

この度は『のんびり雲』創刊おめでとうございます。故郷島根の足元の豊かさに気付いた一人として、総合文化学科の創設、ならびに情報誌の創刊を何よりも嬉しく思います。今後の活動や研究に期待しております。

映画『白い船』の撮影を通してふるさとを振り返るまで、島根は何も無いところ”と”思っていた私が、大きな顔で”島根は良いところ”などと今更言える立場にないと思いつつも、今までの思い込みを反省し、島根を舞台にした映画作りに情熱を注いでいるところです。

『白い船』の舞台となった塩津小は地元の人ほとんど行ったことのないところでした。今も塩津の人たちはいつもと変わらない生活をしています。何千人もの観光客が押し寄せる中「間違っても屋台なんか出すなよ、普段どおりしとればいい」といった長老の漁師さん。そんな日常を大切にしている人たちが住まいしているところに魅力や文化を感じました。

映画を作った良かったな、と改めて思ったものです。一言で言ってしまうと島根のそんなところに惚れたのかもかもしれません。え？ どんなどこ？ と突っ込まれそうですね。誰も知らない所だけど、とても豊かで素敵なんです。……そんな場所が日本に、島根にたくさんあります。誰も知らない人だけ、

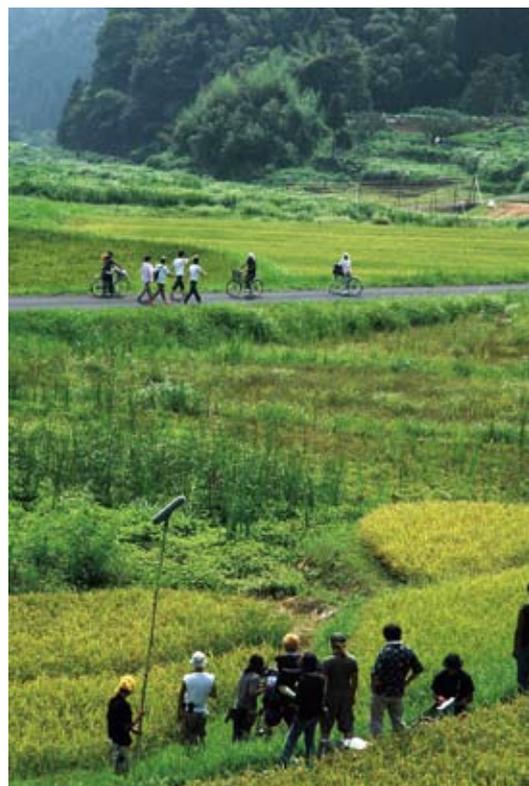
とても豊かで魅力溢れる人が、日本に、島根にたくさんいます。

誤解を恐れずに言えば、みんなが見過ぎてしまいそうな所や小さな問題、誰も知らないけどとても素敵な事柄などにスポットを当て、表現したり発信出来ることこそが創作活動の最大の魅力だと思います。少数派の中にとっても魅力的な個性を発見したり、本物を見つけた喜びこそ創作の醍醐味です。

島根にはそんな奥深さ、魅力や本物の塩津”はまだまだ他にたくさんあります。気付いている人にとっては当たり前のことかもしれませんが、何も無いところではなく、私自身がそう思っていただけでした。映画『うん、何？』で奥出雲の食の豊かさに圧倒さ

れ、日本最古の現役電車が走る一畑電車の映画の取材で改めて財産なんだと認識させられたりと、お蔭様でそれからは宝物、財産の発見の連続です。

■錦織良成■ 1962年島根県平田市（現出雲市）生まれ。2002年公開の『白い船』は多くの人々に感動を与えた。下の写真は島根県雲南市を舞台とした青春映画『うん、何？』のロケ風景。現在、一畑電車を題材とした作品を準備中。



映画『ミラクルバナナ』の取材の際、ハイチ共和国の情報が日本に余りにも不足していて、それでも何とかたくさん情報を手に入れ現地に行ってきました。が、ほとんどが現実と違っていました。

真の情報収集はやはり自ら捜さなければいけないと痛感しました。運なことに、小泉八雲が世界に向けて発信した作品の中に描かれた島根は、今もまだ息づいていると思います。今更ながらその視点には感銘しますが、まだ島根には残っています。知られていないからかもしれないですが、日常生活の中に歴史や文化が溢れる故郷を優しくみんなので守りながら、古くて新しい”小さな発見”をし

つづけてほしいと思います。八雲が見た島根、その頃から変わっていない、残さなければならぬ日本の本物の豊かさこそ、もう一度見直されなければならぬと心から思います。それこそ、色々な情報に惑わされず、日本の原風景の残る島根から日本の豊かさを発信し、全国の多くの皆さんが”気付いてくれるといいですね。

（にしこおり・よしなり／映画監督）

島根は日本の宝物

錦織良成



日本庭園を造る

足立美術館の庭師

永島達二さん

宇山愛花



米 国の日本庭園専門誌『ジャーナル・オブ・ジャパニーズ・ガーデンニング』の発表する庭園ランキングにおいて五年連続トップに選ばれている足立美術館。この庭の手入れは、庭園部の七人の庭師が担っている（開館前の朝の掃除は美術館のスタッフ全員で行う）。

七人の庭師の一人、主任の永島達二さん（三十二歳）に作業の現場を見ていただき、お話を聞かせていただいた。

庭師の仕事は朝八時半から始まる。庭園の奥の方、美術館の中からは見えない位置にある小屋に、八時前には集まり、その日の作業の打ち合わせなどを行う。まずはそこにお邪魔して、庭園部のみなさんとの顔合わせである。案内された部屋に入ってまず、若い方が多いことに驚いた。著名な庭園の庭師ということで、長年経験を積んだベテラン揃いに違いないと思っていたからだ。



