



最近話題になっている米粉食品。皆さんご存知ですか？ 米粉は昔からせんべいや団子など、いろんな食品に使われています。でも、これらをわざわざ米粉食品と呼んではしません。現在、米粉食品と呼ばれているのは、従来小麦粉で作られていた食品を、「小麦粉の代わりに

# 山陰の

# 米粉食品

# 大試食会

安田友香

米粉で作ってみました」という商品のことですよね。

米粉食品は、お米の消費量が年々減少し続けるなか、もっとお米を食べよう、お米の用途を増やそう、という思いで開発されてきました。米粉食品の米粉はだいたいが地元産の米を使っている、地産地消を目的にしていることが多いです。また、食料自給率アップにもつながるのではと期待されています。

今回は、ここ数年来、脚光を浴びている米粉をテーマに、山陰で作られている米粉食品を出来る限り集めて食べてみました。

## ラーメン

JAKにびきが販売している「くにびき稲香麺」を食べました。今回はラ

ンしか試食しませんでした。他にうどんや冷やし中華もあります。味は、しょうゆとんこつ味・みそとんこつ味・塩味と三種類ありますが、今回はしょうゆとんこつと塩を試食しました。

記念すべき米粉食品試食第一回ということもあり、皆若干ハイテンションになりながらお湯を沸かしたりして準備を始めました。するとここで、「ラーメンに入れる具がない！」というアクシデントが。今更騒いでも何にも出てこないの。素ラーメンで食べることに。「しょうゆ味が食べたい！」「じゃあ塩にしよっかな」など、皆それぞれ自分の食べたい味を選んでいざ試食へ。

一口食べてみてまず思ったのは、すごく弾力があって、もちもちしてるってことです。そして麺はお米の味がして、そ

こは普段食べている小麦の麺と違うところだと感じました。今回は大人数分作らなければいけなかったため、たくさんのお米を一気に鍋に入れて茹でてしまい、結果麺が少し固くなってしまいました。JAKにびきさんごめんさい。具を入れるとまた味が広がっておいしいと思うので、皆さんが作る時はちゃんと一人前



■ JAKにびきの「くにびき稲香麺」。



■(上段・中段) みんな真剣に食べてます。美味しいはず……。(下段) 米粉パンが売られているカウベルの店舗。近くに牧場もありますよ。



**パン**  
パンは、出雲市佐田町にあるパン屋さん「カウベル」のパンを選びました。このパン屋さんには、酪農家の後継者の方が

ずつ麺を茹で、ぜひ具を入れて食べてみてください。

経営している牧場のパン屋さんなんです。珍しいですよ。パンの原料の米粉は一〇〇パーセント佐田町産です。  
カレーパン・メロンパン・キティパン・牛パン・ヨーグルトクリームパン・よもぎあんパン・夏メロンパン・かぼちゃパンなどなど、合計十四種類のパンが目の前に並び、皆から「お〜」という声が。食べてみると、全体的にしっとりとしていて、噛めば噛むほど甘みが口全体に広がり、とても幸せな気分になりました。また、どのパンも小麦パンとは違った独特の匂いがしていたので、これが米粉の匂いなのかなと感じました。  
なかでも皆に人気だったのが、牛乳食パンとねぎ焼きパンです。牛乳食パンは生地がしっとり、もちもちしているのももちろん、ミルクのほんのり甘い味と香りがしながらも、米粉そのものの味がちゃんと生きているなと感じました。ね

ぎ焼きパンは、生地を折り畳んだ中にねぎがたっぷり挟まっており、どちらかというとお好み焼きみたいな味でしたが、「こんなの初めて食べた」というコメントの通り、本当に新しい味でした。まさかこの年になって新しい味に出会えるなんて感激ですよ。ねぎ焼きパンは競争率が高く、食べられなくて残念がついている人もいました。  
見た目もすごく可愛く、味も最高なので、ぜひ一度食べてみてほしいです。

### バウムクーヘン

バウムクーヘンは、今年五月十五日に

出雲市矢野町の出雲ドーム前にオープンした食の複合施設「桃源村」の中にある洋菓子工房「リール」のものを食べました。見た目は小麦粉で作ったものと変わりはありません。味はとっても香ばしく、さくさくとしていました。小麦粉で作ったものとの大きな違いは分かりませんでした。それが甘くなくてあっさりしていたので、甘いものがちよつとという方にもお勧めです。  
値段は一二〇〇円とちょっと高めなのですが、「上品な味だ」と絶賛する人もいて、私もこの米粉バウムクーヘンが好きになっちゃいました。



■カウベルの米粉パン。



■リールのバウムクーヘン。



## お好み焼き

米粉が注目を浴びている今、全国の自治体ではさまざまな小麦粉料理を米粉に置き換えて作ってみようということ、たくさんの方の米粉料理講習会が行われています。私たちも挑戦しちゃってことでお好み焼きを作ってみました。作り方は普通のお好み焼きと同じで、いろいろぶ。もし心配ならパソコンで検索してみてください。いろいろ出てくるかと思

ます。今回使った食材は、他の取材とのコラボレーションということで、鳥取県北栄町の取材で頂いた長いものを生地に入れさせていただきました。米粉も北栄町産コシヒカリ一〇〇パーセントの米粉を使用しました。道の駅大栄（お台場いちば）で

買ったものです。

完成して一口目を食べた感想は、とてあえずふわふわ、とろとろくっとしていておいしかったです。見た目もふっくらとしていて、いい感じに仕上がったんじゃないでしょうか。このふわふわ感にはたして米粉のお蔭なのか長いものお蔭なのかという疑問は残りますが、きつと米粉のお蔭でしょう。

