

A magazine about Shimane Prefecture, Japan

# The Shimanean

Vol. 65

## The People Living In A World Heritage Town

Learn History with an English Guide!

Taking Pride in Your Hometown: A Resident of Iwami Ginzan Silver Mine

Why Not Try A Meal at an Old Samurai House?

Memories of History

The Oil Lamps of Iwami Ginzan Silver Mine

「世界遺産の町に生きる人たち」

歴史を学ぶ！英語ガイドツアー！  
石見銀山の住民は故郷を誇りに思う！  
武家屋敷で食事してみませんか？  
歴史の記憶―石見銀山のカンテラ



# 歴史を学ぶ! 英語ガイドツアー!

## Learn History with an English Guide!

Damien Craig

We arrived in Omori Town, surrounded by forests and mountains, on a cold winter's morning while a light snow fell. Observing the town from the parking lot, it looked like a picture come to life. I took note of the contrast between the old and the new; the asphalt road and power poles compared to the traditional houses and stone bridges.

Iwami Ginzan Silver Mine and its Cultural Heritage is a registered UNESCO World Heritage Site that includes Omori Town, around 650 mine shafts (mabu), trade routes, fortress ruins, ports and more. The site was a large scale silver mine that operated between 1526 and 1934, so important to the world economy that it appeared on contemporary European maps.

A woman comes up to us and says in confident English 'Hello, my name is Mie Hata.' Ms. Hata is a member of a volunteer group that offers free English tours of Iwami Ginzan to tourists, and she will act as our guide

today. Once everyone is introduced, we begin our 2.3km walk towards a mine shaft at Mt. Sanno.

**Q: Ms. Hata, why did you decide to join the volunteer group?**

A: I'm originally from Hyogo Prefecture and moved to Oda City about ten years ago. My house is about twenty minutes from here by car. I was an English teacher at Junior High School, but now I run a private English school. One day, there was a seminar for English guides, and I went to that, and it was interesting so I decided to join the group. We're called the 'Iwami Ginzan Volunteer English Guide Group' and there's eight members now. This is my fifth year in the group. We have requests to do these English tours 3~4 times per year, but we want to do it more frequently.

### Japanese

## 歴史を学ぶ! 英語ガイドツアー!

わずかな雪が降る中、真冬の朝に森と山に囲まれた歴史の一部である大森町に到着しました。駐車場から生きている絵のような町並みが目に入りました。アスファルトの道路や電柱と伝統的な家や石の橋という古い物と新しい物のコントラストに気がきました。

「石見銀山跡とその文化的景観」は大森町と約650のまぶ間歩、街道、城跡、港なども含まれ、世界遺産として登録されています。当時のヨーロッパの地図にも載っている、1526年から1934年まで作業された大規模な鉱山です。

「Hello, my name is Mie Hata」と流暢な英語で話しかける女性がやってきました。はた畑みえ美恵さんは石見銀山を英語で無料のツアーするボランティア団体のメンバーの一人で、私たちのガイドをしてくださいました。紹介が終わると、仙ノ山の間歩へ2.3キロの散歩を始めました。

**Q: 畑さんはどうしてそのボランティア団体に入ろうと思いましたか?**

A: 私は兵庫県出身で、10年前に大田市に引っ越ししてきました。家はここから、車で20分かかるところにあります。元々中学校で英語教師をやっていましたが、

デミアン・クレイグ

今は英語の塾をしています。ある日、英語ガイドの研修に参加して、面白いと思ったので、団体に入ったわけです。「石見銀山ボランティア英語ガイドの会」と言って、今は8人のメンバーがいます。私は始めてから、5年目です。毎年、3~4件ぐらいガイドの要望がありますが、その回数を増やしたいと思っています。

**Q: ツアーの様子を少し説明してください。**

A: 大体2時間半の間で、石見銀山の歴史、作業方法等を説明しながら、一緒に間歩まで歩いて、間歩を見て戻ってきます。事前予約は必要なのですが、1年に1回ぐらい、突然ツアーしたいというお客さんが来ます。

**Q: 将来の夢を教えてください。**

A: 外国の観光客に石見銀山を楽しんでほしいです。そして、色々な国の人に会いたいです。最終的にボランティアの人数を増やしたいと思っています。

間歩に入るとなんと外より暖かい5℃! 人の手で掘った間歩を自分の目で見

# The Shimanean

## Q: Tell me what happens on a usual tour.

A: Each tour usually lasts around two and a half hours, and I walk with the English speaker to the mabu mine shaft, while explaining the history of the mine and the mining process, walk through the mabu and then we come back together. You need to book in advance, as we each have jobs and need to coordinate, but about once per year someone will show up and want to take a tour without booking, which we can usually accommodate.

