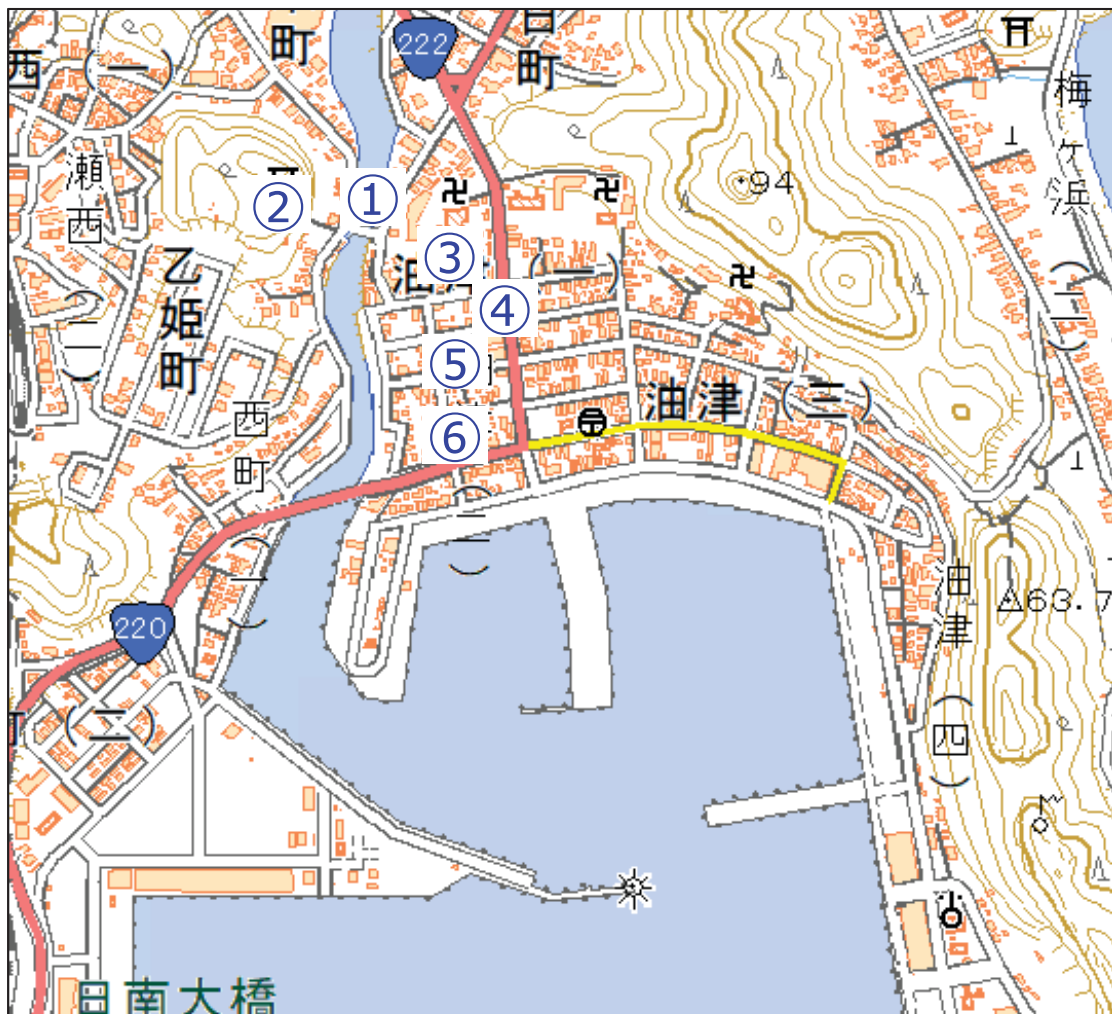


明治期以降の町割りを今に残し、赤レンガ館、杉村金物本店、堀川橋などの国の登録文化財をはじめとして、数多くの歴史的建造物や史跡が残っている。油津地区のまちを散策すれば、近代当時の雰囲気を感じることができる。



## ①堀川橋（文化庁登録有形文化財）

明治36年（1903）に堀川運河に架けられた石造アーチ橋。工事は約4年の歳月を要した。長さ21m、幅4.85mで現在も現役の橋として車が行き来している。平成4年には「男はつらいよ 寅次郎の青春」（第45作）のロケ地となった。



## ②吾平津神社

油津地区を代表する神社で、神武天皇の妃吾平津媛を祭神とする。和銅2年（709）創建と伝え、別名乙姫大明神。油津の地名は吾平津が訛ったと考えられている。



## ③鈴木旅館（文化庁登録有形文化財）

油津地区が餌肥杉とマグロ景気で沸いた大正から昭和にかけて、多くの宿泊者で賑わった老舗旅館である。創業は明治27年（1894）ごろとみられ、昭和初期に増築された。野口雨情や中山晋平、土屋文明なども宿泊している。