一番長く勤めておられる方でも今年が十六年目、永島さんは二番手で十五年目だ。最も若い方は今年の四月に入ったばかりで、私たちと同年代である。高校卒業と同時に足立美術館の庭師になった方がほとんどで、ここに来る前に庭師の経験を持っていたのは最年長の十六年目の方だけだという。この方は京都で十五年、庭師をやっていた。

庭の手入れはどこでも同じというわけではなく、足立美術館には足立美術館独自のやり方があるため、他所で仕事をすることがある人よりも、初めて



■アカマツの手入れ。古葉や松ぼっくりは丁寧に手で摘み取る。

はアカマツの手入れの時期。手入れをするアカマツは約八百本と聞いた。盆を過ぎると京都・倉吉から応援が来ることになっていて、その延べ人員は二百人役ほどだそう。京都で庭師をしていたという最年長の方も、この応援部隊の一員として足立美術館に来たことがある。

ツゲの手入れが済むと、いよいよ松へ。今日は、手前の方、館内に入つてすぐのところから見えるアカマツ

松は場所によって刈り方が異なる。館内から見て近いところのものほど手間をかけて手入れする。ハサミで枝を切るだけでなく、素手で葉を摘んだりもする。

松に梯子を立てかけ、上の方から順に作業開始。まず古葉を摘み取ることから。ハサミを使わず、手で摘み取っていく。古葉を摘み取るのは、松葉が三年ほどで枯れるからだ。枯葉の茶色が混じって見た目が悪くなるほか、枯れた葉が落ちると掃除が大変になる。

古葉だけでなく、松ぼっくりもすべて手で取る。松ぼっくりは取り残してしまうと一年間で三センチくらいのおおきに成長し、三年目に開く。前年に取り残したものは翌年には必ず取るそ

うだ。

松の木は、枝を一度切ってしまうとそこから新芽は生えてこないため、次にどこに枝が伸びるのか、どう見えるのか、先のことを考えて切らなければならぬ。葉の間から透ける空の色や周辺の木とのバランスなども見ながら、どの枝を残し、どの枝を切るか決める。

仕上げに、幹磨きという作業を行う。小さな竹箒を手で、松の幹をガシガシと力強く擦っていく。幹の表面に浮いていた樹皮がポロポロと剥げ落ちていき、その下から幹肌のきれいな赤が現れた。美しい日本庭園を造るためには、こんな細かなところまで気を配るのかと、いたく感心した。

永 島さんはこの時期のアカマツの手入れが一番好きだそう。数

その分、終わった後の達成感も大きい。庭師の仕事について、これだけは伝えたいということとは？という問いには、

の人が癖がなくて良いそうだ。ここで庭園造りを一から覚えることになる。

八 時半になり、部屋を出てまず向かったのは、美術館の正面玄関。初めにツゲの植え込みの手入れを見せていただいた。パンフレットなどにはあまり載っていない場所だが、美術館に入る前にまず目に入る、入り口の植え込みだ。

このツゲは角刈りである。平らに刈るのは丸刈りより難しく、特に人

目に触れる上の面は難しいらしい。庭師になった初期は、目立つものの手入れはせず、こういった植え込みの手入れをする際も、裏側などの目立たないところを受け持つ。

手入れをされる前の状態でも、ぱつと見た感じでは十分平らに見えたが、角度のついていいる大きなハサミの裏表を上手に使い分け、目で確認しながら刈っていく。手入れが終わつてみると、すぐきれいに整えられていたことに

驚いた。ツゲは、梅雨時に一度ざつくりと刈るほか、一年間で合計七回程度刈るらしい。

ツの手入れを見せ
ていただいた。
苔を傷つけない
よう、足元に黒い
ネットを敷き、そ
の上で作業をす
る。初めにこれを
敷いておけば、作
業が終わったあと
に落とす葉など
をかたづけられるも
楽だ。



■アカマツの幹磨き。竹箒で力強く擦っていく。



牛を飼う

奥出雲町の牛飼いな人

泰中静江さん

浅田麻衣

しばらく考えた後、「掃除が大事、きれいが一番」という答え。先日の台風の後、庭に落ちた落ち葉の掃除が大変だったそうだ。

台風の翌日などは朝八時から作業を始める。庭掃除、落ち葉拾いなどは職員総出で行う。台風の後も大変だが、一番大変なのは雪が積もったとき。雪の重みで枝が折れないように揺すり落としたり、雪が多いときには庭の外に運び出したりもするのだそうだ。

『ジャーナル・オブ・ジャパニーズ・ガーデンング』では、「大きい」「古い」「歴史がある」という理由ではなく、実際に「美しい」「機能的」「満足できる」などといった「質」を重視した順位付けが行われている。また、いまだかつてない範囲の広さと影響力を誇り、日本では毎年のランキングが全国的にテレビや新聞で取り上げられている。ちなみに、今年のランキングでは、島根県内からは足立美術館のほか、

十六位に皆美館、十八位に康国寺が選ばれている。また、二位はかの有名な京都の桂離宮である。

永島さんに、足立美術館の庭園が初めてトップに選ばれたときの感想をたずねると、「びっくりしたような、そうでないような」という答え。「そうでないような」と言えるのは、それだけ高い評価を得られる庭であるという自信があるからに違いない。

(うやま・あいか／文化資源学系一年)

奥 出雲町の牛飼いな人、泰中静江さん（七十八歳）を訪ねた。泰中さんのお家に着くと、庭先にまで出

てきて歓迎してくださった。声が大きくて元気がいい！が第一印象だが、何と言っても笑顔が素敵である。ほっそ





りした身体からは想像できないくらいにエネルギーが溢れている。
お家へ上がらせて頂くと、農林水産大臣からの感謝状や、全国和牛協会からの賞状やトロフィーがたくさん飾つてある。そして、多羅葉^{たらよう}という木の葉の名刺を頂いた。葉の裏に硬い棒で跡を付けていくと文字が浮き上がってくる手作り名刺なのだ。みんなに一枚ず

