





## はじめに

宮城県白石市に残る多くの魅力は、  
16世紀のサムライ文化に由来する貴重な遺産です。

これらは白石市民が心から誇りに思い、  
大切に守り続けてきたものでもあります。

このガイドブックは、  
まだあまり語られていない白石のサムライ文化の物語を紹介し、  
訪れる方が見学や体験を通して、  
より深く白石の魅力に触れていただく  
きっかけとなることを願っています。



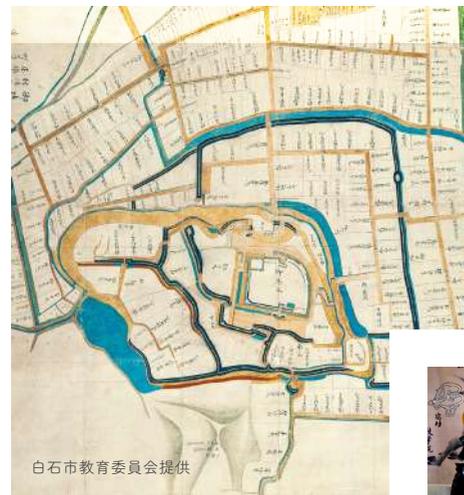
## 白石 ～サムライが作り上げた都市～

白石は、東北地方最大の都市・仙台市と福島市のほぼ中間にあり、蔵王連峰と阿武隈高地に囲まれた白石盆地の中央に位置しています。その地理的条件から、関東と東北を結ぶ交通の要衝(ようしょう)として重要な役割を果たし、歴史的に発展してきました。

11世紀には、この地方を支配していた白石氏一族の台頭により、この地が「白石」と呼ばれるようになったと記録されています。

16世紀の戦国時代には白石城が築かれ、戦略的拠点として数々の戦の舞台となりました。

その後、伊達政宗公の家臣である片倉小十郎景綱公が城主となり、以降260年以上にわたって片倉氏が城を治め、南奥羽の境界を守る重要な城下町として発展しました。



## 市民によって甦った 木造再建の白石城

白石城は19世紀の「廃城令」により取り壊されましたが、1987年に俳優・渡辺謙氏が主演したNHK大河ドラマ『独眼竜政宗』の放送をきっかけに、復元の機運が一気に高まりました。白石城を史実に忠実に復元するため、発掘調査・地質調査・文献研究が行われました。建材も白石近郊の石材、青森や奈良の木材、岐阜の瓦、京都の装飾金物など、日本各地から厳選して調達し、石垣・建築・土壁などは伝統工法を用いました。このような大規模な計画には多額の費用が必要でしたが、その一部は「瓦一枚運動」などの市民キャンペーンによって賄われ、最終的に1億円以上の寄付が集まりました。廃城から120年、市民の想いを背負い、1995年に白石のシンボルとして甦ったのです。現在、白石城のように木造で忠実に再建された城は全国にわずか5城しかなく、非常に貴重な文化財となっています。

## 限られた「一国一城令」の例外だった白石城

白石城を本格的に築城したのは、実は伊達氏ではなく、豊臣秀吉公から白石を与えられた蒲生氏でした。その後、片倉小十郎景綱公が城主となると大改修が行われ、現在の城下町の基盤が形づくられました。以降260年以上にわたり、白石城は片倉氏の居城となりました。

本来であれば、江戸幕府が発した「一国一城令」によって白石城は存続できないはずでした。しかし、徳川家康公が城主・片倉小十郎公を高く評価していたため、例外的に存続を許されたと伝えられています。





## サムライの生活様子を伝える武家屋敷と水路

白石城の城下町が築かれる際、城山によって吹き降ろしの風を弱める位置に町を配し、白石川から水を引き入れて堀や水路を張り巡らせました。このように自然を巧みに利用した町づくりは現在の市街地にも継承され、今も豊かな水が流れています。

その水路のひとつである沢端川沿いには、かつて中級家臣の屋敷が立ち並んでいました。現在も約300年の歴史を持つ片倉家中武家屋敷(旧小関家)が残されています。間取りや構造は素朴で古風であり、正座敷・納戸・茶の間を配した「広間型三間取り」の農民住宅を基盤にしながら、武士住宅へと移行していく過渡期の様式をよく現しています。

