江戸前期の元禄 9 年（1696）、人吉藩第 3 代藩主頼喬（よりたか）が藩士高橋政重（たかはしまさしげ）に、開田に必要な水利施設の工事を命じて始まったが、元禄 12 年（1699）と 14 年（1701）の 2 度にわたる球磨川の洪水により大堰が決壊するなどの難航を極め、さらには、藩が工事再開の資金拠出に難色を示したため、政重は信仰する十一面観音を背負い、村々を歩いて水利施設の必要性を訴え、資金集めに奔走したとされている。（『新田天神縁起』）

やがて、藩は政重の努力を認めて工事再開を許可し、工事開始から 9 年余の歳月を経て宝永 2 年（1705）に幸野溝は完成した。



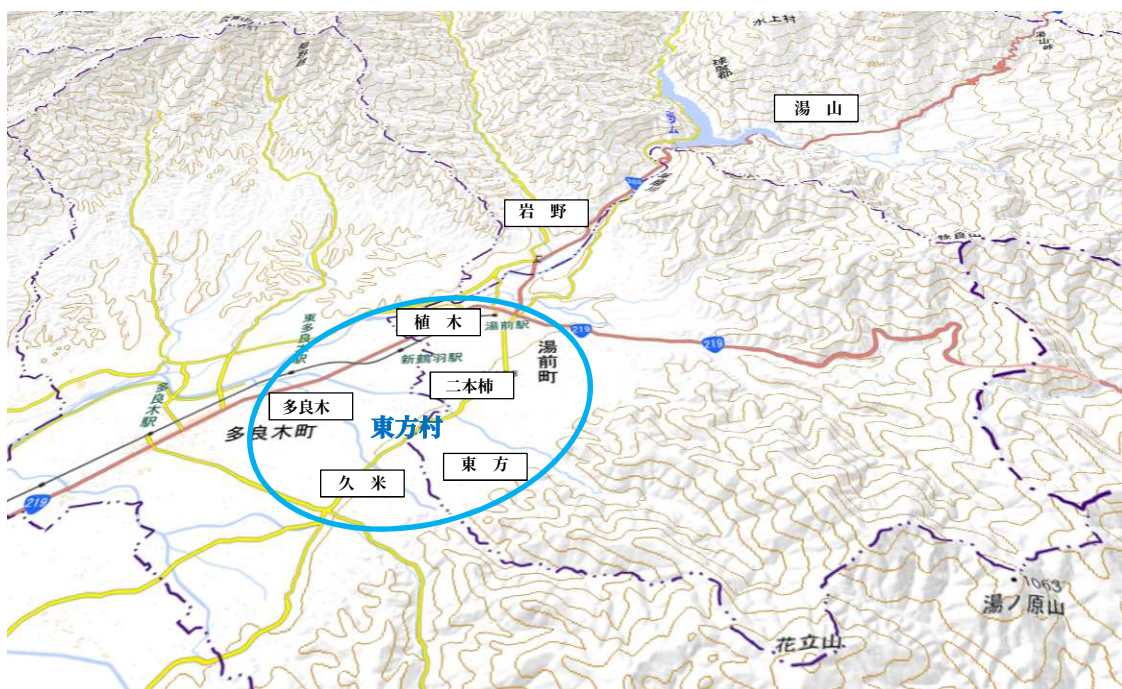
工事を指揮する高橋政重の絵図

その後、幸野溝は現在の多良木町にほぼ同時期に完成した百太郎溝と合わせ、上球磨地域の扇状地形を一気に水田化していったほか、現在の多良木町や水上村の一部地域を含めた新田村が形成され、「東方村」が誕生している。

東方村は、幸野溝が完成した宝永 2 年（1705）から寛政元年（1789）までの約 80 年存在した村であり、東方村の成立によって、最盛期には 3,000 石（概ね 540 千 kg ）とも言われる米の生産高を誇り、他村からも移住者を迎え、中原、植木、二本柿、前原、小田原葛沢、平松といった集落を形成した。

村ではその後も開発が進められ、米の収量も増加していったが、このことが却って年貢の引き上げに繋がることになり、当時の庄屋であった前田兄弟による陳情も叶わず、藩命により久米、多良木、湯前の 3 村に解体されてその歴史を閉じている。

村の解体後も、本町内には植木、二本柿、東方といった地名が残っており、開拓された農地や、この地へ移り住んだ人々の生活は現在へ受け継がれ、新田村として栄えた当時の趣を今に残している。



東方村の推定範囲（国土地理院の電子地形図（タイル）に一部加筆）



『球磨絵図』にみる東方村周辺（人吉市教育委員会蔵）

東方村は、先に「里宮神社の祭礼行事にみる歴史的風致」で述べた、東方組太鼓踊りの伝承に見られるように、集落内の結束力が強く、機械化が進んだ現在でも、水路の維持管理、田植えや稲刈りについては、集落内の共同行事となっており、先祖代々受け継いだ農地を大切にし、後世へと伝えていく精神は、町全域に及んでいる。

