

# 家庭画報国際版 2020年秋冬号 日本語テキスト

※本誌に掲載されている商品などの価格は原則として本体価格であり、2020年9月16日現在のものです。  
 税・サービス料、宿泊税を含む場合はその旨明記しております。  
 本体価格や店舗情報などは諸事情により変更されることがあります。  
 料理は状況によって、一部メニューや盛り付けが異なる場合があります。  
 掲載した写真の色や素材感が、実際の商品と若干異なる場合がありますので、あらかじめご了承ください。



## 日本の絶景遺産を巡る

撮影=田中秀明(アマナイメージズ、p.6-7) 府瀬川秀司(アイノア、p.8)、星野佑佳(p.9)、小林廉宣(p.10-11)、伊藤健次(p.12)、荒木則行(p.13)  
 文=編集部

p.006

地球上に存在する文化遺産、自然遺産を、世界中の人々にとっての宝物として保護していこうと、1972年、ユネスコ総会で採択されたのが「世界遺産条約」。日本がこの条約に批准したのは1992年。2020年現在、日本には4つの自然遺産と、19の文化遺産が登録されている。

日本の世界遺産を旅することは、この国の風土に累積されてきた時間を辿ることに他ならない。日本人が島国という環境の中で培ってきた、自然への畏怖の念、信仰、創造力や美意識——。それは新発見の旅でもあり、再発見の旅でもあり、もしかすると旅人の中に大きな変革をもたらす人生を変える旅となるかもしれない。それほどに、日本の世界遺産は美しく、力強い。

いつか世界中の人に実際にその目で見てほしい、日本の誇り。忘れられない景色となるに違いない、この国の絶景。厳選した6つの世界遺産へとご案内しよう。

### 富士山——信仰の対象と芸術の源泉(静岡県、山梨県)2013年

富士山には夏の「<sup>あかふじ</sup>赤富士」(写真)と、冬の「<sup>べにふじ</sup>紅富士」がある。どちらも富士山の山肌が太陽の光に照らされて起こる美しい自然現象だ。雪の綿帽子をいただいた富士に朝夕の太陽が当たった紅富士の艶やかさに比べると、空気の澄んだ夏の早朝、むき出しの山肌が濃い赤に染まる夏の赤富士は、その懐の奥でマグマを燃やす山の生命力が感じられる。葛飾北斎の浮世絵版画『富嶽三十六景』でも描かれた、見る者を射抜くような堂々とした威風である。

p.008

### 白神山地(青森県、秋田県)1993年

青森県と秋田県の県境にある、面積13万haにも及ぶ広大な白神山地。中心部の1万haは核心地域(コアエリア)と呼ばれ、自然の

生態系を守るため入山は規制されている。世界最大級規模のブナ林をはじめ、豊かな植生と多様な生物の環が広がるここは、日本で初めて屋久島と同時に世界自然遺産に登録された。ひと際大きなブナの木は「マザーツリー」と呼ばれ、樹齢350年~400年。光を森の隅々まで届け、保水力に富んだ土壌を育み、実りをもたらす母なる木は、ここに棲む多くの命に喜びと恵みをもたらしている。

p.009

### 紀伊山地の霊場と参詣道(三重県、奈良県、和歌山県)2004年

奈良の「吉野・大峯」は、1300年もの歴史をもつ山岳信仰の修験道の霊場。和歌山の「熊野三山」、そして真言密教の「高野山」といった霊場と参詣道で結ばれており、そしてそのルートがご覧のような美しい自然景観をもつことから、日本で初めて「道」としてユネスコの世界遺産に登録された。はるか山並みの彼方まで山桜で埋め尽くされた吉野山の絶景は、信仰の対象として平安時代から現在まで桜が植樹され続けてきたことによるもの。雨がそぼ降る早朝、青みがかかった乳白色の霧が桜の合間をたゆたう時、そこには美しさを超えた厳かな空気と、神の気配が満ち満ちている。

p.010

### 人智の及ばぬ絶景に出会う

#### 屋久島(鹿児島県)1993年

島全体の約20%が世界自然遺産に認定されている屋久島。一つの島の中に亜熱帯から冷温帯までさまざまな気候を有し、豊かな植生が広がっている。中でも人気があるトレッキングゾーンの白谷雲水峡は、苔むした岩の間を流れる清流や、樹齢1000年を超える屋久杉を擁し、日本のアニメーション映画「もののけ姫」の舞台のモデルとなったことでも知られている。倒れた後に腐食せず化石のようになっていた古木にも、森を満たす空気にも、精霊の存在を感じずにはいられない神秘の森だ。

p.012

#### 知床(北海道)2005年

1頭のエゾジカのシルエットが、オホーツク海に沈む夕陽に浮か

び上がる——。北海道の北東端にある半島の名「知床」は、この地に暮らすアイヌ民族の言語「シリ・エトク(sir etok)」に由来している。「大地の突き出たところ」「地の果て」という意味だが、知床はそこから連想するような不毛な土地ではない。むしろ人を寄せ付けない厳しい自然環境ゆえ、動物も植物も海洋生物も、ありのままの野生の姿で、今もこの地で豊かに生命を謳歌している。

p.013

### 長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産(長崎県、熊本県)2018年

日本の南西端、九州で一番最後に太陽が沈む場所、それが福江島の断崖に建つ大瀬崎灯台だ。煌めく海に囲まれ、夜には満天の星に見守られるこの島は、長崎市沖ほぼ100キロ、大小140あまりの島々が連なる五島列島の一つ。五島列島が世界遺産に登録されたのは、日本でキリスト教が禁じられた江戸時代に、約250年間にわたってこの地に潜伏し、ひたすらに信仰を守り続けたキリシタンたちの足跡を辿ることができるから。歴史を見つめてきた天主堂など、人々の祈りがしみこんだ土地をいつか訪れてほしい。



## “いのちの色”を紡ぐ人 ——人間国宝 志村ふくみ

撮影＝森山雅智 文＝編集部 文協力＝相澤慶子  
※この特集は2016年の取材をもとに構成しています

p.014

人間国宝・志村ふくみ。2020年で95歳。草木染めにこだわり、絨織りを芸術の域にまで高めた先駆者は、1990年に人間国宝(重要無形文化財保持者)に認定され、2015年秋には文化勲章を受章した。結婚、離婚を経て、31歳で生まれ故郷である滋賀県近江八幡に戻り、母のもとで染織の道を志した志村ふくみ。若き日に突き動かされるように始めた織りの中に、どのような美を求めたのか。偉大なる日本の染織家の軌跡と未来への取り組みを、美しい作品とともにお届けしよう。

2歳のときに東京の志村家の養子となり、東京で結婚。2児に恵まれるもその後離婚。子供を養父母に預け、単身、近江八幡の実母のもとで植物染めと糸糸による機織りの修業を始めたのが31歳のとき。この帯は33歳で日本伝統工芸展に初出品、初入選した記念すべき作品。新しい糸を買うことができず、母の残り糸を染め直して織った「方形文綴帯」。(作家蔵)

p.016

## 琵琶湖は創作の原点

「この景色を見ると、織物を始めた頃の気持ちが甦ります」。対岸に近江富士を望む、琵琶湖畔の唐崎神社境内でそう語る志村さん。離婚をし、子供とも離れ、一人東京から移り住んだ近江八幡で志村さんは、民藝運動に携わっていた両親を介して、運動の創始者である柳宗悦、木漆工芸家の黒田辰秋、陶芸家の富本憲吉、染色家の稲垣稔次郎らと出会う。28歳で夭折した画家、志村さんの実の兄である小野元衛の遺画集の編纂の指導を彼らから受ける中で、黒田氏の工芸作家としての精神のあり方を学んだことが、染織家として歩み始める礎を築いたという。

志村さんは野山で採れた草木で自ら糸を染め、縞や格子、拵など古来の文様を織り出す染織家だ。「植物のいのちからいただいた自然の色」にこだわり、予期せぬ色に染め上がれば心を弾ませ、機に向かえば経糸、緯糸の交差から生まれる色合いに喜びを感じてきた。その積み重ねが、どちらかといえば地味な絨織りを芸術の域にまで昇華させ、66歳での重要無形文化財の認定にまで至った、まさにパイオニアなのだ。

機に座りきものを織ることに、情熱をそして人生を捧げてきた人間国宝。紫根で染めた紫の段ぼかしと矢羽根縞を織り込んだきもので琵琶湖畔に佇み志村さんは言う。「今も機に向かって杼を持つと、琵琶湖の水の青、枯れた葦の黄金色、雪の白が目の前に浮かぶ。琵琶湖は私の創作の原点なのです」。

### 1. 日本伝統工芸展奨励賞を得た「秋霞」

1958年制作。志村さんが「私の原点」と語る藍のきものは、第五回日本伝統工芸展で奨励賞を受賞。夜明け前の静かな琵琶湖に霞がかかり、陽が昇るにつれて霞が晴れ、湖の青が鮮明になるという情景を描いたもの。藍の濃淡に、創作の間合に出てきた余り糸をつないだ「繋ぎ糸」を織り込むことで、琵琶湖の静寂を表現している。「まだ不安な時代だった」と当時を振り返るが、この頃から心象風景をテーマに織り始めるようになる。(作家蔵)。

### 2. 教会の灯火を表現した「聖堂」

1992年制作。イタリアの教会で出会ったミサのイメージを経緯で表現した作品。信者が捧げた灯火がほんのりとあたりを照らす様子が、深く澄んだ藍色の中に浅縞色で表され、奥行きを感じさせる。藍染めは、志村さんが作品制作の中で最も大切にしているという染め。専門職人でないと難しいとされた藍建てを絞り染め作家の片野元彦氏から伝授され、意欲的に藍の作品を生み出してきた。(滋賀県立近代美術館蔵)。

### 3. 『源氏物語』から生まれた「夕顔」

志村さんの工房近くの清涼寺には、光源氏のモデルともいわれる源融の墓所

がある。2000年代に入ると志村さんは『源氏物語』にまつわる作品に数多く取り組むようになる。これは2003年の作品。第4帖「夕顔」、光源氏17歳のときの話に登場する佳人薄命の象徴のような女性をイメージした。紫根の紫を地色に、臭木の青で染めた糸を織り入れ、裾と右袖には石畳文様を緋で織り出している。(滋賀県立近代美術館蔵)。

p.018

## 植物のいのちを糸に移して、唯一無二の色を織る

京都・嵯峨にある工房で、志村さんは、同じく染織家である娘の洋子さんやお弟子さんに支えられながら仕事に向き合う。「自然のいのちをいただいているという気持ちを忘れずに、さまざまな植物の色を糸に移していく染め場での作業は、祈りにも似ている気がします」と志村さんは言う。藍甕のある染め場に、藍の神様が祀られているのも印象的だ。

