

観光		
地域番号	都道府県	地域協議会名
024	岩手県	雫石町観光戦略推進会議
025	宮城県	株式会社 インアウトバウンド仙台・松島
026	秋田県	秋田県横手市
027	山形県	山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会
028	福島県	下郷町
029	東京都	東京都中央卸売市場・豊洲市場協会
030	新潟県	小千谷市
031	岐阜県	多治見市多言語整備協議会
032	愛知県	一般社団法人ツーリズムとよた

地域番号	024	協議会名	雫石町観光戦略推進会議	
解説文番号	タイトル		ワード数	想定媒体
024-001	雫石町の観光 ※包括、総合的な紹介 / 小岩井農場		751~	web
024-002	体験・アクティビティ スポーツ / 乗馬・流鏝馬体験(しずくいしYU-YUファーム)		251~500	web
024-003	体験・アクティビティ スポーツ / ウォータージャンプ(自由屋サマーグレンデ)		251~500	web
024-004	体験・アクティビティ 登山・トレッキング / 登山(岩手山・三ツ石山・秋田駒ヶ岳・千沼ヶ原) / トレッキング(犬倉山・網張の森)		751~	web
024-005	体験・アクティビティ (ウィンターアクティビティ) / スキー(網張温泉・岩手高原・雫石)		501~750	web
024-006	体験・アクティビティ (ウィンターアクティビティ) / 自然観察(網張ビジターセンター)		251~500	web
024-007	体験・アクティビティ (アウトドア) / キャンプ / スノーシューハイク(ビジターセンター) / 農業体験		751~	web
024-008	温泉・宿 (温泉) / 網張温泉 (参照：ありね山荘(日帰り温泉))、鶯宿温泉、国見温泉、玄武温泉、(御所湖温泉)、雫石高倉温泉、滝ノ上温泉、橋場温泉、南網張温泉、(トーカン岩手山温泉)		251~500	web
024-009	温泉・宿 (小さな宿ペンション・民宿) / ペンションさんりんしゃ、ヴィラ館々倶楽部、民宿栄弥(タトゥーOK)		501~750	web
024-010	食、グルメ / そば、ジェラート、乳製品		501~750	web
024-011	亀甲織 / しずくいし麻の会		501~750	web
024-012	物産品 / アートクラフト (南部鍛造アクセサリー)		251~500	web
024-013	観光スポット / フラワー&ガーデン森の風		~250	web
024-014	自然・景観 / 逢滝、滝ノ上温泉 鳥越の滝		~250	web
024-015	体験・遊ぶ / 雫石町 歴史民俗資料館		501~750	web
024-016	観光スポット / 道の駅 雫石あねっこ		~250	web

024-001

Shizukuishi and Koiwai Farm

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】雫石町の観光 ※包括、総合的な紹介 / 小岩井農場
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Shizukuishi and Koiwai Farm

Shizukuishi—Destination for All Seasons

The town of Shizukuishi, located high in the mountains along the western border of Iwate Prefecture, is a mecca for snow sports, as it is close to Mt. Iwate and several other mountains. Warm-weather activities include trail hiking and other outdoor pursuits among the many picturesque nature spots. In addition, there are hot springs (*onsen*) and traditional crafts, as well as delicious locally grown fruit and vegetables.

Koiwai Farm

Koiwai Farm, located at the base of Mt. Iwate, is one of the largest privately owned farms in Japan, covering some 3,000 hectares, and dates from 1891. Visitors to this working dairy farm enjoy family-friendly activities and learn about the history of the dairy industry in Shizukuishi, while visiting original farm buildings that are government-designated cultural assets. Dairy products from Koiwai Farm, which are sold nationwide, are featured in the various dishes served at the farm restaurant.

Sustainable Practices Pioneer

Koiwai Farm was built on principles of sustainability and environmentally friendly practices almost a century before these became mainstream trends in business. Three industrialists joined forces to found the enterprise with the initial aim of boosting food production in the area. The name of the farm is a combination of characters from their last names: “Ko” comes from an alternate reading from the name of Ono Gishin, then-vice-president of Japan Rail Company, “iwa” is from Iwasaki Yanosuke, then-president of Mitsubishi Corp, and the final “i” is taken from Inoue Masaru, then-chief executive of the National Railway Agency. Led by Inoue, the trio embarked on improving the soil and planting expanses of woodland and pasture, laying the foundation for the green oasis of today. Iwasaki Yanosuke’s nephew, Iwasaki Hisaya,

took over leadership of the enterprise in 1899. Under his management, Koiwai Farm developed into a working dairy farm and became a leader in agriculture, forestry, and animal husbandry.

Family-Friendly Activities

The main area of Koiwai Farm that is open to tourists, called Makiba-en, offers activities for all ages. Hands-on experiences with animals include feeding ponies and rabbits and viewing the farm's flock of sheep. Visitors can also try archery, horse rides, and carriage rides, or take a trip in a wagon pulled by a farm tractor. At the arts and crafts center, they can also create their own one-of-a-kind souvenirs.

Dairy Farming Then and Now

Japan has a relatively short history of commercial dairy farming compared to other nations. The buildings on this property were all constructed between 1898 and 1936, and most are still in use today. A number of them, including the two oldest silos in Japan and six cowsheds, have been designated National Important Cultural Properties.

The Kamimaru Cowshed area offers the opportunity to learn about the running of the dairy farm today and see the dairy cows and calves close up. At the museum, visitors can delve into Koiwai Farm's history, learning about the founding of the farm and viewing exhibits of agricultural machinery, photos, and other artifacts dating from more than a century ago.

Farm-Fresh Food

The food produced at Koiwai Farm is a special attraction. The restaurant menu showcases all kinds of agricultural products. Along with cows and sheep, Koiwai Farm raises free-range chickens, and their eggs are used for one of the restaurant's signature dishes, fluffy omelet wrapped around a savory rice filling (*omu raisu*). Other distinctive menu items are ramen noodles in a creamy milk-based soup and dishes featuring local beef and lamb. For dessert, there is soft-serve ice cream or cheesecake. The full range of Koiwai products, including milk, cheese, butter, eggs, and jam is available at the farm shop.

In Harmony with Nature

Koiwai Farm is a year-round attraction, and there are things to see and do in every season. Spring is a popular time to visit, as the cherry trees blooming against the backdrop of Mt. Iwate make for a wonderful photo op. One tree—the so-called

Solitary Cherry Tree, which has been standing in a pasture for more than a century—has become a tourist attraction in its own right. Originally planted to serve as shade for some of the first cows on the farm, the tree is now 20 meters high.

While most visitors come for the farm experience, Koiwai maintains an extensive forest as part of its complex, with the aim of preserving habitat for animals and humans alike. Programs are offered for schools and other groups to experience nature activities in the forest, while learning about the importance of protecting and preserving the environment for future generations.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

雫石町 - 四季折々の行き先

岩手県西部の山間部に位置する雫石町は、岩手山をはじめとする複数の山に囲まれたスノースポーツのメッカです。暖かい季節には、美しい自然の中でトレイル・ハイキングなどのアウトドアを楽しむことができます。また、温泉や伝統工芸品、地元産の果物や野菜なども充実しています。

小岩井農場

岩手山の麓にある小岩井農場は、1891年に設立された日本最大級の民営農場で、約3,000ヘクタールの敷地を有しています。小岩井農場は、1891年に設立された日本最大級の民営農場であり、雫石町の酪農の歴史や、国の指定文化財である農場の建物を見学しながら、家族で楽しむことができます。小岩井農場の乳製品は全国で販売されており、農場レストランでは様々な料理が提供されています。

持続可能な農業の先駆者

小岩井農場は、持続可能性の原則と環境への配慮に基づいて設立されました。小岩井農場は、3人の実業家が力を合わせて設立したもので、当初の目的は地域の食糧生産を促進することでした。農園の名前は、3人の名字を組み合わせたものです。「小」は日本鉄道副社長だった小野義真、「岩」は三菱商事社長だった岩崎弥之助、「井」は鉄道庁長官だった井上勝と、それぞれの名字を組み合わせたものだ。井上を中心に、3人は土壌改良、植林、牧草地の整備に取り組み、今日の緑のオアシスの基礎を築いたのである。1899年、岩崎弥之助の甥である岩崎久弥が経営を引き継ぎました。小岩井農場は、現役の酪農家として発展し、農林畜産業のリーダー的存在となりました。

家族で楽しめるアクティビティ

小岩井農場で観光客に開放されているメインエリア「まきば園」では、子供から大人まで楽しめるアクティビティが用意されています。ポニーやウサギへの餌やり、羊の群れの観察など、動物との触れ合

いを体験できます。また、アーチェリー、乗馬、馬車、トラクターの引く馬車などの体験もできます。また、アート&クラフトセンターでは、世界にひとつだけのお土産を作ることができます。

酪農の昔と今

日本の商業酪農の歴史は比較的浅い。日本で最も古い2つのサイロや6つの牛舎など、敷地内の歴史的建造物の多くが国の重要文化財に指定されています。これらはすべて1898年から1936年の間に建設されたもので、そのほとんどが現在も使用されています。上丸牛舎エリアでは、乳牛や子牛を間近に見ながら、現在の酪農の様子を知ることができます。博物館では、小岩井農場の歴史を知ることができ、創業当時の様子や100年以上前の農機具や写真などが展示されています。

産地直送食品

小岩井農場で生産される食品は特別な魅力を持っています。レストランのメニューには、あらゆる種類の農産物が紹介されています。小岩井農場では、牛や羊のほかにも鶏も放し飼いにしており、その卵を使って、ふわふわのオムレツをご飯で包んだ「オムレツ」が看板メニューになっています。他にも、ミルクベースのクリーミーなスープのラーメンや、地元の牛肉や羊肉を使った料理など、特徴的なメニューが揃っています。デザートには、ソフトクリームやチーズケーキなどがあります。ファームショップでは、牛乳、チーズ、バター、卵、ジャムなど、小岩井のあらゆる商品を取り扱っています。

自然との調和

小岩井農場は年間を通して魅力的な場所で、どの季節にも見所があります。中でも春は、岩手山を背景に咲き誇る桜が絶好のシャッターチャンスとなり、人気を集めています。その中でも、100年以上前から牧草地に立っている「孤高の桜」は、観光名所にもなっています。この木は、牧場で最初に飼われた牛たちの日陰を作るために植えられたもので、今では高さ20メートルにもなります。

小岩井では、動物や人間の生息環境を守るために、広大な森林を整備しています。学校などの団体を対象に、森の中での自然活動を体験しながら、環境を守り、次世代に残すことの大切さを学ぶプログラムを提供しています。

024-002

Shizukuishi Yu-Yu Farm and Horseback Archery (*Yabusame*) Experience

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 体験・アクティビティ スポーツ /

乗馬・流鏝馬体験(しずくいしYU-YUファーム)

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Shizukuishi Yu-Yu Farm and Horseback Archery (*Yabusame*) Experience

Yu-Yu Farm is all about horses—in fact, it is the only facility in Shizukuishi providing horse riding and trekking services. Horses were once indispensable to the agricultural communities of Iwate Prefecture, where they were used for farm work and transportation and considered to be important members of the family. Farmhouses in the Shizukuishi region were typically in the style of a *magariya*, which literally means “bent house.” A stable wing for the horses and an earthen floor work area were attached to the side of the main living area. This setup allowed farmers to easily look after their horses even during the harsh winters of the area. The heritage of care and respect for these animals lives on today at Yu-Yu Farm.

Visitors to the farm can try *yabusame*, Japanese horseback archery. The farm’s owner draws on his experience in *yabusame* competitions to help even complete beginners enjoy this ancient art of archery in which a rider mounted on a running horse shoots arrows at wooden targets. While it is thought that elite warriors were fighting with bows on horseback as early as the fourth century, *yabusame* probably originated in the sixth century as a ritual for warriors seeking good fortune. By the Kamakura period (1185–1333), it had developed into a spiritual and physical discipline for samurai and was only performed at shrines. For this reason, *yabusame* is now considered a ceremony rather than a martial art. Annual displays by skilled archers in spectacular costumes can be seen at certain times of the year at major Japanese shrines. Those who want to participate just for fun can compete with fellow enthusiasts at more casual gatherings.

It takes a little practice to learn how to shoot an arrow with the 2.2 meter bow used for

yabusame, but with so me patience, almost anyone can experience the satisfaction of shooting arrows while mounted on a moving horse. At Yu-Yu Farm, there are horses of various sizes and temperaments to suit visitors' preferences. Beginners are restricted to a walking pace, however, as attempting *yabusame* on a galloping horse requires a considerable level of skill and horsemanship.

For those wanting to take a longer ride, Yu-Yu Farm guides will take visitors on a trek through the picturesque fields and mountains of Shizukuishi's countryside. Young children or anyone unfamiliar with horses can still experience the fun of riding in safety, led around the farm by one of the staff. There is a large indoor riding area, so *yabusame* practice and riding lessons can take place even in wet weather.

In addition to the horses, this family-friendly venue has an array of farm animals including dogs, cats, rabbits, and chickens; there is also a play area for children. Entry to Yu-Yu Farm is free, but there is a fee for *yabusame* and the other horse-riding activities for which advance reservations are recommended.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

雫石町YU-YUファームと流鏝馬（やぶさめ）体験

YU-YUファームは、雫石町で唯一、乗馬とトレッキングを提供している施設です。かつて岩手県の農村では、馬は農作業や移動手段として欠かせない存在であり、家族の一員として大切にされていました。雫石地域の農家は、典型的な「曲り家」のスタイルでした。主な居住空間の脇には、馬のための厩舎棟と土間の作業場が併設されていました。これにより、厳しい冬でも馬の世話がしやすくなりました。YU-YUファームでは、このように馬を大切にしてきた伝統が今も受け継がれています。

同牧場では、流鏝馬（やぶさめ）を体験することができます。流鏝馬は、馬に乗って木の的に矢を射るもので、初心者でも安心して楽しめるように、オーナーが流鏝馬の大会での経験を生かして指導しています。4世紀頃にはエリート武士が馬上で弓を使って戦っていたと考えられていますが、流鏝馬は6世紀頃に武士が幸運を求めるときの儀式として始まったと考えられています。鎌倉時代（1185-1333）になると、流鏝馬は武士の精神的・肉体的な鍛錬として発展し、神社でのみ行われるようになりました。そのため、流鏝馬は武術というよりは儀式と考えられています。毎年、日本の主要な神社では、華やかな衣装を身にまとった熟練の射手によるパフォーマンスを見ることができます。また、気軽に参加したい人は、気軽な集まりで仲間と競い合うこともできます。

流鏝馬用の2.2メートルの弓で矢を射るには少し練習が必要ですが、根気よく続けていけば、ほと

んどの人が動く馬に乗って矢を射る満足感を味わうことができます。YU-YUファームには、お客様の好みに合わせて、さまざまな大きさや気質の馬がいます。ただし、疾走する馬に乗って流鏝馬をするには、かなりの技術と馬術が必要なので、初心者は歩く速度が限度です。

もっと長く乗馬を楽しみたいという方には、YU-YUファームのガイドが雫石の田園風景の中をご案内します。小さなお子さんや馬に慣れていない方でも、スタッフの案内で安心して乗馬の楽しさを体験できます。広い屋内乗馬場があるので、雨天でも流鏝馬の練習や乗馬レッスンができます。

馬だけでなく、犬、猫、ウサギ、ニワトリなどの農場動物もいて、子供向けの遊び場もあり、家族で楽しめる施設です。YU-YUファームへの入場は無料ですが、流鏝馬などの乗馬体験は有料となりますので、事前のご予約をお勧めします。

024-003

Jiyuya Summer Slope (Water Jump Park)

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 体験・アクティビティ スポーツ /
ウォータージャンプ(自由屋サマーゲレンデ)
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Jiyuya Summer Slope (Water Jump Park)

Most people come to Shizukuishi for snow sports in the winter, but Jiyuya offers the opportunity to try skiing or snowboarding in the snowless seasons—with a water landing at the end. The owner, an enthusiast and certified instructor in snow sports, wanted to offer something different for skiers and snowboarders in the warmer months. This innovative facility has become popular with both local residents and visitors.

There are three different slopes of varying degrees of difficulty. First-timers can start out on the easiest slope and gradually work their way up to the more challenging jumps as they develop confidence. Some local residents even use the facility as a way to keep up their skiing and snowboarding skills in the snowless seasons. Highly skilled athletes from other prefectures also come to perfect their flips and jumps. The staff, all skilled skiers and snowboarders, offer encouragement and advice on techniques to beginners. The atmosphere is supportive and easygoing in equal measure; whenever someone completes their first jump successfully into the water, staff and spectators reward them with cheers and applause.

Visitors are welcome to use their own snowboard or skis, but since people coming to Shizukuishi in the snowless seasons are unlikely to bring their equipment with them, Jiyuya provides everything on a rental basis. The staff take safety seriously, and participants wear life jackets, helmets, and other protective gear. Children can participate from the age of four; in fact, youngsters often master the slopes more quickly than older family members. Jiyuya is open rain or shine, except when there are strong winds or storms. In addition to the three water-jump slopes, the facility includes a skateboarding area. Showers and changing rooms are available on site as well.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

自由屋サマーゲレンデ（ウォータージャンプパーク）

雫石では冬にスノースポーツを楽しむ人が多いですが、「自由屋」ではグリーンシーズンにスキーやスノーボードを楽しむことができます。スノースポーツの愛好家であり、インストラクターの資格を持つオーナーが、暖かい季節にスキーやスノーボードをする人たちに何か変わったものを提供したいと考えた結果、この斬新な施設が地元の人々や観光客に人気を博しています。

難易度の異なる3つのゲレンデがあります。初めての人が一番簡単なスロープから始めて、自信がいたら徐々に難しいジャンプに挑戦していくことができます。地元の人たちは、暖かい季節になると、スキーやスノーボードの腕を磨くためにこの施設を利用しています。また、他県からも技術力の高い選手が来て、フリップやジャンプを完成させています。また、スキーやスノーボードに熟練したスタッフが、初心者には技術のアドバイスをしたり、励ましたりしています。初めてのジャンプを成功させると、スタッフや観客から歓声や拍手が沸き起こり、応援したくなるような雰囲気です。

自分のスノーボードやスキーを持参できますが、グリーンシーズンに雫石を訪れる方は道具を持参されることもあまりないでしょう。自由屋ではすべてレンタルで対応しています。スタッフは安全性を重視し、参加者はライフジャケットやヘルメットなどの防護服を着用します。子供は4歳から参加でき、年配の家族よりも早くゲレンデを制覇することもあります。強風や暴風の場合を除き、雨天でも営業しています。3つのウォータージャンプに加えて、スケートボードも設置されています。シャワーや更衣室も完備されています。

024-004

Trekking in Shizukuishi

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 体験・アクティビティ 登山・トレッキング /
登山(岩手山・三ツ石山・秋田駒ヶ岳・千沼ヶ原) /
トレッキング(犬倉山・網張の森)
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Trekking in Shizukuishi

The northwest side of Shizukuishi is part of Towada-Hachimantai National Park, and the town encompasses several mountains connected by various trails. Visitors can explore a variety of places from this convenient location, including Mt. Iwate, Mt. Eboshidake, and the regions of Mt. Akita-Komagatake and Mt. Mitsuishi. Everyone from experienced mountaineers to those who prefer leisurely walks will find plentiful opportunities to appreciate the beauty of the region on foot. This section introduces some of the main trekking courses in Shizukuishi, followed by some tips for making the most of a stay in the region.

A visit to the Amihari Visitor Center is highly recommended when planning outdoor adventures in Shizukuishi. The center, located within Towada-Hachimantai National Park, offers comprehensive information on recreational activities as well as the nature and history of Mt. Iwate and the other mountains within the national park area. It was renovated in 2020 and now makes use of interactive technology such as augmented reality to present information in several languages, including topographical maps that show hiking routes.

Mt. Iwate

The southwestern foothills of Mt. Iwate, the highest mountain peak in Iwate Prefecture at 2,038 meters, are in Shizukuishi. The characters that make up the name Iwate mean “rock hand.” According to a well-known legend, a wicked demon was tormenting the local people, so the gods pinned him to the rocky mountain as punishment. Begging to be released, the demon promised never to bother the people again, and marked his oath with a handprint on one of the rocks. Over the centuries, people of the region came to

view the mountain as a sacred place, and a tradition of mountain worship developed there. The Amihari Visitor Center offers information on the history of Mt. Iwate and its impact on the religion and culture of the region.

Two major routes, the Omisaka Trail and the Amihari Trail, go up Mt. Iwate from Shizukuishi. Both are challenging. The Amihari Trail starts from the Amihari Onsen Ski Resort. On certain days from early July to mid-October, hikers can travel up 1,350 meters in the ski lift to the start of the trailhead. The ski lift is also used by people who come to see the colorful foliage in autumn.

Mt. Mitsuishi

Mt. Mitsuishi offers two attractive courses: the Takinoue Trail, a somewhat challenging hike along a gorge, and the Okusando Trail, which is shorter and more popular. Mt. Mitsuishi is widely considered to be the first place on Japan's main island of Honshu where visitors can see the fall foliage each autumn. In winter, it is popular with hikers who come to see "snow monsters"—local trees coated in frost and snow.

Mt. Akita-Komagatake

The Kunimi Onsen Trail that leads up Mt. Akita-Komagatake is of medium difficulty. It is well known for the many alpine flowers and other plants that grow there in the summer months.

Mt. Eboshidake

Eboshidake offers the challenging Takinoue Onsen Trail that passes through Senshogahara, which means "field of 1,000 marshes." As suggested by the name, Senshogahara contains more than 900 pools, as well as various alpine flowers. It even inspired a scene in an anime movie by Studio Ghibli.

Amihari Forest

This lovely forest, consisting mostly of Japanese beech and oak trees, spreads over the southern foot of Mt. Iwate. It can be explored via the Amihari Forest Nature Trail, which is accessible in any season and suitable for all levels of fitness. It takes about an hour to complete the circular trail, making it an ideal introduction to the beauty of the area for those with limited time. The forest is well worth a visit in any season, but particularly when the leaves change color in autumn. The Amihari Nature Forest Trail is also recommended for snowshoe hikes in winter. Traditional oval-shaped *wakanjiki* shoes and modern snowshoes are available for rent at the Amihari Visitor Center. It is possible to join a scheduled tour or explore on one's own, and snowshoes offer access

to areas of the forest that cannot be reached in the warmer months.

Tips for Trekkers

Please help to protect the natural environment for the enjoyment of current and future users. Take all trash home and respect the plants and wildlife you encounter—do not pick flowers or feed the birds and animals. This area is the natural habitat of the Asiatic black bear, so trekkers are advised to make some noise to warn bears of their approach. Many hikers also attach a bell to their backpack or trekking poles. When planning treks, hikers should consider the conditions of the route and their level of fitness, and dress appropriately for the weather. In warmer months it is essential to carry plenty of water to forestall dehydration and heatstroke. Seasoned trekkers typically wear long sleeves and trousers even in the summer for protection against insects. When out on the trails, it is customary to greet people coming from the other direction with a friendly “Konnichi wa!” (Hello!). Finally, before going trekking, it is always wise to make sure someone is aware of where you are headed, in case of mishap.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

雫石町でのトレッキング

雫石町の北西部は十和田八幡平国立公園に属しており、町内にはいくつかの山があり、それらは様々な登山道で結ばれています。岩手山や烏帽子岳、秋田駒ヶ岳や三ツ石山など、さまざまな場所に行くことができます。登山経験者はもちろんのこと、のんびり歩きたい人にも、この地域の美しさを徒歩で堪能できる機会がたくさんあります。ここでは、雫石町の主なトレッキングコースを紹介するとともに、雫石町での滞在をより充実したものにするためのヒントを紹介します。

雫石でアウトドアを楽しむなら、「網張ビジターセンター」を訪れることをおすすめします。このセンターは十和田八幡平国立公園内にあり、レクリエーション活動のほか、岩手山や国立公園エリア内の他の山々の自然や歴史に関する総合的な情報を提供しています。2020年にリニューアルされ、AR（拡張現実）などのインタラクティブ技術を活用して、登山ルートを示す地形図などの情報を多言語で提供しています。

岩手山

岩手県の最高峰である岩手山（2,038m）の南西麓にあるのが雫石です。岩手の文字は「岩の手」を意味する。よく知られた伝説によると、悪い鬼が地元の人々を苦しめていたので、神が罰として岩山に縛り付けたという。解放を求めた鬼は、二度と人に迷惑をかけないことを約束し、その誓いの印として岩の一つに手形を押しました。その後、この地域の人々は、この山を神聖な場所と考え、山岳信仰の伝統が生まれました。網張ビジターセンターでは、岩手山の歴史や、岩手山が地

域の宗教や文化に与えた影響についての情報を提供しています。

雫石から岩手山に登るのは、「御神坂コース」と「網張コース」という2つの大きなルートがあります。どちらも難易度が高いです。網張コースは、網張温泉スキー場を起点にしています。7月上旬から10月中旬までの特定日には、スキーリフトで1,350mを登って登山口まで行くことができます。また、秋には紅葉を見に来る人たちも利用します。

三ツ石山

三ツ石山には、峡谷に沿って歩くやや難しい滝ノ上コースと、距離が短く人気のある奥参道コースの2つの魅力的なコースがあります。三ツ石山は、日本の本州で最初に紅葉が見られる場所として知られています。また、冬には霜や雪に覆われた「スノーモンスター」を見るために訪れるハイカーも多い。

秋田駒ヶ岳

この山に登る国見温泉コースは中程度の難易度で、夏には高山植物の花などがたくさん咲くことで知られています。

烏帽子岳

烏帽子岳には、千沼ヶ原湿原を含む「滝の上温泉コース」があります。千沼ヶ原には、「千の沼」という名の通り、900以上の沼があり、さまざまな高山植物が生息しています。スタジオジブリのアニメ映画のワンシーンにも登場しました。

網張の森

岩手山の南麓に広がるブナやミズナラを中心とした美しい森で、「網張の森自然小道」が整備されています。一周するのに約1時間かかるので、この地域の自然を知るための入門コースとして、また時間のない方にも最適です。どの季節に訪れても価値のある森ですが、特に秋の紅葉の時期には素晴らしい景色が広がります。また、冬にはスノーシューでの散策もおすすめです。隣接する網張ビジターセンターでは、伝統的な楕円形の和カンジキや現代的なスノーシューを借りることができます。定期的なツアーに参加することもできますし、グリーンシーズンにはアクセスできない森の中を個人的に探索することもできます。

トレッカーへのアドバイス

現在、そしてこれからの利用者が楽しめるように、自然環境の保護にご協力ください。花を摘んだり、鳥や動物に餌を与えたりしないでください。このエリアはツキノワグマの自然な生息地ですので、トレッカーはクマが近づくのを警告するために音を出すことをお勧めします。多くのハイカーは、バックパックやトレッキングポールに鈴を付けています。ハイキングを計画する際には、ルートの状況や自分の体力を考慮し、天候に合わせて適切な服装をする必要があります。暖かい季節には、脱水症状や熱射病を防ぐために、大量の水を携帯することが必要です。経験豊富なトレッカーは、夏でも虫除けのために長袖・長ズボンを着用します。トレイルを歩いているときは、反対側から来た人に「Konnichi

wa! (Hello!)」と挨拶するのが習慣になっています。最後に、トレッキングに出かける前には、万が一に備えて、自分の行き先を誰かに確認しておくことをお勧めします。

024-005

Shizukuishi and Snow Sports

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 体験・アクティビティ（ウィンターアクティビティ） /
スキー（網張温泉・岩手高原・雫石）
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Shizukuishi and Snow Sports

Shizukuishi—a Destination for All Seasons

The town of Shizukuishi, located high in the mountains along the western border of Iwate Prefecture, offers a variety of tourist attractions throughout the year. It is perhaps best known as a mecca for snow sports, thanks to its proximity to Mt. Iwate and several other peaks, but there is certainly no shortage of activities to enjoy in the warmer months. Visitors can hike the region’s trails and visit many picturesque nature spots. A variety of hot springs (*onsen*), outdoor activities, and traditional crafts attract visitors—along with locally grown farm products.

Rainbows are a frequent sight in Shizukuishi, lighting up rows of iconic cherry trees in the spring or adding color to pristine winter snowscapes as they arch over Mt. Iwate. This inspired the town’s whimsical catchphrase: “Rainbows look good on Shizukuishi.” Like many areas of Japan, Shizukuishi has a lovable mascot. The character Shizuku-chan, a young woman dressed in traditional attire with a wide straw hat, serves as the town’s official ambassador and can be seen in various locations.

Snow Sports

Skiing and snowboarding draw many visitors to Shizukuishi in the winter. There are three resorts in the area, all located on the southern base of Mount Iwate. Visitors can choose the resort that best suits the needs of their group, or try out all three if time permits. After a long, hard day on the slopes, soaking in one of the many hot springs (*onsen*) in Shizukuishi is the perfect way to relax tired muscles and refresh the spirit.

Shizukuishi Ski Resort

Top-quality powder snow, activities for all, and the “ski in, ski out” convenience of being located next to Shizukuishi Prince Hotel combine to make this resort an ideal base for a wintertime stay in Shizukuishi. In 1993, it became the first place in Asia to host the Alpine Ski World Championships.

The resort features 11 ski trails with panoramic views of Mt. Iwate, including one trail that runs for 4.5 kilometers. Shizukuishi Snow Land, which offers activities like sledding and tubing, will appeal to children and the young at heart and makes the resort a good choice for families. Another notable option is “cat skiing”—a form of guided backcountry exploration where skiers are taken out beyond the usual trails to untouched snow via a truck-sized vehicle called a snowcat. Private skiing and snowboarding lessons in English can be arranged for international visitors.

Both hotel guests and day visitors can enjoy a soak at the Shizukuishi Takakura Onsen hot spring. This attractive facility offers impressive views of the area in all seasons and features a pond with colorful Japanese carp to add to the ambience. The hotel offers stargazing tours where participants ride the ropeway to see the night view from 730 meters above sea level. During the fall foliage season, it is possible to take the ropeway up to the start of a popular hiking course and go trekking on Mt. Takakura, where the ski resort is located.

Amihari Onsen Ski Resort

Serious skiers say that this resort has the best powder snow in the area. It is located on the slopes of Mt. Inukura in Towada-Hachimantai National Park and is surrounded by primary-growth forests. There are seven trails for all levels, the longest being 3 kilometers, as well as a ski school and a children’s play area. In autumn, visitors take the chairlift to admire the colorful foliage. The Kyukamura Iwate-Amihari Onsen Hotel, conveniently located nearby, offers five different baths. Those who are not planning an overnight stay can use the Onsenkan Yakushi-no-Yu facility, which includes an outdoor bath with panoramic views from a height of 760 meters.

Iwate Kogen Snow Park

Iwate Kogen Snow Park is another smaller resort with a variety of slopes, a ski school, and a children’s area. Of the three ski resorts in Shizukuishi, this one is particularly popular with snowboarders due to the long, smooth slopes. It also features a well-equipped mogul area and “freestyle course/snow park,” where snowboarders can try tricks using the specially maintained “snow bumps.” Mogul skiing is more challenging

than regular downhill skiing, and Iwate Kogen Snow Park offers lessons for those who would like to attempt it, along with the usual ski and snowboard classes for beginners. Although no lodgings are available adjacent to the resort, there are a number of Japanese and Western-style options in the vicinity.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

雫石町 - 四季折々の魅力

岩手県西部の山間部に位置する雫石町は、一年を通してさまざまな観光資源を有しています。岩手山をはじめとする山々に囲まれていることから、スノースポーツのメッカとして知られていますが、暖かい季節には様々なアクティビティを楽しむことができます。ハイキングはもちろん、美しい自然の中に身を置くこともできます。また、温泉、アウトドア、伝統工芸、地元の農作物など、さまざまな魅力があります。

雫石町では、春にはシンボルである桜並木に虹がかかり、冬には岩手山にアーチを描く雪景色に虹がかかります。このことから、「雫石には虹が似合う」というキャッチフレーズが生まれました。日本の多くの地域と同様に、雫石町にも愛すべきマスコットキャラクターがいる。雫石町の公式アンバサダーである「しずくちゃん」は、伝統的な衣装に麦わら帽子をかぶった若い女性で、町のさまざまな場所で見かけることができます。

スノースポーツ

冬の雫石町には、スキーやスノーボードを楽しむ人が多く訪れます。雫石には、岩手山の南麓に位置する3つのスキー場があります。雫石町には3つのスキー場があり、いずれも岩手山の南麓に位置しているので、グループのニーズに合わせて選ぶことができます。ゲレンデでの長いハードな一日の後、雫石の温泉に浸ければ、疲れた筋肉を癒し、精神をリフレッシュすることができます。

雫石スキー場

最高品質のパウダースノー、誰もが楽しめるアクティビティ、そして雫石プリンスホテルに隣接しているという「スキーイン、スキーアウト」の利便性は、雫石での冬の滞在に理想的なベースとなっています。1993年には、アジアで初めてアルペンスキー世界選手権が開催されました。

4.5kmのコースをはじめ、岩手山を一望できる11のコースがあります。雫石スノーランドでは、そり遊びやチュービングなどのアクティビティが楽しめるので、お子様連れのファミリーにもおすすめです。また、雪上車と呼ばれるトラック型の乗り物に乗って、通常のコースを越えて手つかずの雪に連れて行ってもらう「キャットスキー」も注目のオプションです。海外からのお客様には、英語によるスキー・スノーボードのプライベートレッスンをご用意しています。

雫石高倉温泉は、宿泊客だけでなく日帰り客も楽しめる温泉施設です。四季折々の景色が楽し

め、池には色とりどりの鯉が泳いでいるのも魅力です。また、標高730mからロープウェイに乗って夜景を眺める「星空ツアー」も実施しています。紅葉の季節には、人気のハイキングコースのスタート地点までロープウェイで上がり、スキー場のある高倉山でトレッキングをすることも可能です。

網張温泉スキー場

本格的なスキーヤーの間では、この地域で一番のパウダースノーと言われている施設です。雫石スキー場に比べて規模が小さく、人も少ないため、海外からの観光客と地元のスキーヤーの出会いの場にもなっています。十和田八幡平国立公園内の犬倉山の斜面に位置し、自然のままの森に囲まれています。最長5キロのコースを含む7つのコースが用意されており、スキースクールや子供用のブレイエリアも完備されています。秋には、チェアリフトで上に登って紅葉を楽しむことができます。近くには「休暇村岩手網張温泉」があり、5種類のお風呂が楽しめます。また、日帰り入浴が可能な「薬師の湯」では、760mの高さからの眺望が楽しめる露天風呂があります。

岩手高原スノーパーク

こちらも小規模なスキー場で、様々な種類のゲレンデ、スキースクール、キッズエリアなどがあります。雫石町にある3つのスキー場の中でも、長く滑らかな斜面を持つこのスキー場は、特にスノーボーダーに人気があります。また、充実したモーグルエリアや、特別に整備された "雪のコブ" を使ってスノーボードのトリックに挑戦できる「フリースタイルコース／スノーパーク」もあります。モーグルは難易度の高いスキーで、岩手高原スノーパークでは、モーグルに挑戦したい人のためのレッスンや、初心者向けのスキー・スノーボード教室を開催しています。リゾートに隣接した宿泊施設はありませんが、周辺には和洋折衷の宿泊施設がいくつかあります。

024-006

Amihari Visitor Center

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 体験・アクティビティ（ウィンターアクティビティ） /
自然観察(網張ビジターセンター)
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Amihari Visitor Center

The Amihari Visitor Center, located within Towada-Hachimantai National Park, offers comprehensive information on recreational activities, nature, and the history of Mt. Iwate and other mountains within the national park area. The center, which was renovated in 2020, uses interactive technology such as augmented reality to present information in several languages, including topographical maps that show hiking routes.

Amihari is a gateway for trails linking five mountains: Mt. Iwate, Mt. Eboshidake, Mt. Akita-Komagatake, Mt. Mitsuishi, and Mt. Hachimantai. The staff can offer advice on trail conditions and make recommendations based on visitors' needs and preferences. They can also make arrangements for nature activities and answer questions on the local topography and wildlife.

Popular activities at the visitor center include firefly watching in the summer and snowshoe trekking in the winter (rental snowshoes are available). The center is the starting point for the circular Forest Nature Trail, which is accessible in any season and suitable for all levels of fitness. Because it only takes about an hour to complete, it is a good option for those with limited time to get a taste of the area's natural beauty.

The facility also serves as a community hub, promoting local attractions to tourists and residents with photo displays, nature-themed art, and a comprehensive library of books. Visitors are welcome to sit out on the deck or relax in the comfortable multifunctional spaces inside. The center is ideal for taking a break during activities or as a spot to wait for others as they ski the slopes or hike the trails. The staff arrange and promote a year-long calendar of nature-themed events and activities, many of

which are suitable for all ages or are curated specially for families with young children.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

網張デジタルセンター

網張デジタルセンターは、十和田八幡平国立公園内にあり、岩手山をはじめとする国立公園エリア内の山々のレクリエーションや自然、歴史などの情報を総合的に提供しています。2020年にリニューアルされ、AR（拡張現実）などのインタラクティブな技術を活用して、登山ルートを示す地形図などの情報を多言語で提示しています。

網張は、5つの山を結ぶトレイルの玄関口です。岩手山、烏帽子岳、秋田駒ヶ岳、三ツ石山、八幡平の5つの山を結ぶ登山道の玄関口です。スタッフは、トレイルの状況をアドバイスしたり、グループのニーズに応じておすすめのコースを提案したりします。また、自然の中でのアクティビティの手配や、地域の地形や野生動物についての質問にもお答えします。

夏にはホタル観賞、冬にはスノーシュートレッキング（スノーシューのレンタルあり）などのアクティビティが人気です。このセンターは、季節を問わず、あらゆるレベルの人が参加できる「自然の小径」のスタート地点となっています。所要時間は約1時間で、この地域の自然を知るための入門コースとして、また時間のない方にも最適です。

また、この施設は、観光客や住民に地域の魅力を伝えるコミュニティの拠点としても機能しており、写真の展示や自然をテーマにしたアート、充実した書籍のライブラリーなどを備えています。休憩や、グループがスキー場やハイキングに出かけている間の待ち時間にも最適な場所です。スタッフは、自然をテーマにした年間カレンダーをアレンジし、宣伝しています。その多くは、どの年齢層に適したもので、小さなお子様連れのご家族のために特別に企画されたものです。

【タイトル】体験・アクティビティ（アウトドア） /
キャンプ / スノーシューハイク(ビジターセンター) / 農業
体験
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Outdoor Activities

Shizukuishi is beautiful in any season. Spring brings delicate new green leaves and pink cherry blossoms, giving way to deeper green foliage and alpine flowers on the mountain trails around the town in summer. There are plenty of places to see colorful leaves in the autumn before the snow arrives and turns the area into a winter wonderland. The following are some options for visitors wanting to experience the great outdoors in Shizukuishi.

Campgrounds

Camping is a way to experience Shizukuishi's nature at close range. There are two well-equipped campgrounds in the town, both of which include *onsen* (hot springs). They are an economical alternative to hotels and traditional *ryokan* inns for lodging in the area.

Amihari Onsen Campground

This campground, located 770 meters above sea level, is part of the Kyukamura Iwate-Amihari Onsen Hotel complex. Campers can make use of the hotel's facilities as well as the adjacent Onsenkan Yakushi-no-Yu hot spring. Sites are divided into two categories: "woodland sites" nestled among the trees and "lawn sites" that are out in the open. Each category offers several sizes to choose from based on whether campers are bringing their own vehicle and the number of people in the group. An area for cooking and a hot water supply is available for communal use. Those who are new to camping or do not have equipment can take advantage of a convenient plan where tents are already set up and all the equipment and food is provided on arrival. The campground is next to the Amihari Forest Nature Trail, which is suitable for all ages

and levels of fitness.

Shizukuishi Anekkō Roadside Station (Michi-no-Eki) Campground

This spacious campsite is conveniently located next to a well-appointed *michi-no-eki* roadside station, allowing campers to make use of facilities such as the Hashiba Onsen hot spring, as well as the restaurants and shops. The campground is primarily used by people traveling by car or motorcycle, but there is also a separate section for those without private transportation. The campsites are spacious, making the facility particularly popular with families. The campground is next to a river with a safe water-play area for children, and there is plenty of room for youngsters to run around on the grass.

The word *anekko*, from which the facility takes its name, is used in local dialect to refer affectionately to a young woman. The bridge and the path connecting the roadside station to the campground feature several mosaics of *anekko* based on characters from a regional folktale about five princesses. Like many areas of Japan, Shizukuishi has a lovable mascot. The character Shizuku-chan, a young woman dressed in traditional *anekko* attire and wearing a wide straw hat, serves as the official ambassador for the area. Her image can be seen in various locations around the town.

Snowshoe Trekking

Snowshoeing is a great way to take to the trails when there is snow on the ground. People of all ages can enjoy the wintertime scenery and searching for the footprints of animals in the snow. The Amihari Forest Nature Trail is highly recommended for snowshoe trekking. Traditional oval-shaped *wakanjiki* shoes and modern snowshoes can be rented at the adjacent Amihari Visitor Center. Staff there can answer questions about the trail and about the plants and animals that can be spotted in the area. Visitors are welcome to join a scheduled tour or explore on their own, including areas of the forest that are not accessible in the snowless seasons. Koiwai Farm also offers snowshoe trekking. Experienced staff take guests up to the pristine backcountry areas surrounding the farm for snowshoeing on trails that are easy even for beginners.

Green Tourism and Agricultural Experiences

The Shizukuishi region, blessed with high-quality water and fertile soil, has a long history of farming. Rice cultivation probably started here as early as the Kofun period (ca. 250–552), and the area's agricultural and livestock industries continue to thrive in the present day. Shizukuishi welcomes visitors who would like to get to know life in

rural Japan on a deeper level through farming and interacting with area residents. Depending on the season and personal interest, visitors can try their hand at activities like planting and harvesting rice, working on a vegetable farm, and caring for animals, including the cattle for which Shizukuishi is famous. Culinary experiences, such as making soba (buckwheat noodles) by hand, can also be arranged. Although it might not be possible to provide complete foreign language support, the residents of Shizukuishi who participate in green tourism programs are committed to helping all visitors make the most of their experience.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

アウトドアアクティビティ

雫石町はどの季節でも美しい。春には繊細な新緑とピンクの桜が、夏には深い緑の葉と高山植物の花が町の周辺の山道に咲き乱れます。秋には、雪が降って冬のワンダーランドになる前に、色とりどりの紅葉が見られる場所がたくさんあります。雫石町でアウトドアを楽しみたい方には、以下のような選択肢があります。

キャンプ場

雫石の自然を身近に感じることができるキャンプ場は、町内に2カ所あり、いずれも温泉付きです。雫石町には温泉付きのキャンプ場が2つあり、ホテルや旅館よりもリーズナブルに利用できます。

網張温泉キャンプ場

標高770mに位置し、休暇村岩手網張温泉ホテルに併設されているキャンプ場です。ホテルの施設を利用できるほか、隣接する温泉館「薬師の湯」を日帰りで利用することができます。敷地には大きく分けて、木立の中にある「林間サイト」と、屋外にある「芝生サイト」があります。それぞれ、車の持ち込みの有無や人数に応じて、いくつかのサイズから選ぶことができます。炊事場と給湯エリアは共同で使用することができます。また、初めての方や道具をお持ちでない方には、テントが張られ、道具や食材がすべて用意されている便利なプランをご利用いただけます。キャンプ場の隣には網張の森自然小径があり、年齢や体力に関係なく楽しむことができます。

道の駅 雫石あねっこキャンプ場

広々としたこのキャンプ場は、設備の整った道の駅に隣接しているため、橋場温泉などの施設やレストラン、ショップを利用することができます。車やバイクでの利用が中心だが、交通手段のない人のための区画も用意されている。キャンプ場は広々としているので、家族連れに人気があります。キャンプ場の隣には川があり、子供たちが安全に水遊びできる場所があり、芝生の上で子供たちが走り回れるスペースも十分にあります。

施設名の由来となった「あねっこ」とは、地元の方言で「魅力的な若い女性」を意味する愛称です。

道の駅とキャンプ場を結ぶ橋や道には、地元で伝わる5人のお姫様の物語をモチーフにした「あねっこ」のモザイク画が施されています。日本の多くの地域と同様に、雫石にも愛すべきマスコットキャラクターがあります。しずくちゃんは、伝統的なあねっこ姿に麦わら帽子をかぶった若い女性で、雫石の公式アンバサダーを務めています。しずくちゃんの姿は町のあちこちで見られます。

スノーシュートレッキング

寒い季節にこの地域の自然を探索するには、スノーシューが最適です。網張の森自然小径はスノーシュー・トレッキングにお勧めです。隣接する網張ビジターセンターでは、伝統的な楕円形の和かんじきや近代的なスノーシューのレンタルを行っており、スタッフがトレイルや周辺で見られる野生動物についての質問に答えてくれます。グリーンシーズンには入れない場所もあるので、ツアーに参加したり、自分で散策してみるのもいいでしょう。雪の中の動物の足跡を探すのは、子供から大人まで楽しめます。また、小岩井農場ではスノーシュートレッキングも行っています。経験豊富なスタッフが、農場周辺の手つかずの自然が残る奥地まで案内してくれるので、初心者でも安心してコースを歩くことができます。

グリーンツーリズムと農業体験

雫石地域は、良質な水と肥沃な土壌に恵まれ、古くから農業が盛んな地域です。古墳時代には稲作が始まっていたとされ、現在も農畜産業が盛んに行われています。雫石町では、農作業や住民との交流を通じて、日本の農村の暮らしをより深く知りたいという方を歓迎します。季節や興味に応じて、田植えや稲刈り、野菜作り、雫石名物の牛をはじめとする動物の世話などを体験することができます。また、そばの手打ち体験などの料理体験も可能です。外国語での対応は難しいかもしれませんが、グリーンツーリズムのプログラムに参加している雫石町の住民の方々は、お客様がより良い体験ができるようにサポートしてくれます。

024-008

Shizukuishi's Hot Springs (*Onsen*)

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】温泉・宿（温泉） / 網張温泉（参照：ありね山荘(日帰り温泉)）、鶯宿温泉、国見温泉、玄武温泉、(御所湖温泉)、雫石高倉温泉、滝ノ上温泉、橋場温泉、南網張温泉、(トーカン岩手山温泉)

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Shizukuishi's Hot Springs (*Onsen*)

The Shizukuishi region has a wide variety of *onsen* (hot springs). Taking a soak is delightful at any time of year, but it can be especially enjoyable in winter after a long day of skiing or snowboarding. Some of the following *onsen* are located inside hotels and inns (*ryokan*), while others are standalone facilities. Most of them welcome day visitors as well as overnight guests.

Visitors who have never bathed in a Japanese *onsen* should be aware of some simple rules before going. Everyone is expected to wash and rinse the whole body before entering the water. It is not acceptable to wear clothing or a swimsuit into the water. The facility will usually provide a small towel for washing, but this is left on the side of the tub, never brought in the water. These days, the vast majority of *onsen* have separate bathing areas for women and men, but it is generally acceptable for young children to accompany a caregiver of either gender in the baths. Many *onsen* will not accept guests with tattoos, so it is best to check in advance. In some cases, small tattoos may be covered with a bandage before entry, or it may be possible to reserve a private bath.

Oushuku

This small *onsen* village has been popular as a hot-spring destination for more than 450 years. There are a variety of places to stay, ranging from modern hotels to traditional family-run inns. According to legend, the hot springs were discovered during the late sixteenth century, when a man saw a Japanese bush warbler soaking its injured leg in the water. Local residents then began bathing in the springs. The area

became so well known that eventually members of the local ruling families began visiting, too.

Today, the Oushuku area has its own mascot character inspired by the original tale about the bird: Kekyllichi, a chubby bush warbler who loves hot springs. Oushuku is also home to the small but pretty Outaki waterfall, which is an easy walk from most accommodations in the area.

Amihari

Located at the Kyukamura Iwate Amihari Onsen Hotel, this facility sits at the base of Mount Iwate, making it very convenient for skiers who come to the nearby slopes. There are several baths, including an outdoor one with panoramic views from an altitude of 760 meters.

Minami Amihari Arine

Day visitors are welcome at this *onsen* in the Yukotan no Mori Inn. The baths were designed to blend in with the surrounding forests.

Shizukuishi Takakura

Located at the Shizukuishi Prince Hotel, this *onsen* welcomes day visitors as well as hotel guests. The outdoor bath offers impressive views in all seasons, while a pond with colorful Japanese carp next to the baths adds to the ambience.

Hashiba

This facility is for day visitors only; there is a campground next door. It is part of the Shizukuishi Anekko Roadside Station (Michi-no-Eki) complex, which also houses several restaurants and gift shops. Guests may choose either Japanese- or Western-style baths.

Goshoko

One need not stay overnight to take advantage of these hot-spring baths in the Hotel Hana-no-yu. The indoor and outdoor baths offer impressive views of nearby Lake Goshoko and Mt. Iwate.

Genbu

This tranquil hot-spring complex is near the Kakkonda River, and the water is unusually mild. Several of the accommodations are open to day visitors.

Tokan Iwate

Day visitors are welcome at this *onsen* in the Genbu Furyutei Inn. There are four outdoor baths overlooking the Kakkonda mountains, including two that can be reserved in advance for private use.

The following two hot-spring areas are closed in the winter months due to heavy snow:

Kunimi

Two Japanese-style inns in this *onsen* area, Ishizuka Ryokan and Morisanso, are open to day visitors. The ravine location is not accessible to tour buses and there is no cell phone service, making it ideal for anyone seeking solitude. The mineral-rich water is an unusual emerald-green color.

Takinoue

This secluded *onsen* at the Ryukanso Inn welcomes day visitors. It is surrounded by a beech forest and is close to the impressive Torigoe waterfall.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

雫石の温泉

雫石地域には、さまざまな種類の温泉があります。一年中、温泉に浸かるのは楽しいことですが、スキーやスノーボードを楽しんだ後の冬は特に楽しいでしょう。ホテルや旅館の中にある温泉もあれば、独立した温泉もあります。ほとんどの場合、日帰りでも宿泊でも利用できます。

日本の温泉に入ったことがない人は、いくつかの簡単なルールを知ってから行くといいでしょう。温泉に入る前には、全身を洗ってすすぎます。衣服や水着を着たまま入ることはできません。施設では通常、体を洗うための小さなタオルが用意されていますが、これは浴槽の脇に置いておき、水の中には持ち込まないようにします。最近では、ほとんどの温泉で男女別の浴場が設けられていますが、小さな子どもは男女どちらかの保護者と一緒に入浴しても問題ありません。刺青があると入浴できない温泉も多いので、事前に確認しておくといでしょう。小さなタトゥーであれば、絆創膏で隠してから入ることができる場合や、貸切風呂を予約できる場合もあります。

鶯宿

450年以上も前から温泉地として親しまれてきた小さな温泉郷。近代的なホテルから伝統的な家族経営の旅館まで、さまざまな宿泊施設があります。伝説によると、16世紀後半にウグイスが傷ついた足を温泉に浸しているのを見た人が、温泉を発見したと言われています。その後、地元の人々が入浴するようになりました。その後、この地の知名度は高まり、やがて地元の有力者たちも訪れる

ようになったといえます。

現在では、このウグイスの話にちなんで、温泉好きのぽっちゃりウグイス「ケキョきち」というマスコットキャラクターが登場しています。鶯宿には、小さいながらも美しい「逢滝」があり、ほとんどの宿泊施設から歩いて行くことができます。

網張

岩手山のふもとの休暇村岩手網張温泉にあるこの施設は、近くのスキー場に来るスキーヤーにとつてとても便利です。標高760メートルからのパノラマビューを楽しめる露天風呂など、いくつかのお風呂があります。

南網張

ゆこたんの森では、日帰り旅行者を歓迎しています。お風呂は、木の自然の美しさを活かし、周囲の森に溶け込むようにデザインされています。

雫石高倉

雫石プリンスホテル内にあり、日帰り入浴も可能です。露天風呂からは四季折々の景色が楽しめ、池には色とりどりの鯉が泳いでいて、雰囲気盛り上げてくれます。

橋場

日帰り入浴専用の施設で、隣にはキャンプ場があります。道の駅「雫石あねっこ」に併設されています。お風呂は和風と洋風があり、レストランやお土産屋さんもあります。

御所湖

ホテル花の湯に併設されている日帰り温泉施設。内風呂と露天風呂があり、御所湖や岩手山の景色が楽しめます。

玄武

葛根田川のほとりにある静かな温泉地で、泉質は非常にまろやかです。日帰り入浴可能な宿泊施設もあります。

トーカン岩手

日帰り入浴も可能な玄武風流亭旅館の温泉です。葛根田の山々を望む露天風呂が4つあり、そのうち2つは事前に予約して貸切で利用することができます。

以下の2つの温泉地は、大雪のため冬期は閉鎖されます。：

国見温泉

石塚旅館に併設されており、日帰り入浴も可能です。観光バスも来ない、携帯電話も繋がらない溪谷にあるので、孤独を求める方には最適です。珍しいエメラルドグリーンのお湯で、ミネラル分が豊富に含まれています。

滝ノ上

旅館「龍観荘」にある、日帰り入浴も可能な秘湯。ブナ林に囲まれており、鳥越の滝にも近いです。

024-009

Accommodations in Shizukuishi

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 温泉・宿（小さな宿ペンション・民宿） /
ペンションさんりんしゃ、ヴィラ館々倶楽部、民宿 栄弥(タ
トゥーOK)
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Accommodations in Shizukuishi

Shizukuishi offers a variety of styles of accommodation. With information about what is available, visitors can make the most of their stay.

Hotels

Visitors coming primarily for snow sports may view proximity to the ski slopes as the main priority. Some of the large hotels are located with convenience in mind. Western-style beds, private bathrooms, and relative freedom around dining choices are further advantages for those who prefer to set their own schedules. However, other lodging choices may offer more chances to interact closely with Shizukuishi residents.

Pensions

These are small privately run hotels or inns, usually furnished in Western style. The term pension comes from the French for “boarding house,” but this accommodation is closer to the style of a bed-and-breakfast. The rooms are typically quite simple, with beds, a closet, and a TV; bathroom facilities are usually shared with other guests. Some pensions have a communal lounge for relaxing and socializing, perhaps with tea- and coffee-making facilities and even books for guests to read. Breakfast is included, but dinner is normally optional, depending on the plan selected. Meals usually feature local ingredients and tend to be Western-style.

The charm of pensions is that each one is unique, based on the interests and style of the owner. Interiors range from simple and cozy to elegant and modern. In one, the owner’s collection of guitars might be put proudly on display for guests to admire; in another, a host who studied in Paris might be offering French cuisine.

While Shizukuishi's pensions do not offer hot-spring baths, guests can visit one of the many local facilities that welcome day visitors. For travelers who prefer the familiarity of a bed and Western food but would like to experience hospitality from a local family, a pension could be an excellent choice.

Ryokan and Minshuku

These are both Japanese-style accommodations; the main difference is size. A *ryokan* is probably what comes to mind when most people think of a classic Japanese inn. The building may be historic or modern, but the interior is always of traditional Japanese design. The emphasis is on hospitality and treating guests with the highest level of service possible.

Minshuku are also Japanese in style, but are smaller and simpler, with a more homelike atmosphere. The meaning of *minshuku* is "people's inn," as they are generally family homes that accept guests. *Minshuku* are found mostly in smaller rural areas like Shizukuishi.

In both types of lodging, guests will sleep on traditional futon bedding laid out on the floor and dine on Japanese-style dishes. Both *ryokan* and *minshuku* generally serve both breakfast and dinner, using fresh local ingredients in a wide variety of dishes. *Ryokan* menus in particular often feature house specialties, which are proudly offered to guests. Guests are typically served in their own room, and eat at low tables while sitting on the tatami mats, but some accommodations also offer Western-style chairs and tables. After dinner is cleared away, staff will lay out the futon, as the focus is on anticipating guests' needs without being asked.

In Shizukuishi, both *ryokan* and *minshuku* feature Japanese-style baths. Many use water from local *onsen* hot springs, but the baths at *ryokan* are typically more luxurious, and there may even be more than one kind. Those sorts of details aside, both *ryokan* and *minshuku* allow their guests to experience aspects of traditional Japanese life, fresh seasonal food, and a relaxing warm bath.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

栗石町には、さまざまなスタイルの宿泊施設があります。どのような宿泊施設があるのか知ること、より充実した滞在を楽しむことができます。

ホテル

スノースポーツが目的の方は、スキー場に近いくことが第一条件かもしれません。大規模なホテルの中には、利便性を重視したものがあります。洋式のベッド、専用のバスルーム、好きなものを好きなときに食べられるなど、自分でスケジュールを決めたい人にはメリットがあります。

しかし、現地の人々との交流を大切にしたい方には、他にもいくつかの選択肢があります。

ペンション

個人経営の小さなホテルや旅館で、洋風の内装が特徴です。ペンションとは、フランス語で「下宿屋」を意味しますが、ベッド&朝食のスタイルに近いものです。部屋には、ベッド、クローゼット、テレビなどがあり、バスルームは他の宿泊者と共同で使用するのが一般的です。ペンションによっては、リラックスして交流するための共同ラウンジがあり、紅茶やコーヒーメーカー、ゲストが読むための本などが用意されていることもあります。朝食は含まれていますが、夕食はプランに応じて選択することができます。食事は地元の食材を使った洋食が中心となります。

ペンションの魅力は、オーナーの趣味やスタイルに合わせて、それぞれに個性があることです。インテリアも、シンプルで居心地のよいものから、エレガントでモダンなものまでさまざま。オーナーが自慢のギターを展示していたり、パリに留学していたホストのフランス料理を堪能したりすることができます。

雫石のペンションには温泉はありませんが、地元には日帰り入浴ができる施設がたくさんありますので、そちらをご利用ください。慣れ親しんだベッドや洋食が好きだけど、地元の家族のもてなしを受けてみたいという人には、ペンションは最適な滞在先といえるでしょう。

旅館・民宿

どちらも日本式の宿泊施設で、主な違いは大きさです。日本の伝統的な宿といえば、旅館を思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか。建物は歴史的なものもあれば近代的なものもありますが、内装は日本の伝統的なデザインが施されています。おもてなしの心を大切にし、最高のサービスでお客様をお迎えます。

民宿も同じ日本のスタイルですが、より小さくシンプルで、より家庭的な雰囲気があります。民宿の意味は「人々の宿」であり、一般的には家族の家にゲストを受け入れることを意味しています。民宿は、主に雫石のような地方の小規模な地域にあります。

どちらの宿でも、寝るときは布団を敷き、食事は和食が中心となります。ほとんどの宿泊施設では、朝食と夕食の両方を提供しており、地元の新鮮な食材を使った料理が豊富に用意されています。特に旅館では、その家の自慢の料理がメニューに並ぶことが多いです。宿泊客は畳の上に座り、低いテーブルで食事をするのが一般的ですが、洋風の椅子とテーブルを用意している宿泊施設もあります。夕食の片付けが終わると、頼まなくてもスタッフが布団を敷いてくれます。それは、お客

様のニーズの先読みを大切にしている為です。

雫石では、旅館にも民宿にも日本式のお風呂があります。地元の温泉を使用しているところも多いですが、旅館のお風呂の方が豪華で、種類も複数ある場合もあります。しかし、旅館でも民宿でも、日本の伝統的な生活、旬の食材、そして温かいお風呂を体験することができます。

024-010

Shizukuishi's Food Culture

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 食、グルメ / そば、ジェラート、乳製品

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Shizukuishi's Food Culture

Many of Shizukuishi's residents are farmers, and local people are proud of the high-quality food produced in the area. Hotels and restaurants endeavor to source locally grown ingredients whenever possible. Below are some recommendations for visitors who would like to experience Shizukuishi's food culture.

Soba (Buckwheat Noodles)

In premodern times, rice was the staple crop in most parts of Japan, but it was difficult to grow in northern regions such as Iwate Prefecture, where summers were cooler. As a result, people looked for alternative grains that were more resistant to the cold. One of these was buckwheat, the main ingredient of the noodles known as soba. Clean, fresh water is required for the production of good-tasting soba, and Shizukuishi has this in abundance.

Soba is a highly versatile dish, and can be enjoyed in a variety of styles and in all seasons. It is typically served in one of two ways: chilled on a tray along with a dipping sauce (*zaru soba*) or in a bowl of hot, clear broth with various toppings (*kake soba*). A visit to one of Shizukuishi's many soba shops makes it evident why these simple but hearty noodles are popular with locals and visitors alike.

Shizukuishi's buckwheat flour is also used to produce local Japanese sweets, including an unusual version of a traditional confection called *yokan*, which is typically made with red bean paste. This version uses buckwheat flour instead.

Dairy Products

Shizukuishi is famous as a center of Japan's dairy industry. The high quality of its

dairy products is reflected in two family-run businesses that use the fresh local milk to make their specialties. Both are well worth visiting on a trip to Shizukuishi.

Gelato

The handmade gelato at **Matsubokkuri Homemade Ice Cream Barn** is so well known that people regularly drive here from other prefectures to purchase it. After working in the dairy farming industry for more than 30 years, the owners decided to try their hand at gelato-making, and have since gone on to make Matsubokkuri a popular local landmark.

Among the flavors on offer are the uniquely Japanese wasabi (Japanese horseradish) and *goma* (sesame). Those who find it hard to choose just one flavor can opt for the two-in-one combination cone.

After purchasing gelato, customers can relax on the spacious deck or go up to the second floor for a birds-eye view of the surrounding countryside. *Matsubokkuri* means “pine cone” in Japanese, and the name is well suited to a shop built on the edge of a small forest. The owners have added a boardwalk through the trees, inviting visitors to take a short nature walk after enjoying their sweets.

Cheese

Various types of artisanal cheese and yogurt can be purchased at the **Shizukuishi Cheese Factory**, where the husband-and-wife team uses fresh milk sourced directly from a neighboring farm to make their products. After honing his skills working for Koiwai Farm, Shizukuishi’s major dairy company, the owner began producing and selling handmade cheese at this business in 2014.

The shop started off specializing in fresh cheese, but product lines have gradually expanded to include semi-hard types, as well as soft-serve ice cream in the warmer months. For a distinctly Japanese twist, consider the cheese flavored with miso, a paste made with fermented soybeans, barley, or rice malt.

There is a small herd of goats on the grounds near the shop. The animals do not provide milk for cheese; rather, their job is to keep the grass under control.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

雫石の食文化

雫石町の住民の多くは農作業に従事しており、この地域で生産される高品質な食品は人々の誇りとなっています。ホテルやレストランでは、可能な限り地元産の食材を使用しています。雫石の食文化を体験してみたい方におすすめのスポットをご紹介します。

そば（そばの実）

日本の多くの地域では、古くから米を主食としてきましたが、岩手県などの北陸地方では、夏の気温が低く、米の栽培が困難でした。そのため、寒さに強い穀物が求められました。その一つが、細い麺である「そば」の原料となる「ソバの実」です。美味しいそばを作るためには、きれいな水が必要ですが、雫石にはその水が豊富にあります。

そばは様々なアレンジが可能で、いろいろなスタイルで四季折々に楽しめます。通常、2つの方法で提供されます。麺汁と一緒に冷やされて出されるもの（ざるそば）、またはさまざまなトッピングと共に熱くて透明なスープで提供されるもの（かけそば）です。雫石にあるそば屋を訪ねると、シンプルでボリュームたっぷりの料理が地元の人にも観光客にも人気がある理由がわかります。

雫石町のそば粉は、地元の和菓子にも使われています。例えば、羊羹は小豆餡で作られることが多いですが、そば粉を使った羊羹もあります。

乳製品

雫石町は日本の乳業の中心地として有名です。雫石町は日本の乳業の中心地として知られており、その文化を反映して、地元の良質な生乳を使った製品を作っている家族経営の2つの企業があります。雫石を訪れた際には、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

ジェラート

手作りアイスクリーム牧舎松ぼっくりの手作りジェラートは大変人気があり、他県から定期的に車で訪れるお客さんもいるほどです。オーナーは酪農業界で30年以上働いた後、ジェラート作りに挑戦することを決意し、松ぼっくりを地元の名物にしたのです。

わさび（アブラナ科のアジアのハーブ）やごまなど、日本ならではのフレーバーも提供しています。1つの味に絞ることができないお客さんには1つのコーンで2つの味が楽しめるコンビネーションのコーンを購入することができます。ジェラートを購入したら、広々としたデッキでリラックスするか、2階に上がって周辺の田園地帯見下ろしながらジェラートを楽しむことができます。松ぼっくりは日本語で「Pinecone（松ぼっくり）」を意味し、小さな森の端に建てられたお店にぴったりの名前です。オーナーは木々の間に散策用の道をつくり、訪問者が甘いおやつを楽しんだ後、自然散策ができるようなおもてなしになっています。

チーズ

雫石チーズ工房では、近隣の農家から直送された生乳を使いオーナー夫婦が職人技をふるって作る、様々な種類のチーズやヨーグルトを購入することができます。オーナーは雫石の大手酪農会社である小岩井農場で活躍した後、2014年に手作りチーズの製造・販売を行うこちらのビジネスを開始しました。フレッシュチーズ専門店としてスタートしましたが、徐々に商品ラインナップを拡大し、セミハードタイプのチーズや暖かい季節にはソフトクリームを取り揃えています。日本的なアレンジとしては、塩分を含んだ発酵食品である味噌で味付けしたチーズは注目です。

店の近くの敷地には小さな山羊の群れがありますが、山羊はチーズ製造用のミルクを提供するためではなく、草を管理するために飼われています。

024-011

Local Crafts

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 亀甲織 / しずくいし麻の会

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Local Crafts

Tortoiseshell Weaving (*Kikko-ori*) and Shizukuishi Asa-no-Kai

Japan has a rich weaving tradition and various styles have developed around the country. One unusual textile, *kikko-ori* (tortoiseshell weaving), comes from Shizukuishi. This intricate technique is used to create fabric from hemp fibers. The name is derived from the raised hexagonal pattern, resembling the shell of a tortoise, that is produced on the fabric.

Even in its heyday (the late nineteenth to early twentieth century) *kikko-ori* was not widely produced in the region due to the time and skill that it required. As a result, a limited number of weavers became proficient in making *kikko-ori* fabric. Around the turn of the twentieth century, manufacturing methods that could produce other fabrics with greater ease were introduced, bringing about the decline of *kikko-ori*. In recent decades, however, efforts to reestablish it as a local tradition have led to a renewed appreciation for this unique style of weaving.

In 1968, two local women, Kato Kiwa and Kato Mitsue, teamed up to try to recreate *kikko-ori* based on Kiwa's experience of weaving in her youth. Mitsue went on to lead further efforts to bring back the craft in Shizukuishi, working with other interested citizens to set up a study group and using traditional techniques to cultivate and prepare hemp to make the thread.

Mitsue served as the first chairperson of the Kikko-ori Study Group, set up in 1985, which was renamed the Shizukuishi Asa-no-Kai, or Shizukuishi Hemp Society, in 1988. The craft was awarded special status as an important historical technique in 2005. Current members of the Shizukuishi Asa-no-Kai continue to preserve and pass

on their skills. Weavers from the group give demonstrations for visitors to Shizukuishi, and even offer them a chance to try weaving *kikko-ori* with them.

In the past, one of the major uses for *kikko-ori* fabric was for making undergarments called *ase-hajiki*. (An example of *ase-hajiki* can be seen at the Shizukuishi History and Folklore Museum.) The fabric absorbs sweat readily, helping to keep the wearer comfortable during the warmer months—a major advantage in a region where most people were farmers. It is said that *kikko-ori* cloth was of such high quality that it was even presented as a gift to members of the Nanbu family, who ruled most of northeastern Japan from the Kamakura period (1185–1333) through the Meiji Restoration of 1868.

Kikko-ori is woven using a backstrap loom—another unusual aspect of the craft. In most areas of Japan, this style of loom was replaced by easier-to-use floor looms, which appeared in the late nineteenth century. With a backstrap loom, the threads of the warp, which run lengthwise in the finished fabric, are strapped directly to the weaver's body. This means the operator can control the tension of the vertical threads while weaving the weft, or horizontal thread, over the warp to create a strong, tightly woven fabric. In this sense, the weaver uses her entire body, so both physical strength and a high level of skill are required.

Today the Shizukuishi Asa-no-Kai carries out demonstrations and workshops for locals and visitors at the Shizukuishi Agricultural Training Center. The entire process is still performed by hand, beginning with the preparation of locally grown hemp for the thread. After picking the hemp, members of the Asa-no-Kai remove the leaves and steam the stalks before drying them. Next, they soak the hemp in a liquid fermented from hemp scraps saved from the previous year. This process facilitates the removal of the outer layers, which are peeled off and dried. Finally, the weavers twist the fibers to create the thread and dye it using natural materials, after which it is ready for use.

Members of the Shizukuishi Asa-no-Kai produce and sell handmade *kikko-ori* items, both practical and decorative, which make ideal gifts or souvenirs. These include bookmarks, various kinds of bags, table runners, and place mats, which are available at the Tourism and Produce Center in Shizukuishi Station as well as other locations around the town. Visitors who would like to watch a demonstration or try *kikko-ori* should make a reservation in advance through the Tourism and Produce Center.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

地元の工芸品

鼈甲柄の織物（鼈甲織り）と雫石麻の会

日本には織り物の伝統があり、さまざまな織り物が全国で見られます。最も珍しい鼈甲織は雫石から来ています。この複雑な織り方は、地元で栽培された麻の植物を生地にした織物に用いられています。この名前は、生地に作られた鼈の甲羅に似た、六角形の模様が浮き出ていることに由来しています。

全盛期（19世紀後半から20世紀前半）でも、時間と技術が必要なため、この地域ではあまり行われておらず、技術を習得している女性も限られていました。20世紀に入ると、他の素材を簡単に作ることができる製造方法が導入されたため、「鼈甲織」は衰退していましたが、最近になって再興の努力がなされ、このユニークな伝統が見直されています。

1968年、地元の2人の女性、加藤キワさんと加藤ミツエさんが協力し、キワさんの若い頃の経験に基づいて、鼈甲織りの再現に取り組みました。ミツエさんは雫石で工芸品を復活させるためのさらなる努力を主導し、雫石での復活に向けて、関心のある市民と一緒に研究会を立ち上げ、伝統的な技術を用いて糸を作るための麻を栽培しました。

ミツエさんは1985年に設立された「鼈甲織り研究会」の初代会長を務め、1988年に「しずくいし麻の会」と改名されました。2005年には重要伝統的工芸品に指定されました。しずくいし麻の会の現在のメンバーは、彼女たちのスキルを維持し、受け継いでいます。当協会会員の方が雫石を訪れる人々に実演を行い、一緒に鼈甲織りを体験することもできます。

かつて、鼈甲織りの主な用途の1つは、「汗はじき」と呼ばれる下着でした。生地は汗を吸収するのに適しており、暖かい季節を快適に過ごすことができました。これは、農民が大多数を占めたこの地域では大きな利点です。雫石歴史民俗資料館では展示されている汗はじきの一例を見ることができます。鼈甲織は鎌倉時代（1185年～1333年）から明治維新(1868年)まで、東北地方の大部分を支配していた南部家にも献上されていたといわれるほど、質の高い織物です。

鼈甲織りの貴重な特徴として腰機の仕様が挙げられます。日本のほとんどの地域では、腰機は、19世紀後半に登場した使いやすい床織機に置き換えられました。腰機を使用する場合、完成した布の中を縦に走る縦糸を、織り手の体に直接縛り付けます。つまり、縦糸の上に横糸を織り込む際に、織り手が張力をコントロールすることで、丈夫でしっかりとした布を作ることができるのです。体全体を使って織るため、体力と高度な技術が求められます。

今日、しずくいし麻の会では、雫石農業トレーニングセンターで地元住民や来場者を対象にデモンストレーションやワークショップを行っています。糸を作るために麻の栽培から始まり、全て手作業で行

われています。麻を摘んだ後、麻の会の会員は葉を取り除き、茎を乾かす前に蒸します。次に、前年に出た麻の端材を発酵させた液に麻を浸します。これで表皮が剥がれやすくなり、乾燥させることができます。最後に、繊維を撚り合わせて糸を作り、天然素材を使用して染色して初めて織物として織り始めることができます。

しずくいし麻の会は、実用的で装飾的な手作りの亀甲織りのアイテムを製造・販売しており、ギフトやお土産に最適です。しおり、鞆、テーブルランナー、ランチョンマットなど、雫石駅にある雫石町観光物産センターをはじめ、いくつかの場所で購入できます。デモンストレーションを見たり、亀甲織りを試してみたいという方は、事前に観光農産物センターでご予約ください。

024-012

Nanbu Ironware (*Nanbu Tekki*)

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】物産品 / アートクラフト（南部鍛造アクセサリー）

【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Nanbu Ironware (*Nanbu Tekki*)

Shizukuishi was formerly part of the Nanbu domain, which was an important center for the manufacture of high-quality iron products in the seventeenth century. This region was ruled by the Nanbu family from the Kamakura period (1185–1333) until the Meiji Restoration in 1868, and the items produced here came to be known as Nanbu ironware. Handmade kettles and pots, along with more ornamental products such as wind chimes, are still produced in the region.

It is thought that Koizumi Nizaemon, a skilled craftsman from Kyoto, introduced iron-casting techniques to the region in 1659. A member of the ruling Nanbu family wanted to promote culture and industry, and so Nizaemon was asked to move to what is now Iwate and set up production.

At the time, the kettles used in Japan's traditional tea ceremony had neither a handle nor a spout; hot water was taken out of the kettle with a bamboo ladle. Around 1750, the third generation of the Koizumi family developed a more convenient way to boil water by designing a small teakettle with a handle and spout. Over time, the iron teakettle grew in popularity as a symbol of the industry, and became known as *Nanbu tekki*. Thanks to the continued support of members of the Nanbu family, who were deeply interested in the tea ceremony, and a good supply of the materials needed for making iron, the local industry flourished.

Nanbu kettles and other handcrafted ironware are available from several studios and shops in Shizukuishi, including the Tourism and Produce Center in Shizukuishi Station. Some products combine the techniques for ironmaking with another specialty craft from Iwate Prefecture, Joboji lacquer, which originated in the town of Joboji. Lacquer,

called *urushi* in Japanese, is made from the sap of the increasingly rare *urushi* tree. Most of the *urushi* used in Japan today comes from overseas, but Joboji lacquer is one of the few that is domestically produced; it is chiefly used in the restoration of national cultural treasures.

Visitors can try combining the two traditional crafts of Nanbu ironware and Joboji lacquer in hands-on workshops offered at one of the studios in Shizukuishi. Options include making original souvenirs such as jewelry and keychain holders.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

南部鉄器

雫石町は、17世紀に良質な鉄製品の製造が盛んだった南部藩の領地でした。鎌倉時代（1185-1333）から明治維新まで南部家の支配下にあったこの地域で作られたものは、「南部鉄器」と呼ばれるようになりました。今でも手作りの釜や鍋、風鈴などの装飾品が作られています。

1659年、京都の名工・小泉仁左衛門がこの地に鉄の鑄造技術を伝えたと考えられています。南部家の文化・産業振興のために、仁左衛門は現在の岩手県に移り住んで生産を行うことになりました。

当時、日本の伝統的な茶道で使われていた湯沸かしには、取っ手や注ぎ口がありませんでした。1750年頃、小泉家の3代目が、より便利にお湯を沸かせるようにと、取っ手と注ぎ口のついた小さな湯沸かしを考案しました。この南部鉄瓶は茶道の世界で象徴として人気を博すようになりました。茶道に深い関心を持っていた南部家の継続的な支援と、製鉄に必要な材料の豊富な供給のおかげで、地元の産業は繁栄しました。

鉄瓶やその他の手作りの鉄器は、雫石駅の観光物産センターなど、雫石のいくつかの工房やショップで購入できます。一部の製品は、製鉄技術と岩手県のもう一つの名産である浄法寺町で生まれた浄法寺漆を組み合わせたものです。漆は、日本では珍しい漆の樹液から作られています。現在、日本で使用されている漆のほとんどは外国産ですが、浄法寺漆は数少ない国産の漆で、主に国宝の修復に使用されています。

雫石町内の工房のうち1つの工房では、南部鉄器と浄法寺漆の2つの伝統工芸を組み合わせたい体験教室を開催しています。ジュエリーやキーホルダーなど、オリジナルのお土産を作ることもできます。

024-013

Mori no Kaze Flower Garden (Flower & Garden Mori no Kaze)

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 観光スポット / フラワー&ガーデン森の風

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Mori no Kaze Flower Garden (Flower & Garden Mori no Kaze)

Mori no Kaze (Wind of the Forest) is one of the largest Western-style gardens in Japan. It was created in collaboration with Ishihara Kazuyuki, a Japanese landscape designer whose work is known around the world. Ishihara has won multiple gold medals at the prestigious Chelsea Flower Show held annually in London. The garden is part of the Hotel Mori no Kaze Oshuku complex, but is open to anyone.

The vast garden, which covers more than 23,000 square meters, is divided into two major areas: “Forest Valley” features a variety of flowers and plants that represent each of Japan’s four seasons, and includes a waterfall and stream. Children and the young at heart will enjoy searching for various animal-shaped creations in the topiary garden section, while gardening enthusiasts will be eager to see one of Ishihara’s award-winning projects from the Chelsea Flower Show. The “Forest Hill” area offers a whimsical feel, like stepping into a secret garden. In the evening it is lit up with illuminations based on Japanese fairy tales.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

森の風フラワーガーデン（フラワー&ガーデン森の風）

森の風 (Forest of the Wind) は、日本最大級の洋庭園です。世界的に有名な日本の庭園デザイナー、石原和幸氏とのコラボレーションで制作されました。彼は、毎年ロンドンで開催される有名な切尔西フラワーショーで複数の金メダルを獲得しています。庭園はホテル森の風鶯宿の一部ですが、どなたでもご利用いただけ、年齢を問わずお楽しみいただけます。

23,000平方メートルを超える広大な施設は、2つの主要なエリアに分かれています。「森の溪谷」には、日本の四季を紹介するさまざまな花や植物があり、滝や小川があります。子供や気が若い方

は、トピアリーガーデンセクションで植物で作られたさまざまな動物を探すのを楽しめます。石原氏がチエルシーフラワーショーで受賞した作品も展示されているので、ガーデニングが好きな方にもお勧めです。施設の「森の丘」エリアは、まるで秘密の花園に足を踏み入れたかのように、不思議な雰囲気醸し出しています。夕方には、日本のおとぎ話に基づいたイルミネーションでライトアップされます。

024-014

Torigoe Waterfall and Outaki Waterfall

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 自然・景観 / 逢滝、滝ノ上温泉 鳥越の滝

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Torigoe Waterfall and Outaki Waterfall

These landmark waterfalls are especially beautiful in early summer, when they are surrounded with fresh green foliage, and during the autumn when the leaves are changing color.

Torigoe, a waterfall with a 30-meter drop, is located along the picturesque Kakkonda Gorge on the outskirts of Shizukuishi. The falls are close to the Takinoue Onsen hot-springs area, and visitors may see clouds of white steam rising up from the bright green water in the pool at the base. Takinoue Onsen welcomes day visitors, so a trip to the falls can be combined with a relaxing bath. Note that the road that leads to the area is closed in winter.

Outaki is smaller than Torigoe, but visitors can get very close to this series of pretty cascades, which is located in the Oushuku Onsen village. These falls are an easy walk from most accommodations in the village.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

鳥越の滝と逢滝

これらの滝はどちらも訪れる価値があります。特に初夏は新緑の葉に囲まれ、秋は葉の色が変わります。

鳥越の滝は雫石の郊外にある絵のように美しい葛根田溪谷沿いにある、落差30メートルの滝です。滝の近くには滝ノ上温泉があり、麓では鮮やかな緑色の水から白い湯気が立ち上る様子を見ることができます。滝ノ上温泉は日帰り入浴も可能なので、滝見物と入浴を組み合わせるのはいかがでしょうか。なお、冬期は滝ノ上温泉に通じる道路が閉鎖されるので注意が必要です。

逢滝は比較的小さいですが、鶯宿温泉郷の中にあり、これらの美しい滝を間近に見ることができます。鶯宿にある宿泊施設から歩いて行くことができます。

024-015

Shizukuishi History and Folklore Museum

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】体験・遊ぶ / 雫石町 歴史民俗資料館

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Shizukuishi History and Folklore Museum

This small but well-appointed museum featuring history, culture, and local traditions is suitable for visitors of all ages. Inside are exhibits of artifacts dating from prehistoric times, while outside is a farmhouse that is a particularly fine example of a traditional *magariya* dwelling where horses lived under the same roof as people. This practice reflected how much families relied on horses for transport and agriculture in olden times.

The oldest objects on display in the museum are stoneware items from the Paleolithic period. They were excavated from sites in the area and are thought to be more than 32,000 years old. There is also an impressive collection of artifacts from the Jomon period (10,000 BCE–300 BCE), when Japan's ancient people lived in a hunter-gatherer and fishing culture. Pottery, tools, and various kinds of crafts from this period offer a glimpse into the lives of the first farmers to settle in the region.

Other sections of the museum feature clothing, documents, tools, and everyday items from later periods up to the modern era. Of particular note is a display about the regional weaving technique known as *kikko-ori* (tortoiseshell weaving). This intricate style is used to produce fabric from locally grown hemp plants. The name is derived from the raised hexagonal pattern, resembling the shell of a tortoise, that is created when the fabric is woven. *Kikko-ori*, which is a distinctive Shizukuishi craft, was in danger of dying out in the last century, but efforts to reestablish the craft in recent decades have led to a renewed appreciation for it. Visitors can learn more about the techniques and history of specialized craft through the museum display, which includes examples of a woven undergarment called *ase-hajiki* that was made using the technique. Farmers typically wore *ase-hajiki* under their work clothes because the fabric readily absorbed sweat.

The farmhouse next to the museum is a *magariya*, which literally means “bent house.” Its L-shaped form contained a stable for horses and an earthen floor work area attached at the side of the family’s main living area. Horses were considered valuable members of the family in an agricultural region like Shizukuishi, and the *magariya* design allowed farmers to care for and protect them during the harsh winters.

This well-preserved *magariya* is thought to be more than 100 years old. It has a traditional thatched roof and a sunken hearth (*irori*), which would have provided heat, light, and the means for meal preparation. The *irori* is a square stone-lined pit set into the floor; a pot or kettle could be suspended on a hook over the fire in the hearth.

The farmhouse was moved next to the museum due to changes in local land use. In the 1950s, the government promoted the building of a dam for flood control on nearby Lake Gosho. However, the 520 households that would be displaced by the project were reluctant to give up their family land; it took more than 20 years to complete negotiations before the Gosho Dam eventually opened in 1981. The farmhouse, which was among the buildings affected by the dam, was brought to the museum grounds. It is the only remaining *magariya* in Shizukuishi to have been carefully preserved in this way.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

雫石町歴史民俗資料館

小さいながらも設備の整ったこちらの歴史民俗資料館は歴史・文化・伝統に興味がある人なら年齢問わず楽しめる場所です。先史時代の出土品などが内部展示では見られ、また、外観の展示では、馬が家族と一緒に暮らしていた伝統的な住居の中でも特に優れた例である農家を紹介しています。これは、当時、馬が輸送や農業に重要な役割を果たしていたことを反映したものです。

資料館の中で最も古い展示物は旧石器時代の土器です。これらはこの地域で発掘された32,000年以上も前のものと考えられています。また、日本の古代人が狩猟採集と漁撈の文化を営んでいた縄文時代（紀元前10,000年～300年）の遺物のコレクションも素晴らしいものがあります。この時代の土器や道具、さまざまな工芸品からは、この地域に最初に移住した農民たちの生活を垣間見ることができます。

その他のセクションには、縄文時代以降から現代までの衣服、文書、道具、日用品が展示されています。特に注目すべきは、亀甲織りと呼ばれる織り方の展示です。この独特な織り方は、地元で栽培された麻の植物から生地を生産するために使用されます。亀甲織りの名は、生地に作られた

亀の甲羅に似た、隆起した六角形のパターンに由来しています。亀甲織りは雫石でしか行われておらず、前世紀には消滅が危ぶまれましたが、ここ数十年の再建の努力により、新たに評価されるようになりました。来館者はこのユニークな工芸品の技術と歴史についてさらに学ぶことができます。汗を吸収するのに最適な生地であるため、この技法を使用して下着「汗はじき」と呼ばれる織物が作られました。農民は、作業服の下に汗はじきを着ていました。

敷地内、博物館の隣に展示されている農家は、文字通り「曲がった家」を意味する曲がり家です。そのL字型の形は、馬を収容する厩舎と、家族の居間の側面に取り付けられた床のない作業エリアで構成されています。馬は家族の大切な一員であり、雫石のような農業地域では、このスタイルの家で、厳しい冬の間も農家が馬の世話をし、保護することを可能にしました。

この保存状態の良い曲がり家は、100年以上前のものだと考えられています。伝統的な茅葺き屋根と囲炉裏があり、暖房や照明、食事の準備をしていました。囲炉裏とは、石を敷き詰めた四角い穴のことで、その上には鍋や釜を吊るすことができるフックが付いています。

地元の土地利用の変化により、この曲がり家は博物館の隣に立つようになりました。1950年代、政府は洪水に備えて近くの御所湖にダムを建設することを推進しました。しかし、移転の対象となった520世帯は、家族の土地を手放すことに抵抗があり、1981年に御所ダムが開通するまで20年以上も交渉を続けてきました。ダムの影響を受けた建物の中で、博物館の敷地内に運び込まれたのが、この農家です。雫石町に残る曲り家の中で、このように大切に保存されているのはこの建物だけです。

024-016

Shizukuishi Anekkō Roadside Station (Michi-no-Eki)

雫石町観光戦略推進会議

【タイトル】 観光スポット / 道の駅 雫石あねっこ

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Shizukuishi Anekkō Roadside Station (Michi-no-Eki)

Japan's roadside stations, or *michi-no-eki*, serve as convenient centers for travelers, offering services such as restaurants and takeout food, tourist information, gift items, and clean restrooms. Roadside stations often showcase regional specialties and features of the local area, and Shizukuishi Anekkō is a particularly fine example of this.

The facility has four restaurants to suit all budgets and schedules, offering specialties like soba noodles, wasabi (Japanese horseradish), and dishes made with high-quality local beef. The Hitomebore soft-serve ice cream containing milk from Shizukuishi is very popular. There is also an expansive hot-spring facility that offers both Western- and Japanese-style baths to day visitors as well as people staying in the adjacent campground. A wide variety of locally produced crafts and food items can be purchased in the gift shops for souvenirs.

There is plenty of room for children to run around outside, and if time allows, it is worth taking a walk over the bridge leading to the campground for a view of the river. The word *anekko*—part of the name of the facility—is an affectionate term for a young woman in the local dialect. The bridge and the path to the camping area feature several mosaics of *anekko* based on characters from a regional folktale about five princesses.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

道の駅 雫石あねっこ

道の駅は飲食店やテイクアウト、お土産店や清潔なトレイ等、旅行者に便利なサービスを提供します。雫石あねっこは、地域の特性・魅力を知ることができる場所としてとてもいい例です。

施設には旅行者の予算やスケジュールに縛られず楽しめる4つの飲食店があり、蕎麦・わさび・地元の高品質な牛肉なども楽しむことができます。雫石の地産ミルクで作るひとめぼれソフトはとても人気です。

また洋風と和風の2つのスタイルが楽しめるゆったりとした温泉もあります。

日帰り客はもちろん、隣接したキャンプ場利用の人も利用できます。お土産店では種類豊富な農産品や工芸品が勢揃いしています。

小さいお子さんが自由に動きまわれるほどの十分なスペースがあり、時間があればキャンプ場へ続く橋を歩いて散策して爽やかな川の景色を楽しむのもお勧めです。道の駅の名前にもなっている「あねっこ」は方言で「可愛らしい若い女性」の愛情深い意味で、この地に伝わる5人の姫をモチーフにしています。

地域番号	025	協議会名	株式会社インアウトバウンド仙台・松島	
解説文番号	タイトル		ワード数	想定媒体
025-001	仙台青葉まつり		251-500 ワード	Webサイト
025-002	仙台七夕まつり		251-500 ワード	Webサイト
025-003	仙台七夕花火祭		-250 ワード	Webサイト
025-004	定禅寺ストリートジャズフェスティバル		-250 ワード	Webサイト
025-005	みちのくYOSAKOIまつり		-250 ワード	Webサイト
025-006	SENDAI光のページェント		-250 ワード	Webサイト
025-007	大崎八幡宮		251-500 ワード	Webサイト
025-008	瑞鳳殿		251-500 ワード	Webサイト
025-009	青葉城資料展示館		251-500 ワード	Webサイト
025-010	青葉城本丸会館		-250 ワード	Webサイト
025-011	宮城懸護国神社		251-500 ワード	Webサイト
025-012	定禅寺通り		251-500 ワード	Webサイト
025-013	勾当台公園		-250 ワード	Webサイト
025-014	西公園&広瀬川		~250	Webサイト
025-015	大年寺山公園		251-500 ワード	Webサイト
025-016	泉ヶ岳		251-500 ワード	Webサイト

025-001

Sendai Aoba Festival

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 仙台青葉まつり

【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Sendai Aoba Festival

Sendai celebrates daimyo lord and city founder Date Masamune (1567–1636) with music and dance in a vibrant city-center festival every spring. The Sendai Aoba Festival takes place over two days on the third weekend of May, around the anniversary of Date Masamune’s death on May 24.