また、稲作を中心とした作物を育てるのに欠かせない水に対する感謝の心を、社寺における農耕祭事や水路などで行う祭礼という形で表し、本町の歴史ある田園風景を連綿と後世へ繋いでいる。

幸野溝の開通後、数年で1年の石高収入が3,000石を超えたことから、政重はその功を称えられて加増され、収穫された米は人吉藩にとって重要な財源となっていたものの、盆地という特異な地形と、球磨川の急流で米を運ぶことは非常に困難であったため、余剰米が生じるところとなった。

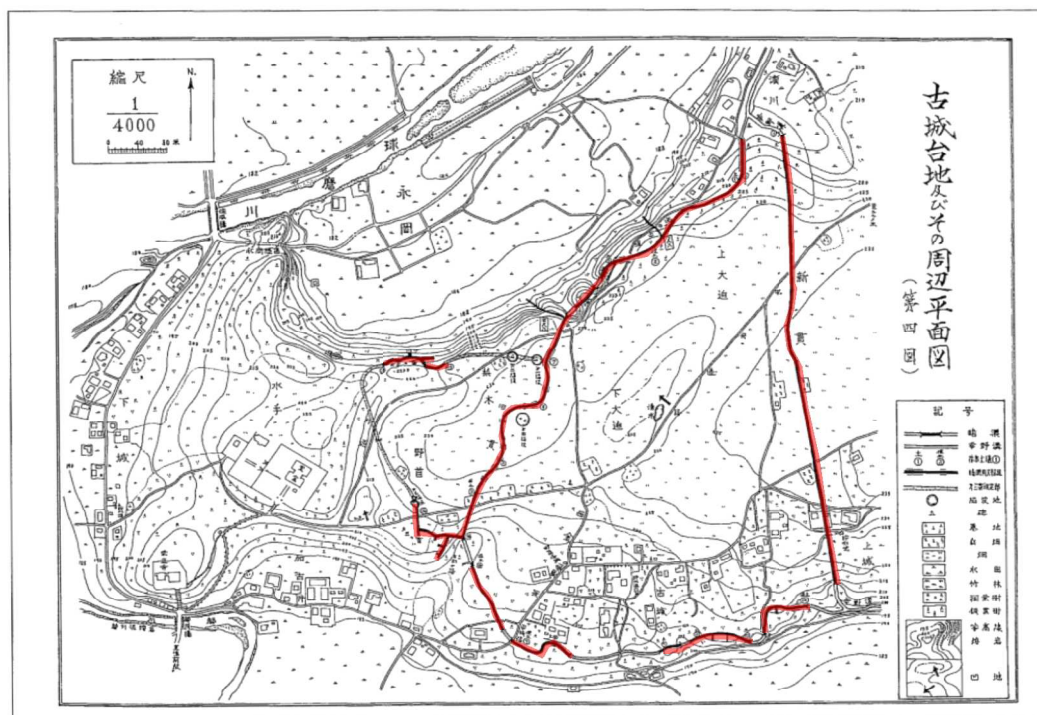
こうした余剰米の利用方法のひとつとして、焼酎の醸造を挙げられ、人吉藩では、ひろく醸造を許可していたため、焼酎は藩主から庶民まで愛飲されるようになり、現在でも人吉球磨の地域内で28の蔵元が醸造を続けており、本町では2箇所で行われている。

(2) 幸野溝を形成する建造物

本町内の幸野溝施設で特徴的なものとして、旧貫（きゅうぬぎ）と第三の貫、新貫と呼ばれる隧道（すいどう）がある。新貫は、凝灰岩質の古城台地をほぼ南北に665m掘り抜いたもので、薩摩藩からの技術援助を受け完成したといわれている。

享保13年(1728)、政重の嗣子(しし)であった吉重(よししげ)が事業を引き継ぎ、旧貫の4面を石組で覆(おお)い崩落を防いだが、その後、大正6年(1917)から約4年に及ぶ改修工事が行われ、天井を石製の合掌造に組み替えられた。さらに昭和期に入ると「昭和の大改修」といわれる改修がなされ、一部区域では擁壁(ようへき)がコンクリート化されたが、現在でもその流れは開削当初とほぼ変わることなく、球磨地域の田畑に水を供給し続けている。

また、昭和 31 年（1956）には、翌年からの市房ダム建設に関連して、地元の高
校教諭や専門家による旧貫・第三の貫・新貫（古城隧道）の調査が約 5 ヶ月間
行われ、こうした調査が基礎的資料となった「近世以前の土木遺産に見られる
都道府県ごとの地域的特徴」（土木史研究論文集 vol.29：2010 年）では、幸野
溝(旧貫)を用水隧道に分類した上で、火山灰土の台地に 1 本 110kg にもなる石
柱を合掌に組んだ構造について、「最も特筆されるべき」ものとして取り上げて
いる。