残念ながら小麦粉で作ったお好み焼きとの味の違いをはっきりと感じることは出来ませんでした。しかし、少なくとも米粉のお好み焼きでも違和感はないというところであるし、「こんなおいしいお好み焼きはめったに食べられない」という絶賛の声も上がっているので、皆さん今後お好み焼きを作るときはぜひ米粉で



■手作りの米粉お好み焼き。

作ってみてください。

## シフォンケーキ

シフォンケーキは安来市赤江町にある「しふおんながた」の製品にしました。このシフォンケーキは米粉を使って作られています。その米粉が普通の米粉とちよつと違って、それは、安来産「どじょう米」を使っているということです。

「どじょう米」とは聞きなれないお米ですよ。知らない人がほとんどじゃないでしょうか。なので、どじょう米とは何かをちよつとだけ説明したいと思えます。どじょう米とは、農薬や化学肥料を一切使わない恵まれた環境の中で、どじょうと一緒に育ったお米のことです。



安来市では「どじょう振興事業」の一つとして平成十五年から本格的に作っているそうです。

そのどじょう米で作られたシフォンケーキですが、見た目はすごく柔らかさうだし、切り分ける時の弾力が半端じゃなかったです。ふわふわ、もちもちなんです。しつとりとしていて、今回たくさん試食した米粉食品の中でも完成度が高いんじゃないかと大絶賛でした。こちらも甘さ控えめだったので甘いものが苦手な人もぜひどうぞ。

今回食べたのはプレーンでしたが、他にも色々な味があるみたいなので、ぜひお試しください。



■しふおんながたのシフォンケーキ。



■（上段）「えーっと、何等分にするんだっけ？」（下段）「まげなしゅー」が売られているアンフィニの店舗。

## シュークリーム

シュークリームは、松江市比津町にある「アンフィニ」を食べました。シュークリームの名前は「まげなしゅー」と言いますが、出雲弁を使った商品名で、上手いなーって思ってしまった。

プレーンと黒炭の使ったある黒まげなしゅーの二種類があります。シュークリームって皮がやわらかくてしっとりしているものが普通だと思います。でも、まげなしゅーは皮がすぐくもちもちとしていて、普通のシュークリームとは全然違って驚きました。少し塩味を加えてあって、これがより一層美味しさを引き出しているように思いました。大ききの割に値段は少々高めですが、それだけの価値がある商品だと思います。

## ロールケーキ

ロールケーキはやっぱりこれ、「大山黒ぼくロール」にしました。特産品開発を住民のみなさんの努力のみに任せるの



■アンフィニの「まげなしゅー」。

ではなく、伯耆町役場や大山高原協議会が中心になって作られた官民共同開発スイーツだそうです。正式名称は「大山黒ぼくロール」ですが、役場が関わっているということと、「お役所仕事」という別名が付けられています。その名の通り、パッケージにはお役所の書類のように、長や係長の承認ハンコまで付いていて、ユーモアあふれるデザインになっています。

す。

見た目は、大山の黒土を表した黒いスポンジに、町の花である菜の花をイメージした黄色いかぼちゃのムースというインパクト十分の色どり。でも、とてもきれいに感じました。どんな味なのか、食べてみるまではどきどきでしたが、いざ食べてみると、生クリームの甘味とオレンジジュースの酸味、それにかぼちゃのムースが絶妙なバランスで混ざり合い、とても滑らかで深いコクのある味でした。正直、こんなに美味しいと思っていなかったのが、意外でした。

鳥取県伯耆町ロールケーキ「お役所仕事」の取扱要領第四条に、

「お役所仕事」をお買い上げ頂いたお客様で、美味しいと思われたお客様は、知人に積極的に「お役所仕事」を紹介することができると。



■大山黒ぼくロール。

とあるそうなので、私は皆さんにお勧めします。なので、皆さんも食べてみて美味しいと感じたら、ぜひ周りの人たちに勧めてみてください。

今回初めて米粉食品について調べ、たくさん試食しましたが、小麦粉を使っていたものよりも美味しく感じたものがほとんどで、米粉の魅力に気付くことが出来ました。同時に米粉の秘めた可能性も大きく広がったと思います。米粉食品をまだ食べたことのない方々には、自分たちで米粉を使って調理してみるのもよし、米粉を使った商品を買ってみるのもよし、とにかく一度米粉の世界に触れてみてほしいと思います。  
(やすだ・ゆか／文化資源学系二年生)





# 今岡ガクブチ店

(松江市)

商店  
探訪

⑤

大山友紀

松江市の天神町商店街は、松江の文化を代表するような老舗や珍しい専門店がいくつも集まる、とてもおもしろい街である。島根県内唯一の額縁専門店「今岡ガクブチ店」もそのひとつである。今回、私はこの店を訪れ、現在八代目である今岡弘延さんにお話を伺った。

**元は呉服屋さん**

今岡ガクブチ店は、明治十年創業の老舗である。創業当時は現在、彩雲堂のある場所(天神街商店街中程の交差点角地)にお店があったそうだ。驚いたことに、当時は呉服屋さんだったという。現在の



■今岡さんから今までの作品の写真を見せてもらっているところ。



受け継がれないということが少し問題であると言っておられた。

### 額縁にこんなものが？

私は今まで額縁は単に賞状や絵などを入れるものだと思っていた。しかし、額縁に入れるのはそれだけではない。額縁とは自分の思い出の品を入れるものである。何でも入れていいのだ。お客さんの中には、スニーカーやメダル、子供の靴などを入れる人もいる。甲子園に出たときのグローブだって、退職したときの記