## Q: Please tell me about your hopes for the future of these tours.

A: I want many foreign people to come and enjoy Iwami Ginzan. I also want to meet people from many countries. Finally, I'd like to increase the number of volunteers that we have.

A thermometer placed near the entrance tells us that the inside of the mine shaft is 5C, which is warmer than outside! Seeing the hand-dug mine with my own eyes, I am once again in awe of the power of humanity. Once we exit, Ms. Hata and I move on from talk about the mine, to more friendly conversation and before I know it, we are back in the parking lot in Omori.



I learnt that there was once close to ten thousand people living in Omori, but now there are just four hundred. However, since the town's registration as a World Heritage Site in 2007, numerous restaurants, cafes, souvenir shops, and hotels, have sprung up to meet the needs of the eight hundred thousand tourists who make their way here annually, while preserving the feel of the town. Thanks to my friendly guide Ms. Hata, who explained everything clearly, I felt that I got a good understanding of the town and the mine. Why don't you come take a walk with Ms. Hata too, through the historic town that is Omori?



高森町  
歴史を学ぶ！  
アイドゥン！

## Japanese

と人間の本当の力を改めて感じました。帰り道に畑さんと普通の会話をしながら、歩いていたら、あっという間に駐車場に戻りました。

昔は約1万人もいた人口ですが、現在、大森町にたった400人が住んでいます。しかし、2007年に世界遺産に登録されてから、毎年訪問する80万人の観光客のニーズに合わせて、様々なレストラン、カフェ、お土産屋さんや宿泊施設などができました。やさしく説明してくれるガイドがいるので、この街や鉱山のことがより深く理解できたと思います。歴史の町、大森町を畑さんと一緒に歩きませんか？



# Taking Pride in Your Hometown: A Resident of Iwami Ginzan Silver Mine

Tatyana Krapivina

It is estimated that at the start of the 17th century, Japan produced one third of the world's silver and recently I had the chance to visit Omori Town in Oda City, home of the Iwami Ginzan Silver Mine, which produced a large portion of it. At that time, Omori had several hundred thousand residents, but since the mine has been retired, the population has decreased and presently sits at around four-hundred people.

One of those residents is the President of Nakamura Brace, a prosthetic manufacturing company, Mr. Toshiro Nakamura. While the outside of the Nakamura Brace building bears little resemblance to a factory, instead blending in with the surrounding buildings, on the inside I find

an active business. In each room workers are busy making prosthetic arms, legs, and corsets, as well as artificial breasts and ears, all worthy of being called medical art. Upon entering Mr. Nakamura's office, I find the walls covered with various awards and plaques.

After training domestically in Kyoto and abroad on exchange in California, Mr. Nakamura returned to his hometown of Omori with his new prosthetic knowledge. I asked him the reason why he decided to start a company in this small town.



## Japanese

### 石見銀山の住民は故郷を誇りに思う!

17世紀の始めに日本は世界の銀の1/3を産出したとも推定されるが、そのかなりの部分を占めていた石見銀を産出した大田市の大森町を訪問しました。当時数万人が住んでいた大森の地は休山の結果人口が減り、現在400人に留まります。

その中の一人は義肢装具を製作する「中村ブレイス」の中村俊郎(なかむらとしろう)社長です。外からは工場に見えない、街並みに合わせた中村ブレイスの建物の中で活気のある仕事が進められています。それぞれの部屋で上肢装具、足装具、コルセット、メディカルアートである人工乳房、耳等が製作されています。そして、中村社長のオフィスに入ってみると、壁が見えない程、様々な賞状や盾が並んでいます。

京都と米国カリフォルニア州での義肢装具製作の研修・留学を行い、義肢装具士の資格を取得された中村社長は生まれ育った大田市大森町に帰られ、その小さな町で会社を起すことにされた理由について聞いてみました。

