

山陰の名物まんじゅう 大試食会

野口詩織



昔から人々の間で親しまれてきた「まんじゅう」。その歴史については諸説ありますが、古いところでは十三世紀に中国から伝わったとされています。まんじゅうは他の和菓子と比べると少し地味なイメージを持たれることがあるかもしれませんが、何百年の間、食べ続けられている、日本人には欠かせない和菓子です。

山陰には誰もが知っている有名なまんじゅうもいくつかありますが、「まだまだ人あまり知られていないまんじゅうがたくさんあるはず！」と思い、歴史の長いものから短いものまで、さまざまなまんじゅうを収集し、試食会を行うことにしました。第一弾の試食会を六月十三日に総勢十六人で行い、七月九日、八月十日に第二弾、第三弾を行いました。

どじょう掬いまんじゅう

かつてフランス人が出演していたユニークなCMでおなじみの「どじょう掬いまんじゅう」。食べたまんじゅうの中で断トツの知名度を誇っていました。つ



■「どじょう掬いまんじゅう」
中浦本舗（松江市）



■(上段)どじょう掬いデカまんじゅうを持つ吉岡さん。(下段)デカまんじゅうを切る筆者。



■「ふろしきまんじゅう」山本おたふく堂(鳥取県琴浦町)



■「ゲゲゲの鬼太郎小まんじゅう」宝販売(鳥取県三朝町)



■「妖怪饅頭」寺子屋ウェーブ(境港市)



■「花馬饅頭」井山屋製菓(出雲市多伎町)

因幡の白うさぎ
「赤い目がとても可愛い」と女の子たちが黄色い声をあげていた「因幡の白うさぎ」。耳の形が綺麗な曲線を描いていて思わず撫でてしまいそうです。こちらの餡はしっとりなめらかで、とてもまろやか。バター風味がするという意見が

多かったです。皆さん鋭いですね。このまんじゅうには大山バターが使用されているのです。鳥取の名物が目でも舌でも味わえます。
こちらはパッケージがとても珍しいのです。なんと書籍の形をしています！一見見て、中にまんじゅうが入っているなんて微塵も思えないでしょう。どう見ても本にしか見えません。今年の古事記編纂一三〇〇年をとっても上手くPRして

因幡の白うさぎ

一三〇〇年特別パッケージ

通常の「どじょう掬いまんじゅう」をそのまま大きくしてあります。大きくても可愛さは健在です。とても一人では食べきれなさそうなので、切っちゃいました。キメが細かく綺麗なおでこにナイフを入れるのは心痛みましたが、おいしくいただきました。

どじょう掬いデカまんじゅう

ぶらな腫がとっても可愛らしく、食べるのがもったいないという声が多かったようです。中の餡がさらさらとして粉雪のような食感でした。



■「因幡の白うさぎ」寿製菓(米子市)

いるように思われました。

朝夕

朝夕といえば菓子処松江を代表するまんじゅうです。見た目はとてもシンプルですが、薯蕷(とろろいも)をすり下ろして米粉に混ぜた生地と、朝夕餡と呼ばれる皮むき小豆餡が使用されていて、とても上品な味がします。少しお値段が張るので大人の一品です。

ふろしきまんじゅう

たくさんファンをもつ山陰銘菓の一



■「朝夕」彩雲堂(松江市)

つです。「ふろしきまんじゅう」を製造販売している山本おたふく堂は、なんと明治元年の創業で、昔からの味を今まで保ち続けています。まんじゅうの出来上がりかふろしきの四隅を折ったような形になることから、「ふろしきまんじゅう」と名付けられたそうです。

本物の経木に包まれていて、なかなか趣があります。まんじゅう同士がくつき合っていて、離す時に表面の薄い生地がはがれてしまうのも御愛嬌。少しお酒の味がするという意見も多かったのですが、お酒は入っていません。黒糖の甘さが口いっぱい広がります。

ゲゲゲの鬼太郎小まんじゅう

小判型のまんじゅうに妖怪たちの焼印が押しあっても可愛らしいです。パッケージには「妖怪なまえあてクイズ」が書かれており、味だけでなくクイズも楽しめます。食べたときの鼻に抜ける匂いがポーロのような感じました。このまんじゅうの特徴は紅芋の餡が使用さ

れていることで、とてもさっぱりしています。

妖怪饅頭

こちらもゲゲゲの鬼太郎たちのまんじゅうです。しかし、鬼太郎小まんじゅうとは違い、まんじゅうの形自体が妖怪の形をしていました。こちらのパッケージには妖怪たちの名前がつけられたJR境線の駅名が載っていて、食べながら楽しむことができます。人形焼に栗餡を入れたような感じですが、甘すぎなくて食べやすい味です。

花馬饅頭

これで「はなんばまんじゅう」と読みます。出雲市多岐町のお菓子です。白餡の舌触りがよく、これぞまんじゅうの王道という意見が多かったです。知名度が一番低かったのですが、人気は上々でした。



■(左上)「出雲まんずつ」(左下)「あらエツサク」 瀬尻製パン店(安来市広瀬町)
(右)「塩蒸し饅頭」宝製菓(鳥取県琴浦町)



■「利休饅頭」仲屋(浜田市)

た。

塩蒸し饅頭

皆生温泉みやげとして売られています。和菓子とは思えないほどふわふわとした生地でした。「塩蒸し」と書かれていたので塩の味が強いかと思えばそうではなく、ほんのりと塩の風味があり、同時にミルクィな味が塩味によって引き立てられ口に広がります。



■「鳥取大砂丘」宝販売(三朝町)



■「おしどりの詩」宝販売(三朝町)

利休饅頭

利休饅頭は浜田名物です。包み紙には有名な浮世絵師である一勇斎国芳が描いた利休と『秀雅百人一首』の利休の和歌が記されていてとても珍しいなと思いました。「黒糖の味が強くておいしい」という意見が多かったです。

