

特集◎山陰港町紀行

鷺浦 (出雲市)

深津知里・福間さと実





■高台から見た鷺浦の景色。

晴れわたる空。どこまでも続く青い海。そんなきれいな景色を想像し胸を躍らせていた私たち取材班五人の思いは取材当日見事に打ち砕かれました。取材日の七月六日はあいにくの雨。当初の計画では遊覧船に乗ったり、灯台までハイキング

ます。私たちは鷺浦に行く途中、ちよつと鷺峠に立ち寄ることにしました。車から降り、ぶらぶらと歩いてみることに。この集落の家の壁は板壁が多く、とても新鮮でした。女性が歩いておられるのを発見、あいさつを交わすとその方

をしたりする予定でしたが、悪天候のため学校を出発する前からどちらも中止ということが分かっていました。しかし、行ったら何かいいことがあるかもしれないと意地の決行を決断しました。

鷺峠と鷺浦で鷺

私たちは訪れた鷺浦は、出雲大社から北に向かって山を越えた所にあります。海と森に囲まれた小さな港町です。今回は平田の町から十六島湾に出て、右手に日本海を見ながら鷺浦へと向かいました。

鷺浦の手前には鷺峠と呼ばれる地区があり、この鷺峠地区と鷺浦地区を合わせて「鷺」という可愛らしい名前前で呼ばれています。

の娘さんはなんと短大の学生とのこと。親切にこちら一帯の説明をしてくださいました。鷺峠には人が住んでいない家がたくさんあると言われ、私たち取材班は驚いてしまいました。

海の方へ行くと一人の男性に出会いました。その方は都会で料理人をやっていただけ退職して、漁師がしたかったので五、六年前に鷺峠に帰ってきたと話しておられました。

女性の方にも出会いました。七〇代の女性の方で、後に聞いたことですが、その方は「ゆりちゃん」と呼ばれていて、この地域で生まれ大阪で暮しておられたが、ご主人の退職を機に鷺峠に帰ってこられたそうです。



鷺の藻塩

私たちは鷺峠を後にして鷺浦の町に向かいましたが、途中、鷺コミュニティセンターに寄ってみることにしました。鷺コミュニティセンターは廃校になった中学校を再利用しています。

鷺地区には「鷺の藻塩」というちよつと人気の塩がありますが、実はこのコミュニティセンターで作ってられます。作っているのは「鷺げんきな会」の会員。「鷺げんきな会」とは鷺地区の活性化に取り組んでおられるご年配のグループです。

事務局長の安部勇さんがおられたのでごあいさつをし、さっそく藻塩の製造現場を見学させていただくことにしました。実は安部さんは遊覧船をお願いして



■(上) 藻塩の袋詰めの様子。(右下) 熱気を放ちながら海水を煮ている釜。(左下) にがりをなめて衝撃を受ける取材班。



いた方で、中止にもかかわらず私たちが現れたので少々驚いていらっしやるようでした。

スタッフの方が海水の入った大きな釜をかき混ぜておられる最中でした。塩ができるまでには長い時間をかけて煮詰めなければなりません。燃料は解体された家などから出た廃材を利用しているというお話でした。

塩の製造過程では「にがり」というものが出るのですが、私たちは生まれて初めてその「にがり」というものをなめさせていただきました。あまりの苦さとも舌に残ってしまうほどです。

袋詰め作業も見せていただきました。手作業で二〇グラムずつ量って小さなビニール袋に詰めていきます。「た

いしたお金にはならないけど、お金を儲けるのが目的ではなく、鶯鶯という名前を売るのが目的なので……」と話しておられました。

この藻塩を売っている店は滅多にありません。そんなにたくさん作っていないからです。でも東京スカイツリーの「塩屋」という塩専門店で販売されているとお聞きしました。粒が細かくまろやかな味わいが人気なのでしょう。私たちも天ぷら試食

二〇一二年六月にオープンしたカフェで、地元の食材を使った「うさぎ定食」や「いかカレー」などが楽しめます。鶯浦に流れる八千代川のほとりにあり、建物は旧鶯鶯郵便局を改装したものです。Iターン・Uターン者の有志が運営しています。店内では藻塩など地元の産物も販売しています。

私たちは全員うさぎ定食を注文しました。横を流れる川の音を聞きながらわくわくといった感じで待っていました。カフェうさぎにはクーラーはありませんでしたがとても涼しかったです。

そして待ちに待ったうさぎ定食。おにぎりにあらめの煮物、イサキの煮付け、わかめの味噌汁といったとてもシンプルなメニューでした。おにぎりには鶯鶯の藻塩が使われており、海藻も魚もどれも地区のものが詰まった定食でした。

■①旧鶯鶯郵便局の看板が残るカフェうさぎ。②カフェうさぎにてうさぎ定食をいただく取材班。③地元の食材を使ったうさぎ定食。④取材日が棟上げの日だった家。⑤兄弟漁師。⑥しわく屋での取材風景。⑦しわく屋の外観。

うさぎ定食

いよいよ私たちは今回のメインである鶯浦の町に向かいました。時間は一二時を過ぎ、お昼時。お昼は「カフェうさぎ」で食べると編集長が張り切っていて、有無を言わさずの決定でした。カフェうさぎは住民の方にとっても大きな存在のようで、出会ったほとんどの方にカフェには行ったかと聞かれました。

しわく屋での出会い

昼食後はいよいよ鶯浦の町の散策です。まずはカフェうさぎですめられたお店、「ギャラリーしわく屋」を探すとにしました。雨の中、みんな傘を差しながら歩くこと数分。密集した町並みの中に発見。中に入ると昔懐かしい建物の造りになっていて、もの珍しさにみんなきよろきよろしていました。

ギャラリーしわく屋は二〇一二年八月にオープンしたお店。五人ほどのスタッフが運営しています。ギャラリーの作品を販売したり、お茶もできる場所です。



■①積み上げたあらめを圧縮する作業に取りかかる。②木枠の横木を抜く。③重しを載せてあらめを圧縮する様子を興味津々で見つめる取材班。④あらめの根を切る作業。⑤あらめを煮る釜。⑥作業場を後にする取材班。

らと町歩き。すると、建設中の家を発見。家の前には人がたくさんおられたので（と言つても五人ほどですが）、

「人がたくさんいる！これは行くしかない！」と思いつぐに向かいました。

建設中の家の前に椅子を並べ、五人座っておられました。なんとそのうち四人が漁師さん（一人は年金漁師）。貴重な現場に遭遇しました。新築の家の施主の方もおられ、お話を聞かせていただきました。その日はちょうど棟上げの日で、集まって家が出来上がっていくのを見ておられました。

お話を伺っていくとなんと施主の方は漁師さん！そして、お隣に座っていた方はお兄さんでその方も漁師さん！さらに、夕方五時から餅まきもあると聞きました。時刻はまだ二時。それから三時間も鷺浦に滞在することになるとは誰も思いませんでした。

お話をしていく中で、施主の漁師さんから耳よりの情報が！近くで鷺浦の名物のきざみあらめを作っている方がいらつしやるといふ話で、「ぜひ見てみたい」と言ふと、わざわざ電話までしてくださいました。私たちは漁師さんたちに

別れを告げ、きざみあらめの製造現場へ向かいました。

きざみあらめ見学

集落から離れ、トンネルを抜けて少し歩くと岩場が見えました。そこにブルーシートを屋根代わりにした小さな作業場を発見。道具に囲まれた小さな場所で二人の方が作業されていました。