つ配ってもらった。一枚一枚違う言葉が書いてある。例えば、「みどりの山里にようこそ お待ちしました」という言葉。
また、泰中さんのお手製の家庭料理を頂いたのだが、箸入れまで手作りで、そこには季節を感じさせるような絵と、暖かくなるような言葉が一言添えてあった。下のほうには「しず」と

小さくて可愛い判子が押してある。

泰 中さんのお宅で（一九六四）年から繁殖

牛の一頭飼いを行ってきたが、本格的に牛飼（子取り）に携わるようになったのは昭和四十九（一九七四）年、泰中さん四十五歳の時だった。息子さんの「牛飼いになる」という一言がきっかけである。

子牛は通常八カ月程でセリに出す。昭和四十二（一九六七）年に最初の子牛「仲よし号」をセリに出した。

しばらくして、一通の手紙が届いたのだが、その手紙には「仲よし号を見て、どれだけ愛情を込

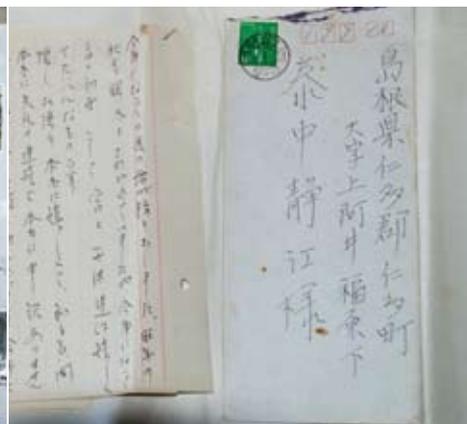
めて育てられたかがよくわかる」と泰中さんの牛の世話を絶賛してある。その手紙の送り主は、仲よし号を買っていった栃木県那須郡に住む伊藤要さんという方だった。通常は買い主から便りが来ることはまずないという。

その後、伊藤要さん、それに伊藤さんの嫁、和子さんとの文通が長く続くことになる。和子さんから来る手紙の冒頭は必ず、「遠き島根のお姉様へ」という書き出しで、何十年も文通が行われ、今もなお年賀状の交換は続いている。

牛 飼いにおけるポイントともいえるのが放牧だ。泰中さんの家の裏には広い牧場がある。その牧場は草原が広がっていて……と想像される

かもしれないが、実際は山の急斜面に位置しており、周囲は当たれば電気が走る柵に囲まれている。そこへ雨の日でも雪の日でも関係なく毎日牛たちを放してやる。雨は敬遠されると思われるかもしれないが、「牛にとってはシャワーなのよ」と泰中さんはおっしゃった。夏は夕方五時から、冬は夕方三時から放牧を始める。子牛たちは牧場のつべんに登ったり、駆け回ったりして遊んでいる。

牧場で遊んでいる牛を一体どうやって牛舎に戻すのだろうか。泰中さんが牧場に向かって「帰ってこい！」と叫ぶと、みんな戻ってくるそうだ。つ



■（写真左）伊藤和子さんの写真集。（右）伊藤和子さんからの手紙。

べんにいた子牛たちは、急斜面を走って下りてきてピタッと柵の直前で止まる。そして、牛たちはみんな必ず自分の元いた牛舎の中に戻っていく。

お産の目標は一年一産。お産の下手な牛には手を貸してあげるそうだが、基本的には、自分の力だけで産ませるという。生まれてきた子牛は何度倒れても立ち上がろうと必死になり、一時間程で立ち上がる。生まれた瞬間から母牛は子牛を丁寧に舐めてあげて「が



■ (写真上)「みつうらら」の乳を飲む「さなえ」。(下)山の急斜面につくられた放牧場。

んばれ」とエールをおくる。

現在、牛舎には八頭の牛がいる。みんなそれぞれ名前が付いていて、繁殖素牛の五頭は、みつこ16(十三歳)、みつうらら(九歳)、みつはるな(八歳)、みつはるこ(三歳)、こはるびより(一歳十カ月)。子牛の三頭は、元太、春重桜、さなえ。

皆さんお気づきだろうか。どの牛も平仮名か漢字で名付けられている。実は、牛に名前を付ける際には決まりがある。メスは平仮名で、オスは漢字を用いなければならないという(数字は使ってもよい)。

「みつ」という言葉がよく使われているな、と思われた方もいるだろう。

「みつ」とは息子さんの名前が「満」であるから、そこからとってきているそうだ。

泰 中さんは目に涙を滲ませて話された。——平成八(一九九六)年、

生後四十日の子牛を残して、母牛が病気で死んでしまった。牛舎には子牛をもつ牛もいたのだが、自分の子牛以外にはミルクをやってくれなかった。かといって、四十日ものあいだ母牛のミルクを飲んで育った子牛は、そう簡単に粉乳を飲んではいくれない。

泰中さんは母牛が亡くなった晩、その子牛のそばに藁を敷き、一晚添い寝してあげた。子牛は暖かくなって、子牛も泰中さんを求めて寄り添ってくる。寂

しい子牛はきつと、泰中さんが次のお母さんだと思っただろう。

でも、なかなか粉乳を飲んでくれない。泰中さんは泣きながら子牛に哺乳瓶から飲ませたという。「そりゃあ、もう大変でしたよ……」と泰中さんは語る。それでも何とか子牛はミルクを飲んでくれるようになった。子牛は泰中さんの後を付いて回ったりして、牛と人間との関係を越えて切っても切れない絆が築かれていく。

八カ月後。牛としては一人前である三百キログラムの立派な牛になり、高値で買われていった。きつとその牛は泰中さんにどの牛よりも愛情を注いで貰えて幸せだったに違いない。嬉しそうな子牛が泰中さんのそばを付いて回った姿が頭に浮かぶ。

小 学生や短大生が毎年、泰中さん

の家へ見学にやってくる。短大生と泰中さんの出会いは五年前から「地域探検学」という授業でお世話になっている。小学生からは「泰中のおばあちゃん」という愛称で親しまれている。泰中さんは見学に来た小学生たちや短大生たちのことを笑顔で話してくれた。そして、その手には見学に来

