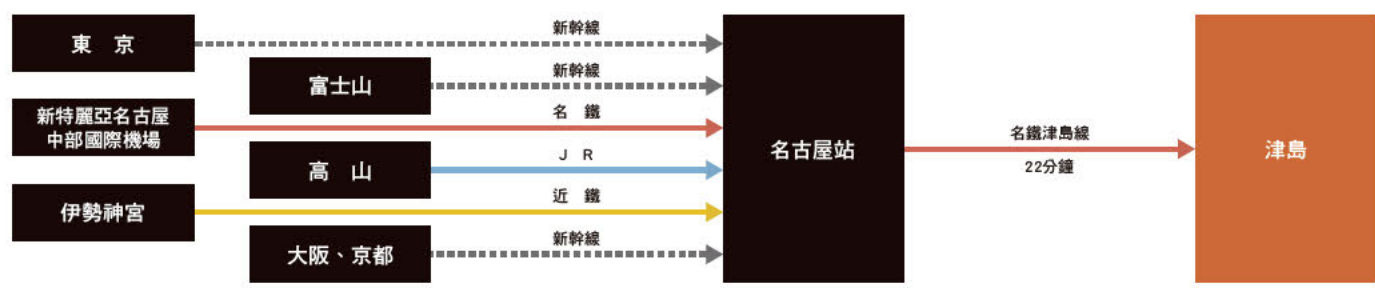


交通地圖



素顏的

津島

只屬於你的故事，就在這裡
DISCOVER TSUSHIMA



  歡迎搜尋及投稿
津島觀光資訊。

#cooltsushima

日常生活中的不經意
營造樂趣無窮的

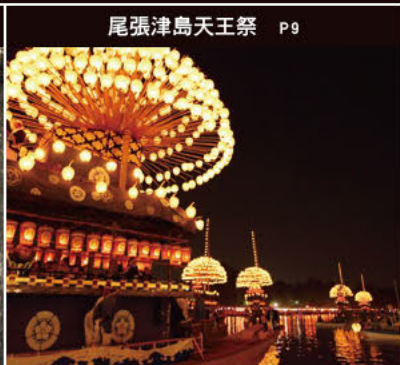
津島

津島，是個中世到近世繁榮一時的港町，也與織田信長等諸多戰國武將有深厚淵源。
創建於西元540年的津島神社，是全日本3,000所天王信仰的總本社。
已登錄於聯合國非物質文化遺產的尾張津島天王祭，名列日本三大川祭之一。
除了代表性觀光名勝外，津島全年都能給您「不經意的迷人日常」，
您不妨也來這裡，發掘只屬於您的魅力體驗。



四大祭典

有四大祭典之稱四季輪番上陣的祭典，展現過去以津島神社的門前町、天王川的港町盛極一時的津島的富裕與活力。請務必造訪一遊，實際感受體會。



【舉辦日期／地點】
舊曆2月1日／津島神社

【舉辦日期／地點】
4月下旬至5月上旬／
天王川公園

【舉辦日期／地點】
(宵祭)7月第4個週六(朝祭)
宵祭的隔天週日／天王川公園

【舉辦日期／地點】
10月第1個週日及前
週六／津島車站與津島神社
周邊



初釜
深植於津島的「一服」文化

「初釜」是茶道文化中，新一年的開始習茶之日，相當於茶道世界裡的新年會。津島市內，四處都會舉辦初釜活動。

日本的傳統，町家與抹茶文化

始於室町時代的抹茶文化，在江戶時代紮根成為町人文化。當時在津島，曾頻繁由庄屋（江戶時代負責村政之首長）們召開茶會。而抹茶文化，至今依然留存於津島的町家中。町家裡設計有接待客人的茶室，部分家中甚至有數間茶室。津島如今仍保留在日常生活中飲用抹茶的習慣，不時開放茶室，或舉辦茶會。市內和菓子店或茶商處也都可品味抹茶，任何人都能輕易親近抹茶文化。

