

歯の歴史資料館

(浜田市)

松下沙央里



歯の歴史資料館
 ■開館時間：午前 10 時～午後 5 時
 ■開館日：火曜日・木曜日・土曜日
 ■入館料：無料
 ※見学を希望される方はあらかじめご連絡ください。
 TEL：0855-28-1960



降の歯医者さんの医療器具のほかに、昔の入れ歯やお歯黒の道具から歯ブラシや歯ミガキまで、歯に関する様々な資料が集められています。これらの貴重な資料は、主に、地元の歯科医であった故青笹好之さん(初代館長)が個人で収集したものだそうです。

一階のロビーには、明治・大正時代の歯科診療器具が展示してありますが、資料の大部分は二階に展示してあります。

昭和初期～中期の歯科医院を再現

階段を登ってすぐ右手の入口を入ると、昭和初期の町の歯科医院の様子が、

当時の雰囲気そのままに再現してあります。
 畳敷きの待合室には火鉢と扇風機、壁には八角形の時計と手回し式の電話、そして「局薬(薬局です)」の看板や「仁丹友の会」のポスターなどなど。一気に昭和初期の時代に引き込まれてしまいます。

壁を隔てた診療室には、昭和初期および中期に使われていた、二組の歯科診療用セットが展示されています。手前の昭和初期のイスは、黒い革張りで肘掛けはすり減っています。後ろにはペダルがついていて、足で踏んで上下させます。イスの横にはマホガニー調の「ユニット」が立っていて、うがい用のコップと洗面器、照明、歯を削るドリルなど

が整然と配置されています。当時としては最先端の道具であったことをうかがわせると同時に、今のものにはない暖かみを漂わせています。

昭和三十年代の診療セットはグレーの色調で統一されていて、より機械的な感じがします。昭和初期のセットと比べると、できることはあまり変わらないので

島根県西部の浜田市久代町くしろ。この町は「しまね海洋館アクアス」で有名ですが、アクアスから国道九号線に沿って西へ一キロメートルほど行ったところに、「歯の歴史資料館」があります。

この資料館は、島根県歯科医師会の西部会館内に併設されていて、明治時代以

すが、それぞれの機能が進歩していることがうかがえます。

これらのセットの周辺には、レントゲンやコンプレッサー、手洗い消毒用の洗面器（ホーロー製と銅製）などが置かれ、鉗子や開口器などの細かな治療器具も並べられています。

有床義歯コーナー

診療室の窓際には、一メートルほどの高さの陳列ケースが並んでいます。中のぞき込むと、「木床義歯」とか「ゴム床義歯」などというラベルとともに、たくさん入れ歯が並んでいました。「有床義歯」とは入れ歯のことで、「床」とは歯の土台、つまりアゴに相当する部分のことです。この床が木で作られていれば「木床義歯」、ゴムで作られていれば「ゴム床義歯」と呼ばれます。

この木床義歯に関して、驚くべきことが書かれています。

「現存する世界最古の有床義歯は、一五三八年（天文七年）に七十四歳で亡くなった和歌山市の願成寺の草創者、佛姫の黄楊製の上顎総義歯です」

『入れ歯の文化史』によると、世界の入れ歯の歴史は約五千年前のエジプトに遡りますが、これは抜けた歯を針金で結わえて固定したものでした。以後、世界に入れ歯の主流は現在の「ブリッジ」にあたるものですが、「総入れ歯」としては日本のものが最古で、なんと十六世紀には「噛める総入れ歯」が実用化され



■さまざまな木床義歯。

ていたのだそうです。

資料館には江戸時代の木床義歯がいくつか展示してありますが、とくに上顎の入れ歯は、口蓋の部分にピッタリと合わせるように作られています。歯槽粘膜にぴったりと密着させると、入れ歯は自然にアゴに吸いつくのだそうです。そして、この原理を応用した入れ歯の固定法

は「吸着法」と呼ばれ、現在でも用いられているのです。

しかし、少しでも密着が不完全だと、入れ歯は咀嚼中に外れてしまうこととなります。木床義歯はツゲやサクラなどの堅い木で作られているのですが、このような木で「噛める総入れ歯」を作るためには、高度な職人の技が必要であり、現

在ではとても再現不可能だと言われています。仏像を作る仏師、能面を彫る能面師といった人々が活躍していた日本であるからこそ、実用的な総入れ歯が古くから作られてきたのです。

義歯に使われている歯の素材にも、いろいろな種類があります。象牙、動物の歯や骨、陶器、蠟石、黒檀や黒柿、そして人間の歯などが使われています。女性用には、お歯黒が施されています。資料館の展示品の中に、「天然歯を用い当時として最高級に入れ歯である」という説明がなされたものがありました。これは人間の歯を使っています。この歯がどういう経路でこの入れ歯に納まったのか、とても気になりました。

さて、木床義歯の値段はどれほどのものだったのでしょうか。享保二十年（一七三五年）、入歯師の芭蕉梅之進が奈良の桜井で開業した時、上下総義歯一組が三両だったそうです。これは現在に換算すると約二十五万円にあたります。江戸時代からは、仏師や根付彫刻師が余技として入歯師を兼ねることが多かったのですが、かなりいい収入源だったでしょうね。それにしても、これだけの値段で入れ歯を作る人がいたんですね。驚きです。

お歯黒とお歯黒道具コーナー

昭和初期の診療室の隣の部屋は会議室なのですが、窓と壁に沿って大小のショーケースがズラッと陳列されていま



■ (上段) 昔の歯ブラシ。(下段) 昔の歯磨き粉。

す。その中でもひとときわ充実しているのが、お歯黒に関する展示です。女性が使用していたので黒塗りの綺麗な道具が多く、私が見ていて一番楽しかった展示コーナーでもありました。

「お歯黒」とは、「鉄漿水」に「五倍子粉」を混ぜた液を歯に塗って、歯を黒く染める習慣のことです。鉄漿水は、茶、酒、酢、麴、飴などを混ぜて、焼いた鉄クズ（古釘や針など）を入れ、暗所で発酵させて作ります。五倍子はヌルデという木にできる虫こぶのこと、タンニンが多く含まれています。これを乾燥させて砕いて作った粉が、五倍子粉です。

