

都留を、観察し、記録する

FIELD NOTE

no. 103 Jan.

都留文科大学 地域交流研究センター 機関誌
『フィールド・ノート』 no. 103 Jan. 2020

特集

芸術家 わたしが見つけた

藍色の足跡をたどる

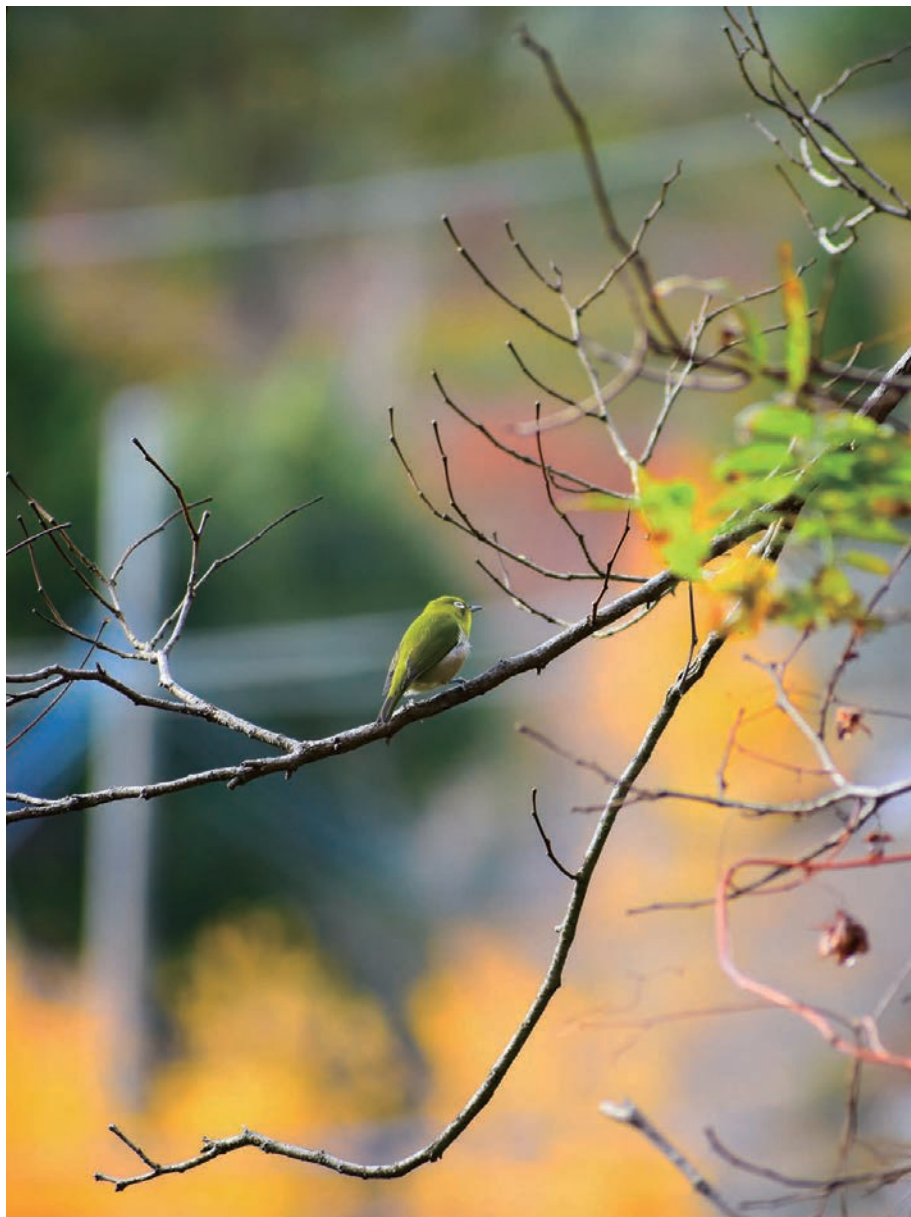
月の絵を描く

つまむ、つなげる

息がとまるところまで



FIELD·NOTE no.103 Jan.



木々がまだ色づいているなか、メジロを見かけました。鮮やかな身体の色は紅葉にも負けず目を惹きます(2019年11月24日)



表紙写真

赤みがかかった毛と小さな目が特徴の野ネズミです。木登りが得意で、木の実や果実などを食物にしています。長い髭でつねに周囲への警戒を怠りません(2019年11月17日)

特集

芸術家

わたしが見つけた

藍色の足跡をたどる

月の絵を描く

つまむ、つなげる

息がとまるところまで

フィールド暦

都留醬油 前編 動けば叶う

街角のお米屋さんを訪ねると

ムササビ観察日記

連載 水路を歩く

最終回 水路を歩く楽しみ

専門店であり続ける

センサーカメラが写した動物たち

体を養う、心も整う

都留の風景写真集 向寒の候

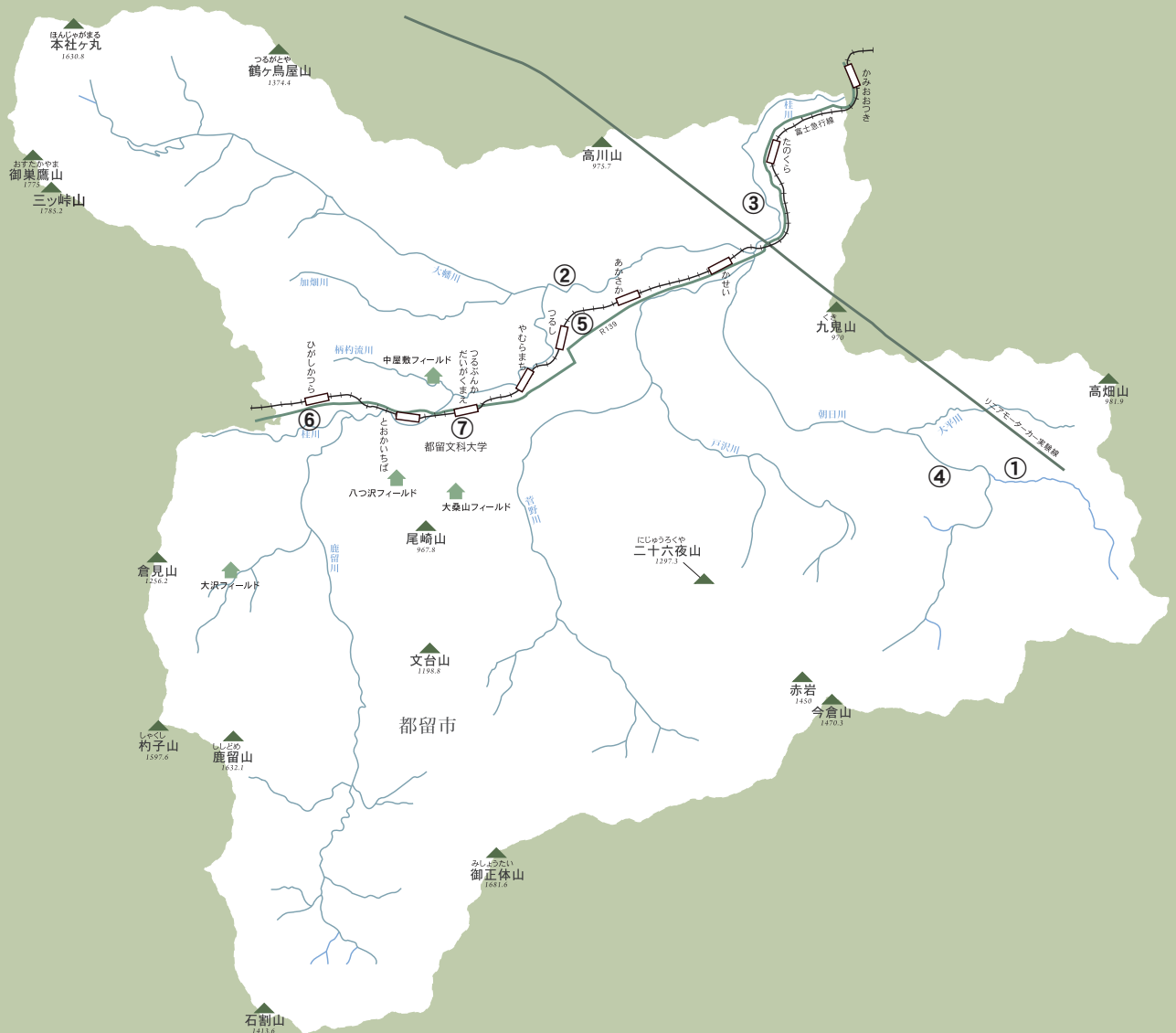
20 16 12 08

44 41 40 37 34 33 30 28 26

ー『フィールド・ノート』とはー

『フィールド・ノート』は「都留を観察し、記録し、学び合う」をテーマに2002年に創刊されました。本学の学生がみずから地域に出て自然や人びとの暮らしなどを取材し、編集・発行しています。

TSURU・FIELD MAP



0 1 km 2 km 3 km 4 km 5 km



山梨県 都留市

面積 161,63km²

総人口 30,220人 (2019年10月現在)

足もとの水路には富士山の湧き水が流れ、身近な森ではムササビとの出会いが楽しめます。山梨県都留市は、自然と人の暮らしを近くに感じることができる地域です。

① Page 8



藍染工房

〒 402-0015
都留市朝日曽雌
658-1

今号の取材先

② Page 12



光糧舎

〒 402-0051
都留市下谷 2991

③ Page 16



ままあぱぱ

〒 402-0002
都留市大原 153-1

④ Page 28



はのさち
自然農園

〒 402-0015
都留市朝日曽雌
327

⑤ Page 30



角屋米店

〒 402-0054
都留市つる
1-7-1

⑥ Page 37



高山精肉店

〒 402-0034
都留市桂町 878

⑦ Page 41



akari 整体院

〒 402-0054
都留市田原
2-12-27



わたしが見つけた 芸術家

1枚の風景画を前にする。

絵に閉じこめられた空気や気温になつきさを感じた。

見たこともない景色なのに、昔の記憶と絡みついて心が揺れる。

描いた人の、じっさいに風景を見たときの感動が絵には閉じ込められていて
その感動にわたしが共感する。

だからわたしは、たった1枚の絵に心が揺れたのではないだろうか。

絵に限らず、作品にはつくった人の想いや感動がつまっている。

その感動をほかの人との共感に昇華させるのが、芸術作品なのかもしれない。

わたしはふだんその方々にお会いする機会はない。

けれど、「芸術家」がおなじまちに住んでいると知ったとき、
会ってみたいくなった。

心が揺れ動く芸術作品をつくりだすために

「芸術家」はどんなふうにものごとを捉え、その手を動かしているのだろう。





藍色の足跡をたどる

全身を藍色の服で包んだ、わたあめのように白い
髪的女性。緑の木々に囲まれた大きな家で彼女は
毎日、藍に囲まれて暮らしている。

高橋光（比較文化学科4年）＝文・写真
江利そらむ（社会学科4年）＝写真





右ページ：文子さんの作品には淡い色から深い色まで、何層もの「藍色」が存在する。ほかにない独特な柄は、海や空から着想を得る（写真提供＝佐藤文子さん） 左ページ：染液を攪拌するようす。藍を建てる時と藍の維持管理をするうえで、毎日欠かせない作業の一つだ

「藍染めも、ごはん食べたりついでのもね、ぜんぶ一緒だよ。つながってるのよ」。佐藤文子さんは囲炉裏の灰をかきまぜながらいう。文子さんは都留市朝日置離に工房をかまえ、作品をつくり続ける藍染め作家だ。

文子さんが毎日この工房で藍と向き合い続けてできた作品はギャラリィで発表し、販売している。藍染めには、天然の藍で染める技法や化学的な合成藍で染める技法がある。文子さんはそのなかでも、天然木灰汁自然発酵建てという、江戸時代からずっと変わらない技法で藍染めをしている。