念のナースキャップだって、おじいさんの形見の草鞋<sup>わらじ</sup>だって入れる。バイオリンのような大きなものを入れる人だっている。私が一番驚いたのは、魚の剥製<sup>剥製</sup>だった。

大切な思い出の品やコレクションは人それぞれである。他の人にとってはどうでもよいものでも、また高価なものでもなくても、額に入れて飾ることによって思い出は生き生きとよみがえるという。思い出を飾りながら保管できるということは、とても素晴らしいことだと思った。

### 思い入れとこだわり

お客さんが思い入れのあるものを持って来られたとき、それに似合う額縁に入れてあげることが大切だそう。お客さんのイメージ・意見も聞きながら、今岡さんもアドバイスをし、額縁を選んでいく。フレームやマットを中の品物(作品)に調和させてデザインするとともに、中の品を状態良く保存し、鑑賞するにも見栄えよくするようにしている。

例えば、入学式の写真の場合は桜をイメージして作ったりしている。また、亡くなった旦那さんの愛用のネクタイを飾っておきたいというお客さんには、結んで入れたほうがよいのではとアドバイスをするなど、工夫を凝らしている。このときには、わざわざ紳士服店に聞きに行ったりという。お客さんに喜んでもらえるように、いろいろとこだわりを持ってやっているという。



■ (上段) コンピュータでマットのデザインを決めているところ。(下段) 実際にマットカットをしているところ。興味津々の取材班。あっという間に出来上がり、思わず「おお～」と声をあげる2人。

この仕事をしていて、どのような時にやりがいを感じますかと尋ねたところ、今岡さんはこんな話をしてくださった。二十年ぐらい前に、甲子園に出たキャプテンがチームメイトのみんなからの寄せ書きが書いてあるユニフォームを持ってきて、額に入れてあげた。最近、そのお客さんのところへ注文品の配達に行った

際に、自分が作ったその額が今でも壁に飾られているのを見た。このとき、「この仕事をやっていてよかった」と思ったという。大切に飾っていたら、自分の作ったものが後世に伝わっていくことはとても嬉しいと言っておられた。

### 忘れられないお客さん

今岡さんに「忘れられないお客さんはいますか」と尋ねると、「今まで来られたすべてのお客さんが忘れられないお客さんです」と笑顔で答えてくださった。額縁はそう安いものではないので、お客様さんとは相談をして、気に入ってから買ってもらっているという。お客さん一人一人をととても大事にしておられることが伝わってきた。

そんな今岡さんにも特に忘れられないお客さんがいるという。それは一人の高





■出来上がったばかりのマット。思わず覗いてみました。

校生の女の子だった。ある日、その子は一人でお店に来たという。高校生が一人で来るなんて珍しいなあと思いつながら話を聞くと、彼女は「この一万円札を額縁の中に入れて」と言うのだ。いろいろと額縁屋さんを探していたところ、今岡さんのお店を紹介されて来たという。彼女にとってその一万円札は、とても価値のある大事なものだ。

彼女はアルバイトをしていた。最初は「高校生がアルバイトをするなんて早い」と両親に反対されていた。しかし、彼女のおばあちゃんが良い社会勉強になるからと両親を説得してくれた。いつもおばあちゃんは彼女の味方だったそう。彼女はアルバイト代が入ったら、そのお金でおばあちゃんに何かプレゼントをしようと思っていた。

しかし、おばあちゃんはプレゼントをあげる前に亡くなってしまったのだ。そ



こで、初めて貰ったお給料の一万円札を額縁に入れて仏壇に飾ろうと思いつき、今岡さんのもとへ来たという。今岡さんは彼女からこの話を聞いた時、とても胸を打たれたという。そして、こんな心の優しい若い子がいることに感動したと言っておられた。

今岡さんは、みんなそれぞれ何か特別な思いがあつて、額縁の中に入れていこうと言っておられた。本当にその通りだと思ふ。入れるものは人それぞれ違うが、その品物（作品）に対する思いはみんな一緒だと感じた。

お客さんは年配の方が多く、若い人も来るし幅広という。また、お客さんは島根県内の人が多めで、インターネットで店のホームページを見て来るお客さんも多い。以前はマットカットは手でやっていたが、お客さんの要望が多彩・複雑になってきたので、今はコンピュータで動く機械を備えている。これ

により、いろんなデザインが実現できるようになったという。実際に私たちも、コンピュータでマットカットをするのを見させていただいた。あつという間に出来上がったのでびっくりした。

額やマットは何千種類もあるから組み合わせが非常に難しいという。また、中の作品についての知識もないとよい額縁はできない。最後に今岡さんは、額縁にはマニュアルがないから楽しいと言っておられた。それは、自分の個性を發揮できるからだ。

また、思い出の物という形見などが多く、しんみりすることもあつたが、だからこそ華やかに「思い出を大切にあげたい」という思いで額装している。他の人にとっては価値がなくても、その人にとっては、かけがえのないものであると言っておられた。みんないろんな思いがあつて、額に入れて飾っているのだなと思つた。

今岡さんには、本当にいろんなお話を聞かせていただいた。常にお客さんのことを考えておられることが伝わってきた。そして、心温まるお話も聞くことができ、何だか幸せな気持ちで胸がいっぱいになった。私も、何か思い出の品を額に入れて飾りたいと思ふ。

