

都留を、観察し、記録する

FIELD NOTE

no. 91 Jan.

特集

あさひそし

朝日曾雌へ

連載都留の山々を歩く第2回高畑山

三浦さんの作ったカッコいい鳥居

与縄神楽を伝えていきたい

ムササビ観察日記

フィールド暦 — 朝日曾雌編 —

センサーカメラが写した動物たち

―特集―
あさひそし
朝日曾雌へ

連載 都留の山々を歩く 第2回高畑山

三浦さんの作ったかつこいい鳥居

与縄神楽を伝えていきたい

ムササビ観察日記 ―3年目―

フィールド暦 ―朝日曾雌編―

センサーカメラが写した動物たち

つるのひとこま

「松鶴」から受け取る、満腹の喜び

コスモスの道を作る

支えられてがんばれる

三浦養蜂園 後編 三浦さんの自然への愛

自分にしかつくれないもの

やってみなきゃはじまらないよ

おふくろ望川の佐藤さん

守りを極める

リエールの魅力

FIELD・NOTE NEWS

06

08

10

12

15

16

18

22

23

26

28

31

34

36

38

40

42

45

表紙写真：朝日曾雌で撮りました。寒い朝だったので畑一面に霜が降り、窪みに薄く氷も張っていました

ギャラリー写真：セグロセキレイが十日市場の水掛菜の畑にいました

FIELD MAP

山梨県都留市
面積：161.63km²
総人口：31,105人（2016.12.1）

大月市

上野原市

富士吉田市

西桂町

道志村

都留市

忍野村



コスモスロード
場所：菅野川沿い
ページ：P26-27

①



リエール
住所：つる 3-7-13
ページ：P42-44

②



麺食酒房 松鶴
住所：中央 1-2-17
ページ：P23-25

③



愛りっしゅ
住所：上谷 4-7-17
ページ：P36-37

④



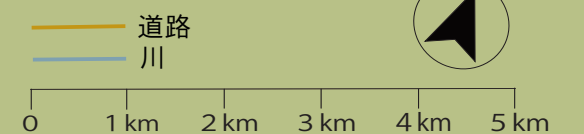
せんべいの泉屋
住所：田原 1-1-8
ページ：P40-41

⑥



おふくろ望川
住所：小野 341
ページ：P38-39

⑤



―特集―

あさひそし

朝日曾雌へ

いつもは大学の周辺を歩くことが多いけれど、たまには遠出をしたい。そう思って、大学から車で約20分離れたところにある「朝日曾雌」を訪ねることにしました。

「山々に囲まれ、特産物にはニンニクがあるらしい」

朝日曾雌について私たちが知っていたのはそれくらいです。じっさいはどんなところなのでしょう。

見たことも行ったこともない地域を訪ねることで、都留市の新しい一面を知れるかもしれない。

そんな期待をこめて、朝日曾雌とその周辺の地域を、まずはみんなで歩いてみることにしました。



あさひそし 朝日曾雌

人口：438人

世帯総数：145世帯(2010年国勢調査)

本学からの距離：約10.3km(車21分)

都留市の東端に位置し、近隣には朝日馬場、与縄などがある。地名の由来は、中世の豪族が庶子に所領としてこの地域を与えたことから「朝日の庶子領」がなまって「朝日曾雌」となったなど諸説ある。

【参考】都留市郷土研究会『都留市地名事典』

高畑山の植物

(2016.10.7)



コナラのドングリ

サンショウ



アケビ

以上の立派な木になると思うと、植物の成長ぶりに驚かされる。広葉樹の森を30分くらい歩くと、植林されたであろう、スギの木がぎれいに並んだ林に入る。日があまり差し込まないせいか、暗くうつそうとしていた。急な坂にもなっているので気がめいりそうになる。しかし、ここまで来たからには引き返すまいと思い歩く。15分ほどで急坂を越え、頭上が少し開けた場所を通り過ぎると、大桑山^{おおくわ}山頂に着いた。大桑山は登山口と高畑山の中間にある山だ。

大桑山から30分ほど歩くと、おそらくコース最大の難所であろう、滑り落ちそうな岩場が登場する。落ちないように慎重に、岩にもたれかかるようにしてなんとか岩場を越えた。足がすくむほど、進むにはこわいところであった。岩場から15分、いよいよ高畑山の頂上が見えてきた。ここまで約2時

高畑山の頂上目指して

山頂は林のなかにあるため、周りを見渡しても木ばかりである。鳥のさえずりが聞こえてくる。大桑山を後にしてすぐ「こんな急なところ降りられるのか」と思ってしまうような急坂にたどり着く。70度くらいの傾斜があるように思った。坂の下の方につづく登山道が見えないところもある。おまけに地面が滑りやすい。こわいけれど、降りなければ高畑山にはたどり着けない。滑りにくそうなところを選びながら、なんとか坂を下った。



連載

都留の山々を歩く
第2回高畑山

都留の山々に登り、山頂や登山道からの景色を楽しみたい。第2回では都留市と大月市にまたがる高畑山を目指す。高畑山の登山道や登山口に至るまでの道ではいろんな植物を見つけることができた。

小泉篤広 (社会学科1年) = 文・写真



* 高畑山周辺地図 (矢印は順路を示す)

* 歩いた時間 大平駐車場から登山口 … 約45分 (休憩含む) 登山口から高畑山山頂 … 約2時間

高畑山は都留市と大月市の境にある山である。コースはJR中央本線の鳥沢駅^{とりさわ}(大月市)から登るのが一般的だ。地図を眺めていたところ、都留市からも登れることがわかったため、朝日曾雌^{あさひそめ}の大平集落を出発し、鈴懸峠^{すずかけとうげ}を経由して登った。

登山口までの道のり

いよいよ登りはじめる。藪をかき分けると、いきなりの急坂である。ハードな山歩きになるかもしれないと不安な気持ちを抱きながら、歩みを進める。わたしは歩いているとき、地面に目を向けている時間が長い。その理由は多分、落ちているものに興味があるからだ。10月は木の実がたくさん落ちていて、その多くはドングリだ。ほかにもクリやヤマボウシの実が落ちている。地面を見ていて少しも飽きない。

前回歩いた九鬼山^{くき}(『フィールド・ノート』90号参照)とは違い、足もととはふかふかとしている。そんな土が、踏み込んだときの衝撃を吸いとってくれるので足が疲れにくかった。ふかふかな土は落ち葉に関係しているという。落ち葉が動物などに踏まれ、細くなり、それらを微生物が分解することで、そうした土になるそう。登山道には葉を落とす木が多く生えていた。さきほど紹介したコナラも落葉樹で、登山道のいたるところに生えていた。2センチくらいの小さなドングリが15メートル

間。ようやく待ちわびた山頂が見えてうれしくなる。

山頂に到着した。そこからの眺めに期待したが、残念ながら登った日は曇りがちの天気。近くの山しか見渡せなかった。ふだんなら富士山がよく見えるそうだが、この日は向かいの方角にある菜畑山^{なはたけ}や今倉山^{いまくら}までしか見えなかった。「見えなかったら、そのときは仕方がない。また来よう」。そう自分に言い聞かせた。

* * *

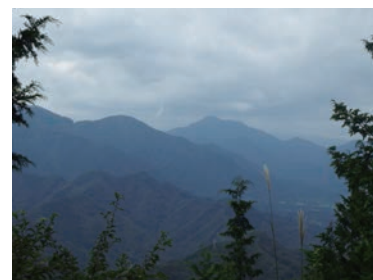
九鬼山とは違って、高畑山は植物の種類が豊富な山だと思った。コナラやカシワ、オニグルミ、ガマズミなど。知っている植物もあつたけれど、それ以上に知らない植物のほうが多かった。標高など、さまざまな要因によって生える植物も違ってくる。植物に着目して山歩きをすると、その山、その山で違いに気づくことができる。また、わからない植物は写真に収

けたドングリ。知っている植物よりも知らない植物のほうが多かった。舗装された道から砂利道を経て、登山口に着いた。着いたのはいいが、登山口が藪^{やぶ}に覆われていたので、一瞬「どこから登るんだ?」と思ってしまった。まるで登山口が侵入者をはばんでいるようだ。

地面に目を向ける

る。長さ3センチほどの細長い形をしたドングリは、マテバシイという木のもの。2センチほどで丸みがあるドングリは、コナラという木のものだ。見分けがつくものばかりでなく、これは何だろうと思悩ませるドングリも多い。いつか、見分けがつくようになったら楽しいだろう。

登山道のようにす



高畑山の頂上から (2016.10.7)



大桑山から高畑山のあいだにある岩場。ゴツゴツとしている (2016.10.7)

め、あとで図鑑を使って調べてみる。そうすると自分の知識が増える。それまでわからなかった植物をまた見つけたときに、今度はわかるようになっていくのがおもしろい。植物についての知識の引き出しが増えていく楽しみを高畑山は教えてくれた。

三浦さんの作った かつこいい鳥居

神社の入り口にある鳥居。朝日曾雌で出会った三浦栄治さんは、鳥居を作ったことがあるという。どんな気持ちで鳥居を作っていたのだろうか。

南條新（初等教育学科3年）文・写真
舟田早帆（社会学科4年）写真

10月15日、朝日曾雌で聞きとりをしていたら、三浦栄治さん（75）と知り合った。三浦さんは朝日曾雌にある鉄工所、「三浦鉄工」の前社長だ。どんなものを作っていたのかうかがうと、鳥居を作ったことがあるとおっしゃる。そもそも鳥居を作る人がいたなんて、私は考えたこともなかった。

建て直すときの工夫

10月24日、改めてお話をうかがう。三浦さんは35年前から鳥居の建設にかかわってきた。おもに朝日曾

雌にある神社の鳥居を、直したり建て替えたりしてきた。三浦さんの作った鳥居を気に入った人が、鳥居を建て替えて欲しいとお願ひしてくることがあるという。鳥居を作るためのお金は地域の人が寄付してくれるそう。三浦さんはこれまでに15基ほどの鳥居を作った。朝日曾雌の氏神を祀った五社神社や、雛鶴峠のふもとにある雛鶴神社などの鳥居がそう。朝日曾雌だけでなく、戸沢の御嶽神社や、つる2丁目にある金毘羅神社などの鳥居も三浦さんが直したものだ。