この技法では染液の原料として、すくも（※１）と木灰汁（※２）といった天然のものだけを使う。染液をつくる過程では一定の水素イオン濃度（pH）と温度を保ち、発酵する経過を毎日数時間ごとに見る必要があるという。「目で見て、匂い嗅いで、音聞いて、あとは触って、舌で舐めるつてのもする」と文子さん。約30年以上、文子さんは毎日欠かさ



薪ストーブにじっさいに火をくべて見せてくれた文子さん。この薪ストーブから出た薪の燠おきで藍甕あいがめ（※3）を暖める。文子さんの相棒である黒猫も、そのようすを見守っていた

ず藍のようすを確かめてきた。とにかく地道で、手間も時間もかかる作業だ。それでもよりよい色を求め続け、最終的に選んだのがこの技法だったという。

切り離せない関係

藍を建てるのに使う木灰汁は、文子さんが生活するスペースにある薪ストーブから出る灰を利用する。「堅い薪は煙が少ないでしょ。だからいい暖房になるし、料理するのにもいいでしょ。生活で使い切った堅い薪の木灰汁はpHも高く、藍を建てるのに使うんです。そして使い切った藍液は畑の肥料として土に戻すんです。ぜんぶにつながるといこうとなかね」。工房のなかを見渡すと、その言葉がよくわかる。藍染めの設備があるスペースと文子さんが生活するスペースは、扉のない一つの空間のなかにある。ここで毎日文子さんは食事をしたり、藍染めをしたり、勉強をしたりする。文子さんにとつ



薄い色から濃い色まで、こだわるほどにたくさんの色が出せるという。布切れでそれを示してくれた

て生活と藍染めは切り離せないもので、つねに一緒にあることが当たり前なのだ。

文子さんをつくるもの

20代と30代を、子育てに追われながら神奈川県で過ごした文子さん。そのあいだひどい喘息に苦しみ、内職に追われる日々だった。当時は毎日とにかく一生懸命だったという。子育ても終わりにさしかかったとき、「喫茶店の名物ママ、90才現役ってね、テレビでやってたのよ。白髪

がきれいなその人がすごく素敵に見えてね、こんな人になりたい、って思ったのね」。文子さんはそこから次の人生について考え始めたという。土をいじることのような、自然と共存することだったら喘息持ちの自分にもいいのでは、と思うようになった。

子育てが終わり、「いいよー」と言葉一つで快く転居を承諾してくれた旦那さんと二人で、文子さんの故郷である北海道に引っ越した。自然豊かな土地でふと空を見上げたときのことだ。「久しぶりに空ばかり見ることができてね、空ってこんなにきれいなんだ、と思ったね。山の稜線のところの空のブルーがほんとにきれいに見えたわけ」。このときの空が今でも忘れられないのだという。

その後、文子さんは、自然に触れられるからとたまたま見学に行った藍作農家で、自然のものが出す色に夢中になり藍に目覚めた。本格的に藍建てを学ぶため、その藍作農家

の縁で埼玉県の藍染め作家に師を仰ぐことになる。それが鈴木道夫さんだった。そこで学んだのは、先生である鈴木さんをじっくり観察して真似て自分でやってみること。言葉で細かく指導しない鈴木さんを見ながら習得した藍の建てかたは、五感を使う今の方法につながっている。

現在の工房に移り、自分で作品をつくれるようになったころのことだ。減多にテレビを見ることがない文子さんがテレビをつけると、見覚えのある女性が21時のニュース番組に映った。画面には「喫茶店の名物ママ、100歳で死す」の文字がある。「ああこの人だ。驚いたね。なんか伝えようと思って出てきたのかね」。その話しぶりから当時の衝撃が伝わってきた。喘息で苦しんだこと。子育てに奮闘したこと。テレビで90歳の現役ママを見たこと。ある日ふと空を見上げたこと。その一つひとつの出来事がつながって今の文子さんをかたちづけているのだ。



工房兼自宅の全体。藍染めをする場と生活のスペースが一緒になっている

文子さんが自分の人生や藍染めの話をするとき、考える間も無く言葉が出てくる。それはきつと自身の人生や藍染めを、ひたむきに見つめ続けてきたからだろう。目の前にあるものの、いい部分も悪い部分も受け入れる。そうやって一つひとつ自分のものにしてきた。「芸術家」である文子さんの向こうに、自分を理解し乗り越えてきたこれまでの、数えきれない足跡が見えた。

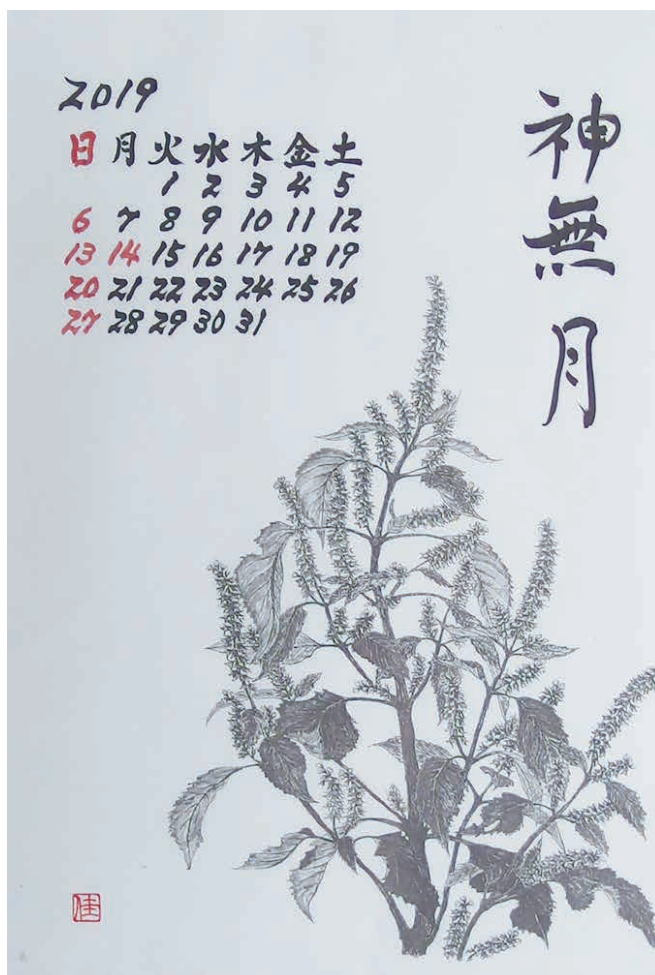
月の絵を描く

10月2日、「月の絵」に惹かれた私は都留市羽根子地区にお住まいの藤本光三さん(69)と奥さんの佳子さん(68)のもとを訪ねた。光三さんは本誌92号で取り上げたローソク作家だ。「月の絵」は佳子さんが描いている作品だ。佳子さんの作品作りについてお話をうかがっていると、その暮らしぶりが見えてきた。

毎月1点の作品

佳子さんは1988年から絵を描き始めた。佳子さんの作品は、羽根子地区に咲く野の花を月ごとのカレンダーに合わせ、墨を使い描いたもの。墨だけで描かれているはずなのに、緻密な線からは光が差し込んでくるようだ。カレンダーというと、12ヶ月をひとくくりに綴ったものが多い。佳子さんは月ご

とに1枚ずつ描き上げ、自宅の額縁に入れている。ひと月ごとにカレンダーとして発表する作品のスタイルは、光三さんのお友だちが外国向けに売り出していた仕事を参考にしたという。光三さんは額に入れることのできるカレンダーに魅力を感じて、友人が売り出すたびに購入していたそうだ。その企画が終了してしまっただけに、光三さんは佳子さんに同じような作品作りを勧めたという。佳子さ



10月のカレンダー。絵は赤シソの花(2019年10月2日)

下：お二人が「poor museum」と呼んでいる部屋。この部屋には『光糧舎』という名前がついている。光三さんが「光」の研究と「食糧」の研究をしていることからつけられたそう（2019年10月2日）



上：日本画の材料で描いていたころの作品 下：百作品目を記念にして作られた作品集。地域のみなさんに配ったそう（2019年10月2日）

んは「やる」と答えたそう。

そのときから光三さんがカレンダー全体の構図を決め、佳子さんがそれに合わせて描いていくというスタイルで作品を作り続けている。毎月描かなくてはならなくて大変じゃないですか、と佳子さんにたずねると「よつぽど嫌だったら続かなかった」とおっしゃる。ひと月ごとに完成させる作品を見て、描くことに対しての強い思いを持っているのではないかと考えていた私は、佳子さんが絵を描くことをあまり特別なものとして捉えていないことに驚いた。けれど、お話を聞くうちに佳子さんは野菜作りや洋服作りのように、生活のなかの「作る」時間を大切にしていることがわかった。そのためカレンダーを作ることだけに特別な思いを抱かないのだろう。佳子さんにとって作品を作ること、畑仕事やお裁縫の時間とともにひと月の過ごし方として体に染みついていく。

季節に合った野菜を食べるために種を蒔く時間が必要なように、カレンダーを作り上げるためには絵を描く時間が必要だ。作り上げるという目標に向かって予定を立て、毎回決まった作業を繰り返さなくてはならない。絵

を描くために佳子さんは、1ヶ月のうちの前半は題材となる野の花を探す時間に使い、後半およそ1週間かけて作品を描き上げるという。その合間にはお裁縫や畑を耕す時間もある。光三さんの隣でこつこつと作り続けてきた佳子さんの姿が目につく。

野の花を描き続けること

佳子さんが墨のみで描くようになったのは2000年以降からだ。絵を描き始めたときは日本画の材料を使い描いていたという。保管してある当時の作品を見せていただくと、現在よりも線が太く、対象に合わせて何色もの色が塗られていることがわかる。墨だけですべての色を見せるという難しいテーマは、光三さんが提案したものだそう。もともと佳子さんが書を得意としていたこともあって光三さんは勧めたそう。

現在の佳子さんは線を基調とした緻密な技法で描いているが、勧められた当初は水を多く使い、にじみやぼかしといった技法を使う水墨画を習いに行くこともあったという。けれど、習ううちに自分の性格には緻密に描いていくほうが合っていると感じ、今の描きか

たに落ち着いたそう。

2000年以降、「この村で百の花を探そう」と毎回違う花を探し描き続けてきた佳子さんの作品は、今年の12月で240枚目を迎える。百点を超えた今でも描き続けるのは、村の長老から「この村には千種類の植物がある」と教えられたことが大きい。光三さんは「私たちはあと、70年生きないといけない」と笑っておっしゃる。お二人の活動は、作品を生み出すだけでなく、羽根子地区の植物を記録することでもあるのだ。



お二人で食卓を囲む。この日のおやつは光三さん特製のドーナツ(2019年11月8日)

題材とする野の花は、お二人で山を歩き見つけたものや、地域のかたの畑や庭先に咲いたものを描いている。その時期、その瞬間にしか見せない花の咲き具合を観察し、その場で描くこともあれば、家に持ち帰り描くこともあるそう。写真を見て描くことはしない。そのときの日の沈みかたや陰影も含めて絵にしていきたいという考えがあるためだ。どうして題材に野の花を選ぶのかと気になった私は佳子さんにうかがった。すると、「特別に思っていたわけではないけれど、彼(光三さん)の作品を見てその魅力を再確認していた。描くなかで名前を覚えながら、こんなふうに咲くのかと感動していった。木の花もいろんな花がある」と教えてくれた。光三さんも日々、野の花を使い作品を作り上げている。環境や時期に即しているからこそ咲くことができる野の花にお二人は影響を受け、作品を作り続けているのだ。