Events begin on Saturday with colorful dance processions and culminate on Sunday with parades that feature ornately decorated floats and a costumed procession. The Sendai Aoba Festival preserves historical traditions, incorporating a regional style of festival floats called *yamaboko*, as well as a celebratory dance that dates from 1603.

Sendai Suzume Odori (Sparrow Dance)

The Suzume Odori is the focus of the festivities on the first day. The dance has been passed down by generations of stonemasons, and is believed to have evolved from an improvised dance first performed at the feast held to celebrate the completion of Aoba Castle in 1603. The dance includes small jumps evoking the hopping of sparrows, the birds on one of the Date family crests.

Yamaboko festival floats

Eleven *yamaboko* floats, each around 6 meters tall, are wheeled through the city accompanied by music and dance on the second day. The wooden carts are typically red or black, gilded and elaborately decorated. Several people ride on top dressed in traditional festival garments, some playing musical instruments. Each float has a theme and a decorative centerpiece: some are Date Masamune-themed, such as the Masamune Ko Kabuto Yamaboko, which has a large model of his samurai helmet; others feature deities such as Ebisu, one of the seven gods of good fortune. Records indicate that *yamaboko* were a staple of Sendai’s festivals in the Edo period (1603–1867).

The procession

Hundreds of performers dressed in period costumes recreate the procession that occurred when Date Masamune left Aoba Castle. The procession begins near Sendai Station with the departure of companies of archers, spear-bearers, and musketeers. Groups that follow dress in armor symbolizing different periods of Masamune's life, places where he grew up, and people that supported his success. The spectacle pays homage to Masamune and celebrates Sendai's heritage. The procession is followed by other events, including the *yamaboko* parade of floats.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

仙台青葉まつり

仙台では、毎年5月、音楽、踊り、そしてと笑い声で、仙台市を築いた大名、伊達政宗公（1567-1636年）の活気ある祭りが街の中心部で執り行われます。仙台青葉まつりは、伊達政宗が亡くなった5月24日の前の週にあたる週末の2日間に開催されます。

土曜の晩に色鮮やかな踊りの行進で始まり、凝った装飾が施されている山鉾と大名行列の再現が印象的なパレードで日曜にクライマックスを迎えます。仙台青葉まつりは、歴史的な伝統を保全するものであり、山鉾と呼ばれる地域特有の祭りの山車や1603年を起源とする祝いのすずめ踊りが取り入れられています。

仙台すずめ踊り

初日の晩に行われるすずめ踊りは、祭りのメインイベントです。すずめ踊りは先祖代々の石工により継承されているもので、1603年の青葉城建造を祝うために行われた宴の席で披露された即興の踊りが進化したものだと考えられています。すずめ踊りの振りには、伊達家の家紋で表現されているすずめの軽やかな舞いを彷彿とさせる軽いジャンプなどが取り入れられています。

山鉾まつり巡行

2日目には、高さ約7メートルの山鉾という11台の山車が、音楽と踊りに合わせて街中を進みます。木造の山車は一般的に赤色か黒色で、さまざまな装飾が施されています。数人が上に乗り、伝統的な祭り衣装を着て楽器を演奏します。各山鉾にはテーマがあり、目玉となる装飾が施されています。大きな三日月の兜を模した政宗公兜山鉾など、伊達政宗公を称えたものもあれば、商売繁盛、大漁追福、五穀豊穰の神である恵比寿様などの観音様をテーマにしている山鉾もあります。記録によれば、山鉾は江戸時代（1603-1867年）における仙台の定番的な祭りでした。

行列

江戸時代の衣装に身を包んだ何百人もの演者たちが、伊達政宗公が戦地に赴き、青葉城を後に

した際に繰り広げられた大名行列を再現します。行列は、弓隊、槍隊、銃隊の一団が仙台駅の近くを出発すると始まります。その後ろを歩くのは、政宗公の生涯の各時期や育った場所、政宗公の活躍の立役者となった人物などを象徴する、甲冑に身を包んだ一団です。この壮観はまさしく政宗公を讃え、仙台の遺産を記念するものです。行列の後、山鉾巡行などの他の行事が続きます。

025-002

Sendai Tanabata Festival

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 仙台七夕まつり
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Sendai Tanabata Festival

Thousands of enormous, handcrafted paper garlands are suspended from branches of bamboo throughout Sendai for three days in August, adorning the city with curtains of color. The Sendai Tanabata Festival has evolved from a romantic tradition celebrated in Japan since the eighth century into one of the Tohoku region's three largest summer festivals, which also include the Nebuta Festival (Aomori Prefecture) and the Kanto Festival (Akita Prefecture).

When and where

The festival is held annually from August 6 to 8, preceded by a fireworks display on the evening of August 5. The city's covered arcades and shopping streets are decorated for the occasion, and stage performances are held in Kotodai Park, near the Miyagi Prefectural Government Office.

The origins of Tanabata

Tanabata is a festival that originated in China and was first celebrated by the emperor's court when it was introduced to Japan in the mid-eighth century. It centers on the tale of two celestial lovers who are forbidden to meet, except for one evening on the seventh night of the seventh month of the lunar calendar. It is customary to make a wish and write it on a colored strip of paper (*tanzaku*), which is then hung on a decorated branch of bamboo.

Sendai's decorations

The decorations of the Sendai Tanabata Festival include not only the *tanzaku*, but also garlands of origami cranes, folded paper kimono and purses, and intricate concertina streamers evoking fishing nets and woven basketry. Many of these designs are unique to the Sendai Tanabata Festival, and each is symbolic: for example, the purses represent wealth and prosperity, and the cascading, net-like garlands, which can be several meters

long, signify bountiful catches of fish and abundant harvests of the fields. Visitors can write their own wishes on *tanzaku* at booths in Kotodai Park.

Tanabata and Date Masamune

Tanabata became widely celebrated throughout the country in the early Edo period (1603–1867). It took root in Sendai partly thanks to the encouragement of Date Masamune (1567–1636) after he founded the town in the early seventeenth century. Sendai's Tanabata celebration has since become one of the largest in Japan.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

仙台七夕まつり

8月の3日間、仙台中で、手作りの大きな紙飾りが何百も竹の枝から吊り下げられ、街中に色彩のカーテンが誕生します。仙台七夕まつりは、8世紀から日本で祝われているロマンティックな伝統から進化したものです。ねぶた祭（青森）や竿燈まつり（秋田）と並んで、東北地方の三大夏祭りの1つになっています。

時期と場所

このお祭りは、毎年8月6日から8日に開催されます。これに先立って、8月5日の夜には花火が打ち上げられます。街のアーケードや商店街に沿うようにして装飾が配置され、宮城県庁近くにある勾当台公園の舞台では出し物が上演されます。

七夕の起源

七夕は中国が起源のお祭りで、8世紀半ばに日本に導入された際には、まずは朝廷で祝われました。七夕の中心にあるのは、天にいる2人の恋人の物語です。この2人は、旧暦7月7日の夜を除いて、逢うことが禁じられています。願いごとを色付きの紙片（短冊）に書き、飾りつけた竹の枝に吊るす慣習があります。

仙台の飾りつけ

仙台七夕まつりの飾りつけの意匠には短冊だけではなく、折り紙の鶴・着物・財布、また漁網や編み籠を思わせる複雑な吹き流しなどがあります。これらの意匠の多くは、仙台七夕まつり独特のもので、それぞれの意匠は何かを象徴しています：たとえば、財布は富と繁栄を表しています。また、吊られた網のような飾りつけは、長さ数メートルを超える場合もあり、豊漁・豊作を意味します。勾当台公園にある窓口を訪れた人々は、自分の願い事を短冊に書くことができます。

七夕と伊達政宗

七夕は、江戸時代（1603～1867年）の初期に、国中で広く祝われるようになりました。七夕は

仙台に根づいたのは、伊達政宗（1567～1636年）が17世紀初頭に仙台を築いた後、七夕を普及させたのが始まりです。仙台の七夕祭りはそれ以来、日本で最大のものの1つとなっています。

025-003

Sendai Tanabata Fireworks Festival

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 仙台七夕花火祭
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Sendai Tanabata Fireworks Festival

Fireworks light up the sky over downtown Sendai on August 5, the eve of the city's Tanabata Festival. Nearly 16,000 fireworks are launched during the display, which begins with musical performances in the late afternoon.

The fireworks are launched near the Site of Sendai Castle, west of the Hirose River. Several spectator areas are set up along the western bank of the river, as well as in Nishi Park on the eastern bank, and along Hirose-dori Street. Use of some spectator areas requires a ticket.

The display started in 1970 to herald the Sendai Tanabata Festival, a colorful, three-day summer tradition celebrated since the seventeenth century.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

仙台七夕花火祭

仙台七夕まつりの前夜である8月5日、仙台市街地の空には花火が輝きます。花火祭は夕方の音楽演奏から始まり、約16,000発の花火が打ち上げられます。

花火は、広瀬川の西、青葉城址近くから打ち上げられます。広瀬川西岸沿いや、広瀬川東岸の西公園および広瀬通沿いに、観覧場所がいくつか設けられます。観覧場所を利用するには入場券が必要です。

この花火祭は、仙台七夕まつりの開催を告げるもので、1970年に始まりました。仙台七夕まつりは、17世紀から祝われている、3日間にわたる色鮮やかな夏の伝統行事です。

025-004

Jozenji Street Jazz Festival

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 定禅寺ストリートジャズフェスティバル
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Jozenji Street Jazz Festival

Sendai's annual Jozenji Street Jazz Festival is held in early autumn. Hundreds of bands perform along Jozenji-dori Avenue, in building entranceways and covered arcades, as well as in parks and shaded plazas.

The festival began in 1991 as a collaboration between members of the local community, including local musicians and business owners. While jazz remains central, the festival has evolved to cover all kinds of music, from choral singing to taiko drumming. It is a two-day event held over a weekend in September. Professional musicians and amateur bands gather for the festival from all over the country.

Jozenji-dori is one of the tree-lined avenues running east-west through the city center. It is named after Jozenji Temple, which was built during the same period that Date Masamune (1567-1636), the powerful local warlord and daimyo, built Aoba Castle and founded the castle town of Sendai in the early seventeenth century. Jozenji Temple no longer exists, but Jozenji-dori calls to mind the early history of the city. As the main venue for the Jozenji Street Jazz Festival, the street connects past and present for the celebration of music each autumn.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

定禅寺ストリートジャズフェスティバル

毎年定禅寺ストリートジャズフェスティバルが初秋に行われます。何百ものバンドが定禅寺通の道沿いや、入口の建物内やアーケード街、公園や広場でも演奏します。

フェスティバルは、地元のミュージシャンを含む地元のコミュニティのメンバーと、経営者たちとの協業で、

1991年に始まりました。現在もジャズがメインですが、最近は、合唱から太鼓までさまざまなジャンルの音楽が演奏されるようになりました。9月の週末に、2日間にわたって開催されます。全国からプロのミュージシャンもアマチュアバンドも参加します。

定禅寺通は、仙台中心部を東西に走る並木道です。この通りは、定禅寺にちなんで名づけられました。定禅寺は、有力な武将・大名だった伊達政宗（1567～1636年）が17世紀初頭に青葉城を造り城下町を築いたのと同じ時代に建てられた寺院です。定禅寺は今はありませんが、定禅寺通は街の古い歴史を思い起こさせてくれます。定禅寺ストリートジャズフェスティバルの主な会場となる定禅寺通では、毎秋、過去と現在が交わり、音楽の祭典が人々をつなぎます。

025-005

Michinoku Yosakoi Festival

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 みちのくYOSAKOIまつり
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Michinoku Yosakoi Festival

Troupes of colorfully costumed dancers take to the stage and streets in Sendai during the Michinoku Yosakoi Festival, a weekend dance event held in October.

On the first day, more than 150 groups from around the country compete against one another on stages erected around the city. Groups can have more than 50 performers, who leap, spin, twirl flags, and dance in a synchronized crescendo of colors. They wear long, flowing, kimono-like costumes that fly about with each dramatic dance step.

The highlight of the festival is the lively dance parade that takes place along Jozenji-dori Avenue on the second day. All the competing groups participate in the parade, chanting and shouting as they shake wooden clackers and dance energetically past crowds of spectators.

Yosakoi festivals are common throughout Japan, and the Michinoku Yosakoi is one of the largest.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

みちのくYOSAKOIまつり

みちのくYOSAKOIまつりの間、仙台の通りと舞台には、鮮やかな衣装を来た踊り手の各団体が登場します。このお祭りは、10月の週末に行われる踊りの祭典です。

初日には、日本全国からの150を超える団体が、仙台中に設けられた舞台で互いに競い合います。1つの団体が50人を超えることもあります。色とりどりの踊り手たちが、飛び、回り、旗を振り、踊り、息を合わせて盛り上がっていきます。踊り手たちは、長くなびく着物のような衣装を着ます。劇的な踊りの振り付けのひとつひとつに合わせて、この衣装がはためきます。

このお祭りは、2日目に定禅寺通で行われる、活気のある踊りのパレードで最高潮を迎えます。すべての競い合う団体がパレードに加わります。木製の鳴子を振りながら掛け声を上げ、観客の群れの中を勢いよく踊りながら進みます。

よさこい祭りは日本中で一般的であり、中でもみちのくYOSAKOIまつりは最大級のものです。

025-006

Sendai Pageant of Starlight

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 SENDAI光のページェント
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Sendai Pageant of Starlight

Jozenji-dori Avenue becomes a tunnel of light every December as the New Year approaches. The trees along the avenue and its central promenade are decorated with lights in a striking illumination display.

The Pageant of Starlight has been held in Sendai since 1986, and has become a mainstay of the event calendar. The decorations have grown in scale over the years, and today use nearly 420,000 LED lights.

The event program varies slightly each year, and sometimes includes music performances, food stalls, and beer tents.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

SENDAI光のページェント

毎年、新年が近づく12月になると、定禅寺通は光のトンネルになります。通り沿いの木々と中央の遊歩道はすばらしいイルミネーションのライトで飾りつけられます。

この光のページェントは、仙台で1986年から開かれており、イベントカレンダーの中心の1つになりました。飾りつけは年々規模が大きくなり、今では420,000個近くのLEDライトが使用されています。

プログラムは毎年少しずつ変わります。音楽が演奏されたり、食べ物の屋台やビールが飲めるテントが設けられる年もあります。

025-007

Osaki Hachimangu Shrine

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 大崎八幡宮
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Osaki Hachimangu Shrine

Hachimangu Shrine exemplifies the samurai aesthetic of the early Edo period (1603–1867) and was built as a grand statement of wealth, power, and cultural sophistication. The shrine was built on the orders of Lord Date Masamune (1567–1636) and enshrines the Date family’s patron deity, Hachiman, the Shinto kami of war. The finest craftsmen from around the country were commissioned for the construction, which lasted three years (1604–1607). The shrine’s main hall is a National Treasure.

A symbol of power and a work of art

The main hall is opulently decorated with gold leaf and beautifully painted carvings. The eaves of the hip-and-gable roof curve out from the central gable framing a pair of gilded cranes, symbols of longevity. The transoms are decorated with tigers, phoenixes, and other auspicious animals, as well as heavenly beings in flight. A pair of fierce gilded dragons appear to descend from the eaves above the entrance, poised with their talons bared. The shrine’s ornamentation is enhanced by its black-lacquered woodwork, which evokes Date Masamune’s black battle armor.

The approach

The approach to the shrine is up a steep flight of stone steps to a cobbled path flanked by trees. Visitors pass through three torii gates on their way to the main hall. The first and third are red, with large wooden plaques carved with the shorthand name of the shrine (Hachimangu). The first Chinese character (Hachi-) is composed of two simple strokes, which have been stylized to resemble a pair of doves, the divine messengers of the deity Hachiman.

The western entrance to Sendai

Osaki Hachimangu is located to the northwest of the city of Sendai, at the foot of a mountain pass that served as the main western entrance to the castle town. Court nobles

and other important visitors from the Imperial court in Kyoto, as well as shogunate officials from Edo (present-day Tokyo), would have passed the shrine as they arrived in the town.

Date Masamune and Osaki Hachimangu Shrine

Date Masamune (1567–1636) was a legendary samurai warlord and an astute tactician. He helped Tokugawa Ieyasu (1543–1616) to win the Battle of Sekigahara in 1600, which put an end to centuries of near-constant civil war. After the victory, Ieyasu established the Tokugawa shogunate (1603–1867), the military government that presided over 250 years of peace and prosperity.

Masamune was rewarded for his service to Ieyasu with the valuable Sendai domain. He surveyed his new lands and determined the site to build a castle. He commissioned the construction of Osaki Hachimangu in the first few years of his rule, around the same time as he commissioned the construction of his seat of power, Aoba Castle. The shrine is a lasting reminder of Date Masamune's legacy and Sendai's heritage.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

大崎八幡宮

大崎八幡宮は、江戸時代（1603-1867）初期の侍の美学が体现されており、富と権力、そして洗練された文化の華々しい象徴として創建された。この神社は、大名・伊達政宗（1567-1636）の命により創建され、伊達家の守護神である神道の軍神・八幡様が祀られている。建設は日本各地の最も腕の優れた職人達に依頼され、完成まで3年（1604年～1607年）の月日を要した。神社の本殿は国宝に指定されている。

権力の象徴・至高の芸術作品

本殿は、金箔押や色鮮やかに塗られた彫刻の数々で絢爛豪華に装飾されている。入母屋造の屋根中央にカーブを描くように広がる軒には、金箔が施された長寿の象徴である一对の鶴が飾られている。また、軒下は虎や鳳凰など様々な吉祥の動物たちや、空を舞う天人などで装飾されている。入り口上部の軒天からは、金箔が施された一对の猛々しい龍が、爪をだし舞降りるように現れている。大崎八幡宮の装飾は、伊達政宗の黒の鎧を想起させる黒漆塗りの木造により、さらに際立って見える。

神社への参道

神社への参道は、急な登りの石段から木々に囲まれた石畳へと続く。訪れた人々は本殿へ辿り着

くまでに三つの鳥居を潜る。一つ目と三つ目の鳥居は朱色に塗られており、大きな木製の額に「八幡宮」という略号が書体で彫られている。最初の漢字（八）は簡単な2画で構成され、八幡の神の使いである一對の鳩に模して描かれている。

仙台への西の玄関口

大崎八幡宮は仙台市街地の北西、城下町への西の主要な玄関口の役割を果たしていた峠の麓に位置している。公家や、京都の朝廷から訪れたその他の重要な来訪者、江戸（現在の東京）の幕府関係者などは、仙台に到着する際にこの神社を通ったことだろう。

伊達政宗と大崎八幡宮

伊達政宗（1567-1636）は、日本で最も伝説的な侍の一人であり、優れた戦術家であった。1,600年の関ヶ原の戦いでは、徳川家康（1543-1616）の勝利に貢献し、その結果、何世紀にもわたり絶え間なく続いていた内乱に終止符が打たれた。勝利を得た家康は、250年にわたり続く平安の世を築いた軍事政権、徳川幕府（1603-1867）を開いた。

政宗はその功績により、仙台藩の統治を任された。彼は新しい土地を調査し、城を建てる場を定めた。政宗は、統治を始めた最初の数年の間で、彼の権力の本拠地となる青葉城の建設と同時期に大崎八幡宮の建設を委託した。大崎八幡宮は、伊達政宗の遺志と仙台の伝統を今に伝えるものである。

025-008

Zuihoden

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 瑞鳳殿

【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Zuihoden

Light filters through ancient cedars on the climb up the steps to the quiet hillside grounds of Zuihoden, Date Masamune's final resting place. The Zuihoden complex is vast, and includes the burial sites of numerous members of the Date family. Lavish mausoleums adorned with ornate carvings pay homage to Masamune (1567–1636), the founder of the Sendai domain, and his successors, Tadamune (1599–1658) and Tsunamune (1640–1711). The grounds include several monuments and a museum that displays excavated burial items such as swords and helmets.

The Zuihoden Mausoleum

After entering the Zuihoden complex, visitors arrive at a roofed gate with closed black doors adorned with gilded Date family crests. This is the Nehanmon Gate (Nirvana Gate), the main entrance to Masamune's mausoleum. The gate represents enlightenment, and the passing of the spirit from this world to the next. Intricately carved designs of flowers and auspicious mythical creatures such as *kirin* decorate the spaces between the gabled roof and the doors. *Kirin* are mythical beasts with some of the attributes of a unicorn, believed to herald the coming of an illustrious ruler.

Beyond the gate, steep steps flanked by stone lanterns lead to the Haiden gateway, which opens into a courtyard. Through the courtyard, past a final gate, lies the jet-black mausoleum. It is embellished with opulent gilding on the two central doors and vivid carvings under the eaves of the roof. On each of the doors is a gilded design of two sparrows encircled by bamboo—one of the most iconic of the Date family crests. A wooden statue of Masamune is housed within the mausoleum, and on special occasions such as the anniversary of his death (May 24), the doors are opened to reveal the statue.

In 1636, after Date Masamune's death in the capital at the age of 70, his body was carried

by palanquin back to Sendai from Edo (now Tokyo) and laid to rest where the mausoleum now stands. The mausoleum is a reconstruction of the original, which was destroyed during World War II. During the early phases of reconstruction work, archeological excavations yielded the remains of Masamune and numerous burial items. Masamune's burial items are exhibited at the Sendai City Museum, but those of Tadamune and Tsunamune, the second and third lords of Sendai, can be viewed at the Zuihoden Museum.

The Kansenden and Zennoden Mausoleums

From the Nehanmon Gate the path continues through the forested grounds and passes a large cenotaph. This is a monument to the victims of the Boshin War (1868–1869), a civil war that restored rule under the emperor and ended the Tokugawa shogunate. Beyond the cenotaph are the Kansenden and Zennoden mausoleums. They stand close together beside the Myounkaibyō, a small cemetery with the graves of other Sendai lords.

Kansenden is built on the burial site of Tadamune (1599–1658), Masamune's second son. As the second lord of Sendai, Tadamune led large-scale land reform, and is credited with strengthening the domain's prosperity.

Zennoden commemorates Tsunamune (1640–1711), Tadamune's sixth son and the third daimyo of the Sendai domain. He was an accomplished artist, well known for his calligraphy and ink paintings of the landscapes of northern Japan. Both mausoleums share the opulence of Zuihoden.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

瑞鳳殿

伊達政宗公が眠る瑞鳳殿の静かな丘の中腹の敷地へと続く坂道では、古い杉の木の陰から光が差し込みます。瑞鳳殿は非常に広く、伊達家の先祖代々の墓が広がります。凝った彫刻が施された豪華な霊廟は、初代千代藩主である政宗（1567-1636年）だけでなく、政宗の子孫の忠宗（1599-1658年）や綱宗（1640-1711年）も祀ったものです。敷地内には複数の記念館があり、刀や兜などの発掘調査時の出土品が展示されている資料館も併設されています。

瑞鳳殿霊屋

瑞鳳殿に入ると、金箔が貼られた伊達家の紋章が施された、屋根付きの閉じた黒色の門に到着します。これが、政宗公の霊廟へと通じる正面入り口である涅槃門（ねはんもん）です。涅槃門は悟りと、この世からあの世への霊の通過を象徴しています。複雑に彫られた花と麒麟という幸運を呼ぶ

架空の生物の模様が切妻屋根と扉の間の空間を飾っています。麒麟は、ユニコーンのような特性を備えた想像上の獣で、優れた統治者の到来の先触れであると信じられています。

門の上には、石灯籠が配された急な階段が中庭に面した拝殿へと続いています。中庭を過ぎて最後の門をくぐると、漆黒の霊廟が建っています。中央にある2枚の扉には贅沢な金箔が、軒下には鮮やかな彫刻が施されています。各扉には、伊達家の最も象徴的な家紋である、竹に囲まれた2羽のすずめの金箔絵柄が施されています。この家紋は、街のあちこちで目にすることができます。霊廟には政宗公の御木像が安置されており、政宗公の命日（5月24日）などの特別な日には扉が開かれ、御木像を目にすることができます。

1636年に伊達政宗が都において70歳で亡くなった後、遺体は江戸（現在の東京）から仙台まで輿で運ばれ、現在建つ霊廟に安置されました。この霊廟は、第二次世界大戦時に破壊された建物を再建したものです。再建作業の初期に行われた考古学的発掘調査では、政宗公の遺骨とともに数々の副葬品が見つっています。政宗公の副葬品は仙台市博物館に展示されていますが、第二代および第三代仙台藩主であった忠宗と綱宗の副葬品については、瑞鳳殿資料館で見ることができます。

感仙殿（かんせんでん）と善応殿（ぜんのおうでん）

涅槃門からは、森に覆われた境内の道を進んでいくと、大きな慰霊碑にたどり着きます。この戊辰戦争弔魂碑は、天皇支配を復活させ徳川幕府を終わらせた戊辰戦争（1868-1869年）の戦死者を慰霊しています。戊辰戦争弔魂碑の先には、感仙殿と善応殿があります。感仙殿と善応殿は、他の仙台藩主の墓が並ぶ小さな墓地、妙雲界廟（みょううんかいびょう）の隣に並ぶ建物です。

感仙殿は、政宗の2番目の息子である忠宗（1599-1658年）の埋葬地に建てられています。第二代仙台藩主であった忠宗は寛永総検地を実施し、仙台藩の産業強化と繁栄の功績が評されています。

善応殿は、忠宗の6番目の息子で第三代仙台藩主であった綱宗（1640-1711年）を讃えるものです。綱宗は芸術家として今なお評価が高く、書道や北日本の風景を描いた水墨画が有名です。いずれの霊屋にも瑞鳳殿の華やかさが漂っています。

025-009

Aoba Castle Exhibition Hall

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】青葉城資料展示館
【想定媒体】Web サイト

できあがった英語解説文

Aoba Castle Exhibition Hall

Aoba Castle was the seat of Date Masamune (1567–1636), the first ruler of the Sendai domain and the founder of the city of Sendai. While the castle no longer stands, some foundation stones and sections of the castle ramparts remain. Aoba Castle Exhibition Hall is located on the castle site. The museum documents Date Masamune’s life and legacy and depicts the castle through models, CG (3D) renderings, and VR (virtual reality) experiences.

Date Masamune

Date Masamune was one of Japan’s most powerful warlords, often depicted in his trademark black armor, wearing a helmet mounted with a large crescent moon. A formidable warrior and astute tactician, he helped Tokugawa Ieyasu (1543–1616) claim victory in the Battle of Sekigahara in 1600, which put an end to centuries of civil war. Ieyasu then established the Tokugawa shogunate (1603–1868), the warrior-led government that presided over 250 years of peace and prosperity.

For his service Date was given control over an area in northeastern Japan that covered all of present-day Miyagi Prefecture, as well as parts of Iwate and Fukushima Prefectures. Masamune surveyed his new domain and settled upon a site to build a castle. He established his castle on a plateau facing the sea and vowed to build a peaceful and prosperous town.

Aoba Castle

Little remains of the castle today except for some foundation stones and sections of the castle ramparts, but displays at the exhibition hall help visitors to imagine what it was like in the seventeenth century. A short video in the on-site theater uses CG rendering accompanied by Japanese commentary to describe the grounds and key buildings.

For a more immersive experience, rent a pair of VR glasses and enjoy a self-guided tour of the castle site. The tour includes eight locations, beginning with the exhibition hall. Here, visitors can see a virtually rendered bird’s-eye view of the castle complex, which provides a sense of the scale of the original. Outside, visitors can stand among the foundation stones of what was once the Ohiroma (Grand Hall) and use the VR glasses to “see” inside the hall where Masamune held audiences with his retainers. The rendering of the interior is detailed, and includes decorative features such as painted screens. The glasses come with an earpiece (for commentary in Japanese) and a pamphlet listing the VR locations.

Exploring the castle site

Walk among the foundation stones of the Ohiroma grand audience hall for a sense of the castle’s scale. A nearby statue of Masamune depicts him on horseback in full battle armor with his signature helmet. Near the edge of the site, a sign marks the former location of a cliffside pavilion (no longer extant), with a sweeping view of the city.

Other facilities at the castle site include a gift shop, where festoons from Sendai’s Tanabata Festival—the city’s biggest summer celebration—are displayed year-round, and a cafeteria offering local specialties and refreshments. For more information about Sendai’s history, visit the Sendai City Museum, a 10-minute walk from the Aoba Castle Exhibition Hall.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

青葉城資料展示館

青葉城は、かつて、仙台藩の初代藩主で仙台市を築いた伊達政宗（1567-1636年）の屋敷でした。この城はもうありませんが、いくつかの礎石や、城壁の一部は残っています。青葉城資料展示館は、城跡にあります。資料展示館では伊達政宗の生涯および彼が遺したものに関する記録が保管されており、模型やCGシアター、VRゴーなどを通して青葉城が再現されています。

伊達政宗

伊達政宗は日本の最も強力な武将の1人であり、大きな三日月を冠した兜をかぶり、象徴的な黒の鎧を身につけた姿で現われます。伊達政宗は、戦乱の世に終止符を打った1600年の関ヶ原の戦いで、徳川家康（1543-1616年）の勝利に一役買っています。この戦の勝利を経て、家康は、その後250年にわたって存続した平和と繁栄の武家政権である徳川幕府（1603-1868年）を開府しました。

政宗の功績を称え、家康は政宗を、今日の宮城県ならびに岩手県と福島県の一部を含む東北地方の藩主に任じました。政宗は、その新しい土地を調査し、城の建築を始めました。彼は海に面した台地の上に城を構築し、平和で栄えた町を作ることを明言しました。

青葉城

いくつかの礎石と城壁を除いて、現在、城はほとんど残っていませんが、展示室の展示品から、来訪者たちは17世紀にどのようなものだったか想像することができます。敷地内にあるCGシアターでは、日本語によるナレーション付きの短い映像を見ることができ、青葉城の敷地や主な建物についての案内を聴くことができます。

よりリアルな体験を希望するのなら、VRゴーをレンタルして青葉城跡のガイドなしツアーを楽しみましょう。ツアーは展示室から始まり、8か所を巡ります。ここでは、青葉城の本欄の姿を感じ取ることができる、VRにより再現された城の全景を見ることができます。屋外で大広間の礎石の中でVRスコープを使うと、広間の中を覗くことができます。内部は細部に至るまで表現されており、屏風などの装飾も再現されています。VRスコープをレンタルすると、(日本語ガイド用) イヤホンとVRスポットを示したパンフレットが渡されます。

城跡を探索

大広間の礎石の合間を通り抜け、青葉城のかつてのスケールを体感しましょう。近くにある伊達政宗公騎馬像は、馬にまたがった有名な兜に鎧姿の政宗公を表現しています。敷地の端の方には断崖絶壁の懸造跡があり、仙台市の全景を見渡すことができます。

敷地内には他にも、仙台市最大の夏のお祭りである仙台七夕まつりの飾りが1年を通して展示されている売店、そして、地元の郷土料理や軽食を提供しているフードコートがあります。仙台の歴史に関する詳しい情報については、青葉城資料展示館から徒歩10分の場所にある仙台市博物館までお越しください。

025-010

Aoba Castle Honmaru Kaikan

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 青葉城本丸会館
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Aoba Castle Honmaru Kaikan

The Aoba Castle Honmaru Kaikan houses a museum featuring exhibits relating to the castle, a food court, and a gift shop with crafts and edible souvenirs from across Miyagi Prefecture. It is located on the site of Aoba Castle, and can be easily visited together with Gokoku Shrine (on-site) and the Sendai City Museum (10 minutes on foot).

Learn about Date Masamune and Aoba Castle

Aoba Castle was the headquarters of Date Masamune (1567–1636), the powerful daimyo who founded Sendai. While the castle no longer stands, some foundation stones and sections of the castle ramparts remain. The Aoba Castle Exhibition Hall introduces the life of Masamune and depicts the castle through models, CG (3D) renderings, and virtual reality (VR) experiences.

Shop for Sendai souvenirs

The Honmaru Kaikan Gift Shop stocks local specialties from Sendai and other areas in Miyagi Prefecture, as well as Date Masamune-themed T-shirts, toys, and novelty items. Several large, handcrafted paper festoons with colorful streamers and origami cranes are suspended from the ceiling of the entrance. These decorations from the Sendai Tanabata Festival held in August are displayed year-round.

Enjoy local flavors

Visitors can relax and enjoy meals and refreshments at the Aobajo Food Court. The menu features local specialties such as *gyutandon* (grilled beef tongue rice bowl) and *zunda* mochi (mashed edamame sweetened and served on mochi rice cake). Large pictures of the dishes above the counter make for easy ordering.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

青葉城本丸会館

青葉城本丸会館には、青葉城に関する展示館、フードコート、および宮城県の各地から工芸品や食べ物のお土産を集めたギフトショップがあります。青葉城本丸会館は、青葉城址に建てられており、護国神社（同じ敷地内）や仙台市博物館（徒歩10分）と合わせて訪れやすい施設です。

伊達政宗と青葉城について学ぶ

青葉城は、仙台を築いた有力大名である伊達政宗（1567～1636年）の居城でした。この城はもうありませんが、いくつかの礎石や、城壁の一部は残っています。青葉城常設展示館は、伊達政宗の生涯を紹介するとともに、模型、三次元のコンピュータグラフィックス表現、またバーチャルリアリティ体験によって青葉城を描き出します。

仙台土産のお店

本丸会館のギフトショップには、仙台と宮城県各地の特産品に加えて、政宗をモチーフにしたTシャツやおもちゃ、珍しい品々が置いてあります。入口の天井からは、色鮮やかな吹き流しや折り紙の鶴がついた手作りの大きな紙飾りがいくつか吊り下げられています。これらは、8月に開かれる仙台七夕まつりの飾りつけであり、1年中展示されています。

地元の味を楽しむ

訪れる人は、青葉城フードコートでお食事や軽食を楽しみ、くつろぐことができます。お品書きの特色は、牛タンを焼いてご飯に乗せた牛タン丼や、つぶした枝豆を甘くしてお餅と合わせたずんだ餅など、地元の名物です。注文しやすいよう、カウンターの上には、料理の大きな写真があります。

025-011

Gokoku Shrine

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 宮城懸護国神社
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Gokoku Shrine

The spirits of those who lost their lives in service to the country from the mid-nineteenth century through the end of World War II are venerated at Gokoku Shrine. The shrine was built in 1904 on the orders of Emperor Meiji (1852–1912), and today it honors the memory of more than 56,000 people from Miyagi Prefecture.

Honoring the deceased

Japan enjoyed two centuries of peace and prosperity under the Tokugawa shogunate (1603–1867) following centuries of civil war. However, fears of foreign encroachment contributed to anti-shogunate sentiment in the late nineteenth century. In the social and political upheaval that followed, pro-shogunate and anti-shogunate forces clashed, and lives were lost on both sides. The end result was the Meiji Restoration (1868)—the dissolution of the shogunate and the restoration of rule under the emperor. Japan modernized rapidly in the wake of this political revolution, and later engaged in international conflicts overseas, culminating with World War II.

The shrine grounds

The heart of the shrine is its inner sanctuary and worship hall. The inner sanctuary is off-limits to the public, but visitors may offer a prayer in front of the worship hall. The hall has a wide, curved copper roof with a green patina that contrasts with its red wooden frame. Carvings and decorative metalwork adorn the gables, and a *shimenawa* (special rope used to designate sacred spaces) hangs above the entrance. In spring, cherry blossoms fill the grounds with their pale pink blooms.

History on display

In addition to the main shrine buildings, there is an exhibition hall with displays that introduce Japanese history from the Meiji Restoration through World War II in

chronological order. Exhibits include old black-and-white photographs of historic events and young soldiers, as well as memorabilia, including a 1:100-scale model of the battleship Yamato, the world's largest battleship. A small fee is charged for admission to the exhibition hall, which has English signage.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

護國神社

護國神社は、19世紀半ばから第二次世界大戦終戦にかけて、国のために命を落とした人々の魂を崇敬する神社である。この神社は、明治天皇（1852-1912年）の命により1904年に創建され、現在、5万6千人を超える宮城県出身の人々の御霊を追悼している。

死者への追悼

日本は数世紀にわたり続いていた内乱の世を経て、徳川幕府（1603–1867年）のもと、2世紀に及ぶ平安と繁栄を享受した。しかし、19世紀後半になると、外国からの侵略に対する恐れから反幕府の気運が高まった。その後起こった社会的、政治的な動乱の中で幕府派と反幕府派が衝突し、双方で人命が失われた。その結果として明治維新（1868年）が起こり、幕府は解体され、王政復古が成し遂げられた。この政治革命によって日本は急激に近代化し、その後、海外での国際紛争に介入し、第二次世界大戦に至る。

神社の境内

護國神社の中心となるのが、本殿と拝殿である。本殿は一般に公開されていないが、拝殿の前で祈りを捧げる事ができる。拝殿の幅が広く湾曲した銅板葺屋根は緑青で覆われており、朱色に塗られた建物の木組みとコントラストを描いている。破風は、彫刻や、装飾が施された金属細工で飾られており、入り口上部には「しめ縄（聖域を示す特別なロープ）」が張られている。春になると、境内には薄紅の桜の花が咲き誇る。

歴史の展示

境内には神社の主要な建物の他に加え、明治維新から第二次世界大戦までの日本の歴史を神代順に紹介する展示館がある。展示には、歴史的な出来事や若い兵士の姿をとらえた古いモノクロ写真や、世界最大の戦艦である「戦艦大和」の1/100スケールモデルなどといった関連品がある。この展示館へは少額の入館料がかかるが、英語の解説文も設置されている。

025-012

Jozenji-dori Avenue

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 定禅寺通り
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Jozenji-dori Avenue

Jozenji-dori is a tree-lined avenue running east–west through the center of Sendai. It is named after Jozenji Temple, which was built during the same period that Date Masamune (1567–1636), the powerful warlord and daimyo, built Aoba Castle and founded the town of Sendai in the early seventeenth century. Although Jozenji Temple no longer exists, Jozenji-dori calls to mind the early history of the city, and its greenery continues Sendai’s legacy as the City of Trees.

The changing seasons

Zelkova trees (or Japanese elms) are planted along both sides of the avenue, and along a promenade that runs down its center. The trees create a lush, green canopy during spring and summer. In autumn, the leaves turn a rich golden color before fluttering down to carpet the ground, and in winter, the branches twinkle with lights as part of the Sendai Pageant of Starlight.

A place for the community

Shops and restaurants line the avenue, and its sidewalks buzz with activity after the workday and on weekends. The central promenade is about 700 meters long and furnished with benches, flowerbeds, and sculptures. Many popular events are held along the avenue, and stalls are occasionally set up on the promenade for markets and fairs. Musicians perform on the sidewalk in September as part of the Jozenji Street Jazz Festival. In October, sections of the street are closed to traffic for a gala parade of dancers, the highlight of the Michinoku Yosakoi Festival.

The City of Trees

Date Masamune founded Sendai in the early seventeenth century after he was awarded his own domain by Tokugawa Ieyasu (1543–1616). As an ally of the Tokugawa family,

he supported Ieyasu in the Battle of Sekigahara (1600), a decisive battle that led to the establishment of the Tokugawa shogunate. The outcome of the battle put an end to centuries of civil war, but at the time it was unclear whether peace would hold. On founding his castle town, Masamune ordered his retainers to plant bamboo and fruit-bearing trees throughout their properties in the event of famine, and to maintain cedar forests on the fringes of their estates. Consequently, Sendai became blanketed in green, and came to be known as the City of Trees. Much of this greenery was lost during air raids in World War II, but leafy avenues like Jozenji-dori and Aoba-dori carry on its legacy.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

定禅寺通

定禅寺通は、仙台中心部を東西に走る並木道です。この通りは、定禅寺にちなんで名づけられました。定禅寺は、有力な武将・大名だった伊達政宗（1567～1636年）が17世紀初頭に青葉城を造り城下町を築いたのと同じ時代に建てられた寺院です。定禅寺はもうありませんが、定禅寺通はこの街の初期の歴史にさかのぼる場所であり、「杜の都」仙台の遺産であり続けています。

移り変わる季節

定禅寺通の両側と定禅寺通の中央を走る遊歩道沿いには、ケヤキの木（日本のニレ）が植えられています。ケヤキの樹々は、春と夏の間、仙台に瑞々しい緑をもたらしてくれます。秋には、葉は深い金色に変わり、その後ハラハラと落ちて地面を覆います。冬には、仙台光のページェントの一部として枝は光で彩られます。

コミュニティのための場

定禅寺通にはお店やレストランが並び、仕事終わりや週末の歩道は人々にぎわいます。中央部の遊歩道の長さは約700メートルで、ベンチ、花壇、彫刻が設けられています。この通りでは、人気の催しが数多く開かれています。お祭りの際や市が立つ時には、遊歩道に屋台が設置されることもあります。9月には、定禅寺通ジャズフェスティバルの一部として歩道でミュージシャンたちが演奏します。10月には、みちのくYOSAKOIまつりの見どころであるダンスパレードのために通りの一部は通行止めになります。

杜の都

政宗は、徳川家康（1543～1616年）から領地を与えられた後、17世紀初頭に仙台を築きました。政宗は徳川方につき、関ヶ原の戦い（1600年）では家康を支持しました。関ヶ原の戦いは、徳川幕府の成立に至る決め手となった戦いです。この戦いにより、戦国時代は終わりましたが、当時は、平和が続くかどうか不確かでした。政宗は、城下町を築く際、家臣たちに命じ、各々の屋敷

中に飢饉に備えて竹や果樹を植えさせました。また、城下町の境界に沿って杉林を設けさせました。その結果、仙台は緑に囲まれ、杜の都として知られるようになったのです。第二次世界大戦中の空襲の間に、元々の緑の多くは失われましたが、定禅寺通や青葉通といった緑豊かな通りは、この遺産を継承しています。

025-013

Kotodai Park

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 勾当台公園
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Kotodai Park

Statues of historical figures and sculpted artworks dot the grounds of Kotodai Park. These stand against backdrops of cherry blossoms and azaleas in spring and vibrant maples and ginkgo trees in autumn.

The park is situated off tree-lined Jozenji-dori Avenue, next to the Miyagi Prefectural Government Office. It is often the venue of citywide festivals and events, including the Pageant of Starlight, the Tanabata Festival, and the Aoba Festival.

A lifelike bronze statue of Tanikaze Kajinosuke (1750–1795), a popular sumo wrestler from Sendai, stands among the many sculpted figures in the park. He was exceptionally tall for his time, measuring 189 centimeters (6 ft 2 in), and the life-size statue gives an idea of Tanikaze’s strength. Tanikaze was the fourth sumo wrestler in Japan to receive the title of *yokozuna*, the highest rank in the sport.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

勾当台公園

勾当台公園には、歴史上の人物の像や彫刻作品が点在しています。春には桜の花とツツジが、また秋には鮮やかなカエデと銀杏の木が、これらの彫刻の背景になります。

勾当台公園は宮城県庁の隣にあり、緑豊かな樹々が並ぶ定禅寺通から入ったところにあります。この公園は、光のページェント、七夕まつり、青葉まつり など、よく仙台市全体でのお祭りや催しの会場になります。

勾当台公園にある多くの像の中には、仙台出身の人気力士だった谷風梶之助（1750～1795年）の等身大の銅像があります。彼はその時代では際立って長身で、189センチ（6フィート2インチ）ありました。等身大の像は、谷風がどれほど強かったかを表しています。谷風は、相撲の最高位

である横綱の称号を受けた、日本で4番目の力士です。

025-014

Nishi Park

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 西公園 & 広瀬川

【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Nishi Park

Nishi Park stretches along the east bank of the Hirose River, covering a large area between Jozenji-dori Avenue to the north and Aoba-dori Street to the south. The park has many cherry trees, and is one of the most popular places to enjoy viewing the blossoms in spring.

The park has a strolling path along the riverbank, play areas for children, and lawns where visitors can sit and relax. Parts of the park command views of Aobayama, the hill upon which Aoba Castle was built in the early seventeenth century. At the northern edge of the park, there is a tower in the shape of a traditional wooden doll (*kokeshi*) and a steam locomotive that was taken out of service in 1968.

The park has several event spaces, and is often the venue of popular citywide events such as the Sendai Tanabata Fireworks Festival and the Jozenji Street Jazz Festival.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

西公園

西公園は広瀬川の東岸沿いに広がっており、北は定禅寺通、南は青葉通の間の広い面積を占めています。この公園にはたくさんの桜の木があり、春に花見を楽しむ場所として最も人気があるスポットの1つです。

西公園には、川岸沿いの散策路、子ども用の遊び場、そして訪れる人が座ってくつろげる芝生があります。この公園には、青葉山を望める場所もあります。青葉山には、17世紀初頭に青葉城が建てられました。西公園の北端には、木製の人形（こけし）の形をした塔や1968年に引退した蒸気機関車があります。

公園にはいくつかのイベントスペースがあり、しばしば、仙台七夕花火祭りや定禅寺通ジャズフェス

イバルなどの、街を挙げての有名なイベントの会場になります。

025-015

Dainenjiyama Park

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 大年寺山公園

【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Dainenjiyama Park

Several historic sites and a botanical garden are located at Dainenjiyama Park. Walking paths lead through the hillside site of a temple built in the late seventeenth century, and past the graves of several generations of the Date family, lords who ruled over Sendai in the Edo period (1603–1867). The park has several observation areas with scenic views of nearby mountains, the plains along the coast of the Pacific Ocean, and downtown Sendai.

The Somon Gate and the former site of Dainenji Temple

Dainenji Temple was commissioned by Sendai's fourth daimyo, Date Tsunamura (1659–1719), and served as the Date family temple until the mid-nineteenth century. The Somon is the temple's main gate. It has a tiled, gabled roof and stands at the base of a steep flight of stone steps that leads up the hillside to the former site of the Main Hall. The gate (built in the 1720s) is the only original building that remains of Dainenji, and is a Tangible Cultural Property of the city of Sendai. Several cherry trees planted in front of the gate bloom in April. Dainenji Temple has been rebuilt at the base of Dainenjiyama, a little to the east of the Somon.

Date Tsunamura

Several generations of the Date family are laid to rest on the former grounds of Dainenji, including Date Tsunamura (1659–1719). Tsunamura succeeded his father Tsunamune (1640–1711) at the age of two, and ruled the Sendai domain under the guardianship of his uncles, who are believed to have orchestrated his succession. This power play led to a dispute within the family that culminated in the murder of one of Tsunamune's retainers. The episode is known as the Date Disturbance (Date Sodo), and is a popular subject of Kabuki plays.

Seasonal flowers

Seasonal flowers bloom throughout the Sendai Wild Plants Garden, at the western end of the park. The botanical garden covers nearly 24 acres and includes ponds, wetland areas, forest trails, lawns, and a statue garden. *Mizubasho* (skunk cabbage) blooms with white, lily-like flowers near ponds and streams in April. Irises follow in early summer, and *kikyo* (a species of balloon flower) produce purple blossoms in October. The garden is open from late March to the end of November.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

大年寺山公園

大年寺山公園には、いくつかの史跡と植物園があります。歩道は、17世紀後半に建てられた寺院の跡を通り、伊達家の数代にわたる墓所を通り過ぎます。伊達家は、江戸時代（1603～1867年）に仙台を統治した大名です。この公園には見晴らしのよい場所がいくつかあり、近くの山々、海岸の平野、そして仙台市街地の美しい風景を眺められます。

惣門とかつての大年寺

大年寺は仙台の第四代藩主、伊達綱村（1659-1719）に委託され、19世紀中ごろまで伊達家の菩提寺として仕えました。惣門は大年寺の正門です。惣門は、長くて急な石段の下に立っています。この石段は、山を登っていき、かつて本堂があった場所に至ります。惣門（1720年代に建造）は、元のまま残っている大年寺で唯一の建造物で、仙台市指定文化財に指定されています。門の前には桜の木が何本か植えられており、4月には門前で花が咲きます。大年寺は大年寺山のふもと、惣門の少し東に再建されました。

伊達 綱村

ここでは、伊達家第4代大名の伊達綱村（1659～1719年）を含む伊達家の数代が眠っています。綱村は、父の綱宗（1640～1711年）の跡を2歳で継ぎ、叔父たちの後見の下で統治を行いました。この叔父たちが代替わりを図ったと考えられています。この策略が伊達家内での争いをもたらし、綱宗の家臣の1人が殺害されるに至りました。この話は、伊達騒動として知られており、歌舞伎で人気のある演目になっています。

季節の花々

大年寺山公園の西端にある仙台市野草園では、いたるところで季節の花々が咲きます。この植物園の面積は24エーカー近くに及び、池、湿地、森の小道、芝生、彫刻庭園などがあります。4月には、池や小川の近くに水芭蕉が白いユリのような花を咲かせます。初夏にはアヤメが咲き、10月にはキキョウ（バルーン・フラワーの一種）が紫の花を咲かせます。この野草園は、3月下旬から11月末まで開園しています。

025-016

Mt. Izumigatake

株式会社インアウトバウンド仙台・松島

【タイトル】 泉ヶ岳

【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Mt. Izumigatake

From seasonal blooms and fall colors to hiking, skiing, and ziplining, Mt. Izumigatake (1,175 m) attracts visitors throughout the year. It takes less than an hour to get to Izumigatake Nature Center from downtown Sendai by public transportation. The nature center is the first stop for visitors. Hiking trails up the mountain begin here, and there is a campsite on the grounds.

Hiking

Three routes of varying difficulty lead up the mountain from the trailhead at Izumigatake Nature Center. The Suijin route is the easiest: it runs through a forested valley and along a stream before ascending the mountain. The trail is suitable for all fitness levels and takes about 2 hours each way. In autumn the Kamoshika route is particularly popular for the vibrant fall foliage that can be seen around Okanuma, a small wetland area halfway up the mountain.

Seasonal blooms

Plants and wildflowers bloom on the mountainside from April through October. The white lily-like flowers of *mizubasho* (*Lysichiton camtschatcensis*) are the earliest to bloom, followed by the purples and pinks of *katakuri* (Asian fawn lily; *Erythronium japonicum*), *shojobakama* (Japanese hyacinth; *Heloniopsis orientalis*), and *yamafuyyo* (Japanese wood poppy; *Glaucidium palmatum*). From July through October the white star-shaped flowers of *umebachiso* (marsh grass; *Parnassia palustris*) can be seen in wetland areas along the trails.

Skiing

Winters are cool and relatively dry in the Sendai area, but enough snow usually falls for skiing and snowboarding from December through March. Izumigatake Ski Resort, next

to the nature center, has two chairlifts and is the smaller of the two resorts in the area. Spring Valley Sendai Izumi Ski Resort, on the northeastern side of the mountain, is slightly larger and has four chairlifts. The resorts have both beginner slopes and more advanced runs. Equipment can be rented on-site at the resorts. During the warmer months, ziplining and all-inclusive barbecuing (food and equipment provided) are available at Spring Valley.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

Mt. 泉ヶ岳

季節の花と紅葉から、ハイキング、スキー、ジップラインまで、泉ヶ岳（1,175メートル）は、1年を通じて訪れる人を魅了します。泉ヶ岳自然ふれあい館へは、仙台の中心部から公共交通機関を使って1時間もかかりません。自然ふれあい館は訪れる人が最初に立ち寄る場所です。山へ登るハイキングコースはここから始まっており、敷地にはキャンプ場があります。

ハイキング

泉ヶ岳自然ふれあい館の登山口からは、難易度が異なるハイキングコースが4本延びています。水神コースの難易度は最も低く、森林に覆われた溪谷の川に沿って進み、その後、上り坂となります。あらゆる運動レベルに適しており、片道2時間ほどで歩くことができます。もしかかコースは、コース半ばの小さな湿地帯「岡沼」周辺の色鮮やかな紅葉を目にすることができる秋が特に人気です。

季節の花々

4月から10月にかけて、山腹に野草や野花が咲きます。白コリに似たミズバショウが一番に咲き、カタクリ、ショウジョウバカマ、ヤマフヨウの紫やピンクの花々がその後続きます。7月から10月には、コース沿いの湿地帯でウメバチソウの白い星型の花を目にすることができます。

スキー

仙台の冬は寒く比較的乾燥していますが、12月から3月にかけては、スキーやスノーボードができるほどの雪が降ります。自然ふれあい館の隣にある泉ヶ岳スキー場は、この辺りに2か所あるスキー場のうちの小さい方のスキー場です。山の北東側にあるスプリングバレー仙台泉スキーリゾートはもう少し大きく、4つのリフトがあります。スキー場には初心者用のスロープと上級者向けのコースの両方があります。道具はスキー場でレンタルすることができます。暖かい季節になると、スプリングバレーでは、ジップラインやすべて込み（材料や器具が提供される）のバーベキューを楽しむことができます。

地域番号	026	協議会名	秋田県横手市	
解説文番号	タイトル	ワード数	想定媒体	
026-001	増田のまちなみ（重伝建施設全般）	～250	看板	
026-002	増田のまちなみ（重伝建施設全般）	251～500	WEB	
026-003	横手市増田まんが美術館	～250	看板	
026-004	横手市増田まんが美術館	251～500	WEB	
026-005	横手のりんご（傾斜地のりんご樹園地）	501～750	WEB	
026-006	横手の発酵文化	251～500	WEB	
026-007	横手公園展望台（横手城）	～250	看板	
026-008	横手公園展望台（横手城）	251～500	WEB	
026-009	横手の送り盆まつり	～250	看板	
026-010	横手の送り盆まつり	251～500	WEB	
026-011	横手の雪まつり	～250	看板	
026-012	横手の雪まつり	251～500	WEB	
026-013	増田のまちなみ（内蔵の特徴（座敷蔵など））	251～500	WEB	
026-014	増田のまちなみ（内蔵の用途）	251～500	WEB	
026-015	横手の雪まつり（かまぐらひの概要（由来含めて））	251～500	WEB	
026-016	横手の雪まつり（かまぐらひの作り方）	251～500	WEB	
026-017	横手の雪まつり（ぼんでんの概要（由来含めて））	251～500	WEB	
026-018	横手の雪まつり（ぼんでんの部位）	251～500	WEB	

026-001

Masuda's Historic Merchant District

秋田県横手市

【タイトル】 増田のまちなみ（重伝建施設全般）

【想定媒体】 看板

できあがった英語解説文

Masuda's Historic Merchant District

Masuda's historic merchant residences reflect the town's history as a booming mercantile hub and its location in one of Japan's snowiest regions. Many of the residences contain large interior storehouses called *uchigura*. Each of these storehouses is covered by a secondary roof (*saya*) that connects to the timbers of the main roof and extends almost across the entire property. Unlike the exterior storehouses of many merchant residences in Japan, Masuda's *uchigura* are used as living spaces and are lavishly decorated. Even today, many of the historic buildings are still used as private residences by families whose merchant lineages stretch back for generations.

Masuda was established in the 1300s as the townscape surrounding Masuda Castle, and the town continued to thrive even after the castle was demolished in the early 1600s. Masuda's history as an economic center begins with the creation of its morning market (*asaichi*) in 1643. Having been built at the junction of the Tegura and Oyasu Highways, the town flourished as a locus for the exchange and distribution of goods, and in the latter half of the nineteenth century, it became one of the largest producers of tobacco and silk in Akita Prefecture.

In 2013, the city of Yokote designated a 10.6-hectare section of Masuda a Preservation District for Groups of Traditional Buildings to preserve the merchant residences that have stood there for centuries. The historic buildings that line the main street of town are characterized by gabled roofs that run perpendicular to the street, a design that is well suited to the snowy climate. In order to maintain their narrow storefronts, owners built their houses backward, away from the main street, creating the historic district's distinctive layout.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

増田の歴史ある商家地区

増田の歴史的商家からは、そこが盛んだった商工業の中心であったこと、日本有数の豪雪地帯であることがわかる。商家の多くは、内倉と呼ばれる大きな内部の蔵を持っている。この土蔵は、鞘建物で覆われており母屋と接続されている。増田の内蔵は、一般的な外蔵とは異なり、豪華な装飾が施され、居住空間として利用されている。現在でも、これらの歴史的建造物の多くは、代々商家の家系が個人の住居として使用している。

増田の町並みは、1300年代に増田城を中心に城下町として成立した。その後、1600年代初頭に増田城は取り壊されたが、増田の町は繁栄を続けた。1643年に朝市が開設されたことや、小安・手倉街道の分岐点であったことから、増田は経済の中心地となり、物資の集散地として栄えた。19世紀後半には、県内でも有数のタバコや絹の生産地となった。

横手市は2013年、古くからの商家を保存するため、増田の10.6ヘクタールの土地を「伝統的建造物群保存地区」に指定した。町のメインストリートに並ぶ伝統的建造物は、雪国の気候に適した、中央の棟から伸びる切妻屋根が特徴である。建物は間口（幅）が狭く、奥行きが長い敷地であり、内蔵はメインストリートに面する店舗の背後に建てる必要があり、それがこの町の特徴的なレイアウトを形成している。

026-002

Masuda's Historic Merchant District

秋田県横手市

【タイトル】 増田のまちなみ（重伝建施設全般）
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Masuda's Historic Merchant District

Masuda's historic merchant residences are striking evidence of the town's long history as a booming mercantile hub. Masuda flourished between the late seventeenth and early twentieth centuries, despite its location in one of the snowiest regions of the Japanese archipelago. This long period of prosperity in a snowy climate is reflected in a unique architectural feature of Masuda's residences: large interior storehouses called *uchigura*. These characteristic storehouses can be found inside almost every residence on the historic district's main street, and many of the historic buildings are still in use as private residences by families whose merchant lineages stretch back for generations.

Masuda's economic success was largely the result of its location at the confluence of the Minase and Naruse Rivers and a junction of the Oyasu and Tegura Highways. The rivers allowed for efficient distribution of goods, and the roads connected Masuda to the Sendai domain, from which travelers could reach the capital at Edo (now Tokyo). Beginning in the 1600s, the town's economy flourished, and by the latter half of the nineteenth century, Masuda had become one of the largest producers of tobacco and silk in Akita domain. The early 1900s brought another economic boom: rich mineral deposits were discovered in nearby Yoshino, drawing some 9,000 workers to the area.

Masuda's Morning Market

Masuda's history as a locus of trade and economic activity began with the creation of the morning market (*asaichi*) in 1643. Approval for the market was granted by the domanical government, who recognized that Masuda's access to major waterways and roads made it a beneficial location. Visitors to the morning market purchased local produce and other commodities, but the market was equally important as a place to exchange news and trade information.

At its busiest, the morning market was held every other day, and dozens of stands lined both sides of the street. Since then, the economic landscape and the needs of the customers have changed, and the scale of the market has shrunk. Nonetheless, the morning market is still held each month on any day ending in a 2, 5, or 9.

Gable-Roofed Merchant Residences

The historic buildings lining Nakananokamachi-dōri, the district's main street, are characterized by gabled roofs with central ridgelines that run perpendicular to the street. This design sheds snow to either side of the house, away from the front entrance, and is well suited to the area's snowy climate. Each residence has an earthen-floored hallway (*tōridoma*) that stretches along the length of the building. This hallway leads past a large indoor storehouse called an *uchigura*, ending in a door that opens to a small garden, an outdoor storehouse, and finally a gated wall that delineates the border of the property. Most residences are more or less uniform in width and about 100 meters in depth. These rows of long, narrow buildings are distinctive of Masuda's historic district. In 1975, a nationwide initiative was established to protect the traditional architecture from urban development, and in 2013, Yokote declared this 10.6-hectare section of Masuda a Preservation District for Groups of Traditional Buildings.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

増田の歴史ある商家地区

増田の歴史的な商家地区は、古くから商人の町として栄えてきたことを物語っている。増田は、日本列島の中でも雪の多い地域にありながら、17世紀後半から20世紀初頭にかけて繁栄した。この雪国での長い繁栄の歴史は、増田の住宅に見られる独特の建築様式である「内倉」に反映されている。この特徴的な土蔵は、伝建地区のメインストリートにあるほとんどの住宅に見られ、その多くは現在も個人の住居として、代々商人の家系に引き継がれている。

増田が経済の中心地として成功したのは、皆瀬川と成瀬川の合流点、そして小安・手倉両街道の分岐点という好立地にあったからだ。川は物資の流通を効率的にし、街道は増田と仙台藩を結び、そこからさらに江戸（現在の東京）に行くことができた。1600年代に入ると町の経済は繁栄し、19世紀後半には増田は秋田県でも有数のたばこと絹の生産地となった。1900年代初頭には、近くの吉野で豊富な鉱床が発見され、9,000人もの労働者が増田に集まったことで、増田はさらなる経済成長を遂げた。

増田の朝市

増田の貿易・経済活動の歴史は、1643年に朝市（あさいち）が誕生したことに始まる。この朝

市は、増田が主要な河川や街道へのアクセスに恵まれていたことを認識していた地元政府から認可されていたものである。朝市を訪れる人々は、地元の農産物などを購入するだけでなく、ニュースや商売の情報交換の場としても重要な役割を果たしていた。

朝市は多いときには1日おきに開かれ、通りの両側に数十軒の店が並んでいた。その後、経済状況や消費者のニーズも変わり、朝一の規模は縮小したが、現在も朝市は毎月2、5、9のつく日に開催されている。

切妻屋根の商人屋敷

街のメインストリートである中七日町通りに建ち並ぶ伝統的建造物は、切妻屋根の中央に棟があり、通りに対して垂直になっているのが特徴である。このデザインは、雪の多いこの地域の気候に適したもので、玄関から離れた側に雪を落とすようになっている。各住居には、建物に沿って伸びるトオリドマ（土間の廊下）がある。トオリドマの奥には内蔵と呼ばれる大きな室内倉庫があり、その先には小さな庭に通じる扉があり、屋外倉庫（外蔵）、そして敷地の境界を示す門がある。ほとんどの住宅の幅はほぼ均一で、奥行きは約100メートル。このような細長い建物が並んでいるのが増田の歴史地区の特徴である。

1975年、歴史的な建物や町並みを活かすまちづくりを開始し、2013年、横手市はこの増田の10.6ヘクタールを「伝統的建造物群保存地区」に指定した。

026-003

Yokote Masuda Manga Museum

秋田県横手市

【タイトル】 横手市増田まんが美術館
【想定媒体】 看板

できあがった英語解説文

Yokote Masuda Manga Museum

The Yokote Masuda Manga Museum is a mecca for fans and connoisseurs of Japanese comics. In keeping with Masuda's history of craftsmen and storehouses, the museum operates as an archive and gallery of hundreds of thousands of *genga*, or original artworks. Established in 1995 as the first manga museum in Japan, the Yokote Masuda Manga Museum was founded on the concept of sharing and furthering manga culture.

The Manga Culture Exhibition on the first floor gives an outline of manga culture in Japan, the goals of the museum, and an explanation of how manga are created. The Permanent Exhibit that leads up to the second floor offers guests a closer look at a rotating display of 74 original artworks from over 100 different artists. The second floor of the museum features an exhibition of manga from artists born in Akita, a walkway with famous quotes, a workshop where classes are held, and a manga library where visitors can browse some 25,000 titles.

The first floor also contains a special exhibition space for temporary collaborations and a café featuring original wall sketches from famous manga artists. Across from the café is the Manga Kura Exhibition, a large, state-of-the-art storage facility that houses the museum's collection of over 400,000 *genga*. Each piece in the archive is carefully scanned and catalogued by the museum staff. Through this work, the museum hopes to preserve the legacy of Japanese manga for future generations of artists.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手市増田まんが美術館

横手市増田まんが美術館は、日本の漫画のファンや愛好家のメッカである。増田の職人氣質と蔵の歴史を継承し、数十万点にも及ぶ原画のアーカイブおよびギャラリーとして運営されている。この美術館は、マンガ文化の共有と発展をコンセプトに、1995年に日本初のマンガミュージアムとして

設立された。

1階のマンガ文化展示室では、日本のマンガ文化の概要やミュージアムの目的、マンガがどのようにして作られるのかなどを紹介している。2階につづく常設展示室では、100名以上の常設展示作家のオリジナル作品が、常時74名分入れ替わりで展示されており、じっくりと鑑賞できる。2階には、秋田出身の作家によるマンガの展示や、マンガの名言を紹介する名台詞ロード、ワークショップルーム、約25,000冊のマンガから選べるマンガライブラリーがある。

また、1階には漫画家とコラボレーションを行う「特別展示室」や、著名な漫画家が残したオリジナル壁画も見られる「マンガカフェ」がある。（カフェの向かい側にある）「マンガの蔵展示室」は、原画を収蔵する最新式の大型収蔵庫である。ここには40万点以上のマン原画が保管されており、スタッフの手によって1点1点丁寧にスキャンされ、カタログ化されている。このような作業を通じて、日本のマンガを後世に伝えていきたいと考えている。

026-004

Yokote Masuda Manga Museum

秋田県横手市

【タイトル】横手市増田まんが美術館
【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Yokote Masuda Manga Museum

Located just a short walk away from Masuda's historic district, the Yokote Masuda Manga Museum is a mecca for fans and connoisseurs of Japanese comics. The museum was established in 1995 as a gallery of *genga*, the original, hand-drawn pages used in manga publication. Today, the museum's collection contains hundreds of thousands of *genga*, including many by well-known artists, such as Goseki Kojima (1928–2000), illustrator of *Lone Wolf and Cub*, Takao Saito (1936–2021), creator of *Golgo 13*, and Akiko Higashimura (1975–), creator of *Princess Jellyfish*. Starting as a collection of work by Yokote manga artist Takao Yaguchi (1939–2020), the museum now features original pieces from over 180 Japanese and non-Japanese artists. The museum's mission is to share and promote manga culture through the preservation of the original covers and panels created by generations of manga artists.

The Manga Culture Exhibition on the first floor gives a brief outline of manga culture in Japan, the focus of the museum, and an explanation of how manga are created. A display of original artwork winds along the walls of a sloped walkway that guides visitors up to the second floor, where a rotating selection of *genga* are displayed. In the Permanent Exhibit, visitors can get a rare look at the pencil marks and corrective ink that show alterations made by the artists before the artwork was submitted for publication. The second floor of the museum also features an exhibition of manga from artists born in Akita, a walkway with famous quotes from Japan's most popular manga titles, a workshop where guests can learn from contemporary manga artists, and a manga library where visitors can browse a selection of some 25,000 titles.

Entry to the museum is free, but there is also a special paid exhibition area on the first floor. This space is used for temporary collaborations with manga artists, including unique displays of original artwork. The museum also has a café space where renowned

artists have left original sketches on the walls. Across from the café is the Manga Kura Exhibition Room, a large, state-of-the-art storage facility that houses the museum's collection of over 400,000 *genga*. The room is temperature- and humidity-controlled to prevent damage to the fragile pieces of original artwork. Only a handful of *genga* are put on display, but visitors can use the exhibit's central terminal to browse extremely high-resolution images of the museum's entire archive. Each piece is carefully scanned and catalogued by the museum staff, along with information on paper size, possible damage, and any notes written on the edges or the back of the piece. Through these efforts, the museum hopes to ensure that even the smallest details of this important heritage will be accessible to future generations of artists.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手市増田まんが美術館

増田の伝建地区から歩いてすぐのところにある、横手市増田まんが美術館は、日本の漫画ファンや愛好家のためのメッカである。この美術館は1995年にマンガの原画を展示するために設立された。現在では、「一匹狼とカブ」の小島剛夕（1928-2000）、「ゴルゴ13」のさいとう・たかを（1936-2021）、「クラゲ姫」の東村アキコ（1975-）など、著名な作家の作品を含む、数十万点のゲンガを収蔵している。横手出身の漫画家・矢口高雄氏（1939-2020）の作品集を皮切りに、現在では国内外の180名以上のアーティストのオリジナル作品を展示している。当館の使命は、何十万枚ものマンガの原画を保存・展示することで、マンガ文化の共有と普及を図ることである。

1階の「マンガ文化展示室」では、日本のマンガ文化の概要や当館の目的、マンガがどのように作られているのかなどを説明している。常設展示室は、オリジナル作品が展示されており、スロープ状の通路の壁に沿って、来館者を2階へと案内する。常設展示では、入稿前に作家が手を加えた鉛筆の跡や修正インクなど、貴重な資料を見ることができます。また、2階には、秋田出身の漫画家の作品展示や、日本を代表する漫画作品の名言を集めた名台詞ロード、現代の漫画家から学ぶことができるワークショップルーム、約25,000冊の作品を閲覧できるマンガライブラリーなどがある。

入館は無料だが、館内1階には有料の特別展示スペースがある。ここでは、漫画家とのコラボレーションによるオリジナル作品の展示などが行われている。また、カフェスペースもあり、著名なアーティストが壁に残したオリジナルのスケッチも見られる。カフェの向かい側にある「マンガの蔵展示室」は、40万点以上ものマンガを収蔵する最新式の大型収蔵庫である。壊れやすい原画にダメージを与えないよう、温度と湿度が管理されている。展示されているのはほんの一握りであるが、中央の端末を使って、美術館の全アーカイブの超高解像度画像を閲覧することができる。作品はスタッフによって丁寧にスキャンされ、カタログ化されている。紙の大きさや破損の可能性、作品の端や裏に書かれた

メモなどを記録し、非常に高い解像度でスキャンするため、細部にまで気を配る必要がある。このような取り組みによって、たくさんの漫画家の作品が保存され、お客様や後世の漫画家がいつでも原画コレクションを見ることができるようになりたいとこの美術館は考えている。

026-005

Yokote's Snow-Covered Orchards and the Story of the Sun Fuji

秋田県横手市

【タイトル】 横手のりんご（傾斜地のりんご樹園地）

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Yokote's Snow-Covered Orchards and the Story of the Sun Fuji

Japan's Fuji apples, known throughout the world for their crispness and sweetness, make up as much as 80 percent of the apples exported from Japan each year. The Fuji apple was originally developed in Aomori Prefecture, which is still known today as the primary source of Fuji apples. However, in Yokote—just some 150 kilometers to the south—Fujis are grown in extreme conditions using techniques that are unique to the region.

The Development of Apple Farming in Yokote

Apples have been cultivated in Central Asia for thousands of years, but the species of apple that is commonly grown in Japan today was introduced from the United States in 1871. Five years later, an agriculturalist named Kenkichi Itō (1846–1908) began cultivating the first apple saplings in Yokote. In 1892, his colleague Rikinosuke Ishikawa (1845–1915) traveled to different areas of Akita Prefecture to host fruit fairs, where farmers gathered to assess each other's apples. During these fairs, Ishikawa recorded information on the characteristics of the different apples and how they were grown. He also began to standardize the naming system for different varieties, which were often named differently from region to region. Ishikawa published his work as *Ringo shinasadame*, a guide that farmers used to supplement their own cultivation work and develop varieties that responded well to the local climate. This book became the basis for apple cultivation in Akita.

The apple orchards in Yokote are nestled along the eastern hills at the foot of the Ōu mountain range, which looks out at Mt. Chōkai in the southwest. The orchards are planted on gentle, west-facing slopes, which ensures that the trees will not be shaded by trees farther up the hill. As a result, the trees receive the optimum amount of daily sunlight throughout the spring, summer, and autumn. The alluvial soil of the hills allows

rain and snowmelt to drain, keeping the trees' roots dry and safe from rot. This is particularly crucial in a climate like that of Yokote, where there is an average of 1,740 millimeters of rain each year and snowstorms of up to two meters are not uncommon.

Dawn of the Sun Fuji

First cultivated in 1939, Fuji apples are typically grown inside individual paper bags. The bags protect their skins from damage by pests and prevent overexposure to sunlight, which can damage an apple's surface and harm the luster of its skin (called the "finish"). Although apples grown inside bags are visually appealing, protecting them from sun exposure affects their flavor. Sunlight causes apples to sweeten, and so the bagged apples are sourer than apples that are left exposed.

The connection between sunlight and sweetness was not understood until 1965, when a member of the Hiraka Agricultural Association (Hiraka Kaju Nōkyō) traveled to the United States as part of a fourteen-member delegation to perform an exhaustive, two-month survey of America's apple orchards. The delegates were surprised by the sweetness of American Golden Delicious apples, which are grown without bags. Realizing that sweeter apples would give them a competitive edge, farmers in Yokote resolved to adopt the bagless cultivation method that was common in the US. This decision represented more than just a shift in cultivation methods; the agricultural association established an entirely new brand concept that prioritized sweetness and flavor over an apple's appearance. The Yokote apple farms originally grew the Golden Delicious apples brought from the US, but they spoiled relatively quickly. It was determined that Fuji apples, which kept for longer, were best suited to the market demand. The new, bagless variety was named "Sun Fuji" in recognition of the sun-kissed apples' sweeter flavor.

Apple Farming in the Snow Country

Apple farmers around the world take measures to protect their orchards from frost and drought, but in Yokote, the apple trees are instead most threatened by heavy snows. The average yearly snowfall in Yokote is almost 800 centimeters, on par with the snowiest major city in the northern hemisphere (Aomori). Accordingly, preparing the trees for the winter season is a crucial step in the cultivation process. Many varieties of apple can survive the freezing temperatures of Akita's winters, but the heavy snow will snap the trees' branches without proper preparation.

Many apple farmers utilize a growing technique in which they graft the trunk and fruit-bearing branches of one cultivar of apple onto the roots (called the "stock") of a smaller

dwarf variety. This creates a tree that bears fruit in large quantities but never grows more than a few meters tall. The shorter trees make harvesting the apples much safer and easier. Through selective breeding, apple farmers are able to create dwarf rootstocks that grow deep and strong to prevent the trees from toppling under the weight of the snow.

In addition to using these rootstocks, farmers in Yokote employ a variety of methods to prevent the upper branches from snapping. The branches of smaller trees are directed downward with guide lines. Branches that grow upward from the trunk will snap under the weight of the snow, but branches that point downward will bend without breaking. For the taller trees, support rods are placed under the boughs to prevent them from bending. Keeping the trees healthy through the winter season is not easy work, but the delicious fruit they bear is ultimately worth the labor.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

増田の雪深い果樹園とサンふじの物語

シャキシャキとした食感と甘さで世界的に知られている日本の「ふじ」は、日本から輸出されるりんごの8割を占めている。ふじりんごは青森県で開発され、現在もその産地として知られている。しかし、150kmほど南下した横手市では、厳しい環境下で独自の技術を用いてふじを栽培している。

増田でのりんご栽培の発展

中央アジアでは何千年も前からリンゴが栽培されていたが、現在、日本で一般的に栽培されているりんごの品種は、1871年にアメリカから導入されたものである。その5年後、篤農家の伊藤謙吉（1846～1908）が増田で初めてリンゴの苗木を栽培した。1892年、同僚（仕事仲間）の石川理紀之助（1845～1915）は、秋田県の各地を訪れ、農家が集まってお互いのりんごを評価する「品評会」を開催した。この品評会で理紀之助はそれぞれのりんごの特徴や栽培方法などを記録した。また彼は、地域ごとに異なっていた品種名の統一することにも着手した。理紀之助の研究は、秋田のりんご栽培の基礎を築いた。理紀之助はその成果を『苹果品定』（りんごしなさだめ）として出版し、農家が自らの栽培で足りない部分を補い、その土地の気候に合った品種を開発するための手引きとした。この本は、秋田のりんご栽培の基本となった。

横手のりんご園は、鳥海山を南西に臨む奥羽山脈の麓、東側の丘陵地帯に位置している。緩やかな西向きの斜面に植えられているため、丘の上の木の陰になることなく、十分な日光を浴びることができる。そのため、春、夏、秋と一日のうちで最適な日射量を得ることができる。また、丘陵地の沖積土が雪解け水を排出するため、木の根が腐らずに乾燥した状態を保つことができる。これは、年間平均1740mmの雨が降り、2mの雪が降ることもある横手のような気候では、特に重要なことである。

サンふじの夜明け

1939年に栽培が開始された「ふじ」は、害虫や紫外線から果皮を守るため、個別の紙袋に入れて栽培されていた。太陽の光を浴びすぎると、りんごの表面が傷つき、皮の光沢（仕上げ）が損なわれてしまう。袋栽培のりんごは見た目には美しいが、日光が当たらないという欠点があった。太陽の光を浴びるとりんごは甘くなる。袋栽培のりんごは袋無しで育てたりんごよりも酸っぱくなってしまふ。

日光と甘さの関係がわかったのは、1965年にアメリカ視察団に平鹿果樹農協のメンバーが参加し2カ月間にわたってアメリカのリンゴ園を徹底的に調査したときであった。アメリカのゴールデンデリシャスは袋をかけずに栽培されており、その甘さに驚いたという。横手の農家は、甘いリンゴには競争力があると考え、アメリカで一般的な無袋栽培を導入することを決意した。これは単なる栽培方法の変更ではなく、見た目よりも甘さや味を優先した全く新しいブランドコンセプトを農協が確立したことを意味する。横手のりんご園では、当初ゴールデンデリシャスを栽培していたが、市場性が高く、雪国でも優れた品質を発揮できる「ふじ」の栽培を始めた。袋なしの新品種は、太陽の光を浴びてより甘くなることから、「サンふじ」と名付けられた。

雪国でのリンゴ栽培

世界中のリンゴ農家は、果樹園を霜や干ばつから守るための対策を講じているが、横手では、リンゴの木が大雪の脅威にさらされている。横手市の年間平均降雪量は約800センチで、北半球で最も雪が多い大都市（青森）に匹敵する。そのため、冬のシーズンに向けて木に準備を施すのは、栽培プロセスの重要なステップである。多くの種類のリンゴは氷点下の気温に耐えることができるが、大雪で木の枝が折れてしまう危険性もある。

世界中のリンゴ園では、ある品種の幹と実のなる枝を、より小さい矮性品種の根（「ストック」と呼ばれる）に接ぎ木するという栽培方法が採用されている。これにより、高さが数メートル以上にならず、それでいて通常の量の果実をつける木ができる。背が低い分、収穫もしやすい。品種改良によって、雪の重みで木が倒れるのを防ぐために、深くて丈夫な根株を作ることができる。

横手のりんご農家では、この根株に加えて、上の枝が折れないようにするための様々な工夫をしている。小さい木であれば、誘導線で枝を下に向ける。幹から上に向かって伸びる枝は雪の重みで折れてしまうが、下に向かって伸びる枝は折れずに曲がる。高木では、枝の下に支え棒を入れて、枝が曲がらないようにする。冬の間、木を健康に保つのは簡単ではないが、おいしい果物を食べてもらうためには、それに見合うだけの労力を必要とするのだ。

026-006

Preserving Yokote's Traditional Food Culture

秋田県横手市

【タイトル】 横手の発酵文化
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Preserving Yokote's Traditional Food Culture

Yokote's traditional food culture developed as a response to a simple problem: food supplies had to be made to last through the region's long, snowy winters. The solution to this problem is fermentation, which allows grains and other crops to be preserved for months. In Yokote, the vital ingredient in the fermentation process is *kōji*, which is created by introducing a microorganism called *Aspergillus oryzae* to steamed rice, soybeans, or other grains. The *kōji* can then be used as a starter to ferment other foods, enabling them to last through the long winter season. Vegetables such as daikon, eggplant, or cucumber can be mixed with *kōji* and pickled, and *kōji* can also be combined with soybeans to create miso. Up until the turn of the twentieth century, most households in Yokote had their own specialized storage space for keeping vegetables as they fermented.

The Role of *Kōji* in Traditional Japanese Cuisine

Many of the most popular and well-known Japanese foods are fermented in a process that starts with creating *kōji*. When combined with a grain such as rice, the *Aspergillus oryzae* emit enzymes to break down the starches and proteins contained in the grain. The process continues for days, until the grain forms clumps and begins to emit a distinctive aroma. The finished product can then be combined with other ingredients to create staple Japanese foods such as pickles, miso, sake, and soy sauce. In a process specific to Yokote, residents use as much as two to three times the typical amount of *kōji* when making miso. This increased ratio helps the soybeans to ferment faster, so that the miso is ready for consumption after being stored for only a single year.

The Legacy of *Kōji* in Yokote

The process of fermenting grains, vegetables, and other foods began out of necessity. Although the people of Yokote were surrounded by fertile soil and clean natural water,

agriculture was all but impossible during the winter months. To survive the long winters, residents developed and shared preservation techniques that were passed down through the generations to create a distinctive food culture. The people of Yokote also came to use *kōji* as seasoning or as a sweetener rather than simply for preservation. However, in the decades following World War II, Japan's food culture began to shift away from food prepared according to traditional methods, focusing instead on industrially processed foods. As a result, a great deal of generational knowledge about food preservation has been lost.

In recent years, younger residents have been rediscovering traditional food practices and attempting to revive the knowledge possessed by the prewar generations for the sake of generations to come. The municipal government supports revival efforts throughout the region, and some local restaurants have begun holding cooking classes and other community events to share information on fermentation techniques. Initiatives like this help to ensure that current and future generations will be able to carry on the techniques of Yokote's *kōji*-based food culture.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手の伝統的な食文化の保存

横手の伝統的な食文化は、雪の多い長い冬を越すために食料を確保しなければならないという問題を解決するために発展した。この問題を解決するのが、穀物などの作物を数ヶ月間保存することができる発酵である。横手では、蒸した米や大豆をはじめとした穀物にアスペルギルス・オリゼーという微生物を加えて発酵させた麴が重要な役割を果たしている。麴は、他の食品を発酵させることで、長期にわたり保存ができるようになる。大根、ナス、キュウリなどの野菜は、麴を混ぜて漬物にすることができる。また、麴は大豆と混ぜて味噌を作ることができ、20世紀に入るまで、横手のほとんどの家庭では発酵プロセスのための専用スペースがあった。

伝統的な日本料理における麴の役割

日本の代表的な食品の多くは、麴づくりから始まる発酵工程を経ている。米などの穀物にコウジカビを混ぜると、酵素を出して穀物に含まれるデンプンやタンパク質を分解する。これを何日も続けていくと、穀物が固まり、特有の香りがしてくる。このようにして作られた麴は、他の材料と組み合わせて、漬物、味噌、酒、醤油などの主食を作ることができる。また、横手では味噌作りに通常の2～3倍もの麴を使用する。麴の量を増やすことで、大豆の発酵が早くなり、1年後には味噌が完成するのだという。

横手の麴の歴史

穀物や野菜などを発酵させる作業は、必要に迫られて始まった。肥沃な大地と清らかな水に囲まれた横手の人々は、冬の間は農業ができなかった。横手の人たちは、長い冬を乗り切るために、保存技術を開発・共有し、独自の食文化を築いてきた。また、横手の人々は、麴を単なる保存用ではなく、調味料や甘味料として使うようになった。しかし、第二次世界大戦後、日本の食文化は伝統的な調理法から工業的に加工された食品へと移行していった。その結果、保存に関する世代間の知識が失われてしまったのだ。

近年では、若い世代が伝統的な食生活を再発見し、戦前の世代が持っていた知識を後世に伝えようとする動きも出てきている。地方自治体の支援を受けて、地元の飲食店の中には、発酵技術を伝える料理教室やイベントなどを開催しているところもある。このような取り組みは、横手の麴を使った食文化を次世代に引き継ぐためのものである。

026-007

The Castle Town of Yokote

秋田県横手市

【タイトル】横手公園展望台（横手城）
【想定媒体】看板

できあがった英語解説文

The Castle Town of Yokote

The view from Yokote Castle Observatory looks out toward Mt. Chōkai and over the city of Yokote. This observatory was constructed in 1965, but the original castle grounds date back to the late sixteenth century, when warring daimyo clashed for control of the country.

Yokote became a castle town under the control of the Onodera family, who governed the town from their residence at Yokote Castle. In the early seventeenth century, the Onodera family inadvertently made themselves enemies of the Tokugawa shoguns, and the Onodera family was subsequently exiled to western Japan. Afterward, Yokote Castle and the territory around it were awarded to the Satake family.

Although the Satake controlled the castle, the daimyo did not live there. Instead, they lived in nearby Kubota (now the city of Akita) and put Yokote Castle under the control of a high-ranking vassal, who acted as the castle keeper (*jōdai*). It was the *jōdai* who oversaw construction work around the Yokote River to make room for urban expansion. By the end of the seventeenth century, the city had expanded; only vassals lived below the castle, on one side of the Yokote River, while the merchants and artisans lived on the opposite side.

At the end of the Tokugawa period (1603–1867), Yokote Castle was destroyed in the Boshin War, and what remained was used to construct Akita-jinja Shrine, where the first and last of the Satake daimyo are enshrined. The castle grounds were made into a park in 1902.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手の城下町

横手城展望台からは、烏海山と横手の街並みが見渡せる。この展望台は1965年に建設されたものだが、もともとの城郭は16世紀後半、戦国大名の領有権争いの時代にさかのぼる。

横手は、小野寺家の支配下に置かれた城下町となり、小野寺家は横手城を居城として横手を統治した。17世紀初頭、小野寺家は誤って徳川將軍家と敵対し、西日本に追放された。その後、横手城とその領地は大名の佐竹氏に与えられた。

佐竹氏は横手城を支配していたが、大名自身はそこに住むことはなかった。代わりに、近くの久保田（現在の秋田市）に住み、横手城は城の番人（城代）を務めた身分の高い家臣の管理下に置いた。城代は横手川を中心に都市開発のための工事を始めた。17世紀末には、横手川の片側の城下には家臣だけが住み、その反対側には商人や職人が住むようになり、街は拡大していった。

徳川の時代（1603-1867）の終盤である幕末の戊辰戦争で横手城は破壊され、その残骸を利用して、佐竹氏の初代と最後の大名が祀られている秋田神社が建立された。城跡は1902年に公園として整備された。

026-008

The Castle Town of Yokote

秋田県横手市

【タイトル】横手公園展望台（横手城）
【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

The Castle Town of Yokote

Yokote Park Observation Deck looks out toward Mt. Chōkai and over the city of Yokote. The observation deck was designed to resemble a castle keep, but it is a modern structure that dates to 1965. In contrast, the park occupies the centuries-old grounds of Yokote Castle, which stood until the mid-nineteenth century. The observation deck is located at the northern end of the park, in what was once the secondary bailey (*ninomaru*) of this hilltop castle. The *ninomaru* contained the residence of the castle keeper, or *jōdai*, whose job was to oversee the castle on behalf of the powerful Satake family. Although the residence and castle are now gone, the two families that once controlled them are largely responsible for establishing Yokote as it exists today.

Arrival of the Onodera Family and Establishment of the Castle

The castle residence was initially occupied by the Onodera family, who built Yokote Castle. The Onodera family was awarded control of the area in the late twelfth century as repayment for service to the Kamakura shogunate (1185–1333). Afterward, they expanded their territory into the southern region of Akita Prefecture, building several castles in the area. Yokote Castle was fortified with steep earthen embankments sometime around 1550. To keep the embankments from collapsing, defenders planted *nira* (a vegetable similar to chives) to provide structure. This had the secondary benefits of making the embankments slippery and difficult for enemy attackers to climb, and the *nira* could be used as emergency foodstuffs if the castle came under siege.