五社神社の鳥居。境内には八坂神社という別の神社の本殿もある

古くなったり壊れたりした鳥居は、ぜんぶ作り直す場合と、補強などで済ませる場合がある。たとえば五社神社の鳥居は、木製だったためか柱が腐って、台風で倒れてしまった。そのとき、ぜんぶ壊れたわけではなく、黒い屋根のような部分は無事だった。そこで壊れた柱だけを金属で作直し、無事だった木をそのまま使ったという。ただ一から作り

直すのではなく、前の部品をできるだけ残していた。また、石船神社の鳥居は地震で柱にひびが入ってしまった。そのとき三浦さんは鉄の板を巻いて固定したという。割れた片方だけに鉄を巻くと見た目が悪い。三浦さんはそう思っ、両方に金属を巻き付けたそう。

均衡のとれた形

鳥居にも設計図があつて、柱の長さや太さなどがパソコンでしっかりと計算されている。あまり複雑な構造に見えないため、設計図があつたのかと驚く。鳥居は一番上の横長の部分が反つていて、この部分の反り具合をてりという。三浦さんは、このてりのできがよいと、鳥居がかつこよく見えるとおっしゃる。同時に、作るとき一番難しいところでもあるそう。

鳥居はそんなに複雑な形ではないけれど、そのぶん全体の均衡をとる

のが難しい。「朝日曾雌の」大平（集落）のは下を埋めすぎた。だからかつこ悪い。鳥居を設置するさい、思っていたより深く埋められてしまったそう。全体のバランスが少し変わるだけで、鳥居はかつこ悪くなってしまうそう。

話すより見るほうが分ると、三浦さんは朝日曾雌や戸沢の神社まで連れて行ってくださった。神社に着くと鳥居の説明をしてくださる。この鳥居はうまくできた。ここの鳥居は付け根の部分が変わっているなど、当時のことを振り返って教えてください。

三浦さんは五社神社の鳥居を気に入っている。「都留じやその（鳥居）が一番かつこいい」。てりがうまくいったし、鳥居自体が大きく見栄えがいい。そのため、五社神社に似せて作った鳥居が多いそう。簡単な形に見えても、こだわる部分がたくさんあった。



鳥居の絵を描いて説明くださる三浦さん

三浦さんには「かつこいい」鳥居とそうでないものがある。三浦さんは鳥居を作った経験から、かつこよく見えるバランスやてりの角度がわかる。だから三浦さんが自分の作った鳥居にかける「かつこいい」には、「よくできた」と納得する気持ちも込められていると感じた。

私は話を聞くまで、鳥居はどれも同じだと思っていた。けれどあらためて見直すと、たしかに造りがちがう。今まで味気なく見えていた鳥居が、工夫のほどこされた一つの作品に見えた。



左：石船神社の石鳥居。金属で補強された部分だけ明るい灰色だ
右：戸沢の御嶽神社の鳥居。与繩の御嶽神社のものと形が似ている



与繩神楽を

伝えていきたい

子どもたちとともに神楽を披露する人たちがいる。そう聞いた私は、そのメンバーである臼井久さん（58）にお話をうかがった。活動の源にはつぎの世代につなげたいという強い思いがあった。

江利そらむ（社会学科1年）＝文・写真
伊藤瑠依（社会学科4年）＝写真
高橋未瑠来（社会学科3年）＝写真
山内利奈（社会学科2年）＝写真



篠笛を吹く臼井さん (2016.10.17)

芸の道は厳しい

始めた当初は、年間を通しての練習はなかったそう。練習期間として設けられていたのは、例大祭前の3日間のみ。先輩たちはその期間を、毎年舞った感覚をおさらいするために使ったという。臼井さんたちはそのうしろで一生懸命まねをしたそう。手元に資料がないのが当たり前だった時代。先輩が舞う姿を見て覚えるしかなかったという。

篠笛を始めたのは舞を始めてから4年後だったそう。聞いて覚えるだけでは、音の流れをつかむことはできても、一つの箇所を選んでくり返し吹くことができない。毎回始めから通して練習したという。お囃子として篠笛を吹けるようになるまで、10年の歳月を必要としたそう。臼井さんは「まだまだ」とおっしゃるが、私には時間をかけて取り組んだぶんだけ篠笛に自信をもっているように見えた。

そんな与繩神楽保存会は平成20年から子どもたちに神楽の指導を始めた。代々続いてきた芸能を自分たちの代で途絶えさせてはいけ

都留市与繩地区では毎年9月に御嶽神社例大祭が開かれる。屋台では消防団の皆さんが料理の腕を振るうほか、地域の五穀豊穡と安全を祈願して獅子神楽舞が披露される。与繩の神楽は、変化のある獅子の動きに特徴がある。それは神様に舞を奉納するときの厳かな雰囲気を与えるとともに、まちの皆さんに見て楽しんでもらうことを大切にしているためだという。

お囃子と舞を披露するのは、与繩神楽保存会の皆さんと地域の子どもたちだ。

10月17日、私は与繩営農指導センターで毎月おこなわれている練習会を見学した。室内には、指導する保存会の皆さんと子どもたちの声が響いていた。

円の中心で声を張るのは、今回お話を聞かせていただいた臼井久さんだ。練習会では篠笛やお囃子とともに歌われる「神楽ことば」の指導をおこなっている。

はじまりのあいさつが終わると、大人も子どもも立ち上がり、いつせいに笛の音を合わせていく。決まってるさといとは感じないのが不思議だ。まるで山で鳥や虫たちの鳴き声を聞いているような心地がした。

ないという気持ちがあきつかけだったそう。

指導するためには、きちんと与繩神楽を理解していなくてはならない。「教えるつていうことは覚えるということ」。そうおっしゃる臼井さんは、指導にあたるようになってから、神楽に関する資料を探しまわった。篠笛の楽譜や、神楽が踊られる由来となった神話についても調べたそう。ときには、練習で子どもたちに興味をもってもらえるようにと、ピアノ用の曲を篠笛用にアレンジする作業もおこなう。資料を探すだけでなく、自分で楽譜を作ってしまうことに驚いた。

練習会に参加できるのは、小学4年生から6年生。3年生以下になると、手が小さいため指で篠笛の穴を押さえることができないか

臼井さんは「子どもたちに高い技術は求めている。ただ、（子どもたちの）頭のなか、耳のなかに（メロディを）焼きつけておきたい」とおっしゃった。

地域に役立つこと

24年前、消防団員だった臼井さんは、ポンプ操法（※）の県大会に出場するためチーム一丸となって厳しい訓練に取り組んだ。県大会を終えた団員は解散を前に、「なにか地域に役立つことをしよう」と話し合ったそう。そこで、以前から与繩神楽の存続を心配する声を耳にしていた臼井さんたちは、「俺たちがやってみよう」と動き出したという。こうして与繩神楽保存会は結成されたのだ。

また、臼井さんが神楽の舞い手をはじめた背景には、大学生のころにフォークダンスをしていた経験がある。世界の踊りを踊るのだから、地域の芸能も踊れるようにしたいと思ったそう。ほかの国の踊りを知っているからこそ、地域の神楽が自分にもっともゆかりのある伝統芸能であると人一倍感じていたのではないだろうか。

らだという。神楽に興味をもって集まってくるのか、とうかがうと「とんでもない」と臼井さん。子どもたちは、夜に堂々と家を出て、遊びに行けるくらいの気持ちで参加しているのだそう。それでも、今年の6年生はお囃子を一通り吹けるようになったというから、子どもたちの成長はすごい。

つぎの世代へ

臼井さんたちが指導しているのは篠笛だけではない。一年を通じて、神様を祀（まつ）る大切さを伝えてきた。季節に合わせた年間行事の企画も忘れない。7月7日は七夕飾りを、節分には豆まき、11月23日の新嘗祭では御嶽



上：臼井さんの本業は一級建築士だ。「うすい建築事務所」にてお話をうかがう (2016.10.8)

中：練習の後にはお菓子が待っている (2016.10.17)

下：本番前の最終調整 (2016.9.10)

ムササビ 観察日記 - 3年目 -

2013年、ムササビライブカメラを2つの巣箱に取り付けました。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。

本学フィールド・ミュージアム=文・写真

8～10月のムササビのようす

8月6日 両手足を広げる



真夏に多い寝かたです。両手足を広げることで涼しく眠れるようです。

9月1日 首が痛くなりそう



「く」の字に体を曲げて寝ています。起きたとき首が痛くならないのでしょうか。

9月3日 足を上に



両足を上に向けて寝ている姿が写りました。足の裏が白いことがわかります。

10月6日 アオゲラの訪問



アオゲラがやってきました。巣箱に入って外をきょろきょろと眺めていました。

いしぶね 石船神社のフクロウ類

神社やお寺にある林にはしばしば、大木が残っています。とくにケヤキの大木には樹洞（年月を経てできた穴）がしやすいため、そこを巣にする鳥類が棲み着きます。都留市内ではムクドリやオシドリがケヤキの樹洞を巣にしています。

石船神社ではフクロウ類のオオコノハズクやアオバズクが見られるため、両種が樹洞を巣として利用している可能性があります。また、1980年代にはコノハズクの生息も確認されていました。大木が少なくなる現代では、神社に残されたケヤキはとても大切です。



オオコノハズク (2016.10.28)

神社の清掃と芋煮会を企画している。保存会の皆さんは、地域の子どもの顔と名前が全部分かるそう。地域の大人が地域の子どもの育てる。集落のあたたかさを感じた。

子どもたちに指導することは大変だ。篠笛を吹いているとき以外にじっとしている子は少ない。練習会を見学したあと、私は外に出て、思わず深呼吸をしていた。子どもたちのエネルギーに圧倒されてしまったからだ。

「今、最初に教えた子たちが20、21歳になっている。その子たちが30、40になったときに『俺たちがやらなきゃ』、となってくれるのが一番の願いだね」と力をこめる白井さん。この先も子どもたちが与縄神楽を続けてくれるかは分からない。そんな不安が保存会の皆さんのなかにも見られた。高校を卒業したら都留市を出て行く子もいるだろう。それでもと白井さんはおっしゃった。