限定12人

光三さんの提案がきっかけとなり、30年間カレンダーを描き続けてきた佳子さん。現在はひと月限定12人のかたにのみ、手書きで数



左：畑に野菜を採りに行く佳子さん。いたるところに光三さんの好きなコスモスが咲いている 右：作品数 200 点目を記念して作られた絵本（2019 年 10 月 2 日）

字を書き入れている。毎月12人のかたに向けて字を書き入れることが精一杯で、そのほかのかたからの依頼は断っているそう。絵は1枚だけ描き、デザイン事務所で印刷してもらっているという。

手書きで書き入れられた1枚のカレンダーは、受け取った人をどんな気持ちにするのだろう。受け取った人と佳子さんとの関係を思うと自然と温かい気持ちになる。佳子さんが数字を書き入れる時間はお渡しするかたのことを思う時間でもあるのだ。

佳子さんは「締め切りがあるから描き続けてこれた。それが私には合っていた」と話す。納得がいくまで描き続けていたらいつまでも描き終わることはできない。「終わり」があるからこそ、そこに向けてがんばれるのだ。締め切りを毎月の節目として捉え、節目に合わせて自分ができる力を出し切る。毎月、カレンダーを仕上げるという目標があるからこそ、それに合わせてそのほかの「作る」時間について予定をたてることもできる。

作品作りについて佳子さんにお話をうかがったことで、やりたいことをやりきるためには予定をたてるのが大切なのだと考えるようになった。絵を描くことと並行してそのほかのやりたいことを続けられたのもまた、佳子さんが長いあいだ作品を生み出してきた秘訣だ。いくつかのやりたいことが連なることで佳子さんのひと月は過ぎていく。毎月描き続けてきたからこそ自分だけの暮らしのリズムと描きかたができたのだろう。

そんな佳子さんの繰り返した時間と思うと前よりもぐっと作品に顔を近づけたくなった。作品を通して佳子さんが見た野の花が、私の目にも映るような気がするからだ。

江利そらむ（社会学科4年）Ⅱ文・写真



つまむ、

つなげる

真剣な眼差しで作品を作る廣瀬さん

つまみ細工とは、端切れやちりめんなど、小さく切った布を細工した工芸品だ。廣瀬（ひろせ）えみさん（35）は都留市出身のつまみ細工作家だ。5年前からは講師として、江戸時代から伝わるつまみ細工の魅力を、身近な手芸として人びとに教えている。

本誌102号で取材した都留市大原^{おおはら}にある喫茶店、「ままあば」の一角では手作りのアクセサリーが販売されている。そのなかで、直径1.5センチくらいの、ちりめんできた花のかたちのイヤリングに目がとまった。小さいのに花びら一つひとつがびんと張っていて美しい。お店のかたに「かわいいですね」と声をかけると、娘さんの友人がここで月に4回ほどつまみ細工教室を開いていると教えてくれた。

10月16日、さっそく教室を訪ねてみる。廣瀬さんは淡い桃色の着物に身を包み、ハキハキと挨拶しながら入ってきた。その凛とした

姿は、以前、イヤリングを見たさいに受けた印象そのものだ。繊細でいいねいな人柄が一目で伝わってきた。

廣瀬さんは、「早速はじめていきますね」と言つて、鞆のなかから約3センチ四方の色とりどりの布やビーズ、のり、ピンセットを取りだす。材料は意外と身近なものだ。その日は簡単な花の作りかたを教わることになっていた。色とりどりの布のなかからすみれ色と濃い紫色を選んでみる。使っているのは、一越^{ひとし}ちりめん。ざらざらしていて薄い、初心者でも扱いやすい布なのだそう。

その布をピンセットを使って折っていく。角と角をしっかりと合わせないと、きれいな花は作れない。手で折るのと感覚がまったく違い、油断すると折り目がずれてしまつて難しかった。それから30分ほど時間をかけて、いいねいに作り上げた。自分で作った作品には愛着がわく。

「オリジナルものつてやつぱりいいですね。世界に一つしかないから」。廣瀬さんは「自分の手でいいねいに作ること」を大切にしているようだ。「自分で作れるようになる」と、お店に並んでるのを見ても自分で作った

ほうがいひなつて思ふようになるんです。色とか、自分好みにできますし、土台とかもきれいに作れるでしょ」。廣瀬さんの作ったかんざしを見ると、前から見たときはもちろん、横から見たときもきれいだ。そうするために花の向きを微妙に調整したり、花の土台にまで布を張つたりしてあつた。この小さなこだわりが作品をさらに美しくしているのだ。

巡り合わせ

廣瀬さんは、8年前の2011年につまみ細工をはじめた。都留市内の書店に勤める旦那さんにお弁当を届けに行つたさい、偶然手に取つた本がきっかけだつた。もともと手芸が趣味だつたという廣瀬さん。身近な材料で作れるつまみ細工に出会つたときは、「これだ!」と思つて熱中したという。本に載っている何十もの作品を作りきつてしまうほど夢中になつたそう。

本を見せてもらつと、桜やチューリップ、鶴など、想像もできなかったかたちの作品が並ぶ。つまみ細工の基本は花びらの淵が丸い「丸つまみ」と、尖つた「剣つまみ」の2種類からなる。それらの組み合わせ次第でどん

なものでも表現できるという。自分の工夫ひとつで表現の幅は無限に広がる。つまみ細工の奥深さを知ると、私も今度は何を作ろうかと意欲がわいてきた。

廣瀬さんが現在のようなかたちで講師として活動をはじめたのは5年前のこと。教室をはじめた経緯をうかがうと、「私のはじめた当時はつまみ細工って流行つてなくて、友だちに『今、つまみ細工にハマつてるんだ』と



上：端切れ。このなかから使う布を選ぶ 左：オーダーメイドの成人式用のかんざし。廣瀬さんの1番の自信作だ(左の写真のみ廣瀬えみさんから提供していただきました)



言っても、何それと言われることばかりだったんです。こんなに素晴らしいのにみんな知らないなんて。だからこれをなんとかして広めていきたいな、なんてずっと思つてて。作つてあげるんじゃないで、作りかたを教えてあげればもつと広まつていくだろうなと思つたんです」と語る。そんな夢を叶えたのは、まわりの人との縁だった。友人の紹介で公民館学級や店舗のスペースを提供してくれるという声がかかったのだという。「それからトントン拍子に話が進んで。今では私のライフワークです」。まわりのサポートや巡り合わせが重なつて今がある。偶然出会つたつまみ細工が趣味になつて、仕事になつて、生きがいになつていく。自分が作れなくなるまで作り続けたいと語る廣瀬さんの後ろに、たくさんの人との繋がりが見えた。

憩いの場

11月6日に、廣瀬さんの生きがいだという、ふだんの教室にお邪魔した。1対1で教わつたときは雰囲気ガラツと変わつて、生徒のみなさんが和気あいあいとしている賑やかな空間だった。教室に通うのは、都留市に住



生徒さんとの合作。昨年の文化展に出展した

む50代から70代の主婦だという。「みんなここにきて、思いおもいに好きなものを作つてますよ。娘さんやお孫さんにプレゼントする人が多いですね。クラスごと、黙々と作つているところもあれば、おしゃべりが絶えないクラスもあつて、個性的なんです」。じつさに足を運んでみて、この教室が主婦のかたがたの憩いの場となつているのが伝わってきた。生徒さんのなかには仕事だと嘘をついてくる人までいるそうだ。「このメンバーだか

らいいの」。そう話すみなさんは、ここで知り合つて仲良くなった。ここで、世間話や日ごろの悩みを話したり、つまみ細工に没頭したりして楽しんでいる。教室が終わつたら会場になつている喫茶店「ままあばば」の特製デザートを食べながら談笑するのも恒例なのだそう。「家にいて休もうと思つても、家事が目に入つちやつて結局休めないなんて人が多いから。ここでストレス発散になればいいなと思います」。そう語る廣瀬さん自身も小学生の男の子を育てるお母さんだ。忙しい日々のなかでも趣味に没頭する時間があるだけで毎日が豊かになるのかもしれない。作品そのものではなく、「作る場」を提供する。それは「癒やしの時間」を与えているのと同じなのだとわかつた。

「これ見て。孫が10歳で二分の一人式をして、ばあばがせっかく作つてくれたからつてつけてくれたの。可愛いでしょう。かんざし、もともとついていたのをつけ替えてくれたの」。そう言つて、生徒のかたが嬉しそうに写真を見せてくれた。ほかに、バックチャームを褒められたとか、あの作品は素敵だったとか、いきいきと作品との思い出を教

作品集を見ながらかんざしを
組み立てる生徒さん



えてくれる。作ってあげるより、作りかたを
教えてあげたほうがいいと言っていたのはこ
ういうことかと改めて納得した。時間をかけ
て、世界に一つだけのものを、思いを込めて
つまむからこそ、温かみのある美しい作品は
うまれてくるのだろう。

教室の壁には生徒さんとの合作だという作
品が展示されていた。四季の草花と富士山を
表現した作品（18頁写真）。もみじの赤が目

をひいた。近づいて葉の一つひとつをよく見
ると、作った人によって葉のかたちが微妙に
違って、それがいい味を出している。生徒の
みなさんが仲良く作品を制作していたようす
が見えてくるようだった。

「みなさん上手ですよ」と作品を見上げ
る廣瀬さんの顔はどこか誇らしげだ。教室が
開かれているあいだ、廣瀬さんは一人ひとり
を見て回り、「いいですね、素敵です」と声
をかけながら、作った作品を束にしていく。

今年度の^{かせい}禾生地域の文化展に出展するため、
生徒さん全員と合同制作をしているのだ。毎
年違うテーマで製作しており、今年は吊るし
飾りを作ると教えてくれた。机の上には生徒
さんが作った花が花束のように束ねられ、部
屋の雰囲気をもっと明るくしていた。「頑張っ
て作るから見てきてね」と生徒の皆さんの手
にも気合が入っているようすだ。この花々が
どんな風の一つになるのだろう。完成が待ち
遠しい。

* * *

廣瀬さんに「みんなで一つのものを作るつ
ていいですね」と声をかけると、「大きなも



教室の後、笑顔で見送ってくだ
さる廣瀬さん

※写真はすべて12月7日に撮影しました。
渡邊唯（地域社会学科1年）＝文・写真

のが作れますし、みなさん本当に素晴らしい
です」とうなずいた。廣瀬さんは多くは語ら
ないけれど、生徒さんにいつもそつと寄り
添っている。教室のなかは時間がゆっくり流
れているようで、日ごろの忙しさをふつと忘
れられる空間だった。教室を後にするみなさ
んの表情も、来たときよりこやかに見える。
廣瀬さんのつまみ細工への熱意は、そつと
寄り添う温かさとともに生徒さんに伝わって
いる。廣瀬さんの生きがいが、生徒さんたち
の楽しみになつて繋がっていくのがわかる。
「好き」という気持ちを大切にすること。
自分のやりたいことにまっすぐ向き合う姿
は、私の憧れる生きかたそのものだ。

息がとまる ところまで

しものぶこさんは長野県で生まれ、東京都で育った。都留市に引っ越してきて17年くらい経つという。今は「特定非営利活動法人 天使のおもちゃ図書館 はばたき」や「社会福祉法人 あすなろの会 みとおし」(本誌99号参照)などの施設で造形の講師をしている。そんなしものさんに10月24日、自宅のアトリエにてお話をうかがった。

「全然違いますよね、ほんと」。そういいながら、しものさんは自宅のアトリエに飾られた自分の作品を眺める。アトリエには暖色の光に包まれながら水彩画や銅版画など、いくつもの作品が飾られていた。しものさんの