旧貫・新貫の図（『復刻・幸野溝』より）に着色加工

① 水戸神社と記念碑

水戸神社は幸野溝の水神様として、江戸時代に取水口近くに建立されたといわれており、境内には文化13年（1816）落井手普請（おちいでふしん）による工事や弘化4年（1847）の台風や洪水による堰の修理、明治22年（1899）に洪水により大破した堰を修理した際の記念碑がそれぞれ残されている。



現在の水戸神社（平成24年改築）



幸野溝旧堰普請記念碑一括（町指定文化財）

② 導水管部分

現在の取水口である幸野ダムから、道路と並行して続く施設で、貫（隧道）の分岐点まで、石組みもしくは土塁状の構造物を見ることができる。



幸野溝導水管部分



幸野溝導水管部分

③ 隧道（旧貫）

江戸時代に整備された幸野溝開削当初から残る施設で、当時の開削技術の高さがかいま見え、導水パイプが設置された現在も通水している。



旧貫との接続部分



水路（旧貫）内部

④ 古城隧道（新貫）

新貫は、全長 665m の水路用隧道であり、旧貫は内部で屈曲が多く、崩落の恐れもあったため、旧貫の完成から 9 年後に薩摩から 45 人の測量技術者を招き、直線トンネルを新たに掘り直したものである。

この隧道の開削当時は、作業に従事する農民達も過酷な作業を敬遠したため、「貫掘り銭（ぬきほりせん）」と呼ばれる割増賃金の制度が起こり、掘り採った土を貫から運び出す度に、出口に置かれた壺の中から賃金を貰っていくという仕組みで、この制度により新貫の工事は大いにはかどったといわれている。

新貫は後に完成から 23 年後の享保 16 年（1729）から内部の補強に着手し、全長 665m の 3 分の 2 を石柱の合掌に変えたとされている。



古城隧道（昭和の大改修時）



古城隧道（新貫）出口

⑤ 水路橋

水路橋は、幸野溝水路と河川が交差する箇所にあたり、本町内では、牧良川、都川、仁原川の 3 河川に架かっている。昭和 30 年代の昭和の大改修に伴い、それまでの標高に応じた水路の迂回から水路橋に変わったものであるが、幸野溝の雄大さを感じさせる近代的な建造物として、田園風景を形成している。また、仁原川水路橋の近くには、寛政 7 年（1795）の仁原川落とし記念碑があり、その歴史を伝える。



牧良川水路橋（全長 147m）上部



牧良川水路橋（側面）



仁原川水路橋（全長 35m）



仁原川落とし記念碑

⑥ 幸野溝の主要な水路

本町では幸野溝を幹線として、総延長約 50 km の小水路が農地を中心として張り巡らされている。昭和 40 年代後半からのほ場整備事業や農業改善事業により水路の改修が進められたなかでも、幸野溝開削当初からの歴史を感じさせる主要な水路が残っている。

- ・ 幸野溝の大溝と新川溝

幸野溝の大溝と新川溝は、野中田区の幸野溝幹線（大溝放水門）から取水がなされており、現在も自然護岸と降り口や洗い場などの生活利用施設も残っており、水路が人々の生活に溶け込んでいることを感じさせる。
また、この水路は、中心市街地の桜町通りや湯前駅周辺となる上里区といった住宅地内を経路としており、火災の際の水利としても重要となっている。



幸野溝の大溝（野中田区）



幸野溝の大溝（上里区）

- ・ 柳田放水路

柳田放水路は上村区からの取水となっており、昭和の大改修とともに直線形の大型水路に改修がなされているが、水路の末流は植木区の八王子神社が建つ河川に接続しており、水の流れは変わらないものとなっている。