お歯黒をつけるときは、五倍子粉を鉄

漿水に混ぜ、房楊枝で歯に何度も塗り重ねます。そうすると、タンニン酸第二鉄という黒色で水に溶けにくい成分が歯に付着して、歯が黒く染まるのだそうです。資料館の説明書には、こんなおもしろいことが書かれていました。

お歯黒は、日本人の歴史が始まったときにはすでに行われていました。そして一八七〇年、お歯黒を文明度の低い習慣と見なして、明治政府から皇族・貴族に対して禁止令が出されました。それに伴って民間でもしだいに廃れ、大正時代にはほぼ消滅したのだそうです。日本人がお歯黒をつけなくなったのは、最近の百年間のことにすぎないのです。

また、お歯黒といえ

ば女性というイメージが強いのですが、戦国時代までは男性のお歯黒も見られました。平家の武将たちや今川義元は有名ですが、なんと織田信長、豊臣秀吉、そして徳川家康までもがお歯黒をつけていたという説もあるのだそうです。

お歯黒が既婚女性の印となったのは、江戸時代になってからのことです。多くのお歯黒美人が浮世絵に描かれていることからわかる

ように、この時代にはお歯黒は美しい女性の象徴だったのです。漆のように艶のある漆黒が美しいとされ、身分の高い女性たちから庶民にいたるまで広く愛好されました。美意識が、今とはまったく異なっていたのです。

さて、今はまったく廃れてしまったお歯黒ですが、意外なことに、お歯黒には虫歯予防の効果があったのだそうです。江戸時代には虫歯のない女性が多かった事実からも、お歯黒の有効性が証明されるそうです。

歯磨き道具コーナー

お歯黒コーナーの横には、歯磨き道具のコーナーがあります。

柄の先にブラシがついたお馴染みの歯ブラシですが、大正三年に初めて歯ブラシという商品名を用いた「萬歳歯刷子」や、昭和十年代の竹柄の歯ブラシ、そして昭和二十六年に発売された熱に強いプラスチック製の歯ブラシと、歯ブラシも時代により移り変わってきました。

陳列ケースには、歯ブラシが普及する以前の歯磨き道具も展示されています。それが、お歯黒にも用いる「房楊枝」です。「楊」とはカワヤナギのことで、この枝の先をくだいて房のようにしたもののが房楊枝です。

資料館には、さらにこの房楊枝の祖先であるインドの「歯木」も展示されています。これはニーム（インドセンダン）の枝が用いられていますが、もともとは



■ 歯木 (左) と房楊枝 (右)。

仏教の開祖である釈迦が、インドボダイジュの枝で歯を磨いたことが始まりと伝えられています。釈迦は、心身を清めるための日々の勤めとして弟子たちに歯磨きを奨励しました。この歯磨きの習慣が、仏教の伝来とともに日本に伝えられたのです。

浜田市にある歯の歴史資料館は、歯ブラシやお歯黒、入れ歯という、身近な小さなモノたちにも壮大な歴史が隠れていることを気づかせてくれ、そこから世界のつながりを垣間見させてくれる、そんな不思議な空間でした。

(まつした・さおり/文化資源学系二年生)

山陰ご当地

レトルトカレー大試食会

秦 正恵



六月中旬、しだいに暑くなり、カレーのおいしい季節がやってきた。最近、テレビを見ていると、ご当地レトルトカレーなるものがよく登場する。ランキングが放映されたりして、ちよつとしたブームになっている。そこで、前回の「世界のインスタントラーメン大試食会」に引き続き、今回は「山陰ご当地レトルトカレー大試食会」を企画してみた。六月十九日に学生十四名、教員四名で和気あいあいと開催した。

大試食会を開催するにあたり、まずはインターネットで「ご当地レトルトカレー」を調べてみることにした。「ご当地レトルトカレー」をキーワードにYAHOO!で検索すると、三十万件以上もヒットした。ご当地レトルトカレーの通信販売やこれらを食べたり、聞いたりした感想や情報が掲載されたブログなどがある。本当にたくさんのご当地レトルトカレーがあり、驚いた。

数多くあるご当地レトルトカレーの中から、今回は山陰の名産品を知り、新しい魅力を発見しようということで、あえて山陰のレトルトカレーに限定して試食会を行うことにした。山陰のレトルトカレーに絞ったとはいっても、ちよつと調べただけでも二十種類近くはあったため、その中でも地元食材を取り入れた特徴のあるものを厳選し、九品を試食した。

試食会は、温めたルーを何食分かまめてラーメン丼に入れてテーブルの上

並べ、各自小さな紙コップにご飯を入れて、その上にルーを少しずつ取ってかける、というやり方で行った。ご飯は水加減を誤って、少々硬かったものの、美味しいカレーを食べられるという期待から、試食会は楽しい雰囲気が始まった。

試食してくれたみんなの感想を加えながらカレーを紹介したいと思う。まず、最初は「いちじくカレー」。いちじくで有名な出雲市多伎町の、いちじくを使ったチキンカレーで、一口入れると口全体にフルーツならではの甘みが広がっていく。また、噛み始めると、いちじくのぷちぷちとした食感を楽しむことができる。



次は「三朝カントリー倶楽部名物フルーツカレー」だ。その名のとおり、三朝町にあるゴルフ場のレストランが出しているものを再現したレトルトカレーだ。煮込んで溶けてしまったせい、か、フルーツらしきものは見あたらない。しかし、食べてみるとフルーツの甘みが口に残る。「い

ちじくカレー」同様にとっても甘いカレーで、学生には好評だった。しかし、先生方には少々甘すぎたようだ。



このほかに学生に好評だったのが、「しまねの和牛カレー」と「鬼太郎の好きなビーフカレー」だ。「しまねの和牛カレー」は学生の多くが辛いと感じたが、先生方のほとんどは甘いと感じていた。「しまねの和牛カレー」は普段食べているカレーに一番近いもので食べやすかったようだ。山陰のレトルトカレーを調べていると、鳥取和牛や三瓶牛や石見和牛など、牛肉を使ったものが目立った。

「鬼太郎の好きなビーフカレー」は、あるテレビ番組において、四十七都道府県のご当地レトルトカレーランキングで



一位を獲得した。そのせいなのかどうかわからないが、インターネットを通じて購入しようとしたら、どこも売り切れだった。「鬼太郎の好きなビーフカレー」は肉などの具が大きく、食べごたえのあるカレーとなっている。食べ盛りの若者にはぴったりだ。「妖怪ファミリールー」というのもあったので、ぜひ「鬼太郎の好きなビーフカレー」と一緒に食べてみていただきたい。