機の前に座るのも日課だ。座ったとたん集中力のスイッチが入り、なめらかな動作で踏み木を踏み、杼を操る。数色の糸をつけた杼を傍らに、デザインしたままに織るのではなく、即興で緯糸を織り入れる。次から次へと瞬時にアイディアがひらめくのである。機の上に湧き上がる志村さんにしか見えない情景を織り込んでいくさまは、まさに見事の一言に尽きる。

p.018

右:工房の前庭で檀の枝を切る志村さん。こうして折に触れ植物を採取し、糸を染めている。

p.019

上左:工房の染め場で糸を染める。山で採取した臭木の実を煮た染液で、鮮やかな青を染める。奥に見えるのが藍甕。工房では新月に合わせて藍が建てられ、大切に守られている。

上右:秋に実をつける臭木。紅色のがくを外して、実だけで染液を作ることで透明感のある青に染まる。

下:志村さんが「私の絵の具箱」と呼ぶ、糸の棚。この中から作品にあわせて糸が選ばれ、機にかけられる。

p.020

## 心を熱くして生きなくて、何の人生であろう

p.021

### きものへの使命 —— 文・志村ふくみ

日本の女性なら、どんな人でもきものに身を包まれると、ふと現実を離れ、得もいわれぬやわらかい充足感を覚えるのではないだろう

うか。この身を愛しいものにまどわれて、心まで優しくなる——。それは自分でまどうのではない。何ものかに包まれ、そっと抱かれるのである。

作品展をした時に、未知の女性が遠慮がちにきものをまどって下さる。するとたちまち、その女性が輝いて見えるのである。どんな人も上気して、美しく見える。それはいったい何なのだろうか。

きものの魔術で、千年近く日本民族が培ってきた大事な魂のかたち。風雪に耐え、この国の自然に生まれ、洗練されて残ってきた美しいかたち。

慎ましく、誠実に生きてきた日本の女性は、きりと襟もとを整え、帯を締め、自ずと体に沿ったきもの姿で立ち働き、子供を育て、家族を守ってきた。その歴史あるきものが、今、危機にさらされている。

もちろん、多くの人がきものを愛し、守り続けようとしている。しかし現実には甘くはない。現にきものだけで第一線で活躍することができようか。めまぐるしい現実である。東奔西走しなくてはならない。国際的な仕事を持つ人も少なくない。着つけや後始末に時間をかけている暇はないだろう。それならばきものを着ることは、すでに非日常の出来事なのだろうか。

今、私たちに突きつけられている問題は、正に厳しいの一言である。このまま手をこまねいては、滅ぶかもしれない。どんな時代でも、どん底まで落ちて復活するものもあれば、完全に滅びるものもある。

昔、美術史家の白畑よし先生は「きものは最後の一枚になっても必ず復活します」と言われた。その時はあまり深刻に考えもせず、何っていたが、何か予言めいて、今、その言葉を思い出す。

復活させるも、滅ぼすも、人間の心である。きものは決して滅びないと、信念を持つのは私たち自身である。きものは日本民族の魂である。魂を練磨して、日本の民族衣装を守るのは、私たち自身であり、この時代に生を享けた私たちの使命なのである。

上:蚕の繭玉を使用し、農家の主婦が家族のために織ってきた紬織りでは、ごく短い糸も大切につないで使われていた。志村さんの作品の多くには、この繋ぎ糸が効果的にあしらわれている。

下:管に巻かれた緯糸が、機の横に準備されている。これを杼に装着して織っていく。

志村さんは娘の洋子さんと孫の昌司さんとともに、2013年に私塾「アルスシムラ」を京都に開校。染織の未来を担う生徒たちが、志村さんの技と精神を受け継ぐ学び舎だ。

志村ふくみ公式ウェブサイト <https://shimuranoiro.com/>  
アルスシムラ <https://shimuranoiro.com/ars/>

デザイン

デザインラボ

プロダクツ

—— 伝統工芸が紡ぐ和のマスク

文=編集部

p.022

マスクが日々の生活の必需品となりつつあるなか、日本各地の伝統織物の美と技術を詰め込んだ布マスクがいま話題になっている。使い心地と機能性に、个性的なスタイルも兼ね備えた、ふたつの和のマスクをご紹介します。

p.023

「槍をも通さぬ」小倉織が人々を守る

江戸時代に北九州の地で誕生した「小倉織」をご存じだろうか。糸を織る際に、経糸の密度を高くすることにより生まれるたて縞模様と丈夫でしなやかな生地が特徴の織物だ。主に男性の袴や帯に使用され、将軍・徳川家康も愛用したという。そんな小倉織の布でできたマスクが誕生した。

江戸時代には袴、明治時代には男子学生服に使用され流行したが、人気とともに粗悪な模造品が出回ったことがきっかけで、昭和初期に一度は生産が途絶えてしまった小倉織。しかし、北九州市出身の染織家・築城則子さんの手により、復元・再生された。もともとは、ほかの織物を研究していたという築城さんだが、偶然目にした絹とも違う独特な光沢感の珍しい木綿の布が、自分の故郷の特産品だと知り「なんとか地元の伝統工芸を蘇らせたい」と思ったという。

男性の衣服での使用が中心だった時代の小倉織は、黒や茶、藍色など、色目が地味なものが多いが、彼女の手織り作品は、美しい色彩による織細で立体的なグラデーションが目を引く。これらの色は草木染めによるもので、綿糸を先染めし、経糸を緯糸よりも高密度に細かく織り込むため、生地の表面に鮮明な経糸の色が浮き出し、不思議な奥行きが生まれるのだ。

築城さんがプロデュースする機械織りによる小倉織ブランド「小倉縞縞」では、色調を含む独自のデザイン性と小倉織の伝統的な特徴を織り交ぜたプロダクトを多数開発している。「もっと多くの人にこの織物の魅力を知ってほしい」という思いから、現代のライフスタイルに合わせ、テーブルクロスや、クッションカバーなどのインテリア雑貨、ネクタイやバッグなどファッションアイテム

を製造し国内外へ発信。海外でも人気を博している。

そんななか、新型コロナウイルスの感染拡大とともに広がる地元民の不安の声を受け、新たに生産を始めたのがマスクだ。「江戸時代には『槍をも通さない』と言われたほどの丈夫さと、洗えば洗うほどに光沢が増す小倉織の布は、布マスクには最適なのです」。そう教えてくれたのは、築城さんの姪で、小倉縞縞の専務を務める築城弥央さん。さらに小倉織は綿100%で肌触りが優しく、マスク着用で起こりがちな肌のトラブルなどの心配も少ないという。デザイン面では、縞模様を斜めに用いることで、顔を立体的に綺麗に見せるというこだわりのマスク。「何かと不安なときですが、丈夫で強い小倉織が皆さんを守ってくれることを祈っています」。

左上: 昨年、小倉織を中心とした織物工場が新設された。最新の機器を取り入れ、手織りでは難しい縞模様の幅の調整も自在にコントロールできるように。しかし、機械を導入しても、出来栄は機械を操縦する人の技術に左右されるといふ。そのため、スタッフが常に目を光らせ、必要に応じて丁寧に手を加えている。中: 写真は、小倉織の布が顔のラインにぴったりとフィットする「布マスク」。内側には同じく綿100%のガーゼが縫い込まれており、肌触りも抜群。6色展開。

小倉縞縞

福岡県北九州市小倉北区大手町 3-1-107

Tel. 093-561-8152

<http://shima-shima.jp/>

<http://shimashima.shop-pro.jp/> (オンラインショップ)

布マスク 2000円

マスクキット(小倉織生地・ガーゼ・ひも)お楽しみセット 1000円

※現在は国内での販売のみ。

p.024

自然に暮らす古の知恵に想いを馳せる

こちらの優しげな風合いのマスクは、日本最古の織物のひとつ「しな織」で作られたもの。しな織は、沖縄の芭蕉布、静岡の葛布とならび日本の「三大古代布」と呼ばれ、薄く剥がしたシナノキの樹皮を裂いて糸状に撚ったものを織り上げて作られる。現在は山形と新潟の山間の3つの村でのみ作られており、古来、自然との共生のなかで培われてきた人々の知恵をいまに伝えている。

冬は豪雪地帯となるこれらの地域では、縄や籠、そして布などの生活に欠かせない品々を作る材料として、身近に自生するシナノキの丈夫で水に強い特性を生かしてきた。日本が梅雨を迎える6月、樹皮を採るためにシナノキを伐採することから始まり、その後20工程以上におよぶ丁寧な手作業を経て、しな織は作られる。

しな織マスクを発売した山形県鶴岡市の「石田屋」は、代々呉服

や衣料品を150年近く扱ってきた商店。5代目の石田 誠さんが、故郷でひっそりと織り継がれてきたしな織に出会ったことで、“古代の布を現代へ”というコンセプトのもと1990年からオリジナル商品を手がけるようになった。現在は6代目の航平さんが商品プロデュースを担い、次世代への継承という課題を抱えるこの伝統を絶やしてはならないと、しな織の魅力を国内外に伝える取り組みを受け継いでいる。

マスクの商品化のきっかけは、人気商品であるしな織の帽子の作家さんが、石田さんのために端切れで縫ってくれた手作りマスク。張りのある素材ゆえの立体感とフィット感があり、新型コロナウイルスの影響でマスク需要が高まるなか、4月の販売開始から、予想の5倍以上の注文があったという。

顔に当たる面は綿の晒し生地で、肌触りも重視。しな織の特徴である風通しのよさで、暑い季節も快適に過ごせそう。繰り返し洗えるので使い込むほどに顔の形になじみ、だんだんとあめ色に変化する天然素材の風合いや、シナノキ特有の木の香りも魅力。昔ながらの暮らしの知恵が生きる機能美、そして自然の恵みで手間暇かけて作られたものを、大切に長く使うこと。それは、マスクの着用が新たな習慣となっていくであろうこれからの毎日に、心の豊かさをもたらしてくれるはずだ。

