

家庭画報国際版 2021年春夏号 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、2021年2月17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。

口絵

魯山人

——美とは何か？ 芸術とは何か？

撮影=小林庸浩 (p.8-9、11) 協力=公益財団法人 足立美術館

p.006

20世紀初頭、日本美術界において縦横無尽の活躍をした北大路魯山人。陶芸以外に書や篆刻、絵画など幅広い分野で才能を発揮した「日本美の巨人」だ。今回は「自然」をテーマとした彼の作品を、島根県の足立美術館、滋賀県の安藤家離れ 小蘭亭の所蔵品から紹介。2020年4月には敷地内に魯山人館を開館した足立美術館館長、足立隆則氏が、稀代の芸術家の美意識について語る。

美食家だった魯山人は「味覚の美と芸術の美」と題した小文の中で「私は美味しいものが好きで、昔から手の及ぶかぎり、事情の許す限り、美味しいものを食べて来た。私は美術を愛するところから、これも力の許すかぎり美術の鑑賞を試みて来た」と述べている。

この言葉の意味するところを要約すると「好きこそものの上手なれ」ということではないだろうか。何事も、とことん惚れ込むところから、善し悪しが見えてくるようになる。それこそがものを見る目を鍛える、いわゆる審美眼を研ぐいちばんの道であり、原点であると説いているように思う。

つまり、美というものは、頭で理解するものではなく、心で感じるものだから、心の目、心眼を磨け。たゆまぬ研鑽と努力を忘れては、本物の作家にはなれない、本物の美を見極める力は備わらないと言いたかったのではないだろうか。

絶対的な体験に裏打ちされた「強い自我」と「遊び心」、その絶妙な調和が魯山人の審美眼であったのだ。

於里遍あや免花入

書も絵も作陶もすべて独学で道を究めた人であった。この花入は晩年に近づくかんとする1952年頃に作られた。桃山時代に美濃で生まれた織部特有の緑釉の深い味わいは、魯山人の好むものだった。写真は所蔵されている足立美術館の日本庭園で撮影。

p.007

足立美術館

魯山人や日本画の巨匠、横山大観をはじめとした見事なコレクションと、5万坪にも及ぶ日本庭園が魅力の美術館。生涯で20万〜30万点を作ったといわれる魯山人の作品から、選りすぐりの約400点の名品を所蔵、2020年4月には「魯山人館」を開館した。2021年4月1日〜6月30日の期間、魯山人館開館1周年記念として「北大路魯山人—美と食の芸術家—足立美術館の名品を一堂に」を開催予定。代表作のほか最新の収蔵品など約120点が展示される。

島根県安来市古川町320 Tel.0854-28-7111

www.adachi-museum.or.jp

p.008

織部かすみ大平鉢

7ページと同じく織部焼の作品。魯山人は織部の「絵がよく図案化されている」点も好んだという。この大平鉢の見込みには、美濃の山中でかすみ網を張り、鳥をとる景色が描かれている。滋賀県長浜市、安藤家離れ 小蘭亭所蔵。

p.009

安藤家離れ 小蘭亭

魯山人が30歳の頃、滋賀県長浜に食客として滞在していた際に、その地の呉服商、安藤家の依頼を受け、六畳の離れを中国文人趣味に徹した部屋に改装。「小蘭亭」と命名した。魯山人が手掛けた襖絵や天井の絵や地袋などが今も当時のままに保存され、若き日の魯山人芸術を目の当たりにできる。通常は春と秋の年2回、一般公開されているが、現在は新型コロナウイルス感染症のため休館中。

滋賀県長浜市元浜町8-24 Tel.0749-65-3935

長浜まちづくり株式会社 www.nagamachi.co.jp

p.010

美術品について、私は常日頃、うまい下手ではなく、良いか悪いか、それに尽きると考えている。うまい下手というのは多分にテクニックを指すが、良いか悪いかは、ずばり作品の本質をとらえた言葉である。

魯山人の作品を見ていると、いつもそのことが頭に浮かぶ。うまいか下手かという目で見ると、うまきは見えない。しかし、よく見ていると、なぐり書きのような書や絵であっても、無造作な手びねりの器であっても、底光りするものがあって生気がみなぎっている。

魯山人の作品は焼きものに限らず、書にしても、絵にしても、また篆刻や金工芸、漆芸にしても、どれもが独創的で、自由奔放、当意即妙の味わいがある。

魯山人は芸術について「芸術は計画とか作意を持たないもの、刻々に生まれ出てくるものである。言葉を換えて言うなら、当意即妙の連続である」と言っている。

日本人の美意識の根底には、すべてのものはとどまることなく、移ろい、変化していくという「無常観」の思想がある。

魯山人もそうした日本人の血脈を継承する作家の一人だ。移ろいゆく自然に対する畏敬と賛仰の念、それが魯山人芸術の骨格をなしているような気がする。全国各地を旅し、逗留しているのも、自然の奥深さに魅せられたからではないだろうか。

実際、魯山人は折にふれて、自然美を親とし、師と仰いできたと言っているが、これはつまり、刻々と移ろう自然そのものが芸術であって、魯山人が追い求めたのも、自然美と人工美を融合した世界であったように思う。

魯山人の作品を鑑賞するとき、日本の自然、風土を思い重ねてみてほしい。いっそう興味がわき、親近感が高まるに違いない。

そめつけ花入

1941年頃の作。白地の素地に呉須で絵付けを施した染付の作品を数多く残した魯山人。自然の中に美を見出した人らしく、木の枝に集う鳥を見つめる視線は限りなく優しく、そして鋭い。足立美術館所蔵。

p.011

書「天上大風」 そめつけ小禽花入

上空高く吹く風を意味する「天上大風」の軸とともに、風にそよぐ楓の葉、鳥たちのさえずりが聞こえてきそうな花入。10ページの作品とよく似た、自然を敬い、そこに美の真髄を見た魯山人の好んだ景色が描かれている。床の下の地袋には、さまざまな書体で「福」「寿」の文字が魯山人の手により彫られている。安藤家離れ 小蘭亭所蔵。

地産地消

四国・美味をめぐる旅

写真＝坂本正行(p.12、14-15、18-19)、鈴木一彦(p.16-17)、大泉省吾(p.13、20-21)
文協力＝松田純子(p.13、14-15、22)、西村晶子(p.16-17、22)、熊野由佳(p.18-19、22)、井伊左千穂(p.13、20-21)

p.012

四方を海に囲まれ、折々に旬を迎える自然の恵みに溢れる四国。生産者の想いが込められたこの地域ならではの食材を、地元の料理人たちが唯一無二のひと皿に仕立てる——4つの県それぞれが異なる魅力を放つ、美味めぐりへご案内しよう。

p.013

瀬戸内海を見下ろす、愛媛県八幡浜市のみかん農園。温暖な気候と急傾斜の段々畑により、ジュシーでおいしいみかんが育つといわれている。
左ページ：高知県朝倉のいちじく農園「ファーム山崎」の味わい深く甘味の強いいちじくと、日曜市で仕入れた朝採れ野菜を、地元の人気イタリアン「ラ プリマ ヴォルタ」のシェフ・諏訪恵治さんがフレッシュなサラダに仕立てた。

p.014

厳選した県産食材が主役のイタリアン

いま高知県のレストランシーンではイタリアンが活況だが、なかでも人気が高いのが2020年に開店15周年を迎えた「ラ プリマ ヴォルタ」。高知出身のオーナーシェフ、諏訪恵治さんは高校卒業後、地元と東京での料理修業を経て、25歳で店をオープンした。高知のイタリア料理店で修業していた頃、先輩たちがよく言っていた「東京だったらこんなことができるけど、高知じゃできない」という否定的な言葉に対し、諏訪さんが店を開くにあたり探求したのが、「高知だからできること、高知でなければできないこと」。そしてたどり着いたのが、地産素材そのものだった。温暖な気候に恵まれて育つ健やかな地野菜や果物、とびきりの鮮度を誇る魚介、さらには丹精込めて育てた土佐の地鶏や土佐赤牛などを生かしたイタリアンを作ろうと思ったのだ。

以来、素材選びには意を注いでいる諏訪さん。いも類ならこの

人、青ものならあの人、と生産者は定着してきた。12ページで紹介しているいちじく農園「ファーム山崎」は、諏訪さんの店の隣の花店と旧知の間柄という縁から、7年にわたり、こだわりの樹上完熟のいちじくを届けている。また、高知名物のひとつである日曜市が店からほど近い場所で開催されるため、諏訪さんはほぼ毎週、市を訪れ、なじみの店で食材を揃える。ほかにも新鮮な食材が農園や漁港から毎日直接運び込まれ、諏訪さん自らも産地に赴く。農家と手を組んで新たな品種も手がけ、それを生かすひと皿を探求し、互いを磨き合ってきた。同志ともいうべき多くの生産者が生む素材が、諏訪さんの料理を支えている。

この日は長男・琥珀さんと二人で買い物かごを提げて日曜市を巡る諏訪さん。市には約400もの店が軒を並べ、1日およそ1万7000人の市民と観光客で賑わう。地元の新鮮な野菜や果物、干物などはもとより、打ち刃物、植木なども売られ、その多種多様に驚かされる。野菜の店の隣に茶の店があったり、陶器の店があったり、その混在ぶりがかえって活気を生んでいるようだ。

