



石見神楽の魅力伝える

—有福神楽保持者を訪ねて—

(浜田市)

板倉苑子



最近、島根県内はもちろん、県外や海外でも舞われる機会の多い石見神楽。石見地方では毎週どこかで公演が行われ、各地に石見神楽を継承している社中が多数存在しています。

私は今回、数多くある社中の中から浜田市観光振興課の方に紹介していただいた有福神楽保持者会の練習現場を訪れ、お話を伺うことができました。

他にはない五つの演目

七月十七日。松江から浜田市下有福町へ車を走らせること約二時間半、有福神楽保持者会の皆さんが神楽の練習をしておられる下有福八幡宮へと無事に到着することができました。中にはすでに社中の皆さんが九名いらっしやって、温かく迎えてくださいました。挨拶が終わると、さっそく取材開始です。

最初に有福神楽保持者会の会長をしておられる佐々木昌延さんに社中の概要についてお話を伺いました。有福神楽保持

者会は昭和三十九（一九六四）年に島根県指定無形民俗文化財に認定された社中です。認定を受けるため大急ぎで社中の歴史を調べて書類を提出しました。そのときの調べでは、社中は二百五十年以上に設立されたようですが、惜しくも記録がないため明確な設立年は分からないそうです。

認定後は、大きな舞台に立つ機会が次第に増えていきます。そして昭和四十五（一九七〇）年に行われた大阪万国博覧会への出演、翌年の宝塚歌劇団における「大蛇」の指導をきっかけに広くその名が知られるようになり、全国各地、世界各地での公演で忙しくなったとおっしゃっていました。

有福神楽保持者会が無形民俗文化財に指定された理由は、他の社中がやっていない演目をやっているからというのが大きいそうです。社中で保持している演目は三十九あり、そのうち三十七が指定されています。中でも、御座舞、尊神、関



■ (左) 会長の佐々木さん。(右) 蛇胴をつけてみる筆者。

山、荒平、諸太刀の計五つの演目が他の社中でやっていない珍しい演目です。

「大蛇」体験

石見神楽で有名な演目と言えば、やっぱり「大蛇」でしょう。私は石見神楽の「大蛇」を見るたびに「あの大蛇の頭や胴は重くないのだろうか」と思っていました。そこで、「大蛇で使われる頭や胴は重くないのですか？」と質問してみました。すると社中の皆さんが実際に使わ

ださいました。

大蛇の頭は重さが七キロもあります。蛇胴は重さが十七〜十八キロ、長さは伸ばすと十八メートルもあるそうです。どちらも和紙製で、石州和紙が使われています。修理をするたびにどんどん重くなるそうです。

その後、社中の皆さんの粋な計らいで、実際に蛇胴をつけさせていただくことになりました。蛇胴にはリュックの肩紐のような紐があるので、まずそこに腕を通して背負うように着ます。そして最後に胸の前あたりで紐を結ぶことで蛇胴を装着することができます。着る前は重いのかなと思っていました。実際に着てみると想像よりも軽くてびっくりしました。

そして今度は体の周りに蛇胴をぐるぐると巻きつける動きを体験しました。初めての経験だったので社中の方に指導やサポートをしていただきながらなんとか巻きつけることができました。巻きつけるのはなかなか容易ではなく、足元がおぼつかなくなるので少し怖かったです。

体験の後は、実際に「大蛇」の一部をやって見せていただけることになりました。普段イベントやお祭りで見るときは客席と舞台で多少距離があるのですが、今回は間近で見ることができました。とても迫力があり、圧倒されました。その中で、舞をしているときは大蛇の体は常に小刻みに動かしているのだということに気づきました。また、今回は大蛇の頭

をつけずにやっておられましたが、大蛇役の方々はその動きまできちんとやられていて、一切気を抜いておられないのだなと思いました。

大蛇を舞うためには、社中に入ってから五年は修業が必要なのだそうです。大蛇の演舞は多大な練習と努力の上に成り立っているのだと知って感動しました。

伝統の練習と海外公演

有福神楽保持者会では秋祭りが近くなる九月、ここで行っていない伝統の練習があります。それは九月一日から九月三十日までの一か月間、一日も休まず、毎日練習を行うというものです。この練習は秋祭りに備えて体を作るために行われます。そのため神楽をしている石見

の人は秋に脂が乗っているとされているそうです。

練習時間は午後八時ごろから十時半ごろまで。練習の後は午前零時まで「昔の人はこうしていた」のような話や反省会をするそうです。最近では他の社中と同じように毎週一回の練習もするようになりましたが、九月に一か月間ぶっ続けの練習を行う伝統は今も続いています。

このような練習の成果を披露する場の一つとして、有福神楽保持者会は海外でもたくさんの方を招いてきました。

最初に海外公演を行ったのは昭和五十七（一九八二）年。国際交流基金の招請でアメリカのヒューストン、ニューヨーク、バーミンガム、ダラスなどの都市で四十日間公演を行いました。この



■ (上) 「大蛇」の練習風景。(下) 取材風景。



■(上)「人倫」の衣装を着てみる筆者。見た目以上に重い。(下)「人倫」の練習風景。

とき、勤め人の社中の会員は四十日間も仕事を休むことになるので、クビ覚悟で行ったそうです。その後、昭和五十九

(二九八四)年にも三十五日間のイギリス縦断公演を行っています。他にも一週間程度の短期公演ですが、中国や韓国、ドイツ、スペイン、フランス、イタリアなどに行っておられます。

このような海外公演を行って、「表札が変わった人はいるかもしれないが、仕事をクビになった人はいない」と笑いながら言っておられました。仕事をクビになった人がいないのは、地元の理解があるからだとも言っておられました。

海外公演はどこでやるにしても、仕事の関係で行けるのは十人ぐらいたそうです。それぐらいでも、例えば大蛇をやるうと思えば、九人いればできるという話でした。神楽はこの国に行っても喜ばれ、「大蛇」は「ドラゴンダンス」と言われることもあります。また、ステージ

に上がってくる人もいたり、サイン攻めに遭うこともあるそうです。

豪華な衣装

衣装も出して見せてくださいました。「人倫」の衣装の一つですが、一言で表すととにかく豪華でした。衣装には金糸や銀糸で刺繍が施されています。重さはなんと三十キロもあるそうです。そしてまたもや社中の方々の粋な計らいで実際に衣装を着させていただきました。三十キロと事前に伺っていても、やはり重くてびっくりしました。ずっと着ていると肩が凝りそうでした。こんなに重い衣装を着て舞っているのかと思うと、すごい体力と筋力だなと思いました。

三十キロもあるのなら軽くすればいいのではと思う方もおられると思います。しかし衣装は軽くできないそうです。なぜなら、観客の人は豪華な衣装を見たいという意識があるからだとおっしゃって

いました。

試着の後、「人倫」を少しやってみてくださるようになりました。私は今まで「人倫」を見たことがなかったのですが、流れるような立ち回りに思わず魅了されてしまいました。大きくない舞台で二、三人がぶつからずに舞えることもすごいと思いましたが、やはり重い衣装を着て長時間神楽を舞うことができるのがすごいなと思いました。

さて、大蛇の頭や蛇胴、「人倫」で使われる衣装など、社中が所有している道具や衣装は全部でいくらくらいかかっているのでしょうか。なんと、全部で六千万〜七千万円かかっているそうです!! きらびやかな衣装や貴重な道具を見ると納得してしまいますが、予想では数百万だと思っていたので、その金額に驚いてしまいました。

リズムと音に血が騒ぐ

石見神楽は子どもから大人まで幅広い年齢層の方々が参加しています。後継者不足に悩む伝統芸能もあるなかで、なぜ石見神楽は若い人もどんどん参加するのでしょうか?

社中の皆さんは、「(石見神楽の)リズムが血を騒がせるから」だとおっしゃっていました。小さいころからずっと石見神楽のリズムを聴いてきたからか、太鼓や笛の音を聴くと血が騒ぐのだそうです。

有福神楽保持者会には、子どもが神楽



■口上の台本。

を舞う子ども社中が存在します。現在子ども会員は十八名いて、中には広島や出雲から参加している子もいます。四歳ぐらいでこの子ども社中に入る人もいれば、大人になってから神楽をやる人もいます。大人になってから始めた人の中には、子どもと一緒に入ったという方もおられます。「子どもがやるから自分もやる、やらねば」という感じで入られたそうです。しかし、社中に入っている人で下有福町に住んでいる人は少なく、多くの方は町外から通っているそうです。

有福神楽保持者会の大人の神楽社中には現在十六人おられます。高校生三人、三十代四人、四十代五人、五十代一人、六十代一人、七十代一人、そして女性が一人おられるそうです。二十代の方はいないということでしたが、高校生や三、

四十代の方が多いという点と女性の会員の方もいるという点から、年齢性別問わず、血を騒がせる何かがあるんだなと思いました。

およそ二時間半の取材時間はあっという間に過ぎてしまいました。様々な貴重なお話の中で最も印象に残っているのは、有福神楽保持者会は「昔からの伝統を守っている」という言葉です。会長の佐々木さんは次のようにおっしゃっていました。

「石見神楽はお客さんの意見を取り入れながら変わってきた。大蛇の数が増えてきたのもそうです。うちも秋祭りのときは昔ながらの神楽を演じますが、舞台では派手なやつをやりませう。両方やりませう。でも基本的にうちは昔を変えない」

石見神楽の長い歴史の中で、今では珍しくなった演目が消えずに継承されているのも、昔からの伝統を守るという社中理念を大切にされているからなのではないかと思いました。

大人も子どもも魅せる舞

石見神楽の練習場へお邪魔してからおよそ一か月後の八月十五日、有福神楽保持者会の皆さんの神楽が見られるというので、江津市の二宮交流館で行われた二宮ふるさと祭へ行ってきました。

公演時間は午後五時半から午後八時まで。演目は「尊神」、「八幡やわた」、「神武じんむ」、「恵比寿」、「人倫」、「大蛇」の六演目が上演されました。このうちの「神武」と「恵比寿」は子ども神楽が行いました。子ども