先生方に好評だったのが「いのししカレー」だ。総販売元は島根県飯南町の「グランディア赤名峠」。黄・黒・赤（激辛）の三種類がある。全体的に辛めで、この辛さが先生方にはちょうど良かったようだ。インドのカレーのようだという感想があった。インターネットで「いのししカレー」を検索すると、岡山県や高知県

群馬県などでも同様の商品を販売していた。いのししというのは変わった食材のように思えたが、意外と多く使われていることに驚いた。

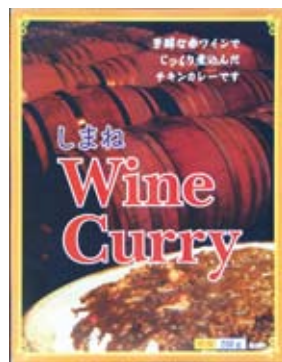
皆さんは、鳥取市がカレールーの一世帯当たり購入量が全国一位（総務省調べ。都道府県庁所在市別ランキング）であることをご存知だろうか。そんな鳥取県の特産物である紅ズワイガニの「かに団子」と「白ねぎ」が入っているのが「カレーD・O・Y・O」だ（ただし、販売者は島根県松江市の会社）。これは山陰放送で放送されている「生たまご」という番組から生まれたレトルトカレーで、八百回記念に限定発売されたものだ。試食会后、しばらくしてからネット通販の様子を調べてみると、どうやらもうネットでは販売されていないようだった。私たちは幸運にも食べることが出来たので良かった。



課外学習の休憩中に偶然にも発見したのが「ワインカレー」だ。これは出雲市大社町の島根ワイナリーで販売されていた。島根ワイナリーの赤ワイン（甘口）を使用しており、わずかにワインの風味を感じることができた。ワインを使用しているものの、製造過程でアルコールは消失しているため、子供でもおいしく味



緑で、さざえの肝が入っていることがわかる。パッケージに「島じゃ常識」と書いてあったので、隠岐出身の友人に聞いてみたところ、確かにカレーの中にさざえを入れるらしい。



わえるカレーだ。隠岐特産のさざえを贅沢に使用しているのが「さざえカレー」だ。私から知っており、唯一食べたことのあるのがこのカレーだった。見た目は深い

田市の特産物である干しカレイが丸々一尾入っているカレーだ。カレイはカレールーの中に最初から入っているわけではない。箱を開けると、ルーとは別に干しカレイが一匹そのまま入っているのだから驚きだ。カレイを袋から出すとすぐに魚の美味しそうな匂いがしてきた。そのカレイをそのままご飯の上に乗せ、さらにその上からルーをかける。なんとも面白い光景だった。名前にある「どんちっち」というのは、石見地方の方言で「石見神楽」のことだそう。



写真からわかっていただけだと思うが、どのカレーもそれぞれパッケージに力を入れている。どれも目を引くものばかりだ。パッケージの裏側を見ていてあることを発見した。九品中、六品に地図が付いているのだ。「三朝カントリー倶楽部名物フルーツカレー」にはゴルフ場までの交通手段が説明してある。これは別に驚かない。

注目は、六品中の三品に「ここです！島根」と入っていたことだ。島根県は「どこにあるかわからない都道府県全国一位」といわれるほどで、様々な方法で島根県をアピールしている様子をよく目にする。「島根の弁護士」や「砂時計」など、テレビや映画などでも島根県をアピールしているが、「レトルトカレー」というジャンルまでもがその方法のひとつとなっていることがわかった。



「レトルトカレーがここまで人気なのか？」ということだ。テレビの影響ももちろんあるだろうが、それだけだとは思えない。考えてみると、確かに日本人はカレーの大好きな人が多いと思う。私もカレーは大好きだ。自分たちの地域を売り出すのにこれを使わない手はない。インターネットの普及により、遠くにいながら簡単に各地の珍しいご当地カレーを注文し食べることができるよう。これがご当地カレー流行の原因ではないだろうか。

一度にこれだけたくさん食べるとさすがに「もう半分、カレーはいらない!!」となる。少ずつ注文し、届くまでのドキドキを楽しみながら「レトルトカレー」を楽しんで欲しい。各地のものをいろいろと食べてみることで、「これだ!!」と思えるお気に入りの「レトルトカレー」に出会えるかもしれない。(はた・まさえ/文化資源学系二年生)





オーストラリアの味

Aussie tucker 体験レポート

根間南央美

二〇〇七年十二月二十二日。私たち家族はオーストラリアのゴールドコーストにある土産物屋にいた。日本人観光客向けの店だけあって、みんな日本人、みんな日本語。耳に入るもの、目に入るものは全て英語という慣れない地に身を置いていた私は、久しぶりに見た日本語に感動しながら友人たちへのお土産を選んでいた。

皆さんは、オーストラリアのお土産というのを思い浮かべるだろうか？ カンガルーやコアラのグッズ、マカダミアナッツやチョコ（ティムタム）、——これらは定番である。しかし、私はかわいモノより面白いモノ、定番より変りモノを選ぶ人間である。

ある人へのお土産に、「これはネタになる！」と買ったものがあった。それは、この雑誌の創刊準備号で少し紹介されていたが、「トラウマになる」味と評され、オーストラリアに留学経験のある友人も「あれは……」と絶句するほどの食べ物。それでもオーストラリア人にとっては身近で自慢の調味料。この「ベジマイト」である。

ホテルの朝食のテーブルには、マーガリン、ジャムと並んでベジマイトが当たり前のように並んでいた。ということは、オーストラリアでは、パンにつけて食べるのが普通の食べ方なのだろうか。私は、前評判を知っていたので、あえて手をつけないまま、オーストラリアを後にした。

帰国後、学校へ行き、その人にベジマ

イトを渡して、いろいろな説明したところ、この人は笑顔で言った。

「今度の『のんびり雲』の企画で、みんなまで食べよう！ もちろん、根間さんも」

最初は冗談だと思っていたが、だんだん企画が具体化し、二〇〇八年六月十九日、ベジマイトを買って半年後についての企画が実現してしまっただのである。

現地ではどのように食べているのか見ることは出来なかったが、ベジマイトの公式サイトなどを見ると、トーストに塗って食べるのが主流のようである。が、トーストするのは少々面倒なので、食パンにそのままベジマイトを塗ってみるなんて食べてみることにした。もちろん、