「俺が、70、80になったときに大きくなった子どもたちと（神楽を）できたら、すごく楽しいと思う」。

将来のことは分からない。けれど練習に集中する子どもたちのすがたを見ると、神楽ことばや篠笛の音、地域の大人と過ごした時間

が子どもたちのなかに残っていくのだろうと思う。

成長した子どもたちがもう一度、神楽を始めたと思う。そのときに、保存会の皆さんの蒔いた種が芽吹くのではないか。そして、つぎの代、そのつぎの代と神楽の舞が続いていくとき、ようやく花が咲くのだ。

* * *

白井さんは神楽を覚える側から伝える側に立った。そうしてあらためて見守ってくださる地域のかたがたや、与縄の神楽を受け継いできた先輩たちへの感謝の気持ちを強く感じたそう。それは、私が故郷を離れてから感じた感謝の気持ちと似ているものかもしれない。今までいた場所から離れて、お世話になった人たちの顔が浮かんでくる。私は白井さんの姿勢を見て、故郷を振り返る余裕を持つことができた。そして、前よりも自分が成長していることに気づいた。その成長は、支えてくれた人がいるからだ。知り、お世話になった人に感謝の気持ちでいっぱいになった。

※取材にさいしては、本文中でご紹介できなかったかたがたにも聞き取りさせていただきました。ありがとうございます。



与縄の御嶽神社にて。夕宵祭りのようす (2016.9.10)



お祭り当番のかたのお宅でも神楽が舞われる (2016.9.11)

フィールド暦 -朝日曾雌編-

いつもは都留市全域で撮影した生きものをご紹介しますが、今回は朝日曾雌地区で撮影した生きものについて紹介します。

本学フィールド・ミュージアム=文・写真



カワガラス 2016.12.09
溪流で見かける黒い鳥です。水中に潜って、食べものを探していたようです。川の上を飛んでいくすがたも見かけました。



ジョウビタキ(オス) 2016.11.11
冬になると中国のほうからやってきます。メスからはからだ茶色ですが、オスは鮮やかなやまぶき色です。冬羽なのか、からだがつくられています。



ルリタテハ 2016.10.15
体長5センチくらいのチョウです。青白い模様のある翅ですが、閉じると落ち葉のように見えます。



ヒメクロイラガの幼虫 2016.09.30
カキの葉のうらにいました。2センチほどと小さく可愛らしい幼虫ですが、毒があるため、注意が必要です。



ノアザミ(中央)にとまるヒメジャノメと近づいてくるアオスジコハナバチ
2016.10.15

ヒメジャノメ(白矢印の先)が直径3センチくらいあるノアザミの花に止まっていました。そこにアオスジコハナバチがやってきました。2匹はこの後、どのように場所を共有したのでしょうか。



センチコガネ 2016.10.17
赤紫色の翅がきれいです。えさを探していたのか盛んにあたりを飛び回っていました。動物の糞にやってきます。



シモバシラ 2016.10.17
ラッパのような形の白い花が、ひとつの茎から10輪ほど咲いています。高畑山の登山道でよく見かけました。

スキバハウジャク 2016.10.17
白円の内側にいるのがスキバハウジャクです。体長2～3センチのチョウです。目にも留まらぬ速さで翅を動かし、花の蜜を吸います。飛ぶさいに翅がこすれ合っ
て、ブーンと低い音が聞こえました。



モエギザトウムシ 2016.10.17
高畑山の登山道で見かけました。体長は6センチほどあります。小さな昆虫などを食べる、肉食の虫です。



カナヘビ 2016.10.17
カナヘビの幼体のようです。動きが速く、撮るのに苦労しました。つぶらな瞳が可愛らしかったです。

うら山

＊ 2016 年 7 月～ 9 月に本学うら山で撮影された動物を紹介します。



▲ ツキノワグマ 2016.07.10
子連れで水場を訪れるようすが撮影されました。山歩きのさいは、クマ鈴などを持って行き、接触しないよう気をつけましょう。



▲ イノシシ 2016.08.18
体毛に縞模様が見られません。「うり坊」と呼ばれる幼獣から成獣へと近づいていることが分かります。群れをつくって行動します。



▲ コウモリ類 2016.08.25
日中の林内で姿を見かけることはありませんが、センサーカメラや巣箱の利用状況から生息を確認しています。



▲ アナグマ 2016.08.10
2 頭のアナグマがじゃれ合うようすが撮影されました。写真に写った光の線はクモの巣です。



▲ ニホンジカ 2016.09.20
これまでの調査からうら山では、交尾期に当たる 10 月前後がもっとも撮影される頻度が高くなります。

朝日曾雌

＊ 2016 年 10 月～ 11 月に朝日曾雌^{ひなづる}の雛鶴峠付近で撮影された動物を紹介します。



▲ ノウサギ 2016.10.22
ノウサギは日本固有種です。大学のうら山では、記録されることが少なくなりました。



▲ ニホンジカ 2016.10.22
みごとな角の雄です。大学のうら山でも近年、シカが増え、鳴き声が聞こえるようになりました。



▲ アカネズミ 2016.10.25
赤い矢印の先にいるのがアカネズミです。名前の通り、毛は赤みがかった色をしています。



▲ タヌキ 2016.10.25
朝日曾雌でタヌキはもっとも高い頻度で撮影されています。雑食性です。



▲ ニホンリス 2016.11.04
日本固有種です。右下の岩の上にいます。おもに昼間、活動します。



▲ テン 2016.11.04
黄色い毛は冬毛です。テンは山地の森林に暮らしています。木登りも得意です。

特集まとめ

朝日曾雌を たずねて

はじめ朝日曾雌について思い浮かぶことはほとんどありませんでした。

けれど今まで知らなかっただけで、歩いているときさまざまな出会いがありました。

朝日曾雌の周辺で伝統芸能を伝えていこうと努力している人たち。

神社の鳥居を何基も作ってきた人。

農道や山道で見つけた生きものたち。

歩いて見つけたものをきっかけに、朝日曾雌について知っていることが増えていきます。

それは頭のなかに描いた地図に、色や記号を足していくようでした。

地図はだんだん鮮明になっていき、

朝日曾雌についての印象は以前よりもたしかなものになりました。





窪田りさ（社会学科2年）Ⅱ文・写真
今村遥香（社会学科3年）Ⅱ写真

「松鶴行かない？」と誘われると、
うれしくてしょうがない。
大盛りの美味しい料理を思い浮かべて、
お腹が鳴ってしまいそうになる。
幸せな満腹感に包まれたくて、
私は今日も「麵食酒房 松鶴」へ足を運んだ。

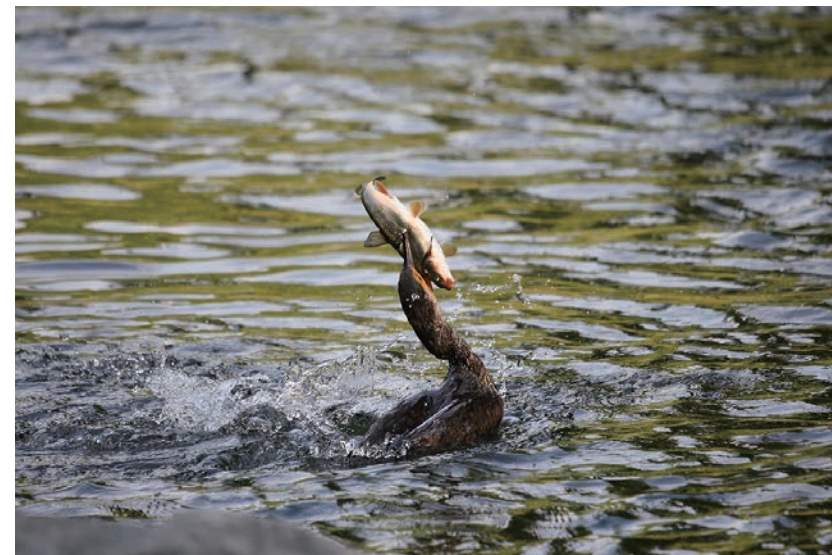
「松鶴」から
受け取る、
満腹の喜び

写真／朝鮮焼定食。別の小皿でついてくる特製のたれは、かけて食べてもよし、つけて食べてもよし。私はたれをかける派だ

みなさんが撮影した都留
つるのひとこま



ふじた さえ
藤田紗英さん(22) 2015年 夏@本学グラウンド
都留市に来て一番初めにすぎになったのが青空でした。深く澄んだ蒼がすきです



おおたけいいち
太田恵一さん(66) 2016年 9月 11日 @川茂ダム
タイミングよく魚をくわえて上がってきました

写真を募集しています

季節の変化、まちの行事、家族の成長など、みなさんが撮影した都留市でのひとこまに下記を添えてお送りください

お名前(ペンネーム可)・撮影日・撮影場所
年齢(年代可)・写真について一言

〒402-8555 山梨県都留市田原 3-8-1
都留文科大学4号館1階地域交流研究センター
フィールド・ミュージアム部門
『フィールド・ノート』編集部
✉ field-1@tsuru.ac.jp



上／店内のようす。このカウンター席に座ってマスターと常連さんはお話をする
右／中央がマスター。右側が初代のお母さん。左側は奥さん。マスターいわく、「俺の顔写真だけだと誰？ってなるけど、お袋がいるとみんなが松鶴だってわかる」



「松鶴」のはじまり

都留市役所を出てすぐの道を、左手に300メートルほど行つたところに、「松鶴」はある。マスターのご両親が店を開いたとき

10月20日木曜日。カラカラカラカラ……。『松鶴』の戸を開ける音と、マスターの「いらっしやい！」の声が心地よく耳に響く。平日の21時にもかかわらず、席の半分以上は埋まっていた。空いている席があることにほっとし、腰を掛ける。メニューを眺めて、朝鮮焼定食に決めた。「松鶴」といえば、やつぱりこれ。一番人気の、この店オリジナルのメニューだ。お皿いっぱい盛られた野菜の上に、大きめの肉が何枚も乗っている。別の小皿でついくるたれはけっこう辛くて、クセになる味。たれには唐辛子以外に、たくさんのごまやフルーツも入っているそう。朝鮮焼をおかずにすると、どんぶりのご飯があつというまになくなってしまうのだ。お腹がいっぱいになったところで、店が閉まる22時になった。マスターの小川一城さん(42)は、それからわざわざ時間を取り、お話を聞かせてくださった。