出雲まんずつ

私の住んでいる地域(安来市広瀬町)では法事的时候可以にパンやまんじゅうが配られますが、「出雲まんずつ」はその法事まんじゅうというイメージです。蒸しパンのような食感で、まんじゅうなのかと疑問に思う人もいたようですが、「まんずつ」と書いてあるからにはまんじゅうなのでしょう。この出雲弁の商品名も面白いという意見がありました。

あらエツサク

出雲まんずつにあらエツサクの焼印が入っています。味は出雲まんずつと同じです。試食会終了後にスーパーに行く

と、なんと、しまねっこバージョンのまんずつを発見しました。出雲まんずつは着々とその範囲を広げているようです。

鳥取大砂丘

名前の通り鳥取砂丘をイメージしたまんじゅうで、表面に風紋のような模様が表現されています。包装紙にも鳥取砂丘





■パッケージの見た目について感想を書いている編集部員たち。

がプリントされており、砂丘の美しさが伝わります。また、砂丘についての説明書きも記されていて、おみやげにはぴったりの一品だなと思いました。練乳が入っていますが、甘すぎず食べやすいです。

おしどりの詩

おしどりは鳥取県の鳥で、まんじゅう自体が鳥をイメージさせる形をしていてとても可愛いです。鳥取県の特産品である梨からできたピューレが入っていて独特の味がしました。包装紙の絵は鳥取の画家である濱田壽峰によって描かれたもので、鳥取県の特徴を凝縮したようなまんじゅうだなと思いました。



■「かりんとう饅頭」はまみ屋(米子市)

一畑薬師近辺でしか売られていないので、わざわざ遠方から買いにくるお客様もおられるそうです。とても根強いファンがいるようです。味の種類は五種類あり、酒まんじゅう、

高級そうなイメージだという声が多かったです。

一畑まんじゅう

かりんとう饅頭



■「一畑まんじゅう」開眼堂(出雲市)

きなこまんじゅう、かぼちゃまんじゅう、黒ごままんじゅう、むらさきいもまんじゅうがあるのですが、今回食べたのは酒まんじゅうとむらさきいもまんじゅうです。酒まんじゅうは一畑の一字を丸で囲んだようなマークがかかれています。味は素朴でお酒の風味がほんのりするという声が多かったです。むらさきいもまんじゅうはきれいな紫色をしています。餡がしっとりしていて生地との相性が抜群です。

鶏卵饅頭

買出し人によると益田のまんじゅうといえば鶏卵饅頭か千両まんじゅうだと言われたそうです。残念ながら千両まんじゅうは手に入らなかったのですが、鶏卵饅頭は入手することができました。益田市にある鶏卵堂で作られているまんじゅうです。パッと見、普通のまんじゅうですが、触ってみるとケーキのようにふわふわとしています。白餡がしっとりしていて、生地はカステラのように甘み



■「鶏卵饅頭」鶏卵堂(益田市)

がありました。

いちじく浪漫

出雲市多伎町の特産品である、いちじくが使われています。白くて丸い生地から餡が少し出ている、いちじくの割れ目が連想されたという意見もありました。口に入れたときにいちじくの風味が口に広がります。餡にはいちじくの種が入っていて、いちじく特有のプチプチ感が楽しめます。

こんなに多くのまんじゅうを食べたのは初めてで、とても楽しかったという意見が多かったです。しかし、「このような経験は一度きりで勘弁して欲しい」という声や、「この試食会は三度行つたのですが、「三度目には出席したくない」という声も上がりました。

まんじゅうはおみやげとしての性質が強いからか、その地域の文化を象徴しているものが多いなと思いました。まんじゅうが昔から多くの人に親しまれているのは、おみやげとして他地域の人々に広まると同時に、地元の人々が愛してくれているからではないでしょうか。(のぐち・しおり/日本語文化系二年生)



■「いちじく浪漫」多伎振興(出雲市多伎町)

のんびり、米子の 和菓子を味わう

吉岡 萌

松江市は、七代目松江藩主の松平不昧公の影響により、古くからお茶が親しまれ、日本三大菓子処でもあり、非常に有名です。しかし、私の生まれ育った米子市にも松江ほど多くはありませんが、おいしい和菓子屋さんがあります。その代表が、創業八十七年の老舗「つるだや」です。

今回私たちはつるだやを訪れ、米子の和菓子について色々とお話を伺うことにしました。また、つるだやのお菓子で編集部だけのお茶会を開くことにしました。お抹茶は米子の老舗、長田茶店（創業は享和元年、つまり一八〇一年）のお抹茶を使い、場所は米子を代表する公園、湊山公園にしました。松江市に対抗し、米子尽くしのお茶会をやるとういうわけです。

■まったりと米子を味わう

六月十一日、私たち二年生編集部員六人は、お茶会を行う米子湊山公園を目指

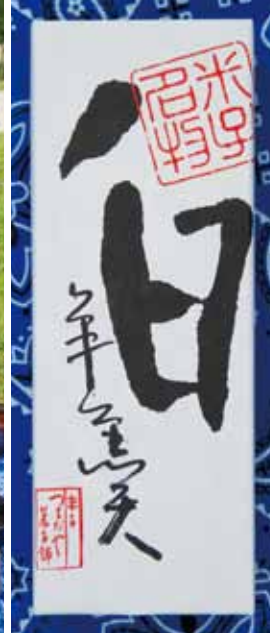
し、十二時半に学校を出発しました。まず、角盤町にある、つるだや本店に立ち寄り、編集部員の一人で米子市在住の大家さん（残念ながら、都合が悪くてこの日は不参加）お勧めの「白羊羹」を購入しました。そして、米子湊山公園に向かい、到着後さっそくお茶会の準備を始めました。