私も食べた。

見た目はこげ茶色で、パンに塗ると、さながらチョコレートスプレッドのようである。匂いを嗅いでみる。味噌のような、醤油のような、麴こうじのような、——日本的な匂いである。口に入れてからそんなに時間が経たずに、どこからともなく悲鳴が聞こえた。そして「しょっぱい！」と口々に叫んでいた。さつきまで笑顔だったみんなも少々ノックダウン気味になっっている。——感想を聞いてみよう。

「まずくはない。でも何回も食べたいとは思わない」

「味わう間もなく舌が拒絶した」

海外経験豊富な先生の先生方も絶句の代物。「食べれんこともない」と二切れ

三切れ食べていたのは鹿野先生だけだった。



ベジマイトとは、イースト酵母が入っており、ビタミンB群に富む健康食品である。健康食品なんだから不味くて当然かもしれないが、見た目がチョコレートっぽいことから「甘い」という先入観があって、これが不味さに拍車をかけているのだろう。

しかし、ベジマイトはオーストラリア人でも嫌いな人は多くいる。後で知ったことだが、強烈な味を和らげるために多量のバターやスライスチーズと一緒にパンなどに塗られることが多い。また、他にも、カレーに入れたり、肉の下味をつけるのに使われたりなど、意外なところで活躍している。隠し味として使うと、実はおいしいのかもしれない。

入れることが大切ではないだろうか。黄色いラベルを見ながら、クリスマスイルミネーションに彩られた夏のオーストラリアを思い出した。……とまではいかなかったけど、現地でし損ねた経験ができてよかったと思う。そのベジマイトは今、なぜか我が家で、賞味期限（十月十五日）が来るのを静かに待っている。さて、気を取り直して、この後はカレーの試食会である。きつととってもおいしいはず……と誰もが信じて疑わなかった。

（ねま・なおみ／文化資源学系二年生）



朝市・直売所を 楽しむ

卒業研究◎朝市・直売所研究班

安達由加利・岡田有加・小山智希
濱崎まどか・三輪沙織

水辺の朝市

六月一日、朝六時五十分、私たちは眠たい目をこすりながらも松江市役所に到着しました。すると……市役所の駐車場に車がたくさんとまり、多くの人で賑わっています。思わず目を疑いました。私たちが卒業研究で朝市や産地直売所の研究を始めてから、実際に現地に足を運ぶのは今回が初めてです。私たちが想像していた朝市は、小さな小屋があつて、



少しばかりの野菜が並べてあつて、近所の人が数人買いに来ておられて……と、小規模なものでした。しかし、水辺の朝市は、私たちの想像よりずっと大規模な朝市でした。

六道湖側の駐車場一面に列を作つて車がとめられ、トラックを開けたまま待機しています。近づいてみると、トラックの前にはたくさん野菜や魚などの品物が並べられていました。そして、たくさんのお客さんが七時の開店を今か今かと待つておられました。お客さんの年齢層は若い方から年配の方までさまざまです。水辺の朝市は、近所の方々だけでなく松江市民全体に開かれた市であることがわかりました。

七時になり、水辺の朝市の開始です。そこからは争奪戦という感じ。売り手の方もお客さんも朝からみなさんとても威勢がよく、元気な声と明るい笑顔が飛び交っていました。そして、あつと言う間に終了。

私たちは朝市が行われている間に、JAの担当の方にお話を聞かせていただきました。この水辺の朝市を始めるきっかけとなったのは、昭和六十三年、当時の松江市長さんが、「高知市の日曜市と同じような、観光に結びつく朝市が松江市でもできないか」と提案されたことだったそうです。そして、JAくにびきの呼びかけで平成元年の夏、始まったそうです。

水辺の朝市が始まったのを機に、平成



四年頃から松江市内各地で朝市や産地直売所がオープンしていったということですが。昭和六十三年は、ちょうど私たちが生まれた年です。そんな朝市を卒業研究で調査するようになったのは、この朝市を次の世代が受け継ぎ、もっと広めなさいということなのかな?——なんだかそんな気持ちになりました。第一回目的朝市取材で、水辺の朝市取材できたことも、とても縁があるように感じました。

私たちが一番楽しかったのは、市が終

■「水辺の朝市」のロゴ入りエプロンが印象的。



■水辺の朝市にて。「うまいよー。ちょっと食べてみんかねー」

わかりました。水辺の朝市を訪れ、みんなが笑顔になれるような、そんな暖かい雰囲気朝市のおもしろさに私たちは魅了されました。そして、これから先の卒業研究が楽しみになるような、そんな感動を与えてくれました。

(あだち・ゆかり／文化資源学系二年生)

くまの百笑市

六月三日。今日の訪問先は「くまの百笑市」という、ちょっと変わった名前前の直売所。熊野大社（松江市八雲町）のすぐ近くに「ホットランドやくも」という二十五メートルプールを備えた温泉施設があり、「くまの百笑市」はその真向かいにあります。田んぼや山に囲まれた、のんびりした場所です。

店舗は小さなプレハブで、入口には木彫りの熊のかわいらしいマスコットが置いてあります。営業時間は朝の九時から夕方五時までで、水曜日が定休日です。次々と顔なじみのお客さんが入ってきては、店番の長江さんに気さくに話しかけ、買い物を楽しみます。

この直売所ができたのは平成九年の十二月で、去年十周年を迎えました。現在、会員（商品を出荷する人）は五十人ほどです。

お店には野菜や米、漬物などいろいろな商品の値札がありました。次の日が定休日、しかも午後にかがったため、



■（上段）くまの百笑市の店舗。熊がお出迎え。（下段）長江さんと記念写真。

野菜類はほとんど残っていませんでした（残念ー）。店番の長江さんのお話では、良い品やお買い得の品は午前中にたいいてい売り切れてしまうそうです。朝、お店に自分の作った農産物などを持ってきて、ついでにほかの人が出荷した品物を買っていく会員さんも多いようです。