た人たちと一緒に写した記念写真が広げられていた。

「ただの紙切れかもしれないけど、私は捨てないで大切にしているのよ」とある紙を指差しながら、私たちに話してくれた。ある紙というのが、地域探検学で泰中さんのお宅を訪ねた短大生たちの連絡先が書かれたノートの切れ端だった。年賀状も来るらしい。

小学生の見学会では、子どもたちは知らないことが多すぎるから私が教えてあげないといけないと話しておられた。「全てのものに命があるということ。草だって牛だって命がある。みんな命がある。その命を頂戴して自分がある。命を大切にしなくちゃいけない。決して粗末に扱ったりはしてはいけない」という話をするそうだ。

「牛食べちゃかわいそう」と言う子どもたちに、泰中さんはどう説明すれば一番いいか悩むという。「食べてもらって、おいしいと言ってもらえることが牛にとって幸せなことなんだよ」と泰中さんは話してくれた。

最 近では、友人に「まだ牛飼いの

仕事やってるの？」という声をかけられるという。確かに、牛の糞の片付け、自らの畑で牧草を育てて刈り取って干したり……と重労働の多い仕事である。牛舎の横にある小屋に山積みになった干草をみて、「そりゃ、そ

ういわれるわよね……」と
泰中さんはポツリと漏らした。

しかし、私はあの言葉が忘れられなかった。「牛飼いは死ぬまで続けられる仕事」——そう話された泰中さんの横顔は清々しかった。どんな人でも、そう簡単には言うことができない言葉ではないだろうか。彼女はこう続けた。「こうやって、多くの人たちに出会えたのも牛飼いを続けているからよ」と、多くの人に出会えたことに、牛飼いを続けてきたことに、そして牛に感謝を傾ける。「続けていられるのは、そんな喜びを味わうためだ」と。だから、続けていける。

(あさだ・まい／日本語文化系一年)



魚を売り歩く

鹿島町古浦の魚売り

山本貴美子さん

村上万里



古浦のきみちゃん

きみちゃんこと山本貴美子さんは八十八歳のおばあちゃん。鹿島町古浦から朝、バスに乗って松江の水産物地方卸売市場を訪れます。市場には朝からたくさんのお魚が用意されており、セリの活気あふれる声が響き渡っています。

そんな中、市場の片隅にいくつか立てかけられたリヤカーが目にとまりました。きみちゃんはこのリヤカーを取り出し、おもむろに木箱や発泡スチロールを乗せます。そして、市場で買った活きの良いハマチ・サバ・アマダイなどを、氷を敷いた木箱に入れていきます。この日はきみちゃんを入れて五人のおばあちゃんが市場に来ていました。市場の職員の方からも「きみちゃん」と呼ばれて親しまれている貴美子さんは、魚売りを始めて七十年。十八歳のころから魚売りをしています。

昔は古浦から松江まで合同汽船が出ていたのですが、やがてその運行も廃止になりバスが主になります。しかし、そのバスも便が減っていきました。今では魚売りのために松江まで出かける人はほんのわずかになってしまいました。

昔はリヤカーではなく、天秤棒を担いで売りに歩いていたらと貴美子さん



は話してくれまし
た。そのころに比
べたら、リヤカー
になって楽だとの
ことですが、最近
は年を取ってリヤ
カーを押すことも
一苦勞。それでも、
市場がある和多見
町から白潟本町商
店街を歩き、その
あと東本町まで
歩きます。

売りに歩く家や
商店はみんな昔な
じみです。回った
店は美容院・酒屋・
料理屋・陶器店・
ふとん屋さんなど
様々でした。きみ
ちゃんは持ち前の
愛嬌と巧みな話術
で魚や干物をお客
さんに勧めます。
はじめは腰が引け
ている人でもきみ
ちゃんの押しに最
後は魚を買ってし
まいます。

こ取りでうるこを剥いでいきます。行
商のおばさんが好かれる理由はその場
ですぐに魚を調理してくれるからだそ
うです。確かにきみちゃんの手つきに
は無駄な動きがなく鮮やかです。あつ
という間に内臓も取ってしまいました
た。

その場の商売が終わるとすぐに次の
お得意さんのお店に向かいます。その
間、重いリヤカーを押しながら狭い道
路を歩くので、車とのすれ違い際は肝
を冷やします。しかし、きみちゃんは
なんのその。次の場所でもやっぱりそ
の場でハマチをおろしました。その後
もお客さんの要望にこたえて次々と皮
を剥いだり、アラを取ったりします。

どの場所でもお客さんはきみちゃん
を褒めます。八十八歳で魚売りをして
いるきみちゃんを見て、誰もが見習い
たいと思うようです。うまく魚が売れ
たときは私の顔を見て舌をペロリ。こ
の顔がたまらなくかわいいのです。そ
して、十二時になると行きつけの美容
院で一休み。そこでコーヒー飲んでお
話を楽しみます。

きみちゃんは「初めは恥ずかしいし
魚も売れなかった。でも何回も回るう
ちに慣れたよ。今までで一番うれし
かったことは、やっぱり魚を買っても
らえたことだね。辛いことは魚が売れ
ないこと」と魚売りを始めた当時を振
り返って話してくれました。

きみちゃんはお客さんと話すとき、
ユーモアも忘れません。今回同行取材
していた私を自分の孫だと言い、お客
さんに自分とどこが似ているか聞きま
す。お客さんが悩んで、目元が似てい
ると答えるとそこで種明かし。お客さ
んは笑いながら悔しがります。

魚を自分でさばけない人にとつて、
家に来てさばいてくれる魚売りのおば
あさんはとても嬉しい存在です。しか
も、気さくなきみちゃんだからこそ、
お客さんは気持ちよくお魚を買うこと
ができます。まだまだ元気な八十八歳
の魚売りのきみちゃん。これからもあ
の笑顔でお魚を売っている姿を見せて
ほしいです。