場所として選んだのは入ってすぐの日本庭園。湊山公園は広いのですが、日本庭園は米子市で一年に一度開かれる米子市民大茶会というお茶会が行われるところで、風情がある場所です。私も高校生の頃、茶道部員としてこのお茶会に参加し、「いいところだな……」と思っていたので、この場所でお茶会をすることに決めました。さっそく日本庭園の芝生にビニールシートを敷き、先ほど購入した白羊羹を頂くことにしました。

白羊羹とは、白いんげんを使って練り上げられたもので、米子名物と言われていきます。普通、日本全国に似たようなお菓子があるのですが、白羊羹は他の地域ではあまり目にする事ができないお菓子だそうです。食べてみると味は非常にまろやかで、とても美味しくいただくことができました。

そして、私と編集部員の石田さん、野口さんの三人の協力によって持ち寄った





■(左) お茶を点てる筆者。(右) 米子名物、白羊羹のパッケージ。とても美味しかったです。

抹茶茶碗に、長田茶店のお抹茶を注ぎ、さつそく人数分点てることにしました。私が持ってきた茶碗は曾祖父が趣味で作ったものであり、石田さんが持ってきたものは、陶芸作家である石田さんのお父さんが作られたものです。

編集部員六人と先生二人分のお抹茶を一人で点てるのはとても大変でしたが、おかわりをしてくれる人もおり、美味しく飲んでもくれたので、こちらも嬉しくなりました。お抹茶も、まろやかな口当たりと程よい苦みがあり、白羊羹の甘さと上手く調和し、非常に美味しくいただくことができました。この日、日本庭園にはほとんど人がおらず、貸切状態でした。天気も爽やかで素晴らしいお茶会となりました。



■(上段) 白羊羹を食している様子。(中段) 花冠で遊ぶ、石田さんと野口さん。(下段) お茶会后、モニュメントの前で記念撮影。

■創業八十七年の老舗つるだや

七月二日、米子のお菓子屋さん、つるだやに取材に伺うことになりました。出迎えてくださったのは社長の

鶴田陽介さん。創業者である鶴田定蔵さんのひ孫にあたる方です。

つるだやは大正十四年四月十五日に創業されました。創業当初は「桃山」といったお菓子など、焼き饅頭を中心に販売を行っている和菓子屋さんでしたが、社長が子どもの頃にはすでに、洋菓子を販売していたそうです。現在でも、バームクーヘンやパウンドケーキなどの洋菓子も販売されています。

ここで、つるだやの商品を

少し紹介します。まず、「ははき野」という商品。十勝産小豆の粒餡と、白餡にゆずを練りこんだ、ゆず餡の二種類の餡を求肥で細長く包み込んだ生菓子です。職人さんが一つ一つ丹精込めて作り上げ、口当たりがとても滑らかなお菓子です。私もいただきましたが、ほんのりとした甘みがあり、求肥も柔らかくてとても美味しかったです。

「つるだや最中」は、つるだやのブランドマークを刻印した最中に、吟味された白餡と粒餡を詰めたものです。最中種は歯ごたえが優しく、白餡と粒餡は、



■ははき野。

口の中でとろけそうな美味しさです。三つの素材がマッチしており、絶妙なハーモニーを奏しめます。

「栗さんまい」は、上質の甘露煮のまと栗を、こなし餡で包んで蒸しあげたものです。こなし餡は小麦粉、くず粉を用いて、大粒の栗を一粒丸ごと包んでいます。栗丸ごとの風味を生かしているのも、栗好きにはたまらない一品だと思います。私も、秋にぜひ食べてみたいですね。

■不思議なネーミング

不思議に思ったのが、つるだやの商品には、米子にちなんだネーミングのお菓子が沢山あること。例えば、「皆生松露」、「弓ヶ浜の歌」(竿菓子)、「浜がすり」(饅頭)、「番傘まんじゅう」などがあります。鶴田さんは、「米子のお菓子、地域のお菓子だ」とお客様に分かってもらいたい



■ (上段) お菓子作りへの想いを熱く語る社長の鶴田陽介さん。(下段) 取材中の様子。

し、米子近辺にはこのようなものがあるのだ、ということ伝えたいから、地域に特化したネーミングにしている」とおっしゃいました。米子の人を相手に商売をしているから、米子にこだわっていることがとてもよく伝わってきます。米子市民である私は、米子を愛する気持ちを感じ、とても嬉しく思いました。

お菓子を作る上でのこだわりは、お客様に手に取ってもらいやすい価格で、美味しく、安全なお菓子を作ることだそうです。やりがいもやはり、お客様に美味しいと言ってもらえることで、お客様のことを一番に考えておられることが伝わってきました。

逆に、お店をしていて苦労したことは、お客様の商品に対する評判や感想が良くなかったときだそうです。「人の舌は一

は、肩ひじ張らず、いつまでも愛されるお店でありたいとおっしゃっていました。お客様の年齢層は、五十代の方が多く、お盆やお彼岸など、仏事のお供え物としてよく買いに来られるそうです。中には、子どもの頃からつるだやの商品を食べ歩いて「お菓子と言えばつるだや!」というお客様もいらっしゃいます。



■ (上段) 最中の包装作業。(中段) 大きな釜で小豆餡と水飴を混ぜているところ。(下段) 工場内にあったクロードのトレイ。

通りでないため、全ての人の好みに合わせることはできない。だから、大多数の人の舌に合わせる必要となってくる。ただ、それが難しく、苦労するところ」と話してくださいました。鶴田さん

ちなみに、以前は法事的时候は法事パンが各家庭で出されていたそうですが、世間で「法事にパン?」というイメージが浸透してきたため、現在ではどら焼きやカステラが使われるようになったそうです。

健康に良いお菓子?