The Onodera were accompanied by the families of their vassals, who occupied a neighborhood just below the hill. This led to a gradual expansion of the castle town as merchants and artisans moved to Yokote to meet the newly created demand for goods and services.

Control of Yokote Shifts to the Satake Family

At the turn of the seventeenth century, Japan was embroiled in civil war. The Onodera family had taken the side of the eventual victors, the Tokugawa, but they made a critical error: as the Onodera armies returned from a campaign, they attempted to reclaim a neighboring territory that had been taken from them by another ally of the Tokugawa. This attack established the Onodera family as an enemy of the Tokugawa, and when the war ended, the Onodera were exiled to western Japan. Yokote castle and its surrounding territories, along with the rest of Akita domain, were given to the daimyo Satake Yoshinobu (1570–1633) in 1602.

After the Satake established firm control of the area, they redirected the Yokote River to create space for more vassal homes. As a result, the lord's vassals were given land grants to build their residences near Yokote Castle, while the merchants built their homes and businesses on the opposite bank of the river.

Yokote Castle remained a part of Akita domain until its destruction during the Boshin War (1868), which brought an end to the Tokugawa shogunate. The remnants of the castle were used in the construction of Akita-jinja Shrine, which was built to enshrine the first and last of the Satake daimyo. In 1902, the area was turned into a park, and it continues to be the site of important local events such as the Winter Festival.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手の城下町とそれを見下ろす天守閣

横手公園の展望台からは、烏海山と横手の街並みを見渡すことができる。展望台は天守閣を模して作られているが、1965年に建てられた近代的な建物である。一方、公園は19世紀半ばまで存在した横手城の敷地を利用している。展望台は公園の北端に位置し、かつての横手城の二の丸跡にある。二の丸には、佐竹家に代わって城を管理する天守閣（城代）があった。今では屋敷も城もなくなってしまったが、かつて城を支配していた2つの力を持った家族の存在は、現在の横手を築いた大きな要因となっている。

小野寺氏の登場と城の成立

横手城は、小野寺氏が築城したものである。横手城は、横手城を築いた小野寺家が居城としていた。小野寺家は、12世紀後半に鎌倉幕府（1185-1333）への奉仕の報いとしてこの地域の支配権を得た。その後、小野寺家は秋田県南部にも領土を拡大し、さらにいくつかの城を築いた。横手城は、1550年頃、急峻な土塁で固められていた。この土塁が崩れないようにニラを植えて構造を整えていた。また、ニラは城攻めの際の非常食としても利用された。

小野寺家には、城の丘の下に住む家臣の家族がいた。そのため、家臣のニーズに合わせて商人や職人が横手に移り住み、城下町は徐々に拡大していった。

横手の支配権は佐竹氏に移る

17世紀に入り、日本は内戦に巻き込まれていた。小野寺家は勝者である徳川家に味方していたが、戦地から戻ってきた小野寺家の軍隊は、徳川家の味方が小野寺家から奪った近隣の領地を取り戻そうとした。この攻撃により、小野寺家は徳川家の敵となり、戦争が終わると、小野寺家は西日本に追放された。横手城とその周辺の領地は、他の秋田藩とともに、1602年に大名の佐竹義宣（1570-1633）に与えられた。

佐竹氏は、この地域の支配権を確立した後、横手川の流れを変え、家臣の家を増やすための工事を始めた。その結果、大名の家臣たちは横手城付近に屋敷を建てるための土地を与えられ、商人たちは川の対岸に家を建てたり、商売を始めたりした。

横手城は、幕末の戊辰戦争（1868年）で破壊されるまで、秋田藩の一部であった。城の遺構は、佐竹氏の初代と最後の大名を祀る秋田神社の建設に使用された。1902年には公園として整備され、現在も冬祭りなどのイベントが開催されている。

026-009

Yokote's Okuribon Festival

秋田県横手市

【タイトル】 横手の送り盆まつり
【想定媒体】 看板

できあがった英語解説文

Yokote's Okuribon Festival

For over 300 years, Yokote's Okuribon Festival has been held on August 15 and 16 as a rite of remembrance for the dead. On the first day, residents of the town gather to perform a traditional *bon odori* folk dance. This is followed on the second day by the Yakatabune Kuridashi ceremony, in which large, straw-clad boats called *yakatabune* are taken down to the Yokote River to honor the spirits of the dead.

Yokote's Okuribon Festival began as a memorial service for the hundreds of thousands of lives lost during the three great famines that struck the country during the Edo period (1603–1867). In remembrance of those who were lost, residents of the Yanagimachi neighborhood prepared a large straw boat to send down the Yokote River. The practice spread to other neighborhoods, and it continues to this day. On the second day of the festival, the boats are lined up by the Yokote River to send off the spirits of the departed.

Each of the *yakatabune* used in the ceremony is prepared by the residents and shopkeepers of a different neighborhood of Yokote. Residents spend as much as a month adding the straw hull and fittings to large boat frames that are reused each year. The completed boats are displayed during the *bon odori* festival before being pulled down to the river, where the spirit-sending ceremony takes place. Afterward, the boats are brought back to Janosaki Bridge, where they are rammed together two at a time as the crowd cheers and fireworks explode overhead.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手の送り盆まつり

横手の送り盆まつりは、300年以上前から8月15日と16日に死者を追悼するために行われてきた。

初日は町内の人々が集まり、伝統的な盆踊りが行われる。その翌日には、死者の霊を弔うために横手川に大きな藁葺き屋根の屋形船を流す「屋形船繰り出し」が行われる。

横手の送り盆まつりは、江戸時代（1603～1867）に起きた三大飢饉で失われた命を供養するために始まった。柳町の住人たちは、死者を追悼するために大きな藁舟を用意して横手川を下った。これが他の地域にも広まり、現在に至っている。祭りの2日目には、横手川のほとりに船を並べ、死者の霊を送る。

祭りで使われる屋形船は、横手の各地区の住民や商店がそれぞれ準備する。毎年再利用される船の骨組みに、藁でできた船体や金具を付けていく作業には、1ヶ月もの時間が費やされる。完成した船は、盆踊りの時期に展示され、その後、川に引き込まれて精霊送りの儀式が行われる。その後、舟は蛇の崎橋に戻り、観客の歓声と花火が上がる中、2隻のぶつけ合いが繰り広げられる。

026-010

Yokote's Okuribon Festival

秋田県横手市

【タイトル】 横手の送り盆まつり

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Yokote's Okuribon Festival

For over 300 years, Yokote's Okuribon Festival has been held on August 15 and 16 as a rite of remembrance and communion with the deceased. The festival is preceded by the Nemuri Nagashi, an event in which local children carry straw boats decorated with candles to the Yokote River. There on the riverbank, they play *taiko* drums and set out floating lanterns. This practice is said to have originated as a way of dispelling (*nagashi*) the drowsiness (*nemuri*) brought on by the summer heat, which would otherwise leave the townsfolk open to attack by malevolent spirits. On August 15, the townspeople gather for a traditional *bon odori* dance, followed on August 16 by the Yakatabune Kuridashi. Large, straw-clad boats called *yakatabune*, which can weigh as much as 800 kilograms, are taken down to the river, where a ceremony is held for the spirits of the dead.

History of Okuribon

The summer festival of Obon, which is held throughout Japan, originated as a Buddhist memorial service. Yokote's version, the Okuribon Festival, started as a memorial organized by the residents of the Yanagimachi neighborhood of Yokote during the Edo period (1603–1867). During this period, the country was struck by three great famines that led to a sharp increase in the cost of rice and the deaths of many hundreds of thousands of people. In remembrance of the many souls lost during these famines, the residents of Yanagimachi launched a straw boat down the Yokote River. Eventually, other neighborhoods in the city began to build their own boats, and the practice continues to this day in the form of the Yakatabune Kuridashi. The *yakatabune* are arranged in the same location as the children's smaller boats during the Nemuri Nagashi, after which a Buddhist priest performs a spirit-sending-off ceremony (*mitama-okuri*). Although the large boats are no longer sent down the river, the lights from the small floating lanterns released during Nemuri Nagashi are reminiscent of the practices of the

Edo period.

The Boat-Ramming (*Butsuke-ai*) Ceremony

Each of the *yakatabune* that take part in the ceremony is prepared by the residents and shopkeepers of a different neighborhood of Yokote. While the boat frames are reused from previous festivals, every year the residents must fashion new straw hulls and fittings, a process that takes up to a month. Each of the participating neighborhoods builds a *yakatabune*, which must be carried from its home neighborhood to the dry riverbed of the Yokote River. On August 15, the boats are lined up during the *bon odori* so that visitors can see them up close. On August 16, the boats are pulled down to the river for the sending-off ceremony. This is followed by the “boat-ramming” (*butsuke-ai*) ceremony, which has become the highlight of the Okuribon Festival. The boats are brought back to the bridge, where they square off in pairs and are rammed against each other at the nose. Representatives from each neighborhood remain aboard the boats as they smash together, shouting and waving as fireworks go off overhead.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手の送り盆まつり

横手の送り盆まつりは、300年以上前から8月15日と16日に行われている、故人を偲び、故人と交わるためのお祭りである。祭りに先立って行われる「ねむり流し」では、地元の子供たちがロウソクで飾られたワラ舟を横手川に運び、川原では太鼓を打ち鳴らし、灯籠を流す。この行事は、夏の暑さで眠くなると悪霊に襲われるので、その眠気（ねむり）を払うために行われた「流し」が起源とされている。8月15日には町民が集まって盆踊りを行い、16日には重さ800kgもある大きな萱引きの屋形船を川に流して死者の霊を弔う「屋形船送り」が行われる。

お盆の歴史

日本全国で行われている夏の祭典「お盆」は、仏教の法要が起源とされている。横手の送り盆まつりは、江戸時代（1603-1867）に横手の柳町の住民が主催した追悼行事が始まりである。この時代、日本は3度の大地震に見舞われ、食糧不足、米価の高騰、そして何千人もの人々が命を落とした。柳町の人々は、この飢饉で失われた多くの人々を偲び、横手川に藁舟を浮かべた。その後、柳町以外の地域でも船が作られるようになり、現在では屋形船の「繰り出し」という形で受け継がれている。この屋形船は、「ねむり流し」の際に子供用の小舟と同じ場所に並べられ、僧侶による「御霊送り」が行われる。今では船を川に流すことはないが、「ねむり流し」で放たれる小提灯の灯りは、江戸時代の風習を彷彿させる。

舟こぎの儀式（ぶっつけあい）

祭りに参加する屋形船は、横手の各地区の住民や商店主が準備する。舟の骨組みは前回の祭

りで使ったものを再利用するが、船体や金具は毎年新たに作る必要があり、その作業には1カ月ほどかかる。参加町内がそれぞれ屋形船を作り、その屋形船を町内から横手川の河川敷まで運ばなければならない。8月15日の盆踊りでは、観光客が間近で見られるように船が並べられる。16日には舟を川に下ろして「送り火」を行う。続いて、送り盆まつりのハイライトである「屋形船のぶつけあい」が行われる。舟は橋の上に戻り、2隻ずつ向き合い、舟のへ先を持ち上げぶつけあいを繰り広げる。各地区の代表者が船に乗り込み、声を張り上げて手を振り、頭上では花火が打ち上げられる。

026-011

Yokote's Winter Festival

秋田県横手市

【タイトル】 横手の雪まつり
【想定媒体】 看板

できあがった英語解説文

Yokote's Winter Festival

Yokote's Winter Festival is held each year on February 15, 16, and 17 as a celebration of the first lunar month. The first two days are centered on *kamakura*—large snow domes furnished with woven mats, a small brazier, and an altar for the water god. *Kamakura* that house small shrines are built in different parts of the city and along the Yokote River. On the last day, groups of representatives from each neighborhood carry *bonden* (decorated staves) through the city to Asahiokayama-jinja Shrine to pray for a safe and prosperous year.

In the early 1900s, *kamakura* existed mainly as small snow domes that were built for children by individual households. Today, the *kamakura* are built for the Winter Festival by professional craftsmen and are 3 meters in height. Roughly 80 *kamakura* are built and displayed during the festival, and thousands of miniature *kamakura* cover the riverbed below Janosaki Bridge.

The decorated staves called *bonden* make their appearance in the final two days of the festival. *Bonden* are physical objects that act as a temporary abode for kami, but they are also fancifully decorated representations of the neighborhoods that made them. Every year on February 17, each *bonden* is carried to Asahiokayama-jinja Shrine by a relay of participants who take turns bringing it up the steep mountain roads leading to the shrine. At the shrine entrance, the men carrying the *bonden* jostle against one another while trying to force their way through the crowded gates. Finally, the *bonden* are presented in the main hall on behalf of the community.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手の雪祭り

横手の雪祭りは、毎年2月15日、16日、17日の3日間、旧暦の1月を祝う行事として行われる。最初の2日間は「かまくら」と呼ばれる大規模な雪のドームに、筵や小さな火鉢、水神の祭壇を設置し祝う。小さな神社を備えたかまくらは、市内各地や横手川沿いに建てられる。最終日には、各地区の代表者がぼんでんと呼ばれる飾りのついた竿を持って街を練り歩き、旭岡山神社で一年の無事と繁栄を祈願する。

かまくらは、1900年代初頭には、各家庭が子供のために作った小さな雪のドームが主流であった。現在のかまくらは、雪祭りのためにプロの職人によって作られたもので、高さは3メートルにもなる。雪祭りでは約80個のかまくらが作られ、蛇の崎橋下の河川敷には数千個のミニかまくらが展示される。

祭りの最後の2日間には、「ぼんでん」が登場する。ぼんでんは、神の霊を一時的に宿すかたちある物体であり、ぼんでんを作った地域を表現するための派手な装飾が施されている。毎年2月17日には、旭岡山神社までの険しい山道をリレー形式でぼんでんを運ぶ。神社の入り口では、ぼんでんを背負った男たちが互いにぶつかり合いながら、混雑した門をくぐり抜けようとする。最後に各地域のぼんでんは本殿で奉納される。

026-012

Yokote's Winter Festival

秋田県横手市

【タイトル】 横手の雪まつり

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Yokote's Winter Festival

Yokote's Winter Festival is celebrated each year on February 15, 16, and 17. The lunar calendar was in use in Japan until 1872, and the festival commemorates the first full moon of the first lunar month. The first two days are a celebration of *kamakura*, large snow domes that are furnished with woven mats, a small brazier, and an altar to the kami of water. *Kamakura* containing small shrines are built in different parts of the city, and miniature versions cover the ground below Janosaki Bridge. On the last day of the festival, specially decorated staves called *bonden* are carried 3.5 kilometers through the city to Asahiokayama-jinja Shrine as an offering for a safe and prosperous year.

***Kamakura* (Snow Domes)**

Kamakura have a history of over 400 years, and their contemporary domed shape is a blend of two New Year's traditions that originated among the town's warrior class and merchant class, respectively. In the early 1900s, *kamakura* were largely built by individual households in front of their own homes for the sake of their children. Today, the *kamakura* for the Winter Festival are built by professional craftsmen. Modern *kamakura* are much sturdier than their predecessors; they are typically three meters tall and can remain standing for weeks. The builders pile snow into a tall dome shape, then leave it to freeze and solidify for two to three days. Afterward, they spend half a day digging out the interior and forming the alcove. Around 80 full-size *kamakura* are built and displayed for the festival, and the miniature *kamakura* that cover the riverbed below Janosaki Bridge number in the thousands.

***Bonden* (Decorated Staves)**

On the second and third day of the festival, decorated staves called *bonden* are carried through the city and presented as an offering at Asahiokayama-jinja Shrine. *Bonden* are physical objects that temporarily house the spirits of kami, but they are also fancifully

decorated representations of the groups that made them. Each *bonden* is constructed by a different neighborhood of the city or by a local company. Other cities in Akita also have *bonden* festivals, but Yokote's *bonden* are distinguished by two things: their large size—they can be up to 5 meters high and weigh as much as 30 kilograms—and the ornate zodiac animals or dolls that cover the top of each staff.

On February 16, a contest to judge the *bonden* on the basis of their design and craftsmanship is held near the city office. The following day, each *bonden* is carried to Asahiokayama-jinja Shrine by a relay of participants who take turns bringing it up the steep mountain roads that lead to the shrine. At the entrance to the shrine precincts, the men carrying the *bonden* jostle against one another while trying to force their way through the shrine gates, which are usually crowded with other participants. Finally, the *bonden* are presented in the main hall of the shrine, where prayers for a bountiful harvest, prosperous business, and the safety of people's households are made on behalf of the entire community.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手の雪祭り

横手の雪祭りは、毎年2月15日、16日、17日の3日間行われる。日本では1872年まで旧暦が使われており、この祭りは旧暦1月の最初の満月を記念するものである。最初の2日間は「かまくら」と呼ばれる大規模な雪のドームで、筵（むしろ）や小さな火鉢、水の神を祭る祭壇などが飾られる。神棚が設けられたかまくらは市内各所に作られ、蛇の崎橋の川原には無数のミニかまくらを見ることができる。最終日には「ぼんでん」と呼ばれる特別な装飾が施された竿が、1年の安全と繁栄を祈願して、市内を3.5kmにわたって旭岡山神社までかつぎ運ばれ奉納される。

かまくら

400年以上の歴史を持つかまくらは、武士と商人の間で生まれた2つの正月行事が融合して、現在のようなドーム型になっている。1900年代初頭、かまくらは主に各家庭が自分の子供のために作っていた。現在では、雪祭りのかまくらは、専門の職人によって作られている。現在のかまくらは、以前のものよりはるかに頑丈で、高さは通常3メートルあり、何週間も立ち続けることができる。かまくら作りは、雪をドーム状に積み上げ、2～3日放置して凍らせて固める。その後、半日かけて内部を掘り出し、神棚やお供物を置く雪の棚を作る。この祭りでは、約80個の実物大のかまくらが作られて展示され、蛇の崎橋の下の河川敷に作られるミニかまくらは数千個にもなるという。

ぼんでん

祭りの2日目と3日目には、ぼんでんと呼ばれる飾り棒が街を練り歩き、旭岡山神社に奉納される。

ぼんでんは、神の霊を一時的に宿す物であると同時に、制作した団体を表す華やかな装飾品でもある。ぼんでんは、市内の異なる地域や地元企業によってそれぞれ作られている。秋田県内の他の都市でもぼんでん祭りは行われているが、横手のぼんでんの特徴は、高さ5メートル、重さ30キロの大きさと、竿の上に飾られた干支や人形である。

2月16日には、横手市役所の近くでぼんでんのデザインや出来栄え（作り手の技術）を競う梵天コンクールが行われる。翌日、各ぼんでんはリレー方式で旭岡山神社に運ばれる（旭岡山神社までの険しい山道は、参加者が交代で登っていく）。境内の入り口では、ぼんでんを担いだ男たちが互いにぶつかり合いながら、他の参加者で混雑している門をくぐり抜けようとする。最後に、本殿に奉納され、五穀豊穰、商売繁盛、家内安全などの祈願が地域全体で行われる。

026-013

Uchigura: Masuda's Hidden Storehouses

秋田県横手市

【タイトル】 増田のまちなみ（内蔵の特徴（座敷蔵など））
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

***Uchigura*: Masuda's Hidden Storehouses**

Tucked away in the long, narrow houses of Masuda's Preservation District for Groups of Traditional Buildings are relics of the town's once-booming merchant economy. These interior "storehouses," called *uchigura*, are unusual. It is common for merchant houses in many areas of Japan to include one or more storehouses separate from the storefront and residence, but in the case of certain merchant residences in Masuda, the storehouse has been incorporated directly into the living space. The interior storehouse is connected to the main house via an exterior roof (*saya*), creating a large covered indoor area. Rather than being used for storage, the *uchigura* function as everyday living spaces, and they are often lavishly decorated. In modern terms, the *uchigura* can be thought of as an attached garage that has been converted into a den or home office.

The Development of Masuda's Characteristic Architecture

As Masuda's economy flourished during the nineteenth and twentieth centuries, its wealthy merchant families began to expand their estates. However, shop taxes during the Edo period (1603–1867) were levied based on the width of the storefront, so the shops in Masuda were built in tight rows. This left only one direction in which to expand: backward, away from the street. As their businesses thrived, merchants lengthened their existing residences, creating rows of long, straight structures.

The use of a gabled roof that runs perpendicular to the entrance, preventing accumulated snow from falling and blocking the storefront, also became a defining architectural feature of the town. A long, earthen-floored hallway (*tōridoma*) connects the space at the front of the home with the interior storehouse in the back and allows for easy movement between the different sections of the storefront and residence. The protection from the elements offered by the roofing structure encouraged residents to treat their *uchigura* as extensions of the living space and furnish them accordingly.

Development of the *Uchigura*

The doors and molding on the interior storehouses were covered with black plaster that was polished to a shine, and some families even added decorative lattices to the outer walls. Many *uchigura* from the mid-1800s onward were built as two-story structures called *zashiki-gura*. The space near the entrance had wooden flooring, while the interior was floored with tatami mats, allowing it to function as living space. The second floor was used to store furniture, family memorabilia, and important documents. Typically, the floors were plain wooden boards, and the thick ceiling beams of the *uchigura* were left exposed.

The oldest interior storehouse in Masuda dates to 1847, and the newest was completed in 1935. As these structures are not visible from the outside, residents from that era did not necessarily know who did or did not have one. Historians believe that as many as 50 *uchigura* were constructed during the 90-year period of their development, but even now, the total number of *uchigura* that existed in Masuda is still uncertain. Of the several structures that remain, most are open to the public, and some have been incorporated into modern businesses. Due to the compact scale of Masuda's historic district, it is possible to tour many of the *uchigura* in a single afternoon. Each *uchigura* is a unique expression of the family that built it, and it is generally a member of that family who welcomes visitors in and introduces the story behind their own piece of Masuda's history.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

内蔵：増田の隠れた蔵

増田市の伝統的建造物群保存地区にある細長い家々には、かつての商人の繁栄を偲ばせるものがある。それは「内蔵」と呼ばれる珍しいものだ。多くの町屋では、店舗や住居とは別に1つ以上の蔵があるのが一般的であったが、増田の一部の商家では、蔵をそのまま居住空間に組み込んでいる。内部の土蔵は母屋と大屋根（鞘）でつながっており、屋根のある室内空間となっている。土蔵は貯蔵庫としてではなく、日常的な生活空間として機能しており、豪華な装飾が施されている。現代で言えば、ガレージを改造した書斎やホームオフィスにしたようなものである。

増田の特徴的な建築物の発展

19世紀から20世紀にかけて増田の経済が発展していく中で、商人たちは店舗や家屋を大型化した。江戸時代からの細長い短冊形の敷地を踏襲していたため、商人たちは既存の住宅を長くして、直線的な長い建物を並べるようにつくった。また、雪が降って店先を塞ぐのを防ぐために、入口と垂直に切妻屋根を採用したことも、この町の建築的な特徴となっている。また、玄関から裏口までをつ

なが長い土間（トオリドマ）は、店先と住居、内蔵を行き来できるようになっている。屋根があることで風雨を防ぐことができるため、「内倉」を生活空間の延長線上に置くことができ、それに合わせて家具を配置することができた。

内蔵の展開

内蔵の扉や造作は黒漆喰で覆われていて、それを磨き上げ、外壁には装飾的な格子を付けた家も見られた。1800年代半ば以降の内蔵は、座敷蔵と呼ばれる2階建てのものが多く、入口付近はフローリング、室内は畳が敷かれ、家族の居住空間として機能している。2階部分は、家族の思い出の品や重要な書類、什器類を保管するために使われている。一般的には、床は無地の板張りで、内蔵の太い天井の梁はむき出しになっている。

増田で最も古い内蔵は1847年に建てられたもので、最も新しい内蔵は1935年に完成したものである。内蔵は外から見えないため、当時の住民は誰が内蔵を持っているのか、持っていないのか必ずしもわからなかったという。90年の間に50棟あまりの内蔵が作られたと言われているが、増田にあった内蔵の数は現在でも不明である。現存する内蔵のうち一部は一般公開されており、一部はレストランや観光情報センターなどの現代的なビジネスに取り組みされている。増田の伝建地区はコンパクトにまとまっているため、半日あれば多くの内蔵を見学することができる。それぞれの内蔵には、その家の個性が表れており、それを、住んでいる家主から案内を受けて見学するのが増田のスタイルである。

026-014

Uchigura, Then and Now

秋田県横手市

【タイトル】 増田のまちなみ（内蔵の用途）
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

***Uchigura*, Then and Now**

As many as 30 of the residences within Masuda's Preservation District for Groups of Traditional Buildings still contain interior storehouses (*uchigura*), some of which are over a century old. Such storehouses were constructed in response to a burst of economic prosperity that began in the mid-nineteenth century. The precursors of *uchigura* were fire-resistant exterior storehouses that served as places to store food, tools, and other products related to a merchant's trade. After the merchants of Masuda began to connect their storehouses to their main residences using an exterior roof, the utilitarian structures were eventually incorporated into the living space.

Each *uchigura* in Masuda is the heart of a home, both in placement and function. Long beams that hold the outer roof in place rest on the sturdy *uchigura*, creating a solid structure that can withstand the region's heavy snowfall. In the late 1800s, many merchants built *uchigura* that included a second floor. This divided the storehouse to create a living space on the first floor, where the family would gather or entertain guests, and a second-floor space for storing valuables, utensils, furniture, and clothes.

A residence's kitchen and other additional living spaces were typically located between the *uchigura* and the storefront. The kitchen often included a well or water pump so that residents had access to water without leaving the house, which was especially valuable in winter. According to older residents of the town, these large merchant homes regularly housed as many as 20 people, including the family members, servants, and employees of the shop. Accordingly, the *uchigura* would often be the one area of the house reserved exclusively for use by the family or head of the household.

Today, many of the families that own Masuda's *uchigura* have opened them to the public. Other *uchigura* have been repurposed as businesses, and one now serves as the

local tourism information center. One residence is now a restaurant where customers can learn about the importance of fermentation in the local food culture of Masuda. In total, as many as 50 *uchigura* are known to still exist, and many are open to visitors. Among these is an *uchigura* that has been in the Satō family for 13 generations. Constructed in the mid-1800s, the residence contains a unique *misegura*, a style in which the storefront is located inside the *uchigura*. The Satō residence is registered as an Important Cultural Property of Japan.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

内蔵の今と昔

増田の伝統的建造物群保存地区では、100年前に建てられた当時のままの内蔵が残っている住宅が30棟あまり存在する。これは、19世紀半ばからの経済的な繁栄に伴って建設されたものである。蔵はもともと、食料や道具など商売に必要なものを保管するための耐火性を備えたものであった。しかし、増田の商人たちは、屋根をつけて蔵と本宅を接続させた。内蔵は実用的な建築物として居住空間へと組み込まれた。

増田の内蔵は、配置も機能も家の中心部と言えるものだったのである。「内蔵」自体が鞘建物の屋根や外壁を支える構造体となっているため、豪雪地帯でも耐えうる強固な骨組みとなっていた。1800年代後半に、多くの商人たちが2階付きの内蔵を設けた。これにより、1階は家族が集まったり、客をもてなしたりするための居住空間、2階は貴重品や道具、家具、衣類などを保管するための空間として分けられた。

厨房やその他の居住空間は、通常、内蔵と店先の間位置する。台所には井戸や水汲み場があり、家の中で水が利用できるようになっており、冬には特に重宝された。このような大きな商家には、家族や使用人、店の従業員など、20人も人が住んでいたと、町の古老たちは語っている。そのため、「内蔵」は家族や家長が使う専用の場所となっていた。

現在、増田の内蔵を所有している一部の家は、内蔵を一般に公開している。また、事業所や観光案内所として再利用されているところもある。ある家はレストランになっていて、そこでは増田の食文化における発酵の重要性を学ぶこともできる。全部で50ほどの内蔵が現存すると言われており、その一部が見学可能である。その中には、13代に渡って受け継がれている佐藤家住宅の内蔵もある。1800年代半ばに建てられたとされる住宅で、内蔵の中に店先がある独特の「見世蔵」がある。佐藤家住宅は、国の重要文化財に指定されている。

026-015

The Rich History of Kamakura, Yokote's Traditional Snow Domes

秋田県横手市

【タイトル】横手の雪まつり（かまぐらの概要（由来含めて））
【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

The Rich History of *Kamakura*, Yokote's Traditional Snow Domes

Snow structures called *kamakura* have been built in the area of Akita Prefecture for at least 400 years. However, they were not always the gently rounded domes for which the prefecture is now known. Records of early *kamakura* made in the city of Akita during the Edo period (1603–1867) show square, roofless structures decorated with banners, while records from Yokote describe snow structures that more closely resembled the dome shapes that are common in Akita Prefecture today. *Kamakura* have taken different shapes and served different purposes through the centuries, but their connection to local traditions has remained strong.

Early Forms of *Kamakura*

The oldest records concerning *kamakura* depict the children of samurai families running around square structures with banners and New Year's ornaments. The children made offerings and sang songs wishing for a good harvest and the protection of the family. In these records, the structures were referred to as *yukishiro* ("snow castles") or *yukikabe* ("snow walls"). However, the decorations found on the snow structures and the songs sung about them featured the word *kamakura*, and the structures themselves came to be known by that name. In Yokote as well, children of samurai built *yukikabe*-style *kamakura*. Children from merchant families, in comparison, built small snow domes next to the wells and rivers of the city, where they presented offerings and made prayers to the kami of water. After the samurai class was abolished in the late nineteenth century, their practices surrounding *kamakura* largely ceased. In the Taishō era (1912–1926), the creation of *kamakura* in Yokote shifted away from worship of the kami of water and became a ceremony mostly reserved for children, who would play in the snow structures and collect offerings of money and mochi for the small altars inside.

Modern *Kamakura*

Prior to modern times, *kamakura* were typically made from the piles of snow that had fallen from the roofs of buildings. As a result, the structures were small and did not form perfect domes. In 1959, the city established dome-shaped *kamakura* as the standard, but as the streets gradually became crowded with automobiles, the city encouraged the practice of building miniature *kamakura* instead. Currently, large snow domes for the Winter Festival are constructed by specialized artisans. They collect about 20 metric tons of snow to make the structures, which each stand 3 meters tall with walls about 70 centimeters thick. Inside the *kamakura* is an altar for offerings to the water god, woven mats, cushions, and a brazier. Children use the brazier to grill sweet mochi rice cakes and warm *amaekko* (the local name for *amazake*, a fermented rice drink), which they offer to passersby with a cry of “Please come inside!” (*Haitte-tanse!*)

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手の伝統的なスノードーム、かまぐらの豊かな歴史

秋田県では、少なくとも400年以上前からかまぐらと呼ばれる雪の建造物が作られてきた。しかし、現在のような丸みを帯びたドーム型のものではなかった。江戸時代（1603-1867）の初期の秋田市のかまぐらの記録には、旗を飾った四角い屋根のないものもあり、一方で横手市の記録には、現在の秋田県で一般的に見られるドーム型に近い形をした雪のかまぐらが記されている。かまぐらの形や用途は時代とともに変化してきたが、地域の伝統との結びつきは強いものがある。

初期のかまぐらの形

かまぐらに関する最古の記録は、武家の子供たちが旗や正月飾りを持って四圍の周りを走り回る様子を描いたものだ。武家の子供たちが旗や正月飾りを持って四圍の周りを走り回り、家内安全や五穀豊穰を祈願してお供え物をしたり歌を歌ったりしている。記録では、これらの建物を「雪城」や「雪壁」と呼んでいる。しかし、この雪の構造物の装飾や歌にかまぐらという言葉が使われていることから、かまぐらと呼ばれるようになった。横手でも、武士の子供たちは雪壁式のかまぐらを作った。一方、商人の子供たちは、街の井戸や川のそばに小さな雪洞を作って、水の神にお供え物をし、祈りを捧げた。19世紀後半に武士の階級が廃止されると、かまぐらをめぐる習慣もほとんどなくなっていった。大正時代に入ると、かまぐら作りは水神信仰から離れ、子供たちが雪の中で遊んだり、中の小さな祭壇にお札や餅などのお供え物を集めたりする、主に子供のための儀式になっていった。

現代のかまぐら

近世以前のかまぐらは、建物の屋根に降った雪を積み上げて作るのが一般的であった。そのため、建物は小さく、完全なドーム型ではなかった。1959年、市はドーム型のかまぐらを標準のものとして作成したが、次第に道に自動車の通行が増えてきたため、ミニサイズのかまぐらを作ることが奨励された。現在、雪祭りの大きなかまぐらは、専門職人によって作られている。職人は、約20トンの雪を

集めて、高さ3メートル、壁の厚さ約70センチのかまくらを作る。かまくらの中には、水の神様をお供えするための祭壇や、筵、座布団、火鉢などがある。子供たちは火鉢で餅を焼いたり、甘酒を温めたりして、道行く人に「どうぞ中へ(ハイッタンセ)」と声をかけてもてなす。

026-016

Making Your Own *Kamakura*

秋田県横手市

【タイトル】横手の雪まつり（かまぐらの作り方）
【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Making Your Own *Kamakura*

The Yokote area is famous for domed snow structures called *kamakura*. Until the mid-twentieth century, *kamakura* were made by individual families, but today, most of them are made by specialists called “*kamakura* artisans” (*kamakura shokunin*). To become a *kamakura* artisan, you must first join the Kamakura Artisan Apprenticeship program at the Yokote Tourism Association, where you will be allowed to work with the current artisans during the Winter Festival. Once you gain enough experience, you will be recognized as an official *kamakura* artisan by the tourism association. However, whether you are an officially recognized specialist or not, making your own snow dome is a fun winter pastime.

Shaping the Dome

Construction of a *kamakura* begins with marking out the perimeter. Professional artisans start by tying two sticks together with a rope 1.8 meters in length. One end is stuck into the snow, and the other is used like a drafting compass to mark a circle with a diameter of 3.6 meters. Next, snow is gradually piled into the circle and packed tightly using the back of a shovel or one’s own feet. Once the snow pile has reached a height of 2.5 meters, more snow is piled on top and rounded to create the dome shape. With the addition of the dome, the snow structure should stand 3 meters high. The pile is left to harden for two to three days before work on the interior begins.

Carving Out the Interior

Once the snow has hardened, an oval 70 centimeters across and 130 centimeters high is drawn with a stick to denote the entrance. It is important to give the *kamakura* a large entrance to provide good airflow when using a brazier inside it. A shovel is then used to hollow out the dome until the walls are 70 centimeters thick. (The thickness of the walls can be tested by poking a stick out from the inside.) The back of a shovel is used to

smooth out the interior and the exterior of the dome.

Shaping the Altar

Traditionally, a shelf measuring about 1 meter long and 20 to 30 centimeters high is dug out of the back interior wall to create the altar that faces the entrance. This shelf, which is used to hold offerings, reflects the Shinto origins of *kamakura*. Next, an arrow-shaped, 10-centimeter-deep alcove is dug 10 centimeters above the shelf. A rectangular slip of paper with the characters 水神様 (*oshizu-sama*), meaning “water god,” are displayed on the wall inside the alcove. Candles, fruit, sake, and other offerings are placed on the shelf in front of the shrine. Woven mats and a small brazier may also be brought in so that mochi (sweet rice cakes) and *amazake* (a fermented rice drink) can be prepared inside the *kamakura*.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

自分だけのかまくらを作ろう

横手地区は「かまくら」と呼ばれるドーム型の雪像が有名である。20世紀半ばまでは各家庭で作られていたが、現在では横手のかまくらのほとんどが「かまくら職人」と呼ばれる専門家によって作られている。職人になるためには、まず横手観光協会の「かまくら職人見習い」プログラムに参加し、雪祭りの期間中にかまくら職人と一緒に仕事をするようになる。十分な経験を積むと、観光協会から正式なかまくら職人として認められる。しかし、正式な職人になってもならなくても、自分がかまくらを作るのは冬の醍醐味である。

ドームの形を整える

かまくらを作るには、まず雪山の周囲に印をつけることから始まる。まず、2本の棒を1.8メートルのロープで結ぶ。片方は雪に突き刺し、もう片方は製図用コンパスのようにして、直径3.6メートルの円を描く。次に、スコップの背や自分の足を使って、円の中に雪を少しずつ積み上げる。2.5メートルの高さになったら、さらに雪を積み重ね、丸めてドーム状にして、高さ3メートルの構造にする。積み上げた雪は2～3日で固まり、内部の作業に入る。

内部を切り出す

雪が固まったところで、横70センチ、縦130センチの楕円形を棒で描いて、入口の印をつける。かまくらの中で火鉢を使うときに風通しを良くするためには、入口を大きくすることが重要だ。次に、シャベルを使ってドームの壁の厚さが70cmになるまでくり抜く（壁の厚さは、内側から棒を突き出して確認できる）。シャベルの背を使って、ドームの内側と外側の壁を滑らかにする。

祭壇の形

伝統的には、内壁に長さ1メートル、高さ20～30センチほどの棚を掘り、入り口に面した祭壇を作

る。この棚はお供え物が置くためのもので、神道に由来するものである。次に、棚の10cm上に深さ10cmの矢印型の床を掘る。床の間の壁には、「水神様」の文字が書かれた長方形の紙が飾られている。祠の前の棚には、ロウソクや果物、酒などのお供え物などが並べられる。筵（むしろ）や小さな火鉢を持ち込み、かまくらの中で餅や甘酒を作ることもある。

026-017

Yokote's Traditional *Bonden* Procession

秋田県横手市

【タイトル】横手の雪まつり（ぼんでんの概要（由来含めて））
【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Yokote's Traditional *Bonden* Procession

On February 17, the final day of Yokote's Winter Festival, a procession of men carrying massive, elaborately decorated wooden staves called *bonden* gathers in front of Yokote City Hall. From there, the procession makes its way 3.5 kilometers southeast, to Asahiokayama-jinja Shrine. As the men carrying the *bonden* pass through the gates of the shrine, the newcomers are pushed back by those who have already entered the precincts. This leads to shoving matches that grow more intense as the *bonden* are carried closer to the main hall. Most of the *bonden*, which can weigh as much as 30 kilograms, are battered and falling apart by the time they arrive. At the main hall of the shrine, each group makes an offering of the cloth that hangs from the *bonden* as a prayer for a safe and prosperous year. In exchange, participants receive a paper talisman (*ofuda*) that they take back to their neighborhood or business for safekeeping.

The *Bonden* Competition

The day before the *bonden* are offered at the shrine, they are brought to the city hall to be judged in a competition. Neighborhoods and businesses are encouraged to participate, but they must adhere to strict guidelines in constructing the body and decorations of their *bonden*. These guidelines provide details on the required height of the wooden staff, the height of the decorations at its top, the length of the cloth that hangs from the staff, and even the color, thickness, and direction in which the *bonden*'s "headband" (*hachimaki*) is twisted. Although the overall structure of the *bonden* must follow the guidelines, each group has some freedom of expression regarding the decorations. Some follow a more traditional design based on zodiac animals or other New Year's decorations, while others opt for more modern designs based on sporting events or fictional characters. Crowds at the Winter Festival cheer and shout when as many as 40 different full-sized *bonden* are unveiled at the city office alongside decorated bales of rice (*ebisutawara*) and smaller *bonden* created by the city's children.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

横手の伝統的なぼんでん行列

横手の雪祭りの最終日である2月17日、ぼんでんと呼ばれる巨大で精巧な装飾が施された木の棒を持った男たちの行列が横手市役所前に集結する。そこから南東に3.5km離れた旭岡山神社へと向かう。ぼんでんを持った男たちが神社の門をくぐると、先に境内に入っていた人たちに押し戻される。そのため、本殿に近づくほど押し合いが激しくなり、30kgもの重さのあるぼんでんは、ほとんどがボロボロになってしまう。本殿では、1年の安全と繁栄を祈願して、グループごとにぼんでんに吊るされた布を奉納する。引き換えに、参加者は紙のお守り（おふだ）を近所や会社に持ち帰り、大切に保管する。

梵天コンクール

神社に奉納する前日に、ぼんでんを市役所に持ち込んで審査を行うコンクールが開催される。町内会や企業の参加が奨励されているが、ぼんでんの胴体や装飾は厳格なガイドラインに沿って作らなければならない。木の竿の高さ、竹かごの上の飾りの高さ、竿から垂らす布（さがり）の長さ、さらにはぼんでんの鉢巻の色や太さ、ねじりの方向などが細かく決められている。全体的な構造はガイドラインに沿って作られるが、装飾は各グループが自由に表現することができる。干支や正月飾りをモチーフにした伝統的なデザインもあれば、スポーツやキャラクターをモチーフにした現代的なデザインなど様々である。冬祭りでは、40種類もの実物大のぼんでんが市役所に展示されると、歓声があがる。また、えびす俵（えびすたわら）や市の子供たちが作った小さなぼんでんも展示される。

026-018

History and Origin of *Bonden*

秋田県横手市

【タイトル】横手の雪まつり（ぼんでんの部位）
【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

History and Origin of *Bonden*

Bonden are ritual objects that have been made and displayed in Yokote for over 300 years. *Bonden* are deeply rooted in Shinto belief and are used to house the spirits of kami when they descend to earth. Typically, *bonden* consist of wooden staves approximately 4 meters in length decorated with paper streamers and other ornamentation.

***Bonden* as Shinto Ritual Objects**

According to historical documents, *bonden* originated as religious objects called *heisoku*, wooden wands that are used in Shinto rituals. *Heisoku* were also referred to as *bode*, and practitioners of Shugendō, a form of mountain asceticism that is rooted in Shinto, combined the term *bode* with the name of their guardian deity Daibontenō to create the word *bonden*.

Modern *bonden* are much more elaborately decorated than the *heisoku* from which they originated. The tradition of offering them at Asahiokayama-jinja Shrine is believed to have begun in 1845, from a great hunt held on the sixteenth day of the new year by Tomura Jūdayū VIII (1818–1880), the keeper of Yokote Castle. The hunting party included many men from the local fire brigade, and while returning to the castle, they stopped at Asahiokayama-jinja Shrine to pray for safety from fires. The firemen had brought along their large firemen's standards, known as *matoi*, which were used to rally firemen to the source of a fire. *Matoi* are essentially long poles with paper streamers, and they strongly resemble large *heisoku*. During their prayer, the firefighters raised their *matoi* before the shrine's gates. According to local lore, the size and shape of the unusually large *bonden* used in Yokote's Winter Festival were directly influenced by the firemen's standards used during that hunting trip over 150 years ago, and a *bonden* competition is held each year on the same day as the great hunt.

***Bonden* in the Winter Festival**

The *bonden* displayed during the Winter Festival competition come in a variety of designs, each of which is created by the individual neighborhood or company it represents. Some groups follow traditional designs, with elements such as pagodas, altars, or the zodiac animal of the year, while other groups incorporate modern design motifs such as sports mascots. Regardless of the motif, participants seeking to have their *bonden* displayed must follow strict specifications regarding its shape, dimensions, and composition.

First, the *bonden*'s pole must be a total of 4 meters long. On top of the pole, there is a bamboo basket 90 centimeters across, from which hang 270-centimeter strips of cloth called *sagari*. Next are the *shide*, paper streamers used on the *heisoku* wands, and the *hachimaki* (literally, "headband") that wraps around the basket. The elaborate decorations added to the top of the *bonden*, known as the *atamakazari*, must have a base of 120 centimeters or smaller, and its height should not exceed 150 centimeters. At the turn of the nineteenth century, most decorations were made of bamboo, wire, and cloth, but modern decorations can include lightweight materials like Styrofoam, which has led to even more elaborate designs.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

ぼんでんの歴史と由来

ぼんでんは横手で300年以上前から作られ、展示されてきた神道に根ざした祭具である。ぼんでんは、神の霊が地上に降りてきたときに、その霊を宿すためのものである。長さ約4メートルの木製の竿に、紙製ののぼりなどの装飾を施したものが一般的である。

神道儀礼具としてのぼんでん

ぼんでんの起源は、史料によると、神道の儀式に使われる「幣束（へいそく）」と呼ばれる宗教的な道具である。幣束は「ボデ」とも呼ばれ、神道に根ざした修験道の修行者たちは、「ボデ」と守護神である「大梵天」の名を組み合わせて「ぼんでん」と呼んでいた。

現在のぼんでんは、起源となった幣束よりもはるかに精巧な装飾が施されている。旭岡山神社に奉納されるようになったのは、1845年に横手城主の8代目戸村十太夫（1818～1880）が正月16日に行った大獵が始まりとされている。十太夫の一行には消防団員が多く含まれており、城に戻る際に旭岡山神社に立ち寄って火災の安全を祈願した。消防団員は、火元に消防団員を呼び寄せるための「纏（まとい）」と呼ばれる標具を使用していた。纏とは、長い棒にのぼりが付いたもので、大きな幣束によく似ている。祈祷の際、消防士たちは門の前で纏を掲げた。横手の雪祭りで使用される巨大なぼんでんは、150年以上前に行われた狩猟の際に使用された消防士の基準をそ

のまま反映しているとの言い伝えがあり、毎年、大獵の日に梵天コンクールが開催される。

雪祭りのぼんでん

雪祭りの梵天コンクールで展示されるぼんでんには様々なデザインがあり、それぞれの地域や企業を代表して作られている。塔や祭壇、その年の干支など、伝統的なデザインを踏襲するグループもあれば、スポーツ競技など現代的なデザインをモチーフにするグループもある。どのようなモチーフであっても、自分のぼんでんを飾る際には、その形や大きさ、構成などが厳密に規定されている。

まず、竿の長さが4メートルあること。竿の上には直径90cmの竹かごがあり、そこにさがりと呼ばれる短冊状の270cmの布が吊るされている。次に「幣束（へいそく）」に使われる「紙幣（しで）」、そして籠に巻きつける「鉢巻」がある。最後に、ぼんでんの上部を飾る「頭飾り」と呼ばれる精巧な装飾品は、底辺が120cm以下、高さが150cm以下でなければならない。19世紀末には、竹や針金、布などで作られたものが多かったが、現在では発泡スチロールなどの軽量の素材を使ったものもあり、より精巧なデザインが可能になっている。

地域番号	027	協議会名	山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会	
解説文番号	タイトル	ワード数	想定媒体	
027-001	銀山温泉 /大正時代の家並 白銀公園 (QR 用)	~250	アプリ/QR コード	
027-002	銀山温泉 /大正時代の家並 白銀公園 (Web 用)	251~500	WEB	
027-003	銀坑洞 / 銀坑洞 (QR 用)	~250	アプリ/QR コード	
027-004	銀坑洞 / 銀坑洞 (Web 用)	~250	WEB	
027-005	徳良湖 / 高宮常太郎像、徳良湖温泉花笠の湯、サンビレッジ徳良湖オートキャンプ場、レストラン徳良湖、グラススタジオ旭 徳良湖パンプトラック場 徳良湖スノーランド (QR 用)	~250	アプリ/QR コード	
027-006	徳良湖 / 高宮常太郎像、徳良湖温泉花笠の湯、サンビレッジ徳良湖オートキャンプ場、レストラン徳良湖、グラススタジオ旭 徳良湖パンプトラック場 徳良湖スノーランド (Web 用)	251~500	WEB	
027-007	花笠踊り / 顕彰碑、徳良湖温泉でのパネル展示 (Web 用)	~250	WEB	
027-008	白銀公園 / 銀坑洞、夏しらず坑、白銀の滝 洗心峡 儀賀市郎左衛門像 おもかげ園 疎水坑跡 (QR 用)	~250	アプリ/QR コード	
027-009	白銀公園 / 銀坑洞、夏しらず坑、白銀の滝 洗心峡 儀賀市郎左衛門像	~250	WEB	

	おもかげ園 疎水坑跡 (Web用)		
027-010	白銀の滝 / せとこい橋、銀山川 (QR用)	~250	アプリ/QRコード
027-011	白銀の滝 / せとこい橋、銀山川 (Web用)	~250	WEB
027-012	夏しらず坑 / 夏しらず坑	~250	アプリ/QRコード WEB
027-013	尾花沢すいか / 尾花沢すいか スイカ畑 食文化 (Web用)	~250	WEB
027-014	尾花沢牛 / 雪降り和牛尾花沢 レストラン徳良湖 食文化 (Web用)	~250	WEB
027-015	尾花沢そば / 尾花沢そば 原種最上早生 おくのほそ道尾花沢そば街道ゆう遊三味 会 食文化 (Web用)	~250	WEB
027-016	上の畑焼 / 上の畑焼陶芸センター (QR用)	~250	アプリ/QRコード
027-017	上の畑焼 / 上の畑焼陶芸センター (Web用)	~250	WEB
027-018	山刀伐峠(なたぎりとうげ) / 山刀伐峠 奥の細道山刀伐峠顕彰碑 (Web用)	~250	WEB
027-019	芭蕉、清風歴史資料館 / 芭蕉、清風 歴史資料館 松尾芭蕉、鈴木清風資料 (QR用)	~250	アプリ/QRコード
027-020	芭蕉、清風歴史資料館 / 芭蕉、清風 歴史資料館	~250	WEB

	松尾芭蕉、鈴木清風資料 養泉寺（関連）（Web用）		
027-021	雪 / 日本三雪の地 銀山温泉 徳良湖（白鳥の飛来地） 徳良湖スノーランド 花笠高原スキー場 （Web用）	~250	WEB
027-022	冬 / 冬（Web用）	~250	WEB
027-023	春 / 春（Web用）	~250	WEB
027-024	夏 / 夏（Web用）	~250	WEB
027-025	秋 / 秋（Web用）	~250	WEB
027-026	養泉寺 / 養泉寺 松尾芭蕉 鈴木清風 （QR用）	~250	アプリ/QRコード
027-027	養泉寺 / 養泉寺 松尾芭蕉 鈴木清風 （Web用）	~250	WEB
027-028	徳良湖パンプトラック / パンプトラック （アクティビティ） 徳良湖 （QR用）	~250	アプリ/QRコード
027-029	徳良湖パンプトラック / パンプトラック （アクティビティ） 徳良湖 （Web用）	~250	WEB
027-030	グラススタジオ旭 / グラススタジオ旭 ガラス工芸 （QR用）	~250	アプリ/QRコード
027-031	グラススタジオ旭 / グラススタジオ旭 ガラス工芸 （Web用）	~250	WEB

027-032	伊豆こけし / 伊豆こけし銀山店 (QR 用)	~250	アプリ/QRコード
027-033	伊豆こけし / 伊豆こけし銀山店 (Web 用)	~250	WEB

027-001

Ginzan Onsen (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 銀山温泉 /大正時代の家並 白銀公園 (QR用)

【想定媒体】 アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Ginzan Onsen (QR code)

Ginzan Onsen is a hot spring resort with traditional multistory inns—featuring white plaster walls, colorful *kote-e* plaster reliefs, and exposed wood—that call to mind the Taisho era (1912–1926). The town’s history dates from around 1600, when it flourished as Nobesawa Ginzan (“silver mine”). In its heyday in the mid-1600s, Nobesawa Ginzan was one of the three largest silver mines in Japan, but the mines were completely exhausted by 1689. Hot springs were discovered, and when the mining industry left, Ginzan developed as a resort.

Stroll the streets in a *yukata* (light cotton kimono) and enjoy the atmosphere while soaking your feet in the public foot bath. Browse shops for local specialties, refresh in the mists of Shirogane Falls, and experience the tranquility of the town at night, illuminated by gas streetlamps.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

銀山温泉 (QR用)

銀山温泉は、複数階建て以上の伝統的な旅館が並ぶ温泉地です。旅館には、白いしっくい壁、カラフルな鏝絵 (しっくいを使った浮き彫り)、木の外装、といった特徴があります。これらの旅館は、大正時代 (1912～1926年) を思い起こさせます。町の歴史は、1600年ごろにまでさかのぼります。当時は、延沢銀山 (「銀鉱」) として栄えていました。1600年代なかばの最盛期の延沢銀山は、日本三大銀山のひとつでした。しかし、銀鉱は1689年までに完全に掘りつくされてしまいました。温泉が発見され、鉱業がなくなると、延沢銀山はリゾート地として発展しました。

浴衣 (軽い綿の着物) で通りを歩き、公共の足湯に足をひたしつつ、雰囲気を楽しみましょう。お

店で地元の特産品を見て回り、白銀の滝のしぶきで元気を取り戻し、ガス灯で照らされる夜の町並みの静けさを感じてください。

027-002

Ginzan Onsen (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 銀山温泉 /大正時代の家並 白銀公園 (Web用)
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Ginzan Onsen (Web)

The soft glow of gas lamps illuminates narrow riverside streets, as guests clad in *yukata* (light cotton kimono) venture from traditional inns for a nighttime stroll to enjoy scenery centuries in the making. Ginzan Onsen is a hot spring resort in the mountains of Yamagata Prefecture, well known for its rustic townscape. The traditional multistory inns—featuring white plaster walls, colorful *kote-e* plaster reliefs, and exposed wood—call to mind the style of the Taisho era (1912–1926). But the town dates from around 1600, when it flourished as Nobesawa Ginzan (literally, “silver mine”).

In its heyday in the mid-1600s, Nobesawa Ginzan had a population of approximately 15,000. The mine was one of the three largest silver mines in Japan, and silver from the town was shipped directly to the government in Edo (present-day Tokyo). During mining operations hot springs were discovered, and miners and residents would soak in the hot, mineral-rich waters to relieve their aches and pains. However, Ginzan’s silver rush was short-lived, and the mines were closed by 1689. The mining industry left, but traditional inns were built and Ginzan developed as a hot spring resort.

In 1913 the Ginzan River flooded, destroying most of the community’s original inns. Reconstruction began in 1926, transforming the town from a disparate collection of single-story buildings to multistory inns built in the uniform architectural style seen today. The local government passed an ordinance in 1986 to preserve the town’s architectural and historic character. Power lines are buried in the ground, the exteriors of the inns are meticulously maintained, and the town’s narrow lanes are closed to general traffic.

Ginzan is one of Japan’s most popular hot spring resorts. In addition to the traditional baths in the inns, there are public baths for day visitors. Guests of local inns can often be seen strolling the streets in *yukata*, browsing the shops in town, or soaking their feet

in the public foot bath beside the river. The Ginzan River, which runs through the center of town, is fed by Shirogane Falls, a waterfall further up the valley with a dramatic 22-meter drop. Shirogane Park, near the falls, offers a circular walking course, along which visitors can explore the natural beauty of the mountains, as well as one of the town's former silver mining tunnels.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

銀山温泉 (Web)

ガス灯のやわらかな光が、狭い川沿いの通りを照らします。浴衣（軽い綿の着物）を着た宿泊客は、伝統的な旅館から夜の散策に出て、何世紀もかけて作られてきた景色を楽しみます。銀山温泉は、山形県の山中にある温泉地であり、その素朴な町並みでよく知られています。多層階建ての伝統的な旅館には、白いつくいの壁、色鮮やかな鏝絵（しっくいを使った浮き彫り）、木の外装、といった特徴があり、大正時代（1912～1926年）を思い起こさせます。しかし、この町の歴史は、1600年ごろまでさかのぼります。当時、この町は、延沢銀山（文字通り「銀鉱」）として栄えていました。

1600年代なかばの最盛期の延沢銀山の人口は、約15,000人でした。銀山の銀鉱は、日本三大銀山のひとつでした。この町で生産される銀は、江戸（現在の東京）の幕府に直接運ばれていました。銀鉱操業中に温泉が発見され、鉱夫や住人は湯治のために旅館を訪れ、ミネラルの豊富なお湯につかって痛みを癒しました。しかし、銀山の隆盛は長続きせず、銀鉱は1689年までに完全に閉鎖されました。鉱業はなくなりましたが、旅館が建てられ、銀山は温泉地として発展しました。

1913年、銀山川は洪水を起こし、この町に元からあった旅館をほぼ全壊させました。再建は1926年に始まり、この町は、平屋の建物の雑多な集まりから、統一された建築様式の多層階建ての旅館街へと変わりました。現在見られるのはこの旅館街です。1986年には、この町の建築物と歴史的特徴を保つための条例が、地方自治体により制定されました。電線は地下に埋められ、旅館の外観は注意深く管理されています。また、この町の狭い通りは、一般車両通行止めになっています。

銀山は、日本で最も人気のある温泉地のひとつです。この町には、伝統的な各旅館のお風呂に加えて、日帰り客のために公衆浴場があります。浴衣で通りを散策したり、町のお店を見て回ったり、川のそばの公衆足湯に足をひたしたりしている宿泊客をよく見かけます。町の中心を流れる銀山川には、白銀の滝から水が流れてきます。白銀の滝は、銀山川のさらに上流にある落差実に22メートルの滝です。この滝の近くにある白銀公園には、環状の散策路があります。この路をたどる人は、山の自然の美しさや、かつてこの町にあった銀鉱洞のひとつを見て歩くことができます。

027-003

Nobesawa Silver Mine (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 銀坑洞 / 銀坑洞 (QR用)

【想定媒体】 アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Nobesawa Silver Mine (QR code)

For nearly a century from around 1600, the mountains around Ginzan Onsen were mined mostly by hand, and silver was sent to the government in Edo (present-day Tokyo). The Nobesawa Silver Mine once had 53 mining tunnels, but now only one remains open to the public. This 20-meter-long tunnel gives visitors the chance to imagine what labor was like for miners hundreds of years ago.

The tunnel is cold year-round, and even now blackened sections of the cave walls and floor remain as evidence of *yakibori* (literally “burn digging”) mining. Using this technique, rocks were heated using charcoal, then doused with cold water until they became brittle, making them easier to break and extract the silver ore.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

延沢銀山 (QRコード)

1600年頃から約一世紀にわたり、銀山温泉を囲む山々は主に手作業で採掘され、銀は江戸 (現在の東京) の幕府に送られていました。延沢銀山には、かつて53本の坑道がありましたが、現在公開されているのはひとつだけです。この長さ20メートルの坑道は、訪れる人たちに、数百年前の鉱夫の暮らしがどんなものだったかを想像する機会を与えてくれます。

この坑道は一年中涼しく、今でも壁や床の黒ずんだ部分が「焼き掘り」(文字通り焼いて掘る) という掘り方の証拠として残されています。この技法を利用して、岩を木炭で熱してから、もろくなるまで冷たい水をかけていました。すると岩は壊れやすくなり、中の銀鉱石が取り出しやすくなるのです。

027-004

Nobesawa Silver Mine (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 銀坑洞 / 銀坑洞 (Web用)

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Nobesawa Silver Mine (Web)

Ginzan Onsen is best known as a picturesque hot spring resort, but its history began around 1600, when the area prospered as Nobesawa Ginzan (literally, “silver mine”), one of Japan’s largest silver mines. In its heyday in the mid-1600s this valley supported a community of approximately 15,000 people, many of whom worked in the mining industry. The mines were directly managed by the government.

Mining technology was primitive, and most of the digging and excavation was done by hand. Miners used an innovative technique called *yakibori* (literally “burn digging”) to speed up the work. Rocks were heated using charcoal, and once hot, they were doused with cold water. This made them brittle and easier to break, revealing the pockets of silver ore inside.

Nobesawa Ginzan’s silver boom was short-lived, and by 1689 the mines closed. Where there were once 53 mining tunnels, only one remains open to the public. Located in the mountains behind Ginzan Onsen along the hiking path through Shirogane Park, this 20-meter-long tunnel gives visitors the chance to observe the circumstances in which miners worked hundreds of years ago. The tunnel is cold year-round, and the blackened sections on the cave walls and floor are evidence of the *yakibori* mining technique.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

延沢銀山 (Web)

銀山温泉について最も知られているのは、絵のように美しい温泉地だということですが、その歴史は江戸時代(1603～1867年)初期に始まります。当時、この辺りは、日本最大級の延沢銀山(文字通り「銀鉱」)として栄えていました。1600年代なかばの最盛期の銀山には、約15,000

人が暮らす地域が存在しました。多くの人は鉱業に従事しており、鉱業は幕府が直接管理していました。

鉱業の技術は原始的であり、採掘のほとんどは手作業で行われていました。鉱夫たちは「焼き掘り」（文字通り焼いて掘る）と呼ばれる革新的な技法を活用して、作業効率を高めました。木炭を使って岩を熱し、岩が熱くなったら冷たい水をかけていたのです。こうすると、岩はもろく砕きやすくなり、中の銀鉱石が掘り出しやすくなりました。

延沢銀山の隆盛は長続きせず、1689年までに銀鉱は閉鎖されました。かつては53本の坑道がありましたが、現在公開されているのはひとつだけです。この長さ20メートルの坑道は、銀山温泉の奥の山の中に位置し、白銀公園を通る散策路沿いにあります。この坑道は、訪れる人たちに、数百年前の鉱夫の暮らしがどんなものだったかを知る機会を与えてくれます。この坑道は一年中涼しく、今でも壁や床の黒ずんだ部分が「焼き掘り」という採掘技術の証拠として残されています。

027-005

Lake Tokura (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 徳良湖 / 高宮常太郎像、徳良湖温泉花笠の湯、サンビレッジ徳良湖オートキャンプ場、レストラン徳良湖、グラススタジオ旭
徳良湖パンptrラック場
徳良湖スノーランド（QR用）
【想定媒体】 アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Lake Tokura (QR code)

The shores of Lake Tokura draw visitors throughout the year for festivals, camping, dining, and relaxation. The lake is both a popular recreational area and a historically significant site in Obanazawa. Enjoy camping at Sun Village, a relaxing soak at the lakeside spa Hanagasa no Yu, an introduction to glassmaking at Asahi Glass Studio, and Obanazawa's premium wagyu beef at the lakeside Restaurant Tokurako. The lake itself offers further leisure opportunities, such as canoeing and sailing.

Tokura is a reservoir that stores enough water to irrigate 230 hectares of rice paddies. The project was promoted by local businessman Takamiya Tsunetaro. Construction began in 1919 and was completed in 1921 through the efforts of approximately 70,000 workers from neighboring communities. The Hanagasa Odori, the signature dance of Yamagata Prefecture, developed from the rhythmic movements of the workers as they built the embankment.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

徳良湖 (QRコード)

徳良湖の岸边には、お祭り、キャンプ、食事、また休暇を楽しむために、一年中人々が訪れます。徳良湖は、余暇を過ごすのに人気の場所であるとともに、尾花沢の歴史において重要な場所でもあります。「サンビレッジキャンプ場」でのキャンプ、湖畔の温泉「花笠の湯」でのくつろげる入浴、「グラススタジオ旭」でのガラス工芸体験、そして湖畔のレストラン徳良湖で尾花沢の高級和牛を楽しみましょう。また、徳良湖では、カヌーやセーリングといった他のレジャーも楽しむことができます。

徳良湖はため池であり、230ヘクタールの田んぼを潤すのに十分な水を貯めておけます。徳良湖は、地元の豪商である高宮常太郎が1919年に事業に着手し、近くの村々の7万人を超える人々の努力によって1921年に完成しました。山形県ならではの花笠おどりは、土手の建設作業を行う労働者たちのリズムカルな動きから発展したものです。

027-006

Lake Tokura (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 徳良湖 / 高宮常太郎像、徳良湖温泉花笠の湯、サンビレッジ徳良湖オートキャンプ場、レストラン徳良湖、グラススタジオ旭
徳良湖パンプトラック場
徳良湖スノーランド (Web用)
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Lake Tokura (Web)

The shores of Lake Tokura draw visitors throughout the year for festivals, camping, dining, and relaxation. The lake itself offers further leisure opportunities, such as canoeing and sailing. It is both a popular recreational area and a historically significant site in Obanazawa.

Tokura is a reservoir that stores enough water to irrigate 230 hectares of rice paddies. The project was promoted by local businessman Takamiya Tsunetaro. Construction began in 1919 and was completed in 1921 through the efforts of approximately 70,000 workers from neighboring communities. The Hanagasa Odori, Yamagata Prefecture's signature festival dance, developed from the rhythmic movements of the workers as they built the embankment. A monument commemorating the origins of the dance stands on the shore, as does a statue of Takamiya.

Tokura is ideal for canoeing, and the strong winds also make sailing possible. The center of the lake offers a panoramic view of the tree-covered shore, which reflects off the water's surface. A stroll or bike ride along the path around the reservoir (2.7 kilometers) gives visitors the opportunity to enjoy the seasonal beauty of the area and relax at popular lakeside locations.

The lakeside Restaurant Tokurako specializes in *yukifuri* wagyu, Obanazawa's premium beef. Sun Village maintains extensive campgrounds, with free-use spaces for tents, rentable lots for RVs, and cabins. An onsite administration building has a café and shop, and cooking grills and other camping equipment are available for rent. Sports fans can hop on a BMX bike or skateboard at the pump track, a circular course with banks and

curves designed for all ability levels. Near the campgrounds, Asahi Glass Studio sells intricate glass artworks and chances for visitors to try glassmaking themselves.

In winter during the Snowland event, visitors can go sledding, ride snowmobiles, and enjoy other seasonal outdoor activities on the lake's snowy shores. It is also the best time to soak in the warm waters of Hanagasa no Yu, a lakeside hot-spring spa open to day visitors. Cherry trees bloom along the shore in spring, and the Lake Tokura Festival during the Golden Week holiday in early May features a marathon, a fishing tournament, and other events.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

徳良湖 (Web)

徳良湖の岸边には、お祭り、キャンプ、食事、また休暇を楽しむために、一年中人々が訪れます。また、徳良湖では、カヌーやセーリングといった他のレジャーも楽しむことができます。徳良湖は、余暇を過ごすのに人気の場所であるとともに、尾花沢の歴史において重要な場所でもあります。

徳良湖はため池であり、230ヘクタールの田んぼを潤すのに十分な水を貯めておけます。徳良湖は、地元の豪商である高宮常太郎が1919年に事業に着手し、近くの村々の7万人を超える人々の努力によって1921年に完成しました。山形県ならではの花笠おどりは、土手の建設作業を行う労働者たちのリズムカルな動きから発展したものです。岸边には、花笠踊りの起源を記念する碑と、高宮の像が立っています。

徳良はカヌーに最適で、十分な風もあるためセーリングも可能です。湖の中央からは、森に包まれた岸部とそれを投影する水面の美しい景色を楽しむことができます。湖の周りをめぐる道（2.7キロメートル）を歩いたり自転車で走ったりすることで、この地域の季節ごとの美しさを楽しみ、湖畔の人気でくつろぐ機会が得られます。

湖畔のレストランは、尾花沢の高級牛肉である「雪降り和牛」を使った料理の専門店です。広々としたサンビレッジキャンプ場には、テント用の自由に使える場所、RV車用に借りられる場所、そしてキャビンがあります。このキャンプ場のコミュニティセンターにはカフェと売店があり、バーベキューコンロなどのキャンプ用品が借りられます。運動が好きな人は、モトクロス自転車やスケートボードに乗ってパンプトラックに挑戦できます。パンプトラックは、カーブや傾斜のある環状のコースで、レベルにかかわらず楽しめます。キャンプ場の近くでは、「グラススタジオ旭」が複雑なガラス作品を販売しており、グラス作りも体験できます。

冬の「スノーランド」の時期は、雪が積もった湖畔をそりで滑ったり、スノーモービルに乗ったりするなど、

季節のアウトドアアクティビティを楽しむことができます。冬は、「花笠の湯」につかるのに最高の季節でもあります。「花笠の湯」は日帰り客向けの温泉で、湖畔にあります。春には岸辺に桜の花が咲きます。5月上旬のゴールデンウィークに開かれる「徳良湖まつり」では、マラソンや釣り大会などが催されます。

027-007

The Hanagasa Odori Dance (Web) 山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】花笠踊り / 顕彰碑、徳良湖温泉でのパネル展示
(Web用)
【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

The Hanagasa Odori Dance (Web)

The Hanagasa Odori is the signature dance of Yamagata Prefecture, in which elaborately costumed dancers in sedge hats decorated with flower motifs perform in the streets. The origins of the dance can be traced to the shores of Obanazawa's Lake Tokura.

Tokura is an artificial lake, built as a reservoir for rice cultivation. About 70,000 men and women from nearby communities labored for two years to build the embankment. Groups of workers leveled the earth by pounding it with 15-kilogram stones attached to ropes. This type of labor requires close coordination, so the workers chanted to maintain the rhythm of their work. This chanting developed into a work song. As they sang, they would sometimes dance with their sedge hats in hand, which were worn to keep off the sun. These songs and dances were loosely codified, and when the construction of Lake Tokura was completed in 1921, over 100 workers performed as part of the late August harvest festival held at Obananazawa's Suwa Shrine. This performance marked the birth of the Hanagasa Odori.

These days five types of Hanagasa Odori remain, and the Obanazawa Hangasa Festival is one of the town's main summer events. The current festival is held on August 27 and 28, and originated from the Suwa Shrine Festival, in which a procession of dancers made its way from Suwa Shrine into town on August 27. The main event sees a parade of dancers perform in Obanazawa's city center on August 28.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

花笠踊り (Web)

花笠踊りは、山形県の象徴的な踊りです。花のモチーフをあしらった菅笠をかぶり、精巧な衣装をまとった踊り手が街中で踊ります。その起源は、尾花沢の徳良湖畔にさかのぼることができます。

徳良湖は人造湖であり、稲作のための貯水池として作られました。近くの村々から、約7万人の男女が、2年かけてここの土手を完成させました。働き手の集団は、縄に結んだ15キログラムの岩で地面を叩いて、土手を平らにしました。この種の作業では息を合わせる必要があり、働き手たちは仕事のリズムを保つために歌いました。この時の歌が、労働歌へと発展しました。働き手たちが歌う時には、日よけとして身につけていた菅笠を手を持って踊ることもあったのでしょうか。これらの歌と踊りは大まかに定型化され、徳良湖が1921年に完成した際、100人を超える働き手たちが、尾花沢の諏訪神社で8月下旬に催された収穫祭の一環として、その歌と踊りを披露しました。これが、花笠踊りの誕生です。

現存している花笠踊りは5種類ですが、「おばなざわ花笠まつり」は、この町の夏の主要行事のひとつです。現在の祭りは8月27日と28日に行われ、27日に踊り手の行列が諏訪神社から町へと進んでいく諏訪神社の祭礼が起源となっています。目玉としては8月28日に、尾花沢の市街地で踊り手たちのパレードが行われます。

027-008

Shirogane Park (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 白銀公園 / 銀坑洞、夏しらず坑、白銀の滝
洗心峡
儀賀市郎左衛門像
おもかげ園
疎水坑跡（QR用）
【想定媒体】 アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Shirogane Park (QR code)

Shirogane Park lies on the southern outskirts of Ginzan Onsen, connecting the historic town to the shuttered mines that were once the lifeblood of the community. The park's gentle circle trail through the forested hills around Ginzan passes by several natural and historic sights.

The trail leads past the 22-meter cascade of Shirogane Falls, through Senshin Gorge. Along the way, stop to rest at Natsu Shirazu Cave, out of which flows naturally cool underground air. The trail leads to the historic Nobesawa Silver Mine. This 20-meter-long tunnel gives visitors the chance to observe the environment in which miners worked hundreds of years ago.

The entire trail is nearly 4 kilometers and takes about 80 minutes to complete. There are also 2-kilometer and 0.8-kilometer courses, which can be completed in about 40 and 20 minutes. The trail is closed in winter.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

白銀公園(QRコード)

白銀公園は銀山温泉の南側にあり、この歴史的な町と、かつてはその生命線だった鉱山跡をつないでいます。白銀公園には、銀山周辺の山林を通る環状のなだらかな歩道があります。この歩道は、自然や歴史に関するいくつかの見どころを通っていきます。

この歩道を進むと、落差22メートルの白銀の滝を通過して洗心峡へと続きます。道の途中では、夏しらず坑で休憩しましょう。夏しらず坑からは、自然の涼しい地下の空気が流れてきます。白銀公園の歩道は、歴史ある延沢銀山へと続いています。延沢銀山の長さ20メートルの坑道は、訪れる人たちに、数百年前の鉱夫の暮らしを垣間見る機会を与えてくれます。

白銀公園の歩道の全長は4キロメートル近くあり、所要時間は約80分かかります。また、長さ2キロメートルと0.8キロメートルのコースもあり、こちらは約40分と20分で回ることができます。歩道は、冬の間は閉鎖されています。

027-009

Shirogane Park (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 白銀公園 / 銀坑洞、夏しらず坑、白銀の滝
洗心峡
儀賀市郎左衛門像
おもかげ園
疎水坑跡（Web用）
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Shirogane Park (Web)

Shirogane Park connects Ginzan Onsen to the shuttered mines that were once the lifeblood of the community. The park's gentle circle trail through the forested hills around Ginzan passes by several natural and historic sights.

The entrance to Shirogane Park is on the southern outskirts of town. A small water-filled cave near the entrance that was used for drainage from the mines now provides a glimpse into the area's former mining operations. From the cave, a trail leads into Senshin Gorge, passing by Shirogane Falls, a waterfall that cascades 22 meters into the basin below.

The path through the gorge passes over the Ginzan River, which is spanned by the vermilion Sekotoi Bridge and the traditional stone Kajika Bridge. Along the way, many hikers stop to rest at the Natsu Shirazu Cave, an old mining tunnel that runs deep into the mountain. Naturally cool underground air flows from the mouth of the cave.

The trail leads to Omokage-en, a small flower garden with a pond filled with colorful koi carp; just beyond is the entrance to the Nobesawa Silver Mine. Once there were 53 such mining tunnels in the mountains of Ginzan, but this is the only one still open to the public. Entering the tunnel, visitors can observe the environment in which miners worked hundreds of years ago. The 20-meter-long tunnel passes through a stone chamber with walls blackened by *yakibori* (literally “burn digging”) mining.

The trail's ascent culminates in a small clearing with a statue of Giga Ichirozaemon

(dates unknown), a semi-legendary figure credited with discovering the silver of the Ginzan valley. The descending path follows a ridge on the opposite side of the gorge, passing a small wooden shrine honoring the mountain deities, as well as a shrine to the deity of Shirogane Falls, before exiting back in town.

The entire trail is nearly 4 kilometers and takes about 80 minutes to complete. There are also 2- and 0.8-kilometer courses, which can be completed in about 40 and 20 minutes, respectively. Shirogane Park is known for its colorful autumn foliage. The trail is closed in winter due to heavy snowfall.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

白銀公園 (Web)

白銀公園は銀山温泉へと続いており、かつてはその生命線だった鉱山跡へもつながっています。白銀公園には、銀山周辺の山林を通る環状のなだらかな歩道があります。この歩道は、自然や歴史に関するいくつかの見どころを通っていきます。

白銀公園の入口は、銀山の町の南側にあります。入口の近くには、水で満たされた小さな洞窟があります。これは鉱山の排水に使われたもので、この地域のかつての姿を垣間見させてくれます。歩道は、そこから白銀の滝を通して洗心峡へと続いています。白銀の滝は、滝つぼまで落差22メートルもある滝です。

歩道は、洗心峡を縫って続く銀山川を渡ります。銀山川には、朱色の「せことい橋」と、古風な石橋「河鹿橋」がかかっています。散策する人の多くは、途中の夏しらず坑で休憩します。夏しらず坑は、山の奥深くへとつながる古い坑道です。その入口からは、自然の涼しい地下の空気が流れてきます。

白銀公園の歩道は、「おもかげ園」へと続いています。「おもかげ園」は小さな花園で、色鮮やかな鯉がたくさんいる池があります。「おもかげ園」を過ぎると、延沢銀山の坑口があります。銀山の山々には、かつてこのような坑道が53ありましたが、現在も公開されているのは延沢銀山のみです。坑道の中へ入ると、100年も昔の鉱山労働者の労働環境を垣間見ることができます。この長さ20メートルの坑道は、「焼き掘り」工法によって黒ずんだ壁がある石室を通っていきます。

白銀公園の歩道を登っていった一番高いところにあるのは、儀賀市郎左衛門（生没年不詳）の像がある小さな広場です。儀賀は、この銀山で銀を見つけたと信じられている、半ば伝説上の人物です。下りの道は、洗心峡の反対側の岸に沿っています。山の神をまつる小さな木造の神社と、「白銀の滝」の神をまつる神社を過ぎて、町に戻ってきます。

白銀公園の歩道の全長は4キロメートル近くあり、所要時間は約80分かかります。また、長さ2キロメートルと0.8キロメートルのコースもあり、それぞれ約40分と20分で回ることができます。白銀公園での散策で有名なのは、秋の紅葉です。白銀公園の歩道は、降雪が多いため冬には閉鎖されます。

027-010

Shirogane Falls (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 白銀の滝 / せとこい橋、銀山川 (QR用)

【想定媒体】 アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Shirogane Falls (QR code)

Follow the river upstream through Ginzan Onsen to reach Shirogane Falls. The falls cascade over the 22-meter drop to the pool beneath. The viewing platform opposite the falls offers the ideal vantage point. In summer, people visit the pool at the base of the falls to enjoy Shirogane's cool spray.

The atmosphere surrounding the falls changes with the season. Water rushes down the moss-covered rocks on the left side of the main drop in summer. In autumn, the foliage turns crimson and gold. The falls do not freeze in winter despite cold, snowy conditions. For a limited time throughout the year, they are lit up at night, adding a colorful effect to the landscape.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

白銀の滝 (QRコード)

銀山温泉を通過して川を上流にたどると、白銀の滝にたどり着きます。白銀の滝は、22メートルの落差を流れ落ちる水を見ることができます。滝の反対側にある展望台は、実に見晴らしの良いスポットです。夏には、人々は滝つぼを訪れて、白銀の滝の冷たいしぶきを楽しみます。

滝の周りの雰囲気は、季節によって変わります。夏には、一番流量の多い滝の左側にある苔むした岩を、階段状の滝が落ちていきます。秋には、周りの木の葉が紅と黄金色に変わります。冬は雪が降る寒さにもかかわらず、滝が凍ることはありません。年間を通じて期間限定で夜間ライトアップされ、景観に彩りを添えています。

027-011

Shirogane Falls (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 白銀の滝 / せとこい橋、銀山川 (Web用)
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Shirogane Falls (Web)

The Ginzan River flows through the center of Ginzan Onsen, splitting the compact town in two. Follow the river upstream beyond the town to reach Shirogane Falls.

This waterfall has a 22-meter drop, and in summer water also cascades down the moss-covered rocks on the left side of the main drop into the basin below. Visitors can rest beside the pool and enjoy the cooling spray, while the air is filled with the cries of cicadas. A viewing platform opposite the falls offers an ideal vantage for photos, especially in autumn when the surrounding foliage turns crimson and gold. The falls do not freeze in winter despite cold, snowy conditions. For a limited time throughout the year, they are lit up at night, adding a colorful effect to the landscape.

A small shrine, Taki no Fudosen, is dedicated to the guardian deity of Shirogane Falls. It is on the nature trail through Shirogane Park, just beyond the falls.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

白銀の滝 (Web)

銀山温泉の中心には銀山川が流れており、小さな町を2つに分けています。銀山温泉を通過して、川を上流にたどると、白銀の滝にたどり着きます。

この滝の落差は22メートルあり、夏には、一番流量の多い滝の左側にある、苔に覆われた岩を、階段状の滝が滝つぼまで落ちていきます。訪れる人は、滝つぼのそばで憩い、セミの鳴き声を聞きながら涼しいしぶきを楽しめます。滝の反対側にある展望台は、特に周りの木の葉が紅と黄金色に変わる秋に、写真を撮るのに理想的な眺望を提供してくれます。冬は雪が降る寒さにもかかわらず、滝が凍ることはありません。年間を通じて期間限定で夜間ライトアップされ、景観に彩りを添えています。

滝の不動尊という、白銀の滝の守り神をまつた小さな神社があります。この神社は、滝の少し先にある白銀公園の自然歩道沿いにあります。

027-012

Natsu Shirazu Cave (QR/Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 夏しらず坑 / 夏しらず坑
【想定媒体】 アプリ/QRコード/WEB

できあがった英語解説文

Natsu Shirazu Cave (QR/Web)

Old tunnels running through the mountains surrounding Ginzan Onsen are remnants of the area's silver mining heritage. The mouth of one such tunnel can be found along the nature trail through Shirogane Park. This is the Natsu Shirazu Cave (literally, "cave unaffected by summer"), so named because of the naturally cool air flowing from deep underground. The cave was once used to store ice, but these days it is most often used as a rest stop for hikers who want to cool off on a hot day.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

夏しらず坑（QR/Web）

銀山温泉を取り巻く山中を走る古い坑道は、この地域の銀採掘の遺産です。白銀公園を通る自然歩道沿いに、このような坑道のひとつの坑口が見られます。これは夏しらず坑です。中から自然の涼しい地下深くの空気が流れてくるために、「夏しらず」と名づけられました。夏しらず坑は、かつて氷を貯蔵するのに使われていました。しかし最近では、散策をする人が暑い日に涼む休憩場所として最もよく使われています。

027-013

Obanazawa Watermelon (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 尾花沢すいか / 尾花沢すいか

スイカ畑

食文化 (Web用)

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Obanazawa Watermelon (Web)

Watermelon is a popular summertime snack in Japan. Obanazawa City is the largest producer of summer watermelon, and melons grown in the area are valued for their size, sweetness, and crunchy texture.

Obanazawa is in a basin surrounded by mountains, and its climate is uniquely suited to watermelon cultivation. It is one of Japan's snowiest regions, typically covered in snow for four months each year. Summers are hot and sunny, with significantly cooler temperatures at night. Watermelons are planted in April or May, when the snow has mostly melted away, and are ready to harvest by July or August. The vines are carefully arranged into rows in the field, ensuring there is sufficient space for the fruit to grow. The melons are rotated for even exposure to the sun and sometimes covered in straw to prevent overexposure. The sunshine, as well as the temperature difference in summer, increases the sugar content of the melons, enhancing their sweetness.

Obanazawa hosts annual community-led contests for its farmers in summer, where winners compete to see who can grow the largest or best-tasting watermelons. While average melon varieties grow up to 10 kilograms, contest winners have weighed as much as 26 kilograms.

Obanazawa watermelons can be pre-ordered or purchased online and are shipped throughout Japan.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

尾花沢すいか (Web)

すいかは、日本の夏に人気のおやつです。尾花沢市は、日本最大のすいかの産地です。尾花沢で育つすいかは、その大きさ、甘さ、そしてシャリシャリした食感で高く評価されています。

尾花沢は山に囲まれた盆地にあります。その気候は、尾花沢らしいすいかの栽培に適しています。尾花沢は日本有数の豪雪地域です。例年では、4ヶ月間は雪に覆われています。夏は暑くて晴れるの日が多く、夜にはかなり涼しくなります。すいかは、雪がほとんど溶けた4～5月に植えられ、7～8月には収穫できます。畑では、すいかのつるを丁寧に揃えて、すいかが育つのに十分な空間が作られています。すいかは回転させて均等に日に当たるよう手入れされ、日に当たりすぎないようにわらで覆うこともあります。日光と、夏の気温差が、すいかの糖分を増やし、より甘くします。

尾花沢では、毎年夏に、農家のための自主的なコンテストが開かれます。誰が一番大きなすいかを育てたのか、誰が一番美味しいすいかを育てたのか、受賞者たちが競うのです。平均的なすいかの品種は、10キログラムまで育ち、これまでの受賞すいかには、重さ26キログラムのものがありません。

尾花沢すいかは、インターネットで予約・購入でき、日本全国に発送できます。

027-014

Obanazawa Beef (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 尾花沢牛 / 雪降り和牛尾花沢

レストラン徳良湖

食文化 (Web用)

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Obanazawa Beef (Web)

Cattle farmers have been raising and conducting research on Japanese Black beef cattle in Obanazawa for more than a century to create one of Yamagata Prefecture's premium brands of wagyu beef. In recent years, some 20 farmers raise more than 8,000 head of cattle under the Obanazawa Beef brand, providing high-quality meat to shops and restaurants across the country.

Obanazawa is in a basin surrounded by the Ou Mountains, a source of abundant fresh water. As one of the snowiest regions in Japan, its winters are long and harsh. Summers are relatively short, hot, and sunny, with a significant temperature difference between day and night. These conditions are ideal for raising healthy cattle with a naturally high fat content.

The Japanese Meat Grading Association evaluates beef on two metrics: yield grade, which measures the proportion of beef obtained from cattle, and meat quality, which is determined by the color, texture, and marbling (the intramuscular fat) of the beef, as well as other factors. The yield grade is ranked ascending from C to A, and meat quality is ranked ascending from 1 to 5. To be sold as Obanazawa Beef, cattle must not only be raised within the city limits but also achieve a rank of 3 or higher. Among Obanazawa Beef brands, *yukifuri* wagyu is the premium product.

Yukifuri (literally "snowfall") wagyu is named for its melt-in-the-mouth quality, likened to Obanazawa's soft powder snow. *Yukifuri* wagyu has three key characteristics:

- High fat content, essential for well-marbled beef;
- Only young heifers that have not birthed calves are used, to preserve the

tenderness of the meat; and

- Cattle are raised for 32 months to develop a suitable amount of oleic acid, a naturally occurring fatty acid that makes meat juicier and richer in flavor.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

尾花沢牛（Web）

尾花沢の畜産農家は、100年以上にわたって黒毛和牛を飼育し、研究してきました。尾花沢牛は、山形県の高級和牛ブランドのひとつです。最近では、尾花沢牛というブランドのもとで、約20軒の農家から成る協同組合が、8,000頭を超える牛を育てており、全国のお店とレストランに高品質のお肉を提供しています。

尾花沢は、奥羽山脈に囲まれた盆地にあり、山々からは豊かな清水が流れてきます。尾花沢は日本有数の豪雪地域であり、その冬は長く厳しいものです。尾花沢の夏は比較的短く、暑く、晴れの日が多いです。また、日中と夜の気温にはかなりの差があります。これらの条件は、自然に脂がのった健康な牛を育てるのに理想的です。

日本食肉格付協会は、牛肉を2つの基準で評価しています。ひとつは歩留等級であり、牛から取れる肉の割合を測るものです。もうひとつは肉質であり、牛肉の色味、質感、霜降り状に含まれる筋肉脂肪などを測ります。歩留等級は、CからAの順に高くなります。肉質の等級は、1から5の順に高くなります。尾花沢牛として販売するには、その牛が尾花沢市内で育てられたということだけでなく、3以上の等級でなくてはなりません。尾花沢牛のブランドの中で最も高級なのは「雪降り和牛」です。

「雪降り和牛」（文字通り降る雪）という名前は、尾花沢のやわらかな粉雪のように口の中ですりける肉質から来ています。「雪降り和牛」には3つの重要な特徴があります。

- 脂がのっていること。これは良質な霜降り牛肉にとって不可欠です。
- 肉のやわらかさを保つため、子牛を産んだことのない若い雌牛のみを使うこと。
- 牛は、適切な量のオレイン酸を含むよう、32ヶ月間は育てること。オレイン酸とは、自然に生じる脂肪酸であり、肉の味をより豊かにし、肉汁を増やします。

027-015

Obanazawa Soba (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 尾花沢そば / 尾花沢そば

原種最上早生

おくのほそ道尾花沢そば街道ゆう遊三味会

食文化 (Web用)

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Obanazawa Soba (Web)

Fields of blooming buckwheat herald autumn in Obanazawa. Their delicate white flowers form the seeds harvested to make one of Japan's most ubiquitous dishes—soba noodles. Regional varieties of soba can be found throughout the country, including Obanazawa.

Yamagata Prefecture has Japan's second largest buckwheat production area, but Obanazawa's harsh climate presents unique challenges. Its winters are long and snowy, but there is an ample supply of fresh water during the short planting season in summer. Summers are hot and sunny, with significant temperature differences between day and night. Buckwheat is resilient and can thrive even in these conditions.

In Obanazawa, soba is associated with hospitality. Some records show that soba was served to the famous haiku poet Matsuo Basho (1644–1694) when he stayed in Obanazawa for 10 nights during a journey captured in his travelogue, *Oku no hosomichi* (Narrow Road to the Deep North). In 2009, chefs, farmers, and volunteers from around the city formed the Yu-Yu Sanmi Kai, a group dedicated to researching different aspects of soba to refine its production, protect Obanazawa's native Mogami-wase soba varietal, deepen the community's connection with the dish, and create an umbrella Obanazawa Soba brand. The chefs test different strains of buckwheat and different ratios of buckwheat to wheat in the noodles. They also experiment with the ingredients in soba dipping sauce (such as bonito, kelp, and soy sauce). Each restaurant has its signature style, using similar ingredients differently.