カンカン部隊

恵曇や古浦の地域と違って、同じ鹿
島町でも御津の魚売りさんたちはリヤ
カーを使いません。

御津では魚売りに出かける集団のこ
とを「カンカン部隊」という異名で呼
びます。カンに売る物を詰め、そのカ
ンを風呂敷で包むと二カワという紐で
くくり、それを背負って売り歩く人た
ちを「カンカン部隊」と言うそうです。
御津の「カンカン部隊」も今では車で
出かける人が増え、バスで出かける人
は少なくなりました。

「カンカン部隊」の一員、小笹昭江
さんは売りに回っているお客さんとは

家族ぐるみのお付き合いをしているそうです。それは昔と変わらず今でも続いており、その数およそ五十軒。売り物は鮮魚に限らず、御津で取れたカモ

ジノリ、ワカメ、手作りのカレイの干物など様々です。御津で取れた海苔はとても美味しく、よく売れるので、他の地域の魚売りの人たちに羨ましがら

鹿島町御津の魚売り

小笹昭江さん



れます。

魚売りがピークだった時期は昭和五十年代中頃。その当時は魚売りのおばさんたちは朝一番のバスに乗りました。そのバスに十数人で乗って歌いながら出かけたそうです。しかし、荷物が多い時はバス代が半額分高くなり、利用者は大変だったそうです。

私もカンを担がせてもらいました。背負ってみるとカンを背中に密着します。それもひとつではなく何個も担ぎます。何も入っていないカンだったので軽かったのですが、実際は売り物が大量に入っています。そのため、年を取ると前かがみになり、腰への負担もかなりのものになるそうです。それでも魚売りをやめないのは、人との触れ合いがあるから。暑い夏、汗だくになりながら売りに歩き、お茶やカルピスをふるまってもらえることが喜びでした。

いい商品を売ると次もお客さんは買ってくれます。不良品だと二度と声がかかりません。「正直でいると自分にもよいことが返ってくる。行商の仕事は何でもご縁で成り立っているんだよ」と昭江さんは言います。

魚売りを始めて三十五年近くになる昭江さんは現在六十四歳。いろんなところで頼りにされていて、噂を聞いた人から電話でカレイなどの注文を受けることもあるそうです。昭江さんが取



■カンを担がせてもらう筆者。

り扱う品はどれもよい品。私がもらったウニの瓶詰も、とても美味しいものでした。よい品だからこそ、昭江さんは多くの人に信頼され、親しまれているのです。

人とかかわりを大切にしている昭江さん。これが人気の秘訣のようです。

今では少なくなった魚売りのおばさん。厳しい世の中で今でも頑張っているおばさんたちの姿に自然と頭が下がります。とても強く、明るく、元気なその姿が私にも活力を与えてくれました。魚を売っている姿を一目見たら声をかけてみてはどうでしょうか。元気に魚を勧められるかもしれません。

(むらかみ・まり／生活科学専攻二年)

勾玉を磨く

玉湯町のめのう細工職人

村田誠志さん

小室喜美子



松江市玉湯町の国道九号線沿いに、「伝承館」というめのうを加工・販売している店がある。玉湯町は昔、めのう細工が盛んだったが、需要の減少や価格競争のため縮小していった。現在、町内でめのう細工を行っているのは伝承館のみとなっている。

その伝承館でめのう細工をしておられる職人の一人、村田誠志さん（三十七歳）にお話をうかがった。

村 田さんは大阪府の出身で、大阪で二年間宝石の卸売業をしていた。ティファニーなどのガラス細工が好きで、宝石で何か作りたいと思いつくところ、大阪駅の近くにある島根県大坂事務所で伝承館を紹介してもらったそう。二〇〇〇年十一月、三十歳のときに玉湯町に来て伝承館に入り、今年で七年目になる。

村田さんは、特に勾玉作りを目的に伝承館に来たのではなかった。勾玉というものがあることは、宝石の卸売業をしていたときに扱っていたので知っていたが、勾玉が古代からあるものだということが、玉湯町で勾玉を作っていた歴史があることは、こちらに来て初めて知ったという。

村田さんはめのうに限らず、ガラスや宝石でいろいろな物を作りたいと思っていたが、師匠に「まずは、勾玉を作れるようになりなさい。その中に

削ったり、磨いたりする作業がある。それらが出来るようになったら、他の物もしつかりと作れるようになるから」と言われ、勾玉作りを極めることを決めたそう。

勾玉の加工技術は伝承館へ入ってから一から教わったそう。普通三年から五年で一通りの技術が身に付く。しかし伝承館は村田さんを含めて四人しか職人がいなかったため、早く一人前にならないといけない。村田さんは、最初から実践的な技術を教えられ、一年かそこらで自分の作ったものを店頭に出したそう。

玉 湯町に来て驚いたことは、一番の移動手段が電車やバスではなく車だということ、人口の割に美術館などの文化施設が多いということだった。美術館が大好きなのでとても嬉しい。

村田さんは、島根県は雪国だと思っ





ていたそうで、こちらに来て実際はそこまでではないことを知ったそうだ。冬、太平洋側はよく晴れるが、こちらはずっと曇っているので日の光が恋しくなる。

出雲人の人柄はどうか。大阪人はテキパキとしているが、こちらの人はのんびりした人柄で、すぐくのどかだと感じたそうだ。子どもたちがとても気さくで、道端であいさつしてくれたりするし、学校の授業で伝承館に来た子

どもが、友だちとまた遊びに来てくれたりもする。逆に大人はシャイで、ある程度付き合うと親しく接してくれる。一度慣れるととてもやさしくて、いい人柄だと思う。

村田さんはドイツ宝石学会というのに入っている。村田さんは宝石を鑑別する資格を取得していて、それ取得するとドイツ宝石学会会員になれるそうだ。定例会の招待が届くが、「ドイツまではよう行きません」。それでも