## ④杉村金物本店（文化庁登録有形文化財）

明治25年（1892）創業の老舗で、油津地区の発展とともに大きくなった。現在の主屋建物は昭和7年（1932）に建築されたもので、木造3階建てで、1階が店舗、2・3階が居住となっている。縦長の窓や外壁の銅版張りは洋風の意匠を取り込んでいる。



## ⑤油津赤レンガ館（文化庁登録有形文化財）

大正10年（1921）、餌肥杉の取扱いで財を成した油津の豪商河野宗四郎の四男宗人が建築した。建物は煉瓦造2階建てで、内部は中央にアーチ天井の通路があり、左右2室となっている。平成21年（2009）に改修工事を行い、現在の姿になった。



## ⑥マグロ通り

油津地区がマグロ景気に沸いた昭和初期に、海岸の物揚場から繁華街（三間通）へ向かう漁師が行き来して賑わった。



「堀川運河」は飢肥藩 5 代藩主伊東祐実が家臣の意見を取り入れて、広渡川河口近くから、乙姫神社（吾平津神社）の前の岩山を掘り通し、油津港までの堀川を開削することを決定した。このことにより、杉や松、楠などの木材をはじめ、藩の各種専売品を飢肥から油津港に運送することが飛躍的に便利になると判断されたからである。岩石の開削工事は難航し、天和3年（1683）から2年4カ月の歳月を要して完成したが、堀川運河が完成したおかげで、木材の搬出が便利になったほか、台風や暴風雨のときに船の避難場所ができたことで、油津港の機能が大きく改善された。そのことは、江戸時代以降、飢肥杉の搬出が飛躍的に伸びてから昭和50年代に至るまで、堀川運河周辺が貯木場として、また、現在もなお、漁船や小型船舶の避難場所として大いに活用されて、油津地区の繁栄を支えてきた。



堀川運河



堀川運河古写真



堀川古写真（昭和10年）



堀川運河



堀川運河位置図

## 弁甲筏



飢肥杉は、樹脂を多く含んでいるために腐りにくく弾力性があり、水に強い特性をもっていることから、昔から造船材としても使われていた。この飢肥杉から作られた造船材を弁甲と呼んでいる。

## 油津港まつり弁甲競漕大会



日南市の夏の祭典油津港まつりで開催される弁甲競漕大会は、弁甲材の元となる日南特産の飢肥杉の丸太（長さ6m）2本で筏（いかだ）を組んで、5人一組で乗りこみ、およそ150メートルのコースをオールを漕いでタイムを競う。

## 人柱様



堀川運河が難工事であったため、人柱を立てたという伝説が残っている。土饅頭囲んで地蔵様がたくさんあった。かつては松が植えられていたが、現在は無くなり、記念碑が建てられている。



日南市は、古くから「近海かつお一本釣漁業」「近海まぐろ延縄漁業」「磯建網漁業（イセエビ漁）」が盛んに行われ、特に近海かつお一本釣漁業については、漁獲量日本一を誇っている。また、複数ある漁港の中でも、油津港では、まぐろ延縄漁業をはじめ様々な漁業が営まれており、日々新鮮な魚介類が水揚げされている。その新鮮な魚介類を活用して、さまざまな郷土料理や加工品が誕生し製造されている。みなとオアシス油津のエリアでもこれらの郷土料理を味わうことができる。

## 日南一本釣りカツオ炙り重



各店舗オリジナルの2種類の漬けカツオを七輪で炙ってご飯にのせて食べるスタイル。



## 魚うどん



戦時中、主食が不足していた頃、代用食として開発された。トビウオなどの魚のすり身を原料にして麺をつくる。低カロリーで弾力のある歯触りと、魚のダシが凝縮した一品。

## かつおうみっこ節



水揚げされたカツオを、加工センターで背骨や皮・小骨なども手作業で丁寧にとり除いて煮た後、水を一滴も使わない、砂糖・醤油・酒・みりん・焼酎でできた煮汁で煮込み、一晚漬け込む。港町の家庭料理として伝統的に作られていた「かつおしょうゆ節」を、添加物を一切使わずに再現した。

## かつおめし



船の中でとれたてのかつおの刺身を食した後、残った刺身をご飯の中に入れ、熱いお茶をそそいでかき込んだのがはじまり。現在では、たれに漬け込んだ新鮮なかつおの刺身を熱いご飯の上のせ、薬味を添えてお茶漬け風に食べる。

## おびの天ぷら



江戸時代から伝わる庶民の味「飢肥の天ぷら」は、近海でとれた新鮮な魚のすり身に、豆腐・黒砂糖・味噌をまぜ合わせて作る、ほんのり甘くてやさしい風味の郷土料理。

## ごんぐり



地元では、まぐろの胃袋のことを「ごんぐり」と言い、ねぎやニラ等香味野菜で炒めて食べる。