作業をしておられたのは、米井洋さんと藤江幸紀さん。米井さんは二〇〇〇年にUターンで島根に帰ってきて、夏の時期はきざみあらめを作り、その他の季節は漁師をされています。

私たち取材班がお邪魔した時はあらめの根を切る作業をしておられました。あらめは自分たちで漁に出て採ってくるのではなく、「乾燥したものを買ってきて、海水で戻してから使っているんだよ」と、手を休めることなく私たちの質問に答えてくださいました。

あらめの根を切ったら、次は専用の木枠の中にあらめを積み上げる作業。簡単そうに見えましたが、ただ積み上げているだけではありません。次の工程で、積み上げたものを圧縮し、縦にして鉋かんで削ります。なので、どの部分も均等になるように注意を払いながら重ねていくのです。

この積み上げて削るまでの作業で一日はかかるとのこと。今では機械を使っているところが多いのですが、ここではすべてが手作業で行われています。同じき

建物は築一五〇年ほどで、二〇年前までは民家として利用されていたようです。一〇〇万円ほどかけて、床の板を張り替えたり、台所の雨漏りを直したりしたそうです。

棟上げとの遭遇

しわく屋を出て、私たちはまたまぶらぶ

ています。船宿の屋号は、その家を定宿にしていた船乗りたちの出身地に由来するものもあり、塩飽屋は瀬戸内海の塩飽諸島の人泊まったことから付けられた屋号ということでした。

しわく屋の建物は元々「塩飽屋」という船宿で、かつて鷺浦が北前船の寄港地だったことを思い起こさせる構えとなっ



■ (上) 鷺浦の家並み。(左) 港の方に向かう路地からはたいてい防波堤の灯台が見える。

ざみあらめでも手作業のものは圧縮した時に渋みを出すため、機械で刻んだものとは全く味が違うのだそうです。

この手作業でのあらめ加工のやり方は五〇年ほど前から行われているそうで、元々は隠岐でされてきました。現在でもこの方法を続けているのは鷺浦と小伊津だけとおっしゃっていました。鷺浦では、その後の町歩きで同じ光景を二ヶ所で目にしました。この伝統の方法はいつまでも残っていてほしいと思います。

まだ積み上げ途中にもかかわらず、私たち取材班のために、積み上げた後の圧縮工程も見せてくださいました。梃子の原理を使ってあらめを圧縮するのです。

が、とても力のいる作業で、下からは茶色みがかかった汁が出てきました。長年使っている専用の木枠と檜の丸太には傷やシミがたくさん付いていました。

次は鉋で削る作業。専用の大きな鉋の刃は、なんと三万円もするとか。刃の出方によって、あらめの細さが決まるのだそうです。削る作業は見ることはできませんでしたが、あらめを削ってから一日煮つめて、袋詰めをして完成。原料から商品になるまで、まる二日はかかるそうです。

商品は出雲市内のみで販売されていて、すべて地元で消費されてしまうそうです。そう言えば、午前中に会った「ゆりちゃん」も、「このきざみあらめは

人気で、地元で全部なくなってしまう」と話しておられました。

旅の締めくくりは餅まき

あらめの見学を終えたころ、午前中お会いした安部さんから電話がかかってきました。遊覧船が出せなかった代わりに、これからカモメにエサをやるところを見せてあげるといふ話でした。安部さんが海に向かってエサを投げると、たくさんのカモメが飛んできて、私たちは一生懸命カメラのシャッターを押していました。

その後、鷺浦の町と港を一望できる高台に案内してくださいました。安部さん曰く、「この海は海岸沿いは白に近い

色をしていて、沖に行くにつれて深い緑色になっているんだよ」。あいにくの天気だったため海のグラデーションは見られませんでした。鷺浦の町並みと海を一望できて感動しました。

最後に、空き家を利用した宿泊施設を二軒見せていただきました。二軒とも家具電が揃っていて、すぐに泊まることのできるようになっていました。二軒目の家は庭が広く、海を見渡しながらバーベキューもできるといふことで、とても魅力的でした。

長かった取材もやっと終了、さあ帰ろうと思ったところで、取材班の一人が「あの棟上げの家の餅まき、五時からだったよね?」。そこで私たちは疲れた体にムチを打ち、餅まきが行われる家に再び向かいました。

そこには鷺浦の人たちがたくさん集まっていました。餅まきが始まり、取材班の中には鷺浦の人以上に張り切つて餅を拾っている人もいました。

鷺浦はとてもゆったりとした時間が流れていました。たくさん「ご縁」がありました。鷺浦で出会った方々には感謝することばかりです。気さくに話してくださった、笑顔が素敵な住民の皆さん。素敵な町並み。そんな魅力満点の鷺浦に、皆さんもぜひ一度足を運んでみてはいかがでしょうか?

(ふかつ・ちさと／文化資源学系二年生)
(ふくま・さとみ／文化資源学系二年生)



特集◎山陰港町紀行

宅野 (大田市)

片山咲紀

■港に干していたワカメを片付ける紙田さん夫妻 (4月25日撮影)。

取材を予定していた七月十五日。この日は大雨・雷・洪水警報が出ていました。しかし、松江は集合時間の九時には雨もやんでおり、天気心配をしながらも取材班三人で宅野へ向け出発しました。

残念ながら天気予報はやはり的中し、出雲市に入ったくらいからだんだん雨が強まってきました。雨がやむことを祈りながら宅野へ車を進めましたが、逆に雨は強まる一方です。十時に宅野へ着いたころには雨で視界は非常に悪く、雷は鳴るし、とても取材ができる状況ではありませんでした。せつかく現地にたどり着いたのですが、悪天候のため十時三十分には取材は断念しました。

現地に行つて取材をせずに帰るというのは「のんびり雲」始まって以来のことだそうです。ある意味、貴重な体験をさせていただきました。

出会いを求めてさまよう取材班

日を改め八月九日に、三人から二人になった取材班で宅野に再チャレンジしました。この日の天気は快晴。雨の心配はなかったのですが、最高気温三四度、炎天下の過酷な取材となりました。

最初に行こうと考えていたのは韓島休憩所。船でしか行けません。事前に調べたところでも興味を持っていた場所です。看板に書かれていた電話番号に電話をしたのですが、現在はやっていないとのこと。断念するしかありませんでした。島にある、どんな休憩所か楽しみにしてい



■(上) 港から作業小屋にワカメを持って帰る紙田さん夫妻(4月25日撮影)。(下) 港からすぐそこに見える韓島(右側の島)。



■悪天候のため取材をあきらめた7月15日の宅野。

たのですが残念でした。
次に候補に挙がったのは「石見銀山口マン」というカフェでの情報収集。そこでお話を伺って行動計画を立てようという話になりました。道路沿いにあった看板を見ても定休日火曜日(この日は金曜日)、時間帯もオープンしている時間になにも問題はなかったはずですが、お店に行くとき扉が開きません。嫌な予感。椅子に立てかけてあった看板をよく見ると「農繁期のため土日営業」という文字がありました。またしても私たちの計画は崩れました。

救世主 紙田さんとの出会い

そんな中、私たちの前に救世主として現れたのが紙田さん夫妻、紙田幸俊さん(77)とサチエさん(73)です。編集長

が四月の下見の際、港でワカメを干しておられて偶然出会った方です。あれから三か月以上経っているのに覚えておられて、突然の電話にもかかわらず快く取材を受け入れていただきました。