The best place to sample Obanazawa Soba is along the city's Soba Kaido, a route connecting nine soba restaurants. By sampling each restaurant, visitors can taste the depth and range of this popular dish. In July, the restaurants of the Soba Kaido offer an Obanazawa specialty: *yukigura* soba. *Yukigura* soba is made from Mogami-wase aged over winter in a *yukigura*, a container which is naturally cooled by the snow, and has a richer, sweeter flavor.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

尾花沢そば（Web）

尾花沢の秋を告げるのは、そば畑に咲く白い花です。そばの実は、日本で最も広く食べられている料理のひとつであるそばを作るために収穫されるのが、この繊細な白い花の種です。尾花沢を含め、日本全国で地域ならではのそばが見られます。

山形県は日本で2番目のそばの産地ですが、尾花沢の厳しい気候は独特な課題をもたらします。尾花沢の冬は長くて雪が多いのですが、そのぶん、夏の短い作付け期間には、豊富な清水が得られます。夏は暑くて晴れの日が多く、日中と夜の気温にはかなりの差があります。これらの条件下でも、そばは充分強く、よく育ちます。

尾花沢では、そばはもてなしと結びついています。一部の資料には、有名な俳人である松尾芭蕉（1644～1694年）にそばが出されたという記録があります。芭蕉は、句集「おくのほそ道」（北の奥地への狭い道）に記された旅の間、尾花沢に10泊滞在しました。2009年には、尾花沢市内一円のそば職人、農家、ボランティアたちが、「ゆう遊三味会」(尾花沢そば協会)を結成しました。この会は、そば作りを洗練し、尾花沢の最上早生そばを守り、そばと地域の結びつきを深め、「尾花沢そば」という統一ブランドを創るために、そばの様々な側面を研究する会です。そば職人たちは、そばの様々な品種、麺におけるそば粉と小麦粉の様々な割合、またそばつゆの成分（鰹・昆布・醤油など）の比率について試しています。それぞれのそば屋が、独自のそばを出しています。同じような素材であっても、バラエティに富んだ使い方をしています。

尾花沢そばを味わうのに一番よい場所は、尾花沢市の「そば街道」です。「そば街道」は、9軒のそば屋を結んでいます。訪れる人は、それぞれのそば屋のそばを味わうことで、この人気な伝統料理の深みと幅を感じることができます。7月になると、そば街道の各店舗では尾花沢の名産・雪蔵そばがメニューに加わります。雪蔵そばは、雪で自然に冷やされた雪蔵の中で冬を越した最上早生が原料で、芳醇で甘めの味となっています。

027-016

Kaminohata Pottery Center (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】上の畑焼 / 上の畑焼陶芸センター（QR用）

【想定媒体】アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Kaminohata Pottery Center (QR code)

Cobalt-blue and white porcelain decorated with motifs of peaches, *bussjukan* (Buddha's hand) citrus, and pomegranate line the shelves of the Kaminohata Pottery Center. These simple yet elegant pieces embody the aesthetics of Ginzan Kaminohata ware, Obanazawa's regional ceramic style.

Kaminohata ware developed in Obanazawa in 1833 but was short-lived. The outdoor kiln used to fire the pottery was difficult to maintain in the region's harsh winters, and it was abandoned after just 10 years. The pottery style was resurrected in 1980, nearly 150 years later, by local potter Ito Hyodo (b. 1952). Kaminohata ware often uses the traditional *santamon* design featuring three motifs: peach, which represents longevity; pomegranate, which represents fertility; and *bussjukan* citrus, which represents good fortune.

Tableware, vases, and other ceramic works can be purchased at the Kaminohata Pottery Center. Visitors can also participate in a painting workshop to decorate a piece of Kaminohata ware, as well as a handbuilding pottery workshop.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

上の畑焼陶芸センター（QRコード）

上の畑焼陶芸センターの棚には、桃・仏手柑・ざくろの模様で飾られたコバルトブルーと白の繊細な磁器が並んでいます。これらの簡素で優雅な作品は、尾花沢地域の磁器である「銀山上の畑焼」の美学を体現したものです。

上の畑焼は、1833年に尾花沢で窯が開かれたとされるものですが、長くは作られませんでした。この磁器を焼くのに使う野外の窯を、当地の厳しい冬に維持することは難しく、窯はわずか10年後には放棄されてしまいました。この焼き物は、ほぼ150年後の1980年に、地元の陶芸家である伊藤瓢堂（1952年～）によってよみがえりました。上の畑焼には、多くの場合、「三多紋」がほどこされています。三多紋は、3つの象徴的な果物を模した伝統的な模様です。桃は長寿を表し、ざくろは多産を表し、仏手柑(指の形をした柑橘類) は幸運を表します。

上の畑焼陶芸センターでは、食器、花瓶、またその他の作品が購入できます。訪れる人たちは、自分上の畑焼に絵付を行う絵付教室や、陶芸教室にも参加できます。

027-017

Ginzan Kaminohata Ware and the Kaminohata Pottery Center (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】上の畑焼 / 上の畑焼陶芸センター (Web用)

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Ginzan Kaminohata Ware and the Kaminohata Pottery Center (Web)

Cobalt-blue and white porcelain decorated with motifs of peach, *busshukan* (Buddha's hand) citrus, and pomegranate lines the shelves of the Kaminohata Pottery Center. These simple yet elegant pieces embody the aesthetic of Ginzan Kaminohata ware, Obanazawa's local ceramic tradition lost to time for more than a century.

Kaminohata ware developed at the end of the Edo period (1603–1867), after Yonekitsu Masayoshi (1788–1853), the ruler of the Nagatoro domain (a small portion of present-day Yamagata Prefecture), commissioned potters to build and work a climbing kiln (*noborigama*) in the area in 1833. They created cobalt-glazed porcelain using clay from Kaminohata (near Ginzan). However, the harsh winters of Obanazawa made the kiln difficult to maintain, and it was abandoned after only 10 years. Kaminohata ware all but disappeared until 1980, when local potter Ito Hyodo (b. 1952) resurrected the craft after years of research and experimentation.

Kaminohata ware is often decorated with the traditional *santamon* design featuring three motifs: peach, which represents longevity; pomegranate, which represents fertility; and *busshukan* (Buddha's hand) citrus, which represents good fortune. Original works can be purchased at the Kaminohata Pottery Center, which also offers a painting workshop where visitors can decorate a piece of Kaminohata ware, and a handbuilding pottery workshop.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

銀山上の畑焼と上の畑焼陶芸センター (Web)

上の畑焼陶芸センターの棚には、桃・仏手柑・ざくろの模様で飾られたコバルトブルーと白の繊細な磁器が並んでいます。これらの簡素で優雅な作品は、「銀山上の畑焼」の美学を体現したものです。この尾花沢地域の磁器の伝統は、1世紀以上にわたって失われていました。

「上の畑焼」は、江戸時代（1603～1867年）末期に窯が開かれました。長瀬藩（現在の山形県のごく一部）の藩主である米津政懿（1788～1853年）が、1833年に陶工に対してこの地域に登り窯を築き仕事をするよう依頼しました。陶工たちは、上の畑（銀山の近く）の土を使って、青い釉薬をかけた磁器を作りました。しかし、尾花沢の厳しい冬では、この登り窯を維持できず、窯はわずか10年後には放棄されてしまいました。上の畑焼は失われてしまったのです。上の畑焼は1980年までは消滅したも同然だったのですが、地元の陶芸家である伊藤瓢堂（1952年～）が、長年にわたって研究と実験を行い、この芸術をよみがえらせました。

上の畑焼は、多くの場合、三多紋で飾られています。これは、3つの象徴的な果物を模した伝統的な模様です。桃は長寿を表し、ざくろは多産を表し、仏手柑(指の形をした柑橘類)は幸運を表します。上の畑焼陶芸センターでは、独自の作品が購入できます。また、上の畑磁器の絵付体験や陶芸体験もできます。

027-018

Natagiri Pass (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 山刀伐峠(なたぎりとうげ) / 山刀伐峠
奥の細道山刀伐峠顕彰碑 (Web用)
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Natagiri Pass (Web)

The great haiku poet Matsuo Basho (1644–1694) undertook a 156-day journey of roughly 2,400 kilometers from Edo (present-day Tokyo) through the northern part of Honshu Island. He traveled mostly on foot, accompanied by his disciple Kawai Sora (1649–1710). Basho used their journey as the basis for *Oku no hosomichi* (Narrow Road to the Deep North), a travel narrative of poetry and prose. Along the way, they stopped in Obanazawa, where they stayed for 10 nights.

Basho and Sora made their way to Obanazawa through Natagiri Pass, a steep, winding mountain path leading from the nearby town of Mogami. Although just 3.8 kilometers long, the wild, deserted path wound through ancient beech forests and climbed to an elevation of 470 meters. Basho’s descriptions of the quiet, dark forest, even during the day, suggest that the journey was quite difficult.

Basho’s original route has been preserved, and an annual walk is held to celebrate his legacy. A road through Natagiri Pass was paved in 1932, so visitors can drive to a parking lot partway up the mountain and ascend the trail to the top on foot. The route passes by a small temple honoring Kodakara Jizo, a Buddhist guardian deity of children, next to a sacred cedar tree with a large opening in its trunk called the Komochisugi (literally, “child-bearing cedar”). There is a stone monument associated with Basho that is dedicated to Natagiri Pass in a clearing beyond the temple.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

山刀伐峠 (Web)

偉大な俳人、松尾芭蕉（1644～1694年）は、江戸（現在の東京）から本州の東北地方まで、156日間で約2,400キロメートルを旅しました。芭蕉は、弟子の河合曾良（1649～1710年）とともに、ほとんどの道のりを歩いて旅しました。この時の旅は、詩と散文による旅行記「おくのほそ道」（北の奥地への狭い道）の題材となりました。旅の途中で2人は尾花沢に立ち寄り、10泊しました。

芭蕉と曾良は、山刀伐峠を通過して尾花沢にたどり着きました。山刀伐峠には、近くにある最上という町から通じる、急で曲がりくねった山道があります。この手入れされず荒れた道の長さはわずか3.8キロメートルでしたが、ブナが生い茂る古い森の中を曲がりくねって進んでおり、標高470メートルまで登る道でした。芭蕉は、この昼でも暗く寂しい森について記しており、この旅がかなり大変だったことがうかがえます。

芭蕉がたどった道は後世のために保存されており、彼が遺したものを記念して毎年この道を歩く催しが行われています。山刀伐峠を通る道は、1932年に舗装されました。そのため、訪れる人は、山に登る途中の駐車場まで車で行き、そこから徒歩で山道を頂上まで登ることができます。この道は、子宝地藏をまつた小さなお堂を通ります。子宝地藏とは、子どもを守る仏さまです。このお堂は、「子持ち杉」と呼ばれる幹に大きな穴が開いた聖なる杉の木のとりにあります。お堂を過ぎたところにある開けた場所には、芭蕉と関連のある山刀伐峠にささげられた石碑があります。

027-019

Basho-Seifu Historical Museum (Suzuki Yahe Residence) (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 芭蕉、清風歴史資料館 / 芭蕉、清風歴史資料館

松尾芭蕉、鈴木清風資料 (QR用)

【想定媒体】 アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Basho-Seifu Historical Museum (Suzuki Yahe Residence) (QR code)

The Basho-Seifu Historical Museum celebrates the enduring friendship between the famous haiku poet Matsuo Basho (1644–1694) and the wealthy local merchant Suzuki Seifu (1651–1721). Basho visited Seifu in Obanazawa in 1689, as part of a 156-day journey in which he traveled on foot through northern Japan from Edo (present-day Tokyo). The journey formed the basis for his travelogue, *Oku no hosomichi* (Narrow Road to the Deep North), a collection of poetry and prose.

The museum building was originally the house of a sake merchant built in the late Edo period (1603–1867) and was relocated to its current location near Seifu's home. Exhibits include materials related to Seifu, letters written by Basho himself, and materials about Obanazawa related to Basho's *Oku no hosomichi* journey. The second floor displays tools, clothes, and other artifacts documenting everyday life in the old days during Obanazawa's harsh winters.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

芭蕉、清風歴史資料館 (鈴木弥兵衛家住宅) (QRコード)

芭蕉、清風歴史資料館は、有名な俳人・松尾芭蕉 (1644～1694年) と、この地域の裕福な商人だった鈴木清風 (1651～1721年) との長く続いた友情を記念したものです。芭蕉は、1689年、江戸 (現在の東京) から北部地方へと徒歩で旅した156日間の旅の一部として、尾花沢に清風を訪ねました。この旅は、詩と散文を集めた芭蕉の紀行「おくのほそ道」(北の奥地への狭い道) の題材となりました。

この資料館は、江戸時代 (1603～1867年) 後期に建てられた酒商人のもので、清風宅そばの

現在地に移築したものです。展示品には、清風にかかわる資料、芭蕉自身が書いた手紙、芭蕉の『奥の細道』の旅にかかわる尾花沢に関する資料などがあります。2階では、道具や衣服、またその他遠い昔の尾花沢での厳しい冬の暮らしにかかわる遺物を展示しています。

027-020

Basho-Seifu Historical Museum (Suzuki Yahe Residence) (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 芭蕉、清風歴史資料館 / 芭蕉、清風歴史資料館

松尾芭蕉、鈴木清風資料

養泉寺（関連）（Web用）

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Basho-Seifu Historical Museum (Suzuki Yahe Residence) (Web)

The famous haiku poet Matsuo Basho (1644–1694) undertook a 156-day journey of roughly 2,400 kilometers from Edo (present-day Tokyo) through northern Japan in 1689. He traveled mostly on foot, accompanied by his disciple Kawai Sora (1649–1710). Their journey formed the basis for *Oku no hosomichi* (Narrow Road to the Deep North), a travel narrative that is one of his most famous works. Along the way, they stopped in Obanazawa to visit Basho’s friend, the wealthy merchant Suzuki Seifu (1651–1721), who is commonly known by his given name. They stayed in town for 10 nights, enjoying Seifu’s hospitality for three days, with the remaining time spent at Yosenji Temple.

The Basho-Seifu Historical Museum celebrates the enduring friendship between Basho and Seifu, and the legacy of Basho’s *Oku no hosomichi* journey. Its exhibits include materials related to Seifu, letters written by Basho himself, and materials about Obanazawa related to Basho’s *Oku no hosomichi* journey. The second floor displays tools, clothes, and other artifacts documenting everyday life in the old days during Obanazawa’s harsh winters.

The museum building was originally the house of a sake merchant built in the late Edo period (1603–1867) that has been relocated to its current location near Seifu’s home. The entrance to the museum has latticed shutters reminiscent of days gone by, and an earthen floor hallway leading inside.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

芭蕉、清風歴史資料館（鈴木弥兵衛家住宅）（Web）

有名な俳人、松尾芭蕉（1644～1694年）は、1689年、江戸（現在の東京）から日本の北部地方まで、156日間で約2,400キロメートルを旅しました。芭蕉は、弟子の河合曾良（1649～1710年）とともに、ほとんどの道のりを歩いて旅しました。2人の旅は、芭蕉の最も有名な作品のひとつである旅行記「おくのほそ道」（北の奥地への狭い道）の題材となりました。旅の途中で2人は尾花沢に立ち寄り、芭蕉の友人で清風の名で知られる裕福な商人・鈴木清風（1651～1721年）を訪れました。芭蕉と曾良は尾花沢に10泊し、3日間は清風宅で清風のもてなしを楽しみ、残りの7日間は養泉寺で過ごしました。

芭蕉、清風歴史資料館は、芭蕉と清風間の長く続いた友情と、芭蕉の「おくのほそ道」の旅の遺産を記念したものです。展示品には、清風にかかわる資料、芭蕉自身が書いた手紙、芭蕉の『奥の細道』の旅にかかわる尾花沢に関する資料などがあります。資料館の2階では、道具や衣服、またその他尾花沢の厳しい冬の暮らしにかかわる遺物を展示しています。

この資料館は、江戸時代（1603～1867年）後期の酒商人のもので、清風宅そばの現在地に移築したものです。資料館の入り口には当時を思い起こさせる格子戸があり、土間の通路が続いています。

027-021

Obanazawa: One of Japan's Snowiest Regions (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 雪 / 日本三雪の地

銀山温泉

徳良湖（白鳥の飛来地）

徳良湖スノーランド

花笠高原スキー場（Web用）

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Obanazawa: One of Japan's Snowiest Regions (Web)

Obanazawa is one of Japan's three deep-snow regions. Snow accumulates throughout the long-lasting winters in these regions to create extensive snow coverage and deep snowbanks. From November to April, Obanazawa receives nearly 10 meters of snowfall, and 1.7 meters of snow cover in an average year.

Snow is an important part of life in Obanazawa, influencing many aspects of local culture. The beauty of Obanazawa in winter is referenced in a song that accompanies the region's signature dance, the Hanagasa Odori. It is reflected in the traditional architecture of the area: houses are built with steep sloped roofs to avoid accumulation and have rooms with raised floors to avoid damage to living spaces from melting snow. Its influence can also be seen in traditional clothes, including heavy winter apparel, snowshoes, and sleds for hauling. Farmers rely on the snowmelt from the mountains to irrigate fields in the planting season, and to help sustain livestock. The harsh winters are an essential factor in producing Obanazawa Beef, the town's premium brand of wagyu. It is also key to producing an Obanazawa summer specialty: *yukigura* soba. *Yukigura* soba is made from Mogami-wase soba aged through the winter in a *yukigura*, a container which is naturally cooled by the snow, and has a richer, sweeter flavor than typical soba noodles.

There are a wide variety of outdoor sports and activities to enjoy in winter, as well as an annual snow festival, one of the community's biggest seasonal events. The snow-

covered inns and lamp-lit streets of Ginzan Onsen are an iconic symbol of Japan's hot-spring bathing culture.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

尾花沢: 日本有数の豪雪地帯 (Web)

尾花沢は、日本三大豪雪地帯のひとつです。雪は、長く続く冬の間ずっと積もり続け、大量の積雪と深い雪だまりをもたらします。尾花沢では、11月から4月まで10メートル近い降雪があり、平年では1.7メートルの積雪があります。

雪は、尾花沢での暮らしの重要な一部であり、この地域の文化の多様な面に影響を与えています。冬の尾花沢の美しさは、地元の花笠おどりでも歌われています。このことは、当地の伝統建築にも反映されています。住宅には、積雪を避けるために急勾配の屋根が設けられています。また、雪解け水が居住空間に損害を与えるのを避けるために、各部屋の床は高くなっています。雪の影響は、かんじき、重い冬着、荷物を運ぶそりのような、厚手の冬服や雪靴、運搬用のそりなど、伝統的な衣服にも見られます。農民たちは、作付けの時期の田畑の水やりや、家畜を養う助けとして、山からの雪解け水に頼っています。厳しい冬は、この町の高級和牛ブランドである「尾花沢牛」を育てる際に不可欠な要素です。また、尾花沢の夏の定番・雪蔵そばの生産においてもカギとなる存在です。雪蔵そばは、冬の間、雪蔵（天然の冷蔵庫）で寝かせておいた最上早生が原料で、一般的なそばよりも芳醇で甘めの味となっています。

冬に楽しむことのできるアウトドアスポーツやアクティビティが豊富にあり、毎年開催される雪まつりも、この地域最大級の季節の催し物です。银山温泉の雪で覆われた旅館と、明かりに照らされた通りは、日本の温泉文化を象徴する風景です。

027-022

Winter in Obanazawa (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】冬 / 冬 (Web用)

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Winter in Obanazawa (Web)

As one of Japan's snowiest regions, Obanazawa is known for its beautiful winter landscape. Freshly fallen snow blankets the traditional-style inns. The warm, gentle light of gas lamps illuminates guests wearing *yukata* (light cotton kimono) bundled up in overcoats, moving through the narrow streets of the towns. Swans soar gracefully through the air, on their annual journey to the frozen shores of Lake Tokura.

At Lake Tokura, the nearly two-month-long Tokurako Snowland event offers sledding, snowmobiling, and other activities. Skiers and snowboarders can enjoy the three slopes of nearby Hanagasa Kogen Ski Resort. Hanagasa no Yu's natural hot springs offer relaxation and relief from the cold.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

尾花沢の冬 (Web)

日本有数の豪雪地帯である尾花沢の冬は、その美しい景色で知られています。銀山温泉では、新雪が伝統的な旅館を覆います。ガス灯の暖かく優しい光が、浴衣にオーバーコートを着て狭い通りを歩く宿泊客を照らします。白鳥は空へと優雅に舞い上がり、徳良湖の凍った岸边へと毎年旅をします。

徳良湖では、徳良湖スノーランドでは約2カ月間にわたって、そり、スノーモービル、またその他のアクティビティを楽しむことができます。スキーやスノーボードをする人は、近くの花笠高原スキー場の3つのゲレンデを滑ることができます。花笠の湯温泉は、寒い冬、くつろぎと安堵を与えてくれます。

027-023

Spring in Obanazawa (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】春 / 春 (Web用)

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Spring in Obanazawa (Web)

Spring comes late to Obanazawa, as the snow slowly melts to make way for new greenery. Leaves return to the trees in the hills surrounding Ginzan Onsen, and the waters of Lake Tokura reflect the blossoming of cherry trees along the shore.

In addition to *hanami* flower viewing, the community comes together to celebrate the event of the season, the Lake Tokura Festival, typically held in early May. During the festival, local troupes perform Obanazawa's signature festival dance, the Hanagasa Odori. Other festival highlights include carnival games, food stalls selling local specialties, and the Hanagasa Marathon, which sees runners from throughout the country race around the lake.

Spring is also the season when local farmers begin to work. Watermelon seedlings are planted from April to May, to sweeten and ripen for sale in summer. Natural springs and snowmelt provide fresh water for livestock and for rice fields, which are newly planted in May.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

尾花沢の春 (Web)

尾花沢の春は遅くやってきます。雪がゆっくり溶けて新緑が現れます。

銀山温泉の周りの山の樹々には葉が戻ってきます。徳良湖畔の水面には、湖畔の桜の木が映ります。

地域の人々は、お花見の他にも集まって、春の催しである徳良湖まつりを行います。このお祭りは、5月上旬に開かれるのが通例です。徳良湖まつりの間、地元の各団体は、尾花沢ならではの祭り

の踊りである花笠踊りを披露します。このお祭りの見どころには、他にゲーム、地元特産の食べ物を売る屋台、そして「花笠マラソン」などがあります。このマラソンでは、全国から集まった走者たちが、徳良湖を周回して競います。

春は、地元の農家たちが仕事を始める季節でもあります。4月から5月にかけて、スイカの植え付けが行われ、これが夏になると熟れてきて、甘いスイカが店頭に並びます。天然の泉や雪解け水は、家畜や5月に植えられたばかりの田んぼに新鮮な水を提供してくれます。

027-024

Summer in Obanazawa (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】夏 / 夏 (Web用)

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Summer in Obanazawa (Web)

Obanazawa occupies a basin surrounded by mountains, which makes summers particularly hot and humid. Guests at Ginzan Onsen's traditional multistory inns stroll through its narrow streets in *yukata* (light cotton kimono) and cool off in the refreshing spray of Shirogane Falls, a short walk from the town center. Hikers stroll through the forested hills of Shirogane Park and Natagiri Pass, which hum with the cries of cicadas. Yosenji Temple commands a view of verdant rice fields, and Mt. Gassan and Mt. Chokai towering in the distance. In the early morning, local farmers harvest Obanazawa watermelons ripened in the summer sun.

Summer is also the season for the Hanagasa Festival, an annual two-day event held in August. It begins on August 27 with the Suwa Shrine Festival, when a procession of people carrying *mikoshi* (portable shrines), musicians playing traditional instruments, and dancers praying for good harvest parades through town. It continues to the next day, during which a parade of dancers performs Obanazawa's signature dance, the Hanagasa Odori, on the main avenue in the town center.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

尾花沢の夏 (Web)

尾花沢は、山々に囲まれた盆地にあります。そのため、夏は特に蒸し暑くなります。銀山温泉にある多層階建ての伝統的な旅館を訪れる人々は、浴衣 (軽い綿の着物) で狭い通りを散策し、白銀の滝の爽やかなしびきで涼みます。白銀の滝は、町の中心部から少し歩いたところにあります。山歩きをする人々は、セミの鳴き声が響く中、白銀公園や山刀伐峠の森に覆われた山々を歩きます。養泉寺からは、青々とした田んぼに加え、遠くにそびえる月山と烏海山の景色を堪能することができます。早朝には、地元の農家が、夏の太陽でおいしく熟れた尾花沢すいかを販売します。

夏は、毎年8月に開催される2日間のイベントである尾花沢花笠まつりの季節でもあります。8月27日は伝統的な諏訪神社の祭りで、神輿を担ぐ人々、伝統的な楽器を演奏する囃子、豊年踊りの踊り手たちが町を練り歩きます。祭りは翌日も続き、市中心部の大通りで尾花沢の代表的な踊りである花笠踊りを踊り手たちがパレードします。

027-025

Autumn in Obanazawa (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】秋 / 秋 (Web用)

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Autumn in Obanazawa (Web)

As temperatures drop in September, summer suddenly swings into autumn. Across Yamagata Prefecture people gather at riversides to warm up with bowls of *imoni*, a soy sauce-flavored soup with taro potatoes, long onion (*negi*), *konnyaku* (konjak), and beef. In Obanazawa white buckwheat flowers bloom, heralding the annual harvest in October and the Shin-Soba Festival, the chance to try the season's first batch of soba noodles. Rice fields turn from verdant green to gold, and the season's crop is collected.

The foliage of the mountains and hills surrounding the town begins to turn deep crimsons and vivid yellows. Visitors stroll around Ginzan Onsen, taking photos of the traditional streets accented by colorful leaves. Other popular spots for autumn foliage viewing include the Senshin Gorge, within the boundaries of Shirogane Park, and the winding trail through Natagiri Pass.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

尾花沢の秋 (Web)

9月に気温が下がると、夏は突然秋に変わります。山形県内の至るところで人々は川辺に集まり、どんぶりに入った「芋煮」を食べて温まります。「芋煮」とは、里芋、長ねぎ、こんにゃく、牛肉が入った、醤油味の汁物です。尾花沢では、白い蕎麦の花が咲き、10月の収穫と「新そばまつり」の時期の到来を告げます。新そばまつりでは、その年で最初に収穫されたそばが味わえます。田んぼは青々とした緑から黄金色へと移り変わり、秋の収穫が行われます。

尾花沢を取り巻く山や丘の樹々は、深紅と鮮やかな黄色に移り変わりはじめます。訪れた人々は銀山温泉の辺りを散策し、紅葉に色づく古い町並みの写真を撮ります。紅葉を見られる人気のスポットには、白銀公園内の洗心峡や、山刀伐峠の曲がりくねった道などがあります。

027-026

Yosenji Temple (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 養泉寺 / 養泉寺

松尾芭蕉

鈴木清風 (QR用)

【想定媒体】アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Yosenji Temple (QR code)

Yosenji Temple is a branch of Kaneiji, a Tendai Buddhist temple in Ueno, Tokyo. It is the twenty-fifth stop on the Mogami pilgrimage, a circuit of 33 local temples dedicated to Kannon, the bodhisattva of compassion. The year of Yosenji's founding is unknown, but it was renovated in 1688, and reconstructed after burning down in 1895. The temple commands a sweeping view of nearby rice fields, with Mt. Gassan and Mt. Chokai towering in the distance.

The great haiku poet Matsuo Basho (1644–1694) lodged at Yosenji Temple for seven nights during his 2,400-kilometer journey from Edo (present-day Tokyo) through northern Japan in 1689. The Suzushizuka, a stone monument inscribed with a brief biography of Basho and a poem he composed during his stay, stands on the temple grounds:

suzushisa o Making the coolness
waga yado ni shite My abode, here I lie
nemaru nari Completely at ease.

(Translated by Donald Keene)

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

養泉寺 (QRコード)

養泉寺は、東京上野にある天台宗の寺院、寛永寺の系列の寺院です。養泉寺は、この地域の

巡礼路である「最上三十三観音」の第25番の寺です。「観音」とは、慈悲の菩薩である観音菩薩のことです。養泉寺の建立年は不明ですが、1688年に改修され、1895年に焼け落ちた後再建されています。養泉寺からは、遠くにそびえる月山と烏海山と近くの田んぼを見渡す景色を堪能することができます。

偉大な俳人・松尾芭蕉（1644～1694年）は、江戸（現在の東京）から日本の北部地方への2,400キロメートルの旅の間、養泉寺に7泊しました。境内には、芭蕉が滞在中に詠んだ詩と彼の生涯について彫られた石碑「涼塚」があります。

涼しさを 涼しさを
我宿にして 自分が横たわる住居にして
ねまるなり すっかりくつろいでいる
(ドナルド・キーン訳)

027-027

Yosenji Temple (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 養泉寺 / 養泉寺

松尾芭蕉

鈴木清風 (Web用)

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Yosenji Temple (Web)

Yosenji Temple is a branch of Kaneiji, a Tendai Buddhist temple in Ueno, Tokyo. It is the twenty-fifth stop on the Mogami pilgrimage, a circuit of 33 local temples dedicated to Kannon, the bodhisattva of compassion. The famous haiku poet Matsuo Basho (1644–1694) lodged here for seven nights during his 156-day journey from Edo (present-day Tokyo) through northern Japan in 1689. He was accompanied by his disciple Kawai Sora (1649–1710). Their journey was the basis for one of his most famous works, *Oku no hosomichi* (Narrow Road to the Deep North). Along the way they stopped in Obanazawa for 10 nights to visit Basho's friend, the wealthy local merchant Suzuki Seifu (1651–1721). The Suzushizuka, a stone monument inscribed with a brief biography of Basho and a haiku he composed during his stay, stands on the grounds:

suzushisa o Making the coolness
waga yado ni shite My abode, here I lie
nemaru nari Completely at ease.

(Translated by Donald Keene)

The year of Yosenji's founding is unknown, but it was renovated in 1688, and reconstructed after it burned down in 1895. The temple commands a view of pastoral rice fields, with Mt. Gassan and Mt. Chokai towering in the distance.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

養泉寺 (Web)

養泉寺は、東京上野にある天台宗の寺院、寛永寺の系列の寺院です。養泉寺は、この地域の巡礼路である「最上三十三観音」の第25番の寺です。「観音」とは、慈悲の菩薩である観音菩薩のことです。有名な俳人・松尾芭蕉（1644～1694年）は、1689年、江戸（現在の東京）から日本の北部地方まで、156日間の旅をした際、ここに7泊していきました。芭蕉は、弟子の河合曾良（1649～1710年）とともに旅をしました。2人の旅は、芭蕉の最も有名な作品のひとつである「おくのほそ道」（北の奥地へのせまい道）の題材となりました。旅の途中で2人は尾花沢に立ち寄り、芭蕉の友人で裕福な地元の商人・鈴木清風（1651～1721年）を訪れ、尾花沢に10泊しました。境内には、芭蕉が滞在中に詠んだ詩と彼の生涯について彫られた石碑「涼塚」があります。

涼しさを 涼しさを
我宿にして 自分が横たわる住居にして
ねまるなり すっかりくつろいでいる

（ドナルド・キーン訳）

養泉寺の建立年は不明ですが、1688年に改修され、1895年に焼け落ちた後再建されました。この寺からは、のどかな田んぼと、遠くにそびえる月山・鳥海山を眺められます。

027-028

Lake Tokura Pump Track (QR code) 山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 徳良湖パンプトラック / パンプトラック

(アクティビティ)

徳良湖 (QR用)

【想定媒体】 アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Lake Tokura Pump Track (QR code)

Lake Tokura is home to Yamagata Prefecture's first pump track. This 65.2-meter-long modular loop course features a series of rollers and banked turns that cyclists, skateboarders, and rollerbladers use to build momentum. In addition to the pump track, there are ramps that can be used to practice tricks and a large trampoline.

The pump track is open from late April until the end of October. It operates from 5 p.m. to 8 p.m. on Mondays, Wednesdays, and Fridays, and from 10 a.m. to 8 p.m. on weekends. There is an hourly fee to use the facilities. Visitors can rent equipment for a fee, or bring their own. Each activity is available on a first-come, first-served basis, so visitors may have to wait their turn.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

徳良湖パンプトラック (QRコード)

徳良湖には、山形県で初のパンプトラックがあります。この長さ65.2メートルの組立式の周回コースには、傾斜のついた曲がり角やうねりが連なっています。自転車やスケートボードやローラーブレードに乗る人は、これを使って勢いをつけます。訪れる人は、パンプトラック以外にも、ランプで練習したり、大きなトランポリンで跳ね回ったりすることができます。

パンプトラックは、4月下旬から10月末まで営業しています。月・水・金曜日は午後5時から午後8時まで開いており、週末は午前10時から午後8時まで開いています。この施設を使うには1時間ごとの料金がかかります。また、有料で道具を借りることもでき、自分の道具を持参することもできます。どの施設も利用は先着順なので、待ち時間がある場合もあります

027-029

Lake Tokura Pump Track (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 徳良湖パンプトラック / パンプトラック

(アクティビティ)

徳良湖 (Web用)

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Lake Tokura Pump Track (Web)

One at a time, cyclists, skateboarders, and rollerbladers zoom around tightly banked turns, gaining enough momentum to climb the increasingly high series of rollers on Yamagata Prefecture's first pump track. This 65.2-meter-long modular loop course opened on Lake Tokura's shores in the summer of 2021 near Restaurant Tokurako. It is easy enough for beginners to try but offers enough challenge for extreme sports enthusiasts as well. In addition to the pump track, there are ramps that can be used to practice tricks and a large trampoline.

The pump track is open from late April until the end of October. It operates from 5 p.m. to 8 p.m. on Mondays, Wednesdays, and Fridays, and from 10 a.m. to 8 p.m. on weekends. There is an hourly fee to use the facilities. Visitors can rent equipment for a fee, or bring their own. Each activity is available on a first-come, first-served basis, so visitors may have to wait their turn.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

徳良湖パンプトラック (Web)

自転車やスケートボードやローラースケートに乗る人々がひとりずつ、徐々にうねりが高くなっていくパンプトラックを登るのに十分な勢いをつけて、急傾斜の曲がり角を走っていきます。このパンプトラックは、山形県で初めて開設されたものです。この長さ65.2メートルの組立式の周回コースは、2021年夏、レストラン徳良湖近くの徳良湖畔に開設されました。初心者が挑戦できるくらい簡単ですが、エクストリームスポーツが大好きな人にとっても充分やりがいがあります。このパンプトラックに加えて、技術を磨くのに使えるランプと、大きなトランポリンがあります。

パンプトラックは、4月下旬から10月末まで営業しています。月・水・金曜日は午後5時から午後8時まで開いており、週末は午前10時から午後8時まで開いています。この施設を使うには1時間ごとの料金がかかります。また、有料で道具を借りることもでき、自分の道具を持参することもできます。どの施設も先着順なので、待ち時間がある場合もあります。

027-030

Glass Studio Asahi (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 グラススタジオ旭 / グラススタジオ旭
ガラス工芸（QR用）
【想定媒体】 アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Glass Studio Asahi (QR code)

Part gallery, part shop, Glass Studio Asahi was opened on the shores of Lake Tokura in 1993 by acclaimed local glass artist Ichiya Akira (1937–2003). He was joined by fellow glass artist Ito Naohito (b. 1964) in 1995. The Ichiya family runs the studio, which carries on his artistic legacy.

The Glass Studio Asahi storefront displays a variety of hand-crafted glass. The studio also hosts workshops. Try creating an original piece in a glass-blowing workshop. Visitors' works are finished in-house and shipped to them about a week later. Or try etching designs into pre-made glasses in the sandblasting workshop. Please note that reservations are required, and availability may be limited.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

グラススタジオ旭（QRコード）

グラススタジオ旭は、ギャラリーでも販売店でもあります。高く評価されていた地元のガラス作家である壹谷旭（1937～2003年）が、1993年、徳良湖畔に開設しました。1995年には、ガラス作家仲間である伊藤直仁（1964年～）が加わりました。このスタジオは壹谷旭の家族が運営しており、彼が遺した芸術を継承しています。

グラススタジオ旭の店頭には、手作りのガラス作品が幅広く展示されています。また、様々な製作体験も行われています。吹きガラス体験で、自分自身の作品づくりに挑戦しましょう。作品はこのスタジオで仕上げられ、約1週間後に自宅へ発送されます。また、サンドブラスト体験では、用意されたコップを使って自分らしいエッチングに挑戦できます。事前の予約が必要です。また、利用できる人数は限られる場合があります。

027-031

Glass Studio Asahi (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 グラススタジオ旭 / グラススタジオ旭
ガラス工芸 (Web用)
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Glass Studio Asahi (Web)

Glass Studio Asahi is part shop, part gallery, featuring hand-crafted glass, from eye-catching ornaments and objects decorated with silver leaf to elegant everyday items. It was opened in 1993 by Obanazawa's acclaimed glass artisan Ichiya Akira (1937–2003). He was joined by fellow glass artist Ito Naohito (b. 1964) in 1995.

Ichiya Akira's artistic legacy is carried on by his family, who run the studio. Workshops are offered at the studio, where participants can create original pieces of handblown glass, which are then finished in-house and shipped about a week later. Visitors can also try etching designs into pre-made glasses in a sandblasting workshop. Please note that reservations are required, and availability may be limited.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

グラススタジオ旭 (Web)

グラススタジオ旭は、銀箔で飾られた目を引く装飾品から、優雅日用品まで、手作りのガラス作品に焦点をあてたショップ兼ギャラリーです。グラススタジオ旭は、1993年に、尾花沢で高く評価されていたガラス職人であり、尾花沢生まれの壺谷旭 (1937～2003年) が開設しました。1995年には、ガラス作家仲間である伊藤直仁 (1964年～) が加わりました。

壺谷旭が遺した芸術は、このスタジオを運営する彼の家族が継承しています。このスタジオでは、ガラス製作が体験できます。参加者は、自分自身の吹きガラス作品を製作できます。作品はこのスタジオで仕上げられ、約1週間後に自宅へ発送されます。また、サンドブラスト体験では、用意されたコップを使って自分らしいエッチングにも挑戦できます。事前の予約が必要です。また、利用できる人数は限られる場合があります。

027-032

Izu Kokeshi (Ginzan Store) (QR code)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 伊豆こけし / 伊豆こけし銀山店 (QR用)
【想定媒体】 アプリ/QRコード

できあがった英語解説文

Izu Kokeshi (Ginzan Store) (QR code)

The Izu family opened this small craft shop in 1922. It sells *kokeshi*, a type of traditional wooden doll that originated in northeastern Japan. The store is especially popular for its *Oshin* and *tanjo kokeshi* dolls. *Oshin kokeshi* are based on a doll handcrafted by the Izu family that featured in the popular TV show *Oshin*, for which Ginzan Onsen served as a setting. They feature bob haircuts with ribbons painted in. *Tanjo* (literally “birth”) *kokeshi* are custom-made to celebrate the birth of a child, carved to their specific height and weight at birth. The Ginzan shop also sells snacks and other souvenirs.

Izu Kokeshi has a factory workshop on the road to Ginzan Onsen. The factory offers an introduction to *kokeshi* painting, and sells a variety of wooden handicrafts. The business has been in the family for three generations.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

伊豆こけし (銀山店) (QRコード)

伊豆家は、こけしを売るこの小さなお工芸店を1922年に開店しました。「こけし」とは、簡素な絵が描かれた木製の伝統人形であり、その起源は日本の東北地方にあります。このお店で特に人気なのは、「おしんこけし」と「誕生こけし」です。「おしんこけし」は、銀山温泉が舞台になっている「おしん」という人気のテレビ番組に基づき、伊豆家が手作りで制作しているこけしです。誕生こけしに羽根のついたおかつぱの髪型のデザインが特徴です。「誕生こけし」は、子どもの誕生を祝うための特注品であり、その子どもの生まれたときの身長と体重に合わせて彫られます。銀山店では、食べ物やその他のお土産も販売しています。

銀山温泉から道に戻ったところには、伊豆こけしの「工芸館」もあります。「工芸館」では、こけしの絵

付け体験ができます。また、手作りの木製品をより幅広く販売しています。このお店は、一家三代にわたって受け継がれています。

027-033

Izu Kokeshi (Ginzan Store and Workshop) (Web)

山形県銀山温泉等多言語解説整備推進協議会

【タイトル】 伊豆こけし / 伊豆こけし銀山店 (Web用)
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Izu Kokeshi (Ginzan Store and Workshop) (Web)

The television drama *Oshin*, set in the early 1900s, tells the story of Oshin, a girl from rural Yamagata Prefecture who must navigate personal hardship and tumultuous societal changes. As a child, Oshin was given a Ginzan *kokeshi*, a traditional wooden doll, to remind her of her family when she moved away from home. For three generations, the Izu family have handcrafted these same wooden dolls, which have become symbolic of Ginzan.

Izu Kokeshi started as a small craft shop in Ginzan Onsen in 1922, selling the traditional wooden dolls shaped from a single piece of wood and painted to resemble a child dressed in a formal kimono. Ginzan Onsen served as a setting for *Oshin*. When it aired in 1983 it became a touchstone of national cultural identity, and Ginzan's popularity soared. The doll featured on the show was handcrafted by Izu Kokeshi, and to capitalize on the publicity, they began to sell *Oshin kokeshi* dolls like the one in the drama. *Oshin kokeshi* are distinguished from other dolls by the ribbons painted into their bob-style haircuts. The business grew, and to keep up with demand they opened a factory workshop on the road to Ginzan Onsen in 1988. The workshop offers an introduction to *kokeshi* painting with reservations.

In addition to *Oshin kokeshi*, Izu sells another trademarked type of doll: *tanjo kokeshi*. These dolls celebrate the birth (*tanjo*) of a child, and are custom-made to the child's exact weight and height at birth. Beyond traditional dolls, there are many other wooden handicrafts for sale at the factory workshop.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

伊豆こけし (銀山店と工芸館) (Web)

1900年代初期が舞台となっているテレビドラマ「おしん」は、山形県の田舎出身の少女おしんの物語です。おしんは困難な境遇と、日本における激しい社会変動の中を生きてゆかねばなりません。おしんには、子どもの頃、生家を離れても家族を思い出せるよう、銀山こけしが与えられました。こけしとは、簡素な木製の伝統人形です。伊豆家は、三代にわたって、これら木製の同じ人形を手作りし続けてきました。このこけしは、銀山を象徴するものになりました。

伊豆こけしは、1922年に、銀山温泉で、小さな工芸店として始まりました。この店では、ひとつの木材から形を作り、着物で正装した子どもに似せて絵付けをした伝統的な木製人形を販売していました。銀山温泉は、『おしん』の舞台でした。1983年に「おしん」が放送されると、このドラマは日本文化の基準となり、銀山の人気は高まりました。番組で採用されたのが伊豆こけしで、伊豆こけしは、「おしん」の知名度を利用して、「おしんこけし」が発売されるようになりました。これは、「おしん」に出てきたこけしを模したものです。「おしんこけし」は、おかっぱの髪型に羽根が描かれているという点で、他の人形と異なっています。この事業が成長すると、需要に応えるため、1988年、銀山温泉へ続く道路沿いに「工芸館」が開店しました。「工芸館」では、予約すれば、こけしの絵付け体験ができます。

伊豆こけしは、「おしんこけし」に加えて、「誕生こけし」というもうひとつの商標登録されたこけしを販売しています。「誕生こけし」は、子どもの誕生を祝うものです。その子どもの誕生時の正確な体重と身長に合わせて特注されます。「工芸館」では、伝統的な人形だけでなく、その他手作りの木製品を多く販売しています。

地域番号	028	協議会名	下郷町
解説文番号	タイトル	ワード数	想定媒体
028-001	大内宿 / 茅葺屋根の街並み、大内宿 町並み展示館 半夏まつり、雪まつり	501~750	WEB
028-002	湯野上温泉 / 湯野上温泉駅 泉質	251~500	WEB
028-003	塔のへつり	~250	WEB
028-004	観音沼森林公園 / 観音沼	251~500	WEB
028-005	しんごろう	~250	WEB
028-006	猿楽台地のそば畑	~250	WEB
028-007	戸赤のやまざくら	~250	WEB
028-008	中山風穴特殊植物群落 / 中山風穴地	501~750	WEB
028-009	桑取火のカタクリ群生地	~250	WEB
028-010	小野観音	251~500	WEB
028-011	中の沢観音堂	~250	WEB

028-001

Ouchi-juku

下郷町

【タイトル】大内宿 / 茅葺屋根の街並み、大内宿町並み展示館
半夏まつり、雪まつり
【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Ouchi-juku

The traditional thatched-roof houses and shops lining the main street of Ouchi-juku preserve the ambience of a post-station town (*shukuba-machi*) of the Edo period (1603–1867). The post towns provided food and accommodation for travelers, most of whom were getting around on foot. Many of the residents belong to families that have lived in Ouchi-juku for generations. They form a close-knit community and operate most of the shops, restaurants, and other facilities in the town. Ouchi-juku offers visitors ample opportunities to delve into the area’s culture and history as well as to try local cuisine or purchase souvenirs.

Preserving the Past

Ouchi-juku is thought to have been established around 1640, and prospered over time because of its location on a major route connecting the towns of Aizu-Wakamatsu (Fukushima Prefecture) and Nikko (Tochigi Prefecture). In the Meiji era (1868–1912), construction of new roads and railways resulted in the gradual decline of post towns, but infrastructure development came relatively late to the region and largely bypassed Ouchi-juku. The area was designated an Important Preservation District for Groups of Traditional Buildings by the government in 1981.

Community Cooperation

People in agricultural communities in Japan have a long tradition of working together for mutual benefit, a practice that helps maintain the social infrastructure of the community. Neighbors formed *yui* associations. The *yui* association still functions in Ouchi-juku. When the thatched roofs of any of the buildings in the community needs to be replaced or repaired, all of the members of the *yui* join in the repair work which is why all the houses have been able to maintain their thatch roofs for 400 years. The thatch (*kaya*) includes a number of different grasses, and it helps to keep the houses

cool in summer and warm in winter. Since fire is an ever-present concern, the town has its own volunteer fire brigade. Regular testing of the equipment outside each residence is celebrated in the annual “fire prevention ceremony” on September 1. This fire drill activity has become a popular event with visitors in its own right.

Local Dishes

Many of the residences along the main street of Ouchi-juku include a shop or restaurant. Several of the shops serve soba (buckwheat noodles), and visitors can try the local stunt of trying to eat them with sticks of raw long onion (*negi*) in place of chopsticks. The town has an elegant café featuring early Western-style architecture, as well as a variety of street foods that are ideal for a casual meal or light snack. A signature dish of the Shimogo region is *shingoro*, which are rice balls coated with seasoned miso and grilled over charcoal. Visitors looking for gifts or souvenirs will find a variety of traditional crafts, such as pottery and fabrics, along with small toys and novelties.

Local Landmarks

Ouchi-juku today is primarily portrayed as an old post-station town, but many residents in the past supported themselves through farming and forestry. You can learn more about the history of the area and see artifacts from daily life in the past at the Ouchi-juku Pavilion, which serves as the town museum. The building was the town’s *honjin*—the inn reserved for the use of daimyo lords and other high-ranking people who passed through Ouchi-juku during the Edo period. Along with a traditional thatched roof, the *honjin* features a large sunken hearth (*irori*). A kettle or pot for cooking could be suspended on a hook over the fire laid in the square stone-lined pit set into the floor.

For a panorama of the town, visitors can walk up the small mountain to Shohoji Temple, which overlooks the town from the west. The temple enshrines an image of Amida Buddha, who is thought to have watched over the village for more than 300 years. Another pleasant walk from the main part of the town passes through a small forest of cedar trees in the west and leads to Takakura Shrine.

The town looks particularly romantic at night. Lanterns hung from the eaves of each house are lit, and the town looks much as it did a century or more ago.

Celebrating the Seasons

There are a number of events and festivals which take place throughout the year.

Takakura Shrine celebrates its Midsummer Festival annually on July 2 to honor Prince Mochihito (1151–1180), a son of Emperor Go-Shirakawa (1127–1192), who is enshrined there. Men from the village make a solemn procession around Ouchi-juku carrying a portable shrine and praying for the safety of their households and for a good harvest.

In winter, residents and visitors enjoy the Snow Festival. This is held on the second weekend in February, when the town is often blanketed in deep snow. Residents sculpt lanterns by hand from snow and place them along the street before lighting each one in turn with a sacred flame. Fireworks light up the night sky complementing the beautiful contrast of the lanterns against pristine snow.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

大内宿

茅葺き屋根の伝統的な家屋やお店が立ち並ぶ大内宿では、江戸時代（1603～1867）の本格的な日本の古い宿場町の町並みを体験できます。町は主要な観光名所ですが、ほとんどのショップ、レストラン、その他の施設を運営する人々のコミュニティの住宅地でもあります。住民の多くは、大内宿に何世代にもわたって住んでいます。下郷の美味しい郷土料理やお土産を探しているとき、地域の文化や歴史を深く掘り下げたいとき、大内宿を訪れることを強くお勧めします。町では一年を通してさまざまな季節のイベントやお祭りが開催されます。

過去の保存

大内宿は1640年頃に設立されたと考えられており、会津若松（福島県）と日光（栃木県）の町を結ぶ主要なルートに位置することから、時とともに繁栄しました。江戸時代には、ほとんどの人が徒歩で移動した為、多くの宿場町は、それらの疲れた旅行者に食べ物や宿泊施設を提供するために発展しました。明治時代（1868～1912年）には、新しい道路や鉄道の建設によりポストタウンは徐々に衰退しましたが、インフラ開発は比較的遅れて大内宿を迂回しました。この地域は、1981年に政府によって伝統的建造物群の重要な保存地区に指定されました。

コミュニティの協力

町の独特の雰囲気を保つために多大な努力が払われてきました。電話回線やケーブルは、メインストリートでは埋められているか隠されています。地域住民の間には、伝統的な“ゆい”（相互扶助と支援）の概念が今も残っています。“ゆい”の精神は農業のコミュニティにルーツを持ち、すべての当事者の相互利益のために平等に労働を交換する慣行に基づいており、それによってコミュニティの社会インフラの維持を支援しています。建物の茅葺き屋根は約400年もの間同じスタ

イルを保ち、住民は必要に応じてそれらを交換して修理し、ゆいの精神で協力しあっています。これらの屋根は、いくつかの日本の草の総称であるカヤから作られています。茅は、夏は家を涼しく、冬は暖かく保つのに役立ちます。火災は常に警戒されており、町には独自のボランティア消防団があり、必要に応じて迅速に行動を起こすことができるようになっています。また、9月1日には毎年恒例の「散水式」で各住居外への給水試験を行い、来場者に人気のイベントとなっています。

地元の料理

メインストリート沿いの家の多くは、ショップやレストランとして機能しています。蕎麦が人気で、箸の代わりに長ネギで蕎麦を食べることに挑戦できます。その他、町には初期の西洋様式の建築が特徴的なエレガントなカフェのほか、カジュアルな食事や軽食に最適なさまざまな屋台の食べ物もあります。人気商品のひとつは、下郷の代表的な料理しんごろうです。贈り物やお土産を探しているなら、小さなおもちゃやノベルティに加えて、陶器や布製品などの伝統的な工芸品を売っているお店もあります。

地域のランドマーク

今日、大内宿は主に宿場町として知られていますが、過去には多くの住民が農林業で生計を立てていました。町の博物館である大内宿町並み展示館では、地域の歴史や日常生活の遺物を見ることができます。かつて本陣と呼ばれていた建物であり、江戸時代には大名をはじめとする高位の人々が利用するための宿でした。伝統的な茅葺き屋根に加えて、本陣は、熱、光、そして食事の準備のための手段を提供したであろう、囲炉裡（いろり）を備えています。囲炉裏は、床に設置された四角い石で裏打ちされた穴で、鍋ややかんを、囲炉裡の火の上にあるフックに吊るすことができます。

町を見下ろす小さな山を登ると、300年以上にわたって村を見守ってきたとされる阿弥陀如来を祀る、正法寺から大内宿が一望できます。町の中心部からのもう一つの楽しい散歩は、杉の木の小さな森を通り抜け、高倉神社に通じています。この地域に一晩滞在する場合は、暗くなってから大内宿を体験することも是非検討してください。地域の保存努力のおかげで、かつての宿場町はまるで1世紀以上前のその時と同じように見えるでしょう。

季節を祝う

大内宿には、年間を通して行われるイベントやお祭りがたくさんあります。

高倉天皇は、毎年7月2日に真夏の祭りを祝い、後白河天皇（1127-1192）の息子である以仁王（1151-1180）を称えます。村の男たちは大内宿の周りで厳粛な行列を作り、家計の安全と豊作を祈ります。

冬には、住民や観光客が雪まつりを楽しみます。雪まつりは、町が大雪に覆われることが多い2月の第2週に開催されます。住民は雪から手で提灯を彫り、通りに沿って配置し、聖なる炎で順番に灯籠を照らします。花火が夜空を照らし、灯籠と手付かずの雪の美しいコントラストを引き立てます。

028-002

Yunokami Onsen

下郷町

【タイトル】 湯野上温泉 / 湯野上温泉駅 泉質
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Yunokami Onsen

This picturesque hot spring (*onsen*) village lies in a valley along the Okawa River, and people have been coming to relax and soak in its waters since the Edo period (1603–1867). The traditional-style inns (*ryokan*) and private homes in the area are supplied with hot water directly from the source of seven different hot springs.

The bathing facilities of many establishments are open to day visitors, but an overnight stay is the best way to fully experience the hospitality of a Japanese inn. Visitors have a choice of more than 30 accommodations, making the village an ideal base for sightseeing in the area.

Community Spirit

Yunokami Onsen Station has a traditional-style thatched roof and is half transportation hub and half community center. It provides a comfortable space inside for visitors to relax, with books, magazines, and tourism pamphlets available to browse, and a sunken hearth (*irori*). In the colder months, residents and visitors alike gather around the warmth of the fire burning in the stone-lined *irori*.

A variety of local souvenirs and food products, including fresh vegetables, are sold at the station. In the morning, it is common to see proprietors of the local inns stopping by to purchase produce for their guests' evening meals. There is a natural hot spring foot bath next to the station. It is open to anyone free of charge, and small towels to dry your feet can be purchased inside the station. The area around the station is a popular spot for viewing cherry blossoms in the spring.

Note: Some *onsen* may not accept guests with tattoos, so visitors are encouraged to

check in advance. In some cases, small tattoos may be covered with a patch before entry, or it may be possible to reserve a private bath.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

湯野上温泉

この絵のように美しい温泉村は、大川沿いの渓谷にあり、江戸時代（1603～1867年）から人々はリラックスしてその温泉に浸かっています。お湯は7つの異なる泉から来ており、旅館や地域の民家は水源から直接水を汲み上げています。

多くの施設の入浴施設は日帰りで利用できますが、旅館のもてなしを存分に味わうには一泊するのが一番です。訪問者は30以上の宿泊施設を選択できるため、この村はこの地域を観光するのに理想的な拠点となっています。

共同体意識

湯野上温泉駅は、伝統的な茅葺き屋根で、交通の要衝であり、公民館でもあります。本や雑誌、観光パンフレットなどを閲覧できる快適な空間と、囲炉裏（囲炉裏）があります。寒い時期には、石で裏打ちされた囲炉裏で燃える火の暖かさの周りに、住民も観光客も集まります。

湯野上温泉駅は、伝統的な茅葺き屋根の日本で2つしかない駅の1つとして有名です。駅舎は独特の雰囲気があり、交通の要衝であり、コミュニティの中心でもあります。本や雑誌、観光パンフレットなど、ゆったりとくつろげる空間と、囲炉裏（いろり）があります。寒い季節には、石で裏打ちされた四角い囲炉裏が点灯し、入居者も来場者も同じように暖かく迎えてくれます。駅では新鮮な野菜をはじめ、さまざまなお土産や食料品を販売しています。午前中は、地元の旅館の経営者がゲストの夕食用の食材を購入するために立ち寄るのを目にする可能性があります。駅の隣には天然温泉水がたっぷり入った足湯があります。どなたでも無料でご利用いただけます。駅構内で足を乾かすための小さなタオルを購入できます。駅周辺は春の桜鑑賞に人気のスポットです。

注：一部の温泉は入れ墨のあるゲストを受け入れない場合がありますので、訪問者は事前に確認することをお勧めします。場合によっては、小さな入れ墨が入場前にパッチで覆われていたり、プライベートバスを予約できる場合があります。

028-003

To-no-Hetsuri (River Gorge)

下郷町

【タイトル】塔のへつり

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

To-no-Hetsuri (River Gorge)

To-no-Hetsuri (lit., “cliff towers alongside the river”) is a 200-meter-long gorge overlooking Okawa River. It features a number of impressive rock formations that have been carved by the wind, rain, and currents over some 28 million years. The tower-like forms have names such as Eagle Tower and Elephant Tower, named after their shapes.

A suspension bridge leads to a small cave with a shrine inside. It is possible to explore some of the cliffside, but the paths can be challenging as the steps are narrow and steep. To-no-Hetsuri is especially spectacular when the foliage turns in the autumn, although the fresh green of early spring, the blooming wisteria that cover the cliffs, and stark beauty of snow-covered rocks in winter make the gorge a memorable sight at any time of year. Visitors can get a good panorama of the cliff faces and the river from the center of the suspension bridge.

To-no-Hetsuri is a popular tourist attraction, and there is a cluster of restaurants and souvenir shops by the bridge.

To-no-Hetsuri is part of Okawa Hatori Prefectural Park. It became an official Natural Monument in 1943.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

塔のへつり

塔のへつり（川沿いの崖の塔）は、大川を見下ろす長さ200メートルの岩層と峡谷です。風、雨、潮流によって約2800万年以上にわたって塔に似た独特の形に彫られたさまざまな種類の岩が特徴です。その類似性は、地質学的現象と各岩塔（イーグルタワーとエレファントタワー等）の名前に影響を与えました。

吊り橋を渡ると、中に祠のある小さな洞窟があります。崖の上を歩くこともできますが、階段は狭くて急なので注意が必要です。塔のへつりは、秋の紅葉の美しさで知られています。緑の季節には新緑や藤の花、冬には雪が積もって美しい景色を見せてくれます。吊り橋の中央部からは、断崖絶壁や川の流れなどのパノラマの景色を一望することができます。

塔のへつりは人気の観光スポットで、橋のそばにはレストランや土産物店がたくさんあります。

塔のへつりは大川羽鳥県立自然公園の一部で、1943年に公式の天然記念物に指定されました。

028-004

Kannon-numa Forest Park

下郷町

【タイトル】観音沼森林公園 / 観音沼

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Kannon-numa Forest Park

Kannon-numa Forest Park is most famous for its stunning fall foliage, but is a peaceful oasis in any season. The focus of the park is the Kannon-numa Marsh. An easy 1.2 km walking trail suitable for all ages and abilities circles the marsh. Several outlooks afford panoramas of the marsh, which has a number of islands, and benches are provided here and there along the walks. Eight other trails thread through the surrounding woods and around the marsh.

A wide variety of plants and flowers can be seen from early spring to late summer. After the last winter snow melts away, the white trumpet-shaped flowers of *mizubasho* (Asian skunk cabbage) herald the coming of spring. Soon after come the many different types of cherry trees, including the *shidare-zakura* (weeping cherry tree) and *yae-zakura* (late-blooming double varieties), between April and May. Japanese honeysuckle, azaleas, and hydrangeas are some of the flowers that bloom into the summer months.

Dake Kannondo is a small temple in the park noted for its fine wood carvings. It is dedicated to Kannon, the bodhisattva of compassion from whom the marsh is thought to take its name. The temple was built on the orders of Sakanoue Tamuramaro (758–811), a powerful warrior of the Heian period (794–1185), to honor the men and horses that fell in a battle waged nearby.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

観音沼森林公園

観音沼森林公園は、紅葉の名所として知られていますが、どの季節に訪れても楽しめる場所です。

散歩や自然観察など、さまざまな楽しみ方ができるオアシスです。この公園は、観音沼という大きな水域を中心に広がっています。観音沼は鏡のような水をたたえ、周囲の木々や山々を映し出しています。観音沼の周りには1.2kmの遊歩道が整備されており、年齢や体力に関係なく楽しむことができます。観音沼の特徴である島々を一望できる展望台がいくつかあり、休憩用のベンチも点在しています。この他にも、周辺の森や湿原を巡る8つのコースが用意されています。

初春から晩夏にかけて、さまざまな植物や花を見ることができます。冬の最後の雪が解けた後、ミズバショウが芽を出し始めます。白いラッパ状の可憐な花は、英語の名前に反して、春の訪れを告げるものとして観光客に人気があります。その後、4月から5月にかけて、枝垂れ桜や八重桜など、さまざまな種類の桜が開花します。また、スイカズラ、ツツジ、アジサイなど、夏に向けてさまざまな花が咲きます。

岳観音堂は木彫りで有名な公園内の小さなお寺です。沼の名前の由来となったとされる観音様が祀られています。平安時代（794-1185）の武将、坂上田村麻呂（758-811）の命により、この地で戦死した人や馬を弔うために建てられたといわれています。

028-005

Shingoro (Grilled Rice Balls with Miso)

下郷町

【タイトル】しんごろう

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

***Shingoro* (Grilled Rice Balls with Miso)**

These rice balls are coated with miso mixed with ground sesame and seasoned with sugar, sake, and mirin, before being roasted over charcoal. They were traditionally eaten to celebrate the first rice harvest each autumn, and are the Shimogo region's best-known treat.

According to legend, *shingoro* is named after a local man credited with inventing it during the Edo period (1603–1867). At that time, people of the town offered rice cakes to the gods in thanks for the harvest, but being unable to afford the more expensive glutinous rice required to make *mochi* cakes, Shingoro came up with the idea of coating regular rice balls with seasoned miso to create his own offerings.

The dish uses a distinct type of local miso which is mixed with the crushed seeds of *egoma* sesame, known in Shimogo as *junen* (lit., ten years). *Junen* miso promotes good health; it is said that those who eat it increase their life span by 10 years. To make *shingoro*, soft, cooked rice is made into small balls which are spiked onto a bamboo skewer before brushing on the *junen* miso mixture. Typically the balls of rice are roasted over charcoal and eaten while warm. *Shingoro* are available at shops in Ouchi-juku and selected restaurants in the area.

Like many towns and cities in Japan, Shimogo has its own lovable mascot. Shimogoro is a cheerful little miso-covered rice cake with arms, legs, and a tail. The name Shimogoro is a combination of Shimogo and *shingoro*, the town's signature treat, which inspired the character.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

しんごろう

この“おにぎり”は、味噌にごまを混ぜて砂糖、酒、みりんで味付けした後、炭火で焼かれます。毎年秋に最初の稲刈りを祝うために伝統的に食べられ、下郷地方で最も有名なお馳走です。

しんごろうの名は、江戸時代（1603～1867）にしんごろうを発明したとされる人物に由来するという。当時、町の人々は収穫に感謝して神に餅を供えていましたが、高価な餅米を買うことができなかったため、新五郎は普通の米に味噌を加えて供えたのだといわれています。

この料理には、下郷でじゅうねんと呼ばれるシソの実が入った独特の味噌が使われています。じゅうねん味噌は健康に良いとされ、食べると10年長生きするといわれています。しんごろうは、柔らかく炊いたご飯をボール状にして竹串に刺し、そこにじゅうねん味噌を塗って作ります。炭火で焼いて、温かいうちに食べるのが一般的です。大内宿をはじめ、周辺の厳選されたレストランで食べることができます。

日本の他の多くの地域と同様に、下郷にも公式アンバサダーを務める愛すべきマスコット・キャラクターがいます。下郷の名物料理「しんごろう」からヒントを得た「しもごろう」は、味噌を塗ったお餅に手足と尻尾が付いた元気なキャラクターで、名前は下郷としんごろうを組み合わせたものです。

028-006

Buckwheat Fields on the Sarugaku Plateau

下郷町

【タイトル】猿楽台地のそば畑

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Buckwheat Fields on the Sarugaku Plateau

The Sarugaku Plateau was developed for farming in the 1960s under a national agricultural development project. Farmers grow buckwheat, the main ingredient of soba noodles, in its 40 hectares of fields. In late August and early September the fields are blanketed with delicate white buckwheat flowers.

Rice has long been the staple of the Japanese diet, but it can be difficult to grow in some northern regions such as Fukushima Prefecture, where summers were cooler. Alternative grains that were more resistant to the cold replaced rice, and one of these was buckwheat. Shimogo has a plentiful supply of the fresh, clean water essential for making top-quality soba. Many restaurants in the area serve local soba dishes.

Late summer is the most popular time when the fields are in full bloom, but the peaceful pastoral landscape of Sarugaku offers attractive photo opportunities at any time of year. After the soba is harvested in October, the stalks remaining in the fields turn a vivid red.

Note: Anyone is welcome to stop and enjoy the view from the side of the road, but please note that the buckwheat fields are private property, so visitors should not enter. Be careful of the electric fences, which protect the fields from local wildlife such as monkeys and bears.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

猿楽台地の蕎麦畑

猿楽台地は、1960年代に国の農業開発プロジェクトによって開発された農地で構成されています。

蕎麦と呼ばれる細い麺の主成分である蕎麦の実を育てる40ヘクタールの畑があります。8月下旬から9月上旬にかけて、畑は繊細な白い蕎麦の花の絨毯で覆われます。

米は長い間日本の主食でしたが、夏が涼しかった福島県などの一部の北部地域では、しばしば栽培が困難でした。そこで人々は寒さに強い代替穀物として蕎麦を生産してきました。下郷町には、最高品質のそばを作るために欠かせない新鮮できれいな水が豊富にあります。また、周辺の多くのレストランでは地元のそば料理を提供しています。

花が咲き乱れる夏の終わりが畑を見るのに最も人気のある時期ですが、猿楽の静かな牧歌的な風景は、一年中いつでも魅力的な写真撮影の機会を提供します。10月に蕎麦が収穫されると、畑に残っている茎が鮮やかな赤色に変わります。

注：道端からの眺めはどなたでもご利用いただけますが、そば畑は私有地であるため、立ち入り禁止です。サルやクマなどの地元の野生生物から畑を守る電気柵に注意してください

028-007

Mountain Cherry Trees in Toaka

下郷町

【タイトル】戸赤のやまざくら

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Mountain Cherry Trees in Toaka

The Toaka area of Shimogo has been a center of local forestry for centuries. The forests include more than 100 mountain cherry trees, as a result of the practice of *tomegi* in the area. The cutting of certain species of trees is prohibited in order to protect them. In Shimogo cherry trees were among the protected species, and many have been standing for more than 200 years. The practice is thought to have started around 1660, and harsh punishments were imposed on anyone who violated the prohibition. Due to the cold winters in the area, cherry trees bloom here somewhat later than in most of Japan, and usually reach their peak between late April and early May. Residents have long welcomed the pink blossoms after the harsh winter season, as harbingers of the coming of spring. Toaka's annual Mountain Cherry Blossom Festival is a popular event with visitors.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

戸赤の山桜

下郷町の戸赤地区には、地元林業の中心地としての何世紀にもわたる歴史から、100本以上の山桜があります。農民は、特定の木を保護するために「留め木」と呼ばれる伐採を禁止を行ってきました。この慣習は、地域の指導者が特定の樹種を伐採した人に厳しい罰を科した1660年頃に始まったと考えられています。やがて下郷町で採用され、200年以上の歴史を持つ桜にも適用されました。この地域は冬が寒いため、桜は日本よりもやや遅く開花し、通常は4月下旬から5月上旬にピークに達します。厳しい冬の季節を迎えた後、春の訪れの前触れとして、住民たちは長い間ピンクの花を歓迎してきました。そして、戸赤の毎年恒例の山桜まつりは、訪問者に人気のある行事になっています。

028-008

Nakayama Wind Caves

下郷町

【タイトル】中山風穴特殊植物群落 / 中山風穴地

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Nakayama Wind Caves

The wind caves (*fuketsu*) are an unusual geological phenomenon that keeps the ground surrounding the caves cool year-round. Even at the height of summer, the surface temperature usually remains between 5°C and 10°C, creating an environment where alpine flowers grow between April and September. A hiking trail connects six designated spots where visitors can feel the cool air coming out of the ground. The trail is suitable for all ages. It is also possible to walk from the caves to other local attractions, such as the hot spring village of Yunokami Onsen or To-no-Hetsuri (river gorge). The Nakayama wind caves and the surrounding area became a National Natural Monument in 1964.

Ancient Origins

The Nakayama wind caves are thought to have been formed several millions of years ago, when molten rock was pushed up to the surface of the earth following a volcanic eruption, creating cone-shaped caves. These caves consist of many layers of rocks with gaps between them. Warm air from the earth's surface enters the gaps and cools as it passes over the rocks, then is blown back up to the surface. This phenomenon creates the ideal environment for alpine plants to thrive. It attracted attention in 1955 when a local resident showed specimens of prickly wild rose to a botanical researcher. Although the plant usually grows at altitudes of 1,500 meters or higher, it thrives at 550 meters in the Nakayama wind caves ecosystem. Nakayama has the largest colony of prickly wild rose in Honshu, Japan's largest island, and May is the recommended viewing season.

Nature's Refrigerator

One of the most impressive spots on the trail is a pavilion built around the largest of the wind caves. Although it is not clear who first discovered this particular cave, local residents used it as a natural refrigerator over the centuries. During the hot and humid summer, the cave was used as a storehouse for fruit, vegetables, and meat, with the cool air protecting the food from spoiling. From the late 1920s to the early 1940s, an enterprising trader from a neighboring town rented the pavilion from the town of Shimogo and used it for storing produce. The cave has also been utilized by the sericulture industry, as the cool temperatures provided the ideal environment for storage of silkworm eggs until it was time for them to hatch.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

中山風穴

風穴（ふうけつ）は、周辺地域が一年中涼しく保たれる珍しい地質学的現象です。夏の真只中でさえ、表面温度は通常5℃から10℃の間にとどまり、4月から9月の間に高山の花が育つ環境を作り出します。このエリアには6つのスポットがあり、ハイキングトレイルでつながっています。訪問者は地面から冷たい空気が出ているのを感じることができます。時間が許せば、ルート全体を探索し、下郷の自然の美しさを間近で体験する価値は十分にあります。トレイルはすべての年齢層に適しています。洞窟から湯野上温泉の温泉村や「塔のへつり」などの地元の観光スポットまで徒歩で行くこともできます。中山風穴の鍾乳洞とその周辺は、1964年に国定自然記念物になりました。

古代の起源

中山風穴は、数百万年前、火山爆発により溶岩が地表に押し上げられ、円錐形の鍾乳洞ができたと考えられています。これらの洞窟は、隙間のある岩の多くの層で構成されており、表面からの暖かい空気が入り、そこで冷却されてから、表面に吹き戻されます。

これらの洞窟は、それらの間に隙間がある岩の多くの層で構成されています。地表からの暖かい空気は隙間に入り、岩の上を通過するときに冷やされてから、地表に吹き戻されます。この現象は、高山植物が繁栄するための理想的な環境を作り出します。1955年に地元の住民がオオタカネバラの標本を植物研究者に見せたときに注目を集めました。植物は通常標高1500メートル以上で育ちますが、中山風穴では550メートルで育ちます。中山は、日本最大の島である本州で最大のオオタカネバラの巣があり、5月がおすすめの観覧シーズンです。

自然の冷蔵庫

トレイルで最も印象的なスポットの1つは、最大の風の洞窟の周りに建てられた体感施設です。この洞窟を誰が最初に発見したかは明らかではありませんが、地元の住民は何世紀にもわたって自然の冷蔵庫としてそれをうまく利用してきました。日本の蒸し暑い夏の間、洞窟は果物、

野菜、肉の倉庫として使用され、冷たい空気が食べ物を腐敗から守りました。1920年代後半から1940年代初頭にかけて、近隣の町の進取的な商人が下郷町からパビリオンを借りて、農産物の保管に使用していました。洞窟は養蚕業でも利用されており、気温が低いため、カイコの卵が孵化するまで保管するのに理想的な環境でした。

028-009

Katakuri Flowers

下郷町

【タイトル】桑取火のカタクリ群生地

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Katakuri Flowers

The Kuwadorihi district in the mountains around Shimogo is known for the *katakuri* (Asian fawnlily) that bloom there in the spring. Clusters of the bright purple flowers form a carpet over an area of about two hectares. A two-kilometer-long walking trail winds through the area. The best time to view the *katakuri* is usually from late April to early May, but there are many other kinds of flowers to see along the trail in the spring and summer months. *Katakuri* plants grow slowly, typically taking seven to eight years to bloom. Visitors are asked not to pick the flowers.

Katakuri flowers lend their name to a common ingredient of Japanese cuisine called *katakuriko* (*katakuri* flour), which is similar to cornstarch and used as a thickener. In the past this starch was extracted from bulbs of the *katakuri* plant, but during the Meiji era (1868–1912) it was replaced with potato starch. The “*katakuriko*” sold today is mostly made from potatoes.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

カタクリの花

下郷周辺の山々にある桑取火地区は、春に咲くカタクリの花で知られています。明るい紫色の花のカーペットは、約2ヘクタールにわたって広がっています。2キロメートルの長い遊歩道がこの地域を曲がりくねっています。カタクリを見るのに最適な時期は通常4月下旬から5月上旬ですが、春と夏の道路沿いには他にもたくさんの花が見られます。カタクリはゆっくりと成長し、開花までに通常7～8年かかります。訪問者は花を摘まないように求められます。

コーンスターチに似た、料理を濃くするために使用される片栗粉と呼ばれる日本の一般的な食材は片栗の花に由来します。かつては片栗粉の球根から抽出されていましたが、明治時代（1868～

1912) に馬鈴薯でんぷんに置き換わりました。現在、販売されている「片栗粉」は、ほとんどが馬鈴薯で作られています。

028-010

Ono Kannondo

下郷町

【タイトル】小野観音
【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Ono Kannondo

This is the 10th location on the Aizu 33 Kannon Pilgrimage and is located near the entrance to the trail to the summit of Mt. Onodake. The *kannondo* hall was built in 1813, but the statue of the bodhisattva of compassion inside is considerably older. The statue originally stood at the summit of Mt. Onodake, but was later enshrined in its present location. Pilgrims offer prayers for the family, including for a happy marriage and safe childbirth. The building features exquisite carvings on the windows. There is a lively summer festival when the tranquil forest site, which is surrounded by flowering plants, becomes the setting for folk dancing and vendors set up small stalls selling snacks, drinks, and toys.

The Aizu 33 Kannon Pilgrimage

The town of Shimogo is part of the Aizu region in western Fukushima Prefecture, an area that was part of the Aizu domain under the Tokugawa shogunate during the Edo period (1603–1867). The Aizu 33 Kannon Pilgrimage includes 33 statues of Kannon. It is believed that the Kannon bodhisattva can change into 33 different forms and is the savior of all living things. There are a number of such pilgrimage routes to visit the 33 images of Kannon around Japan.

The 33 Kannon images along the route range from solitary stone sculptures standing in the countryside to statues housed in temples that are designated National Treasures. Kannon numbers 10 and 11 are located in Shimogo; both are in small, picturesque rural temples. Anyone is welcome to experience the peaceful atmosphere, just as visitors have been doing for centuries.

Center of Buddhist Culture

Aizu was an important center of Buddhist culture in this northern area from the Heian period (794–1185). Later, the daimyo lord Hoshina Masayuki (1611–1672) established

the Aizu 33 Kannon Pilgrimage here. People undertook the journey to ask for forgiveness for past sins or to pray for good fortune and health, as well as to experience the varied culture and natural beauty of the region. This link between Buddhist culture and sightseeing became popular in Aizu, and people still undertake the pilgrimage for the same reasons today.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

小野観音堂

三観音三十三観音巡礼の10番目の場所で、小野岳山道の入り口近くにあります。観音（観音堂）は1813年に建てられましたが、中にある日本の慈悲の菩薩である観音像はかなり古いものです。もともとは小野岳の頂上にありましたが、後に現在の場所に祀られました。堂内は、幸せな結婚や安全な出産など、家族の祝福を祈願するもので、窓には絶妙な彫刻が施されています。年に一度、花が咲く植物(開花植物)に囲まれた静かな森が賑やかな夏祭りの舞台となり、住民が集まって踊りを披露したり、おやつや飲み物、おもちゃを売る小さな屋台を売り出したりしています。

会津三十三観音巡礼

下郷町は福島県西部の会津地方の一部です。しかし、江戸時代（1603～1867）、会津は徳川幕府が統治した領地の名前でした。会津三十三観音巡礼は、慈悲の神である観音像33体を結ぶルートです。観音菩薩はすべての生き物の救世主で33種類の形に変化するとされており、33体の観音像を巡る巡礼ルートが全国各地に見られます。ルート沿いの33の観音像は、田舎に立っている孤独な石の彫刻から、国宝に指定されている寺院に収められている彫像までさまざまです。番号10と11は下郷にあります。どちらも小さくて絵のように美しい田舎の寺院にあります。訪問者が何世紀にもわたって行ってきたように、誰もが平和な雰囲気を経験することを歓迎します。

仏教文化の中心

平安時代（794～1185年）から会津で仏教文化が栄え、「仏教の都会津」と名付けられました。地元の領主である保科正之（1611-1672）は、17世紀半ばに会津三十三観音巡礼を設立したと考えられています。人々は、過去の罪の赦しを求めたり、幸運と健康を祈ったり、会津地方の多様な文化と自然の美しさを体験したりする旅に出ました。この仏教文化と観光のつながりが会津で人気を博し、今日でも人々は巡礼を行っています。

028-011

Nakanozawa Kannondo

下郷町

【タイトル】中の沢観音堂

【想定媒体】WEB

できあがった英語解説文

Nakanozawa Kannondo

This Kannondo hall is the eleventh stop on the Aizu 33 Kannon Pilgrimage. It is dedicated to Kannon, the bodhisattva of compassion, and dates from the early Muromachi period (1336–1573). It is believed that an earlier building was built by Tokuichi Daishi (781–842), a noted priest from the Aizu region, in the Heian period (794–1185). However, the original was destroyed and subsequently rebuilt in its present location. The attractive grounds include a pond. The hall was listed as an Important Cultural Property in 1960.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

中ノ沢観音堂

この観音堂は、会津三十三観音巡礼の11番目の停留所で、日本の慈悲の菩薩である観音に捧げられており、室町時代初期（1336～1573）に建てられました。初期の建物は、平安時代（794–1185）の相津地方の著名な僧侶である徳一大師（781–824）によって建てられたと考えられています。しかし、オリジナルは消失し、その後現在の場所に再建されました。そこには、魅力的な池もあります 1960年に重要文化財に指定されました。

地域番号	029	協議会名	東京都中央卸売市場・豊洲市場協会	
解説文番号	タイトル		ワード数	想定媒体
029-001	東京都中央卸売市場豊洲市場 / 青果部		251~500	Webサイト
029-002	東京都中央卸売市場豊洲市場 / 水産物部		501~750	Webサイト
029-003	東京都中央卸売市場豊洲市場 / 豊洲ぐるめ		501~750	Webサイト
029-004	東京都中央卸売市場豊洲市場 / 魚がし横丁		501~750	Webサイト
029-005	東京都中央卸売市場豊洲市場 / セリ(卸売場)		501~750	Webサイト
029-006	東京都中央卸売市場豊洲市場 / 目利き(仲卸売場)		501~750	Webサイト
029-007	東京都中央卸売市場豊洲市場 / 豊洲市場の歴史		751~	Webサイト

029-001

Fruit and Vegetable Market

東京都中央卸売市場・豊洲市場協会

【タイトル】 東京都中央卸売市場豊洲市場 / 青果部

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Fruit and Vegetable Market

Toyosu Market may be best known for its seafood, but fish is not the only kind of produce traded there. The facility includes an entire building spanning roughly 97,000 square meters, which is dedicated to the sale of fruit and vegetables delivered fresh from throughout Japan and from overseas every day. Supermarkets rely on these shipments to stock their shelves, and chefs across Tokyo and the rest of eastern Japan come to the market to source the best seasonal produce and garnishes for their menus. The items traded at the Toyosu Fruit and Vegetable Market range from everyday greens such as cabbage and carrots to expensive ingredients such as matsutake mushrooms, which are prized for their earthy flavor and are only available fresh in autumn. Auctions for premium produce can be highly competitive, and many producers of these goods prefer to have them traded at Toyosu Market because that is where they tend to yield the highest prices. The market plays a role in setting prices and influencing trends in the nationwide trade of fruit and vegetables, and is therefore closely monitored by farmers, produce traders, and other professionals.

One day at the market

As approximately 1,000 tons of produce circulate through the market daily, the Toyosu Fruit and Vegetable Market is essentially in operation 24 hours a day. Every new day begins just after midnight with the unloading of newly arrived items; the auctions start at 6:30 a.m. The majority of items are not put up for auction, however; rather, they are sold through one-on-one transactions between wholesalers and intermediaries or authorized buyers. Once paid and accounted for, the fruit and vegetables are loaded onto the trucks that will take them to supermarkets and restaurants. Then the facility is washed down in readiness to repeat the entire process the next day. Some of this

activity can be glimpsed from the visitors' deck on the second floor, where parts of the walls are color-coded based on the fruits and vegetables that are in season during different months. Explanatory panels on the walls relay information on the market's functions and offer statistics on the produce being traded.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

青果部

豊洲市場といえば水産物が有名だが、市場で出回るのは魚だけではない。市場では、約9万7,000平方メートルの建物1棟全体を使って、日本全国や海外から毎日届く新鮮な野菜や果物が取引されている。この青果市場の頼るのは野菜の仕入れを行うスーパーマーケット、旬の食材を求める東京をはじめとする東日本の料理人たちなどだ。豊洲の青果市場では、キャベツやニンジンなどの日常的な野菜から、秋にしか採れない土のいい香りがする松茸などの高級食材まで、さまざまなものが取引されている。高級食材のセリは活発で、多くの生産者はいい値段が出やすい豊洲市場での取引を希望している。豊洲市場には、全国の青果物取引の価格設定や動向を左右する影響力があるため、農家や青果物業者など、その道のプロからいつも注目されている。

青果市場の一日

豊洲青果市場は、毎日約1,000トンもの青果物が流通するため、基本的に24時間体制で運営されている。午前0時過ぎに入荷した青果物の荷捌きが始まり、午前6時30分から競りが行われる。しかし多くの品物はセリの対象にならず、卸売業者と仲卸・売買参加者による相対取引によって決済が済むと、野菜や果物はトラックに積まれてスーパーやレストランに配送され、施設は洗浄されてまた翌日に繰り返されます。その様子は、2階の見学者デッキから見る事ができる。ここでは壁の一部が旬の野菜や果物に合わせて色分けされている。壁面の説明パネルには、市場の機能や取引されている野菜の統計情報などが記されている。

029-002

Fisheries Market

東京都中央卸売市場・豊洲市場協会

【タイトル】 東京都中央卸売市場豊洲市場 / 水産物部
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Fisheries Market

The seafood trade at Toyosu Market, the largest wholesale fish market in the world, is a tremendous operation. Between 1,400 and 1,700 tons of seafood are sold at the market every day. The market not only supplies more fresh fish than any other wholesale market in Japan and distributes it throughout the country, but it also supports the nation's fishermen by providing them with a regulated environment to sell their product, and enforces strict hygiene practices to ensure food safety. The Fisheries Market at Toyosu consists of two buildings: the Fisheries Wholesale Market Building and the Fisheries Intermediate Wholesale Market Building.

The wholesale market

The Fisheries Wholesale Market Building is where most of the seafood arrives from suppliers. Here it is received, inspected, and valued by the seven wholesale companies licensed to do business at the market, which then sell the product to intermediate wholesalers and “authorized buyers”—representatives of major supermarket chains and other large retailers who make purchases large enough to remove the need for intermediaries. The Fisheries Wholesale Market Building is also where the market's famous tuna auctions take place early in the morning. The auction hall is a temperature-controlled facility, and entry is strictly limited to authorized personnel, but visitors can view the action from an observation corridor overlooking the hall and listen to the exchanges between the buyers and sellers through speakers. There is also a smaller observation deck within the temperature-controlled hall itself, where a limited number of visitors, selected by lottery in advance, can get even closer to the bustle of the auction floor.

The intermediate wholesale market

The Fisheries Intermediate Wholesale Market Building is the largest structure at Toyosu Market, extending across five floors and 177,000 square meters. This is where seafood professionals such as sushi chefs come to buy their ingredients from the intermediate wholesalers (*nakaoroshi*) who do business at dedicated stalls on the first floor after the auctions each morning. Each of these middlemen specialize in one or several of the product categories of seafood at Toyosu, such as salted and/or dried fish, large fish (mainly tuna), crustaceans, octopus, and “specialties” (premium seafood used mainly for sushi, including clams and sea urchins). The varieties of seafood purchased and traded by the intermediate wholesalers at any given time are significantly influenced by the season. For example, saltwater eel (*anago*) and flying squid (*surumeika*) are popular in summer, whereas in winter, demand for amberjack (*hamachi* or *buri*) and scallops reaches its highest point. Visitors passing through the observation halls in the Intermediate Wholesale Market Building can look down on the stalls and view explanatory panels on the walls that list seasonal fish along with photos.

Safety first

Only wholesalers, intermediate wholesalers, and buyers who have been formally approved by the Tokyo Metropolitan Government, which operates the market, are permitted to enter the market area and participate in transactions. This is done to ensure both food safety and orderly operation of the market, and helps keep track of where products come from as well as where they end up.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

水産物部

世界最大の魚介類卸売市場である豊洲市場の水産物取引は、すさまじい規模の事業である。毎日1,400～1,700トンの魚介類が取引されている。豊洲市場の機能は、日本の水産市場の中で最も多くの鮮魚を供給し、全国に流通させること、漁師が製品を販売できる環境を整えて支援すること、食品の安全性を確保するために徹底した衛生管理を行うことなどだ。豊洲の水産市場は、「水産卸売場棟」と「水産仲卸売場棟」の2棟で構成されている。

水産卸売場棟

水産卸売場棟は、サプライヤーから届いた魚介類のほとんどが集まる場所だ。ここで品物は、市場での取引を許可された7つの卸売会社によって受け取り、検品、値付けされた後、仲卸業者や、大

手スーパーなど、中間業者を介さない大量仕入れを行う「売買参加者」に販売される。水産卸売場棟は、市場の名物であるマグロの早朝セリが行われる場所でもある。セリ場は温度管理されており、関係者以外は立ち入ることができないが、見学者はセリ場を見渡せる見学者通路からその様子を見ることができ、スピーカーで売り手と買い手のやり取りを聞くことができる。また、温度管理されたホール内には見学者通路より小さな見学者デッキがあり、抽選によって選ばれた、限られた人数がセリ会場の賑わいを間近に感じることができる。

水産仲卸売場棟

水産仲卸売場棟は、豊洲市場で最も大きな建物で、5階建て、17万7,000平方メートルの広さがある。ここでは、寿司職人などの水産物のプロが、毎朝のセリの後、1階の専用の売場で商売をしている仲卸業者から食材を買い付けに来る。これらの仲卸業者は、豊洲で魚介類が分類されている商品カテゴリーのうち、塩干物、マグロを中心とした「大物」、海老、タコ、そして「特殊物」（貝やウニなど、主に寿司に使われる高級魚介類）のいずれか、または複数の商品を専門に扱っている。仲卸業者が常時購入・取引する魚介類の種類は、季節に大きく影響される。例えば、夏には穴子やスルメイカが人気を集め、冬にはハマチ・ブリやホタテの需要が最も高くなる。水産仲卸売場棟の見学者通路を通ると、販売所を見下ろすことができ、壁に貼られた旬の魚の写真付き説明パネルも楽しめる。

安全第一

市場に入場して取引を行うことができるのは、市場を運営する東京都から正式に認可を受けた卸売業者や仲卸業者、そして買い付けに来た人に限られている。これは、食の安全と市場の秩序を守るためであり、商品がどこから来て、どこに行くのかを把握するためでもある。

029-003

Restaurants

東京都中央卸売市場・豊洲市場協会

【タイトル】 東京都中央卸売市場豊洲市場 / 豊洲ぐるめ
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Restaurants

One of the most popular attractions of Toyosu Market is its array of restaurants. Starting at the crack of dawn, visitors touring the facility for the day form lines for a chance to eat some of the freshest sushi available anywhere. The main purpose of these restaurants, however, is to feed the approximately 10,000 people working at the market after they finish their early-morning shifts.

