

# 民話の舞台をたずねて 長福寺の裏山、特別に訪問



民話の舞台となった長福寺の裏山。仏像に花が供えられていた

長福寺の裏山は、船橋の民話「雪どけ塚の白へび」の舞台だ。普段は森の中で危険との理由から封鎖され入れない場所に、今回取材



漁師たちの目印となっていた船橋大神宮の灯明台

船橋の民話「雪どけ塚の白へび」は、嵐の中でヘビの目が漁師を助けた話だった。かつて、漁師の助けとなった船橋大神宮の灯明台を取材してきた。

船橋市内の児童が、地元で伝わる民話「雪どけ塚の白へび」をテーマに取材や写真撮影など新聞制作に挑戦した。日本財団などオールジャパンで推進する「海と日本プロジェクト」の一環で、国内に残された海にまつわる「民話」「伝承」を選定し、子どもがさらに次世代へと伝える機運醸成を狙っている。船橋市立飯山満小学校5年の林下凜音さんが執筆した紙面を紹介する。

# 船橋の漁師 導く光 大神宮の灯明台、7海里先まで

外国人が関係していたと思われる。この灯明台は千葉県有形民俗文化財と県の指定文化財の一つとなっており、正月の三が日のみ開放されている。機会があれば、ぜひ訪れてほしい。



灯明台の前で歴史について語る船橋大神宮の千葉さん

## 生き物「楽園」三番瀬

船橋の海岸にある三番瀬は、1800ヘクタールに及ぶ広大な干潟だ。記者が訪れた時は、干潟にたくさんの小さな穴があいていた。この穴は、コメツキガニの巣穴で、このカニを食べるために、さまざまな鳥が飛来している。かなほし三番瀬環境学習館学芸員の小澤鷹弥さんによると、約100種類の生き物がいるそうだ。この辺りは埋め立てによって、今と昔で大きく海岸線が変わっている。江戸時代には、船橋の海は豊かな漁場で、「御菜浦(おさいのうら)」と呼ばれ、幕府に魚を献上していた。

## 海の幸、豊かさ今も



三番瀬で暮らす生き物取材する林下記者

## 民話の舞台は身近に

船橋市立飯山満小学校5年

林下 凜音さん

私は、地元である船橋の大きな変化を学ぶことができて、取材や記事を作成する体験を通して新聞作りにも驚きを感じました。今回の経験は、普段では体験できない貴重な機会だと感じたので、これから、学んだことを生活に活かし、身近なことに興味を持っていきたいと思っています。



林下凜音さん

### 海と日本プロジェクト

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、ときに心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海で進行している環境の悪化などの現状を、子供たちをはじめ全国の人たちが「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、日本財団、総合海洋政策本部、国土交通省の旗振りのもと、オールジャパンで推進している。



「雪どけ塚の白へび」のワンシーン

### 雪どけ塚の白へび

昔、夏見城を囲む土塁の近くに「雪どけ塚」と呼ばれる不思議な小高い塚があった。松の木の根元の穴に住む白へびは夜になると姿を現し、光る目の美しさと、やさしく気品のあるたたずまいで村人を魅了していた。ある日、出漁していた漁師が嵐に遭い、沖に流された。遠方に見つけた青い光を白へびの目だと信じて死に物ぐるいでかいをこぎ続けた…。

# UMAMI BOOSTER

うま味ブースター

## BOOSTER

世界から注目される「UMAMI」(うま味)をベースとしたオリジナル万能ソース

**三大うま味成分を配合**

鯉節の「イノシン酸」  
昆布の「グルタミン酸」  
椎茸の「グアニル酸」

**化学調味料不使用**

日本の最高品質の食材から「UMAMI」を凝縮

**世界最古のスパイス**

「シナモン」をプラスした今までにない全く新しい風味の商品です

おすすめの使い方 | 醤油、ドレッシング、タレの代わりにかける/調味料として味付けや隠し味に

**UMAMI**とは

味の基本となる甘味、塩味、酸味、苦味に加え、近年「うま味(UMAMI)」が第5の味覚であることが科学的に証明され、世界的に注目され始めています。この「うま味」を加えることで、食べ物の味が決まります。

**UMAMI BOOSTER**の購入はこちらから ▶▶▶

<https://luckyshow.official.ec/items/86088556>

**LUCKYSHOW 楽喜笑株式会社**

東京都江東区亀戸9丁目37-1

TEL 03-5875-0072

URL <https://luckyumami.com/>