お宅にお邪魔すると早速ワカメを持ってきて、食べてみるようすすめてくださいました。ワカメを採る季節は三月末から五月の中頃までの限られた期間で、その中でも天気がよく、波がない日しか漁を行うことができません。早朝、漁に出かけて採ったワカメをその日のうちに天日干して乾かさなければならぬため、太陽の出る晴れの日限定です。

これらの条件がそろって漁に出ることのできる日は多くて年に十五日ほどだそうです。ちなみに今年はワカメを採ることができたのは合計で十二日だったとお

■紙田さんからワカメの説明を聞く取材班。



聞きしました。
採れたワカメは成長の度合いによって加工方法が変わります。三月末から五月初旬に採れる若いワカメは真水で洗い、すだれの上に広げて干して板ワカメに加工します。五月中旬から六月中旬に採った成長したワカメは、水洗いしないでそのまま絞って竿に吊るして干します。これを「しぼりめ」と呼んでいます。ご主人が採ってきたワカメを干す作業は奥さんの仕事で、特にワカメを洗う作業が大



変だとおっしゃっていました。
紙田夫妻の作るワカメは天然のワカメを天日干しで乾燥させた、今ではとても希少価値のあるものです（現在私たちが食べているワカメの多くは養殖物を機械で乾燥したものです）。だから紙田さんのところには一月ごろから予約の電話がかかってくる、とにかく大人気商品だそうです。流通ルートにのせるほど量がなく、個人ルートで完売してしまうので、このワカメがお店に並ぶことはない

とおっしゃっていました。

驚きのカナギ漁

ワカメ漁の様子を詳しく伺うと、「カナギ漁」という方法で採るそうです。カナギ漁とは「箱眼鏡」で海底をのぞきながら、竹竿の先に特殊な金具を取り付けた漁具を使って採る漁法で、アワビやサザエでもこの方法が使われることがあります。初めて聞いた単語でしたが、熟練の技が必要で、なかなか素人には真似できないものだと思います。

紙田さんの場合、左手で櫂を持って船を操り、右手にはワカメを採るための鎌を持つそうです。さらに海中のワカメを見るために口には箱眼鏡をくわえます。実物を見せていただきましたが、鎌は普通の鎌ではなく、柄が六メートルもあり、刃の部分は私の想像よりも小さく細いものでした。

また、箱眼鏡を持ってみましたが、とても重くて、これを口にくわえるなんてとてもできないと思います。しかし実際に漁をするときには水に浮くので重さはそれほどでもない、と編集長につっこまれました。

宅野ではワカメ漁を行っている家が以前はたくさんあったのですが、今では三軒にまで減ってしまいました。奥さ

んのサチエさんはワカメ漁は朝は早いし、手間がかかり大変だからやめてほしいと嘆いておられました。ご主人の幸俊さんは当分やめる気はなさそうでした。なかなか手に入らない板ワカメとしぼりめをお土産にいただき、紙田さんとはお別れをしました。

鰻絵探しの旅

昼食を食べた後、鰻絵を探す旅に出ました。編集長が「宅野のどこかにとても古くて貴重な鰻絵があるらしい」と言っていたからです。ちょうど「宅野まちづくりセンター」というのがあったので、情報を求めてふらっと立ち寄ってみました



■(右上) 気になった看板。(左上) 藤間さん宅。(下) 白枝くんを先頭に目的地へ向かう取材班。

■ (上) 三浦さん宅のお風呂場。(右下) 天井の鍍絵。(左下) 鍍絵の型。



た。事情を説明すると、その古い鍍絵は知らないが三浦岩実さんという方のお風呂のお風呂に鍍絵があるから見せてもらったらと教えて下さいました。

早速、三浦さんの家に伺うことにしました。道案内はたまたまセンターに遊びに来ていた白枝健くん(小五)にお願いしました。快くかしづぶか分かりませんが白枝くんは三浦さんの家まできちんと案内してくれました。暑い中ありがとうね！三浦さんの家へ向かう道中で聞いたのですが、夏休み中、子どもたちはセンターに集まってゲームなどをして遊んでいるそうです。また、宅野の小学生は全員子ども神楽団に所属していて神楽の練習もするそうです。

センターの方が電話でお願いしてくださいましたことあつて、三浦さんは私たちがお邪魔するとすぐに鍍絵のあるお風呂場を見せてくださいました。この鍍絵は岩実さんのお父さんの伊右工門さんが約六十年前に作ったものだそうです。伊右工門さんは大阪で左官として活躍されていたということなんです。お風呂場は何回か

修理をしたそうですが、天井にある鍍絵だけは当時のまま変わらず残っています。人の家のお風呂場を見せてもらうという予想外の展開でしたが、鍍絵の文化が身近な所に残っていることを知ることができました。

さらに本命の鍍絵を探し求めて宅野の町を散策していると「チーナカ豆」という看板が目に入り、気になったので立ち寄ってみました。ここで出会ったのが和山律子さん。古民家を改造してカフェを経営しておられました。残念ながら夏の時期は琴ヶ浜に場所を変えて海の家としてカフェをやっておられるのでここはお休み、お話を伺うだけとなりました。

鍍絵のことを尋ねると、近所に詳しい方がいるからと走り回ってくださって、とても親切な方でした。和山さんの案内で近所のおばあちゃんや宅野のことに詳しい藤間元康さんにお会いし、お話を伺いました。しかし、宅野にはこれ以上鍍絵はなさそうでした。編集長の曖昧な記憶の中にあつた江戸時代のものと思われる立派な鍍絵はどこにあるのか、謎に包まれたまま鍍絵探しの旅は終わりを迎えました。

しかし後日、学校でもう一度調べ直すと、驚きの事実が判明しました。鍍絵ウォッチャーの渡部孝幸さんが調査を行った約二三〇点のなかで最も古いという鍍絵は、実は宅野八幡宮に収蔵されていたのです。鍍絵はお寺の壁にあるものだという先入観を持っていたことも見つ

からなかった原因でした。私たちが探していた鍍絵は神社の中で大切に保管されていたみたいです。実物の鍍絵が見られなかったことは残念でしたが、宅野にとっても価値のある鍍絵があるのは確かかなようで、なんだかほっとしました。

次は、港に戻って釣り人を探することにしました。防波堤の先に二人組の釣り人がおられたのでお話を伺いました。二人は五十猛から来た釣り仲間だそうです。この日は波が高く、大きい魚が釣れないと嘆いておられました。確かに防波堤にいと水しぶきがかかるくらい風も強く、波も高かったです。防波堤からは行くことを断念せざるを得なかった韓島休憩所がすぐそこに見えました。

地域をつなぐ憩いの場

あまりの暑さについて編集長の体は悲

鳴をあげ、冷房がきいていそうなお店に駆け込みました。そこはJ A石見銀山宅野購買店でした。中には職場体験中の中学生が二人と大田高校弓道部と書かれたTシャツを着た高校生がいました。アイスを買って、中学生に椅子を用意してもらい、図々しくも店の中で食べさせてもらいました。

アイスを食べているとおばあちゃんが買い物に來られました。おばあちゃんは買ったものを籠に入れて、背負って帰って行きました。畑から野菜などを持って帰るための籠だそうです。いかに荷物を楽に運ぶかという、おばあちゃんの知恵を感じました。