諏訪さんは日曜市では野菜といも類、ハーブなどを中心に、何軒かのなじみの店で食材を購入する。この日は、葉も食べられてサラダなどに重宝する小さいカラーにんじん、かすかな苦みとシャキシャキとした爽やかな食感が楽しめる四角豆ほか、料理に搾りかけて風味を加える「ぶしゅかん」と呼ばれる青い酢みかんなども揃えた。

p.015

右：高知はなすの栽培が盛んで種類も豊富。そのさまざまななすを香ばしい間引きねぎのフリットとともに、高知の名物・鯉のたたきに合わせて、ここでこそ出会うひと皿。

右下、手前から：じゃがいもの中でもきめが細かく、食感がなめらかな「タワラマゼラン」のニョッキに、炭火で焼いた土佐赤牛と、枝川産の四角豆を合わせた。パルミジャーノと2種の生クリームを煮つけたソースを添えて。奥はパスタの一皿。フェデーリーニに、風味付けとして軽く燻製した須崎産のかますと、土佐のしめじ、しいたけ、きくらげを添え、食感のアクセントに食用ダリアと菊をあしらったもの。

ラ プリマ ヴォルタ

高知県高知市はりまや町2-10-1
Tel. 088-885-7041
18時～22時(L.O.)
日曜・第3月曜定休
コース4500円・7500円・1万500円(税込み)
完全予約制

p.016

摘みたて果実がフレッシュに香る、オリーブ園の和食

1907年に小豆島に日本初の苗木が植栽され、今では国産オリーブ果実の96%以上を生み出す香川県。近年は県本土でも生産者が増え、高松市郊外の山麓にある「オキオリーブ」もその一つ。元証券マンである代表の澳 敬夫さんが2万坪の土地を開拓し、2015年にオープンしたオリーブ園だ。温暖で雨が少ない瀬戸内海式気候と、水はけ、水もちのよい土壌でオリーブはすくすくと生長する。毎年10月になると1500本の木から青い果実だけを摘み取り、収穫後4時間以内に搾油した上質なエキストラバージンオリーブオイルは、高級料理店から注目の的。「果実からたった3%しかとれない希少なオイルで、食用油というより究極のうまみエッセンス。フレッシュな草の香りやすっきりしたこくが特徴で、清涼な辛みは

特に和食に合います」と澳さん。園内にある宿泊用のゲストハウスでは、オリーブオイルを使った独創的なコース料理を提供する。夕食は刺し身をはじめ、味噌スープ、デザートにもオイルを取り入れ、朝食は卵かけご飯に混ぜ合わせるなど、完成度の高いオリジナルの味を考案。ポリフェノールを多く含む葉を使ったオリーブ生茶も楽しみ、その魅力を存分に体感できる。

左上: ボランティアの力を借りて約3週間で収穫。熟れ具合を一粒ずつ目視しながら手で摘んでいる。

左下: 高台にあるカフェではオリーブを使った料理やドリンクをセルフサービスで提供。収穫や剪定で多忙な秋と冬は休業。

上: 爽やかな香りとほのかな苦みを楽しめる、ハーブティー感覚のオリーブ生茶。フレッシュな葉と茎をポットに入れ火をかけ、10分ほど煮出すと美しい青みがかったグリーンになり、高濃度のポリフェノールが抽出される。脂肪を分解してくれるので、食事時のノンアルコールドリンクにおすすめ。乾燥させて茶葉にしたり、抽出の仕方を変えたりといった試行錯誤の末、完成した自信作だ。

p.017

右上: 土鍋で炊いたご飯に、泡立てた卵白と黄身をのせ、オリーブオイルをかけた朝食の卵かけご飯。絶妙なこくでお代わりしたくなるおいしさ。揚げびたしや酢味噌あえなどにも隠し味にオリーブオイルが使われる。

右下: 青い果実を収穫後すぐに搾ったオリーブオイルは、深い緑色が特徴。調味料の一つとして使え、塩や醤油との相性もよい。爽やかな香りと辛みが、上品なうまみのさわら、鯛、なしぶく、たこを引き立てる。

オキオリーブ

香川県高松市西植田町4532
Tel. 080-1623-7772

p.018

育て、料理し、食す—合言葉は“地産地食”

地方創生への取り組みが全国の注目を集める徳島県神山町で、次世代の農業の担い手を育てる活動をする「フードハブ・プロジェクト」が運営するのが、パン・食品店の「かまパン&ストア」と、料理店の「かま屋」。フードハブ・プロジェクトは、農業や化学肥料に頼らずに「育てる」、その土地に伝わる方法で料理を「つくる」、地方の農業と食文化を支えるために「食べる」、"地産地食"の意識を高めて「つなぐ」、というサイクルを回して、神山の農業を県内外に伝えている。二つの店で使われる米や野菜の多くは、同プロジェクトが町内の農地や耕作放棄地を借り上げて、無農薬や減農薬、有機肥料で栽培したもの。神山のきれいな水、空気、そして寒暖の差から生まれたおいしい食材たちだ。かま屋のキッチンで腕をふるう料理長の清水 愛さんは、神山の生産者たちが育んだ食材の力を可能なかぎり引き出すことを常に心がけている。この日も、早朝5時に農家が収穫した有機ルッコラが、直接かま屋に運ばれ、清水さんの手によって新鮮野菜のサラダに仕上げられた。クリーミーでやさしい味わいのスープには神山町産のにんじんが、カリッと香ばしいカツレツには徳島の自然の中ですくすくと育ったブランドポーク・阿波美豚が使われている。

p.019

左ページ上: 朝採れのルッコラのサラダや、にんじんの冷製スープ。メインのカツレツにはすだちのタルタルソースを添えて。神山町で栽培された米をかま家で炊いたご飯も美味。週替わりのランチ1682円。

下: 自家培養発酵種の食パンや米粉入りのバゲットなど、毎日食べても飽きないパンを目指す。地元産のピーツやコーヒーの苦みとチョコレートの甘みを加えた、もっちりとしたローフも人気。

上: 「かまパン&ストア」の建物は、周囲の景色となじむ在来工法の木造建築。隣接する民家と駐車場の間に建てて、屋根の形も民家に揃えた。敷地に入りする車から隣家のプライバシーが保護されるよう配慮している。

中: 町内に点在する、フードハブ・プロジェクトが借り上げた農地「つなぐ農園」。下: 見た目も楽しいカラフルな手作りジュースは、甘さ控えめでさっぱり。無農薬のシソを使った「赤シソジュース」と、自社開発したキウイソースとすだち酢を合わせた「キウイすだちスカッシュ」各600円。

左: 地元特産の神山杉のテーブルや椅子が温かみを感じさせる「かま屋」の店内。開放的なオープンキッチンのカウンターの上には、プロジェクトを共に盛り上げる仲間たちの名札が並ぶ。

かまパン&ストア

徳島県名西郡神山町神領字北190-1
Tel. 088-676-1077
9時~18時
月曜・火曜定休(祝日の場合は営業)

かま屋

徳島県名西郡神山町神領字北190-1
Tel. 050-2024-2211
平日11時~15時(L.O.)
土曜・日曜・祝日 ~17時(L.O.)
月曜・火曜定休(祝日の場合は営業)

p.020

こだわりの柑橘が彩る、地元料理の味わい

愛媛県東部に位置する西条市氷見で、3代目の長井さんご夫婦が営む「茨木農園」では、10種類ほどの柑橘類や希少な日本いちじくなどを栽培。そのおいしさには、地元の料理人やパティシエが全幅の信頼を寄せる。奥さま・典子さんの実父・昭雄さんの信条「どこにも負けない味づくり」を受け継ぎ、日々柑橘作りに励んでいる。除草剤を使用せずできるだけ安全に。また、樹上完熟させた果実一つ一つにセンサーを当てて糖度と酸度を判定し、厳選。納得のいくものだけを出荷している。ジュースなどの加工品も人気。

p.021

「ラビ」は、瀬戸内の海に臨む山の中腹に建つイタリアンレストラン。シェフの宮川圭輔さん(写真左下)は愛媛県の宇和島市出身。約6年前に地元に戻り、改めて愛媛の食材の豊かさに驚かされたという。「鮮度はもちろん、食材のクオリティが高く、野性的な強さを感じます」と話す宮川さん。今回のメインメニュー「はなが牛」もその一つ。飼料は自家配合し、極力ストレスのない環境で育てたはなが牛は、噛むほどに豊かな味わいが広がる。

「愛媛の柑橘には、昔ながらの味わいを失わず、繊細で強い酸味や甘みを持つものが多くあります。シンプルな料理にこの酸味や甘みを足すことで、複雑な味わいが生まれます」。イタリア各地で修業してきた宮川さんは、素材を生かすイタリア特有のシンプルな調理法こそが、愛媛の食材に向いているという。焼いて付け合わせに、ジャムやソースに、搾ってマリネに……と柑橘愛に溢れる料理の数々。その甘さ、酸味、苦みまで存分に生かしたシェフの珠玉の料理を、伊予の景色とともに堪能できる。