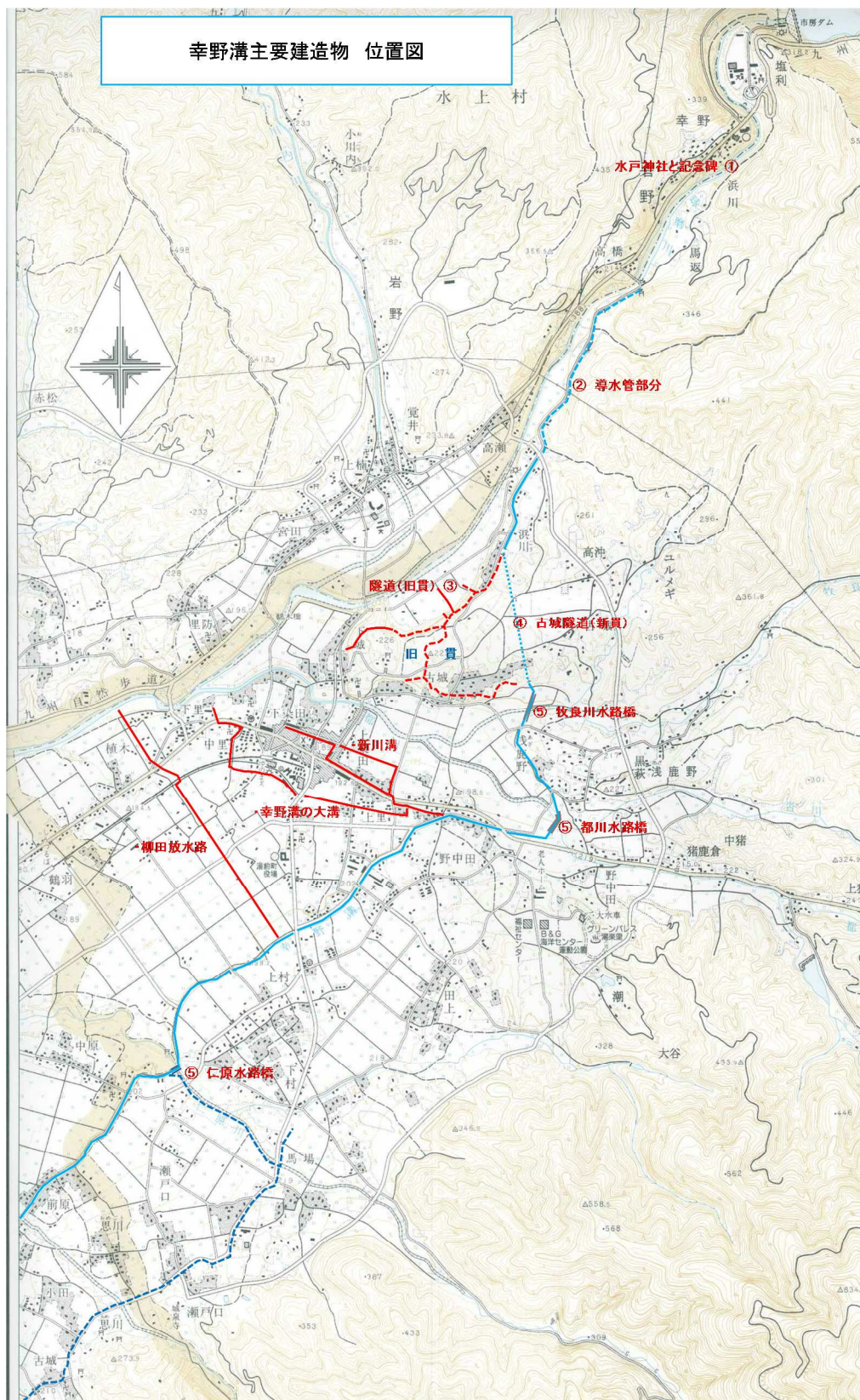


柳田放水路（上村区）



柳田放水路の末流（植木区）

これらの主要な水路は、経路途中に改修がなされている部分があるものの、水路に架かる橋梁の多くは、昭和 16 年（1941）から 39 年（1964）に架けられたものであることから、古くからこの地を流れていたことが判っており、これらの水路とともにまちなみが発展していったとも考えられる。



幸野溝関係主要年譜

年 号	西 暦	内 容
慶安 3 年	1650	高橋 政重誕生
天和 3 年	1683	湯前と岩野分村 (球磨一〇四号)
元禄 9 年	1696	幸野溝工事着工 (新作記)
元禄 12 年	1699	6 月 20 日洪水のため堰破る (蔓十四)
元禄 14 年	1701	5 月 10 日幸野堰破る (縁起)
宝永 2 年	1705	3 月幸野溝工事再開 12 月完了
宝永 3 年	1706	天神社創建 政重の請により東方名の租一年を免ず (新作記) (二偉人)
宝永 4 年	1707	新田水神の脇に稲荷社を草創 (熊風土記)
寛政元年	1789	東方村を分割し湯前久米多良木の 3 村に分属
嘉永 6 年	1853	仁原川落碑建つ
大正 5 年	1916	牧良落改修碑建つ
大正 6 年	1917	新貫石組み大改修工事開始
大正 10 年	1921	新貫工事終わる 全長 368 間 総延 23 ヶ月を要す
大正 14 年	1925	大堰コンクリート固め工事完成
大正 15 年	1926	郡役所廃止 久米村長に幸野溝の管理権移管
昭和 4 年	1929	管理事務所を久米村役場より湯前村役場に移転
昭和 7 年	1932	下城水道完工
昭和 10 年	1935	補強及び幹線水路 2,327 間コンクリート工事
昭和 27 年	1952	湯前町上森重に事務所を新築落成 幸野溝土地改良区を設立
昭和 29 年	1954	湯前町新川溝改修工事
昭和 30 年	1955	大堰取入口改修工事
昭和 32 年	1957	県営市房ダム起工式挙行
昭和 33 年	1958	球磨南部土地改良区連合設立
昭和 35 年	1960	市房ダム竣工 幸野ダム竣工
昭和 42 年	1967	かんばつ対策協議会 区域外揚水協議会
昭和 43 年	1968	仁原川揚水事業協議会 仁原川揚水事業臨時総代会
昭和 44 年	1969	仁原川揚水事業竣工式 仁原川揚水開始
昭和 50 年	1975	幸野溝完工 270 周年記念式典
昭和 56 年	1981	幸野溝土地改良区事務所 新築起工式
平成 9～15 年	1997～ 2003	平成の大改修