このお店を一人で切り盛りしてられる越堂みどりさんが配達から戻ってこられました。越堂さんは写真を撮るほどの店じゃない、恥ずかしいとばかり言っ



■ (上) 購買店の中で越堂さん(左から2人目)にお話を伺う。(右下) 籠を背負うおばあちゃん。(左下) 釣りをする男の子。



■港を眺めながらの夕涼み。

ておられました。車を持っていないお年寄りなど、宅野の人にとって欠かせないお店だと思いました。店の中にいた人が家族に見えるほど、地域のつながりを感じることができました。

店を出ると、近くの川で釣りをしている小学四年生と六年生の元気な男の子に出会いました。この子たちも宅野まちづくりセンターで遊んでいた子で、みんなでゲームをした後に二人で釣りをしに来たそうです。

川に魚が泳いでいるのは見えませんが、なかなか釣るのは難しいようでした。魚の種類は分かりませんが、釣れた魚が一匹入っているバケツを見せてくれました。釣り針についていた餌がパンだったことも印象に残っています。この暑い中、川に足をつけて釣りをする姿は涼しそう、楽しそうでした。

不思議なご縁

そして宅野の町中から車を停めていた港の方に戻ったところで、偶然紙田さん（ご主人）と再会しました。外から見る見えの建物の中で近所のおじいちゃん二人と夕涼みをしておられたのです。宅野に来たときからこの壁のない建物は何だろうと疑問に思っていました。四十年前まで魚市場だった建物でした。今は椅子が十脚ほど置いてあり、心地よい潮風が吹きこむ夕涼みにぴったりの場所になっていました。

紙田さんは、以前イワシ漁で使われて



いた大きなランプや海の天気を知るための気圧計など、建物の中に置いてある珍しい道具を見せてくださいました。どれも初めて見るものばかりでした。

宅野取材は計画通りに行かない部分もありましたが、その分たくさんの人と出会ったことができたのではないかと思います。楽しく取材をさせていただき、無事に記事を書くことができました。宅野のみなさん、一日お邪魔しました。ありがとうございました。

（かたやま・さき／文化資源学系二年生）

■（右上）外から見た元魚市場。（右下）気圧計。（左）イワシ漁のランプ。

特集◎山陰港町紀行

境港

(境港市)

青笹実香・代市祥子





今回の特集のテーマが港町ということ
で、私たちは山陰最大の漁港である境港
に目を付けました。

境港は、鳥取県最西部、弓ヶ浜半島の
北の端にあり、中海と日本海に面してい
ます。境水道の北側にある島根半島が防
波堤の役割を果たしており、境港は天然
の良港として古くから栄えてきました。
現在では、境漁港は全国で一三カ所しか
ない重要な漁港（特定第三種漁港）の
一つで、日本有数の水揚げを誇っていま
す。

このように大規模で歴史のある境港
に、私たちは即決で取材に行くことにし
ました。境港での出会いを求めて、私た
ちは「まぐる祭」と「漁港見学ツアー」
に参加し、「海と暮らしの史料館」を訪
れました。

マグロの解体ショー

六月二三日、私たちはまぐる祭を見学
に行きました。場所は、境漁港の約三キ
ロ南にある、西日本最大級の海産物専門
店「境港さかなセンター」（以下「セン
ター」と略）です。

センターに着くと、「まぐる祭」と書
いてある大きな看板が迎えてくれ、大
勢の人で賑わっていました。建物の中
には、キスやカワハギ、イカや岩ガキなど、
多くの魚介類が売られています。

大きなマグロが横たわっていた景山水
産で、山下順平さんにお話を聞きました。
まぐる祭は、センターの一五周年記念事

業として、今年初めて開催されるのだそ
うです。地元や他県の人々に、センター
のことを少しでも知ってもらうことが目
的でした。

外の広場を見ると、約三十人の人々が
集まっていました。一二時三〇分から、
重さ約一〇〇キロのマグロが解体される
のです。私たちも、人ごみをかき分けて
前の方まで行き、カメラとメモを準備し
て待ちました。

大マグロが、四人がかりでステージへ
運ばれてきました。滝浜水産の門脇史朗
さんが、マグロ包丁を使ってカマ（頭）
と尻尾を切り落としていきます。特注の
マグロ包丁はちょっとした刀のようで、
長さが六〇センチもあります。

マグロの骨を切る音や骨と身を切り離
すときのパキパキという音が、私たちに
も聞こえてきました。あまりの迫力に、
写真を撮る手が一瞬止まってしまいま
した。

巨大なマグロの解体は、とても体力が
いります。門脇さんは、汗を流しながら
マグロの半身をブロックに切り分けてい
きます。赤身、中落ち、中トロ、大トロ
と、ものの五分で切り分けられ、パック
に詰められていきます。

解体している横で、パック詰めされた
マグロの切り身は、次々にセリ落とされ
ていきます。旦那さんのお誕生日のプレ
ゼントにと、奥さんがカマをセリ落とし
ていました。マグロの一部は観客にも振
る舞われ、私たちもおいしくいただきま



した。

マグロの頭や体の断面、そして一匹の魚が切り身になっていく過程など、今まで見たことがなかったので衝撃でした。スーパリーの切り身では意識できませんが、それも生きた魚なのだということが実感できました。

境漁港見学ツアー

七月三日、私たちは「境漁港見学ツアー」に参加しました。このツアーは、社団法人境港水産振興協会が企画・実施しています。場所は、「鳥取県宮境港水産物地方卸売市場」（以下「市場」と略）です。

市場は、境水道大橋の南端から海岸沿いに東に伸びており、その東には商港（外港）とその建物群があります。商港には、外国との貿易船などがやってきます。市場の南側は加工団地と呼ばれ、境漁港で水揚げされた魚介類を加工する工場や冷蔵施設が集まっています。

市場の建物は、東側から順番に1号上屋、2号上屋と名前がつけられており、海に突き出した埠頭の上には、3、4、5号の各上屋が建てられています。1号上屋は約二〇〇メートル、2号上屋は約一五〇メートルもある長い建物です。

私たちはまず最初に、1号上屋二階の一室に集合しました。境港おさかなガイドの木村道郎さんと野田悟さんが、私たちを案内してくださいます。私たち取材班のほかに、東京と神戸から家族ずつが参加していました。

まずビデオで、境港の歴史、漁の方法、魚の種類などの基礎知識を教えてくださいます。その後早速、1号上屋の1階にあるセリ場に降りて行きます。セリ場にはほとんど柱がなく、だだっ広い空間が広がっていました。この日は強い北風が吹いていたので、魚のほうは芳しくありませんでした。木村さんは、「魚がいないのでガイドしづらい」とこぼしていました。

続いて2号上屋のセリ場に入ったところで、第一獲物発見。体長約二メートル、重さ八〇キロのカジキが、吻と尻尾を切断されてブルーシートにくるまれて

いました。セリ落とした人に値段を聞いてみると、一キロあたり約七〇〇円、このカジキ一匹で六万円ぐらいだったそうです。カジキはすぐに、小型トラックの荷台に積み重ねられていきました。

木村さんによると、市場では朝五時半からセリが始まるそうです。漁師さんたちは、それに間に合うように、早朝四時には市場に魚を搬入します。朝が苦手な私たちは、セリの見学はとて無理だと、内心あきらめました。

話をしながら2号上屋を出て、私たちは3号上屋に向かいました。屋根と柱だけの建物の下には、「魚体選別機」が二台置いてありました。大量の魚を一度に、大きさによって仕分けする機械です。この魚体選別機は徳島県の会社で製造されていて、一台一億円もするそうです。こんな機械を二台も持っているとは、さすがは境漁港です。