鶴田さんはお菓子の変化についても話してくださいました。高度経済成長期を過ぎ、生活にゆとりが出てきた昭和五十

たそうです。そして、これから挑戦したい取り組みとして、現代人のニーズに合わせた、健康に良い商品を作っていくことを挙げられていました。時代の変化に柔軟に対応し、お客様のニーズに対応することが求められるのだと実感しました。新商品はどのように開発し、作られているのでしょうか。新商品は毎年いくつか出されるそうで、昔製造していたものを久しぶりに作ってみて、店頭に出して評



■ (上段) 中にはこんな可愛いお菓子も!! (下段) 鶴田さんお気に入りのレモンケーキ。

年代頃から、人々の間で甘さを控えたお菓子が好まれるようになってきました。これに合わせて、つるだやで作られるお菓子も、甘さを控ええたものに変わってき



■(上段)店内の様子。美味しそうなお菓子が沢山ありました。(下段左)歴史を感じるつるだやのケースと「粟さんまい」。(下段右)カステラを包装する職人さん。

判が良ければ定番化することもあるそうです。今から七年前、つるだや創業八十周年の時、いくつか復刻版の商品を出されたそうなのですが、そのうちの一つに昭和三十年代に作られていた「かち栗」という商品があり、今は定番商品として店頭に並べられているそうです。

新商品は、職人さんが考案したり、鶴田さん自らが提案して、作られることもあります。お客様からの要望やアドバイスを取り入れて出来ることもあるそうです。鶴田さんは、ここがフレキシブルなところであり、他社には負けない魅力であると誇らしげにおっしゃいました。

米子市内に四店舗、鳥取市、安来市にそれぞれ一店舗ずつ出店されているつるだやですが、地域によって売れ筋商品は異なるそうです。米子では、市街地とそうでないところで多少の地域差はありますが、様々な商品がまんべんなく売れます。

一方、鳥取市では、白羊羹や長寿梅(おせんべいを薄く二枚に切ったものの中に、餡を詰めたもの)といったお菓子が好まれるそうで、かつて鳥取市は城下町であったため、品の良いものを好む鳥取市民の気質が表れているのではないかとおっしゃっていました。

つるだやお勧めのお菓子と、鶴田さんのお好みのお菓子、これからつるだやが米子市内でどのような存在でありたいかを

最後に、製造現場を見学させていただきました。機械が最中を包装していたり、カステラを小さくカットしたものを、手作業で包装されたりしていました。また、攪拌機付きの大釜に入れた小豆餡に、水飴を混ぜておられる職人さんの姿もありました。先ほど紹介した「ははき野」の製造途中のものも見る事ができました。あちらこちらで様々な商品が作られており、とてもいい香りでしたのを覚えています。

更に工場見学をしていて驚いたことがあります。それは、松江にある洋菓子店「クロード」のトレイがあったこと。なんとクロードを作ったのは、つるだやのお伺いしました。つるだやお勧めのお菓子は、私たちがお茶会で食した白羊羹だそうで、やはり他の地域ではあまり見られない、米子の銘菓であると自信を持っておっしゃいました。

■生まれて初めて! お菓子工場見学

また、鶴田さん個人が好きな商品は、意外にも洋菓子のレモンケーキだそうです。子供の頃よく食べた思い出深いお菓子だそうです、とても面白いお話でした。この商品も昔作られていたものを復刻定番化した商品だそうです。取材後、鶴田さんがレモンケーキを私たち取材班のお土産にくださったのですが、ほんのりレモンの味がし、ふわふわしていてとても美味しかったです。



現社長のおじさんにあたる方だったので。つまり、クロードはつるだやの分家ということですね。取材班全員がビックリしてしまいました!

みなさん、松江だけでなく、米子にも美味しい和菓子屋さんがあることを、お分かりいただけましたでしょうか。米子にいられた時は、ぜひつるだやのお菓子を召し上がってみてください! きつと今までもとまた違った魅力を堪能できることと思います。

(よしおか・もえ/文化資源学系二年生)

ニューヨーク滞在記

小泉 凡



■展示会場で。日本ギャラリーの本多庸子さんと。

二〇一一年の十月上旬、マンハッタンで一週間を過ごした。正確にいうとクイーンズにある「ノグチ・ミュージアム」を訪れるために、数時間だけマンハッタン島を離れたが。なぜ、好んでこんな喧噪の大都会に出かけたかというと、

二〇一〇年に松江城の天守閣と小泉八雲記念館で開催した、造形美術展「オープン・マインド・オブ・ラフカディオ・ハーン」をニューヨークの日本クラブ（日本商工会議所ビル）で開催することになったからだ。まずこの展示会の趣旨を簡単に説明しておこう。

二〇〇九年にギリシャ・アテネにあるアメリカン・カレッジで同じタイトルの美術展が開催された。ハーンの、当時としては偏見の少ない「開かれた精神」と生き方をウェブ上で紹介し、それに共鳴する世界のアーティストに造形作品を寄せてもらい、ハーン自身の文章や初版本などとともに展示する。すなわち、文化資源としてハーンを二次的に活用し、巨額の投資をせずに新しいスタイルで現代アートを楽しむ機会を提供しようという狙いである。ギリシャ人でハーンの愛読者タキス・エフスタシウさんの発案と命名だ。アテネでは五十点、松江では五八点の作品が展示され、いずれも会場は大変な賑わいだっただけだ。

この展示をニューヨークで行うことになっ



■マンハッタンのミッドタウン。

なったのは、家内と息子が昨年一月に同地を訪ねた際に、日本商工会議所専務の狩野務さんにお会いする機会があり、松江での「オープン・マインド展」のお話をしたところ、ニューヨークで芸術の秋のトップシーズンにぜひ日本商工会議所ビルにある日本クラブのギャラリーで展示会を行うようにとご提案いただいたことによる。狩野さんはニューヨーク生活が四十年に及ぶが、雲南市三刀屋のご出身なので島根への思いは人一倍深い。さっそくニューヨークの島根県人会に声をかけていただき、県人会の多大なご支援とご協力によってこの展示会が実現した。