(『復刻・幸野溝』より)

（３）幸野溝と周辺の水路で見られる活動

新田開発の幸野溝開墾にはじまり、水稻などの農業生産が拡大した中で、豊かな農地と恵みをもたらす水に対する感謝と畏敬の念は、流域の伝統行事や水路建造物の保全といった面においても感じられるものとなっている。

幸野溝の管理団体である幸野溝土地改良区では、昭和 27 年（1952）の土地改良区としての設立以前※から、五穀豊穰や水の安全を祈願した神事と、工事を指揮した高橋政重を偲ぶ参拝などが行われており、本町では、水戸神社で毎年 4 月に神事が行われている。（※土地改良区の設立前は普通水利組合であった）



水戸神社での神事



水戸神社での神事（平成 24 年改築時）

幸野溝幹線の恒常的な維持管理では、日常的な見回りや受益農家との配水調整のほかにも、土砂の流入に伴うしゅんせつや災害の応急対応などを行っており、隧道や水路橋といった管理施設の特徴があるため、安全対策も通年で行っている。



施設の応急修繕



水路橋の安全点検

また、近年では農業用水路の持つ景観や防災といった機能に対する理解が進んだことから、地域住民による水路管理も行われるようになっている。



維持管理活動（幸野溝の大溝）



維持管理活動（新川溝）

これらの農業と水路に関する祭礼行事や管理活動は、幸野溝に限らず町内一円で行われており、平成 28 年に実施した「湯前町地域の伝統的行事等調査」においては、少なくとも昭和 20 年（1945）の終戦前からさなぼりや水路でのお供えといった活動が行われていたことが確認されている。

① しゅんなめじょとさなぼり

田植えに関する人吉球磨地域の伝統行事としては「しゅんなめじょ」があり、幸野溝をはじめ、町内の水路では、田植えの後に「さなぼり」といわれる行事が広く行われている。

「しゅんなめじょ」は江戸時代から続くもので、毎年 1 月 15 日の小正月に豊作を祈願して行われ、「しゅん」は「春」、「なめ」は「男女」、を意味し、削った木の枝に顔を描き、紙の着物を着せた人形を俵に飾る風習であり、人形の数が多いほど田植えの人手も多く集まったといわれる。

「さなぼり」は、地域によって「さのぼり」ともいい、「さ」といわれる田の神が、植え付けを見届けて天に帰る田の神に、田植えが無事終了したことを感謝し、豊作を祈る行事と考えられている。

本町では、地区単位や集落営農組織、親族といった様々な規模で、田植え作業の慰労の意も込めて、田植えを行った人々が集い、直会をしながら豊作を祈願する姿が見られ、機械化が進んだ現在でも、田植えや稲刈りについては、集落内の共同行事となっており、田植えの際には、親族は仕事を休み、遠方からも田植え作業のために帰省をして、豊作を祈願しながら田植えを行っている。

② 生活と幸野溝

幸野溝をはじめとした町内の水路には、取水口や洗い場等があり、四季を通じて花や榊、塩などが供えられているほか、その年にはじめて収穫した作物で、主にナスやキュウリといった野菜を水の神様に供える風習がある。

こうした水路へのお供え物は、先に述べた作物や花、塩はもちろん、幸野溝からの利水で育った米や、その米を原料とした球磨焼酎は欠かすことができない。キュウリは球磨地域に古くから棲^(す)んでいるといわれる河童への供物として、また、ナスは水神様への供物であると同時に、作物を「なす（＝成す）」という語呂に通じることから供えられている。



町内の水路でみられる供花等の状況

こうした風習は、現在でも水路を農具の洗浄やイモ洗いなど日常生活に利用していることもあり、町内各地で行われ、水路の管理面では集落を基本単位とし、田植え前に共同利用する水路の浚渫、通水を確認する水通しといった行事を行っている。



