

■ 巻頭特集

012 NIPPON アップサイクル

災害で損なわれてしまったもの。古くなって人が振り向かなくなったこと。かつての賑わいを失ってしまった場所……そんなモノやコト、場所や技術に新しい視点を持ち込み、価値を向上させる日本各地の取り組みに注目。それぞれの創造の現場をお見せします。

■ 特集

027 召しませフルーツ

手間ひまかけた丁寧な管理と、粘り強い品種改良で、世界最高峰のフルーツを続々と生み出している日本。フレッシュフルーツはもちろん、それらを使ったスイーツは一大ブームを巻き起こしています。まさに機が熟した国産フルーツの様々な楽しみ方をお伝えします。

044 葉山に豊かな暮らしを訪ねる

神奈川県・三浦半島の北西部に位置する葉山エリアは、海と山に囲まれた昔ながらのオーガニックライフの光景が残る場所。自然豊かな葉山に自らの心と体の居場所を見つけた二人の女性を訪ねました。

051 Tokyo 新発見 第3回 TOKYO Marchéへ行ってみよう

昨秋オープンした豊洲市場を筆頭に、東京には日本各地の名産品に出合えるマーケットがあります。新鮮な魚や野菜、味のある骨董などとともに魅力的なのが、個性的な店主たち。彼らとの交流もマーケットの醍醐味です。

059 「日本の色」に魅せられて

赤なら茜色、蘇芳色。青なら縹色、空色。黄なら刈安色、芥子色—1000年以上前の日本には、趣ある名をもつ色が200も300も存在していました。世界史上稀なそれらの色を、植物染めで甦らせた吉岡幸雄さんの偉業に、世界から熱い視線が注がれています。

072 早春の美味を、由布院の宿で

九州で、いや日本で最も有名な温泉地、それが由布院。心地よいおもてなしと最高の湯、そして早春の美味が待つ宿を厳選してご紹介します。

- 003 Works 水** 画・文＝篠田桃紅
- 006 春の慶びをいける**—— 草月コレクションの名品に
個性を尊重した自由ないけばなの表現を求め、約90年前に創流した草月流。代々の家元が蒐集してきた美術品に、第四代家元が春の慶びをいけます。
- 026 KIJE Japan Guideのご案内**
- 035 くだもの王国、岡山へようこそ!**
- 038 デザインラボ**
気になる、驚かされる、癒やされる、見とれる、触りたくなる、五感のデザイン。
・文様—— 極まりの静まり
・建築—— 裏町の楽しさを引き継ぐ高層ビル
・プロダクツ—— 生活に和の花を添える
・プロダクツ—— 日本の香りをしのばせる
・プロダクツ—— 新しい夫婦箸で幸せな毎日を
- 066 アーティスト・インタビュー**
●千住 博—— 次々と新作を生み出すパワー
●目[mé]—— 不可解な世界の隙間を開く「実感」のアート
- 070 イベントガイド&カレンダー**
- 078 Luxury for the Senses [The Ryokan Collection]**
- 082 KIJE プレゼント付きアンケート**
- 083 書店リスト / KIJE 通販サイト / 和文テキストのご案内**
- 084 定期購読のご案内**
- 086 KIJE パートナーホテルズ**
- 090 次号予告**
- 表紙** 撮影＝大見謝星斗
スタイリング＝阿部美恵
レンゲ＝輪島キリモト www.kirimoto.net
- 目次** 千代紙＝いせ辰

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

Works

水

画・文＝篠田桃紅

p.003

遠い国の山、
崖、そこのその木、
その燃える火の色、
谷底の石、石を洗う水音、色、
墨と、硯と、水

口絵

**春の慶びをいける
草月コレクションの名品に**

撮影＝鈴木一彦

いけばな＝草月流 第四代家元 勅使河原 茜

文＝古屋留美

p.006

個性を尊重した自由ないけばなの表現を求め、約90年前に創流した草月流。代々の家元は多くの芸術家と交わり、貴重な美術品を蒐集してきた。草月コレクションと呼ばれるそれら名品に、第四代家元が春の慶びをいける。

あけぼの

白と黒の二匹の仔犬が愛らしく戯れるさまを、ふくよかな立体感とともにふんわりとした毛まで細やかに表現した俵屋宗達の軸。小さな花が微笑むように咲くすいせん、のびやかな枝の先にやわらかな花を咲かせるぼけ。春の朝を思わせる淡く優しい光が差し込む中、ガレの花器が奥ゆかしい輝きを放つ。草月会館・日本間にて。

花：ぼけ、すいせん

花器：色硝子果実彫刻花生 エミール・ガレ

軸：狗子図 俵屋宗達

p.007

息吹

江戸後期の禅の画家、仙厓^{せんがい}を師と仰ぎ、前衛書道家、森田子龍^{しりゅう}と交流のあったベルギーを代表する画家、アレシンスキー。枠を設けて描く独特のスタイルはコミック本からの影響だという。彼らしい世界観が遺憾なく発揮された赤と黒の画面が醸す緊張感と、鉄絵が施された李朝俵壺のモノトーンの狭間で、糸ばしよとグロリオーサの蕾のグリーンが、新しい芽吹きを伸びやかに表現している。草月会館・貴賓室にて。

花：糸ばしよ、グロリオーサ

花器：李朝鉄絵俵壺

額：宇宙 ビエール・アレシンスキー

p.008

花舞

草月流の創始者、勅使河原蒼風^{そうふう}が、その晩年に深い親交を結んだ洋画家の須田剋太^{こくた}。金屏風に描かれたしだれ桜は、空から枝花が降り注ぐかのよう。まさに満開のしだれ桜を下から包み込むように、剛柔それぞれの表情を湛えた枝ものをいけ、春の躍動感を表現。花器の口もとにそっといけられたスイートピーが和みを誘う。草月会館・貴賓室にて。

花：桐、苔まき、ゆきやなぎ、スイートピー

花器：鉢 - II 勅使河原宏

屏風：枝垂れ櫻 須田剋太

p.010

風と光と

赤坂御用地や明治神宮外苑の緑の先には、東京五輪を来年に控えて刻々と変化を遂げる街、ほんのりと霞がかかった空、

吹き渡るやわらかな風。家元自らがデザインしたガラス器では、まさしく今の東京が春の陽光とともに煌めいている。淡い色のエリカ、カトレアとともに、大ぶりのエアープランツが深呼吸をするかのような。草月会館・屋上にて。

花：エアープランツ、エリカ、カトレア
花器：ガラス花器 勅使河原 茜

心をいける、心を動かす

「型」ととらわれることなく、常に新しく、自由にその人の個性を映し出すいけばなの流派として誕生した草月流。花はいけたら、人になる——初代家元・勅使河原蒼風の精神は、創流 90 年余を迎えた今も脈々と受け継がれ、時代と向き合いながら自由闊達に表現するいけばなとして世界中から親しまれている。

草月流の家元は代々、創作の糧として幅広いジャンルのアーティストと交流し、自らも陶芸や書、舞台演出など、いけばなにとどまらない才能を発揮してきた。第三代家元で映画監督の勅使河原 宏の次女として生まれ、2001 年に第四代家元に就任した勅使河原 茜もまた、ダンスや音楽、現代アートといった他分野のアーティストとのコラボレーションに積極的に取り組み、自身も作陶を行うなど、いけばなの無限の可能性に挑んでいる。こうした四代にわたる芸術家との交流の中で蒐集してきた数々の美術品、それが「草月コレクション」だ。

今回、草月コレクションのある空間に、第四代家元の茜が春の慶びを表現する花をいけた。「どんな空間にも呼応し、空気を変えるのが草月の花」と自身が語る通り、彼女が動き始めると、古今東西のアートが強烈な存在感を放つ空間に、瞬間に春の息吹が吹き込まれていく。「花をいける空間に立って、その瞬間に感じたインスピレーションでつくり上げると、いいものができると思っています。いけばなは心をいけるもの。同じ器、同じ植物でも、時間・空間・人間が変われば全く新しい表現が生まれ、人の心を動かしていく——。それが草月のいけばなの原点です」

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

巻頭特集

NIPPON アップサイクル

撮影=西山 航 (p.12 ~ 14)、大見謝星斗 (p.15、18 ~ 20)、大道雪代 (p.16 ~ 17、22 ~ 23)、水島 優 (p.24 ~ 25)
スタイリング=阿部美恵 (p.12 ~ 15)

p.012

すべてのモノには寿命がある。しかし寿命だと諦めて忘れ去られるに任せるか、未来へつながる道を模索するかは、今を生きる我々次第でもある。損なわれ、役目を全うし、斜陽の時代を迎えたものに、意義のある新しい価値を与える「アップサイクル」という取り組みが、今、日本全国で始まっている。

2016年4月14日夜、熊本地震は起こった。街のシンボルである熊本城はもちろん、人々の平穏な暮らしに甚大な被害を及ぼしたこの地震は、数多くある窯元にも大きな爪あとを残した。用をなさない欠片となった器の数々——それが「Kumamoto Utsuwa Reborn Project」と名づけられた、まったく新しい価値を創造しようという取り組みのきっかけだった。写真の花器はプロジェクトからできた作品の中の一つ。5つの窯元から集めた陶器の破片と、2007年の能登半島地震で被災した漆器の破片からできた花器は、熊本の大地のような力強さと、命を育みながら進む箱舟のような慈愛に満ちている。

p.012

欠片と欠片をつなぎ合わせたとき、力漲る Utsuwa が生まれた

—— Kumamoto Utsuwa Reborn Project

工場の床で砕け散った器。もう産業廃棄物にしかならない欠片。熊本地震で損なわれたそれらを復興につながる何かにしよと思いついたのは、今回のプロジェクト発起人、映像クリエイターの太田黒 哲さんだ。あまりにも大きな被害を受けてしまった、自身の故郷でもある熊本。「歴史的に日本は何度も何度も試練に合い、それを乗り越えたとき以前よりも必ず進化した姿になってきました。ぶっ壊れても復活する、それが日本人なんです」と彼は言う。壊れた器を元に戻す

のではなく、まったく新しい何かに甦らせたい。そのときに思い浮かんだのが、日本の伝統技術の一つ、金継ぎだった。破損した部分を漆で接着し、金などの金属粉で装飾するその技法を用いて、熊本の5つの窯元から集めてきた欠片を思いも寄らない形に進化させられないだろうか？

人づてに輪島の蔦屋漆器店を紹介され、そこで3人の蒔絵職人と出会う。最初に太田黒さんの構想を聞いたときの素直な感想は「できるのか？」だったと3人は言う。「元に戻すのではない、バラバラのものを一つの違うものにする作業。どうしたら成功するか、失敗するかがわからないから、膨大なシミュレーションをしながらパズルのような作業が続きまし」と蒔絵師の稲見さんは回想する。

実は輪島のある能登半島も2007年に大きな地震を経験、蔦屋漆器店も3人の職人さんも復興の苦労は知っている。その経験が、無謀とも思える挑戦を後押しし、茶器2点、花器1点、茶入れ1点を作り上げた。「でも作業に集中しているときは、あまり作品の意義を考えたりはしなかったです。出来上がって初めて、感じたことのない感情が生まれて驚きました」。それは「自分達が手掛けたのに、自分達が作ったものではない」という感情だったという。それほどまでに出来上がったものは「生まれ変わっていた」。「自分が作ったという感覚が手からすーっと離れていきました。つまりKumamoto Utsuwa Reborn Projectの作品にはいろいろな人の思いがこもっていたということでしょう。今思えばこれは、人と人をつなげるプロジェクトだったのだと思います」。割れた陶器の欠片が新たに結びついたように、震災という傷ついた経験を通じて熊本と輪島の人や技術が出会い、溶け合う。日本人はぶっ壊れても復活するんだ——太田黒さんの言葉が、また耳に甦る。

熊本にある世界最大級のカルデラをもつ活火山、「阿蘇」の名を冠した茶器。緑濃き大地をベースに、その奥底にたぎるマグマを赤漆と金粉で、阿蘇を源流に流れ出す川の水を煌めく螺鈿で表現した。この茶器を手掛けた蒔絵師、松田えりかさんは「作っているうちに思いが強くなってきて、実際に阿蘇の山々を訪ねました。地震の被害をこの目で見てきたことで、茶器を甦らせる意味が腑に落ちた気がします」。

右から：

漆芸家の井坂友美さん、蒔絵と漆芸を手掛ける稲見なつえさん、蒔絵師の松田えりかさん。石川県輪島市でそれぞれに活動していたが、今回のプロジェクトを通して知り合った。これを機会に、今後は3人でのグループ活動もスタートする予定。

「阿蘇」は一つの茶器の欠片から作られたが、一部が欠損していた。呼び継ぎという手法で欠損箇所を木片で埋め、呼び継ぎ部分には赤い漆を、金継ぎ部分には螺鈿をあしらった。

花器は左右36センチ、奥行29センチ、高さ20センチとかなり大きなもの。ところどころに隙間があるユニークなデザインは太田黒さんの発案。「熊本の大地に埋まっていた陶器の欠片を、がばっと両腕で地面ごと掘り起こしたようなイメージです」。

Kumamoto Utsuwa Reborn Project

kurp.jp

info@artmedia-f.com

p.015

ものに宿る美とその物語を感じる

—— サンモトヤマ

1955年に創業、海外の一流ブランドをいち早く日本に紹介し、ファッションを楽しむ豊かさを伝えてきた「サンモトヤマ」。上質なインポート品や美術品が揃うサロンのようなセレクトショップは、多くの著名人にも愛され銀座の地で時を刻んできた。

会長の茂登山貴一郎さんは服飾品はもとより、アート作品やアンティーク、プリミティブな造形物まで、自ら国内外へ赴き買い付けを行う。「アップサイクル」というコンセプトに出合ったのは、フランスのセレクトショップ「メルシー」でのこと。展示されていた、廃材で作られたハンガーラックの美しさに心惹かれたことをきっかけに、独自の感性と審美眼を活かし2010年からオリジナルの商品展開をスタートさせた。

「日本では戦災や災害などが相次いだ歴史のなかで、失われたものを新調することへの憧れが長くありましたが、もの

が売れにくくなっている現代、本当に必要なものを見極め大切にできる精神とともに、ヴィンテージや、リサイクルへの意識は高まっています」。リサイクルは、捨てられる運命にあるものを材料として再利用するが、アップサイクルとはそこに更に新たな美的価値を付加することだと茂登山さんはいう。「ふっとその場所に溶け込みながら、どこか新しさを感じさせるものに仕立てる。これからの時代、こうしたスタイルの一流品があってもいいと思います」。

サンモトヤマのメンズ&インテリアフロアは「古今東西の美の融合」をコンセプトに、ファッションアイテムが陳列されるだけでなく、それぞれに物語をもったアップサイクルの商品が織り成す「アート・ライブラリー」という空間。このページでインテリアピースに大変身したのは、フランスで買付けた工業用パーツの数々。ほかにも売り場を彩るのは、60年代フランスの測量機の三脚に、日本の老舗「唐長」の京唐紙をランプシェードに仕立てて組み合わせた照明や、イギリスの小学校の古い机の盤面に、古伊万里が設えられ床の間飾りのような趣を湛える一角など。そこには、日本由来の「見立て」の妙——侘び・寂びの精神を伝えた日本の茶の湯文化の祖、千利休が発展させた文化的手法——も感じられるようだ。「究極のアップサイクリスト」と茂登山さんも称する。「ヨーロッパの上質なものに精通してきた私たちが、日本に伝わる価値観や技術、素材などをそこに和えることで、サンモトヤマならではの発信をすることに意義がある。私たちがからこそできる社会貢献でもあると思います」

ローテーブルに見立てたのは、大きな金属製のポビン。フランスの紳士服の工場で生地を巻き取るのに使われていたものに、丁寧に磨きをかけた。サイズ違いでテーブルに、スツールにと使い方も自由。そのポビンの穴に、本来は高圧電線などの絶縁体である碍子をはめ込み、花器にアレンジした。涼やかな青や緑のガラス製で、パーティ用のフィンガーフードを盛りつけても楽しいかもしれない、と想像も膨らむ。

ポビン：高さ18～53cm、2万8000円～6万4000円。碍子：直径26～29cm、各1万1000円。

サンモトヤマ 銀座本店 (メンズ & インテリア)