額縁は五百円ぐらいの値段からあるそうなので、みなさんもぜひお店に足を運んでみてください。世界に一つだけのオリジナルの額縁を作ってもらえますよ。（おおよま・ゆき／文化資源学系二年生）





# 石見神楽面 柿田勝郎面工房 を訪ねて

大野実里

記事のネタを考えていたとき、二年前の高校美術展のことが頭に浮かびました。「石見地方は工芸に強い」と言われており、実際、全国大会に出品できたのも石見の生徒の作品でした。

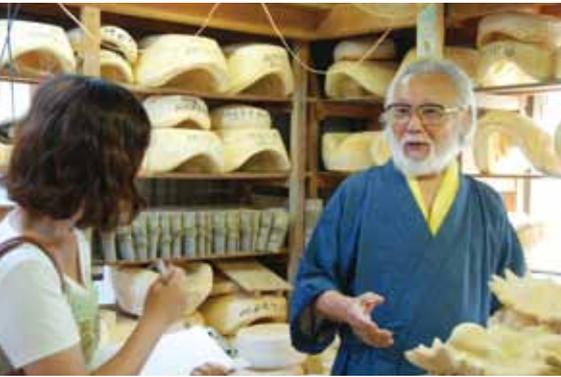
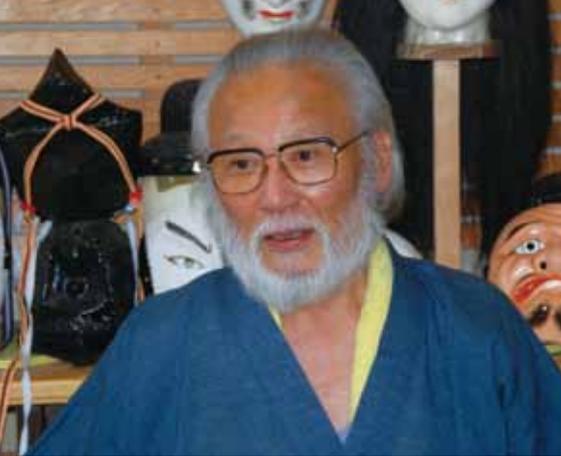
そこで、石見の伝統工芸を取材しようと思い、候補をいくつか探しているうちに、ある人から石見神楽面を取り上げてはどうかと勧められました。

私は神楽を見たことがなく、神楽に特別興味を持っていたわけでもありませんでした。そこで、まず石見神楽について調べてみました。神楽って何。その面とは……。このようにして調べていくうちに、私は次第に石見神楽に興味を持つようになりました。

石見神楽面について調べていると、柿田勝郎さんの名前が頻繁に出てきました。脱サラして、独学で石見神楽面の職人になったとあり、その作品も高く評価されていました。神楽の衣装を作る工房など、他にもいくつかの工房を検討したのですが、柿田さんが面だけでなく、石見神楽の花形演目である「大蛇おうち」に使われる、ヤマタノオロチの頭部（蛇頭）も制作しておられることを知り、これが決定打になりました。

## 面工房を訪れて

柿田勝郎面工房は浜田市熱田町にあります。熱田町は、浜田市の中心市街地から国道九号線沿いに約二キロ西に行ったあたりにあり、浜田港に面した静かな町



■（上段・中段）取材中の柿田さん。（下段）柿田さんのそばにあるのが蛇頭の型。和紙貼りのときは八つに分割して貼り、それからまた繋ぎ合わせるらしい。

ぶちの状態でしたが、その状況が逆に底力を発揮させてくれたそうです。面作りは好きだし、一日中仕事に打ち込んで、迷いはまったくありませんでした。「今思えば無謀。でもそのときには、面作りさえでき

**神楽面の作業場へ**  
お話を聞かせていただいた後、実際に神楽面を作る作業場へ案内していただきました。母家でお話をうかがっている間も、柿田さんの奥さんが、暑いからと冷たいお茶などをごちそうしてくださったのですが、母家の裏手にある作業場の中

**転職のわけ**  
先客が帰られたので、玄関の広い土間へ案内されました。土間の左手には、カウンター越しに仕事場が見えます。土間の正面は左右の部屋をつなぐ廊下になっていて、壁面には神楽面が一面に掛けてあります。私たちは土間で椅子に腰掛けて、まず『のんびり雲』の紹介をしてから、カウンターの奥に座っておられる柿田さんにお話をうかがいました。  
私はまず柿田さんに、職人の家に生ま

**面作りに挑む**  
「長浜町（熱田町の西）はもともと職人の町」と柿田さん。職人が多いところで育った柿田さんは、神楽面を作るところで育った柿田さんは、昭和四十七年、浜田に生まれました。学校を出ると営業の仕事に就きますが、もともと美術や工作が好きで、仕事の合間に趣味で子供たちに漫画やイラストを描いてあげたりしていたそうです。  
結婚したのは昭和四十三年です。これが転職のきっかけをもたりました。ある日、結婚祝いとしてもらった神楽面とふと目が合い、自分も神楽面を作ろうと思いついたのだそうです。

ろを身近に見ており、いざ自分が作るときには、以前無意識に見ていた作業工程や職人に教えてもらったコツが頭に浮かんできたそうです。「独学というが、いろんな人に教えてもらった。人の声が師匠だった」とおっしゃっていました。  
会社勤めをしながら、土曜日の夜から日曜日にかけて面を制作しているうちに、会社は景気が良くなり給料は上がっていききました。にもかかわらず、柿田さんは急に会社に辞表を出し、周囲を驚かせたそうです。昭和四十七年のことです。人が作ったものを売ることにやりがいを見いだせなかつたのでしょうか、その理由を柿田さんは、「昔が懐かしくなったから」と説明されました。  
しかし、柿田さんが休みを返上して神楽面を制作する姿を見ていた奥さんは、柿田さんの決断を受け入れ、柿田さんを支え続けました。  
小さな子供を二人かかえてまさに崖っ