## サムライも褒めた400年の歴史を持つ白石温麺

白石は蔵王連峰を水源とする清流・白石川に恵まれた土地です。かつてはその水を利用して水車で小麦粉を挽く粉屋が栄え、小麦粉の生産が盛んに行われました。

約400年前、白石城下に住んでいた鈴木味右衛門(すずきみえもん)という若者がおり、父親が胃を病み何日も食事がとれないことを心配していました。ある日、旅の僧から教わり、清らかな水と小麦粉だけを使い、油を一切使わない麺を作って食べさせたところ、父の病が治ったという親孝行の逸話が伝わっています。この話が白石城主・片倉小十郎公の耳に入り、「みちのくの人々の温かい思いやりを讃える」として、この麺を「温麺(うーめん)」と名付けたとされています。

塩・小麦粉・水のみを原料とし、油を使わないのが温麺の特徴です。素麺の一種ですが、油を使わないため長く延ばすことが難しく、9センチほどの短い麺に仕上げられています。



## 伊達政宗公の奨励で誕生した白石和紙

白石の地形は火山灰質の土壌で傾斜地が多く、和紙の原料である楮(こうぞ)の栽培には向いていました。また、水資源が豊富で湧水も多く、現在も一部の地域の水道水は湧水を利用しています。さらに、「蔵王おろし」の寒風により、紙を乾かすのに適した気候でもありました。

このような自然条件の下、17世紀に伊達政宗公が紙の生産を奨励したことで、白石は和紙の一大産地となり、「質・量ともに最良」と高く評価されました。江戸時代には伊達家の特産品として幕府や朝廷への献上品にもなりました。

白石和紙は強度と耐久性に優れていたため、紙衣や紙布にも用いられました。東大寺の修二会で練行衆が着用する紙衣にも使われたと伝わっています。近年では名刺入れや財布なども作られています。生産者はごくわずかであり、技術の伝承が急務となっています。

## 温泉地から生まれた伝統工芸「こけし」

19世紀当時、東北の農民は農作業での疲れを癒すため、温泉地に長期滞在して湯治を行いました。こけしは、こうした湯治客向けに販売された木製の人形玩具です。

原材料は乾燥させた木材で、轆轤(ろくろ)を使って木を回転させながら削り形を整え、絵付けや蠟引きで仕上げます。伝統こけしは現在11の系統があり、そのひとつが白石で生まれた「弥治郎こけし」です。

弥治郎こけしの最大の特徴は大きな頭と、その頭頂部に描かれる二重・三重の鮮やかなロクロ模様です。宮城伝統こけしは国の「伝統的工芸品」に認定されており、製作職人の中でも高度な技術と経験を有する者は試験に合格すれば「伝統工芸士」として認定されます。2025年2月現在、宮城伝統こけしの伝統工芸士は12名、そのうち4名が白石に拠点を置いています。



## 600年の歴史ある 「奥羽の薬湯」鎌先温泉

蔵王連峰の麓にある白石は、火山性の地形と豊かな地下水に恵まれ、複数の温泉地があります。その中でも代表的なのが「奥羽の薬湯」と呼ばれる鎌先温泉です。

「傷には鎌先」とも言われ、切り傷に効能があると評判で、伊達政宗公や片倉小十郎公も入浴したと伝えられています。湯主である一條家の文書には、歴代仙台藩主が「御入湯」として訪れた記録も残されています。

鎌先温泉の歴史は古く、15世紀に地元の里人が山中を掘った際、偶然湧き出たのが始まりとされます。鎌の先で掘ったことから「鎌先温泉」と名付けられました。その後、湯主一條の先祖が京都から訪れ、「この湯は有馬温泉と同じだ」と高く評価し、自ら資金を投じて温泉経営を始め、現在の「湯主一條」の礎を築きました。

## 湯主一條が手がける新たな物語 「THE YUKAWA」

鎌先温泉のほど近く、森と川に抱かれた自然豊かな地を流れる「湯川」のほとりに、2025年、湯主一條は進化形のラグジュアリー旅館「THE YUKAWA」をオープンしました。