梅雨時に作業を始めるのは、樹皮が湿気を含んで剥がしやすくなるため。剥がした皮を10時間以上かけて灰汁で煮ると、繊維が網状に絡み合う層が現れる。煮込んだ樹皮をさらに10枚から20枚になるまで薄く剥がし、灰汁を洗い落としてから2日ほど糠に漬けて洗うと色が漂白され明るくなり、質感も柔らかい。川の水で糠を流し、天日干しにする。乾いた皮を糸状に細く裂き、それをつなぎ合わせていく“しな織み”の作業は冬場に行われる。指先を巧みに使うこの工程が一番熟練を要する。煮込んだ糸を糸車でさらに撚ったものを、湿らせながら織っていく。村の女性たちの手によって営まれてきた、日常の風景だ。

#### しな織創芸石田

山形県鶴岡市大山2-23-39

Tel. 0235-33-2025

<https://shinafu.com/>

石田屋創業時から残る家屋や庭を改装したギャラリーでのイベントほか、日本全国の百貨店などで展示会を開催している。

しな織マスク 4950円(税込)

#### フルーツ

### 日本のフルーツ礼賛 —ピエール・エルメの旅

撮影=大泉省吾 (p.32-33)、坂本正行 (p.26-31、p.33 スイーツ)

文協力=柴田 泉

取材協力=青森県りんご対策協議会、新潟市南区、宮崎県都農町

p.026

**丁寧に手をかけることで、姿美しく、風味豊かに実る日本のフルーツは、この国が誇る独特の農産物のひとつ。スイーツの巨匠ピエール・エルメさんが、冬の青森、新潟、宮崎を旅し、各地で旬のフルーツと出会い、そこからインスパイアされたスイーツを披露してくれた。**

p.027

日本随一のりんご産地である青森県の津軽エリアを中心に、毎日膨大な数のりんごが集まる弘前中央青果、通称「弘果」にて。りんごは、赤松製の木箱に詰められるのが習わし。広い競り場にりんご箱が並ぶさまは圧巻だ。りんごにも、競り場の風景にも関心を寄せるエルメさん。

p.028

#### 青森のりんご

### 情熱と愛情が育む人々の誇り

日本全国で栽培されるりんごの6割近くを産する青森県が、かくも圧倒的なりんご産地になった起源は、明治時代にある。

日本におけるりんご栽培は、明治維新で失業した武士の就農対策として、当時の政府が西洋から取り寄せた苗を全国的に配布したことから始まった。なかでも冷涼な気候の青森県は、りんご栽培に向いた土地。時には病虫害と懸命に闘い、そして品質向上への努力を重ねることで、日本随一の名産地として名をなすようになったのだ。

青森には、りんごの研究や試験のための施設がしっかりと整っている。現在青森県で栽培されているりんごの品種は50種類にのぼり、市場に出ているのは40種類ほど。日本ではなじみ深い“ふじ”や“つがる”のほかにも、実に多くの種類が親しまれ、そして未来に向けた新品種も開発されている。

エルメさんが今回、フルーツを巡る旅の最初に訪れたのが、青森県を代表するりんご産地、弘前市に隣接する黒石市にある、今智之さんのりんご園。今さんは青森県の研究所で、長年にわたりりんごの品種開発に携わってきた経歴を持つ。現在はその経験を生かし、自家農園で、めずらしい品種も含む20種類ものりんごを栽培している。エルメさんはこちらのりんご園で、それぞれに特徴のある5種類ほどのりんごを試食。なかでも強い興味を示したのが、鮮

やかな緑色をした青森生まれの品種、“はつ恋ぐりん”だ。「シャキシャキとした食感、そして何より、爽やかではっきりとした酸味が好みます。香りも豊かですね」とご満悦。今さんも、「りんごは甘み重視で評価されることが多いのですが、あえて酸味を前面に出しながらバランスをとったのが、私のイチオシでもあるこの品種です」と嬉しそうだ。

p.028

上:2013年に開発された“はつ恋ぐりん”。酸味がしっかりとした“グラニースミス”を片親に、その性質を進化させ、爽やかな酸味と軽快な歯ごたえを持つ品種に作り上げた。

下:「津軽富士」とも呼ばれる名山、岩木山を背景に、りんご園が広がる。

左:8月から翌4月まで毎朝、弘前中央青果で行われるりんごの競り。10月の最盛期には1日に15万箱ものりんごが集められる。

p.029

たわわに実る“ふじ”の木の下で、エルメさんと今さん。愛情豊かに育てられたりんごには、青森がこのフルーツに注ぎ続けた情熱が凝縮されている。

左:独立行政法人青森県産業技術センターりんご研究所は、日本で唯一のりんご専門の試験研究機関。明治時代に起源を持つ、歴史ある研究所だ。旧庁舎はりんご史料館として開放されている。

右:りんごは弘前を象徴するアイテム。この郵便ポストのオブジェのように、町の随所に見られる。青森ではりんごは、ただの産物ではない。ここに住む人々の誇りであり、アイデンティティのような存在だ。

ピエール・エルメ

アルザスのパティシエの家系の4代目として生まれ、14歳のときガストン・ルノートルのもとで修業を始めた。常に創造性溢れる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー(高級菓子)”のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を授与された。

p.030

## 新潟のルレクチエ 丹精込めた極上の香りと食感

近年、日本でも秋冬のフルーツとしてすっかり定着した西洋なし。その中で、とりわけ芳醇な香りと濃厚な甘み、とろけるような柔らかい食感を備えているのが“ルレクチエ”だ。贈答用フルーツの最高級クラスのひとつとして、知名度を高めつつある。

新潟市の南区は、そのルレクチエの一大産地にして発祥の地でもある。明治時代、この地の果樹農家であり、ロシアのウラジオストクにも足を延ばす意欲的な商人でもあった小池左右吉が、フランスから導入した苗が起源。左右吉の地元では、江戸時代から、なしなどの果樹が栽培されていた。その流れで、ぜひこの美味な

るフルーツを皆で育てたい……と意気込んだ左右吉だったが、栽培の難しさから、思うように広まらなかったそう。それでもいつか支持者が増えるはずと栽培を続けるうち、徐々にルレクチエは「知る人ぞ知る」貴重なフルーツとして、静かな人気を博すようになった。今では、左右吉の孫である小池美與志さんをはじめとする農家のかたがたが志を継承。地域の財産としてルレクチエの栽培に取り組んでいる。

ルレクチエは、手にすると、なめらかで薄い表皮を通して果肉の柔らかさとみずみずしさが伝わってくるよう。そんな繊細な果実は、栽培の最中もごくいてねいに扱われる。とりわけ特徴的なのが、実がまだ青く硬いうちに収穫し、一般的な西洋なしよりも長い追熟期間を設ける技法。追熟させる40～45日の間で果肉は熟れ、表皮は鮮やかな山吹色に変化する。出荷期間は、11月後半からの約1か月間のみ。解禁日も毎年決められるなど、品質を守る制度がしっかりと整備されている。

熟したルレクチエを口にしたエルメさんは、そのバランスのとれた味わいに「見た目も風味もこれだけ完成度が高いものを作る技術があるから、日本人はフルーツを生で食べるのですね」と納得の様子。その一方で、味には問題がないものの、表皮が傷つくなどして一般販売に出せない果実の行く末も気になるようだ。「フランスではそうした実は、お酒やコンポートにします。新潟でもぜひ」と、フルーツを愛する立場からのアドバイスを伝えていた。

p.031

左ページ、左上から:ルレクチエの収穫は10月下旬。近所の人たちの手を借りて、最適なタイミングで一気に行う。収穫後は、まだ青く硬さが残る果実にポリプロピレン製の袋をかけて出荷時の姿に整えてから、涼しい場所で追熟させる。ルレクチエ栽培に意欲的に取り組む生産者、中村和雄さん(上)は、剪定、摘果から袋かけ、追熟に至るまでのさまざまな工程で独自の改良を続けている。写真は、中村さん考案の袋かけの装置。効率的に袋をかけることができる。

小池左右吉の孫、美與志さんの農園の一角に建つ「ルレクチエ発祥の地」の石碑の前で、美與志さんとエルメさん。石碑の傍らでは、樹齡100年を超える古木が今も実をつけている。

p.032

## 宮崎の柑橘 日本有数の柑橘天国へ

上:日向灘を望む、見晴らしのよいみかん畑にて。さんさんとふりそそぐ日の光を浴びて育ったみかんを手にするエルメさん。

右:四季折々で多彩な柑橘を産する宮崎では、大ききや風味がさまざまな品種が冬も実る。温州みかんのほか、柚子、“はるみ”、“不知火”など。

伸びやかに広がる日向灘に面する宮崎は、日本の中でも、とりわけ南国の趣のある土地。ふりそそぐ日差しの明るさ、太平洋を望む

地ゆえのおおらかな雰囲気、そして数々の神話の里としても知られている。

温暖な気候の宮崎ではさまざまな農作物が豊かに実るが、特に柑橘類は古くから親しまれてきた。近年は、宮崎特有の柑橘である“日向夏”や“へべす”の知名度が全国的にもアップ。多彩な柑橘を産する「柑橘天国」として、ますますその名を馳せている。

今回訪れた都農町は、県央部の海沿いに位置する、果樹栽培が盛んな町。海と山が近い地形が特徴で、南東向きの斜面に果樹園が広がる。

この地でみかん農園を営む三輪篤志さんは、県の職員として柑橘の栽培技術の普及に務めてきた経歴も持つ。農園の一部では樹下にビニールシートを敷き、土壌の水分量をコントロールすることで、実の濃い味を引き出すなど理論に基づく栽培を行っている。そんな三輪さんらしく、訪れたエルメさんに、日照時間とみかんの酸味、甘みの関係を論理的に説明。試食したみかんについて三輪さんが「まだ酸味が強く感じますが、その酸味成分を土台にしてこれから甘みが生まれます」と解説すれば、「これくらい酸っぱいほうが好みですね」とエルメさんが返し、会話が弾んだ。

フルーツを巡る旅を終えたエルメさんは、「青森では、りんごへの強い思いが多彩な品種を生み出しているさまに触れ、新潟では“ル レクチエ”一筋を追求する情熱に出会いました。宮崎ではいろいろな柑橘を見せてもらい、フルーツそのものだけでなく、個々の背景がとても印象に残っています」と振り返る。ていねいな栽培技術で、風味豊かかつバランスよく育て上げられる日本のフルーツ。その一つ一つから個性を感じ取ったエルメさんは、新たな食材との出会いに、感性を刺激されたようだ。

p.033

三輪篤志さんの農園を訪れ、都農町のみかんの魅力に触れるエルメさん。

## フルーツに魅せられたスイーツたち

エルメさんが各地のフルーツとの出会いをスイーツに表現した。

上は、青森のりんごとオレンジ、フマイユ(ういきょう)の組み合わせ。ゆっくりと火を入れオレンジの皮で風味つけた“ふじ”を中に忍ばせ、オレンジの果肉、ソルベを添えた。生と加熱の2種類のフマイユの角切りを散らし、口あたりと風味に変化を。上に飾ったのは、爽やかな酸味の“はつ恋ぐりん”。