ば、これ一本で食べていけなくてもよいと思った」そうです。  
実際に、最初の五年間は食べていけないかたそうです。仏壇屋のアルバイトをやりながら、なんとか食いっかないでいききました。その後、景気が良くなっていくにつれて神楽面の仕事も徐々に増えていき、面作り一本で食べていけるようになりました。

です。柿田勝郎面工房は、九号線から少し南に入った石原市宮住宅の奥の方にありました。  
面工房は、敷地の半分だけ建てられていて、残りの半分は遊ばせてあります。黒瓦のどっしりした母家の入り口には、味わいのある形をした工芸品のような木の板に工房の名前が書かれた看板が掛けてありました。

柿田さんは、昭和十七年一月、浜田に生まれました。学校を出ると営業の仕事に就きますが、もともと美術や工作が好きで、仕事の合間に趣味で子供たちに漫画やイラストを描いてあげたりしていたそうです。  
結婚したのは昭和四十三年です。これが転職のきっかけをもたりました。ある日、結婚祝いとしてもらった神楽面とふと目が合い、自分も神楽面を作ろうと思いついたのだそうです。

ろを身近に見ており、いざ自分が作るときには、以前無意識に見ていた作業工程や職人に教えてもらったコツが頭に浮かんできたそうです。「独学というが、いろんな人に教えてもらった。人の声が師匠だった」とおっしゃっていました。  
会社勤めをしながら、土曜日の夜から日曜日にかけて面を制作しているうちに、会社は景気が良くなり給料は上がっていききました。にもかかわらず、柿田さんは急に会社に辞表を出し、周囲を驚かせたそうです。昭和四十七年のことです。人が作ったものを売ることにやりがいを見いだせなかつたのでしょうか、その理由を柿田さんは、「昔が懐かしくなったから」と説明されました。  
しかし、柿田さんが休みを返上して神楽面を制作する姿を見ていた奥さんは、柿田さんの決断を受け入れ、柿田さんを支え続けました。  
小さな子供を二人かかえてまさに崖っ



■棚には様々な種類の面の石膏型が置かれていた。



■(上段)内職の人が貼った面。(下段)脱活をしているところ。

の暑さは母家の比ではありませんでした。奥さんが渡してくださった団扇であおいでも、一向に汗が止まりません。この夏の暑さは、冬の厳しさと表裏になっているにちがいません。

すべての壁には天井近くまで棚が積み重ねてあって、その棚の上にはびっしりと、石膏製の面の型が並べてありました。昔は面を作るのに何人かの職人で役割分担をしていましたが、今では面職人を志す人も少なく、人を雇うのも難しいので、息子の兼志さんと一緒に複数の面を並行して制作し、作業を能率化しているそうです。

神楽面の制作工程は、まず粘土で型を作ることから始まります。柿田さんは、「面は神楽団の顔」と言います。神楽面はそれほど神楽団にとって大事なものなのです。だから、神楽団は新しく作る面にとことんこだわります。柿田さんが



■母屋の作業場に掛けられていた面。同じ種類でも顔がちがっている。

作った型を団の人が見て、顔つきに細かく注文を付けます。柿田さんは、言われたとおりに粘土をつけ足したり削ったりして細かく型を変えていきます。

型が出来たら二、三週間陰

干しをし、乾いたら型の上に乗せ、糊を使ってお紙を貼り重ねていきます。その厚さは、半紙の厚さにして二十枚ぐらいいだそうです。

和紙貼りの作業を、柿田さんは内職の人に頼んでもらいます。現在内職のメンバーは、男性四人、女性四人と八人の養成員だそうです。和紙を何枚も貼り重ねて凹凸のある面を作る作業は、一見



■装飾面の型。一から粘土の型を作る手間が省けるので、面を量産するのに適している。

種類の面でも違った顔になるように心がけているそうです。実際、工房に飾ってある面の一つひとつに、眉の太さや口元など一目で分かる違いが見えました。

簡単そうに見えます。しかし、おもに主婦や定年退職した中高年の方で、しかも家から滅多に出ないような人でないと長続きしないのだそうです。時間もかかり根気のいる作業であることが窺えます。

和紙貼りが終わると、面の裏側に乾燥して張り付いている粘土の型を木槌で砕き落とします。この工程は、「脱活」と呼ばれています。

その後、胡粉で下地を塗り、彩色を施していきます。彩色は面の雰囲気を決めるのもっとも重要な作業です。柿田さんは同じ

最後に、髪や眉・髭などの毛を植えて神楽面の完成です。

### 面職人の仕事

柿田さんの仕事は、前記のようなオリジナルの神楽面(舞面)を作るだけではありません。各地の神楽団が所有している神楽面を補修、または復元したりする仕事や、装飾用の神楽面(装飾面)を作る仕事もあります。

神楽面は長い間大切に使い続けられるため、作者がすでに亡くなっているものがほとんどです。したがって、神楽団が所有している神楽面を復元する際には、まず、その面を見ながら粘土でそっくり同じ型を作ります。これは、粘土が乾くと縮んでしまうので注意が必要な作業です。柿田さんの作業場には、主として島根・広島神楽団の舞面を復元した際に残った古い神楽面が、大切に保管されています。