水路の共同管理（水通し）の状況

これらの水路は、防災の観点でも重要視されており、消防用水としての機能も併せ持っており、こうした地域の防災に水を使うことへのお礼の意味を込め、地域の火災予防を祈願して「火の祈祷」といわれる御幣を供える行事も町内各地で行われている。

「さなぼり」や水路でのお供え、「火の祈祷」といった風習は、いつ頃から始まったか定かとなっていないが、地域の風習として深く生活の中に溶け込んでおり、これらの風情も含め、本町の豊かな田園風景が形成されている。

（４）球磨焼酎の興隆

人吉球磨地域では、周囲を険しい山々に囲まれた地理的条件と、東方村成立のきっかけとなった近世の新田開発による米の収量増加が、球磨焼酎の生産拡大に繋がったといわれている。

球磨焼酎とは、人吉球磨地域において醸造される米焼酎の総称であり、現在地域内で 28 箇所の蔵元が操業を行っており、日本古来の主食である米のみを使った米焼酎で、味も蔵ごとに個性がある。

日本三急流の一つに数えられる球磨川の水と、寒暖の差の激しい盆地特有の気候により良質な米ができ、その米で仕込まれた球磨焼酎は米の旨みが凝縮されたものとなる。

本町では、江戸中期創業といわれる有限会社林酒造場と、明治 27 年（1894）創業の合名会社豊永酒造の 2 箇所の蔵元が醸造を行っている。

林酒造場は、江戸時代の『球磨絵図』にも「御假屋」として建造物の記録があり、歴代の人吉藩主が参勤交代や市房山への参詣の途上で滞在していたことが分かっている。

後年幾度かの増築を行っているものの、母屋や蔵といった江戸期からの建造物は残されており、現在も創業当時からの雰囲気を保っている。



『球磨絵図』にみる假屋（現林酒造場）周辺（人吉市教育委員会提供）



現在の(有)林酒造場



(有)林酒造場 住居部分

また、林家には町の指定文化財となっている「林家三重石塔」※があり、鎌倉後期から室町初期のものとされる。笠石と軸部を別材でつくり、軸部には、二重光背形の龕（がん）に両袖で印相を隠した如来形坐像が四面に刻まれたその姿は、建物とあわせて長い歴史を感じさせるものとなっている。

（※本来は五重石塔の可能性があり、他所から移築されたものとされている）



林家三重石塔

豊永酒造においては、敷地内の建物は林酒造場同様に幾度かの増築等を行っているが、煉瓦造りの蒸留用煙突をシンボルとして、明治創業当初からの建造物も残されている。

また、自社所有田で原料米の生産も行っているほか、田植えや稲刈体験等の生産活動、蔵祭の開催等にも取り組んでおり、地域の内外から多くの人が訪れている。



合名会社 豊永酒造



合名会社 豊永酒造（蒸留用の煙突）

（５）球磨焼酎の歴史

「焼酎」の文字が見られる最古の資料としては、鹿児島県伊佐市で郡山八幡神社の解体修理の際に発見された棟木札に、永禄 2 年（1559）の年号が記載されている。

現在の伊佐市付近は当時相良氏の勢力下であり、人吉球磨地域においても、16 世紀頃にはこうした焼酎の醸造が始まっていたと考えられる。

焼酎が球磨地域で造られるようになった由来には諸説あり、朝鮮半島経由での伝来説やヨーロッパ人宣教師による伝来説などがある。

球磨焼酎の主な歴史

時 代		内 容
室町時代	16 世紀頃	薩摩や球磨で焼酎造りがはじまる。
安土桃山時代		文禄・慶長の役で秀吉に従軍した相良氏が、捕虜とした朝鮮人の醸造技術者を連れ帰る。
江戸時代	1657 年	酒造株制度の開始。人吉城下では焼酎の醸造に「株」を必須とし、それ以外には「入立茶屋」の名称で免状が下りる。
明治時代	1871 年	酒造株制度の廃止に伴い、届出制により自由に醸造が可能となる。（約 60 件の蔵元あった）
	1898 年	焼酎等の自家用酒製造が禁止される。
	1902 年頃	蔵元ごとに銘柄を付けた商品の販売が開始される。
大正時代	1913 年頃	原料を玄米から白米、製法では、どんぶり仕込みから二次仕込み法の採用が進んだ。
昭和時代	1940 年頃	それまでの黄麹（きこうじ）菌に代わり、黒麹菌を使用するようになる。
	1945 年	戦後の米不足により、芋・麦焼酎の製造も行う。 （公式には米焼酎の製造が不可とされていた。）
	1950 年頃	白麹（しろこうじ）菌の使用開始。1970 年以降はほぼ白麹菌の使用となる。
	1972 年	減圧蒸留器の導入。
平成時代	1995 年	世界貿易機関（WTO）の TRIPS 協定成立を受け、地理的表示の産地指定による保護対象となる。