Daybreak delicacies

There are 13 restaurants in the Management Facilities Building, 22 in the Fisheries Intermediate Wholesale Market Building, and 3 in the Fruit and Vegetable Market Building. From around 7 a.m., these eateries begin to fill with market workers taking a breakfast break or refueling after a long night of labor. Because of the unconventional hours required by jobs at the market, many of the restaurants open as early as 4 a.m. in order to cater to their clientele. Like the seafood traders on the market floors, the restaurants' chefs and servers start their days early, arriving at work before sunrise to prepare the kitchen for service.

Many of the restaurants at the market have been in business for decades, and the oldest ones were founded more than a century ago. They are a part of the long history of the city's fish market, which was relocated from Tsukiji to Toyosu in 2018. Only restaurants that were part of the market when it was still based in Tsukiji were permitted to open in Toyosu. Most of these establishments have been operating for so long that they have regular customers whose parents and even grandparents frequented the same establishment. Like a significant number of the market workers, many chefs and restaurant staff serving food at the market go into their professions with the intent of dedicating their lives to their work, and rarely plan to retire in the conventional

sense of the word.

From sushi to sandwiches

Though sushi bars make up the majority of restaurants at Toyosu Market, there are plenty of other options for dining. These include ramen and udon noodles, *gyudon* (beef over rice), Chinese food, curry, deep-fried meat and fish, sandwiches, and much more. As the market's wholesalers, fishmongers, and other workers spend most of their time engaged in physical labor and surrounded by raw fish, many of them like the large portions served at the market, as well as the option of a meat-based dish to finish their day.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

レストラン

豊洲市場の魅力のひとつは、新鮮な寿司を食べようと朝早くから見学者の行列ができるレストラン群だ。しかし、これらのレストランの本来の目的は、市場で働く約1万人の人々が早朝の仕事を終えた後に食事をするにある。

夜明けの美味しさ

レストランは、管理施設棟に13店舗、水産仲卸売場棟に22店舗、青果棟に3店舗がある。朝7時頃から、朝食をとる人や仕事の疲れを癒す人で賑わう。市場での仕事は時間が普通のオフィスワークと違うため、早いレストランは早朝4時から営業していて、お客さんに対応している。市場で働く水産物業者と同様に、シェフやサーバーも日の出前に出勤し、厨房の準備をしている。

市場にあるレストランの多くは何十年も前から営業しており、最も古いお店は100年以上前に設立されたものだという。これらのレストランは、2018年に築地から豊洲に移転した東京の魚市場の長い歴史の一端を担っている。豊洲に出店できたのは、築地に市場があった頃のお店だけだ。これらの店の多くは長く営業しているため、両親や祖父母までが同じ店を利用している常連客を持つ。市場で働く多くの人々と同様に、ここで食事を提供するシェフやレストランスタッフの多くは、一生を仕事に捧げるつもりで職業に就いており、定年退職を考えている人はそれほどいない。

寿司からサンドウィッチまで

豊洲市場の飲食店の多くは寿司屋だが、それ以外にもさまざまなグルメがある。ラーメンやうどん、

牛丼、中華料理、カレー、肉や魚のフライ、サンドイッチなど、さまざまなメニューを楽しむことができる。市場で働く仲卸業者や魚屋などは、生魚に囲まれて過ごすことが多いため、ボリュームのあるメニューを好んだり、肉料理を食べて仕事を終えることもしばしばある。

029-004

Uogashi Yokocho

東京都中央卸売市場・豊洲市場協会

【タイトル】 東京都中央卸売市場豊洲市場 / 魚がし横丁
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Uogashi Yokocho

The wholesale and intermediate wholesale markets of Toyosu are only open to industry professionals, but the Uogashi Yokocho shopping area welcomes everyone. This cluster of around 70 shops is located on the fourth floor of the Fisheries Intermediate Wholesale Market Building. Some of the shops are family-run businesses that served the workers of Tsukiji Market for decades before relocating to Toyosu when the new market opened in 2018; a number of them even predate the establishment of Tsukiji Market in 1935.

Pro-grade products

Unlike the fisheries and fruit and vegetable markets, the shops at Uogashi Yokocho primarily deal in non-perishables, including cooking utensils, seasonings, and cleaning products. Chefs and other industry professionals go there to pick up products they use on an everyday basis at their restaurants and shops, be it kitchen knives, rubber boots, or small flowers for decorating plates of sushi.

Each shop specializes in different products or ingredients used in Japanese cuisine. Some stores offer a selection of various kinds of kombu (dried kelp) used for making dashi broth, while others deal in katsuobushi (dried, fermented, and smoked skipjack tuna) or miso paste. Other shops include tea stores, fermented-food specialists, and knife stores selling professional-grade kitchen knives, including some sword-like blades for cutting whole tuna. The knives are sharpened by resident artisans who also offer the option of engraving the blade with the buyer's name.

Souvenir ideas

For visitors, the shops at Uogashi Yokochō provide an array of distinctive souvenirs. However, since the shopkeepers are usually busy catering to market workers in the early hours of the morning, tourists are encouraged to visit from 8 a.m. onward. Besides kitchen essentials such as plates and chopsticks, popular items include Toyosu Market T-shirts, postcards, and tea mugs. Some of the shops also sell traditional ready-to-eat foods and snacks, such as pickled and preserved vegetables and *tamagoyaki*, a type of sweetened rolled omelet.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

魚がし横丁

豊洲の卸売市場や仲卸市場は業界関係者しか入れないが、魚がし横丁は誰でも入れる物販エリアだ。水産仲卸売場棟の4階には、約70の店が集まっている。その中には、2018年の新市場開場に合わせて豊洲に移転するまで、何十年にもわたって築地市場の労働者にサービスを提供してきた家族経営のお店があり、1935年の築地市場開設よりも古いお店もある。

プロ級の品

魚がし横丁の店舗は、水産市場や青果市場とは異なり、調理器具や調味料、清掃用品などの非生鮮品を中心に扱っている。料理人や業界関係者は、包丁、長靴や寿司の皿を飾る小花など、自分の店やレストランで日常的に使う商品を買いに来る。

それぞれの店では、日本料理に使われる商品や食材を専門に扱っている。ある店では出汁をとるための各種昆布を取り揃えていたり、他の店では鰹節や味噌だけを扱っていたりする。また、専門店の中には、お茶、発酵食品や、プロ仕様の包丁を扱う店も。包丁の中には、大きなマグロを捌く、刀くらいの大きさのものもあり、専属の職人が研ぎ上げ、購入者の名前を刻印することもできる。

おみやげにいかが

観光客の目線でいくと魚がし横丁のお店には、個性的なお土産がたくさんある。ただし、朝早くから市場関係者の接客に追われているため、午前8時以降に訪れることをお勧めする。小皿やお箸といったキッチン用品のほか、豊洲市場のTシャツやポストカード、マグカップなどが人気だ。また、野菜などの漬物、玉子焼きなど、すぐ食べられる食品も販売されている。

029-005

Wholesale Auctions

東京都中央卸売市場・豊洲市場協会

【タイトル】 東京都中央卸売市場豊洲市場 / セリ（卸売場）
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Wholesale Auctions

The daily wholesale auctions for seafood and farm produce are one of the key functions of Toyosu Market and count among the market's most popular viewing attractions. Hundreds of sellers, buyers, and market employees mill about the main fisheries hall early in the morning before the auctions start, and with small electric-powered trucks also whizzing around, the scene can appear somewhat chaotic to the untrained eye. In reality, however, the market's system of transactions is highly organized and efficient.

Preparing for the auctions

Most auctions at the market take place in the Fisheries Wholesale Market Building, where preparations start soon after midnight. The seafood auctions are staggered throughout the morning because shipments of different products arrive at the market at different times, but the general process is the same for all auctions. First, once the seafood to be auctioned arrives, the market's seven wholesale companies inspect their respective products and line the items up on the market floor. Large fish such as tuna and swordfish are placed on boards in rows on the floor, whereas products such as smaller fish, shrimp, clams, and sea urchins are presented in styrofoam boxes.

Once the wholesalers have finished grading their products and placing them on the floor, the buyers—intermediate wholesalers and so-called authorized buyers (representatives of major supermarket chains and other large retailers who make purchases large enough to remove the need for intermediaries)—are allowed to start inspecting the products in order to prepare for bidding.

The way these evaluations are conducted varies by product. With tuna, it mainly

involves meticulous visual inspection, including using a flashlight to check the color and consistency of the flesh. If the tuna is frozen, a pre-cut piece of flesh from the tail end is placed on top of the body to allow for easier inspection of the texture.

The tuna auction

Auctions on the fisheries market floor start at 5:30 a.m. with wholesalers ringing bells to signal the opening of sales. Though only one type of product—e.g., fresh or frozen tuna—is auctioned in a specific time slot, the seven fisheries wholesale companies all proceed simultaneously, so the buyers gather into distinct groups around the wholesalers.

Once a wholesaler calls out a number indicating the product being auctioned, the buyers start making bids. They indicate their bid amounts with hand signals called *teyari*, which are unique to the market. Incoming bids are rattled off by the wholesaler in a distinctive, often animated tone. As soon as an item is sold, the auction moves on to the next one while the successful buyer's representatives carry or push their purchase off the market floor. When the auction for the first category of the day—usually fresh tuna—is completed, the wholesalers immediately initiate the next auction.

This system is basically the same for fruit and vegetable auctions, which are conducted in the Fruit and Vegetable Market Building. In comparison to seafood, however, the items put up for auction are not as numerous, being mainly limited to premium and seasonal produce.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

卸売場のセリ

豊洲市場では、毎日行われる水産物や農産物のセリが重要な役割を果たしており、観光客にとっても市場の中で最も人気のあるイベントの一つとなっている。セリが始まる前の大漁場には、何百人もの売り手、買い手、市場関係者が集まり、電動の小型トラックも飛び交うなど、素人目には雑然とした印象を受ける。しかし、実際には、市場の取引システムは非常に組織的で効率的である。

セリの準備

市場でのセリのほとんどは水産卸売場棟で行われ、午前0時過ぎには準備が始まる。水産物の入

荷時期が異なるため、競りは朝の時間帯に分散して行われるが、大まかな流れはすべて同じである。まず、セリにかけられる魚介類が到着すると、市場の7つの卸会社がそれぞれの商品を検品し、市場に並べる。マグロやメカジキなどの大物は簀の子にずらりと並べられ、小魚やエビ、貝、ウニなどは発泡スチロールの箱に入れられて並べられる。

卸業者が商品の格付けを終えて床に並べると、買い手である仲卸業者と、大手スーパーなど仲介業者を必要としない大規模な仕入れを行う「売買参加者」が、競売に向けて商品のチェックを始めることになる。

その方法は商品によって異なる。マグロの場合、懐中電灯を使って肉の色や品質を確認するなど、主に目視による丁寧な検査を行う。冷凍魚の場合は、あらかじめ尾の先の肉をカットしたものを用意し、身の上に置いて検査しやすくしているのだ。

マグロのセリ

水産市場でのセリは、午前5時30分に、卸業者が販売開始の鐘を鳴らすことから始まる。セリにかけられる商品は生マグロや冷凍マグロなど1種類ずつだが、水産卸売会社7社が一斉にセリを行うため、買い手は各卸売会社の周りにまとまって集まってくる。

卸業者がセリの対象である商品の番号を告げると、買い手は「てやり」と呼ばれる市場独特の手信号で、入札金額を示しながら入札を開始する。入札の際には、卸業者が独特の口調でセリを進行する。落札された商品から次の商品に移るまでの間、落札者の代理人が商品を運んだり、押ししたりして、セリ場の外に出る。その日の最初のカテゴリー（だいたい生マグロ）のセリが終わると、卸業者はすぐに次のセリを開始する。

この基本的なシステムは、青果棟で行われる青果のセリにも共通している。しかし、水産物に比べると、セリにかけられる商品は比較的少なく、主に高級品や旬の食材に限られている。

029-006

Intermediate Wholesalers

東京都中央卸売市場・豊洲市場協会

【タイトル】 東京都中央卸売市場豊洲市場 / 目利き（仲卸売場）

【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

Intermediate Wholesalers

Toyosu Market's intermediate wholesalers, or *nakaoroshi*, have the key responsibility of acting as middlemen between wholesalers and small- to medium-sized retailers and restaurants. Their job consists of sourcing the best possible product for their clients at the optimal price—a task that requires not only a highly trained eye for seafood or farm produce, but also a sophisticated understanding of what constitutes a fair price and familiarity with the client's preferences and circumstances.

Knowing the customer

Intermediate wholesalers mainly act upon orders placed by their clients, participating in auctions at the market and dealing directly with wholesalers to procure the products clients have requested. Many *nakaoroshi* also buy a certain quantity of products from wholesalers to sell to buyers visiting the Fisheries Intermediate Wholesale Market Building, where the middlemen have stalls of their own that function as workplaces, offices, and storefronts. The Intermediate Wholesale building is connected to the Fisheries Wholesale Market Building by a climate-controlled passage, allowing the intermediate wholesalers to transport their purchases directly to their stalls for processing.

Each of the intermediate wholesalers at Toyosu specializes in one or several of the 10 product categories of seafood as classified by the market, such as salted and/or dried fish, large fish (mainly tuna), crustaceans, octopus, and “specialties” (premium seafood used mainly for sushi, including clams and sea urchins). Intermediate wholesalers usually have a loyal clientele that relies on them to provide the best possible product to serve in their restaurants or sell at their shops. Many Toyosu

middlemen serve overseas clients, too: for example, certain intermediate wholesalers specialize in supplying fresh tuna to sushi restaurants in Singapore and Hong Kong.

A significant part of the job the *nakaoroshi* perform involves procuring the appropriate quantities for each client—which range from major restaurant chains to tiny sushi bars and neighborhood fishmongers—and preparing the product to the client’s standards. For example, different chefs require fish to be cut in different ways depending on the meals they will be serving. Some clients will ask for their fish to be left whole, whereas others will want theirs cleaned, gutted, and sliced. Even large restaurants or shops buying a whole tuna will usually need the *nakaoroshi* to use their expertise and specialist equipment—sword-like knives for raw tuna, chainsaw-like cutters for frozen ones—to cut the fish into at least four pieces, simply because handling a whole 200-kilogram fish would be impractical for most food professionals outside the market.

A demanding job

A typical working day for an intermediate wholesaler starts in the early morning hours. Many *nakaoroshi* arrive at the market around 1:30 a.m. to confirm orders from the previous day, inspect the produce being put up for auction by wholesalers, and plan out their purchases before placing their bids at the auctions from around 5:30 a.m. They then load the items they have procured onto trucks to be delivered to clients; after that, they might do some paperwork at their shop-office before ending the day around 11 a.m. It is a demanding lifestyle, but one that remains attractive for those passionate about seafood—from young entrants to veterans with decades of experience.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

目利きの仲卸

豊洲市場の仲卸業者は、卸売業者と中小規模の小売店や飲食店との間を取り持つ重要な役割を担っている。彼らの仕事は、顧客にとって最適な商品を最適な価格で調達することである。この仕事には、魚介類や農産物に対する高度な目利きだけでなく、適正な価格を理解し、顧客の好みや状況を熟知していなければならない。

お客様を知る

仲卸業者は、主に顧客からの注文を受けて、市場でのセリに参加したり、卸売業者と直接取引を

したりして、注文された商品を調達する。また、多くの仲卸業者は、卸売業者から一定量の商品を仕入れて、水産仲卸売場棟を訪れる買い出しの人に販売する。この建物には、仲卸業者が仕事場や事務所、店舗として機能する独自の店がある。水産仲卸売場棟と水産卸売場棟は空調の効いた通路で結ばれており、仲卸業者は仕入れた商品を直接自分の店に運んで加工することができる。

豊洲の仲卸業者は、塩干魚、マグロなどの「大物」、海老、タコ、「特殊物」（貝やウニなどの寿司用高級魚）など、市場で分類されている10種類の商品カテゴリーのうち、1～数種類を専門に扱っている。豊洲の仲卸業者には、自分のレストランや店舗で最高の商品を提供したい固定客がついている。また、仲卸業者の中には、シンガポールや香港の寿司屋に生のマグロを卸すことを得意としているところもあり、海外の顧客も多い。

仲卸の仕事では、大手外食チェーンから小さな寿司屋や近所の魚屋まで、それぞれの顧客に合った量を調達し、顧客の基準に合わせて処理することが重要なポイントだ。例えば、料理人によって魚の切り方は様々で、「魚は丸ごと」と言う人もいれば、「魚は洗って、捌いて、切って」と言う人もいる。大規模なレストランやショップでも、マグロを一匹丸ごと購入する場合、仲卸業者に生の場合は刀のような包丁、冷凍の場合はチェーンソーのようなカッターを使って、最低でも4等分にカットしてもらう必要があるという。これはシンプルに、200キロもあるマグロを市場の外でそのまま扱うのは大変だから。

注文の多い仕事

一般的な仲卸業者の仕事日は早朝から始まる。例えば早朝1時半には市場に到着し、前日の注文を確認したり、卸売業者がセリにかける食材を調べたり、仕入れの計画を立てたりして、5時半頃からのセリに参加する。その後は仕入れた商品をトラックに積んで得意先に届け、店の事務所で事務処理をして11時頃に終わる。ライフスタイルとしては厳しいが、若い人から何十年も経験を積んだベテランまで、魚介類に情熱を持っている人にとっては魅力的な仕事だ。

029-007

History of the Tokyo Fish Market

東京都中央卸売市場・豊洲市場協会

【タイトル】 東京都中央卸売市場豊洲市場 / 豊洲市場の歴史
【想定媒体】 WEB

できあがった英語解説文

History of the Tokyo Fish Market

Many visitors today know Toyosu Market as the successor of Tsukiji Market, which opened in 1935 and flourished both as a popular tourist destination and an internationally recognized brand before its closing in 2018. Before Tsukiji, however, Tokyo's fish market was based in Nihonbashi, the commercial heart of the city. There, a seafood market originally emerged in the early 1600s, soon after the Tokugawa shogunate (1603–1867) came to power and made the city, then called Edo, its stronghold and the de facto capital of Japan.

Nihonbashi Market—Edo's source of seafood

Around a decade before he succeeded in unifying the country and establishing a government, Tokugawa Ieyasu (1543–1616) summoned 34 fishermen from Osaka to Edo to supply fish to the Tokugawa family and its retainers at Edo Castle. To carry out their task, these men, whose leader was named Mori Magoemon, were granted exclusive fishing rights to the whole of what is now Tokyo Bay. They based themselves on the shore in Nihonbashi.

In 1610, the Tokugawa granted Mori Magoemon's son the right to sell seafood that had been caught in the bay to regular townsfolk if it was surplus to the shogunate's needs. This is considered the beginning of the Nihonbashi fish market. As the shogunate undertook a series of ambitious land-use projects to expand and develop Edo, the city's population—and its demand for seafood—grew steadily. More and more fishermen moved to Edo to satisfy this demand, while ambitious seafood merchants established supply routes that connected the capital with major fishing ports throughout the country. By the mid-1600s, the Nihonbashi fish market had become a thriving center of the nationwide seafood trade. It retained this position for some 200

years.

The shogunate was overthrown in 1867, and the Meiji Restoration the following year ushered in the modernization of Japan. A government-led push for rapid industrialization transformed the face of the city, now renamed Tokyo. Farms, wooden townhouses, and samurai estates were replaced by factories, banks, railroads, and government offices. Nihonbashi, the old commercial center, came to host department stores and the Tokyo stock exchange, and there was increasing pressure for the fish market and its less-than-pleasant odor to be moved to a different location. But relocating the sprawling market proved difficult, and decades passed without a solution in sight.

Everything changed in 1923, when the 7.9-magnitude Great Kanto Earthquake laid waste to the capital, killing more than 100,000 people. The tremor and the resulting fires destroyed much of Tokyo's infrastructure, including the fish market. The disaster, however, also provided an opportunity for innovation and revival. Plans to build a bigger and better fish market that could reflect modern Japan were pushed forward. Architects and engineers were sent abroad to study buildings that could be used as reference when designing the new market facility.

Tsukiji Market—fish for the modern city

Tsukiji, where a temporary fish market had been set up soon after the Great Kanto Earthquake, was selected as the site for Tokyo's new market. The name of the area, which means "reclaimed land," refers to how Tsukiji was built by filling in part of the Sumida River delta after a fire that destroyed two thirds of Edo in 1657. The choice of location was fitting for a fish market, since this landfill work had been carried out by fishermen summoned to Edo by the Tokugawa shogunate.

Tsukiji Market finally opened in 1935, in a state-of-the-art, earthquake-resistant facility that included a railway station, a wharf, and space for a fruit and vegetable market. The new market proved a success, and the produce trade—along with the rest of the Japanese economy—flourished throughout the post-World War II period. Tsukiji grew into the world's largest fish market, and the popularization of Japanese cuisine, especially sushi, made the Tsukiji brand known around the world.

Tsukiji Market, however, fell victim to its own success—and to Japan's rapid urbanization. In 1963, the population of Tokyo passed 10 million. The seemingly

unending growth in the amount of seafood and produce traded at Tsukiji, a facility intended to accommodate the needs of a city of 5 million, brought serious capacity issues. City leaders began discussing the need to build a new and larger market.

Toyosu Market—where past and future meet

As had been the case with the relocation of the Nihonbashi market, decades passed before a decision on Tsukiji's replacement could be reached. The new site in Toyosu—reclaimed land built by filling in the shallows of Tokyo Bay, where the fishermen of Edo once laid their nets, with rubble from buildings leveled by the Great Kanto Earthquake—was agreed upon in 2001. When Toyosu Market finally opened in 2018, Tokyo's fish market once again occupied an ultra-modern facility built to achieve maximum efficiency and to maintain the freshness of the produce being traded, no matter what the season. In addition to its main wholesale market facilities, Toyosu Market includes a dedicated administrative building for supervising the transactions and managing the wages of the world's largest fish market. And unlike Tsukiji Market, Toyosu was designed to also accommodate casual visitors, ensuring the safety of both tourists and market workers.

Despite the modern architecture and technology of their surroundings, however, the people who work at Toyosu Market uphold the centuries-old culture and traditions of the Tokyo fish market. Bids at the wholesale auctions are still made with traditional hand signals, and several businesses that were founded at the Nihonbashi market continue to operate at Toyosu. History is also present in the rituals conducted at Toyosu Market's own Shinto shrine, an offshoot of the sanctuary that Mori Magoemon and his companions dedicated to the deities of the sea after moving to Edo more than 400 years ago.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

東京の水産市場の歴史

豊洲市場は、1935年に開場し、2018年に閉場するまで、人気の観光地として、また世界的なブランドとして栄えた築地市場の後継市場として、現在多くの来場者に知られている。しかし、築地以前の東京の魚市場は、商業の中心地である日本橋に拠点を置いていた。1600年代初頭、徳川幕府（1603-1867）が江戸と呼ばれていたこの街を本拠地とし、日本の事実上の首都とした直後に、ここにもともと魚介類の市場が誕生したのだ。

日本橋魚河岸 - 江戸の海産物の源

徳川家康（1543-1616）は、天下統一・幕府設立を成し遂げる10年ほど前に、江戸城の徳川家や家臣たちに魚を供給するために、34人の漁師たちを大阪から江戸に呼び寄せた。その仕事をこなすために、現在の東京湾全体を対象とする自由な漁業権が与えられた。森孫右衛門という人物を筆頭とする彼らは日本橋の海岸に拠点を置いていた。

1610年、徳川は森孫右衛門の息子に、幕府が必要とする以上の魚介類を一般の町人に販売する権利を与えた。これが日本橋魚河岸の始まりとされている。幕府が江戸の拡大・発展のために大規模な土地開発を行うと、江戸の人口は増加し、海産物の需要も増えていった。この需要を満たすために多くの漁師が江戸に移り住み、野心的な水産物商人たちは、江戸と全国の主要な漁港を結ぶ供給ルートを確立した。1600年代半ばには、日本橋魚河岸は全国の水産物取引の中心地として繁栄していた。そして、その地位は200年ほど続いた。

1867年に幕府が倒され、翌年には明治維新を迎え、日本の近代化が始まった。政府主導で進められた急速な工業化によって、東京と名付けられた街の見た目は一変したのである。農家、木造の町家、武家屋敷に代わって、工場、銀行、鉄道、官公庁などが建設された。商業の中心地であった日本橋には、デパートや東京証券取引所ができ、臭いの気になる魚河岸を中心地から外すべきだという声が高まった。しかし、広大な市場の移転は困難であり、解決策が見つからないまま数十年が経過していた。

全てが変わったのは1923年：マグニチュード7.9の関東大震災が発生し、10万人以上の犠牲者が出た。この地震と火災により、魚市場をはじめとする東京のインフラの多くが破壊された。しかし、この災害は革新と再生の機会となった。現代の日本を反映した、より大きく、より良い魚市場を建設する計画が進められた。建築家や技師は海外に派遣され、新しい市場施設を設計する際に参考となる建物を調査した。

築地市場 - 現代都市のための魚市場

東京の新市場に選ばれたのは、関東大震災の後に仮設の魚市場が設置された築地だった。この地名は、1657年に江戸の3分の2を焼失した後、隅田川の三角州の一部を埋め立てて築地を造ったことに由来する。徳川幕府が江戸に召集した漁師たちが行った埋め立て作業であったことを考えると、この地が水産市場の用地に選ばれたことに縁を感じる。

1935年、築地市場は、青果市場、鉄道駅、埠頭などを備えた耐震性の高い最新の施設としてオープンし、成功を収めた。戦後、その取引量は日本経済と同様に右肩上がりだった。築地は世界最大の魚市場に成長し、寿司を中心とした日本食の普及により、築地ブランドは世界的に知られるようになったのである。

しかし、築地市場は自らの成功と日本の急速な都市化の犠牲となった。1963年、東京都の人口は1000万人を突破した。500万人規模の都市のための施設である築地では、水産物や農産物の取引量が際限なく増え続け、キャパシティ問題が深刻化した。そこで、より大きな市場を建設する必要性が議論されるようになった。

豊洲市場 - 過去と未来が出会う場所

日本橋市場の移転の時と同じように、築地市場の移転先に関する結論が出るまでには数十年の歳月が必要だった。江戸の漁師たちが網を張っていた東京湾の浅瀬に、関東大震災で倒壊した建物の瓦礫を埋め立てて作った埋め立て地である豊洲が合意されたのは、2001年のことだった。2018年には豊洲市場がようやくオープンし、東京の魚市場は、季節を問わず新鮮な食材が取引されるよう、最大限の効率性を追求した超近代的な施設に生まれ変わった。豊洲市場には、主な卸売市場の施設等に加えて、世界最大の魚市場の取引を監督し賃金などを管理する専用の管理棟がある。また、豊洲市場は築地市場とは異なり、観光客や市場関係者の安全を確保するために、一般の人の出入りにも配慮して設計されている。

しかし、豊洲市場で働く人々は、近代的な建築物や技術に困まれながらも、何世紀にもわたって受け継がれてきた東京の魚市場の文化と伝統を守り続けている。セリの際には昔ながらの手信号で入札を行い、日本橋魚河岸で創業した企業が豊洲でも営業を続けている。また、豊洲市場には、森孫右衛門らが400年以上前、江戸に出てきたときに海の神を祀った神社から派生した「水神社」があり、伝統的な神事も行われている。

地域番号	030	協議会名	小千谷市	
解説文番号	タイトル		ワード数	想定媒体
030-001	小千谷縮		501~750	アプリ QR コード・WEB・その他
030-002	小千谷縮		501~750	アプリ QR コード・WEB・その他
030-003	小千谷縮 / 織之座・匠之座		251~500	アプリ QR コード・WEB・その他
030-004	錦鯉		501~750	アプリ QR コード・WEB・その他
030-005	錦鯉		501~750	アプリ QR コード・WEB・その他
030-006	錦鯉 / 錦鯉の里		251~500	アプリ QR コード・WEB・その他
030-007	牛の角突き / 小千谷闘牛場		501~750	アプリ QR コード・WEB・その他
030-008	牛の角突き / 小千谷闘牛場		501~750	アプリ QR コード・WEB・その他
030-009	へぎそば / (提供店 : わたや)		251~500	アプリ QR コード・WEB・その他
030-010	小千谷の冬		251~500	アプリ QR コード・その他
030-011	小千谷の春		~250	アプリ QR コード・その他
030-012	小千谷の夏		~250	アプリ QR コード・その他
030-013	小千谷の秋		~250	アプリ QR コード・その他
030-014	小千谷 概要		~250	アプリ QR コード・その他

030-015	山本山で楽しめるもの	501~750	アプリ QR コード・WEB・その他
---------	------------	---------	--------------------

030-001

Ojiya *Chijimi*

小千谷市

【タイトル】小千谷縮

【想定媒体】アプリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

Ojiya *Chijimi*

Ojiya *chijimi* is a lightweight, ramie crepe fabric unique to the Ojiya region of Niigata Prefecture, the old province of Echigo. Snow and age-old artisanal lore are essential in producing this delicately crimped textile. From extracting plant fibers and turning them into thread to naturally bleaching and softening the woven fabric in the snow, the process involves multiple techniques that have been passed down for many generations.

Production begins with the harvest of ramie (*Boehmeria nivea*), a perennial plant of the nettle family that, like flax (the raw material for linen) and hemp, produces bast fibers suitable for weaving cloth. The bast fibers from the outer skin of the stalks are peeled off and painstakingly separated into fine strands, then hand-plied together end-to-end to create fine thread. The thread may be further tie-dyed before being woven into a soft, light textile. After weaving, the fabric is washed in hot water and spread across snow-covered fields for several days in the late winter sunshine to bleach the whites and soften the colors. The harmonious colors and patterns of these handwoven textiles laid out over snowy fields resemble works of art.

A lightweight, crepe fabric

Ojiya *chijimi* has a delicate crepe texture resulting from processes that take place both before and after weaving. The fabric is woven in the winter, but designed to be worn in the hot, humid summer—the soft crinkles prevent the fabric from clinging uncomfortably to the skin.

To produce the creped texture in the final product, artisans must first tightly twist and starch the wefts (horizontal threads) before weaving, and then later knead the woven fabric in water to remove the starch. Washing the fabric by hand causes the flattened starched wefts to release and shrink, pulling the warps (vertical threads) closer together,

which creates a distinct wrinkled effect. The word *chijimi* in Japanese means “shrink,” referring to the subtle crinkles that make the fabric appear to have been shrunk. These ripples define Ojiya *chijimi* and distinguish it from other ramie fabrics such as Echigo *jofu*, a similar textile produced in Minami Uonuma, south of Ojiya.

A gift from snow and water

Ojiya’s climate and environment are essential in the production process. Ramie fiber breaks easily in arid environments but stays soft and pliable in the snowy, humid winters of Ojiya. The stems of the ramie plant are dampened in tepid water, traditionally from snowmelt, then split into fine, hairlike strands.

These threads are coated in a boiled *funori* seaweed starch, making them smooth and easier to weave. The weaving is done in the humid environment of winter, a season of frequent snows. Even then, the brittle threads are continually wetted down to prevent them from snapping.

After the textile is woven, it is once again soaked and kneaded in warm water in a process called *yumomi*. In the final step, the fabric is carefully laid out on snow-covered fields for several days. The sun and melting snow bleach the fabric and soften the woven fibers.

The heritage of Ojiya chijimi

Ojiya *chijimi* weaving techniques have been passed down through generations since before the seventeenth century. Kimono made of the fine fabric were in high demand during the Edo period (1603–1867), and provided both men and women of the samurai class with cool, lightweight attire for summer. *Chijimi* was traditionally used for kimono, but today artisans make other types of clothing with it as well, such as shirts, dresses, and scarves.

Ojiya *chijimi* is very closely related to Echigo *jofu*, a fabric produced in Minami Uonuma, located south of Ojiya, also in Niigata. The production techniques are almost identical, except that the texture of Echigo *jofu* is smoother. Together, these textiles are designated a UNESCO Intangible Cultural Heritage.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

小千谷縮

小千谷縮は苧麻、ラミー製の軽量でシボのある生地であり、新潟県（旧越後国）小千谷地域の特産です。このきめ細かいシボのある生地の生産には、雪と長年にわたる職人の知恵が不可欠です。工程では、植物繊維の抽出や糸への加工から、織物を雪で自然に漂白し柔らかくするまで、多くの世代にわたって受け継がれてきたさまざまな技法が必要です。

小千谷縮の生産は、イラクサ科の多年生植物、苧麻 (*Boehmeria nivea*) の収穫から始まります。苧麻からは、亜麻（リネンの原材料）や大麻のように、布を織るのに適した靱皮繊維ができます。茎の外皮から靱皮繊維を剥がし、手間暇かけて細い筋に裂いた後、端と端を手でよりあわせて細い糸にします。糸にはさらに絞り染めを行う場合もあります。その後、柔らかく軽量の生地へと織っていきます。織り作業後、生地をお湯で洗い、晩冬の日光のもと雪原の上に数日間広げ、白い部分を漂白するとともに色を柔らかくします。雪原に広がる、この手織りの生地の調和のとれた色と模様は、まるで芸術作品のようです。

軽量でシボのある生地

小千谷縮には、織り作業の前後で行われる工程により、きめ細かな「シボ」ができます。この布が織られるのは冬ですが、蒸し暑い夏に身に着けるように作られています。柔らかいシボが、肌に生地が不快にまとわりつくのを防いでくれます。

仕上がりにシボのある生地をつくる際、職人は、織り作業の前にまず緯糸を強くよって糊をつけ、それから織布を水で揉んで糊を落とさねばなりません。布を手洗いすることで、手洗いすると、糊付けされた扁平な横糸が緩んで縮み、縦糸が引き寄せられるため、独特のシボが生まれます。この波状のシボが小千谷縮の特徴であり、小千谷の南にある南魚沼で生産されている類似の越後上布と似た他の苧麻製の生地との違いです。

雪と水からの恵み

小千谷の天候と環境は、小千谷縮の生産工程に不可欠です。苧麻の繊維は、乾燥した環境では容易にちぎれてしまうものの、雪の多い小千谷の湿った冬では柔らかくしなやかなままです。苧麻の茎をぬるま湯（伝統的には雪解け水から作ります）で湿らせ、それを髪の毛のように細く裂きます。

この糸に、布海苔という海藻を煮た糊を塗布することで、なめらかにして織りやすくします。織り作業は、よく雪の降る季節である冬の湿った環境で行われます。その際も、弱い糸を常に湿らせて、糸が切れないようにします。

布は、織った後、湯もみと呼ばれる工程で再びお湯につけて揉みます。最終工程では、生地を、数日間、雪原の上に丁寧に広げておきます。太陽と、溶けていく雪が、生地を漂白し、織られた繊維を柔らかくしてくれます。

小千谷縮の伝統遺産

小千谷縮を織る技法は、17 世紀以前から何世代にもわたって受け継がれてきました。江戸時代(1603～1867 年)、この洗練された生地のできた着物は人気が高く、夏に適した涼しい軽量の着物として武家の男女たちを装っていました。縮は、伝統的には着物に用いられていましたが、現在、職人たちは、シャツ、ドレス、スカーフなど、その他の種類の衣類も作っています。

小千谷縮は、小千谷の南にある南魚沼(新潟県)で生産される越後上布と非常に密接な関わりを持っています。生産技法はほとんど同じですが、越後上布の生地の方が滑らかです。この 2 種類の生地は、あわせてユネスコ無形文化遺産に指定されています。

030-002

How Ojiya *Chijimi* Is Made

小千谷市

【タイトル】小千谷縮

【想定媒体】アプリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

How Ojiya *Chijimi* Is Made

Producing Ojiya *chijimi* fabric involves more than 70 different processes including exposure to snow, which falls heavily in Ojiya. The crinkled, breathable textile, with a texture similar to linen, is produced in winter, when the region's relatively mild temperatures and high humidity allow for the thread to be made and woven without breaking.

Ojiya *chijimi* is made from ramie, a type of nettle plant, the fibers of which are painstakingly transformed into hairlike threads and twisted to produce smooth strands. Patterns are dyed onto the threads prior to weaving using refined tie-resist-dyeing techniques, and weavers then spend hours each day at the loom meticulously aligning the threads as they weave to create the patterns of the fabric. In the final stages, the cloth is hand-washed and laid out on Ojiya's snow-covered fields, where sun and melting snow naturally bleach and soften the material.

Making the threads

The fine white bast fibers used for making thread are taken from the stalk of the ramie plant. After drying, thread makers split the fibers by fingernail into fine strands, which they then ply together into long strands. This labor-intensive process is called *oumi*. Ojiya's relatively mild temperatures and high humidity in winter keep the ramie threads pliable enough to handle without breaking.

Adding a twist

Artisans twist the thread to help smooth over the joints connecting the strands. In the past, the thread was twisted by hand using a spinning wheel or other method, but now it is usually done on a specially designed machine. Threads to be used for the weft (the horizontal threads) are then given an additional, tighter twist, which is key to Ojiya

chijimi's characteristic crinkled texture. After weaving, the fabric is washed in hot water. This relaxes the tightly twisted and starched weft threads, creating subtle ripples in the fabric during the final stages of the process.

The dyeing process

Traditionally, patterned textiles in Ojiya are produced using the tie-resist-dyeing technique called *kasuri* (ikat). In this time-honored method, which involves careful planning, the warp and weft threads are hand-bound with cotton string and dyed before being woven. First the desired patterns are transferred onto a traditional stacked weft ruler, segments of which are used as a guide to mark off pattern areas on the actual threads. These marks indicate areas over which the weft threads are to be tightly bound before dyeing. The tied areas resist the dye and remain white. The patterns of these tie-dyed threads reveal themselves as the cloth is woven.

Ojiya *chijimi* fabrics come in a variety of colors and patterns, from solid colors to elaborate floral or geometric designs. Traditionally indigo was the dye of choice, but nowadays many different colors are used.

Treating the threads

After dyeing, the fine threads are coated with a starch made from *funori* seaweed, which smooths remaining snags and strengthens them to make the weaving easier. The starch is later removed by rinsing.

Weaving

Ojiya *chijimi* is traditionally woven on a semi-frame backstrap loom (*izaribata*) at a typical rate of 10 to 20 centimeters per day. The brittle ramie threads snap easily if they become too dry, so they must be carefully monitored and repaired by hand during the weaving process. For patterned *kasuri* textiles, the artisan must pay careful attention to the warp (vertical) and weft (horizontal) threads on the loom. As a single unaligned or broken thread can lead to a flaw in the final pattern, weaving requires immense concentration and dexterity. Today, in addition to the *chijimi* made entirely by hand, the Ojiya weaving industry also produces ramie crepe textiles from machine-spun thread woven on power looms.

Finishing touches

Once the fabric is woven, it is soaked and massaged in warm water in a process called *yumomi*. This removes the *funori* starch, which in turn relaxes the tightly twisted weft threads, creating the distinctive creped texture. Finally, bolts of fabric are unrolled on

snow-covered fields on sunny days from mid-February to March, a step called “snow bleaching” (*yuki sarashi*). The warm sunshine on the surface of the cloth evaporates the snow beneath and releases ozone, which naturally lightens and softens the fabric. One of the striking sights of Ojiya in late February, at the time of the Ojiya Hot Air Balloon Festival, is the ramie cloth laid out on the snow as colorful balloons float above.

The traditional production processes of Ojiya *chijimi*—hand-plied ramie threads with hand-tie-dyed *kasuri* (ikat) patterns, woven on a semi-frame backstrap loom—have been designated both a UNESCO Intangible Cultural Heritage and an Important Intangible Cultural Property of Japan.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

小千谷縮はどう出来るか

小千谷縮の生産には、小千谷にたくさん降る雪の上で行われる雪晒しを含め、70 を超える様々な工程が伴います。シボがあり、通気性がよく、リネンに似た手ざわりのこの織物は、当地域の比較的温和な気温と高い湿度のため切らずに糸を作り織ることのできる冬に生産されます。

小千谷縮はイラクサの一種である苧麻からできています。苧麻の繊維を手間暇かけて髪の毛のような糸へと加工し、より合わせることで滑らかなより糸ができます。模様は、洗練された絞り染め技法を使って、織り作業の前に糸に染めつけます。その後、織り手は、織機で毎日何時間もかけて慎重に糸を合わせ、布地の模様を織っていきます。最終段階では、布地を手洗いして、小千谷の雪原に広げます。太陽と、溶けていく雪により、布地は自然に漂白され柔らかくなります。

糸を作る

糸を作るのに使われる白く細い靱皮繊維は、苧麻の茎から取ります。乾燥が終わると、糸の作り手は、繊維を細い糸へと爪で裂いていき、それらをより合わせて長い糸にします。このたくさんの労働を要する工程は、苧績みと呼ばれます。気温が比較的温和で湿度が高い小千谷の冬が、糸を切らずに取り扱うのに十分な柔軟性を苧麻糸に与えてくれます。

よりを加える

職人が糸を撚り、糸のつなぎ目をなめらかにしていきます。昔は、糸車などの方法を使って、糸を手作業で撚っていました。しかし、現在では、特別に設計された機械で撚るのが通常です。それから、緯糸として使う糸に、よりきつく撚りを加えます。これが、小千谷縮独特のシボがある生地 of 鍵になります。織り作業後、生地をお湯で洗います。これにより、きつく撚って糊づけした緯糸が緩まり、工程の最終段階の間に、布地に繊細な波が生まれます。

染めの工程

柄のある小千谷の織物は、伝統的に、紺と呼ばれる絞り染めの技法を使って作ります。この昔ながらの方法では慎重な計画が求められ、織り作業の前に、経糸と緯糸に綿の糸を手で縛りつけてから染めます。最初に、望む模様を、伝統的な緯糸用の定規を積み重ねたものに写します。各定規は、実際の糸の模様部分に印をつける基準として使われます。これらの印は、染色前に緯糸をきつく結ぶ部分を示しています。結んだ部分は染まらず、白いままで。布を織ると、絞り染めをしたこれらの糸の模様が現れてきます。

小千谷縮には、無地から複雑な花柄や幾何学模様まで、さまざまな色や模様のものが存在します。伝統的には藍が染料として好まれていましたが、最近では多様な色が用いられています。

糸の処理

染色後、海藻の布海苔から作った糊を細い糸に塗布し、織り作業がより容易になるよう、残っているほつれを滑らかにし強化します。この糊は、後ですすいで取り除きます。

織り

小千谷縮は、伝統的に、機の枠組みが半分だけの腰機（いざり機）で織られています。一般的な速さは、1日に10～20センチメートルです。苧麻の弱い糸は、乾燥しすぎると簡単に切れてしまいます。そこで、織る工程では糸を注意深く監視し、手で直さなくてはなりません。柄のある紺の場合、職人は、織機の経糸と緯糸によく注意しなければなりません。糸が1本でもずれたり切れたりすると、仕上がる模様に欠陥が出てしまう可能性があるため、織り作業にはとてつもない集中力と器用さが求められます。現在、小千谷の織物産業は、すべて手作りの縮に加えて、機械でつむいだ糸を機械式織機で織った、シボのある苧麻の布地も生産しています。

仕上げ

生地が織りあがると、湯もみと呼ばれる工程で、生地をお湯に浸けて揉みます。これにより、布海苔の糊が取り除かれて、きつく撚られた緯糸が緩まり、シボのある独特な生地ができます。最後に、雪晒しとよばれる工程で、2月中旬から3月の晴れた日の雪原に、生地が広げられます。生地の表面に当たる暖かい日光が、その下の雪を蒸発させてオゾンを放出し、これが自然に生地を明るくし柔らかくします。2月下旬の小千谷の印象的な光景のひとつは、「おぢや風船一揆」の時期に、色鮮やかな気球が頭上に浮かぶ中、この苧麻製の布地が雪上に広げられている光景です。

手作りの苧麻の糸に、手作業の絞り染めで紺模様をつけ、機の枠組みが半分だけの腰機で織るといふ、小千谷縮の伝統的な制作工程は、ユネスコ無形文化遺産と国の重要無形文化財の両方に指定されています。

030-003

Ojiya *Chijimi* Exhibition Hall, Workshop, and Gallery

小千谷市

【タイトル】小千谷縮 / 織之座・匠之座
【想定媒体】アプリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

Ojiya *Chijimi* Exhibition Hall, Workshop, and Gallery

The linen-like Ojiya *chijimi* fabric has been woven in the Echigo region of Niigata for over 400 years. The production process involves multiple steps carried out in winter, when the area's relatively mild temperatures and high humidity create the optimal conditions for working with the brittle ramie plant fiber. Two venues in Ojiya offer visitors the opportunity to learn about Ojiya *chijimi*, take part in the weaving process, and compare both traditional and modern representations of the textile.

Orinoza exhibition hall and workshop

Visitors can delve into the history of Ojiya *chijimi* at Orinoza, an exhibition hall and workshop located in the Sun Plaza Building in Ojiya's city center. It exhibits traditional and modern looms, and Edo-period (1603–1867) kimono made from the fabric. Displays explain each step of the production process, from making the thread from plant fiber, to the resist-dyeing methods used, and natural bleaching through exposure to snow and sunlight. The works of local artists and craftspeople take center stage during the exhibitions of photography and textiles held periodically at Orinoza. Weavers regularly hold demonstrations at the venue, and visitors can try using a loom to make a coaster, ribbon, or fabric doll.

Takuminoza gallery and boutique

Chijimi fabric and kimono with striking patterns are displayed and sold at Takuminoza. Here, visitors can view finely crafted pieces, such as the kimono worn by performers at local festivals, and shop for one-of-a-kind Ojiya *chijimi* garments and accessories. A range of modern apparel and items such as wallets, card cases, and book covers are available. The gallery is located on the second floor of the Sun Plaza building, above Orinoza.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

小千谷縮 展示館、ワークショップ、ギャラリー

リネンのような小千谷縮は、400 年以上にわたり新潟県越後地方で織られてきました。その生産工程には、冬に行われるさまざまな段階があります。この地域の冬の比較的温かな気温と高い湿度が、苧麻の弱い繊維を扱う作業に最適な環境を生んでくれます。小千谷では、2 つの施設が、小千谷縮について学んだり、織り工程を体験したり、小千谷縮でできた伝統的な着物と現代の衣服を比較したりする機会を、訪れる人に提供しています。

織之座（展示館・ワークショップ）

織之座を訪れる人は、小千谷縮の歴史を深く知ることができます。織之座は、小千谷市中心部のサンブラザにある展示館・ワークショップです。伝統的な織機や近代的な織機、また小千谷縮でできた江戸時代（1603～1867 年）の着物も展示されています。展示では、植物繊維による糸づくりから、使われる防染の技法、また雪と日光への晒しによる天然の漂白まで、生産工程の各段階について説明されています。織之座では写真や織物の展示が定期的に行われ、地元の芸術家や職人による作品が注目を集めます。織り手による実演は定期的に行われており、織機を使ったコースター作り、リボン作り、布人形作りの体験も可能です。

匠之座（ギャラリー・ブティック）

匠之座では、印象的な模様のある着物や縮の展示と販売が行われています。ここでは、地域のお祭りで演者が身にまとっている着物など、手の込んだ品々を目にすることができ、小千谷縮でできた唯一無二の服やアクセサリーを購入することができます。財布、カードケース、ブックカバーといった、現代の様々なアパレルやアイテムが入手できます。当ギャラリーは、サンブラザ 2 階、織之座の上にあります。

030-004

Nishikigoi

小千谷市

【タイトル】 錦鯉

【想定媒体】 フリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

Nishikigoi

Vibrant *nishikigoi* carp are considered living works of art for their variety of colors and patterns. These ornamental carp originated in Ojiya, from a serendipitous genetic mutation in black carp. Selective breeding since the 1800s has resulted in over 100 varieties, many of which are exported around the world. Prices depend on the patterning and the size of the fish, but a rare *nishikigoi* can cost as much as a house, fetching up to one million U.S. dollars.

A chance mutation

Farmers in Ojiya have bred ornamental carp since the 1800s. They derive from black carp (*Cyprinus carpio*), in which chance genetic mutations gave rise to red patterns on the carp's scales. Farmers in the Higashiyama district of Ojiya continue to systematically breed the carp to produce large ornamental varieties.

Nishikigoi gain national recognition

Keeping rare breeds of ornamental carp was historically a pastime reserved for court nobles in the Heian period (794–1185). It remained an exclusive pastime of the nobility until well into the Edo period (1603–1867). After *nishikigoi* breeding developed in the 1800s, ornamental carp became more readily accessible to anyone with the means. *Nishikigoi* came to national attention in 1914 at the Tokyo Taisho Exhibition, an event that showcased Japan's latest products and technologies. From then on, interest spread throughout the country, and the pastime boomed. Ornamental carp breeding became particularly popular in the 1960s, when Japan's economy was growing rapidly.

Nurtured by snow and soil

The environment in Ojiya is ideal for raising and nurturing strong, healthy carp, with a life expectancy of around 30–40 years. Abundant snowmelt provides pristine, mineral-

rich water for raising the fish in terraced hillside ponds. Over the centuries, koi farmers have observed that some types are better suited to sandy soil ponds, whereas others thrive in mineral-rich clay ponds.

Types of nishikigoi

The many varieties of *nishikigoi* are distinguished by their colors, patterns, and scales. The three most popular varieties are Kohaku, Taisho Sanshoku, and Showa Sanshoku, collectively known as the Gosanke (“The Big Three”).

Kohaku is a white-scaled carp with splashes of red. It was one of the first ornamental koi varieties to be bred in Ojiya in the 1800s. Taisho Sanshoku emerged during the Taisho era (1912–1926) and resembles the Kohaku, accentuated with black specks. The Showa Sanshoku has the same three colors as the Taisho Sanshoku, but in general black is the predominant color. They were first bred during the Showa era (1945–1989).

Other popular varieties include the metallic gold Ogon and the light blue Asagi. Many are given evocative names like Utsurimono (reflection), Kumonryu (nine-tattooed dragon), and Kujaku (peacock).

Prized traits

Koi are prized for a variety of traits, including body shape, size, color, shine, pattern, and how gracefully they swim in water. The shape of their body is considered most important. The ideal *nishikigoi* has a spindle-shaped body with well-developed muscles along the spine. Carp that have all of these traits can sell for over ¥100 million (around \$1 million).

上記解説文の仮訳（日本語訳）

錦鯉

鮮やかな錦鯉は、その豊富な色と柄の種類から、生きた芸術品だと考えられています。この観賞用の鯉は、真鯉の偶然の遺伝子変異により、小千谷で生まれました。1800年代以降の選抜育種により、100を超える品種が生まれ、その多くが世界各地に輸出されています。価格は錦鯉の模様と大きさによりますが、珍しい錦鯉の場合、住宅の価格に匹敵し、100万米ドルに達することもあります。

偶然の変異

小千谷の農家は、1800年代から観賞用の鯉を飼育してきました。この鯉は真鯉 (*Cyprinus*

carpio) から分かれたもので、偶然の遺伝子変異により鱗に赤の模様が出たものです。小千谷市東山地区の農家は組織的に錦鯉を飼育し続け、大きな観賞用の品種を生産しています。

錦鯉が全国で認められるようになる

歴史を見ると、平安時代（794～1185年）、観賞用の珍しい鯉の品種を飼育することは、公家の娯楽でした。鯉の飼育は、江戸時代（1603～1867年）になっても、貴族階級だけが楽しむことのできる娯楽でした。1800年代に錦鯉の飼育が進んで以降、観賞用の鯉は、手段を持ち合わせている人にとってはより手に入れやすい存在になりました。日本の最新の製品や技術を展示した1914年の東京大正博覧会で、錦鯉は全国的に注目されるようになりました。以来、日本中に関心が広まり、ブームとなりました。日本の経済が急速に成長していた1960年代には、観賞用の鯉の飼育が特に人気を博しました。

雪と土壌に育まれる

小千谷の環境は、丈夫で健康な鯉を育てるのに理想的で、鯉の平均寿命は約30～40年です。豊富な雪解け水により、自然のままのミネラル豊富な水が、山腹で段になった養殖池で錦鯉を育てます。数世紀にわたって、鯉の養殖農家は、砂土の池のほうに適した鯉とミネラル豊富な粘土の池でよく育つ鯉が存在することを見してきました。

錦鯉の種類

錦鯉の豊富な種類は、その色、模様、そして鱗で区別されます。もっとも人気の種類は、御三家と呼ばれる紅白、大正三色、昭和三色です。

紅白は、白い鱗に赤い模様が入っている鯉です。1800年代に、小千谷で初めて飼育された観賞用の鯉の品種のひとつでした。大正三色は大正時代（1912～1926年）に登場した品種で、紅白に似ており、黒い斑点が特徴です。昭和三色は、大正三色と同じ三色ですが、黒が目立つものが一般的です。昭和三色は、昭和時代（1945～1989年）に初めて飼育されました。

他の人気の品種には、金色の「黄金」や、薄青い「浅黄」などがあります。多くの品種には、写り物、九紋竜、孔雀といった、想像力を喚起する名前が付けられています。

珍重される特徴

鯉は、体型、大きさ、体色、輝き、模様、そして水中での泳ぎ方の優雅さなど、さまざまな特徴により珍重されます。中でも体型は最も重要視されます。理想的な錦鯉の体型は、脊椎沿いによく発達した筋肉のある紡錘型です。これらの特徴すべてを有する鯉だと、1億円（約100万ドル）を超える価格で販売されることもあります。

030-005

Nishikigoi Breeding, Hobbyists, and Shows

小千谷市

【タイトル】 錦鯉

【想定媒体】 アプリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

***Nishikigoi* Breeding, Hobbyists, and Shows**

Nishikigoi carp have been bred in Ojiya since the 1800s and are an important part of the town's heritage. Koi farms and breeding techniques have been passed down for generations. Auctions take place from autumn to spring, drawing koi collectors from around the world. Breeders from all over Japan gather at annual *nishikigoi* shows, entering their most beautiful specimens for the chance to be declared "Grand Champion."

Breeding nishikigoi

A large number of Japan's *nishikigoi* breeders are based in the mountainous areas around Ojiya, where they raise the fish in terraced ponds. Throughout the spawning season, which lasts between April and early July, breeders carefully select koi to mate. Lineage and physical traits, such as brightness of color and body shape are among the factors that influence the matchmaking process. Once the fry are born, those with the most vivid and distinct patterns are selected and raised at the farm for eventual sale.

Water and soil quality play a vital role in raising healthy koi. The abundant snowmelt from the mountains around Ojiya supplies the ponds with fresh, clean groundwater, rich in minerals. Years of experience and observation have led farmers in the region to conclude that the type of soil in which ponds are dug plays a role in the healthy development of different varieties of koi. For instance, breeders believe that the multicolored Showa Sanshoku variety is suited to ponds dug in sandy soil, and that the red-and-white Kohaku thrives in clay-rich soil.

Koi reach a suitable size for sale in September the year they are born, and reach adulthood after two to four years. Auctions take place from autumn to spring in Ojiya and other *nishikigoi* hubs around Japan, such as Aichi and Hiroshima prefectures.

Ojiya's *nishikigoi* fishery cooperative is made up of about 60 breeders, and the majority of the koi they raise are exported overseas.

Keeping nishikigoi as a hobby

In the 1960s, keeping *nishikigoi* gained widespread popularity in Japan, and began to be admired overseas. The development of modern shipping technology has made it easier to safely ship the carp over long distances, and the number of *nishikigoi* hobbyists around the world continues to grow. Koi adapt well to a variety of environments and can live for 30 to 40 years.

Showcasing Japan's living jewels

Nishikigoi shows have been held annually around Japan from as early as 1912. These shows are an opportunity for breeders to showcase their most exceptional carp. The shows bring together koi enthusiasts and breeders from all over the world, during which the entries are appraised for their colors, shine, patterns, and numerous other traits. The shape of their body is particularly important—prize-winning *nishikigoi* tend to have spindle-shaped bodies with well-developed muscles along the spine.

The All Japan Nishikigoi Show, usually held in Tokyo, is considered one of the most prestigious. At the inaugural show in 1968, *nishikigoi* were dubbed Japan's national fish. Since then, the show has been held annually in January, typically featuring around 1,900 fish. Other notable shows include the Zen Nippon Airinkai, held in November (the venue changes every year), and the All Japan Junior Koi Show, held in Niigata in April.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

錦鯉 養殖、愛好家、品評会

錦鯉は1800年代より小千谷で飼育されており、この町の伝統の重要な一部となっています。鯉の養殖場や養殖技術は、何世代にもわたって継承されています。秋から春にかけてオークションが開催され、世界各地から鯉の収集家が集まります。日本全国の養殖家が、毎年開催される錦鯉の品評会に参加し、各自の最も美しい鯉を出品して「優勝」を目指します。

錦鯉の飼育

日本の錦鯉の養殖家の多くが、小千谷周辺の山がちな地域に拠点を置き、段になった池で鯉を育てています。4月から7月上旬まで続く産卵期を通して、養殖家たちはつがわせる鯉を慎重に選びます。血筋に加え、体色の鮮やかさや体型といった身体的特徴などが、つがわせる工程を左右します。稚魚が誕生すると、もっとも鮮やかで特徴的な模様を持つ鯉が選定され、販売に向けて飼

育されます。

水と土壌の質は、健康な鯉の飼育において大きな役割を果たします。小千谷周辺の山々の豊富な雪解け水が、ミネラル豊富な、新鮮できれいな地下水を池に運んできてくれます。この地域の養殖家たちは、長年にわたる経験と観察により、池が掘られたところの土壌の種類が、様々な種類の鯉の健康な発育に影響を与えると結論しています。例えば、養殖家たちは、多色の「昭和三色」は砂土の池が適しており、赤と白の「紅白」は粘土が豊富な土でよく育つと考えています。

鯉は、生まれた年の9月に販売に適した大きさになり、2～4年後に成体になります。秋から春にかけて、小千谷、また愛知県や広島県といった錦鯉の養殖が盛んな日本の各地でオークションが行われます。

小千谷の錦鯉漁業協同組合は約60の養殖家から構成されており、養殖される鯉の多くが国外へ輸出されています。

趣味としての錦鯉の飼育

1960年代、錦鯉の飼育は日本で人気が広がり、海外でも高く評価されはじめました。現代の輸送技術の進歩により、鯉の安全な長距離輸送がより容易になり、世界各地の錦鯉愛好家は現在も増加中です。鯉は様々な環境によく適応し、30～40年生きることができます。

日本の生きた宝石の展示

錦鯉の品評会は、早くも1912年から、日本各地で毎年開催されています。これらの品評会は、養殖家たちが各自の最も優れた鯉を展示する機会となります。世界各地から鯉の愛好家や養殖家達が集まり、鯉の体色、輝き、模様、およびその他の数々の特徴に関する評価が行われます。体型が特に重要であり、入賞する錦鯉は、脊椎に沿ってよく発達した筋肉のある紡錘型の体型を持つ傾向があります。

東京で開催されるのが通例の全日本総合錦鯉品評会は、もっとも権威ある品評会の1つに数えられます。1968年の第1回品評会では、錦鯉が日本の国魚と位置づけられました。以来、同品評会は毎年1月に開催されており、通常は約1,900匹の鯉が出品されます。他の有名な品評会には、11月に開催される全日本愛鱗会の品評会（開催地は毎年変わります）や、4月に新潟で開催される錦鯉全国幼魚品評会などがあります。

030-006

Nishikigoi no Sato (Nishikigoi Village)

小千谷市

【タイトル】 錦鯉 / 錦鯉の里
【想定媒体】 アプリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

Nishikigoi no Sato (Nishikigoi Village)

Learn about the history and the life cycle of koi, from small fry to large meter-long adults, at Nishikigoi no Sato (Nishikigoi Village), in central Ojiya. Exhibits detail the black carp's evolution into the colorful *nishikigoi* so sought-after today. Visitors can see hundreds of healthy carp in aquariums, viewing pools, and Japanese garden ponds where koi swim along channels and under bridges. Stroll the traditional gardens to observe the colorful koi up close and even feed these “living jewels.”

Discover and learn

In Nishikigoi no Sato's main viewing hall, visitors can learn about the many varieties of *nishikigoi*, including the traditional types—white with splotches of red, orange, and black—as well as the more recently bred gold and platinum varieties.

Displays depict the history of koi and the genetic mutation that led to the emergence of these colorful varieties from black carp. Multilingual panels and photos illustrate how the koi are raised, and explain their significance in Japanese culture. A video with English narration about the koi life cycle, breeding, and the world of koi hobbyists, is available to watch upon request in the viewing area.

Observe and interact

An indoor viewing pool houses around 100–350 large adult koi, which can be observed from all angles. Young fry swim in small fish tanks surrounding the pool. Outside the building, koi swim gracefully in ponds and along channels in a Japanese garden featuring seasonal flora, miniature waterfalls, and traditional bridges. Visitors may purchase food for feeding the fish in the garden ponds. From late November to March, the koi are brought indoors to protect them from the cold. About 20 different varieties are kept on the premises.

Nishikigoi ownership system

Many of the 300 or so koi kept at Nishikigoi no Sato have private owners. At the entrance of Nishikigoi no Sato there are rows of photos of *nishikigoi* with the names of their owners written next to them.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

錦鯉の里

小千谷中心部にある「錦鯉の里」で、鯉の歴史や、小さな稚魚から1メートルの大きな成魚になるまでのライフサイクルについて学びましょう。展示では、真鯉から今日大いに珍重される色鮮やかな錦鯉までの進化について詳しく説明されています。水槽や観賞池、また水路や橋の下を鯉が泳ぐ日本庭園の池で、何百匹もの健康な鯉を見ることができます。伝統的な日本庭園を散策しながら、色鮮やかな鯉を間近で観察し、この「生きた宝石」に餌をあげることもできます。

発見と学び

錦鯉の里の展示室では、伝統的な赤、橙、黒の斑点がある白い鯉から、より最近誕生した黄金色や白金色の品種まで、錦鯉の数ある品種について学ぶことができます。

展示では、鯉の歴史や、真鯉から色鮮やかな錦鯉の登場に至るまでの遺伝子変異について述べられています。多言語のパネルや写真は、鯉の飼育方法を描き、日本文化における鯉の重要性を説明しています。鯉の一生、繁殖、そして鯉愛好家の世界に関する英語のナレーション付き映像を、リクエストにより閲覧できます。

観察し、触れ合う

室内の観賞池には約100～350匹の大きな成魚が泳いでおり、あらゆる角度から鯉を観察することができます。若い稚魚は、池の周りの小さな水槽で泳いでいます。屋外では、季節の植物、小さな滝、また伝統的な橋を備えた日本庭園の池や水路を、鯉が優雅に泳いでいます。庭池では、餌を購入して鯉に餌やりをすることもできます。11月下旬から3月にかけては、寒さから守るため鯉は室内に移されます。この施設では、約20種類の様々な鯉が飼育されています。

錦鯉オーナー制度

錦鯉の里で飼育されているおよそ300匹の鯉の多くには、オーナー様がいます。錦鯉の里の入口には、オーナー様の氏名が横に書かれた錦鯉の写真が並んでいます。

030-007

Tsunotsuki: Traditional “Bull Sumo”

小千谷市

【タイトル】 牛の角突き / 小千谷闘牛場
【想定媒体】 アプリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

Tsunotsuki: Traditional “Bull Sumo”

Two powerful bulls face off against each other in a circular arena. Foreheads touching, they push against each other, urged on by their handlers, in a display of strength and determination. Evocative of sumo, *tsunotsuki*, or “locking horns,” is a form of bullfighting believed to have originated in the mountains of Ojiya. The sport has a thousand-year history with roots in Shinto rituals. In this type of bullfighting, rigorous measures are taken to ensure that the bulls do not become injured or perish. Long, grueling matches are avoided and the judge calls the match.

Tsunotsuki heritage

In the ancient mountain communities of Ojiya, bulls were revered for their indispensable role in transporting goods over long distances and in tilling the terraced rice fields. It is believed that *tsunotsuki* began here as part of a sacred ritual dedicated to the deities. Like sumo wrestling, the origins of *tsunotsuki* can be traced back to ancient Shinto rituals.

Nambu shorthorn bulls from Iwate Prefecture have been favored in Ojiya throughout history due to their strong limbs and ability to withstand the region’s long, harsh winters.

Tsunotsuki, Shinto, and sumo

The first tournament of the year commences with purification rituals by a Shinto priest. Before every tournament, the handlers (*seko*) purify themselves by taking swigs of sacred sake. Sake is then poured over the bulls from tail to head, a gesture that symbolizes the desire for them to move forward instead of backward. In an act of purification, sake and salt are scattered around the arena before the games start.

Matches begin with handlers leading each bull around the arena clockwise. They then

lead the bulls toward each other, clapping their hands together or slapping their bull's rump for encouragement. Once the bulls are in position, the match begins. The bulls lock horns and “wrestle” each other until the judge declares the end of the match and the handlers separate them. Because the bulls are considered sacred animals, strict measures are taken to ensure that they are not injured. If an accident occurs during a match, salt is sprinkled around the arena to purify the site.

Similar to sumo, the highest-ranking bulls compete last during tournaments. The last three matches are known as the *shimai-sanban* (“last big three”). High-ranking bulls have decorative ropes (*omozuna*) colored red, white, and black hung around their necks. They symbolize strength, and evoke the ornamental silk aprons worn by sumo wrestlers.

Many aspects of *tsunotsuki* bullfighting have remained unchanged over the years, leading to its designation as an Important Intangible Folk Cultural Asset of Japan in 1978. Tournaments take place once a month from May to November during which 15 to 20 matches are held in a day.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

角突き：伝統的な牛の相撲

円形の闘牛場で2頭の力強い牛が対決します。額が触れあった状態で、勢子に促されて牛は押し合い、強さと決意を示します。相撲を彷彿させるこの角突き（角を使った格闘）は、小千谷の山々が起源だと考えられている闘牛の一種です。このスポーツは、神事をルーツとし、1,000年の歴史を有します。この種の闘牛では、牛が死傷しないよう、徹底的な対策が取られます。長く消耗する試合は避けられ、審判が試合の判定を下します。

角突きの伝統

かつての小千谷の山岳地域では、長距離の運搬や棚田の耕作において牛が不可欠な役割を果たしており、崇められていました。当地の角突きは、神々に捧げる神聖な儀式の一部として始まったと考えられています。相撲と同様、角突きの起源はかつての神道の儀式へ遡ることができます。

小千谷では、岩手県南部の短角牛が、その丈夫な四肢とこの地域の長く厳しい冬に耐える能力から、ずっと好まれてきました。

角突き、神道、相撲

その年最初の競技は、神職によるお清めの儀式から始まります。各競技の前には、勢子がお神酒を一気に飲むことで自身を清めます。それから、牛の尾から頭へと酒がかけられます。これは、牛が

後退ではなく前進してほしいという願望を象徴する行為です。試合開始前には、お清めの一環として、競技場一帯にお酒と塩がまかれます。

試合の際は、まず勢子がそれぞれの牛を引き、競技場を時計回りにまわります。それから、手を叩いたり牛の尻を叩いて促すことで、2頭の牛を向き合わせます。牛が位置に着いたら、試合が始まります。審判が試合終了を宣言し、勢子が牛を引き離すまで、牛は角をがっしりと絡め合って「闘い」ます。牛は神聖な動物だと考えられているため、怪我をしないよう厳しい対策が取られます。試合中に事故が生じた場合は、競技場に塩がまかれ、お清めが行われます。

相撲と同じように、最高位の牛は競技の最後に闘います。最後の3試合は、終い三番（最後の大きな3試合）と呼ばれます。高位の牛には、赤・白・黒の装飾的な綱（面綱）が首周りに掛けられます。面綱は強さを象徴するもので、相撲の力士が身に着ける化粧まわしを思わせます。

角突きの多くの面は長年変わっておらず、1978年には日本の重要無形民俗文化財に指定されるに至りました。5月から11月にかけて、月に一度、1日に15～20試合が行われます。

030-008

About *Tsunotsuki*: Rules, Roles, and Participants

小千谷市

【タイトル】 牛の角突き / 小千谷闘牛場
【想定媒体】 アプリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

About *Tsunotsuki*: Rules, Roles, and Participants

Tsunotsuki, literally “locking horns,” is a competition between two bulls that push each other in a show of strength and stamina. A judge calls the match, and the bulls are evaluated for their vigor and perseverance to determine pairings in future matches. Tournaments are held at the Ojiya arena from May to November.

The rules

Handlers (*seko*) lead the competing bulls into the arena. After being led clockwise around the ring, the bulls face off and lock horns, pushing each other until a judge declares the end of the match, and handlers jump in to separate them. A match is typically called just before one bull is about to overpower the other. Matches usually last about five minutes, and strict measures are taken to ensure that the bulls do not suffer injuries.

The seko handlers

At the start of a match, *seko* nudge and urge the bulls forward by slapping them on their rump, cajoling them with loud cries of “yoshitaaa!,” which means “come on!” in the local dialect. If the bulls start to become too aggressive, the match is called, and the *seko* handlers have the crucial job of prying the bulls apart. The role of the *seko* requires speed, intuition, and technical skill, including skill with rope and agility in chasing angry bulls to avoid collisions.

The bulls

Nambu shorthorn bulls from Iwate Prefecture are favored for their size and their resilience to Ojiya’s cold winters. These enormous animals make their debut around the age of three, when they normally weigh between 700 to 1,100 kilograms. Some bulls let out a series of throaty roars, called *dogoe*, as they enter the arena—a sign that they are

ready to fight.

The matches

Around 15 to 20 matches per day take place during the tournaments, which are held once a month in Ojiya. The lineup is published a few days ahead of time. The last three games of the day are known as the *shimai-sanban* (“last big three”), and feature the strongest bulls from previous tournaments. At the last tournament of the year in November, a grand champion is announced. The title is awarded to the bull deemed bravest and most persevering throughout the season.

The bull owners

Individuals, families, friend groups, and companies own the competing bulls. Owning a bull is a full-time commitment, and feeding, brushing, exercising, and cleaning them on a daily basis are all part of the owner’s job. In pre-modern times, bulls often lived under the same roof as their owner, and were considered members of the family because of their role in tilling fields and transporting goods. Now, owners typically keep bulls in the shared barns near the *tsunotsuki* arena in Ojiya’s Higashiyama district.

The arena

The arena is located in the mountainous Higashiyama area of Ojiya. Open-air seats and covered seats are provided. Outside the arena, stalls sell snacks, sake, and *tsunotsuki* merchandise. Near the venue, there is an enormous bull-shaped boulder that split into two during the Niigata Chuetsu Earthquake in 2004. The rock now serves as a symbol of recovery and a memorial for the people who died in the earthquake.

Tournaments take place once a month from May to November. Check in advance for prices and availability. Live English commentary is available.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

角突き：ルール、役割、出場者

角突きは、文字通り、「角を突く」ことで、2頭の牛が押し合いその強さと持久力を示す競技です。審判が判定を下し、牛は、その力強さと粘り強さをもとに評価され、その後の試合相手が決められます。試合は、5月から11月にかけて小千谷闘牛場で開催されます。

ルール

勢子が2頭の闘牛を競技場へと引いてきます。競技場の周りを時計回りにまわると、牛は角をから

めて対決が始まり、互いに押し合います。審判が試合終了を宣言すると、勢子が割って入って牛を引き離します。通常は、一方の牛が相手を負かす寸前に、判定が下されます。試合は5分ほど続くのがふつとで、牛が怪我をしないよう厳しい対策が取られます。

勢子

試合開始の際、勢子は牛の尻を叩いて前進を促し、「ヨシター！」(地元の方言で「さあ！」といった意味)と大声で叫んで闘いを促します。牛が過度に攻撃的になりはじめると、試合終了の合図が出され、勢子には牛を引き離すという重要な仕事があります。勢子の役割には、スピード、直感、そして専門的な技術(縄に関する技術や、怒る牛を追いかけつつ衝突を避ける際の俊敏さなど)が求められます。

牛

岩手県の南部牛(短角牛)が、その大きさと、小千谷の寒い冬に対する忍耐力から好まれます。この大きな動物は、3歳頃になると闘牛としてのデビューを果たし、体重は通常700~1,100キロになります。牛によっては、競技場へ入る際に「ドー声」と呼ばれる喉からの雄たけびをあげ、闘う用意ができていることを知らせます。

試合

小千谷で月に一度開催される競技中は、1日に約15~20試合が行われます。出場する牛は、試合の数日前に発表されます。その日最後の3試合は、終い三番(最後の大きな3試合)と呼ばれ、それ以前の競技から最も強い牛が出場します。11月に行われるその年最後の競技で、優勝が発表されます。この称号は、シーズン中、最も勇敢で忍耐力があったと考えられる牛に与えられます。

牛持ち(牛の所有者)

個人、一家、友人の団体、企業などが、闘牛を所有しています。牛の所有には多くの時間的投資が必要です。餌やり、ブラッシング、運動、清掃などのすべてを毎日のように行うのが所有者の仕事です。近代以前には、田畑の耕作や荷物の運搬におけるその役割から牛は家族の一員とみなされ、多くの場合、所有者と同じ屋根の下に暮らしていました。現在では、小千谷市東山地区の角突き闘牛場近くにある共同牛舎で飼育されるのが一般的です。

闘牛場

闘牛場は、山がちな小千谷市東山地区にあります。屋根のない席と屋根のある席が用意されています。闘牛場の外では、出店で軽食やお酒、また角突きに関するグッズが販売されています。会場付近には、2004年の新潟県中越地震の際に二つに裂けた牛型の大きな岩があります。現在、この岩は、復興の象徴となり、地震で亡くなった方々の記念碑となっています。

競技は、5月から11月にかけて、月に一度開催されます。料金や空席状況については事前にご確

認ください。英語による解説もあります。

030-009

Hegi Soba

小千谷市

【タイトル】へぎそば / (提供店：わたや)
【想定媒体】アプリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

Hegi Soba

Soba (buckwheat) noodles are eaten throughout Japan, but Ojiya's local specialty, *hegi* soba, has a unique twist: the buckwheat flour is mixed into a paste with *funori*, a delicate red seaweed that grows on rocks by the seashore. The seaweed paste acts as a binding agent and gives the noodles a velvety texture.

In Japan, soba is eaten both hot and cold. Hot soba is served in a bowl with dashi broth often with vegetables, tempura, or other toppings. *Zaru* soba, or cold soba, is served on a tray with a dipping sauce on the side, to which condiments such as scallions and wasabi are added.

Hegi soba noodles are served cold in bite-sized portions, arranged in layers on a large tray called a *hegi*. The word is derived from the Japanese word for “peel” or “strip” because the tray is made from slender strips of cedar. *Hegi* soba is meant to be shared and is traditionally eaten on special occasions, such as weddings and births. Today, people enjoy *hegi* soba at any time.

Generally, wasabi is the condiment of choice to serve with soba noodles, but *hegi* soba is typically served with a yellow paste called *karashi* (Japanese mustard). This is because of the scarcity of wild wasabi around Ojiya.

Many restaurants in Ojiya list *hegi* soba on the menu, offering visitors the chance to try this unique local specialty around the city. Many places serve the noodles with both wasabi and *karashi*, a dipping sauce made with dashi, and a variety of side dishes.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

へぎそば

そばは日本各地で食されていますが、小千谷の特産品であるへぎそばには、独自の工夫が見られます。海岸の岩に生える細くて赤い海藻である布海苔をそば粉に練り込んで作られているのです。布海苔はつなぎとして働き、麺をなめらかな食感にします。

日本では、冷たいそばと温かいそばの両方が食べられています。温かいそばは出汁が入った器で出され、野菜や天ぷら等が上に乗せられることもよくあります。ざるそば（冷たいそば）は、盛り皿に載せられており、つけ汁は別の器に入れて出されます。つけ汁には、ネギやワサビなどの薬味を加えられます。

へぎそばは冷たい麺で、ひと口程度に小分けされ、片木と呼ばれる大きな器に並べて出されます。この器は薄い杉の剥ぎ板で作られていることから、日本語で「剥く (peel)」や「剥がす (strip)」を指す「へぎ」という名が付いています。へぎそばは複数の人で食べるものであり、結婚や出産など、特別な機会に食されるのが伝統です。今日では、いつでもへぎそばを味わうことができます。

一般的に、そばに添えられる薬味にはワサビが選ばれますが、へぎそばには黄色い練り辛子が付いてくるのが通例です。小千谷周辺では、自生のワサビがあまり獲れないためです。

小千谷市の多くの店でへぎそばが提供されており、市内のあちこちでこの独特な特産品を試す機会があります。多くの店では、出汁で作ったつけ汁と、付け合わせの様々な小皿に加え、ワサビと辛子の両方が出されます。

030-010

Ojiya in Winter

小千谷市

【タイトル】小千谷の冬

【想定媒体】アプリQRコード・その他

できあがった英語解説文

Ojiya in Winter

Niigata Prefecture's Echigo region, where Ojiya is located, is called "snow country" for its heavy snowfall and extreme winters. In winter, cold winds from Siberia pick up moisture as they sweep over the Sea of Japan. The moist air collides with the high mountains of Niigata, causing large amounts of precipitation, high above the average for similar latitudes. During this season, Ojiya and its surroundings become a winter playground, with an array of events, winter festivals, and outdoor activities encouraging enjoyment of the snowy landscape. The snow season typically lasts from late November to mid-March.

Ojiya Hot Air Balloon Festival

Dozens of colorful hot air balloons soar above the snow-covered landscape during the Ojiya Hot Air Balloon Festival, held over two days in late February. The festival takes place at a competition site and other venues outside the city. Check in advance for details about venue locations.

At the competition site, teams compete in the annual Japan Sea Cross Country Cup to land their hot air balloon closest to a designated target. Over 40 hot air balloon teams from around Japan compete in a game called "hare and hound." The first balloon launched, known as the "hare," sets up a marked target, landing some distance away from the launch site. The other teams, the "hounds" launch their balloons and attempt to set down as close as possible to the target. The "hound" closest to the marker obtains the highest number of points. This process is repeated three times, and the team with the highest total score wins.

At other venues, festival-goers can try hot air balloon rides, and food stalls serve up hearty treats like ramen and sweet potato pudding. During the event, small, handmade

paper balloons called *boko* are released into the air. One of the highlights of the festival is the evening “glow balloon” event, when hot air balloons are illuminated against a background of shimmering fireworks.

Yamaya Tsubono Igloo Festival

At Yamaya Tsubono Honyarado Festival (Igloo Festival) in early February, around 5,000 small igloos called *honyarado* are lit up with candles, creating an enchanting scene. Visitors can try making their own igloos and enjoy *hegi* soba and other local delicacies at one of the many food stalls. The event is held in the Yamaya area.

Other winter activities

Snow tubing, snowmobiling, and sledding are among the many activities available throughout the winter season in the region. Yamamotoyama, a 336-meter highland in the south part of Ojiya, is covered with a thick blanket of snow in winter, and is an ideal spot for snowshoe trekking.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

小千谷の冬

小千谷市がある新潟県越後地方は、その降雪量の多さと厳しい冬から、「雪国」と呼ばれます。冬には、シベリアからの冷たい風が日本海を渡る際に湿気を拾います。湿気を含んだ空気は新潟の高い山々にぶつかり、同様の緯度の平均をゆうに超える大きな降水量をもたらします。この時期、小千谷と周辺の地域は、さまざまなイベント、冬のお祭り、雪景色を楽しませる野外でのアクティビティのある、冬に行楽地になります。雪の季節は、通常、11月下旬から3月中旬まで続きます。

おぢや風船一揆

2月下旬、2日間にわたって開催される「おぢや風船一揆」では、たくさん色鮮やかな熱気球が雪景色の上を舞います。このお祭りは、競技会場とその他の市外の会場で開催されます。

競技会場では、毎年、日本海カップ・クロスカントリー選手権が開かれ、指定のターゲットまで最も近いところに熱気球を着陸させようと、各チームが競い合います。日本各地から40を超える熱気球チームが集まり、「ヘア・アンド・ハウンド」と呼ばれる試合で競います。「ヘア」(ウサギ) と呼ばれる最初に出発した気球が、出発地点からある程度離れた場所に着陸し、印をつけたターゲットを設定します。「ハウンド」(猟犬) と呼ばれる他のチームも気球を飛ばし、ターゲットにできる限り近い場所への着陸を目指します。ターゲットに最も近い「ハウンド」が、最高得点を獲得します。これを3回繰り返し、合計点が最も高かったチームが優勝となります。

他の会場では、訪れた人が熱気球に試乗できます。また、屋台では、ラーメンやさつまいもプリンなど、心のこもったごちそうをお出ししています。このお祭りでは、小さな手作りの「ぼこ」と呼ばれる紙の気球が空に飛ばされます。このお祭りの見どころの1つは、夜の「グローバルーン」フェスティバルで、輝く花火を背景に熱気球がライトアップされます。

山谷・坪野ほんやら洞祭り

2月上旬に開催される山谷・坪野ほんやら洞祭りでは、ほんやら洞と呼ばれる小さなかまくら約5,000個がろうそくの灯で照らし出され、魅力的な景色が生まれます。訪れる人は、自分のかまくらを作ってみることもでき、たくさんの屋台の1つでへぎそばなど地元の美味を楽しむこともできます。山谷・坪野ほんやら洞祭りは、山谷地区で開催されます。

冬の他のアクティビティ

スノーチューブ、スノーモービル、そり滑りなど、この地域では冬中楽しむことのできる多くのアクティビティがあります。小千谷南部にある標高336メートルの山本山高原は、冬になると一面の厚い雪で覆われ、スノーシュートレッキングに理想的な場所となります。

030-011

Ojiya in Spring

小千谷市

【タイトル】小千谷の春

【想定媒体】アプリQRコード・その他

できあがった英語解説文

Ojiya in Spring

In spring, the thick blanket of snow over Ojiya slowly melts, and vibrant flowers herald the end of winter. In April, thousands of cherry trees blossom in Funaoka Park and throughout the city. Bright yellow rapeseed flowers bloom on Yamamotoyama Highland in alternate years, depending on planting rotations.

At the Funaoka Park Cherry Blossom Festival, which is held from April to May, visitors can enjoy traditional music and dance performances under a flurry of blossoms. In the evenings, the trees in bloom are illuminated with paper lanterns.

During the Doll Festival (Hina Matsuri) in early March, ornamental dolls called *hina* are displayed in shops and homes. Hina Matsuri is observed throughout Japan to honor girls and to pray for their continued health and happiness. In Ojiya, unlike other areas, people put up *e-gami* woodblock prints on the walls around the doll displays. The prints hang on the walls like tapestries, depicting lively scenes of people and natural landscapes.

Spring brings the first *tsunotsuki* (traditional bullfighting) tournament of the year in May. Before the first match, purification rituals are held by a Shinto priest at the arena in the Higashiyama area.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

小千谷の春

春には、小千谷を覆う一面の厚い雪がゆっくりと溶け、色鮮やかな花々が冬の終わりを告げます。4

月になると、船岡公園や小千谷市のいたるところで数千本の桜の木に花が咲きます。山本山高原では、1年おきに植えられる鮮やかな黄色の菜の花が咲きます。

4月から5月にかけて開催される船岡公園桜まつりを訪れる人は、一斉に咲いた桜の下で伝統的な音楽や踊りを楽しむことができます。夕方から夜には、満開の桜の木が、ぼんぼりによって照らし出されます。

3月上旬のひな祭りの際は、店頭や家庭でひな人形が飾られます。ひな祭りは、女子を尊重し、その幸せと健康が続くことを祈って、日本全国で行われます。小千谷では、他の地域と異なり、ひな壇の周りの壁に絵紙という木版画が飾られます。人々の活気あふれる光景や自然の景色を描いた絵紙が、タペストリーのように壁に掛けられるのです。

春は、5月にその年最初の角突き（伝統的な闘牛）競技が行われます。最初の試合の前には、東山地区の闘牛場でお清めが神職によって行われます。

030-012

Ojiya in Summer

小千谷市

【タイトル】 小千谷の夏
【想定媒体】 アプリQRコード・その他

できあがった英語解説文

Ojiya in Summer

Summer brings flowers, festivals, and fireworks to the city of Ojiya. In June, fireflies glow in Funaoka Park, which is located in the heart of Ojiya. On alternate years in August, thousands of sunflowers color the slopes of Yamamotoyama Highland in a carpet of bright yellow. They are planted in rotation with the rapeseed flowers that bloom in spring.

During the Nikko Shrine Shishimai (lion dance) Festival in mid-July, performers dressed as *shishimai* lions dance through the city center, mimicking the mythical creature's movements. The festival includes puppet shows and other traditional performances.

One of the year's biggest events is the three-day Ojiya Festival in late August. It features traditional Bon dances, colorful handcrafted paper floats, folk songs, and a procession of Ojiya's prized fighting bulls. Around 7,000 fireworks are launched on the second day, finishing with the giant and flamboyantly named "Ultra-Wide Vesuvius Super Star Mine" firework, one of the event's main highlights.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

小千谷の夏

小千谷市の夏は、花々、まつり、花火の季節です。6月になると、小千谷の中心部にある船岡公園で蛍が光ります。8月には、1年おきに、山本山高原の斜面を何千本ものひまわりが鮮やかな黄色に埋めつくします。ひまわりは、春に花を咲かせる菜の花と交互に植えられています。

7月中旬の二荒神社祭礼（獅子舞）の際は、獅子舞の衣装に身を包んだ演者たちが、獅子とい

う神話的な生き物の動きをまねつつ、小千谷市の中心部を舞い進みます。二荒神社祭礼では、人形劇や他の伝統芸能も披露されます。

一年で最大のイベントの1つが、8月下旬の3日間にわたるおぢやまつりです。伝統的な盆踊り、手作りの色鮮やかな紙製の山車、民謡、小千谷自慢の闘牛の行進が見どころです。2日目には約7,000発の花火が打ち上げられ、この祭りの主なハイライトの1つである「超ワイドベスビアス大スターメイン」と派手に名付けられた巨大な花火で締めくくられます。

030-013

Ojiya in Autumn

小千谷市

【タイトル】小千谷の秋

【想定媒体】アプリQRコード・その他

できあがった英語解説文

Ojiya in Autumn

Freshly harvested food and extravagant firework displays define autumn in Ojiya. The landscape becomes a patchwork of golden-yellow rice fields from late September. Visitors can see the rice fields from the 336-meter observatory at Yamamotoyama Highland. There are plenty of opportunities to feast on seasonal local specialties during the harvest season, including soba noodles made from freshly harvested buckwheat and a wide variety of vegetables and mushrooms.

Over two days in early September, the skies of Ojiya are lit up with brilliant firework displays during the Katakai Fireworks Festival. This event began as an offering to the deities of Asahara Shine in the Katakai area. The highlight of the show is the enormous Yonshakudama firework. It is one of the largest in the world, measuring approximately 800 meters across. A total of around 15,000 dazzling fireworks are launched during the festival.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

小千谷の秋

獲れたての新鮮な食材や華やかな花火が、小千谷の秋の代名詞です。9月下旬から、景色は所々が黄金色の田んぼになります。山本山高原にある標高336メートルの展望台から、この田んぼを眺めることができます。収穫の時期には、獲れたてのソバの実で作られたそばや、幅広い種類の野菜・キノコなど、季節の特産品を味わう機会が豊富です。

9月上旬の2日間にわたり、小千谷の空は片貝まつりの見事な花火で照らされます。片貝まつりの花火は、片貝地区の浅原神社の神々に捧げるものとして始まりました。片貝まつりのハイライトは、

巨大な四尺玉花火です。これは世界でも最大級の花火であり、直径は約800メートルあります。片貝まつりでは、合計約15,000発のまばゆい花火が打ち上げられます。

030-014

City of Ojiya

小千谷市

【タイトル】小千谷 概要

【想定媒体】アプリQRコード・その他

できあがった英語解説文

City of Ojiya

Colorful koi fish, exciting bull sumo tournaments, and finely crafted cloth: Ojiya City abounds with fascinating cultural heritage and age-old traditions. The region is located in the Echigo area of Niigata Prefecture, near the Sea of Japan, and receives heavy amounts of snowfall each winter.