日本クラブは、一九〇三年にジアスターゼの発明者、高峰讓吉が設立した。高峰とハーンは、一八八四年から翌年にかけてニューヨークの万博開催期間中、同じ時空を奔走していたので、これにも不思議な縁を感じる。ニューヨークは、文明嫌いのハーンにとって最も苦手



■荷解きと搬入の作業。

な場所だったが、十九歳の時、アイルランド移民として第一歩をしるした地であり、英訳「古事記」を読んで日本行きを決意した場所でもある。来日後の自分の著作の大半はやはりニューヨークで出版された。言うまでもなくこの町は現代アートの発信地でもある。だから、こんな場所でハーンをテーマとする美術展が開催できることは特別の意味があった。

日本クラブのビルはミッドタウンの六番街と七番街に挟まれた五七丁目にあり、カーネギー・ホールの筋向いという一等地だ。ビルの一階に「日本ギャラリー」という瀟洒な空間を所有する。ここで九月三十日から十月十四日まで展示会が開催され、期間中に約一八〇〇人が来場、十月四日のレセプションや私のつたない講演会にも一四〇名が来場された。そのうち四割近くが地元在住のアメリカー人で、他に、ハーンにゆかりのある関係国の外交官やマスコミ関係者も来訪

されたので、今後のプロジェクトの発展を考えると大変嬉しい結果だった。展示では、アート作品二五点、初版本二一点、遺品二点のほか、ハーンや松江市を紹介するパネルが壁面を飾った。

しかし限られた実行委員会の予算で運営することから、松江からの美術品の輸送には大変な労力を要した。日通美術など夢のまた夢で、一般の運送業者者を利用し、梱包、荷ほどき、展示会場の設営などあらゆる煩雑な作業を家内が中心となり、松江市や日本クラブ、ニューヨーク島根県人会の協力を得て自力で行った。広報活動や印刷物、解説パネル、展

示品のキャプションなどもすべて関係者が手がけた。それだけに盛会になった喜びは一入だ。そして文化資源的着想による実践活動にはこのような労力が伴うことを実感した。

街歩き

合間をぬって街を歩いた。毎日、六番街五三丁目のホテルから徒歩で会場に通ったが、六番街と五七丁目の角には、スタインウェイ社のショールームがあった。スタインウェイ社は一八五三年にニューヨークに設立された世界を代表するピアノ製造会社で、松江のプラバホールでその多彩で華やかな音色に馴染んでいた。楽譜も読めないのにピアノが大好きな私には、装飾が日々変化するショー

ルームを覗くのが、ささやかな朝の楽しみになった。

十月上旬といっても緯度の高いニューヨークは、天気が不安定でよくにわか雨が降った。すると気温は一気に下がる。そんな時節柄、ユニクロが、高級ブティックが立ち並ぶ五番街に近々店を出し、自慢のヒートテックのアンダーウェアを廉価で提供することが町の話題になっていた。というよりはユニクロ側の常軌を逸した広報活動が話題づくりをしたのだろう。マスコミはもとより、網の目のように走る地下鉄の車両を「ユニクロ・オープン」の文字でラッピングし、ほとんど全駅の階段の一段一段の段差部分と、改札の回転バーも、すべて「ユニクロ・オープン」で埋め尽くされた。最近、アメリカでは車や家電も韓国企業に押され気味で息をひそめている日本企業だが、このアピール力は目を見張るものがあった。

夜は夕食を兼ねて外に出た。ニューヨークでは必ず立ち寄る、グランド・セントラル駅のオイスターバーにも地下鉄で出かけた。一九一三年に創業したこの店は、元祖「駅ナカ」ともいえる。懐かしいワシントン州の辛口の白ワインで、生ガキを少しつまむ。実に楽しいひとときだ。ホテルの近くのグリーク・レストランでは、ギリシャ本国では味わえぬ洗練された豪華な



■（上段）講演の風景。（下段）五番街周辺。



■（上段）展示会場を訪れた松浦松江市長。（下段）野田正明さんのアトリエ。

おいしさも体験した。街中のピッツァリアでもローマよりずっとおいしくアルデンテなパスタが出てきた。

しかし、これが勘定を払う段になると「しまった！」と思うのだ。パスタとグラスワイン一杯でも五千円は優に超える。ニューヨークの物価は東京ともアテネともローマとも比較にならないほど高い。ただでさえ限られた面積のマンハッタン島のレストランの席を占有することとは、それなりの対価が要求されるのだ。そんな町におけるユニクロの出現は、ニューヨークの消費生活に変化をもたらすのだろうか。

出会い

この美術展の開催を実現に導いた日本

商工会議所専務の狩野務さんを筆頭に、地元で活躍する元気な日本人の方たちとの出会いが忘れられない。とくに強烈だったのが島根県の江津出身のサミー・宮本さんだ。マンハッタンに複数の店舗をもつ「MOMOTARO」という理容室を経営する。ニューヨークでも屈指のスタイタスをもつ理容室で、サミーさんの技術には定評がある。無給でいいから弟子にしてほしいという若者が世界中から押し掛けるといふ。十月四日のレセプションの後には、楽しいお酒を一緒にしたが、やはりサミーさんのエネルギーがシュなおしやべりは参加者の中でもひときわ光彩を放っていた。苦勞の末に成功し、八十代の今もポジティブに人生を楽しむ姿勢に共感した。

次に「レストラン・日本」の経営者、倉岡伸欣さん。年令は企業秘密というが九十歳が近いらしい。自ら店頭に立つ陣頭指揮をとり、良質のそばと日本酒を提供する店として知られる。松井秀喜やジュリアーニ元市長が店の常連だったという。ここで、私も江戸風のざるそばをいただき、束の間、懐かしい日本の香りを楽しむ、文化というのは嗅覚や味覚で感じるものなのだとつくづく思った。倉岡さんも、講演会に来てくださった。物静かで謙虚なものの言いの中に、確かな自信と野心さえ感じさせる素敵な「盛年」だった。