球磨焼酎は蒸留酒であり、昭和 47 年（1972）頃からの減圧蒸留器導入を境に、それまでの常圧蒸留と減圧蒸留に区分されるが、その醸造工程は、次のとおりとなっている。

球磨焼酎の醸造工程

1. 麴（こうじ）づくり でんぷん質を糖化させるための麴菌繁殖工程
2. 一次もろみづくり 麴に水と焼酎酵母を加えアルコール発酵させる（1 週間）
3. 二次もろみづくり 水を一次もろみに加え二次原料（主原料：米）の糖化とアルコール発酵（10 日から 15 日程度）
4. 蒸 留 蒸留の工程を経て、もろみは本格焼酎となる。
もろみの加熱は、薪や石炭で行っていたが、現在はボイラーで行う。
蒸留の方法により常圧と減圧に区分される。



原料米の蒸し → お米原料の下処理 → 麴づくり（製麴）



一次もろみづくり～二次もろみづくり → 蒸 留 → 貯蔵（濾過）

（写真提供：豊永酒造）

本町の 2 箇所の蔵元では、毎年 10 月上旬頃に麴づくりからの仕込みが始まり、翌年 3 月までもろみづくりと蒸留までが行われ、4 月から 5 月にかけては熟成期間となっている。

また、蔵元の周辺では、稲刈りが終わりに近づく 10 月下旬頃になると、もろみのアルコール発酵が進み、芳醇な香りが漂い独特の風情を醸し出している。

球磨地域で流通する球磨焼酎のアルコール度数は、現在 25 度が主流となっているが、明治 8 年（1919）の『湯前村地誌』では、度数 45 度前後のものが普通であり、薬用としても使用、流通していたことが記されている。

こうした醸造の面にとどまらず、球磨焼酎においては酒器や作法などの慣習にもその風情が感じられる。

球磨焼酎に関わる独特の酒器としては、「ガラ」と呼ばれるフラスコ様の胴に鶴の首のような長い注ぎ口を付けた容器に焼酎を入れ、五徳にかけ温めたものを猪口「チョク」に注いで飲むのが伝統となっている。

酒



ガラ（右）とチョク（左）

器



ソラギユウ

旧来、焼酎は枡で量って二合五勺が一盃と呼ばれていたため、「ガラ」には丁度「二合五勺」が入るように作られている。

「ソラギユウ」は尖底型の器で、焼酎が注がれたあと飲み干すまで下に置けないようなつくりとなっている。

これらの酒器がいつ頃から使われているかは定かとなっていないが、「ガラ」の語源は沖縄で使用する酒器の「カラカラ」に由来するといわれている。

作 法

焼酎を飲み始める時には、最初の一杯は口にもっていかず、床の間の隅などに一滴落とし、御神酒をあげて、そのおすそわけをいただくという信仰のあらわれが残る。また、客人の要望で薄めることはあっても、最初から薄いものを出すのは無礼にあたり、「盃（さかづき）」といわれる上下関係を重視した勧めと返杯の作法がある。

昭和 39 年 11 月発行の『広報ゆのまえ』では、“盃のやりとり（献酬）を廃止しよう”との提唱がなされたこともあったが、この文化は人々に深く浸透しており、薄れることはなかった。

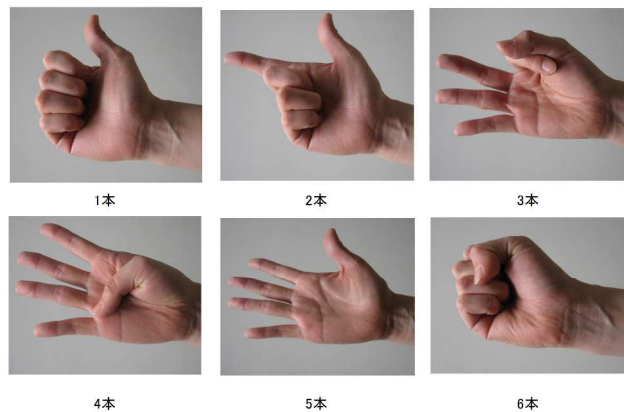
宴席での座興

球磨拳（くまけん）は、2 人で行う「じゃんけん」に似たもので、宴席の座興として現在も行われている。参勤交代の折、藩主相良家の江戸屋敷で家来衆が行っていたとも言われ、家来衆の部屋が屋敷の北の部分にあったため、「北小屋拳」または「きたごや」とも言われている。