も神楽でも、大人神楽に劣らず迫力があり、子ども神楽だと侮つてはいけなないと思います。

「恵比寿」は、恵比寿様に扮した子どもが一人で舞っていました。魚釣りの場面、魚に餌をまくように観客に向かって餌一つゲットしてしまいました。思わず「大蛇」です。大蛇に飲ませるお酒の入った樽が観客席の前に置かれたとき、これはあとから大蛇が近くに來るのではと思いました。案の定、大蛇はこちらにぶつかるほど近くに來ました。当

たったときは少し痛かったですが、至近距離の大蛇に圧倒されてしまいました。また、私は大蛇が八頭も出演する神楽は見たことがなく、八頭の大蛇の立ち回りは迫力満点でした。

今回、取材を通して石見神楽の魅力がいつそう身近に感じることができました。蛇胴をつけたり重い衣装を着たり、出雲人の私にはとても貴重な経験でした。石見神楽の技術や伝統が、いつまでも後世に継承されていってほしいなと思います。

(いたくら・そのこ／文化資源学系二年生)



■(上) 子ども社中による「神武」の舞。(下) 可愛い恵比寿様と楽器を演奏する女の子。



■(右上)大蛇退治の場面。(左上)大蛇に巻き込まれた観客。(下)公演後、舞で使った道具をもらいに集まる子どもたち。

街のおもしろ文化観察学入門

大社編

石飛あゆみ・藤原莉沙



■記事担当の編集部員二人。

六月三十日、二年生編集部員五人で出雲市大社町を歩きました。松江組は九時半に短大を出発して、斐川組と出雲大社神楽殿の注連縄の下で十時半に待ち合わせをしました。日曜日だったこともあり、観光客がとても多く、駐車場にはたくさんのお車が並んでいました。駐車してある車のナンバープレートを見ると、島根ナンバーを見つけたのが大変なくらい県外の方が多くいました。

神 門通りが平成二十四年に新しくなりましたが、私たちが目指すのは観光スポットではありません。マップにも載っていない、注目されない小さな文化を探して裏通りを巡るのです。

この日はとても暑かったので神楽殿を出発後、早速アイスが食べたくなり、お

店を探すことにしました。出発して間もなく「観光センター出雲」の前を通りかかりましたが、あまりの人の多さに入る気にならず、諦めて他を探すことにしました。

信号を渡り、御宮通りを歩いていると平成の大遷宮と書かれた赤いタペストリーがこちらこちらに吊るされていることに気づきました。その他にも花が生けてある竹の筒を飾っている家が多くありました。「潮波み」（大社の家に古くから伝わる風習）で使う竹筒に花を挿して軒に飾り、通る人におもてなしの心を提供しているものだと分かりました。

これらを見ながら歩いていると、道の左手に「出雲大社職員寮」と書かれた表札を見つけ、気になったので訪ねてみることにしました。緊張しながらインターホンを押すと、中から若い女性の方が出てくれましたが、その方はなんと巫女さんでした。

話を伺うと長崎出身で、巫女さんのお仕事でした。私たちは長崎から島根に来ておられると聞いてとても驚きました。出雲大社はそれほど有名なんですね。この寮には六人の方が住んでおられて、巫女さんだけでなく事務の方も一緒に住ん



■(上) ずらっと並んだ観光バス。(左下) 出雲大社職員寮。(右下) 家の壁に飾られたタペストリーと竹筒。

でおられる女子寮でした。

まさか出雲大社の巫女さんたちの寮があるとは思ってもみなかったのです。発見でした。どのような暮らしをされているのか聞きたかったけど、お忙しいそうなのであまり長くお話を聞くことは出来ませんでした。

歩

き出すとすぐ右手にお菓子屋さんらしき店があり、「ひやどら」と書いてあるアイスボックスを見つけた。そこは「とみや」という和菓子屋さんで、「ひやどら」がどういうものか知りたくて中に入ってみました。

「ひやどら」は「冷やし生どら」の略



■ (左上)「とみや」店舗。(右上)和菓子をかう編集長。(右2段目)冷やし生どら。(下)冷やし生どらを食べる取材班。おいしかったです。

でも、もちろん買って食べることにしました。店内で食べたいと言うと、お店の奥さんは冷たいお茶を出して下さって、またお話も聞かせて下さいました。

「とみや」は創業八十年の老舗で、今では大社町にある数少ない和菓子屋さんの一軒です。昔はたくさん和菓子屋さんがあったけど、後継者不足などで現在は三軒ほどしかないそうです。「ひやどら」ができたのは三年前です。この商品を開発したのは息子さんだと聞きました。その日は暑かったので、冷たい生どらとは

てもおいしかったです。その他にもいろいろなお菓子があり、和菓子好きの編集長は「おっ！これは珍しい」と言っていて、一個買って食べていました。

「とみや」から真っ直ぐ進むと四ツ角という本当に道が四つに分かれている道に出ました。そこで「ねこや時計店」と書かれた大きな看板が目につきました。「ねこや」とは変わった名前だなと思ひ、名前の由来が知りたくなり、お邪魔することになりました。呼んでもなかなか出てこられなかったけど、精一杯大きな声で

「ごめんください」と言うと奥さんが出てこられました。

店の名前の由来を聞いてみたところ、奥さんは「私はよそから来た者で……。昔からこの名前だったと聞いています……」。どうも由来は分からないようです。「ねこや」は時計屋さんだけ、もう修理しかしてなくて、主にめがね屋さんをやっておられるそうです。最後にその変わった店名の看板の前で写真を撮らせていただきました。

「ねこや」から少し行ったところにま



■ (上)ねこや時計店前で記念写真。(左下)四ツ角集会所の貼り紙。(右下)東小路公会堂の看板。

た時計屋がありました。どうしてこんなに近くに時計屋があるんだろうと疑問に思い、聞いてみようと思いましたが、誰も出てこられなかったので、疑問は解決しませんでした。

ぶらぶら歩いてみると、「四ツ角集会所」と書いた紙がガラス戸に貼られている家を見つけました。「四ツ角」とは何か気になったので近くの家の方に尋ねてみました。すると、「四ツ角」というのは地名で、空き家になった住宅を借りて地域の集会所として使っているとのこと



■(上) 中林酒店の看板と共に写る富士子さん。(左下) 昔使われていた「はや駒」の容器。(右下) 中林酒店の猫のフー。

でした。

またちよつと歩くと「東立小路公芸堂」という看板を掲げた家もありました。読み方が分からなかったもので、ちょうど通りかかった人に聞いてみました。読み方は「ひがしたてこうじ」でした。四ツ角集会所同様、空き家を借りて使っているそうです。

さらに進んで行くと古い酒屋さんがありました。中を覗くと、「はや駒 電話四十七番」と書かれた看板が……。「えっ! たった二桁の番号?」。不思議だったのでお店の方に聞いてみることに

しました。

お店の奥から出てこられた奥さんに事情を説明し、看板について聞いてみました。お店の名前は中林酒店、奥さんのお名前は中林富士子さんでした。電話番号が二桁なのは、昭和初期に電話が開通し、すぐに作られた看板だからだそうです。当時は電話加入者が少なかったんですね。

また、中林酒店は昔、造り酒屋で、「はや駒」はお店で造っていたお酒の名前だそうです。お店の中には「はや駒」と書かれた陶器が並べてありました。昔はお

酒の容器は陶器だったんですね。

中 林酒店には猫が何匹かいました。外で日向ぼっこをしている猫がいたのでじゃれて遊びました。その猫の名前は「フー」と言います。名前の由来は、模様が虎柄だったからで、中国語で虎を「フー」と発音することからこの名前にしたそうです。中国語の名前を付けても

らっている猫とは初めて出会いました。とても可愛かったです。中林酒店に別れを告げ隣の家の前を通ると、木を鉢代わりにしてお花を飾っているのが目に入りました。あまりにもたくさん飾ってあったので気になり、尋ねてみることにしました。

インターホンを押そうとしたんですが、下にたくさん植木鉢があつて小さい私たちには届かず、編集長に頼んで押しもらいました。しばらくしてご主人が犬と一緒に出てこられました。お名前は、

川上暢三さんとおっしゃいます。「この木の植木鉢はなんですか」と尋ねると「流木だよ」と言っていて詳しく説明して下さいました。流木とは山から川、または海へ流れ着いた木のことで、木なのに木のささくれ感が川や海の流れて削られて丸みを帯び、表面がツルツルと触り心地がよくなっているものです。友達が拾ってきた木を磨いているのを見たのがきっかけで、自分も流木を趣味として始めたそうです。

始めたのは五年前で、大社の海岸から拾ってきた流木をご主人が磨き、お花好きの奥さんがお花を植えているそうです。お花を植える際には空いていた穴にビニールを張って土を入れるそうです。少し前までユリの花がとてもきれいに咲いていたようですが、見る事ができなくなりました。

家の中には、山から採ってきて磨いた



■(上) 川上さんにお話を聞く編集部員。(中) いただいた流木。(下) 塀に飾られた流木。



木も飾ってありました。「ちよつと待つて」と言つて、家の中に入つて行かれたので何かなど不思議に思つていたら、流木を一個プレゼントしてくださいました。持つてみると意外に重くて少し驚きました。

お腹がすいたので、「かねや」にそばを食べに行くことにしました。「かねや」は「ねこや時計店」の向かい側にあつ

て、「お昼はここで食べよう」と決めていたお店です。お昼時だったのでたくさんの方がお店の前に行列をつくつていました。「かねや」のそばはすぐおいしいと噂に聞いていたので、どうしても食べたくて並ぶことにしました。結果的に私たちは暑い中、約一時間半も並びました。やつとのことで入り、席に着いたときはぐつたりでしたが、そばを食べたら元気になりました。みんなそれぞれ違うものを食べたけど、どれも評判通りでとてもおいしかったです。

昼

ご飯のあとは、神迎の道を通つて神門通りに向かうことにしました。神門通りを歩いているとまた時計屋さんを見つけた。建物の外壁には大きな字で「島根屋時計店」とありますが、店先に吊るされたタペストリーには「シマネヤ」と書いてあります。