映画監督の黒岩久美さんも講演を聴いた後、映画の作り手としても、ハーンに関心があると熱心に話しかけられた。そして、十一月三日からギリシャ第二の都市、テッサロニキで開かれる国際映画祭に出かけるということだった。実は私も偶然ながら十一月四日にテッサロニキのイエロパシルー・ワイン博物館主催の日本文化を知るイベントで講演することになったので、その不思議な縁を喜び合い、ギリシャでの再会を約束した。

一九七七年からニューヨークに住む彫刻家の野田正明さんとは十五年来の友人だが、今回初めてアトリエに招かれた。もともと画家だったが、いつしか平面を飛び出して立体表現に自然に移行したという。無数に置かれた金属製のミニチュアモデルからミニチュメント構想の変遷が辿れる。今回の「オープン・マインド・

オブ・ラフカディオ・ハーン展」のシンボルとなるミニチュメント（アテネと松江に設置）も野田さんが手がけた。

こんな話を聞いた。ニューヨークでは、日本のような以心伝心は通用しないので、高いコミュニケーション力が要求される。でも自分から問いかければ必ず責任ある反応がかえって来るのがいいところ。現代アートに関わる人たちのプロ意識が高い。新たな作品の構想を練るのはニューヨークしかあり得ない。

一週間のうちにニューヨークで出会った日本人——お会いしたのはほんの一握りの方だが——には、偉大なエネルギーが底流していた。もちろん、「ニューヨーク」という特別な歴史的空間の「気」を吸い込んで、それをプラスの力に転換させることができた人たちなのだろう。同時にそこには日本というタフな国の過去が限定保存されているという印象を覚えた。

ノグチ・ミュージアム

一度だけ地下鉄でマンハッタンを離れ大陸側のクイーンズ地区へ行った。ブロードウェイ駅を降りたとたんに妙に気分が落ち着いた。あたりを見回しても高い建物がないからだ。このあたりは、ギリシャ系アメリカ人が多く住むので、ギリシャ料理を出すタベルナ（食堂）やローカルなコーヒーショップ、小さなスーパー、花屋、学校などが並ぶ。マンハッタンの高層ビルの威圧感にうんざりして



■ノグチ・ミュージアム。

いたので、実に心地よかった。
この地区に來たのは、冒頭に記したように「ノグチ・ミュージアム」を訪ねるためだった。イースト・リバーに面したロング・アイランド・シティーにあるミュージアムを徒歩でめざす。ここは世界的な彫刻家イサム・ノグチ自身が設計した建物と庭園、それに元々あった工場の部分からなる二五〇〇平方メートルの敷地で、多彩なノグチの作品と十分に對話することができる美術館だ。ノグチの

作品が配置されたほのぼのとした庭が訪問者を暖かく迎えてくれ、最後に同じ庭が再来を願って送り出してくれる。パブリックアートの神髄を知りつくしたノグチの精神に共感する。

イサム・ノグチの父は詩人の野口米次郎で、一九一〇年に早くも *Lafcadio Hearn in Japan* というハーンの評伝を出した人だ。母はレオニー・ギルモアで、一九〇六年にイサムを伴って来日した。そのレオニーとイサムをめぐる波乱な人生が映画化されたのは二〇一〇年で、私もこの映画を広島で見たいに感動し、興奮が冷めやらぬうちに松井久子監督と松江でお会いし、イサムとハーンの共通点を熱心に語り合っただけが忘れられない。あらためて伝記も読み返し、著者のドウス昌代さんが、なぜ自分の学生時代に我が家を訪ねられたのかを想像してみた。

私の祖父一雄は、子どものころ、レオニーに英語を習っていて、その際、いつも年下のイサム君が同じ境遇の一雄に気を許してくれたのか、遊び相手、学び相手となってくれた。だから我が家にはイサム・ノグチからいただいたはがきも残っていた。そんな親近感を抱いてミュージアムを見学すると、イサム・ノグチの作品からは何か「オープン・マインド」なものを感じ、マンハッタンで疲れた心を優しく包み込んでくれた。「開かれた精神」は「普遍性」というポジティブな面と「帰属の危うさ」というネガティ

ブな側面を併せ持っている。でも、この漂泊の精神というべき「帰属の危うさ」こそが、真の「オープン・マインド」を作り出す絶対条件なのではないかと思っただ。「オープン・マインド」という精神性こそ、ノグチとハーンが深いところで響き合う共通性なのだろう。

コネチカットの自然に包まれて

帰国の前日、ロサンゼルスに住む友人夫婦が、わざわざニューヨークに飛んできてくれた。レンタカーを借りてマンハッタンから再び私たち夫婦連れ出した。この日は雲ひとつない快晴で、インディアンサマーに逆戻りしたような暖かい一日だった。当初、ボストンをめざしたが、途中で断念し、コネチカット州のグリニッジという小さな町のレストランドで、カラマリ（小イカ）のフライとパスタを楽しんだ。その東にあるステート・パークを散歩し、大西洋に手を浸してみた。異常に生温かった。

アイルランドのスライゴの海岸で真夏の大西洋に手を入れた時は何と冷たいんだろうと思っただが、不思議だ。これは気分の問題なのかもしれない。マンハッタンの喧騒の中に一週間いて、何とか無事仕事が終わわり、そんな安堵感をもって自然と再会したからかもしれない。ミッドタウンの高層ビルの谷間では朝十時頃にならないと日が昇ってこないし、夕方は早々にくすんだ水色の空となる。新宿の沙汰ではない。太陽があつて雲もないの



■コネチカット州のステイト・パーク。

に陽が差し込まないというのは、どうみても自然の摂理に反している。石見の川本あたりでも似たような現象を体験したことがあるが、これはあくまで自然の地形にさえぎられてのことだ。