中央は、新潟のル レクチエとコーヒーとの印象的なマリァージュ。ル レクチエのコンポートの上に、ル レクチエのポシェ、コーヒーのゼリー、コーヒー風味のホイップクリームを配し、サクサクとしたくるみのヌガティーヌをアクセントに。

下は、宮崎のみかんの多彩な表情を引き出した華やかなひと皿。みかん風味のマスカルポーネクリームに、みかんのゼリー、果肉、ソルベ、ピールなどをバランスよくのせ、ドライみかん、クリスタリヌ、みかんのメレンゲを飾った。

## 食文化

### 美食列島 NIPPON

撮影=鎌形久(アイノア、p. 34)、鈴木一彦(p. 35)、西山航(p. 35)

文=編集部 文協力=柴田泉

p.034

**南北に長く、海に山、川に里と、多様な自然環境に恵まれた日本の国土は、豊富な農林水産資源を育てている。資源に磨きをかけ地域ブランドにまで発展した食材から、地元の人々の丁寧な手仕事により継承される伝統食材、そして革新的な国産食品まで、日本人が築いてきた食文化の世界を旅してみよう。**

## 各地域がしのぎを削るブランド食材

日本にはブランド食材と呼ばれるものがいくつかある。それらは、全国の都道府県が大切に守り続ける希少な特産品や、生産者が心血を注ぎ開発した農林水産物であり、味や品質、見た目、安全性が保証された食材だ。

日本食の主食である米も、近年ブランド化が進んでいる。新品種が開発され、味や食感はもちろん、つやつやとした見た目や、ユニークなネーミングに至るまで、これまでの米のイメージを覆すこだわりのブランド米が、多数登場している。新顔のブランド米、4種をご紹介します。

## 米

### だて正夢(宮城県)

お米の硬さの要因となるアミロース含有量が低いため、もちもちした食感と甘みの強さが特徴のお米だ。ユニークな品種名は、食卓の天下を取る意気込みから、宮城県を中心に活躍し天下統一を目指した戦国武将、伊達政宗に因んで命名。

### 新之助(新潟県)

米の生産量全国1位を誇る新潟県で開発された新品種は、近年の多様化する食のニーズに合わせ、和洋中からエスニックにまで、どんなおかずにも相性が良いお米。大粒でつやがあり、豊潤な甘みとコク、しっかりとした粘りと弾力がある。

### 星空舞(鳥取県)

近年の米作りの課題は、温暖化による気温上昇に耐える品種の開発だという。名前の通り、星空が美しい豊かな自然環境で、鳥取県が約30年もの歳月をかけて開発した「星空舞」。夏の高温にも負けない強さと、冷めても食感が変わらないおいしさを実現した。

**くまさんの輝き(熊本県)**

九州随一の米どころ、熊本県で誕生したこの品種は、粘り、旨み、甘みが強く、濃厚な印象。食感はプリッとした弾力があり、洋風雑炊やリゾットにするのもおすすめだ。ほかにも、甘辛く仕立てた肉料理とも相性抜群。

p.037

p.036

撮影＝三木匡宏 (p. 36)、福森クニヒロ (野菜)

文＝編集部 文協力＝柴田 さなえ、西村晶子 (野菜)

**松葉がに 鳥取県**

山陰地方を代表する冬の味覚といえば、松葉がにだろう。ずわいがにの雄が成長したもので、その姿形が松葉に似ていたことが、名前の由来だという。

松葉がにの漁が解禁になる11月になると、漁師たちは寒さが厳しい、荒波の日本海へと出港する。鳥取県の岩美網代港では、量よりも質にこだわるため、1回の出船期間は2日間と短い。帰港後、獲れたての松葉がにを水揚げし、その3時間後に競りを始めるため、鮮度抜群なものが売買される。さらに貴重なのが、前年8月に脱皮した「若松葉がに」だ。肉はしっかり詰まっていながら柔らかさも併せ持つ逸品。

漁獲量が水産資源を上回ることはないよう、定められた短い漁期にしか市場に出回らない松葉がにには、まさに日本海の宝だ。

左上：若松葉がにのしゃぶしゃぶ。半生で、その旨みを味わうのがおすすめ。左下：水揚げされたばかりの若松葉がに。中が透けて見えるほどに甲羅や殻が薄く、見た目だけでその柔らかさがわかる。左：鮮度を守ることを優先し、帰船後すぐに水揚げがされる。

**飛騨牛 岐阜県**

岐阜県北部の山間地域に位置する飛騨地方では、急峻な山と谷が多いことから農作業のために農耕牛が生育されてきた。しかし60年ほど前、農業の機械化が進み、食肉牛の生産へと転化した。そこで県をあげて取り組んだのが、地域牛のブランド化であった。飛騨の黒毛和種と相性が良い兵庫の但馬牛「安福号」が導入されたことをきっかけに、良血統の牛が次々と誕生。素晴らしい産肉成績を収め、和牛ブランドの地位を確固たるものにした。

驚くべきは、肉質等級で最高の5等級を獲得する数が、全国平均の約2倍にあたること。前沢牛や神戸牛に比べるとまだ歴史は浅いが、その品質は間違いなく今、和牛界でトップクラスだ。

飛騨牛には、肉質等級、生産者住所氏名、個体識別番号、市場開設日を明記した証明書が発行される。

**なにわ伝統野菜 大阪府**

古くから食文化が栄え、江戸時代には「天下の台所」と呼ばれた大阪は、今も美食を支える食材が実に豊富だ。なかでも近年、注目を集めているのが、なにわの伝統野菜。生産量や流通量が限られており、家庭に普及するまでには至っていないが、地元の青果店で扱われ、大阪の料理人には欠かせぬ食材となっている。

伝統野菜の基準は、約100年前から大阪府内で栽培されてきた、苗や種子などの来歴が明らかで、大阪独自の品目や品種であること。認定を受けている野菜は18種類ある。地元でとれる野菜は、伝統野菜に認定されているもの以外にも多数あり、味や香りが濃厚で人気が高い。

**泉州水なす**

大阪府南部の泉州地域が主産地。水なすの漬物で全国ブランドとなり、サラダや浅漬けなどに向く。6月～8月が旬。

**板持海老いも**

土壌が肥沃な大阪府の南東部・富田林市板持地区が主産地。もっちりとした食感と程よい粘り気がある。11月～1月が旬。

**天王寺かぶら(なにわの伝統野菜)**

野沢菜の祖先との伝えがあり、甘みが強く、肉質が緻密。葉茎もおいしく、まるごと使える。10月～12月が旬。

**金時にんじん(なにわの伝統野菜)**

江戸時代から昭和初期に大阪市浪速区付近の特産であった、深紅色の和にんじん。甘みや香りに富む。11月～12月が旬。

**田辺大根(なにわの伝統野菜)**

大阪市の南東部・東住吉区田辺地区の特産だった根の末端が太い大根。甘みが強く、肉質がきめ細かなのが特徴。11月～1月が旬。

**伊勢海老 三重県**

三重県の志摩半島沖で多く水揚げされる伊勢海老は、真っ赤な鎧をまとったような威風堂々たる姿から、伊勢の神様へのお供え物とされてきた。また生命力が強く、粉殻に入れても数日間は生きるため、高級なお歳暮品としても知られる。

しかし、志摩でとれる海老に、なぜ伊勢の冠がついたのか。その由来は江戸時代にまでさかのぼる。古い資料には、志摩でとれた海老を、隣接する伊勢の国の商人たちが都・京都で売ったことで、この名前が付いたと記されている。当時、地域の名前を付け親しまれる食材は珍しく、伊勢海老はブランド食材のはしりであった。

ぷりっと引き締まった立派な身から溢れ出る濃厚な甘みを味わえば、江戸時代から長く愛される理由がわかる。



上:水揚げ量が一番多い志摩町和具では、伊勢海老が多く生息する沖合3キロほどの岩礁地帯に刺し網を仕掛けて、漁をする。左:体長30センチ、重さ200グラム程度が一般的な伊勢海老の大きさ。

p.038

撮影=中倉壯志朗 (p. 38)、新川芳朗 (本枯れ節)、角田 進 (凍みこんにやく)  
文=編集部 文協力=北森裕介 (p. 38)、三星 舞 (本枯れ節)、高島英治 (凍みこんにやく)

## 伝統の技が守る郷土の味

### 有明のり 佐賀県

日本各地には、地元の人々の地道な努力と工夫により受け継がれる食材がある。昔ながらの方法で手間ひまをかけて作られた食材には、大量生産にはない個性的な旨みや豊富な栄養素、作り手のこだわりが詰まっているのだ。

佐賀県南部の有明海ののりもそのひとつ。のり師の島内啓次さんは、父親から引き継いだ「支柱柵式」と呼ばれる昔ながらの漁法を守り続けている。支柱に張られた網にのりの種を付け、日本最大の干潟を有する有明海の潮の満ち引きを活用し、海中の養分と日光の恵みを交互に吸収させながら育成する養殖法だ。時間を要するが、この方法だと旨み成分であるアミノ酸の含有率が高くなる。

さらに島内さんは、のりへの強いこだわりから種の培養も独自に行い、「父親ののりの再現を目指す」と話す。有明海の自然の恵みとともに伝承されたのり作りを今後も、守り続けてほしい。

左上:朝焼けの中、収穫に向かうのり漁師たち。左中:最大で約6メートルもある干満の差を利用して養殖する。のりの芽が15~20センチになったら収穫。時期は、11月から翌4月の間で2度行う。左下:摘み取ったのりは機械で四角形に漉き、乾燥させてできあがる。