中に入ると麦ちゃんという五歳のメスの柴犬がお出迎えしてくれました。店主は飯島健太さんという方で、なぜ大社町にはこんなにたくさん時計屋さん

があるのか聞いてみたところ、昔、景気が良い頃、大社には良い時計をしている人が多かった、大社の人はどうも時計にこだわるようだと言つておられました。

また、「シマネヤ」という名前はどうしてつけられたのか聞いてみました。飯島さんの祖父が東京で創業した際に島根出身ということから「島根屋時計店」という名前を付けたそうです。島根出身の方が故郷を懐かしがつて来店されることも多々あつたという話です。戦争の影響で大社町に戻り、また営業を始めたそうです。二代目の飯島さんのお父さんが「シマネヤ」に変えました。その理由は飯島さん自身も分からないそうです。

現在の「シマネヤ」はめがね屋が主だけど、時計の電池交換や修理の受け付けもしているとつておられました。その他にハンカチも販売していて、観光客から良いお土産品として喜んでもちらつていそうです。お店の中には視力検査をする眼鏡のレンズが入つたとても古いケースがありました。なかなか他のお店では見ることが出来ないの感動しました。毎月お店の新聞を出しておられて、お客さんは「いつも楽しみにしてるよ」とつて来られるそうです。

街

歩きをすることで県外から来られた方と触れ合うことも出来ました。追加取材に行つた際にお昼ご飯を食べていたら、隣に座つていた奈良の人たちに話しかけられました。八重垣神社のことを聞かれたのですが、県外の人が島



■かねやの前のできた長い行列。最後尾が取材班。

根に興味を持つて下さっていることを嬉しく思いました。

普段歩かないようなところを自分たちの足で実際に歩くことによつてたくさん発見や出会いがありました。突然訪ねてもみなさんとても温かく迎えて下さり、お話を聞かせて下さいました。古く趣きのある建物や文化に巡り合うこともできました。何回でも行きたくなる街です。皆さんもぜひどうぞ。

(いしとび・あゆみ/文化資源学系二年生)
(ふじはら・りき/文化資源学系二年生)

■(左)シマネヤ。(右上)古い視力検査用レンズが入ったケース。(右下)シマネヤの看板犬、麦ちゃん。

松江に生きる Flat Style

Space Design Office
Flat Style

日高 愛

六月十四日。松江市新雑賀町の天神川沿いを歩いて行くと、「家具屋 Flat Style」と書かれた看板。そこには一軒の古民家風のお店が建っています。ここが今回取材させていただいたインテリア家具の製作、リメイク、販売をされているお店、フラットスタイル。お店の玄関前は屋根付きの作業場となっており、トントんと音をたてながら作業が行われていました。

■お店だけど…「ただいま」

フラットスタイルは、オーナーの松崎直也さん(32)とスタッフの田中瞬さん(27)の二人でされているお店です。

松崎さんは地元松江の高校を卒業後、二年間広島専門学校でインテリアデザインを学びました。その後、島根に戻って住宅営業や家具屋などで働いたのち、自分のお店フラットスタイルを設立されました。

松崎さんとお話していると、語りは静かですが強い意志があるように感じました。また、お子さんの写真を見せていただいたときは、とても温かく優しい表情をしておられました。

田中さんは大学を卒業後、広島で内装関係のお仕事をされていました。しかし、地元島根にもこのようなお店があると雑誌を通して知り、島根に戻ってこられました。そしてフラットスタイルを訪ねたのが二人の出会いです。一見怖そうな印象もありましたが、カメラを向けると

たくさんポーズをとって下さったりと、とっても楽しい方でした。

私のイメージですが、家具職人さんはどちらかというと年配の方と思っていました。ですが、お二人とも若くて、まずそこに驚きました。

外で作業をされていた田中さんにあいさつし、松崎さんが近くの倉庫から帰って来られるのを中で待つことになりました。

中学の頃は毎日のようにお店の前を通って通学していましたが、お店というよりも民家のように入りづらそうなイメージでした。しかし、木枠のガラス戸を開け一歩中へ入るとそこは玄関で、靴を脱いで上がるようになっていきます。「ただいま」の似合うお店で、懐かしいという印象を受けます。十分程度お店の中で待っていると、松崎さんが戻ってこられました。

■二つの意味の「ふらっと」

松崎さんがフラットスタイルを設立されたのは今から十年前の二〇〇三年。初めは上乃木三叉路沿いにある六畳の狭いテナントからのスタートでした。その後、二〇〇六年に現在の新雑賀町に場所を移し、念願だった一軒家での活動を始められました。スタッフの田中さんとの出会いは上乃木三叉路のテナント時代。

フラットスタイルでは主に家具の製作やリメイク、空間プロデュースをされています。空間プロデュースとは建物の色



■松崎さんの話を聞く取材班。

や床、壁、家具、照明など内装全てを手掛けることです。
築四、五十年の店内は「おばあちゃんの家」と言えば想像しやすいでしょうか。裏庭もあります。建具などは全て外され、とても開放感があり、畳の上には自慢の家具が並べられています。これは松崎さんのこだわりで、自分の肌で家具を体感しイメージしやすいようにと畳の上に家具を置いているのだそうです。

現在店舗としてこの家は借家ですが、大家さんにキレイになるなら何をしても構わないと言っていたので、自由に改装して使うことが出来ているようです。フラットスタイルという名前には、空間を広く見せるためには高さのある家具を置かない、「平ら」という意味と、「ふらつ」と立ち寄れるお店でありたいという思いと、二つの意味が込められています。空間をプロデュースされる松崎さんらしいお店の名前だと思いました。

■信頼で成り立つ

十代から八十代くらいまでの幅広い年齢層のお客さんから支持されるお店、フラットスタイル。若いお客さんからは一人暮らし用の家具のリース、年配のお客さんからは家具のリメイクの依頼が中心となっています。

思い出に残るお客さんのお話を伺いました。今から四、五年前、当時八十八歳のおばあさんから家具の修理の依頼がありました。ダイニングセットの椅子を修理してほしいというものでした。ダイニングセット自体の状態は良く、ビスの調整や虫食い箇所の板の張り替えといった難しくはない修理でした。しかし、おばあさんが三十代の頃、今は亡き旦那様と一緒にお金を貯めてやっと購入されたものというので、大変思い入れの強い家具でした。そのため、納品の際おばあさんは泣いて喜ばれたと言います。

このお客さんから、昔の人はモノをとっても大事にしている、モノの大切さやありがたさを改めて教わったと話される松



崎さんの顔は輝いて見えました。
また、家を解体した際に出た材木を利用して孫のために思い出のものを残すことができないかというリメイクの依頼もありました。この依頼のときには、縁側の板とこたつの板を使っておままごとキッチンを製作されました。



このような依頼の際は同じものを二つ作ることが多く、一つは依頼主の方にお渡しし、もう一つはお店で販売するそうです。お店にはそのおままごとキッチンが置かれていましたが、全て木材で出来ており、大変温かみのある雰囲気を出していただきました。お孫さんも喜んで遊ん

■(右上) 地元作家の器も置かれていました。(左上) 笑顔で話す松崎さん。(右下) 作業をする田中さん。(左下) 松崎さんが専門学校のときに描いたデザイン画も飾られていました。



■みんなのおうちプロジェクトのおうち。

ターネットの物件情報を見ていたところ、宍道町にある築百三十年の古民家を発見。衝動買いしたこの物件で「みんなのおうちプロジェクト」を行っています。辺りは田畑に囲まれており、自然豊かな場所です。主に古民家をみんなで直して行こう！という取

り組みなのだそうですが、ピザ窯を作ったり、ツリーハウスを作ったり……。みんなでもバーベキューやそうめん流しをすることも。少しずつ自分達で作り上げていく楽しさを感じました。メンバーは松崎さんをはじめ、スタッフの田中さん、その他フェイスペインクでも呼び掛けておられ、現在約四十人のメンバーと一緒に取り組まれています。そして最終的な目標である街づくり。松崎さんは広島専門学校へ進学する際も、二年後絶対に松江に戻って来る！と決めていたほど地元が大好きなのです。松江の中でも、現在フラットスタイルがある場所が一番好きなのだとか。そこから見える夏の花火や、夕日の光景は格別だそうです。

幼い頃から古いモノが好きだった松崎さんは「松江には古いモノがたくさんあります。古いモノには良いモノがたくさん残っているのが大切にしたいんです。流行のモノは東京とか都会からだと思われているけど、そういったモノを島根から発信していくことが夢です」と、熱く語って下さいました。私には分からないような、そんな具体的なものがはつきりと頭の中に存在しているようでした。

■工具を持って記念撮影。

でいるのではないでしょうか。この他にも、「今の家には合わないけれど、昔から使っていた和ダンスをどうにか残したい」という依頼には、テレビ台へトリメイクするなど、様々なリメイクを手掛けておられます。リメイクの依頼の際は、お客さんと直接お話をすることで、松崎さんの方からどのようにリメイクし残すか、新しくするかを提案して下さるので安心してお任せすることが出来ます!!