The snow provides mineral-rich meltwater for the area's koi ponds and rice fields, and has played a role in the town's development as a center of Ojiya *chijimi* fabric production. Teams from all over Japan compete in the annual Ojiya Hot Air Balloon Festival held in winter against a backdrop of snow. In the warmer months, visitors can watch thrilling, non-lethal *tsunotsuki* bullfighting tournaments.

Ojiya chijimi

The delicately crimped Ojiya *chijimi* fabric has been produced in the region for over 400 years. Creating the woven textile involves multiple processes that have been passed down for many generations. Displays at the Orinoza Exhibition Hall illustrate the process, from extracting plant fibers and turning them into thread to naturally bleaching and softening the woven fabric in the snow.

Nishikigoi carp

Opposite the Orinoza Exhibition Hall is Nishikigoi no Sato, which houses hundreds of colorful *nishikigoi* carp in aquariums, viewing pools, and Japanese garden ponds. Here visitors can learn how these colorful koi evolved from black carp, and observe over 20 different varieties.

Tsunotsuki bullfighting

Traditional "bull sumo," known as *tsunotsuki*, is a custom that has lasted for over a

thousand years. The matches are exciting, and spectators can watch strong Nambu shorthorn bulls lock horns, while handlers urge them on. No bulls are harmed during the events. *Tsunotsuki* events take place once a month from May to November.

Festivals

Other events include the Ojiya Festival in August, the Katakai Fireworks Festival in September, and the spectacular winter Ojiya Hot Air Balloon Festival, when dozens of brightly colored balloons float above the snow-covered landscape.

Local specialties

Visitors to Ojiya can enjoy the area's high quality rice and sake, and local specialties such as *hegi* soba (buckwheat noodles made with seaweed as a binder).

Outdoor activities

Nature enthusiasts can enjoy outdoor activities including bird watching, hiking, and snowshoeing at Yamamotoyama Highland. In spring, groves of cherry trees bloom with light pink blossoms at Funaoka Park, a pleasant spot for a stroll outdoors.

How to get there

Ojiya Station is accessible from Tokyo by the Joetsu Shinkansen and the local Joetsu Line in around two hours. Flights from Osaka connect to Niigata Airport, with transfers to the Shinetsu and Joetsu Lines.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

小千谷 概要

色鮮やかな鯉、刺激的な闘牛、精巧に作られた布地など、小千谷市には、魅力的な文化遺産や昔からの伝統が数多く存在します。小千谷は日本海に近い新潟県越後地方に位置しており、毎年冬になるとたくさんの雪が降ります。

この雪は、当地域の鯉の養殖池や水田にミネラル豊富な雪解け水を提供し、小千谷縮作りの中心地としてのこの町の発展に役割を果たしてきました。毎年冬に開催される「おぢや風船一揆」では、雪を背景に、日本全国から集まった各団体が競い合います。また、暖かい季節になると、刺激的ですが、牛は死なない牛の角突き（闘牛）を見ることができます。

小千谷縮

細かいしぼが施された小千谷縮は、400年以上にわたってこの地方で生産されてきました。この織

布の制作には、多くの世代にわたって継承されてきたさまざまな工程が含まれています。織之座の展示では、植物繊維の抽出や糸への加工から、織布を雪上で自然に漂白し柔らかくすることまで、その工程について説明されています。

錦鯉

織之座の反対側には「錦鯉の里」があり、水槽、鑑賞池、そして日本庭園の池に何百匹もの色鮮やかな錦鯉がいます。ここを訪れる人は、錦鯉が真鯉からどう進化したかを学び、20を超える様々な品種を観察することができます。

角突き (闘牛)

角突きとして知られるこの伝統的な「闘牛」は、1,000年以上にわたって続く風習です。競技は刺激的で、観客は、勢子がけしかける力強い南部牛（短角牛）が角を突き合わせるのを観覧することができます。競技の際、牛に危害が加えられることはありません。角突きは、5月から11月にかけて月に一度開催されます。

祭り

他の行事には、8月のおぢやまつり、9月の片貝まつり、そして、多くの色鮮やかな気球が雪景色の上を舞う、冬の壮大なおぢや風船一揆などがあります。

特産品

小千谷を訪れる人は、この地域の良質な米や日本酒に加え、海草をつなぎにしたへぎそばなどの特産品を味わうことができます。

野外でのアクティビティ

自然が好きな人は、山本山高原で野鳥観察やハイキング、スノーシューイングなど、野外でのアクティビティを楽しむことができます。春の船岡公園では、桜の林が淡い色の花を咲かせます。野外での散策を楽しめる場所です。

行き方

東京から小千谷駅へは、上越新幹線と在来線の上越線を乗り継いで約2時間で行くことができます。大阪からは飛行機で新潟空港に到着し、信越本線と上越線に乗り換えて行くことができます。

030-015

Yamamotoyama Highland

小千谷市

【タイトル】 山本山で楽しめるもの
【想定媒体】 アプリQRコード・WEB・その他

できあがった英語解説文

Yamamotoyama Highland

Yamamotoyama Highland is the gateway for nature-related activities in the area, from camping and hiking to snowshoeing and wildlife watching. The highland lies along the migratory route of a large number of eagles and hawk species, and attracts birdwatchers from September to November. Viewpoints afford beautiful panoramas of the surrounding plains, rivers, and mountains, and are places where visitors can observe the area's unusual natural phenomena, such as the halo-like Brocken spectre of an observer.

Relax in the outdoors

Yamamotoyama is accessible by car and has a number of observatories and facilities where visitors can enjoy nature. A community center located midway up the road to the Yamamotoyama Observatory has a campground where visitors can rent barbecue and camping equipment (advance reservations required for some equipment). The Ojaru Exhibition Hall, adjacent to the campground, features interactive displays explaining how hydroelectric energy from the nearby Shinano River powers the JR East railway lines.

The observatory is located at 336 meters and offers expansive views of Ojiya City, the Shinano River, the Aizu mountain range, and Mt. Echigo-Komagatake (2,003 m). The mountaintop cafe next to the viewing platform serves fare made with locally grown ingredients. Camping is available on the grassy field next to the cafe.

Bird-watching

Yamamotoyama is located along the migratory route of several birds of prey. From mid-September to early November, bird-watchers frequent the summit to spot raptors such as the grey-faced buzzard, oriental honey buzzard, Eurasian sparrowhawk, and peregrine falcon. It is sometimes possible to see as many as 500 birds in a single day. The best

chance of seeing them is on sunny mornings just after a rainy day (from around 9:00 a.m. to 12:00 p.m.). Other birds that migrate to the area include the warbling white-eye, with its olive-green plumage, and the grey-streaked flycatcher.

Other flora and fauna

The fields of Yamamotoyama bloom with colorful flowers throughout spring and summer. Rapeseed flowers and sunflowers are planted in rotation at Yamamotoyama Takusan Pocket Park. Rapeseed flowers bloom around mid-May, and sunflowers bloom in early August. Visitors can spot diverse wild flora around the highland, such as the purple-hued Asian fawnlily in spring. The bright-pink fringed galax blooms in spring and early summer. Delicate white buckwheat flowers bloom in late summer. Animals such as the Japanese serow and red fox inhabit the area's dense forests.

Natural phenomena

Two large rivers, the Shinano and Uono rivers, intersect at the east side of the highland. Natural phenomena such as *unkai* (a sea of clouds), Brocken spectres, and fog bows (white rainbows) sometimes occur due to large amounts of mist rising from the rivers. A Brocken spectre is a rainbow-colored halo that appears around one's shadow when it is cast upon clouds or fog. A white rainbow is a luminous arch that appears in the fog or mist. Early autumn mornings are best for observing these phenomena.

Outdoor activities

Outdoor enthusiasts can enjoy a range of recreational activities such as hiking and camping. The city lights do not reach the south side of Yamamotoyama, making it a great spot for stargazing. In winter, visitors can explore the area with snowshoes.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

山本山

山本山高原は、キャンプやハイキングからスノーシューイング、野生生物観察まで、この地域における自然関連のアクティビティへの玄関口です。山本山高原は、ワシやタカの仲間の多くの渡り鳥の通り道で、9月から11月にかけて野鳥観察家が集まります。眺めのよい場所からは、周辺の美しい平野や川や山々を一望することができます。また、ブロッケン現象のような後光など、この地域の珍しい自然現象を目にすることができます。

屋外でゆったり

山本山には車で訪れることができ、自然を堪能できる展望台やその他の施設がたくさんあります。

山本山高原山頂展望台へと続く道の途中にあるコミュニティセンターには、バーベキューの道具やキャンプ道具がレンタルできるキャンプ場があります（一部の道具については事前予約が必要です）。キャンプ場の隣にある「おじゃ〜る」の展示室には、近くの信濃川による水力発電でどのようにしてJR東日本の鉄道路線に電力が送られているかを説明した、インタラクティブ展示が用意されています。

展望台は標高336メートルの位置にあり、小千谷市、信濃川、会津山脈、そして越後駒ヶ岳（2,003メートル）の開放的な景色が見られます。展望台の隣にある山頂のカフェでは、地元で育てた食材を使った料理をお出ししています。カフェの隣の草原ではキャンプができます。

野鳥観察

山本山は、複数の猛禽類の渡りのルートになっています。9月中旬から11月上旬にかけて、野鳥観察家たちはこの山頂を何度も訪れ、サシバ、ハチクマ、ハイタカ、ハヤブサなどの猛禽を見つけます。多ければ1日で500羽以上も見ることが可能です。猛禽を見られる可能性が最も高いのは、雨が降った翌朝（9時から12時頃）の晴れている時です。他にも、薄緑色の羽を持つメジロやエゾビタキなどがこの地域に渡ってきます。

その他の動植物

山本山の草原では、春から夏にかけて色鮮やかな花々が咲きます。山本山沢山ポケットパークでは、菜の花とヒマワリが交互に植えられます。菜の花は5月中旬頃に咲き、ヒマワリは8月上旬に花を咲かせます。春の山本山高原一帯では、紫色のカタクリなど、多様な野生の植物を見つけられます。鮮やかなピンク色のイワカガミは、春から初夏に咲きます。夏の終わり頃になると、優美な白いそばの花が咲きます。この辺りの深い森には、ニホンカモシカやアカギツネといった動物が棲息しています。

自然現象

山本山高原の東側では、信濃川と魚野川という2つの大きな川が合流しています。川から立ち上る大量のもやにより、雲海、ブロッケン現象、霧虹（白虹）といった自然現象が起こることがあります。ブロッケン現象とは、人の影が雲や霧に投影された時に、その人の影の周りに現れる、虹色の後光のことです。白虹は、霧やもやの中に現れる光るアーチです。これらの現象を見るには、秋の早朝が最適です。

野外でのアクティビティ

野外が好きな人は、ハイキングやキャンプなど、さまざまな余暇のアクティビティを楽しむことができます。山本山の南側には街の光が届かないため、星空観賞に適した場所となっています。冬に訪れる人は、スノーシューでこの付近を探索することができます。

地域番号	031	協議会名	多治見市多言語整備協議会	
解説文番号	タイトル	ワード数	想定媒体	
031-001	多治見市モザイクタイルミュージアム / 4階展示室	-250 ワード	WEBサイト	
031-002	多治見市モザイクタイルミュージアム / 3階展示室	-250 ワード	WEBサイト	
031-003	多治見市モザイクタイルミュージアム / 山内逸三のモザイクタイル	-250 ワード	その他	
031-004	多治見市モザイクタイルミュージアム / 黄瀬戸釉印花文敷瓦	-250 ワード	その他	
031-005	多治見市モザイクタイルミュージアム / 旧岐阜県庁総合庁舎床面	-250 ワード	その他	
031-006	多治見市モザイクタイルミュージアム / 多治見モザイクタイルミュージアムの建築	-250 ワード	WEBサイト	
031-007	多治見市モザイクタイルミュージアム / 多治見モザイクタイルミュージアムの成り立ち	-250 ワード	WEBサイト	
031-008	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 美濃焼1300年の流れ	-250 ワード	看板・パンフレット	
031-009	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 美濃焼のあけぼの-奈良・平安時代	-250 ワード	看板・パンフレット	
031-010	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 生産の拡大-鎌倉・室町時代	-250 ワード	看板・パンフレット	
031-011	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 穴窯	-250 ワード	看板・パンフレット	
031-012	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 大窯	-250 ワード	看板・パンフレット	
031-013	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 茶道具の紹介	-250 ワード	看板	
031-014	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 瀬戸黒・織部黒	-250 ワード	看板・パンフレット	
031-015	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 黄瀬戸	-250 ワード	看板・パンフレット	

031-016	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 志野	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-017	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 連房式登窯	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-018	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) ハウケモノ也-織部	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-019	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 連房式登窯について	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-020	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 変幻自在の技-美濃伊賀・美濃唐津	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-021	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 上品なやきもの-御深井	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-022	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 生活を支えた庶民の器	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-023	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 磁器への道	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-024	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 摺絵と銅板転写	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-025	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 絵付けの捉え方	-250 ワード	看板
031-026	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 美濃の名工と西浦焼	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-027	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 荒川豊蔵	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-028	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 加藤土師萌	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-029	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 塚本快示	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-030	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 鈴木藏	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-031	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 加藤孝造	-250 ワード	看板・ パンフレット

031-032	多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 加藤卓男	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-033	多治見市文化工房ギャラリーヴォイス / 施設案内	-250 ワード	看板・WEB ・その他
031-034	多治見市文化工房ギャラリーヴォイス / 牛田コレクションについて	-250 ワード	看板・WEB ・その他
031-035	とうしん美濃陶芸美術館 / 施設案内	-250 ワード	看板・ パンフレット
031-036	幸兵衛窯 / 幸兵衛窯の歴史	-250 ワード	パンフレット
031-037	幸兵衛窯 / 施設説明	-250 ワード	パンフレット
031-038	幸兵衛窯 / 加藤卓男	-250 ワード	パンフレット
031-039	市之倉さかづき美術館 / (展示パネル) 施設案内-市之倉さかづき美術館へようこそ + (展示パネル) 「人生十盃」	-250 ワード	その他
031-040	市之倉さかづき美術館 / (展示パネル) 盃の誕生	-250 ワード	その他
031-041	市之倉さかづき美術館 / (展示パネル) 幕末・明治の市之倉盃	-250 ワード	その他
031-042	市之倉さかづき美術館 / (展示パネル) 「大正以降の盃の歴史」 + 「他産地での盃」	-250 ワード	その他
031-043	市之倉さかづき美術館 / (展示パネル) 「兵隊盃」+「可盃 (べくはい)」	-250 ワード	その他
031-044	多治見市 / 市内の美濃焼および美濃焼関連施設について	501-750 ワード	WEB・ パンフレット

031-001

Fourth Floor Exhibit

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市モザイクタイルミュージアム / 4階展示室
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Fourth Floor Exhibit

The walls and floor of this partially open-air exhibit are covered in many thousands of small, circular white tiles. The exhibit showcases the practical and artistic possibilities of tile, which, like the tiles themselves, are almost innumerable.

Many of the items on display were originally in residences and commercial buildings. Including these everyday objects in the exhibit highlights the functional role that tile has played in Japanese life. Visitors are invited to reexamine common objects like toilets, signs, and sink basins and learn to see the beauty of their forms and craftsmanship separately from their functions.

The collection also includes several examples of colorfully painted picture tiles salvaged from *sentō* bathhouses. These pieces not only reflect the obvious connection between tiles and bathing culture but also provide insight into Japanese cultural values, aesthetics, and modes of thought over the past century: the painted tiles depict inspiring historical scenes, classic landscapes, and auspicious cultural motifs.

Several large-scale artworks were created for this exhibit, including a tile-strung wire spiderweb that hangs from the oculus and a towering cone of bamboo-shaped stoneware tiles. The arrangement of the eye-catching cone depicts the evolution of tile-making techniques, from the hand-cast tiles at its base to the machine-made, spray-glazed tiles at its top. On the opposite wall is a mosaic mural of the Kasahara neighborhood by actor Harada Daijirō (1944–), who created it for Kasahara’s first autumn festival in 1999.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

4階展示室

一部が吹き抜けになっているこの空間の壁や床には、何千枚もの小さな円形の白いタイルが貼られている。この展示は、無限に広がるタイルの実用性と芸術性の可能性を示すものである。

展示品の多くは、もともと住宅や商業ビルに使われていたものである。このような日常的に使われていたものを展示することにより、日本の生活の中でタイルが果たしてきた機能的役割に光を当てている。また、来館者はトイレや看板、洗面台などの一般的なものについて再考し、それらが持つ機能とは別に存在する造形美や工芸技術の美しさを見て学ぶことができる。

このコレクションには、銭湯から回収されたカラフルな絵柄のタイルも含まれている。これらの作品は、タイルと浴場文化とのつながりを示すだけでなく、心動かすような歴史的場面や美しい風景、縁起の良い文化的なモチーフなどが描かれており、100年以上にわたる日本の文化的価値観や美意識、思考様式を知ることができる。

また、本展のために、天窓から張られたタイル状の針金の蜘蛛の巣、竹の形をした石器のタイルで作られた円錐形の塔など、大規模な作品が制作された。この円錐形は、底部の手で鑄造されたタイルから、上部の機械で作られた吹き付けタイルまで、タイル製造技術の進化を示していて、目を引くものである。反対側の壁には、俳優の原田大二郎（1944-）が1999年に笠原で初めて開催された秋祭りのために制作した、笠原町を描いたモザイク壁画がある。

031-002

Third Floor Exhibit

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市モザイクタイルミュージアム / 3階展示室
【想定媒体】Web サイト

できあがった英語解説文

Third Floor Exhibit

This exhibit covers the history of tile-making in and around Tajimi, including the evolution of both tile manufacturing and methods of tile application. Occasionally, temporary exhibitions are held in a separate gallery annex across from the permanent exhibit.

The permanent exhibit traces the development of the tile industry and its connections to local geography and pottery-making traditions, spanning the period from the introduction of ceramic building materials in the sixth century all the way to the modern day. Yamauchi Itsuzō (1908–1992) was a key figure in this development. Yamauchi was a driving force in the industrialization of local ceramics and is considered the inventor of glazed porcelain mosaic tiles in Japan. At a time when many ceramicists guarded their methods, Yamauchi openly shared his techniques in order to promote a shift from large, ornately decorated tiles to small, single-color tiles that were easier to make in large quantities. Smaller tiles also have a wider range of applications and are easier to apply to irregularly shaped items, such as the bathtubs displayed on the third and fourth floors. Industrially produced tiles are simpler in design and uniform in shape, but they can be assembled in diverse colors to create elaborate mosaics.

The exhibit also contains a variety of tools and equipment used in tile manufacturing, including an antique hand press, an early glaze-sprayer made from repurposed agricultural equipment, and a large collection of the *hari-ban* mounting boards that tilemakers use to assemble complex tile patterns before applying them.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

3階展示室

ここでは、多治見とその周辺におけるタイルづくりの歴史を、タイルの製造方法や貼り方の変遷などを交えて紹介する。企画展は、本展示の向かい側にあるギャラリーで行われる。

3階の展示では、6世紀の陶製建材の伝来から現代に至るまでのタイル産業の発展と、地域の地理や焼物の伝統との関係を紹介している。その立役者となったのが、山内逸三（1908-1992）である。山内は、地元の陶磁器の地場産業化の原動力となり、日本における釉薬付きモザイクタイル

ルの発明者とされている。多くの製陶者が自らの製法を秘密にしていた時代に、彼は自らの技術をオープンにシェアし、装飾性の高い大判タイルから、大量生産に適した単色の小判タイルへの移行を進めた。また、小さなタイルは応用範囲もより広く、3階や4階に展示されているバスタブのような不定形のものにも使用しやすい。工業的（＝大量）に生産されたタイルはシンプルなデザインで均一だが、多様な色のタイルを組み合わせモザイクを作ることができる。

また、アンティークのハンドプレスや、農機具を改造した初期の手動施釉噴霧器、タイルによる複雑な模様を作る前に使用する「貼り板」など、タイル製造に使われたさまざまな道具も展示されている。

031-003

The Mosaic Tiles of Yamauchi Itsuzō (1908–1992)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市モザイクタイルミュージアム / 山内逸三のモザイクタイル
【想定媒体】 その他

できあがった英語解説文

The Mosaic Tiles of Yamauchi Itsuzō (1908–1992)

These are mosaic tile prototypes created by Yamauchi Itsuzō, a ceramicist who is considered by many to be the inventor of glazed porcelain mosaic tiles in Japan.

Born in nearby Kasahara, Yamauchi moved to Kyoto at the age of fifteen, where he studied various aspects of ceramics and glazing at the Kyoto City Ceramic Research Institute. In 1929, Yamauchi returned to his hometown and set up his own tile factory. At first, he predominantly made large decorative tiles. However, these complex, three-dimensional pieces were difficult and time-consuming to create. They required careful molding and sometimes broke during firing. In response to these difficulties, Yamauchi was inspired to make smaller, simpler tiles that would be easy to produce in uniform batches and less prone to breakage. Yamauchi finalized his method for mass-producing mosaic tiles in 1935.

The mosaic tiles sold well, particularly in the reconstruction period following World War II. Yamauchi's success inspired other ceramicists in Kasahara to switch to producing mosaic tiles themselves. Though potters are typically protective of their trade secrets, Yamauchi shared information freely, and he spurred a revolution in production methods that helped to establish Kasahara as a vital tile production center in the postwar years.

The larger prototypes on the left are slip-cast stoneware, made by filling a mold with a liquid clay called “slip.” The smaller ones on the right are dry-pressed porcelain, which is made by mixing powdered clay with a binder, such as silicate or feldspar, and pressing it into a mold.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

山内逸三（1908–1992）のモザイクタイル

これらは、日本における釉薬付き磁器モザイクタイルの発明者といわれる陶磁器製造者である山内逸三が制作したモザイクタイルの試作品である。

笠原に生まれた山内は、15歳で京都に出て、京都市立陶磁器講習所で陶磁と釉薬を学んだ。1929年に帰郷し、タイル工場を設立した。当初は、大型の装飾タイルを中心に作っていた。しかし、このような複雑で立体的な作品を作るのは難しく、時間もかかった。慎重に成形しなければならず、焼成中に割れてしまうこともあったため、山内は、もっと小さくてシンプルなタイルを作れば、均一なロットで作りやすく、破損などの問題も起きにくいのではないかと考えた。そして、1935年に自身のモザイクタイルの量産方法を完成させた。

モザイクタイルは、特に第二次世界大戦後の復興期によく売れた。山内の成功を見て、笠原の他の製陶者もモザイクタイルの生産に乗り出した。製陶者は企業秘密を守るのが普通だが、山内が自由に情報を共有した結果、生産方法に革命が起こり、笠原は戦後のタイル生産の中心地となった。

左側の大きなプロトタイプは、「スリップ」と呼ばれる液状の粘土を型に詰めて作った炻器である。右側の小さな方は、粉末状の粘土に珪酸や長石などの結合剤を混ぜて型に押し込んだ乾式磁器である。

031-004

Kizeto-Style Flower Tile

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市モザイクタイルミュージアム / 黄瀬戸釉印花文敷瓦
【想定媒体】その他

できあがった英語解説文

Kizeto-Style Flower Tile

This is an example of a *shikigawara*, a type of ceramic paving stone that was a precursor to tiles in Japan. *Shikigawara* were laid over earthen floors but not secured with mortar. Their slightly rounded corners made each stone easier to slot in place.

The flower-patterned *shikigawara* on display is similar to tiles found in residential buildings from the end of the nineteenth century, and it was probably made in Seto around that time. The yellowish glazing is a style unique to this region called Kizeto (Seto yellow), which is created through the uneven application of brown iron and green chalcantinite glazes.

Shikigawara were introduced to Japan as an aspect of Buddhist architecture, which spread from Korea in the sixth century. However, wood flooring was more common in Japan, and *shikigawara* were not used widely until the end of the twelfth century, when Zen Buddhism became popular. Domestically produced *shikigawara* usually had a silvery-black *ibushi* (“smoke”) coloration, created by oxidizing a layer of carbon in a special smoking process.

In 1652, *shikigawara* were produced in nearby Seto for the mausoleum of Daimyo Tokugawa Yoshinao (1601–1650). Seto potters learned the techniques for making the tiles and began producing them locally, expanding beyond the typical black glazing to encompass other traditional Seto styles.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

黄瀬戸釉印花文敷瓦

これは日本のタイルの前身で、陶製の敷石「敷瓦」の一例である。敷瓦は土間に敷かれていたが、

モルタルで固められていたわけではない。その角は少し丸くなっており、並べるのに便利になっている。

今回展示されている花模様の敷瓦は、当時の住宅に同様の瓦が見られることから、19世紀末頃に瀬戸で作られたものと思われる。黄味がかかった釉薬は、茶色の鉄釉と緑色の白雲母釉をむらなくかけた「黄瀬戸」と呼ばれるこの地方独特のものである。

敷瓦は、6世紀に朝鮮半島から伝わった仏教建築の一つとして日本に伝わってきた。しかし、日本では木の床が主流だったため、敷瓦が広く使われるようになったのは、禅宗が盛んになった12世紀の終わり頃のことである。国内で生産される敷瓦は、特殊な燻製工程で炭素層を酸化させた銀色の黒いぶし色が主流である。

1652年、徳川義直（1601-1650）の廟所建設のために、瀬戸で敷瓦が生産された。瀬戸の陶工たちはその技術を学んで地元で生産するようになり、典型的な黒釉だけでなく、瀬戸の伝統的なスタイルを取り入れたタイルを作るようになった。

031-005

Flooring from the Former Gifu Prefectural Office

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市モザイクタイルミュージアム / 旧岐阜県庁総合庁舎床面
【想定媒体】 その他

できあがった英語解説文

Flooring from the Former Gifu Prefectural Office

This is a section of floor taken from the council chamber of the former Gifu Prefectural Office building. The building was constructed in 1924 to replace the original building, which had begun to deteriorate. The new building's interior had many decorative elements, including stained-glass windows, an art-deco mantelpiece, and this colorful mosaic tile floor. The building was used until 1998, when it was torn down to make room for a new reinforced-concrete structure.

The mosaic tiles used for the floor were originally produced in Tokoname, Aichi Prefecture, another historic ceramics center. The tiles were later brought to Gifu, where they were laid in this hexagonal pattern. A cross-section of the segment shows that the pigment was mixed directly into the clay itself, not applied as a glaze. This approach had two advantages: unglazed tiles are less slippery, which is important for flooring, and they are more durable than glazed tiles, which would have quickly been worn away. Close examination reveals that some of the tiles are chipped, but because the coloration extends through the clay, the damage is much less noticeable.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

旧岐阜県庁総合庁舎床面

これは旧岐阜県庁の議場の床の一部である。

旧岐阜県庁舎は、地震で旧県庁が被害を受けた後、1924年に建設された。ステンドグラスやアー
ル・デコ調のマンテルピース、カラフルなモザイクタイルの床など、内部には多くの装飾が施されていた。
この建物は1998年まで使われていたが、鉄筋コンクリート造の新しい建物を建てるために取り壊さ
れた。

床に使われているモザイクタイルは、歴史ある陶磁器の産地である愛知県常滑市で生産されたもの

だ。それらを岐阜の建築現場で一枚一枚敷き詰めて、このような六角形の模様を作ったのである。断面を見ると、釉薬ではなく土に直接色を混ぜている。この方法には、無釉のタイルにより、フローリングで重要な滑りにくいという点と、釉薬を使用した劣化しやすいタイルに比べ、耐久性に優れている点という2つの利点が存在する。よく見ると、確かに欠けているタイルもあるが、着色がタイル全体に及んでいるので、一目見ただけでは気が付かない。

031-006

Entryway

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市モザイクタイルミュージアム /
多治見モザイクタイルミュージアムの建築
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Entryway

The museum's design is the work of celebrated architect Fujimori Terunobu, who drew inspiration from Tajimi's tile industry and the earth that sustains it. The building's atypical sloping shape resembles the face of a clay quarry, and there are pine trees growing along the outer contour of the roof and earthen walls. Shards of tea bowls and tiles donated by local residents are embedded in the building's earth-colored façade.

An alcove near the museum's entryway displays a single piece of artwork: a contemporary ceramic piece by local artist Itō Keiji titled *Soku*, or "foot." A similar piece by Itō inspired Fujimori's concept for the museum building. In viewing the piece, Itō said he imagined a foot descending from the heavens, leaving a depression in the earth like the clay quarries that dot Tajimi. The alcove is illuminated by natural light flowing down from a shaft in the roof. The shadow cast by the artwork represents Fujimori's imagined footprint.

A two-story staircase leads from the alcove to the main exhibition rooms. The walls alongside the staircase are plastered with earth, and the staircase itself is dimly lit, evoking the gentle rise of a *noborigama* climbing kiln. The passage gradually narrows to create a forced sense of perspective, then ends in an explosion of light from the oculus on the fourth floor. The overall effect is of traveling through a long underground tunnel and emerging into the bright world of mosaic tile.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

エントリーウェイ

建築家の藤森照信は、多治見のタイル産業とそれを支える大地をイメージした設計を行った。建物の非典型的な傾斜がついた形は、粘土の切り出し場を思わせ、屋根や土壁の外側には松の木が

生えている。土色のファサード（建物の正面の壁）には、地元の人々から寄贈された茶碗やタイルの破片が埋め込まれている。

入口付近には、地元出身の作家、伊藤慶二の現代陶芸作品「足」が1点だけ展示されている。藤森は、建物のコンセプトを考える際、これに類似した伊藤の作品から着想を得た。彼は、天から降りてきた足が、多治見の採石場のようなくぼみを大地に残すようなイメージを持ったという。フロア（入口の階段）部分は、屋根のシャフトから降り注ぐ自然光で照らされている。作品が落とす影は、藤森がイメージした足跡を表している。

「足」のフロアからは、2階にまたがる階段がメインの展示室へと続いている。階段沿いの壁は土で覆われており、階段自体は薄暗く、登り窯の緩やかな傾斜を想起させるようになっている。階段を上がるにつれて通路は狭くなり、強制的に遠近感が生まれ、最後は4階の天窓から降り注ぐ光が爆発するかのような効果がある。

031-007

Grassroots Preservation for an Industry in Decline

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市モザイクタイルミュージアム /
多治見モザイクタイルミュージアムの成り立ち
【想定媒体】 Web サイト

できあがった英語解説文

Grassroots Preservation for an Industry in Decline

The Mosaic Tile Museum is located in the town of Kasahara, an area famous for tile production. During its heyday in the mid-1900s, Kasahara had over 100 tile factories and supplied the majority of the domestic market.

The history of ceramics production in Kasahara stretches back some 1,300 years, but it was only in the twentieth century that ceramicists in Kasahara began to focus on making tiles. Following World War II, the reconstruction efforts created a demand for tiles, and the town's economy boomed. This was followed by a second golden age in the late 1980s and early 1990s, when exterior tiles were used in the construction of high-rise buildings. However, as the twenty-first century approached, the industry was hit hard by a combination of changing lifestyles, the emergence of new building materials, and competition from overseas producers.

Around the turn of the century, many twentieth-century mosaic tile installations were at risk of being destroyed as the aging structures they occupied were scheduled for demolition. Under the direction of the Kasahara Chamber of Commerce, individuals in Kasahara began acquiring or salvaging the mosaic works. Discussion began about where to house and display these distinctive artifacts. Despite being competitors, several local tile, trade, and clay companies came together to support the project. The Mosaic Tile Museum is the result of this collaboration. The museum not only preserves the physical tileworks themselves but also helps to support the tile industry. Tile-making workshops are held at the museum, and its second floor has sixteen showrooms that showcase the decorative possibilities of tile.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

衰退していく産業を草の根で守る

モザイクタイルミュージアムは、タイルの生産地として有名な笠原の町にある。笠原には1900年代半ばの最盛期には100以上のタイル工場があり、国内市場の大半を占めていた。

笠原の陶磁器生産の歴史は約1300年前から始まったが、笠原の製陶者がタイルの生産に力を入れるようになったのは20世紀に入ってからのことだ。第二次世界大戦後、笠原の経済は、復興のためにタイルの需要ができたことで好景気を迎えた。その後、1980年代後半から1990年代前半にかけて、高層ビルの建設に外壁用タイルが使われるようになり、第二の黄金期を迎えた。しかし、21世紀に入ると、ライフスタイルの変化や新建材の登場、海外メーカーとの競争などにより、業界は大きな打撃を受けた。

今世紀に入ると、20世紀のモザイクタイル作品の多くは、それらが貼られた老朽化した建物の取り壊しに伴い、破壊の危機を迎えた。笠原商工会議所の主導のもと、多治見の個人がモザイク作品を入手したり、引き取りを始めた。そして、これらの作品を展示する場所を作ろうという話が出てきた。お互い競合関係にあったにもかかわらず、地元のタイル会社、粘土会社、商社などが協力してくれることになった。その結果、モザイクタイルミュージアムが誕生した。ミュージアムではタイル作品を保存するだけでなく、タイル産業の支援も行っている。館内ではタイル作りのワークショップが行われており、2階にはタイルの装飾的な可能性を紹介する16の展示ブースがある。

031-008

Mino Ceramics: 1,300 Years of History and Counting

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /

(展示パネル) 美濃焼 1300年の流れ

【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Mino Ceramics: 1,300 Years of History and Counting

The term “Mino ware” (*Mino-yaki*) refers broadly to ceramics produced in the Mino region of central Japan, which includes the modern-day towns of Tajimi, Toki, Mizunami, and Kani.

Three environmental factors have made this valley a center of ceramic production for over 1,300 years. The first is alluvial clay left behind by an ancient lake. As sediment from upstream was carried to the lake, larger pieces were broken down, creating a fine-grained silt that makes for high-quality clay. Second, the natural slopes of the low, rolling hills are well suited for kiln construction. These hills also provide the third key resource: abundant forests of red pine. Red pinewood is ideal for firing pottery, as it contains natural oils that make it burn hotter and produce a longer plume of fire than other types of wood.

Most ceramics-producing regions are associated with a single style or color of glaze. In contrast, the look and shape of Mino ware have changed dramatically as the local industry has adapted to sociopolitical changes and found new markets. Mino ware encompasses a broad spectrum of ceramics, from the unadorned, mass-produced *yama-jawan* bowls used long ago by farmers and townspeople to gold-trimmed tea sets used more recently in the salons of Europe. As you move counterclockwise through the exhibit, you will see a broad overview of the evolution of Mino ware, starting with simple, unglazed eighth-century Sue ware and finishing with brightly colored modern masterworks of stoneware and porcelain produced by Living National Treasures.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

美濃焼：1300年の歴史

「美濃焼」とは、現在の多治見市、土岐市、瑞浪市、可児市を含む美濃地方で生産された陶磁器を広く指す。

この谷は、1300年以上も前から、3つの環境要因によって陶磁器の生産拠点となっている。1つ目は、古代の湖が残した沖積粘土である。上流からの土砂が湖に運ばれ、大きなものは砕かれて細かい泥となり、良質の粘土となった。2つ目は、低い丘の自然な傾斜が窯の建設に適していること。そして、3つ目の重要な資源は、豊富なアカマツの森林である。赤松には天然の油分が含まれているため、他の木材に比べて高温で長く火を通すことができ、陶器の焼成に適しているのである。

陶磁器の産地では、それぞれ釉薬の色やスタイルが決まっていることが多い。一方、美濃焼は、社会や政治の変化に対応し、新しい市場を開拓しながら、その表情や形を大きく変えてきた。美濃焼には、昔、農民や町民が使っていた飾り気のない大量生産の山茶碗から、最近に至るまでヨーロッパのサロンで使われている金の縁取りが施されたティーセットまで、さまざまな種類の陶磁器がある。展示を反時計回りに見ていくと、8世紀のシンプルな素焼きの須恵器から、人間国宝の石器や磁器の色鮮やかな現代の名品まで、美濃焼の進化の全体像が見えてくる。

031-009

The Birth of Mino Ware (8th–12th Centuries)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /

(展示パネル) 美濃焼のあけぼの-奈良・平安時代

【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

The Birth of Mino Ware (8th–12th Centuries)

The story of Mino ware begins in the fifth century CE, when *anagama* (tunnel) kilns were introduced to Japan from China via the Korean peninsula. *Anagama* kilns were first used in the Mino region in the seventh century. Simple pit kilns had been used in Japan as far back as 13,000 BCE, but the larger, more advanced *anagama* kilns could fire bigger batches at higher temperatures, producing ceramics that were more durable and less absorbent.

The ceramics fired in these early *anagama* kilns were called Sue ware. Potters had not yet started using glazes, and early pieces had a simple matte-grey finish, as seen on the container and lid below. However, in the ninth century, potters in neighboring Sanage noticed that firing the pieces for longer created patches of natural ash glazing. This glazing occurs when inorganic elements in the ash, such as silica and calcium, melt and fuse with the clay. The potters began applying a rudimentary glaze made of wood ash before firing. In addition to strengthening and waterproofing the ceramics, this glazing process produced unexpected patterns and textures, making each piece unique. The “Jar with Long Neck” below is an excellent example of ash glazing.

Sanage’s ash-glazed ceramics were a luxury item, and they were in high demand. Potters in Mino recognized the opportunity presented by this demand, and they began producing their own ash-glazed wares for sale. By the early tenth century, Mino had overtaken Sanage as the country’s largest producer of Sue ware.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

美濃焼の誕生（8-12世紀）

美濃焼の歴史は、5世紀に中国から朝鮮半島を経由して穴窯がもたらされたことに始まる。美濃地方で穴窯が使われるようになったのは、7世紀のことである。日本では紀元前13000年頃から単純な竪穴式の窯が使われていたが、より大型で高度な穴窯は、高温で大量に焼くことができるため、

耐久性に優れ、水がしみこまない陶器を作ることができるようになったのである。

この初期の穴窯で焼かれた陶器は「須恵器」と呼ばれた。当時はまだ釉薬を使い始めていなかったため、下の容器と蓋のようにシンプルなマットグレーに仕上がっていた。しかし、9世紀になって、隣国の猿投の陶工たちが、長く焼いていると自然の灰釉が斑点状に現れることに気が付いた。この釉薬は、灰に含まれるシリカやカルシウムなどの無機成分が粘土と溶け合ってきたものである。そこで、木灰を使った原始的な釉薬を焼成前にかけるようになった。この釉薬は、陶器の強度や防水性を高めるだけでなく、思いがけない模様や質感を生み出し、それぞれの作品をユニークなものにした。下の「長頸壺」はその一例である。

猿投の灰釉陶器は高級品であり、高い需要があった。美濃の陶工たちはこの需要に着目し、自ら灰釉陶器を製作して販売するようになったのである。10世紀初頭には、美濃は猿投を抜いて国内最大の生産地となった。

031-010

The Transition from Everyday Pottery to Artistic Glazeware (11th–16th Centuries)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /

（展示パネル） 生産の拡大-鎌倉・室町時代

【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

The Transition from Everyday Pottery to Artistic Glazeware (11th–16th Centuries)

In the late eleventh century, Mino potters shifted away from luxury Sue ware and began producing simple, unglazed plates and bowls for mass consumption. These items are called *yama-jawan* (“mountain bowls”) because they are often found discarded in heaps near the ruins of mountain kilns.

If pottery is glazed, the individual pieces must be kept fully separate during firing to prevent them from fusing together. However, the unglazed *yama-jawan* could be stacked together and fired in large batches. Rice husks were layered between the pieces to separate them, leaving imprints that can be seen on the bases of the bowls. However, this method was not always successful, and excavations of old kilns often uncover discarded lumps of several fused *yama-jawan* like the one below. *Yama-jawan* production continued in Mino and its surrounding areas for about 400 years.

During the same period, a separate style of ceramics emerged in the nearby town of Seto. These ceramics, which were modeled after Chinese glazeware, are called Koseto, or “old Seto” ware. Seto potters eventually began using reddish-brown iron glazes to add ornamental elements to the pieces prior to firing them. This was done by pressing a stamp into the still-wet clay or carving patterns on partially dried clay before glazing. Sometime in the fifteenth century, a Seto potter spent time working near Mino, and these techniques were passed to the local kilns. Today, Koseto is considered another form of Mino ware.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

日常的なやきものから芸術的な釉薬への移行（11～16世紀）

11世紀後半になると、美濃の陶工たちは高級な須恵器から、素焼きのシンプルな皿や茶碗などの大衆向けの製品を作るようになった。山の窯跡に捨てられていたことから「山茶碗」と呼ばれている。

釉薬をかけた焼き物は、溶け合わないよう一枚一枚を離して焼かなければならない。しかし、無釉の山茶碗は重ねて一斉に焼くことができた。茶碗の底に跡が残っていることからわかるように、各茶碗の間にはそれらを分けるための刳殻が置かれていた。しかし、この方法は必ずしも成功したとはいえず、下の写真のように、いくつかの山茶碗が融合した塊の形で捨てられたものが見つかることが多い。山茶碗の生産は、美濃周辺で約400年にわたって行われた。

同じ頃、近隣の瀬戸では別の様式の陶磁器が生まれていた。中国の釉薬を模した「古瀬戸（こせと）」と呼ばれるやきものである。瀬戸の陶工たちは、焼成前の作品に赤褐色の鉄釉を用いて装飾を施すようになる。釉薬をかける前に、まだ湿っている土にスタンプを押したり、乾いた土に模様を彫ったりして、装飾を施すようになったのである。15世紀頃、瀬戸の陶工が美濃に滞在し、その技術が美濃の窯元に伝わった。現在、小瀬戸は美濃焼の一つの形とされている。

031-011

Anagama Kilns

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 穴窯
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Anagama Kilns

This is a diagram of an *anagama*, or “tunnel” kiln, a type of kiln that was first used in Mino in the seventh century. As suggested by the name, an tunnel kiln is built by first digging out a hole in the slope of a hill. This hole serves as the kiln’s single firing chamber. The furnace door and firebox are at the lower end of the chamber, and the damper and flue are at the upper end.

With the firebox at a lower level, the heat naturally travels up into the chamber, firing the ceramics. Using the damper, the flue can be opened or closed to regulate the temperature by allowing more or less heat to pass up and out of the kiln.

The pillar at the front of the firing chamber does not support the roof of the kiln. This fire-resistant stone column is called a “smoke-dividing pillar” (*bun'en-bashira*). These pillars were added to control air flow and create a uniform temperature within the kiln, ensuring that the pieces fired evenly. The smoke-dividing pillar was a particular feature of kilns built in Mino and other ceramic-making centers in central Japan.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

穴窯

これは、7世紀頃から美濃で使われていた「穴窯」の図である。穴窯はその名の通り、丘の斜面に穴を掘って作る。この穴が窯の一つの焼成室となる。炉の下端には炉口と火室があり、上端にはダンパーと煙道があります。

火室が低い位置にあることで、熱が自然に炉内に伝わり、陶器を焼くことができる。ダンパーを使って煙道を開け閉めすることで、熱の出入りを加減して温度を調節することができる。

焼成室の前にある柱は、窯の屋根を支えるものではない。これらの耐火性の石柱は「分煙柱」と呼ばれる。これらの柱は、空気の流れをコントロールして窯の中の温度を均一にすることで、作品を均一に焼くために窯に加えられた。分煙柱は、美濃をはじめとする日本の中央地域で作られた窯の特徴である。

031-012

Ōgama Kilns

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 大窯
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

***Ōgama* Kilns**

Ōgama (literally, “large kilns”) appeared in Mino in the late fifteenth century. These kilns, which were larger in scale than the *anagama* kilns, were only half buried, with their walls and domed roof remaining above ground. This allowed the firing chamber to be larger, and a door could be added to the side to make loading and unloading significantly easier.

By the time *ōgama* kilns came into use, there had been other advancements in kiln technology. Instead of a single smoke-dividing pillar (*bun'en-bashira*), kilns had multiple small pillars that allowed for greater temperature control and therefore more success in firing. Stone paving inside the firing chamber gave it better heat retention, and a small retaining wall between the firebox and the firing chamber created a level surface on which to place the unfired pieces.

Another important technological change was the addition of stoppered peepholes, which allowed potters to check on the progress of the firing. In Mino, these holes were also used to extract items midway through the firing process. Potters would pull the red-hot pieces out and dunk them in water. This rapid cooling turned the glaze a deep black color called “Seto-guro.” By removing just some works midway through and firing the rest of the batch normally, potters could produce differently colored pieces in a single firing.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

大窯

15世紀後半、美濃では大窯が出現した。穴窯よりも大規模な窯で、壁やドーム型の屋根を地上に残して半分だけ埋められていた。そのため、焼成室を大きくすることができ、側面には扉を付けて出し入れを容易にすることができた。

大窯が使われるようになる頃には、窯に関する他の技術も進歩していた。小さな煙を分ける柱が複数あり、温度管理がしやすく、焼成の成功率が高くなった。また、焼成室内には石を敷いて保温性を高め、火室と焼成室の間には小さな昇炎壁を設けて、未焼成の作品を置くための平らな面を作っていた。

もう一つの重要な技術的变化は、陶工が焼成の進捗状況を確認できるように、蓋付きの覗き穴を設けたことだ。美濃では、この穴は焼成の途中で作品を取り出すのにも使われた。陶工たちは、赤

熱した作品を取り出して水に浸していた。この急冷が釉薬を「瀬戸黒」と呼ばれる深い黒色に変化させる。途中で作品を取り出して普通に焼くことで、一度の焼成で異なる色の作品を作ることができたのである。

031-013

Mino Ware and Tea Ceremony

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 茶道具の紹介
【想定媒体】看板

できあがった英語解説文

Mino Ware and Tea Ceremony

Mino ware and tea ceremony both rose to prominence in the tumultuous years of the Warring States period (1467–1568). The surge in popularity was largely due to the influence of warlord Oda Nobunaga (1534–1582). Nobunaga brought much of Honshu under his control through military conquest, and he is known as one of the “great unifiers of Japan.” Beginning in 1567, Nobunaga made nearby Gifu Castle his primary residence and base of operations. Nobunaga was an avid practitioner of tea ceremony, as was his successor, Toyotomi Hideyoshi (1537–1598). At the time, tea ceremony played an important role in political negotiations: leaders like Nobunaga awarded valuable tea implements to their favored lieutenants and used the ceremony as an opportunity to meet and broker power.

Nobunaga studied tea ceremony under the tea master Sen no Rikyū (1522–1591), whose teachings form the basis of most modern schools of tea ceremony. From his influential position, Rikyū validated the artistic merit of irregular, earthy Japanese pottery, including Mino ware such as Oribe, Kizeto, Seto-guro, and Shino wares. The rustic simplicity of Mino ware thus became a mark of sophistication in tearooms across Nobunaga’s territory.

In this exhibit, the important intersection of Mino ware and tea ceremony is evidenced by the many tea implements on display. The exhibit contains tea bowls (in which the tea is whisked), *cha-ire* (tea caddies for powdered tea), *mizusashi* (jars containing fresh water to replenish the kettle and clean the whisk), and *suichū* (ewers used to refill the *mizusashi* at the close of the ceremony).

上記解説文の仮訳（日本語訳）

美濃焼と茶道

美濃焼と茶道は、戦国時代（1467-1568）の激動の時代に隆盛を極めた。その人気の急拡大

の背景には、織田信長（1534-1582）の影響が大いに存在した。信長は、軍事的な征服によって本州の多くを支配下に置き、日本の偉大な統一者の一人として知られている。信長は1567年から岐阜城を本拠地とした。信長やその後継者である豊臣秀吉（1537-1598）は、茶の湯をたしなんだ。当時、茶道は政治的な交渉に重要な役割を果たしていた。信長のような指導者は、お気に入りの家臣に高価な茶道具を与え、茶道を出会いや外交の場として利用した。

信長は茶道を、その教えが現代の茶道の基礎となっている千利休（1522-1591）に学んだ。利休はその影響力ある立場から、織部、黄瀬戸、瀬戸黒、志野などの美濃焼を含む、不定形で素朴な日本のやきものの芸術性を認めた。美濃焼の素朴さは、信長の領地の茶室の洗練されたシンボルとなった。

この展示では、美濃焼と茶の湯の間に存在する重要な接点を、多くの茶道具を展示することで証明している。茶碗はもちろん、茶入（ちゃいれ）、水指（みずさし）、水注（すいちゆう）などの茶道具が展示されている。

031-014

Three Key Styles: Jet-Black Seto-Guro Ware (Late 16th Century)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 瀬戸黒・織部黒

【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Three Key Styles: Jet-Black Seto-Guro Ware (Late 16th Century)

During the late sixteenth century, three styles became synonymous with Mino ware: Seto-guro, Kizeto, and Shino. The first of these to appear was Seto-guro (Seto black) ware, characterized by a deep-black glaze used predominantly on tea bowls.

Seto-guro is produced using a high-iron glaze. Pieces are pulled out of the kiln while still red hot, then rapidly cooled by plunging them in water, which gives them a glossy finish. Alternatively, they can be left to cool more slowly in the air to produce a more matte finish. Black glazes existed in Mino prior to the creation of Seto-guro, but producing a deep-black color was not possible until the introduction of kilns capable of reaching firing temperatures of 1200° Celsius, such as the *anagama* and *ōgama*.

Early examples of Seto-guro tea bowls are slightly rounded near the base, as seen in the bowl on the right. Later pieces have a distinctive cylindrical style with a low base, as seen on the left. Later still, the cylindrical style evolved into another subset of Mino ware called Oribe-guro (Oribe black), which combines the deep-black glaze of Seto-guro ware with the dramatic asymmetry of Oribe ware.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

3つのキースタイル：漆黒の瀬戸黒(16世紀後半)

16世紀後半、「瀬戸黒」、「黄瀬戸」、「志野」という3つのスタイルが美濃焼を代表するようになった。最初に登場したのは瀬戸黒で、主に茶碗に用いられた深い黒の釉薬が特徴である。

瀬戸黒は鉄分の多い釉薬で作られている。瀬戸黒は高鉄分の釉薬を使い、赤熱した状態で窯から出し、水に浸して急冷することで光沢を出す。また、空気中でゆっくりと冷やすと、よりマットな仕上がりになる。美濃では瀬戸黒以前にも黒い釉薬が使われていたが、穴窯や大窯のように1200度の高温で焼成できる窯が登場するまでは、深い黒を出すことはできなかった。

瀬戸黒の茶碗は、初期のものは右の茶碗のように底の部分が少し丸くなっている。後期になると、

左のように底の低い円筒形の独特のスタイルになる。その後、この円筒形のスタイルは、美濃焼の中でも「織部黒」と呼ばれる、瀬戸黒と同じ深みのある黒釉と、織部と呼ばれる劇的に非対称なスタイルを組み合わせたものへと進化していった。

031-015

Three Key Styles: Earthy Yellow Kizeto Ware (Late 16th Century)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 黄瀬戸
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Three Key Styles: Earthy Yellow Kizeto Ware (Late 16th Century)

Kizeto (Seto yellow) ware refers to ceramics with a particular type of yellow ash glaze. First produced around the same time as Seto-guro (Seto black) ware, Kizeto ware was more commonly used for tableware and decorative containers, such as incense holders and vases, rather than tea ceremony implements. The large bowl on display below is a typical example of Kizeto ware.

To achieve this yellowish color, potters unevenly applied both brown iron and green chalcantite glazes over a yellow underglaze. During firing, the oxygen in the air caused these minerals to combine with silica and other elements in the naturally occurring ash glaze to produce a pale yellow. Kizeto ware with a particularly strong yellow color and a rough texture from devitrification (crystallization of the glaze) was called “iris technique” (*ayame-de*) or “fried-tofu-skin technique” (*aburaage-de*).

Sansai, or “three-color,” ceramics imported from the south of China during the Ming dynasty (1368–1644) likely had a strong influence on the development of Kizeto ware in Mino. *Sansai* pieces from that time are distinguished by a deep-green base glaze decorated with carvings glazed in yellow, purple, and other colors. Particular elements originating in *sansai*, such as high decorative rims and engraved ornamentation using natural motifs, are also typical of later Kizeto ware, while the green glaze used in *sansai* became a common element in Oribe ware, another variety of Mino pottery.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

3つのキースタイル：黄土色の黄瀬戸（16世紀後半）

黄瀬戸とは、黄灰釉という特殊な釉薬を使った陶器のこと。瀬戸黒と同時期に作られたが、茶道具よりも食器や香炉・花器などの装飾品に使われることが多かった。下の大鉢は、黄瀬戸の代表的な作品である。

この黄色っぽい色は、黄色の下絵の上に褐色の鉄釉と緑色のタンパンをむらなくかけたものである。

焼成中、空気中の酸素によって、これらの鉱物が天然の灰釉に含まれるシリカなどと結合して、淡い黄色になる。黄味が強く、脱滴（釉薬の結晶化）によるザラザラとした質感をもつ黄瀬戸は、「あやめ手」、あるいは「油揚手」と呼ばれた。

明時代（1368–1644）の中国の南方から輸入された三彩は、美濃の黄瀬戸に強い影響を与えた。この時代の三彩は、深い緑色の釉薬をベースに、黄や紫などの色を使った彫刻が施されているのが特徴である。また、三彩に使われる緑釉は、美濃焼の織部にも共通する要素である。

031-016

Three Key Styles: Thick White Shino Ware (Late 16th Century)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 志野
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Three Key Styles: Thick White Shino Ware (Late 16th Century)

Shino ware emerged slightly later than Seto-guro (Seto black) and Kizeto (Seto yellow) ware. It is distinguished by thick, white glazes that are often textured with tiny holes and reddish accents. The origin of the term *shino* is uncertain, though it is thought to be a corruption of the Japanese word *shiro* (white) or a reference to tea master Shino Sōshin (d. 1523), who supposedly favored white tea bowls.

Until the advent of Shino ware, the main component of glazes in Mino had been wood ash, which became opaque when fired. Shino ware instead uses an applied feldspar glaze that turns translucent white. Potters utilized this quality by painting designs with iron oxide pigment onto the formed pieces before glazing them. When fired, the designs would be clearly visible through the glaze, as seen in the examples below. The pigment was made with a local iron- and manganese-rich clay called *oni-ita* that turns red, black, brown, or even purple when fired. This combination of painted designs under a translucent glaze gave Mino potters many new ways to vary the coloration and design of each piece.

One subset of this style, called *nezumi-shino* (gray Shino), is produced by reversing the coloration of field and ornamentation. Potters cover a piece with iron powder, then scrape away a design before applying the feldspar glaze. When fired, the feldspar and iron fuse into a dark gray color, while the scraped-away sections come out white.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

3つのキースタイル：厚みのある白さの志野（16世紀後半）

志野とは、瀬戸黒や黄瀬戸よりも少し後に登場したスタイルだ。白くて厚い釉薬に小さな穴が開いていたり、赤みがかったりするのが特徴である。「志野」の語源は定かではないが、「白」が転訛したという説や、白い茶碗を好んだとされる茶人・志野宗信（生年不詳-1523）にちなむという説が

ある。

志野が登場するまで、美濃の釉薬の主成分は木灰で、焼くと不透明になるものだった。志野は長石の釉薬をかけ、白く透き通った色にしている。この性質を利用して、陶工たちは成形した作品に酸化鉄の顔料で絵柄を描き、志野に釉薬をかけた。焼成すると、下の写真のように絵柄が透けて見える。顔料には、鉄やマンガンを多く含む鬼板と呼ばれる粘土が使われ、焼くと赤や黒、茶、紫などに変化する。透明な釉薬の下に絵柄を描くという組み合わせは、美濃の陶芸家が色やデザインにさまざまな工夫を凝らすことを可能にした。

その中には、絵柄と装飾の色を反転させた「鼠志野」というスタイルもある。陶工は作品に鉄粉を塗り、文様を削ってから長石釉をかけた。焼成すると、長石と鉄が融合して濃い灰色になり、削り取った部分は白くなる。

031-017

Revolutionary Technology: Noborigama Climbing Kilns

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 連房式登窯
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Revolutionary Technology: Noborigama Climbing Kilns

Like the *anagama* and *ōgama* kilns that preceded them, *noborigama* (climbing kilns) were introduced from China. This new kiln design transformed the ceramics industry in the seventeenth century with its vastly expanded capacity and reduced fuel consumption.

As shown in the diagram, the *noborigama* kiln is made up of a series of linked firing chambers that ascend a slope. A kiln with a single firing chamber, such as an *ōgama*, must be left to cool for several days before the pieces can be removed. As a result, the residual heat is wasted, and the temperature inside the kiln must be built up again for the next firing. In a *noborigama* kiln, the excess heat from the first firing chamber is used to heat the second chamber. Potters can then use the loading entrance on the side of the second chamber to stoke the kiln and bring the second chamber to firing temperature. This process can be continued with each chamber in sequence, gradually “climbing” up the hill. In addition to being much more efficient, this design allows the heat inside each chamber to be regulated to a specific temperature, making it possible to fire different types of wares simultaneously.

Using large *noborigama* kilns capable of firing over 100,000 pieces, Mino potters were able to ramp up production to meet robust demand for the new—and vastly popular—style of Mino ceramics called “Oribe ware.”

上記解説文の仮訳（日本語訳）

革命的技術：登窯

登窯は、それまでの穴窯や甕窯と同様に中国から伝わったものだ。この新しいデザインの窯は、容量の大幅な拡大と燃料消費量の削減により、17世紀の陶磁器産業に大きな変化をもたらした。

登窯は、図のように焼成室が連なって斜面を登っていく。大窯のように焼成室が1つの場合は、数日かけて窯を冷やしてから作品を取り出す必要がある。その結果、余熱が無駄になってしまい、次の焼

成のために再び窯内の温度を上げなければならない。登窯では、第1室の余熱で第2室を加熱する。第2室の側面にある出入口から火をくべて、第2室を焼成温度までもっていく。このプロセスは、各室を順番に、丘を「登る」ように続けられる。このようなデザインにより、効率が大幅に向上するとともに、各室の温度を一定に調節することができるため、異なる種類の焼き物を同時に焼成することが可能になる。

10万個以上の焼成が可能な大規模な登窯ができたことで、美濃の陶工たちは「織部」と呼ばれる新しいスタイルの陶磁器の旺盛な需要に応じて生産を拡大することができた。

031-018

An Evolution in Style: Eccentric Oribe Ware (Early 17th Century)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) ヘウケモノ也-織部
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

An Evolution in Style: Eccentric Oribe Ware (Early 17th Century)

The distinctive style of Mino ceramics called Oribe ware emerged at the beginning of the seventeenth century. Up to this point, ceramic design in Japan had emulated the symmetry and balance that was common in China and Korea. In contrast, Oribe ware embraced asymmetrical shapes and imbalanced color schemes. Potters intentionally twisted the rims and bodies of their works to create one-of-a-kind pieces. Rich glazing—in particular, a deep copper-green—and nature-inspired motifs were common.

The name “Oribe” comes from tea master Furuta Oribe (1544–1615), disciple of and successor to the influential tea master Sen no Rikyū (1522–1591). Oribe supposedly favored the style of ceramics that would later bear his name, but no records definitively show this connection. Nonetheless, Oribe ware had a strong influence on the evolution of Japanese tea ceremony into the art form as it is known today, which also recognizes beauty in imperfection.

As the influence of tea ceremony spread, so did the popularity of Oribe ware, but the predominance of the style was short-lived. Production lasted only about 30 years until Furuta Oribe died, and the prevailing aesthetic in tea ceremony shifted again soon after. However, some modern potters still create pieces in the style of Oribe ware.

Oribe ware is often divided into loose subcategories by the color of the glaze. This exhibit has pieces representing Ao-oribe (green Oribe), Nezumi-oribe (gray Oribe), Kuro-oribe (black Oribe), Aka-oribe (red Oribe), and Sō-oribe (monochrome Oribe).

上記解説文の仮訳（日本語訳）

スタイルにおける革命：風変わりな織部（17世紀初頭）

美濃焼の中でも、織部焼と呼ばれる独特のスタイルが生まれたのは、17世紀初頭のことだ。それまでの日本の陶磁器のデザインは、中国や韓国のように対称性やバランスを重視していた。対照的に、

織部では、形や配色に非対称性が見られる。作品の縁や胴体をわざとねじって、世界に一つだけの作品を作っている。また、深みのある銅緑をはじめとする豊かな釉薬や、自然をモチーフにしたものが多い。

織部の名は、茶人・千利休（1522-1591）の弟子であり後継者である古田織部（1544-1615）に由来する。織部は自分の名を冠したこのスタイルの陶器を好んでいたとされているが、それを明確に示す記録はない。しかし、織部の陶器は、日本の茶道の、不完全なものを美しいとする今日の芸術への進化に強い影響を与えた。

茶道の影響を受けて、織部の人気も高まったが、織部の優位性は長くは続かなかった。古田織部が亡くなるまでの約30年間しか生産されておらず、その間に茶道の美意識も変化していったのである。しかし、現代の陶芸家の中には、いまだに織部のスタイルで作品を作る人もいる。

織部は、釉薬の色で細かく分類されることが多い。今回の展示では、青織部、鼠織部、黒織部、赤織部、総織部（モノクロ織部）などがある。

031-019

Mino's First *Noborigama* Kilns: Motoyashiki

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム /

(展示パネル) 連房式登窯について

【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Mino's First *Noborigama* Kilns: Motoyashiki

The Motoyashiki Kilns were the first three *noborigama* kilns built in Mino and some of the first such kilns to be built on Honshu. The first *noborigama* kilns in Japan were built in Karatsu, on the island of Kyushu. New kiln technology generally arrived from China via the Korean Peninsula, which was close to Karatsu. Although potters were typically protective of their trade secrets, the daimyo of Toki (part of the Mino region) had relatives in Karatsu, and a member of a prestigious Mino ceramics family was allowed to apprentice there. Surviving records indicate that this apprentice, Katō Kagenobu (d. 1632), returned home in 1605 and constructed the first *noborigama* kilns in Toki. The site of those kilns, now known as Motoyashiki, is part of Oribe no Sato Park.

In 1958, excavation of one of the Motoyashiki Kilns revealed that it had 14 chambers and was over 24 meters in length. In addition to being the location of the oldest *noborigama* in Mino, pottery artifacts unearthed there suggest the site may also be the birthplace of Oribe ware. The government designated the Motoyashiki Kilns a National Historical Monument in 1967, and many of the artifacts found there have been designated National Treasures or Important Cultural Properties.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

美濃の最初の登り窯：元屋敷

元屋敷窯は美濃で最初に作られた3つの登窯であり、本州で最初に築かれた登窯の一つでもある。日本で最初の登窯は、九州の唐津に作られた。新しい窯の技術は、唐津に近い朝鮮半島を経由して中国からもたらされるのが一般的であった。製陶者は企業秘密を守るのが普通だが、美濃の土岐の大名の親戚が唐津にいたため、美濃の名門窯元の一人が唐津に弟子入りすることができた。1605年には、その弟子である加藤景延（生年不詳-1632）が帰郷し、土岐で最初の登窯を築いたことが記録に残っている。その窯跡は現在、織部の里公園内の元屋敷と呼ばれる場所にある。1958年、元屋敷窯の一つが発掘され、14の部屋と24メートル以上の長さがあることがわかった。

美濃最古の登窯があるだけでなく、出土品から織部の発祥の地である可能性も指摘されている。元屋敷窯は、1967年に国の史跡に指定され、出土品の多くは国宝や重要文化財に指定されている。

031-020

Copycat Commerce: Mino-Iga and Mino-Karatsu Ware (Early 17th Century)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム /

(展示パネル) 変幻自在の技-美濃伊賀・美濃唐津

【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Copycat Commerce: Mino-Iga and Mino-Karatsu Ware (Early 17th Century)

Around the same time that Oribe ware was flourishing, two other ceramics styles could be found in the tea rooms of the capital at Kyoto: Iga ware, from what is now Mie Prefecture, and Karatsu ware, from Saga Prefecture. Spurred by this competition, potters in Mino found ways to mimic these popular styles using materials that could be found locally. These offshoots were called “Mino-Iga ware” and “Mino-Karatsu ware.” The ability of local potters to adapt their production to meet market demand in this way helped establish Mino as a leading ceramics production center.

Mino-Iga ware uses a grainy clay that contains large amounts of feldspar, the main ingredient in Shino ware glazes. In a high-temperature wood-fired kiln, the feldspar reacts with wood ash, creating a natural greenish glaze similar to Iga’s famous *vidro* glaze. The style was prized by tea practitioners for its asymmetry and natural roughness, as typified by this water jar. The etched lines and nubby handles, called “ears,” are also hallmarks of Mino-Iga ware.

Like the Karatsu ware it imitates, Mino-Karatsu ware uses an iron-rich clay that retains an earthy feel without being overly coarse. Various kinds of glazes were used. This bowl is a typical example of Mino-Karatsu ware: natural motifs, such as leaves and flowers, painted with a black iron pigment under a semitransparent gray glaze.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

模倣による商売：美濃伊賀と美濃唐津（17世紀初頭）

織部が隆盛を極めた頃、京の都の茶室では他にも2つのやきものがあった。それは、三重県の伊賀焼と佐賀県の唐津焼であった。美濃の陶工たちは、この競争の中で、地元の素材を使ってこれらの流行のスタイルを模倣した。こうして作られたやきものは「美濃伊賀焼」や「美濃唐津焼」と呼ばれた。このようにして、地元の陶工たちが市場の需要に対応できたことで、美濃はやきもの生産の中心地と

しての地位を確立することができた。

美濃伊賀焼は、志野の釉薬の主成分である長石を多く含む粒状の粘土を使用している。高温の薪窯の中で、長石が木灰と反応して、伊賀の有名なビードロ釉に似た自然な緑の釉薬が作られる。この水指に代表されるように、アシンメトリーで自然な荒々しさが茶人に好まれた。美濃伊賀焼の特徴である、エッチングされた線や「耳」と呼ばれるくびれた持ち手も、美濃伊賀焼の特徴である。

美濃唐津焼は、唐津焼と同様に鉄分の多い粘土を使用しており、粗すぎず土の感触を残している。また、さまざまな釉薬が使われている。この碗は美濃唐津焼の代表的なもので、半透明の灰釉の下に黒の鉄絵具で葉や花などの自然のモチーフが描かれている。

031-021

A New Elegance: Ofuke Ware (Early to Mid-17th Century)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム /

(展示パネル) 上品なやきもの-御深井

【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

A New Elegance: Ofuke Ware (Early to Mid-17th Century)

After the death of tea master Furuta Oribe in 1615, his disciple Kobori Enshū (1579–1647) rose to prominence as an official instructor to the shogunate. Oribe, like Sen no Rikyū (1522–1591) before him, had championed the aesthetic of *wabi-sabi*, which celebrates natural, imperfect forms. In contrast, the aristocrat Enshū preferred *kirei-sabi*, a refined style that was more reflective of courtly sensibilities. Under his influence, tea implements with clean lines and uniform ornamentation came back into fashion.

One such style, called Ofuke ware, is distinguished by a translucent ash-and-feldspar glaze ranging from yellowish green to deep blue in color. Ofuke ware is sometimes also called “Mino celadon” due to this coloration. Potters often used molds or casts to create perfectly uniform dishware sets of Ofuke ware, such as the five bowls displayed here. This is opposite to Oribe ware, which was rarely identical even when pieces were produced as a set. Potters making Ofuke ware also tended to use stencils and sprigging techniques for ornamentation rather than painting their designs freehand.

The name “Ofuke” is believed to come from Nagoya Castle. The lord of the castle built a kiln on a section of the castle grounds called the Ofuke Bailey. Under the patronage of the Tokugawa family, who controlled the castle, many tea implements were produced in this kiln. Many of those tea implements were given as gifts, and the style came to be known by the name of the bailey.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

新たなエレガンス：御深井（17世紀初頭～中期）

茶人・古田織部が1615年に没した後、その弟子である小堀遠州（1579-1647）が幕府の御用学者として台頭してきた。織部は、千利休（1522–1591）と同様に、自然のままの姿をたたえる「侘び寂び」の美学を提唱した。一方、上流階級である遠州は、宮廷生活を反映した洗練された

様式である「綺麗さび」を好んだ。その影響を受けて、茶道具も装飾のないすっきりとしたものが流行した。

「御深井」と呼ばれる茶道具は、灰長石の半透明な釉薬が特徴で、色は黄緑から濃い青まで存在する。この色調から「美濃青磁」と呼ばれることもある。形態的には、型や鋳型を用いて、ここに展示した5つの碗のように、完全に均一な食器セットを作ることが多かった。これは織部とは逆で、セットであってもすべて完全に同じものではなかった。また、御深井の陶工たちは、装飾は手描きではなく、摺絵や貼り付けによって行う傾向があった。

「御深井」の名は、名古屋城に由来するといわれている。名古屋城では、城主が城内の「御深井丸」と呼ばれる場所に窯を築いていた。城を支配していた徳川家の庇護のもと、この窯で多くの茶道具が作られた。その多くは贈答品として送られ、その様式は「御深井丸」の名で知られるようになったのである。

031-022

Pottery for Daily Life (17th through 19th Centuries)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /

(展示パネル) 生活を支えた庶民の器

【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Pottery for Daily Life (17th through 19th Centuries)

Mino ware from the sixteenth to nineteenth centuries is most strongly associated with teaware and other luxury items, but Mino kilns produced ceramics for the common people as well. On display here are simple plates, bowls, teacups, graters, oil lamps, and other everyday goods that were made in Mino between the seventeenth and nineteenth centuries.

Kaolin clay, an essential component of porcelain, was discovered in Saga Prefecture at the beginning of the seventeenth century. Ceramics centers in Kyushu began making porcelain soon after, and the demand for high-end Mino pottery dwindled. In search of new markets, Mino potters shifted away from high-end ceramics to focus on daily-use items. Each district of the region came to specialize in a particular product, such as teacups or sake flasks. In this way, each district could engage in mass production and economies of scale, producing high-quality items at relatively low prices to sell in large population centers, such as Edo (now Tokyo).

For example, the district of Takata-chō in Tajimi specialized in ash-glazed *tokkuri* sake flasks, several examples of which are displayed below. At the time, sake was sold by volume in units called *gō*, equivalent to about 180 milliliters. Sake distributors would issue their own *tokkuri*, labeled with the shop name and location, which they lent to customers when selling small quantities of sake. It was therefore in the interests of both distributors and customers to know the exact volume of each *tokkuri* that was used. Because clay contracts when fired, producing bottles of a specific inner volume requires exceptional skill. *Tokkuri* from Takata-chō were prized for their accuracy.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

日用品としての陶器（17～19世紀）

16世紀から19世紀にかけての美濃焼は、茶器などの高級品のイメージが強いが、美濃の窯では庶

民のための陶磁器も作られていた。ここでは、この時代に美濃で作られたシンプルな皿や茶碗、湯呑み、おろし皿、オイルランプなどの日用品を紹介する。

17世紀初頭に佐賀県で磁器の原料となるカオリン粘土が発見された。その後、九州の窯元で磁器が作られるようになり、美濃焼の高級品の需要は減少していった。美濃の陶工たちは、競争力を保つために、高級品から日用品の生産に移行した。各地区は、茶碗や水差しなどの特定の製品に特化するようになった。これにより、大量生産と規模の経済が可能となり、高品質なものを比較的安価に生産して、江戸などの人口の多い地域で販売することができるようになった。

例えば、多治見の高田町では、灰釉の徳利を得意としていた。当時、日本酒は「合」という単位で量り売りされていた。酒店は、店名と所在地を記した独自の「徳利」を使い、少量の酒を販売する際に顧客に貸し出していた。そのため、徳利の容量を正確に把握することは、酒店にとっても客にとっても重要なこととなった。粘土は焼くと収縮するため、一定の容量の瓶を作るには熟練した技術が必要である。高田町のトックリは常に正確な容量を持っていることが評価された。

031-023

The Road to Mino Porcelain (19th Century)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 磁器への道
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

The Road to Mino Porcelain (19th Century)

Mino ware is characterized by the way its potters freely pursued new markets and followed consumer trends. However, the popularity of porcelain presented a challenge. Porcelain from China, Korea, and the Arita region of Kyushu is made from clay that contains silicate minerals, such as feldspar and kaolinite. Conversely, the clay found in the Mino and Seto areas is well suited for making earthenware, but it does not contain the silicate that is necessary for porcelain.

In the early nineteenth century, about 200 years after Arita had begun producing domestic porcelain, Mino potters succeeded in introducing a local approximation of porcelain called *taihaku*. The *taihaku* pieces they produced were modeled after porcelain from China, Korea, and Arita in their forms and decoration, but the greyish-white clay did not produce the same translucent quality.

It was not until the 1830s that Mino potters succeeded in producing genuine porcelain. Though suitable clay was not naturally available, it could be made by adding pulverized feldspar and silica to a type of clay called “frog’s eye” (*gairome*), so named because it contains flakes of quartz that gleam like a frog’s eyes when wet. Once Mino potters devised this recipe, porcelain became a major local industry. The pieces displayed here were produced by the Nemoto and Nishiura families, two widely recognized kilns that were both established during this time.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

美濃磁器への道（19世紀）

美濃焼の特徴は、陶工たちが自由に新しい市場を開拓し、消費者の動向を追っていたことにある。しかし、磁器の人気には課題があった。中国や朝鮮半島、九州の有田地方の磁器は、長石やカオリナイトなどの珪酸塩鉱物を含む粘土を原料としている。反対に、美濃や瀬戸の粘土は土器には適していたが、磁器に必要な珪酸塩の成分を含んでいなかった。

有田で国産の磁器が作られるようになってから約200年後の19世紀初頭、美濃の陶工たちは「太白」と呼ばれる磁器の近似品を世に送り出すことに成功した。美濃の陶工たちが作った太白は、形や装飾は中国や朝鮮、有田の磁器を模したものであったが、灰白色の土では透明感が出せなかった。

美濃の陶工たちが本物の磁器を作ることに成功したのは、1830年代に入ってからのことである。磁器に適した粘土は天然には無かったが、水に濡れるとカエルの目のように光る石英片を含んだことから名付けられた「蛙目」（ガイロメ）と呼ばれる粘土に、長石やシリカを粉砕したものを加えることで作ることができた。美濃の陶工たちがこの製法を編み出したことで、磁器は地域の主要な産業となった。ここでは、この時代に設立された2つの有名な窯、根本家と西浦家の作品を紹介する。

031-024

Sometsuke Blue and White

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /
（展示パネル） 摺絵と銅板転写
【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Sometsuke Blue and White

Sometsuke is a style of Japanese ceramics decorated solely with blue images on a field of white. The blue color is traditionally produced using asbolite, a cobalt-rich mineral aggregate. Originally, artists brush-painted designs by hand, as seen in the Nemoto examples. However, in the early twentieth century, techniques such as stenciling and copper-plate transfer were introduced to facilitate mass production.

To make stencils, the artist cuts designs into pieces of *washi* paper and then treats them with an astringent dye made from persimmons. This treatment strengthens and waterproofs the stencil for repeated use. (The photograph below shows a treated stencil.) The next step is to place a prepared stencil on the surface of an unglazed work and brush pigment over the top. The bowls below are decorated with stencils of Mt. Fuji (left) and a cherry-blossom shape (right).

Copper-plate transfer utilizes an intaglio, which functions like a stamp. The artist applies pigment to a copper sheet engraved with a design, then wipes off the excess. A thin sheet of absorbent paper is laid atop the prepared plate, which is run through a press, transferring the design to the paper. This print is molded to the surface of a piece of bisqueware using a soap wash and rubbed firmly against the piece to transfer the pigment to the porcelain. Finally, the fragile paper is rinsed away, leaving the colored design behind. This method was used to create the stone lantern, peonies, and motifs from the traditional *karuta* card game on the dishes below.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

染付ブルー&ホワイト

染付とは、白地に青の絵柄のみで構成された日本の陶磁器のスタイルのこと。この青色は、コバルトを多く含む鉱物の集合体である呉須を用いて伝統的に作られている。元々、根本家の例のように、作家が手で絵柄を刷毛で描いていた。しかし、20世紀初頭には、ステンシルや銅版転写などの技

術が導入され、大量生産が可能になった。

型紙は、和紙に絵柄を描いた後、柿から作られた渋い染料で処理する。この処理により、型紙の強度と防水性が向上し、繰り返し使用することができる。(下の写真は処理した型紙) 次に、素焼きの作品の表面に処理した型紙を置き、顔料を刷り込む。下の写真は、富士山(左)と桜(右)の型紙を使用している。

銅板転写は、スタンプのような機能を持つ凹版を使用する。絵柄を彫った銅板に顔料を塗り、余分な部分を拭き取る。この銅板の上に吸水性のある薄い紙を置き、プレス機にかけることでデザインを紙に転写する。石鹼を使ってビスク焼きの表面にこのプリントを成形し、しっかりとこすって顔料を磁器に転写する。最後に水洗いをして、色のついたデザインを残しつつ、壊れやすい紙を洗い流す。下の皿に描かれている石灯籠や牡丹、カルタのモチーフなどはこの方法によって制作されたものである。

031-025

Interpreting Oribe Ware

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /
（展示パネル） 絵付けの捉え方
【想定媒体】 看板

できあがった英語解説文

Interpreting Oribe Ware

When engaging with ceramic works, especially prized, one-of-a-kind items like Oribe ware, there is a tendency to focus on the skills of the artist and the process of production. The descriptions of different styles emphasize the methods used in forming, glazing, and firing the pieces. However, what happens after the creation of a work is just as important. Because Oribe ware is made to be used, not just admired, a significant aspect of Oribe ware is the creative interpretation of each piece that happens each time someone handles it.

The uniquely distorted forms of Oribe ware force an active engagement with the pieces. How does the form fit into one's hands? How can one effectively whisk tea in the irregularly shaped bowl? How can one drink from an undulating rim without spilling? Each person finds their own answers through individual exploration.

The ornamentation of Oribe ware is similarly open to individual interpretation and tends to favor stylized motifs over realism. A series of dots and squares, as seen in the five bowls below, suggests the first flush of cherry blossoms, but they could instead be a star-filled sky. Artists often drew inspiration from scenes from rural life, which would have been unfamiliar to the samurai elite who bought the pieces, encouraging them to consider the image more closely.

This stylization makes these works just as engaging today as when they were first made. Consider this Narumi-Oribe style tea bowl. What could the figures on the outside represent? Experts suggest they were intended to portray snow-covered reeds, but previous visitors to the museum have interpreted them as hair combs, jellyfish, or even cupcakes. What is important is each person's moment of consideration, a kind of dialogue with the piece, in which a connection is formed between the object and its observer.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

織部の解釈

陶磁器の作品、特に織部のような一点ものの貴重な作品に接すると、どうしても作家の技術や制作過程に目が行きがちだ。スタイルの説明では、作品の形成、釉薬、焼成の方法に重点を置く。しかし、それと同じくらい重要なのが、作品が出来上がった後だ。織部は鑑賞するだけではなく、実際に使用するために作られているため、手に取られる度にどのようなクリエイティブな解釈をするかが重要だ。織部の独特の歪んだ形は、使う人に積極的に作品に関わってもらえるようになっている。その形がどのように手に馴染むのか？ 不規則な形の茶碗で、どのようにして効果的にお茶を泡立てることができるのか？ 起伏のある縁からこぼさずに飲むには？ ひとりひとりが、作品を探求することで、自分なりの答えを見つけていくのだ。

織部の装飾も同様に個人の解釈に委ねられ、写実性よりも様式化されたモチーフが好まれる傾向にある。下の5つの器のように、点や四角が連なっているのは、桜の花の初々しさを連想させるが、満天の星空である可能性もある。作者は、作品を購入した上級武士達にとっては馴染みのない農村の風景を描いていることも多く、彼らはその暮らしに触れることができた。

このような様式化によって、作品は作られた当時と同じように今でも魅力的なものとなっている。例えば、この鳴海織部の茶碗。外側に描かれた人物は何を表しているだろうか？ 専門家によると、雪を被った葦を表現しているとのことだが、以前のある当館への訪問者は、ヘアコムやクラゲ、あるいはカップケーキなどと解釈していた。大切なのは、作品との対話であり、作品と鑑賞者の間につながりが生まれる瞬間なのだ。

031-026

Mino Ceramics to the World

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /
（展示パネル） 美濃の名工と西浦焼
【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Mino Ceramics to the World

After more than two centuries of self-imposed isolation under the Tokugawa shogunate (1603–1867), Japan entered a period of rapid industrialization and Westernization following the Meiji Restoration in 1868. As part of a broad policy of reengagement with the world, the Meiji government began taking part in international expositions to promote Japanese goods and study foreign technologies. The first of these was the Vienna World's Fair in 1873. Ceramics were positioned as a major Japanese export; they were in great demand as Europe embraced the Japonisme art movement, which celebrated Japanese aesthetics and imagery. By 1888, Japanese ceramic exports had nearly tripled. Five years later, at the World's Columbian Exhibition in Chicago, 271 of the 290 art pieces on display were Japanese, including numerous ceramic works.

Many artworks from Mino were featured in these international exhibitions. Some local artists, like porcelain makers Katō Gosuke (1837–1915) and Nishiura Enji V (1856–1914), began incorporating Western forms into their work to appeal to the foreign market. The tea sets displayed here are examples of this fusion. Enji's son found a way to apply his father's underglaze technique to mass production, and he firmly established the Nishiura brand by opening a successful factory in Nagoya that distributed its products abroad. A few years later, ceramics industrialist Katō Sukesaburō (1856–1908) established outlets for Mino ceramics in China, India, the United States, and South Africa, and he founded Japan's first ceramics trade newspaper.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

美濃焼、世界へ

徳川幕府（1603-1867）のもとで2世紀以上にわたって鎖国を続けてきた日本は、1868年の明治維新を機に、急速な工業化と西洋化の時代を迎えた。明治政府は、日本製品の普及と海外技術の研究を目的とし、国際的な博覧会に参加するようになった。その始まりが1873年のウィー

ン万国博覧会だった。中でも陶磁器は重要な輸出品として位置づけられ、日本の美意識やイメージを賛美するジャポニスム芸術がヨーロッパで受け入れられたことで、大きな需要が生まれた。1888年には、日本の陶磁器の輸出量は約3倍になった。5年後のシカゴ万国博覧会では、出品された290点の美術品のうち271点が日本製で、その中には多数の陶磁器も含まれていた。

これらの国際展では、美濃の美術品が多く取り上げられた。美濃の芸術家の中には、磁器メーカーの加藤五輔（1837-1915）や五代西浦圓治（1856-1914）のように、西洋の形式を取り入れて海外市場にアピールする人もいた。ここに展示されている茶道具はその一例である。圓治の息子は、父の技法である釉薬を大量生産する方法を見つけ出し、名古屋に工場を設立して海外にも販売することで、西浦ブランドを確立した。その数年後には、陶磁器の実業家である加藤助三郎（1856-1908）が中国、インド、アメリカ、南アフリカなどに美濃焼の販路を開拓し、日本初の陶磁器業界紙を創刊した。

031-027

Arakawa Toyozō (1894–1985)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /
（展示パネル） 荒川豊蔵
【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Arakawa Toyozō (1894–1985)

Tajimi-born potter Arakawa Toyozō is responsible for the rediscovery and revival of Mino ware techniques from the sixteenth and seventeenth centuries. Despite seeing little financial success during his lifetime, he worked tirelessly to further ceramics as an art form.

Arakawa's interest in reviving old pottery techniques likely began in 1930, when he encountered an antique Shino tea bowl marked with a simple bamboo shoot crest. Arakawa noted that a small amount of red clay was stuck to the bowl's base. At that time, it was believed that the Shino style had originated in Seto rather than Mino. However, Arakawa knew that red clay was not found in Seto—but it could be found in Mino. Two days later, he located and began excavating the site of a kiln in Mutabora (now Kani), where he dug out a shard of Shino pottery with the same bamboo shoot crest. This discovery conclusively proved that Shino ware had been produced in Mino and launched a trend of excavating old kiln sites to retrace the origins of Shino, Seto-guro, Kizeto, and Oribe wares.

Arakawa established his own kiln near the Mutabora site in 1933, where he worked to recreate techniques used by the old Mino potters. This research led to his recognition in 1955 as one of the country's first Living National Treasures, a designation that indicates important contributions toward the preservation of intangible cultural assets. As of 2021, he is the only person in history to receive this designation for two separate styles of pottery: Shino ware and Seto-guro ware.

The rounded sides and pinkish coloration of the tea bowl below are typical of Arakawa's more personalized Shino ware pieces, in contrast to the cylindrical shapes and white coloration of traditional Shino ware.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

荒川豊蔵（1894-1985）

多治見出身の陶芸家・荒川豊蔵は、16世紀から17世紀にかけての美濃焼の技術を再発見・再興した人物である。彼は生前、経済的な成功を収めることはできなかったが、芸術としての陶磁器を普及させるために精力的に活動した。

古陶磁の復活に興味を持ったのは、1930年、タケノコの紋が入った志野の茶碗に出会ったことがきっかけだったようだ。その時、茶碗の底に少量の赤土が付着していた。当時、志野の発祥は美濃ではなく瀬戸だと考えられていた。しかし、赤土は瀬戸にはなく、美濃にはあるということを知っていた。その2日後、彼は牟田洞（現在の可児）の窯跡を見つけて発掘を開始し、同じタケノコの紋が入った志野の陶片を掘り出した。この発見により、美濃で志野が生産されていたことが決定的となり、古窯跡を発掘して志野、瀬戸黒、黄瀬戸、織部などの源流をたどる動きが始まった。

荒川は、1933年に牟田洞遺跡の近くに自分の窯を作り、美濃の古陶磁の技術を再現することに取り組んだ。その結果、1955年には、無形文化財の保存に多大な貢献をしたことが認められ、人間国宝に認定された。2021年現在、志野と瀬戸の2つのやきものでこの認定を受けている史上唯一の人物である。

伝統的な志野が円筒形で白色を基調としているのに対し、下の茶碗のような丸みを帯びた側面とピンクがかかった色調は、豊蔵の志野作品の特徴である。

031-028

Katō Hajime (1900–1968)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /
（展示パネル） 加藤土師萌
【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Katō Hajime (1900–1968)

Ceramicist Katō Hajime is known for recreating lost *iroe* techniques from the Ming dynasty (1368–1644). *Iroe* (literally, “polychrome decorated”) refers to a style of overglazing where colored patterns are painted onto previously glazed and high-fired pottery. The pottery is then refired at a lower temperature to fuse the two layers of glaze together.

Katō, who was born in nearby Seto, spent 15 years working at a ceramics research institute in Tajimi, where he studied antique pottery and learned a wide range of techniques related to ceramic production. While carrying out his research, he was also producing his own ceramic works, and he took a grand prize at the 1937 International Exposition in Paris.

In 1940, Katō founded his own kiln in Yokohama, where he began researching Ming overglaze enamels. He succeeded in recreating several key *iroe* techniques, including *moegi kinrande* (gold leaf applied over a pale-green glaze) and *ōjikosai* (patterned red overglaze over a yellow base). His preservation of these techniques was recognized in 1961, when he was designated a Living National Treasure.