描く絵は、作品によって雰囲気異なる。美術学校での専攻はデザインだったが、基礎として彫刻や絵など色々なことを学んだからなのかもしれない。

白い鳥たちがぐるぐると輪を描きながら上へ向かって飛んでいる絵があった(21頁写真)。その絵の前に立ち、しものさんは「かもめのジョナサン」という本の話をしてくださった。ジョナサンはかもめなのに上に向かって高く飛ぶ。家族にとがめられても上へ飛ぶことをやめない。そうして上空へたどりついたとき、師匠のような存在と出会うのだそう。だ。「そういう人生を彼は選んだわけですよ。どんなにつらいことがあっても自分がこうだと思ったことはやり遂げようって。強い意志みたいなのを感じたんですね」。

人生の目的

しものさんが、「自分がこうだと思ったこと」とはなんだったのだろうか。

造形の講師をする前は、短期大学の研究室で12年ほど助手をしていたこともあったという。「短期大学にかよう学生で」途中で挫折していく子があつたのなかではすごい氣に



アトリエの窓枠では、さまざまな色や形をした置物たちがほほえんでいた

なつて。で、ちゃんとコミュニケーションとらないといけないなつて。研究室にいるよりも教室に行つて、いつも放課後うろうろしている子をつかまえて」。その後東京都で8年、都留市に引っ越してから1年の計9年間、別



画材はおもに透明水彩をつかうのだそう

の大学でパートタイマーとしてカウンセリングセンターの受付や事務の仕事もしていたそう。そのときに思ったのが、(カウンセリングセンターに来た学生は)絶対帰さないぞって」と当時を懐かしむ。カウンセリングセンターは大学敷地内の外れのほうにあった。足を運ぶだけでも勇気があることだからと、学生の勇気に懸命に応えようとしていた

のだろう。

これらの経験から、精神的なことがいかに大事かということを学んだそう。しものさんは「教えるっていうか教わることのが多いですけど」というけれど、人の心に寄り添う大切さも教わったことのひとつなのだろう。当時のことをふり返りながら、「やつぱりそこは人生の目的だったかなあと思って思いますよね」と口にする。

人の心に寄り添うことが、しものさんの「自分がこうだと思ったこと」なのかもしれない。その意識は今もなお、しものさんのなかですずと活きつづけている。

障がいをもつ人、作品との出会い

都留市に来てから、しものさんはボランティア登録をしたそう。ボランティア登録をした理由として、「これをやってますから来てくださっていうよりも、何かニーズに応えたいって思いますよね。このまちで何か求められているものがあって、私がやりたいものと一致すれば、そんな素敵なことはない」と話す。そこで、障がいをもつ人のための施設をつくる土台づくりとしてサタデースクー

ルを運営しているかたと出会ったという。造形を月に1回おこないたいと、ちょうど講師を探していたそう。そのご縁から、「はばたき」や「みとおし」で講師をすることになったのだという。

「答えがないじゃないですか、芸術って。だから障がいをもってるお子さんにはもうぴたりですよ。どれもすばらしいでいいんですよ。ほめなきやいけないからほめてるんじゃない、ほんと心から感動するの。みんな、自分を見てほしい。すごいねーっていう言葉をまってる」。話の途中、障がい者のかたの絵を見せてくださった。「気に入った絵は大切におあずかりしてるの」と笑う。「みとおし」にうかがったさいも、たくさん作品を見せていただいた。作品のことや制作者のことをいねいに話すようすから、それらを誇らしげに思うしものさんが垣間見えた。

障がい者のかたの絵をはじめて見たときのことを、衝撃だったと話す。「心に迫るんですよ、わあって、訴えてくる。そういう迫力を感じましたね、ああすごいこの人たち、たくさんメッセージが、いいことが

いっぱいあるって感じだったんですね。エネルギーが外にでてるっていう感じでした。それが衝撃だった」と声が熱を帯びる。それほどまでに衝撃をうけた障がい者のかたの作品を、世のなかが芸術として認めていくようになってほしいという。「障がい者のアートじゃなくて、ふつうの、個々人のアートとしてみなさんに理解してもらえるところまでいけたらいいなって思ってますね。障がい者のくくりじゃなくて、一緒に肩を並べられたらいいかなあって」。

「この子たちが一人ひとり幸せになったらきっと平和な時代が来るんだわって思ったんですよ」と優しく微笑む。しものさんの作品の一つ、笑いながら手をつなぐ子どもの絵にも、その想いが表現されている。

のびのびできる場所をつくる

しものさんの教室では、絵を描くさいにテーマを与えない。「みとおし」での教室のようすを見学したとき、参加しているかたはみな思い思いに好きな絵を描いていた。「一番大事なのは、その子とその子らしく生きられる場。のびのびとね。ああ、あたしはこれ

でいいんだわってふうになったらいいですよね」。こういうふうに描きなさいと教えるのではなく、意欲がでるような場所づくりを第一にしものさんは考えている。

施設で講師をするまえ、東京都にいらるころから「子どものアトリエ」と題して近所の子どもたちに向けて、教室を開いていたそうだ。また都留市に引っ越してきてからも開いていたという。「ぜったいあの子

はいい子になつてると思う」と口にしながら、当時の子どもたちのことを思い出しているようだった。しものさんの話には、子どもたちのエピソードがあふれている。施設にかよっていた子や、「子どものアトリエ」にかよっていた子のことを話すとき、しものさんの頭にはその姿がくつきりと浮かんでいくようだった。一人ひとりとの出会いが、しものさんのなかで今も大切に保存されているのだろう。

しものさんは、ある一人の男の子に作品をプレゼントしたこと

がある。友人の息子さんが小学受験で第一志望の学校に合格したお祝いだったという。その子は「子どものアトリエ」にもかよっていた。しかしその子はお母さんが忙しいこともあり、月に1回かようほどだったそう。それでもその子は「僕の原因はこのお絵かき教室だ」といい、今は建築家になったのだそう。「だから回数じゃないのよ、1回でもその場



アトリエにはたくさんの作品が置かれている。心象風景だけでなく、植物の絵も描く

を楽しめて作品を作れた感動だけでいいんですよ人間って。だから出会った1回を大事にしたいなあって」としものさんは話す。

講師という立場について「もう今のうちしかできないからね、私ももう歳とつたらできないじゃないですか。だから今のうちにできることはやっておきたいなあと思って」、「私ができうる限りね、体力が続く限りはね、やっていきたいなああって」とくりかえし口にする。

自分らしく暮らすこと

しものさんは自分自身を指針としながら生活している。「自分らしくあればそれでいいって感じかな。人から見ると、ええーっていうのもあるかもしれないけれど、でも大した問題でなければそれで充分かなあって思っていますね」。木々に囲まれた静かな地にたえず暖色の光がじんわりとにじむアトリエは、しものさんの人柄をあらわしているようだった。このなかで時間を忘れて自分の世界に没頭するのだろう。

「生活そのものがやっぱり自分らしく暮らしたいっていうかね、そういうのは楽しみですよね」。しものさんは服やアクセサリーも

作ることがあるそうだ。絵で表現するだけでなく、自分らしさを身にまといながら暮らしている。

「外側から見られての」と自分の意識の違いっていうのは、若いときはすぐ疲れるでしょ。そこに気をつかうじゃない、でももうほとんど気をつかう必要ないもんね。あんまり周りのものにとらわれてしまうと、大事なところが抜けていく。心がないのにそういうとこばつかに気をつかうと、なんか違和感がある」。そういつてから、「そういうものを解放していつて、いろんな人とうまく交流できるのがいいのかなあって」とつづける。

* * *

しものさんは、人に対しても自分に対しても目に見えるものにとらわれるのではなく、心を見つめるようにして接している。その姿勢は作品をつくるさいにも一貫している。作品をつくっているときにどんなことを考えていますかとうかがうと「うーん、無ですよね。余計なことは考えないですよね。もうこの作品に向き合っているというか。ほかのことは考えないです。そのなかに埋没してい

きます」という。余計なことは考えず真摯に接するからこそ、作品にはしものさんの想いが露わになっているように見えた。

雰囲気それぞれ違う、しものさんの作品たち。お話をうかがったあと、あらためて作品を見てみる。雰囲気は違っても、どの作品たちにも芯がおついていて優しく温かな感情が宿っていることに気がつく。

「人生、息がとまるころまではプロセスですからね。だからわかんないですよ、最後まで」と話すしものさん。これからどうなるかなんて誰にもわからない。けれどお話を聞いて感じたしものさんの人柄は、これからも変わらない気がした。最後の最後まで何に対しても真摯にとり組む姿が私には思い浮かぶ。

しものさんの、ゆつくりとした口調から生まれる言葉は説得力をもっていた。口先だけの言葉ではなく、経験がともなった言葉だからだろう。その言葉は、今でも時おり反芻するくらい私の心に残っている。私の人生も最後までどうなるかはわからない。けれど最後まで、しものさんの言葉や姿を心に留めていたい。

杉浦茜（国文学科4年）＝文・写真



わたしが見つけた「芸術家」にお会いする。

じっさいにお話をうかがってみると、ものごとへの姿勢が
心を揺れ動かすような作品を生み出しているのだとわかった。

文子さんの自分の人生や藍染めをひたむきに見つめ続ける姿勢が
より深い藍色を出す。

佳子さんのこつこつと描き続ける姿勢が
緻密な作品を生み出す。

廣瀬さんの「好き」という気持ちにまっすぐな姿勢が
つまみ細工を極めている。

しものさんの余計なものを取り払い素直に接する姿勢が
作者の思いを露わにした作品を生む。

わたしが見つけた「芸術家」は
ものごとと正面から向き合ってきた人だった。

わたしが見つけた
芸術家





ウバユリ

近年、ウバユリはキャンパス周辺であまり見かけなくなりました。ニホンジカに若芽を食われているようです。このウバユリの茎も食われているのがわかります（矢印）。裏表紙もご覧ください。

撮影日：2019年10月19日

撮影地：本学キャンパス



ジョウビタキ

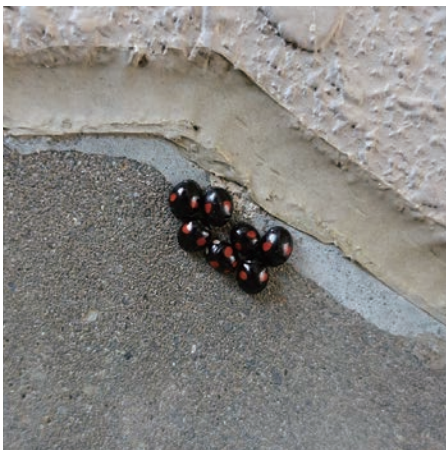
冬になると日本にやってくる渡り鳥です。近年では1年中日本で暮らす個体も報告されているようです。縄張り意識が強い鳥で、鏡に映った自分の姿を侵入者と勘違いして攻撃することもあるそうです。

撮影日：2019年10月28日

撮影地：都留市上谷

厳しい暑さが続いた夏も終わり、空気がひんやりと冷たく感じられる秋の、生きものたちのようすを紹介します。

本学フィールド・ミュージアム＝文・写真



テントウムシの越冬

越冬のために本学の自然科学棟にやってくるテントウムシです。今年は気温が高いためか、11月になっても観察できました。ここにやってくるテントウムシの個体数は、年を追うごとに減っているようです。

撮影日：2019年11月9日

撮影地：本学自然科学棟



カケス

羽の水色と白、黒のコントラストがきれいな鳥です。全長は30センチほどです。本学うら山を歩いていると「ジャー」という鳴き声をよく聞きます。

撮影日：2019年11月10日

撮影地：本学キャンパス



モグラ塚

本学の4号館に接した庭では、5年ほど前からモグラ塚ができるようになりました。寿命は3年ほどと考えられているため、新しい個体が入ってきたのかもしれません。

撮影日：2019年12月11日

撮影地：本学4号館前



シカの剥ぎ痕

近年、キャンパス周辺の森ではシカの剥ぎ痕がよく見られるようになりました。とくにミズキの樹皮を好むようです。本学うら山の遊歩道沿いにも樹皮が剥がれたミズキが目立ちます。