装飾面を作るときは、前述の石膏型に粉状の雲母を振り、その上にドロドロの粘土を流し込んで、型を写し取ります。「普通の粘土を押し込むのは難しい」と柿田さんはおっしゃっていました。たしかに粘土だと固くて細かい部分にまで押し込むのは難しいだろうと思いましたが、ここまで水っぽいと乾燥に時間がかかるのではとも思いました。これはもう粘土と言うより、泥と表現した方がいいくらい水っぽく、私たちが見たときには水と分離して底に沈んでいました。型が石膏

なので、粘土の水分を吸い、思ったよりも早く乾くようではありますが。

### クライアントの信頼

取材中、三谷神楽団の方々が、柿田さんに神楽面（鍾馗面）の修理を依頼しに來られました。三谷神楽団は、広島県山県郡に拠点を持つ神楽団です。みなさん突然の取材依頼にも嫌な顔もせず、私たちを会話に交せてくださいました。

柿田さんは、壊れた面を見てかなり古い面だと言われたのですが、壊れた部分と面をかぶるときにつかむ部分以外はきれいな状態で残っており、丁寧に扱われている印象を受けました。

まずは面の状態を見て、作り直すか修復するかは柿田さんが決めます。今回は



■柿田さんや三谷神楽団の皆さんと撮った一枚。

それほど傷んでいないので、修復することになりました。その後の過程は、舞手の団員さんと相談しながら細かく決めていきます。そして、顔のベースはそのままだに、髪の毛、眉毛や髭を付け替えたり、団員さんが見づらいと言っていた目の穴の位置を変えることを決めていかれました。

髪の毛、眉毛や髭の付け替えは、写真で衣装を見ながら、それに合うように毛の種類を選びました。その際、毛の色だけで決めるのではなく、馬やヤク、人間の毛など、舞台での動きに合わせて髪質にもこだわっています。

団員が柿田さんに一方的に注文するのはなく、柿田さんの意見も取り入れて、相談しながら話を進めていきます。鍾馗の舞手は、「柿田さんに面を作ってもらったおかげで（大会で）優勝できた」とうれしそうに話しておられました。クライアントの皆さんが、柿田さんを信頼していることが伝わってきました。

### 石見神楽面の特質

帰りがけに、お面と蛇頭を持たせていただきました。紙製なので軽いということはお頭でわかっていても、実際持ってみると見た目を裏切る軽さに驚きます。

紙製の面の利点は、やはり何となく言っても軽さが一番です。木製の面で踊っていた頃は面が重く、役に

よっては村で一番力持ちの若者に演技させる、という決まりがあったくらいでした。紙製の面になってからは、速いテンポに踊り手が耐えられるようになり、また、面を二枚重ねておいて、笑い顔から般若顔へ瞬時に変化させるといった表情の演出もできるようになりました。

また、紙製の面は丈夫でもあります。それを説明するために柿田さんは、私たちの目の前で二枚の面を打ちつけて見せてくださいました。面はプラスチックのような軽い音をたてて互いに跳ね返りました。どこにもひび割れなどなく、触ったときの手応えもしっかりしていました。

待望の蛇頭は、険しい顔で前方を睨みつけています。実際に持ってみると、軽さとともに何とも言えない温かさを感じました。

「大蛇」の一番の見せ場は、ヤマタノオロチが口から火や煙を吐くシーンです。しかし蛇頭は紙製。火や煙に耐えられないのではないかと思ってしまうくらいです。口の中にはヒーターがあり、蛇頭には当たらないよう火花がセットされていました。しかし、火花を付ける人が間違えれば、やはり壊れてしまいます。過去には、口の先が焦げてしまったり、付ける方向を間違えて口の中へ火花を飛び散らせてしまったりしたことがあったそうです。

自分が作った神楽面を見ながら、柿田さんは、「伝統工芸は芸術と違い思い切ったことはできないが、現代の感性に合わせることも課題」と最後におっしゃいました。

石見神楽は、昔からの伝統芸能を型どおりに継承してきたものではなく、派手な演出を加えるなど、人びとが時代の感性に合わせて変えてきたものです。だからこそ、いまでも神楽は石見でもっともポピュラーな芸能であり続けているのです。石見神楽を支えてきた神楽面も、伝統を受け継ぎながら時代の感性に合わせていきたい。柿田さんの自負がひしひしと伝わってきました。

そして、石見神楽も神楽面も、過去に作られただけでなく、これからも創られ続けていくものなのだ、と強く感じました。

（おおの・みのり／日本語文化系一年生）



# 石見銀山天領太鼓の響き

松本澄美



■あすてらすフェスティバルで演奏する石見銀山天領太鼓のメンバー。中央は近藤代表。

六月十九日、雨の降った蒸し暑い午後、大田市の駅前にある男女共同参画センター「あすてらす」で、あすてらすフェスティバル二〇一〇が行われた。暑い中、地域の人たちが食べ物のお店を出したり、お茶の席を用意したりと賑わっていた。そのオープニングセレモニーを飾ったのが、石見銀山天領太鼓のみなさん。太鼓のドーンという胸に響くような深く、重みのある音が響き渡ると、会場にいた人々が一気に天領太鼓に惹きつけられていた。

**石** 見銀山天領太鼓は、地域の活性化を目指し、大田商工会議所青年部のメンバーが中心になって作られたものである。大田市には、昭和五十六年から開催されている「天領さん」と呼ばれる祭りがある。その天領さんを盛り上げるメインとして天領太鼓は多くの人々に親しまれている。そして、石見銀山が世界遺産に登録された記念すべき年に、石見銀山天領太鼓も結成二十周年を迎えた。現在は研修中の人を合わせて十八名のメ