左上から時計回りに:はなが牛の熟成肉のシンプルローストには、焼きみかんやスパイスのきいた柑橘系のマーメイドで味に変化を。脂ののった新鮮な真さをレモンライムでマリネし、さつとあぶってからドレッシングであえた、前菜の一品。生クリームで作るイタリアのプリン「カタラーナ」に、酢みかんをかかせたソースや、ゆっくり低温乾燥させて甘みを引き出したみかん、干しみかんとアマレットのセミフレッドを添えたデザート。

ラビ

愛媛県伊予市上三谷甲2209-13
Tel. 089-916-3088
11時30分～13時(L.O.)
18時～19時30分(L.O.)
日曜定休
コース昼2700円・6000円、夜8000円
要予約

p.022

四国4県 見どころ探訪

香川

香川県は、日本一小さい県でありながら、歴史・文化とアートの薫り高き地。「金刀比羅宮」は海の神様“こんぴらさん”として、古くから篤い信仰を集める。参道の入り口から御本宮(写真右上)までの785段の石段が有名で、重要文化財である円山応挙の襖絵を所蔵する「表書院」ほか、絶景を見晴らす展望台も見どころだ。また、島々の歴史や美しい風景が一体となって現代アートと融合した“瀬戸内アート”が国内外で注目されるほか、イサムノグチ、東山魁夷といったアーティストの名を冠した美術館も多く、アートの聖地として人気。丸亀市猪熊弦一郎現代美術館(写真右下)は、香川生まれの世界的画家の作品を約2万点収蔵。“世界で最も美しい美術館を作る建築家”と評される谷口吉生による建築も目をひく。

金刀比羅宮

香川県仲多度郡琴平町892-1
Tel. 0877-75-2121
参拝:6時～18時
御札授与および表書院、ほか一部施設:9時～16時
www.konpira.or.jp

丸亀市猪熊弦一郎現代美術館

香川県丸亀市浜町80-1
Tel. 0877-24-7755
開館時間 10時～18時(最終入館30分前)
月曜定休(祝日の場合は直後の平日)、12月25日～31日、ほか臨時休館あり
www.mimoca.org/ja

徳島

温暖な気候に恵まれ、海と山に囲まれた徳島県は表情豊かな景観の宝庫。徳島の海といえば豪快な鳴門の渦潮が知られる一方、近くのウチノ海では、穏やかな水面に無数の釣り用のいかだが浮かぶのどかな風景が心を和ませてくれる。そのすぐそばの「大塚国際美術館」(写真右下)は、西洋の名画の数々を陶板で原寸大に再現して展示。レオナルド・ダ・ヴィンチの「モナ・リザ」やピカソの「ゲルニカ」など約1000点の作品が一堂に会し、日本にいなながら世界の名画に触れられる。また、今や海外にもファンを持つ阿波

踊りを一年中体感できる、「阿波おどり会館」(写真右上)も必見。毎年8月に開催され100万人を超える観客が集まる、徳島市の夏の風物詩の興奮そのままに、会館専属の踊り手や市内の有名連がステージに登場する。

阿波おどり会館

徳島県徳島市新町橋2-20
Tel. 088-611-1611
9時～21時
2月、6月、10月の第2水曜定休
*夜の公演は現在休止中
https://awaodori-kaikan.jp

大塚国際美術館

徳島県鳴門市鳴門町 鳴門公園内
Tel. 088-687-3737
開館時間 9時30分～17時(入館券販売は16時まで)
月曜定休(祝日の場合は翌日)、ほか特別休館日あり
https://o-museum.or.jp

高知

南に太平洋を、北に四国山地を擁し、東西に長く広がる高知県は豊かな自然美が魅力。大海原の雄大さを湛える室戸岬、足摺岬や、四万十川、仁淀川の稀少な清流も見どころ。近年は川下りやカヌー、釣りなどのアクティビティも人気だ。歴史的建造物では、270年前の姿をいまに残す、町のシンボル・高知城が知られる一方、現代の名建築も数多い。高知県立牧野植物園にある「牧野富太郎記念館」(写真右上)は内藤 廣による設計で、木の回廊が心地よい。広大な敷地の植物園は起伏を生かしたゾーニングが変化に富み、自然の中で植物に出会う配慮がなされている。「いの町紙の博物館」(写真右下)では、1000年以上の歴史があるとされる高知の特産品・土佐和紙の歴史や製法の展示、手すきの実演を楽しむほか、紙すき体験もできる。

高知県立牧野植物園

高知県高知市五台山4200-6
Tel. 088-882-2601
9時～17時
12月27日～1月1日、ほかメンテナンス休館あり
www.makino.or.jp

いの町紙の博物館

高知県吾川郡いの町幸町110-1
Tel. 088-893-0886
開館時間 9時～17時
月曜定休(祝日の場合は翌日)
kamihaku.com

愛媛

日本では多くの小説の舞台になっている愛媛県は、温泉街、城などどこかノスタルジックな風景も魅力。松山市の中心部の山にそびえる、町のシンボル・松山城(写真右上)は、慶長7(1602)年に築城が開始された、連郭式の広大な平山城。江戸時代以前に建設され現在まで残る、貴重な12天守の一つで、場内には21棟の重要文化財を有する。本丸広場のお茶屋さんには、みかんジュースが出

る蛇口があり(写真左上)、柑橘王国・愛媛ならではの体験が楽しめる。道後温泉は神話にも登場する歴史ある温泉。明治27(1894)年に改築された本館(写真右下)は、幾度となく増改築を重ねながら築125余年を迎えた。国の重要文化財でありながら、現役の公衆浴場として親しまれ、その趣のある建物や周辺の街並みは風情たっぷりだ。

松山城

愛媛県松山市丸之内1
Tel. 089-921-4873
9時~17時(12月~1月は16時30分まで、8月は17時30分まで)
入場は終了30分前まで
www.matsuyamajo.jp

道後温泉(本館)

愛媛県松山市道後湯之町5-6
Tel. 089-921-5141
6時~23時(入館は22時30分まで。利用時間は1時間以内)
*現在、1階での入浴のみ営業。
https://dogo.jp



知られざる花の国 —日本・高知県

撮影=大見謝星斗(p.23-27)、鈴木一彦(p.28-30)
文=編集部

p.023

日本の主な4島の中で最も小さい島、四国に位置する高知県。ここが今、ジャパノクオリティの「花」の生産地として、世界でじわじわと人気を高めつつある。花と暮らす文化が脈々と受け継がれてきた日本から、高知県に咲き誇る生命力をフィーチャーする。

世界中が新型コロナウイルス感染症の猛威に巻き込まれた2020年年末。東京・赤坂の草月会館のエントランスに突如現れたのが、高知県産の真紅のグロリオサで作られた直径3mの大きな球体。低迷する花卉業界を応援し、花で世界を元気づけたいと、クラウドファンディングで集めた資金で購入した5000本のグロリオサを、草月流家元、勅使河原 茜さんが生けた。

p.024

花が「ありがとう」と言ってくれるようにいけたい

花の美しさも、それを身近に飾りたいという思いも世界共通です。しかし日本文化の一つであるいけばなは、飾ることだけを目的としてはいません。草月流初代家元、勅使河原蒼風は「花はいけたら、人になる」という言葉を残しましたが、いけばなは花をいけることによって“自分と向き合う”ものなのです。

同じ花を同じ条件でいけても、丁寧にいける人、大胆にいける人、セオリー通りに無難さを求める人、考えすぎていつまでも花をいじってしまう人……そのプロセスも結果も実にさまざまです。多くの生徒さんを教える中で、私は蒼風の言葉をしみじみと感じるのです。花には、人の心や思いが、長所も短所も含めた人となりが見られるのだということ。

いけばなは、花をいけるテクニックを学ぶと同時に、人と人が花を通して磨きあい、成長していく、日本独特の文化であると思いま

す。私自身はといえば、もっとも心がけていることは「今、目の前にある花をどう生かすか」ということ。こちらの思いを押し付けると、花も苦しいと思うのです。独りよがりにならず、今日出会った花から感じたままに、花が「ありがとう」と言ってくれるようにいけたいのです。

その点で、高知県の花の生産者さんとは、どこか相通ずるものを感じます。高知産の花と向き合うと、生産者の方が「花を育て、届け、使ってもらうまで」を一貫した仕事として考えていることがわかります。どうしたら使いやすいか、どうすれば喜ばれる品質になるか、花が幸せにいけてもらえるようにプライドを持って取り組んでいる。茎の伸ばし方、葉のつけ方、丈の揃え方……それはもう1本1本見事なまでに品質が揃っているのです。

今日は高知県産の黄色と白のグロリオサを、春らしく軽やかにいけました。自作のブルーの花器と、口元を引き締めた濃いパープルのトルコギキョウ。花たちが喜んでいてくれることを願っています。(勅使河原 茜さん・談)

波型の細い花が咲くグロリオサは、花びらの形に個性がある、家元がとても好きな花。高知県産のグロリオサ2種(黄色は「ルテア」、花びらの先がほんのリビピンクがかった白色は「カプリスロゼ」)が、躍動感とともにのびやかに線を描く春らしい作品だ。草月会館内にある世界的アーティスト、イサム・ノグチが作庭した、石の庭を水が巡る静謐な空間「天国」にて。