The bowl on display is an excellent example of Hajime’s *moegi kinrande* technique. He achieved the bright coloration by delicately applying gold leaf over a light-green glaze. Using gold leaf rather than gold powder requires meticulous skill; if the melting points of the underglaze and overglaze are too close, the gold leaf will sink into the underglaze and be obscured.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

加藤土師萌（1900-1968）

陶芸家の加藤土師萌は、明朝（1368-1644）の失われた技法である「色絵」の再現で知られている。色絵とは、釉薬をかけて高温で焼いた陶器に、色のついた模様を描く上絵付けのことだ。そ

の後、陶器を低温で再焼成し、2層の釉薬を融合させる。

瀬戸に生まれた加藤は、多治見の陶磁器試験場に15年間勤務し、古陶磁の研究や窯業に関するさまざまな技術を習得した。また、1937年のパリ万国博覧会でグランプリを受賞するなど、独自の作品を制作していた。

1940年、横浜に自分の窯を設立した加藤は、明の上絵具の研究を始めた。萌黄金襷手（もえぎきんらんで）や「黄地紅彩（おうじこうさい）」など、明代の代表的な技法を再現することに成功した。1961年には、これらの技法の保存が評価され、人間国宝に認定された。

今回展示されている器は、加藤の「萌黄金襷手」という技術の優れた作品である。淡い緑の釉薬の上に金箔を繊細に貼り付けて鮮やかな色を出している。金粉ではなく金箔を使うには、繊細な技術が必要である。なぜなら、下絵と上絵の融点が近すぎると、金箔が下絵に沈んで見えなくなってしまうためだ。

031-029

Tsukamoto Kaiji (1912–1990)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /

(展示パネル) 塚本快示

【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Tsukamoto Kaiji (1912–1990)

Ceramicist Tsukamoto Kaiji was designated a Living National Treasure in 1983 in recognition of his success in re-creating porcelain-making techniques from the Song dynasty (960–1279). Ceramics from that period are generally characterized by simple shapes and light-colored glazes with subtle hues. Tsukamoto was particularly interested in *hakuji*, white porcelain covered in a transparent wood-ash glaze mixed with feldspar, quicklime, or other fluxes. He also focused on *seihakuji*, a related style of pale-blue porcelain that is produced by adding a small amount of iron to the standard *hakuji* glaze and firing in a low-oxygen environment.

The platter on display shows Tsukamoto's skill in achieving the milky-white color of fine *hakuji*. Note the engraved floral design around the rim. Tsukamoto accomplished this design using a carving technique called *katagiri-bori*. Carving in this style involves holding the chisel at an angle to create furrows that are deeper on one side. When the glaze pools in the furrows, the variation in depth creates a three-dimensional effect and gradations in the coloring.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

塚本快示（1912-1990）

陶芸家の塚本快示は、宋時代（960-1279）の磁器を再現することに成功した功績を認められ、1983年に人間国宝に認定された。宋代の陶磁器は、シンプルな形と淡い色調の釉薬が特徴である。特に白磁に長石や生石灰などの融剤を混ぜた透明な木灰釉をかけた「白磁」に関心があった。また、白磁の釉薬に少量の鉄分を加え、低酸素環境で焼成した青白磁にも注目した。

展示されている大皿は、白磁の特徴である乳白色を実現するための塚本の技術を示すものである。縁には花模様が彫られている。これは「片桐彫」という技法で彫られている。片桐彫りとは、ノミを斜めにして片側に深い溝を作る彫り方である。この溝に釉薬が溜まると、深さの違いによって立体感が生まれ、彩色にもグラデーションが生じる。

031-030

Suzuki Osamu (1934-)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム / (展示パネル) 鈴木藏
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Suzuki Osamu (1934-)

Suzuki Osamu is a leading potter working in Shino-style ceramics. In 1994, he was designated a Living National Treasure and tasked with promoting the art form.

Suzuki was born in the nearby city of Toki, where he first learned pottery-making and glazing techniques under his father, an expert in ceramic glazes. Suzuki has a particular interest in Shino ware, which he began producing in his twenties. He went on to be selected for the prestigious Japan Traditional Crafts Exhibition, as well as a host of other awards. Suzuki moved to Tajimi in 1964 for work, and two years later he founded his own kiln, where he is still actively creating new ceramic pieces.

Though Suzuki's works are informed by the traditional methods and aesthetics of Shino ware, they have a distinctly modern sensibility. The tea bowl on display here shows the boldly contrasting patches of scarlet clay and white feldspar glaze for which Suzuki is known. After throwing a bowl on his potter's wheel, he shapes the sides with a spatula to create a uniquely distorted, uneven form.

Although Suzuki produces ceramics in traditional styles, he utilizes modern technologies. Since the 1960s, he has been using a gas kiln rather than a wood-burning kiln to achieve a greater degree of control and consistency when firing. In order to adapt traditional Shino techniques to a gas kiln, Suzuki conducted extensive clay and glazing tests and made customized adjustments to his kiln.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

鈴木藏（1934-）

鈴木藏は、志野派陶芸を代表する陶芸家だ。1994年には人間国宝に認定され、志野の普及に努めている。

近隣の土岐市に生まれた鈴木は、その地で釉薬の専門家である父に師事し、作陶と釉薬の技術を学んだ。特に特に志野に興味を持ち、20代からその制作を始めた。その後、日本伝統工芸展に

入選するなど、数々の賞を受賞している。1964年に仕事のために多治見にやって来て、その2年後に自分の窯を設立し、現在も精力的に新作を発表している。

鈴木作品は、志野の伝統的な製法や美意識を踏襲しながらも、現代的な感覚で制作されている。ここに展示されている茶碗は、彼が得意とする緋色の土と白い長石の釉薬のコントラストを大胆に表現している。ろくろで成形した後、ヘラを使って側面を成形し、独特の歪んだ凹凸のあるフォルムを作り出している。

鈴木作品は伝統的でありながらも、現代的な技術も取り入れている。1960年代からは、より高度な管理と安定した焼成を実現するために、薪窯ではなくガス窯を使用している。伝統的な志野の技法をガス窯に適應させるために、彼は粘土や釉薬のテストを重ね、窯の調整を行った。

031-031

Katō Kōzō (1935–)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市美濃焼ミュージアム /

(展示パネル) 加藤孝造

【想定媒体】 看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Katō Kōzō (1935–)

Potter Katō Kōzō is a Living National Treasure tasked with promoting Seto-guro ceramics, as well as a Living Treasure of Gifu Prefecture for Shino ceramics.

Katō began his career in 1954, working at a ceramics research center in Gifu. Although his job involved developing new ceramic techniques, Katō was more interested in traditional Mino ware. In 1970, he left his job and apprenticed with Arakawa Toyozō (1894–1985), who was then known for his revival of lost Mino-ware production methods.

In 1973, Katō began work on his own, dedicating himself to artistic expression through Seto-guro-, Shino-, and Kizeto-style ceramics produced using the original methods. He built *anagama* and *noborigama* kilns in the hills north of Tajimi, which he uses despite the additional time and effort they require. Katō also favors a nonelectric potter's wheel over an electric one. These labor-intensive methods limit his output, and it is limited still further by his exacting standards. Katō is known to fire as many as 220 pieces at a time, but he keeps only the 8 to 10 pieces that he deems acceptable.

The Seto-guro tea bowl on display here is one such piece. It has the deep-black color of the traditional style, as well as the cylindrical shape and rounded base that distinguish Seto-guro ware. Note the undulations of the rim, gently rising and falling like a mountain path, which give this piece a distinct character.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

加藤孝造（1935-）

陶芸家である加藤孝造は瀬戸黒の普及で国の人間国宝、志野で岐阜県の人間国宝に認定されている。

加藤は1954年、岐阜県の陶磁器試験場でそのキャリアをスタートさせた。新しい製陶技術の開発が仕事であったが、彼は伝統的な美濃焼に興味を持っていた。1970年に仕事を辞め、当時、失わ

れた美濃焼の技法を復活させたことで知られる荒川豊蔵（1894-1985）に弟子入りした。1973年からは個人での活動を開始し、瀬戸黒、志野、黄瀬戸など、従来の技法での芸術表現に専念した。多治見市北部の丘陵地に（より手間のかかるタイプである）穴窯と登窯を築き、現在も使用している。また、加藤は電気ろくろよりも、電気を使わないろくろを愛用している。これらの手間のかかる方法では生産量が限られてしまうが、彼の基準は厳格であるため、生産量はさらに制限される。彼は一度に220個もの作品を焼くことで知られているが、残す作品は納得がいく8～10個のみだという。

今回展示されている「瀬戸黒茶碗」もその一つ。この茶碗は、伝統的なスタイルの深い黒色で、瀬戸黒の特徴である円筒形と丸い底面を持っている。縁には山道のような緩やかな起伏があり、この作品の特徴となっている。

031-032

Katō Takuo (1917–2005)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市美濃焼ミュージアム /]
(展示パネル) 加藤卓男
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

Katō Takuo (1917–2005)

Katō Takuo was the sixth-generation head of Kōbeigama, a Tajimi kiln founded in 1804. His rediscovery of *sansai*, or “three-color,” glazing techniques earned him the designation of Living National Treasure in 1995.

Takuo had a deep interest in Persian ceramics that led him to study other low-temperature glazes, such as those used in lusterware. Much of the knowledge of ancient Persian ceramics had been lost to time and human migration, but Takuo managed to re-create these glazes through exhaustive research and experimentation. He produced many pieces that fuse Persian and Japanese aesthetics and techniques.

Takuo’s success in reverse-engineering historical styles brought him to the attention of the Imperial Household Agency. The repository of imperial treasures at Shōsō-in, in Nara, contains eighth-century Japanese *sansai* ceramic works, but the secrets behind their creation had been lost to time. The agency commissioned Takuo to re-create these *sansai* glazing techniques, a project that ultimately required nine years of painstaking research.

The vase displayed here has the clear, bright green and orange-over-milky-white of ancient Japanese *sansai*, but its studded form is much more contemporary. This combination of old and new epitomizes Takuo’s unique style.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

加藤卓男（1917-2005）

加藤卓男は、1804年に創業した多治見の窯元「幸兵衛窯」の6代目当主である。三彩の技法を再発見し、1995年に人間国宝に認定された。

加藤はペルシャ陶器に深い関心を持ち、ラスター彩などに使われる低温釉薬の研究に取り組んだ。古代ペルシャ陶磁の知識の多くは、時代の変遷や人の移動によって失われていたが、彼は徹底した研究と実験により、これらの釉薬を再現することに成功した。彼はペルシャと日本の美意識や技術を

融合させた作品を数多く発表してきた。

加藤はこの歴史的な様式の再現の成功により、宮内庁から注目を受けることとなった。奈良の正倉院にある宝物館には、8世紀の日本の三彩陶器が収蔵されているが、その制作の秘密は不明であった。この三彩の釉薬を再現するために、彼は同庁の依頼を受けて9年もの歳月をかけて研究を行った。

ここに展示されている花瓶は、日本古来の三彩の乳白色の上に、透明感のある鮮やかな緑やオレンジが描かれているが、スタッズが散りばめられたフォルムは、はるかに現代的である。古いものと新しいものの組み合わせは、加藤のユニークなスタイルを象徴するものである。

031-033

About Gallery VOICE

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】多治見市文化工房ギャラリーヴォイス / 施設案内
【想定媒体】看板・WEBサイト・その他

できあがった英語解説文

About Gallery VOICE

Gallery VOICE is a free ceramics gallery that brings creators and their fans into closer contact. Our permanent displays and special exhibitions reflect the current state of Mino ware (*Mino-yaki*), a local ceramics culture that has continued unbroken for 1,300 years. The gallery is a place for contemporary artists of varying styles to display their work and share their individual visions with the public and the wider artistic community. We seek to lift up diverse voices by creating dialogues between artists, collectors, researchers, ceramics fans, and fans-to-be.

In addition to exhibitions, Gallery VOICE hosts lectures, symposia, and other events. The gallery holds workshops on pottery-making and pottery decoration for adults and children as a fun way to foster an appreciation for the craft. All our gallery staff are working artists who are passionate about ceramic art.

Through these activities, Gallery VOICE aims to create a space for the current, living form of Mino ware and to foster an understanding of ceramics that will sustain the artform into the future.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

ギャラリーヴォイスについて

ギャラリーヴォイスは、作り手とそのファンの距離を近づけるような無料の陶芸ギャラリーだ。

1300年もの間、途切れることなく続いてきた地域の陶芸文化である美濃焼の現在を反映した常設展示と企画展を行っている。このギャラリーは、さまざまなスタイルの現代の陶芸家が作品を展示し、そのビジョンを一般の人々や広く芸術的なコミュニティと共有する場となっている。陶芸家、コレクター、研究者、陶器ファン、そしてこれからファンになる人たちとの対話を通じて、多様な声を高めていくことを目指している。

ギャラリーヴォイスでは、展覧会のほかに、講演会やシンポジウムなどのイベントも開催している。また、大人や子供を対象とした陶芸や絵付けのワークショップを開催し、楽しみながら陶芸の魅力を伝える

活動も行っている。ギャラリストは全員、現役の陶芸家である。

ギャラリーヴォイスは、このような活動を通じて、美濃焼の現在を発信し、未来に向けて陶芸への理解を深めることを目的としている。

031-034

Ushida Collection

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市文化工房ギャラリーヴォイス /
牛田コレクションについて
【想定媒体】 看板・WEBサイト・その他

できあがった英語解説文

Ushida Collection

Since 2007, the Kyoei Electric Kilns company has been purchasing noteworthy ceramic works for preservation in the Ushida Collection at Gallery VOICE. The collection is named after the company's president, Ushida Takuzō. Ushida grew up on Oribe Street, where many of Tajimi's ceramics shops are located, and he has a long-standing appreciation for Mino ware.

Pieces for the Ushida Collection are often selected from special exhibitions held at Gallery VOICE. The works that are chosen for the collection generally represent local ceramicists or are otherwise exceptional in a way that makes them worth collecting and displaying for future generations. Additionally, the continual expansion of the Ushida Collection creates opportunities to support working artists while sharing their best work with the public.

Pieces in the Ushida Collection are exhibited at Gallery VOICE. They are also loaned out to art museums and other galleries to promote Tajimi as a ceramics center and to support the development of ceramics culture throughout Japan and the world.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

牛田コレクション

共栄電気炉製作所では、2007年から注目すべきやきもの作品を購入し、ギャラリーヴォイスの「牛田コレクション」として保存している。このコレクションは、同社の社長である牛田拓造にちなんだものだ。牛田は多治見の陶磁器店が軒を連ねる織部ストリートで育ち、美濃焼に長年親しんできた。牛田コレクションの作品は、多くの場合、ギャラリーヴォイスで開催される特別展から選ばれる。コレクションに選ばれる作品は、地元の陶芸家を代表するものや、後世の陶芸家たちのために収集・展示する価値のある優れたものを中心だ。また、牛田コレクションを継続的に拡大していくことにより、現役の陶芸家を支援すると同時に、彼らの最高の作品を公開する機会も提供している。牛田コレクションの作品は、ギャラリーヴォイスで展示されている。また、他のギャラリーや美術館などに

も貸し出しを行い、多治見の陶芸の拠点として、国内外の陶芸文化の発展に貢献している。

031-035

About Toshin Mino Ceramic Art Museum

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】とうしん美濃陶芸美術館 / 施設案内
【想定媒体】看板・パンフレット

できあがった英語解説文

About Toshin Mino Ceramic Art Museum

Toshin Mino Ceramic Art Museum was established in 2015 by Tono Shinkin Bank to preserve and communicate the appeal of Mino-ware ceramics as a central aspect of local culture. The museum's core purpose is to introduce modern Mino ware to a larger audience. Admission to the museum is free.

Mino ware (*Mino-yaki*), the term for ceramics produced in the Mino region, encompasses 1,300 years of history and development. Today, Mino ware is particularly known for the Kizeto, Shino, Seto-guro, and Oribe styles that emerged in the late sixteenth century. To this day, the region retains a vibrant ceramics culture that has fostered six Living National Treasures, some of whose works are displayed in this museum. Since 1986, Tono Shinkin Bank has been acquiring exceptional examples of locally produced ceramics and adding them to the museum's collection.

The museum was designed and built around a longleaf pine tree that stands in the central garden. The route through the circular exhibit passes 47 cases where masterpieces from the collection are displayed alongside seasonally themed exhibitions. On certain special days each year, visitors are invited to experience pieces more closely in the tearoom, where they can enjoy a complimentary cup of matcha green tea served in a Mino-ware tea bowl.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

とうしん美濃陶芸美術館について

とうしん美濃陶芸美術館は、地域文化の中心である美濃焼の魅力を保存・発信するために、東濃信用金庫が2015年に設立した美術館である。現代の美濃焼をより多くの人に紹介することを主な目的としている。入館料は無料となっている。

美濃地方で生産された陶磁器を指す「美濃焼」は、1300年の歴史と発展を遂げてきました。現在、美濃焼といえば、16世紀後半に生まれた「黄瀬戸」「志野」「瀬戸黒」「織部」などが有名だ。

この（瀬戸を含む美濃）地域からは、現在まで6人の人間国宝を輩出するなど、陶芸文化が根付いており、彼らの作品の一部がこの美術館に展示されている。東濃信用金庫では、1986年から地元の優れた陶磁器を収集し、当館のコレクションに加えている。

この美術館は、中央の庭園にある大王松を中心に設計されている。円形の展示室の中には47のケースがあり、コレクションの名作が季節ごとに展示されている。また、毎年特定の日には、茶室で美濃焼の茶碗に入った抹茶が無料で提供され、作品をより身近に体験することができる。

031-036

History of Kobeigama

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 幸兵衛窯 / 幸兵衛窯の歴史
【想定媒体】 パンフレット

できあがった英語解説文

History of Kobeigama

Kobeigama was founded in 1804 by Kōbei Katō I (1755–1815), who established the kiln by supplying tableware to Edo Castle. Since then, Kobeigama’s subsequent generations of ceramics masters have greatly influenced the development of Mino ware through the introduction of new styles and techniques. In recognition of this continuing legacy, the name Kōbei Katō has been adopted by many subsequent heads of the family.

Under the first three generations of leadership after Kōbei Katō I, Kobeigama mainly produced *sometsuke*, a Chinese-influenced style of indigo blue ornamentation on white porcelain. Kōbei Katō V (1893–1982) expanded production into other Chinese styles, including celadon and *kinrande* (gold-leaf overglaze). This departure from previous generations laid the foundation for Kobeigama’s culture of innovation. Kōbei Katō V also spent 23 years as the director of the Gifu Prefectural Pottery Research Institute, where his work developing new techniques and training young artists established him as “the father of modern Mino ware.”

Takuo Katō (1917–2005), the sixth-generation family head, rediscovered *sansai*, or “three-color,” glazing techniques. This earned him the designation of Living National Treasure in 1995. Takuo Katō also had a deep interest in Persian ceramics. Through extensive research, he was able to re-create low-temperature glazes, such as those used for lusterware and Persian blue. His son, Kōbei Katō VII (1945–), also focused on lusterware, applying his father’s glazing technique to distinctly modern forms.

The current, eighth-generation head of Kobeigama, Ryōtarō Katō (1974–), has brought the kiln’s development full circle by focusing on late sixteenth-century Mino ware, such as Shino, Oribe, and Seto-guro.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

幸兵衛窯の歴史

幸兵衛窯は、1804年に初代加藤幸兵衛（1755-1815）が江戸城に食器を納めて創業したのが始まりである。それ以来、幸兵衛窯では代々陶工たちが新しい様式や技法を導入し、美濃焼の発展に大きな影響を与えてきた。このレガシーをたたえて、「加藤幸兵衛」の名は歴代当主の多くに受け継がれている。

初代の後の3代（=2～4代目）の幸兵衛窯では、主に染付（そめつけ）が作られた。五代加藤幸兵衛(1893-1982)は、青磁や金襴手など、中国の様式を取り入れた作品を制作した。彼のこのような、それまでの世代から脱却する試みは、幸兵衛窯のイノベーション文化の基礎を築いた。また、五代加藤幸兵衛は、岐阜県の陶磁器試験場の所長を23年間務め、新しい技術の開発や若手作家の育成に努め、「近代美濃焼の父」と呼ばれるようになった。

6代目当主の加藤卓男（1917-2005）は、「三彩」という釉薬の技法を再現した。1995年には人間国宝に認定されている。卓男は、ペルシャの陶磁器にも深い関心を寄せていた。研究を重ねた結果、ラスター彩やペルシャブルーなどの低温釉薬を再現した。彼の息子である7代目加藤幸兵衛（1945-）もラスター彩を中心に、父の釉薬の技術を現代風にアレンジしている。

現在の8代目加藤亮太郎（1974-）は、16世紀後半の美濃焼である志野、織部、瀬戸黒を中心としたスタイルを確立している。

031-037

Facility Overview

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 幸兵衛窯 / 施設説明
【想定媒体】 パンフレット

できあがった英語解説文

Facility Overview

Kobeigama is located in Ichinokura, an area on the outskirts of Tajimi where there are over 50 historic kilns. Several of the buildings in Kobeigama’s small complex are open to the public, and the kiln also offers pottery workshops and hosts a range of seasonal events.

Main House

The first floor of this modern building contains the information desk and showroom. The second floor is a gallery of masterpieces created by sixth-generation family head Takuo Katō (1917–2005). The works displayed here include Persian arabesque tile murals, lusterware, Persian blue ceramics, and examples of the *sansai* (three-color) glazing technique that earned Takuo the designation of Living National Treasure in 1995.

Museum of Old Ceramics

The museum has three floors of ancient pottery collected by Takuo Katō, including ninth- to thirteenth-century Persian blue ceramics, celadon from Korea, and shards of sixteenth-century Mino ware that were studied to re-create historic styles and glazes. The building, a traditional *minka*-style house that was relocated from its original location in Fukui, is over 200 years old. The tatami-floored sitting room looks out at a wood-burning *anagama* kiln, and on certain days of the year, visitors to the museum can sit and observe the processes of firing or unloading. By stepping onto the house’s outer veranda, visitors can also see the kiln’s old brick chimney.

Arts and Crafts Museum

This building has a collection of works by the fifth, sixth, seventh, and eighth heads of the family that shows the range and evolution of Kobeigama styles. There is also a display of *waka* poems by Kōbei Katō VII (1945–).

上記解説文の仮訳（日本語訳）

施設概要

幸兵衛窯は、多治見市郊外の市之倉という地域にあり、他にも50以上の歴史的な窯がある。幸兵衛窯では、いくつかの建物が一般公開されているほか、陶芸教室や季節のイベントなども開催されている。

本館

この近代的な建物の1階には、インフォメーションデスクとショールームがある。2階は6代目当主・加藤卓男（1917-2005）の作品を展示するギャラリーである。ペルシャ唐草模様のタイル壁画、ラスター彩、ペルシャブルーの陶器、1995年に人間国宝に指定された三彩釉などの作品が展示されている。

古陶磁資料館

加藤卓男が収集した、歴史的な様式や釉薬を再現するための研究を行うための9～13世紀のペルシャ青磁、朝鮮半島の青磁、16世紀の美濃焼の破片などの古陶磁を3階建てで展示している。建物は築200年以上の伝統的な民家様式で、元々福井にあったものを移築したものである。畳敷きの座敷からは薪を使った穴窯を眺めることができ、1年のうち特定の日には、窯入れや窯出しの工程を座って見学することができる。また、建物の外のスペースに出ると、窯の古いレンガの煙突を見ることができる。

工芸館

5～8代の当主の作品が展示されており、幸兵衛窯のスタイルの変遷を知ることができる。また、7代目加藤幸兵衛（1945-）が詠んだ和歌も展示されている。

031-038

Takuo Katō (1917–2005)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 幸兵衛窯 / 加藤卓男

【想定媒体】 パンフレット

できあがった英語解説文

Takuo Katō (1917–2005)

Sixth-generation head Takuo Katō is perhaps the most famous potter from Kobeigama kiln. In 1995, he was designated a Living National Treasure in recognition of his rediscovery of *sansai*, or “three-color,” glazing techniques.

Takuo had a deep interest in the low-temperature glazes used in ancient Persian ceramics, such as those of iridescent lusterware, and the deep blue color called “Persian blue” that is closely associated with southwestern Asia. He traveled abroad extensively to conduct this research, including to Iran and Iraq. Upon returning to Japan, he managed to recreate many Persian glazes through trial and error, and he fused these techniques with Japanese elements, such as rough forms and negative space.

Takuo Katō’s success in reverse engineering historical styles brought him to the attention of the Imperial Household Agency. The collection of the Shōsō-in imperial treasure house in Nara includes eighth-century Japanese *sansai* ceramics, but the methods used to create them had been lost. In 1980, the agency commissioned Takuo to recreate the *sansai* glazing techniques, and after nine years of painstaking research, he was successful. Up until his death at the age of 87, Takuo continued to produce striking works that combined the deep, rich colors of Persia with the forms and imagery of Japanese art.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

加藤卓男（1917-2005）

幸兵衛窯の代表的な陶芸家といえば、6代目当主の加藤卓男だろう。1995年には「三彩」の再現が評価され、人間国宝に認定されている。

卓男は、古代ペルシャ陶器に使われていた低温の釉薬、たとえば玉虫色のラスター彩や、ペルシャブルーと呼ばれるほど西南アジアに縁の深い、濃い青色に大きな関心を寄せていた。彼はこの研究のために、イランやイラクなど海外にも足を運んだ。帰国後、試行錯誤の末に多くのペルシャの釉薬を

再現し、ラフなフォルムやネガティブスペースといった日本的な要素と融合させた。

卓男はこの歴史的な様式の再現の成功により、宮内庁から注目を受けることとなった。奈良の正倉院には、8世紀の三彩陶器が所蔵されていたが、その制作方法は失われていた。1980年、宮内庁は卓男に三彩の釉薬を再現するよう依頼し、9年間にわたる入念な研究を経て、彼はその成功を収めた。卓男は87歳で亡くなるまで、ペルシャの深く豊かな色彩と日本美術のフォルムやイメージを融合させた印象的な作品を発表し続けた。

031-039

Sakazuki: Landmarks of Japanese Life

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】市之倉さかづき美術館 /

展示パネル) 施設案内-市之倉さかづき美術館へようこそ

+ (展示パネル) 「人生十盃」

【想定媒体】 その他

できあがった英語解説文

Sakazuki: Landmarks of Japanese Life

These small, delicate sake cups, called *sakazuki*, hold a deep cultural significance. Sake is a part of many of the most important occasions in a Japanese person's life, as expressed by the idea of "life's ten cups" (*jinsei jūhai*). From the *sansankudo* ritual, in which a newlywed couple drinks from three *sakazuki* representing the past, present, and future, to the drinks and memories shared at a wake, sake flows through Japanese life, marking occasions both celebratory and solemn. In that sense, holding a *sakazuki* in one's hand is like holding a microcosm of life.

The Ichinokura Sakazuki Art Museum has collected some 1,500 of these little treasures. Most of the pieces were created right here in Ichinokura, a small village that, despite its size, was nevertheless responsible for over half of the domestic output of *sakazuki* during the nineteenth and twentieth centuries. The collection also includes examples from other parts of Japan, allowing visitors to observe the ways glazing technology and regional styles have evolved over the years.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

さかづき：日本人の人生のマイルストーン

「さかづき」と呼ばれる小さく繊細な酒器には、深い文化的意義がある。「人生十盃」という言葉があるように、日本酒は日本人の人生の中で最も重要な場面の多くに登場する。新婚の夫婦が過去・現在・未来を意味する3つのさかづきを使って酒を酌み交わす「三三九度」の儀式から、お通夜での思い出の酒まで、酒は日本人の生活の中で、祝い事や厳粛な場面に登場する。その意味で、さかづきを手にすることは、人生の縮図を手にするようなものである。

市之倉さかづき美術館では約1500点のさかづきを収集してきた。これらのほとんどが、市之倉という小さな村で制作されたものであるが、この村は19世紀から20世紀にかけてさかづきの国内総生産

量の半分以上を占めていた。また、国内の他地域の作品も含まれており、釉薬の技術や地域のスタイルがどのように変化していったかを知ることができる。

031-040

Sakazuki and Ichinokura

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】市之倉さかづき美術館 / (展示パネル) 盃の誕生
【想定媒体】その他

できあがった英語解説文

Sakazuki and Ichinokura

The ceramic-producing village of Ichinokura has specialized in the production of *sakazuki* cups for more than two centuries.

Sakazuki are small, rimmed, saucer-shaped sake cups of about six centimeters in diameter. They are one of the oldest forms of ceramic sake vessel, and similar earthenware cups have been found that date back to the Kofun period (250–552 CE). People also used wood and lacquer *sakazuki* over the centuries, but porcelain ones of the sort displayed in this museum were not widely used until the early nineteenth century, when drinking warm sake (*atsukan*) became popular. In modern times, *sakazuki* have fallen out of favor for casual drinking, but they are still used during formal occasions.

In the Mino region, each ceramics-producing area had its own specialty. As Ichinokura had fewer deposits of clay and was located in the hills far from the main commercial centers, local potters decided to focus on small, easily portable ceramic ware. They began producing *sakazuki* along with the small cups customarily used for drinking *sencha* tea. By the end of the nineteenth century, more than half of the *sakazuki* made in Japan came from Ichinokura. Although *sakazuki* are no longer produced on a large scale, they continue to be made at many of the 50 or so kilns that are still operating in the area.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

さかづきと市之倉

陶磁器の産地である市之倉では、2世紀以上にわたって「さかづき」を専門に生産してきた。さかづきとは、直径6センチほどの縁のある小さな茶托型の酒器のことである。陶製の酒器としては最も古いものの一つで、古墳時代（250-552）の土製のさかづきも見つかっている。その後、木や漆を使ったさかづきも登場したが、当館に展示されているような磁器製の酒器は、熱燗が一般的になった19世紀初頭になってから普及した。現代では、カジュアルに飲むような酒器ではなくなったが、フォーマルな場面では今も使用されている。

美濃地方では、陶磁器の産地ごとに得意分野があった。市之倉では、良質な粘土の埋蔵量が少なく、商業の中心地から離れた山間部に位置していたため、小型で持ち運びが容易な陶磁器を中心に生産することにした。陶工たちは、酒器や煎茶を飲む際に使用される茶碗を作り始めた。19世紀末には、日本で作られる酒器の半分以上が市之倉のものになったと言われている。今では大規模な生産は行われていないが、市之倉には50ほどの窯が残っており、今でもその多くでさかづきが作られている。

031-041

The Heyday of Ichinokura *Sakazuki*

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 市之倉さかづき美術館 /
（展示パネル） 幕末・明治の市之倉盃
【想定媒体】 その他

できあがった英語解説文

The Heyday of Ichinokura *Sakazuki*

Ichinokura enjoyed a period of great success in the late nineteenth century, buoyed by a drastic change in Japanese society. The country's long period of self-isolation under the Tokugawa shogunate ended in 1867, ushering in a period of rapid industrialization and Westernization as well as international trade. Ceramics were positioned as a particularly important export as Europe embraced the Japonisme art movement, which celebrated Japanese artists and aesthetics. By 1888, exports of Japanese ceramics had nearly tripled.

The spirit of competition engendered by this surge in popularity drove the artists of Ichinokura to ever more impressive feats of technical skill. They made their creations thinner and thinner, striving to achieve the luminous translucency that is prized in true porcelain. In this room's central display case, the underlighting reveals the remarkable delicacy of *sakazuki* from this time: in some places, the cups are only a millimeter thick. Certain pieces are also ornamented with patterns and images that were achieved solely by varying the thickness of the porcelain.

One major artist of this period was Katō Gosuke (1837–1915). He gained recognition at home and abroad for his *sometsuke*, the painting of cobalt blue ornamentation on a field of white porcelain. The technique was introduced to Ichinokura in the early nineteenth century by master artisans from Kyoto and Seto. On the wall to the left of the entrance, the museum has collected many fine examples by Katō, some painted using brushes with tips that were only a single hair in width.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

市之倉のさかづきの全盛期

19世紀後半、市之倉が大成功を収めたのは、日本社会が大きく変化したことによる。1867年に徳川幕府の長い鎖国時代が終わり、急速な工業化、西洋化、国際貿易の時代が到来した。ヨーロッパでは日本の芸術家や美意識を称えるジャポニスム運動が盛んに行われ、中でも陶磁器は重

要な輸出品として位置づけられた。1888年には、日本の陶磁器の輸出量は約3倍になった。

この人気の高まりによって生まれた競争の精神により、市之倉の職人はその技術がかつてないほど高めていった。彼らは作品をどんどん薄くして、本物の磁器で高く評価されている光輝のような透明性を実現させるための努力を行った。部屋の中央にある展示ケースでは、アンダーライトによって、この時代のさかづきの驚くべき繊細さが示されている。また、磁器の厚さを変えるだけで文様や絵柄を表現した作品もある。

この時代の代表的な陶工に、加藤五輔（1837-1915）がいる。白磁の上にコバルトブルーの装飾を描く染付は、国内外で高い評価を得た。19世紀初頭、京都や瀬戸から招かれた名工たちによって、この技法が市之倉に伝えられた。入口左手の壁には、加藤の作品が多数展示されており、中には毛一本分の幅しかない先端を持つ筆で描かれたものもある。

031-042

(英語タイトルなし)

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 市之倉さかづき美術館 /

(展示パネル) 「大正以降の盃の歴史」 + 「他産地での盃」

【想定媒体】 その他

できあがった英語解説文

Beginning in the latter half of the nineteenth century, Japan underwent a period of rapid industrialization. In the twentieth century, this wave of technological advancement reached Ichinokura in the form of mass production.

The use of plaster molds for both pressing and slip-casting were introduced, as were coal- and oil-fired kilns. These advancements allowed potters to mass-produce vessels using molds and fire them more quickly. Copper-plate transfer and stamping techniques became common methods of adding decoration, and new glazes were developed as well. Previously, pigments were largely derived from just three minerals: copper, iron, and cobalt. Through international trade, other colors entered the local repertoire. For example, a chromium-oxide glaze from Germany was used to make the jade-green cups on the back wall.

The display on the back wall contains locally produced *sakazuki* from the twentieth century. While mass production brought more uniformity to individual pieces, it also made porcelain accessible to more people and expanded the range of possible shapes and designs across the industry, as evidenced by the wide variety of cups on display. The case to the right displays *sakazuki* from Kyoto, Arita, Kutani, and Seto—all major ceramic-producing areas. They are decorated with motifs and colors characteristic of their respective regions, demonstrating the broad range of artistic expression that is possible with just a simple cup.

上記解説文の仮訳 (日本語訳)

工業化の進展

19世紀後半から、日本では急速な工業化が進んだ。その波は20世紀に入り、大量生産という形で市之倉にも押し寄せてきた。

プレスやスリップキャストに石膏型が導入され、石炭や石油を使った窯も登場した。これらの進歩によ

り、型を用いて器の大量生産や短時間での焼成が可能になった。また、装飾を施すために銅版転写や型押しが普及し、新しい釉薬も開発された。顔料は、銅、鉄、コバルトの3種類の鉱物から作られていた。しかし、国際貿易が盛んになるにつれ、他の色も使われるようになった。例えば、奥の壁にある翡翠色のカップには、ドイツの酸化クロム系の釉薬が使われている。

奥の壁には、20世紀に地元で生産されたさかづきが展示されている。大量生産により、個々の作品が均一化される一方で、より多くの人々が磁器を手に入れられるようになったほか、形やデザインの幅が広がったことも、展示されているさまざまなカップからうかがえる。

右のケースに入っているのは、京都、有田、九谷、瀬戸といった陶磁器の主要産地のさかづき。それぞれの地域の特徴的なモチーフや色が施されており、シンプルなカップだけで幅広い芸術表現が可能であることがわかる。

031-043

Sakazuki Culture: Military Cups and Drinking Games

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 市之倉さかづき美術館 /
(展示パネル) 「兵隊盃」+「可盃（べくはい）」
【想定媒体】 その他

できあがった英語解説文

Sakazuki Culture: Military Cups and Drinking Games

Sakazuki are closely associated with formal rituals, but they have also played an important role in day-to-day culture as accessories to merrymaking.

During the late nineteenth century and the first half of the twentieth century, Japan fought in many wars, including the First Sino-Japanese War (1894–1895), the Russo-Japanese War (1904–1905), and World Wars I and II (1914–1918 and 1940–1945). During this period, it was a common custom for a returning soldier to give commemorative *sakazuki* like those displayed on the right to their parents or close friends as a celebration of their homecoming. Orders for these custom pieces helped support provincial ceramic industries, such as the one in Ichinokura.

The left side of the case displays *bekuhai*, oddly shaped sake cups that are used in drinking games. Some have no flat surfaces, or a hole that must be plugged with a finger. Cups like these cannot be set down without spilling their contents, forcing whoever uses them to drink what they are given. One game uses a set of three *bekuhai* in the shapes of three stock characters from Japanese folk culture. A player spins a top to see which of three cups he or she must drink from. The smallest cup, in the shape of Otafuku, the kind-faced goddess of mirth, holds only a sip, but the middle-sized cup, in the shape of the bumbling fool (*hyottoko*) has a hole in its base. Largest is the long-nosed *tengu* cup, which holds a sizeable portion and cannot be set down.

Other *bekuhai* have unusual or entertaining properties. One fountain-shaped cup will suddenly empty itself if overfilled. The flasks in the back are called “nightingale carafes” (*uguisu tokkuri*) because they make a noise like a warbling bird when the sake is poured.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

さかづき文化：兵隊盃と酒席でのゲーム

さかづきは、フォーマルな儀式と密接に結びついているが、気軽な遊びの道具としても、日常の文化

の中で重要な役割を果たしてきた。

19世紀後半から20世紀前半にかけて、日本は日清戦争（1894-1895）、日露戦争（1904-1905）、二度の世界大戦（1914-1918、1940-1945）など、多くの戦争を経験した。この時期には、無事に帰還した兵士が親もしくは友人へ、右にあるような帰還を祝う記念品のさかづきを贈る習慣があった。このような特注品の注文は、市之倉をはじめとする地方の陶磁器産業を大きく支えた。

展示ケースの左側には、酒宴で使われた奇妙な形の酒器「可盃」が展示されている。平らな部分がないものや、指で塞がなければならない穴があるものなどがある。そのため、酒をこぼさずに置くことができず、注がれた分だけ飲まざるを得ない。あるゲームでは、日本の民俗文化の3つのキャラクターを模した3つの可盃が使われている。プレイヤーはコマを回して、3つのコップのうちどのコップから飲まなければならないかを確認する。一番小さいお多福のさかづきは一口分、中くらいの大きさのひよつこのさかづきは底に穴が開いている。鼻の長い天狗のさかづきはかなり大きいもので、置いておくことができないようになっている。

他にも、変わった性質を持つものや面白いものがある。噴水のような形をしたコップは、水を入れすぎると空になってしまう。奥のピッチャーは、酒を注ぐときに鳥の鳴き声のような音がすることから「うぐいす徳利」と呼ばれている。

031-044

Explore Japan's Ceramic Valley

多治見市多言語整備協議会

【タイトル】 多治見市 / 市内の美濃焼および美濃焼関連施設について
【想定媒体】 WEB・パンフレット

できあがった英語解説文

Explore Japan's Ceramic Valley

Welcome to Tajimi, part of the famed Mino pottery region. For some 1,300 years, potters in this valley have been producing ceramic ware that encompasses styles from simple earthenware to elegant porcelain. This artistic and cultural legacy is collectively called *Mino-yaki* or Mino ware. We invite you to explore Tajimi's diverse and fascinating world at the locations below.

Mino Ceramic Art Museum

This museum gives a broad overview of the history of Mino ware, from early examples of unglazed, eighth-century Sue ware to modern masterpieces of porcelain and ceramic tea bowls crafted by Living National Treasures. The museum's central exhibit gives a detailed narrative, in both English and Japanese, of how the varied forms of Mino ware evolved through developments in kiln technology, decoration techniques, and the key styles of the tradition, along with representative examples from each era.

Toshin Mino Ceramic Art Museum

Tono Shinkin Bank established this free museum in 2015 to communicate the appeal of Mino ceramics as a central part of Tajimi culture. The bank maintains a large collection of locally produced ceramics in the Mino style, with a particular focus on Kizeto-, Shino-, Seto-guro-, and Oribe-ware tea bowls. On certain special days each year, visitors are invited to experience pieces more closely in the tearoom, where they can enjoy a complimentary cup of matcha served in a Mino-ware tea bowl.

Gallery Voice

Gallery Voice is a ceramics gallery that seeks to bring artists and patrons into closer dialogue. Its permanent displays and special exhibitions reflect the current state of ceramics as an art form, and the gallery also hosts symposia, lectures, and pottery-

making workshops. All gallery staff are working ceramicists, offering visitors a chance to engage directly with people dedicated to and passionate about ceramic art.

Mosaic Tile Museum, Tajimi

This museum is located in Kasahara, an area with a long history of tile production. The unusual building it occupies, designed by renowned architect Fujimori Terunobu, is composed of organic forms and materials. The museum has a collection of over 10,000 items related to tile production and art, including mosaic artworks salvaged from bathhouses, shops, schools, and homes that demonstrate the medium's proximity to daily life. Visitors can also try their hand at tile crafts in the museum's workshop.

Kōbeigama

The Kōbeigama kiln is part of the rural pottery enclave of Ichinokura. The kiln was founded by the Katō family in 1804 to supply tableware to Edo Castle. It developed a reputation for innovation as subsequent heads of the family researched and recreated lost glazing styles from Mino, China, and Persia. Currently led by the eighth-generation head of the Katō family, the kiln is open to visitors and displays a large collection of ceramics, including antiques collected for use in research and masterpieces by famed Kōbeigama potters such as Katō Takuo, a Living National Treasure.

Ichinokura Sakazuki Art Museum

Sakazuki are small, saucer-shaped sake cups. From formal wedding ceremonies to drinking games, *sakazuki* are present in many important scenes of Japanese life. The village of Ichinokura has specialized in the production of porcelain *sakazuki* for around two centuries, and at one time its ceramicists were responsible for more than half the *sakazuki* made in Japan. At this museum, visitors can see around 1,500 examples of these delicate cups and learn about their cultural significance and history.

Tajimi City Pottery Design and Technical Center (Ishoken)

The mission of this training center is to instruct up-and-coming ceramicists and provide them with consulting and technical support. Since the center's founding in 1959, more than 900 students from 47 different countries have graduated from its programs and spread knowledge and appreciation of Mino ware around the world. The center has a gallery space that holds several exhibitions a year showcasing the work of current and former students.

Kids Land Children's Ceramic Museum

At this kid-centric facility, the appeal of ceramics is communicated through special

exhibitions and a permanent collection of around 800 pieces of children's dishware decorated with imagery from Japanese folktales and beloved characters like Pikachu. Items in the collection include original plates by famous artists and illustrators, such as Gomi Tarō, the author of *Everyone Poops*. The first floor and basement have various activity spaces, including a ceramics-painting workshop, play room, picture book library, and a break area.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

日本のセラミックバレーを体験しよう

美濃焼の産地である多治見へようこそ。この谷の陶工たちは、約1300年前から継続して陶磁器を生産しており、シンプルな土器から優美な磁器まで様々なスタイルがある。これらの芸術的・文化的遺産は総称して「美濃焼」と呼ばれている。多治見の多様で魅力的な世界を、以下の場所で是非体験してみてください。

美濃焼ミュージアム

8世紀の素焼きの須恵器から、現代の人間国宝の磁器や茶碗の名品まで、美濃焼の歴史を幅広く紹介している。館内では、美濃焼の窯業技術の発展や装飾技法、代表的な様式を各時代の代表的な作品とともに紹介し、多彩な陶磁器の変遷を日本語と英語で詳しく説明している。

とうしん美濃陶芸美術館

東濃信用金庫は、多治見の文化の中心である美濃焼の魅力を伝えるために、2015年にこの無料の美術館を設立した。美濃焼の中でも、特に黄瀬戸、志野、瀬戸黒、織部などの茶碗を中心に、地元で生産された陶磁器を多数展示している。また、毎年特定の日には、茶室で美濃焼の茶碗で抹茶を飲むことができ、作品をより身近に感じることができる。

ギャラリーヴォイス

ギャラリーヴォイスは、陶芸家とパトロン（購入者やファンを含む広義の支援者）の対話を大切にする陶磁器ギャラリーである。常設展示のほか、アートとしてのやきものの今を伝える企画展や、シンポジウム、講演会、陶芸教室などを開催している。ギャラリーのスタッフは全員が現役の陶芸家であり、陶芸への情熱を持った人々と直接触れ合うことができる。

モザイクタイルミュージアム

タイルの産地である笠原エリアにあるミュージアム。著名な建築家である藤森照信の設計による建物は、有機的なフォルムと素材で構成された珍しいものである。館内には、銭湯や商店、学校、家庭などから引き取られたモザイクアート作品をはじめ、タイルの生産や芸術に関する1万点以上のコ

レクションがあり、タイルが生活に密着していたことを語っている。また、館内の工房ではタイル工芸を体験することができる。

幸兵衛窯

市之倉の集落の中にある窯元。1804年、加藤家が江戸城御用達の食器を製造するために設立した窯である。美濃、中国、ペルシャなどの失われた釉薬を研究し、再現することで、革新的な技術を生み出してきた。現在は8代目当主が窯を開き、研究のために収集した古美術品や、人間国宝に指定された加藤卓男をはじめとする幸兵衛窯の名工たちの作品など、数多くの陶磁器を展示している。

市之倉さかづき美術館

さかづきとは、小さな茶托型の酒器のことを指す。結婚式やお酒の席など、日本の生活の中で重要なシーンに登場する。市之倉集落は、約2世紀前から磁器の酒器を専門に生産しており、一時は日本の酒器の半分以上を市之倉集落の陶芸家が生産していたという。この博物館では、約1500点のさかづきを展示しており、その文化的意義や歴史を知ることができる。

多治見市陶磁器意匠研究所 (Ishoken)

新進気鋭の陶芸家を指導し、コンサルティングや技術支援を行うことを目的とした研究所。1959年の設立以来、47カ国から900人以上の卒業生を輩出し、美濃焼の知識と価値を世界に広めている。センターにはギャラリースペースがあり、在校生や卒業生の作品を紹介する展覧会が年に数回開催されている。

こども陶芸館 Kids Land

ピカチュウなどのキャラクターや日本の昔話をモチーフにした約800点の子供用食器を常設し、特別展を通して、陶磁器の魅力を伝えています。コレクションには、「みんなうち」の作者である五味太郎氏をはじめとする著名なアーティストやイラストレーターのオリジナルプレートも含まれている。1階および地下1階には、絵付け工房、プレイルーム、絵本ライブラリー、休憩室など、さまざまな活動スペースが設けられている。

地域番号	032	協議会名	一般社団法人ツーリズムとよた	
解説文番号	タイトル		ワード数	想定媒体
032-001	豊田市 / 概要		251~500	web
032-002	豊田市 / 豊田市の建築		251~500	web
032-003	松平郷 / 概要		251~500	web
032-004	松平郷 / 松平郷園地		251~500	web
032-005	松平東照宮 / 概要		251~500	web
032-006	松平東照宮 / 松平氏館跡		251~500	web
032-007	松平東照宮 / 本殿 天井画		251~500	web
032-008	松平東照宮 / 産湯の井戸		251~500	web
032-009	松平東照宮 / 松平郷館		251~500	web
032-010	松平郷権現祭（春まつり） / 概要		251~500	web
032-011	天下祭（てんかさい） / 概要		251~500	web
032-012	高月院 / 概要		251~500	web
032-013	高月院 / 松平氏墓所		~250	web
032-014	松平郷展望テラス / 概要		~250	web
032-015	松平郷展望テラス / 景観（視点場解説）		251~500	QRコード
032-016	松平城跡 / 概要		251~500	web
032-017	大給城跡 / 概要		251~500	web
032-018	王滝溪谷 / 概要		251~500	web
032-019	王滝溪谷 / 王滝湖園地		~250	web
032-020	妙昌寺 / 概要		251~500	web
032-021	六所神社 / 概要		251~500	web
032-022	六所神社 / 農村舞台		251~500	web
032-023	拳母神社 / 概要		251~500	web
032-024	拳母まつり / 概要		251~500	web
032-025	猿投神社 / 概要		251~500	web
032-026	猿投神社 / 山中観音堂 千手観音像		251~500	web
032-027	猿投神社 / 大悲殿東昌寺		~250	web
032-028	猿投山 / 概要		251~500	web

032-029	猿投祭り / 概要	251~500	web
032-030	トヨタ会館 / 概要	~250	web
032-031	トヨタ会館 / 展示	251~500	web
032-032	トヨタ鞍ヶ池記念館 / 概要	~250	web
032-033	トヨタ鞍ヶ池記念館 / 展示	251~500	web
032-034	トヨタ鞍ヶ池記念館 / 喜一郎邸	~250	web
032-035	鞍ヶ池公園 / 概要	~250	web
032-036	豊田市美術館 / 概要	251~500	web
032-037	豊田市美術館 / 高橋節郎記念館	~250	web
032-038	豊田市美術館 / 童子苑	~250	web
032-039	七州城（挙母城） / 概要	251~500	web
032-040	豊田スタジアム / 概要	~250	web

032-001

City of Toyota

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】豊田市 / 概要

【想定媒体】web

できあがった英語解説文

City of Toyota

The city of Toyota is approximately an hour by train east of Nagoya, the capital of Aichi Prefecture, located in the center of Japan's main island of Honshu. With a population of over 420,000 and at 918 square kilometers in size, Toyota is part of the Chukyo region, one of the largest metropolitan areas in the world.

The city is best known as the headquarters of the Japanese multinational corporation Toyota, but the history of what is now the city of Toyota dates back long before the invention of the automobile. In the Kamakura period (1185–1333), fortifications were constructed around modern-day Toyota, which was originally part of Koromo domain. Koromo Castle, also known as Shichishu Castle, was built in 1785 on the hill now occupied by the Toyota Municipal Museum of Art.

The village of Matsudaira, the ancestral home of the Matsudaira samurai family, has been part of Toyota since 1970. Tokugawa Ieyasu (1543–1616), who was born Matsudaira Takechiyo, founded the Tokugawa shogunate, which ruled Japan from 1603 to 1867. Many historical sites are associated with the Matsudaira family, such as Kogetsuin Temple, the Matsudaira Castle Site, and the Matsudaira Toshogu Shrine, which is located on the site of a former Matsudaira residence and is dedicated to Ieyasu and the family's founder, Matsudaira Chikauji (d. 1394).

Until the end of the 1950s, Toyota was called Koromo. In the early twentieth century, Koromo and the surrounding area were known for their abundant forests and silk production, but by the 1930s, with the onset of the Great Depression, worldwide demand for silk fell into decline. In an effort to revive industry in Koromo, the mayor Nakamura Juichi (1892–1956) lobbied Toyoda Kiichiro (1894–1952) to locate Toyota Motor Corporation's first manufacturing plant in the town. Toyoda eventually built a large-

scale facility, company housing, and a school for the children of employees. The Koromo factory, now known as the Toyota Honsha plant, opened in 1938, making the town a center for Japan's then rapidly growing automotive industry.

In 1959, after a public campaign to change the city's name to highlight its commitment to modern industry and to recognize the contribution of its largest employer, Koromo officially became Toyota. As Japan's automobile industry achieved worldwide success in the latter half of the twentieth century, the city boomed. Today, Toyota has six manufacturing plants in its namesake city, as well as its headquarters and company museums.

The economic boom brought cultural benefits. Toyota today has several major attractions and landmarks designed by prominent architects. The Toyota Municipal Museum of Art, built in 1995, was designed by Taniguchi Yoshio (b. 1937); Kurokawa Kisho (1934–2007), the architect behind Tokyo's Nakagin Capsule Tower, designed the Toyota Ohashi Bridge (opened in 1999) and Toyota Stadium (opened in 2001). The 45,000-seat stadium is the home field of both the Nagoya Grampus soccer team and the Toyota Verblitz rugby union team. The stadium hosted matches during the 2019 Rugby World Cup.

In 1989, the city held its first Toyota Oiden Matsuri. The citywide festival features dancing in the streets and culminates in the largest fireworks display in the region. Despite its industrial history, approximately 70 percent of the municipality is forested. There are several popular hiking trails around the city, including scenic excursions on Mt. Sanage and in the Otaki Valley.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

豊田市

豊田市は、日本の本州の中央に位置する愛知県の県庁所在地である名古屋から電車で東に約1時間のところにある。人口42万人以上、面積約918平方キロメートルの豊田市は、世界でも有数の大都市圏である中京圏に属している。

この都市は、名前を共有する日本の世界的な自動車会社の本社所在地として最もよく知られている。しかし、その歴史は、自動車の出現よりもずっと前にさかのぼる。鎌倉時代（1185年～1333年）には、現在の豊田市周辺にいくつかの城が築かれていた。拳母城は、現在の豊田市美術館がある丘の上に、1785年に建てられたもので、七州城とも呼ばれている。

また、松平家の誕生の地として知られる松平郷は、1970年から豊田市の一部となっている。将軍・徳川家康（1543-1616）は松平竹千代として生まれ、のちに日本を1603年から1867年まで支配した徳川幕府を開いた。松平郷には、高月院、松平城址、家康と家康の祖である松平親氏（1394年没）を祀っている松平東照宮など、松平家ゆかりの史跡がある。

1950年代末まで、豊田は拳母と呼ばれていた。20世紀初頭、拳母とその周辺は豊かな森林と絹織物の生産地として知られていたが、1930年代には世界恐慌の影響で絹織物の世界的な需要が減少していた。拳母の工業を復活させようとした町長の中村寿一（1892-1956）の懸命な誘致活動もあり、豊田喜一郎（1894-1952）は、トヨタ自動車の最初の製造工場を拳母に置き、大規模な工場と社宅、社員の子供たちのための学校などを建設した。拳母工場（現在のトヨタ本社工場）は1938年に開設され、この街は日本の自動車産業の中心地となった。

1959年には、現代の工業都市として歩んでいく決意を明確にし、最大の企業であるトヨタの貢献も称えるために市名変更の運動が行われ、「拳母市」は「豊田市」となった。20世紀後半、日本の自動車産業が世界的な成功を収めたことで、この街は活気づいた。現在、豊田市にはトヨタの6つの製造工場があり、本社や企業博物館などもある。

景気の良さは文化の発展にもつながり、豊田市には著名な建築家が設計した観光名所がいくつもある。豊田市美術館は谷口吉生（1937年生まれ）の設計で1995年に建てられ、東京の中銀カプセルタワーの設計者である黒川紀章（1934-2007年）は、豊田大橋（1999年開通）と豊田スタジアム（2001年開業）を設計した。約45,000人収容のこのスタジアムは、サッカーチーム「名古屋グランパス」とラグビーユニオンチーム「トヨタヴェルブリッツ」の本拠地となっている。このスタジアムでは、2019年のラグビーワールドカップで試合が行われました。

1989年、豊田市は第1回「豊田おいでんまつり」を開催した。この市全体の祭りでは、人々が通りに踊り、この地方で最大の花火大会でクライマックスを迎える。工業都市としての歴史にもかかわらず、豊田市は緑に恵まれており、市域の約70%が森林で占められている。豊田周辺には、猿投山や王滝渓谷など、人気のハイキングスポットがいくつかある。

032-002

Architecture in Toyota

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 豊田市 / 豊田市の建築
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Architecture in Toyota

Toyota may be most famous for its automobile manufacturing, but the city is also noted for its many buildings and attractions designed by prominent architects. The Toyota Municipal Museum of Art opened in 1995 and was designed by Taniguchi Yoshio (b. 1937), who went on to lead the redesign of the Museum of Modern Art in New York City. Taniguchi says that he created the Toyota Municipal Museum of Art building to take visitors on “a journey into the magic of art.”

The modernist building is a work of art in its own right. It stands on a hill with sweeping views of the city and is connected by an outdoor terrace with a reflecting pool and a sculpture garden designed by American landscape architect Peter Walker (b. 1932). The surrounding trees hide the museum from view so that it only gradually reveals itself to approaching visitors. The interior has been designed to present visitors with a series of shifting light environments; the ground floor is dark while the upper floors are brighter and more spacious.

The Dojien Teahouse at the museum was designed by Taniguchi to highlight the similarities between traditional Japanese and modern architecture, such as minimalism, clean lines, and a flexible use of space. The Takahashi Setsuro Gallery, also designed by Taniguchi, is housed in a separate wing of the museum dedicated to the works of pioneering lacquer artist Takahashi Setsuro (1914–2007).

The provisionally named Toyota City Museum is scheduled to open nearby in 2024. The new museum is designed by Ban Shigeru (b. 1957)—the architect behind the Centre Pompidou-Metz in France and the Oita Prefectural Art Museum—and will be dedicated to the city’s history, culture, and natural environment. It will have its own landscape garden designed by Peter Walker and an outdoor plaza.

Kurokawa Kisho (1934–2007), founder of the Metabolist movement in Japanese architecture and the designer of Tokyo’s Nakagin Capsule Tower, Kuala Lumpur International Airport, and other landmark buildings, designed the Toyota Ohashi Bridge (opened in 1999) to commemorate the 50th anniversary of Toyota City and also Toyota Stadium (opened in 2001). The bridge leads from central Toyota to the stadium, and its arches complement the curve of the stadium’s roof. Toyota’s other bridges over the Yahagi River include the arched Heisei Memorial Bridge, the Kyucho Bridge, and the striking Yahagigawa Bridge (also known as Toyota Arrows Bridge).

Toyota Kuragaike Commemorative Hall, a museum dedicated to the history of the Toyota Motor Corporation, was built in 1974 from a modernist design by Maki Fumihiko (b. 1928), best known for designing the Spiral building in Tokyo and the Yerba Buena Center for the Arts in San Francisco. Located in Kuragaike Park, the museum celebrates the company’s achievements and serves as a guesthouse for visiting VIPs. Next door is the former residence of Toyota founder Toyoda Kiichiro (1894–1952), a three-story 1930s house designed with a mixture of Japanese and Western elements by Suzuki Teiji (1870–1941), who is often called the father of modern architecture in Nagoya.

Five tiny mobile houses in Kuragaike Park are available for luxury accommodation. Designed by Kuma Kengo (b. 1954), the architect behind Tokyo’s National Stadium and French cultural center FRAC Marseilles, these “Jyubako” (literally, “living boxes”), as Kuma calls them, are part of the “tiny house” movement worldwide. Kuma created the “Jyubako” design in collaboration with outdoor brand Snow Peak as a way to maximize the space and comfort of a mobile home, while offering the opportunity to engage with nature.

The Toyota City Aizuma Exchange Center, a community hub, was designed by Sejima Kazuyo (b. 1956), whose firm SANAA also conceived the New Museum in New York City and the 21st Century Museum of Contemporary Art in Kanazawa. Sejima is the second woman to win the Pritzker Prize (shared with her partner at SANAA, Nishizawa Ryue). Her design for the curved building is characterized by transparency, with floor-to-ceiling glass windows and walls in its meeting rooms, meaning people both outside and inside can observe what is happening.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

豊田市の建築

自動車産業で有名な豊田市だが、著名な建築家が設計した建物や名所も数多く存在する。1995年に開館した豊田市美術館は、ニューヨーク近代美術館のリニューアル設計を担当した谷口吉生（1937年生まれ）が設計した。谷口氏は、この建物を「芸術の魔法への旅」のために作ったと語っている。

このモダニズム建築は、それ自体が芸術作品である。丘の上に建ち、豊田の街並みが一望でき、屋外テラスにはリフレクティング・プールや、アメリカのランドスケープ・アーキテクト、ピーター・ウォーカー（1932年生まれ）が設計した彫刻庭園がある。周囲の木々が美術館を隠し、訪れる人に徐々にその姿を見せるようになっていく。内部は、1階は暗く、上階は明るく、広々とした空間になっており、光の環境が変化するように設計されている。

また、谷口氏が設計した茶室「童子苑」は、ミニマリズム、クリーンなライン、柔軟な空間利用など、日本建築と現代建築の共通点を強調している。同じく谷口氏の設計による高橋節郎館は、漆芸の先駆者である高橋節郎（1914-2007）の作品を展示する別棟だ。また、2024年には「豊田市博物館（仮称）」が近くに開館予定である。この美術館は、フランスのポンピドゥー・センター・メッツや大分県立美術館の設計者である坂茂（1957年生まれ）の設計によるもので、豊田市の歴史と文化と自然をテーマにしている。ピーター・ウォーカーがデザインしたランドスケープ・ガーデンや屋外広場も設置される。

日本建築のメタボリズムの創始者であり、東京の中銀カプセルタワーやクアラルンプール国際空港などのランドマークを設計した黒川紀章（1934-2007）も、豊田市の姿に貢献している。豊田市誕生50周年を記念して、豊田大橋（1999年開通）と豊田スタジアム（2001年開業）を設計した。橋は、豊田市の中心部からスタジアムにつながるもので、そのアーチがスタジアムの屋根の曲線を引き立てている。矢作川に架かる豊田の他の橋も興味深いものがある。アーチ型の平成記念橋、久澄橋、そして印象的な矢作川橋（通称：豊田アローズブリッジ）がある。

トヨタ鞍ヶ池記念館は、東京のスパイラルビルやサンフランシスコのヤーバブエナ芸術センターなどの設計で知られる槇文彦（1928年生まれ）のモダニズム建築をもとに、1974年に建てられたトヨタ自動車の歴史を紹介する博物館だ。鞍ヶ池公園にあるこの博物館は、トヨタの功績を称えるとともに、訪れたVIPのための迎賓館としても機能している。その隣にあるトヨタ創業者・豊田喜一郎氏の旧居は、名古屋の近代建築の父とも呼ばれる鈴木禎次（1870-1941）が和洋折衷で設計した1930年代の3階建ての住宅である。

鞍ヶ池公園には、東京の国立競技場やフランスの文化センター「FRACマルセイユ」を設計した隈研吾（1954年生まれ）がデザインした長方形の小さな移動式バンガローが5棟。隈氏は、一般的なモバイルハウスのスペースと快適性を最大限に活用する方法として、アウトドア用品ブランド「ス

ノーピーク」とのコラボレーションにより、この「住箱」（“住むための箱”）を制作した。この世界的な「タイニーハウス」運動にも通じる建物は、パーク内のグランピング施設として借りることができる。

豊田市逢妻交流館は、ニューヨークのニューミュージアムや金沢21世紀美術館などを手がけたSANAAの妹島和世（1956年生まれ）が設計した地域コミュニティの拠点である。妹島氏は女性として2人目のプリツカー賞を受賞した（SANAAのパートナーである西沢立衛と共同受賞）。曲面で構成された建物は透明性を重視しており、会議室は床から天井までのガラス窓と壁で構成されており、外からも中からも様子が伺えるようになっている。

032-003

Matsudaira-go and the Matsudaira Family

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 松平郷 / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Matsudaira-go and the Matsudaira Family

The village of Matsudaira (Matsudaira-go) in the mountains southeast of central Toyota is the ancestral home of the Matsudaira, one of the most influential samurai families in Japanese history. A Shinto shrine, Buddhist temple, two former hilltop strongholds, and a museum convey the origins of this family that first rose to local prominence and eventually came to rule all of Japan with the establishment of the Tokugawa shogunate (1603–1867).

The Matsudaira lineage

According to local lore, the village of Matsudaira was founded in the late thirteenth century by nobleman Ariwara Nobumori, who moved there from Kyoto, which was the capital at the time. Nobumori's son Nobushige took over the estate from his father. One day, Nobushige received a visit from an itinerant monk named Tokunami (d. 1394?). The monk fell in love with Nobushige's daughter Suihime, married her, and thus became heir to the Ariwara household. Tokunami assumed the name Matsudaira Chikauji, thereby founding the Matsudaira family. His date of death is unconfirmed.

Chikauji placed the seven nearest villages under his control, and his successors expanded the family's domains even further, advancing across the plains to the south and west. By the mid-1500s, the Matsudaira controlled most of Mikawa Province (the eastern half of present-day Aichi Prefecture). Their base of power was Okazaki Castle, about 13 kilometers southwest of Matsudaira-go. This castle was the birthplace of Matsudaira Takechiyo (1543–1616), the ninth head of the Matsudaira family.

The expanding power of the Matsudaira was largely subdued by powerful rivals, but Takechiyo survived and cultivated a network of alliances that eventually made him one

of the most formidable warlords of his time. He changed his name to Tokugawa Ieyasu, and following the decisive victory at the Battle of Sekigahara in 1600, established the Tokugawa shogunate that was to rule Japan until 1867.

The Matsudaira name lived on within the Tokugawa family because only the heirs of each branch were called Tokugawa, while their siblings used the Matsudaira name. There were several other branch families of the Matsudaira as well, many of which were granted domains or important positions within the shogunate.

Matsudaira-go today

At the heart of present-day Matsudaira-go is Matsudaira Toshogu Shrine, where Tokugawa Ieyasu is enshrined as a Shinto deity. The shrine stands on the site of the former Matsudaira estate, a fortified compound at the foot of a steep mountainside that was protected by a moat on three sides. The estate remained home to a branch of the Matsudaira family well into the twentieth century. Further into the valley is Matsudaira-go Enchi Park, where a statue of Chikauji keeps watch over passersby. Beyond the park is Kogetsuin, the Matsudaira family temple.

Overlooking the road into Matsudaira-go is a hill where the Matsudaira were prepared to retreat in the event that the village should fall into enemy hands. Though known as Matsudaira Castle, this stronghold is thought to have consisted mainly of rudimentary fortifications around the top of the hill. Further west toward the mouth of the valley is the site where Ogyu Castle stood in the 1500s. The fragments of stone walls and ramparts visible there indicate that it was a much more “castle-like” fortification than was Matsudaira Castle.

Matsudaira Toshogu Shrine, Kogetsuin Temple, and the two castle sites together make up the Matsudaira National Historic Site.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平郷と松平家

豊田市の南東に位置する山間の集落「松平郷」は、日本の歴史上最も影響力のある武家の一つである松平家の発祥の地である。神社、寺院、2つの山城跡、そして博物館があり、松平氏の起源を伝えている。松平氏は、地元での地位を確立し、最終的には徳川幕府を設立して日本全体を支配するようになった。

松平氏の系譜

松平郷は、13世紀後半に京都から移ってきた貴族の在原信盛によって開拓されたと言われている。信盛の息子である信重は父の後を継いだ。ある日、信重のもとに徳阿弥（伝1394年没）という旅の僧が訪れた。徳阿弥は信重の娘・水姫と恋に落ち、水姫と結婚して在原家の跡取りとなった。徳阿弥は松平親氏と名乗り、松平家の礎を築いた。彼の正確な没年は確認できていない。

親氏は近隣の7つの村を支配下に置き、後継者たちはさらに領地を広げ、南や西の平野部に進出した。1500年代半ばには、三河国（現在の愛知県の東半分）の大部分を支配し、松平郷の南西13キロのところにある岡崎城を本拠地とした。この岡崎城で、松平家第9代当主・松平竹千代（1543-1616）が生まれた。

松平家の領地拡大は強大なライバルたちに止められたものの、竹千代は生き延びて同盟関係を築き、当時の最も強力な武将の一人となった。最終的に徳川家康と名乗り、1600年の関ヶ原の戦いで勝利した後、1867年まで日本を支配する徳川幕府を設立した。

松平の名は、徳川家の中にも受け継がれ、各分家の跡取りだけが「徳川」を名乗り、兄弟は「松平」を名乗った。また、数々の松平分家も存在し、その多くが領地や幕府の要職を与えられた。

現在の松平郷

現在の松平郷は、徳川家康を神格化して祀った松平東照宮を中心としている。松平東照宮は、山の麓にあった、そして3方面から堀で守られた松平家の館の跡地に建つ。20世紀に入ってから、ある松平の分家はこの地に居を構えていた。溪谷の奥の方に入ると親氏の像が道行く人を見守る松平郷園地があり、その先には松平家の菩提寺である高月院がある。

松平郷への道を見下ろす丘は、松平家が万一、村が敵の手に落ちたときに退却するための準備をしていた場所である。松平城と呼ばれていたが、丘の上には比較的シンプルな城郭があったと考えられている。さらに西の谷口に向かって進むと、1500年代に存在した大給城の跡がある。松平城より「城らしい」城だったことは今でも残っている石垣や城郭から読み取れる。

松平東照宮、高月院、2つの城跡を合わせて、国指定史跡「松平氏遺跡」となっている。

032-004

Matsudaira-go Enchi Park

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 松平郷 / 松平郷園地
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Matsudaira-go Enchi Park

Matsudaira-go Enchi Park is a five-acre expanse of greenery next to the main road in the village of Matsudaira, along the way from Matsudaira Toshogu Shrine to Kogetsuin Temple. The park was designed to represent the local landscape as it might have looked during the fourteenth and fifteenth centuries when the Matsudaira family controlled these lands. Seasonal flowers bloom in the park from spring to autumn. There are cherry blossoms in March and April, iris and hydrangea in early summer, and bush clover (*hagi*) in autumn, when the red and yellow foliage also adds to the colorful scene. A small stream winds through the park into a small pond. Fireflies can sometimes be seen around the stream on evenings in June, and the pond provides a habitat for scarlet dwarf dragonflies.

A path from the park's western entrance leads to a bronze statue of Matsudaira Chikauji (d. 1394?), the founder of the Matsudaira family. Seven stone pillars stand along either side of the path. Together with the statue, they represent the eight generations of the Matsudaira family that preceded Tokugawa Ieyasu (1543–1616), the ninth head of the family who went on to establish the Tokugawa family and the shogunate that ruled Japan from 1603 to 1867.

Closer to the eastern entrance is Tenka Jaya, a restaurant that serves basic meals like udon and soba noodles as well as sweets. Their *tenkamochi* are three small mochi rice cakes on a skewer that represent the “three great unifiers” of Japan: Oda Nobunaga (1534–1582), Toyotomi Hideyoshi (1537–1598), and Tokugawa Ieyasu. The covering of sweet red bean paste on the Ieyasu mochi cake indicates both his connection to Matsudaira-go and that he was the only one of the three who managed to establish an enduring government.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平郷園地

松平郷園地は、松平東照宮から高月院へ向かう松平郷の中心道路沿いにある約5エーカーの公園である。この公園は、松平家がこの地を支配していた14～15世紀の地域の風景をイメージして作られたものだ。春から秋にかけて季節の花々が咲き乱れる。3～4月には桜、初夏には花菖蒲や紫陽花、秋には萩が咲き、赤や黄色の紅葉が彩りを添えてくれる。公園内にはせせらぎが流れ、小さな池もある。6月の夕方には小川の周辺でホタルが見られることもあり、池にはハッチョウトンボが生息している。

公園の西側入口から続く道は、松平家の創設者である松平親氏（伝1394年没）の銅像へと続いている。道の両側には7本の石柱が立っていて、銅像とともに、徳川家と日本を1603から1867まで支配した徳川幕府を設立した、9代目徳川家康（1543-1616）の前の松平家8代を表している。

東口の近くには「天下茶屋」というレストランがあり、うどんやそばなどの軽食やスイーツを提供している。串に刺さった三つの小さなお餅からなる「天下餅」は、日本の「天下人」3人を象徴している。織田信長（1534-1582）、豊臣秀吉（1537-1598）と徳川家康だ。家康の餅が餡でトッピングされており、松平郷にゆかりがあること、3人の中で唯一、永続的な政権を樹立したことを表している。

032-005

Matsudaira Toshogu Shrine

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 松平東照宮 / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Matsudaira Toshogu Shrine

Tokugawa Ieyasu (1543–1616) and Matsudaira Chikauji (d. 1394?) are enshrined at the Matsudaira Toshogu Shrine complex. Ieyasu was the ninth head of the Matsudaira family and founder of the Tokugawa shogunate that ruled Japan from 1603 to 1867. His ancestor, Chikauji, was the first head of the family. The shrine is officially called Hachiman Matsudaira Toshogu Shrine, and Hachiman, the guardian deity of the Matsudaira and the warrior class, is also enshrined on the grounds.

Matsudaira Toshogu is one of the more than 100 Toshogu shrines in Japan. The first such sanctuary was Kunozan Toshogu on Mt. Kuno in Shizuoka Prefecture, where Ieyasu was originally buried. Most Toshogu sanctuaries enshrine only Ieyasu, but Matsudaira Toshogu also honors Chikauji to emphasize the origins of the Matsudaira-Tokugawa family line.

The shrine stands on the site of the former Matsudaira estate, where descendants of the family lived well into the twentieth century. A Toshogu shrine was first established there in 1619 alongside an older shrine dedicated to Hachiman. The Hachiman shrine is now located in the northeastern corner of the complex, whereas the Toshogu shrine was rebuilt on its present site in 1931 after the Matsudaira estate was dismantled. The main shrine building was renovated in 2015 to mark 400 years since Ieyasu's death. The ceiling in the worship hall (*haiden*) is decorated with 108 images of local flowers and other plants painted by the Toyota-based lacquer artist Ando Noriyoshi (b. 1947).

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平東照宮

松平東照宮には、徳川家康（1543-1616）と松平親氏（伝1394年没）が祀られている。家康は、松平家の第9代当主であり、1603年から1867年まで日本を支配した徳川幕府の創設者である。彼の祖先である親氏は、初代の当主であった。神社の正式名称は「八幡神社松平東照宮」で、境内には松平家と武家の守護神である八幡も祀られている。

松平東照宮は、日本に100以上ある東照宮の一つである。最初の東照宮は家康の最初の墓がある静岡県の久能山にある久能山東照宮だった。ほとんどの東照宮は家康のみを祀っているが、松平東照宮は松平・徳川家の起源を強調するために親氏をも祀っている。

東照宮は松平家の子孫が20世紀まで住んでいた松平家の館跡に建っている。この地に東照宮が創建された1619年の前から八幡神を祀ったより古い神社があった。現在、八幡神社は敷地の北東隅にあり、東照宮は松平家の館が取り壊された後、1931年に現在の場所に社殿を建てたものである。家康公没後400年を記念して、2015年に本社が改修された。拝殿の天井には、豊田市在住の漆芸家・安藤則義氏（1947年生まれ）による108枚の草花が描かれている。

032-006

Site of the Matsudaira Estate

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 松平東照宮 / 松平氏館跡
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Site of the Matsudaira Estate

Matsudaira Toshogu Shrine occupies the site of the former Matsudaira estate, the ancestral home of the Matsudaira samurai family. The main line of the family is thought to have resided there from the days of Chikauji (d. 1394?), founder of the family, until the fifteenth century. At that time, the Matsudaira advanced to the west and south, conquering the nearby plains. Their native lands eventually came to be watched over by a branch of the family known as Tarozaemon. Descendants of the Tarozaemon family made the estate their home until the 1920s, when they moved to Tokyo. The Toshogu Shrine was established on the site in its present form in 1931.

What the Matsudaira estate looked like in the time of Chikauji is not known. However, documents and maps from the 1600s onward depict a walled compound protected by a moat on three sides and by the steep mountainside to the north. The eastern section of the moat was filled in sometime in the 1800s, but the L-shaped segment to the south and west remains, as does the stone wall that lines the moat and the earthen bridge over it. Part of the compound wall on the western side extends into the moat. This is a defensive feature that enabled archers to shoot directly at invaders seeking to advance along the moat's edge.

The site of the Matsudaira estate is now the central feature of the Matsudaira National Historic Site. The site also includes Kogetsuin Temple, some 250 meters to the east, and two nearby sites of medieval forts built by the Matsudaira.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平氏館跡

松平東照宮は、松平家の祖先の住居であった松平の館の跡地に建つ。松平家の祖である親氏（伝1394年没）の時代から松平宗家はここに居を構えていたと考えられている。15世紀に入ったら、松平家は西へ南へと進み、周辺の平野部を制覇した。やがて太郎左衛門という松平の分家がこの土地を守るようになった。太郎左衛門家の子孫が1920年代に東京に移るまで同家の屋敷地であった。この地に今のような東照宮ができたのは、1931年のことである。

親氏の時代の館の様子は定かではないが、1600年代以降の文献や地図には、北側の急峻な山肌を境に、三方を堀で囲まれた屋敷が描かれている。堀の東側は1800年代に埋め立てられたが、残された西と南に面するL字型の部分と土橋、それに沿った石垣が今日に伝え残る。西側の石垣の一部は堀の中に突出しており、堀を進もうとする侵略者を横方向から直接射ることができるようになっている。

現在、松平家の館跡は、国指定史跡「松平氏遺跡」の中心となっている。その東側には250メートルほど離れたところに高月院があり、周辺には松平家が築いた中世の城跡が2つある。

032-007

Matsudaira Toshogu Shrine: Main Shrine and Ceiling Paintings

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 松平東照宮 / 本殿 天井画

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Matsudaira Toshogu Shrine: Main Shrine and Ceiling Paintings

The Main Shrine is the central feature and most sacred part of Matsudaira Toshogu. It is where shogun Tokugawa Ieyasu (1543–1616) is enshrined as a Shinto deity alongside Matsudaira Chikauji (d. 1394?), the founder of the Matsudaira family. The Main Shrine was built in 1931 in the *gongen-zukuri* style that is a hallmark of shrines favored by the ruling warrior class during the Edo period (1603–1867). In this style, the worship hall (*haiden*), liturgy hall (*saimonden*), and main sanctuary (*honden*) are all under one roof. Only the worship hall is open to the public. Its lattice ceiling is decorated with 108 images of local flowers and other plants painted by the Toyota-based lacquer artist Ando Noriyoshi (b. 1947). The paintings were finished in 2015 as part of the building's renovation, undertaken to commemorate 400 years since Ieyasu's death.

Each of the 108 images is painted on a round background of cedar wood, coated only with clear lacquer so that the grain of the wood is visible. Black lacquer is used to create the circular framing around each painting and to cover the rails that create the lattice. The images depict plants such as white and red plum blossoms, dwarf bamboo, and chrysanthemums, and are arranged into four sections to represent the seasons. The central painting on the eastern end features the rising sun, while that on the western end includes the full moon. In each corner is an image of *futaba aoi* (*Asarum caulescens*, a species of wild ginger), the plant that inspired the Matsudaira-Tokugawa family emblem. That crest features a mythical three-leaved version of the two-leaved *futaba aoi*, which can be seen growing outside the Main Shrine.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平東照宮：本殿と天井画

本殿は松平東照宮の中心的建物であり、最も神聖な場所である。将軍・徳川家康（1543-1616）とともに、松平家の祖先である松平親氏（伝1394年没）を祀っている。本殿は1931年に建てられた権現造で、江戸時代（1603～1867）の武士階級が好んだ神社の特徴である。つまり、拝殿、祭文殿、本殿が一体となっているが、一般公開されているのは拝殿だけである。拝殿の格子天井には、2015年に家康公没後400年記念事業の一環として、豊田市在住の漆芸家・安藤則義氏（1947年生まれ）が描いた108枚の草花の絵が描かれている。

108枚の絵は、透明な漆塗りの、下の杉の木が見えるようになっている丸い背景に描かれている。背景の周りや天井の格子は黒漆で塗られている。描かれているのは、白梅、紅梅、竹、菊などの植物で、季節に応じて4つのエリアに分けられている。中央の東端の絵には朝日が、西端の絵には満月が描かれている。各角には、松平・徳川家の家紋のモチーフとなった双葉葵が描かれている。この家紋には、実在しない三葉の葵が施されているが、実際には二葉の双葉葵が本殿の外で見ることができる。

032-008

Matsudaira Toshogu Shrine: Ubuyu Well

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 松平東照宮 / 産湯の井戸
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Matsudaira Toshogu Shrine: Ubuyu Well

The Ubuyu Well is thought to be among the oldest extant structures on the grounds of Matsudaira Toshogu Shrine. According to Matsudaira family lore, water from this well has been used to give the family's newborn babies their first bath (*ubuyu*) since at least the fifteenth century. This tradition was upheld even after the main line of the family left the ancestral home in Matsudaira-go and expanded its territory to the south and west. Legend has it that when Matsudaira Takechiyo (1543–1616), the future shogun Tokugawa Ieyasu, was born at Okazaki Castle some 13 kilometers southwest of Matsudaira-go, a rider was dispatched to this well to bring back bathwater in a bamboo tube.

The Ubuyu Well is no longer in use, but water from it is drawn twice every year. On the night before the Matsudaira-go Gongen Festival, a celebration of the life of Tokugawa Ieyasu, the priests of Matsudaira Toshogu open the well and dedicate some of its water to the enshrined deities. Water from the Ubuyu Well is also used to purify a wooden ball used for rituals during the Tenka Festival, the other big annual event in Matsudaira-go.

Next to the well are two small Shinto shrines. The larger enshrines Hachiman, the guardian deity of the Matsudaira family and the warrior class. It stands in front of a huge boulder thought to be the original object of reverence at the shrine. In distant antiquity, such natural features were often worshiped as abodes of the divine, and the idea of enshrining deities in buildings was adopted only later. The smaller shrine is dedicated to Benzaiten, the deity of knowledge, beauty, and the arts, who is also associated with water.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平東照宮：産湯の井戸

松平東照宮の境内に現存する最古の建造物の一つと考えられているのが「産湯の井戸」だ。松平家の言い伝えでは、少なくとも15世紀頃から、この井戸の水を使って生まれたばかりの赤ちゃんを初めて洗ったという。これは、本家が松平郷を離れて南や西に領土を広げてからも受け継がれてきた。松平郷の南西13キロにある岡崎城で、後に将軍となる徳川家康こと松平竹千代（1543-1616）が生まれたとき、この井戸から竹筒に入った水が馬に乗った使用人によって運ばれたという伝説が残っている。

現在は使われていないが、年に2回、この「産湯の井戸」から水が汲まれる。徳川家康の生涯を祝う「松平郷権現祭」の前夜には、松平東照宮の神主が井戸を開き、その水を祀られた神々に捧げる。また、松平郷のもう一つの大きな行事である「天下祭」の神事に使われる木の玉を清めるのに「産湯の井戸」の水が使われている。

井戸の近くには2つの小さな神社がある。大きい方は、松平家と武士の守護神である八幡神を祀っている。その裏には、ここでの崇拝の原点と思われる巨大な岩がある。遠い昔、このような自然を神の宿る場所として崇めたことがあり、建物に神を祀るという考え方は後になってから広まったものである。小さい方の祠には弁財天が祀られており、弁財天は知識、美、芸術の神であり、水にも関係している。

032-009

Matsudaira-go Museum of History and the Matsudaira Tarozaemon Family

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 松平東照宮 / 松平郷館

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Matsudaira-go Museum of History and the Matsudaira Tarozaemon Family

This small museum on the grounds of Matsudaira Toshogu Shrine displays documents, weapons, armor, statues, and various other items associated with the Matsudaira family. Among the oldest of these is a sixteenth-century wooden likeness of Matsudaira Chikauji (d. 1394?), the family's founder. He is depicted seated and wearing a monk's robes in an allusion to Chikauji's experience as a traveling monk before settling in the village of Matsudaira. Most of the other items in the museum are heirlooms of the Matsudaira Tarozaemon branch family. This branch was established in the fifteenth century and tasked with protecting the ancestral home of the Matsudaira when the main line of the family began occupying new territories to the south and west.

The Tarozaemon were loyal retainers to the Matsudaira and fought alongside their relatives in many battles. This included the decisive Battle of Sekigahara in 1600, which cleared the way for Tokugawa Ieyasu (1543–1616), the head of the Matsudaira family at the time, to unify all of Japan. Some of the pieces of armor on display at the museum were worn in those battles by members of the Tarozaemon family.

During the Edo period (1603–1867), when the Tokugawa shogunate controlled Japan, the Tarozaemon family held the high rank of *hatamoto*. This status was awarded in return for protecting the Matsudaira homeland and the graves of the shoguns' ancestors. It gave the head of the Tarozaemon family the right to an audience with the shogun as well as the expectation to make regular visits to Edo (now Tokyo), the de facto capital. The Tarozaemon family lost its privileges when the shogunate was overthrown following the Meiji Restoration of 1868, but retained its estate in Matsudaira-go well into the twentieth century.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平郷館と松平太郎左衛門家

松平東照宮の境内にある小さな博物館で、松平家にまつわる文書、武器、甲冑、像などが展示されている。中でも最も古いものは、16世紀に作られた木造の松平親氏（伝1394年没）の像で、僧衣を着て座っている。親氏が松平郷に定住する前に旅の僧であったことにちなんでいる。この像以外の展示品のほとんどは、松平宗家が南や西へと領土を拡大し始めた15世紀に設立された、祖先の地を守る任務を負った松平太郎左衛門家ゆかりの品だ。

太郎左衛門家は松平家の忠実な家臣であり、松平家の当主である徳川家康（1543-1616）が天下を統一する道を開いた1600年の関ヶ原の戦いをはじめ、多くの戦いで宗家とともに戦った。博物館に展示されている甲冑の中には、太郎左衛門家の武士がこれらの戦いで着用したものもある。

徳川幕府が日本を支配していた江戸時代（1603-1867）には、太郎左衛門家は「旗本」という高い地位にあった。松平家の祖先の地や墓を守る見返りとして与えられたこの身分は、太郎左衛門家の当主が将軍に謁見する権利を持ち、事実上の首都であった江戸に定期的に訪れることが求められていた。太郎左衛門家は、1868年の明治維新で幕府が倒されると特権を失ったが、20世紀に入っても松平郷に屋敷を構えていた。

032-010

Matsudaira-go Gongen Matsuri (Matsudaira Spring Festival)

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】松平郷権現祭（春まつり） / 概要

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Matsudaira-go Gongen Matsuri (Matsudaira Spring Festival)

The annual Gongen Matsuri at Matsudaira Toshogu Shrine commemorates the life of Tokugawa Ieyasu (1543–1616), the founder of the Tokugawa shogunate that ruled Japan from 1603 to 1867. Ieyasu was descended from the Matsudaira family, whose ancestral home once stood where Matsudaira Toshogu is now. Matsudaira Toshogu enshrines Ieyasu as the Shinto deity Toshogongen (“Great Gongen, Light of the East”). The Gongen Matsuri is the oldest festival in Matsudaira-go. It is known to have been celebrated since the Edo period (1603–1867), although its original format is not clear.

The present-day festival is held on the weekend before April 17, the date of Ieyasu’s death. On Saturday evening, the priests of Matsudaira Toshogu draw sacred water from the Ubuyu Well behind the shrine and dedicate it to the deities. This water is believed to have been used to give generations of Matsudaira newborns their first bath. Drumming and dance performances follow the ceremony, and handheld *tezutsu* fireworks light up the night. *Tezutsu* are bamboo tubes wrapped in rope and filled with gunpowder that can blast sparks up to 10 meters into the air, and they are a staple of many festivals in Aichi Prefecture. They are thought to have evolved from similar devices used as signals on the battlefield in the time of Tokugawa Ieyasu.

On Sunday, a *mikoshi* (portable Shinto shrine) believed to contain the spirit of Ieyasu is carried from Matsudaira Toshogu up the hill to Kogetsuin, the Matsudaira family temple where the shogun’s ancestors are buried. Participants in the procession, all in period costume, enter the temple and say a prayer at the Matsudaira burial monument. The *mikoshi* is then carried back to Matsudaira Toshogu, concluding the festival.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平郷権現祭（春まつり）

松平東照宮の「権現祭」は、1603年から1867年まで日本を統治した徳川幕府の創始者である徳川家康（1543-1616）の生涯を記念して毎年行われている。家康は、現在の松平東照宮のある場所に祖先の館があった松平家の子孫である。松平東照宮は家康を東照大権現という神道の神様として祀っている。権現祭は松平郷で最も古い祭りで、江戸時代（1603-1867）から行われていたことが知られているが、当初どのような形式で行われていたかは不明である。

現在の祭りは、家康の命日である4月17日を前にした週末に行われる。土曜日の夕方、松平東照宮の神職が、神社の裏にある「産湯の井戸」から御神水を汲み上げ、神々に奉納する。この水は、松平家の赤ちゃんの初風呂に使われていたと言われている。神事後は、太鼓や踊りが披露され、手筒花火が夜を彩る。愛知県のお祭りでおなじみの手筒とは、竹筒に縄を巻き、火薬を詰めたもので、10メートルもの高さまで火花を飛ばすことができる。徳川家康の時代に戦場の合図として使われていたものから発展したと考えられている。

日曜日には、家康公の霊が宿っているとされる神輿が、松平東照宮から将軍の先祖が眠る松平家の菩提寺である高月院までの坂道を上る。当時の衣装に身を包んだ行列の参加者は寺に入り、松平の墓地に向かって祈りを捧げる。その後、神輿は松平東照宮に戻され、祭りは終了する。

032-011

Tenka Festival

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 天下祭（てんかさい） / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Tenka Festival

The annual Tenka Festival (Tenkasai) is held in Matsudaira-go on the second Sunday of February to honor Matsudaira Chikauji (d. 1394?), the founder of the Matsudaira family. According to family lore, Chikauji, who lived in turbulent times, wrote a prayer in which he hoped for peace throughout the land. That wish came true eight generations later when Chikauji's descendant Tokugawa Ieyasu (1543–1616) unified the country and established the Tokugawa shogunate. The Tenka Festival commemorates the Matsudaira family's role in bringing peace to the realm with various purification and luck-bringing rituals.