撮影日：2019年10月7日

撮影地：本学うら山



ヤマガラ

エゴノキの実をくわえているようです。エゴノキの実実はヤマガラの好物で、10月になると木に集まっている姿をよく見かけます。本学キャンパスのエゴノキでもよく観察できます。

撮影日：2019年10月7日

撮影地：本学キャンパス

フィールド暦



アカハラ

都留市では春と秋の渡りの時期によく見られ、少数が越冬しています。山梨県内では山地帯で繁殖しています。秋の渡りの時期は、ツルウメモドキやアオハダの実を食べる姿を見かけます。

撮影日：2019年11月6日

撮影地：本学キャンパス



コジュケイ

中国原産の外来種です。「チョットコイ、チョットコイ」と聞こえる鳴き声で知られる鳥です。本学周辺でもときどき聞こえますが、やぶのなかにいるためか姿はほとんど見かけません。

撮影日：2019年11月8日

撮影地：本学キャンパス



ゲンショウコ

日本全国の山野や道ばたで見られます。キャンパス周辺でもこの時期、種子を飛散させたあとのようすが観察できます。その姿はまるで神輿^{みこし}のようにも見えることから「ミコシグサ」とも呼ばれます。

撮影日：2019年11月9日

撮影地：本学キャンパス

都留醤油

前編
動けば叶う

都留市朝日曾^{あさひそし}に「はのさち自然農園」を経営する羽野^{はのの}幸さん（36）という女性がいる。羽野さんは本誌80号でも取り上げている。化学肥料を使わずにさまざまな作物を育てているからだ。そんな羽野さんが新たな試みをしているとわかり、くわしくお話をうかがうことにした。

今年の1月に、醤油づくりを教えてくれた師匠のもとで搾った醤油（写真提供＝羽野幸さん）

長年思い描いていたこと

「ずっとなんかやってみたかったんです」。羽野さんには夢があった。それは、自分で醤油をつくること。「食べることが好きで、知り合いで醤油つくってる人はいたんだよね、何人か。だからつくりかたは知らないけど、醤油ってつくれるものなんだという認識はあって。でも、何となく大変そうなイメージもあって。で、いつかやろうと思ったまま7、8年が過ぎてたんだよね」と苦笑いを浮かべる。「でもこのままいつかと思ってたら永遠にいつかのままでよなって、やりかたわかんないけどとりあえずやってみようってのがきっかけです」と羽野さんはおっしゃる。

醤油の原材料は、小麦・大豆・塩・水。小麦を焙煎して粗く挽いたものとゆでた大豆に種菌（※）を混ぜて麴^{こう}をつくり、塩と水を加える。それを樽^{たる}に入れ、天地返し^{てんちがえ}をしながら約1年かけて発酵^{はつじょう}させていく。そうしてだんだんもろみ^{もろみ}が仕上がっていく。できあがったもろみを搾ると、生醤油^{きしょうゆ}が出てくる。あとは火入れをして、1週間置くと醤油が完成する。今年仕込んだ羽野さんの自家製もろみは、来



天地返しをする羽野さん（2019年10月31日）

年の2月に搾つてようやくできあがるそう。私は、羽野さんがいていねいに教えてくれるまで、醤油の原材料に小麦が含まれているとは想像もつかなかった。

「大変というか、難しいのは麴づくりだと思います」と羽野さん。醤油の原材料を知ったのち、まずは大豆と小麦の種をまくところから始めたそう。自家製の小麦と大豆を使って麴をつくるため、小麦と大豆を選りすぐる必要があった。特に大豆の選別には苦労したという。丸いものが適しており、虫に食べられていたり割れていたりするのは使え

ない。小麦を焙煎し、挽く作業にも身を削ったという。専用の道具は持っていないので、家にあるフライパンや借りた手回しのミルサーを使ってどうにか作業を間に合わせた。種菌を混ぜたあとは、麹づくりの難しさが最高潮に達する。数日のあいだ室温を保ち続けたり、麹を入れた箱の配置を変えたりする必要があった。そのため羽野さんは麹の隣で寝泊まりをすることもあった。「麹は生きものだから、自分の思いどおりにいかない。麹の状態に合わせて、最適なことをするのが大事」。麹や醤油を調味料としてではなく命あるものとして捉え、一心に気持ちを注いでいる羽野さんの姿が目に見え、浮かぶ。

「やってみよう」に挑戦する

「醤油づくりをしよう」と思い立ってから数年経ったにもかかわらず実現できたのは、仲間の協力と新たに広がっていったご縁があったからだ。都留に住む友人の紹介で醤油づくりをしているかたとつながることができ、醤油のつくりかたを学べた。まわりの人の助けもあって、なんとか作業を進めることができたそう。

人びとの心を動かし協力を得ることができたのは、羽野さんがみずから新たなことに一歩踏み出し「醤油づくりをやりとげよう」という強い意志の伝わる行動をしたからだ。思いついて挑むことで夢は叶い、人とのつながりもつくりあげることができた。

「挑戦することに年齢は関係ないよね」と嘯みしめるように羽野さんはおっしゃっていた。いつでも醤油づくりに真摯に取り組んでいる羽野さんを見て、私は身の引き締まるような思いになった。やってみたいと感じたことがあったら、まず動き出してみる。つながったご縁を大切にしていけば、やってみようことは必ず実現する。自分にはまだまだ挑



もろみ。表面は黒褐色で中は赤褐色。しよっぱくて、小麦と大豆の粒感がある(2019年10月20日)

戦できることがあるから全力で取り組んでみよう。羽野さんと出会って、将来に前向きになれた自分がいた。



醤油は完成して初めてそのできばえがわかるそう。 「自分で仕込んだもろみがどんな仕上がりになるのか、どきどきする気持ちと、わくわくする気持ちがあります」と羽野さん。完成した醤油のこと、搾りを終えた羽野さんが何を感じたか、醤油づくりのこれからについては、後編で書いていきたい。

辻口いつみ(地域社会学科1年) 文・写真



醤油づくりの冊子。醤油のつくりかたや注意事項などが書かれている。すべて羽野さんの手書きだ(2019年11月4日)

街角のお米屋さんを訪ねると

十字路の道角にある小さなお米屋さん、「角屋^{かどや}米店」。10月初旬の夕方、日が沈むと同時に暗くなっていく街並みのなかで、煌々と明かりを灯していた。引き寄せられるようにお店に入ると、店主の吉野^{よしの}博^{ひろし}さん（74）、奥さんの清美^{きよみ}さん（69）が迎えてくれた。



街角にあるから「角屋米店」という名前がついたそう（2019年10月9日）



左／精米する前のお米を貯蔵する倉庫。天井に届いてしまうくらい積むときもあるそう(2019年11月29日) 右上／「ごはん大好き」という名前のお米。あまり見たことのないお米も並ぶ(2019年11月29日) 右下／居間に飾られた広告(2019年12月18日)

眠っていた昔の記憶

「こんにちは」とお店に入ると、清美さんが売り場の奥にある居間へ案内してくれた。家と一緒にたつくりのお店に入るのは久しぶりで、どこか懐かしい。

「角屋米店」の創業は明治時代。50年前に博さんが4代目としてお店を継いだ。今のお店は、昭和49年に建てかえたという。

畳に腰を下ろして斜め上を見ると、古びて色あせた紙が入った額が飾られていることに気がつく。明治時代につくられた「角屋米店」の広告だそうで、そこには「角平商店」という文字がある。「ここは昔、角平商店と呼ばれていたの。当時は平吉さん(へいきち)がお店をやっていたから」と清美さんがおっしゃる。当時のようすをあらわしているのか、広告にはお客さんや従業員など、多くの人のイラストが描かれている。今とは違う、当時のお店や街のようすが想像できた。

技術の進歩によって精米機の性能はどんどん上がっていった。精米する時間は昔より短くなり、米粒の判別や異物の発見も一瞬にしているようになった。博さんは「僕が働き

始めたときはね、5俵精米するのに1日かかっていたのかなあ」とおっしゃる。車庫にはお家をつくるときに出てきたという石臼(いしうす)がある。機械化する前に使っていたのだろうか。「家の前が水路になって、そこから水を引いて水車も回っていたみたい」と博さん。案内していただいた倉庫には水車の歯車がしまっていた。清美さんは、「博さんが4代目になったときにはもう機械だったから。博さんのお父さんのときももう機械だった。(水車や石臼を使っていたのは)おじいさんのときかな。だからじつさいの水車は見たことがないんだけど」とおっしゃった。

「博さんのおじいさん……」と私がつぶやくと、「ほら、あそこに先代たちの写真があるよ」と清美さんがとなりの部屋を指した。初代から3代目まで、3枚の写真があるはずだが初代の写真はない。「写真が撮れないくらい前ってことね。初代はお子さんがいなかったから、2代目で両養子を取ったの」と清美さんがおっしゃる。初代のその決断がなかったら、100年以上もお店は続かなかったかもしれないし、私が「角屋米店」でお話を聞くこともなかったかもしれない。そう

私が考えているあいだ、「よく知ってるじゃん。タイムスリップして行つたな」、「おばあさんから話を聞いたからね。私のほうが知ってるじゃない」と夫婦で顔を見合わせ笑っていた。

お米屋さんの変化

「角屋米店」の1日は、シャッターを開けてお店を掃除することから始まる。午前中には精米をして、配達をする。現在はお米の買いに来るお客さんと配達をするお客さんの割合はあまり変わらないが、昔はほとんどが配達だった。車を持っている家庭が今のように多くなかったからだ。その当時は、配達のために1日100キロ以上車で走っていた。「貸し売りも多かったの。今は月末払いついていうのかな。だからその集金をするのもちょっと大変だったね」と清美さん。博さんも「3日か4日かかったね。今考えると大変だなあ」と、当時を振り返る。忙しかった当時と比べてお客さんは、スーパーマーケットでお米が買えるようになってから激減した。「平成になって少し経ったくらいに、お米がすごい不作だった年が

あったの。そのころからスーパーでもお米を買う人が増えて」。今はかなり多くの人がスーパーマーケットでお米を買うようになった。それでも「角屋米店」でお米を買いにお客さんは現在も多い。病院や幼稚園、本学近くの定食屋さん。電話1本で配達に向かったり、お米の在庫のようすを見ながら定期的に配達したりしている。

外も暗くなった18時、店内に来客を知らせるベルの音が響く。近くの日本語学校の実習生がお米を買いに来た。お店はだいたい19時までやっている。「面白いですよ、お客さんいっぱい来るから」と博さんは楽しそうにおっしゃった。

市内に10軒あったお米屋さん、今は「角屋米店」を含めて2軒のみとなった。博さんは、「創業から100年以上経ってるんですね。（お店は）大きくもならないし、潰れもしない」とおっしゃる。お米屋さんを取り巻く環境が変わっても、「角屋米店」は明治時代から変わらず都留の人びとの食卓を支えている。

長年お店を続けることは、なかなか容易なことではないだろう。博さんたちも少なからず困難にぶつかつたときもあるはずだ。しかしご夫婦はどんなことも、そんなこともあったなあ、あんなこともあったなあ、と楽しい思い出のように話す。

そんなお二人とのお話を終えて外に出ると、「角屋米店」が灯す明かりがより一層あたたかく見えた。

宇佐美温加（社会学科3年）Ⅱ文・写真



お店に入ると一番はじめに目に入る、赤い暖簾（2019年11月29日）

巣箱にいろいろな生きものが来ています

10月5日 ハチの襲来



数日前まで、ムササビが定期的に巣箱を利用している姿が確認されていました。この日をさかいに、ムササビが巣箱にいない日が続いたのでライブカメラの録画を確認してみると、スズメバチの仲間と思われるハチが巣箱内に入っていました。映像によると巣箱にいたムササビ2頭がハチに刺されていました。刺されたあとすぐに巣箱から出ていったようです。

