

秋保 いってみっぺ

足軽集落 野尻を歩く

野尻は、秋保大滝から二口自然公園に向けて車で約5分、街道沿いの小さな集落です。

ここで採れる野尻そばは絶品です。新そば好きなら、毎年11月頃に開かれる「野尻のそばまつり」は外せません。

集落の周囲には、歩いて行ける散策ルートも沢山あります。秋葉神社の本殿を守るように聳える杉の巨木や、天神淵のおだやかでどこまでも透明な水辺。

地元の方々だけが知っている、これまでのパンフレットには載っていないルートを、地元の方々と一緒に歩いて一枚の地図にしました。

昔からの家並みや、どこまでも続く青い山々。地図を片手に、秋保の原風景をちょっと探検しにでかけてみませんか？

いってみっぺ 秋保 足軽集落野尻を歩く

企画・発行：秋保地域資源活用委員会・仙台市
連絡先：秋保総合支所総務課 (022-399-2111)
秋保市民センター (022-399-2316)

歴史が刻む
そばの里・野尻
古人の想いをたどる
そこは秋保の原風景

掲載されている情報は、平成30年3月現在のものです。

訪れてみたい秋保
二口街道ツアー 62

No.20

野尻集落は、仙台市と山形市を結ぶ二口街道の西部秋保郷に位置する豊かな自然と歴史文化が豊富な集落です。戦国時代には、伊達氏と最上氏との境界争いの最前線として重要視されました。藩政時代初頭に藩境警備を司る「野尻番所」が置かれ、当時集落22戸のすべてが足軽として召し抱えられた歴史を伝えています。家々は炉辺から街道を監視できるように、向い合って建てられ、今でも当時の面影を残す家々が見られます。蔵王国定公園、県立自然公園二口峡谷に属する、名勝「磐司」や秋保郷の主峰「大東岳」など雄大な二口山塊の入口に位置し、警司磐三郎伝説をはじめ多くの逸話を伝えています。そこには人々が暮らした地域文化の魅力が広がっています。

愛宕神社・小屋立て山



戦国時代、度々争いの舞台となったと伝わる野尻。その際集落民の避難所となった山で、名取川や穴戸沢など自然の要害の中にあります。登り50mほどの急坂が続きます。名取川を越さなければ参詣できず、増水時には渡れません。例祭日は6月下旬の日曜日です。

八坂神社

名取川沿いの小高い自然の盛山に鎮座し、山里の鎮守らしい厳かな雰囲気を持っています。病氣平癒を願う人々の祈りを感じることができるパワースポットの1つです。例祭日は4月中旬の日曜日です。



秋葉神社

集落のほぼ真西に鎮座し、広葉樹と杉木立の中を抜け、小高い峰に大杉と大松を従え集落を見守っています。かつて野尻が大火に見舞われたことを機に勧請した社で、集落を含む西部二口街道の火伏の神様です。例祭日は5月下旬の日曜日です。



天神淵・川遊び



名取川上流部ならではの澄み切った渓谷の流れは、四季折々に豊かな景観と遊びのアクティビティが楽しめる空間です。ただし「天神淵」への通路は、地元野尻の方々が大切に守ってきた神聖な参道です。ゲートを越えるには、ばんどころや地域の承諾が必要なので注意しましょう！



野尻フットパス モデルコース

ばんどころ→カンバラ→砂防堤小道→越え戸沢分岐
→鷹ノ巣小道→鷹ノ巣口→二口街道→ばんどころ (一周約70分)

ばんどころ→天神淵→愛宕神社(小屋立て山) (往復2時間)
【川越えの履物必要、名取川増水時は不可】
(天神淵への通路に入る場合は、ばんどころや地域の承諾が必要です)

ばんどころ→八坂神社 (往復20分)

ばんどころ→秋葉神社 (往復35分)

ばんどころ→鷹ノ巣山 (往復3時間)

野尻を歩く



エリア内の参道・小道は私有地を含みます。どなたでも歩行は可能としていますが、節度ある散策、マナー遵守に努めましょう。



野尻交流カフェ ばんどころ

地元の集会所を改装して29年10月にオープン、名称は藩政時代、二口街道の要所としてここに番所が置かれたことに因む。
野尻・二口エリアの自然や歴史、山里の楽しみ方や散策アクティビティなど、地元住民との交流による地域色豊かな情報提供を受けることができます。
美味しい水を活かした野尻オリジナル珈琲、特産のそばを使った「そばわっけ」などの軽い飲食が可能です。
四季折々の里山フットパス、川遊びや雪遊びなどの体験型観光、地元地域団体と連携した観察会や歴史イベントなどが開催される拠点施設でもあります。
駐車場もあり、自転車での休憩にも最適で、野尻の自然体験アクティビティの休み処としておススメです。
野尻・二口のことはここで聞こう!!
・高い日時 土日、祝祭日のみ(集落の催事の場合を除く) 10時30分~14時30分
・問合せ 電話 090-1938-6957



野尻そば

野尻は冷涼な高地なため、米よりも雑穀の作付けが古くから行われてきました。中でも「そば」は大事な予備食として、どの家も毎年欠かすことなく蒔いたといひます。伝統的な食べ方として「そば粉を大きな鍋で煮ながらよく練って餅のようにしたもの、味付けしたジウネン(エゴマ)のたれで食べる「そばねっけ」(そばがき)があります。これを蒸したり・油で揚げたり・焼いたりして食べるのが普通だったといひます。
今、作付けされているそばは、昔から連綿と野尻に受け継がれてきた希少な在来種「野尻長治そば」という品種です。平成の初め頃、わずかに残っていたそば種を地元の有志らが少しずつ増やし、その後あきう生産組合が本格的な生産拡大を図り、特産化したものです。近年、高地特有の風味豊かな蕎麦として高く評価され「野尻そば」のブランドが静かに広がっています。
毎年9月上旬から中旬には、花の時期となり集落全体が真っ白な花で覆い尽くされる風景は絶品です。
恒例の「野尻のそばまつり」は、晩秋の11月頃、交流カフェばんどころを会場に行われ、大勢の来場者で賑わいます。