#### 島内啓次の海苔

[www.binchoutan.com/shimauchi.html](http://www.binchoutan.com/shimauchi.html)

p.039

### 本枯れ節 鹿児島県

和食の要であるだしを取るのに欠かせないかつお節。その多くは鹿児島県枕崎市で生産されている。

かつお節には2種類あり、かつおを解体、煮詰めて骨抜きし、焙煎乾燥した状態で出荷する「荒節」と、3~4回以上カビ付けと天日干しをした「本枯れ節」だ。

カビを付着させ熟成させることで、余分な脂肪とたんぱく質を

分解して雑味を減らし、旨みを増加させることができる。そのためカビ付けの回数が多いほど、澄んだ味わいのだしがとれるのだ。

しかし、手間と時間を要する本枯れ節は、生産効率が悪いため工場は減る一方。そんななか「久保小三郎商店」は、今もたった5人だけで全工程を手仕事で行い、1年以上もかけて本枯れ節を製造している。ベテランの丁寧な技で作られる本枯れ節は、香り、色、旨み、すべてが最高の芸術品だ。

左奥:久保小三郎商店では、1日に約800キロものかつおを解体する。左:身をおろしたかつおを、かごに並べて90度の湯で2時間ほど煮て皮をはぎ、骨を抜く。堅木の直火で焙煎乾燥し、カビ付けと天日干しを6回ほど繰り返す。

#### 久保小三郎商店

0993-72-0658

### 凍みこんにやく 茨城県

茨城県北西部の奥久慈地方は、江戸時代からこんにやくの生産が盛んで、地元民の伝統食材として愛されてきた。

「天然のフリーズドライ」と呼ばれる凍みこんにやくもまた、特産品のひとつ。7ミリ程度に薄くスライスしたこんにやくを、厳寒期の屋外に並べ、凍結と乾燥を繰り返して作られる。水分が抜けてスポンジ状になり、調理するとよくだしがしみ込み、独特のシコシコした食感が生まれる。

しかし、生産者は寒空のなかで重労働を強いられるため、後継者がほとんどいなくなってしまった。そんななか、製造を受け継いだ中嶋利さんは貴重な存在だ。今年90歳の中嶋さんは「生きていうちは子供の頃の味を守り続けたい」。そんな強い思いで、息子の良一さんと一緒に地域の食文化を守り続けている。

左上:藁の上に何万枚ものこんにやくを並べて毎日早朝に水をかけ、凍結と乾燥を1か月近く繰り返す。左下:よく乾燥して、風になびくようになった頃が回収時期。取り入れも根気のいる手作業で行う。下:中嶋商店で販売される凍みこんにやく。湿気を避ければ50年以上保存できる。

#### 中嶋商店

[www.ne.jp/asahi/nakajima/shimikon/](http://www.ne.jp/asahi/nakajima/shimikon/)

p.040

撮影=角田 進 (キャビア、和紅茶)、中島健蔵 (トマト)、大見謝星斗 (トマト、チーズ) 文=編集部 文協力=阿部聖子 (キャビア)、秋元弘子 (トマト)、菅谷恵美子 (オリーブオイル)、小林 舞 (チーズ)、加島 夏 (和紅茶)

## 新進気鋭のイノベティブ食材

### キャビア 宮崎県

1983年に旧ソ連から宮崎県に養殖用のチョウザメが贈られてから約40年。ジャパンキャビア株式会社は、世界に通用するキャビアを作ろうと試行錯誤を重ねてきた。開発にあたり助言をした東京のフレンチレストラン「モナリザ」のオーナーシェフ、河野透<sup>かわの とほ</sup>さんは「粒の大きさ、風味、香り。どれをとっても天然ものに引けを取らない」と高く評価する。

本場・ロシア産の味にも劣らないおいしさの秘密は、試行錯誤して開発した独自の熟成と、徹底した衛生管理だという。キャビアマイスターが熟成期間を見極め絶妙な香りや味わいを引き出し、さらに塩分濃度を抑えることで、素材自体の風味を強調させる。まだあまり知られていない国産キャビアだが、世界中のグルメが注目する日もそう遠くないだろう。

右上: モナリザでは、希望があれば一部のコース料理に別料金でキャビアをトッピングしてくれる。右下: 河野透シェフ。右: 「宮崎キャビア1983 プレミアム」20g (1万2000円)。全体の約20%しかとれない大粒のフレッシュキャビア。

#### ジャパンキャビア

[www.japancaviar.jp/](http://www.japancaviar.jp/)

#### モナリザ

[www.monnalisa.co.jp/](http://www.monnalisa.co.jp/)

### フルーツマト 高知県

高知県には伝説のトマトがある。1970年に大型台風が直撃し、川が決壊。トマトの生産地である、高知県徳谷地区に海水が流れ込んだ。土に塩分が残ったため、トマトの成長が悪くなってしまい小さな実しかなかった。しかし、食べてびっくり。それはまるでフルーツのように甘く、濃厚な味だったのだ。塩害土壌でトマトが水分を吸収しにくく、栄養分が凝縮したために偶然このような味になったのだが、これが大変評判となり「フルーツマト」と呼ばれるようになった。

地元農家は、その生産方法を研究して各自が個性豊かなトマトを栽培している。そのブランド数はなんと30以上にもなり、製法、肥料、管理法など、オリジナルの発想で作られている。どれもまったく味が違うため、ぜひ食べ比べてみてほしい。

①フルーツマトのなかでも最高峰といわれる「徳谷トマト」。産地でも入手が困難なほど希少。②細長い形が特徴の「乙女の涙スウィーティア」。酸味が少なく糖度が高い。③室温を細かく管理できる最先端ハウスで作られた、黒っぽい見た目の「しまんと黒べえ」。④名前の通り糖度の高さが売りの「シュガー

トマト」。凝縮された濃厚な旨みを感じる。⑤小さな実からは、甘酸っぱく濃厚な果汁が溢れる「ハッピートマト」。

p.041

### オリーブオイル 香川県

瀬戸内海に浮かぶ香川県の小豆島。長時間降り注ぐ太陽と、温暖な気候、水はけがよく肥沃な土壌の三要素が揃ったこの地では、100年ほど前からオリーブの栽培が盛んだ。日本では、初めてオリーブオイルの生産に成功した地であり、国内外から高い信頼を得ている。

7月になると島のオリーブの樹木には緑色の実がつきはじめ、冬の訪れとともに赤色、そして黒紫色に変化する。大きさが最大に達したら収穫。実から採油した黄金の雫が貴重な国産エキストラバージンオリーブオイルとなる。

製造販売を行う小豆島ヘルシーランドは、ロサンゼルス国際エキストラバージンオリーブオイル品評会で国産では初の金賞を受賞。品質管理チームが、製造の工程を徹底チェックして生まれたオリーブオイルは、間違いなく世界に通用するクオリティだ。

上: 小豆島のシンボル「樹齢千年のオリーブ大樹」。左奥: 「瀬戸内・小豆島産 食用エキストラヴァージンオリーブオイル シルバーラベル」200ml (4000円)。フルーティーさと辛味がバランス良く整った味わい。左: 初秋には真緑の実がたわわに実る。

#### 小豆島ヘルシーランド

[shl-olive.co.jp/](http://shl-olive.co.jp/)

### チーズ 千葉県

日本の酪農発祥の地は、意外にも東京から車で約1時間半の場所だという。千葉県安房郡の山間部地域は、戦国時代、馬の放牧地だった。江戸時代には幕府がこの牧場を直轄し、1728年に乳牛3頭を輸入。この牛乳を使って乳製品を作ったことが、日本の酪農のはじまりとされている。

現在でも酪農が盛んな千葉。とくに、房総半島東部に位置するいすみ市には、独自の製法でチーズを作る工房がいくつかある。欧州の作り方を真似ても、日本の環境では同じものはできないため、生産者が独自にアレンジをしながら生産しているという。千葉で丹精込めて作られたチーズは、種類もかなり豊富。

①クリーミーな口当たりの「いすみの白い月」。②セミハードチーズの「まきばの太陽」。③④子どもから大人にまで愛される「カチョカパロチーズ」と「モツアレラチーズ」。⑤日本酒を使った「ジャポニカ」酒びたし」。⑥クセのない「天然岩穴熟成 ムチュリ」。⑦さわやかな酸味のある「フロマーージュブラ

ン」。⑧植物性と動物性の乳酸菌で作られた「ジャポニカ”キャロット”」。  
※現在は生産がないものもある。

## 和紅茶 静岡県

この数十年、日本特有の気候や作り手の工夫を生かした国産の和紅茶が人気を博している。国産紅茶発祥の地・静岡県丸子で見つけたのは村松二六さんが作る「べにふうき」。アッサム系の品種「べにほまれ」とヒマラヤから種を持ってきたダーズリン系の品種を掛け合わせてできた「べにふうき」は、しっかりとしたコクと花のような芳香がありながら、喉に引っかかるような感触を与えない爽やかな後味が魅力だ。村松さんは紅茶生産を始めた当初から無農薬・化学肥料不使用にこだわり、30年以上経った今もなお、最良の製法をひたむきに模索し続けている。

### 丸子紅茶

www.marikotea.com

## 芸術遺産

### 人形浄瑠璃文楽

撮影＝渡邊 肇 文＝編集部 監修＝嶋田淳子  
協力＝国立文楽劇場、一般社団法人人形浄瑠璃文楽座

p.042

**1体の人形に3人の人形遣い、語り部である太夫、そして三味線弾き。独特のスタイルをもつ人形浄瑠璃文楽は、江戸時代に確立した総合芸術だ。2008年にユネスコの無形文化遺産に登録された“人形劇”。その舞台はエモーショナルな魅力に彩られている。**

まるで生きているかのように、場面ごとの心情にあわせて人形の表情が変わることに驚く。上:「絵本太功記 武智光秀」人形遣い 二代目吉田玉男

p.043

左上から時計回りに:「壇浦兜軍記 阿古屋」、「曾根崎心中 お初」、「艶容女舞衣 お園」人形遣い 三世吉田義助(人間国宝)、「曾根崎心中 お初、徳兵衛」

p.044

### 人間よりも人間らしく

江戸時代、上質な娯楽に目がない大阪庶民に愛される一大エンターテインメントとして確立した、人形浄瑠璃文楽。無形文化遺産

という少々敷居が高い印象だが、その演目は歴史大河ドラマをもとにした「時代物」と、江戸の市井に暮らす人々の人間関係や恋愛を題材とした「世話物」の主に2ジャンルとなっている。世代も国境も越えて楽しめる普遍的なストーリーを、人形たちが全力で演じる、それが文楽なのだ。

演じると書いたが、もちろん人形を操るのは人間である。しかも首と右手は主遣い、左手は左遣い、そして足遣いの総勢3人が1つの人形を操っている。主遣いの指令のもと、人形はまるで人間よりも人間らしく、生き生きと物語を生き始める。同じ人形のはずなのに、流し目をして、瞬きをして、小首を傾げて甘えたり、おびえたり、怒ったり、身を震わせて号泣したり。その姿を見ているうちに、実に不思議なことなのだが、まったく人形遣いが見えなくなる瞬間が訪れる。3人もいるはずなのに、である。