ムササビ 観察日記 - 6年目 -

2013年、本学の森にある二つの巣箱にムササビライブカメラを取りつけました。本学ホームページ (<http://www.tsuru.ac.jp>) では『ムササビ観察日記』のブログを更新しており、ムササビのようすをご覧いただけます。みなさんも一緒にムササビを見守っていきましょう。

今号は2019年10月のムササビのようすをお伝えします。

本学フィールド・ミュージアム=文・写真

10月29日 アオゲラが入る



二つの巣箱のうち一つはふだん空っぽの状態でしたが、この日はようすが違いました。ライブカメラを見てみると、巣箱の入り口付近に握りこぶしほどの毛玉のようなものが映っていました。なかなか動かず何者なのか確認できませんでしたが、少しすると頭とくちばしが見えアオゲラだとわかりました。12月5日現在も夜になると帰ってきています。

10月9日 帰ってくる

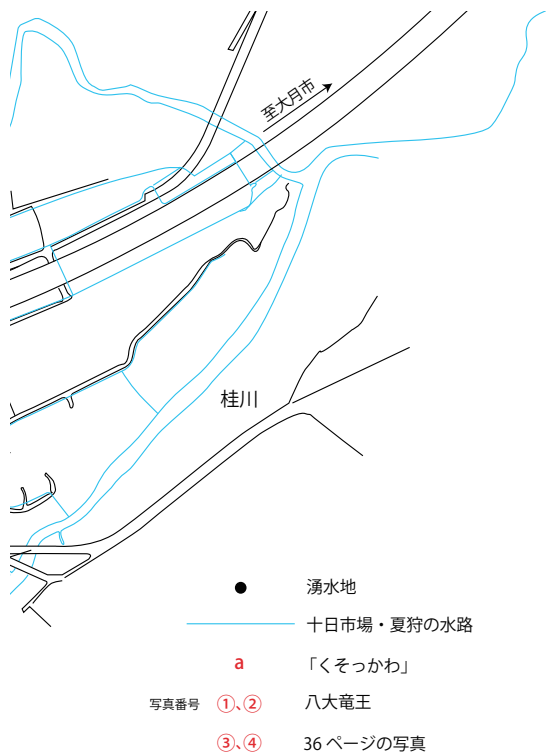


ハチに刺されたあと、しばらく巣箱を利用している形跡がなかったのですが、この日に帰ってきたようです。それまでは2頭で利用していましたが、1頭だけが戻ってきています。10月5日以降、ハチの侵入もなく平穏な巣箱となっています。戻ってきていないもう1頭のようすが気になります。また戻ってくるのでしょうか。

水路を歩く

最終回 水路を歩く楽しみ

「この水路はどこからどこに流れてるんだろう」。そんなささいな疑問から、連載「水路を歩く」はスタートした。水路の近くに住むかたから話を聞くなかで、人の生活と水路が密接につながっていることがわかってきた。水路を歩きながら見つけた発見やお話を記録する。



嫁入り道具にたらい

10月30日、十日市場地区の水路を詳しく知るかたを探そうと十日市場を歩いていた。すると畑で農作業をしているおばあさんが目に入り、思いきって声をかけてみた。少しでもお話が聞ければと思っていたら、いつのまにか家にあげていただき2時間以上話しこんでいた。

お話をうかがったのは、滝口さん(89)。お名前を聞いてもいいですかと尋ねると、恥ずかしいからと苗字だけ教えてくれた。元気にハキハキと話されるので、お歳を聞いたときに思わず聞き返してしまったほどだ。「長く生きたからねえ」とつぶやくときの目は遠い昔を思い出すようで、私は自分のおばあちゃんから昔話を聞いているような気持ちになった。

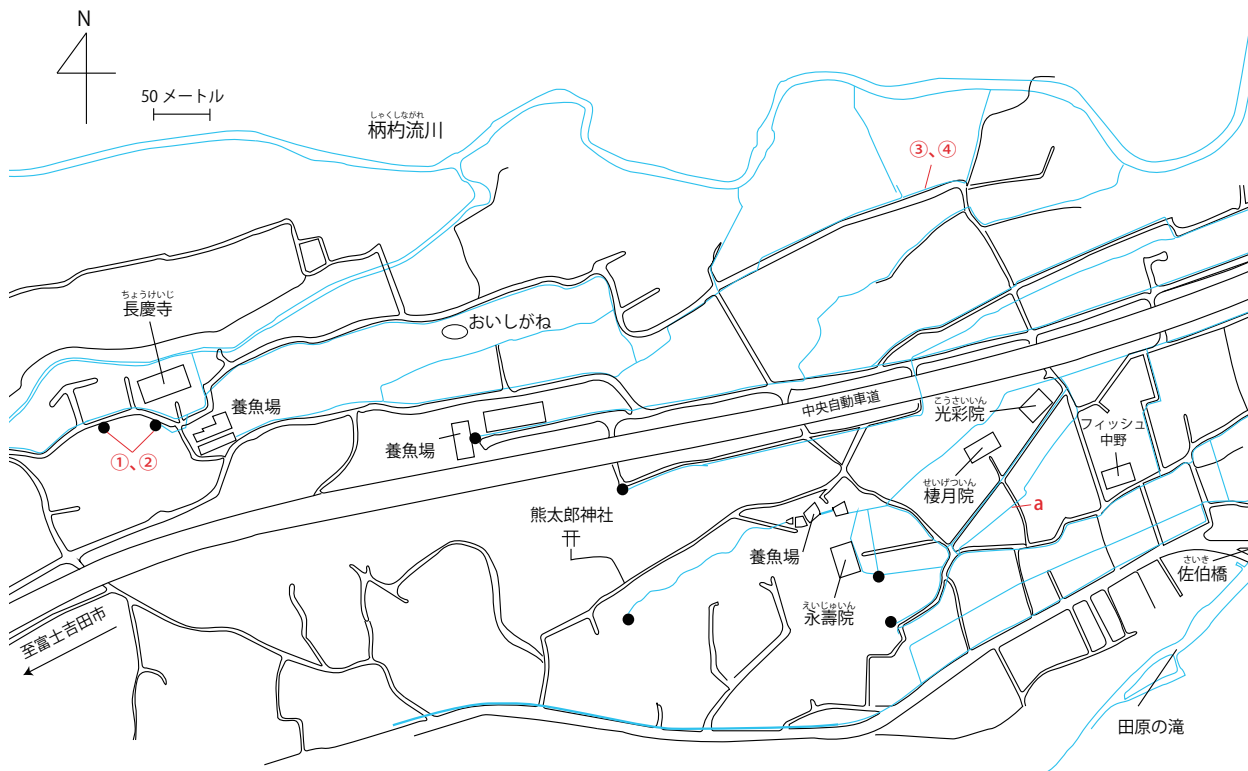
滝口さんは26歳のときに十日市場に嫁いできた。出身は同じ都留市



①「八大竜王」を祀った社。墓地の入口の湧水地に建てられている(2019年12月7日)

だったそう。「私が嫁いできたときは、水路に驚いたね。水路に決まりがあつたから」と滝口さん。本誌98号で紹介した「くそかわ」が近くに流れていた。「私は来たばつかのときは見たこともなかったから、おむつを洗う川だなんて知らなくて、そこで歯磨きしてたの」と歯を見せながら笑顔でおっしゃる。「ほかのところのお嫁さんから聞いて『えっ』ってビックリした」と私も滝口さんが驚いているように想像できて一緒に笑顔になる。

昔は道路もいまより狭く、水路がもつと広がったと道をさしながら教



えてくれる。「水道がとおってないときは、うどんを洗ったり、お茶を洗ったり、洗濯したりぜんぶ水路でしてたんだよ。水がありあまる生活だったね」と滝口さん。「だからね、嫁入り道具がね、たらいだったの。深いのがなくて、浅いやつで、ギザギザの洗濯板も一緒に」と手で大きさを表現しながら伝えてくださる。家族の分だから、70センチほどの大きさだろうか。前回の記事でお話を聞いたかたは男性だったもので、家庭生活をよく知る滝口さんの話は目に浮かぶように想像できる。

時代が変わる。生活が変わる

滝口さんが嫁いで来たころ、記憶に残っているできごとを話してくださった。「月が明るい日に洗いもので外に出て水路を見たとき、カジツカが下をススーって泳いできれいになった。いまはもうそんなの見れんでしょ」。カジツカとは魚のカジカ

のことをそう呼んでいたそう。滝口さんが子どものときは、細い水路をセグ（石を並べて道を塞ぐ）ことで水を抜いてカジカを山ほど獲ったという。「水がないから、カジツカを拾うだけでブリキのバケツの半分ぐらい取れて、家に帰って燻して煮込みうどんのだしにした」。聞くだけでよだれが出そうになる。「その時代はその時代の楽しみがあったね」と楽しそうに話してくださいる。

「川の神様どいとくれ」

11月16日、夏狩地区にある長慶寺にお話をうかがいにいった。きつかけは境内に「水掛薬師」という仏様の像を見つけたためだ。名前の隣には「御本尊分身佛」と掘られている。住職の武藤泰道さん（52）にお話を聞いてみると、「葉師様といって、いま生きている人の病を治してくれる仏様を祀ったもの」だそう。近くに水源地が2ヶ所ある長慶寺は水に

関する神様がほかにも祀られている。それが「八大竜王^{はちだいりゅうおう}」だ。2ヶ所の水源地の西側には社とお酒が祀られている。聞いてみると、水を司る^{つかさど}水神様で、治水を願って祀られているそう。「この湧水は560年まえから枯れていない」と自慢げに話してくださった。

長慶寺があるあたりの昔のようすをうかがうと、「このあたり一帯は、40年ほどまえはまわりに何もなかったね。お蚕さんの桑畑だったり、隣はクレソンの栽培をしていたりしたし。ホタルもたくさん飛んでいて、家に入ってくるぐらいだった。小、中学校のころは、山にいくか、釣りにいくぐらいだったね」とお話ししてください。さらに「そういうえば、そこらへんの水路におしっこをするときに『川の神様どいとくれ』といいなさいとおばあさんにいわれたな」と話してくださった。八大竜王が祀られているからこそのお話だ。

なにげない日常のひとつまから、新たな水路と人の生活とのつながりを発見できたことがうれしい。

水路から想像がふくらむ

これまで3回の連載で、十日市場・夏狩地区の水路を歩いてきた。

連載1回目のときと、いまでは水路の見かたがずいぶんと変わった。

最初は、水路が入り組んでいた、水源地从ら川へ流れる水路を辿ったりすることを楽しんでた。水路は、流れているだけで人の生活とかかわりが薄いと考えていたからだ。けれど、連載をとおしてさまざまなかたにお話を聞いていくと、昔の水路にはホタルやカジカが住んでいた、共同水道という仕組みがあったり、水路でおしめを洗ったり、人の生活のなかに「あたりまえ」のように水路があったのだとわかった。

今回、お話を聞いた滝口さんをはじめ、昔の水路のすがたを知るかた

は当時のようすをいきいきと語ってください。いまの時代にも、水路は生活の近くにある。けれど水道が普及したことで、滝口さんや武藤さんのように生活に一部に水路があつて思い出に残るようなことは、しだいに少なくなっていくようだ。

水路には水を流すだけでなく、その使われたかに生活の工夫がある。多くのかたから水路のお話を聞いたことで「このパイプは共同で使っていた名残かな」、「この水路は昔から農業に使われていたかも」と想像しながら道を歩くようになった。

いまは昔のように水路に生きものが住んでいた、水路で炊事や洗濯をしたりすることはない。けれど、水路沿いを歩きながら昔のようすを想像するのも楽しい。

佐藤琢磨（社会学科4年）Ⅱ文・写真



②石の道をトントンと渡ると「八大竜王」があり、水中にはバイカモが生育している(2019年12月17日) ③長慶寺から流れる水路。この時期になると水掛菜という野菜の栽培のために水を引く仕組みがつくられていた(2019年12月7日) ④長いパイプを生かして、溢れる水を取り入れているようだ。以前はパイプだけが置いてあり、どうしてだろうと不思議に思っていた(2019年12月7日)