また、今までで一番難しかった、困った依頼のお話では、当時九十二歳のおじいさんからお経のお札を作るために桐の板を厚さ二ミリにして欲しいという依頼を受けた話をされました。その上、二百枚という注文数の多さに驚きました。ですが、「どのような依頼も基本的に何でも引き受けます。難しいかもしれないが、自分の好きなことをしているし、スキル

アップにも繋がる」とおっしゃっていました。お店の宣伝はほとんどせず、お客さんの口コミや紹介で依頼を受けることが多いと言います。お客さんが友人などにフラットスタイルを紹介したくなるのが分かるような気がしました。私も今回取材させていただいたのですが、家族や友人に紹介したほどです。

松崎さんの夢は家具づくりをするところから始まり、空間づくり、家づくり、そして最終的な目標として街づくりを掲げられています。空間づくりでは、二〇〇五年に初めてとなる店舗家具の依頼を受けました。そして現在は家づくりとして「みんなのおうちプロジェクト」という自ら主催する活動をされています。四年前インターネットの物件情報を見ていたところ、宍道町にある築百三十年の古民家を発見。衝動買いしたこの物件で「みんなのおうちプロジェクト」を行っています。辺りは田畑に囲まれており、自然豊かな場所です。主に古民家をみんなで直して行こう！という取



■工具を持って記念撮影。

■工具を持って記念撮影。

鯛ノ巢山



■頂上付近で発見したブナの大木。

「島根県といえど……」。私の心に浮かんだのは、小学校の時に体験した「北山縦走」でした。小学生にとつての二十キロは、一日中歩きっぱなしの距離でした。しかし、その時初めて山登りを体験した私は、歩き切った時の何とも言えない嬉しさを感ずりました。

初めは「山登りの記事は難しいよ」と渋っていた先生たちも、ガイドさんと一緒ならと折れてくださいました。そのうえ、福田充雄さんが案内してくださいるなら、奥出雲町の鯛ノ巢山はどうかと提案してくださいました。

福田さんは、奥出雲町阿井公民館の館長を務めていて、一年生の時の地域探検学という授業で、私たちはお世話になったのでした。私は早速、福田さんに連絡しました。福田さんは私たちのガイドを快く引き受けてくださり、鯛ノ巢山登山が決定したのです。

六月七日。十一日前に梅雨入りが発表されたにもかかわらず、本日も晴天。鯛

ノ巢山登山隊三人は、鹿野先生の運転する車で九時に短大を出発し、約一時間後、予定よりも少し早く阿井公民館に到着しました。ここで福田さんと合流します。

鯛ノ巢山のいわれ

鯛ノ巢山は、仁多郡奥出雲町上阿井と雲南市吉田町の境にあり、標高一〇二六メートルです。この山は、なんと『出雲国風土記』にも載っている山です。仁多郡の条に、「志努坂野 郡家西南三二里（郡の役所の西南三二里にある）」とあり、この志努坂野が鯛ノ巢山だといわれています。

それにしてもこの「鯛ノ巢山」という名前、変わっていると思いませんか？ 私は最初この名前を聞いたとき、とても不思議に思いました。山なのに海の魚の名前？ 鯛の巢があるの？

福田さんによると、「ハッキリとは分からないが、いくつかの説がある」そうです。その一、となりに「田井郷」があり、これから「鯛」となったという説や、

その二、「めでたい」の「たい」に「鯛」の字を充てたという説もあります。しかし、その三、このあたりは山陰と山陽との交易の拠点で、日本海からの魚が多く集まったからという説に、説得力がありそうです。

鯛ノ巢山の周辺には、『古事記』に出てくるイザナミノミコトにまつわる伝承地も多く残されていて、神代の昔から人びとの営みがあったことがうかがえます。阿井の人びとは、そんな地域に誇りを持っていて、地域のシンボルである鯛ノ巢山をことのほか大事にしています。地元の有志の人びとは、「鯛ノ巢山の自然を守る会」を結成して、登山道の整備や草刈りなどを行っています。

鯛ノ巢山登山

今回、山に不慣れた私たちのために、福田さんはもう一人助っ人を準備してくださいました。福田さんの先輩、荒木康男さんです。荒木さんには、植物や虫などのことをたくさん教えていただきました。



■(右上) ササユリ。(左上) コアジサイ。(下) コウモリ岩の中に入っている様子。

公民館から車で鯛ノ巣山の登山口まで移動します。半谷地区の奥にトイレと駐車場がありますが、私たちは、看板がある登山口からさらに奥へ、車で入ります。さすが、鯛ノ巣山を知り尽くした地元の人たちです。

登山道横の空き地に車を止めて、一時三〇分登山スタート。先頭は荒木さん、私たちを挟んで、しんがりには福田さん。福田さんは、クマ除けの鈴をザックに付けています。

登り始めは、杉林の比較的なだらかな道です。コアジサイの白い花が、私たちを出迎えてくれます。

スタートしてすぐに、荒木さんがミョウガを見つけました。それを皮切りに、ウバミソウ(タキナ)、アマドコロ、

そして根が赤く、粘っこくておいしいアカミズなど、たくさんのお野菜を私たちに教えていただきました。

一時すぎ、水の流れる音が聞こえてきました。そして、谷の奥に「清流水」と名付けられている水飲み場が現れました。この付近には、紫色の染料に使われるムラサキや、爪楊枝の材料になるクロモジを発見しました。

一時一〇分、「第一の心臓破りの坂」が現れました。傾斜のきつい坂が長く続き、谷から尾根筋へ出ます。ここで一気に息が上がりました。私たち三人は「鯛ノ巣山をナメていた」、心底そう思いました。

第一の心臓破りの坂を越えた頃、「リョウブ」と書かれた木を見つけました。こ

の木は、牛の鼻ぐりに使われていたそうです。また、このリョウブの若葉は、昔「リョウブ飯」と言って、水増しのためにお米に混ぜて食べていたそうです。荒木さんは、そんな話をしてくださいました。

コウモリ岩

一時三〇分、登り始めて一時間近く、ようやくコウモリ岩が見えてきました。岩のすぐ下にベンチがあったので、まずはそこで体力を回復します。福田さんは、私たちに鈴を勧めてくださいました。十分ほど休憩して、いよいよコウモリ岩へと向かいます。

コウモリ岩は、高さが一〇メートルはありそうな巨岩です。岩の下部には、古墳の石室のような高さ一メートルほどの空間があり、その中には弊串が立ててあります。

このコウモリ岩、なんとイザナミノミコトが、七日七夜この岩穴に籠もってお産をされたという言い伝えがあるので、ここに籠られたということで「コモリ岩(またはコウモリ岩)」と呼ばれているのだそうです。「子を無事に出産したメデタイ山」ということで、山の名前が「鯛ノ巣」になったという説もあるそうです。

福田さんが「中に入ってもいいよ」とおっしゃるので、ちょっと畏れ多い感じもしましたが、私も岩穴に入らせていただきました。中は案外狭く、人が一人やっ

と横になれるほどの大きさでした。イザナミノミコトがここでお産をされたのだと思うと、自分も神話の世界に入ったような神秘的な気持ちになりました。

登山道は、コウモリ岩を左に巻いていきます。私たち三人は、福田さんに案内されて、コウモリ岩の上に出てみました。登山道から少し反れた道ですが、改めて岩の大きさを感ずることができました。私のお勧めのスポットです。

標高八〇〇メートルのコウモリ岩のあたりから、ブナが現れるようになります。独特のツルツとした灰白色の幹がキレイです。

ブナは、日本の落葉広葉樹を代表する木で、中国地方では標高一〇〇〇メートル級の高山でないと見ることができません。ブナの森は、地面がやわらかいスポ



■頂上から見た上阿井の町。

ンジのようにフカフカしているので、雨水を蓄える力が強く、「緑のダム」の役割を果たしています。福田さんは、誇らしそうに、そう話してくださいました。

頂上

一二時三〇分、「第二の心臓破りの坂」を越えて、やっと、やっと、頂上に到着しました。頂上の北部はちよつとした広場になっていて、ベンチや看板が設置してあります。

頂上からは、北側の眺望が開けています。上阿井(福原)の集落を一望でき、遠くの方には出雲ドームも見えました。天気の良い日には、大山も見えるそうです。

頂上のブナの大木には、ツタウルシという名のツル植物が、木に巻き付いていました。このツタウルシは、葉が三枚ずつ出ていることが特徴で、かぶれるから

触らないようにとのことでした。

頂上の広場から北へ一〇分ほど行くと、「弁当岩」という絶景ポイントがあります。南側の眺望が大きく開けていて、島根県で二番目に標高が高い猿政山や、大万木山も望むことができます。私たちは、ここで昼食を取りました。

昼食後、福田さんは、山や谷をステイックで指しながら、私たちに説明してくださいました。猿政山の北側には大きな谷が二つあり、西側の谷は「呑谷のんだに」とい、コウモリ岩に籠もっているイザナミノミコトが、お産の苦しさから水を飲んだ場所と伝えられています。東側の深い谷は「内尾谷」といい、その奥の集落は、三八豪雪以来、人が住んでいないそうです。

突然ですが、鯛ノ巣山のある奥出雲町の町花は何かご存知ですか？ 奥出雲町の町花は、「シヤクナゲ」です。ここ鯛

ノ巣山でも、頂上付近で発見することができました。開花は四〜五月がピークなので、今回は花を見ることはできませんでしたが、ピンク色のかわいらしい花が咲きます。

この他にも、頂上付近ではチゴユリを見つけました。名前の通りユリ科の植物で、小さな蕾を六つ付けていました。

いよいよ下山

一三時三〇分、いよいよ下山開始です。下山のルートは、登りのルートとちがい、頂上の広場から東に向かって下る道です。

下山と聞くと、皆さんは「栗」と思いかもしれません。しかし、この鯛ノ巣山はとても急で、足を踏ん張りながら降りていると、すぐに膝を痛めてしまいます。私たちは、慎重に歩を進めました。

一四時二五分、隕石が落ちたような、

直径五、六メートルの穴が杉林の地面にあいています。福田さんによると、昔、炭を焼くために作られた窯の跡だそうです。鯛ノ巣山でも、炭が焼かれていたのですね。

一四時四〇分、大きなケヤキの木を発見。この木は大岩に覆い被さるようになっています。「岩抱きケヤキ」と呼ばれています。見る人や方向によっては、岩に座っているようにも見えます。

一四時五四分、ササユリが生えています。ユリの中で一番美しいと言われていますが、大きな蕾をひとつ付けていました。

一五時一〇分、「鯛ノ巣山大滝」に到着。しかし、連日の晴天で雨が少なかったせいか、水量は少な目でした。この水はとても冷たく、飲むこともできるそうです。福田さんによると、「地元では、純粋な人がこの水を飲むとお腹を壊すと言われている」そうです。「純粋な」私は、飲むのを遠慮しておきました。

一五時三〇分、もう平坦な道です。柵で囲った畑が現れました。その畑に、ウバユリが生えています。この草は、花が咲いたときに「葉がなくなる」そうです。ここから、「歯がなくなる」＝「おばあさん」で「ウバユリ」という名前になったそうです。