五年に一度、免許の更新が必要だそうで、そのときにはドイツまで出かける。師匠に学んだのは三年間で、その師匠には形をよりよくするにはどうしたらいいのか、仕事の心構え、石の見分け方などを学んだ。

「厳しかったですか」と尋ねると、「そんなことはまったくなかった」という答え。村田さんは「これは石工全体に言えることなのかも知れませんが」と前置きし、「気が長くてカッカとしないう、こちらが失敗するまで待つてくれて、失敗したら教えてくれる人でした」と話してくれた。

師匠に「何かを作るとき、成すときに大切なのは、要領の良さや器用さではなく、根気を持つて真摯にがんばることだ」と言われたときは感動した。「名言ですね」と村田さんは言う。

仕事をしていたパツと振り向くと、師匠が後ろで黙って自分の仕事の様子を見ていたことがある。そのときは本当にビックリした。でも、見てくれてるんだ……と思った。

技 術習得の上で一番大変だったことだったと村田さんは言う。加工する石は部分によって硬さが違い、それを見極めて作業することがとても難しいそうだ。

勾玉を作る作業で一番気を使うとこ

ろは、勾玉の形を均等に丸くしていく事だそうだ。上下左右どこから見ても均等な丸さを作るのが難しいのは、私も体験したことがあるので知っている。

夏 休みになると勾玉作り体験に来るお客さんが増え、そちらの指導が忙しくなる。それがなければ一日中、勾玉を作っている。作業時間は朝八時から午後五時までで、昼休みが一時間とほかに二回休憩がある。それでもずつと下を向いて細かい作業をしているので、三時頃にはふらふらになると村田さんは笑う。

師匠や先輩から「いいものを時間をかけ、しっかりと作っていきなさい。そうすれば手は勝手に早くなっていくから」と言われ、そのようにしようとするが、実際は勾玉の生産が足りていないので、それ以上のスピードで作らなくてはならない。そこがづらい。ジレンマを感じるところだと村田さんは言う。

「この仕事をしていたよかったです、うことは何ですか?」とたずねると、しばらく考え込んだのち、こんな話をしてくれた。

作業自体はとても楽しい。仕事自体が工作クラブに通っているような感じなので、半分は遊んでいる感覚だ。この仕事は自分のがんばりによって出来具合が具体的に完成品に現れてくるも



深めていった。

桜を守るために桜守には一年中仕事がある。春から夏にかけては、病害虫から木を守るための薬剤散布などをしている。八月あたりにはコスカシバといわれる害虫の駆除、秋から冬にかけては草刈りや天狗巢病の駆除を行っており、鳥のウンに花の芽を食べられないように、CDを使って鳥を驚かしたりしている。桜守には二月と五月に肥料をまくという仕事もある。二月にまく肥料を寒肥、五月にまく肥料は礼肥と呼び、寒肥とは冬の間に桜がきれいに咲くように与える肥料のことで、礼肥とは桜をきれいに咲かせてくれたお札に与える肥料のことである。「桜は手を加えれば加えるほど、美しく咲いてくれる。答えてくれる」と、周藤さんは言う。桜守には良い桜を育てていくという使命がある。

その他に桜守として、桜に関心を持つてもらえるように、地域の小学生や中学生に桜の歴史や取り組みなどを教える仕事もしている。周藤さんは「地域の人が桜を愛し、みんなで守り育てていきたい」と語る。桜守として、雲南のシンボルである桜のすばらしさを伝えることも欠かせない仕事だろう。

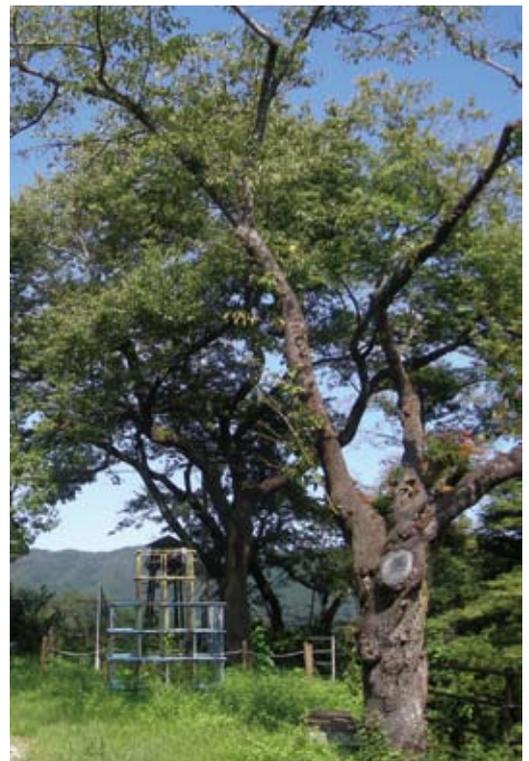
たくさんある桜守の仕事の中で最も大変な仕事は、ナラタケ病への対処だと言う。ナラタケ病とは、桜の木の根が腐り衰弱していく病気である。病気が

にかかってしまつと、根を掘って、土を入れ替えるという大仕事をしなければならない。大きな桜の木の根を掘り返し、土を入れ替えるという作業は体力が必要であり、また、

ナラタケ病は見つけにくく困難な病気であるため、一番管理が大変な作業である。

木 次の桜には、ソメイヨシノ以外に笹部桜という種類もある。笹部桜とは、桜博士と呼ばれ、小説「櫻守」のモデルとしても知られている笹部新太郎氏が見出した桜で、平成五年に笹部氏の後継者と言える西宮市の久野氏によって木次に引き継がれた桜である。見た目は薄紅色で花弁が六〜十枚のかわいらしい花である。現在、引き継いだ笹部桜を「きすき笹部桜」として改良、増殖している。

また、木次の桜のメインである桜並木には約八百本ものソメイヨシノがあるが、ほとんどが昭和初期に栽培されたもののため、かなりの老木となっている。並木が絶えないように、木も次