草月会館

東京都港区赤坂7-2-21
Tel. 03-3408-1154
平日9:30~17:30 土曜・日曜・祝日休館
https://www.sogetsu.or.jp

p.025

勅使河原 茜

2001年第四代家元就任。自由な創造を大切にする草月のリーダーとして新しいいけばなの可能性を追求する。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むとともに、いけばなを通じて子どもたちの感性と自主性を育む「茜ジュニアクラス」を主宰し指導に力を注ぐ。2021年は家元継承20周年の節目の年となる。

p.026

未来へつなぐ花

5分という短い時間のなか、高校生たちが真剣な表情で、大きな枝や竹、鮮やかな花を全体のバランスを見ながら勢よく生けていく。そして制限時間を迎える頃には、彼女たちの身長をはるかに超える立派な生け花作品ができあがっているのだ。華道の流派にとらわれない、自由な即興の花生けで競い合う熱き戦い。それが「全国高校生花いけバトル」だ。

11月中旬、切り花の一大産地、高知県高知市で花いけバトルの地区予選「四国大会」が行われた。県内では初めての開催だったが、テッポウユリやトルコギキョウなどたくさんの地元の花が並ぶ会場は、地区大会のなかでは最多の44名もの出場者によって熱気に包まれていた。2人1組のチームを組み、予選は3チーム、準決勝、決勝は2チームが同時に花を生けて競うこの大会。作品の構成や所作、チームワークなどさまざまな視点から審査され、得点がつけられる。そして予選、準決勝、決勝を勝ち抜いた1チームだけが、全国大会へ進むことができるのだ。

会場を盛り上げるポップなBGMと司会者の実況とともに、バトルは進行する。大会を主催する花いけジャパンプロジェクトの代表・日向雄一郎^{ひなたゆういちろう}さんの言葉の通り、それはまさしく「生け花の堅苦しいイメージを覆す、現代的で自由な花の大会」だった。出場者は5分の制限時間の間、会場内を激しく走り回りながら花材を集め、与えられた花器に合わせた思い思いの作品を手際よく作っている。その様子は、まるでスポーツ競技のようにも見える。

開催地、高知からの出場者は、生け花の経験が浅い学生が多く、ときおり不安そうな表情を見せていた。だが他県の強豪チーム相手に互角の戦いをし、準優勝に輝いたのは、なんと生け花を始めてまだ半年のペアだった。地元の花、グロリオサやダリアをポイントにうまく使いこなした彼女たちの作品のなかで、花も心なしに誇らしく輝いて見える。「半年前までは花とは無縁の生活でしたが、今は花いけに夢中です。これからもずっと何かしらの形で、花と関わっていきたい。」嬉しそうにそう話す彼女たちの未来の活躍が楽しみでならない。

p.027

①決勝戦で太く大きい竹を生け込み、最高得点を獲得した大作。②舞台では対戦相手を横目に、ものすごいスピードで花を生けていく。③左2点が優勝作品で、右側2点が地元高知の学生が作った準優勝作品。④出場者たちは、花器に流木を絡めるなどさまざまな工夫をする。⑤地元の生産者やJAの協力により、90種類ほどの花材が舞台横に用意された。出場者はこのなかから花材を選ぶ。⑥優勝者には、ブルースターなど、高知の花のできた花冠が贈られた。

上:高知駅前のこうち旅広場で開催された四国大会。中央で手を振るのが、司会進行を務めた日向さん。

高知に咲く花

切り花の生産が盛んな高知県の人気の花の種類をご紹介します。

高知の花といえば珍しい青色の花、**オキシペタラム**だろう。南は太平洋、北は山に面した温暖な芸西村^{いんせい}のハウスで通年栽培されている。主に流通している品種は、淡い水色の丸みのある花びらが特徴のピュアブルー。サムシングブルーのひとつとして、プライダルで人気のある花だが、現在はピンクや赤色の品種の開発にも取り組んでいる。

燃える炎のような色と形が特徴の**グロリオサ**の生産量は、高知県が第一位を誇る。写真は、生産者の努力により開発されたサザンウィンドと呼ばれる品種。赤色が鮮やかで美しく、茎が太く丈夫になるよう改良されている。日本の高級花として輸出され、海外でも人気が高い。1年を通してハウスで収穫が可能。

高知を代表する花4選

ダリア

形や色、大きさは品種により異なる。日持ちがせず家庭では扱いづらかったが、近年では改良された品種も誕生。収穫期は10月から翌年6月まで。

トルコギキョウ

品種により色や形はさまざま。平坦部の冬期温暖・多日照の気候が栽培に最適。併せて夏期冷涼な山間部でも生産されるため、通年流通する。

テッポウユリ

名前の通り細長い鉄砲のような形をした純白の花。高知では昭和初期から栽培が始まった。収穫時期は8月をのぞき、ほぼ通年。

エピデンドラム

小さな花が球状に固まって咲くのが特徴。色は、オレンジや赤、黄色、ピンクな

どがあり、高知産は主に11～5月に出回っている。

p.028

日本人の感性を表現する花

日本人が昔から親しみのある花といえば、茶花ではないでしょうか。華美に装飾する生け花とはまた少し違って、山野に咲く花をそのまま床の間に生ける茶花は、ありのままの美しさを感じられる日本ならではの花だと思います。僕は、自然が豊かな三重県の菟野町^{うのの}で生まれ育ち、手を加えずとも美しい植物を常々見てきました。だから、花を生けるときには、それ自体の美しさを損なわないよう、敬うように1本ずつ丁寧に扱うことを心がけています。

今回の作品は、屏風画の「風神雷神図」から着想を得て制作しました。菟野町のアトリエ付近で長い年月を経て成長した苔木と、高知県産の白とグリーンを基調としたテッポウユリやトルコギキョウ、ノーブルリリーなどを、非対称に繋げて幅3m以上もある屏風を這うように飾っています。

自然を愛する日本人は、人の手により形を変えられたものよりも、自然に近い不完全でアンバランスなものを好みます。そしてその不完全な美に触れると、言葉にしがたい「背筋が伸びるような感覚」が走るのです。佐々木直喜の作品は、いつも日本人特有の美意識を感じさせるものでありたいと思いながら、花を生けています。

そしてもうひとつ、僕が作品を作るうえで大切にしているのが四季折々の花です。今回も春の到来を告げるウメを使っていますが、日本には季節を表現する草花が豊富にあります。海外で花を生けると、四季の花はおろか、花の品種自体が少なく花材選びに苦労することが多いんです。その度に、日本には恵まれた自然環境があること、そして努力を惜しまず高品質で種類豊富な花をつくってくれている生産者さんがいることを、とても有難く感じます。なので、この作品も高知をはじめ、日本の花への感謝の思いを胸に製作しました。僕なりの感性で表現した作品を通して、日本の花の魅力の世界中の人々に届けられれば嬉しいです。(佐々木直喜さん・談)

佐々木直喜

1967年、三重県菟野町で生まれる。2006年にベルギーで行われた「国際フローラルアート年鑑0506」で最優秀賞受賞。洞爺湖サミットや伊勢志摩サミットなど国際的な会場での実績があり、洋書作品集も出版している。

www.naoki-sasaki.com

p.029

下:苔木の隙間から白のトルコギキョウをメインに、テッポウユリ、デルフィニウム、ホワイトスター、マトカリアなど、10種類以上の花が顔を出している。30ページ:黄色のグロリオサやトルコギキョウ、アジサイなどが芽を出すように苔から伸びる様子は、春の生命の芽吹きを表現している。「真」となる苔梅枝が前面に迫るような勢いのある佐々木さんの作品。

p.030

高知県の情報はこちら

<https://visitkochijapan.com/en>

高知県の花についてのお問い合わせ

160701@ken.pref.kochi.lg.jp

伝統工芸

シーラ・クリフと
絹織物の里を巡る

撮影=伏見早織 文=編集部

p.032

1300年も前から、高級絹織物の産地として有名な京都府北部の丹後地方。きもの生地・丹後ちりめんの産地として知られ、2020年に創業300周年を迎えた。長い歳月を経ても昔と変わらぬ伝統と技法を守り続け、時代の変化とともに新たな挑戦にも踏み出している。そんな丹後ちりめんの里を、丹後織物工業組合のアンバサダーに就任したイギリス人のきもの研究者、シーラ・クリフさんと共に訪ねた。

p.033

天橋立を背景に、骨董市で購入した華やかなピンクのきものを纏って笑顔を見せるシーラさん。浮世絵に描かれた女性からインスピレーションを受け、自身が考案したというオリジナルの飾り腰紐をアクセントに付けて。

シーラ・クリフ

1961年生まれ。イギリス出身のきもの研究者。1985年来日した際にきもの魅力に惹かれ、以来日本に在住。現在は十文字女子学園大学で着物文化を教える傍ら、丹後織物工業組合のアンバサダーとして、丹後ちりめんの魅力を国内外に向けて発信している。

<https://www.instagram.com/kimonosheila/?hl=ja>

p.034

戦後から続く伝統の白生地づくり

1960年代、高度経済成長期の丹後の町といえば、あちこちに機屋が立ち並び、町中に機を織る音が鳴り響いていたという。なかでも、網野町浅川は最も機織が盛んなエリアだったが、今では残る機屋はたったの数軒になってしまった。それでも、昔ながらの家屋が残る街並みを歩いていると時折聞こえる「ガチャンガチャン」という機音。吸い寄せられるように辿り着いたのが、1949年設立の田勇機業だった。