津島神社初詣的庇佑

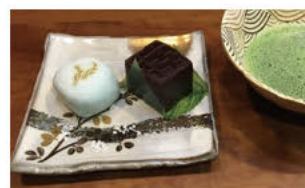
新年除了初釜之外，還有初夢、初笑等許多冠上「初」字的詞語。而其中尤其少不了的儀式，就是「初詣」（新年首次參拜）。津島神社是全日本消疫除厄及授福之神「牛頭天王」信仰的總本社，光是正月前三天內，就有多達約30萬人前往參拜。而1月4日至7日舉辦的和魂社例祭中的「鑽茅環」，是穿過架設於津島神社的大茅草環的新年儀式，據信只要鑽過茅環，這一年就能無病無災地平安度過。



茶室（堀田家住宅）



茶商用來磨抹茶的石臼



抹茶與和菓子



鑽茅環



鮎味噌
跨越時代傳承至今的鄉土料理

一個地區的歷史、文化與生活，都呈現於一盤鄉土料理中。津島過去曾是木曾川河口的繁榮港町，也因此用鮎魚、領鬚鮎、鰻魚等河魚製作的料理，便成為這裡的鄉土傳統佳餚。

吸引饕客再三前來的河魚美食

鮎味噌這道料理，是用砂糖及赤味噌長時間燉鮎魚和大豆而成。由於這地區過去是水鄉地帶，附近河川就能捕捉到的鮎魚，便成為重要的蛋白質來源。為了去除河魚特

有的土味，故添加味噌後長時間燉煮，把鮎魚和大豆滷到令人驚訝的柔軟。每到冬季，本地區的熟食店都會常態性供應這道菜餚。

品嚐津島知名美食

津島有許多鄉土料理及特產品：



祭典料理 領鬚鮎壽司
以燉成甜辣風味的領鬚鮎製成的押壽司。以厚重口味調味除了消除領鬚鮎的河魚特有土味外，也延長保存期限。是在天王祭或秋祭之際，親朋好友們聚首時會製作的料理。



配料豐富 重箱烏龍麵
江戶時代，津島居民在參加天王祭或賞花時，會帶著烏龍麵或蕎麥麵便當前往。這道料理則是把該便當加以變化後，裝進漆塗重箱的手桿烏龍麵。



津島發祥 越津蔥
江戶時代中期開始於津島的越津町周邊栽培，甚至曾獻上給德川幕府。已被指定為愛知傳統蔬菜。



新品種 YUMENOKA (草莓)
培育於木曾川肥沃土地的津島草莓，不只顆粒碩大、外形美麗，也擁有絕佳風味。

開扉祭



開扉祭
宣告春天將至的炎之祭

|| 魄力十足! 津島火祭

每年舊曆2月1日舉辦的開扉祭，是津島神社每年的大大小小90個以上祭典中，重要性僅次於天王祭的祭儀。會扛起2支粗達直徑1公尺、長達10公尺，熊熊燃燒的巨大火炬，一口氣衝過樓門，是威武震撼的知名火祭。火炬燃餘的葦草，除據信可驅除田中害蟲、避雷外，若拿來當筷子使用，還能去除牙痛，故參拜者們都爭相帶回。



|| 西之八坂神社，東之津島神社

津島津島神社自古被稱為牛頭天王社，是遍布全日本3,000座以上的「津島神社」總本社。江戶時代的風俗，是自江戶前往參拜伊勢神宮時，會一併參拜津島神社。如果只參拜伊勢神宮，會被認為是「單方參拜」。

大家現在仍親暱地稱津島神社為「津島桑」「天王桑」，每年約有100萬人造訪參拜。傳聞織

田信長虔誠信奉津島神社為產土神（某人出生地的守護神），織田家家徽與津島神社御神紋，使用相同的木瓜紋。而豐臣家、德川家也深為信奉津島神社，大手筆捐款修建，包括樓門與本殿，都已被指定為國家重要文化財。



津島神社



津島神社御神紋

德川家康之子松平忠吉之妻政子捐贈的本殿



豐臣秀吉捐贈的樓門



豐臣秀吉之子秀賴捐贈的南門

真名箸料理



真名箸料理
供奉神明的料理

完全不用手觸碰，只用廚刀與真名箸切割鯉魚的日本自古傳承之技。真名箸是調理魚類時使用的，有柄木製或鐵製長筷。

|| 鯉魚真名箸料理

津島神社自古便在舊曆2月時舉辦祈求五穀豐收的春縣祭，並在舊曆11月時舉辦五穀豐收感謝神恩的秋縣祭。習俗上，日光川沿岸的12個村落，會在此縣祭時供納奉神之鯉。祭典後，會在神前以真名箸及廚刀料理該鯉魚，以鹽