東京都中央区銀座 6-6-1 銀座風月堂ビル 4F

Tel. 03-3573-0030

ほか銀座、大阪、軽井沢に計 4 店舗を展開

www.sunmotosyama.co.jp

p.016

街とつながる、伝統技術の新たな舞台

—— 商店街ホテル 講 大津百町

江戸時代、日本橋から京都までを結ぶ街道として整備された東海道。53の宿場町の最終地点だった滋賀県・大津は、かつて百もの町から成る“大津百町”と呼ばれ大いに栄えた。淡水魚の宝庫である、日本最大の湖・琵琶湖畔に発展した特有の食文化があり、比叡山延暦寺をはじめ国宝や重要文化財の建造物を有する名刹も多く、自然文化が豊かな土地だ。

京都駅からJR線でわずか2駅9分。大津駅から程近い、昔ながらのアーケード商店街とその周辺に2018年夏にオープンしたのが、「商店街ホテル 講 大津百町」だ。近年はシャッターを閉じたままの店も多かった中、空き家となっていた築100年以上の町家をリノベーションした、全7軒からなるホテル。コンセプトは“街に泊まって、食べて、買って”大津を丸ごと体感すること。例えば、商店街の一角に溶け込むようにある1棟貸しの「丸屋」(写真上)。向かいには和菓子店、小間物店など、窓のすぐ外に地元の日常の風景があり、その時間のなかで暮らすような宿泊体験ができる。買い物や食事を楽しんでもらうことで、宿泊客による商店街の活性化を図るほか、温泉地の入湯税のように少額を宿泊料に付加し、商店街や地元へ寄付する“ステイファンディング”という試みも実施。宿泊客が増えるほど、地元が元気になる仕組みだ。

施設の改装にあたっては、床や壁、天井すべてを剥がしスケルトンにしてから、補強、断熱、防音処理を徹底し、もちろんバスルームやキッチンなどの設備も充実させた。目指したのは、古い家屋の風情をそのまま残すのではなく、木

造建築のよさや“現代の町家”の暮らしを快適に体験できること、そして100年先まで使い続けられること。雑誌出版社であり地域の魅力を発信するホテルプロジェクトを日本各地で手掛けてきた「自遊人」と組んで、この事業を立ち上げた「谷口工務店」の谷口弘和社長(写真右)は「民家再生というのはそもそも、古くから日本の大工たちがやってきたことなんです。家を建てるだけでなく、修理をして長く大切に使い続けていく。このホテルは、そんな大工仕事や日本家屋というものを古めかしいものではなく、未来を担う若い世代や海外の人たちにも“カッコいい”と思ってもらう、新たな可能性を拓く場にもなってほしい」という。さまざまな風合いの木材をふんだんに使った改装には、木造住宅を専門としてきた地元での長年の実績と、金具を使わず材を組み上げる、日本ならではの大工の伝統を受け継ぐ職人たちの確かな技術が込められた。「お客様を案内して“商店街食べ歩きツアー”を企画したり、ホテルの施設でイベントを開催したりと、地域の皆さんとのつながりも深めていきたい。同時に、ここに泊まって頂くことで daiku という存在が世界にも広く知られるようになると嬉しいです」。

商店街ホテル 講 大津百町

滋賀県大津市中央 1-2-6

Tel. 077-516-7475 (レセプション棟「近江屋」)

室料 9900 円から (1 室 2 名利用時の 1 名料金・サービス料込み)

hotel-koo.com

(p.017)

左上：商店街から小路に入った奥にひっそりとある、1棟貸しの「^{まじ}丸屋」。寝室の窓辺で感じる緑の気配が心地よい。ほとんどの棟からは、“大津の四季”を表現したそれぞれの坪庭が眺められる。カラフルな色合いも不思議と町家空間に馴染む、質のよい家具はすべてこだわりのデンマーク製。しつらいや間取りは各棟ごとにテーマが異なり、何度も訪れて違う部屋に泊ってみたくなる。

上中、右上：ゆったりと過ごせる、一番広い1棟貸しタイプの「丸屋」。和の趣をとどめた2階寝室では、宿泊人数によりベッドと布団を併用。

中央：レセプション棟「近江屋」にある食事処で頂く、名物“うな茶”(うなぎ茶漬)の朝ごはん。商店街の川魚専門店「タニムメ」に特注した

甘辛いうなぎの蒲焼に、同じく商店街の「中川誠盛堂茶舗」が取り扱うほうじ茶を熱々でかけて。付け合わせの小鉢は、大豆とスジエビ（琵琶湖で捕れる小海老）を炊いた郷土料理“えび豆”や、湯葉、赤こんにゃくほか季節の惣菜と、商店街の「八百与」の“長等漬け”（瓜やきゅうりなどの酒粕漬け）など。とりどりの地元の美味を楽しめる。

中下：24時間利用可能な「茶屋」のラウンジでは、コーヒー、ハーブティーやスイーツ、そして17時からはアルコール類のサービスが。ティータイムや読書、Wi-Fi完備の環境でパソコン作業など、思い思いに過ごすことができる。

左下、右下：商店街の日常。右下の創業1850年の漬物店「八百与」は、京都・滋賀の漬物店のなかで唯一、宮内庁御用達となった老舗。

p.018

日本の食の根幹を成す、 米と茶が目指す「その先」とは？

有機JAS認定を受けた畑で作られる白葉茶は、開発までに6年を費やした希少種。遮光して育てることで光合成を止め、旨み成分だけを茶葉に残している。この茶葉を特別な製法で抽出、ボトリングしたのが「金の風薫」500ml 1万8360円（税込）

→詳しくは20ページへ

(p.019)

高級感ある佇まいのワインボトルに詰められているのは、希少なコシヒカリ米。ギフトにも最適な特別感を演出するだけでなく、遮光性が高く、温度や湿度の影響を受けにくい赤ワインのボトルにパッケージングするのは、お米の鮮度を保つ意味でも理にかなっている。

「コタキホホワイト」ギフトボトル620g 2400円

→詳しくは21ページへ

p.020

ボトルに詰まっているのは、 生産者の顔と美しい畑が“見える”日本茶

— Benefitea

約800年前の高僧である聖一^{しょういち}国師が茶の種を蒔いて以来、日本一の茶の生産地として名を馳せてきた静岡県。しかし昨今、そこに翳りが見え始めている。日本人の日本茶離れが加速しているのだ。「販売数量が激減し、茶葉の価格が低迷している。売上が望めないため後継者が育たない。悪循環です」

と語るのは Benefitea 代表取締役社長の西沢^{にしざわ}広保さん。もともと静岡県で医療用具や健康関連商品の仕事をしてきた西沢さんは、健康飲料の製造プラントや抽出プラントを作る技術をもっていた。「美味しいお茶を淹れるにはポイントがあるのです。けれど一般にはそれが伝わっていないし、広く出回っているペットボトルのお茶は茶葉の成分をすべて抽出して、それを薄めてボトリングしているのが本来の旨みも伝わらない。このままでは茶農家に未来はない」。自らがもつ技術をお茶のために生かせないか。西沢さんが開発したのが「コールドエクストラクション製法」だった。0～4℃の低温で8～10時間をかけて一煎だけ抽出。50～60回フィルターを通して濾過し、色と香りと旨みだけが残るようにした特別な技術だ。

さらにこだわったのは単一農家、単一品種の茶葉を使用するという。生産農家の顔が見える、畑が見える、ということに重きを置いたのだ。「ワインだってどんな生産農家が丹精こめて作ったのかということが価値につながっている。それと同じことです」。静岡だけでなく全国の茶生産地の志高い農家を訪ね、場合によっては茶葉の開発から共に取り組んできた西沢さん。10年近い研究・開発の結果、今では40品近い高級ボトリングティーが完成した。最近では新たに、抽出したお茶に炭酸を混ぜたスパークリングティーの開発にも成功。消費者の裾野をさらに広げることに挑戦している。「どれも決して安価ではありません。でも本当にいい茶葉を作ること、いいお茶を抽出してボトリングすることにはコストがかかることを知ってほしい。それがやがては日本茶そのもののもつ力を、広く世に理解してもらうことにつながると思うのです」。

左上、左下：遮光して旨み成分だけを残した白葉茶を作っているのは、静岡県で本山茶を作り続けてきた老舗農家の17代目、斉藤^{さいとう}勝弥さん（写真左）。栽培から製茶までを一貫して行い、土作りのための微生物培養も自ら手掛けている。右に立っているのは「金の風薫」を扱っている静岡市内の懐石料理「いっ木」の料理長、一木敏哉さん。

右：ビールのようなボトルに入ったスパークリングティー。深蒸し茶、ほうじ茶、有機煎茶、燻製紅茶など現在は全7種類がラインナップ。今後

はもっと増えていく予定。各 330ml 1000 円

Benefitea
teargene.jp

p.021

子どもたちを育む目線で、里山の未来を見据えて

—— Kotaki Rice & Future プロジェクト

今年 2019 年、創業 150 周年を迎える東京・銀座の子供服の老舗「ギンザのサエグサ」の社長・三枝 亮さんは、「なぜ子ども服屋がお米を売っているのか、と不思議に思われるかもしれませんが」と、自身の“ライフワーク”について語ってくださった。

「都心のコンクリートジャングルに囲まれて育つ子どもたちは、核家族化が進む時代、おじいちゃんやおばあちゃんから学ぶこと、日本古来の風習や生活習慣に触れる機会をどんどん失っています。洋服を通じて子どもの成長をサポートしてきた私たちが、彼らの未来のためにもっと何かできないかと考え、年に数回、都会から解放され自然体験や里山体験ができるプログラムを開催することになりました」。運命的な出会いは 2014 年、日本各地 20 箇所近くの候補地を巡るなか、長野県の栄村さかえにあった。そこに 13 世帯 35 人ほどが暮らす小滝集落はある。日本一の大河・千曲川沿いに佇む、のどかな里山。冬場は雪深く、アクセスも便利とはいえないが、「豊かな自然、人の営み……日本の原風景のすべてがそこにあるようで、ここしかない、と惚れ込んでしまった」。

実は 2011 年 3 月の東日本大震災の翌日、栄村は震度 6 強の長野県北部地震に襲われた。多くの農家が壊滅的な被害を受け、小滝の田んぼの 7 割はひび割れ、作付けができない状態に。三枝さんは、自然体験を通じた集落の人たちとの交流のなかで「子どもたちの大切な学び場となる場所に合ったのに、肝心の地元の皆さんの生活が、震災からの復興もまだ途上のなか、楽なものではないという現実を目の当たりにしました。彼らの本来の暮らしを守りこの貴重な集落の環境をありのままの姿で将来へつなげるべく、彼らが

得意としているお米作りに注目し、世に広く送り出すプロジェクトを立ち上げることにしました」。

2015 年には「コタキ ライス & フューチャー」事業を立ち上げ、小滝で大切に作られるお米のブランディング、販売を開始。集落内で消費される分以外、流通に回せる分の 100% をフェアトレードで買い取り、「小滝米の美味しさ、ストーリーが魅力的に伝わるよう商品展開をしています」。今後は小滝以外に 30 あまりある栄村の集落の一部にもエリアを広げる予定で、その候補地のお米を試験販売中だ。「流通量が増えれば、村全体が元気になるはず。嬉しいことに、この事業を始めてから小滝集落には若い世代が戻ってきて、人口も増え始めているんです」。日本各地で見られる過疎化という課題にも光を当てるこのプロジェクト。子どもたちの笑顔のその先に、日本の未来が照らし出されている。

小滝村の美しい里山風景。田んぼには黄金色の実りが。美しく澄んだ水、空気、光のなかで、地元の子どもたちも、都会から訪れた子どもたちも、のびのびと野山を駆け回る。地元の方々が誇りをもって作る小滝米は粒が大きく、甘みがあり冷めても美味しい。

気候風土で産地ごとに特徴があるワインと共通していることから、毎年の解禁が話題を呼ぶ“ボージョレ・ヌーボー”になぞらえ、その年の新米を特別限定ラベルの「コタキヌーボー」として売り出すなど、プロジェクトは日本の米文化に新たな付加価値を与えている。2018 年には“環境と社会によい暮らし”を実践する取り組みに授与される「環境省グッドライフアワード」の環境大臣賞を受賞。同年、小滝米は伊勢神宮への奉納が叶った。

kotakirice.jp

商品購入はウェブサイト（日本国内発送のみ）

ほか、GINZA SIX 4F「#0107 PLAZA」、一部の「東急ハンズ」でも取り扱う

p.022

過去と未来、伝統工芸と人をつなぐ

—— Hosoo Residence

京都御所の南、ともすれば地元の住人も通り過ぎてしまいそうな路地の奥で、その場所は静かに時を刻む。

元は職人の住居だったという築100年を越す町家が、コンテンポラリーな感性で生まれ変わった。創業1688年の西陣織の老舗「細尾」が2017年にオープンした、1日1組限定の宿Hosoo Residenceだ。キーワードは“工芸建築”、そして“時間”。格子戸の玄関を入るとまず目を引くのは、三色の層が重なる土壁（写真左ページ）。日本では飛鳥時代から伝わるとされる、土木技術が発達していなかった時代の版築はんちくという伝統工法で、枠の中に土を入れて突き固めたものだ。京都では寺社の壁などに見られる職人技を、異なる場所の土の自然な色を活かしモダンな解釈で取り入れた。Hosoo Residenceをプロデュースした12代目・細尾真孝さんはいう。「この空間のそこかしこに凝らされているのは日本の伝統的な技ですが、純和風ということではなく、あくまで今の感覚で仕立てました。数十年、数百年の時を経て生まれた自然の色や、時間とともに変化する素材特有の質感、光と影……そんな美しさを感じて頂けたら」。2階へ続く吹き抜けの壁に掛けられている幅約6mの西陣織のアートピースは、伝統を継承しながらも常に革新を追求する細尾によるもの。卓越した織りの技術で、見る方向によって金、あるいは銀に模様が浮かび上がる。「この町家の古い壁と柱の記録写真をもとに、模様を織り上げました。約100年前の町家の“記憶”をデジタル化し、アナログに織り上げ、もう一度、現代に掛けなおした、という感覚でしょうか」。

ここは、京都に息づく職人技を体感する“宿泊できるショールーム”。細尾のテキスタイルが施されたオリジナル家具をはじめ、老舗「開化堂」の茶筒や、100年以上寝かせた土で作陶する「朝日焼」の器まで、実際に触れて使って、気に入れば購入も可能だ。

そしてそれらの背景にある職人技を実際に知ってもらうこと、それがHosoo Residenceに込められた想いだ。Beyond Kyotoというオプションプログラムで、専属コンシェルジュと事前に相談し、通常では入れないような伝統工芸の工房や、寺社、庭園、茶室などを訪れる、自分だけの京都を知る旅を仕立てることができる。滞在中は、専用のラグジュアリー車でドライバーが希望の目的地へ案内してくれる。「なぜこの

プロダクトにこれだけの値打ちがあるのか。いかに先人の技が受け継がれ、丁寧に時間をかけて作られているものなのか。その背景を知れば、より魅力を感じて頂けるはず。これほどクラフト文化が集結している、京都のような土地は世界にもないと誇りに思います。SNSが普及している時代においても、いえ、だからこそ、直接この空間と空気を味わって頂き、文化に関わる方々とお客様をつなぐ場所でありたいと考えています」。

右上から：

室内は極力、直接の光が射さないような設計にしたという。さまざまな素材に光が当たり、反射し、1日の中でドラマティックに変化する陰影を生む。

オリジナルの家具やクッションのテキスタイルには、本銀を貼った和紙を織り込む西陣織の技法が。

左官職人の研ぎ出しの技法で仕上げられた、特徴的なバスタブ。黒漆喰の壁は湿気を帯びるときらきらと光沢を放つ。

柔らかな光に満ちる、2階の“メディテーションスペース”。心静かに時間のうつろいと向き合える。

細尾の西陣織をスピーカーに備えた、世界に1台のオーディオセット。ティータイムは、「開化堂」の茶筒に入った茶葉やコーヒー豆、竹工芸の老舗「公長齋小菅」の籠に入ったスイーツで。