映画で登場人物が命を落としても、私たちはその役者が本当は生きていることを知っている。しかし文楽では、人形遣いが人形を舞台に残して袖へと引いてしまう。本当に魂の抜けてしまった抜け殻の人形は、観る者の心にズシンと響くほどのインパクトを残す。

人間よりも人間らしく——人形たちは舞台の上でいくつもの人生を本気で生きる。あるいは本気で命を散らす。これこそが、総合芸術と呼ばれる文楽の魅力なのだ。

「一谷嫩軍記 熊谷次郎直実」人形遣い 二代目吉田玉男 涙みなく自らの意思で動いているかのよう。目の表情、指先のしぐさまですべてがリアルだ。

p.046

### 文楽を支えるもの

「義経千本桜 碓 知盛」人形遣い 二代目吉田玉男 巨大な碓を体に巻きつけ、岩の上から海へ入水する壮絶なシーンを演じる人形遣いを、正面と背面から撮影した。3人の仕事がよく見える。

文楽は総合芸術だと言ったことには理由がある。

まず一つには人形そのもののクオリティが非常に高いことが挙げられるだろう。実は現在、文楽で使われている首のほとんどは、希代の人形師、四代目大江巴之助(1907～1997)が制作したものの。つまり最も新しいものでも、20年以上も昔のものなのだ。修復しながら大切に使えば100年のもつといわれる大江巴之助の首。床山と呼ばれる髪結いが役柄に合わせて首の髪を結び上げ、衣装係が縫った衣装を人形遣い自らが着付けて、いよいよ人形は舞台に立つのだ。

1体の人形を支える人形遣いは3人。修業は足遣いから始まり約10年間。次に左遣いとして10年から15年。これらの年月を勤め上

げて初めて主遣いとなるが、主役級の人形を遣えるようになるには、さらに研鑽を積まなくてはならない。

そして人形を導きリードしていくのが太夫と三味線弾き。舞台の正面向かって右にある床と呼ばれる場所で、姫君のか細い声から武士の勇壮な声、子供の声に老人の声と、自在に声を操りながら義太夫節を謳いあげる太夫と、時には打楽器のように激しく、時には哀愁溢れる音色を聞かせる三味線。オペラに例えるなら、三味線が情景描写や心情を奏でるオーケストラで、太夫が物語の背景と登場人物の言葉を歌い上げるオペラシンガーの役割となる。双方がうまくかみ合うことで、無言の人形がその物語を全身で表現し始める。まさにその瞬間、太夫、三味線、人形遣い——三業一体の芸術が舞台の上に誕生する。

年月をかけて技を極めていく演者や裏方たちの究極の願いは、人形と一心同体になることなのだろう。舞台の上ですべての芸が溶け合い、観客の目には太夫の語りに合わせて生きる人形だけが映る。文楽は、人をそこまで引きずり込んでしまうとてつもない力をもった総合芸術であり、だからこそ無形文化遺産に選ばれた、日本ならではの人形劇なのだ。

p.047

左上から時計回りに:役柄に合わせて床山が髪を結い上げる。公演ごとに、胡粉という貝殻を粉末にして膠で練った塗料で首の修復を行う。100年先まで受け継いでいくという強い気概が感じられる。ずらりと並んだ木彫りの首の数々。衣装も手縫いで仕上げられる。着付けは人形遣い自らが行う。

下:「壇浦兜軍記 阿古屋榮貴」。

文楽公演は3月、10月を除き、東京国立劇場、大阪文楽劇場にて開催される。

詳しくは国立劇場ウェブサイトへ

<https://www2.ntj.jac.go.jp/unesco/bunraku/jp>

※今後の新型コロナウイルス感染状況により、公演は中止になる場合がある。

**伝統芸能**

**東をどり  
新橋芸者によるエンターテインメント**

撮影=COO PHOTO 文=編集部

p.048

毎年初夏の頃、新橋演舞場が華やかな大料亭へと変わるのをご存じだろうか。艶やかな芸者衆が、三味線の音色に合わせて舞台上で優雅に舞い、新橋の料亭が誇る料理と美酒が会場に花を添える。普段は限られた人しか体験できない、芸者たちの芸とおもてなしが披露される東をどりは、2025年の記念すべき第100回目の公演に向けて、より一層の盛り上がりを見せている。この特別な催しを支え続

ける、新橋のベテラン芸者と東京新橋組合の頭取に話を聞いた。

p.050

**新橋芸者の伝統をつなぐ**

左:ベテラン芸者衆による煌びやかな舞台。小喜美さんは右から2番目。

下:小喜美さんが営む置屋「菊森川」から2018年にデビューをした小夏さん(左から3番目)。

100年ほど前に、芸妓たちが日頃の技芸向上の成果を発表する場として始まった東をどり。新人芸者から熟練者まで、そして踊りの流派の垣根を越えて、幅広い層の芸者がそれぞれの魅力を見せる。しかし、そのなかでも卓越した芸とオーラで観客を圧倒するのがベテランたち的一幕ではないだろうか。10代のときに芸妓の道を志し、今は先輩芸者として、そして置屋の経営者として若手の育成に励む小喜美さん。長きにわたり、芸の道を極め続ける彼女が新橋芸者と東をどりについて語ってくれた。

新人芸妓は、お披露目を目指し、約3か月から半年の間、所作、ふるまい、言葉づかい、着付け、正座、お茶、踊りをみっちり稽古する。そして試験に合格すればデビューが叶うのだ。小喜美さんは10代後半や20代前半の新人芸者たちと、最低1年は生活を共にすると話す。一緒に暮らしながら、彼女たちの個性を伸ばしつつ、どこに出しても恥ずかしくない女性に教育するためだ。お辞儀や正座、着物の着付けの練習はもちろん、女性としての最低限のマナーも指導するという。「いい女は決して悪い言葉はつかいません。約束を守る、時間厳守、他者への思いやりなど、まずは品格のある素敵な女性になってもらいたいです」と小喜美さんは話す。また、季節がある国、日本ならではの四季折々の行事やしつらいなど、日本ならではの文化を教えるのも小喜美さんの仕事。「さまざまな知識や教養を授けられる、美しい師弟関係を築きたいと思っています」。

そんな小喜美さんにとって、「東をどりは新橋芸者たちのゴール」だという。大勢の人に芸を披露することが少ない芸者衆にとって、年に一度行われる東をどりは、広く一般に日頃の稽古の成果を発表できる、まさに特別な場なのだ。とはいえ、新橋には花柳、西川、尾上の三流派があり、置屋によって芸者たちが習得している日本舞踊の流派は異なる。違う流派の踊り妓たちが、一つの舞台上で一つの楽曲に合わせて、寸分の違もなく動きを揃えるのは並大抵のことではない。公演の日程が近づけば、朝から晩まで稽古漬けの日々。努力が報われて、若手にいい役がつけば彼女たちを育てた小喜美さんも嬉しいと話す。

大正14年から形を変えつつも、芸者衆の努力により、脈々と受け継がれてきた東をどり。江戸から続く伝統はベテランから新人

へと、今も確かにつながれているのだ。

p.052

## 料亭が支える芸者の晴れ舞台

「東をどりは、一見さん歓迎の大料亭です」。そう話すのは、新橋の老舗料亭 金田中の4代目で、東京新橋組合の頭取として、東をどりを取り仕切る岡副真吾さんだ。「料亭とは、伝統的な日本建築からなり、室内にはお香が焚かれ、床の間にはお軸と花がしつらえられています。そして目にも美しい会席料理が、着物姿の仲居によってサーブされる。さらにほかとは違うのが、お料理とお酒を楽しみながら、芸妓の踊りや唄、三味線などの邦楽が堪能できること。まさにさまざまな日本文化が一堂に集い交差する場所なのです」と説明する。「普段は限られた人しか体験できない料亭文化を、より多くの人に堪能してほしい、そんな思いからここ10年、東をどりを広く開かれた大料亭へと変革しています」。

そもそも、東をどりの歴史は、新橋演舞場が創設された1925年にまでさかのぼるといふ。これら落しとして初回公演が行われて以来、東をどりは舞踊発表会として定期的に行われてきた。第二次世界大戦の空襲により演舞場が焼け落ち、開催が難しい時期もあったが、岡副さんの曾祖父を含む先人たちが復興に向けて立ち上がり、おかげで戦後まもなく新橋演舞場が再建、東をどりも復活したという。

娯楽が少なかった戦後は、内容を以前の舞踊発表にセリフを交えた「舞踊劇」という新機軸に方向転換。劇の脚本は後のノーベル文学賞受賞作家である川端康成や谷崎潤一郎ら、そして舞台美術は日本画の巨匠、横山大観など、日本を代表する芸術家が参加し、大変な話題となった。「さらに公演を盛り上げたのがスター芸妓の登場です。男姿が美しいと評判のまり千代は、プロマイドまで発売されました。そのファンは女学生など、それまでは料亭や芸者とは無縁だった一般客にまで広がりました」。

しかし、2000年頃にはその人気にも陰りが見え始めた。危機感を持った町の人々に背中を押され立ち上がったのが、当時の東をどりの責任者であった岡副昭吾さんの息子、岡副真吾さんだった。そこから、父から託された東をどりを大改革することになったという。

それから10年あまり、東をどりは舞踊劇から万人が親しみやすい町のお祭りに、そして一見さん大歓迎の「大料亭」へと変化していった。「料亭は日本文化の交差点」と言う岡副さんの言葉通り、そこには食と酒、芸者の踊りの3つを軸に、芸妓の舞台はもちろん、幕間に楽しめる料亭の弁当や銘酒、芸者衆によるお点前など、さまざまな日本の伝統文化が交差する。「踊りの演出は花柳、西川、

尾上の3流派の家元が毎年入れ替わりで担当するため、毎回違った東をどりが楽しめます。でも、フィナーレだけは昔から変わりません。黒留袖の引き着に身を包んだ美しい芸者衆が舞台に並んで口上を述べ、一糸乱れぬ一体感と迫力のある歌と踊りで締めくくる。何度見ても鳥肌が立ちます。最後に芸妓たちが客席に向かって手ぬぐいを投げるところで、舞台と客席が完全にひとつになる。東をどりのクライマックスです」。