このお店では地元の保育園に給食の食材の配達もしておられます。保育園から給食の二週間分の献立表をもらい、それに合わせて毎日配達しているそうです。地元産で足りないものは市場から仕入れるけど、その場合もすべて国産品を選ぶ

という事です。お店はお年寄りの生きがい対策として始まりました。地域の会員さんは、このお店に出荷することで少しでも小遣いが入るし、情報交換の場にもなっています。農業は重労働で大変なイメージが強いけれども、笑って百姓をしようということ

で「百笑市」と名付けられたそうです。本当に笑顔の溢れるお店になっていると感じました。

わたたあとの団欒です。市に出店された方たちは、売れ残った商品を今度は産地直売所などに持っていかれます。しかし、私たちがお話をうかがおうと声をかけると、快く受け入れてくださいました。特に印象的だったお話は、この朝市の前日は、夜中の十二時まで準備をすることも

ある、というお話です。毎週日曜日、朝七時からの水辺の朝市を楽しみに待っているお客さんのために、心を込めて農作物を送り出そうとしておられる様子が目に浮かびました。

「お客さんとの情報交換がたのしいよ」と言っておられたのを耳にして、朝市は生産者の顔が見える安心な場所でもあり、また生産者とお客さんとのたくさんのお会いが生まれる交流の場でもあることが



■ JAグリーンかわつ。

曜日、朝九時三十分から開催され、新米が売られます。この祭りでは「サマツ」というキノコも登場し、大人気だそうです。サマツの販売のほか、サマツ入りの炊き込みご飯と豚汁が用意されます。私はサマツというものを初めて聞いたのですが、マツタケによく似たキノコで、マツタケより質は少々劣るが安くておいしいため、すぐに売り切れてしまうそうです。

新鮮で、安く、地域の交流の場にもなっているこのお店は、まさに「百笑」



だな、と思いました。地域に密着した、ほのぼのとしたこのお店がずっと続いてくれたらいいなと思います。
(おかだ・ゆか／文化資源学系二年生)

JAグリーンかわつ

六月十七日。JAグリーンかわつ（松江市西川津町）は朝から賑わっています。エコロかわつ（JAの店舗）の隣に設置されたこのお店は、今回紹介する直

売所の中ではずば抜けて規模の大きいものでした。たくさんの野菜や花、苗などがずらり、なかには手作りのパンやクッキーもありました。どれも安い！みなさん慣れた手つきで品物を選んで買っていくかれます。

JAグリーンかわつは平成十年に始まりました。それ以前は各地の農家グループがそれぞれ、市場に出せなかったものを小さな小屋（たいていが無人）で売っていたそうです。それをまとめてできたのがJAグリーンです。このような直売所は川津のほか、津田や古江、玉湯などにあります。

開店は八時三十分で、夕方六時頃まで営業します。商品の持ち込みは朝六時半くらいから始まり、午前中はひっきりなしに会員さんが訪れるそうです。商品には生産者の名前とバーコードが付いています。会員のみなさんは自分の出荷した商品がどれだけ売れたかの情報を携帯電話で手に入れることができると聞いて、大変驚きました。

地元で取れた野菜が安く手に入る、このようなお店が私の家の近くにもあったらいいなと思いました。スーパーのように形や大きさが揃っていないくても、自分の手でおいしそうな野菜を選ぶ楽しさがあります。生産者の側に立ってみても、このようなお店があれば、市場に出せなかったものを食べてもらえて助かると思います。

(こやま・ともき／文化資源学系二年生)



■ 「とまとはうす」の店内。

とまとはうす

七月一日。今日の取材先は「とまとはうす」。松江市浜佐田町にあります。あたり一面田んぼが広がり、ハウスもたくさん立ち並んでいます。「とまとはうす」は見つけるのにちょっと苦労しました。小さな可愛らしい直売所で、しかも看板がなかったからです。

中に入ると店番の方が「こんにちは、いらつしやいませ」と声をかけてくださいました。店内には野菜や花などが並び、外には苗もあります。名前のおり、もちろんトマトもいろいろな種類が揃っています。



■ (左)「とまとはうす」の前で記念写真。(右)「とまとはうす」の段ボール。こりゃ、楽しい。

店内に入っただけで目についたのが、額に入れて飾ってある、集合写真のような似顔絵です。これは会員のみなさんの似顔絵だそう。この似顔絵が印刷された段ボールもあって、これを使った便利な宅配サービスもあります。この段ボールにお店で買った商品を詰めて送ると、送料が安くなるそうです。このようなサービスには初めて出会ったので、おもしろいなと思いました。

似顔絵の真ん中におられるのが、「とまとはうす」の発起人の野津さん夫妻です。野津さんが市場に出せなかったトマトを無人市で売ったのが、このお店のそもそもの始まりでした。近所の農家の方々に「いつしよに店出さん？」と声をかけて、平成七年にスタートしました。お店を出すきっかけとなったトマトがずっとお店にあるといいね、という思いをこめて、「とまとはうす」と名付けたそうです。営業時間は朝八時から夕方六時まで、休みは正月だけです。現在の会員は十一人で、一日五時間ずつ交代で店番をされています。

会員のみなさんは、売り上げでたまったお金で一年に一度旅行に行かれるそうです。また、話し合いもかねてお茶を飲んだりするのが、みなさんの楽しみとなっています。飾られた似顔絵を見ると、みなさんの楽しさが伝わってくるようです。

私たちが訪れたときに店番をされていた高島さんが、「野津さんならもつと詳

しい話を聞けるから」と、野津さんに電話をされ、野津さんはお忙しいなか、わざわざ自転車でかけつけてくださいました。会員のみなさんのネットワークの良さで心遣いをひしひしと感じた一コマでした。

農業をしながらお店もするのはやはり大変で、集計が深夜までかかってしまうこともあるそうです。しかし野津さんは、たくさんのお客さんが来てくださることや、会員のみなさんと交流することがとても楽しいとおっしゃっていました。野津さんのお母さんは八十二歳になられるのに、今でも週末に店番をされているそうです。「手伝ってもらっているうちに話し相手が増えて、生き生きとしてきて、



今ではおばあちゃんに会いに来てくれるお客さんもいて、それがうれしい」というお話がとても印象的でした。
(こやま・ともき)

秋鹿ふれあい農園

七月三日。今日は秋鹿ふれあい農園におじゃましました。農道沿いにある小さな店舗で営業しておられました。店内は狭かったのですが、鹿の絵が入った手作りの看板が掛けられていて、明るい雰囲気でした。