5号上屋の岸壁には、隠岐から来た漁船が横付けされて、船倉のアジをトラックに積み込んでいます。大きな網をクレーンでつって、トラックの上まで網を持って行くと、網の底は巾着のように開き、中の魚たちは豪快にトラックになだれ込んでいきます。海水だけが荷台から排出されて、私たちの足下までやってきました。

木村さんがトラックの運転手と交渉して、荷台の中を見せてもらえることになりました。私たちは一人ずつトラックによじ登って、荷台をのぞき込みました。



■ (上) 魚体選別機。(右下) 見学風景。(左下) 見学前の控え室にあるマグロのレプリカ。

一緒に家族とはここでお別れをし、私たちは専務理事の足立明彦さんと景山一夫さんにお話を伺いました。

はじめに境港の魅力をお話伺ったところ、今は鬼太郎で盛り上がりつつあるけど、やはり魚が一番と答えてくださいました。境港の水揚げ量は、現在は全国第六位ですが、一九九二年から一九九六年までの五年間は日本一でした。

境港を代表する水産物はベニズワイガニですが、夏を代表するのは、何と言ってもマグロ(クロマグロ)です。日本海側では、マグロを水揚げして処理できる港はこの境港しかなく、日本海で獲れるマグロは全て境港に運ばれてきます。境港で水揚げされるマグロの量は、日本一を誇っています。

獲れるマグロの大きさは、海流などの影響で毎年変動します。今年のマグロは、全体的に三〇〜五〇キロの小ぶりのものが目立つとのこと。しかし、取材をした週の初めには、三九〇キロの大物が水揚げされたとのこと！ 一足遅かったようです。

今でこそマグロは境港を代表する魚ですが、境港にマグロを水揚げできる体制が整ったのは、一九八二年のことでした。マグロのような大きな魚をたくさん獲っても、水揚げする漁港に、冷蔵・冷凍して保存する設備や、遠隔地にまで流通させるシステムなどが伴っていないと、結局宝の持ち腐れになるのです。

境港は、全国に先駆けてそのようなシステムを整えました。その陰には、手島敏弘さん(境港魚市場株式会社社長)たちの先見の明があったそうです。彼らは、太平洋側のマグロ水揚げの先進地に行き、様々なことを学んで境港に持ち帰りました。

話を伺っているうちに、話題は海の異常へと移っていきました。最近地球温暖化の影響で、暖かい地域に生息する魚が日本海で獲れたりする、魚種交代という現象が起こっているそうです。今まで獲れていた魚が急に獲れなくなったり、逆に獲れすぎたりしたこともあって、二〇〇七年から意識して資源管理に取り組むようになったそうです。

「畑などを手入れするのと同じように、海も手入れをしなくては」という言葉が、ズシンと心に響きました。魚が大きくなるまでにだいたい八年かかるので、「今は二〇年三〇年先のことを考えて、調整しながら漁をするのが大切だ」と話してくださいました。

館内に入ると、まず最初に出迎えてくれたのは大きなクロマグロのはく製です。このマグロは一九九二年に鳥取沖合で獲れたもので、重さは二二〇キロもあります！ この史料館のメイン展示の一

二〇センチほどのアジでしたが、何千匹(何万匹?)と荷台に積まれている様は圧巻でした。

漁港見学ツアーの後で、境港についてお話を聞かせていただくために境港水産振興協会の事務所にお邪魔しました。ご

境港水産振興協会の事務所

海とくらしの史料館

水産振興協会の事務所を後にして、次に私たちが向かったのは「海とくらしの史料館」です。漁港から海岸沿いに西へ約六〇〇メートル、幕末に砲台があった台場公園のすぐ西にあります。この史料館は「水のない水族館」として知られていて、七〇〇種四千体を超える海の生きもののほく製が展示されています。館長の南家久光さんに、館内を案内していただきました。

館内に入ると、まず最初に出迎えてくれたのは大きなクロマグロのはく製です。このマグロは一九九二年に鳥取沖合で獲れたもので、重さは二二〇キロもあります！ この史料館のメイン展示の一



■境港水産振興協会の足立明彦さん(左)と景山一夫さんにインタビュー。



■ (上) 南家さんにインタビュー。(中) 史料館内にある日本最大のマンボウのはく製。(下) 中庭に植えである伯州綿。

つです。

隣の部屋に入ると、そこは静かで少し暗めで、どこことなく蔵の中にあるような雰囲気です。それもそのはず、実はこの史料館、酒蔵をリニューアルしているのです。太い木の柱などは、酒蔵で使われていたものをそのまま使用しているそうです。

この部屋は「はく製展示室」になっていて、中央には巨大なマンボウやリュウグウノツカイなどはく製が、天井からつり下げられて泳いでいます。このマンボウは体長が二・八メートルもあり、「日本最大」なのだそう。史料館一の人気者です。

物だと、完成までに一年もかかるそうです。口を開けた魚のはく製をのぞくと、その皮の薄さがわかりました。高い技術を感じさせます。

マンボウの周囲の壁には、様々な海の生きもののはく製が展示されています。なかでも目を引いたのは、カニのはく製です。マツバガニやトラバガニだけでなく、小さいものから大きいもので、世界中のカニが展示されていました。

この他にも、人食いザメとして有名なホオジロザメのはく製も飾られています。一口に海の生きものと言っても、マンボウのように大きな魚がいたり、小さなカニがいたり、恐ろしいサメがいたり……海つて広いのだと実感しました。

この史料館には、境港の人々のくらしを学ぶという、もう一つ別の顔があります。史料館の二階には、明治から昭和に

かけて、当時の人たちが実際に使っていた道具が展示されています。人々の生活を支えていた農具や漁具のほかに、糸車(糸を紡ぐ道具)や洗濯板から漆塗りの駕籠までがありました。

南家さんによると、境港は、江戸時代から北前船の寄港地として栄えたそうです。米子市南部の日南町や日野町では、日本古来のたたら製鉄が盛んに行われていました。その鉄は、境港から北前船に積んで出荷されました。「境港は商人の町」だから、身分の上下を気にしない自由な空気が流れていると、境港出身の南家さんは話してくださいました。

現在の境港は日本有数の魚の水揚げを誇っていますが、昔は自分たちが食べるだけの魚を細々と獲って暮らしていたそうです。おまけに弓ヶ浜半島は砂でできているので、農作物はイモ類か綿ぐらしか育ちません。この辺りで採れる綿は「伯州綿」と呼ばれていました。

人々はその綿で糸を紡ぎ、藍で染めて丈夫な布を織りました。これが「弓浜紺」です。南家さんのお母さんは、毎晩、この紺を織っていたそうです。展示してある機織り機を眺めながら、南家さんは懐かしそうでした。しかし、伯州綿も弓浜紺も、いつしか作る人はほとんどいなくなつて

しまいました。

その伯州綿が、史料館の庭で栽培されています。七月頃に花が咲き、十月頃に実がなります。昔の人々のくらしをもう一度見つめ直して、そこから今に生かせることを掘り起こそう。花をつけ始めた小さな綿たちは、南家さんたちの思いをそう伝えていました。

山陰最大の漁港であることは知っていましたが、実際に行ってみると、境漁港は私たちの想像をはるかに超えていました。ただ単に港や建物が大きいからではなく、日本有数の魚の水揚げが可能なのは、漁港と周辺の加工工場などの施設から流通システムまでが、一体となつているからなのです。生産と加工、そして流通が一体となった水産集合体、それが境港なのです。