階段や吹き抜け部分の手すりは鍛金職人による手仕事。かすかな叩き跡が、金属に温かみを与えている。

東側の窓の外には、白砂利のみのミニマルな坪庭が。外からの反射で採光する日本建築古来の考え方で、吹き抜けを通し2階の寝室まで光を取り込む。

Hosoo Residence

京都市中京区両替町通二条上ル北小路町 98-8

会員制、1日1組（2名）限定

hosoo-residence.com

info@hosoo-residence.com

p.024

ジャポニズムの象徴 Arita から、 職人技の象徴 Arita への脱皮

—— Wazanowa

2018年秋、九州・佐賀県の小さな町、有田で、アップサイクルの小さな芽が誕生した。「wazanowa」会議と名づけられたそれは、桂雲寺というお寺を舞台に、有田焼の作家たちの作品とフランス人間国宝の作家たちの作品とが出会う展覧会だった。比較的こぢんまりとしたお寺での展覧会、そこからいったい何が花咲くというのか？ 少しだけ有田の歴史を振り返ってみよう。

日本が初めて世界に自国の職人技を披露した1867年のパリ万国博覧会。白い肌に精緻かつ絢爛な色絵、優美なフォルムの有田焼はヨーロッパの王侯貴族から一躍注目を集め、空前絶後のジャポニズムブームを巻き起こした——あれから約150年。時代は変わった。

日本磁器発祥の地として400余年を刻んできた有田では、その歴史を作り上げてきた名門窯が今もその技術を継承しながら、新たな作品に取り組んでいる。若手の作家たちは受け継いだ技術力を武器に、時代に即したモダンで斬新な新しい有田を彼らなりに模索してもいる。しかし、である。明らかに国内外の陶磁器市場は縮小し、それに伴い職人も確実に減少傾向にある。一時代を築いた有田焼の伝統が、高度な技が、50年先、100年先まで安泰でいられるかどうか。はなはだ不安な状況となっている。

そこでwazanowaである。このプロジェクトのコンセプトは、世界中のあらゆる工芸品の大本であり中心である「手仕事」「手わざ(waza)」を、有田で一つの「環(wa)」にしようというもの。さまざまな国の、さまざまな工芸品が集い、それを作る職人たちが出会い、互いの技術を通して分かち合い、触発し合い、競い合いながら、更なる技の高みを目指せるような場を作ることを目的としているのだ。昨秋のwazanowa会議はその大きな未来を期待させる「小さな萌芽」だった。今後有田で定期的開催されるwazanowa会

議が、かつてこの小さな町が世界を驚かせたように、世界に類を見ない職人達の祭典として時代を大きく変えていくかもしれない。

上から：

今から400余年前に有田に窯業を開いたといわれる李参平を奉る陶山神社には、白磁に呉須の青が美しい鳥居や狛犬、灯籠が点在。町を見下ろす高台から今も有田を見守り続けている。その李参平が17世紀初頭に有田焼の原料となる白い陶石を発見したと伝えられるのが、泉山磁石場。現在、採石はほとんど行われていないが、山を掘り崩したその景観はかなり迫力がある。テーマパークとして人気のある有田ポーセリンパーク内には、江戸末期から明治初期に輸出用に作られた巨大な有田の作品や古伊万里が展示されている。有田というところした絵付けの美しい壺や大皿を思い浮かべる人も多いのではないだろうか。

wazanowa会議の会場となったのは桂雲寺。ここは明治29(1896)年に有田で初めて陶磁器品評会を開催したときの会場でもあった、有田焼には縁のある寺。

色絵磁器の名門、柿右衛門窯は、有田独特の「赤」を発明。赤絵が映える乳白の磁器(濁し手)を作り出した。十五代酒井田柿右衛門の壺は、その赤をあえて使わずに新たな表現を模索した意欲作。

手前から造形美で人気の庄村久喜の壺、畑石修嗣の黒釉薬をかけた深鉢、ろくろの名手だった中村清六氏の孫、中村清吾の平鉢、ユニークな釉薬使いが独特な百田暁生の花入れ、唐津焼の若手No.1といわれる矢野直人の花入れ。フランス人間国宝の傘職人ミシェル・ウルトー(Michel Heurtault)、壁紙職人フランソワ＝グザヴィエ・リシャール(François-Xavier Richard)の作品とともに。

ふくよかなフォルムが美しい、人間国宝、井上萬二の鉢と、フランス人間国宝シルヴァン・ル・グエン(Sylvain Le Guen)の扇との清らかなコラボレーション。

Wazanowa

wazanowa.com

Tel. 0955-43-2121

kanko@arita.jp

(有田観光協会)

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

フルーツ

召ませフルーツ

撮影=西山 航 (p.27 フルーツドレス、p.30～36)、大見謝星斗 (p.27)、久保田彩子 (p.28～29)
イラスト=緒方 環 スタイリング=阿部美恵 (p.27) 文=編集部

p.027

手間ひまかけた丁寧な管理と、粘り強い品種改良で、世界最高峰のフルーツを続々と生み出している日本。フレッシュフルーツはもちろん、それらを使ったスイーツはどんどん多様化し、老若男女に大人気! SNS でも大きな反響を呼び、一大ブームを巻き起こしています。まさに機が熟した国産フルーツを様々な角度からご紹介します。

p.028

最新フルーツニュース

今この瞬間にもぐんぐん美味くなっている日本のフルーツ。世界の果物との比較、生産者の方々の最新事情、伝統のフルーツ加工品や、美味しい果物の見分け方まで。一番美味しい時期が一目で分かる「旬カレンダー」とともにお届けする。

IT 技術が巻き起こす「いちご革命」

「食べる宝石」とも呼ばれる宮城県山元町の「ミガキイチゴ」は、高額なものは1粒なんと約1000円。これはIT起業家、岩佐大輝いわさひろきさんが東日本大震災で被害を受けた宮城の復興のために、いちご栽培に先端ITを導入したことで誕生したブランドいちご。IT農法によりいちごの栽培環境をコントロールし、高品位のいちごを安定生産できるようにした。その中から厳しい選果基準、品質基準の条件を満たすものだけを「ミガキイチゴ」として認定している。このIT農法の誕生で、今後いちご農家はどのように変化していくのだろうか。

左:50分の1の確率でしか穫れない「ミガキイチゴプラチナ12個入り」(8000円〜)。上:IT技術により徹底管理されたハウス栽培を行う「ミガキイチゴ農場」。

株式会社 GRA

宮城県亘理郡山元町山寺字桜堤 47
www.migaki-ichigo.jp

惜しみなく手間をかけた至極の桃

「桃を食べたことがある人でも、食べたことがない桃です」。岡山県総社市、総社もも生産組合のリーダー、秋山陽太郎さんは、自身が育てた桃をそう評する。桃の木が本来持つ力を最大限活かすため樹間を広く取り、剪定は最小限にしつつも、蕾は95%近くを落とし、木の消耗を抑える。「1本に15万以上もある蕾を一つ一つ手で摘む作業は、手がかかりすぎて他県の人には真似もしません。でも確実に味は変わります」と秋山さん。「世界中の人にうちの桃を食べて笑顔になってもらいたい」と、今日も至極の桃作りに余念がない。

左:なめらかな果肉と美しい白肌を保つため、白桃はある程度の大きさになると、紙の袋をひとつずつかける。前列中央が秋山さん。
右:おかやま夢白桃。

総社もも生産組合

岡山県総社市門田 85
www.facebook.com/soujamomo

p.029

朝廷にも献上された干し柿の王様

糖度がなんと65度と一般的な干し柿の甘さを大きく上回る岐阜県の「堂上蜂屋柿どうじょうはちやがき」。堂上とは朝廷の人々という意味で、この干し柿は平安時代に昇殿を許された品だという。堂上蜂屋という品種の柿の保存木を接ぎ木し、その一本の枝にできた蕾や実を間引き、選び抜かれた1個に養分を集中させることで、大ぶりで甘い果実ができる。その後、陰干しや天日干しなどの作業を約40日。でき上がった干し柿は、蜂蜜のような甘みととろける食感が特徴だ。2015年にはミラノ国際

博覧会にも出展された、日本が誇るドライフルーツの一つだ。

左：天日干しをする際、専用のほうきで表面に細かい傷をつけることで、糖分が表面に浮き出して一層甘みを際立たせる。上：商品は、「誉」10個入り15000円から「優」6個入り3000円までの全5種類。全部で約7000箱限定。

美濃加茂市堂上蜂屋柿 ブランド構築事業実行委員会 事務局

岐阜県美濃加茂市太田町 3431-1
www.hachiyagaki.jp

プロが教える「おいしいメロン」

大田市場の青果仲卸 萬作商店で45年以上メロンを扱うスペシャリスト、中村彌市^{きいち}さんは「メロンの味の決め手は香り、肉質、糖度」だと教えてくれる。様々な品種があるが、1年を通して安定したテイストを味わえる静岡の温室メロン「クラウン」が市場の一番人気だ。少々値が張るので、購入するなら価格の下がる、お中元後の9月頃が狙い目。買ってから5～7日ほど常温で寝かせ、直前に冷蔵庫で冷やすと、最高の味が引き出せる。

国内市場で唯一メロン専用の競り場がある大田市場。最高級のメロンがここに集まる。

萬作商店 (まんさくしょうてん)
東京都大田区東海 3-2-6

日本のフルーツはここがすごい!

国内で一番多くフルーツが集まる大田市場。そこには果物のプロが集い、日々新鮮な果物を全国へ送り出している。中でも、大田市場で卸会社を営む「東京青果」の社員たちは、青果物のエキスパートだ。営業管理部情報課の深澤幸司^{ふかさわこうじ}さんが、国産フルーツの魅力についてこう語ってくれた。「すごいのは等級と階級の格付けです。等級は品質、つまり形や色、味を、階級は大きさを、それぞれいくつかの段階で評価する制度。価格形成の公正化や、流通の合理化を図る

ためにできたというが、このお陰で、生産者はより一層、品質の高いものを作ろうという気持ちになるのだ。また、「国産フルーツは、手作業で一つ一つ丁寧に育てられているのが特徴です」とも話す。深い愛情を注ぎ込み、丁寧に手作業をする。だからこそ、味も見た目も、世界最高峰の極上フルーツができて上がるのだ。

国産フルーツ 旬カレンダー

一年を通して気候が大きく変わる日本には、「旬」と呼ばれる、その食物が一番美味しく、大量に収穫できる時季が存在する。生産者の方々の努力で食べられる期間が年々伸びているとはいえ、果物を最高に美味しくいただくため、「旬」は今も決して無視できない。人気の果物の食べごろが一目で分かるカレンダーにまとめてみた。

※品種、地域によって旬は前後します。

p.030

フルーツスイーツの王道、フルーツパフェ

そのまま食べても美味しいが、手を加えることでその魅力はさらに増す。特に、昭和初期にフルーツパーラーと呼ばれる果物店を兼ねた喫茶の誕生と共に生まれた「フルーツパフェ」は長きにわたり人々を虜にしている。背の高いグラスに、フルーツやアイスクリーム、生クリームにソースなど、層をなすように盛り付けられたパフェは、まるで宝石箱のよう。パフェ評論家まで登場し、有名店では、人気の一品を求めて行列ができることもある。旬に応じて内容が替わるため、1年365日、様々な味を楽しんでみよう。

老舗果物店のフルーツが主役

創業1885年新宿高野は、いち早くフルーツパフェを作った超有名店。数あるパフェメニューの中でも「フルーツパフェ」は「マスクメロンパフェ」と並ぶ看板商品。専門店ならではの、厳選された食べ頃の12種類のフルーツが主役。1300円。

新宿高野本店タカノフルーツパーラー

東京都新宿区新宿 3-26-11 5 F

takano.jp

p.031

パティスリーの食べる宝飾品

旬の果物に、お店のオリジナルのフルーツジェラートやジュレを重ねたパフェは、見た目が宝石のように美しい。写真は年末年始限定の「ゆく年くる年パフェ」(3000円)。定番メニューはなく、パフェの内容は日々進化している。

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

東京都世田谷区等々力 4-4-5

asakoiwayanagi.net

果物店ならではの味を食べ比べ

浅草の果物店が営む「フルーツパーラーゴトー」のパフェは、数種類の品種を食べ比べられるのが売り。特に人気があるといういちごを使ったパフェには、3〜4種類もの品種が入っている。自家製のいちごのコンフィチュールやアイスと一緒に贅沢ないちごの食べ比べをしてみても？ 1380円。

フルーツパーラーゴトー

東京都台東区浅草 2-15-4

p.032

甘いサンドイッチの誘惑

日本生まれの甘いフルーツサンドイッチ。はじめての人には抵抗があるかもしれないが、一度食べたらはまってしまうこと間違いなし。生クリームの甘さと、フルーツの酸味、パンのかすかな塩味は相性抜群。食事としても、デザートとしても楽しめる。各店、フルーツやパンの種類、カット方法に工夫を凝らし、ケーキ顔負けの可愛らしさ！ テイクアウトを行っているお店もあり、手土産としても人気がある。

パイオニアの王道の味

老舗高級フルーツ店の「フルーツサンドイッチ」は薄く均等にスライスし、いちご、キウイフルーツ、パパイヤ、パイナップルの4種類を使用。互いの甘みが口の中で上品に溶け合う。ホイップクリームは果物の味を損なわないよう、甘さ控えめ。1階ではお持ち帰り用の販売もある。1300円(テイクアウトは1100円)。

千疋屋総本店フルーツパーラー

東京都中央区日本橋室町 2-1-2 日本橋三井タワー 2 F

www.semikiya.co.jp/lang/en

個性派サンドは、香ばしいレーズンパンと共に

フルーツサンドイッチと聞くとやわらかい食パンのイメージだが、「資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ」のフルーツサンドは計6〜7種類の季節の果実とホイップクリームが、トーストしたレーズンパンでサンドされている。これまた珍しいカラスザンショウの蜂蜜と一緒にいただくと、ピタースイートな味に。1630円(税込み)。

資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ

東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 3 F

parlour.shiseido.co.jp/en

片手で食べやすい進化系

吉祥寺にある「ウッドベリーズ マルシェ」のフルーツサンドイッチはホットドッグ型。フローズンヨーグルト専門店が母体ということもあり、サンドイッチの中にはヨーグルトクリームが入っている。果物は全国の40軒以上の契約農家から取り寄せた新鮮なものだけを使っている。400円(税込み)。

ウッドベリーズ マルシェ

東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-20-14

www.woodberrys.co.jp

p.033

食べてびっくり、フルーツ大福

大福は餡を餅で包んだ和菓子の一種だが、最近ではいちごを筆頭に、フルーツを中に入れるのが人気。果物の名産地ならではの味や、見た目まで本物そっくりに作ったものまであり、美味しさはもちろん写真映えもばっちり。和菓子だが、コーヒーにも紅茶にも合うので、是非一度お試しあれ。季節によっては食べられないものもあるが、フルーツ大福は一期一会。その時に出会ったものを試してみたい。きっと新しい発見があるだろう。

希少なはっさく大福

柑橘の一種であるはっさくの発祥地、因島で生まれた「はっさく大福」(右:10月中旬~8月中旬、160円)と「まるごとみかん大福」(左:6月~2月中旬、250円)。少し苦味のあるはっさくを甘い白餡とつきたてのお餅で包んだ大福は、大人の味。

はっさく屋

広島県尾道市因島大浜町 246-1
0845.boo.jp/hassaku

中身も見た目もフルーツ

和菓子専門店「双葉屋」の大福は、外見もかわいらしいフルーツの形。写真は手前から、「りんご大福」、「チェリー大福」、「柿大福」。他にも10種類以上がラインナップし、大福が目もお腹も幸せにしてくれる。冷凍の場合、1か月ほど日持ちがするのも嬉しい。各200円(税込み)。

御菓子處 双葉屋

長崎県長崎市新地町 8-12
nagasakifutabaya.com

産地直送のこだわりいちごと変わり餡

一見変わった形は「食べずとも、良いいちごを使っていると

分かってもらうため」と話す大浜泰広社長。餡もユニークで、商品名の通り、左が「抹茶あん」、右が「練乳あん」。他にもいちごとの相性が良い餡を考案中だとか。各250円。

莓庵

東京都千代田区外神田 6-14-2 サカイ末広ビル 1F
ichigoan.root-s.com

正統派いちご大福

大阪にある行列必至の和菓子屋「一心堂」の「抹茶いちご大福」(左:3月~4月末)と、大粒で甘みの強い季節限定の大きないちごを使った「いちごの王様大福」(右:12月~4月末)。食べた瞬間、いちごのジューシーな果汁が溢れ出る。しっとりとした白餡との相性も抜群。