店番の石倉さんにお話をうかがいました。ちようど品物を買われたお客さんに



「はい、百万円！」と言っておつりを渡されるような、おもしろい方でした。そのお客さんは車関係の会社を経営されていて、自分のお客さんに地元の新鮮なおいしい野菜を食べてもらいたいと思い、毎朝のように買いに来られます。その社長さんは初対面の私たちにバルーンで作った犬をお土産にくださいました。こういった地元の方との出会いもあり、楽しい会話ができるのも直売所の魅力だと思います。

このお店は農協に場所と建物を借りて、平成四年に始められました。以前は無人でしたが、今では会員が交代で店番をしておられます。営業時間は午前七時三十分から十時三十分まで、定休日は月曜日。会員は多いときは三十人ぐらいでしたが、今では十二人です。全員女性で、若くても七十代前半ぐらいだそうです。

商品は百円の野菜が中心で、そのほか味噌や餅、シジミなども出品されています。味噌は直売所の前にある加工場で作られています。冬場は味噌加工場も直売所も賑やかだそうで、ぜひその時にまた行ってみたいと思います。

石倉さんに直売所のやりがいやうかがったところ、いろんな人と話せることと言っておられました。私もこの日初めて直売所を訪れましたが、お客さんとの会話がとても楽しく、温かさを感じました。

(はまさき・まどか／英語文化系二年生)



■長江ふれあい市のみなさんと談笑。料理もいただきました。

長江ふれあい市

七月十日、午前九時、長江ふれあい市を訪れました。お店に入ると会員のみなさんが数人、お茶を楽しんでおられるところでした。ずかずかと入っていった私たちを最初は「……？」といった感じで見ておられました。取材をお願いすると会長のお加藤さんをはじめ、みなさん快く私たちの質問に答えてくださいました。

長江ふれあい市は平成四年に開店しました。開店当初は現在の店の場所から少し離れた空き地（当時は農協の倉庫が

あった）に無人市として店を出しておられました。しかし、お金の計算が合わなかったり、金庫が二回も盗まれたりしたため、昨年平成十九年に現在の場所にお店を建て、移転されました。

お店には季節の野菜や切り花が売ってありました。そのほかに、会員以外の方の依頼でお店の一角を使って工芸品やジャムなども売られていました。

品物を出される方が会員で、十二〜十三人から始まり、現在は十人ほど。全員女性で、店番は会員の方が二名ずつ順番にされています。会員の方々は午前七時半から準備を始めます。多い人は二十〜三十の品物を出されるそうです。品物

の袋のひとつひとつに会員を示す記号（カナ一文字）が書いてありました。

お店は朝八時から正午まで開いています。休みは盆と正月です。開店の準備が終わると、会員のみなさんは来られたお客さんたちも加えて、お菓子や自家製の漬物などを食べたりお茶を飲んだりしながら、いろいろな話をされるそうです。私たちがうかがったときがちょうどその時間だったようで、インタビュアが一通り終わると私たちもお茶をごちそうになりました。

お茶といっしょにテーブルに並んでいたのはキュウリの漬物や煮しめ、カボチャ煮などでした。キュウリの煮しめにはびっくり。見た目はナスの煮しめにそっくりで、味もよく似ていました。どれもおいしくてお茶が進みました。ただ、お茶がなくなるとすぐにまた注ぐという風習が、私の出身地の石見地方にはなかったので少しばびっくりしました。

(みわ・さおり／日本語文化系二年生)

えともフレッシュ朝市

七月二十六日、私たちが朝市調査を始めておよそ二カ月が経ちました。今日は朝市調査前半戦の最終日ということ、朝から気合が入っていました。今日は鹿島町恵曇漁港にある朝市におじゃましました。港にある朝市ということで、私たちが想像していたのは、魚がたくさん並



■えともフレッシュ朝市。(上段)開始の合図とともに売り場に急ぐお客さん。(下段)農産物の売り場。

んだ魚市場のような朝市でした。到着後、よくよく見てみると、想像とは少し違っていました。もちろん魚もたくさん並んでいたのですが、野菜も魚に負けないくらいたくさん並んでいました。

しかし、私たちがビックリしたのは、これだけではありません。たくさん品物を前にして、写真を撮ったり、何を買おうか迷っている……何やら入り口付近に人だかりができています。そしてみなさん、私たちの方を不思議そうに見ておられます。「私たち何かしたのだからか？」と思ってよく見てみると、入り口にロープが張られ、お客さんたちがスタートラインに並んでいることがわかりました。そうです！この朝市では、お客さんたちがみんな平等に品物を買える

ように、開店時間と同時に一斉に入場するのです。

午前九時、今から始まりますというアナウンスとともに、ロープが外され、朝市が始まりました。お目当ての品物を買いたい求めようと必死になるお客さんと、威勢のいい声で品物を売る店員さんたちを見ていると、なんだかバーゲンに来たような気持ちになり、とつても楽しくなりました。朝からみなさんに元気をもらい、眠気が一気にどこかへ飛んでいきました。みるみるうちに品物はなくなっていく、ほんの七、八分ほどで、さっきまで大勢のお客さんでにぎわっていた市場は、一気に静かになりました。

この朝市は月に一回、第四土曜日に開かれています。月に一度ということもあ



り、お客さんはきつと毎月この朝市を楽しみにしておられて、だからこんなに多くの方が集まるんだろうなあ、と思いましたが。出店されている方に詳しくお話を聞いてみると、この朝市は今から十年前に始められたそうで、昔はもっともっとたくさんのお客さんが来ておられた、とのことでした。しかし、年々高齢化が進み、今ではずいぶんお客さんの数は減ったそうです。これを聞いて、ちょうど今年で二十歳になる私たちでもこれだけ楽しめる朝市なのだから、なんとかこのおもしろさを多くの人に伝えてほしい、という思いを強くしました。