500年にわたる“おもてなしの心”と現代的な感性を融合させた新しい物語の舞台です。

「湯川」はその名のとおり「湯＝清め」のエネルギーを宿し、常に気が流れています。その清らかな気に包まれて深く息を吸い込めば、心も身体も浄化されることでしょう。

すべての客室は湯川に面したテラス付きスイートルーム。

窓を開ければ森を吹き抜ける風が入り、一步テラスに出れば、まるで森の中に迷い込んだような没入感が広がります。

東日本で唯一、  
城天守閣で味わう  
特別な食体験



詳しくはQRコードからご覧ください。



本プランでは、300年の歴史を持つ片倉家中武家屋敷を貸し切り、〈白石うーめん やまぶき亭〉による特別な白石温麵プレミアムコースをご提供します。JR東日本の高級観光列車「四季島」の乗客をもてなした実績もあり、最高級の手延べ温麵に合わせた特製出汁やスープ、多彩なアレンジ料理を堪能いただけます。さらに蔵王の旬の食材や、名水と地元フルーツを使ったジュースも添えた贅沢なコースです。この武家屋敷は、女優・吉永小百合氏出演のJR東日本「大人の休日倶楽部」のポスターにも登場しています。

日本の「城」で食事ができる場所は非常に稀で、東日本では白石城だけです。本プランでは、貸切の白石城で特別ディナーを楽しみ、鎌先温泉の最高級宿「THE YUKAWA」に宿泊する極上のラグジュアリープランをご提供します。白石城天守閣を完全貸切とし、「THE YUKAWA」の料理長が宮城・東北の厳選食材で手がける特別料理を堪能いただけます。津軽三味線の生演奏とともに、天守閣からの夜景も満喫いただけます。「THE YUKAWA」は500年の伝統を誇る「湯主一條」の流れを受け継ぎ、全室に露天風呂を備えた贅沢な宿です。

詳しくはQRコードからご覧ください。



歴史ある武家屋敷で愉しむ  
白石温麵ランチ



# 日本政府認定の 伝統工芸士から学ぶ匠の技



詳しくはQRコードからご覧ください。



本ツアーは、白石に残るサムライ文化を昇華させ、最高のおもてなしとともに提供する特別なプランです。

サムライによる歓迎から始まり、武家文化に深く触れ、貴重な文化財を貸し切った特別な食事体験や伝統工芸との交流、そして露天風呂付き客室での贅沢な滞在をお楽しみいただけます。

白石城天守閣での特別ディナー、歴史ある武家屋敷での白石温麺プレミアムランチ、伝統工芸士による匠の技体験に加え、ツアー限定体験もご用意。片倉鉄砲隊の礼砲による歓迎式や、蔵王酒造での酒蔵見学・試飲も組み込まれています。

白石の弥治郎こけし村を訪れ、伝統工芸士が案内します。  
こけしの起源や各系統の特徴、鑑賞のポイントを丁寧に解説。  
工房では実際の制作現場を見学し、伝統技術の実演を間近で体験できます。  
その後、一部の工程を参加者自身が体験し、最後には伝統工芸士の直接指導のもと、自分だけのこけしを完成させます。  
世界にひとつの手作りこけしを持ち帰ることができる、白石ならではの特別な体験です。

詳しくはQRコードからご覧ください。



## 東日本で唯一 サムライ文化プレミアム体験ツアー



## 白石の四季

春  
Spring

「水芭蕉の森」では3月下旬から白い水芭蕉が咲き始め、春の訪れを告げます。麓の白石城や桜の小径公園も4月上旬に見頃を迎えます。

夏  
Summer

白石盆地は蒸し暑いですが、標高1,705メートルの不忘山では涼しく高山植物を楽しめます。

秋  
Autumn

広葉樹林が多いため、南蔵王の山々は鮮やかな紅葉に彩られます。市内の「碧玉溪」や街路樹も10月から11月にかけて色づきます。

冬  
Winter

山間部は積雪が多く、白石スキー場ではウィンタースポーツを楽しめます。澄んだ空気のおかげで遠く太平洋まで見渡せ、馬牛沼には多くの白鳥が飛来します。



## 蔵王連峰の裾野に広がる 四季の変化

蔵王連峰からは温泉や湧水、玄武岩・安山岩を中心とした火山性地形、標高1,000～1,800メートルの山々が連なる雄大な風景が広がっています。白石はその南部(南蔵王)の裾野に位置し、標高差によって四季折々に異なる表情を楽しめます。