一心堂

大阪府堺市東区日置荘原寺町 19-7
www.issindo-osaka.com

ふわふわお餅の洋菓子風大福

フルーツ、生クリーム、餡がしっかり詰まったボリュームたっぷり的大福。餅はマシュマロのように柔らかく、その食感が癖になる。「ふる一つ大福」(右:11月~5月、260円)と「生いちご大福」(左:11月中旬~4月末、230円)は養老軒の看板商品。

養老軒

岐阜県加茂郡川辺町下川辺 273-1
www.yoroken.com

p.034

楽しみ方さまざま! もっとフルーツが好きになる

フルーツ王国日本は、果物の品質が高いだけでなく、その楽しみ方も豊富だ。新鮮な果物をそのまま食べるのも良い

が、もっと美味しい食べ方があるのではと探求するのが日本人。洋菓子から和菓子、ドリンクまで。果物への愛が止まらず、雑貨まで作ってしまう。数ある製品の中から特におすすめしたい8点をご紹介します。

市場で厳選された新鮮果実のフルーツポンチ

10種類以上の果実を使ったフルーツポンチは、近江屋洋菓子店の看板商品。時間と共にシロップが果物にしみ込み、味が変わるのが楽しい。4～5人分 2700円。

東京都千代田区神田淡路町 2-4
www.ohmiyayougashiten.co.jp

メロンにそっくり「メロン革」のコインケース

牛革を特殊加工し、本物のメロンの網目のように仕立てた『Suica』が入るクラウンメロン(牛革製コイン&パスケース)は EARL'S FAVOURITE と静岡のクラウンメロンとのコラボ商品。3519円。

東京都千代田区神田和泉町 1-2-5 昭和ビル 1F
www.andcompany.co.jp

日本初のりんご飴専門店

ポムダムールトキーのりんご飴は、少し酸味のあるりんごを、パリパリした薄い飴が覆っている。大人気の「プレーン」以外に、シナモンやココアフレーバーもある。各 600円(税込み)。

東京都新宿区新宿 5-9-12 KIビル 2F
www.pommedamourtokyo.com

ホテルのルーフトップバーで楽しむカクテル

アンダーズ 東京の 52 階のバーから、東京の夜景を見下ろしながら飲む旬の果実を使ったカクテルは格別。写真は日向夏の「シーズナルファジー」(3～4月限定、1950円)。

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 52F
www.andzotokyodining.com

砂糖不使用のドライフルーツ

低温で長時間乾燥させた^{たたらちや}多々楽達屋のドライフルーツは果実のしっかりとした食感が残り、果物本来の香りと味が楽しめる。贈り物にも人気の「ナッツ 5 とフルーツ 6」3000円。

岐阜県土岐市駄知町 896-3
www.tataratiya.com

果実スイーツ専門店が作るカステラ

市場に通い厳選したフルーツでスイーツを作り続けるホシフルーツ。「福岡あまおう」や「広島レモン」味のカステラはほんのりとした甘さで、ふわふわとした食感がたまらない。各 200円。

山口県柳井市南町 3-4-7
www.hoshi-fruits.com

きらめくさくらんぼ

蜜漬けされた山形県産のさくらんぼがゼリーにくるまれた宗家源吉兆庵の「^{はなおうとう}花桜桃」(2月下旬～6月下旬、230円)は、見た目も味も爽やか。

東京都中央区銀座 7-8-9
www.kitchoan.co.jp

丸ごとメロンの贅沢かき氷

かき氷専門店雪うさぎの「まるごと生メロン」は、メロンの半分を器に、もう半分は果汁を搾ってシロップに。メニューは日替わりのため、出会えたらラッキー。1200円(税込み)。

東京都世田谷区駒沢 3-18-2
twitter.com/yukiusagi246

p.035

くだもの王国、岡山へようこそ!

「常識を超える丁寧な果物作り」で知られる日本。なかでも岡山県は群を抜いているという。岡山の果物作りの秘密に迫るべく、専門家達に話を聞いた。

「夢見るような上品な香りと甘み。噛めば噛むほどコクが出てくる。しかもきめ細かくなめらか。こんな桃があるのかと衝撃を受けました」と語るのは、創業 134 年のフルーツ専門店を母体に持つタカノフルーツパーラーのチーフフルーツチュリエ、森山登美男さん。10 年ほど前、関東ではあまり流通していなかった「おかやま夢白桃」に出合い、「この桃で最高のパフェを作りたい」と思い立った。

「最初は難色を示されたんです。そんなに数量が確保できないって」。そこで生産者と直談判するため岡山県の産地に赴き、栽培方法や選果基準、出荷方法のすべてにこだわる姿勢に、改めて感動したという。

「始めてみたら、お客様の反響は予想以上でした。2000 円近くする高価なパフェですから、そんなには売れないだろうと踏んでいましたが、結果 1 日で 4 日分を売り上げました。美味しいものを出せば、お客様は分かってくさるんですね」

岡山と言えば、ぶどうも外せないという。「シャインマスカットなどは他産地のものも仕入れていますが、スタッフはすぐに岡山のものを見分けられます。まず見た目が美しいんです。その裏には生産者達の熱すぎるくらいの思いがあった。「ぶどうのハウスを視察に行った時は、栽培方法の話が 2 時間ノンストップでした。その時ハウス内は 40 度近い暑さでしたから、さすがに倒れるかと焦りましたよ (笑)」。

こだわりが詰まっている岡山の果物は、みずみずしすぎてクリームとの相性が難しかったりと、美味しいパフェに仕立てるのは容易ではない。しかし「日本一の果物を目指す生産者の努力に見合うよう、タカノは日本一のパフェを提供しています。今年はアイスやジュレの部分も含め、すべてをおかやま夢白桃で構成した『究極のパフェ』を作りたい」と目を

輝かせる森山さん。今年の夏が待ち遠しい。

森山登美男 (もりやま・とみお)

青果商の家に育ち、新宿高野に入社。現在はタカノフルーツパーラー、チーフフルーツチュリエとして、数々のメニュー開発に携わる。これまでに 10 万食以上のパフェを製作。

タカノフルーツパーラーの「おかやま夢白桃」のパフェ (2018 年)。

●マスカット・オブ・アレキサンドリア

「果物の女王」とも呼ばれる。一粒丸ごと頬張ると、張りのある粒がパリッとはじけ、強い甘みと爽やかな酸味、上品なマスカット香が口いっぱいに広がる。

●シャインマスカット

強い甘みを持ち、皮ごと食べられ、種も無い、大人気の品種。岡山のシャインマスカットは「晴王 (はれおう)」のブランドでも知られる。

●ピオーネ

巨峰とマスカットを親に持ち、ブドウらしい強い香りとう品なマスカット香を併せ持つ。大粒で種が無く、強い甘みに爽やかな酸味の濃厚果汁が溢れる。

●清水白桃 (しみずはくとう)

岡山で生まれた、白桃を代表する品種。なめらかな果肉は口の中でとろけ、溢れる果汁と甘い香りが口いっぱいに広がる。

おかやま夢白桃 (おかやまゆめはくとう)

清水白桃より大ぶりの実をつけ、上品な香りと甘みがあり、果汁も多い。岡山県農業研究所で開発され、2005 年に品種登録された岡山オリジナル品種。

p.036

世界一の果物を育てるために

「くだもの王国」と呼ばれる岡山だが、意外にも作付面積では桃が全国第 5 位、ぶどうは第 4 位 (2017 年)。しかし市場単価は全国的に見ても高い。

『『どうして岡山の果物は高いの?』と言われることがありますが、とにかく手をかけて質を高めているから。他の産地よ

り細やかな栽培管理を行い、その分一つ一つの果実を大切に育てます。そのため、作付面積が限られてしまうのです」と話すのは、果樹研究ひとすじの藤井雄一郎さん。県所属の果樹研究室のトップだ。

果実作りに適した気候なのですか?との質問に対し、予想外の答えが返ってきた。「岡山は『晴れの国』とも呼ばれるほど降雨量が少なく、また、土は痩せています。つまり何もせずに果物が育つ環境ではないのです」。しかし逆に言えば、人が与える水や肥料の量をコントロールしやすいということ。こだわりの強い県民の気質と相まって、高い栽培技術を育んだのだという。1886年には国内で初めてマスカット・オブ・アレキサンドリアの温室栽培を導入、1901年には上海水蜜を改良して白桃を開発。現在国内で流通している「白桃」のすべての祖となっている。

「現在でも岡山の生産者たちは研究熱心で、手間ひまを惜しみません。県内ではよく『わが子のように果実を育てる』と言っていますが、まさにその通りだと思います」

ぶどうの作業一つ一つを見ても、驚くほどきめ細かい。「盆栽ではありませんが収穫時点を思い浮かべながら、蕾の段階から何度も間引き、花や果実の数を細かく調整していきます。最後は粒の向きを、一粒一粒箸や竹べらを使って、綺麗に整えたり、ぶどう表面の果粉（ブルーム）を乱さないように細心の注意も払っています。食べてくださる皆様の顔を思い浮かべながら一生懸命作業しているのです」。

130年以上続く栽培技術の上に、不断の手入れと至高の果物を目指す努力がしっかりと積み重なり、岡山県の果物の質を支えている。

上：果樹研究室で開発された新品種「オーロラブラック」に袋かけをする作業。

中：他県では使わないタイプの、遮光率の高い紙を使用した、清水白桃の袋かけ。

下左：ピオーネの発芽の様子。

下右：おかやま夢白桃の人工受粉。

藤井雄一郎（ふじい・ゆういちろう）

岡山県農林水産総合センター 農業研究所 果樹研究室 室長。

育てやすく美味しい品種の開発のほか、県内の農家と協力しながら、産地で生じた課題の解決など、多数の試験研究を行っている。

p.037

生だけじゃない！ 県内で味わえる最高のフルーツスイーツ

※メニューは季節によって変わります。

（左上）

岡山市内で行列が絶えないフルーツスイーツショップ「おまち堂 & FRUTAS」のかき氷。

（右上）

倉敷市の「くらしき桃子」では旬の果物が見事なパフェに。写真は桃とぶどうのパフェ。

（左下）

県北の津山市にある「CAFE ROCA」でいただく、旬のフルーツがたっぷり載ったパンケーキ。

（右下）

美作市の農園が直営する、その名も「農園カ^{ゆのこう}フェ湯郷」の、いちごのかき氷。

岡山果実を自らの手で収穫

県内には、果物の収穫体験をさせてくれる農家も数多く存在している。大きく実った食べ頃の果実を、自らの手でそっと木からもぎ取る体験は、何よりの土産話になるだろう。夏季の白桃はもちろん、秋のぶどう、冬～春にかけてはいちご狩りも楽しめる。

もぎたてをすぐに味わえるのもフルーツ狩りならではの。収穫した果実が食べ放題のプランや、持ち帰れるプランもある。予約が必要な場合も多いので、希望に合わせて事前調査は必須。桃^{ともみえん}美苑や西山ファームなら、ある程度英語対応も期待できる。

www.okayama-japan.jp/en/

Japanese text

2019年 春/夏号 日本語編

デザイン

デザインラボ

文様

—— 極まりの静まり

文=原研哉 撮影=西山航

撮影協力=株式会社タニハタ www.tanihata.co.jp/english/

p.038

精緻であるが、複雑さを競うのではなく、さらりと仕上がった風情に、日本の木組みの美しさがある。「組子」と呼ばれる木組みの技術は、欄間や衝立て、引き戸など、室内空間の間仕切りに用いられてきた。中国でも透かしの間仕切りは目にするが、背景にある美意識がやや違う。中国の場合、精緻を極めていくことが、皇帝の権威や位の高さなど、力を象徴するオーラを発する方向に向かっているのに比べて、日本の組子はどこか、精緻への欲求を抑制し、技の極まりの中にも、簡潔さへの静まりを感じるのである。平たくいうと、複雑すぎる組子は野暮なのかもしれない。注文主が権威者というより、数奇や粋を極めようとする趣味人だったからかもしれない。もちろん、簡潔といっても技術が甘いわけではない。複雑さを要求されれば、どこまでもやれる技を備えつつ、程よくそれを抑制していくところに組子のエレガンスがあるように思うのである。

組子

早ければ7世紀、遅くとも12世紀には日本に存在したと言われる木工技術のひとつ。細くて薄い「組手」と呼ばれる部材を、釘などを使わず、はめ込みながら組み合わせることで、精密な文様を編み出していく。髪の毛ほどの狂いでも木が組み付けられなくなるため、美しい組子を仕上げるには相当の熟練が必要。木は薄くなるほどクセが出やすくなり、材の選別眼も求められる。かつては障子や欄間、ふすまなどに多く用いられたが、近年、壁や天井装飾、照明器具などへも、活躍の幅を広げている。

原研哉 (はら・けんや)

デザイナー。「もの」のデザインと同様に「こと」のデザインを重視して活動中。ものの捉え方や価値観を更新するプロジェクトを多数手がける。長野オリンピックの開・閉会式プログラムや、愛知万博の公式ポスターなど日本文化に深く根ざした仕事も多い。2002年より無印良品のアートディレクター。2017年にオープンしたJapan House プロジェクト総合プロデューサー。著書に『デザインのデザイン』、『白百』ほか多数。www.ndc.co.jp/hara/

(写真)

左ページ、左から：角麻^{かくあさ}、胡麻^{こあさ}、井筒割菱^{いづつわりし}、青海波^{あまなみ}
右ページ、左から：積石亀甲^{つみいし}、竜胆

組子の文様は、日本に自生している植物や自然、道具などが中心。亀甲などの縁起の良いデザインや、厄除けの模様とされてきた麻の葉など、祈りや願いがこめられたものが多く残る。斜めの線を基本とした菱組子と、水平垂直の線を基本にした格子組子の2種に大別される。組子細工で表現できる図柄はほぼ無数にあり、小さな文様の塊で、大きな一つの絵柄を表すのも最近人気の傾向。

建築

—— 裏町の楽しさを引き継ぐ高層ビル

写真=阿野太一

文=佐野由佳

p.040

再開発が進む東京・渋谷の街。百貨店や商業ビルのある繁華街として発展してきた渋谷駅の北側エリアに対し、渋谷川に沿って雑居ビルがひしめきあう裏町的な南側エリアの、新たなランドマークとなるのが「渋谷ストリーム」だ。

地下4階地上35階建ての大規模複合施設で、東急東横線の渋谷駅のホームや線路などを、地下に移設した跡地に建設された。国道246号線と明治通りが交差する角地、明治通り沿いから渋谷川をまたいで行くと2階の貫通通路に向かう大階段がある。街がそのままビルの中に流れ込んでいくようなつくりになっている。屋内でありながら風が通り抜ける貫通通路の両脇には、さまざまな飲食店が軒を連ね、店の

中から、外から、大通りを行き交う車や川沿いの雑居ビルの看板などが見え隠れする。

デザインアーキテクトをつとめたシーラカンズアンドアソシエイツの赤松佳珠子^{かずこ}さんは「雑多な居場所がある楽しさや、小さなビルが並ぶヒューマンなスケール感のあるこの街らしさを意識して、閉じたビルにならないようにプランを考えました。一本裏にある街のよさ、元々そこにある記憶を引き継ぐ場所であることを大切にしました」という。人と街をつなぐ、風通しのよい高層ビルだ。

右：1970年代から90年代にかけて、駅を中心に商業の街として発展した渋谷。2000年代に入ってから、駅周辺の再開発プロジェクトが長期計画で進んでいる。そのなかのひとつに「渋谷ストリーム」がある。恵比寿、代官山といった、もうひとつの賑わいを見せる街につながるエリアでもある。

上：人の行き交う活気や賑わいを象徴するように、動線となる階段やエスカレーターなどをイエローで統一。

下：大通りから渋谷川を渡ると大階段がある。階段の段差の隙間を、水の流れの続きのような明かりが点滅する。大階段の向こうに店舗が入った商業ゾーンの貫通路がある。

設計者：東急設計コンサルタント

デザインアーキテクト：小嶋一浩＋赤松佳珠子／シーラカンズアンドアソシエイツ (CAI)

shibuyastream.jp

www.c-and-a.co.jp

プロダクト —— 生活に和の花を添える

撮影＝武蔵俊介

文＝編集部

p.042

日本の四季を美しく彩る花々。「花を愛でる」という言葉があるように、日本人は古くから花に親しみをもち、慈しんできた。昔の歌人が残した和歌には花の名が多く登場し、花に様々な