今日の朝市で安達さんという方（私と同姓ですが親戚ではありません）に出会いました。JA鹿島支店の方です。初対



■えともフレッシュ朝市。(上段)お客さんが殺到する魚介類売り場。(下段)漁協・農協の方と記念写真。

面の私たちにも気さくに話しかけ、おもしろい話をたくさんしてくださって、こちらまで顔がほほえんでしまうようなズーゾー弁がとっても印象的でした。

安達さんをはじめとして、鹿島町の方々はみなさんとても親切でお話がおもしろい方ばかりで、朝市を通していい出会いが出来たことをとても嬉しく思いました。最後に、この朝市で一番の美人さんとして有名な貝原さんといっしょに写真を撮らせていただきました。若いのに、みんなといっしょになって頑張っておられる姿は、私たちに希望を与えてくれました。こんな素敵な出会いのある「えともフレッシュ朝市」にぜひ一度行ってほしいです。

(あだち・ゆかり)



商店 探訪

③

岡本一銭屋

(米子市)

松本そのか

「おばちゃん、これちよ〜だい」
「は〜い。ちよ〜ど百円ね。上手に計算できたね」

店の中からは、いつも元気なおばちゃん子どもたちの声が聞こえてくる。

店の名は岡本一銭屋。駄菓子屋である。米子港にほど近い住宅街を進んでいくと、一瞬どきつとするような、大きな、古くて立派な看板が現れる。店名「岡本一銭屋」と大きな一銭玉が描かれた看板、それに店の前に所狭しと並べられた自転車がこの店の目印である。春夏秋冬、いつでも近所の子どもの憩いの場となっている。

面白〜ものがいっぱい

このお店の一番の名物は、おばちゃんでも、ほかにも目を引くものがたくさんある。まず、その建物だ。明治時代に建てられたもので、お店の二階の壁は、このあたりの家ではよく見られる「なまこ壁」である。外観だけでなく、お店の中にも面白いものがたくさんある。まず、今ではとても珍しくなった箱段だ。箱段の箱の中には、ガムテープやはさみ、糊などの日用品が、おばちゃんの使いやすいように片付けられている。

その箱段を上ると、二階には小さな部屋がいくつもある。実は昔、岡本一銭屋は飴の製造販売を営んでいた。二階は飴職人の下宿場だったのである。飴屋をしていたのは、おばちゃんのお義父さんで、この人があの一銭屋の看板を考案して掲



■自転車の止め方を指導するおばちゃん。

げた人だ。二階にはお義父さんが趣味で集めた珍しい品々が今でもたくさんある。例えば、人魚のうろこのようにキラキラきらめいているダイヤル式電話。これが今も線がつながっていて、使われているというから驚きである。一銭玉や十銭玉などが「岡本」の字の形に並べられた額もある。とにかく、色々な物があり、見ていて飽きない。

「これ、そこに自転車止めたらだめよ。きちんと一列にお店の前に並べなさい」
 お店の中からは、時々おばちゃんの叱り声がかえってくる。いつもは優しい笑顔のおばちゃんだが、時々子どもたちを叱ることがある。ルールやマナーをきちんと身につけてほしいからだ。叱るとき

は真剣だが、その声には優しさがこもっている。

駄菓子屋は、子ども相手の商売。絶えず、子どもと関わっている。おばちゃんも、子どもたちと関わるなかで最も大切にしていること、それは子どもたちと真剣に向き合い、話すことだ。

「私がどんなことでも真剣に話して真剣に聞いてあげれば、子どもたちだって本気で話してくれる。学校のこと、友達のこと、家のことだって……。だから、私はいつも子どもたちと真剣に向き合っているんだよ」

おばちゃんは、こんなふうに話してくれた。なるほど。確かにそのようだ。いつもお店の中には、おばちゃんと一緒に畳に座って、目を輝かせながら話している子どもがいる。これは、足を骨折した陸上部の女子高校生とおばちゃんの会話だ。

「おばちゃん、私は甘えていたつもりなのに、先生に『甘えるな!!』って日誌に書かれちゃった……。一生懸命頑張ってるのに」

冷蔵庫からアイスを取り出し、畳に腰掛け、アイスをお口にしながらおばちゃんに愚痴をこぼす。

「あんた、足を骨折してるのに走るなんてバカじゃないかね。でも、えらい。」



あんたは頑張ってるよ。それでも先生が甘えるなって言うのは、あんたに期待しているからだよ。もっと自信持ちなさい」

あいさつは大事!

おばちゃんは、子どもたちの先輩であり、友達であり、相談相手でもある。一緒に遊んでくれたり、相談に乗ってくれたり、褒めてくれたり……。そして時には叱ってくれる人。今の時代、こんな大人が身近にいることのほうが少ないのではないだろうか。

駄菓子屋は、ショッピングセンターの駄菓子コーナーや、近くのスーパーの食料品売場でも売られているので、今でも手軽に買える。しかし、やはり駄菓子屋で買うときとは何かが違う。駄菓子屋には人と人とのつながりがある。今の世の中、子どもたちが近所の大人たちと会話を交

のだ。

「先生、これ本当にうれしいわ。すぐわかりやすい。今度、子どもたちに見せてあげるわ」

おばちゃんが手に持っているのは、『のんびり雲』の編集長がおばちゃんの頼みで作った「昔一銭で買ったもの」の表である。見学に来た小学生たちに説明するためのものだ。岡本一銭屋には、歴代の一銭玉を貼り付けたシートもある。この店の看板に描かれている大正九年の一銭のラベルは赤い線で囲んである。

「おはようございます」「おばちゃん、こんにちは」——岡本一銭屋では、いつも元気なあいさつが飛び交っている。あいさつをしてお店の中に入ることは、岡本一銭屋のルールである。「私は、あいさつをしない子はお店の中に入れないよ」とおばちゃんと言う。しかし、なか

わす機会がどれだけあるだろうか。携帯電話やパソコンで、いつでも簡単にやり取りできる時代だからこそ、人と人との関わりを大切にしなければならぬと思う。子どもはたくさんの人と関わりながら成長していくも

には恥ずかしがり屋の子どももいる。そんな子には、「おはよう。今日も暑いね」と、おばちゃんの方から大きな声で声をかける。すると子どもは、はにかみながらあいさつをする。そんなあいさつからたくさんのお話が生まれる。

六十円の袋詰め

岡本一銭屋に入ると、たくさん大きなダンボール箱が置かれているのが目に留まる。その中には、たくさんのお菓子の袋詰めされたお菓子やおもちゃが入っている。これは、子ども会や保育所、幼稚園などから注文されたものだ。お祭りやお楽しみ会で配られる。だから、夏休み前から