一五時四〇分、ようやく車を置いてるところまで到着。そこからトイレのある駐車場まで車で移動。記念写真を撮って、福田さん、荒木さんとお別れです。

(次頁最下段へ続く)



■(上) 頂上に到着してガッツポーズのメンバー。(中段右) 岩抱きケヤキ。(中段左) チゴユリ。(下) 登山を終えて駐車場で記念写真。右から2人目が荒木さん、4人目が福田さん。

天野紺屋 五代目 天野尚さんに聞く

藍染めの不思議

(安来市広瀬町)

河村光希



七月十八日、夏の暑い日、私たちは安来市広瀬町にある天野紺屋さんを訪ねました。紺屋とは藍染めを専門とする職業を言います。「紺屋の白袴」という言葉からわかるようにその歴史は古く、江戸時代にさかのぼります。

天野紺屋は一八七〇年(明治三年)創業。一四〇年以上続いている紺屋さんです。藍の液が入ったいくつもの甕かめが置かれている「甕場」でお話を伺いました。にこやかな表情で迎えてくださった天野紺屋五代目、天野尚あまのひさしさんは、緊張していた私に「僕は聞いていただければ、八返しますよ!!」と、優しくにつこり。とっても気さくでチャームिंगな人柄は、記事を読まればわかっていただけだと思います。

■紺屋とは言えなかった。

尚さんが紺屋になろうと思われたのは、実家が紺屋さんだったからというのと、お祖父さん(三代目)たちの姿を見ていたからでした。

(前頁より続く)
長時間にわたっておつき合いくださり、ありがとうございました。

鯛ノ巣山の魅力は、やはり自然の豊かさです。鯛ノ巣山は、戦後、ほとんどはげ山になったそうです。しかし、そこから回復して、今の姿を取り戻しました。今回は見ることができませんでしたが、イワカガミやルイヨウボタンなどの稀少な植物だけでなく、ゴギという貴重な魚もいるそうです。地元の人びとが、この山をいかに大切にしているかが伝わってきます。

鯛ノ巣山の二つ目の魅力は、神話の世界を身近に感じられるところです。鯛ノ巣山をはじめとする奥出雲には、まだまだ私たちの知らない神話伝承が埋もれているのです。しかも、実際に岩穴に入ったり触ったりすることができると、身近で親しみやすいところも鯛ノ巣山の魅力です。

鯛ノ巣山の三つ目の魅力は、鯛ノ巣山が人びとの生活に密着していることです。毎年五月中旬の山開きには、地元の人びとが多く訪れて山菜採りなどを楽しむそうです。鯛ノ巣山は、奥出雲町阿井の人びとに愛されているのです。

こんな魅力いっぱい鯛ノ巣山を、私は一日で好きになりました。これからもずっと変わらず、鯛ノ巣山と地域の人びととの素敵な関係が続いていくことを、心から祈っています。

(いわた・みく／文化資源学系二年生)



■ (上) 尚さんに取材をする「のんびり雲」取材チーム。(中段) すくも玉。(右下) 藍の花。

「跡を継ごうと思って……。高校生のとき、進路を考えていたときに、先代（祖父の圭さん）の仕事の様子や父が土日に祖父を手伝っている姿を見ていたので、染色を学べる大学に進学することを決めました」

お父さんの本職は郵便局長さんですが、お仕事をされる傍ら、土日などにはお祖父さんを手伝っていらしたそうです。――紺屋以外の職業に就くことは考えられなかったのでしょうか？

「ありすぎて説明しづらいですね。ただ、僕はこの職に就いてから他の職業について考えることのほうが多かったで

す」

というのも、尚さんがこれから色々学んでいこうとしていた矢先、師匠であるお祖父さんが体調を崩してしまい、指導を十分に受けることが出来ないまま紺屋を継ぐことになったからです。

「藍染めの藍は常に染められる状態に維持していなければいけない。ですが、その調整が上手くいかず、こうしたいと思っているのと違う方向に行ってしまったて、上手くコントロールできなかつたんです」

「最初の頃は大学の友人たちに『今仕事は、何をしているの？』と聞かれても、

はつきり『藍染めをしている』と言うことが出来なかつたです。五年間くらい上手いかなかつた」

藍を上手く染められなかつた期間、悔しい気持ちを味わつた尚さん。

「でも、多くの人に支えてもらつて何とか出来るように……。いや、今も出来てはいないですけど。祖父は八十歳になつても『私はまだまだ勉強中』だと言つていました。この世界はそういうものなんでしょうね」

藍染めの世界には終わりは無い。尚さんの紺屋に対する姿勢にすぐく感銘を受けました。

■「藍の管理」

藍染めで最も難しいのは「藍の管理」だそうです。

「藍の管理はほんとに難しいです。昔は『守さん』と言つて藍の面倒を見る専門の人がいる紺屋もあつたんですよ」

藍染めの原料の藍は蓼科の植物です。「蓼食う虫も好き好き」という言葉の蓼ですね。

「通常枯れた葉は茶色くなりますが、藍の枯葉は少し青みがかった色をしているんです。でも言うほど青じゃないですよ

ね。青く染めるには発酵させたたくさんの葉が必要なんです。これを置いておくにはたくさん場所が要ります。それを解消するために昔の人は……」

そう言つて尚さんが取り出したのは「すくも玉」というもの。

「これは『すくも玉』と言います。藍の葉を発酵させてドロドロにし、練り上げて団子のように丸めたものです。触つてみてください。少し土っぽいですが、土は使われていないんですよ」

葉っぱを発酵させて溶かし、玉にすることにより場所を取らずにたくさん保管することが出来るのです。

このすくも玉は、徳島が産地。なぜ徳島かと言うと、その歴史は江戸時代にさかのぼります。今では考えられませんが、昔は身分の違いで使える色が区別されてきました。

その中で「藍色」は「庶民が使つてよい色」でした。そうして人々に着られていくうちに、「藍は良い」「藍に染めると衣類を長く保つことが出来る」と、藍が流行るようになったそうです。

そこで、藍にいち早く目を付けたのが徳島。今でも徳島には大きなすくも玉の会社があるそうです。

■蓍の数

「藍染めには布染めと糸染めがあります。布を染める蓍は四角ですが、うちは糸を扱うので丸い蓍です」

蓍の形と染め方の関係性について丁寧



■色見本

二つめは、染める回数を重ねると色が変化するということ

それは藍の液体は空気に触れて初めて藍色になるからなのでそうです。

黄みがかった液体が。なぜなのか？

それは藍の液体は空気に触れて初めて藍色になるからなのでそうです。

一つは、空気に入ると発色するとい

うことです。並んで

いる藍の甕。表面は

藍色ですが掻き混ぜると、なんと下から

黄みがかった液体が。なぜなのか？

それは藍の液体は空気に触れて初めて藍色になるからなので

そうです。

二つめは、染める回数を重ねると色が

変化するということ

それは藍の液体は空気に触れて初めて藍色になるからなので

そうです。

に教えてくださる尚さん。

「四つの甕がひとまとまりになり、島のように分かれているのですが、この甕の多さが色を薄くしたり濃くしたりする時の選択肢の多さになるんです」

一つ一つの甕の中にある藍はすべて異なった色。ですが、その作り方はすべて同じ。なぜ色が異なってくるのか？その答えは「一つ一つの甕に含まれる色素数の違い」にあります。

「糸を染めていくほど、甕の中の色素数は減っていきます。使えば使うほど、日が経てば経つほど、その甕の中の色素数は減って色が薄くなるんです。そこに藍を足していくとまた濃くなる」

染めに使う藍には

一つは、空気に入ると発色するとい

うことです。並んで

いる藍の甕。表面は

藍色ですが掻き混ぜると、なんと下から

黄みがかった液体が。なぜなのか？

それは藍の液体は空気に触れて初めて藍色になるからなので

そうです。

二つめは、染める回数を重ねると色が

変化するということ

■藍の花〜染まる理由〜

菌たちの活躍によって仕事させていたただいているんです」

「偉そうに言っていますが、つまりは

菌たちの活躍によって仕事させていたただいているんです」

菌たちの活躍によって仕事させていたただいているんです」

菌たちの活躍によって仕事させていたただいているんです」

三つめは、常に発酵している状態だということ。藍は発酵していないと色が染まらない、とてもデリケートな染料です。だから、常にお世話をしなくてははいけません。



■ (上) 糸を染める前。(中) 藍の液に漬けると茶色がかった青色に。(下) 絞って解くと魔法のように一瞬で鮮やかな藍色に。

■尚さんの色

藍の液には配合レシピのようなものは存在しないそうです。

「おじいちゃんの色とは違うなど思います。決められた分量がないので。雑菌の勢力を抑えなくてはなど、妄想の世界です。頭の中で想像しないと分からなくなる。想像することにより藍と仲良くなれたような気がするんです」

——糸一束を染める時間はどれくらいなのでしょう？

尚さんは「色によって異なります」と言っていて色見本を見せてくださいました。薄い青色の一番から黒色に近い九番まで、様々な青色が並んでいます。

「お客様に何番で、どのくらいの太さの糸が必要なのか注文を聞きます。濃い糸ほど染め回数が多いので時間がかかります。一番濃い九番だと二十、三回染めます。特に注文が多いのは昔からの色の八番です」



■ジェスチャーを交えて説明してくださる尚さん。

天野紺屋の表はお店になっていて、藍染めの商品が並んでいます。こちらは水玉の手ぬぐいなど、薄い色の製品がよく出るそうです。

■「青蛙」

尚さんは「青蛙^{おむかえ}」という作家名で活動をしておられます。Tシャツから髪とめ、がま口の財布など。藍で染められたそれらの作品の誕生には尚さんの熱い思いが秘められていました。

紺屋として糸を染めていくうちに「紺屋は染めるだけ。自分の表現は糸だけでいいのかな？」と疑問に思い始めたという尚さん。

「うちには元々なかった『型染め』を教本を元に勉強してみたり……。母にも縫製を手伝ってもらって布製品を作ったりしました。使ってもらった最後の形状が作りたかったんです」