ニューヨークという町の偉大なエネルギーとそこで出会った方たちの親切でアクトイブな力がこのたびの展示会を成功に導いてくれたことにあらためて感謝したい。しかし、最後にコネチカットの美しい緑と青い海に静かに見送られてニューヨークを後にできたことは何にも代えがたい幸せだった。自然がこんなに人間にとって必要なものだと感じたこと、これが、皮肉にもニューヨークで得た最大のお土産かもしれない。

(こいずみ・ぼん／総合文化学科教員＊民俗学)

ウッドクラフト 「汐や」を訪ねて

深津知里

工芸・木工芸・木彫のことを言います。

ウッドクラフト「汐や」

「地元の出雲のモノを取り上げたい」
私はずっと最初に思ったのは、これでした。出雲といえば出雲大社というイメージが大きいですが、その陰に隠れた文化資源を発見したかったからです。

そんな時に耳にしたのが、大社に木工品のお店があるという話です。口コミで届いた情報に、私は興味をそそられました。

そのお店は、出雲市大社町日御碕にある

ウッドクラフ

ト「汐や」さん

です。店主は波

多野憲さん。平

成一五年五月に

開業しました。

ウッドクラフト

を中心とした作

品を販売してい

ます。ウッドク

ラフトとは、木

材を素材とした

るウッドクラフト「汐や」さんです。店主は波多野憲さん。平成一五年五月に開業しました。ウッドクラフトを中心とした作品を販売しています。ウッドクラフトとは、木材を素材とした

生まれも育ちも出雲市斐川町の私ですが、実は、あんなに間近で灯台を見たのは初めてでした。この間近に見ることのできた灯台と、眼下を飛ぶウミネコ、そして足元をワサワサと歩き回っているフナムシのおかげで、私は日御碕を存分に堪能することができました。

そんな日御碕という観光地で営業している「汐や」。駐車場から灯台までの道

には、沢山のお土産屋さんや飲食店が軒を連ねています。飲食店は、大きな声で呼び込みをしていました。そんな中で「汐や」は、小さな看板が一つ、店の前に置いてありました。周りのお店と比べたら、ずいぶん静かな印象を受けます。

しかしお店に入ると、静かというよりも「落ち着く」という言葉が、一番しっくりきます。広さは約八畳と決して広いとは言えませんが、店内には、左右の壁と中央に作品がゆったりと展示してあります。よく見ると、古いタンスや白、帳面、自在鍵や天秤棒など、昔の生活道具も所々におかれていて、独特の雰囲気を感じ出しています。店の広さ、作品の配置の仕方、昔の道具など、すべてが一体となって「落ち着いた」雰囲気を作っています。

波多野さんのおじさんも物づくりを仕事にしているそうです。お店の奥には、そのおじさんが作った高さ一八〇センチぐらいの裸婦像が、いまにも歩きそうに

して立っています。赤銅色をしているので銅で出来ているのかと思ったら、実は樹脂で出来ていても軽いのだそうです。その日本の裸婦像も、お店の雰囲気を演出しています。

温かみ溢れる木工作品

木工作品というと、私には馴染みのないような、少し「お堅い」イメージを持っていましたが、実際は全くそんなことは



温かみ溢れる木工作品

温かみ溢れる木工作品

木工作品というと、私には馴染みのないような、少し「お堅い」イメージを持っていましたが、実際は全くそんなことは



■真剣な表情で作業をする波多野さん。ろくろとかんなを巧みに操る。

ありませんでした。店内に置かれているのは、とても愛嬌のある、可愛らしい作品ばかりでした。

お店には可愛いコマが沢山ありました。紐を巻きつけて回すタイプと、そのまま手で回すタイプの二種類のコマがありました。そのまま手で回すタイプは、四、五センチのものから、三、四ミリの本当に米粒のサイズのものまで、いくつものサイズがありました。

作品の中には高さ五センチほどの削っていない木の顔と胴体に針金で手と足をつないだものや、高さ約五〜一〇センチの細長い卵型とも言えるような形の木に表情が描かれているものもあります。

何とも言えないユニークな表情の作品もありました。目を見開いて、口元を上げて笑っているものです。ニタツとといった表情でしょうか。何とも言えないユニークな表情のものばかりだったので、「表情はどうやって決めているのですか」と聞くと、「その日の気分で見えています」と返ってきました。映画を見て、そこから思いついて表情を決めたりもしているそうです。モデルはないとのこと。同じ物を作るのは苦手で、全く同じものはないと波多野さんは言っておられました。作品の表情から、この日の波多野さんはどんな気分だったのかなと考えてしまいました。

作品が生み出されるまで

温かみ溢れる作品を生み出す波多野さん

んは、基本的にろくろを使って作業を行います。

店の隣は四畳ほどの作業場になっていて、電動のこぎりや穴をあける機械、そして一番奥に、木工ろくろが置いてあります。

実際に、波多野さんにろくろの作業を見せていただきました。まず、ろくろに木をさし、ろくろを回し、かんなを使い細長い卵型やコマなどの形を作っていきます。形ができたなら、カワハギの皮を乾燥させたもので磨くそうです。作業で使うカワハギの皮は、近所の方が持って来てくれるそうです。

形を作るカンナは二種類あるそうです。細かいところに使う刃の幅が狭いかなんぞそれ以外の作業で使う幅一センチのかんなの二種類です。幅が狭いかなんぞはくびれたような形をしており、人形の首などに使われます。

その二種類のかんなは自分で作るそうです。刃金は先生のところでわけてもらい、鍛冶屋のように火に入れ、叩いて伸ばし作っていきます。やはり、刃の付け方は大事だと言っておられました。作品を作る上で、道具も作品を左右する大事なものののだなと思いました。

作品は、椿やアオハダといった堅い木材を使って作ります。先生の工房でゴミ箱に捨てられた木材の中から、使えそうな物を持って帰ることもあります。作る作品が小さいものなので、それぐらいのものでも大丈夫だそうです。