和白蘿蔔泥調味供神後，由參拜者分享。在日本，由神職人員親自料理的做法相當罕見，自古便以「津島鯉魚真名箸料理」廣為人知。

|| 由持神木的四位巫女奉納的神樂舞

每年4月1日至13日，津島神社會舉行太太講神樂，奉納「八雲舞」，提供鯉魚「真名箸料理」。室町時代，當時的津島神社社家（代代世襲特定神社神職之家族）做為御師（屬於特定寺社，引導人們至該寺社參拜之人），在日本全國推動「天王信仰」的傳教活動。御師在各地協助者宅邸進行祈禱或發放御札，於信徒參拜津島時舉辦神樂，也協助參拜的進行或住宿、接待。後來，御師的活動隨著社家制度的廢止而衰退，在此情況下，才結成了津島神社太太講社。太太講神樂期間，全日本各地的太太講社都有代參者前來，熱鬧非常。



八雲舞

藤浪の里



藤浪之里
津島之春，尾張津島紫藤祭

紫藤惹人憐愛的薄紫色花枝，如瀑布般垂下，搖曳生姿的樣子有說不出的美。津島是紫藤名所，過去甚至曾被譽為「藤浪之里」。

美麗的紫藤簾幕是津島的春天象徵

將過去藤浪之里的風華傳承於今的活動，就屬每年4月下旬至5月上旬舉辦的「尾張津島紫藤祭」了。天王川公園裡，有長275m、面積廣達5,034m²的紫藤棚架，豔麗的紫色群花在陽光照耀下，飄散出誘人甜香。倒映在藤架下方

疎水水面的藤花美麗迷人。活動期間夜裡也會打燈，閃爍於光輝中的夢幻藤花，更別有一番風情。



白、紫加比丹藤

夜間打燈

珍稀的八重黑龍藤

亦被譽為東洋第一的紫藤棚架上，以九尺藤為中心，種有12品種的114株紫藤。其中尤其八重黑龍藤特別珍稀，罕有機會見到。其花香濃郁，花房有如整串葡萄般可愛迷人，全公園內只有1株。



粉紅紫藤



八重黑龍藤

水無月



水無月(和菓子)

水無月
四季更替的和菓子文化

6月在舊曆裡被稱為「水無月」。津島的新田地區，過去盛行栽培梅子及早桃等果樹，果實成熟時期，便會用水果製作和菓子。《張州雜誌》裡，也寫道江戶中期津島名產是饅頭。津島除了保留著抹茶文化外，也有許多製作販售季節和菓子與饅頭等的和菓子店。

津島名產阿迦陀馬轡糕

「阿迦陀」(Akada)及「馬轡糕」(Kutsuwa)，都是自古就在津島神社門前製作，供參拜者購買為名產的點心。也被形容成全日本最硬的甜點，與津島神社淵源深厚。阿迦陀是把米磨成粉後揉製，再用油炸成的簡樸點心。傳說中是平安時代弘法大師為了祈求惡疾退散，用以供奉於津島神社。而參拜者為了獲得免於疫疾的保佑而購買，是這道點心的開始。馬轡糕是把白米與糯米用熱水混合後蒸煮，添加砂糖後再油炸而成。外形以鑽茅環神事中的大茅草環為意象，據聞由於形似神馬馬轡，故得此名。



津島的和菓子



江戶末期的阿迦陀販售風景
(尾張名所圖會)



阿迦陀、馬轡糕

尾張津島天王祭



尾張津島天王祭 燈與水的浪漫演出尾張津島天王祭

名列日本三大川祭之一的「尾張津島天王祭」，被譽為全日本眾多夏日祭典中最華麗者。做為津島神社祭禮，已有近800年傳統，甚至有記錄織田信長亦曾前來參觀。「尾張津島天王祭之車樂舟儀式」已被指定為國家重要無形民俗文化財，並於2016年12月1日做為「山、鉾、屋台儀式」之一，獲登錄為聯合國非物質文化遺產。於7月的第四個星期六舉辦「宵祭」，次日星期日舉辦「朝祭」。