思いを託している。そうした心の機微に想いを馳せ、誕生したのが「酒見椅子店」の monaca stool。名前の通り、和菓子のもなかにインスピレーションを得たデザインは、丸みがあって可愛い。モモ、ウメ、ツバキ、サクラ、キキョウ、キクの日本を代表する全6種の花が、色鮮やかに室内を飾る。

約半世紀近く、伝統を守りながら、長く大切に使われる家具を作りつづけている椅子専門店が作るスツールは、一点一点、ハンドメイドで製作。そのため、完成までに1～2か月ほどかかるが、お部屋の雰囲気に合わせて、座面の色はもちろん、木材をウォールナットとオークの2種類の中から選べるのが嬉しい。座面は直径約28cmと小ぶりだが、安定感のある掛け心地で、持ち運びにも便利。部屋に花を飾るように、お花のスツールを置いてみてはいかがだろうか。

ウメ

ウメは、サクラやモモ同様、日本を代表する落葉花木。1月から3月に赤や白、ピンクの花を咲かせる。写真の座面の色は朱色、他に白銅色がある。

キク

キクは秋を代表する花。皇室の紋に定められていることもあり、古くから特別な存在で、品位や品格の象徴とされてきた。写真は黄色、他に紫色がある。

サクラ

3月から4月にかけて花を咲かせるサクラは、春を1年の節目と考える日本人にとって、新たな始まりを告げる花。座面は桜色と茶色の2色。

キキョウ

6月から10月に咲く花で、昔から秋の風物詩と言われているキキョウ。星形をした花びらがかわいらしい。写真は鼠色、他は紺色がある。

ツバキ

冬を代表する花で、赤い花に、艶やかな緑の肉厚な葉が特徴。茶席によく用いられることから、「茶花の女王」とも呼ばれる。座面は草色と橙色の2色。

モモ

モモは3月下旬から4月にかけて開花し、花を咲かせた後、たくさんの

実をつけることから、生命力の象徴とも言われる。座面は紅梅色と鉛色の2色。

「monaca stool」（高さ45×幅28×奥行き28cm）ウォールナット、オーク共にすべてのサイズ各2万4600円。座面の色は各デザイン固定の2色から選べる。高さは30cmと45cm。※ハンドメイドのため、サイズは多少の誤差がある場合があります。

酒見椅子店

福岡県大川市榎津水落 79-1

sakemi.co.jp

shop@sakemi.co.jp

プロダクツ —— 日本の香りをしのばせる

撮影＝大道雪代

文＝編集部 文協力＝賀来潤恵

p.043

京都の仏教美術の専門家集団「まつひせそうりんぶつしよ松久宗琳佛所」による、「香りまもり」。江戸時代から続く京都の老舗香木専門店「山田松香木店」特製の天然香が封入され、おまもりとして、また文香や防虫香として、日常で上品な香りが楽しめる。絵柄は極楽浄土に住むと言われる“六鳥”。仏法を説き広めるために、阿弥陀仏が姿を変えて現れる6種の鳥で、例えば写真手前、双頭の「くみょうちよう共命鳥」は、命の平等やつながりを体現している。截金師・きりかね松久真やさんのデザインで、その優雅な色彩を生かすべく、商品は活版印刷で丁寧に刷られている。写真の6種セット（箱付き）は5000円。単品は各800円。

京都あろり

京都市中央区御幸町通三条下ル海老屋町 318（松久宗琳佛所内）

matsuhisa.thebase.in

プロダクツ —— 新しい夫婦箸で幸せな毎日を

撮影＝西山 航

文＝編集部 文協力＝白川愛子

日本の伝統工芸を用い、職人と共作した箸を数多く販売する箸の専門店「銀座 夏野」から、螺鈿細工職人の技巧を凝らした優美な一膳のご紹介。多彩な桜の花びらがきらびやかに舞い散る意匠の「螺鈿細工利休箸」は、京都で唯一、青貝を使った螺鈿細工を専門に行う「嵯峨螺鈿 野村」製の特別な箸。世界遺産にも使用されている貴重な夜光貝を含む5種類もの色の違う貝から、それぞれ6パーセントしか採取できない色や輝き具合の最も美しい部分のみを、幅1mm程度の花びら形の螺鈿として施した。絆を深める縁起物と言われる箸は、贈り物にも最適。男性用24cm、女性用22cm、各1万7000円。

銀座 夏野

東京都中央区銀座 6-7-4 銀座タカハシビル 1F

www.e-ohashi.com

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

葉山

**里山と海に抱かれた土地
葉山に豊かな暮らしを訪ねて**

撮影=大泉省吾 (p.44、46～47)、小林廉宜 (p.45、48～49)
文=編集部 文協力=神崎典子

p.044

神奈川県三浦半島の北西部に位置する葉山エリアは、温暖な気候から保養地として脚光を浴び、高級別荘地として発展してきた。その一方で、海と山に囲まれた昔ながらのオーガニックライフの光景が残る場所でもある。自然豊かな葉山に自らの心と体の居場所を見つけた二人の女性を訪ねた。

上：葉山の隣に位置する秋谷の山中にある築77年の日本家屋。ここにアトリエ「秋谷四季」を構える広田千悦子さんは日本の歳時記研究家。この縁側に座っていると季節をキャッチする五感が研ぎ澄まされていく。

下：ガラスの器に山で摘んだ季節の花を。目で涼を感じる初夏のしつらい。

右ページ：葉山と秋谷にまたがる峯山に暮らす矢谷左知子さん。自宅から延びる道の先には長者ヶ崎の海が。朝日、黄昏、月の光、そして漆黒の闇……一度として同じ景色と出会うことはないという。

p.047

**ここは、目に見えないものに心を向け、
形にならないものを感じることができる場所**

——広田千悦子

縁側に座って庭を眺めていると、風に乗って遠く波の音が聞こえてくる。深呼吸すると、先ほどまで降っていた雨に濡れた草木や土の香りに満たされる。山に雨が降り川に流れ込み、海へ注いでまた雨になる……そんな当たり前だけれども忘れがちな自然の巡りを、山から海まで歩いて10分ほどのこの地で体感しながら、広田さんは暮らしている。25年前、葉山への移住を決めたのは、この地を訪れたときに見た光景がきっかけだった。「その日は曇りでしたが、一瞬、雲の切れ間からスポットライトのように光が海面に差し込みまし

た。「天使の梯子」と呼ばれるその光景の神々しさ、息を呑むほどの美しさが今でも忘れられません」。

葉山での時間は、形にならない大切な物事を感じる暮らしだと広田さんはいう。「四季を彩る花を飾ったり、旬のものをいただいたり、季節の行事や習わしを大切にしたり。日本では昔から当たり前に行われてきたことを、ここにくるまで忘れていました。歳時記をもっと学びたいと思うようになり、今も学びの最中です。奥が深すぎて終わりがありません」。自宅の程近くに立つアトリエ「秋谷四季」がそんな広田さんの学びの場。海の見える縁側、シンボルツリーの大楠、苔むした庭、季節の草花——その一つ一つに気づきがある。「花をしつらえるとき、美しさを愛でるという気持ちだけではなく、草花に宿る力をいただいているという想いを抱きます。草花の命に気持ちを向ける、しっかりと見る、少しだけ手をかけるなど、些細なことに感覚を働かせること。目には見えないかもしれない、形にもならないかもしれない。でも私を包みこんでいるすべての自然と気持ちのやり取りをしながら、この地で私なりに「日本の和」「日本の歳時記」を掘り下げていきたいのです」。

ひろた・ちえこ

日本の文化・歳時記研究家。自宅近くにスタジオ兼アトリエを構え、暮らしの中から歳時記や暦、四季などを探究。新聞、雑誌などにエッセイを発表するほか、著書も多数。

(左)

左ページ左上：厄除けと福招きのためにお菓子をお供えて食す。葉山の老舗和菓子店、永楽家の「水無月」。水無月とは6月を指す和名。

右上：紫陽花が美しい梅雨の季節。古来伝わる門口守りの一つ、「紫陽花守り」を飾る。広田さんは毎年、家族の健康を願うという。

左下：苔の箱飾り。土と苔を敷いて起伏をつけ、季節の草花で箱庭に仕上げていく。「作っている間は自分の内面と対話しています」。

右下：広田さんが山の土で焼いた誕生仏。

(右)

上：紫陽花守りの作り方。まず願い事を心の中で祈りながら、紙に名前と生年月日を書く。

中：紙を折りたたみ、紫陽花の茎に巻きつけ、さらに全体を半紙で包む。

花の根元に水引を結ぶ。

下：出来上がった軒先や玄関に飾る。地域によって金運アップや商売繁盛、人気運上昇、健康祈願などいろいろな意味がある。雨の多い季節の心と体を整える習わしだ。

p.048

多様な植物たちが共生する聖域を 未来へ受け継ぐ、守り人として

——矢谷左知子

葉山・峯山の中腹の竹藪に囲まれた一軒家での矢谷さんの暮らしは、鬱蒼と茂る庭の植物たちの観察から始まった。人工的に整備するのではなく、自然を自然に任せるための観察。「様子をよく見て、旬の主役が引き立つように少し手を加え、あとは草花たちの繁殖に任せました。3年目くらいからでしょうか、草むしりなどしなくても、もともとあった多様な植物たちが共生・調和を始めたのです」

もともと野生の草から糸を紡ぎ、染め、布を織る作家として活動していた矢谷さん。山に入り、体を使って草と向き合い、草が自分の中を通過して次の形になるのが面白くてしかたなかったという。「けれど私にとっては、そういう草とのやり取りが大切で、作品はその結果でしかありませんでした。だから染織家と呼ばれることに次第に違和感を持つようになり、今は作家活動をお休み中。この環境の中で草にアプローチすることで、その先になにがあるのかを探求する日々です」。山に入るときは地下足袋姿、いいなと思う草があったらそのまま崖をひよひよいと登る。山で切り出した竹もすべて自分で担いで自宅まで運び込む。その不便さがいい、と気持ちよさそうに笑う。「夜は本当に真っ暗ですが、満月の日は月明かりに海が照らされて神秘的な、異次元の世界が広がります。こんな世界が残っているなんて、と今も毎日驚きと発見の連続。慣れることはありません」。

現在、定期的開催している「草講座」は、参加者とともに草を使ったお弁当やお菓子をいただきながら草の話をしたり、糸作りのワークショップを楽しんだり。ここで半日を過

ぎせば、野生の草が語りかける何かに気づけるはずだと矢谷さんはいう。「これだけ多様な植物たちが調和を保ちながら共生しているこの庭は“聖域”だと感じています。自分の庭というよりもみんなに開かれた場所で、一時期私が預かっているだけ。守り人としてここに暮らしている感覚なのです」。

やたに・さちこ

「草舟 on Earth」主宰。草について学び、草から糸を紡ぐワークショップ「草講座」を開催している。現在は宮古島の在来馬で沖縄県の天然記念物「宮古馬（ミヤークヌーマ）」救援活動に尽力。

(左上)

国道脇の階段を50段、さらに緑が茂る急な坂道を登ったところにある矢谷さんのお自宅。入り口には「草舟 on Earth」と書かれた素朴な看板が。

(右下)

右ページ、上：峯山エリアの原生の木が残る庭。木々の間から海を望む、風通しのよい空間。

下左：独自の方法で野生の草から糸を紡いでいる矢谷さん。写真は葛や芋麻の糸。

下中：草講座でふるまう特製草弁当。庭で採れた野草や地元産の野菜などで作られている。里芋のコロッケ、ハコベと新ニンジンのパスタサラダの豆腐マヨネーズ和え、よもぎごま豆腐など、大地のパワーがぎゅー。

下右：ドクダミの花や月桃、ピワの葉をリカーに漬けて作った自家製の化粧水や万能薬。手前の小瓶はハコベと塩と重曹で作った天然歯磨き粉。

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

**Tokyo
新発見**

**Tokyo 新発見 第3回
TOKYO Marchéへ行ってみよう**

p.053

撮影=大見謝星斗 (p.51 ~ 55、58)、武蔵俊介 (p.51、54 ~ 57)、久保田彩子 (Farmer's Market @UNU)
文=清水千佳子、編集部 (足立市場)

p.051

昨秋オープンした豊洲市場を筆頭に、東京には日本各地の名産品に出合えるマーケットがある。新鮮な魚や野菜、味のある骨董品などとともに魅力的なのが、自らの商売に一家言ある店主たち。彼らとの交流もマーケットの醍醐味だ。

- 1: 都心の公園で開催される「太陽のマルシェ」。100前後のテントが並ぶ様子は壮観だ。
- 2: 玉子焼きに丁寧に包丁を入れているのは「築地 山長^{まつえけんいち}」の松江研一さん。
- 3: 「太陽のマルシェ」出店者、長崎県「川口農園」の茂木みかん。海に近い山の急斜面で太陽をたっぷり浴びて育ったみかんは濃厚な甘さ。
- 4: 「高幡不動ござれ市」で古物商の川口幸男さんが陳列していた日本全国の郷土玩具。
- 5: 足立市場の一般鮮魚店「大内商店」の店先。一般客も購入できる「あだち市場の日」には早い時間から飛ぶように売れていく。
- 6: よく日に焼けた男性は農家2年目の加藤かいさん。「Farmer's Market @UNU」で農業、化学肥料不使用の野菜を販売している。

p.052

豊洲市場

ずらりと並んだまぐろ、威勢よく呼びかけるせり人、指で値段を示す買い手たち。水産卸売場棟では毎朝5時30分から真剣勝負が繰り広げられる。
※特別な許可により、通常は入れない場所より撮影。

広さにびっくり! 東京の新名所へ

東京都が設置した11の市場のなかで、最大にして最も重要なのが豊洲市場だ。築地市場の施設が老朽化し、また手狭になったことから、その役割を受け継ぐ形で2018年10月に誕生した。管理施設棟、水産卸売場棟、水産仲卸売場棟、青果棟の4つの建物からなり、敷地面積は築地市場の約1.7倍の40.7ha! ぜひ歩きやすい靴で出かけたい。見逃せないのは、2019年の初せりで1尾に3億3360万円という史上最高値がついて話題となったまぐろのせりだろう。予約制の見学デッキからはせりの様子が間近に見え、鐘の音やせり人の声も聞こえ、臨場感抜群。だいぶ迫力は減るが、少し離れた見学者通路からなら予約なしで見ることが出来る。せりの後は、水産仲卸売場棟の「魚がし横丁」へ。70近い店舗が、主に市場関係者や料理人向けの道具や食材を販売している。同じ棟の「屋上緑化広場」は一面芝の気持ちいい広場で、晴海運河とレインボーブリッジ、2020年に向けて急ピッチで建設が進む選手村など、東京らしい眺望が楽しめる。なお、寿司店などの飲食店はどこも連日大賑わい。長時間待つのは避けたいという人には平日の来場をおすすめする。

- 1: せりが行われる水産卸売場棟。休市日以外は24時間稼働している。
- 2: 豊洲市場の前身・築地市場で取引された最大級のまぐろの原寸大オブジェ。重さ496kg、長さ2.88m、胴回り2.36m!
- 3: 「豊洲 千年こうじや」で販売されている「麴だけでつくったあまさけ」。新潟の酒蔵「八海山」の伝統技術から生まれた栄養豊富なノンアルコール飲料で、すっきりとした甘さ。
- 4: 「八百金」のわさびは有名寿司店御用達。「いいわさびは目が詰まっ^{や おちん}ていて、粘りがあって甘くておいしい」と社長の齊藤和敬さん。
- 5: 北海道から九州まで、日本全国の特徴ある味噌12種類が100g単位で買える「蔵乃屋」。
- 6: 主にプロ用の包丁を販売、修理する^{ありつく}「有次」は、せりで使用される^{てかぎ}「手鉤」なども扱う。店頭では集中して包丁研ぎをする職人の様子が見学できる。

魚がし横丁

江東区豊洲 6-5-1 豊洲市場 水産卸売場棟 4階 早朝~昼頃 店舗に

よって異なる

豊洲市場

江東区豊洲 6-6-2 (水産卸売場棟)