■作品を磨くカワハギの皮。



作業場には、木以外に見たことのないものがあり、これは何かかなと思っていると、それはウニの刺を取ったものだと教えていただきました。こんなもの使うのかなと思いましたが、何かに使えるかもと持っているそうです。どこまでも、発想力豊かな方だなと思いました。

木工との出会い

「汐や」の店主、波多野憲さんは、愛知県の出身です。地元の愛知で七年間、会社員として働いた後、二十七歳で退職しました。その後、カナダで二年間のワーキングホリデーを経験しました。帰国後、島根の産業体験に応募して、島根にやって来られたそうです。島根で産業体験があると知ってから、わずか一週間後には島根に来ていたそうです。

産業体験とは、島根定住財団が行っている事業であり、県外の人に、島根県内で農林漁業や伝統工芸などの産業を体験してもらおうことよって、Uターンのきっかけづくりをしようという取り組みです。

波多野さんは、もともと木工がやりたかった訳ではありませんでした。たまたま、島根定住財団の担当者から紹介されたのが、「吉や」という木工のお店でした。これが、波多野さんと木工との出会いだったのです。「吉や」は、大社の島根ワイナリーの近くにあり、波多野さんの師匠である松谷伸吉さんが営んでおられます。波多野さんは、一年間松谷さんの

お店で修行した後、松谷さんの提案もあつて平成一五年に現在のお店で独立しました。

波多野さんにとって、産業体験の一年間はあつという間だったそうです。充実していたからこそ言える言葉だなと思いました。

Uターンの苦労は？

波多野さんと同期に産業体験をした人で、今島根に残っているのは波多野さん一人です。他の人は、産業体験が終わるとそれぞれの地元へ帰っていききました。

そんな波多野さんに、「愛知から来て、不便だと感じたことはありませんか？」と聞いてみました。すると即座に、「そんなことはない」と言われました。私からしたら、都会の愛知から来たのなら、島根は不便で困るのではないかと思っていたので、この答えは意外なものでした。車でコンビニへ行くのに三〇分かかかる場所に住んでいるとは思えない発言でした。しかし、「人が多いところはダメ」と言っていた波多野さんにとっては、島根を不便な場所と感じることはないのでしょうか。

波多野さんは、「周りの皆さんがとても親切だ」とも言っていました。ご近所の方がお昼を御馳走してくれるそうで、お昼に困ることはないんだとか。その話を聞いて、出雲が地元の私も嬉しくなり



ました。出雲の人は他所から来た人に厳しいと聞いたことがありましたが、全然そんなことはないなと思いました。

カナダでのワーキングホリデー

今回私は、「ワーキングホリデー」という言葉を初めて知ったのですが、ワーキングホリデーとは、就業許可付きの海外休暇旅行です。観光旅行とは違い、長期滞在の許されるビザです。一八歳から三〇歳の日本国民なら、訪問国で一〜二年働きながら旅行することが認められます。

ワーキングホリデーでカナダを訪れた時は、住む場所も決めずカナダに行ったそうです。ワーキングホリデーという機会があるのだから、使わなきゃ損だ、と思いいカナダを訪れた波多野さんの行動力は本当にビックリです。「あの時あしとけば……」と後悔したことがある人も少なくはないでしょう。私もその一人です。



■（上・中段）波多野さんの作品。（下段）小さなコマを回すのに悪戦苦闘しました。

す。波多野さんの「思いたったらすぐ行動」という経験談からは沢山学ぶことがありました。

ワーキングホリデーで訪れたカナダでは、農業をして働いたそうです。車に山乗り、車が潰れるほどだったとのこと。語学力に心配はなかったか、という質問に、もともと英語ができた訳ではないと言っておられました。ここでも、波多野さんの行動力を感しました。

カナダでの時間は、波多野さんにとって人生を考え直すリフレッシュ休暇でした。そのなかで、性格も変わったそうです。サラリーマン時代は仕事中心の仕事人間にならざるを得なかったと思います。ワーキングホリデーでカナダへ行くことで価値観も変わったのではないのでしょうか。サラリーマン時代と今の生活とは時間の使い方・考え方、価値観など一八〇度変わったと言えます。暗かっ

た性格が明るくなったと言っておられました。他の人からも明るくなったと言われるようになりました。今までは何でも自分一人できると思っていたそうですが、カナダではいろんな人に助けられました。自分をさらけ出せるようになったそうです。

時間と生活スタイル

会社員の頃と比べての発言だったのかもしれませんが、波多野さんは「一人があっている」と言っておられました。朝、起きるのも気分、作業時間も決めずという生活を送っているという波多野さん。この取材で一番印象的だったのは、波多野さんの「自分の時間が一番大事」という言葉でした。波多野さんの生活はまさにその通りだと思いました。

最初から最後までやるのが好きと言っておられた波多野さんにとっては、これ

も木工の魅力の一つなのかもしれません。会社に勤めていたら、一つの仕事を自分一人で最初から最後までするということはできないでしょう。「熱中できるから好き」と言われた波多野さんは、熱中しすぎて時間が分からず、気づいたら作業は深夜になっていることもあるそうです。

波多野さんのお話を聞けば聞くほど、波多野さんは今の生活を楽しんでいると思います。私は、「働く」といえばお金を稼ぐためと考えてしまいますが、波多野さんにとってそれは二の次なのです。私から見た波多野さんの生活は輝いて見え、少し羨ましいとも感じました。波多野さんは今を楽しんでいる。そういう印象を受けました。

みなさんも、日御碕を訪れた際は、「汐や」へ足を運んでみてはいかがでしょうか。温かみ溢れる作品と、落ち着いた雰囲気が出迎えてくれます。

（ふかつ・ちさと／文化資源学系一年生）



■（上段）珍しい機械が沢山ある作業場。（下段）楽しい雰囲気の店内。