これだけの大漁港ですから、多くの人々によつて支えられています。私たちが出会ふことができたのは、そのなかの十人足らずにすぎませんが、独学でマゴロを解体する人、港のガイドをする人など、どの人からも境港への熱い思いが伝わってきました。

大規模な漁港だから集まる多種類の新鮮な魚と、その漁港を愛し支えている人々。今回の取材では、これこそが境港の魅力なのだということを発見することができました。

(おおざき・みか／日本語文化系一年生)
(しろいち・しょうこ／日本語文化系一年生)

山陰の食材で 天ぷら大試食会

熊倉 楓



天ぷらといえば、みなさんどんな天ぷらを思い浮かべますか？ エビ、カボチャ、ナス、シイタケ、シントウ、キス、タマネギなど、みんな思い思いの天ぷらが浮かんでくるでしょう。そんな日本の国民食ともいえる天ぷらを、山陰の食材で、しかも普段あまり天ぷらにしない食材で作ってみたいかなるか。この大試食会のテーマを決めたのは、編集長の「シジミを天ぷらで食べてみたいんだよ」という一言でした。

試食会は食材入手の都合で二回に分けて行いました。一回目は六月十日、二回目は九月二日です。

天ぷらを作ったことがある編集部員がほとんどいなかったため、今回は元健康栄養学科教員で現在もクッキング研究会の顧問をなさっている中塚敏之先生にご指導いただきました。最初に手本を見せていただき、あとは私たちが交代で揚げていきました。これで編集部員は天ぷらを上手に揚げるができるようになったでしょう……。

天ぷらといえば普通天つゆや塩をつけて食べますが、今回は中塚先生自作の天つゆと出雲市鷺浦地区の「鵜鷺の藻塩」を使用しました。この藻塩はアラメのエキス入りで塩分が八〇%ほど。一般的な塩よりも塩分が少なく、とてもまろやかだという話です。色は薄い茶色で、ほかの塩とは違うなと感じました。



ドジョウ

今回の目玉の一つ、ドジョウはスーパーでは売っていません。試食会当日の朝、わざわざ安来市にある「やすぎどじょうセンター」まで買いに行きました。安来市がドジョウの養殖に挑戦し始めたのは昭和三十一年で、近年のように養殖がうまくいくようになるまでには何回も失敗を繰り返したそうです。

私はドジョウを見るのが初めてだったので、意外と小さく短いと感じました。しかし大量のどじょうがうごめく姿は何とも言えませんでした。正直、驚きが大きかったです。でも、よく見るとかわい顔をしているなと思いました。柏



■ (上) ドジョウを仕分けするセンターの方。(下) 元気に泳ぐドジョウ。



加えます。もちろんお酒を入れると暴れるので鍋蓋で蓋をしますが、気になるのかこの蓋を開けてみる人もいました。私はどじょうセンターの方に酒を入れたら眠るのではなく死んでしまうと教えていただいたので、ドジョウがどうなっているのか知っていたのですが……。

みななおつかかなびつくりしながらも衣をつけ、油に入れて遊びました。中には握って遊びながら揚げる人もいました。試食の感想としては、調理の際使用した酒の匂いが強くて苦手という人が多かったです。一方で「ヌメヌメしておいしいかった」「苦みがあった」「普通においしい」という意見もありました。かなり余ってしまったので先生方に食べてもらおうと持って回りましたが、先生方には好評でした。どうやら大人の味のよさです。食感はプルプルしていて柔らかくて骨も感じなくて食べやすいという意見が多かったです。

かき揚げに三つ葉を混ぜたことで鮮やかな緑が加わって華やかになったのですが、三つ葉の味が強すぎてシジミの味が薄くなってしまいました。やはり美味しさが一番引き出すのは味噌汁なのでは？という意見が多かったです。そこで第二回目にもう一度シジミのみのかき揚げを作ってみました。結果、シジミ単体でもあまり味はわからないという意見が多かったです。

私に初めて食べたのですが、好き嫌いが分かれる味だと思います。「一口目は微妙だったけど噛むとおいしかった」「食べるのに勇気がいった。食べてみるとホクホクしていて、いつもの知っているラッキョウの味がしておいしかった」という意見もありました。

どうも評価の分かれ目は火の通り具合であつたようです。よく火が通っているとホクホクして甘くなりますが、あまり通っていないと苦みと辛みが強く出るので、今回買ったのは大型のラッキョウでしたが小型のほうがよかつたようです。悪いのはラッキョウではない。余つたラッキョウは「おばあちゃんが酢漬けにするから」と言つて山本さんが持つて帰りました。



屋コッコさんが書かれたどじょうのキャラクターがかわいいのもうなずけます。生きたままのドジョウを水の入ったビニール袋に入れて風船状態にして持つて帰ってきました。編集部員の中には食べるのがかわいそうという意見もありましたが、命に感謝しておいしくいただくことが大切だと感じました。

調理の工程は、まずドジョウを水で洗ってからポウルに入れ、そこにお酒を

ながら揚げる人もいました。

ラッキョウ

酢漬けにしてカレーの横に置かれるラッキョウ。山陰では鳥取市福部町と北栄町の特産です。

今回用意したのは生の根付きラッキョウです。根と茎の部分を切り取つて皮を

シジミ

もう一つの目玉であるシジミ。天ぷらにするのはいが一粒が小さい。かき揚げ



■ (上) 真剣にシジミの殻をむく編集部員たち。(下) あご野焼きの衣をはがして食べる人も……。





■(上) 出西生姜の天ぷら。(下) 多伎イチジクの天ぷら。



■アツアツのあご野焼きを食べる福間さん。

白ネギ



食卓に出て来る回数は、今回登場した食材の中ではおそらく一番多いであろう白ネギ。実は鳥取県が西日本でも一、二を争う生産地です。主に県西部で生産されています。

千切りにしてかき揚げにしてみましたのですが、中塚先生の神業のような千切りのお手本にひるんだのか、みんななかなか包丁を持つととじませんでした。結果、みんなからの推薦で担当者を決めたのですが、この人はきつといい奥さんになるでしょう。

サクサクした食感と甘みがみんなに好評で、ネギが嫌いだという編集部員からも割と好きだという意見が出ました。居酒屋さんで出てきてもイケそう」「予想通り美味しいけど、千切りにするとおやつみたいにパクパク食べられる」「ネギは嫌いだけどこれなら大丈夫」という意見がありました。

マイタケ

マイタケの天ぷらは当たり前すぎて今回の試食会の趣旨に反しますが、「地域探検学」という授業で長いお付き合いのある奥出雲町のマイタケをリストに入れてようという事になりました。大きくて立派なマイタケでした。

家庭でもよく食卓に出るようですが、ある編集部員はマイタケの天ぷらをソー

スで食すようです。天ぷらの食べ方にも各家庭によって違いがあることが分かっておもしろかったです。

もちろん感想は美味しいの一言がほとんど。ただキノコが苦手な編集部員もいたようです。「つゆでも塩でもおいしい」「苦手でも今まで食べたことなかったけど今日食べておいしかった」という意見もありました。

第二回目のときに、あわび茸というキノコをスーパーで見つけたので、これも天ぷらにしてみました。こちらも奥出雲町産です。参加者全員が初めて見たというキノコです。味は「ほかのキノコに比べて匂いがなく食べやすい」「味が薄い」という意見がありました。皆さんも機会があればぜひ食べてみてください。