史跡の町「石見銀山」の誇りは子供の時にお父さんから伝わりました。その時から、自分も豊かな歴史のある地域にどうにかして貢献したいという気持ちがわ

### タチアナ・クラピヴィナ

いてきたそうです。そのため、日本内と国外で様々な知識と経験を重ね、京都府、大阪府ではなく、どんなに田舎であっても、自分の故郷である大森町で会社を一人で起業されたそうです。1974年のことでした。

県外から専門家を誘い、現地の人々にもパートタイムの仕事をしてもらい、職員の力で義肢装具、医療器具の開発をされました。その中、会社のオリジナル製品になったシリコンゴム製のインソールを開発し、日本と外国で特許を取り、37カ国で販売されています。日本国内の医療機関・義肢装具製作会社、さらに海外の多くの国々とも交流するまでに成長することが出来たそうです。このように「石見銀山」再生の一助になればと、社員と一緒に努力を続けてこられました。

中村社長は、写真を見せながら、「40年前の大森町を見て下さい。老朽化した家ばかりです。ここで生まれた人間の気持ちを還元したいと思いながら、自力で家を修復し始めました。現在40軒目を修復しているところです。そして、中村ブレイスのお客さんと石見銀山の観光客が使用できるゲストハウスも建設しました。故郷の町は益々元気になり、自分が少しでも町のために貢献出来たことをどんなに幸せに思っているかということは、表現しきれません」。



A magazine about  
Shimane Prefecture, Japan

# The Shimanean



He told me that he first learned pride for the historic Iwami Ginzan site as a child from his father and from that time on he felt a desire to contribute to the region. Using the experience and knowledge that he had built up at home and overseas, he created the company himself in the middle of the countryside, his true home of Omori, rather than in Kyoto or Osaka. That was in 1974.

Inviting specialists from outside Shimane Prefecture and getting local residents to work for him part time, he began developing prosthetics and medical equipment. The company developed silicone gum shoe insoles, which are patented in Japan and abroad and are on sale in thirty seven countries worldwide. The company has grown as large as to

coordinate with domestic and international medical authorities and other prosthetic companies. In this way, Mr. Nakamura and his employees have worked hard to make the company one of the factors in the rejuvenation of Iwami Ginzan.

While showing me some photos, he says 'Look at Omori forty years ago. It's just decrepit old houses. Wanting to rejuvenate the feelings of the people who were born here, I began to restore houses. I'm restoring my fortieth house right now. I also built a guest house for clients of my company and tourists to Iwami Ginzan to use. To see the town be gradually rejuvenated, and to know that I helped that process, even in some small way; well, I can't explain how happy that makes me.'

**Q: What is your dream for the future?**

A: The business has already made six thousand personal prosthetics. My dream going forward is to increase production of those personalized items so that more people can feel happiness in their daily life.

**Q: Tell me about the Nakamura Collection.**

A: The Nakamura Collection is a collection of materials, scrolls, old maps, sekishū silver coins and so on. If it is of use to future researchers of the mine, or helps young people understand the area, I'll be glad. I had all the documents collected in a single volume to celebrate the 5th year anniversary of 'Iwami Ginzan and its Cultural Landscape' being registered as a UNESCO World Heritage site.

Despite only talking with him briefly, Mr. Nakamura's pride for his hometown Omori and the Iwami Ginzan Silver Mine area shone through clearly. After our interview was completed, he treated us to lunch. Mr. Nakamura takes good care of his guests. Thank you, Mr. Nakamura, for an interesting interview and a delicious lunch!



石見銀山の  
住民は  
郷を  
思う！

## Japanese

**Q: 今後の夢はなんですか。**

A: 「会社は既に6千人のために個人義肢装具を作りました。今後の夢は個人に合わせた義肢装具の製作を増やし、もっとたくさんの方々に社会生活の幸せを感じてもらおうことです。」

**Q: 中村コレクションについて一言をお願いします。**

A: 「石見銀山に関係ある資料、絵巻、古地図、石州(せきしゅう)銀貨等を収集しています。今後石見銀山を研究する学者と次代の若者へ参考になれば嬉しいです。「石見銀山とその文化的景観」はユネスコの世界遺産として登録されてから5周年を迎え、収集した資料を一冊の本にまとめました。」

短い時間の話であっても、石見銀山地域と大森町の故郷を誇りに思う中村さんの気持ちがよく伝わりました。インタビュー後、お客さんを大切にされる中村社長に昼ご飯をごちそうになった。中村さん、面白いインタビューと美味しい昼ご飯、ありがとうございました!