「が、しばらくして『糸』も機^{はた}を織る

人にとっては僕の最終製品じゃないかと気づいたんです。そう気づいてから、糸を使った作品を作ろうと思って……。出来たのが『藍玉』という糸のボンポンのような商品です。本当は糸のボンボンで言われるのに納得してはいないんですけど……」

「他には軸に糸を巻いただけのものとか。『何に使うの？』って感じなんですけど。でも僕は人に使ってほしい。『お、いいね。じゃあ俺も』って、手に取って使ってもらえる物を作りたい。同じ商品が並んでいても、作った人の気持ちで異なると見えると思うんです。自分が作りたくて作っている……。その中にその人の気持ちが混ざっていたら、僕ならそっちを選ぶでしょうね」

尚さんから藍染めの話を聞いていると、藍染めは芸術作品のように感じました。紺屋さんでもっとお堅いのかと思っていたら、職人的なお話だけでなく、メルヘンのような菌たちの世界も覗けて楽しい取材でした。



より多くの人に実際に触れて使ってもらいたいという温かい気持ちがある。染めたものを使って、皆に笑顔になってほしいという温かい気持ちがある。もっている尚さんの作品には、本当に魔法がかかっているのかもしれない。そんな一風変わったオリジナリティを感じられる紺屋、天野紺屋さん。皆さんもぜひ一度伺ってみては？

(かわむら・みき／文化資源学系二年生)

清流が育むやさしい味わい

小椋さんのワサビ（倉吉市関金町）

朝日山あい
田辺 葵

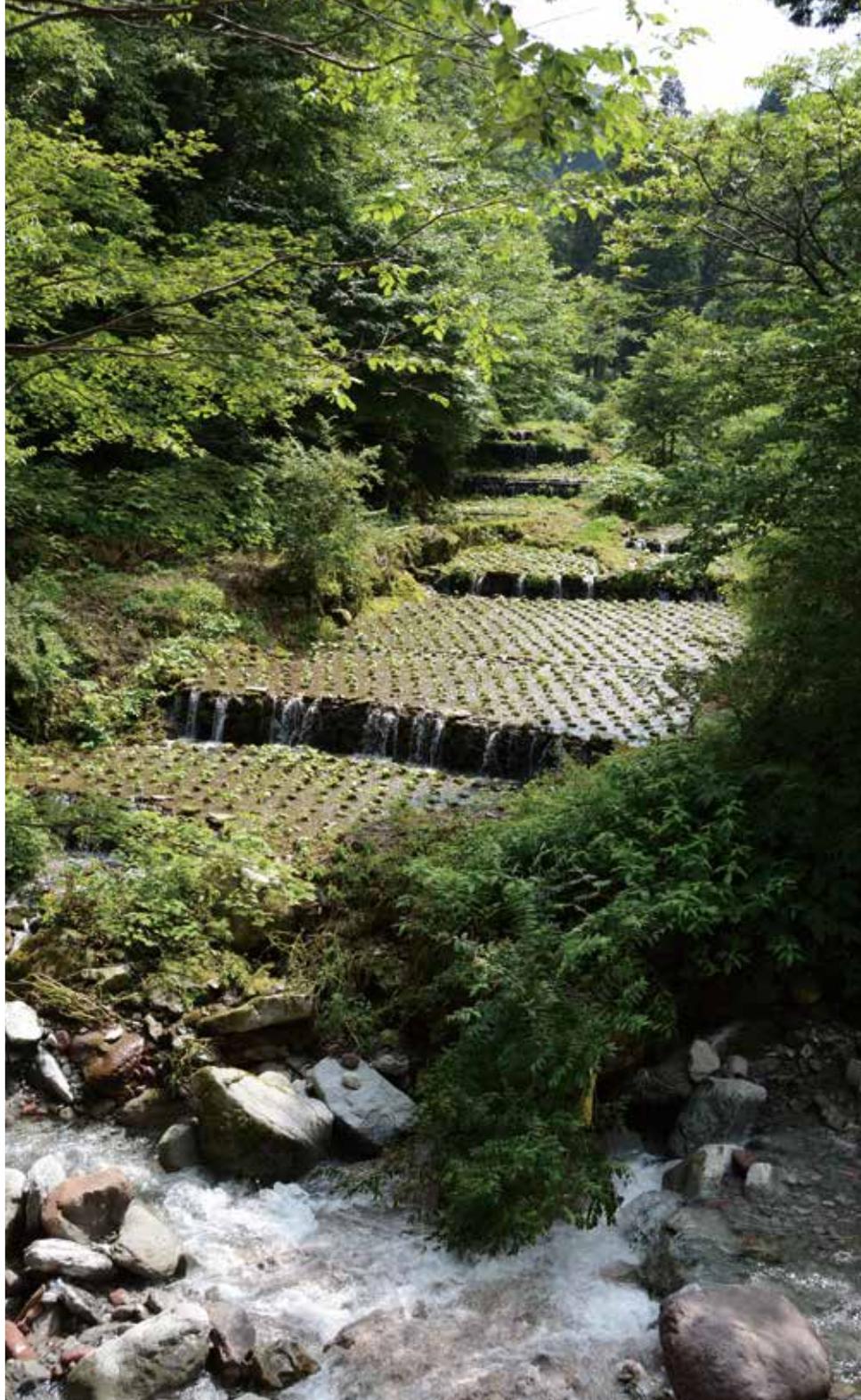


私（朝日山）の父の実家は雲南市掛合町で、毎年春、山に自生しているワサビの葉を採ってきて、醤油漬けを作ります。でも、年によって、辛かったり辛くなかったりします。そんなワサビが、私は子どもころから気になっていました。

そんな私が『のんびり雲』の取材先として選んだのは、鳥取県倉吉市関金町のワサビ農家、小椋泰明さん、由美子さんご夫妻のお宅でした。ワサビはどんなところで栽培されているのだろうか？ 興味津々です。一緒に取材してくれるのは、田辺葵さんです。田辺さんは、ワサビが少し苦手です。

七月二〇日午後一時一五分、土砂崩れのため大山環状道路が通行止めという困難を乗り越えて、少し遅れて小椋さんのお宅に到着しました。取材メンバーは、朝日山と田辺のほかに日高愛さんと岩田未来さんを加えて、総勢四名です。日高、岩田の両名は、長時間のドライブのために少しグッタリしています。

小椋さんご夫妻は、そんな私たちを温かく迎えてくださいました。



■三代続くワサビ農家

ワサビの栽培方法には、「沢ワサビ（水ワサビ）」と「畑ワサビ（陸ワサビ）」の二種類があります。

沢ワサビは、きれいな水や低い水温などの様々な条件が満たされた、ごく限られた場所での栽培することができません。その上この栽培法は、水やワサビ田の管理が難しいといわれています。小椋さんが栽培しているのは、もちろんこの沢ワサビです。

それに対して畑ワサビは、ビニールハウスでの栽培なので、比較的沢ワサビよりも栽培しやすいものです。しかし、小

椋さんによると、食べた時に泥臭さが残り、品質はどうしても沢ワサビには劣るそうです。

沢ワサビの栽培の仕方にも、いくつかの方式があります。島根県や鳥取県では、「溪流式」という方式が多くとられています。これは、自然の溪流に砂を敷いて田を作り、大きな石で苗を押さえて栽培します。比較的少ない労力で田を作ることができですが、大水が出ると苗が流されやすい短所もあります。

小椋さんは、「畳石式」という方式でワサビを栽培しています。これは静岡県伊豆半島天城地方に多く見られる栽培

方式です。豊富な水が年中流れる溪流沿いの傾斜地に、石や砂礫で段々畑のようなワサビ田を作っています。

小椋さんのワサビ田は、泰明さんの代で三代目です。現在、泰明さんがワサビを栽培し続けることができるのは、祖父の平吉さんのご苦労があったからなのです。一九九六年三月五日付けの日本海新聞に、こんな記事が載っていました。

貧しい農家に生まれた平吉さんは、ある日、水辺に自生しているワサビを見つけて、倉吉の旅館に持ち込みました。それが高値で引き取られたことから、ワサビの栽培を思いついたそうです。

しかし、まったくの素人で栽培の知識もなかったため、初めは暗中模索の状態でした。そのうえ、台風や大水で植付けたばかりの苗を流されることもあり、資金は底をつき借金は増えるばかりでした。

新聞には詳しく書いてありませんでしたが、その後は大変なご苦労の末に、先進地を視察して技術導入などをして、平吉さんは関金に畳石式のワサビ田を完成させます。そしてようやく、商品として自信の持てるワサビを栽培することができるようになったそうです。

■難しいワサビ栽培

ワサビが育つ水は、とてもきれいな水で、しかも水温が一八度以下でなくてはなりません。最適な水温は一六度で、一八度以上になると、ワサビは腐ってしまいます。

静岡など東日本では、水の温度が一年中ほぼ一定なのに対して、鳥取では、冬に水温が約六度まで急激に下がります。山陰の冬は、とてつもなく寒いのです。小椋さんは、雪が降る冬の時期が一番大変だと言っておられました。

つまり、夏の暑いときも冬の寒いときも、ワサビの栽培には苦労が多いのです。もちろん、ワサビ田に水が入らなくなる、ワサビは腐ってしまいます。大水が出てワサビ田に土砂が入っても、ワサビの生育に影響が出ます。