あご野焼き

おなじみ島根の名産品です。普通は切つてそのまま食べるものを、今回はアツアツで食べたのが新鮮だという意見が多かったです。

「衣に青のりが入っていてもまたおいしいと思う」「味や食感は揚げててもあまり変わらなかつた」という意見もありました。

編集部員の中にはそのまま食べたほうがおいしいと、天ぷらの衣をはがして食べているルール違反の人もいました。

トビウオも天ぷらにする予定でしたが、中塚先生のアイデアで急ぎよフライになりました。みんな普通の魚のフライ



■中央で揚げている方が中塚先生です。

だということをアンケートに書いていました。

とうふちくわ

島根ではあまり見かけないとうふちくわ。主に鳥取県東部で食されています。二年前の本誌試食会でも取り上げられています。木綿豆腐と魚のすり身で作られたちくわで、魚のすり身は三〇%ほどしか入っていないようです。

みんなからは天ぷらにしたほうがそのまま食べるよりおいしいという意見が続出しました。フワフワとした食感とほのかな魚の風味がその理由です。私はとうふちくわ自体を初めて食べたのですが、素朴な味わいで、天ぷら以外の料理でも食べてみたいと思いました。

あご野焼きでは衣をはがして食べてい

■白ネギの千切りに挑戦する片山さん。



た人も、とうふちくわは衣も一緒に食べていました。「あご野焼きとはまた違った味と食感でおいしい」「そのまま食べるより揚げたほうが風味が出て好き」という意見がありました。

長いも

今回使用したのは鳥取県産の「ねばりっこ」という品種です。ちなみに「のんびり雲」では過去に長いも農家の方を取材したことがあります(第四号)。この品種はその名の通り一般的な長いもより粘りが強く、むかごから育てるそうです。

短冊切りにしたものとすり下ろしたものの二種類を作りました。短冊切りの方もサクサクとした歯ごたえがおいしいという意見が多かったのですが、反響が大きかったのはとろろの方でした。

とろろを揚げた瞬間フワフワと膨らみ始め、見た目からして楽しい。とろっとした食感も楽しいという意見が多かったです。

今回の試食会で一番反響が大きかった

たといえます。「とろろを揚げた際にぷくぷくとふくらんでテンションが上がった」「とろろは見えた目もかわいしい商品化できそう」「とろろは餅みたいな食感でおいしかった」「今回一番おいしかった」という意見がありました。

アラメ

アラメ自体を食べたことのない人が多かったのですが、「食感も抜群で、なかなか思いつかない面白い発想だと思う」「海藻の味はあまりしなかった」「ちよつとネチャ感があるけど柔らかくていい」「予想以上のおいしさ!」という意見がありました。

「見た目は昆布に近いが味はあまりなく、藻塩と合う」という意見がたくさんありました。そりゃそうです! なんとたつて藻塩にはアラメエキスが入ってますからね。

海藻を天ぷらで食べるといのは新発見でした。「歯にはさまる」という少々おじさんくさい意見も出てきましたが、海藻と知らずに食べていた人もいるようでした。

出西生姜

第二回目に登場した出西生姜。九月二日に二回目の試食会を計画したのは、この出西生姜と多伎のイチジクを食べるためです。

今回は千切りをかき揚げにしたもの、スライスしたもの、茎付きのまま二つに

割ったものの三種類を作りました。

かき揚げはサクサクしていて生姜の風味があまり強くないという意見が多く、苦手な方でも食べやすそうです。

スライスは生姜独特の食感が残っていますが、風味は薄れているという意見が多かったです。

茎付きのものは生姜の味がよくわかるという意見が多く、生姜好きの方にはおすすめです。茎の部分を持ちながら食べるスタイルもおもしろいと、みんなから好評でした。

イチジク

島根でイチジクといえば出雲市多伎地区のイチジクが有名です。このイチジクをなんと天ぷらにしてみました。おそらく今回の試食会がなければイチジクをこのようにして食べることはなかったでしょう。

皮付きのまま四等分にして衣をつけて揚げたのですが、揚げてもなぜか衣がカリツとしませんでした。

感想としては「火を通すことで甘みが増している気がする」という意見が多かったです。私的にはジャムのような感じだと思いました。

いろんな食材を天ぷらにしてみました。山陰には改めておもしろい食材があるなと思いました。もし興味を持たれましたら挑戦してみてください。
(くまくら・かえで/文化資源学系二年生)



■手際良く天ぷらを揚げていく編集部員。

■出西生姜を揚げているところをパシャリ。



みんなが笑顔になれる店

時計修理 アトリエ・ナベ

(出雲市)

大野光季

地元、出雲のお店を取材したい！——
そう思っ出て出雲にあるお店をいろいろ探
していたところ、口コミですごく評判が
良い時計修理店を見つけました。時計
の修理店なんて入ったこともないけれ
ど、「どうしてこんなに評判が良いのだ
ろう？」と、とても興味がわきました。

島根大学医学部の東隣に、このお店は
ありました。名前は「アトリエ・ナベ」。
このお店の店主は渡部正さん(65)です。
時計修理のほか、アクセサリーのオー
ダー製作や修理などを行っています。そ
してもう一人。雑貨、おむつケーキの製
作、販売を行っている井上めぐみさん。
このお二人が働いているお店です。

小さなお店

六月一七日午後。私たちは約束の時間
よりも少し早めに到着してしまいました
が、渡部さんは「良いよー！」と笑顔で
迎えてくださいました。店内奥のテーブ
ル席をすすめられ、座るとさっそく井上
さんが夏にぴったりのお酢の効いたドリ
ンクを用意して下さいました。こうい
う気遣いもお客さんを引き寄せるんだらう
なあ……そう感じました。

入っすぐに渡部さんの作業机があり
ます。机の上には、時計、カメラ、指輪
など、修理途中のものや修理を待って
いるものが数え切れないほどありました。
また、机のまわりには、修理に使う道具
がいっぱい。奥の方にはお客さんがお茶
をしたり、渡部さんとお話を楽しんだり



■ (右上) 道具でいっぱいの渡部さんの作業机。(右中段) 私の指輪のサイズを測ってくれる渡部さん。(左中段) VANの時計。

するスペースがあり、テーブルと六人分くらいの椅子が置いてあります。これだけで、お店の中はいっぱいになります。そんな小さなお店です。

壁には古そうな掛け時計がたくさん掛けてありました。四十年近く前に、VANというジーンズメーカーが宣伝用に作ったレアな時計もありました。また、巨大な腕時計の形をした掛け時計や、古

い中国の置き時計、今ではあまり目にすることのなくなった振り子時計もありました。

自分で作ったオートバイ

一歳半の時に小児麻痺にかかり、足に障がいを持つ渡部さん。入退院を繰り返して、二十歳の時に中学校を卒業しました。友達が缶けりや縄跳びをして遊ぶ中、

渡部さんは手を使った一人遊びを覚えていったそうです。

幼いころは家にあつた真空管ラジオや目覚まし時計を分解し、それをまた組み立てるなどして、自然と器械について知識がついていきました。他にも、模型屋さんで売られている紙ヒコーキを組み立てたり、竹で反りの入った刀や鞘を作ったりしたこともあります。その刀は町医

者の先生が気に入って持って

帰ったほどの出来栄でした。

アトリエ・ナベ誕生

渡部さんは二十歳のときから二十一年間、出雲市中町の商店街で腕時計の修理の仕事をしていました。しかし四十歳のころ、電機メーカーのカシオが一九八〇円のデジタル腕時計を発売し、時計は使い捨ての時代になりました。それからの十八年間は、指輪やプレスレットなどの修理やオーダーメイドの仕事をして過ごしました。このような技術は時計を直す中で自然に身についたといいます。そして七年前、五十八歳の時「やっぱり時計の仕事がしたい」と思い、自分の店を出すことにしました。それが現在のアトリエ・ナベです。