食

# みま食武 せきしゅを敷 んを敷

## Why Not Try A Meal at an Old Samurai House?

Yunhee Ko

After visiting Nakamura Brace, Mr. Nakamura and some related parties and I went to have lunch at Totsutotsuan. Just a quick glance at the yellow clay walls and Sekishu roof tiles, a local specialty, gave me a sense of the building's history.

The building is divided into front and back sections. The front section is actually an old samurai residence that was built two hundred years ago. I am told that due to this half of the building being a registered national historical site, they cannot cook using fire inside it, so they instead use it to welcome large groups of tourists.

We ended up entering the more recently built section at the back where the actual restaurant is. From the counter where we were seated we could see directly into the kitchen and I saw a large cauldron for cooking rice, a well, and other things that gave me the feeling that this was an older style of kitchen. For example, if you order the tempura, the



head chef will cook it right in front of you, while you eat.

We ordered the soba set meal and what arrived at our table was a rustic, traditional looking selection. There were soba buckwheat noodles, four types of tempura, chicken, raddish leaves, shredded scrambled eggs on rice, and two types of simple side dishes.

The soba noodles were thin and had a pale color. They had a good texture in my mouth. When I asked, I was told that the sponginess and taste of soba depends on the ratio between buckwheat flour and wheat flour used in the recipe. The side dishes, meanwhile, had an almost bland flavor, but it matched the rice's sweetness well.

Our meal was different to the colorful Japanese food I was expecting, but each dish was refreshing and had a well-balanced flavor. I could have continued on eating each dish for a while without getting bored of the taste.

### ● Japanese

## 武家屋敷で食事をしてみませんか？

中村ブレイスを訪問した後、中村社長と関係者の方々との食事をしに「咄々庵(とつとつあん)」に行きました。黄色い土壁にこの地域特有の石州瓦を葺いた建物はちらっと見るだけでも歴史を感じさせてくれました。

建物は前後の2棟で構成され、前の棟はなんと200年前に建てられた武家屋敷だそうです。この棟は国が指定した史跡なので調理のための火気は使えませんが、団体客をもてなすなどの用途で使われるという説明でした。

私達はまずあと後から建てられた後ろの棟に入りました。座ったカウンター席からは台所が見渡せました。ご飯を炊く釜や井戸などがあり、古風な感じが漂っていました。天ぷらコースを頼めば、料理長が目の前で天ぷらを揚げる姿を見ながら食事ができるそうです。

出てきた料理は結構素朴なものでした。そば、四種類の天ぷら、鶏肉と大根の葉、錦糸卵が乗っているご飯、簡単なおかず2種類。

蕎麦の麺は細く、色は薄かったです。噛むときは歯ごたえがありました。聞いてみたら、蕎麦粉と小麦粉の割合によって弾力と味が変わるそうです。おかずの味は薄かったのですが、甘みのあるご飯とバランスよく合いました。

高侖希(コ・ユニ)

色鮮やかな日本料理が出るだろうと思っていた予想は外れましたが、料理一つ一つがさっぱりしていて基本がしっかりした味がしました。いくら食べても飽きない味でした。

食後には料理長の長尾多一さん(ながお・たいち、50歳)と話す機会がありました。

### Q.料理を始めたのはいつからですか。

A.17~18歳からです。今50歳なので32年前です。途中抜けたこともあります。両親が共働きで家にいなかったため、その時から作りましたね。咄々庵で働いたのは2012年3月からですから、まだ一年は経っていません。

### Q.世界遺産の中で料理するのは他の所で料理するのと何か違いがありますか。

A.特にありません。なぜかというと、お客さんは基本的に一緒だという考えで臨んでいるからです。まずは自分でも食べたくなる料理を作り、その上でお客さん



Once our plates were cleared, I had the chance to talk with Mr. Taichi Nagao, 50 years old, who is the head chef of Totsutotsuan.

**Q: When did you begin cooking?**

A: When I was seventeen or eighteen. I'm fifty now, so about thirty two years ago. I stopped doing it for a while, though... Both my parents worked and would come home late so I had to learn to cook. I started work at Totsutotsuan in March 2012, so I've not quite been here a year yet.



