



FIELD NOTE

no. 85 Jun.

特集

食べる

菌とつくること

恵を獲る

思い出のかき氷

「食べた」をのぞいてみると

食 べる

・ contents ・

- 06 菌とつくること
- 08 恵を獲る
- 11 思い出のかき氷
- 14 「食べた」をのぞいてみると
- 17 特集まとめ「食べる」には
- 18 美容師というみち
- 22 フィールド・ミュージアムのたのしみ 第28回
旧暦に登場する夏の生きもの
- 24 縁と人柄 一龍石寺の吉田さんとの出会いー
- 26 フィールド暦
- 28 記憶を残し、後世に伝える
- 30 「レストラン鎌倉」という場所 後編
- 33 センサーカメラが写した動物たち
- 34 一匹のヒミズから
- 36 山から眺めた都留のまち
- 38 はじめまして、つる
- 42 ムササビ観察日記
- 44 FIFLD・NOTE NEWS

『フィールド・ノート』では「都留の自然と人との交流」をテーマに、地域の自然・人・文化に関する情報を記録し、発信しています。裏表紙のロゴの絵はアメリカのナチュラリスト、ヘンリー・D・ソローの著書『ウォールデン 森の生活』の初版本扉に、ソローの妹、ソフィアが描いたものです。ロゴにそえられている「Grow Wild」はソローの言葉で、その思想をわたしたちも大切にしたいとの想いを込めました。

日 差しの強い、4月30日のこと。
イモムシたちが等間隔に並んで、
ヒメリンゴの葉を食べていました。
ゆずり合って食べているのでしょうか。
それとも競い合って食べているのでしょうか。
はじめは驚きましたが、
しだいに全身を使い懸命に食べる姿が
かわいらしくも思えてきます。

表紙写真

マルハナバチが蜜を求めて近くの花を行き交っているのを見つけてきました。一度花にありつくと、真剣に蜜を吸うようすが印象的でした。（撮影者＝加藤萌香）

特集

食をる

昨日は、なにを食べましたか？

今日のご飯はなんですか？

私たちが当たり前のようになっている「食べる」ということ。

当たり前のことだからこそ、あらためて見直してみたいと思いました。

けれど、いざ「食べる」について考えてみると、

誰もおこなう行為でありながら、私たちが興味をもったところはそれぞれにまったく違っていたのです。

食べるもののこと、

食べるために必要なこと、

食べることを通して見えるもの。

それらを集めてみたら、どんなことがわかるのだろう。

今号では、それぞれが気になった「食べる」に迫りました。





菌とつくること

舟田早帆（社会学科3年）＝文・写真

左：今年仕込んだ味噌 / 中央：取材させていただいた日の夕飯 / 右：食べさせていただいた味噌。昨年仕込んだもの
下：羽野さんが育てている「借金なし大豆」という種類の大豆

今までに、食べものをつくる人にお話を聞かせていただくことが何度かあった。つくるものも、はじめた動機もみなさん違ったけれど、偶然共通していることがあった。それはみなさんがつくっていた食べものが、発酵してできるものだということだ。探してみれば案外たくさんある発酵食品。調べていけばもっと面白いことがわかるかもしれない。

味噌を食べる

本誌でも度々お世話になっている農家の羽野^{はの}幸さん（32）は、今年から味噌づくりのイベントを主催されている。自分で味噌をつくることについてお話をうかがうことにした。5月3日18時過ぎ、羽野さんのお宅に到着。お宅にお邪魔すると「よかったら、晩御飯と一緒にしてもらえますか」と羽野さんから思わぬお誘いが。わたしが味噌や発酵食品につ

いて気になっているということを知って、せっかくなら、と用意してくれたそう。

羽野さんが味噌づくりをはじめたのは2010年から。都留に引っ越すにあたっていろいろな食べものを手づくりしたいと思い、そのなかに味噌もあったのだという。

「これがつくった味噌です」と、ガラスの小鉢を差し出された。白いご飯につけて食べてみる。見た目は市販の味噌とあまり変わらないけれど、味は違う。市販の味噌をそのまま舐めると「めっちゃくちゃしょっぱいな」と思うけれど、羽野さんの味噌は甘さを感じた。

あらためて考えると、味噌も含め調味料をじっくりと味わって食べたことがなかった。味噌の味なんてもう知っている気ではいたけれど、意識して味わうと、じつはしょっぱいだけじゃなくてほんのりと甘かったり、発酵食品特有の酸っぱいにおい

がしたりと、今はじめて気づいたことも多い。たとえ食べ慣れたものでも、ちゃんと味わうべきだったのかもしれない。大切なことを見落としていた。

味噌をつくること

夕飯を食べ終えてから、味噌のこ

とや、つくったときのことを聞かせていただいた。味噌は仕込んでからだいたい1年かからずに食べられるようになる。味噌づくりでやることは、茹でた大豆を専用の機械で挽き、その大豆を塩と糀^{こう}とよく混ぜ合わせ、空気が入らないよう樽に敷き詰めることまで。あとは発酵が進んで食べられるようになるのを待つしかない。