午前 5 時～午後 5 時 (施設の見学コース) 飲食・物販の店舗は 12 時頃から閉まり始める

日曜・祝日・休市日休み

www.shijou.metro.tokyo.jp/toyosu

※まぐろのせりの見学は午前 5 時 45 分～午前 6 時 15 分で事前申込・抽選制

pia.jp/piajp/v/toyosushijou19

p.054

足立市場

隔月で行われる大迫力のまぐろの解体は必見

京成本線の千住大橋駅から徒歩 5 分のところにある足立市場は、あまり知られてこそないが、都内の水産市場として、豊洲市場に次ぎ第 2 位の取引量を誇る市場である。そんな足立市場が地域の人々に市場により親しみを持ってほしい、と始めたのが今年で 6 年目を迎える「あだち市場の日」だ。通常はプロ向けの市場だが、この日は特別に開放され誰でも自由に見学・買い物ができる。そのなかでも人気があるのが、三上水産のまぐろの解体と、切り分けられたまぐろのパック売り。90kg ほどある本まぐろが目の前で捌かれていく様子は圧巻だ。まぐろの解体は、人が集まった時点で開始されるため、早目の来場をおすすめする。

- 1: 仲卸売場内の三上水産のまぐろの解体。お客さんの目の前で、たったの 15 分ほどで巨大なまぐろがおろされる。
- 2: 解体前のメキシコ産の本まぐろ。90kg ほどあるという大きめのまぐろで、男性 3 人がかりでやまとまな板まで運びこまれる。
- 3: 鮪包丁や裁ち包丁、のこぎりと呼ばれる刃の長い包丁を使い胴体のヒレ、頭の順に切り落とし、胴体を真ん中でカット。それをさらに半分に分けて、最後に背骨をとる。
- 4: 解体後はサク取りと呼ばれる、骨や皮を取り、切り分ける作業を行う。切り分けられたまぐろは約 200g ずつパックに入れられ、中トロと赤身が 1000 円 (税込み)、大トロが 1500 円 (税込み) と格安で販売さ

れる。

- 5: サク取りをする間、カマ、中落ち、頭部分のせりを行う。一般向けのわかりやすいせりで、売り手が叫ぶ値段で買いたい人がいれば手を上げる。ある程度値段が上がると、一人に決まらなかった場合はじゃんけんで買い手を決める。
- 6: 仲卸売場で一般鮮魚を取り扱う大内商店の大内克則^{かつのり}社長。30 年以上、足立市場で仲卸店を営む社長は全国から集まった海産物のなかから、その日のおすすめを教えてください。
- 7: 仲卸売場内でも、広い面積を占める大内商店には種類豊富な鮮魚や貝類が並ぶ。プロから一般客まで多くの人が立ち寄り、終始賑やか。

あだち市場の日

足立区千住橋戸町 50

奇数月第 2 土曜日 (1 月のみ第 3 土曜日に開催) 午前 9 時～午前 11 時

adachi-shijyo.or.jp

築地場外市場

お腹を空かせて GO !

1935 年から 83 年間、水産物と青果物を扱う国内最大の市場として、東京のみならず関東近県の人々の食を支えてきた築地市場。なかでも水産物は世界最大級の取り扱い規模を誇り、迫力満点のまぐろのせりは世界各地から訪れた観光客を興奮させた。昨年、約 2.3km 離れた豊洲市場の完成とともに惜しまれつつ閉場したが、隣接する商店街「築地場外市場」はその名を変えず、今も健在。鮮魚や乾物、お茶などを売る小売店や 30 軒以上の寿司店など、約 400 もの店が軒を連ねる。玉子焼きや和牛、おにぎりなど、観光客が手軽に味わえる商品が豊富なのも特徴。あちこちから漂うおいしそうな匂いや呼び込みの声に、目移りすること必至なので、ぜひお腹を空かせて出かけたい。なお、早朝はプロの仕入れが優先されるため、街歩きは朝 9 時以降がおすすめだ。

築地場外市場

^{せんじやがく} 中央区築地 4-16-2 千社額棟 1F (総合案内所「ぶらっと築地」)

午前 8 時～午後 2 時 (日曜・祝日・豊洲市場の休市日は午前 10 時～)

年末年始休み
www.tsukiji.or.jp

- 1: 新鮮な朝採り卵と伝統の鰹出汁で作る玉子焼きは絶品。写真はでき
たてを手軽に味わえるようにと考え出された「串玉」。

築地 山長

中央区築地 4-10-10

- 2: 海鮮煎餅をメインに扱う店で、一際目を引く寿司鮎の詰め合わせ。
ミニサイズながらまぐろもいかもかなりリアル。

築地 かねよし

中央区築地 4-12-2

- 3: 元漁師の石村為則さんの店では、新鮮な魚介を目の前で焼いて提供。
店主の一押しは浜から直接仕入れているほたてで、身が厚くてプリプ
リだ。

まぐろのみやこ

中央区築地 4-13-13

- 4: まぐろ形スイーツは小麦粉でできた生地の中に自慢の小倉あんがたっ
ぷり。カスタードクリーム入りもある。ぜひ焼きたてを。

築地 さのきや

中央区築地 4-11-9

- 5: 天然まぐろのねぎとろなど約 20 種のねたがおひつに入った「特上
ねぎとろ江戸まぶし」。味も写真映えも抜群の一品だ。

築地青空三代目 本店

中央区築地 4-13-8

築地場外市場内にある「築地魚河岸」は築地市場閉場後も地域の活気
や賑わいを継承することを目的に中央区が 2016 年に設置。2 つの棟か
らなり、築地に昔からある水産物や青果物の名店約 60 軒やフードコート
形式の食堂などが入っている。3 階の連絡通路から築地場外市場の雑踏
を眺めるのも面白い。

築地魚河岸

小田原橋棟: 中央区築地 6-26-1

海幸橋棟: 中央区築地 6-27-1

午前 5 時～午後 3 時 全店営業時間午前 7 時～午後 2 時

日曜・祝日・豊洲市場の休市日休み

www.tsukiji.or.jp/forbiz/uogashi

p.056

Farmer's Market @UNU

全国の農家が集まる人気マーケットは毎週末開催

ファッション関係の店が多く集まる街・青山に、全国各地の
農家が集結! オーガニックや自然農法などこだわりを持つ
農家が丹精込めて育てた野菜や果物、お茶、パン、菓子な
どを販売している。特筆すべきは、2008 年のスタート時から
ごく一部の例外を除き、毎週土日に開催している、東京では
珍しい頻度の高さと約 95 店舗という出店者数の多さ。定期
的に出店している店が多く、出店者同士、出店者と常連客の
交流も盛んだ。また、日本酒やコーヒーなどテーマを決め
た多彩なイベントを不定期で同時開催しているのも面白い。

Farmer's Market @UNU

渋谷区神宮前 5-53-70 国際連合大学前広場

毎週土曜・日曜 午前 10 時～午後 4 時開催

farmersmarkets.jp

- 1: ふっくらとした立派な^{ときわ}にんじくは青森の常盤地区産。「品質は日本一
です」と言いきる笹森誠子さんの実家「笹森農園」で育てたもので、
風味が抜群。青森が誇る健康食品、黒にんにくも販売している。
- 2: イタリアンレストランを運営していた父親の影響で農家に転身して 2
年目という加藤かいさん。神奈川県小田原市でオリーブとオリーブオ
イル、西洋野菜を作っている。農業、化学肥料不使用。
- 3: 静岡県掛川市の「ひらの園」はお茶の生産、加工、販売をすべて自
社で行う、全国でも数少ないお茶農家。5 代目の平野昇吾さんの説
明を聞きながら試飲するお茶は格別だ。農閑期の 11～3 月頭のみ
出店。
- 4: 生け垣を利用したディスプレイも楽しい「Natural Craft Shop」のバ
スケットは世界中から集めたハンドメイドの 1 点もの。

太陽のマルシェ

キッチンカーも充実の約 100 店舗で賑わう

「日本最大規模の都市型マルシェ」を謳い、毎回、農家を中
心に約 100 店が出店。そのうち約 10 店がキッチンカーなの

でランチには困らない。会場が高層マンションに囲まれた児童公園ということもあり、家族連れが多いのも特徴で、毎月開催される「キッズマルシェ」は大人気。これは3～12歳の子どもがマルシェの販売体験をするイベントだ。一方、大人向けの新しい試みとして2018年の7月と12月に開催されたのが、夜間に飲食が楽しめる「ナイトマルシェ」。日中のマルシェとは違った雰囲気味わえるこのイベントも、ぜひ継続してほしいものだ。

太陽のマルシェ

中央区勝どき 1-9-8 月島第二児童公園

毎月第2土曜・日曜 午前10時～午後4時（4～9月は～午後5時）開催

timealive.jp

- 1：元気いっぱいの門田真由子さんが店主の「金曜 JUICE bar.」はフレッシュジュース専門のキッチンカー。山梨の農家から規格外のフルーツを直接仕入れて作っている。砂糖、香料、着色料、氷不使用。
- 2：黄金色のキャビアのような「ゴールデンマスタード」はフランスのシェフと和食の料理人、ソムリエが共同開発した日本産マスタード。どんな料理にも合うマイルドな味わいで、そのまま食べても美味。
- 3：化学合成農薬、化学合成肥料不使用の野菜を千葉県で生産、販売する「あいよ農場」。野菜愛溢れるスタッフは旬の野菜のおいしい食べ方も教えてくれる。
- 4：高さ20cm以下の小さな盆栽を販売している「mini-bonsai.life」は年に3、4回ワークショップを開催。気軽に盆栽に触られる絶好の機会だ。

ヒルズマルシェ

花と音楽、そして復興支援

ホテルや大使館が多いエリアにあるビルが会場だけあって、外国人客の姿も多いマルシェ。関東近郊の農家の朝採れ野菜や果物、花、ワインやはちみつ、ときには外国人出店者のホームメイドパイなども並ぶ。復興支援への意識が高いマルシェで、東日本大震災の被災地からの出店があるほか、第2土曜日にはリユースできる衣料品の寄付を受け

付ける「洋服ポスト」を開設。衣類の重さに応じた金額を、岩手県陸前高田市の長洞集落で復興に取り組む人々の団体に寄付している。会場の一角で催される不定期のクラシックコンサートも、ここならではの優雅なイベントだ。

ヒルズマルシェ

港区赤坂 1-12-32 アークヒルズアーク・カラヤン広場

毎週土曜 午前10時～午後2時開催

www.arkhills.com/en/hillsmarche/

- 1：東京都国分寺市に2haの広い畑を持ち、東京の伝統野菜など100種類以上もの野菜を栽培している「小坂農園」。マルシェでは旬の野菜15～30種類を販売している。常連客のなかには、毎回まとめ買いをする飲食店関係者もいるそう。
- 2：「みちのくマルシェ」は2011年の東日本大震災以降に東北4県で誕生した4ブランドの商品を販売。古いきもの地をリメイクしたスカーフや会津木綿のボトルバッグなど、現地の女性たちの手仕事が生きた品々は美しく温かみがある。毎月1回出店。
- 3：色とりどりの季節の花が販売されていたのは、自然栽培の米や野菜、フルーツや花の販売を手がける「北之台開発」のスペース。毎回100種類以上の花を販売しているというから驚く。
- 4：運がよければ、ヴァイオリンやピアノなどの生演奏を無料で楽しめる。

p.058

大江戸骨董市

露天骨董市では日本最大級

骨董の目利きが「掘り出し物が見つかる」と太鼓判を押す骨董市は、第1、第3日曜に有楽町「東京国際フォーラム」で、代々木公園でも年に5回程不定期で開催される。約250店の出店者がそれぞれ工夫して陳列しているのは、陶磁器、漆器、民芸品、版画、家具、きもの、アクセサリなど多種多様。知識がなくとも、眺めているだけで楽しい。写真はすべて東京国際フォーラム開催時のもので、上は日本の古い家具を専門とする「古録展」のスペース。天候や会場の都合で日時が変更になる場合があるので、出かける際はウェブサイトを確認を。

- 1: 「左の作者は月岡芳年、右は歌川国芳。ともに海外でも人気の浮世絵師です」と説明してくれたのは、川村敏郎さん。版画のほかに、煙草入れや印籠といった「提物」も扱っている。
- 2: 常時、外国人客で賑わっていたのが、きもの姿が艶やかな越田知佳さんの店。きものを中心に、和装に合うショールやバッグ、草履なども販売している。
- 3: 栃木県日光市で骨董店を営む福田昌之さんの専門は、古伊万里や古九谷の器。「大名家で使われていたような、いいものばかり」とのこと。美しく棚に陳列されているのは古伊万里のそば猪口。
- 4: 1つ1つ木箱に入っているのは、主に江戸時代に製作された刀の鍔。店主の丹生健介さん曰く「外国の人は象嵌が施されたものなど豪華な鍔が好きですね」。

大江戸骨董市

千代田区丸の内 3-5-1 東京国際フォーラム 1 階地上広場

毎月第 1、第 3 日曜 午前 9 時～午後 4 時開催

※ 2019 年 7～9 月、2020 年 7～9 月は開催なし

www.antique-market.jp

高幡不動ござれ市

お寺の境内は風情たっぷり

新宿駅から京王線の特急電車で約 30 分、都心から少し離れたのどかな町に、関東三大不動の一つに数えられる「高幡不動尊金剛寺」はある。その広い境内で初めてござれ市が開催されたのは 1988 年。現在の主催者である古久根淳子さんの亡き夫、薫さんが始めたもので、その名は「日用品や趣味のものなど、古いものは何でもござれの骨董市」を意味する。「格式のある境内で四季折々の風景を眺めながら、自分好みのものをのんびりと探せるのが、ここがいいところですよ」と古久根さん。なお、市を楽しむ前に参拝をお忘れなく。

- 1: 色とりどりのガラス製品の向こうに座っていたのは、日本の古いガラス「和ガラス」専門の「古美術 輪島」店主、輪島昇さん。「一番多いのは、輸出用も盛んに作られていた大正時代（1912～1926 年）のものだね」。

- 2: ござれ市を含めて 3 つの骨董市を主催している古久根さんの店はいつも五重塔のすぐ近く。日常使いの漆器や下駄、振り袖など商品は多岐にわたる。
- 3: 「ここはストレス発散と終活の場」と笑う川口幸男さんは日本料理店の店主から古物商に転身した変わり種。こけしや土人形などの民芸品を扱う。
- 4: 本業は岐阜県下呂市の材木店店主という熊崎益夫さんの店には、手頃なものから高級品まで、数え切れないほどの盃が並ぶ。鮮やかで豪華な絵付けが特徴の九谷焼が多く、日本土産におすすめ。

高幡不動ござれ市

日野市高幡 733 高幡不動尊金剛寺

毎月第 3 日曜 午前 7 時～午後 4 時開催

kanagawa-antique-market.crayonsite.net

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

伝統色

「日本の色」に魅せられて

写真=小野祐次 (p.59～61、64 和紙)、森山雅智 (p.62～65)

文=編集部 文協力=森内千鶴

p.059

たとえば赤なら茜色、蘇芳色。青なら縹色、空色。黄なら刈安色、芥子色——『源氏物語』が書かれた頃、日本には趣ある名をもつ色が 200～300 も存在していました。世界史上希なそれらの色を今の世に甦らせた人がいます。京都・伏見「染司よしおか」の五代目当主、吉岡幸雄さん。植物染めで「日本の色」を復活させたその偉業に、熱い視線が注がれています。

(p.060)

染織史家の吉岡幸雄さんによって「日本の伝統色」で染め上げられた布。各色が最も映える素材、織り、文様が施されている。2017年、イギリスのヴィクトリア&アルバート博物館に、永久コレクションとして収蔵された。

p.062

●日本の伝統色を追い求めて

朝日に照らされた山や緑の輝き、海や川が空を映した澄んだ色、四季折々の花の生命力溢れる彩り。そうした自然の一瞬一瞬に感動した日本人が、布や紙に染め表そうとした色。それが「日本の伝統色」だという。

「花のひとつひら、風に揺れる枝葉の表裏に、人々は魅せられて、それらにゆかしい名前をつけるようになったのです」と語るのは、吉岡幸雄さん。江戸時代から続く染物屋の五代目である。自らが設立した出版社を手放し、生家の「染司よしおか」を継ぐ決意をしてから30年超、工房から化学染料を排し、父親である四代目吉岡常雄さんも追求した、植物染めによる「日本の伝統色」の再現に、ひたすら取り組んできた。