「松鶴」について話すマスター。ふだん厨房で調理するマスターは真剣で、話しかけづらい雰囲気だった。このときはそんなふうに見えない

は、今とは違う場所にあった。ここでは10年ほど、店も住まいも借りていたそう。それからご両親がお金を貯め、今の店と住まいを建ててからは35年経った。つまり、「松鶴」の歴史は45年くらいということになる。
マスターはもともと、東京の中華料理店で17年ほど働いていた。「そのあいだに父ちゃんやんが亡くなっちゃって、お袋が一人で店をやるようになったから」とマスターは話す。一人で店を回すのは大変なことだ。戻ってきてほしいというお母さんの願いにこたえ、奥さんを連れて都留市に戻ってきたと言う。
今はマスター、奥さん、お母さんの三人で

客さんの満足そうな顔を思い浮かべているようだった。一食だけでもお腹いっぱいになって帰ってもらうことが、マスターの理想なのだという。私は常連さんと呼ばれるほど通ってはいない。けれど、自分もマスターに応援されている一人なのだと感じる。
11月30日のお昼、改めて「松鶴」に足を運んだ。メンチカツ定食を注文したとき、「チーゾ入れたんだって」と定食を運んでくれた裏メニューのチーズメンチにしてくれたらしい。メンチカツ2つとご飯は、同じお皿に同じ形で並んでいる。私のにぎりこぶしよりひとまわり大きい、ラグビーボールのような形だ。箸でくずすと、衣のなかはとてもやわらかくて、肉と玉ねぎでぎっしり。肉汁もたっぷり。さらにチーズがとろりと出てきた。熱いのを忘れ、夢中で「はふはふ」とほおばってしまう。これで750円。チーズ入りのものは800円だ。もつと高い値段でもいいのに。私は「松鶴」の料理のボリュームとおいしさにいつも感動する。
「もう夕飯がいらなくなるくらい、お腹いっぱい」。そう言うと、やつぱりマスターはう

店を経営している。そのことは知っていたが、それぞれが忙しそうに働いているようすしか見たことがない。店の前で写真を撮らせていただいたとき(次ページの写真参照)、三人がそろいのを初めて見た。マスターは、自分とお母さんを交互に指差して、「そっくりでしょ？」と言う。言われてみると、たしかにマスターとお母さんはよく似ている。いつ봐うで、マスターと奥さんはいかにもお似合いの夫婦という感じだ。自分が人見知りなぶん、奥さんが明るいので、ちょろどいいバランスなのだ。マスターは言う。

言われてうれしいことば

「松鶴」は常連さんが多い。なかでもマスターとのかかわりが深いのが本学の学生だ。1年生のころからずっと通い続けている人もいる。そんな学生たちを応援したい気持ちから、「松鶴」の料理は量が多くて安い価格になっているそう。マスターが「『おいしかった』より『お腹いっぱい』ってことばがうれしいのよ」と言ったときの表情を、私は忘れられない。ふにやつとやわらかい笑顔で、お

れしそうだ。私はここでご飯を食べて、午後からのサークル活動を頑張ろうという気持ちになった。

「お腹いっぱい」のことばは自然と出てくるものだ。ここに来ている人は、何度も口にしていた気がする。今まで私が無気なくつぶやいた「お腹いっぱい」も、マスターが聞いてくれたらいいなと思った。

私はカフェでアルバイトをしている。お給料をもらうときはもちろんうれしいけれど、ときどき別の喜びも感じる。それは、寒そうなお客さんにひざ掛けを持って行ったり、忘れ物を走って届けたりしたときだ。「ありがとう」と感謝されると、仕事の疲れが吹き飛ぶくらいうれしい。その感覚はマスターと似ているかもしれない。マスターがお客さんをお腹いっぱいにするのにやりがいを感じているのも、わかる気がした。私が「松鶴」から満腹の喜びを受け取っているだけではない。マスターも、お客さんから「お腹いっぱい」と言われる喜びを受け取っていたのだ。



コスモスの道を作る

いつも通る道に花が咲き乱れていたら、歩くのが楽しみになるだろうと、その道を見て思った。都留にはコスモスの道がある。およそ20年ものあいだその道の手入れをしているのは、花好きなご夫婦だった。

長尾泉（初等教育学科3年）Ⅱ文・写真



コスモスロードを歩いていると、花に見とれて自然と歩みがゆっくりになる



今年はちょっと花が少ないと清宗さん。年によって花の咲き具合はちがうらしい

禾生第一小学校近くの宮川橋の手前で右に入り、歩くこと約2分。菅野川を左手に見下ろす長さ200メートルほどの道に沿うように、コスモスが咲いていた。近所に住む人のなかには、この道を「コスモスロード」と呼ぶ人もいる。

10月20日、この手入れをしている藤本清宗さん（69）と道子さん（67）ご夫婦にお話をうかがった。道に花を植え始めた理由を聞くと、ひとつは庭がなかったからだと言う。それでも花を植えたくて、誰かの庭を借りることも考えた。でももっと身近な、道に植えることを思いついたのだ。

そしてもうひとつの理由が、ゴミだ。以前、菅野川の川岸には冷蔵庫などの粗大ゴミが投げ捨ててあった。この道はもともと清宗さんの通勤路。行き帰りの道で、たばこなどの小さなゴミを拾うのが習慣だったそう。でもゴミのポイ捨てはなか

こと言わないけど」と目尻を下げた。

花がきっかけで近所の人と話が盛り上がることもある。きれいだから植えて、と花をもらうこともあるそう。うだ。「知らない人にもこの花見ていつていいですかって聞かれるの。だから、うちの庭じゃないんだからご自由にどうぞって」。道子さんは笑ってそう話してくれた。そのようすからは気楽に花を楽しんでほしいという、道を通る人への気持ちが伝わってきた。

花を植え始めてからこの道のゴミは減っているそう。清宗さんの思い描いていた道は実現しつつある。



道を通る人が「きれいだ」と言ってくれるのが一番嬉しいとふたりは笑う

なか減らない。だったら花を植えておけば、捨てる人が減るのではないかと思い、道に花を植え始めた。

花と道と人

暑い日の草むしりはとても大変だ。それなのに清宗さんは「俺けっこう草を取るのも好きなほうだよ」となんでもないように言う。コスモスの色にだって気を配る。今年はこの場所ちよつと赤が少なかったな、と思ったら濃いピンクのコスモスカら種を取って、ラベルをしておく。そうしてつぎの年、その種を多めに蒔くようにするのだ。清宗さんの手入れは、咲いたときの見栄えや花の色のバランスまで考えたものだ。

約20年ものあいだ続けられている秘訣を聞くと、「やっぱり昔から花が好きだから」と返ってきた。わたしが思わず、すごいですね、と口に出すと、近くにいた道子さんも「わたしも感心するのよ、ふだんそんな



後日コスモスロードを歩いたら、道のわきにポイ捨て禁止を呼びかける看板を見つけた。わたしにはコスモスに囲まれたその看板が、なんだか恥ずかしそうに見えた。清宗さんの「好き」という気持ちだけで植えられているコスモスのほうが、看板よりもよほど道をきれいにする役割を果たしているように感じたのだ。

なにかを続けるには、意志の強さが一番大切だと思っていた。でも清宗さんからはそういう気負いは感じられない。ずっと「好き」だけで続けてきて、しかもそれが道を通る人の心を動かしている。「好き」という気持ちには大きな力があるのだと気づいた。花が好き。清宗さんの一途な姿勢が、この道をただの道から、歩くのが楽しみになるような道に変えたのだ。



①おからのカリントウは一切機械を使わず、すべて手作業でつくられる。「心が乱れているときは、均等にならないのよ」と笑いながら、手際よく生地を伸ばす秋子さん

②中温で揚げたら、高温で揚げる。油をつねに新しくしているため油切れがよく、本当に揚げているのか疑いたくなるほどさっぱりしている

③こんがりキツネ色に揚げられたおからのカリントウ。生地はおからの水分によって毎回牛乳を入れる量が違う。それを長年の経験から見極めるのが、秋子さんにしかできない技だ

秋子さんは10年前まで、都留市の給食センターに勤めて、子どもたちに給食をつくっていた。おからでお菓子をつくろうと考えたきっかけは、給食センターへ納品にくる豆腐屋さんが、おからをくれることだった。最初は給食センターの職員で少しずつ分けて、各家庭で料理に使っていたという。けれど、あまり大量のおからになると職員のなかで余るようになった。それで秋子さんは、畑の肥料にでもするつもりで引き取っていた。けれど、肥料にするのがもったいないくらい、いいおからだったので、「なんかやってみるわ」とおからのカリントウづくりを始めたそう。

できたお菓子を給食センターへ持っていくと、ほかの調理員さんたちに「もしかしたら

余ったおからで

め、今の2種類になったという。秋子さんは「みんなね、いろいろいうの。これを入れたらどうかとか。でも頑固にわたしは（2種類で）やっているの」と、味のこだわりを教えてくださいました。秋子さんは、ほかの人からなにかいわれても、自分の意志をブレさせない強さを持っている人だと感じた。



（あらたまって二人で写真を撮られるのは）「結婚式以来だね」と照れくさそうに顔を見合わせるお二人

アルバイト先のかたに「都留市のパワフルな人を紹介してください」といって、紹介されたのは、「おからのカリントウ」というお菓子を約10年もつくっているかただった。いたい、どこから頑張るエネルギーがわいてくるのだろう。

今村遥香（社会学科3年）＝文・写真



10月13日、「おからのカリントウ」をつくっている荻窪秋子さん（65）、守さん（68）のもとを訪れた。母屋から守さんが出てきて「お母さんはこっち」と、少し離れたところにある、秋子さんの作業場へ案内してくださった。作業場のなかへ入ると、ピチピチピチピチと揚げ物が揚がる直前の、油の高い音が聞こえてきた。調理室では、秋子さんがふたつの中華鍋の前に立って、片手に持ったタオルで額の汗を拭い、もういっぽうの手は菜箸を持って大量のおからのカリントウを揚げているところだった。