■木次公園のエドヒガン。

の世代に交代していく事が大切だ。最近では生き生きとした桜が生き続けられるように、バイオ技術を利用した育苗にも取り組んでいる。

桜守の仕事には、木次町の木次公園にあるエドヒガンの保育管理という仕事もある。エドヒガンとは非常に生命力が強い桜の一種で、ソメイヨシノの父親としても有名な木である。また、樹齢が数百年級といわれる古木もほとんどがエドヒガンであると言われていいる。木次公園にある樹齢がおおよそ八十年と言われるエドヒガンも、雲南市のシンボルとして、何百年も長生きする名木に育てるために保育管理をしているのである。

「日々管理をして、桜がきれいな花を咲かせた時、人々に喜んでもらえることが桜守の魅力であり、すてきな部

分」だと周藤さんは言う。木次が桜の名所として多くの人たちに知ってもらえたのも、毎年美しい桜で私たちの目を楽しませてくれるのも、桜守である周藤さんたちがコツコツと桜の世話をしてくれているからであろう。そして春に、今よりも美しい桜を見つづけられるよう、「地域の人が一丸となつて桜を愛し、育てていく事が大切だ」ということを周藤さんから学んだ。

(なんば・みほ／生活科学専攻二年)

鏝絵を描く

仁摩町馬路の左官職人

松浦満幸さん

夏迫淳子



私たちは今回、大田市仁摩町馬路に、鏝絵の創作に取り組んでいるという左官の松浦満幸さんを訪ねた。

鏝 絵とは、左官が漆喰の壁などに描いた絵のことだ。漆喰という白やクリーム色を思い浮かべるが、色漆喰と呼ばれる、着色料を混ぜた漆喰も使われる。絵柄は多種にわたり、龍や大黒様など、厄除け・縁起担ぎの意味が込められたものが多く、寺や神社の壁、財を成した家の土蔵の壁などに描かれている。

鏝絵は江戸の中期から盛んに作られるようになり、明治に入ると洋風建築にも描かれた。しかし戦後、建築様式の変化などにより衰退の一途をたど

る。こうした鏝絵の作品は現在でも日本各所で見ることができ、島根県にも石見地方を中心に数々の作品がひっそりと残っている。

今では鏝絵の職人は全国でも数少ない。島根でも平成二年に松浦満幸さんが再興に取り組み始めた時点では、職人はほとんど途絶えてしまっていたという。

仁 摩町馬路は昔から腕のよい左官職人を多く輩出した土地だ。数々の鏝絵の名作を残し、「左官の神様」と呼ばれた松浦栄吉（一八五八～一九二七）の出身地でもある。馬路では昔から出稼ぎに出る人が多かったそう、松浦満幸さんも大阪で左官職人として働いていた。

松浦満幸さんは平成二年、馬路で開かれた鏝絵の展覧会を見に行ったのがきっかけで、本格的に鏝絵に取り組み始めた。松浦さんが鏝絵に興味を持ち始めたのは十四、五歳のときである。兄の師匠である雀堂さんという方の鏝絵の下絵を見たときに、左官はこういう仕事もしているのかと、いたく感心したそうだ。

鏝絵に取り組み始めた当時、鏝絵創作経験者を探し回ったものの、残念ながら島根では見つからなかった。そこで、現存する作品を見て回ったり、自分で工夫を凝らしながら独学で技術を磨くなど努力を重ねたという。現在で



とで、この機会に住職さんに頼んで鍍絵を描かせていただくという話になったそうだ。住職さんからはよい返事を頂いたが、檀家の承諾も得なければならぬ。そこで、まず試作品を作って皆さんに見て頂いた。

了解が得られて、いよいよ制作開始。制作期間は七月から九月の三カ月。平日は仕事が終わってから午後五時〜八時まで、土日も費やし完成させたという。天人の絵柄になったのは住職さんか龍をあまり好まなかったためだろう。住職さんに見せて頂いた天人の絵をヒントにして、自分なりにアレンジして描いたそうだ。比較的大きな作品で、頭から足の先までが二メートル。衣まで合わせると三メートルほどになる。

は左官や大工の仕事をしながら、鍍絵の創作に取り組んでいる。成九年に制作された、馬路の満平は、松浦さんにとって壁に直接描いた初めての作品である。この作品の制作には、馬路地区の池月会というグループがかかわっている。この会はいろんな活動をしているが、そのひとつとして、鍍絵の視察旅行を行った。その視察の成果を出そうという話を持ち上がり、鍍絵を蘇らせる会という会を新しく作ったという。

丁度そのころ満行寺では、屋根の葺き替えと壁の塗り替えをするというこ

工房を見渡すと、たくさん鍍絵や材料が置かれている。机の上には数十本の鍍が並んでいるが形も大きさも少しずつ違う。ついでに名前も一本一本違うそうだ。たくさん種類を使い分ける人もいるが、この使い分けには個人差があるそう。松浦さんが実際に使うのは決まった四本で、指の腹を使って絵を整えることもある。

また、椿の葉を使うこともある。椿の葉の表面からは油が出ていて、それが絵の表面を滑らかにするのでという。昔から鍍絵の職人さんがこれを使って絵の表面を撫でるようにして整えている、という話を聞いて使い始めたそうだ。

驚いたのはデジタル計量器である。色漆喰は漆喰に色粉を混ぜて作るのだが、これを使って色粉をミリグラム単位で量ることによって、微妙なニュアンスを出しているそう。なぜこのように細かく量っているかというと、漆喰はたくさん作りにくいからである。そのため何回かに分けて同じ色を作る必要がある