2000年あまりの歴史をもつ日本の植物染め。貴重な紫草の根（紫根）を使って出す高貴な紫、蘇芳の赤、紅花の赤、支子の実で染めた赤みのある黄色、紅花の花びらと藍をあわせた紫系の色。素材によっても、かけあわせによっても、得られる色はさまざま。写真の「羊木 縹縹の屏風」は、緑を緑青、黄を刈安、赤はインド茜から得て、1300年前の日本の宝を復元した。でき栄えに「70点や」と吉岡さん。「もう少し時間を得て日本茜でやりたかった」と今なお研鑽に余念がない。

水は工房のそば、地下100メートルから汲み上げられる京都・伏見の水を使い、全国・全世界から集められた自然素材とともに、時間をかけてゆっくりと、古の色を甦らせる。「自然の植物から抽出された色には『温かさ』や『命の源』を感じさせる深みがある」と語る吉岡さん。植物の命を得、時間をかけて表出させることでしか、出せない色があるのだという。

月に1、2度は小さな旅に出る。全国の染色に使う素材の産地へ出向いて生育具合を確認し、古き良き時代に作られた美術工芸品とその故郷を訪ね、また古の色への理解を深める。幾千もの人の仕事と営みを解し、「日本の色」を究める吉岡さんの道程は、まだまだ続きそうだ。

羊木 縹縹の屏風

8世紀、聖武天皇が身近に置いていたとされる宝物を、吉岡さんが復元。2017年秋、奈良国立博物館で催された正倉院展で話題を呼んだ。

(p.063)

江戸時代後期の絵師、田中訥言による、平安時代の「王朝の色」を解説した書物を眺める吉岡さん。「いいものをいっぱい見て、たっぷり時間をかけて、いい材料を惜しみなく贅沢に使う。そうでないと本当の『日本の色』には辿り着けない」。

吉岡幸雄（よしおか・さちお）

1946年、江戸後期より染織を生業とする「染司よしおか」四代目吉岡常雄さんの長男として京都市に生まれる。大学卒業後、出版社「紫紅社」を創業。自らも筆を執りながら、琳派や正倉院の宝物、古美術、日本の風俗などに関する80冊超を刊行。42歳のときに五代目当主を継ぎ、日

本の伝統色の再現に取り組む。一方で広告・CM制作者、展覧会プロデューサーとしての顔もち、成田空港や溜池山王駅のアートディレクションも手がけている。主な著作に『日本の色を染める』（岩波新書）、『日本の色辞典』（紫紅社）など。

p.064

●伝統の色は未来の色

文＝吉岡幸雄

厳しい寒さのなかでも、わずかずつ春のきざしを感じずようになってくる。そのような頃に、新たなる年を迎える。「松竹梅」すなわち「さいかんのさんゆう歳寒三友」が人の心をなぐさめてくれる。

奈良東大寺二月堂で行われる修二会（お水取り）に鎮座する、秘仏十一面観音に捧げる椿の造り花の染色作業にとりかかるのである。その行法は西暦七五二年二月に始まり、今日まで一回たりとも休まずに行われている。造り花の和紙を納めて五十年あまり。今も先人たちが見出した手法に基づいて染める。

椿の花びらは紅花の赤で染められる。だがその工程はおよそ一年の時を要する。

三月の下旬に種を蒔く。四月、五月は間引きをして苗の生長を待つ。七月に入ると、栽培をお願いしている伊賀の榮井さんから、摘み取りは上旬か中旬かの報せがある。朝早くに畑へ向かって花びらを摘む。花は摘み始めてから、夏の強い陽光をあびて赤味をましている。紅花は干して冬の染色まで待っている。

同じ頃、紅花の輝くような赤色を表すに欠かせない烏梅造りが行われている。奈良市月ヶ瀬村の中西さん宅である。

六月下旬から七月上旬にかけて熟した梅が木から落ちる。それを煤でまぶし、おがくずを燃やして一昼夜燻すのである。

これでおおかたの準備が整ったかと思う。いや、まだある。

十月、近くの田から稲のワラがやってくる。有機無農薬で育てられ天日干しされたワラが、小型トラック五台分がそれ以上やってくる。工房の前庭にしつらえたカマドで、毎日毎朝燃やしてワラ灰とする。冬に灰汁として、紅花から美しい色をだすためである。

植物染めはかように手がかかる。けれども美しく、尊い。私どもは先人の遺した手技を尊び、記録を読み解くことによって、この道を歩いているのである。未来を美しい色で満たすために。

左上：奈良県薬師寺で、5月5日に催されるげんじよさんぞう えたいさい玄装三蔵会大祭。1992年に復興され、衣装と道具を吉岡さんが制作。古の色彩を復元した。写真は、迦楼羅天の伎楽面をつけた姿。

右上：吉岡さんが染めた和紙と、和紙で作られた造り花。p.59～61の反物とともに、ヴィクトリア&アルバート博物館に、永久コレクションとして収蔵された。

上：奈良県東大寺で8世紀より毎年欠かさず行われている大切な法要、修二会。十一面観世音菩薩に天下泰安を願う。3月1日より2週間にわたって行われる。写真は観音さまにお供えする水を汲む有名な「お水取り」の場面。

(p.065)

いにしへ「古の色を超えたことは一度もない。

それほど日本の色は美しく、尊いのです」

東大寺の修二会で、十一面観世音菩薩に捧げる椿の造り花。染司よしおかで和紙を染めて納め、毎年2月23日に僧侶らが「花ごしらえ」をする。

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

インタビュー

アーティスト・インタビュー

千住 博

——次々と新作を生み出すパワー

写真=角田 進、村上義親 (制作風景)

文=小松庸子

p.066

今世界で最も有名な日本画家の一人、千住博さん。そんな千住さんが約3年の月日をかけて制作した《断崖図》(下)と《瀧図》(右)。2020年、真言密教の聖地、和歌山県・高野山金剛峯寺に奉納される作品だ。半永久的に残る大作ゆえの苦労や、その後の最新作についてお話を伺った。

「この制作にあたり、何がいちばん大変でしたか?」の問いに、「何から何までです。真言密教の開祖である空海が存在が大きすぎて、簡単には描かせてもらえなかったんです。世界遺産でもある高野山で永久展示になる作品という畏怖もある。何をやってもうまくいかず、本当に苦しみました。これ以上は描けない!というところまで自分を追い込んで、ようやく生み出した作品です」と千住さん。

立場の重さや知名度に応じて、制作のハードルは毎回高くなるから、最新作が最も苦しいと語る。しかし驚くべきことに、壮絶な制作期間を経て2018年の春先に金剛峯寺の襖絵を仕上げた後から4~5か月後には、悠然と猛然と次なる新作に取り組んでいる姿があった。描いていたのは2019年2月に日本橋三越本店で開催された個展に向けた作品。画業40年にして、初めて取り組んだ水墨画だ。

「常に水墨画をやってみたい気持ちはもっていましたが、今回初めて理由もなく、自然に手が伸びたのです。なぜ今だったのか。60歳を迎え、ようやく僕の中のリズムが整ったのかもしれないですね」

今回の題材は雲。墨を紙に垂らしたとき、そこには雲としかいえないような形が浮かび上がってきたのだという。「楽

しくてたくさん描きました」と目を輝かせる千住さんの絵に向かう心は、今も画学生のまま。常に全力で「今を生きる」千住さんの最新作、これからも目が離せない。

千住 博(せんじゅ・ひろし)

1958年東京都に生まれる。東京藝術大学大学院修了。京都造形芸術大学大学院教授。ニューヨークを拠点に精力的に活動。代表作の《ウォーターフォール》でベネチアビエンナーレ名誉賞を受賞したほか、国内外で数々の賞を受賞。昨年は、長年の功績により日米特別功労賞を受賞。

www.hiroshisenju.com

高野山金剛峯寺 襖絵完成記念 千住博展

3月2日~4月14日

そごう美術館(横浜)

4月23日~6月16日

北九州市立美術館 分館

9月14日~11月4日(予定)

神戸ファッション美術館 / 神戸ゆかりの美術館

11月16日~2020年1月19日(予定)

愛媛県立美術館

(写真)

左:《断崖図》。和紙を揉んでできた「しわ」の上から絵の具を流し、断崖の表情を作り出す。

上:《瀧図》。滝を写し描いたものではなく、絵の具を上から下に流して表出させた「滝そのもの」。「技法と内容が完全に一致して」でき上がる。

上: 金剛峯寺襖絵を制作中のワンシーン。ニューヨークのアトリエにて。

目 [mé]

——不可解な世界の隙間を開く「実感」のアート

撮影=西山 航

文=住吉智恵

p.068

全国の芸術祭や国際美術展でいま引っ張りだこの現代芸術活動チーム、目 [mé] は異色のアーティストコレクティブだ。中心メンバーはアーティストの荒神明香、ディレクターの南川憲二、制作統括の増井宏文の3名。もともと単独で作品

を発表していた荒神の、その深遠な洞察力と無限大のスケールをもつ発想に圧倒的に魅せられた南川と増井が、彼女のアイデアを作品として実現するために最強チームを結成したのだ。

近作では、雑木林の奥に湖が忽然と現れたインスタレーション《Elemental Detection》(さいたまトリエンナーレ 2016) が話題を呼んだ。空き地に鏡を敷きつめた湖は空を映しこみ、足を踏み出すまで半信半疑なほど、真に迫るリアリティと詩的なファンタジーを同時に実現した。「現実のどこにもない究極の風景をつくらうというアイデアを作品化しました。水面のように反射して景色を映すことができる素材を、時間をかけて開発したんです」(南川)。ある現象の“不思議”さを、不思議なまますくいと、そのエッセンスをもとに、日常の地続きの風景のなかに「異空間」を構築する。作品に出合った瞬間、観る者は五感の隙間をねらい撃ちされ、ある強烈な「実感」を体験する。万物宇宙に存在する「果てしなく不確かな現実世界が、実感に引き寄せられる」(目 Facebook ページより) 体験を作品化してきた。

森美術館の企画展「六本木クロッシング 2019」では、大海原の沖合で高波にまさにのまれようとする瞬間をフリーズした新作を発表する。「自然の風景を遠くから見ているイメージと、実際にその圧力や量感に近づいて触れることとは全く別ものです。私たちは海や山を記憶で理解していますが、海の水や樹々の葉の一つ一つの粒子に至る、次元や単位を超えた現実を肌感覚で把握してはいないんじゃないかと」(荒神)。彼らと話しながら、その発想の源泉に意識を遠く飛ばそうとすると、子どもの頃に寝室の天井を眺めながら、宇宙や深海の神秘に思いをめぐらせては恐怖で気が遠くなったことを思い出す。「世界の隙間にひそむ“扉”を開いたり閉じたりすることがアートかもしれない、と思うんです。その不思議な事象を確かめようとするだけで確かであり、その“確かさの深まり”のなかにアートがあるのではないかと」(荒神)。物心ついたときから「アートの実感」に気づき、追求し続けてきた荒神と、それを概念化・物質化するために彼女を支える南川と増井。現実の不確実性が極まりゆくいま、

既成概念や定説を疑い、不可解な世界を解きほぐそうとする試みを諦めない彼らのアートは、いつか新しい哲学を生むきっかけにもなるかもしれない。

目 [mé]

荒神明香、南川憲二、増井宏文を中心とする現代芸術活動チーム。主な活動に『たよりない現実この世界の在りか』資生堂ギャラリー、『repetition window, 2017』Reborn-Art Festival 2017、『TOKYO MOMENT』東京都現代美術館など。東京藝術大学非常勤講師。
www.facebook.com/mouthplustwo/

六本木クロッシング 2019 展：つないでみる

～5月26日
森美術館
www.mori.art.museum/en

VOCA 展 2019

3月14～30日
上野の森美術館
www.ueno-mori.org/exhibitions/main/voca/2019/

個展「非常にはっきりとわからない」

11月2日～12月28日(予定)
千葉市美術館
www.ccma-net.jp

(p.068)
埼玉県北本市にある目 [mé] のアトリエ懇所にて。

(p.069)
《Elemental Detection》2016
旧民族文化センターにて制作
さいたまトリエンナーレ 2016 参加作品
写真=衣笠名津美

《おじさんの顔が空に浮かぶ日》2013-2014
栃木県宇都宮市街地にて制作
主催：宇都宮美術館 館外プロジェクト

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

イベント
ガイド

文=鈴木糸子、岡崎 香

p.070

**気鋭デザイナーによる
新しいアプローチの企画展**

プロダクトデザインからブランディング、キュレーションまで、幅広く活躍するデザインオフィス「nendo」。国際的にも注目を集める彼らが関わる企画展が、世界各地で開催される。オーストラリアで開かれている「Escher X nendo | Between Two Worlds」は、錯視を利用した作品で知られるエッシャーとの二人展。“エッシャーの思考の変遷”という独創的な分類によるエッシャー作品群のグルーピングをベースに、nendo がオブジェや空間をデザイン。エッシャーの表現手法から着想し、展示会のアイコンとして家型のオブジェやグラフィックをリフレインさせ、空間デザインはモノトーンで統一。テーマ性をもった大小9つの空間が、特別な体験をもたらす。また、東京では「information or inspiration?」が開催。サントリー美術館所蔵の日本美術コレクションの中から選定した27点を、新たな視点で鑑賞できるよう構成される。制作背景を知ることによって生まれる「information (左脳的感動)」と、目にすることで心揺さぶられる直観的な「inspiration (右脳的感動)」という二つの感情に着目。それぞれに訴えかける二つの鑑賞方法を各作品に対して提案することで、左脳と右脳への意識を高めるとともに、個々で大きく異なる鑑賞者間のコミュニケーションを誘う。そのほか、4月に開かれるイタリアのミラノサローネでは、“空気”をテーマにした個展「breeze of light」が開催され、影の明滅によって風を感じることが出来る空間インスタレーションを展開。デザインとアートの世界をさらに奥深くする、ユニークなアプローチにこれからも目が離せない。(鈴木糸子)

『Escher X nendo | Between Two Worlds』

～4月7日

National Gallery of Victoria

www.ngv.vic.gov.au/exhibition/escher-x-nendo-between-two-worlds

『nendo × Suntory Museum of Art

information or inspiration? 左脳と右脳でたのしむ日本の美』

4月27日～6月2日

サントリー美術館

www.suntory.com/sma/

『breeze of light』

4月9日～4月14日

TENOHA MILANO

www.salonemilano.it/en/

**魚食文化を支えるかまぼこの魅力に迫る
かまぼこ博物館**

900年以上前から日本で食べられてきた、魚のすり身で作られる「かまぼこ」。漁業が盛んで大都市・江戸にほど近かった小田原は、名産地の一つだ。老舗メーカーが運営する「かまぼこ博物館」では、その魅力に迫る多角的な展示と体験を用意。なりたちや素材、美味しさの秘密を科学的に学ぶコーナーや、職人が手作りする様子をガラス越しに眺める工場見学。またかまぼこや、魚のすり身を焼いたちくわの手作り体験は、子どもでも参加できる大人気プログラム。さらに、てのひらサイズのかまぼこ板をキャンバスにしたアート作品の展示もある。各種かまぼこや小田原の名産品などが販売される店舗やレストランも併設され、東京から足を延ばして楽しむ旅行先としても最適だ。(鈴木糸子)

神奈川県小田原市風祭 245

午前9時～午後5時

無料

www.kamaboko.com/en/

日本オペラ史上初の 大規模コラボレーション

『オペラ夏の祭典2019-20 Japan↔Tokyo↔World』

東京文化会館と新国立劇場が国内各地の劇場と連携し、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて展開する国際的なオペラプロジェクト。総合プロデュースと指揮は、発案者でもある大野和士。今夏は、プッチーニ作曲『トゥーランドット』を、先の2劇場とびわ湖ホール、札幌文化芸術劇場で上演。演出は、バルセロナ五輪の開会式を手がけたスペインの演出家集団ラ・フーラ・デルス・バルスの芸術監督アレックス・オリエ、演奏は大野が音楽監督を務めるバルセロナ交響楽団。2020年は、ワーグナー作曲『ニュルンベルクのマイスタージンガー』を欧州の団体と国際共同制作。演出は、ドイツ・オペラ界屈指の注目株イエンス＝ダニエル・ヘルツォーク。(岡崎 香)