おからのカリントウは、たくさんのおからに、小麦粉・白ゴマ・黒ゴマ・卵・牛乳・砂糖を混ぜてつくる素朴なお菓子だ。現在、種類は2種類。プレーンの「おからのカリントウ」、ゴボウと一味が入った「おからのキンピラ」がある。「おからのキンピラ」の生地には、生のゴボウを細かく砕いたものが練り込まれており、ゴボウの香ばしい味がして、あとから一味がピリピリときいてくる。どちらの味も、噛めば噛むほど甘みが出てきて、食べ始めたらずまらない。

以前は山椒味もつくっていたそうだが、山椒の粉を手に入れることができなくなったた

子どもたちへ

おからのカリントウをつくり始めた当初から、秋子さんは子どもたちにこのお菓子を食べてもらいたいと思っていた。それは、給食センターに勤めていたときに、栄養士の先

最初は都留市内の2カ所のお店に置いてもらっていた。それが徐々に「おいしい」とクチコミで広まったり、秋子さんがお店へ売り込みにいったりして、置いてもらう場所が増えていったそう。現在は都留市内外合わせて、8カ所のパーキングエリアや直売所、ホテルなどに置いてもらっている。また、パーキングエリアで買っておいしかったからと、県外から個人の注文がくることも。そういうお客さんには郵送で対応しているという。

三浦養蜂園

後編 三浦さんの自然への愛

前編では養蜂家の三浦さんから、ミツバチが私たちの生活と密接に関わっていることを教わった。お話をうかがっているときに何度も耳にした「ミツバチを飼うことは、自然を愛すること」という言葉。この言葉が気になってもう一度お話を聞きたいと思った。後編では三浦さんの過去のお話とあわせて、この言葉の意味をうかがった。



色とりどりの植物は、蜜を採るのに適した蜜源植物が多い (2016.11.16)

生から「子どもたちの、食べ物や嘔む力が弱くなっている」という話を聞いていたからだ。おからのカリントウは歯ごたえがあり、食べるには何度も噛む必要がある。

また、おからのカリントウは、塩分が一切入っていない。秋子さんは子どもたちが、スナック菓子のような塩分が多く含まれているものを食べるより、なるべくこういうものを食べてくれたらいい」とおっしゃる。その言葉には、今もボランティアでスクールガードをして、子どもたちを見守り続ける秋子さんの愛情が感じられた。

二人三脚で

おとしまでは、お菓子をつくり、包装して各店舗に配達するところまで、すべて秋子さんが1人でこなしていた。遠いところへ配達に行くときは往復で約2時間もかかってしまうことがあった。「最初はね、大変だったよ」と、秋子さんがぼつりとおっしゃる。このとき初めて、秋子さんの弱音を聞いた。

今年のお盆は、手土産用に注文が殺到して、かなり忙しかったそう。外が明るくなり始める3時半ごろに起きて、昼には室温が36度

にもなる部屋で、連日大量のおからのカリントウを揚げていた。秋子さんは、年齢を重ねるにつれ、おからのカリントウづくりが体力的に大変になってきたという。取材をさせて

いただいた日も、注文が集中していて、体調がすぐれないなか取材を受けてくださっていた。そんな秋子さんの隣には、守さんがいる。

夫の守さんは、会社に勤めているときから、秋子さんを支え続けている。会社から帰ってきて、秋子さんが忙しそうにしていると、袋詰めを手伝ってくれていたという。おとし守さんが定年退職してからは、袋詰めから配達するまでの行程はすべて守さんの仕事になった。秋子さんが調理室でお菓子をつくり、守さんが隣の部屋で作業して商品を完成させる。おからのカリントウはご夫妻の共同作業



富士河口湖町の、おからのカリントウが置いてあるホテルには「この人がつくっています」という、守さんの写真つきのポップがあるそう

でつくられていた。守さんの協力を得てから、今まで秋子さん1人では配達できなかった遠くのパーキングエリアでの販売もできるようになったそう。

守さんは「自分は(秋子さんに)使ってもらっている。社長が奥さんで、自分は従業員だ」と笑っていたが、自分の作業場を説明してくださる守さんのすがたは、その部屋すべてを管理している工場長のようだった。秋子さんは体力面を考慮しつつ、これからも守さんと二人三脚でおからのカリントウをつくっていくという。

* * *

いつも元気な人は、頑張るためのエネルギーを、すべて自分のなかで生み出しているかと思っていたが、そうではなかった。たしかに秋子さんは明るい人だ。けれど、そのかげには、守さんの大きな支えがあった。私も応援してくれる人の一言だけで頑張れるときがある。その源は、なにも自分のなかだけにあるものではない。ときには、まわりの人から与えてもらい、それが自分の頑張る力になることもある。誰かから与えてもらったら、ほかの誰かに与える。それができる人でありたいと思う。

(2016.11.16)



左：三浦さんのお庭にある樹齢 50 年のハリエンジュ
下：三浦さんのお宅の玄関に置かれているオオスズメバチの巣。蜂と「八」をかけたもので、八という漢字が末広がりのことから、お客さんの幅が広がるようにという意味が込められている

(2016.10.17)



10月17日のお昼、前回と同じく三浦正朗さん（80）のお宅でお話をうかがうことになっていた。10月になり天気の良い日が続いていたが、この日は雨で少し肌寒い。今日も天気のお話からはじまるのかなと、お宅までの道りで考える。時間どおりに着き、玄関で二度ほど声を掛けると三浦さんが出てきて、奥の居間へと案内してくださった。

ミツバチとの暮らし

三浦養蜂園は、三浦さんのご両親の代から続いている。ご両親は1箱に2〜5万匹ものミツバチがいる箱を80箱ほど持っていた。その当時にしては多いほうだったという。小学生のころからご両親のお手伝いをしていた三浦さんは、20代前半でお仕事を引き継いだ。養蜂というお仕事だけで生計を立てている三浦さんは、贅沢な暮らしはできなかったそう。命あるものはそれとずっと飼いつづけていく。自分の食べるものより、ミツバチの餌のほうを気にすることがあるだよ。それが本当に大変。天気が悪くなると花が咲かなくなり、蜜が採れない。そんな不

安定なことが多いため、生きものであるミツバチを優先した生活は、ご両親のころから変わらないそうだ。

では、ご両親のころと比べて変わったことはあるのだろうか。お尋ねしたところ、まず作業の変化を教えてくださいました。ミツバチは寒さに弱く、温暖な場所でないとは活動しない。そのため以前は冬になると、静岡県や神奈川県にまで持って行ったが、今はそこまで巣箱を持って行かなくなった。なぜだろうと私が疑問に思っていると、少し間をあけて「開発が進んだよなあ」と眉間にしわを寄せておっしゃった。田んぼや空き地など、もともとあった環境があつたという間になくなり、工場やビルが増えたという。せつかく巣箱を持って行つても、植物がなく蜂蜜が作られなくなつてしまったそうだ。環境の変化がミツバチの飼いかたを変えたのだ。

ミツバチから見る生きものの変化

三浦さんのお話にはミツバチだけでなく、いろんな生きものが出てくる。たとえば、ミツバチの天敵であるオオスズメバチ。この種

は虫に刺されることをあまり不快に思っていないのだろうなと思った。

お話が終わり、三浦さんと一緒にお庭へ出る。三浦さんのお庭の入口にはシナノキ、縁側前にはモチノキ、庭の奥にはハリエンジュという白色の花を咲かせる木が植えてある。背の高い木が多く茂つていて、小さな森のよう。お庭でミツバチを飼っているわけでも、養蜂場が近くにあるわけでもないけれど、三浦さんのお庭には、蜜源植物がたくさん植えられている。ふだん見るお庭には園芸品種が多いため、珍しいなとずっと思つていた。ミツバチを飼いはじめていつのまにかこのような植物ばかりを植えるようになったそう。除草剤をまかないのも、植物や虫を減らさないようにするためだ。

「ミツバチを飼うということは、自然を愛するつちゆうことだよ」と三浦さんは何度もおっしゃる。三浦さんは環境に対しての興味や知識が豊富だ。いろいろな視点からミツバチを見ている。ではいつごろからそのようになったのか。三浦さん自身、とくに意識をせずに過ごしているためわからないという。無

は木の根元などの土中、樹洞などに巣を作る。不思議なことに三浦さんは東京でその蜂を見たことがあるそうだ。雑食性のオオスズメバチは都会に適応し、食べるものを手に入れるのだろう。最近ではかにも驚くことばかりあるそうだ。「この前なんて山でシカを見かけたけど、青梅を食べてたよ。あーんな酸っぱいの昔じゃ考えらんねえ。今は実がなつちまえばあすーぐ食つちまうだ。みんな学習しているいろいろ覚えるだな」。行く先々でもよく観察する三浦さんには、こうした自然の変化がはつきりと見える。ミツバチを通して、天敵や、ほかの生きもののちよつとした変化までしっかりと見ているのだ。

自然への愛

昔は蜂などの虫にたくさん刺されたという三浦さん。「痛い痛いってなるけど、ここが腫れて、あーここが刺されたんだなって、こんなことをすりや治つちまうだ」と手の甲をつまみ、毒を出すような仕草で説明をしてくれた。その仕草にとっても落ち着きがあるため笑つてしまう。そんなようすから、三浦さん

意識にミツバチの情報を集めていて、ミツバチにとって大切な環境を作っているのだ。



「蜂を自分で飼つて、蜂蜜を採って食べるってことはいいことだよ。それには環境を守らなきゃ」。最近では趣味でミツバチを飼つて、蜂蜜を食べる人もいるという。飼うきっかけはそれぞれでも、ミツバチに興味を持つてくれることを三浦さんは喜んでいて。そして育てるうちに身のまわりの環境や、その環境の変化がわかるようになることが理想だと思つているそうだ。三浦さんのように私たちと生きものが一緒に暮らせるような環境を作れるようになるには、時間がかかるかもしれない。

虫に刺されたり、草がたくさん生えていたり、私が不都合に感じてしまうことでも三浦さんは気にしない。私たちの好みに合わせて自然を変えるのではなく、自然や生きものの本来の力を発揮できるように自分の環境への見かたを変えること。それが自然を愛するということだと三浦さんから学んだ。

山内利奈（社会学科2年）文・写真



(2016.11.11)