専門店 あり続ける



隣に並び合うのを少し恥じらいながらカメラに微笑むお二人（2019年11月13日）

国道139号線沿いの富士急行線東桂駅（たかやまじし）を降りてすぐの場所に、高山真人さん（77）、晴子さん（75）ご夫婦で切り盛りされている「高山精肉店」がある。お店の外をとつた私は、大きなショーケースのなかにある赤みを帯びた新鮮なお肉から目が離せなくなり、迷わずお店のなかに入った。奥からかっぽろ姿の晴子さんが出てきて快く取材に応じてくださった。

ご夫婦の決断

3回目の引越しを経て今の場所にお店を構える「高山精肉店」は、45年間お肉を販売してきた。最初の二つは飯店舗だったそう。当時、ご夫婦は富士吉田市にある自宅からこのお店にかよっていた。そのためお店の家賃を払いながらの経営が続く。しかしそれではお金や交通の便で大変だからと、思いきってお店と住まいを一緒にしようと決断したそう。

カウンターの向かいにある椅子に腰かけた晴子さんは、お肉を専門に売ることを決めたわけを話してくれた。「主人のお兄さんがお肉屋さんをしていてね、私は肉屋さんをし

たいと思っていたわけではないのよ。でも現金収入のほうがいいかと思って、そんな成りゆきで肉屋を始めることになったの」と口にする。真人さんのお兄さんの手を借りながら、夫婦は一からお肉屋さんを始めていった。

体力勝負

お肉屋さんの朝は早い。「お店を開けるのがあんまり遅いとまわりのお店に笑われるから、7時ちよつと前にはシャッター開けとくんだけど、ご飯済ませたり洗濯干したりしてそれが終わってから開店するよ」と晴子さんはいう。

1日のおもな仕事は、午前中におこなわれる食堂やホテル、お弁当屋への配達だ。お肉は、甲府市の豚屋・鶏屋さんから仕入れて



早朝、作業場に鳴り響く電話を手に取り注文を聞く真人さん（2019年12月7日）



上／一定のリズムを刻んでお肉が切られていく
下／手元をみる視線は真剣だった(2019年12月7日)



体全体をつかってお肉を削ぐ(2019年12月7日)

いる。3、4年前までは、豚や牛を枝肉^{えだにく}で仕入れていた。枝肉とは豚や牛の内臓や血液をきれいに除去して、体を背骨から二つに切り落としたものだ。私は晴子さんの案内のままにカウンターの奥へ入っていく。やがて車の走る音が聞こえてくるようになり、気がつくとお店の外に出ていた。「ここから豚屋さんが運んで来た枝肉をお店に運んでいたよ」。晴子さんは順を追って説明してくれる。運ばれた枝肉は、鋭く尖ったフックのようなものに丸ごと引っ掛け、レールを通じて店内の大きな冷蔵庫まで流される。以前は、運ばれた肉の塊を各部位ごとに分ける

ところから始めていたそう。しかし体力的にかなりの重労働ということで、今はある程度切られている形で仕入れることにした。

真人さんは冷蔵庫から取り出した座布団のようなお肉をステンレスの台に乗せると、腰を低くして脂身の部分を削ぎ落とし始めた。するとお肉の断面が見えてくる。その後、専用の機械でさらに細かく切り落とし、袋に仕分けて素早く注文先に届けにいった。お二人が交わす言葉は少ない。けれど、作業はなぜかスムーズに進む。午前中の配達を終えた

ところでお店での営業が始まる。お店に並ぶお肉はすべて国産だ。触らなくても弾力を感じられるくらいなめらかでハリのある鶏のささみ肉に、私はつい見入ってしまう。色味も違えば、形や大きさもさまざま。岩のように角ばっていて、スーパーマーケットで売られているお肉とは比べものにならないくらい大きいものまである。お店ではバラ肉やロースなど脂が乗っている部位が人気らしい。

変化のかたち

「高山精肉店」は都留市に残った数少ないお肉屋さんの一つだ。昔は都留市にお肉屋さ

んが多くあったそう。晴子さんは指を折りながらすでに営業をやめてしまったお店を四つ五つほど挙げた。そして「スーパーができてからみんなやめちゃったよね」と小声で呟く。

そのときお店のドアが開いた。お客さんらしきおばあさんは入って早々「いつものバラを1500円分くらい」と慣れた口調で言う。晴子さんは「はいよう」と嬉しそうな顔を見せると、ショーケースのなかのバラ肉をていねいに取り出して量りに乗せていく。お店の人とお客さんが世間話をしながら手渡して食材を売り買いする光景はあまり見ない。

「高山精肉店」は、以前に比べて減った客足を元に戻すというより「このお肉じゃないと食べられない」、「お肉本来の旨味を楽しみたい」とお店に立ち寄るお客さんの気持ちに応えているようだった。話を弾ませるお二人を見ていると、何気ない日常を楽しんでいるようで、スーパーマーケット一つで済ませていた時間をもったいなかったと自分の買い物のようにすを振り返った。

「私が若かったころは、小さい子どもをおんぶしながらお店もまわして大変だったよ。毎日、無我夢中で働いてね。今思えば毎日が

あつというまに過ぎていった」。30年ほど前まではご夫婦だけでは手が足りず、パートタイムのかたを雇って惣菜を作っていたそう。ご夫婦は、当時のお店を懐かしく感じているような表情を見せる。今は土曜日に限り、注文を受けた分だけ唐揚げやカツなどを揚げている。「高山精肉店」は、まわりが徐々にお店をたたんでいくなかで環境の変化に流されることなく堂々とお店を構えている。お二人のペースでお店を営む時間を大切にしているようだ。

「昔はお肉を販売するさいに^{きようぎ}経木でお肉を包んでいたんだよ」というと晴子さんはカウスターの棚に眠っている経木を、昔のアルバムを引っぱり出すかのようにして見せてくれた。経木とは、スギやヒノキから作られた食品を包むものだ。晴子さんは「思い出として



揚げ物のジュワーという音にお腹が鳴る(2019年12月7日)

取つてあるの」と大切そうにもとに戻した。今では経木屋さんという商売も途絶えてしまったそうで、「高山精肉店」では人工の竹皮でお肉を包み販売している。今は必要なのを何かに代用したり簡単に素早く手に入れたりすることが出来る。しかし、経木屋さんがあつたその昔、ものは原料から時間をかけて人の手で作られ、必要とする人のもとに届けられていた。かつて人びとの営みの時間は今よりもっとゆつくり流れていたのではないかと、ふと思った。時代が移りゆくとともに変わっていくのはお肉屋さんだけではなく、それを支えるまわりの商売も同じように変化する。

* * *

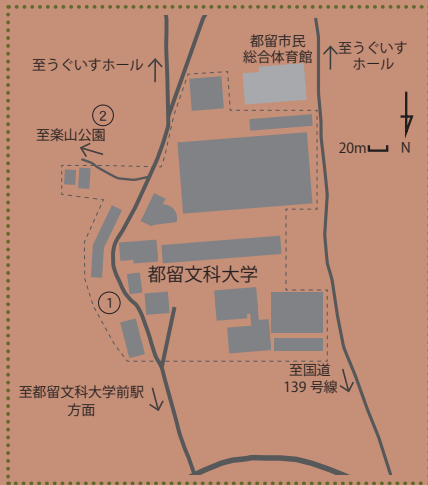
ご夫婦は、ときどきたわいもない会話を交えながらお肉の注文状況を声に出して確認し、調子を合わせて仕事をこなしていく。お二人には自分たちのペースがあるので、まわりの変化に無理やり合わせたり、欲張ったりはしない。使い慣れた作業場に立つ背中から、これまでお二人がまっすぐにお店と向き合い続けてきたという誇りが伝わってきた。

風間悠花(地域社会学科2年) 文・写真

センサーカメラが 写した動物たち

本学フィールド・ミュージアムでは、本学のキャンパスの森にセンサーカメラ（赤外線を感知すると自動的にシャッターが切れるカメラ）を設置して動物の調査をしています。今号では10月～11月の間に撮影された動物を紹介します。

本学フィールド・ミュージアム＝文・写真



①美術研究棟



アナグマ (2019年10月30日)

目のまわりの黒い縦に伸びた模様が特徴です。穴掘りに役立つ大きく長い爪をもちます。近年、キャンパス周辺でも目撃されるようになりました。



ハクビシン (2019年11月ごろ)

額から鼻にかけて白い線があることが特徴です。冬でも活発に行動します。雑食ですが、とくに果実を好みます。外来種と考えられています。

②ムササビの森



ニホンジカ (2019年10月30日)

立派な角をもつ雄のニホンジカです。おもに草や木の葉を食べます。キャンパス周辺でも個体数が増え、ミズキなどの皮剥ぎが目立つようになりました（27頁参照）。



キツネ (2019年11月13日)

大きな耳、大きな尾が特徴です。鳥、ネズミといった小型動物から昆虫、果実まで食物はさまざまです。近年、キャンパス周辺では姿を見かけなくなりました。

体を養う、心も整う



さとう あけみ
カメラに笑顔を向けてくださる佐藤明美さん(2019年11月29日)

富士急行線都留文科大学前駅から大学へ向かうまでの道のりに、「akari整体院」はある。私が通るたびに気になっていたお店だ。看板には、店名とともに「女性専門サロン」と書かれている。私はいつも猫背や肩こりに悩まされ、この店が気になっていたものの、どんなことをしてもらえるのかわからず扉を開ける勇気がなかった。けれど、オレンジ色のおしゃれな看板と女性専用であることに惹かれ、思い切って行ってみることにした。

整体院を始めたきっかけ



都留市出身の佐藤明美さん(38)は5年前、実家の隣にこの整体院をオープンした。月に数回、都留市に戻ってきてここで施術をしている。「都留に恩返しをしたい、地元で頑張る人たちを応援したいという気持ちから始めました」。ふだんは東京都で整体学校の講師をしたり訪問施術をおこなったりしている。

大学卒業後、一度はエアライン会社に就職し、羽田空港にてグランドスタッフとして勤務していた。しかし毎日ハイヒールを履きながらの立ち仕事が続く、腰を痛めてしまう。

そのとき整体院にかよい、あることに気がついた。「腰がよくなるとこんなに楽しく仕事ができるんだ、毎日が送れるんだって、体が楽に動ける幸せを知って。日ごろの姿勢や骨盤の大切さがわかりましたね」。佐藤さんは小学生のころからランドセルで肩こりに悩まされた経験やおばあちゃんの肩をたたいたりしていたこともあり、もともと体のことに興味はあったという。そのためすぐに整体師を目指すことを決めたそうだ。

仕事を辞めて一から学び直すことにためらいはなかったのかと尋ねると、「なかったですね、まったく」とはっきり答えてくださった。背筋がぴんと伸びた整体師さんらしい姿勢と、私をまっすぐに見つめながら話す佐藤さんの姿から、少しの迷いもなかったことが伝わってきた。こんなに堂々と自分の思いを語れる姿がかっこいい。私はうまい言葉が見つからず、ただ佐藤さんを見つめてしまった。

今の私は、佐藤さんのように新しく興味があるものを見つけたら、簡単に現状から離れることができるだろうか。佐藤さんを見て、考え込んでしまった。いつか自分も、こんなふうに自信をもって夢を語れるようにになりたい。

佐藤さんのこだわり



さらに佐藤さんには、施術のさいにカウンセリングや姿勢の検査に時間をかけるというこだわりがある。「首が正しいといっても首に原因があるとは限らなくて、人によって違うんです。たとえば、首が凝ると話してくださったお客さまの痛みの原因がO脚にあることがありました。骨は基本すべてつながって