シーラさんは「丹後ちりめんが、和装業界を支えていると思います。きものベースとなるのは絹の白生地で、そのほとんどが丹後で作られていますからね。ここ、田勇機業も第二次世界大戦後からずっと変わらぬ手法で、高品質な生地作りにこだわり続けています」と話す。

工房で出迎えてくれた社長の田茂井勇人さんが、広い敷地内を案内してくれた。「丹後ちりめんの一番の特徴は、経糸と約3000回もの撚りをかけた緯糸を、交互に織り込むことで表面に生まれるシボと呼ばれる凹凸でしょう。田勇機業では、緯糸に撚りをかける工程から、生地を織り上げるところまで、すべてを一貫して行っています」。

すべて機械を使っただけの作業に見えるが、至るところで人の手が必要になるという。たとえば、工房で最初に行われる「糸繰り」と呼ばれる作業では、絶妙な張力で生糸を糸わくに巻き取らなくてはならない。そのため、熟練の職人が指先の感覚を頼りに微調整をしているという。ほかにも、撚糸や織りの工程で糸が絡まったり、切れたりしないよう、常に人が目を光らせているのがわかる。

最近では、和装業界だけではなく、海外のインテリアブランドや大手メゾンからもテキスタイル製作のオーダーを受けるという田勇機業。「きものを着る人が減ってしまい、白生地の需要も減ってきています。しかし、白生地作りの技術は日本が誇る伝統のひとつとして、新たなフィールドでも認められることを祈っています」と、シーラさんは戦後から奮闘する工房の今後の活躍にも期待しているようだ。

p.035

左ページ:約60機もの織機が稼動する田勇機業の工房内。

左上と中右:表面に上品な柄が浮き出す丹後ちりめんの白生地。

右上:写真右側が田勇機業社長の田茂井勇人さん。

中左:自動織機が織り上げていく美しい生地を眺めるシーラさん。

右下:織る反物の幅に合わせてドラムに経糸を巻き上げる整経の作業を行う様子。

左下:広い敷地内には、マスクやショールなど丹後ちりめんのオリジナル商品を販売するスペースも。

田勇機業

京都府京丹後市網野町浅川1112

Tel. 0772-72-0307

<http://www.tayuh.jp>

p.036

まだ見ぬ色の探求

日本海の真っ青な美しい海を望む丹後の町。その綺麗な海の色を、そのままきものに染める染色家がいる。4年前に「丹後ブルー」と呼ばれる青色の染料と出会い、それ以来その色を極め続ける小林染工房の引き染め職人・小林知久佐さん。青色は日焼けで色が変色しやすいため、使用が難しいと言われていた。しかし、小林さんは青色の染料を独自にアレンジし、変色しない透明度の高いブルーを見事に作り上げた。

ほかし染めを得意とする小林さんは、フリーハンドで丹後ちりめんの白生地に濃淡のグラデーションを素早く描く。一反すべて染め上げるまでは、作業を止めることができない染色の作業。「集中力が何よりも大切です」と話す通り、わずかなブレも許されず、一瞬も気の抜けないことがわかる。

「どこにもない、画期的な作品に取り組もうとする姿勢に共感しました」と話すシーラさん。より難易度の高い色やデザインに染めにチャレンジしていく、という小林さんの次なる挑戦が楽しみだ。

上:霧吹きで生地を湿らせた後、1本の刷毛に染料をつけて、滑らかなグラデーションを描いていく。その様子を眺めるシーラさん(下)。

右下:丹後ブルーのきものには、格子ほかしの帯を合わせるのがおすすめ。

左下:小林さんの代表作「丹後ブルー」のきものを羽織るシーラさん。

小林染工房

京都府京丹後市網野町網野2718-3

Tel. 0772-72-4975

<http://kobayashisomekoubou.jp>

p.037

日本最古の技法で絹糸を紡ぐ

京丹後市の南東に隣接する与謝野町。美しい自然に囲まれたこの

町で、ユニークな絹織物に出会った。風情のある古民家で工房を営むのは、佐橋登喜蔵さんとその奥さま。

「とても珍しい絹織物です」とシーラさんが賞賛する通り、全国でも3軒ほどしか生産者がいない「ずり出し紡」という技法で織物を作っている。通常は繭から紡いだ糸や、織った反物を染めるが、ここでは工房の周辺で採れる草花で色染めをした繭から直接糸を紡ぐ。すべて手作業で行うため、きもの1着分の糸を紡ぐだけで20日ほどもかかるという大変な手仕事だ。

「自然のもので染色しているため、その時々^{ときどき}の唯一無二の色合いになります。また手で糸を紡ぐからその温かみや風合いがあるんです。登喜蔵さんが作る織物には機械や化学的なものでは出せない魅力がありますね。」糸を紡いでから、さらに手織りに20日間ほどかかるという登喜蔵さんの作品。とても丁寧なものの作りを見ることができた。

右上:長年の経験を元に使いやすさを追求し、改造したという織機で一点一点丁寧に織り上げていく。

右:登喜蔵さんが繭から糸を紡ぐ様子。

左下:椿や桜、藤、桑などから抽出した染液で色染めされた繭と、そこから紡いだ糸。

右下:温かな風合いのある登喜蔵さんの作品。

登喜蔵

京都府与謝郡与謝野町後野1147-2

Tel. 0772-42-2552

<https://tokizo.jimdofree.com>



デザインラボ

建築

——街の歴史と未来を新たに体験するホテル

写真=楠瀬友将、阿野太一

文=佐野由佳

p.038

雑居ビルのなかに突然現れる緑の丘。実はここ、2020年12月に群馬県前橋市に開業した「白井屋ホテル」の「グリーンタワー」だ。つまり丘ではなく、外壁を芝生で仕上げた建築なのだ。白い小さな塔はサウナやアートスペース、芝生の内部は客室になっている。設計は藤本壮介さん。

市の南西を利根川が流れるこの街は、川の水の流れによって削られた斜面のような場所が、かつてはたくさんあったという。「前橋という街が生まれる前の景色を彷彿とさせながら、これからの新しい街を感じさせる場所にできたら」と藤本さんは考えた。白井屋ホテルのオーナー・田中 仁^{ひとし}さんの財団も関わる、官民一体となって街の魅力を推進する事業の一環で、2016年、前橋市が「Where good things grow〜めぶく。」という「前橋ビジョン」を掲げた。外壁の緑化は、まさに「めぶき」にふさわしい。

「白井屋ホテル」には、もう一棟、「ヘリテージタワー」がある。1970年代のビルを再利用して、こちらも藤本さんが改修設計した。RC造4階建て、コンクリートの柱や梁はむきだしのまま4層分

を吹き抜けにしたラウンジには、レンガタイル張りの床、トブライトから差し込む日差し。一見ハードでありながら、森のなかにいるような心地よさがある。藤本さんは「市外から来る人も前橋の人たちにも、リビングルームのような場所として利用してほしい」という。

p.038

「白井屋ホテル」の敷地は、もともとこの街に300年続いた「白井屋旅館」があった場所で、「ヘリテージタワー」(上)は同旅館が1970年代に建てたビルを内部改修した。隣接する「グリーンタワー」(左)との間には誰でも通り抜けができるパサージュがある。経営者は変わったが、過去と未来をつなぐ場所として、屋号を引き継いでいる。

p.039

「ヘリテージタワー」の内部。アルゼンチン出身の現代芸術家、レアンドロ・エルリッヒのインスタレーション「Lighting Pipes」がダイナミックに空間を彩るラウンジは、宿泊客だけでなく誰でも利用できる。「吹き抜けをつくることで、床面積は減って客室数は制限されたけれど、この空間の豊かさは数値では測れない価値がある」と藤本さん。2棟の館内では、ほかにもさまざまな作家によるアート作品を見ることができる。

ヘリテージタワーには、藤本さんをはじめ、世界の巨匠のデザインによる客室がある。左から、ミケーレ・デルルッキ、ジャスパー・モリソンによるスペシャルルーム、そして藤本さんによるジュニアスイート。

白井屋ホテル

群馬県前橋市本町2-2-15

Tel. 027-231-4618

チェックイン 15時、チェックアウト 11時

www.shiroiya.com

プロダクツ

——伝統の技が光るユニークな多治見タイル

撮影=長谷川健太

文=編集部

p.040

1300年も前から美濃焼の産地として知られる岐阜県多治見市。20世紀初頭にその伝統と技術を生かし、タイルの生産を開始した。素材の成形や釉薬^{ゆうやく}の製造、焼成にいたるまで、多角的にタイル作りを支える職人やメーカーの存在により、全国1位の生産量を誇る。

そんな多治見に新ブランドTAJIMI CUSTOM TILESが誕生した。このブランドは、建築家やデザイナーとの細やかな対話を通じて、オリジナルから既製品のカスタムまで幅広くタイルを製作する。昨年10月には、海外の人気デザイナー2名とともに、既存のタイルの枠を超えたユニークなプロダクトを生み出した。