絢爛豪華的卷藁舟 宵祭

當5艘卷藁舟的燈籠點上燭火時，便是宵祭的開始。船上的半圓形架上，掛著象徵1年天數的365盞燈籠，高聳於中央的真柱，則掛著表示12個月的12盞燈籠。卷藁舟緩緩前行的情景，形成絢爛豪華的時代繪卷。

天王祭的流程

天王祭除了宵祭和朝祭外，還有諸多祭神儀式：



稚兒打迴（宵祭前夜）
把身著華麗衣飾的幼童扛在成人肩上舉辦祭舟後，於津島神社祈求祭典順利舉行。



神輿渡御（宵祭當天早晨）
長達100公尺的華麗遊行隊伍，將神輿（神轎）由津島神社運至天王川公園。



神輿還御（朝祭當天）
朝祭裡搭乘於各船的6位幼童下船後，神輿便會返回津島神社。



稚兒奏樂（朝祭當天）
神輿還御後，由幼童於神體已返的津島神社拜殿舉辦演奏。

燦爛的車樂舟 朝祭

由裝飾華麗的6艘車樂舟登場。10位鉾持會由最前方的船跳入水中、游至旅所（神出巡途中休息、住宿或做為目的地的場所）、飛奔至津島神社，將布鉾奉納於神前。據信只要把該奉納的布鉾水滴沾到身上，就可治癒疾病或傷口。



地藏盆



地藏盆 宣告夏季結束的地藏盆

每月24日，是地藏菩薩的緣日，而8月盂蘭盆之後的緣日，便稱為地藏盆。地藏盆儀式主要分布於日本的中部、關西地區，尤其集中於以京都為中心的近畿一帶，是對保護兒童的地藏菩薩獻上感謝、祈求該地區孩子們順利成長的儀式。津島市內，也會四處舉辦地藏盆活動。

以下介紹一部分您可在津島參見的地藏菩薩：



皆戶町的六角地藏堂

日本各地都有供奉著一排六尊地藏菩薩像的「六角地藏」，但這裡的，卻是少見的六角燈籠形地藏堂。傳聞過去有盜賊侵入人家時，地藏菩薩化身為六位僧侶趕走盜賊，故被信奉為村子的守護神。



MAP4

今市場町的十王堂

這裡祭祀著十王與地藏菩薩。所謂十王，是以閻羅王為首的十位陰間判官。據信人死後，前往天國或墜入地獄，是由十王與地藏菩薩商議決定。



MAP5

上河原町的身代地藏

做為眼疾或授乳地藏被深厚信仰。傳聞婦女難產時地藏菩薩會以身代受痛苦而全身冒汗，故又被稱為流汗地藏。



MAP3



天王川公園
開滿堤岸的曼珠沙華

天王川公園的曼珠沙華，會在秋天彼岸（秋分及其前後各三天）時節，開滿迷人的豔麗花朵。

四季更迭的大自然與歷史情調

天王川公園，是把至江戶時代以南北向流過當時村鎮的木曾川支流天王川截斷後，以形成的水池為中心建成的公園。天王川公園四季都有不同花卉或祭典可觀賞。春天可賞圍繞公園的櫻花，黃金周時節則改由紫藤接棒。進入初夏後，睡蓮會在中之島橋下一帶綻放嬌羞的白花，供來訪者欣賞。7月下旬成為熱鬧的尾張津島天王祭舞台，入秋後公園一帶則染成整片楓紅。冬天下雪後，天王川公園更將呈現迥異於日常的景緻。

傳承美麗風姿的天王川八景

天王川公園的四季美麗迷人，妝點著這個花與綠與水的公園。隨著不同季節變幻不已的風景，形塑出廣受喜愛的天王川八景。



①承載著豪傑之夢的天王祭
(尾張津島天王祭)



②影沉銀雪的天王川公園
(冬日雪景)



③圍繞池中島綻放的睡蓮
(睡蓮)



④漂浮於夢境之中之島
(中之島與神葎島)



⑤春爛漫的櫻宴道
(堤防的櫻花林蔭道)



⑥倒映於疎水の紫藤群花
(紫藤棚)



⑦往昔的道中地堤
(中地堤防的成排松樹)