記念すべき第100回公演に向けて残すところ、あと5年。岡副さんはこれまでの大改革に加え、また新たな心躍る企画を考えているという。誰もが日常を忘れる、華やかな夢の舞台は、いまの時代にあった形でまた新たなファンを獲得しつつあるのだ。

上:戦後、スター芸者と呼ばれた、まり千代のプロマイド。彼女に憧れて芸妓を目指す若者も多かった。中:盛り上がりを見せた1951年当時の東をどりの舞台。写真提供=東京新橋組合

左:東をどりを主催する東京新橋組合の頭取を務め、9年目を迎える岡副さん。

p.053

左上から時計回りに:芸者衆と女将がフィナーレで、客席に向かって手ぬぐいを投げる様子。幕間の休憩時間には、美しい芸妓たちと記念撮影も楽しめる。凛々しい男姿に扮した芸者が踊る一幕も。演舞場2階には、日本酒や酒肴を提供する賑やかなブースが立ち並ぶ。上手棧敷20席限定で、新橋演舞場のすぐ左手にある金田中からできたてが届けられる、本格的な「東をどり 棧敷膳」もおすすめ。初夏の食材を贅沢に使った温冷両方のお料理が美しく、繊細に盛りつけられている。ほかにも、幕間には芸者が会場の点茶席に姿を現し、お茶のお点前を披露してくれるなど、楽しい催しが多数ある。

### 第96回 東をどり

2021年5月下旬(日時は未定)

新橋演舞場

東京都中央区銀座6-18-2

azuma-odori.net

## 建築

### 木造遺産 時を超えた伝承

写真=藤塚光政 文=藤森照信、腰原幹雄 (p.61)

p.054

日本には、世界に誇る比類のない建築文化がある。ときに千年もの時代を経て今なお残る、木造建築の数々。現代の建築のプロフェッショナルたち三者三様の視点で、いずれも国宝に指定されている美しき遺産を巡ってみよう。

p.055

茶室「待庵」の躰口を入ると、正面が床の間。床柱は杉の丸太。京間二畳敷(約1.9m四方)の空間で、東側に下地窓、西側には隅炉がある。天井は薄く剥いだ杉の野根板に、竹の棹縁が用いられ清楚である。直行する平天井に勾配のある掛け込み天井と、変化に富んだ構成で、天井高約180cmにもかかわらず、圧迫感が軽減されている。

p.056

左上から時計回りに:

点前座から東壁を見る。壁を塗り残すことで生まれる2つの下地窓。大きさも高さも微妙に異なる。床の間側の窓は上が中央に釘一本、下は溝のある敷居で固定された掛障子。躰口を開けると、室内には低く薄日が差し込み、荒壁に柔らかな陰影が生まれる。

現存する最古の釣り棚。

床の間の「室床」のクローズアップ。利休の「床」の真骨頂。内部の三方の壁と天井の入り隅がすべて藁スサ入りの土で塗り回され、境目がわからない。エッジを消すことで生まれた奥行きは深遠で、ブラックホールのような底知れない暗闇が畏怖の感情を想起させる。

点前置の隅に切られた炉。通例の1尺4寸(約53cm)より若干小さい。炉壇の隅は丸く塗り回され、腰張がされている。

外から見た下地窓。

茶室がある妙喜庵は、臨済宗東福寺派の末寺で室町時代の創建。犬山の「如庵」、大徳寺の「密庵」とともに、3棟ある国宝茶室の一つ。現存する茶室としては最古のものである。書院の南側に接し、躰口が設けられた小間の茶室は、数奇屋造りの原型といわれる。昭和26(1951)年国宝指定。

p.057

## 茶室 待庵

### 極小空間に凝縮された利休の画期的創造とは?

たいあん

待庵は謎が多い。出来てから100年ほどもしてやっと記録に現れるし、作者は千利休と伝えられているけれど、証拠はない。にもかかわらず国宝に指定されている。証拠はなくても利休作といって間違いないのは、これほどの画期的創造と美的完成が当時可能なのは、利休のほか考えられないからだ。

推測まじりでいうと、天正10年、織田信長を殺した明智光秀を討つべく、豊臣(羽柴)秀吉が急遽、今の岡山から決戦場の山崎へと“中国大返し”を数日かけて敢行した時、到着に合わせて“囲い”(戦場での仮設茶室)として、利休が急造した。秀吉はここで利休の点てた一碗を喫み、はやる気持ちを鎮め、出陣し、勝って天下人となる。利休は秀吉軍の兵站を担当しており、中国大返しの過程を正確に押さえていたからこそ、離れ業であった。

そして待庵は、豊臣家にとっての聖蹟として扱われ、その後の移設にあたり部材の交替はあったものの、作りそのものは変えずに、今にいたる。

どこが画期的だったのか。

まず火の一件がある。これほど狭い木と紙の建築の中で生火(炭火)を燃やすのはテントの中で焚火をするに近いが、そこまでしたのは、茶坊主が客に供するというそれまでの形式を止め、亭主が自分で点てて直接、客に渡すためだった。これを「一客一亭」の茶といい、主客が一对一で向き合い、語る。一方、大勢で楽しむ茶を「一座建立」というが、利休は茶の根本はそこにはないと考えていた。

次に狭さがある。当時、大名は別にして富裕な町人の茶室は四畳半を基本としていたが、利休は極限まで縮め、炉を含めて二畳とした。

二畳は身体尺でいうと、一人の大人が両手両足を伸ばすのにちょうどいい面積にあたり、建築という大きなものの単位面積にほかならない。当時、世界を見渡しても、建築の単位空間の探求などという、ヘンな関心を持っていたのは、イタリアのレオナルド・ダ・ヴィンチと日本の利休だけ。

三つ目は、やや専門的になるが、日本の伝統的住宅を知るための基本知識から始めるしかない。

利休が活動していた頃、日本には二つの住宅形式があった。一つは貴族や大名の住いで、古代の寝殿造りが中世に進化して成立し、上には天井が、下には畳が、横は障子と襖と壁が立ち、そうして生まれた四角な部屋の正面には床の間がデンと作り込まれている。

もう一つは農民や漁民の民家で、縄文時代の竪穴住居に発し、茅葺き屋根の下に、丸太の柱と土の壁があり、土間にカマド、床は板敷き。もちろん障子などなく、明り取りには土壁の一部を塗り残して、露わになった木舞(小舞。壁の芯の竹)を通して光が入る。

この普通なら一緒になるはずのない対立的形式をバラした後、寄せ集めて、茶室という、どこにもなかった新しい形式を生み出した。たとえば、畳敷き、床の間、障子、襖は書院造りから、丸太の柱や藁スサ入りの粗い土壁、下地窓(木舞の見える窓)は民家からきている。

二つの形式からの諸要素を、自分の求める空間に合うよう編成した。画期的創造というしかない。

美的完成はどうか。自由自在に編成しているから、大小さまざまな材が投入され、それらの材に囲まれて生まれる面(土壁、障子、襖、棚、床など)もいろいろあり、これといったルールはないのに、出来は完璧だから直しようがない。自由にして必然的。

かくして待庵が生まれると、それまでの主流だった厳正な姿と色合いを誇る唐物(中国からの道具)は、わびた空間にそぐわなくなる。利休は道具の改革に取りかかり、手びねりの黒茶碗とか、裏山の竹を伐って使う花入れとかが好まれるようになり、今の茶の湯と茶室にいたる。

**藤森照信(ふじもり・てるのぶ)**

東京大学生産技術研究所を経て、現在は東京大学名誉教授、東京都江戸東京博物館館長。専門は近現代建築史。建築家としても活躍。

**藤塚光政(ふじつか・みつまさ)**

月刊『インテリア』で建築・デザイン・美術写真にかかわる経験を積んだ後、独立。建築写真の第一人者。長年の建築写真活動が評価され「2017毎日デザイン賞・特別賞」受賞。

**妙喜庵 待庵**

京都府乙訓郡大山崎町字大山崎竜光56

Tel. 075-956-0103

拝観は火曜、木曜～日曜の午前中(月曜、水曜、12月下旬～1月中旬休み)

要予約(1か月前までに往復ハガキで申請。高校生以下の拝観はお断りしている。拝観料 1000円)

※2020年10月現在、拝観は休止中。再開未定。

p.058

**東大寺 南大門**

**この世にわずかに数棟しかない、独創的な構造美**

奈良時代創建の伽藍・東大寺の南大門は、国内で現存する最大規模の山門。その偉容は日本の建築史上、最も重要な数々の技術革新の足跡を今に伝えている。創建時の南大門は平安時代に大風で倒壊し、現在のものは鎌倉時代、東大寺を復興した俊乗房重源上人の尽力により大仏殿とともに再建された。中国の宋から渡来した工匠、陳和卿の助けを得て、宋の建築様式“大仏様”を日本で実現。正治元(1199)年に上棟し、建仁3(1203)年には門内に安置する運慶の仁王像とともに竣工した。入母屋造、五間三戸門。外から見ると二重門に見えるが、下層の屋根には天井がなく、腰屋根構造となっている。屋根裏に達する大円柱18本は高さ21mにも及び、基壇から大棟までの高さは25.46mもある。雄渾でどこかモダンな印象は、ひとえに軒先の作りに由来する。昭和26(1951)年に国宝に指定された。

上:東大寺参道の正面に建つ南大門(南面)。

右上:門の真下に立ち見上げると迫ってくる、柱を貫く“貫”の群れ。再建時に取り入れられた中国の伝統では天井を張らないため、群れがよく見える。

右:柱の太さはなんと直径1.5m。こうした檜の太材は近畿地方だけでは足りず、山口県からも瀬戸内海を通して調達された。

p.059

西南の隅を見上げたところ。柱から水平に突き出す材を“挿し肘木”、それらを横につなぐのは“通肘木”といい、この2材が軒の印象を決めている。隅行の肘木はひとときわ長く迫り出し、5.7mにも及ぶ。垂木を放射状に並べる扇垂木も大仏様の特徴の一つ。