## 蔵王の水から生まれた特産品

蔵王連峰からの湧水など豊かな水資源は、多くの特産品を育んでいます。



### ササニシキ

宮城県で誕生した銘柄米。かつて「西のコシヒカリ、東のササニシキ」と呼ばれ、東日本を代表する米でした。特に白石産は蔵王の美味しい水と農家の努力により、1989年に「食味日本一」と評価されました。1993年の大冷害以降、作付けが減少し、現在は希少なブランド米となっています。



### 日本酒(蔵王酒造)

1873年創業の白石唯一の酒蔵。仕込み水は蔵の敷地内の地下50mから汲み上げる蔵王の伏流水で、酒造好適米も主に白石産を使用。全国清酒鑑評会での金賞受賞回数は全国トップクラスです。



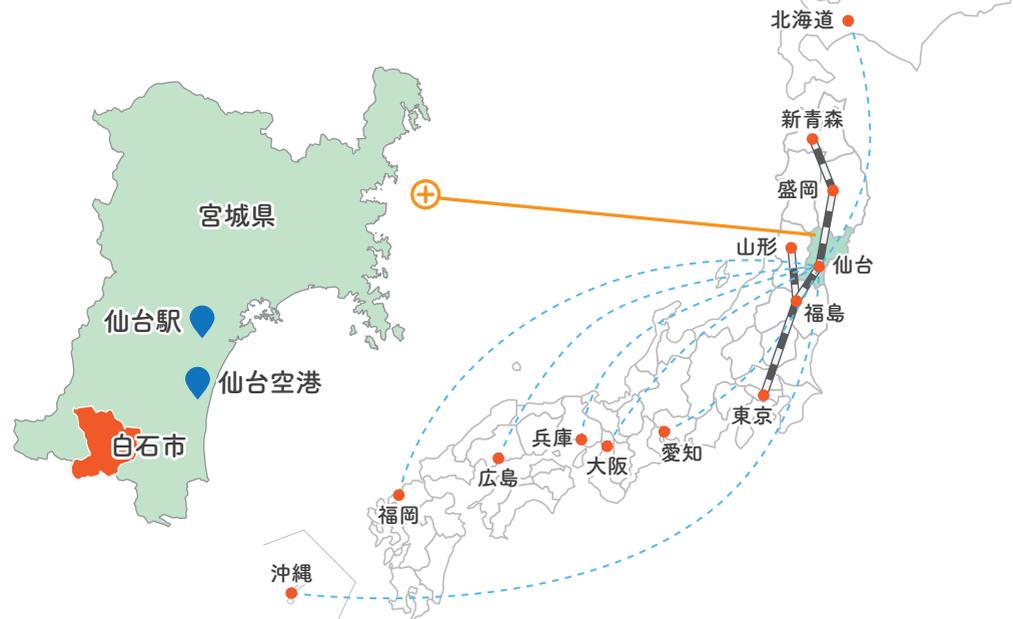
### 竹鶏たまご

宮城を代表する卵ブランド。白石川の支流から汲み上げた地下水を竹炭で浄化し、鶏の飲み水や洗浄水に使用。さらに餌にも竹炭を配合することで、臭みのない卵が生まれます。

## 白石市へのアクセス

白石市へは、飛行機や新幹線を利用して快適にアクセスできます。

最寄りの空港は仙台空港で、国内外からの直行便が運航しています。空港からは仙台駅を経由し、東北新幹線で白石蔵王駅まで約12分。東京からも新幹線で約2時間と便利で、観光やビジネスで訪れる方にとってアクセスしやすい都市です。



### 飛行機でのアクセス

北海道	愛知	大阪	兵庫	広島	福岡	沖縄
約70分	約65分	約70分	約85分	約95分	約105分	約170分



### 新幹線でのアクセス





詳細は公式ホームページからご覧ください。



<https://premium-shiroishi-japan.com>