⑧倒映池面的錦織
(秋之紅葉與銀杏)



尾張津島秋祭
機關人偶的極藝

尾張津島秋祭是在10月第一個星期天及其前日的星期六舉辦，男女老少總動員，整個市內充滿祭典歡樂氣氛。祭典由七切、向島、今市場、神守這4個地區推出熱鬧滾滾、絢爛豪華的16台山車，其中尤其吸睛的是機關人偶。其配合津島囃子（一種祭典樂曲）動作的姿態變化自在，有會寫字的、有會騰空的，逼真的演技讓所有觀眾大呼過癮。



熱鬧滾滾、氣勢磅礴的石採祭

敲鈺打鼓、氣勢萬千地在町中遊行。北部、中部、南部的3車約始於1915年左右，唐臼町車則始於1956年。北部、中部、南部石採祭車一齊集結的津島神社樓門前「石採祭車競演」，魄力萬鈞！



神樂

屋頂裝飾龍、唐獅子、城池等雕刻，於各町內敲擊神樂太鼓。



兒童獅子

以可愛的獅頭搭配法被服飾（一種祭典服裝）的活潑小朋友們。手持拍子木與鐘，喊著「Wasshoi Chirorin」的呼聲遊行。



威風堂堂！春爛漫的神守山車

據信始於文化年間（1804～1818年），飾滿桃色花朵的豪華山車。





市街景緻
令人懷念的風景

MAP6



釀造
做為和食基礎的釀造文化

津島市過去既是津島神社的門前町，也做為港町而繁榮。津島的財力在戰國時代支持著織田家，也成為與豐臣家及德川家均有淵源的市鎮。市區裡保留許多讓人緬懷起過往的老街風貌及史跡等，散發著濃濃歷史氣息。

感受歷史的市街散步

保留著往昔風景的本町筋周邊，其風貌自室町時代起便無變化，無秩序彎曲的巷弄至今依然留存。還有留有商家風情的格子戶、藏屋、屋頂神（設於屋頂的神龕）等，默默把過去做為港町與商都發展的證明流傳至今。隨著市鎮發展，寺院也開始進駐，目前市內共有近90座寺廟。寺廟裡可從事坐禪、寫經、畫佛等各種體驗。

懷古的往昔3座水井

津島有多處來自木曾川豐沛水量的地下水，是深受井水恩賜的土地。津島古地圖裡，就在數個町角標記著水井。這些水井在江戶時代，是附近居民的共用井。在水井隨著自來水的發達而日益遭人遺忘的現在，古井是珍貴的資產。本町筋上共留有上切、坂口町、堤下神社3處古井。

重要文化財 堀田家住宅

舊堀田家住宅是建於江戶時代中期，訴說著津島繁榮的代表性町家建築，已被指定為國家重要文化財。本住宅由主屋與3棟土藏（土造倉庫）構成，屋頂上有防止火災延燒的防火壁「柵」，內玄關的寬廣土間則有如今已罕見的「荒神竈」。也備有象徵抹茶文化的茶室。



MAP7



上切的水井



堤下神社的水井



坂口町的水井

津島釀酒事業

酒的歷史相當久遠。由於自古神事便須用酒，使酒被認為蘊含著不可思議的力量。津島神社主祭神的建速須佐之男命，在日本最古老的歷史書《古事記》裡便已登場，書中記載祂在擊退大蛇之際，就是用酒讓大蛇昏睡。由於既有水鄉地帶之利，又盛行神道信仰，津島自古以來，亦不斷發展釀酒事業。過去這裡有許多酒商，土造倉庫櫛比鱗次。來自木曾三川清流的地下水、孕育自濃尾平野的優良稻米、適合釀酒的氣候風土，相互結合後釀製出風味深邃的酒。部分酒藏（釀酒廠）只要預約便可參觀，可見到實際釀酒風景。



保留商業地風情的老字號店家

酒、味噌等和食基本調味料，幾乎都是用麴製成的發酵食品。麴已是和食文化中不可或缺之物。以麴製作的甘酒，在江戶時代是做為防止中暑的補充精力營養源飲用，現在則又被稱為「喝的點滴」，成為深受矚目的美容健康飲品。本町筋上留存有釀酒及製麴等釀造文化。