『トゥーランドット』

7月12～14日 東京文化会館 大ホール

7月18日、20日、21日、22日 新国立劇場 オペラパレス

7月27日、28日 びわ湖ホール 大ホール

8月3日、4日 札幌文化芸術劇場 hitaru

opera-festival.com/en

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

旅

早春の美味を、由布院の宿で

撮影=小野祐次 (p.72 ~ 73、77)、阿部 浩 (p.74 ~ 76)
文=編集部 文協力=中野智恵、毛利智子、安藤菜穂子
取材協力=由布市ツーリストインフォメーションセンター

p.072

九州で、いや日本で最も有名な温泉地、それが由布院。心地よいおもてなしと最高の湯、そして早春の美味が待つ宿を厳選してご紹介しよう。

p.073

さんそうむらた
山荘無量塔

由布院に独自の文化を根付かせた宿

もともとあった自然と温泉を生かし、リゾート開発などにはまったく目もくれず、静かな田舎の温泉地として独自の文化発展を遂げてきた由布院。そもそも小盆地という立地の由布院は、かつてはキリシタンの隠れ里、さらに昔は平家の落人が隠れ住んだとも言われ、その歴史から人を温かく迎え入れ、ともに暮らす精神的土壌が醸成されてきたのだという。そんな由布院に新たな風を吹き込んだのが、ここ山荘無量塔だ。古民家を移築し、そこに洋家具を組み合わせたインテリアスタイルは、今でこそ見慣れた感があるが、最初に始めたのは無量塔の創始者、藤林晃司氏である。日本的なものとなつたものを融合させることで生まれる独特の居心地のよさ、それが人を迎え入れもてなす心と合致して、唯一無二の由布スタイルを花開かせた。早春の由布院、山と海の幸の芽吹き季節の美味が待つ無量塔で、この地の豊かさを感じてほしい。

左ページ：大分産おおい冠地どりの卯月鍋。新たまねぎや蔞、ごぼうやクレソンなど春野菜がたっぷり。

左：8名まで宿泊できる「明治」。古民家ならではの見事な梁や囲炉裏が、北欧の家具と融合し落ち着いた雰囲気醸成。広々とした2つの浴室の湯はともに源泉かけ流しの温泉だ。

右上から：卯月の献立より。はなびら椀の鶯仕立ては、あいなめなど白身の魚に春を告げるごみを添えて。鶯色の出汁にはグリーンピースが使われている。山女魚と菜の花の桜香寿司。彩りも美しい春のご馳走。

大分県由布市湯布院町川上 1264-2

Tel.0977-84-5000

www.sansou-murata.com/

明治 4万 9830円～ (税・サービス料・入湯税込)

p.074

亀の井別荘

別荘の心地よさを極めた美食の宿

大正期に要人接待用の別荘としてスタートし、現在では由布院を代表する名宿となっている亀の井別荘。オーナーの中谷太郎氏が「別荘としての原点を大切に、“非日常”ではなく“理想的な日常”をご提供したい」と語る通り、茅葺きの門から一步入ると、そこには温かいもてなしに包まれた別天地が広がっている。約1万坪の敷地内に14の離れと6の洋室を備えた居心地のよい空間。外に出ずとも由布院の四季を感じられ、旬の味覚のすべてが味わえる特別な別荘——チェックインからチェックアウトまで敷地内のみで寛ぐ宿泊客が多いというもうなずける。

離れでは基本、朝も夜も部屋食。山菜や川魚といった山里の旬の素材、A5ランクの豊後牛や九州で獲れた鮮魚を使った料理の数々が、名窯や骨董の器で見目麗しくサーブされる。季節ごとの、たとえば春なら春の食感と香りに包まれる食卓は、まさに亀の井別荘でなければ味わえない特別な贅沢といえるだろう。

左上：舌の上でとろける脂身と柔らかな肉質が特徴の「おおい豊後牛」。写真の温泉蒸しのほかステーキなどで提供される。上から、離れの一つ「17番館」2階のベッドルームは布団が苦手な欧米人にも好評。大分県杵築産の赤貝を、山菜の野蒜とともに、海の香りと山の香りが口の中に広がる。春の味覚、稚鮎を天麩羅で。美味しい日本酒がほしくなる味わいだ。

大分県由布市湯布院町川上 2633-1

Tel.0977-84-3166

www.kamenoi-bessou.jp/

離れの「17 番館」6 万 2790 円

本館の洋室 3 万 9030 円～（ともに税・サービス料・入湯税込）

(p.075)

メゾネットタイプの離れ「17 番館」の源泉かけ流しの露天風呂。伸びやかな緑と空のもとゆっくりと温泉を楽しみたい。

p.076

Yufuin Luxury Villa -zakuro-

(ユフインラグジュアリー ヴィラ ザクロ)

由布院の原風景に抱かれて美食を楽しむ

2 棟のヴィラとダイニング棟からなる、1 日 2 組限定のプライベート感溢れる宿。ヴィラには内湯と露天風呂がつき、湯船から雄大な由布岳の麓に広がるのどかな田園風景と、すぐそばを走る列車の姿を堪能できる。春は桜や菜の花、初夏は青田、秋には黄金色に輝く稲穂、そして冬には雪景色——。由布院で生まれ育ったご主人、日野耕平氏の「昔ながらの由布院らしい景色をお客様に楽しんでいただきたい」という思いが形になった宿だ。

夕食はダイニング棟 2 階の個室で。メインは豊後牛の希少部位、柔らかく甘みのあるシャトーブリアンの炭火焼。わざわざ赤ワインのソースが肉の旨みをさらに際立たせる。また、この宿は朝食も人気。湯布院産の米を土鍋で炊いた自慢のごはんをぜひ興味いただきたい。

上：ヴィラ「14R」のテラスからの眺め。由布岳をバックに、特急「ゆふいんの森」が颯爽と走り抜ける。

左：大分で獲れた新鮮な魚介をサラダ仕立てで。

右：豊後牛の炭火焼にはワインや九州の地酒を合わせて。

大分県由布市湯布院町川南 1043-1

Tel.0977-76-8115

www.yufuin-zakuro.company/

ヴィラ「14R」5 万 9400 円～

ヴィラ「dadaroma」5 万 6160 円～（ともに税・サービス料込）

p.077

由布院を巡るなら ……

のんびりと、ゆっくりと。自然やアートを散策する由布院の旅。旅のプランを豊かにするおすすめのスポンサーを紹介しよう。

由布市観光インフォメーションセンター YUFUINFO

2018 年 4 月に JR 由布院駅隣にオープン。美しい木のアーチと大きな吹き抜けに光が溢れる空間は建築家・坂^{ぼんしげる}茂氏によるもの。窓越しに由布院駅を行き交うクルーズトレインなどを眺めることもできる。観光案内の他、観光辻馬車や乗り合いタクシー「スカーボロ」の予約、荷物の預かりと配送、レンタサイクルの相談も。2 階には旅に関する図書が並ぶ「旅の図書館」と「展望デッキ」がある。英語での対応可能。

大分県由布市湯布院町川北 8 番地 5

Tel.0977-84-2446 開館時間 午前 9 時～午後 7 時 年中無休

辻馬車：定員 10 名 大人 1600 円、子供 1100 円（4 歳以上）

レンタサイクル：1 時間 250 円（5 時間以上は一律 1250 円）

yufu-tic.jp

宇奈岐日女神社、金鱗湖

この神社に伝わる説では、その昔由布院の地は大きな湖だったという。宇奈岐日女という神が山を蹴飛ばして湖の水を抜いたことで肥沃な大地が生まれ、由布院は盆地になった。しかし湖の主であった龍のために一部残したのが金鱗湖で、山を蹴飛ばしたときに一緒に吹き飛んだ鳥居が今も湖の中に立っているとされる。金鱗湖は一方から温泉、もう一方からは淡水が流れ込んでいる不思議な湖。寒い時期の気候条件によって現れる朝霧が神秘的だ。

宇奈岐日女神社

大分県由布市湯布院町川上 2220

金鱗湖

大分県由布市湯布院町川上 1561-1

COMICO ART MUSEUM YUFUIN

観光客で賑わう湯布院町の目抜き通り「湯の坪街道」から、角を折れて少し進むと見えてくるのが「COMICO ART MUSEUM YUFUIN」。焼杉の黒い外観が印象的なこの建物の設計は隈 研吾が手掛けた。事前予約制、最大 15 名までで 60 分のツアー形式という鑑賞スタイルを導入した美術館では、日本の現代アートを牽引する村上 隆と杉本博司の作品を展示。二人の作品はガラスと水盤で仕切られたそれぞれのスペースに展示され、互いの空間がうっすらと透けて見えるその景色もまた、訪れる者の感性を刺激する。

大分県由布市湯布院町川上 2995-1

開館時間 午前 9 時 30 分～午後 5 時 30 分 隔週月曜休館

インターネットにて事前予約を。

camy.oita.jp

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

旅館

せせらぎ

[The Ryokan Collection]

写真 = 工藤憲二 文 = 鈴木博美

p.078

湿潤な空気が日本を取り巻く夏に訪れたいのは、川の近くにある旅館。清流のせせらぎに耳を澄ませば、細やかに自然を感じ取ることで文化を育んできた日本人ならではの、風流な“音”の楽しみを体感することができる。

ときに厳しく、ときに心地よい四季折々の自然に寄り添いながら生きてきた日本人。古来より、自然の万物に神が宿っているという宗教観を礎にして歴史を育んできたからであろうか。五感を研ぎ澄ませて自然を感じ、その中にしみじみとした情緒や風流を見出ししてきた。なかでも日本人の“音”に対する感性は、独自性に満ちている。

日本文化の中で、総合芸術と言われている茶の湯。その茶の世界においても“音”は、重要視されている。例えば、`鳴り’と呼ばれる釜の音。侘び茶を大成させた千利休は、湯の沸き加減を、きゅうおうれん 虹音、かいがん 蟹眼、れんじゆ 連珠、ぎよがん 魚眼、しょうふう 松風と表現する細かい5段階に分け、音を温度加減の目安にした。お茶を点てるときにもっとも適した湯加減は松風。浜辺や山里に凜と立つ松の林の中を渡っていく風のような音とされる。超俗の境地を求めて、茶人たちは茶室の中で松風に耳を傾け、雄大な自然の情景に思いを馳せるのである。

そういった“音”に情緒を重ね合わせることは、日常の中にも存在する。なかでも、季節の移り変わりを“音”で感じ取るのは、日本人らしい感性だ。例えば、秋になると響く虫の音。ある脳生理学的な研究によれば、虫の音を右脳で受け止めて雑音として受け流す多くの国の人々に対して、日本人は虫の音を左脳で言語のように捉えているという。平安時代の和歌の中でも、虫の音を虫の“声”と表現しているものが数多くあり、現在でも、虫の音が聞こえてくれば風情や郷愁を感じ、季節が巡ってきたことを感じるのである。それは、虫の音に

限ったことではない。自然の恩恵を享受しながら共に暮らしてきた日本人は、風の音、雨の音、波の音……自然が奏でる音を“美”として捉えているのだ。

四方を海に囲まれた日本が、モンスーンアジアならではの湿潤な空気に覆われる夏。蒸し暑いさなか、日本人が風流で贅沢だと感じるのは、川の浅瀬を流れる水の音を意味する“せせらぎ”だ。起伏が激しい小さな島国の日本は、川の始点となる山岳から、終点となる海までの距離が短く、流れが速い。そして、国土全体を森林が占める割合が約7割と高く、その森林が水源や水質を守っているため、川の水の透明度が高い。さらさらと流れる川のせせらぎは、透明な冷たい水に触れたときの気持ちよさを思い起こさせるとともに、豊かな自然の姿を喚起させるのである。さらに日本では、透明な水を湛える川には穢れを洗い清める力があると考えられてきた。旅館に滞在して、せせらぎの音に耳を傾け寛ぐひととき。その清らかなる音は涼を呼び、周りに漂う空気、さらにはそれを聴く自分の心の中までが浄化されていくように感じられることだろう。

(p.079)

左：太平洋まで続く千歳川の流れ。白雲荘はこの川を携えるように立地している。シーズンには、夏の風物詩である蛍が見られることもある。

左下：日本建築の美しさが凝縮した離れの部屋「独歩」。3部屋ある離れの客室は、すべて温泉かけ流し露天風呂付き。

右下：溪流に面した貸切風呂。アジアンテイストの半露天の風呂に、溪流のせせらぎが心地よく響く。

(p.080)

左上：竹林に囲まれた「竹の湯」にある露天風呂「月」。湯船に浸かり空を仰ぎ見る、なんとも開放感溢れるひとときを過ごせる。

上：新鮮な海の幸や、地元産の野菜など、美味しい食材が幅広く揃う土地柄を生かした旬の創作料理も美味。

下：二階建ての特別室「あせび」の展望デッキ。刻々と表情を変えゆく空と山が織りなす景色を楽しめる。

(p.081)

右：凜とした趣を放つ数寄屋の意匠をふんだんに取り入れた「貴賓室」。上：ゲストを最初に迎える前庭の左側には、七つの滝を設え美しい水の

流れを楽しめる「七滝」がある。

下：リゾート感漂うスパゾーン。豊富な湧出量の自家源泉を使ったプールは、通年 30℃が保たれている。

白雲荘

相模湾に面し、背後には箱根山が控える風光明媚な湯河原は、古くから温泉地として愛されてきた場所。千歳川の溪流に沿って佇み、せせらぎの音を BGM にリラックスした時間を過ごすことができる。なかでも、大浴場や客室付き露天風呂、貸切露天風呂で、大自然の気配を身近に感じられるのが魅力。四季の彩りを眺めながら、渡る風に揺れる木々の葉擦れの音や川のせせらぎが至福の時間を紡ぎ出す。料理もこの宿の自慢で、ミシュランガイドに 4 年連続で掲載されている。

住所／神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 716-1

部屋数／ 17 室

山の茶屋

良質な温泉が豊富に湧き出る温泉地として名高い箱根塔ノ沢に流れる早川。その溪流を吊り橋で渡った先に位置する、竹林に囲まれた一軒宿。箱根の山々を望む、山の斜面に建てられた木造建築の客室は、民芸調のインテリアの落ち着いた雰囲気、古き良き時代の日本を感じさせる。広々とした 4 つの浴場や、露天風呂付きの 10 客室まですべて敷地内から汲み上げた自家源泉。奈良時代に発見されたという名湯を存分に楽しむことができる。東京から約 1 時間半と好アクセスなもの嬉しい。

住所／神奈川県足柄下郡箱根町塔ノ沢 171

部屋数／ 15 室

清流荘

“清らかな流れ”という意味をもつ旅館名の通り、川のほとりに立つ。昭和 12（1937）年に純和風の宿として創業し、文人や芸術家をはじめ、多くの貴賓に愛されてきた。かつて米國カーター元大統領も昼食に訪れている。6000 坪の広大な

敷地の中には豊富な館内施設があるのが特長。広い庭園や「せせらぎ野路」と名付けられた稲生沢川沿いの遊歩道をはじめ、天然温泉プールや古代ローマ式サウナ、エステルームなどリラクゼーションのための施設が充実している。天然の地魚を取り入れた創作懐石料理にも定評がある。

住所／静岡県下田市河内 2-2

部屋数／ 26 室

■ Features

次号は丸ごと一冊ホテル大特集！ ラグジュアリーステイ in Japan

日本では今、2020年に向けて、たくさんのお客様をお迎えする東京をはじめ、全国津々浦々で様々な「おもてなし」の心を形にした新しいホテルが登場しています。世界に誇るラグジュアリーホテルから、小さくて快適な都会派ホテル、またビューティやウェルネスに重点を置いた日本ならではの施設やアクティビティが充実した体験型の宿まで、そのバリエーションは実に豊か。そして旅慣れた旅行者も驚くのが、併設レストランの素晴らしさ！和食もイタリアンもフレンチもチャイニーズも、ハイレベルの美食を楽しめるステイ。思う存分、美味に酔いしれてください。

今すぐ、そして近い将来、日本への旅を考えている方へ、KIJEが自信を持ってオススメする「記憶に残る宿」の特集です。

* 特集は変更になる可能性があります