**華嚴宗大本山 東大寺**

奈良県奈良市雑司町406-1

Tel. 0742-22-5511 (東大寺寺務所)

p.060

**閑谷学校講堂**

**日本最古の公立学校は未来に向けた永久建築**

日本文化を象徴する極めて重要な遺構に与えられる「特別史跡」。旧閑谷学校は、寛文10(1670)年、岡山藩主池田光政公が創建した、日本に現存する最古の「庶民のための学校」だ。池田家の墓所選定のため、この地を訪れ、風光明媚な環境に感動し、学校建設を津田永忠に命じたのが閑谷学校の始まり。元禄11(1698)年から始まり元禄14(1701)年に完成した講堂の大改築の際に、備前焼の瓦で鍔葺きの大屋根が葺かれ、花頭窓が設けられ、室内は檜板の床に至るまで拭漆をかけた建物が完成した。実に30年もの歳月をかけて建設された、儒学の殿堂だ。光政公の遺言は学校の「永続」。その願いどおり、国宝の講堂は類まれな工夫により、今なお壮麗な威容を誇る。平成27(2015)年には「近世日本の教育遺産群」として、最初の「日本遺産」に認定された。現在も講堂では「講堂学習」が行われており、国宝の中での学習を体験することができる。

p.061

上:中央の母屋を囲む10本の円柱は直径25cmを超える檜。外側の庇間(入側)と合わせ、一室として利用される。花頭窓と開けた障子から差し込む光が、拭漆仕上げの床に景色を映す。「克明德」の書は5代藩主・池田治政公による。

中央:校門を通り抜け左を向くと、広々とした庭の向こうに講堂がある。左に隣接するのは藩主が学校を訪れた際、使用された“小斎”という建物。

下:敷地全体をかまぼこ形の石堀が囲う。総長は764.9m。高さ約2m、幅は1.81m。一分の隙なく組み合わせられ、中は土でなく礫なので今でも雑草一つ生えない。

**特別史跡 旧閑谷学校**

岡山県備前市閑谷784

Tel. 0869-67-1436

開門時間 9時～17時

入場料 400円(小中学生100円、65歳以上200円)

12月29日～31日休館

**構造学者の眼から**

講堂の大きな屋根を覆う本瓦は、全体で2万枚以上用いられている。瓦屋根は重量が重く地震力が大きくなってしまいうため、耐震上は不利といわれるが、大きな地震力に見合った耐震要素を配置して堅牢な建物としておけば問題はない。一方、瓦屋根は他の屋根葺き材に比べて耐久性が高く、一般的な瓦でも耐用年数は60年

程度といわれているが、閑谷学校では300年以上交換されずに使  
い続けられている瓦が多くある。

長く建ち続ける木造建築の敵は地震だけではなく、木材を腐朽  
させる水もあり、雨水対策も非常に重要である。この建物の瓦に  
は、地元の備前焼の技法が用いられている。備前焼は1200度以上  
の非常に高い温度で焼きしめるため、硬く、耐久性を高くするこ  
とができるが、焼成によってひびが入ったり収縮、歪が起こったりす  
るため使用できないものも多く、生産効率が高いとはいえない。  
また、窯の状態によって焼き上がりの色調のバラつきが大きくな  
ってしまうため、一枚一枚の色むらに応じて、太陽光の角度、降雨  
による見え方の変化を想像しながら、屋根全体の配色を考えて配  
置する手間がかかる。それでも耐久性を高めるために用いられた  
瓦屋根が、木造建築の寿命を延ばしている。瓦だけでなく、屋根の  
構成にも工夫が見られる。重ねられた屋根は最大3層になってお  
り、その下の野地板の隙間には漆を塗って、万が一瓦が割れても  
建物内への水の浸入を防ぐことができる。さらに屋根の軒先には  
備前焼の細い管が取り付けられ、屋根内の換気、排水ができるよ  
うになっており、何重もの水対策が施されている。手間を惜しま  
ず、建物を健全に保ち続けてきたのが、伝統木造建築である。

腰原幹雄(こしはら・みきお)

東京大学生産技術研究所教授。専門は木質構造デザイン工学、木造住宅の耐  
震性、伝統的木造建築の研究。「木」を新しい材料と捉え木造建築の可能性を探  
求する、NPO法人team Timberize理事長。

旅館

## 温故知新

写真=工藤憲二 文=鈴木博美

p.062

**歴史や文化、芸術的な価値を持つ建物を大切に守り継いでいる旅  
館がある。その空間に広がるのは、時代を超えた非日常の世界。時  
を経て味わいを増した木造建築の佇まいや、古の職人の匠の技  
に、日本の美意識を感じる事ができる。**

日本文化を作り上げてきた大切な要素であり特性として挙げられ  
るのが「温故知新」の精神である。「温故知新」とは、昔の事柄への  
知見を深めることによって、そこから新たな見解や筋道を見つけ  
るということ。もともとは、紀元前6世紀頃に活躍した中国の思想  
家である孔子の言葉をまとめた『論語』の中に書かれている一節

である。

日本人は古きものから学びを得ることで、それを自らの糧にし  
て創作活動に生かし、さらなる発展へとつなげてきた。例えば、和  
歌には、有名な古歌の語句や趣向などを取り入れて新たに歌を作る  
「本歌取り」という技法がある。元の本歌を背景にすることで表  
現を重層化させ、イメージや心情に奥行きを持たせるのである。  
また美術の世界でも日本絵画史上最大の画派である狩野派や、  
海外でも人気の高い琳派などに見られるように、過去の優れた作  
品や手本を参考にして描く「写し」を制作の源としている例は多  
い。彫刻や工芸、古典芸能や生け花、建築などの分野においても  
しかり。先達から知恵や技、美意識や価値観を継承し、磨いてゆく。  
そこに各々の時代の風や新たな創意が加わって、次世代へと託さ  
れるということが長い歴史の中で繰り返されてきた。うわべや形  
だけを単にコピーするというのではなく、古き良きものを踏襲し  
咀嚼した上でさらに意識を高めて新たな表現を求める。まさに  
「温故知新」の精神で文化を進化させてきたのである。

今回紹介するのは、文化財としての価値を持つ古い建物が残る  
旅館だ。丸亀藩主の邸宅を移築したと伝わるのは、琴平花壇の離  
れの客室「長生殿」。茶室建築を取り入れた数寄屋造りの様式美  
や、美術調度品の優雅さは時を経て色褪せることなく、訪れた  
者の心に感動を呼ぶ。ryugonの建物の大半は、19世紀に建てら  
れた庄屋や豪農の館を移築したもの。荘厳な風格はそのままに、  
時代に沿ったりリニューアルをしながら豪雪地帯の伝統的な建築  
様式や雪国文化を今日に伝えている。銀鱗荘は、にしん漁で莫大  
な財を成した大網元が建てた明治6年(1873年)築の豪華なお屋  
敷、通称「鯨御殿」を移築改修して作られた。館内各所の凝った装  
飾からは、当時の職人の技と心意気が伝わってくる。そういった貴  
重な建造物に実際に身を置き、博物館さながらの空間に滞在でき  
るのは、旅館ならではの醍醐味。感性を刺激する本物に、身近に  
接することができる。時を刻んできたからこそ醸し出される趣の  
中に浸っていると、まるでタイムスリップしたかのような感覚を覚  
えるはずだ。きっと旅館での滞在そのものが、故きをたずねてあら  
ためて日本の美や文化を知る「温故知新」な旅となることだろう。

上:琴平花壇で最も格の高い客室である「長生殿」の襖絵。江戸時代末期の作と  
いわれ、強い存在感を放つ。

下:昨年夏に誕生した貸切露天風呂「杜の湯」。心地よい温泉を楽しめる。

右:「長生殿」から日本庭園を望む。ゆらりと波打つ手作りの窓ガラスや、瀟洒な  
デザインの照明など、明治から大正時代の設えも見所の一つ。

p.064

上:ryugonの敷地内の広大な池は、冬に屋根から落ちてくる雪を溶かす役割を  
持つ。雪国ならではの工夫が独特の景色となっている。

中:江戸後期に建てられたと推定され、国の登録有形文化財となっている本館



の書院の間。下：地域の伝統食材や、郷土の食文化を今に伝える料理などをベースにした滋味深い味わいをコースで堪能できる夕食。

写真提供=ryugon

p.065

上：かつては鱧にしんの群れを発見するために使われていた立派な望楼が特徴的な銀鱧荘の外観。左：海中をモチーフにしたステンドグラスや、魚模様の天井装飾や建具の彫刻などから、遊び心と豊かな時代の雰囲気伝わってくる。

右：330㎡ほどの広さがある露天の岩風呂では、自家源泉の温泉とともに、石狩湾を望む

p.065

### 琴平花壇

古来より海の神、万能の神として信仰を集めてきた金毘羅宮の鎮守の杜の麓に建ち、名だたる文人墨客にも愛された老舗旅館。日本庭園内に点在する贅を尽くした数寄屋造りの3つの離れは、どれも100年以上前に建てられたもの。そのほか3つの宿泊棟があり、和の室礼に洋の機能性をもたせた部屋や、露天風呂付きなど多彩なタイプの客室が揃っている。伝統とモダンが調和する宿として、創業から400年近い歴史を紡いでいる。

香川県仲多度郡琴平町1241-5

42室

### ryugon

坂戸山へとつながる4000坪(1万4000㎡)の敷地の中に、豪農の館や武家屋敷など16の古民家を移築して作られた旅館。創業50年となる昨年、大規模な改修を経て雪国を感じる古民家ホテルとしてリニューアルオープン。古き時代の佇まいを残しつつ、和風建築の最大の特徴である"風景とのつながり"を生かした、スタイリッシュで洗練された空間へと生まれ変わった。郷土料理作りなど地域文化を体感できるアクティビティにも力を入れている。

新潟県南魚沼市坂戸1-6

30室

### 銀鱧荘

石狩湾を見下ろし、港町である小樽を一望できる岬の高台に位置する宿。明治時代に築造されて昭和初期に移築した本館は、小樽市の歴史的建造物に指定されている。厳選された高級木材をふんだんに使い、外国から取り寄せた石材を用いるなど、細部まで可能な限りの贅を尽くした豪壮優美な建築に、かつて北の海に繰り広げられた栄華を感じることができる。食の宝庫として知られる北海道の新鮮な魚介類を満喫できる会席料理も魅力。

北海道小樽市桜1-1

17室

## Next Issue

2021年 春／夏号 予告  
3月発売予定

## 元氣、美味しい、面白い 誰も知らない「西日本」案内

今、家庭画報国際版が注目しているのは「西日本」。

人情も自然も郷土料理も、その土地に根ざしたパワーや面白さがあるエリアだ。

大阪を中心に独特の文化を生み出した関西エリア、瀬戸内海を挟んだ中国・四国地方、

そして日本の南国・九州。見どころ、食べどころは尽きることがない。

2025年には大阪・関西万博も開催予定の西日本から、ユニークな情報をたくさんお届けしよう。

\*特集は変更になる可能性があります