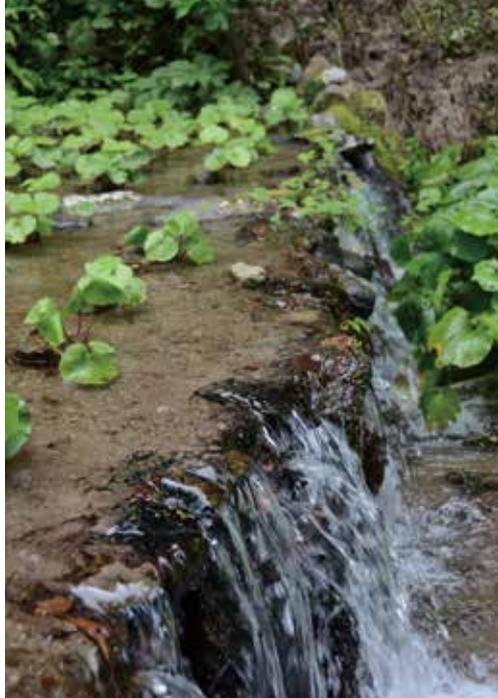
そのうえ、ワサビ田は山奥の溪流沿いにあるため、作業の機械化が難しいそう



■（右上）ご主人の小椋泰明さん。（左上）ワサビのお花を見せてくださる由美子さん。（下段）小椋さんのワサビを試食する取材班。



■（上）由美子さんのお話をメモする朝日山。（下）あぜ道を歩く取材班。



■小椋さんのワサビ

小椋さんのワサビ田は九〇アールもあり、西日本では一番の広さを誇っています。ワサビの植付けから収穫まで二年間かかるので、小椋さんは、毎年半分の田にワサビを植付けます。こうして、毎年収穫をあげることができるのです。

前にも述べたように、東日本と違って、鳥取では冬に水温が約六度まで急激に下がります。農家の方たちにとってはつらい時期ですが、ワサビはこの寒さで身が凝縮し、より辛味が増すのだそうです。関金ワサビは品質が高いのだと、泰明さんは誇らしげに教えてくださいました。

泰明さんから話を聞いていると、由美子さんがご自慢のワサビを持ってきてくださいました。ワサビは、根茎の上部の葉が出ている方が辛みが強いと言いながら、サメ皮のおろし板ですりおろしてくださいいます。

鼻がツンとするワサビ特有の香り。覚悟しながら少し口に入れてみると、「辛っ！ でもあれ!?」。一瞬の辛味。でも、チューブワサビの尖ったツンツンした辛さではなく、上品な、やわらかい辛味です。少し甘みさえ感じます。これが本物のワサビなのですね。ワサビが苦手な田辺さんも、何度も味わっていました。

みなさんが普段食べているワサビは、根（根茎）をすりおろしたものです。ワサビは、その他にも葉と茎（葉柄）、ひげ根から花まで、すべての部分を食べることが出来ます。まさに、捨てるどころ

がないのがワサビです！

由美子さんによると、ワサビの葉と茎は、私朝日山）の父の実家と同じように「醤油漬け」にして食べたり、「粕漬け」にして食べるそうです。

太い根っこからひげのようには生えている「ひげ根」は、味噌と一緒にミキサーにかけ、「ワサビ味噌」にして冷ややっこなどにつけて食べるそうです。いろいろな食べ方があるんですね。

ワサビの花は、春一番早く咲くそうです。アブラナに似た白い花です。私たちに押し花を見せながら、由美子さんは、「おひたし」にして食べるとおいしいと教えてくださいました。ワサビ農家だから味わえる、贅沢な食材です。

ワサビは、私が調べたところによると、ビタミンCが多く含まれていて、シミ・そばかすをなくす美容効果があるそうです（本ワサビに限ります）。お肌に効果を与えるとは、女性には魅力ですね!!
きれいな水とおいしいワサビがある関金町に住んだら、私も美人になれること間違いなし!かな? 由美子さんも、とてもきれいでした。

■ワサビ田にレッツゴー!

お話が一段落した一四時過ぎ、泰明さんが「そろそろ行きますか」と声をかけてくださいます。いよいよ、ご自慢のワ

です。そのため、除草や害虫の駆除も手作業で行わざるをえず、大変手間がかかります。いまは、ワサビ田のすぐ近くまで車で行くことができますが、昔は、人が箱を背負って収穫したワサビを運び出したそうです。

過去には「東の静岡、西の島根」と言われるほど、島根県を中心とする山陰地域ではワサビ栽培が盛んでした。しかし、農家の高齢化や台風の影響などによっ

て、山陰のワサビ農家は激減します。現在では、島根県のワサビ作りは著しく衰退し、鳥取県のワサビ専業農家は小椋さんだけになってしまいました。

「農薬や化学肥料を使わず、自然の水の栄養と手作業で二年間育てたワサビを、みなさんがおいしいと言ってくださることがうれしい」。泰明さんと由美子さんは、ほほ笑みながらそう話してくださいました。

■ワサビ田で作業中の由美子さん。





サビ田を見せていただきます。

小椋さんの家のすぐ下を流れている小泉川を、上流へ向かいます。車で約一分ほどのところで、橋を渡ります。ここです。ここから、橋を渡ると、大きく蛇行する溪流の向こう側に、ワサビ田が見えました。地形をうまく利用しながら、棚田のようなワサビ田の列が見えるだけで七段も積み重なっています。

溪流を流れる水も、ワサビ田からあふれ出す水も、透明なガラスのようで、瀬では白くなっていますが、淵では底が見通せるほど透き通っています。その清流に、周囲の木々の緑と規則正しく並んだワサビの葉の緑が相まって、私たち一同は感嘆の声を上げました。「きれい！ほんとにきれい！」

私たちは、もう一度車に乗って、さら

に五分ほど上流へ行きました。ここに

は、川のこちら側にワサビ田がありま

す。このあたりのワサビ田は二列になっ

ていて、間にあぜ道が通っています。半

を育てているとお話しになったとき、と

ても驚きました。見た目にはぜんぜん違

いのわからないワサビを、ご夫妻はいと

も簡単に見分けておられます。さすが、

プロフェッショナルです。

私たちが取材したのは、七月下旬のと

ても暑い時期でしたが、ワサビ田はとて

も涼しく、まるで天然の冷蔵庫のよう

でした。「ここで泳ぎたいねー」。そう

後日、私もお刺身と一緒にいただき

ました。チューブワサビと違って、口の中

で刺身とワサビが絶妙にコラボしてい

ます。今回の取材で私たちにとって一番

の発見は、本ワサビはチューブワサビと

は別物であるということでした。このこ

とを、再度確認することができました。

取材の最後に、泰明さんが、「若い人

は、ワサビやワサビ田について話をし

てくださいました。ワサビ田の構造や緩

やかな傾斜などのお話とともに、私の印象

に残っているのは、ワサビの品種のお話

です。

ワサビの種類があるとは思っていな

かった私は、泰明さんが、ここでは「真妻」

「ダルマ」「島根三号」という三つの品種

を育てているとお話しになったとき、と

ても驚きました。見た目にはぜんぜん違

いのわからないワサビを、ご夫妻はいと

も簡単に見分けておられます。さすが、

プロフェッショナルです。

私たちが取材したのは、七月下旬のと

ても暑い時期でしたが、ワサビ田はとて

も涼しく、まるで天然の冷蔵庫のよう

でした。「ここで泳ぎたいねー」。そう

言

いながら手をつけると、水はとても冷た

く、水に入るのはかなり勇気がいりそ

う人が、少しずつ増えてきているそうで

す。しかし、本ワサビを使う人は、まだ

まだ一部に限られているのが現状です。

出雲そばや山陰の新鮮な魚介類に本ワサ

地域文化研究
 地域探検学
 しまねツーリズム論
 妖怪学
 小泉八雲入門
 へるん作品鑑賞
 島根の祭りと芸能
 山陰の民話とわらべ歌
 人文地理学
 文化人類学
 自然観察学
 多文化共生ネットワーク論
 世界の女性と暮らし
 観光資源学
 ホスピタリティ論
 地域デザイン論
 建築文化論
 住生活学
 インテリアと文化
 文化情報誌制作 I
 文化情報誌制作 II
 基礎デザイン・色彩論
 グラフィックデザイン
 コンピュータグラフィックス
 CG クリエーション
 写真表現法
 DTP 演習
 観光と文化
 まちづくり学
 消費生活論
 歴史的建造物の検証
 文化資源の保護
 環境資源リノベーション
 アメニティ論



「**地域文化研究**」——山陰地方の地域文化の特色を学びます。自分の生まれ育った地域の小さな文化を調べて発表したり、松江の街を探索したり。見学もあります。(写真は「カネモリ醤油」見学。100年物の木桶がいっぱい)



「**小泉八雲入門**」——授業を担当するのは小泉八雲のひ孫、小泉凡教授。本学ならではの特長的な科目です。授業ではアイルランドの伝統音楽に欠かせないブリキの笛=ティン・ホイッスルの演奏も。



観光フィールド・トリップ

海外からの留学生や研究者、ALTなどをゲストとして招き、英語で観光案内する1泊2日の小旅行。

リスニング音読
 多聴英語
 映画リスニング
 英会話 A
 英会話 B
 英語スピーチ
 ライティング基礎
 英文誌制作
 創作ライティング
 コミュニカティブ英文法
 英語学入門
 資格英語 I
 資格英語 II
 メディア英語で知る世界
 観光英検英語
 トラベル・イングリッシュ
 文化とガイド
 キッズ・イングリッシュ
 多読演習 A
 多読演習 B
 英語読解演習 I
 英語読解演習 II
 英文学入門
 米文学入門
 英米文学を読む A
 英米文学を読む B
 英米短編講読
 イギリス研究
 アメリカ研究
 英米文化事情



「**リスニング音読**」——「まねる」が語学の王道！音読トレーニングとリスニングトレーニングの両輪で、英語の音感を Brush Up!!



八重垣ツアー

4月、日本語文化系では1年生を歓迎する徒歩遠足に出かけます。日本語文化系らしく、行く先々で歌も詠みます。さすがでしょ!!