ンバーが日々太鼓の練習に励んでいる。大田の祭り「天領さん」をはじめ、各地での祭り、イベント、学校での太鼓指導やワークショップなど様々なところで活動され、太鼓の良さを伝え、各イベントを盛り上げている。

私が石見銀山天領太鼓の取材をしたと思うのは、中学校の時に天領太鼓に





触れる機会があり、太鼓の奏でる音や仲間と一緒に太鼓を叩く楽しさを多くの人たちに知ってもらいたいと思ったからである。天領太鼓の公演で演奏を聴くのも楽しいが、自分たちで演奏するのをもっとも楽しいと感じる。

あすてらすフェスティバル当日の朝、天領太鼓のメンバーのみなさんに取材のあいさつをしに楽屋へと向かった。「ほーら、やっぱりね！」と私を覚えてくれたメンバーの人たちが温かく迎えてくださった。本番前ということで軽く挨拶をかわし、演奏を近くで聴くために、演奏が行われる場所の正面中央で本番を待つことにした。この日は本当に蒸し暑く、お客さんたちも顔をタオルで拭きながら今か今かと待っていた。

軽快なリズムとともに、メンバーのみなさんがそれぞれ違った太鼓を叩きながら入場する「打喜揚々」。この曲は日本が世界に誇る和太鼓のトッププレイヤーである金子竜太郎さんに作っていたのだという、石見銀山天領太鼓オリジナル曲である。世界遺産になった石見銀山を広く知ってもらうために、世界に通用するような曲を作りたいと、浅野太鼓（石川県）さんの仲介でお願いしたとのこと。「打喜揚々」は「意気揚々」という言葉から作ったもので、太鼓を打つことが嬉しくて誇らしい様子を表そうとしている。とてものびのびとした、ぴよんぴよんと弾むような音が並び、思わず笑顔がこぼれてしまう曲である。



▶ 番目の曲は、「Dragon's Blood」  
「龍の系譜」という曲だった。この曲も金子さんによって書かれた曲である。金子さんは自ら石見銀山を歩き、そこで感じたことからこの曲を書いたという。間歩と呼ばれる坑道の壁に残された彫跡から様々なことを感じられたのだということが演奏から伝わってくる。聞いている人たちをうずうずさせるような深く重みのある一音一音と、躍動感がひしひしと感じられるようなリズム、そして太鼓を打っているメンバーの人たちの絆が感じられる素晴らしい曲だと思った。

そして、やはりメンバーのみなさんにとっても一番思い入れのある、大切な曲であると分かった。

オープニングセレモニーの演奏が終わり、片づけをされた後、楽屋で代表の近藤尚良さんにお話を聞くことが出来た。天領太鼓結成のエピソードなどを熱く語ってくださった。近藤代表は、図書館で和太鼓の本を読んだり和太鼓チームについて調べたりし、レポートも作ったとのこと。地域活性化のために一生懸命活動をされていた結成当時がうかがえるお話だった。

「メンバーは十代から五十代ですね。なんで入ろうと思った？」とメンバーに聞く代表の近藤さん。メンバーのみなさんは「天領太鼓の公演を見て一目惚れ。すぐくかつこよかった」「飲めるからかな」「公演を見るのが好きだった」「携帯を教えたなら無理やり誘われた(笑)」と動機は様々。天領太鼓結成当時は四十七人で、若い人が中心だったようだ。たいがい市内の人だが、カナダやアメリカなど海外から来られた人も参加している。

**演** 奏についてのこだわりや、どんなところで公演をするのかについて聞いてみた。

「みんなで曲の共通のイメージを持つことかな。みんなとのつながりを大切に、一つの曲を作り上げていきますね」

「聞いている人の心に響くような演奏をして、感動を与えたい」

また、聞いている人に気持ちを伝えるように、お客さんとも共鳴する演奏をしたいとのこと。公演の場所については、県内はもちろん県外でも公演をされてお





■真剣に指導される近藤代表。

り、大阪など遠方でも石見銀山天領太鼓の音色を奏でている。

石見銀山天領太鼓ではワークショップも行っている。太鼓を実際に打つことで、太鼓を打つ楽しさや音色を味わうことができ、より太鼓の魅力を感じる事が出来ると思う。私もワークショップに参加



■太鼓を練習会場に運び込む様子。

したことがあるのだが、太鼓を実際打つと、聞いている太鼓の音色よりもっと間近に、胸にじーんと響く。そして、強弱やリズムによって同じ音がまったく違う曲になり、打っていてとても楽しく感じる。そして、ワークショップでは年代の違う人々が集まるので、その人たちと交流を深める事が出来る。

近藤代表はワークショップの目的、効果について「後継者の養成。和太鼓をもっと知ってもらいたい。次世代に残していくためにワークショップを行っている」と話す。去年ワークショップから二名、今年は六名加入している。太鼓を実際に打つてみると、それまであまり興味がなかった人でも、太鼓の音やバチで打つ感覚、それがリズムになっていくことが面白くなってくるのではないかと思う。

金子竜太郎さんが作曲した石見銀山天領太鼓オリジナル曲について、金子さんに一年間指導をしていただいた

そう。大田市の三瓶青年の家での六日間に及ぶ合同合宿も行われた。一日中太鼓を打つのはとても大変そうだが、メンバーのみなさんはとても楽しかったと話してくれた。また、金子さんがずっと練習に参加しているわけではないので、金子さ