# The Shimanean



食事をして  
みま武家  
屋敷で

**Q: Is there any difference cooking at a World Heritage Site, compared with cooking somewhere else?**

A: Not really. The customers are basically the same everywhere. First, I think about food that I would want to eat, and then I think about how the customers will feel about my cooking while eating it.

**Q: What dish would you most recommend to international tourists?**

A: We have a bento lunch box that's perfect for tourists without much time. What's in the box varies by price, and you can add things like tempura and sashimi.

(In Iwami Ginzan, they used to make elliptical shaped coins with the silver that was mined there. Mr. Nagao showed us a bento box that mimicked this shape.)

International tourists usually come here after visiting the World Heritage Center and looking at pamphlets, so they recognize the shape immediately.

After we finished our talk, my group headed into the front part of the building, the old samurai residence. We took off our shoes and entered a Japanese tatami-mat style room with a kotatsu heated-table in its center. The ceiling looked to be nearly two whole stories above us. In March, the room is decorated with ornamental dolls for Hinamatsuri, or Girl's Day. I thought that, decorated like that, the room would feel like a perfect Japanese space.

The 'Totsutotsu' in the restaurant's name is apparently meant to represent an expression of wonderment. For me, however, rather than saying 'Wow, that's amazing,' with wide eyes, I found myself feeling fulfilled and warmed at this place. The menu changes with the season to include seasonal ingredients and vegetables picked by the head chef while out strolling. So, I think I'd like to come back here in Spring, too.

● Japanese

三五語

の立場から考えようとしています。

**Q. 外国人のお客さんに一番お勧めしたいメニューは何ですか。**

A. 時間のない観光客にもってこの弁当があります。弁当に入れる品は値段によって変わり、天ぷらや刺身などを追加することもできます。

(昔石見銀山では産出された銀で楕円型の銀貨を作っていました。この銀貨を模した弁当を見せてもらいました。)

外国からのお客さんも世界遺産センターを見学したり、パンフレットを見たりして来られるので、弁当を見た時に銀貨の形であることがすぐに分かるそうです。

話が終わった後、前の棟の武家屋敷を見に行きました。靴を脱いで入る日本間の豊部屋にはこたつが置かれ、外から見ると2階建てにも見えるほど天井は高かったです。3月になると、ひな壇で飾られるというので、日本らしさを感じるのにちょうどいい空間に思えました。

店の名前である「とつとつ」は感嘆した様子を表現する言葉だそうです。しか



し、私には「わ、すごい」と目を見張ったというよりは、この場所で徐々に心が満たされ温まった気がしたのです。季節が変わると、その時に合う旬の食材や料理長が散歩がてら摘んだ野草でメニューの内容が変わるので、春にもう一度訪れたいと思いました。



# Memories of History The Oil Lamps of Iwami Ginzan Silver Mine

Yi Hong

Nowadays, when we think of artificial light, of course most people imagine electric lights. In fact, I think that there are many people who would not be able to answer if they were asked what people used for light in the old days, before the invention of electric lights.

Thus, it was decided that for this edition of the Shimanean we would go to learn about the oil lamps, or kantera at a store where they are still being made today. This store happened to be in the middle of the Iwami Ginzan Silver Mine, about two hours from Matsue City by car, encompassing the town where the mine is, Omori Town in Oda City. Omori, which is said to be the center of the mining site, has eight hundred years of history as one of Japan's premier mining towns and was recognized as a historic site by the nation's government in 1969. In 2007, it was also registered as a World Heritage Site (as a cultural property). The kantera lamps were one of the items used to provide light to the miners at Ginzan.

I arrived at Mr. Takeshita's house wondering what the lamps looked like and how they were made, considering how peaceful and rich with history Omori felt to me. Mr. Takeshita is said to currently be the leading maker of kantera lamps in Japan. I learned that his family has been making the lamps since 1887, around the time of Iwami Ginzan's redevelopment and that the use of these lamps played an important role in the development of the mining site. However, with the march of time the need for them has decreased and now their era is over.

The Takeshita family has been making kantera lamps since the Meiji Period. The lamps are made with tin, as they are a type of oil-burning lamp. Making the lamps is now more of a hobby than a job for Mr. Yoshitsugu Takeshita. Currently 74 years old, he used to come home from junior high school and practice the craft. 19 years ago he became ill while working on the lamps full time and since then it has been more difficult to make them



and the process takes him significantly more time. He tells me that one small boy ordered a lamp from him when he was in 3rd grade in elementary school, but it wasn't until the boy was in his first year of junior high that the lamp was completed. Hearing that it took four years to complete the order, I realize that Mr. Takeshita just cannot let go of his passion for the kantera lamps.