イギリス出身のデザイナー、マックス・ラムさんは、工房を訪れ、職人たちと話すなかで、多様な形状の3Dタイルのアイデアにたどり着いた。焼き物の成形技術^{いこみ}・鑄込成形を活用することで丸みのある形を、さらに特殊な釉薬を使い、日本の伝統的なタイルに見られる奥行きのある色を表現した(1. ベンチ 2. ツール 3. 台座)。一方、韓国出身のイ・カンホさんは多治見特有の押出成形技術で作った、ループをかたどったモジュールを縦や横に重ね合

合わせた作品を考案(4. スツール 5. ベンチ)。組み合わせによって、壁やベンチになるなど、作品の表情が豊かに変化するのが面白い。一見タイルとは思えない、驚きと個性に溢れた2人のインスタレーション作品(非売品)からは、多治見タイルの新たな可能性が垣間見える。

TAJIMI CUSTOM TILESは、自社内に多様なタイルサンプルを製造できるラボを有し、さらに複数のタイルメーカーと協働している。色や形、大きさなど、要望に応じて小ロットの製造も可能。

マックス・ラム

イギリスのノーサンブリア大学で立体デザインを専攻後、ロンドンのロイヤル・カレッジ・オブ・アートに進学し、プロダクトデザインを学ぶ。2008年にデザイナーとして独立。Peter Walker Award for Innovation in Furniture Design (2003) やHettich International Design Award (2004)の受賞をきっかけに、ロンドンやニューヨーク、マイアミ、オーストラリアの美術館やギャラリーで個展を開催。国際的に活躍している。maxlamb.org

イ・カンホ

もの作りが得意な祖父の影響を受け、幼少期から自らの手でものをすることに熱中。金属工芸とデザインを学び、ソウルにデザインスタジオを設立。2009年 Design Miami/Baselで審査員特別賞を受賞、2011年韓国政府文化部のArtist of the Year、2013年Yeol/韓国文化遺産協会のYoung Craftsman of the Yearを連続受賞した。また、モンリオールやニューヨーク、ブリュッセル、ベルリン、東京、ソウルで個展を行っている。kwangholee.com

TAJIMI CUSTOM TILES

岐阜県多治見市旭ヶ丘10-6-55
<https://tajimicustomtiles.jp/ja>
 contact@tajimicustomtiles.jp

—— 金沢箔から生まれた煌びやかなテーブルウェア

撮影=大見謝星斗
 文=編集部 文協力=今井田留美

金沢箔を使用した美術品や雑貨などの「金沢箔工芸品」を数多く製造し、その存在を国内外へと広める金箔メーカー「箔一」から、用の美を体現したテーブルウェアシリーズ「HAKU LA TABLE」が登場した。北陸エリアで生産されるアルミと樹脂を組み合わせた先端素材を用いたラインナップは、テーブルマットとティーマット、コースターの3タイプ。熟練の職人が1点ずつ箔工芸技術で仕上げている。それぞれ普段使いしやすい「スタンダード」と、14もの丁寧な製作工程を経て作られた「ハイエンド」のラインがあり、デザインや色もさまざま。いずれも水洗いやアルコール消毒が可能なので、特別な日はもちろん、日々のテーブルを彩るアクセントとして取り入れてみてはいかがだろうか。

上:テーブルマットのスタンダードタイプ(各4500円)。ゴールドとシルバーの組み合わせで、テーブルがぐんと華やかに。
 右:写真左がコースターで、右がティーマット。

箔一

<https://hakuichi.jp>

—— 卓上に金銀の花が咲く

撮影=西山航

p.041

文=編集部 文協力=倉片かりん

いもの
 鋳物のまち、富山県高岡市にある「能作」から届いたのは繊細なデザインが美しい、錫のテーブルアクセサリー「すずあみ」。レースをモチーフにした「メルレット」と、銀河をかたどった「ガラッシア」のデザインがあり、すべて錫100パーセントで作られている。錫の性質上、柔らかく曲げやすいため、用途に合わせて形を変えられるのがこのアイテムの特徴。形を変えずにコースターとして使用するのもよし、器のように少し先端を丸めて小皿や小物入れとして使うのも便利だ。色のバリエーションは、シルバーとゴールドの2色。サイズも大小あるため、ひと工夫してアレンジを加えれば何通りもの使い方が楽しめる。

右:左上3点が「メルレット」、右下4点が「ガラッシア」。同じものをモチーフに、それぞれ2種類の模様を展開している。価格は、シルバー(大)4800円、シルバー(小)3600円、ゴールド(大)5800円、ゴールド(小)4200円。

能作

<https://www.shopnousaku.com>

旅館

雅

撮影=工藤憲二
 文=鈴木博美

p.042

奈良に生まれ、京都で育まれた日本の伝統的な美意識“雅”は、あらゆる生活文化に溶け込み受け継がれてきた。洗練された古都の旅館で過ごす時間には、今も優雅で風流な“雅”が息づいている。

p.043

その土地が刻んできた歴史に意識を向けると、旅はいつそう奥深いものになる。目の前の景色や物が語りかけてくる声に耳を傾けながら想像の翼を広げ、かつての情景に思いを馳せる……そんな時の流れのなかを行き交うような旅を満喫できるのが、日本の古都である奈良や京都である。古来日本における首都は、天皇の居所である“宮”が所在する政治や文化の中心地を指し、そこは“都”と呼ばれた。そして、時代に合わせて天皇による遷都宣言が行われ、都の場所は何度も移り変わった。奈良は西暦710年に平城京と呼ばれる都がつくれ、盛んな国際交流のなかでのびやかな天平文化が花開いた地。そして、794年から平安京が置かれて、千年を超える都として栄えたのが京都である。どちらもユネスコ世界遺産に登録されている貴重な文化財を数多く有し、桜が咲き誇る春を筆頭とした四季折々の麗しき景色が、訪れた人々に感動を与えてくれる。これらの地を訪れ美しいものに触れたとき、ぜひ感じ取ってほしいのは“雅”という日本の美的概念だ。

現代では、上品で優雅なこと、洗練された感覚を持ち情趣などによく通じていること、風雅、風流と解釈されている“雅”。元々は、天皇がおわす所をいう“宮”や“都”に、「そのような状態になる」という意味の“ぶ”を添えた“宮ぶ”“都ぶ”から生じた言葉である。すなわ

ち、都っばい雰囲気を用意していることが“雅”であり、華やかな都市の形成を反映した宮廷貴族文化が礎となって誕生した美の価値観だった。“雅”は、奈良が都だった天平時代に編纂された日本最古の和歌集『万葉集』の中で初めて表現される。その後、京都が都となった平安時代に貴族が勢力を強めるのに伴って文化や思想の根幹となる美意識として広がり、後世にも大きな影響を与えることとなる。

装束、室礼、祭事、建築、美術工芸、文学、音楽、食など、“雅”な美意識によって育まれ磨かれた日本の文化は多岐にわたる。さらに“雅”は、立ち居振る舞いや美的感覚、生き方そのものといった思想としても発展し、受け継がれてきた。今の時代に息づく“雅”を体感するのであれば、古都の記憶を宿した旅館に滞在するのがおすすめだ。日本の伝統美が生かされた空間でゆっくりと過ごし、研ぎ澄まされた技が光る季節感たっぷりの料理に舌鼓を打つ。そして、細やかで洗練されたもてなしに心地よさを覚える……そんな心満たされる贅沢な時間を過ごすことこそ、“雅”そのもの。いにしへの薫りを肌で感じ、歴史を通じて培われた日本の美を知る、印象深き旅となることだろう。

左上:自然や文化に触れられる多彩なアクティビティが用意されている。瑜伽山園地の庭園内にある茶室で華道を体験できるプログラムも人気。

上:120㎡以上のゆとりのある広さが特徴の「ふふラグジュアリープレミアムスイート」。

左:別棟にあるレストラン「滴翠」では、地元の食材をふんだんに使い、和のハーブや大和野菜と呼ばれる伝統野菜を取り入れた美味を堪能できる。

写真提供=ふふ奈良

p.044

左上:竹林の庭に敷かれた景石など、元々この場所に立っていた築120年の京町家の部材が随所に使われている。

上:木、土、紙といった伝統的な日本家屋ならではの素材を用いながら、現代における快適性を追求した居心地のよい客室「デラックス」。

下:カウンター席から調理する様子を目の前で楽しめる「割烹 いずみ」で供される、美しい盛り付けの日本料理。

p.045

上:庭を眺めることができる1階の「離れデラックス」。全ての客室が、端正な現代数寄屋造りの落ち着いた和室となっている。

左:ロビーのある本館と離れを繋ぐ路地。足元を照らす路地行灯の柔らかな明かりが、情緒漂う和の趣を演出する。

右:舞妓さんと呼んでもらうことができ、料理とともに雅な京舞の鑑賞やお座敷遊びを楽しむ。

ふふ奈良

平城京に都があった時代に社寺が建てられて以来の歴史がある奈良公園の一角に、2020年6月に開業したスモールラグジュアリーリゾート。世界的な建築家・隈研吾が手がけた建物は、奈良の歴史風土に根ざし、現代の「庭屋一如」を体現。古都の建築美を継承する意匠が取り入れられた2階建ての館内は、地元の小野杉がふんだんに使われ、奈良の伝統的な手仕事が生かされている。木の優しい温もりに包まれた各客室のリビングから望むのは、奈良公園のみずみずしい緑。全部屋に露天風呂があり、心地よい風を感じながら温泉を楽しむ。