山田さんが「コマ」と呼ぶ部品。写真のものは五角形の形。コマを組み合わせて模様を作ると、右ページの写真のようにできる

切つて金太郎あめのように同じ模様をたくさん作る。それらの部品を並べ接着して板にする。最後に板の表面を均等に削り、それを紙ぐらい薄く切つて、木箱に貼りつける技法だ。こうしてできた寄木細工は薄いので、少し傷がつくと綺麗な模様が台無しになってしまう。そこで山田さんは、浅い傷ならやすりがけをして傷をなかったことにできるようにと、厚みのあるオリジナルの寄木細工を作ることにした。

山田さんのオリジナルの寄木細工



治具で固定された寄木細工のパーツ。写真の寄木細工はコースターぐらいの大きさ(2016.11.11)

では、まずコマと呼ばれる部品を作る(左上写真参照)。コマの厚さはどれも7ミリ。そのままコマをうまく配置して接着したら、一つの模様を作ることができる(左上写真参照)。コマから作るのは厚みのある寄木細工を作るためののだ。

オリジナルの工具

山田さんの寄木細工は一般と違うので、工具を自分で用意する。たとえば治具と呼ばれる工具(右上写真参照)。治具は寄木細工の部品に圧力をかけて、接着した部分をより強く固定するための工具だ。一般の寄木細工でも技法によっては使われるけれど、山田さんの治具は形が違う。治具専門店でオーダーメイドで作ってもらっている。山田さんの作った部品のなかでも、大きさや形の違いで使える治具の形も変わるそう。作業場にはいくつもの治具が引き出しにしまわれていた。

自分にしかつくりえないもの

都留市四日市場に寄木細工作りで有名なかたがいるとうかがった。ものの作りが好きなそのかたは、趣味で何年も寄木細工を作り続けている。

高橋未瑠来(社会学科3年)=文・写真
南條新(初等教育学科3年)=写真

ほかにこの方法で寄木細工を作る人はいるかうかがうと、「いないね」と山田さん。寄木細工を作る方法を自分で考え、編み出したのだ。

自分にしかつくりえないもの

山田さんは作りたいと頭に描いた寄木細工を作るために、自分ではじめから作りかたを考えた。誰かの真似ではなくて、全部自分で考えなくてはならない。山田さんは大変だったとは言わなかったけれど、私には難しいことだと感じた。独自の寄木細工の作りかたをどう思うかうかがったとき、「正しかったね」と山田さんはおっしゃった。正しいと思えるのは、そのやりかたで自分だけの寄木細工を作ることができたからだろう。全部自分で考えたから、ほかの誰にも真似ができない。自分にしか作れないものがある。そのことが、山田さんが誇らしげに自分の作品を紹介できる理由だと思った。

寄木細工を作っているかたは山田浩さん(72)。山田さんは十数年間、階段筆筒や寄木細工を作り続けている。山田さんのもとをたずねると、その作品たちを見せてくださった。部屋には山田さんの作品がたくさん詰まっている。なかでも目にとまったのは寄木細工でできた絵。木目や木材の色味の違いだけで、花火や海、富士山などを表現している。ほかに寄木細工の模様がかわいらしい、ランプシェードやコースターがあった。山田さんは「綺麗な模様でしよう」と誇らしげに作品を紹介してくださる。自分で作ったものに自信があるようすが、私にはないものだった。山田さんが自分の作品に自信を持てるのはなぜだろう。

いちから考える

一般的に知られている箱根の寄木細工は、ズク貼りという技法で作られているものが多い。棒状の木材同士を接着したあと、それをノコで



私も山田さんと同じようにもの作りが好きだ。こうして冊子を作る活動に携わっているのも、何かを作ることが好きだからだ。作ることは楽しい。けれど、自分の記事を誰かに自慢できたことがない。山田さんの自信の源が何か気になったのは、私も山田さんのように作品を自慢できるようにになりたいと思ったからだ。思い返せば、私もやりかたを自分なりに考えながら記事を書いていった。山田さんが自分の寄木細工を誇らしげに紹介する姿から、模索することは間違っていないのだとあらためて気づいた。今はまだうまくいかないけれど、私なりのやりかたを追究していけば、いつか自信を持って自分の作ったものを紹介できるかもしれない。だから、これからも悩むことをいとわずに記事を書き続けたい。



「やってみなきゃ はじまらないよ」

「愛りっしゅ」というパッチワーク教室がある。そこで私は山岸喜子さんと出会った。喜子さんはいつも楽しそうにっていて、まわりの人まで元気にしてしまう。どうしてそんなに楽しそうなのだろう。



らずつと続けてきて、今では教室をひらくほどになっている。「習い始めた当時はハマリすぎて、いったん作業し始めると夜中の2時とかまで夢中でやっていたんだよ」と、当時を懐かしむように話す喜子さん。2時なんて、すごい。寝るのも忘れて何かに熱中したことがない私は、そんな彼女をうらやましく思った。

次はあれを作りたい



喜子さんは好きなことを突きつめて、さらにそのなかでいろいろなことに挑戦してきている。パッチワークの世界は奥が深く、たくさんの組み合わせのパターンがある。それによつてできあがる作品の種類は無限大だ。だから次はあれを作りたい、これを作りたいというふうに次々思いつくのだそう。

喜子さんが今やりたいことは、孫のために抱き人形を作ることだ。手作り人形の教室に通っているという。「難しいけど、楽しいよ」と喜子さん。やりたいことを次々と見つけているから、こんなにもいきいきしているのだろう。



都留市役所を出て、富士吉田方面に10分ほど歩く。富士みちに突き当たるところの手前に、「愛りっしゅ」はある。パツと見ただけではごくふううのお家に見える。しかし、玄関の前に立てられた看板には「キルト・パッチワーク教室」という文字が書かれていた。おそろおそろ、その扉をひらく。「お邪魔します」と言うとともに「はい」という元気な声が出た。パッチワーク教室で先生をしている山岸喜子さん(66)だ。

喜子さんは、パッチワークのインストラクターの資格を持っている。24年前にご主人と協力してこの教室を始めたのだそう。ご主人とふたりで暮らす家の1階をリフォームして、人がたくさん入れるようにした。なかに入ると、これまで喜子さんや生徒さんたちが作ったパッチワークの作品がところせましと飾られている。バッグやぬいぐるみなど、色鮮やかな作品を見ているだけで、とても楽しい。私が感動していると、喜子さんは作品たちをひとつひとつ丁寧に紹介してくれた。そのようすはまるでわが子を自慢する母親のよう

にいきいきとしている。

パッチワークの体験ができるというので、

まずはやってみる



喜子さんがいつでも楽しくいられるのはなぜだろう。その秘訣を探っているうちに、私はこんな人になりたいと思うようになっていった。人にそう思わせてしまうほど楽しそうな彼女は、熱中できるものを持っている。そしていつも「やりたいこと」で溢れている人だ。私はこんな人になりたいと思うのと同時



「愛りっしゅ」の内装。季節ごとに飾るものが変わり、訪れる人々の目を楽しませてくれる (2016.10.20)



手前にあるのが私の作りかけのコースター。慣れない作業に苦戦し、指に針が何度も刺さった (2016.10.06)

後日再び「愛りっしゅ」を訪ねた。体験用のコースターの作りかたを教わりながら、喜子さんからたくさんお話を聞かせていただいた。喜子さんと話していると、こちらまで元気になる。あれ、わたし太陽光発電をしたみたいだ、と思った。

寝るのも忘れて



喜子さんと話しているうちに、喜子さんの明るさの秘訣がわかってきたような気がした。お話のなかで、一貫していることがある。それは好きなことをとことん突きつめるということだ。喜子さんは、ママ友の誘いで20年以上前にパッチワークを習い始めた。それか

に、寝るのも忘れるほど熱中できるものを見つけたことは簡単ではないと思った。その考えを察したのか、「まずは何でもやってみることだよ」と喜子さん。「やってみたら楽しくて続けたくなるかもしれないし。やってみなきゃわからないでしょ」。なにかに少しでも興味を持ったら、とりあえず少し取り組んでみる。すると、ひらいてみたその扉のさきに、熱中できるものが見つかるかもしれないというわけだ。

喜子さんとお話していると、いろいろなことに取り組んでみたくなってくる。喜子さんの「あれもやってみたい」という気持ちは人にも移るのかもしれない。自分がそういう気持ちになることがうれしくて、私はまた「愛りっしゅ」の扉をあけたくなる。

「こうしてあなたが取材でここに来たものなにかのご縁だから、パッチワーク始めてみたらいいのよ。ここがあいてる日に来たらいいよ」と、喜子さんが誘ってくださった。今、私は週に一度、「愛りっしゅ」に通っている。とりあえずやってみる精神をさっそく実行してみたのだ。

高橋光(比較文化学科1年) 文・写真



初めてお店の外観を見たときはのぼりがなく、本格的な割烹料理屋のような印象を受けた



(2016.12.2)



(2016.10.21)



(2016.12.2)

右：週に1度しか営業しない理由を「歳だから」とおっしゃるが、厨房に立つがたは若々しい / 左上：うどんは太めで食べ応えがある / 左下：常連さんたちは、少し照れながらもピースしてくださった

法能交差点から緑町公民館に向かつて400メートルほどのところに、「おふくろ望川」という山菜入りおやきとうどんを売るお店がある。店主の佐藤辰美さん(64)はいつも楽しそうに笑う。その笑顔の源を知りたくて、お話をうかがった。

10月21日、「おふくろ望川」には「営業中」ののぼりがはためく。お店に入る前から、つゆと天ぷらの香りが漂ってきて食欲をそそる。入り口の戸を開けると、厨房から「あー、いらつしやい」と佐藤さんの声がかかる。入り口から入って正面には厨房とつながったカウンター席が6席あり、左奥には座敷も見える。佐藤さんのお友だちがつくった置物などが店内を彩る。お孫さんが描いた佐藤さんの似顔絵は少したれ目で、笑うと口元でできるシワも本人にそっくりだ。

「おふくろ望川」のスタイル

うどんのメニューは5種類、おにぎりとおふらはひとつ100円でセルフサービスだ。驚くことに、「おふくろ望川」ではお勘定を自己申告でおこなう。わたしは誰かが天ぷらをひとつごまかしたりしないのかな、と心配