The festival begins on the previous evening when the priests of Matsudaira Toshogu Shrine bless a wooden ball washed with water from the sacred Ubuyu Well behind the shrine. This water is believed to have been used to give generations of Matsudaira newborns their first bath, including Ieyasu. On the day of the Tenka Festival, large numbers of men wearing only loincloths form three teams and parade through Matsudaira-go, eventually gathering in a specially prepared arena next to the shrine. This is where the *tamaseri*, the highlight of the festival, takes place. The ball that was washed with well water is brought in, and the participants engage in an at times physical contest trying to get their hands on the lucky ball. Most participants are aged 25, 42, or 61 because these ages are traditionally believed to be unlucky (*yakudoshi*). Those who are 42 years old are in charge of handling the ball in between ceremonies because 42 is considered the unluckiest age of all.

The Tenka Festival program also includes performances of traditional dance and music. There are opportunities to make your own mochi rice cake, and vendors set up stalls for food and drink and children's games.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

天下祭

松平郷では毎年2月の第2日曜日に、松平家の始祖である松平親氏（伝1394年没）を讃える天下祭が行われる。親氏は、乱世に生き、天下の平和を願って祈願をしたと言われている。その願いは8代後の徳川家康（1543-1616）が天下を統一し、徳川幕府を開いたことで叶った。天下祭では、松平家が天下泰平に貢献したことを記念して、さまざまな清めの儀式や運氣アップのための儀式が行われる。

祭りは、前日の夜、松平東照宮の神職が、裏手にある聖なる「産湯の井戸」の水で洗った木玉を祝福することから始まる。この水は、家康をはじめとする松平家の代々の赤ちゃんの初風呂に使われたとされている。天下祭の日には、ふんどし一丁の男たちが3チームに分かれて松平郷を大勢で練り歩き、最終的に神社の横に設けられた会場に集合する。ここで、祭りのハイライトである「玉競り」が行われる。井戸の水で洗った福玉が運ばれてきて、参加者は運氣をもたらす玉を手に入れるために、時には体を張った勝負をする。参加者の多くは25歳、42歳、61歳で、これらの年齢は伝統的に不運とされている「厄年」だ。42歳は最も不運な年齢とされているため、儀式の合間に玉を扱う役目を担っている。

天下祭のプログラムではまた、伝統的な舞踊や音楽のパフォーマンス、自分で餅をつく機会などがあり、飲食物や子供向けのゲームなどの屋台が出店する。

032-012

Kogetsuin Temple

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 高月院 / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Kogetsuin Temple

Kogetsuin is a temple of the Jodo (Pure Land) school of Buddhism that overlooks the eastern end of the village of Matsudaira (Matsudaira-go) at the foot of Mt. Rokusho. It is the ancestral temple of the Matsudaira family and has been the main Buddhist site of worship in the area since the time of Matsudaira Chikauji (d. 1394?), the first head of the family.

The temple was founded under the name Jakujoji in 1367 by a traveling monk on behalf of the Ariwara, the first family to cultivate land in what became Matsudaira-go. In 1377, Chikauji expanded the temple and renamed it Kogetsuin. He also donated a statue of Amida Buddha and funded the construction of several halls and other structures. Kogetsuin thereby became the Matsudaira family temple, a status that was to ensure its prosperity for centuries.

After Tokugawa Ieyasu (1543–1616), a Matsudaira descendant, unified Japan and established the Tokugawa shogunate (1603–1867), Kogetsuin was granted significant lands. The third Tokugawa shogun, Iemitsu (1604–1651), is said to have donated the temple's former gates and main hall. Subsequent Tokugawa shoguns continued to support Kogetsuin to ensure the upkeep of their ancestors' tombs. Those tombs are located at the very back of the grounds, on a small terrace above the graves of the temple's former priests.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

高月院

高月院は、六所山の麓、松平郷の東端を見下ろす場所にある浄土宗の寺院である。松平家ゆかりのお寺であり、初代当主・松平親氏（伝1394年没）の時代から地域の中心的な仏閣であった。

1367年に松平郷に初めて土地を開墾した在原家に代わって、旅の僧侶が「寂浄寺」の名で創建したとされる。1377年には高月院と改称し、親氏が阿弥陀如来像を寄進し、諸堂などを建立して寺を拡張した。これにより、高月院は松平家の菩提寺となり、何世紀にもわたって繁栄することになった。

松平家の子孫である徳川家康（1543-1616）が天下を統一し、徳川幕府（1603-1867）が成立すると、高月院は大きな寺領をもらった。かつての門や本堂は3代目徳川将軍・家光（1604-1651）が寄進したものとされている。その後も徳川将軍たちは先祖の墓を守るために高月院を援助し続けた。そのお墓は、境内の一番奥にある小さなテラスにあり、歴代住職のお墓より少し高い場所に位置している。

032-013

Kogetsuin Temple: Matsudaira Tombs

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 高月院 / 松平氏墓所
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Kogetsuin Temple: Matsudaira Tombs

Kogetsuin is the Matsudaira family temple and was responsible for conducting funeral rites for the family's dead. This status guaranteed it a significant degree of protection and funding from the time of Matsudaira Chikauji (d. 1394?), the first head of the family, until the fall of the Matsudaira-descended Tokugawa shogunate in 1867.

The Matsudaira family tomb is located on a small hillside terrace at the back of the temple grounds, beyond the graves of Kogetsuin's former priests. The three tombstones there are for Chikauji (center), his successor Yasuchika (right), and the mother of Nagachika, the fifth head of the family (left). All three are thought to be monuments rather than actual repositories for remains.

Only the first two generations of the family had their funerals at Kogetsuin because the Matsudaira left their ancestral homeland following territorial gains made during the time of Nobumitsu (1404–1488), the third head of the family. Nagachika's mother's tombstone was likely moved to Kogetsuin after one of her other sons became the temple's abbot.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

高月院：松平氏墓所

高月院は松平家の菩提寺であり、一族の死者の葬儀を執り行う役割を担っていた。そのため、初代当主である松平親氏（伝1394年没）の時代から徳川幕府の崩壊（1867年）まで、多大な保護と援助を受けていた。

松平氏墓所は、高月院の歴代住職の墓の先、境内の奥にある小高い丘の段丘にある。ここにある3つの墓碑は、親氏（中央）、その後継者である泰親（右）、そして5代目当主である長親の母（左）である。いずれも遺骨を納めたものではなく、供養塔であると考えられている。

松平家が3代目当主・信光（1404-1488）の時代に領地を拡大し故郷を離れたため、高月院で葬儀が行われたのは初代と2代目だけであった。長親の母の墓は、息子の一人が高月院の住職になった後、ここに移されたとされる。

032-014

Matsudaira-go Lookout Terrace

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】松平郷展望テラス / 概要
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Matsudaira-go Lookout Terrace

The Matsudaira-go Lookout Terrace on Mt. Rokusho, 310 meters above sea level, affords views over the valley of Matsudaira-go, the city of Toyota, and out toward the plains of Nishi-Mikawa. Ise Bay, the Suzuka Mountains, and the skyscrapers of Nagoya are also visible on clear days.

Most of the places central to the history of the Matsudaira samurai family can be viewed from the lookout terrace. These sites include the family's ancestral home in the valley beneath Mt. Rokusho, the southern and western plains they conquered in the fifteenth century, and the castle town of Okazaki. Okazaki became the Matsudaira seat of power in the first half of the sixteenth century and is the birthplace of Tokugawa Ieyasu (1543–1616), the ninth head of the family and the founder of the Tokugawa shogunate that ruled Japan from 1603 to 1867. The lookout terrace is a 20-minute walk uphill from the parking lot next to Matsudaira Toshogu Shrine.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平郷展望テラス

標高310mの六所山にある「松平郷展望テラス」からは、松平郷の谷や豊田市、西三河の平野部を見渡すことができる。晴れた日には、伊勢湾、鈴鹿山脈や名古屋の高層ビル群なども見える。

展望台からは、松平家の歴史を語る上で欠かせない場所のほとんどが見渡せる。松平家の祖先が住んでいた六所山の谷間や、15世紀に征服した南・西の平野部、16世紀前半に松平家の本拠地となった岡崎の城下町などである。岡崎は松平家の第9代当主であり、1603年から1867年まで日本を統治した徳川幕府の創設者である徳川家康（1543-1616）の生誕地である。展望

テラスは、松平東照宮の横にある駐車場から坂道を20分ほど歩いたところにある。

032-015

Matsudaira-go Lookout Terrace

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】松平郷展望テラス / 景観（視点場解説）
【想定媒体】QRコード

できあがった英語解説文

Matsudaira-go Lookout Terrace

From here you can see a number of places central to the history of the Matsudaira samurai family, as well as several modern-day landmarks in the city of Toyota and western Aichi Prefecture.

Straight ahead in the valley is the village of Matsudaira, the ancestral home of the Matsudaira family. In the fifteenth century, they expanded their power across the plains to the south and west. Just beyond the valley is the city of Toyota, with the distinctive beams of Toyota Stadium and the arches of Toyota Ohashi Bridge backgrounded by a cluster of high-rise buildings around Toyota Station.

To the left of central Toyota is the headquarters of the Toyota Motor Corporation. Still further to the left is the Toyota Arrows Bridge, an 820-meter cable-stayed bridge across the Yahagi River, distinguished by its lofty twin pylons.

Beyond Toyota and to the right lies the city of Nagoya, with the Yoro Mountains on the border between Gifu and Mie Prefectures in the background. Just to the right of central Nagoya stands the 134-meter Higashiyama Sky Tower, a landmark of the city's Higashiyama Zoo and Botanical Gardens.

Looking to the left from Nagoya and toward the Suzuka Mountains on the horizon, Ise Bay may be visible when the weather is clear. On the opposite side of the bay is the city of Yokkaichi in Mie Prefecture. It is easy to spot at night because of its brightly illuminated petrochemical factories.

Further left toward Mikawa Bay lie the cities of Okazaki and Anjo. Both were once ruled by the Matsudaira family, who established their base of power at Okazaki Castle

in the first half of the sixteenth century. That fortress was reconstructed in 1959 and is, unfortunately, difficult to see from here with the naked eye.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平郷展望テラス

ここからは、松平家の歴史を語る上で重要な場所や、豊田市や愛知県西部の現代的なランドマークを見ることができる。

この山の下谷間には、松平家の祖先が住んでいた松平郷がある。15世紀に松平家はここから南や西の平野に勢力を拡大していった。その谷を越えたところに豊田市があり、豊田スタジアムの特徴的な梁や豊田大橋のアーチを背景に、豊田駅周辺にはビル群が立ち並んでいる。

その左手にはトヨタ自動車の本社ビルがあり、さらにその左手には矢作川に架かる820メートルの斜張橋、トヨタアローズブリッジがあり、その高い2本の鉄塔が特徴的だ。

右手、豊田市の向こうには、岐阜県と三重県の県境にある養老山地を背景にした名古屋の街が広がっている。名古屋市中心部の右手には、東山動植物園のランドマークである高さ134mの「東山スカイタワー」がある。

名古屋から左手、水平線上の鈴鹿山脈の方向を見ると、晴れた日には伊勢湾が見えることもある。対岸の三重県には四日市市があり、夜になると石油化学工場の光が目飛び込んでくる。

左、三河湾の方面には岡崎市と安城市があり、16世紀前半に松平家が岡崎城を本拠地として支配していた。1959年に再建された岡崎城は、残念ながらここから肉眼で見ることが難しい。

032-016

Matsudaira Castle Site

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】松平城跡 / 概要
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Matsudaira Castle Site

On a now heavily forested hill overlooking the road into the village of Matsudaira is the site of a small medieval fortress where the Matsudaira samurai family were prepared to retreat in the event that their estate down in the village should fall into enemy hands. Though known as Matsudaira Castle, this stronghold is thought to have consisted mainly of rudimentary fortifications around the top of the hill, around 300 meters above sea level, and some 70 meters above the village. The hill is thought to have been cleared and fortified sometime in the 1400s, when sections of it near the top may have been flattened and enclosed with fences where sentries could be stationed. A watchtower overlooking the road may also have been built at that time, while the dry moat that appears to have circled the stronghold is likely to have been added later.

Though relatively simple, the fort is thought to have had potential as a refuge of last resort. It had its own well, provided defenders with an unobstructed view of the village below, and could be left relatively unmaintained in times of peace. Whether it was ever used in battle, however, is not known. The fortress site, which is part of the Matsudaira National Historic Site, has been reclaimed by nature, and it takes a trained eye to spot any remains of the fortifications.

There is an unpaved trail to the top, and the climb takes only a few minutes.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

松平城跡

松平郷に入る道を見下ろす、現在は森林に覆われた丘の上に、中世の小さな要塞跡がある。この

山城は、松平家が村の領地を敵に奪われた際に、退却するためのものだった。松平城の名で知られているが、この要塞は、海拔300メートル、村から70メートルほどの高さの丘の上に、いくつかの曲輪を中心に構成されていたと考えられている。丘は1400年代に整地され、要塞化されたと考えられている。丘の頂上付近は平らにされ、柵で囲まれ、見張りが配置されていたとも考えられる。道路を見下ろす見張り台もこの時に作られた可能性があり、要塞を一周していたと思われる空堀は後に追加されたものと思われる。

比較的簡素ではあるが、最後の砦としての可能性を秘めていたと考えられている。井戸があり、眼下の村を見下ろすことができ、平時には手入れをしなくておくことができた。しかし、実際に戦で使われたかどうかは不明。国指定史跡松平氏遺跡の一部であるこの山城跡は、自然に埋め立てられており、曲輪の跡を見つけるには玄人の目が必要である。

頂上までは舗装されていない道があり、数分で登ることができる。

032-017

Ogyu Castle Site

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】大給城跡 / 概要

【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Ogyu Castle Site

Ogyu Castle was a large mountain fortress that played a significant role in local armed conflicts from the 1400s to the late 1500s. Its site is located approximately 3 kilometers west of central Matsudaira-go, on a hill some 200 meters above sea level with views toward the city of Toyota and the plains of Nishi-Mikawa. The first known fort on the hill was established by a local warlord named Nagasaka Shinzaemon, who was soon forced to vacate it in favor of Matsudaira Nobumitsu (1404–1488) when the Matsudaira samurai family extended its influence south and west from Matsudaira-go.

Nobumitsu's grandson Norimoto (1446–1537) was eventually put in charge of the fortress, which he expanded and turned into the stronghold of his own branch of the family. This Ogyu Matsudaira family rose in local prominence in the mid-1500s, often fighting other branches of the Matsudaira family for territory and influence. Their strategically located castle overlooked the intersection of two major roads as well as a river. It was protected by dry moats dug into the hillside. Its winding approach and *koguchi* (“tiger mouth”) entrance incorporated earthen walls and ramparts to allow defenders to look down on any invaders. Parts of these defensive structures are still intact. Watchtowers stood on the ramparts on both sides of the approach, which winds between several giant boulders that were used as natural fortifications.

The castle keep is thought to have been located on the flattened area near the top of the hill, though what that structure looked like is not clear. On the edge of the summit sits another large boulder that doubles as a lookout. Along the northern side of the hill are remains of narrow terraces fortified with stone that could have functioned as small dams used to collect water for the castle. The largest flattened plot of land within the castle's perimeter is south of the main hill and may have been the site of the Ogyu Matsudaira residence.

Considering that Ogyu Castle is thought to have been abandoned in the late 1500s, the castle site has been relatively well preserved. It provides insight into what Japanese castles were like before the widespread use of multi-story keeps (*tenshu*) and high stone walls.

Walking up the hill to the summit from the nearest parking lot takes less than 15 minutes.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

大給城跡

大給城は、1400年代から1500年代後半にかけて、軍事的に重要な役割を果たした大規模な山城だった。松平郷の中心部から西へ約3km、豊田市や西三河の平野部を望む標高約200mの丘に位置する。最初に城を築いたのは長坂新左衛門というこの地の武将だったが、松平家が松平郷から南へ西へと勢力を伸ばしたため、松平信光（1404-1488）に奪われることになった。

信光の孫である乗元（1446-1537）は、この城を支配することを許され、自らの分家の拠点として拡大していった。この大給松平家は、1500年代半ばに地元で隆盛を高め、他の松平家としばしば領土や影響力を争った。その城は、2つの主要道路と川が交差する場所を見渡せる所に位置し、山腹に掘られた空堀によって守られていた。曲がりくねった表の道や虎口と呼ばれる入口には土塁が設けられ、侵入者を見下ろせるようになっていた。今でもその一部が残っている。巨大な岩の間を縫うように続く道の両側の石垣には見張り台が設置されており、自然の要塞として利用されていた。

丘の頂上付近の平らな部分には城の本丸があったと考えられているが、どのような構造だったのかは明らかになっていない。頂上の端には大きな岩があり、見張り台になっている。丘の北側には、石で固められた狭い段々畑の跡があるが、これは城内に水を貯えるための小さなダムの役割を果たしていたと考えられている。本丸の南下側にある城内で最も広い平地は、大給松平家の屋敷跡だった可能性もある。

1500年代後半に廃城になったとされる大給城は、比較的よく保存されている。天守閣や高い石垣が普及する以前の日本の城の姿を知ることができる。

最寄りの駐車場から山頂まで歩いても15分かからない。

032-018

Otaki Gorge

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 王滝溪谷 / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Otaki Gorge

Otaki Gorge is a tranquil hiking spot located between the city of Toyota and Matsudaira-go. The 1.8-kilometer gorge is 148 meters deep and was made by the swift flow of the Nio River into the Tomoe River further downstream. The western end of the gorge is near Myoshoji Temple. On either side of the river is an observation deck: the Fudosan Observatory on one side and the Fukuroga Castle Observatory on the other. Both have sweeping views of the valley below. Walking trails follow the river, leading further up the gorge to the east to the secluded Utaishi Park and Otaki Lake.

The dense tree cover in the gorge keeps the area near the river shady and cool, somewhat like a rainforest. Along with the running water, it creates the ideal conditions for moss to grow on tree trunks, rocks, and the bridges over the river. Even the large old rocks in the river are covered with moss, which flourishes in the undisturbed, moist environment.

A round-trip walk from the entrance of the gorge up to Otaki Lake and back takes roughly three hours. Near the lake is a large park with a barbecue area and the striking red Otaki Lake Bridge. The gorge is noted for its beauty throughout the year, but is particularly popular in autumn for its brilliant maple foliage and in spring for its plum and cherry blossoms.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

王滝溪谷

王滝溪谷は、豊田の市街地と松平郷の間に位置する静かなハイキングスポットである。全長1.8キロの溪谷の深さは148メートルで、仁王川が下流の巴川に流れ込む際の急流によって作られてい

る。溪谷の西端には妙昌寺があり、川の両岸には「不動山展望台」と「梟ヶ城展望台」という2つの展望台がある。どちらも溪谷を一望することができる。川沿いには遊歩道が整備されており、溪谷の奥まった場所にある歌石園地や王滝湖まで東へ続いている。

溪谷には木々が生き茂り、川の近くは暗くて涼しく、まるで熱帯雨林のようだ。水の流れと相まって、木の幹や岩、川に架かる橋などに苔が生えるのに最適な環境を作り出している。川の中の大きな古い岩にも、人の手が入っていない湿った環境で育つ苔が生えている。

溪谷の入り口から王滝湖までは、往復で約3時間かかる。湖畔にはバーベキューエリアのある広い公園があり、真っ赤な王滝湖かけ橋が印象的だ。溪谷はどの季節も美しいが、特に秋の紅葉、春の梅や桜の花が人気だ。

032-019

Otaki Lake Park

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 王滝渓谷 / 王滝湖園地
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Otaki Lake Park

Otaki Lake Park is located at the eastern end of Otaki Gorge, between the city of Toyota and Matsudaira-go. Otaki Lake is an artificial lake created by damming the Nio River that flows through Otaki Gorge. The walk to the park from the entrance to the gorge takes roughly an hour, but there are also parking lots within a 10-minute walk of the lake.

In contrast to the western (lower) end of the gorge, which has narrow paths covered by trees, the Otaki Lake area is brighter and more open. The park is a favorite spot for outdoor barbecues, especially in autumn when the leaves on the surrounding maple trees turn bright orange and red. From winter through spring, Japanese camellias, plum trees, and cherry trees are in bloom.

Otaki Lake Bridge is a 90-meter red arched bridge leading to the park and offers a clear view of the dam and the river beyond it. Further north of the lake is a smaller bridge leading to the Nio River rapids and the Miyagawa walking trail. The path gives an up-close view of the rushing water and the towering rocks in the river. Floating through the rapids is possible if wearing appropriate swimming and safety gear.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

王滝湖園地

王滝湖園地は、王滝渓谷の東端、豊田の市街地と松平郷の間に位置している。王滝湖は、王滝渓谷を流れる仁王川をせき止めてできた人造湖だ。渓谷の入り口から公園までは徒歩で約1時間かかるが、湖から徒歩10分圏内には駐車場もある。

木々に覆われた細い道が続く渓谷の西端（下端）とは対照的に、王滝湖周辺は明るく開放的。屋外でのバーベキューも盛んで、秋には周囲のモミジの葉がオレンジや赤に鮮やかに染まり、特に人気。また、椿や梅、桜の木もあり、冬から春先にかけて花が咲く。

王滝湖かけ橋は、公園に通じる90メートルの赤いアーチ型の橋で、ダムとその向こうの川をはっきりと見ることができる。さらに湖の北側には、仁王川の急流と宮川散策道に通じる小さな橋がある。宮川散策道では、川の急流とそびえ立つ岩を間近に見ることができる。適切な安全装備を身につければ、急流の中を漂うこともできる。

032-020

Myoshoji Temple

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 妙昌寺 / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Myoshoji Temple

Myoshoji is a small Soto Zen temple with deep ties to the Matsudaira samurai family that ruled the lands around the village of Matsudaira from the late 1300s onward. The temple is located in Otaki Gorge on a terraced plot supported by moss-covered stone walls. It is a few minutes' walk uphill along the river from the parking lot at the entrance to the gorge. The structures include the main hall built in 1854, a somewhat older gate that faces the gorge, and a bell tower. As Myoshoji does not have a resident priest, the main hall is usually closed to the public.

The temple was founded in the 1350s by an itinerant Zen priest and was initially a place for solitary spiritual practice. When Matsudaira Chikauji (d. 1394?), the founder of the Matsudaira family, placed the temple under his protection, he expanded it and had permanent halls built for the first time. Myoshoji has enjoyed the patronage of the Matsudaira family ever since.

Among the temple's treasures is a wooden plaque with an order by Matsudaira Motoyasu (1543–1616), who later assumed the name Tokugawa Ieyasu and founded the Tokugawa shogunate (1603–1867). The order is thought to have been issued between 1557 and 1563, a time of great turmoil, and prohibited the use of force within the Myoshoji grounds. This indicates that the temple functioned as a safe haven of sorts for local villagers, who could take shelter within its gates in case a battle broke out nearby.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

妙昌寺

妙昌寺は、1300年代後半から松平郷を治めていた松平家と深いつながりのある曹洞宗の小さなお寺だ。お寺は王滝溪谷にあり、苔むした石垣で固められた段々畑の上に建つ。溪谷の入り口にある駐車場から川沿いの坂道を歩いて数分のところにある。1854年に建てられた本堂と、溪谷に面した本堂よりやや古い門、そして鐘楼がある。妙昌寺には常時、住職が不在であるため、本堂は通常非公開である。

寺は1350年代に旅の禅僧によって創設され、当初は孤独な精神修行のための場所だったという。その後、松平家の祖先である松平親氏（伝1394年没）の保護を受け、寺を拡張し、初めて常設の堂を建立した。それ以来、妙昌寺は松平家の庇護を受けてきた。

寺の宝物の中には、松平元康（1543-1616）、のちに徳川家康と名乗って幕府を開いた武将の命令が書かれた木札がある。この命令は、1557年から1563年の動乱期に出されたと考えられており、妙昌寺の境内での武力行使を禁止している。妙昌寺は、近隣で戦乱が起きた場合には、村人が門の中に身を寄せることができる安全な場所として機能していたことを示している。

032-021

Rokusho Shrine

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 六所神社 / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Rokusho Shrine

Rokusho Shrine is a Shinto sanctuary that traces its history back to Matsudaira Chikauji (d. 1394?), the founder of the Matsudaira samurai family that ruled the lands around the village of Matsudaira from the late 1300s onward. According to legend, Chikauji established the shrine on the summit of Mt. Rokusho so that the enshrined deities would watch over his family who lived in the valley below. However, the mountain itself is thought to have been worshiped as the abode of the divine since distant antiquity, and when a formal shrine was first built on it is unknown. Rokusho Shrine's upper shrine (*kaminomiya*) still stands on the mountain, whereas the lower shrine (*shimonomiya*) is located in a valley to the northwest.

Like many of the other shrines and temples associated with the Matsudaira, Rokusho Shrine enjoyed the protection of the numerous branches of the family. It held significant lands throughout the Edo period (1603–1867) when Japan was ruled by the Tokugawa shogunate, founded by Matsudaira Chikauji's descendant Tokugawa Ieyasu (1543–1616). The buildings of the lower shrine have elements of Edo-period architecture. These include an imposing worship hall (*haiden*) and behind it a smaller main sanctuary (*honden*) whose roof is covered with thin wooden shingles. Across the road from these structures is a thatched stage built for folk kabuki and other performing arts that were popular in the region from the late Edo period until the early 1900s.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

六所神社

六所神社は、1300年代後半から松平郷を支配した松平家の祖先である松平親氏（伝1394

年没) にその歴史を遡ることができる神道の神社である。伝説によると、親氏は六所山の山頂に神社を設立し、祀られている神々が谷間に住む家族を見守るようにしたという。しかし、山自体は遠い昔から神の宿る場所として崇められていたと考えられ、神社がいつ作られたかは不明である。六所神社の上宮は現在も山の上であり、下宮は北西の谷間に位置する。

六所神社は、松平家ゆかりの他の社寺と同様に、松平家の多くの分家などの信仰を集めた。松平親氏の子孫である徳川家康(1543-1616)を中心とした徳川幕府が日本を支配していた江戸時代(1603-1867)には、将軍家から大きな社領を拝領していた。下宮の建物には江戸時代の建築様式が見られる。堂々とした拝殿と、その後ろに薄い木の板で屋根を覆った本殿がある。また、道路を挟んだ向かい側には、江戸時代末期から1900年代初期にかけてこの地域で盛んだった農村歌舞伎などの民族芸能を上演するための茅葺きの舞台がある。

032-022

Rokusho Shrine: Stage

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 六所神社 / 農村舞台
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Rokusho Shrine: Stage

The thatched-roof stage at Rokusho Shrine, built in 1872, is a tangible reminder of the culture of folk performing arts that flourished throughout central Japan from the 1800s to the early 1900s. Stages were usually built at shrines, which functioned as centers of social interaction and celebration as much as places of worship, and villagers would gather to watch performing arts such as folk kabuki (*noson kabuki*). The performances were primarily staged by the villagers themselves, though shows by traveling performers were also common. Village stages were particularly numerous in the area that is now Aichi, Gifu, and southern Nagano Prefectures, and there are still 84 such structures in the city of Toyota alone.

The stage at Rokusho Shrine is one of the largest and best preserved of its kind. There is a platform underneath the ceiling that was part of a mechanism for lowering and raising actors onto and off of the stage. Structural elements such as the massive tie beam at the front of the building, about 80 centimeters thick and more than 11 meters in length, indicate that the stage was built at great effort and expense. This speaks to the once immense popularity of folk performing arts in the region. However, that popularity faded when cinema began to overtake theater and vaudeville as the people's favored form of entertainment. The stage at Rokusho Shrine has stood silent since 1948, when it was last used for its intended purpose.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

六所神社：農村舞台

1872年に建てられた六所神社の茅葺き屋根の舞台は、1800年代から1900年代初頭にかけて

中部地方で盛んになった民俗芸能の文化を色濃く残している。舞台は、信仰の場でありながら社交の場でもあった神社に設置され、村人たちは舞台の前に集まって農村歌舞伎などを鑑賞した。芸能は主に村人自身が演じるものであるが、旅役者が演じることもあった。現在の愛知県、岐阜県、長野県南部の地域には、特に村の舞台が多く、豊田市だけでも84の舞台が残っている。

六所神社の舞台は、この種のものとしては最大級の規模と保存状態の良さを誇っている。天井の下には台があり、役者の昇降装置の一部として使われていた。また、建物正面の太さ約80cm、長さ11mを超える大梁など、構造的にも大変な労力と費用をかけて作られたことがわかり、かつてこの地域で民俗芸能が絶大な人気を誇っていたことを物語っている。しかしその人気は、映画が芝居や寄席を凌駕するようになると衰退していった。六所神社の舞台は、1948年に使われたのを最後に、沈黙を守っている。

032-023

Koromo Shrine

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 拳母神社 / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Koromo Shrine

Koromo Shrine in central Toyota has played a significant role in the spiritual and social lives of residents for centuries. The shrine is believed to have been established in the twelfth century. It was patronized by the local daimyo lords and revered by their subjects throughout the Edo period (1603–1867). Though frequented by worshipers year round, it is busiest during the annual Koromo Festival, when giant floats are displayed on the shrine grounds and paraded through the city.

According to legend, Koromo Shrine's predecessor was founded by a samurai who received word that his master had died while passing through the area. The warrior decided to relinquish his duties and live out his life in peace and quiet. He built a shrine to Mikumari, the goddess of water, because this deity was worshiped at his home in Yoshino (present-day Nara Prefecture) and because his new shrine stood next to a river. Throughout Japan, veneration of Mikumari was often complemented by worship of Komori, the guardian of children, perhaps because the two names sound somewhat similar. The shrine takes its name from the Koromo domain, the old name for Toyota and the rest of the eastern part of present-day Aichi Prefecture.

Koromo Shrine is still affiliated with the Komori deity and functions as a protector of children. Many people bring their children to the shrine for rituals such as *miyamairi*, a rite of passage for newborns, and *shichi-go-san*, a celebration of the growth and health of children aged three, five, and seven. In addition to the main shrine, there are subshrines for deities including Inari, the god of rice, agriculture, and prosperity; Tenjin, the patron of scholarship and the arts; and Akiba, the deity of fire.

The flamboyant Koromo Festival takes place at the shrine only once a year, on the third weekend of October, but there is a smaller monthly festival that originally celebrated

Yakushi, the Buddha of medicine and healing. On the eighth day of the month, vendors dealing in potted plants, clothing, daily essentials, and food and drink set up more than 100 stalls on the shrine grounds.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

拳母神社

豊田市中心部にある拳母神社は、古くから住民の精神的・社会的生活に重要な役割を果たしてきた。創建は12世紀とされ、江戸時代（1603～1867）には拳母藩の大名の庇護を受け、臣下・町民の崇拝を集めた。現在も年間を通して参拝者が訪れるが、最も賑わうのは、巨大な山車が境内に展示され、街中を練り歩く「拳母まつり」の時である。

拳母神社の前身は、この地を通過していた武士が、主人の死の知らせを受けたことに始まると言われている。その武士は、任務を放棄して静かに一生を終えようと決めた。彼の故郷である吉野（現在の奈良県）に水の女神であるミクマリが祀られていたが、この神様を祀った神社を川のそばに建てたとされる。ミクマリに代わって子供の守護神である子守大明神が祀られるようになったのは、名前の響きが似ているからかもしれない。拳母神社という名称は、この地の旧名、現在の愛知県東部にあった拳母藩にちなんだものである。

拳母神社は、現在も子守神を祀っており、子宝の守り神として信仰されている。新生児の通過儀礼である「宮参り」や、3歳、5歳、7歳の子供の成長と健康を祝う「七五三」など、子供を連れてくる人が多い。本殿のほかに、稲作・農業・商売繁盛の神である稲荷、学問・芸術の守護神である天神、火の神である秋葉などの摂社がある。

この神社では、年に一度、10月の第3週末に壮大な「拳母まつり」が行われるが、元々は薬師如来を祝う小さな月例祭もある。毎月8日には、境内に鉢植え、衣類、日用品、飲食物など100以上の露店が並ぶ。

032-024

Koromo Festival

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 拳母まつり / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Koromo Festival

Eight elaborately decorated floats are paraded through the streets of central Toyota during the annual Koromo Festival, a two-day celebration that centers on Koromo Shrine and has been a highlight on the local calendar for centuries. The festival takes place on the third weekend of October and is held to pray for a plentiful harvest in the coming year.

The floats are approximately 6 meters high and weigh up to 5 tons. They have wooden wheels, a box-like central section with a small stage in front, and another covered stage on top. Decorative features include traditional lanterns, lacquered beams with gold fittings, gilded wood carvings of auspicious creatures and plants, and embroidered tapestries depicting scenes from Japanese and Chinese history and mythology. It takes dozens of well-coordinated crew members to maneuver a single float; during the festival the floats are pushed and pulled to the sound of rhythmical chanting.

The recorded history of the Koromo Festival goes back to the first half of the 1600s. The first floats are thought to have been added in the mid-1700s, perhaps in response to regional trends, as many other festivals in the area now covered by Aichi and Gifu prefectures also use floats. Since 1778, each of the city's eight traditional neighborhoods have had their own float, and these are a significant source of local pride. Traditionally, the float procession would travel from Koromo Shrine to Koromo Castle (now the site of the Toyota Municipal Museum of Art) to entertain the local daimyo lord.

On the festival's first day, known as Shingaku ("pre-celebration"), the floats are maneuvered through their respective neighborhoods. In the evening, the crews leave their floats behind, purify themselves in the nearby Yahagi River, and gather at Koromo Shrine with lanterns in hand to circle the shrine grounds seven times in prayer. Seven is

an auspicious number and is also a synonym for plenty. On the second day, known as Hongaku (“main celebration”), the floats are rolled onto the shrine grounds to be shown off to the deities, and rituals and performances of sacred dance and music take place. The climax comes late in the afternoon, when the floats are pushed back out into the city at high speed while crew members riding on them release colorful confetti over the audience. The festival ends with a fireworks display in the evening.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

拳母まつり

精巧に装飾された8台の山車が豊田の街の中心部を練り歩く「拳母まつり」は、拳母神社を中心とした2日間のお祭りで、古くから地元の人々の間で親しまれてきた。祭りは10月の第3週末に豊作を祈願して行われる。

山車は、高さ約6メートル、重さ5トンもある。車輪は木製で、中央部は箱状になっており、前方には小さなステージがあり、上部にも屋根付きのステージのようなものがある。装飾には、伝統的な提灯、漆塗りの梁に金の金具、縁起の良い生き物や植物を描いた金色の木彫り、日本や中国の歴史や神話の場面を描いた刺繍のタペストリーなどが使われる。1台の山車を操るには、何十人ものスタッフが連携して作業を行い、祭りの間は、リズムカルな掛け声に合わせて山車を押したり引いたりする。

拳母まつりの歴史は、1600年代前半に遡る。現在の愛知県や岐阜県の地域では、他の祭りでも山車が使われていることから、地域の流行に合わせて1700年代半ばに現在の山車の原型となる山車が入り入れられたと考えられる。1778年からは、市内の8つの町にそれぞれ山車が置かれるようになり、地域の誇りとなっている。拳母神社から拳母城（現在の豊田市美術館）まで山車が移動し、大名をもてなすというのが伝統的な流れであった。

祭りの初日である「試楽」では、山車はそれぞれの町内をまわる。夕方になると、参加者が山車を残して矢作川で身を清め、提灯を持って拳母神社に集まり、境内を7周して祈願する。7は縁起の良い数字であり、豊かさの代名詞とされている。2日目の「本楽」では、山車が境内に繰り出されて神に披露され、神事や舞が行われる。クライマックスは午後遅く、山車に乗った乗組員たちが色とりどりの紙吹雪を観客に浴びせながら、山車を勢いよく街に送り出すことだ。夜に花火が打ち上げられて祭りは終了する。

032-025

Sanage Shrine

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】猿投神社 / 概要
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Sanage Shrine

Sanage Shrine is an ancient Shinto sanctuary whose vast grounds cover a large part of Mt. Sanage. The 629-meter mountain is thought to have been worshiped as the abode of the divine for millennia. The shrine consists of the main complex at the southern foot of the mountain and the Higashinomiya (Eastern Shrine) and Nishinomiya (Western Shrine) shrines higher up on the slopes.

The shrine appears in records as far back as the ninth century and is listed in the authoritative *Engishiki*, a compilation of regulations and procedures completed in 927 CE. From the thirteenth century onward, it enjoyed the protection of successive local lords and flourished as a regional center of learning and commerce as well as religion. Japanese religious thought and practice at that time were dominated by a complex mixture of Shinto and Buddhism, and Sanage Shrine came to encompass a vast number of sub-shrines, sub-temples, and monasteries. It was designated the *sannomiya* (the third-highest ranked shrine) in Mikawa Province (the eastern half of present-day Aichi Prefecture). It was the third shrine a newly appointed daimyo lord would visit on the local pilgrimage he was required to undertake after assuming his position.

Sanage Shrine's fortunes declined during the Edo period (1603–1867), in part due to a lack of powerful supporters. In 1853, most of its buildings were lost to fire. A further setback came with the destruction of Buddhist buildings and images that followed the government-ordered separation of Shinto and Buddhism shortly after the Meiji Restoration in 1868. Of the shrine's Buddhist structures that had either escaped the flames or were rebuilt after the blaze, only one survived the demolition. The one remaining Buddhist hall, Yamanaka Kannondo, is located on a hillside just north of the main shrine. The current shrine buildings were erected between 1856 and 1965 and stand in a straight line along the approach to the main sanctuary (*honden*), the innermost

building.

Visitors to Sanage Shrine can write wishes on wooden *ema* tablets and dedicate them to the enshrined deities. The tablets are decorated with an image of a left-handed scythe in reference to Prince Ousu, the shrine's main deity. In mythology, Ousu was the twin brother of Yamato Takeru, a legendary warrior prince and one of Japan's most popular folk heroes. It was once believed that one twin would always be born right-handed and the other left-handed, and the left-handed scythe came to symbolize Ousu, who is said to have been an eager clearer of the wilderness for cultivation.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

猿投神社

猿投神社は、遠い昔から神の宿る山として崇められてきた標高629mの猿投山の大部分を占める広大な境内を持つ古代の聖地である。猿投山の南麓にある本宮と、山腹にある東宮、西宮からなる。

古くは9世紀に記録されており、927年に完成した「延喜式」にも記載されている。13世紀以降、歴代支配者の保護を受け、学問や商売、宗教の中心地として栄えた。この時代の日本の宗教は神道と仏教が複雑に絡み合ったもので、猿投神社には多くの堂宇や僧坊が存在していた。三河国（現在の愛知県の東半分）の三宮に指定されていたため、新任の国人領主が就任後に義務づけられた国巡礼の際に、三番目に参拝する神社だった。

しかし、江戸時代（1603～1867）になると、有力な支援者がいなくなったこともあり、猿投神社は衰退していった。1853年（嘉永6年）の火災で社殿の大半を失い、1868年の明治維新の後、お堂や仏像などの破壊につながった神仏分離令が出されると、難を逃れたや火災の後に再建された仏教の建物は1棟を除いてすべて取り壊された。残った「山中観音堂」は本殿の北側にある。現在の社殿は、1856年から1965年にかけて建てられたもので、一番奥の本殿へと続く参道に一直線に並んでいる。

猿投神社では、木製の絵馬に願い事を書いて、神様に奉納することができる。絵馬には、主祭神である大碓命にちなんで、左手の鎌が描かれている。神話ではヤマトタケルの双子の兄である大碓だが、双子の片方は必ず右利き、もう片方は左利きで生まれると信じられていたことから、左利き用の鎌は、荒れ地を熱心に開拓したとされる大碓を象徴するものとなった。

032-026

Yamanaka Kannondo Hall

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】猿投神社 / 山中観音堂 千手観音像
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Yamanaka Kannondo Hall

Yamanaka Kannondo Hall at Sanage Shrine serves as a quiet reminder of how Shinto and Buddhism, now thought of as separate, were closely linked in Japan for more than a thousand years. The hall was built in the sixteenth century to house a statue of Senju Kannon, the thousand-armed bodhisattva of compassion, thought to have been carved in the late tenth century.

The hall was part of the Sanage shrine complex, which encompassed a vast number of different shrines, temples, and monasteries. The location chosen for the hall was a hillside some 300 meters northeast of the main shrine so that the deity could ward off evil spirits thought to come from that direction. The hall was associated with the shrine until the official separation of Shinto and Buddhism after the Meiji Restoration of 1868. Following the government-ordered separation, many Buddhist structures and statues were destroyed. Yamanaka Kannondo is thought to have escaped this fate because the head priest of Sanage Shrine convinced the authorities that the hall was outside the shrine grounds and thus none of their concern.

Yamanaka Kannondo still houses the Senju Kannon statue, along with other Buddhist statues brought over from nearby halls that were torn down following the Shinto-Buddhist split. It is usually closed to the public.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

山中観音堂

猿投神社の山中観音堂は、今では別々のものと思われる神道と仏教が、千年以上もの間、

日本で不可分に結びついていたことを静かに思い出させてくれる。この観音堂は、10世紀後半に彫られたとされる千手観音像を安置するために、16世紀に建てられたものである。

当時の猿投神社には多くの堂宇や僧坊が存在し、山中観音堂もその一つだった。本殿から北東に300メートルほど離れた山腹に像とお堂を置き、その方向からやってくるとされる悪霊を追い払った。明治維新で神仏分離令が出されるまで猿投神社の一部だった。この令が出されると多くお堂や仏像などが壊されることになった。山中観音堂は、猿投神社の宮司が「境内の外にあるから関係ない」と説得したために、このような事態を免れたと考えられている。

現在、山中観音堂は千手観音像や、神仏分離で取り壊された近隣のお堂から持ち込まれた仏像などが今も安置されている。一般公開はされていない。

032-027

Daihiden Toshoji Temple

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】猿投神社 / 大悲殿東昌寺
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Daihiden Toshoji Temple

Daihiden Toshoji is a Soto Zen temple located approximately 300 meters northeast of the main grounds of Sanage Shrine at the base of Mt. Sanage. It was founded in 1932 by a priest with a strong faith in Kannon, the bodhisattva of compassion. He was inspired to establish a new temple next to Yamanaka Kannondo, a historic hall that houses a famous tenth-century statue of Senju Kannon, the thousand-armed incarnation of the bodhisattva.

Senju Kannon is the principal deity of Daihiden Toshoji and is enshrined in the main hall. That building is open to visitors and serves as the venue for zazen meditation classes. Opposite the main hall are 33 smaller stone statues of Kannon that were once placed along a path around the hillside as part of a miniature pilgrimage route.

Daihiden Toshoji is generally a place for quiet contemplation, with the exception of Setsubun (usually February 3), the last day of winter in the traditional Japanese calendar. This is when local residents gather at the temple to ward off evil through the ritual of *mamemaki* (“bean-throwing”). This custom involves the flinging of hard, dried soybeans that are believed to drive harmful spirits away.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

大悲殿東昌寺

大悲殿東昌寺は、猿投神社の本殿の北東約300メートル、猿投山の麓にある曹洞宗の寺院である。1932年、観音様への強い信仰心を持った住職によって創建された。

この場所に新しいお寺を作ったのは、隣に由緒ある山中観音堂があったからであり、その観音堂に

は10世紀に作られた有名な千手観音像が安置されている。

ご本尊は千手観音で、本堂に安置されている。本堂は一般公開されており、座禅の体験もできる。本堂の向かいには33体の小さな石の観音像が置かれているが、これはかつて山腹の道に沿って置かれ、小さな巡礼コースを構成していたものだ。

大悲殿東昌寺は一般的には静かに瞑想するのに適した場所だが、節分（通常2月3日）になると賑やかになる。日本の伝統的な暦で冬の最後の日である節分には、地元の人々が豆まきをして魔除けをするために、お寺に集まる。豆まきとは、固く乾燥させた大豆を投げて邪気を祓うという風習だ。

032-028

Mt. Sanage

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】猿投山 / 概要
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Mt. Sanage

Mt. Sanage on the northern edge of the municipality of Toyota is both a popular hiking destination and a sacred peak that has been revered from prehistoric times to the present. The mountain's rounded summit (629m) is visible from afar from nearly all directions, making it an important landmark, and is thought to have been an object of enduring awe and curiosity among the people who lived on the surrounding plains. It is not clear when organized worship of Mt. Sanage began, but there have been shrines on its slopes since at least the ninth century that were originally sites for syncretic Shinto-Buddhist practice. Those sites were the predecessors of modern-day Sanage Shrine, a large Shinto sanctuary that consists of the main shrine complex at the southern foot of the mountain and two smaller shrines, Higashinomiya and Nishinomiya, on its eastern and western slopes, respectively.

Many hikers visit the mountain on weekends, especially in spring when the peach trees around its slopes are in bloom, and in autumn to see the seasonal foliage. Japanese cedar and hinoki cypress trees grow throughout the slopes, interspersed with evergreen oaks (*akagashi*), camellias (*yabutsubaki*), chinquapins (*tsuburajii*), hemlocks (*tsuga*), and cherry birches (*mizume*).

There are two trails to the summit, both starting from the main complex of Sanage Shrine. The western one follows the Hirosawa River and passes by a series of seven waterfalls on its way toward Nishinomiya Shrine and then on to the summit. The eastern trail goes past Higashinomiya Shrine and its grove of giant cedar trees before turning onto a ridge that offers views toward the Southern Alps along the way to the peak. Both trails are dotted with large boulders, one of which is shaped like a boat, and another is said to resemble a frog. Completing the entire 13.3-kilometer circuit takes about four and a half hours.

Visible from the summit toward the west and southwest are the city of Nagoya, the Chita Peninsula, Ise Bay, and Mikawa Bay. Just to the north is the 701-meter Mt. Mikuni (“three provinces”), named after its location on the border of the former Mino, Owari, and Mikawa Provinces. On clear days it is possible to see the peaks of Mt. Haku (2,702m) and Mt. Ontake (3,067m) as well as the Southern Alps.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

猿投山

豊田市の北端に位置する猿投山は、人気のハイキングスポットであると同時に、古代から現在に至るまで崇拜されてきた聖なる山でもある。丸みを帯びた山頂（標高629メートル）は、ほぼ全方向から見ることができ、方角を知るランドマークであるとともに、周辺の平野部に住む人々にとっては、畏怖と好奇心の対象であったと考えられている。猿投山への信仰がいつから始まったのかは定かではないが、少なくとも9世紀頃から猿投山の斜面には神仏習合の神社が存在していた。それらは現在の猿投神社の前身に当たる。猿投神社は南麓の本宮と、それぞれ山の東斜面・西斜面に位置する東宮・西宮からなる大規模な神域である。

週末には多くのハイカーが訪れ、特に春は山腹の桃の木が咲き、秋は紅葉で賑わう山だ。斜面にはスギやヒノキのほか、アカガシ、ヤブツバキ、ツブラジイ、ツガ、ミズメなどが点在している。

登山道は2つあり、どちらも猿投神社の本宮から出発する。西側のコースは広沢川に沿って7つの滝を見ながら西宮を目指し、山頂に向かうもので、東側のコースは東宮と杉の巨木群を経て、南アルプスを望む尾根に出て山頂に向かうものだ。どちらのコースにも大きな岩が点在しており、船の形をした岩やカエルの形をした岩などがある。1周13.3kmのコースは約4時間半で回れる。

山頂から西・南西方向には、名古屋市街、知多半島、伊勢湾、三河湾などが見える。北側には、旧美濃国、尾張国、三河国の国境に位置することから名づけられた701mの三国山があり、晴れた日には白山（2,702m）や御嶽山（3,067m）の山頂、南アルプスの山々を見ることができる。

032-029

Sanage Festival

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】猿投祭り / 概要

【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Sanage Festival

The annual Sanage Festival offers the rare opportunity to watch performances of *bo no te* (“pole in hand”), an acrobatic martial art that has been practiced in what is now Aichi Prefecture since the sixteenth century. The festival takes place at Sanage Shrine on the second weekend of October and is held to pray for a plentiful harvest in the coming year.

Bo no te is both a ceremonial display of fighting skill and a form of folk entertainment. Practitioners perform a variety of loosely choreographed movements with weapons that include wooden poles, swords, spears, and scythes. It is thought to have originated during the Sengoku period (1467–1568), a time of great turmoil and frequent warfare. Farmers, perhaps encouraged by their local daimyo lord, may have sought to acquire martial skills for self-protection. *Bo no te* was later organized into several local schools, each with distinct choreographies, and came to be performed at shrines in honor of deities. During the Edo period (1603–1867), when the use of weapons was limited to members of the warrior class, *bo no te* performances were the sole opportunity for local farmers to wield arms. This made the martial art very popular, and troupes from more than 180 villages in the area that is now Aichi and Gifu Prefectures once gathered at Sanage Shrine to show off their skills.

Bo no te is no longer as widely practiced as it was in the Edo period, but it remains a central element of the Sanage Festival. The festivities start on Saturday when a pair of *mikoshi* (portable Shinto shrines) are brought down to the main precincts of Sanage Shrine from the sanctuary’s two subsidiary shrines on the slopes of Mt. Sanage, Higashinomiya (Eastern Shrine) and Nishinomiya (Western Shrine). The *bo no te* performances begin in the evening when the *mikoshi* are illuminated with traditional lanterns. They continue throughout Sunday and are accompanied by sacred dances and a *yabusame* (mounted archery) ritual.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

猿投祭り

猿投祭りは16世紀から現在の愛知県で行われていたアクロバティックな武術「棒の手」のパフォーマンスを見ることができる貴重な機会。10月の第2週末に猿投神社で開催されるこの祭りは、一年の豊作を祈願して行われる。

棒の手とは、木の棒や刀、槍、鎌などを使って、おおよそ決まった動きで演武する儀式であり、民俗芸能でもある。戦国時代（1467-1568）に始まったと考えられている。戦国時代は、戦乱が頻発していたため、もしかしたら大名に励まされた農民たちが、身を守るために武術を身につけようとしたのでしょう。棒の手は、後にいくつかの流派に分かれ、それぞれが独自の振り付けを持つようになり、神を祀る神社で演じられる（奉納される）ようになった。武器の使用が武士に限られていた江戸時代（1603-1867）には、農民が武器を使う唯一の機会が「棒の手」であった。そのため、猿投神社には現在の愛知県と岐阜県にまたがる地域の180以上の村から参加者が集まり、その技を奉納・披露したこともあるほど人気があった。

今では江戸時代ほど人気はないが、棒の手の奉納は猿投祭りの中心的な要素だ。土曜日には、猿投山の麓にある2つの神社、東宮と西宮から一対の神輿が猿投神社の本宮に下りてくる。夕方になると神輿が提灯で照らされ、棒の手の披露が始まる。神楽や流鏝馬が披露される日曜日まで続く。

032-030

Toyota Kaikan Museum

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】トヨタ会館 / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Toyota Kaikan Museum

The Toyota Kaikan Museum at the head office of Toyota Motor Corporation is one of the company's oldest museums. It opened in 1977 to mark the company's 40th anniversary. Exhibits at the Kaikan Museum highlight the company's technological and organizational innovations and are more forward-looking than those at the Toyota Kuragaike Commemorative Hall, which focus on Toyota's early history.

The museum is in the shape of a square, with an open central courtyard. Exhibits begin in the lobby area with displays that are changed every few months. Visitors are encouraged to walk through the building clockwise, moving through each of the five themed zones: Eco and Emotion, Safety and Freedom, Production and Creation, Company and Society, and the Toyota Showroom. Each area features detailed, interactive exhibits such as a factory welding robot and a driving safety simulator. Guided tours are available and take roughly 30 minutes, but a thorough inspection of all the exhibits can take as long as 2 hours. All the displays are explained in Japanese, English, and Chinese.

A children's area on the second floor shows the basics of how cars work, how they are manufactured, and how their parts are recycled. The museum shop is on the same floor, with gifts for car enthusiasts of all ages, including models of Toyota's most popular cars, clothing, and even ready-made car-themed curry.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

トヨタ会館

トヨタ自動車の本社敷地内にあるトヨタ会館は、トヨタ自動車の中でも最も歴史のある博物館の一つだ。1977年に創業40周年を記念して設立された。鞍ヶ池記念館がトヨタの創業期の歴史を中心に展示しているのに対し、会館は未来志向で、技術や組織の革新にフォーカスしている。

ミュージアムの建物は四角い形をしており、中央には開放的な中庭がある。まず、ロビーエリアには数ヶ月ごとに変更される企画展示がある。来館者は、建物内を時計回りに歩きながら、5つのテーマ別のゾーンを巡ることをお勧めする。これらは「環境と感動」、「安全と自由」、「生産と創造」、「企業と社会」、そして「トヨタショールーム」。各ゾーンには、工場の溶接ロボットや安全運転シミュレーターなど、詳細な体験型の展示がある。ガイドツアーは用意されており、所要時間は約30分だが、すべての展示物をじっくり見ようとすると、2時間ほどかかることもある。すべての展示には日本語、英語、中国語の解説がついている。

2階には子供向けのスペースがあり、車の仕組みや製造方法、部品のリサイクル方法など、基本的な知識を得ることができる。同じフロアにあるミュージアムショップでは、トヨタの人気車種の模型や衣類、車をテーマにしたレトルトカレーなど、幅広い年齢層の車好きに向けたアイテムが用意されている。

032-031

Toyota Kaikan Museum: Exhibits

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】トヨタ会館 / 展示
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Toyota Kaikan Museum: Exhibits

The ground floor of the Toyota Kaikan Museum is divided into five themed zones: Eco and Emotion, Safety and Freedom, Production and Creation, Company and Society, and the Toyota Showroom. Each zone has a regularly changing lineup of interactive and informative exhibits. The lobby also has a temporary exhibition that is changed every few months. The museum is designed to be explored by moving through the building in a clockwise direction, and all the exhibits are explained in Japanese, English, and Chinese.

The **Eco and Emotion** zone is all about Toyota's efforts to make more environmentally friendly and sustainable vehicles. These include hybrid cars like the Prius, fully electric cars, and hydrogen-powered fuel-cell cars like the Mirai. Exhibits include full cross-sections of the Mirai and the Prius, showing how they differ from typical gasoline engine cars. There are videos explaining how car motors and engines work and how they have been refined by Toyota over the years. Concept cars are on display, and there is also a section on Woven City, a new city designed and built by Toyota that will run on green energy.

The **Safety and Freedom** zone focuses on the development of Toyota's various active and passive safety features. Visitors can experience advanced safety assist features like active braking and distance monitoring in a virtual driving simulator.

The **Production and Creation** zone highlights some of the company's innovations in efficiency and manufacturing. Toyota is known for its corporate philosophy of *kaizen*, or continuous improvement, and its policy of *karakuri*, which encourages workers to design simple, purely mechanical solutions to problems. The idea behind *karakuri* is that simple tools can be combined to achieve impressive energy savings. Further, unlike

more complex automated systems, if a simple mechanism is broken, its problems can be identified quickly.

The company also pioneered the concept of just-in-time manufacturing, and its factories produce only what is needed, when it is needed. This avoids taking up large warehouse space with excess inventory. The origins of this method are explained, alongside interactive exhibits on painting and welding cars. There is a full-size working welding arm robot ready to greet visitors, too.

The **Company and Society** zone is dedicated to Toyota's corporate history and its different community programs around the world. There are scale models of key Toyota cars, including the Model AA, the first commercial car produced by Toyota. There is also a miniature robot built by Toyota for a joint mission by NASA and the Japan Aerospace Exploration Agency.

The **Toyota Showroom** features a changing selection of Toyota and Lexus vehicles, including some high-performance Toyota Gazoo Racing models. The cars on display in the showroom are rotated frequently.

A special area for children on the second floor has interactive displays that show how the basic parts of a car work, including the brakes and steering. There is also information about how cars are made and how old parts can be recycled. The museum shop offers gifts for car enthusiasts of all ages.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

トヨタ会館：展示

トヨタ会館の1階は、5つのテーマのゾーンに分かれている：「環境と感動」、「安全と自由」、「生産と創造」、「企業と社会」、そして「トヨタショールーム」だ。それぞれのゾーンでは、体験型、情報型の展示が定期的に更新される。また、ロビーにも数ヶ月ごとに変わる企画展示がある。館内は時計回りに回れるように設計されており、すべての展示物には日本語、英語、中国語の解説がついている。

「環境と感動」ゾーンでは、「プリウス」のようなハイブリッドカー、完全な電気自動車、「ミライ」のような水素燃料電池車など、より環境に優しく、持続可能な自動車を作るためのトヨタの取り組みが紹介されている。「ミライ」や「プリウス」の断面図を展示し、一般的なガソリン車との違いを紹介している。自動車のモーターやエンジンの仕組みや、トヨタがどのように改良してきたかを説明する動画もある。また、コンセプトカーの展示や、トヨタが設計・建設するグリーンエネルギーで動く新しい都市

「Woven City」のコーナーもある。

「安全と自由」ゾーンでは、トヨタの様々なアクティブ/パッシブセーフティ機能の開発に焦点を当てている。アクティブブレーキやディスタンスモニターなどの先進的な安全支援機能を、バーチャルドライビングシミュレーターで体験することができる。

「生産と創造」ゾーンでは、効率性と生産性に関するトヨタのイノベーションを紹介している。トヨタは、企業理念である「カイゼン」（継続的な改善）や「からくり」で知られている。「からくり」とは、従業員にシンプルで純粋に機械的な問題解決策を提案すること。シンプルな道具を組み合わせることで飛躍的な省エネを実現できるという考え方だ。また、複雑な自動化システムとは異なり、単純な機構であれば、壊れてもすぐに問題を発見することができる。

また、トヨタが考案したジャストインタイム生産とは、必要なときに必要な分だけ生産することで、過剰な在庫を抱えずに済むという考え方である。車の塗装や溶接などの体験型の展示とともに、この手法の由来が説明されている。また、実物大の溶接アームロボットが来場者をお出迎えしている。

「企業と社会」のゾーンでは、トヨタの歴史や世界各地で行われているさまざまなコミュニティプログラムを紹介している。トヨタ初の商用車「AA型」など、トヨタの代表的な車の模型が展示されている。また、NASAと宇宙航空研究開発機構の共同ミッションのためにトヨタが製作した小型ロボットも展示されている。

トヨタショールームでは、トヨタとレクサスの車が入れ替わり立ち替わり展示されており、中にはTOYOTA GAZOO Racingの高性能モデルもある。新しい車が頻繁にショールームに登場する。

2階にある子供向けの特別エリアではブレーキやステアリングなど、車の基本的な部分がどのように動いているのか、また車がどのように作られているのか、古い部品がどのようにリサイクルされているのかなどが、インタラクティブな展示で紹介されている。ミュージアムショップでは、あらゆる年齢層の車好きの方に向けたギフトが用意されている。

032-032

Toyota Kuragaike Commemorative Hall

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】トヨタ鞍ヶ池記念館 / 概要
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Toyota Kuragaike Commemorative Hall

The Toyota Kuragaike Commemorative Hall, located beside Kuragaike Park, was built in 1974 by the Toyota Motor Corporation. The modernist building was designed by Maki Fumihiko (b. 1928) to celebrate the manufacture of the company's 10 millionth vehicle. The hall is both a guesthouse for VIPs visiting the company headquarters and a public museum dedicated to the history of Toyota Motor.

The museum features an interactive history of the company, beginning with its forerunner, Toyoda Automatic Loom Works, founded by Toyoda Sakichi (1867–1930). Two of Sakichi's innovative looms are on display, and they still work. A series of dioramas in the main exhibition room illustrate key points in the history of automobiles in Japan. They also explain the history of Toyota Motor, founded by Sakichi's son, Toyoda Kiichiro (1894–1952). There is a model of the company's first factory, built in 1938 in what is now the city of Toyota, along with two full-size Toyota cars.

The Kuragaike Art Salon exhibits art owned by Toyota, including works by domestic and international artists such as Hirayama Ikuo (1930–2009) and Claude Monet (1840–1926). Outside the hall is Toyoda Kiichiro's Former Residence. The three-story 1930s house was designed by Suzuki Teiji (1870–1941) and was originally built on the outskirts of Nagoya. It was renovated and moved to its current location in 1999.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

トヨタ鞍ヶ池記念館

鞍ヶ池公園のそばにあるトヨタ鞍ヶ池記念館は、トヨタ自動車が1974年に建設したものだ。この記

念館は、トヨタ自動車が生産した1,000万台の自動車を記念して、槇文彦（1928年生まれ）が設計したモダニズム建築である。このホールは、本社を訪れるVIPのための迎賓館と、トヨタ自動車の歴史を紹介する一般向けの博物館の2つの役割を果たしている。

博物館では、豊田佐吉（1867-1930）が設立した豊田自動織機製作所に始まるトヨタ自動車の歴史が体験できる。佐吉が開発した革新的な織機が2台展示されており、今でも稼働している。メイン展示室の中には、日本の自動車の歴史や、佐吉の息子である豊田喜一郎（1894-1952）が設立したトヨタ自動車の歴史のポイントを示すジオラマなどがある。また、1938年に現在の豊田市に建設された最初の工場の模型や、トヨタの実車2台も展示されている。

鞍ヶ池アートサロンでは、平山郁夫（1930-2009）やクロード・モネ（1840-1926）など国内外の芸術家の作品をはじめ、トヨタが所有する美術品を展示している。ホールの外には旧豊田喜一郎邸がある。鈴木禎次（1870-1941）が設計した1930年代の3階建ての住宅で、当初は名古屋の郊外に建てられていたが、1999年に改修され、現在の場所に移された。

032-033

Toyota Kuragaike Commemorative Hall: Exhibits

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】トヨタ鞍ヶ池記念館 / 展示

【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Toyota Kuragaike Commemorative Hall: Exhibits

The Toyota Kuragaike Commemorative Hall has a range of exhibits dedicated to a key chapter in the history of the Japanese automobile industry. The museum focuses on the life of Toyoda Kiichiro (1894–1952) and his founding of the Toyota Motor Corporation.

The story begins with Kiichiro’s father, Toyoda Sakichi (1867–1930), who invented the Toyoda Power Loom in 1896. He designed the Toyoda Automatic Loom Type G with his son in 1925, which was the first fully automatic loom in Japan. Working versions of both looms are on display in the hall. Sakichi sold the patent for his Type G loom to a company in the United Kingdom, and Kiichiro used some of the proceeds to begin working on an automobile. A 15-minute video in the main exhibition room summarizes the challenges Kiichiro faced both before and after founding Toyota Motor Corporation.

A series of intricate dioramas, complete with voices and sound effects, illustrates key points in the company’s history. These include the disassembly of a Chevrolet car in 1933 and the public test run of the A1 prototype car in 1935. There are one-fifth scale models of the company’s cars and trucks from the 1930s and 1940s and a detailed model of the first Toyota manufacturing plant. The Koromo plant (now known as Toyota Honsha plant) opened in 1938 in what is now the city of Toyota. It was the first full-scale automobile factory in Japan and had company housing, a hospital, and a school. The plant was ahead of its time and made the city a center of Japan’s car industry.

Two of the company’s most significant cars are on display in the center of the room. The Model AA Sedan from 1936 is the first Toyota passenger car and was developed from the A1 prototype. The car is in original showroom condition, although it does not have any of its electrical components. Across from the Model AA sits a fully working Toyopet Crown Model RS. It was released in 1955 and was the first car made entirely

in Japan, the first Toyota car exported to the US, and is still one of the company's most successful models.

Outside the main exhibition room is the Kuragaike Art Salon. This small art gallery displays rotating seasonal exhibitions of paintings owned by the company. These include works by Japanese and international artists, such as Hirayama Ikuo (1930–2009) and Claude Monet (1840–1926).

上記解説文の仮訳（日本語訳）

トヨタ鞍ヶ池記念館：展示

トヨタ鞍ヶ池記念館は、日本の自動車産業の歴史の中で重要な章をテーマにした展示を行っている。ここでは、豊田喜一郎（1894-1952）の生涯と、彼が設立したトヨタ自動車の誕生に焦点を当てている。

喜一郎の父・豊田佐吉（1867-1930）は、1896年に豊田式汽力織機を発明した。また、1925年には息子とともに、日本初の全自動織機である「豊田G型自動織機」を設計した。ホールには両機の実物が展示されている。佐吉は、このG型自動織機の特許を英国の会社に売却し、その代金の一部を喜一郎が使って自動車の開発に着手させたと言われている。メイン展示室では、喜一郎がトヨタ自動車を設立するまでと設立後に直面した課題を15分ほどの動画にまとめている。

1933年のシボレー車の解体や、1935年のA1試作車の公開テストなど、トヨタの歴史の節目となる場面が、音声や効果音付きの緻密なジオラマで表現されている。また、1930年代、1940年代に活躍した自動車やトラックの5分の1の模型や、トヨタ自動車の最初の工場の詳細な模型も展示されている。拳母工場（現・トヨタ本社工場）は、1938年に現在の豊田市に開設された日本初の本格的な自動車工場である。社宅や病院、学校など、時代に先駆けた設備を備え、日本の自動車産業の中心地となった。

部屋の中央には、同社の代表的な車が2台展示されている。1936年のAA型セダンは、A1型プロトタイプから発展したトヨタ初の乗用車だ。電気系統の部品は残っていないが、ショールームで見られるオリジナルの状態である。AA型の向かい側には、トヨペット・クラウンRS型が置かれている。1955年に発売されたこの車は、初めて完全に日本で作られた車であり、トヨタが初めてアメリカに輸出した車でもあり、今でもトヨタの代表的なモデルのひとつだ。

メイン展示室の外には、鞍ヶ池アートサロンがある。この小さなアートギャラリーでは、平山郁夫（1930-2009）やクロード・モネ（1840-1926）などの国内外のアーティストの作品を含む、トヨタが所有する絵画を季節ごとに交代で展示している。

032-034

Toyoda Kiichiro's Former Residence

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】トヨタ鞍ヶ池記念館 / 喜一郎邸
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Toyoda Kiichiro's Former Residence

Toyoda Kiichiro (1894–1952), the founder of Toyota Motor Corporation, had this house built as a villa in 1933, on the outskirts of Nagoya. The three-story building was designed by Suzuki Teiji (1870–1941) in an eclectic style that combines elements of Western and Japanese architecture. The semi-basement ground floor clad in rough plaster evokes the work of Catalan architect Antoni Gaudí (1852–1926). The second-floor exterior is more akin to traditional Japanese houses of the period, while the uppermost part shows the half-timber structure in the German style. Inside, the second floor has a Western-style kitchen, living room, and dining room with hardwood floors, while the third floor is a Japanese-style room with tatami mat floors. The house is only open to the public once a year, in October.

The large greenhouse is a distinctive feature, highlighting Toyoda's passion for flowers. When first built, the house was known as Minamiyama Farm, because there were several other greenhouses around it.

Toyoda held meetings here to discuss the early Toyota car models and used the residence as a vacation home until he moved to Tokyo in 1936. Later, his son moved in after getting married. In the aftermath of World War II, the US Army requisitioned homes around Nagoya to house officers. The Americans preferred Western-style buildings without Japanese features such as tatami flooring, and since the Toyoda family used tatami mats to protect the wood flooring on the second floor, the house escaped being requisitioned.

In 1999, the house was restored and relocated beside the Toyota Kuragaike Commemorative Hall. Its flower garden features a range of blooms, each with its own meaning; for example, a cherry tree was planted in 2011 to symbolize Toyota's fresh

start after a series of vehicle recalls.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

喜一郎邸

トヨタ自動車の創業者である豊田喜一郎（1894-1952）が、1933年に名古屋の郊外に別邸として建てたものである。3階建てのこの建物は、鈴木禎次（1870-1941）の設計によるもので、西洋と日本の建築様式が融合している。半地下の1階部分は漆喰で覆われ、カタルーニャの建築家アントニ・ガウディ（1852-1926）の作品を思わせるが、2階の外観は当時の伝統的な日本家屋に似ており、3階部分はドイツ風のハーフティンバー様式になっている。内部は、2階がハードウッドフロアの洋風キッチン、リビング、ダイニングで、3階が畳敷きの和室となっている。建物は年に一度、10月にのみ一般公開されている。

大きな温室が特徴的で、豊田氏が花を好んだことがうかがえる。建てられた当初は、周囲にいくつかの温室があったため、「南山農園」と呼ばれていた。

初期のトヨタ車の会議をこの家で行っていた豊田は、1936年に東京に移るまでは別荘として使用し、その後、息子が結婚して入居した。第二次世界大戦後、アメリカ軍は名古屋周辺の住宅を将校の宿舎として徴発した。しかし、米軍は畳などの日本的な要素を排除した洋風建築を好み、豊田家では2階のフローリングを畳で保護していたため、徴発を免れた。

この家は1999年に修復され、トヨタ鞍ヶ池記念館の横に移設された。その周りには、様々な種類の花が咲き、それぞれに意味がある。例えば、2011年に植えられた桜の木は、相次いだ車のリコールからのトヨタの再出発を象徴している。

032-035

Kuragaike Park

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 鞍ヶ池公園 / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Kuragaike Park

Kuragaike Park is a vast park in Toyota with a range of family-friendly outdoor activities. The sweeping view of the area makes it an ideal place to begin exploring the city.

Overlooking the park is the Kuragaike Parking Area, a highway rest stop along the Tokai Kanjo Expressway. Two of the area's tallest mountains, Mt. Sanage in Toyota and Mt. Rokusho in the Matsudaira area, are visible from the parking area's wheelchair-accessible observation deck. Toyota Stadium is also visible from there, and on a clear day it is possible to see all the way to Nagoya. The observation deck is particularly good for stargazing and watching fireworks at night.

The park has a restaurant and shop run by Snow Peak, an outdoor apparel brand. Further down the hill, in the heart of the park, are five rectangular mobile bungalows designed by Kuma Kengo (b. 1954), the architect behind Tokyo's National Stadium and French cultural center FRAC Marseilles. Kuma created these "Jyubako" ("living boxes") in collaboration with Snow Peak, and the trailers are available to rent for luxury accommodation in the park. There is also a regular campground nearby, and visitors can rent tents and camping equipment from the Snow Peak store.

The park gets its name from Kuragaike Pond, which sits roughly in the middle of the park and features koi carp, waterfowl, and paddle boats. Other outdoor activities include a free zoo and an old train from the Nagoya Railroad (commonly known as Meitetsu), which has been restored and set up in the park. There is also a children's play area and botanic gardens. Just beside the park is Toyota Kuragaike Commemorative Hall, a museum dedicated to the early history of Toyota Motor Corporation. The park is an excellent spot for picnics and is particularly popular in spring when the cherry blossoms are in full bloom.

The park is accessible by car from the Nagoya-bound side of the highway and by bus from Toyotashi Station.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

鞍ヶ池公園

鞍ヶ池公園は豊田市にある広大な公園で、家族で楽しめるさまざまなアウトドアアクティビティが用意されている。一帯を一望できるため、街の散策を始めるには理想的な場所だ。

公園を見下ろす位置にある鞍ヶ池パーキングエリアは、東海環状自動車道の脇にある高速道路の休憩所である。パーキングエリアの車椅子でも登れる展望台からは、周辺の2つの高い山、豊田の猿投山と松平地区の六所山が見える。また、豊田スタジアムも見ることができ、晴れた日には名古屋方面まで見渡すことができる。展望台は、星空観察や夜の花火鑑賞にも最適だ。

園内にはレストランや、アウトドアウェアブランド「スノーピーク」のショップがある。さらに坂を下った公園の中心部には、東京の国立競技場やフランスの文化センター「FRACマルセイユ」などを手がけた建築家、隈研吾（1954年生まれ）が設計した5棟の長方形の移動式バンガローがある。隈氏がスノーピークとのコラボレーションで制作したこの「住箱」（“住む箱”）は、公園内での贅沢なキャンプのためにレンタルされている。また、近くには通常のキャンプ場もあり、スノーピークのショップでテントやキャンプ用品をレンタルすることもできる。

この公園の名前の由来である鞍ヶ池は公園のほぼ中央に位置し、鯉や水鳥が生息し、パドルボートなどもある。他にも、無料の動物園や、名古屋鉄道（通称：名鉄）の古い電車が復元されて公園内に設置されている。また、子供用のプレイエリアや植物園もある。公園のすぐそばには、トヨタ自動車の創業期の歴史を紹介する博物館「トヨタ鞍ヶ池記念館」がある。この公園はピクニックに最適なスポットで、春には桜が満開になり、特に多くの人を訪れる。

高速道路の名古屋方面からは車で、豊田市駅からはバスで公園に行くことができる。

032-036

Toyota Municipal Museum of Art

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】豊田市美術館 / 概要
【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Toyota Municipal Museum of Art

The Toyota Municipal Museum of Art is one of the city's major attractions. Opened in 1995, it stands on a hill overlooking the city on the site once occupied by Koromo Castle. The museum is noted for its ambitious special exhibitions, held several times a year. It also holds rotating permanent exhibitions of work from its own collection, along with smaller shows featuring young contemporary artists.

The museum collection includes works by early modern Western artists such as Gustav Klimt and Constantine Brancusi, and Japanese artists such as Imamura Shiko (1880–1916), and Kishida Ryusei (1891–1929), as well as more contemporary figures such as Nara Yoshitomo (b. 1959) and the Icelandic-Danish artist Olafur Eliasson. The museum is also known for its collection of modern and contemporary furniture designed by Le Corbusier, Donald Judd, and more.

The building complex itself is a work of art. The main building was designed by Taniguchi Yoshio (b. 1937), who later led the Museum of Modern Art renovation in New York. The building is designed to reveal itself gradually as visitors approach, with winding paths and trees hiding it from view. On the ground floor is the temporary exhibition space and the permanent collection rooms, as well as the gift shop, which is laid out in a straight line. The ground-floor rooms have no natural light, making them ideal for showing works that are sensitive to sunlight. The staircase leading up to the second floor has one wall covered with the names of philosophers, artists, and political leaders throughout history. The upper floors have high ceilings and plenty of natural light, and are used mainly to house contemporary art and sculpture. The building is designed to give visitors a sense of progression as they ascend from the darker bottom floor up to the brighter second and third floors. This shift is most noticeable in the third-floor corridor, with its gentle upward slope.

The museum offers many activities beyond the visual arts. A restaurant run by the renowned French restaurant Kochuten in Nagoya serves Japanese-style Western food, desserts, and drinks, with a sweeping view of the city. A sculpture garden was designed by Peter Walker (b. 1932), the American landscape architect. The large outdoor sculpture terrace overlooking the city has a reflection pool that creates shifting images of the building and the outdoor artworks.

The Dojien Teahouse is a faithful rendition of a traditional teahouse, designed by Taniguchi to highlight the similarities between traditional Japanese and modern architecture, such as minimalism, clean lines, and a flexible use of space. Here you can enjoy matcha green tea alongside traditional seasonal sweets served in an informal style.

The Takahashi Setsuro Gallery, also designed by Taniguchi, is housed in a separate wing of the museum dedicated to the works of pioneering lacquer artist Takahashi Setsuro (1914–2007).

上記解説文の仮訳（日本語訳）

豊田市美術館

1995年に開館した豊田市美術館は、市の代表的な観光スポットのひとつ。市街地を見下ろす高台に位置し、かつて挙母城があった場所に建っている。年に数回開催される意欲的な企画展で知られている。また、常設展では、所蔵作品を中心としたローテーション展示と、若手の現代美術作家を中心とした小規模な展示を行っている。

美術館のコレクションには、グスタフ・クリムト、コンスタンティン・ブランクーシ、今村紫子、岸田劉生などの著名な国内外の芸術家や、奈良美智、オラファー・エリアソンなどの現代の芸術家の作品が含まれている。また、ル・コルビュジエやドナルド・ジャッドなどの近現代の家具もある。

また、美術館自体も芸術作品である。本館の設計は、後にニューヨーク近代美術館の改修を手がけた建築家の谷口吉生（1937年生まれ）が担当した。建物は、曲がりくねった小道や木々に隠れていて、訪れる人に徐々にその姿を現すように設計されている。1階には企画展スペース、常設展示室、そして一直線上にレイアウトされているギフトショップがある。1階の部屋は自然光が入らないため、日光に弱い作品の展示に適している。また、2階へと続く階段の壁の一面には、歴史上の思想家や芸術家、支配者の名前が記されている。上階は天井が高く、自然光がふんだんに入り、主に現代美術や彫刻が展示されている。この建物は、暗い最下階から明るい2階、3階へと上昇するにつれて、訪問者が進歩を感じられるように設計されている。それが顕著に表れているのが、3階の回廊の緩やかな上り坂だ。

この美術館では美術以外にもさまざまなアクティビティが用意されている。名古屋の有名フレンチレストラン「壺中天」が運営するレストランでは、和風の洋食やデザート、ドリンクを楽しみながら豊田の街並みを一望できる。また、ランドスケープデザイナーのピーター・ウォーカー（1932年生まれ）が手がけた彫刻庭園もある。市街地を見下ろす大きな屋外彫刻テラスにはリフレクションプールがあり、建物と屋外作品の鏡像が移り変わるようになっている。

「童子苑」という茶室は、谷口氏が伝統的な茶室を忠実に再現したもので、ミニマリズム、クリーンな線、柔軟な空間利用など、日本と現代の建築に共通する要素を表現している。ここでは、抹茶と季節のお菓子をインフォーマルスタイルで楽しむ。同じく谷口氏の設計による高橋節郎館は、漆芸の先駆者である高橋節郎の作品を展示する別館である。

032-037

Toyota Municipal Museum of Art: Takahashi Setsuro Gallery

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】豊田市美術館 / 高橋節郎記念館

【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Toyota Municipal Museum of Art: Takahashi Setsuro Gallery

Works by lacquer artist Takahashi Setsuro (1914–2007) are on display in this gallery that sits across the sculpture terrace from the main Toyota Municipal Museum of Art building. It was designed by Taniguchi Yoshio (b. 1937), as was the museum's main building and the Dojien Teahouse. Most of the works on permanent display were donated to the city by Takahashi himself after he held a solo exhibition in Toyota in 1984.

Takahashi is best known for his innovative work with black *urushi* lacquer. This lacquer has traditionally been used in the fine and decorative arts as a finish for wooden objects, and occasionally as a medium to paint with. However, many of Takahashi's works involve coating a surface in black lacquer, carving patterns into it, adding more lacquer to the grooves, then filling them with gold leaf or powdered gold. Takahashi used these traditional craft techniques to create modern artistic works. His works are inspired by ancient cave paintings and clay figurines and feature ethereal, sometimes ghostly, patterns and shapes on a stark black background.

Many of Takahashi's works are on traditional folding screens and canvases. He also created wooden sculptures coated in lacquer, ink paintings, and he decorated everyday objects such as musical instruments and vases. The gallery is dark and quiet, allowing the golden patterns of the artworks to stand out. There is a lounge facing the garden and an area for special workshops.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

豊田市美術館：高橋節郎記念館

漆芸家の高橋節郎（1914-2007年）の作品を紹介する高橋節郎記念館は、豊田市美術館の本館と彫刻テラスを挟んで向かい合っている。本館や童子苑の茶室と同様に、谷口吉生（1937年生まれ）が設計した建物である。常設展示されている作品のほとんどは、1984年に豊田市で個展を開催した後、高橋氏自身が市に寄贈したものだ。

高橋氏は、黒漆を使った革新的な作品で知られている。黒漆は、伝統的に美術や装飾芸術の分野で、木製品の仕上げや、時には絵の具としても使われてきた。しかし、高橋の作品の多くは、黒漆を塗った上に文様を彫り、その溝にさらに漆を塗り、その上に金箔や粉末の金を埋めている。高橋は、こうした伝統工芸の技術を用いて、現代的な芸術作品を制作した。その作品は、古代の洞窟画や土偶にヒントを得て、真っ黒な背景に幽玄な模様や形が描かれている。

高橋氏の作品の多くは、伝統的な屏風やカンヴァスに描かれているが、漆でコーティングされた木製の彫刻、水墨画、楽器や花瓶などの日用品に装飾を施した作品も制作している。ギャラリー内は暗くて静かな空間になっており、金色の模様が際立っている。また、庭に面したラウンジがあり、ワークショップが開催できるスペースもある。

032-038

Toyota Municipal Museum of Art: Dojien Teahouse

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】豊田市美術館 / 童子苑

【想定媒体】web

できあがった英語解説文

Toyota Municipal Museum of Art: Dojien Teahouse

The Dojien Teahouse is set apart from the main Toyota Municipal Museum of Art building, and a high hedge separates it from the adjacent sculpture terrace. The single-story traditional wooden building with unadorned square windows strikes a sharp contrast with the modernist buildings nearby. Like the other museum structures, the Dojien Teahouse was designed by Taniguchi Yoshio (b. 1937). His intention was to show the common elements of traditional Japanese architecture and modern architecture, such as minimalism, the use of clean lines, and flexible, functional spaces.

The sliding screen doors, tiled roof, and surrounding garden are all typical of a traditional teahouse. The tearoom itself, however, has floor-to-ceiling glass windows to enhance the view of the quiet moss garden. The teahouse is open to museum visitors and serves matcha green tea and traditional seasonal sweets. Tea is served in the *ryurei* style in which visitors sit at tables rather than kneel on tatami mats. It is an inclusive style of tea ceremony, ideal for those unaccustomed to sitting on the floor. The teahouse also has traditional tatami rooms that are available for private use.

In the garden just outside the tearoom is a *tsukubai*, a water basin for rinsing one's hands before a tea ceremony. Next to the *tsukubai* is a *suikinkutsu*, which is a kind of hidden water feature. An upturned pot with a hole at the top is buried near the basin, and when people rinse their hands, water slowly seeps through the soil and drops down into the pot below. The drops create a melodic echo in the buried pot that can be heard above ground.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

豊田市美術館：童子苑

童子苑の茶室は豊田市美術館の本館から離れた場所にあり、彫刻テラスとの間には高い生け垣が設けられている。木造平屋建て、四角い窓の飾り気のない建物は、周辺のモダニズム建築とは対照的。童子苑は、他の美術館の建築物と同様、谷口吉生（1937年生まれ）の設計によるものだ。谷口氏は、ミニマリズム、直線の使用、柔軟で機能的な空間など、日本の伝統的な建築と近代建築の共通点を示すことを意図してこの童子苑を設計した。

襖や瓦屋根、庭などは伝統的な茶室の特徴を備えている。しかし、茶室には床から天井までのガラス窓があり、静かな苔の庭の眺めを引き立てている。来館者に開放されており、抹茶と伝統的な季節のお菓子を提供している。畳の上に膝をついて座るのではなく、テーブルの前に椅子を置いて座るという「立礼」スタイルであり、正座に慣れていない人にも適している。茶室には貸切のみとなっている伝統的な畳の部屋もある。

茶室のすぐ外の庭には、茶道の前に手を洗うための「つくばい」がある。このつくばいに付随しているのが「水琴窟」である。水琴窟とは、上部に穴の開いた壺を水盤の近くに埋めたもので、手を洗うと水が土を伝って壺の中にゆっくりと入ってくる。その水滴は、地上まで聞こえる、メロディアスな水しづきのような音を奏でる。

032-039

Shichishu Castle Site

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】七州城（拳母城） / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Shichishu Castle Site

The hill now occupied by the Toyota Municipal Museum of Art is the site of the former Koromo Castle, an eighteenth-century fortress also known as Shichishu Castle. It was the stronghold of the daimyo lord of the Koromo domain (part of present-day eastern Aichi Prefecture) until the abolition of warrior rule following the Meiji Restoration of 1868.

Throughout the first half of the Edo period (1603–1867), the Koromo domain was ruled by relatively low-ranking daimyo who did not have the right to a castle. However, in 1749, a lord from a branch of the relatively prestigious Naito family was assigned to Koromo, and the shogunate financed the building of a proper fortress for him. That castle was to have been located in what is now central Toyota, but construction was thwarted by flooding. The Naito stronghold was finally completed in 1785 when the Shichishu Castle was established on the Dojiyama hill. The castle gets its name because it was once possible to look out over seven nearby provinces (*shichishu*) from that hill.

As the late eighteenth century was a time of peace, Shichishu Castle had relatively few fortifications and did not have a main keep. The walled compound had only a two-story guard tower (*sumiyagura*) at its southwestern edge and a central gate. The central gate was high enough for six-meter floats to be rolled through it during the annual Koromo Festival. The castle was dismantled in 1871, but the stone foundations of the tower were left intact and now support a concrete reconstruction of the *sumiyagura*, built in 1977.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

七州城跡

現在、豊田市美術館がある丘は、18世紀から1868年の明治維新で廃藩置県が行われるまで、
拳母藩（現在の愛知県東部）の大名の拠点であった拳母城（別名：七州城）の跡地である。

江戸時代（1603年～1867年）前半の拳母藩は、城を持たない比較的身分の低い大名が支配していた。しかし、1749年、城持ち格の内藤家の領主が拳母に赴任し、幕府は城を建設するために資金を提供した。現在の豊田市の中心部に城を築くことになったが、水害に遭い、場所を高台の童子山に移し、1785年に「七州城」が完成した。城の名前は、かつてこの丘から7つの国（七州）を見渡すことができたことに由来している。

18世紀後半の平和な時代であったため、七州城は比較的簡素なつくりの城郭であった。天守閣はなく、防衛施設としては南西隅の2階建ての櫓（すみやぐら）や、拳母まつりで約6メートルの山車が転がせる高さの大門が目立つだけの城郭だった。城は1871年に解体されたが、櫓の石垣はそのまま残され、1977年に復元されたコンクリート製のものを支えている。

032-040

Toyota Stadium

一般社団法人ツーリズムとよた

【タイトル】 豊田スタジアム / 概要
【想定媒体】 web

できあがった英語解説文

Toyota Stadium

Toyota Stadium is one of the most striking architectural landmarks in the city of Toyota. It was designed by Kurokawa Kisho (1934–2007), founder of the Metabolist movement in Japanese architecture. Kurokawa is one of Japan’s most influential architects and is known for structures such as Tokyo’s Nakagin Capsule Tower and the Kuala Lumpur International Airport. The stadium was opened in 2001 in time to mark Toyota City’s 50th anniversary.

The 44,380-seat venue is Japan’s largest rugby-specific stadium. It hosted matches during the 2019 Rugby World Cup and is the home field of the Toyota Verblitz rugby union team. It also serves as one of the home grounds of the Nagoya Grampus soccer team.

In keeping with Kurokawa’s style, the stadium’s undulating roof almost looks like something organic. It complements the skeletal arches of the nearby Toyota Ohashi Bridge, which was also designed by Kurokawa and opened in 1999. The roof’s distinctive shape is a boon to spectators. Because it is suspended from four large masts, there is no need for the big support pillars often found in other stadiums, which can obstruct the view from the stands. There are 4,000 seats with built-in heaters, and the stadium has a small museum with memorabilia from different teams that have played there.

上記解説文の仮訳（日本語訳）

豊田スタジアム

豊田スタジアムは、豊田市で最も印象的な建築物の一つである。設計を担当したのは、メタボリズムの創始者である黒川紀章（1934-2007）。東京の中銀カプセルタワーやクアラルンプール国際空港などで知られ、日本で最も影響力のある建築家の一人である。このスタジアムは、豊田市の創立50周年を記念して2001年にオープンした。

44,380人収容のこのスタジアムは、ラグビー専用スタジアムとして日本一の規模を誇る。2019年のラグビーワールドカップでは試合が開催され、ラグビーユニオンチーム「トヨタヴェルブリッツ」のホームグラウンドになっている。また、サッカーチーム「名古屋グランパス」のホームグラウンドの一つでもある。

黒川氏のスタイルに沿って、スタジアムの起伏のある屋根は、ほとんど有機物のように見える。同じく黒川氏が設計し、1999年に開通した豊田大橋の骨格アーチを引き立てている。屋根の独特の形状は、観客にとってもありがたいものだ。4本の大きなマストから吊り下げられているため、他のスタジアムでよく見られる大きな支柱が必要なく、スタンドからの視界を遮ることがない。4,000席のシートにはヒーターが内蔵されており、スタジアムには小さな博物館もあり、ここでプレーした様々なチームの記念品が展示されている。