「書道」の授業

日本の文化に深く刻み込まれた書道を学び、日本文化を実体験として学びます。墨の香りのいと清々しきこと。

かるた大会

日本語文化系恒例の百人一首のかるた大会。先輩の中には、かるたクイーンもいたんですって!! 八重垣ツアーとともに、学生と教員の親睦を深めます。

文化資源学系



「**地域探検学**」——文化資源学系の特徴は盛り沢山のフィールドワーク。特に奥出雲町での2泊3日の合宿を組み込んだ「地域探検学」は、ほぼ全編がフィールドワーク。地域の人たちとの交流は、成長へのジャンプ台。



「キッズ・イングリッシュ」

「赤ずきんちゃん」は英語で「Little Red Riding Hood」。手作りの紙芝居で、英語で地域の子どもたちにおはなしの世界をプレゼントします。

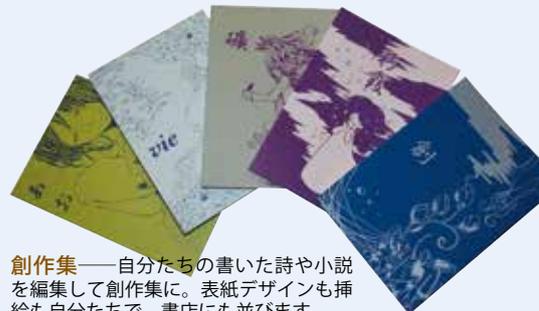


英語文化系



南ユタ大学の学生との交流は2011年度から始まりました。体育館でのドッジボールでは、米国と日本ではルールが少し違っていることがゲーム途中で発覚。話し合いの結果、「When in Rome, do as the Romans do」のことわざ通り、Japanese rules にのっつて試合再開。午後は松江城周辺を案内しました。

日本語文化系



創作集——自分たちの書いた詩や小説を編集して創作集に。表紙デザインも挿絵も自分たちで。書店にも並びます。

日本古典文学入門
 日本近代文学入門
 中国古典入門
 古典文学を読む
 近代文学を読む
 中国古典を読む
 児童文学を読む
 日本古典文学演習
 日本近代文学演習
 日本古典文学を歩く
 日本文化入門
 日本文化論
 日本文化演習
 詩と小説の創作
 古文書解読
 日本語学入門
 日本語史
 一般言語学
 意味とことば
 日本語の構造
 社会言語学
 表現文法とレトリック
 日本語教授法
 音声学
 書道 I
 書道 II



本誌『のんびり雲』を発行している

総合文化学科

とは、こんな学科です。



「チュートリアル」のゼミ風景——高校から短大への学びの橋渡し

教員の研究室で行われる、1年生の少人数ゼミ形式の授業です。はじめはお互い遠慮がちですが、だんだん率直に語り合える仲間に育っていきます。ゼミ担当教員は、1年次の担任です。

- チュートリアルⅠ
- チュートリアルⅡ
- 日本文化史
- 出雲古代史
- アジア研究
- アフリカ研究
- 食の文化経済史
- 日中交流史
- 日韓交流史
- 特別講義
- へるん探求
- アジア文化交流
- アジア文化演習
- 海外語学研修

- 哲学
- 心理学
- 文学
- 読み聞かせの実践
- 音楽
- 経済学
- 社会学
- 日本国憲法
- からだと栄養
- 数学
- 生物学

- 健康・スポーツ科学概論
- 運動方法実習Ⅰ
- 運動方法実習Ⅱ
- キャリア・プランニング
- 日本語
- 英語Ⅰ
- 英語Ⅱ
- フランス語入門
- フランス語
- 中国語入門
- 中国語
- 韓国語入門
- 韓国語

- コンピュータ・リテラシーⅠA
- コンピュータ・リテラシーⅠB
- コンピュータ・リテラシーⅡA
- コンピュータ・リテラシーⅡB
- 卒業プロジェクト



おはなしのじかん——おはなしレストランライブラリーでの読み聞かせ1年生の授業「読み聞かせの実践」、2年生の卒業プロジェクトの1つとして、地域の子どもたちへの絵本の読み聞かせに取り組んでいます。子どもたちとの交流には、確かな手ごたえがいっぱい！



「アジア文化演習」——中国・韓国への研修旅行
万里の長城。北方辺境防衛のために、こんな長大な城壁を造った中国の古の人々に思いを馳せつつ……、上り坂をフーフー言いながら登ります。



「海外語学研修」——米国セントラルワシントン大学（CWU）での語学研修

2週間の滞在中、午前中はキャンパスで実践英語をしっかりと勉強し、午後はマリナーズ観戦、乗馬体験、OGが活躍する現地の企業訪問など、様々な活動に出かけます。異文化を肌で体験する絶好のチャンス！

●総合文化学科には、文化資源学系、英語文化系、日本語文化系の3つの系（コース）があります。
●それぞれの系が多様なカリキュラムを用意していて、自分が属する系以外の系の科目も興味に応じて履修することができます。



「卒業プロジェクト」——1つのテーマにじっくり取り組む

2年生になると、卒業プロジェクトのゼミに所属します。1月は論文や作品の仕上げ、抄録原稿の提出、2月は発表会に向けての準備、と頑張りどころいっぱいです。ゼミ担当教員は2年次の担任です。

- 生涯学習概論
- 図書館概論
- 図書館制度・経営論
- 図書館情報技術論
- 図書館サービス概論
- 情報サービス論
- 児童サービス論
- 情報サービス演習Ⅰ
- 情報サービス演習Ⅱ
- 図書館情報資源概論
- 情報資源組織論
- 情報資源組織演習Ⅰ
- 情報資源組織演習Ⅱ
- 図書館基礎特論
- 図書・図書館史

総合文化学科のカリキュラムには「文化情報誌制作Ⅱ」という科目があります。その授業内容は、ずばり『のんびり雲』の制作です。2年生向けの配当科目です。1年生は授業としてではなく、サークル活動のような形で『のんびり雲』の制作に参加します。



「日本文化史」——大講義室での授業風景
座学も大事。新たな知識・視点に出会うことができます。

編集後記

◆ 「今年の夏は、初めて隠岐に行きたー！」と、帰ってきてから何

人に思い出話をしただろう。私は「隠岐に行ってみよう！」という気持ちだけで記事担当になりました。天候と船酔いが心配な要素ではありましたが、取材は順調！取材をさせていただいた方々が親切で、たくさんを知ることができました。

「取材」という立派なものではなかったかもしれないが、楽しいおしゃべりのなかにも記事にしたいことがたくさんありました。一泊二日の取材を終え、家に帰るとどどと疲れました。記事の担当で気を張っていたのか、楽しみすぎたのか……。取材がとても充実していたので、記事してみると字数が大幅にオーバー。五ページにまとめる作業は苦労しました。

◆ 『のんびり雲』で初めて取り上げた隠岐。そのプレッシャーはありましたが、隠岐の自然と人の温かきを感じ、この夏の思い出になりました。私の心の中の思い出が、こうして形になってたくさんの人に読まれると思うと、うれしいです。とてもうれしいです。(千夏)

◆ 私が『のんびり雲』の存在を知ったのは、入学オリエンテーションの時の時でした。その時は二年生だけで作るものだと思っていました。しかし少し

経つと一年生にも応募がかりました。もともと雑誌作りには興味があり、すぐにやってみようと思えました。

取材の内容を決める編集会議は、一年生だけということもあり、とても和気あいあいとした雰囲気でした。最後の方ではお菓子を持ってくる係まで決める始末でした。そんなゆるゆるの会議でしたが、取材ともなればみんな真剣に取り組みました。個性あふれる記事ができたのではないかと思います。

◆ 編集チームに入って一番感じたことは、雑誌は文章を書く力だけでは完成しないということです。インタビュウのためのコミュニケーション能力、企画立案ならぬものだと実感しました。今回簡略的でも雑誌作りに携わることができよかったです。協力してくださいました皆さんありがとうございます。(夏菜)

◆ 私が『のんびり雲』の編集部長になったのは、二年間の短大生活で何かにチャレンジしたい、私の地元である島根県についてもっと知りたい、という思いからです。

◆ しかし、取材、原稿書き、パソコンでのレイアウト……といった作業は、どれも私の得意分野とは言えず、とても苦戦しました。先生方のご指導や友達の協力があつたからこそ完成させることができましたと感じています。

◆ 私は今回の『のんびり雲』がきっかけで、松江にある貸本屋と平田にある小伊

津港を初めて訪れました。詳しいことは雑誌内で記しているので割愛しますが、どちらもまた行きたいと思うほど素敵なところでした。島根県の良さを新たに発見できたことが、とても嬉しかったです。雑誌制作は予想以上に大変でしたが、とても良い経験になりました。携わることができて本当に良かったです。携わる皆さんの想いが詰まった『のんびり雲』を一人でも多くの方に手にしていただけたらなあ、と思います。(佑香)

◆ 私は今回初めて『のんびり雲』の制作に参加しました。貴重な体験やお話を聞くこともありましたが、それと同時に最初から最後まで色々なことがあつたなと思います。

◆ 私は担当の石見神楽の取材の他に、二つの港の取材に同行しました。石見神楽では、取材日時が何回か変更になり「本当に取材できるのかな……」とヒヤヒヤしました。同行した二つの港では、人に会えなかつたり、突然土砂降りに遭つたりと踏んだり蹴つたりでした。他にも取材と原稿を終えてレイアウトに移ろうとしたときに、突如発生した謎のウイルスによって自分のUSBに入っていた石見神楽の原稿や写真のデータが全て消えてしまったこともありました。この

ときも「自分はちゃんと完成できるのだろうか」とヒヤヒヤしました。

◆ 無事にレイアウトまで終われたときは「終わったー!!」という達成感を味わうことができました。色々なことがありましたが、みんなまで一つのものを創り上げられていいなと思いました。(苑子)

◆ 今年の特集は「山陰港町紀行」。八つの港町を巡りました。基本的にアポなし取材です。第4号で一度経験していますが、このときの舞台は農村だったので、農作業の時期を調べておけば何とか畑で人に出会えるだろうと、ある程度見通しが立ちました。

◆ しかし、港町の主テーマとなる漁業は海の上。漁の現場に出くわすことはまずない。町を歩くだけでどんな人に、どんなことに出会えるのか、それはそれは不安でした。でも何とかなるものです。今回も素敵な出会い満載です。(大)

のんびり雲 第7号

2013年10月20日発行

編集 「のんびり雲」編集部

◆責任者：大塚 茂
e-mail: s-otsuka@matsue.
u-shimane.ac.jp

発行 島根県立大学短期大学部

松江キャンパス

総合文化学科

〒690-0044

島根県松江市浜乃木7丁目24-2

TEL. 0852-26-5525 (代表)

FAX. 0852-21-8150

印刷 今井印刷株式会社

制作協力 小泉 凡 小倉佳代子

制作指導 鹿野一厚 大塚 茂