■(上段)インタビューに答えるリーダーの笹木さん。(下段)練習の様子。

んに練習のDVDを送って演奏の指導をしていただいた。「作曲していただいた曲を指導してもらい、どんどん曲を育てていった」と近藤代表は話された。

演奏曲は何曲あるのか、お気に入りの曲はどれかを聞いた。「メインで演奏されるのは十二、三曲かなあ。昔の曲を合わせるのと二十曲ぐらいはあるね」と指を折って数えてくれた。そして、やはりメンバーのみなさんに親しまれている曲は、オリジナル曲の「Dragon's Blood」(龍の系譜)と「打喜揚々」だそう。

七月十二日、石見銀山天領太鼓のみなさんの練習を取材させてもらうために再度大田へ足を運んだ。練習場所は大田市民会館の大ホールステージである。私たちが中へ入ると数名のメンバーの人が太鼓をトラックから運び出しているところだった。小さい太鼓から私たちがすっばり入ってしまうような大き

な太鼓まで様々な太鼓がどんどん並べられていた。

みなさんが準備されている間に、リーダーの笹木さんにお話を聞くことができた。笹木さんは太鼓歴二十年。石見銀山天領太鼓に参加しようと思っただけを聞くと「先輩たちから誘われてですね。半強制的でしたね」と笑顔で答えてくれた。

太鼓の魅力は、「体全体で太鼓を叩くこと。やはり一人では叩けないんですよ。仲間と一緒に叩くことに意味があると思います」とのこと。子供さんが小さい頃は、よく見に来てくれていたそう。「最近はおんまり来ないね」と笑いながら、少しさみしそうな二面も見えた。一番印象に残っているのは、十年前に天領祭りで演奏した「彩」という曲で、演奏したときに、みんなの息がぴったりと合い、とても印象に残っているそう。

着々と準備が整っていく中で、海外から来られているメンバーを発見した。名前はステイブ・ジョンソンさん。カナダから来られ、小・中学校のALTとして働いておられる。日本に来たのは八年前。どうして太鼓を始めたのか聞いてみた。「やっぱり日本文化だから。スポーツと音楽を融合したのだからです」と流暢な日本語で答えてくれた。ステイブさんは新婚で、インタビュー中、

七



■インタビューの様子。(上段)笑顔でインタビューに答える近藤さん。(中段)身振り手振りでインタビューに答えてくれたマシューさん。(下段)楽しいエピソードをたくさん話してくれた岩石さん。

嬉しそうに指輪を見せてくれた。天領太鼓に参加して一番印象に残っていることは、自分の結婚式でチームが太鼓の演奏をしてくれたことだという。八月に奥さんとカナダへ帰られるので、天領太鼓のメンバーと太鼓を叩く時間はとても大切な時間のようなのだ。最後に、「チャンスがあればまた日本に帰ってきたい」と話してくれた。

ステイブさんの他にも海外から来ている人がメンバーとして参加しておられた。二カ月前から参加しているというアメリカ、メリーランド出身のマシューさん。去年八月に大田市の中学校のALTTとして日本に来られ、天領太鼓には楽しそうだなと思って入ったそう。大学で日本語を勉強して、日本文化に興味を持ったという。仲間たちと楽しそうに太鼓を叩いておられた。

## 続

々とメンバーのみなさんが練習に集まって来られる。だいたいメンバーが揃った時点で近藤代表がみなさんにあいさつをされて、その日の予定や公演についての話をされた。公演が近いため、私たちの取材は練習の合間のわずかな時間。その間に練習の様子を見学させていただいた。「天を突くように……。粘るように」などとわかりやすい近藤代表の指示が飛ぶ。どんどんどんどん、どこどこどこ、という単調なリズムからだんだん複雑なリズムになる。音の強弱の練習、姿勢の指導など真剣に取り組まれていた。

## 練

習の合間、またまた忙しく取材。岩石裕子さんは大田市の中学校の文化祭のオープニングセレモニーで生徒が太鼓を演奏していたことがきっかけでメンバーになったそう。「もともと太鼓をやってみたかったんだよね。ステイブ



■(上段)練習の様子。公演が近いということで気合いが入る。(下段)石見銀山天領太鼓のみなさんと記念撮影。

ブが太鼓のメンバーに先に入っていて紹介してくれた。ステイブの通訳を通して、異文化の人に日本の伝統芸能の太鼓について説明するのはとても大変だと思ったけど、その日のことを復習するので勉強になってよかった」と話す。また太鼓の魅力については、「つながりができることかな。仲間とのつながりもそうだし、音でつながることもできる。それに、自分のコンディションによって太鼓の音も変わってくる。自分の調子がいい時は、太鼓の音もめっちゃいい！」と明るくパワフルに話してくれた。

メンバーのみなさんの仲はとてもよく、練習の合間は楽しい雰囲気であふれていた。笹木さんが手本を見せるところで失敗してしまい、「これ記事に書いと

いてね」と冗談が飛ぶ。普段の練習を見学させていたとき、楽しい一面もあり、真剣な一面もあるこの太鼓チームのことをもっと多くのみなさんに知ってほしいなと思った。

最後に近藤代表に今後の夢について聞いた。

「まだメンバーにも言っていないけど……。世界に誇れる石見銀山を多くの人にPRしていきたいと思ってるので、海外進出も考えています」

近藤代表は天領太鼓を後世に残していくために全国レベルのジュニアチームも育成したいと考えておられ、そうすることが石見銀山を守ることに繋がると力強く話してくださいました。石見銀山天領太鼓の響きが世界に届くことを祈りたい。(まつもと・きよみ/英語文化系一年生)