When I left his home, I couldn't help but feel a little sad. As we slowly separate ourselves from traditional things, I feel that protecting traditional culture is all over our responsibilities. I am wondering now if anyone will know what a kantera lamp is in a few decades, though.

If you ever have the occasion to come to Iwami Ginzan, please come visit the Takeshita Tin Shop in Omori Town and see the kantera lamps for yourself. Let's support traditional items and protect traditional culture.

## Takeshita Buriki Shop

171 Ha, Omori-cho, Oda-shi, Shimane-ken  
TEL: 0854-89-0544

## 竹下鍼力店

島根県大田市大森町ハ171  
電話:0854-89-0544



## Japanese

### 歴史の記憶 —石見銀山のカンテラ

現在、明かりのイメージはやはり電燈だと言われていると思います。昔、電燈がなかった時代に何が使われていたのかと聞かれるとなかなか答えられない人も少なくないと思います。

今回、情報誌の取材をするために、近代の石見銀山で照明用具として使われていたカンテラを今でも作っているお店に行くことになりました。石見銀山は松江市から車で2時間ぐらいで着く大田市大森町の辺りにあります。大森町を中心する石見銀山は、800年以上前の日本を代表する銀山遺跡と言われ、1969年に日本によつて史跡に指定されました。それから2007年に世界遺産(文化遺産)へ登録されました。昔、銀山で使われた照明用具の一つはカンテラでした。

大森町は、静かで歴史が深い町と感じていたので、日本のカンテラはどんな様子かどんなところで作られるかと思いながら、竹下さんの家に着きました。竹下さんは現在日本でカンテラを作る第一人者と呼ばれています。竹下さんの家は明治20年(1887年)に銀山の再開発が始まった時からカンテラを作っていたと聞きました。その時代に銀山を開発するために、カンテラがよく使われ、重要な役割を果たしていたと分かりました。しかし、時代がだんだん変りカンテラを使う時代も終わりました。

竹下さんの家は明治時代からずっとカンテラ作りの職人として存在していま

## 易紅

す。カンテラは油用灯火具の一種で、竹下さんのお店ではブリキで作られています。

現在、竹下さんはカンテラの作るのは仕事というより趣味という感じがします。竹下佳嗣(たけした よしつぐ)さん(74歳)は、中学時代に、学校から帰宅してカンテラ作りの勉強を始めたそうです。カンテラを作る生活をしていた今から19年前に体調を崩しました。その後は、カンテラを制作するのが難しくなり、カンテラを作るのに時間がかかったそうです。ある少年がカンテラを注文した時は小学3年生でカンテラが出来上がったのは中学1年生になっていたと聞きました。4年間も待てるということは竹下さんのカンテラのことを忘れられないのだと思います。

竹下さんの家から出ると、少しさびしい感じがしました。伝統的な物が私たちがからだんだん離れて、何十年後、カンテラと聞いてどんな物か皆が分かるかなと思いつつ、伝統文化を守るのは皆の責任だと感じました。

もし、石見銀山に行ったら、ぜひ大森町の竹下鍼力店に行ってみてください。本物のカンテラを見てください。伝統物を応援して、一緒に伝統文化を守りましょう。

A magazine about

Shimane Prefecture, Japan

<http://www.pref.shimane.lg.jp/bunkakokusai/>

## The Shimanean

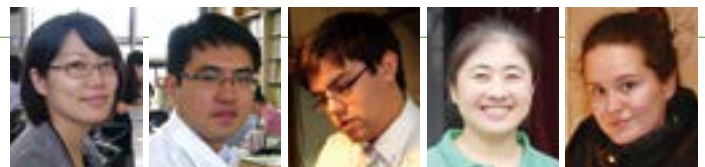
Editor: Damien Craig

Publisher: Culture and International Affairs Division, Department of Environment and Civic Affairs, Shimane Prefectural Government.

If you have any questions or comments about this magazine please contact us at:

1 Tonomachi, Matsue-shi, Shimane-ken 690-8501, JAPAN

発行: 島根県環境生活部文化国際課



Ko Yunhee

Fu Bo

Damien Craig

Yi Hong

Tatyana Krapivina