という。「(このお店は)趣味みたいなものだから」と佐藤さんはおっしゃった。

「おふくろ望川」でうどんを売り始めたのは、若くして事故で亡くなられた旦那さんの存在が大きく影響している。旦那さんの好きな料理がうどんだったのだ。初めは手づくりで提供できなかったうどんも、家で何度も試作してつくれるようになったのだそう。「旦那には食べさせられないけど、みなさんに食べさせてあげたくて」と佐藤さんは話してくださった。旦那さんを想う気持ちに、素敵ですねと伝えると、佐藤さんは口をつぐんで少し照れながらうなずいた。

さりげないおもてなし

後日、お店でうどんを注文すると、サービスで白菜の漬物が出てきた。サービスの品はきんぴらごぼうや大根の漬物と、お店に行くたびに違うものが出てくる。買ったものだけでなく、お客さんからのいただきものを調理したり、そのときにあるもので出したりするのだそう。「なんでも自己流なの」と笑顔でおっしゃった。

うどんを食べようと割り箸を取り出すと、

になってしまふ。ふつうお勘定は店員さんの仕事というイメージがあった。自己申告のスタイルは、佐藤さんがお客さんを信用していることのあらわれのようだ。お客さんと店員さんの距離が近いというのは、お店の雰囲気づくりにも一役かっているように見えた。

カウンターから常連さんたちと佐藤さんが話しているのが聞こえてきた。常連さんたちに、写真を撮っていいですかと聞いてみる。すると「えー撮るのかい？ あたしやいいよ」と笑いながら遠慮するそぶりを見せる。けれど最後には笑顔で応えてくださった。

佐藤さんは「お客さんには家族的な雰囲気を感じてもらえれば」と話してくださった。常連さんたちが家に遊びにきた友だちのように笑って佐藤さんと話すというのは、「おふくろ望川」ではいつもの風景になっているようだ。そうしたおだやかな雰囲気だからこそ、ほとんど初対面のわたしにも、常連さんたちは自然体で接してくださったのだと思った。

お店の始まり

「おふくろ望川」は11年前に開店した。しばらく使われていなかった土地を知り合いが

箸袋が手づくりなことに気がついた。佐藤さんに聞くと、時間の空いてるときにつくっているそう。色とりどりの箸袋があると、料理の彩りが華やかになる。こうしたさりげないおもてなしに、うれしい気持ちになった。

* * *

佐藤さんは自分の楽しめることを見つけて、その楽しい気持ちをほかの人とも分けあっているように見えた。わたしはときどき、気持ちが落ち込むといやなことばかりを考えて、まわりを見る余裕がなくなる。そんなときは楽しくないし、笑顔も忘れてしまう。佐藤さんのすがたを思い浮かべると、まっさきに笑顔が思い浮かぶ。趣味の山菜について語ってくださったときの笑顔には、楽しんでいる気持ちがあらわれていて、力強さもあつた。その笑顔には元気をもらえる。

簡単には佐藤さんのようになれないけれど、まずは自分の楽しめることにまっすぐ向かっていきたい。そうすれば佐藤さんのように楽しく、人に元気をあたえられる笑顔に近づける気がする。

佐藤琢磨(社会学科1年) 文・写真

守りを極める

祖父から孫まで3代にわたって続く「せんべいの泉屋」。
長く続く理由は味を変えないことにあった。



(2016.10.12)

都留市田原二丁目の国道139号線沿い、田原交差点の近くにあるのが「せんべいの泉屋」だ。都留のまちに溶け込んでいるたたずまいに長い歴史があるのだろうと感じて、通るたび気になっていた。一度訪ねてせんべいを家族に送ると、とても好評だった。ますます興味が湧いて調べてみると、70年以上も続いているという。こんなにも長く続いている理由が知りたくて、お話をうかがってみることにした。

大きなれんをくぐり、扉を開けてお店に入ると、来客を知らせるベルが鳴る。入って左手にはせんべいを作るところがあり、右側の壁には過去にお店が取り上げられた新聞の切り抜きと写真が飾ってある。正面を向くと、せんべいがショークースに並んでむかえてくれる。

ここでは「木の実せんべい」、「みそせんべい」、「ピーナツの入った」こ

おしせんべい」の3種の味が売られている。なかでも名物は、堅さと山椒の風味が特徴の「木の実せんべい」だ。

はじめたきっかけ

「せんべいの泉屋」は親子3代で続けられている。今回は2代目である伊藤正行さん、茂子さんご夫婦と、娘さんである3代目の綾子さんにお話をうかがった。

せんべいは正行さんと綾子さんが、初代である、茂子さんのお父さんに教わって焼いている。綾子さんは、せんべいを焼きはじめてからもう10年ほどになるというが、まだまだ勉強中だそう。この道25年になる正行さんいまだに火加減が難しいという。それだけ作るのが難しいせんべいを、味を変えることなくずっと作り続けている。

茂子さんは「孫の世代まで続くの

はやっぱり珍しいみたいだね」とおっしゃっていた。私も3代にわたって続いていると聞いてとても驚いた。どうしてお店を継ぐことを決心されたのかうかがった。すると意外にも「なんとなくだよ」という答えが正行さんと茂子さんから返ってきた。

もともとサラリーマンだった正行さんは、「流れに身をまかせて継ぐことにした」そう。やりたいという思いはあったのかうかがうと「それはあったよ」と正行さんはいう。しかし意気込んで始めたわけではなかったようだ。

たいして綾子さんには明確なきっかけがあった。高校生のころからお店を手伝っていた綾子さんはご結婚され、お子さんが生まれてから再び手伝いはじめた。そのとき、このお店にはせんべいしかないのに、こんなにもたくさんのお客さんが来てくれる、と思ったそう。

それがきっかけで、「ここで自分がやらなきゃ、なくなっちゃうんだ。好きで来てくれるかたがいるのなら少しでも何かできたら」と考えるようになったという。「小さいころはせんべい屋の娘として見られることがとても嫌だったけど、自分がやらなきゃなくなる、という思いのほうが強かったかな」と少し照れたように笑いながら話してくださった。

人生の最後に思い出す味

長く続く秘訣をお聞きすると、3人とも間をあげず「味を変えずに守り続けることだよ」とおっしゃった。正行さん、茂子さんは自分たちが引

退した後に望むことも、味を変えずに守り続けてもらうことだそう。綾子さんはお店を続けるのに、新しいことを追求するのではなく、昔からの味、やりかたを守りたいという。

3人ともきっかけはそれぞれだけれど、お店にたいしての考えかたは似ていると感じた。

3人は味を変えないことがお客さんに愛される秘訣だと考えている。そう考える理由は、「死ぬ前に思い出の味を最後に食べたい」といつて何人かお客さんがいらつしやったことだ。また「せんべいの泉屋」が取り上げられたテレビ番組を見て、懐かしい味を思い出し、買いに来るお客さん多いという。昔食べた味と、再び買ったときに食べた味が違うと困る。そんな思いで味を変えないことを徹底しているのだ。古くからのお客さんを大切に、もう一度来てくれるようにと思いながらお店をやられているという。その思いが届いているからこそ、懐かしさを求め

て再び足を運ぶお客さんがいるのだろう。

* * *

つねに進化していくことは大変だと思う。しかし今回お話をうかがって、変わらないでいることも、難しくもあり、大切なのだと気づいた。

一人暮らしをはじめてから、帰省したときいつも変わらずむかえてくれる家族が、私にとっては変わらないものだ。変わらないものは、安心させてくれるし、久々に再会すると懐かしさを感じさせてくれる。

このことがせんべいにも共通していると感じた。だからこそお客さんは変わらない味を求めて何度も通うのだろう。

お客さんの記憶を塗りかえない、いつも同じものを思い浮かべることのできる味が、「せんべいの泉屋」の長い歴史を支えているのだ。

平岡摩梨菜（社会学科1年）＝文
加藤萌香（初等教育学科4年）＝写真



都留市の昔の地図がプリントされた包装紙。お客さんから人気があるという (2016.10.12)



三澤さんが作った雑貨たち。「リエール」を不定期営業することで、雑貨を作る時間を確保している(2016.11.06)



壁にかけられた振り子時計。2日で止まってしまうのでそのたびに巻き直す。手間のかかる感じが気に入っているのだという(2016.10.17)

ここから生まれる出会い

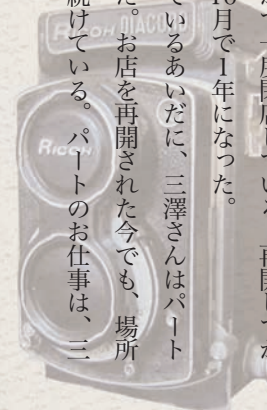
小道沿いにある「リエール」は、あまり人通りが多いところに建っているとは言えない。私がお店を見つけたのもたまたまだった。どうしてここにお店をひらこうと思ったのか、うかがってみた。「お客さんに、ただ花を買って帰るだけでなく、ちょっとゆつくりしてもらえる花屋がいいと思って」。駅前など人通りが多いところも探したが、ピンとくるところがなかったという。たしかに人通

ている途中、壁にかけられた振り子時計がボンボンと鳴った。少し低い音が心地いい。20年ほど前に、この時計を見かけてひとめぼれしたという。それから古いものの良さを知り、この時計に似合う空間を作ろうと考えた。お店の一角に置かれた足踏みミシンは、三澤さんが自宅の物置から出してきたものだ。そのほかにも、小さいころの落書きが残っている大きなステレオ、鉄製で背の低い扇風機、今では珍しい二眼レンズのカメラ。すべての家具がお店になじんでいる。ここには三澤さんの好きなものがたくさん詰まっているように感じた。

考えかたの変化

1992年に開店した「リエール」。長い歴史のなかで一度閉店している。再開してから今年の10月で1年になった。

閉店しているあいだに、三澤さんはパートをはじめた。お店を再開された今でも、場所の違いが続いている。パートのお仕事は、三



リエールの魅力



(2016.11.06)

都留市駅から少し離れた場所に、ひっそりと店をかまえる「リエール」。私をふくめ、多くの人にとって特別な場所になっているように感じた。どうしてこんなにも「リエール」に惹かれるのだろうか。

都留市駅の裏にまわって、中央自動車道のほうへ5分ほど道沿いに歩くと、右手に「リエール」と書かれた看板が見える。お店の前に、どつしりと積まれた薪が印象深い。ガラス張りの大きな扉を引いて、なかに入る。左手には棚いっぱいの本。右手には華やかというよりも、見ていて落ち着く色をした生花やドライフラワー。その奥の、以前は外だった部分を改装した一室には古道具が並ぶ。