奈良県奈良市高畑町1184-1

30室

ザ・ひらまつ京都

呉服屋として歴史を紡いできた木造建築物の一部を保存修復し、使用できる

部材や意匠を再び利用し復元。京町家ならではのディテールを生かしつつ近代的な5階建てへと進化させた空間が話題の都市型ラグジュアリーホテル。京都市のほぼ中心に位置する、古き時代の面影を残す通りに2020年3月にオープンした。“はんなり(洗練されて上質で華やかなさま)”という京言葉に象徴される、京都の街で積み重ねられてきた美意識や空気感を追体験するような時間を過ごすことができる。

京都市中京区室町通り三条上る 役行者町361
29室

祇園畑中

歴史ある観光名所が多くある賑やかなエリアに位置しながら、敷地内に一步踏み入れれば静寂が漂う料亭旅館。古くから風流人に愛されてきた「市中の山居」の美学をコンセプトにしており、京の都に居ながらにして閑寂の境地を味わえるのが魅力。到着時に供される抹茶や、和の香りの演出など、さりげないもてなしの中にも京都らしさが宿る。全室が伝統的な調度品を取り入れた和室で、高野槇の木風呂を完備している。風雅な器に盛り付けられた季節感溢れる京料理も評判が高い。

京都市東山区祇園町南側505
21室

寿司

西日本、すしの伝統と出会う

写真=中島火里、浅井憲雄、大泉省吾、坂本正行

文協力=西村晶子

*p.046-053は英文書籍からの転載のため日本語テキストはありません。

p.054

一般的なすしのイメージといえば、いわゆる“江戸前”や、46~53ページの“九州前”のように、新鮮なネタをシャリにのせたりぎりかもしれない。だがそれらとはまた違った味わいを楽しめる、すしの伝統が西日本にはある。ここにご紹介するのは、それぞれの地域の文化と職人たちの矜持が生んだ、大阪・京都で親しまれるすしの数々だ。

握りたてが醍醐味の江戸前ずしは、シャリはネタに合わせて酢に塩だけを入れたきりとしたものが主流。煮切り醤油やツメ(とろみのあるタレ)で頂くものもある江戸前と違い、“九州前”のすしは同じにぎりでも、塩やすだちなどで淡泊な鮮魚の旨みや甘みを引き出すものが知られる。

対して、行楽のお供や芝居見物など持ち帰り用中心にすしが普及した、大阪や京都の関西圏では、時間がたっても美味しく頂けたり、出掛け先でも食べやすいようにと工夫がなされながら発展してきた。大阪ずしの代表格“押しずし”は、すし飯と具材と一緒に押し固めたもの。木枠に入れ成型したもの、桶に入ったものや、棒状に巻き固めたものなど形は様々だが、いずれも持ち運ぶ間にすし飯とネタの味が程よくなじみ、絶妙な旨みが生まれる。大阪では「すしは飯に六分の味がある」といわれるように、保存がきく味のついたネタに馴染むようご飯は昆布を入れて炊き、砂糖と酢が入るため、ほんのりと甘いのが特徴だ。

押し寿司

小さな木箱に詰めて押して作られ、上品な味つけと鮮やかな彩りの美しさから「二寸六分(約8.5cm四方)の懐石」とも呼ばれる箱ずし。その発祥の店といわれる大阪の「吉野寿司」では、もとは大衆魚で作っていたすしを「もつとご馳走に」という三代目の考案から、ネタを鯛や海老などの高級素材に変え、以来130年ほどその味を守り継いでいる。鯛の塩加減、あなごの煮つめの味、玉子の焼き具合などに、秘伝の技と手間が込められる。

創業360余年、大阪「すし萬」の代名詞といえる「小鯛雀鮓」。ぶっくりとして雀に似た形が名前の由来だ。昔ながらの製法を守り、熟練の職人が釜炊きしているご飯に淡い桃色の小鯛の姿が美しい。竹の皮に包まれた棒状の品のほか、桶入りの伝統的な「古傳桶詰」にも老舗の矜持が光る。

p.055

蒸し寿司

蒸しずしは、1850~60年代頃の京都か大阪で考案されたといわれる、寒い時期に喜ばれた温かいすし。熱を通して色が変わらない、焼きあなごやしいたけを混ぜたすし飯の上に錦糸玉子をのせ、茶碗のまま蒸籠(むすろ)にかけ蒸し上げる。(「吉野寿司」)

ちらし寿司

すし飯の上にとりどりの具材が盛り込まれるちらし寿司。江戸前は鮮魚を多く用いるのが特徴だが、関西ではこの「吉野寿司」のちらしのように、焼きあなごや錦糸玉子をたっぷりのせた具沢山な品が親しまれる。

助六寿司

歌舞伎の演目の登場人物にちなんで命名された、いなりずしと巻きものを詰め合わせたもの。甘辛く煮た油揚げにすし飯を詰めたいなりずしは、関東では俵形、関西では三角形のものが主流だ。京都「中村屋」の立派な折詰は、差し入れや贈答用に人気の品。

手毬ずし

雅やかな手毬ずし(手前)は古都・京都の名物のひとつ。ころんと丸くまとめたひと口サイズがなんとも可愛らしく、芸舞妓さんが大きな口を開けなくても食べられると、地域の文化に根付いてきた。茶屋見舞いやお土産ものとしても喜ばれる。(京都「下鴨いち満」)

吉野寿司

大阪府大阪市中央区淡路町3-4-14
Tel. 06-6231-7181
持ち帰り9時30分~18時
店内(昼のみ)11時~13時30分(L.O.)
土曜・日曜・祝日定休

すし萬 本店

大阪府大阪市西区靱本町2-3-7
Tel. 06-6448-0734
9時~17時
日曜・祝日定休

中村屋

京都府京都市左京区万里小路今出川上ル
Tel. 075-781-4048
10時~17時
不定休
前日までに要予約
nakamurayasukeroku.com

下鴨いち満

京都府京都市左京区下鴨西半木町93-1
Tel. 075-791-0101
11時~13時、16時~22時

水曜定休

要予約

豪華列車

西日本 列車の旅へようこそ

撮影=柄木孝志(p. 56-57)、江原英二(p. 60-61)、大泉省吾(p. 61)、久間昌史(p. 62)、西山 航(p. 62) 大見謝星斗(p. 62)、坂本正行(p. 62)
文=編集部

p.056

2013年に運行開始した九州の寝台列車「クルーズトレイン ななつ星in九州」の登場を皮切りに、ラグジュアリーな特急列車や、地方の原風景や旬のローカル食材を味わえる個性的な観光列車が続々登場。近年、鉄道の旅が再び注目を集めている。西日本を満喫するユニークな旅へとご案内しよう。

日本海を見渡す山口県宇田郷の鉄橋を走り抜ける「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」。深緑の車体は、沿線の景観を損なうことなく風景に溶け込む。

p.058

いま話題の列車に乗って旅に出よう

贅を尽くした意匠で彩られた空間の車窓から、海に山に、川、そしてのどかな田園風景へと移り変わる景色を心ゆくまで眺めながら、美食と地酒に舌鼓をうつ。そんな贅沢が叶うのが、日本の観光列車だ。その独自のきめ細やかなサービスと高いデザイン性で、ヨーロッパのオリエント・エクスプレスや、世界遺産にも登録されたスイスのレーティッシュ鉄道に勝るとも劣らない、優雅な旅を提供している。

世界の富裕層までも虜にする日本の鉄道旅、なかでも西日本エリアでは2020年10月にJR九州の「36ぶらす3」が運行を開始。熊本県産のい草を使った畳を取り入れた和のインテリアや、九州ならではの特別な車内体験プログラムが話題となっている。JR線以外にも、ピザ窯を設置した福岡の列車や、三大清流・長良川沿いを駆け抜ける観光列車など、その種類は実に多種多様。列車のなかにいることを忘れてしまうような、夢のような時間があなたを待っている。

36ぶらす3

—九州エリア

デザインと物語でゲストを魅了するJR九州のD&S(デザイン&ストーリー)列車の新型車両。内装は、「ななつ星」も手がけた水戸岡鋭治さんが担当した。組子をはじめとする木材をふんだんに使用した車内には個室が多数用意されており、その雰囲気はまるでサロンのようだ(左の写真は1号車の個室)。また好評なのが九州の老舗料亭や有名店の食事が付いたプラン。下は、ミシュランプレートに選出された熊本「花小町」の御重コース(木曜日ルートの個室のみ)。さらに4号車では、梅酒づくりや熟成黒酢の試飲など、曜日によって異なる九州らしい体験を提供するとともに、九州7県を走る5つのルートの沿線ストーリーを上映している。地域への理解を深めながら旅ができるのも最大の特徴だ。