■店の奥の方にはお菓子の袋詰めに入った段ボールがいっぱい。夏は子ども会や幼稚園などから注文がどっさり入って忙しい。

八月にかけての夏祭りや子ども会行事などのある時期が年間で最も忙しいそうだ。

なかには、「六十円分の袋詰めを作ってください。他の店では断られてしまつて」といった注文もある。いくらなんでも六十円は……。しかし、実際に現物を見せてもらつて驚いた。お菓子が六、七個も入つており、にぎやかな詰め合わせで子どもたちが十分に楽しめる内容であつた。これを受け取つた子どもたちの笑顔が見えてきそうである。「他の店が断つたことでも、私の店では引き受けるんだよ。子どもたちが喜ぶことだつたら例え無理してでもね」と言うおばちゃんの顔には、仕事に対する誇りのようなものがうかがえた。

こんなこともあつた。ある子ども会が、夏祭りですーパーボールすくいをするための買い出しに来ていた。スーパーボールとすくうための道具と、すくつたボールを入れるための袋が必要だと、おばちゃんに相談した。おばちゃんは、「ボールは色々な種類があつたほうが子どもたちが喜ぶよ。すくう道具はこれでいい。でも袋は、私のお店では高いから他のお店で買ったほうが安上がりだよ」と言う。おばちゃんは、自分のお店の利益よりも子どもたちのことを一番に考えているのだ。



こんなだから儲からん

こんな出来事もあつた。小学生の男の子がお店にやつて来た。しかし、何も買わずに出て行つてしまつた。でも、しばらくしてもう一度その男の子が来た。実は、その子はベーゴマを買いに来たのだ。おばちゃんがお金を取りに帰つてしまつた。一度家にお金を取りに戻つていたので、男の子がベーゴマをかうと、おばちゃんは男の子に尋ねた。

「コマのヒモは持つてるの？」
「ううん。持つてない」

「ヒモがなかったらコマ回らないでしょ」

おばちゃんは笑いながら言つた。そう言われて、男の子はヒモを買おうとしたが、お金が足りない。おばちゃんは、さっきも一度家にお金を取りに帰つていたので、これ持つて帰るなさい」と、一本のヒモを差し出した。

こんなこともあつた。「お嬢ちゃん、お母さんのお手伝いしてえらいね」。子ども会のお菓子の買い出しに来た母親といっしょの三歳くらいの女の子におば



■（下段右）硬貨で作つた「岡本」の額。（下段左）店の看板に使われている大正九年の一銭硬貨と硬貨を数える道具。

■おばちゃん子どもたちと語らう部屋は吹き抜けになっている。箱段にはおもちゃが並べてある。



ちゃんが話しかける。「お嬢ちゃんの良い子だからこれあげるよ」と、おばちゃんはお菓子をあげる。女の子は、とても喜んだ。しかし、それ以上におばちゃんの方が喜んでるように見えた。「こんなだから儲からん」と言っていたが、その顔は満足げだった。

最初は、飴屋として創業した店が、時代とともに菓子・玩具問屋に変わり、今では駄菓子屋を商っている岡本一銭屋。この岡本一銭屋の現在の主は、優しい笑顔がチャームポイントの岡本芳子さん。島根県川本町生まれである。学校を出て

松江市で勤務していたが、結婚して神戸へ引っ越した。それから三十五年間神戸に住んでいたのだが、その間、尼崎で小さなスーパーをやっていた。百坪の広さのお店をパート五人で切り盛りしていたそう。そして、平成四年に米子市に戻ってきた。当初はパートをしていたが、翌平成五年に岡本一銭屋の仕事を引き継いだ。

岡本一銭屋の建物の所々に、ちょっとした歪みが見られる。この歪みは、まだ記憶に新しい、鳥取西部大地震によってもたらされたものだ。近所の建物と同様に、一階も二階も被害を受けて大変だった。柱が折れ、壁もボロボロになった。棚の上に置いていた置物が落ち、畳に突き刺さったりしたそう。

外国からのお客さんも

岡本一銭屋には観光客もたくさん立ち寄る。米子の街歩きマップにも記載されているほどだ。県内・県外からはもちろん、なかには中国やイギリスなど外国からのお客さんもいるらしい。「町おこしに協力できてうれしいわ」と、おばちゃんは言う。

岡本一銭屋は、テレビや雑誌でもよく取り上げられている。だから、芸能人も数多く店を訪れている。店には、雨上がり決死隊の宮迫さんとおばちゃんが一緒に写った写真などが飾られている。「私は、芸能人のことはよくわかん。でも、吉本興業は好きだからよく知っている」

と嬉しそうに話してくれた。

十円ガムや飴玉、グミに当てくじ、水鉄砲、メンコ、紙飛行機にヨーヨー、なめ猫カード……。とにかくたくさんのお菓子やおもちゃが店内にひしめいている。お菓子とおもちゃを合わせたら、全部で三百種類以上もあるそう。校外学習で岡本一銭屋に来た小学生が数えてくれた。

色々な物が置かれている岡本一銭屋であるが、何でも置いているわけではない。「子ども相手の商売だから、できるだけ安いものを仕入れているよ。子どもたちが楽しめるように。でも、飴玉は高いものを売っているよ。飴玉は、しっかりしていないと皿の上に乗らないから……」

売られている飴玉は六百円。

岡本一銭屋には、少々ふさわしくない値段だ。しかし、玉が皿に乗らなければ楽しめないから、多少高くても品質のよい飴玉を選ぶのだ。

「やつぱり出会いかな。店をしていると、色々な人が色々な所から来てくれる。そんな、たくさんの人と出会うことが一番の楽しみ。時々、小さい頃によく来てくれた子どもが大きくなって立ち寄ってくれることがあって、そんな時は本当に嬉しいよ」と話すおばちゃん。



■取材中の一場面。おばちゃんの話はどれも面白い。

おばちゃんにとっては、やつぱり人との関わりが一番のようだ。おばちゃんが、みんなを大切にするからこそ色々な人が周りに集まってきてくれるのだろう。おばちゃんと話していると、そう実感することが出来る。優しいのなかに見え隠れする厳しさ、そして、懐かしさ。ぜひ直接店へ足を運んで、おばちゃんの人柄に出会ってほしい。

(まつもと・そのか／英語文化系一年生)