出す拳の種類は 6 種類となっており、勝ち負けにより焼酎を飲む量も大きく変わる。中には焼酎呑みたさにわざと負け続ける人もおり、こうした光景は周囲の笑いを誘う。



球磨拳の様子



球磨拳の出す拳の種類

- ・ おわりに

幸野溝の開削によって、旧東方村（湯前町、多良木町）とその周辺はそれまでの耕作不適合地帯から県内有数の稲作地帯となり、球磨地域の農業も発展していった。

人吉藩の石高増収をきっかけに、その余剰米から造られていった球磨焼酎は近年、球磨地域だけのものではなく、国内はもとより海外でも認知される動きとなっている。

球磨焼酎は、平成7年(1995)には世界貿易機関(WTO)により、ウイスキーの「スコッチ」、ワインの「ボルドー」やブランデーの「コニャック」などと同様に地理的表示が認められ、国内でも平成18年(2006)に商標法による地域団体商標に登録された。

幸野溝と球磨焼酎、またそこから生まれた「焼酎文化」ともいうべき独特の風習は、「日本遺産」の構成文化財となっている。

地域に暮らす人々は、多くの祭礼行事で五穀豊穡の祈願と感謝を繰り返す。幸野溝と周辺水路によって運ばれる水で米を作り、その米を使って醸造所で焼酎を造る。

さらに、その焼酎を用いて地域での祭礼を行うという一連の流れが形成されており、田植えや稲刈りといった通常の作業にも関連して、折々にこれらの光景を見ることができる。

こうしたことから球磨焼酎を語る上で、幸野溝は外すことのできない重要な要素である。

幸野溝と球磨焼酎に関するこうした一連の活動は、地域の人びとの農業や水に対する畏敬の念から興ったものであり、その歴史や情趣を今に伝えるという点で、本地域の重要な歴史的風致となっている。

コラム 仁原ポンプ揚水場（仁原揚水区）

仁原ポンプ揚水場の整備は、昭和 42 年（1967）の田植え時期の水不足に端を発する。本町南部は、幸野溝より高地にあり、直接水を引くことが困難であったことから毎年のように水不足を生じており、“南部の家には嫁やるな”と揶揄されるほどに大変厳しい生産環境にあった。

昭和 42 年は田植え時期の降雨が大変少なく、植え付けた稲の大半が枯死寸前であったため、当時は消防用のポンプ等で水を揚げたといわれている。

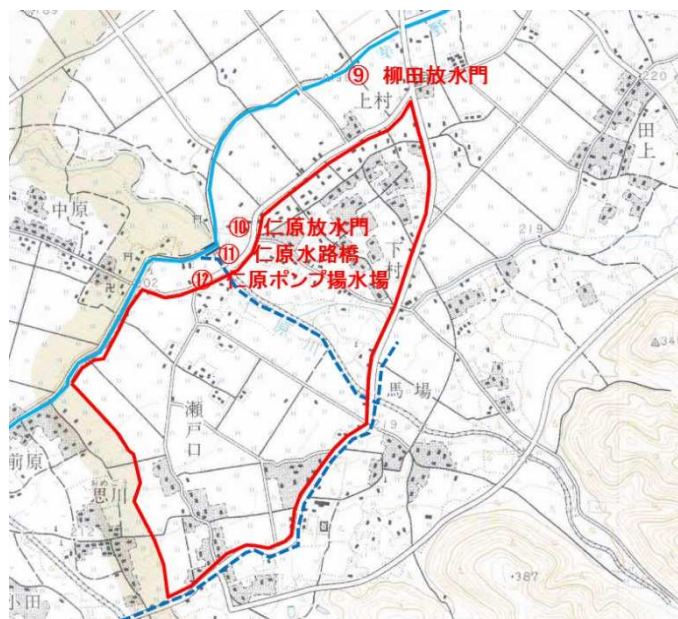
後に水不足を解消するために仁原揚水事業が幸野溝土地改良区の総代会で承認され、昭和 44 年（1969）に整備が完了した。現在、下村・瀬戸口区などの南部地域及び多良木町久米地区までを仁原揚水区として灌漑区域に含めている。



仁原揚水分水塔



仁原ポンプ揚水場



仁原揚水区域図（湯前町内）

コラム 湯前町の農業用水路

本町の農業用水は、幸野溝以外では、上溝（うわみぞ）、中溝（なかみぞ）といった主要水路と牧良（まきら）、大谷（おおたに）、大溝（おおみぞ）といった小流域毎の農業用水路が張り巡らされている。

また、蓑谷（みのたに）、潮（うしお）、大谷（おおたに）といった人工溜池も農業用利水施設として重要な役割を果たすとともに、豊かな田園風景を構成する要素となっている。

上溝、中溝は、『球磨絵図』にもその姿が確認され、江戸時代からの人々の情熱と叡知、そして数々の苦労をも今に感じさせてくれる。



『球磨絵図』にみる水路（上溝・中溝、図中央が幸野溝）周辺（人吉市教育委員会蔵）