ので、もし作りたい色が作れなくなってしまうと作品に影響を与えてしまう。なので、色漆喰を作る場合は慎重に量ってメモをとるのだ。

工房の中には現在制作中の作品が置かれていた。中でも目を引いたのは大きな藁草履の絵。これは地元のお祭りを題材に平成十五年、二十数人の地域の子どもたちが参加して仕上げたものだという。絵は三十六枚の四角いパーツを組み合わせたつくりで、下絵は松浦さんが描き、色粉を混ぜたり漆喰を塗る作業は子どもたちに任せたという。自由にのびのびとした作品に仕上がっている。

このように、松浦さんは数年前から小学生や中学生を対象に、鍍絵の体験授業を行っている。このほか、一般向けの講習会を開くなど、普及活動にも



■ (写真上) 満行寺の「天人」の絵。(下) 子どもたちと制作した藁草履の絵。

シジミ漁を獲る

宍道湖シジミ漁師

原 侑三さん

飯 國 ゆかり

力を注いでいる。その効果があつてか、最近では鏝絵に興味を持ち、作つてみようという人も出てきたという。全国の職人が減つていく中、このような活動によって文化が再興されつつあることは非常に喜ばしい。

鏝絵は描き始めたら止まらなくなるそう。こうしなければならぬという枠はない。自由に、やりたいようにできるのが魅力だという。現在制作中の作品は確かに、伝統的なおつかない龍とは違い、人懐っこいユーモラスな

笑顔をたたえた龍だ。笑顔が素敵な松浦さんにどことなく似ているような感じを受けた。今回の取材で、松浦さんは夏の暑い空気の中、終始優しい笑顔で質問に答えてくださった。伝統を継承していく

という意気込みがとても印象的だった。海と山に挟まれた自然の中で、今日も作品は作られる。
(なつさこ・じゅんこ／生活科学専攻二年)

シジミ漁を始めて四十年、真っ黒に

日焼けした顔とたくましい腕がその熟練を物語っているかのような。原侑三さん（六十三歳）は、漁師だった親の跡を継いで自分も漁師になったのだという。原さんの親世代の方々はワカサギなどの魚を獲る漁業が専門だった。原さんも初めはそうだったが、だんだんとシジミ漁が中心になった。

シジミ漁師の朝は早い。午前五時起床、五時五十分出発、十時過ぎには家に戻り、奥さんとともに選別作業を行う。そして荷造りをし、十一時半まで

に問屋がその日獲れたシジミを取りに来て、一日の仕事が終わる。
穴 道湖のシジミ漁は資源保護のため、操業日が規制されている。操業日は月・火・木・金の週四日と決



められている。つまり、シジミ漁師は週休三日制ということになる。漁の仕事は午前中で終わるので、農業と兼業している漁師さんも多いという。原さんの場合、兼業はしていないので午後

捕量の規定があるので豊漁で急に忙しくなることもないし、また見回りの当番がなければいつ休んでもよい。
宍道湖蜆漁業組合では事細かな操業規則を設けている。採捕量は一日に七十キロのコンテナ二杯分と決まっ



で、乗員は二名が多い。現在は組合員は二百九十七名で、年齢は二十五歳から八十代までと幅がある。昔に比べて平均年齢は二十歳も若返り、四十五歳くらいとなっている。浜名湖や琵琶湖のシジミ漁師と比べても若い。この二百九十七名全員が毎朝宍道湖に出漁する。各自、保護区域以外はどこで獲ってもよく、獲り方も自由だ。

原さんは従来、自宅前の大橋川で操業していたが、現在はいびき大橋と新大橋の間が保護区となっているため（来年一月まで）、布志名まで行っている。

シジミの種類には、ヤマトシジミ、マシジミ、セタシジミの三種類があるが、食用として重
要なのはヤマトシジミである。ヤマトシジミの年間漁獲量は近年では約二万トンで、その三〜四割が宍道湖産である。ヤマトシジミは汽水水域（淡水と海水が混じりあった水域）を好む。シジミが獲れる宍道湖から大橋川にかけては、塩分濃度が〇・三〜一・〇%ほどで、ヤマトシジミの生息に適した塩分濃度となっている。

しかし、宍道湖のシジミ漁獲量は昔に比べ減少してきている。環境の変化や土地の埋め立てによるところが大きいそうだ。シジミは浅いところに生息

しているので、湖岸付近を埋め立てるといっそう漁獲面積が減ることになる。また、水質の変化も大きな原因だ。シジミは洪水などによって湖の塩分濃度が下がりすぎると死んでしまう。

シジミ料理で一番おいしいのは何ですか？ と聞くと、「やっぱりシジミの味噌汁が一番でしょう」。そう原さんは答える。ただしシジミの旨味を消す赤出汁は禁物だという。他にも、大きいシジミを使った酒蒸し、バター炒めなどがおすすめ。バター炒めは、シジミが口を開いたときに醤油をたらすとおいしくなるそうだ。嫁ヶ島の南側だけで獲れる黄色いシジミの吸い物もなかなか美味らしい。

シジミ漁業は、①小型の舟があれば、一人でも操業できる、②鋤簾じよれんという簡単な道具があれば獲れる、③設備投資が少額で済む、などの特長がある。

原さんはシジミ漁師を始めて四十年になる。雨の日も霧が多い日も漁へ出かけるが、苦痛を感じることはないと言いつける。「勘と経験からよい漁場を探し当てたときの嬉しさは最高。漁業の中でいちばん恵まれているのがシジミ漁です」と言う。話を聞いていくうちに納得がいった。六十三歳、まだまだ現役だ。

（いいぐに・ゆかり／文化資源学系一年）

いて、出荷規格は特大（2L）が十六ミリ以上、大（1L）が十四ミリ以上、中（M）が十二ミリ以上、小（S）が十ミリ以上となっている。

操業時間は、晩秋から春先にかけて（十一月〜三月）が午前八時〜十一時、その前後の四、九、十月が午前七時〜十時、夏期の五〜八月が午前六時〜九時である。手掻操業はこれより一時間のプラス・アルファが認められている。時間制限は、資源保護と網のトラブル回避のためだという。

基本は一つの舟につき一つの道具