いるから、足がゆがんで骨盤が曲がる、すると背骨がゆがんで首に痛みが出るという具合です。それぞれ日ごろの生活のクセが違うから、自覚症状も違うんですね。だから、肩が正しい、じゃあ肩をほぐそうではないんです。カウンスリングをして体の状態を説明し、何のためにそれをやるのかを伝えるように心がけています」。

たしかに、人にはそれぞれのクセがある。猫背の人。スマートフォンを見るとときだけ首が前に出てしまう人。足を組んでしまう人。さまざまなクセによって痛みが出てくる場所も違うのだ。一人ひとりにあった施術をする佐藤さんのプロ意識に魅了されながら、お話をうかがっているあいだにも私のクセが見抜かれていたのではないかと少しドキドキした。

驚きと癒しの空間



それから数週間後の10月14日、私は施術を受けるため再びお店を訪ねた。ひととおり体をほぐしてもらうなかで気づいたことがある。それは、私が自分の体の状態についてまったく知らなかったということだ。骨の状態を

カウンセリングのおおまかな流れ

①



カウンセリング用紙に自分の体の悩みや痛みを感じる部分を書き込んだり、質問に答えたりする

②



カウンセリングの内容に基づいて、背骨や骨盤などの状態をチェックしてもらう

③



自分の今の体はどのような状態になっているのかなどをていねいに説明してもらい、施術にうつる

検査してもらったとき、佐藤さんは「深沢さんの場合、まず骨盤が傾いていて、右のほう若干高くなっていますね」と説明してくださった。まったく自覚がなかった私は、自分で確かめてみて驚いた。たしかに左右で骨盤の高さが違うのだ。自分の骨盤なんて、ふだん意識して触ることなどない。骨盤のある位置に手を置いただけですぐにわかるほどの違いなのに、まったく気づいていなかったことに驚き、思わず何度も触ってしまった。

骨盤のずれがわかったことにより、日ごろ左側を向きがちなという自分のクセも発見できた。とくに意識はしていなかったが、指摘されていつも左側を向いて寝ていたことを思い出した。これからは自分のクセに敏感になってみよう。

施術中、佐藤さんは気軽に話しかけてくれ、どんな話でも聞いてくださる。体の痛みの原因や改善法はもちろん、大学のこと、アルバイトのこと、人間関係のことなど。まるで自分のお姉さんのように感じるほどどんなことでも親身になって聞き、アドバイスをしてくださった。体とともに心も癒してもらえるこの空間が私は好きだ。

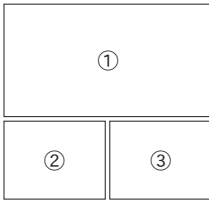
「ありがとうございました」。笑顔でお礼を伝えながら、また明日からもがんばろうと気持ちを引き締めた。軽くなったばかりの体と心に満たされながら、私は「akari整体院」を出る。施術をもらったあとの帰り道は、自然と足取りも軽い。



一人ひとりの細かなクセを見極めた施術や気軽に話しかけてくれるあたたかな対応が、ほかでもない「akari整体院」の魅力だ。寄り添ってくれるような佐藤さんの施術が心地よくて、ずっとこの時間が続いてほしいくなる。私は知らないあいだに負荷をかけてしまっている自分の体をもっと大切にしたい。そうすることで、施術後のように心も整えることができるはずだ。「akari整体院」のおかげで、私は今日も体を楽に動かせることの幸せを噛みしめる。

※現在、「akari整体院」は店舗ではなく、店舗隣建屋と訪問施術にて営業しています。

深沢有佳（比較文化学科1年）＝文・写真



①=本学
②③=ともに本学うら山



都留の風景写真集

向寒の候

都留のまちを歩いていると日に日に色づく木々のようすに気づきます。紅葉した山々を見ると寒さも忘れ、あたたかい気持ちになれるのが不思議です。

江利そらむ(社会学科4年)=文・写真



本学自然科学棟前 写真はすべて2019年11月21日に撮影しました。

FIELD NOTE

no.103 Jan.

発行人

北垣憲仁 (48)

統括編集者

西教生

編集長

平岡摩梨菜

宇佐美温加 (4-5,30-32)

副編集長

風間悠花 (2-3,37-39)

編集

小俣溪和 (33,40,46)

江利そらむ (12-15,24-25,44-45)

小泉篤広 (46)

佐藤琢磨 (1,34-36,48)

杉浦茜 (20-23,26-27)

高橋光 (6-7,8-11)

辻口いづみ (28-29)

深沢有佳 (26-27,41-43)

山本義城 (40,46)

渡邊唯 (16-19,46-47)

ロゴデザイン

工藤真純

[] は編集担当ページ

FIELD・NOTE no.103

発行日：2020年1月16日

発行部数：700部

発行・編集：

〒402-8555

山梨県都留市田原 3-8-1

都留文科大学

地域交流研究センター

『フィールド・ノート』編集部

E-mail : field-1@tsuru.ac.jp

バックナンバーは都留文科大学地域交流研究センターにありますので気軽にいらしてください。

お詫びと訂正

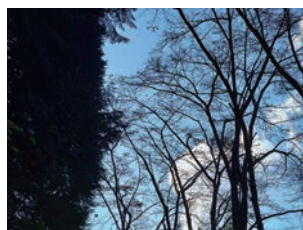
102号 25頁記載の「ロカンダアブラッチ」の佐山保幸さんと容子さんの年齢が反対になっておりました。関係者および読者の皆さまには訂正してお詫び申し上げます。

編集後記

うら山で見つけたアート



秋 晴れの空にひと手間加えて。ふと空を見上げると、青空に木々たちがお絵かきしていました。木には個性があり、まったく同じ形のものは存在しません。写真を撮る角度を変えてさまざまな角度から自分の納得のいく写真を撮り続けま



した。この季節ならではの澄んだ青い空が僕の大きなキャンバスです。

(山本義城)

め をつくって。くちをつくって。小学校低学年の話です。里山や校庭にある落ち葉や枝を拾ってきては、それにひと手間加えて、お面をつくった記憶があります。僕にとってはお面づくりが野でのアート。童心にかえて、10月下旬のう



ら山でお面をつくります。ちょうどいいホオノキの葉を見つけました。10年以上も前のことですが、そのころよりはうまく出来たはずです。(小泉篤広)

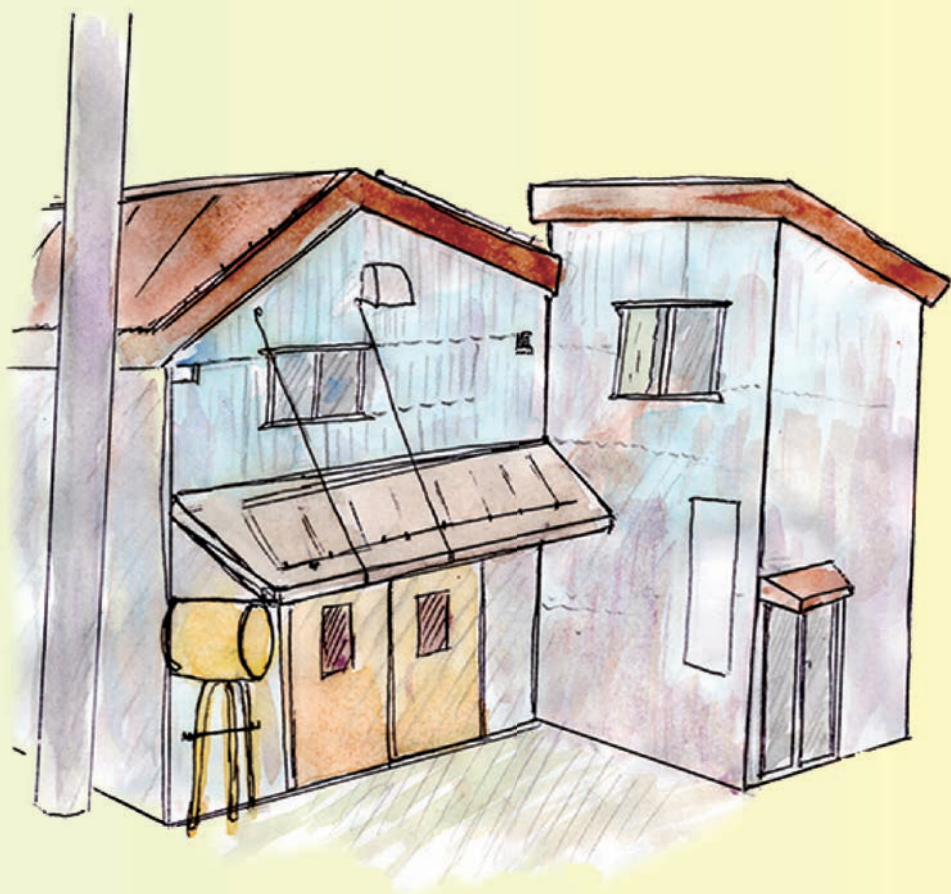
く もの巣に夕日が差し込んでキラキラと光っていました。山を歩いているとクモの巣によく出会います。引っかけたらイラっとすることもしばしば。でもこの時は違いました。



まるで芸術作品のように糸の一本いっぽんが光を反射していたからです。その光景を見つけてからは、クモの巣を見る目が変わりました。(小俣溪和)

次回予告

まちこうば(仮)



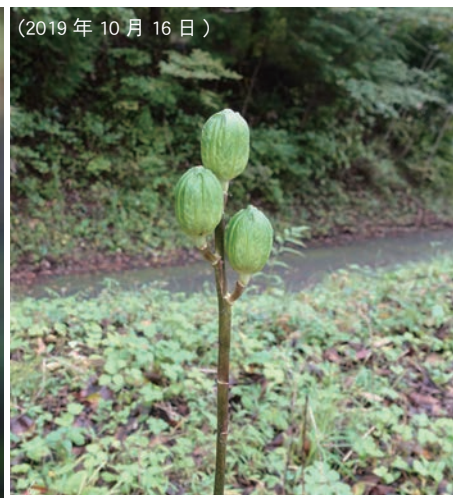
2020 年 3 月発行予定

FIELDNOTE no. 103

発行日 2020年1月16日 (年4回発行)
 発行所 〒402-8555 山梨県都留市田原3-8-1 都留文科大学
 地域交流研究センター 『フィールド・ノート』編集部



(2019年11月20日)



(2019年10月16日)



(2019年11月20日)

本州～九州に分布。草丈は60～100センチで夏に花をつける。左／晩秋の蒴果のようす 右上／緑色をしている蒴果のようす 右下／ウバユリの種

—— ウバユリ ——

自然が創り出した、見事なたち
 落葉がすすみ、見はらしがよくなった
 キャンパスの林では、直立したウバユリ
 が目立つようになります。
 緑色をした実(蒴果^{さくか})はやがて茶色に
 なり、晩秋にぱっくりと口をあけます。
 なかには薄い膜につつまれた種子がびっ
 しりと詰まっています。風が吹くといっ
 せいに種が舞い上がります。5センチほ
 どの実のなかには1000近い種が詰
 まっているそう。風のエネルギーで種を
 飛ばすしくみも、たくさんの種を詰める
 実のかたちも自然が創り出したもの。よ
 くこんな種のかたちができたものだと思
 心してしまいます。

フィールド・ミュージアム

「都留フィールド・ミュージアム」とは？：私たちのフィールドは、特定の地域に固定はしませんが、とくに都留市を拠点として富士山とその山麓、桂川(相模川)流域に注目して活動しています。

名称について：大学だけの取り組みではなく、広く市民と共有し、地域に開かれた交流を育みたいという思いから、「都留フィールド・ミュージアム」という表記を用いています。本学の地域交流研究センターが、この活動を担っています。