そこで、友達

プレストというスーパーのテナントとして出店、一日二十〜三十人くらいのお客様が来ていました。しかし、出店から半年でスーパーが倒産、次の日からお客様がガタ減りで、知り合いしか来ない状態になってしまいます。移転も考え

ました。しかし、お得意さんができつつあったので、もうちよつと頑張ってみようと思ひ、そのまま店を続けました。

それからの一年半は涙が出るほどつらかったそうです。でも、店を始めて二年くらいすると口コミでお客様が徐々に増えていきました。

もう一人の職人さん

開店当初は息子さんも一緒に働いており、アクセサリーの修理、オーダー製作を担当していましたが、二年ほど前、結婚を機に新しい仕事を始めました。ちょうど入れ替わりのような形で、このお店で働き始めたのが井上めぐみさんです。

井上さんは渡部さんのお友達の娘さんで、渡部さんのことは以前から知っていました。渡部さんの息子さんが別の仕事を始めることになり、自身も昼間の時間が空いていたこともあり、お店を手伝うことにしました。

最初はお客さんにお茶を出したりしていましたが、お客さんがいない時間に何か自分も作ってみようかと思ひ、アクセサリーや雑貨作りを始めました。元からそんな趣味があったわけではなく、このお店で初めて試みたことですが、今では、ものづくりのイベントに参加するほどだそうです。「やってみたら意外とできました！」とおっしゃっていました。

時計の修理に来られたお客さんが待ち時間に井上さんの商品を見て、買ってもらえることが多いそうです。また、井上

さんは出産祝いなどに贈られる「おむつケーキ」も作っておられます。私は初め「おむつケーキ」と聞いてなんのことか全くわかりません

でしたが、実物や写真を見せてもらって「なるほど」と思いました。

色とりどりの赤ちゃん用品がケーキのようにデコレーションされて、中にはおむつが入っています。こんな感じのものを作ってほしいというお客さんの要望を聞いて作ります。雑貨作りを始めて二年

とは思えないほどのすてきな商品ばかりで、井上さんも渡部さんに負けないくらい職人さんだなあと感じました。

なんでも直す

渡部さんは時計以外のものもたくさん直してきました。カメラもそのひとつです。最近では、レトロなカメラをもう一度使いたい！という要望も多く、四十年前前のカメラを直すこともあるそうです。また、キャスター付きのカバンはメーカーに修理に出すと高額になるから



■ (上) 偶然出会った小敷賀さんと女鹿田さん。(下) 最後に渡部さんと撮った記念写真。

直してほしい、ハイヒールのヒールが取れたので直してほしい、なんてこともありました。

ある男性のステレオを修理したのがきっかけで、農機具まで直したことがあるそうです。「アトリエ・ナベなら直してくれる」——その男性の知り合いの農家からお米の乾燥機の修理を頼まれ、しかも急ぐからと言われ、壊れた翌日に直したなんてこともありました。「あのお店なら直してくれる!!」——そんな風に口コミで伝わっていったのです。「なんでも直すまで……」。そう思っただけダメ。「ありがたいことだ!」と思わな

いと。そんな考えで修理しています。

基本的に、お客さんが急いでいない限り、渡部さんのペースで作業を進めていきます。長いものでは、二〜三年かけてゆっくり直したこともあるそうです。またアクセサリーのオーダー、修理も行っており、渡部さんの身につけていたアクセサリーも自分で作られたものだと思います。本当に器用なんですね!

温かい場所

お客さんの中には何百万円もする時計を、渡部さんがどんな人か詳しく知らないまま、住所と名前を教えただけで預け



■(右上)腕時計の形をした掛け時計もあった。(右下)店の外観。(左中段)井上さんが作った小物。(左下)井上さんが作ったおむつケーキ。

ていく人もいるそうです。それは渡部さんを信用したからでしょう。

時計を預かる際に渡部さんはほとんどお金の話をしません。そして、お客さんも修理代金の話はしないそうです。「持ち主の方が、直つてよかった、と喜んでる姿を見ると、高額な修理代は取れないよ。相手が喜んでくれたらそれでいいんだ。職人なんて、きつとみんなそうだと思います」とおっしゃっていました。ああ、本物の職人さんなんだな……。そう思い

ました。

取材中にも常連のお客さんが来られ、何も言わずに時計を預けていかれました。どこが悪いのか聞かない渡部さん。「開けてみないとわからないんだよ」とどこが悪いのか自分で探す探究心を持つておられます。そんな風に、周りの人によつて自分の腕を上げてもらったそうです。

渡部さんは修理を頼まれたお客さんに、それがどんな品物なのか必ず尋ねま

す。「お父さんから誕生日プレゼントにもらったものだから直したい」とか、修理に持つてこられるのには必ず意味や理由があるのです。家電量販店などでは簡単に買換えを勧め、修理するのにも高い費用がかかります。持つてくる品や人の歴史を、量販店は忙しくて聞いていられない、物だけを見て人を見ていない。そんな時代にあつて、昔の商店街のような、温かみを感じる場所がこのアトリエ・ナベなのです。

お客さんの思い

今回の取材ではびつくりする出来事がありました。私たちが訪れてすぐに男女二人連れのお客さんが来店されました。同行していた編集長が女性の方に「久しぶり！」と声をかけたのでびつくり。女性はお数賀さん、男性は女鹿田さん。小數賀さんは島根県立短大の卒業生です。偶然の卒業生との再会に、編集長も驚いた様子でした。お二人は松江から、女鹿田さんの時計の修理のために来られました。時計のベルト部分が壊れたので修理してもらえる店がないかネットで探し、このお店を見つけたそうです。

こんな風に、アトリエ・ナベには遠くからもたくさんお客さんが来られます。「みんなそれぞれ、その時計を気に入っていて、直したいという思いを持つて来店される。そんな気持ちを満たしてあげたい」という渡部さん。

お二人が帰られる際も、「また一緒に

遊びに来て！」と声をかける渡部さん。みんなが気軽に入れて、くつろげる場所にしたいという思いでアトリエという言葉を店名に入れたそうですが、本当に実現していました。ビールが入った大きな箱を差し入れに来るだけのおじさんもいました。本当にたくさんの人から愛されているお店なんですね。

笑顔があふれる店

渡部さんは実のお父さんと同居しており、お父さんの介護をしながらの生活です。たまには井上さんに愚痴をこぼすことがあつても、いずれ自分も通る道なのだからと、なるべく笑顔で過ごすといいます。

渡部さんは人に喜んでもらうことが大好きです。「足が悪くて良かったと思うこともある。人の心が少しはわかる。人は障がいがあつても、それを補う何かが必要がある」。この言葉が、今回の取材の中で一番心を打たれました。足が悪いなら手作業しかない！ その技術が今ではたくさんの方の気持ちを満たし、たくさんの方から愛されています。

アトリエ・ナベに来たお客さんはみんな笑顔で帰っていきます。取材でも渡部さんの笑顔でたくさんの方の元気がもらえました。自分の大切な時計が壊れてしまった時はもちろん、お茶を飲むだけ、お話をするだけでも、またぜひ立ち寄りしたい、そんな素敵なお店です。

———そんな素敵なお店です。
(おおの・みつき／文化資源学系二年生)