こんにちは、と店主の三澤賢子さん(49)に挨拶すると、いつも笑顔で迎えてくれる。「リエール」は花をはじめ、古道具の販売をしているお店だ。三澤さんの手作りの雑貨もあった。それだけでなく移動販売や写真展、フェルト作品展などの企画展もおこなう。店内ではお茶を飲むことができ、テーブルと椅子が置かれたスペースもあって、お客さんが自由にくつろげる。訪れると、ついゆつくりしてしまう。

お店に置かれたものたち

白い壁に白熱灯やキャンドルの光が映える。ぼんやりと暖かな光に包まれると、自然とおだやかな気持ちになる。お話をうかがっ

りが多いところにお店があったら、こんなにゆつたりとした空間は作れなかっただろうなと思う。

「お客さんがわざわざ足を運んでくださる形なんですけど、ここだからこそ、かえってゆつくりしてもらえる」。お話をうかがっている最中も、たくさんのかたがお店を訪れた。

お客さんが「リエール」を訪れる理由はさまざま。花を買いに来たり、企画展を見に来たり、三澤さんと話しに来たり。お客さんがそれぞれ異なる目的をもつてひとつのお店を訪れる。そこではじめて出会った人どうしが挨拶を交わす。椅子に腰かけ、お茶を飲みながら、時間を忘れて会話を。「リエール」はお客さんどうしの出会いと交流の場にもなっている。

2016年10月から11月の『フィールド・ノート』編集部での活動をお伝えします。
『フィールド・ノート』編集部=文・写真



読者交流会

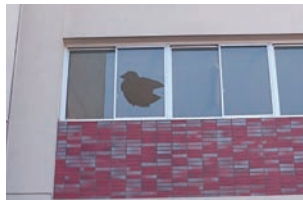
11月9日に今年度2回目の読者交流会を開催しました。今回ご参加いただいたのは、都留市内に住む7名のかたです。

前半は『フィールド・ノート』90号に掲載された記事から、3つの記事を紹介しました。後半はグループに分かれ、記事の感想やアドバイスをいただきました。ほかにも記事に関連したお話や、今後取材して欲しい場所、都留で気になっていることなどもお聞きすることができました。読者のかたから直接お話を聞くことができる貴重な会になりました。

第3回読者交流会は2017年の2月ごろに開催予定です。詳細をご希望のかたは下記の連絡先までお問い合わせください。
(小俣溪和)

地域交流研究センター電話番号：0554-43-4341
『フィールド・ノート』編集部 E-mail：field-1@tsuru.ac.jp

プチニュース



ヤマドリの衝突

10月20日に本学1号館3階北側の窓ガラスにヤマドリが衝突して死亡しました。森林性のヤマドリがキャンパスで見られることも驚きです。また地上で生活することの多い本種が、3階の高さまで飛び上がったのには、どんな理由があったのでしょうか。
(西教生)



本学紹介ツアー

11月2日に宝小学校の子どもたちに本学の施設や自然を紹介するツアーをおこないました。写真はどろぐりに様々な種類があることを説明しているところです。子どもたちは楽しそうに話を聞いていました。ツアーのあとは北垣先生による、生きものについてのお話もありました。
(高橋未瑠来)



つる産業祭り

10月30日に谷村第一小学校のグラウンドで開かれた「つる産業祭り」に参加しました。お祭りでは都留市にあるお店や団体が、出店したり自然体験コーナーなどを設けたりしていました。編集部では本誌を紹介するために、バックナンバーを配布しました。
(南條新)



ムササビバスツアー

11月18日に鹿留の今宮神社までバスで移動してムササビを観察するムササビバスツアーを開催しました。4～5匹のムササビの滑空が観察でき、鳴き声も聞くことができました。参加したかたからは、「本物のムササビに出会えてよかった」、「また参加したい」という感想が寄せられました。(北垣憲仁)

自然体でいること

三澤さんはとても自然体なただ。お店を出しているお茶は自分が好きなものを選んでいて、「もし人気がなかったら自分で飲めばいいかってゆるく楽しんでいる」と笑う。ありのままの飾らない姿に、素敵だなと思っただ。飾らない姿勢は、お客さんにも影響を与えているのだという。

でもじつさいに働いてみると、本業をしているだけでは分らなかったことや足りないことを学ぶきっかけになった。「リエール」ばかりに集中していると、自分のやりたいことを自由にできるぶん、夢だけに生きがちななってしまう。けれど外で働くことで、現実的なことが見えてくる。夢も大事だけど、夢ばかり見ていては周りが見えなくなってしまう。パートで現実的な部分を経験して、「リエール」にとり入れることでバランスをとっているのだという。



お茶のメニューは日によって変わる。お店をはじめの前から、お茶を出す花屋にしたかったのだそう(2016.10.17)

える。「自分の自然体な感じが影響して、お客さんにも気軽に寄ってもらえる場所になっていると思う」とおっしゃる。店内には、お客さんのこにこととした表情が溢れていた。三澤さんもお客さんもリラックスして、とても楽しそうに過ごしている。

そんな三澤さんも、以前は気を張って「リエール」で仕事をしていたという。きつちりしているという周りの自分へのイメージを壊しちやいけなない。そんな思いでお店に立っていた。でも、パートでの経験が三澤さんを大きく変えた。長年付き合ひのあるかたから、変わったねと言われるほどだそうだ。

私をはじめとしてお店を訪れたとき、三澤さんはとても気さくに話しかけてくださった。2回目は、少しあいだが空いたにもかかわらず、私のことを覚えていてくださった。些細なことだけど、とてもうれしくて今でも忘れられない。

私は「リエール」が好きだ。はじめはただ、商品やお店の雰囲気が好きなのだと思います。けれど、三澤さんの人柄にも惹かれていて、それも含めて好きなのだと気がついた。「リエール」の魅力は、ほかでは見かけないような雑貨や家具、ゆつくりと流れる時間、人との出会いと交流があることだ。本業以外のお仕事や、閉店というさまざまな経験をした三澤さんでなければ、こんな魅力いっぱいのお店は作れなかったように感じた。

そんな魅力のつまった「リエール」は私にとつて、これからも通い続けたいお店だ。

杉浦茜(国文学科1年) 文・写真
高橋未瑠来(社会学科3年) 写真
平岡摩梨菜(社会学科1年) 写真



FIELD NOTE

no. 91 Jan.

発行人
北垣憲仁 (18-19)
統括編集者
西教生 (15)
編集長
伊藤瑠依 (6-7,22)
舟田早帆 (48)
副編集長
長尾泉 (26-27)
南條新 (10-11,20-21)
編集
加藤萌香 (15)
金原由佳 (2-3)
黒澤瑞保 (2-3)
今村遥香 (28-30)
小俣溪和 (45)
高橋未瑠来 (34-35)
菊池香帆 (6-7,18-19)
窪田りさ (23-25)
山内利奈 (31-33)
江利そらむ (1,12-14,48)
小泉篤広 (8-9,16-17)
佐藤琢磨 (38-39,46-47)
杉浦茜 (42-44)
高橋光 (4-5,36-37)
平岡摩梨菜 (40-41)
ロゴデザイン
工藤真純

〔 〕は編集担当ページ

FIELD-NOTE (フィールド・ノート) 91 号
発行日：2017 年 1 月 9 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・ミュージアム部門
『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。



編集後記

秋から冬へのそなえ



き おんがぐつと下がる冬の夜は、温かいものが食べたく
なります。温かい冬の料理といえば、鍋が一番に思
い浮かびます。暖房器具に頼るのもいいけれど、体のなかか
ら温まる鍋にはかないません。友だちと家に集まりわいわい
と鍋を囲めば、冬の寒さにも耐えられるはず。野菜の値上が
りは気になりますが、一番の問題はまわりのだれもが土鍋を
持っていないということ。鍋料理はやっぱり土鍋で食べたい
ので、冬へのそなえとして、皆で囲めるほどの大きな土鍋を
手に入れたいものです。(杉浦茜)

の びのびと快適な冬を過ごしたい。そのために欠かせ
ないのが“はんてん”です。今も愛用している人は、
ひょっとして珍しいのではないのでしょうか。“はんてん”と
は、生地の中に綿が入っている羽織りもののことをいいま
す。おばあちゃんっぽいと思う人もいるかもしれませんが、
どんな上着よりも暖かいです。“はんてん”は、私が受験勉
強をしていたときも、かぜを引いていたときも、いつも寒さ
から守ってくれていました。たんすの奥から引っ張り出して、
今年も出番です。(窪田りさ)

み ずまわりに気を配ります。冬になると都留では最低気
温が氷点下になります。朝起きたときにただ寒いだ
けでなく、夜寝ているあいだに水道管が凍ってしまうことが
あるのです。朝起きて顔を洗おうと蛇口をひねっても、温か
い水が出ないどころか、そもそも水が出なくなっていま
す。だから寝る前に水回りの見回りへ。蛇口から水を糸のよ
うに細く垂れ流しておくだけで、翌朝温かい水でぬくぬくと
顔が洗えます。これを忘れてしまったら、その日は朝からた
め息です。(南條新)

お詫びと訂正

88 号 21 頁の地図に『長慶寺』と記載されていますが、『長安寺』の間違いです。
90 号 42 頁の左下の写真のキャプションが 1 箱に約 2 千匹となっていました
が、2 万匹の間違いです。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。

FIELD・NOTE
no. 91

発行日 2017年11月9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・ミュージアム部門『フィールド・ノート』編集部



石船神社でムササビ観察会を始めた 1984 年ごろの写真

ムササビ観察の原点

— 石船神社 —



都留市盛里地区にある石船神社は、今号の特集で取り上げた「朝日曾雌」の近くにありま^{いしづね}す。ここは、都留におけるムササビ観察の発祥の地です。

1980年代、この神社で今泉吉晴氏（都留文科大学名誉教授）が当時の学生とムササビの観察を始め、懐中電灯に赤いセロファンを付ける方法を編み出しました。こうすることで動物が光をまぶしく感じないのです。

動物の暮らしを大切に。石船神社でのムササビ観察は、自然との共生を探る「都留フィールド・ミュージアム」の原点でもあるのです。



現在の石船神社 (2016.12.9)

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。