木曜日「赤の路」博多～鹿児島中央：「花小町」ランチプラン（個室）2万5500円（税込み）

※2名個室利用時の大人1名の代金。2名個室を1名で利用する場合は、1万9000円の追加料金。

<https://www.jrkyushu-36plus3.jp>

p.059

THE RAIL KITCHEN CHIKUGO

一福岡

2019年に福岡県を基盤にする西日本鉄道から誕生した観光列車で、赤いチェック柄のテーブルクロスをイメージした可愛い3両編成の車体（下）がトレードマークだ。「筑後の素材を活かしたグルメ」をテーマに、2号車のピザ窯付きのキッチンカー（右下）から、できたての料理をサーブする。3種類のコースが用意されているが、人気なのは「地域を味わう季節限定コース」。時期によって内容は異なるが、3月5日から5月30日までは「沿線の果物」を使用した料理を大牟田駅から福岡（天神）駅間を走行する間にいただける。いちごとキウイの「フルーツピザ」（右）に、あまおういちごのソースをかけた「博多和牛のステーキ」など、ここでしか味わえない筑後の美味を車窓の景色とともにご賞味あれ。

「地域を味わう季節限定コース」8800円（税込み）

<https://www.railkitchen.jp>

青の交響曲

一大阪/奈良

「心に響く旋律のように、あなたを上質な大人旅へ誘う」そんな意味を込めて名付けられた近畿日本鉄道の観光特急が、大阪市内の大阪阿部野橋駅から桜の名所・奈良県吉野駅の間を約80分間かけて走行する。そのコンセプトの通り、車内はシックで高級感のあるデザインでまとめられ、座席はすべて2名がけと1名がけの幅広のデラックスシート。2～4名で利用できるツインシート（右下）とサロンシートがゆったりと配置されており、快適に過ごすことができる。また、2号車のラウンジ車両へ行けば、大型のバーカウンター（下）で、軽食や地元の特産品を使った和と洋のスイーツ、地酒が購入可能。メニューが豊富にあるため、もしセレクトに迷ったら専属のアテンダントにおすすみを尋ねてみよう。

大人 730円（特急券520円 特別車両券210円）

※上記料金のほかに乗車区間の運賃が必要。

https://www.kintetsu.co.jp/sendin/blue_symphony

ながら

一岐阜

長良川鉄道から2016年にデビューして以来、長良川の自然・文化・味を楽しめる列車として評判の観光列車「ながら」。岐阜県が誇る名川に沿って美濃太田から北濃まで、山と清流に囲まれた絶景のなかを走り抜ける（上）。春は桜、夏は新緑、秋は紅葉、冬は雪景色と四季折々に表情を変える景色は飽きることがない。車内のインテリアに地元の特産品の、郡上八幡ののれんや一宮のファブリックを使用（下）しているのも見どころ。そしてボリューム満点のラン

チプランや、地酒とおつまみが付いたほろ酔いプランもあり、美味しい食事がより一層旅を盛り上げてくれる。週末と祝日を中心に年間150日ほどしか運行していないため、事前にホームページからスケジュールを確認することをおすすめする。

大人 510円（乗車整理券）

※別途、乗車区間運賃が必要

<http://www.nagatetsu.co.jp/nagara/>

p.060

西日本を巡るラグジュアリーホテル

TWILIGHT EXPRESS 瑞風

一山陰・山陽エリア

鳥取砂丘や出雲大社、厳島神社など、各地に見どころがある山陰・山陽エリアを巡る優雅な旅へと誘う上質な寝台列車「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」。日本初の豪華寝台特急であった「トワイライトエクスプレス」が26年という長い活躍の歴史に幕を下ろしてから、2年後。その伝統を受け継ぎ、より一層ラグジュアリーな内装とサービスへと進化して2017年6月に運行を開始した。

「上質さの中の懐かしさ」をコンセプトに、アール・デコを基調にしたデザインは、列車とは思えない、高級ホテルのような雰囲気漂う。全10号車で編成された車両には、四季折々のダイナミックな景色を楽しめる展望車から、立礼茶席も備えたラウンジカー、そしてオープンキッチン付きの食堂車（2021年2月現在、コロナウイルス感染拡大防止のためクローズ。車内での食事は客室にて提供）も完備している。

3タイプの客室が全16室あるなか、1車両丸ごと独り占めできる「ザ・スイート」は驚きの広さと設備で乗客を魅了している。まずゲストを迎え入れるのが、プライベートバルコニー付きのエントランス。そこを進むと、床から天井まで伸びる大きな窓とソファ、テーブルを備え付けた広々としたリビング・ダイニングが。隣の部屋にはツインのベッドルームがあり、さらに奥へと進むとモノトーンのシックなデザインで統一されたバスルームにつながる。寝台列車では珍しい、バスタブが設置されているのも、このスイートならではの。湯船から移りゆく車窓の景色を贅沢に堪能できる。

さらに「瑞風」の特別な体験のひとつが、1日1回の立ち寄り観光だ。有名な観光地だけでなく、知る人ぞ知る日本の原風景や、非公開の場所も見学が可能。走行エリアや宿泊数が異なる5つのコースが用意されているが、おすすめは西日本の名所を一通り見学できる2泊3日の「山陽・山陰コース（周遊）」だ。まだ見ぬ西日本の美しさを再発見する旅になることだろう。

上：7号車にある「ザ・スイート」の重厚感のあるリビング・ダイニング。

下：2泊3日の「山陽・山陰コース（周遊）」は、新大阪発着で1日目は岡山駅に停車、周辺の岡山後楽園（上）を見学。2日目は宍道駅で下車し、昼食と観光に。最終日は鳥取駅まで行き、鳥取砂丘（下）などを観光。すべて車中泊。

p.061

左上：5号車のラウンジカー「サロン・ドゥ・ルウエスト」では、夕食前に食前酒がいただけるアペリティフタイムのサービスも実施。現在は、パーティションを設置するなど、万全のコロナウイルス感染症対策をしてゲストを迎えている。

左:クルーは全員、ホテルや客室乗務員などのサービス業を経験したおもてなしのプロ。

右上:大理石が敷かれた「ザ・スイート」のバスルーム。浴槽は揺れてもお湯がこぼれない仕様に。

下:バスルームの横のベッドルーム。上方にある窓からは美しい夕焼けや星空も見られる。

1泊2日の片道タイプと、2泊3日の周遊タイプの計5コース

※季節により内容に変更あり

<https://twilightexpress-mizukaze.jp>

列車旅の新時代

クルーズトレイン ななつ星in九州

—九州エリア

豪華観光寝台列車の先駆けとして有名な「クルーズトレイン ななつ星in九州」。運行開始から8年目を迎えても、その人気は衰えることはない。

この列車の魅力のひとつは、有名工業デザイナーの水戸岡鋭治さんが意匠を凝らした内装だ。大川組子や有田焼など九州の工芸品を贅沢に取り入れた全14の客室は、それぞれ仕様が異なる。2号車のダイニングカーで、地域を代表する料理人が「地産地消」をテーマに腕をふるう食事この旅の楽しみのひとつ。食後は、社交場とも呼ばれる1号車のラウンジカーへと席を移し、美酒を片手に前方の一面の窓に広がる星空を眺めながら、乗り合わせたゲストと会話を弾ませるのも列車旅の醍醐味だ。

p.062

「ななつ星」にはいくつかの旅のコースが用意されている。昨年の「7周年特別プラン」では3泊4日で福岡・大分・宮崎・鹿児島県の4県を巡り、昔ながらの町並みが残る門司港や美々津の町散策、鹿児島の伝統工芸品・薩摩焼の窯元で絵付けを体験。そして2日目には、なんと列車を離れ鹿児島の大自然に囲まれた有名宿に宿泊するという充実した内容だ。

車内の設備やサービスの工夫だけに留まらず、沿線の魅力も存分に味わえる「ななつ星」。今までの鉄道旅行の概念を覆す、新しい旅の形を提供するトラベルコンテンツとして目が離せない。

上:7号車に作られた最上級の「DXスイートA 701号室」の客室。一面の窓から景色を見渡せる唯一の部屋。

左:1号車にあるラウンジカー「ブルームーン」。

中:「7周年特別プラン」3泊4日のコースのDXスイートに宿泊の乗客は、霧島連峰の絶景を望む「TENKŪ」の露天風呂付きヴィラに滞在。それ以外のゲストも鹿児島県の一流旅館にアテンドされる。

右・左下:「TENKŪ」で人気の「川」のグランピング。山の野草やホテルの畑で育てた野菜を使用した料理など、ここならではの食体験を堪能できる。

下:古代漆色を再現した深みのあるワインレッドの車体に金色の「ななつ星」のエンブレムが映える車両。

ななつ星は現在「1泊2日」と「3泊4日」の2ルートで運行中

※季節により内容に変更あり

<https://www.cruisetrain-sevenstars.jp>

TENKŪ

鹿児島県霧島市牧園町宿窪田市来迫3389

Tel. 0995-76-0777

<https://tenku-jp.com>

N **ext Issue**

2021年 秋/冬号 予告

9月発売予定

京都の美に触れる

秋から冬へと季節が移ろう頃、京都は最も「京都らしい」姿を見せてくれる。

紅葉、そして雪景色の中を巡る古都ならではの美術館や料亭。精緻な手仕事を施した工芸品に出会える老舗の数々。

今こそ、心静かに美と向き合う旅を、世界中の京都ラバーにお届けしよう。

さらに第二特集では、日本のスノーリゾートの魅力をたっぷり紹介する。

*特集は変更になる可能性があります