羽野さんは、時間が経つとともに、味噌が変化しているのがわかると発酵しているな、と感じるそう。見た目はもちろん、においも変わると

いう。「なんとも言えない、独特なにおい」がするようになるそう。

羽野さんは仕込みのときに味見をするの、みんなでわいわいと作業することが楽しいのだそう。そのときの写真を見せていただいた。大豆を挽く人、容器を持ってミンチになった大豆を受ける人、つまみ食いをする人、みんな楽しそう。

毎年やっていて味は変わったかお聞きすると、差がわかるほどの変化はとくにないという。ただ、一度だけすごくしょっぱくなったことがあるそう。そのとき用意していた樽に入りきらず、別の樽にわけて発酵させた味噌がそうってしまったのだという。使っていた材料もやったことも同じはずなのに、片ほうの樽は上手くいき、もう片ほうはしょっぱくなってしまったのだ。原因については「なんでかわからないけど」と羽野さんはおっしゃっていた。しかしそれ以外の味噌について

は、毎年変わらずにおいしく食べているとのこと。今年はまずくて食べられないとか、逆に今年は今までで一番うまくできたとか、ということもないそう。

● ● ●

つくるということは、一から十まで自分の手でやるイメージがわたしのなかにあった。それはつくるものが何であつても当てはまり、食べものをつくることも例外ではないと思っていたのだ。けれどじつさいに味噌づくりの話を聞きして、すこしそのイメージが変わった。

味噌づくりでできることは仕込みの段階までで、発酵に関しては目に見えない菌に任せるしかない。だからしょっぱすぎる味噌ができて、自分の作業を思い返すだけでは原因がわからないこともある。そう考えると味噌づくりの仕込みの作業は、

その菌ができるだけ働きやすい状態を用意することのように思えた。

一から十まですべて自分がやるのではなく、ほかの生きものの力を借りる。そうしてできる「つくる」があるのだと知った。

けれど、わたしはまだ味噌づくりの行程や仕組みを知っただけに過ぎない。楽しさも、難しさも、想像でしかわからないのだ。まだまだ知らないことだらけの味噌づくり。もっと理解するためにつぎは自分で挑戦しよう。



2014年の味噌づくりのようす。大豆を挽いているところ（写真提供＝羽野幸氏）



私は、食べるもののほとんどをお店で買っている。野菜なら自分で作れるのではとやってみたこともあるが、とても難しかった。では、自分で肉を手に入れたと思うたら、生きものを飼うか、猟をして手に入れるか、と浮かぶものの、どれも難しそう。自分には到底できないのだろうと思っていた矢先、友人の一人が都留で狩猟免許を取得したことを知った。私は自分と同じ年齢の人が狩猟免許を取ったことに驚き、どうして猟をしようと思ったのが気になった。

狩猟免許を取ったのは、本学の学生である加藤結花さん（20）。よく見知った友人への取材ということで、私はなんだかいつも以上にそわそわしてしまっていたが、加藤さんはいつもと変わらない雰囲気、気負わず取材に応じてくれた。

彼女が狩猟免許を取得したのは去年の夏ごろ。狩猟免許には網猟免許・わな猟免許・第一種銃猟免許・第二種銃猟免許の4種類があり、加藤さんはわな猟免許をもっている。免許は20歳から取得できる。加藤さんは都留市内の猟師のなかでは最年少猟師だ。

見たんだとか、なにかに驚いたんだとか。そういうのを知ってるのが猟師だから」と、じつさに手を使ってシカの歩くまねをしながら話してくれた。猟師は動物の道を見て、なんの動物が来ているのかを予測し、どの位置にわなを仕掛けるかを決める。熟練の猟師になると、ここにわなを置けばどの足が掛かるというのもわかって仕掛けられるようになるのだという。些細な自然の変化を見て取れることが猟師の重要な技能のひとつなのだろう。

シンプルな流れ

猟を始めてみて変わったことはなにか聞くと、「お肉っていうのが近くなった」と加藤さん。お店などで手に入る肉はきれいに精肉されているので、どの部分がどう切られてその形になったのかイメージしづらい。けれど、猟をし、動物を自分の手でさばいてからは、どの肉に対してもまずその動物の姿や、部位の詳細が思い浮かぶようになったという。

また、もともと加藤さんは内臓系の肉が食べられなかった。けれど、猟師の人がふるまってくれたイノシシ鍋を食べてから、食べられ

猟師を志したきっかけは、子どもたちと一

緒に自然と触れ合う活動をしている「グロウワイルドライフサークル」のなかで、川魚を獲り、自分でさばいて食べたことだ。自分で殺して自分で食べるという行為はとても衝撃的なことだったという。それからは、魚だけでなく、ほかの食べものに対しても「殺して食べている」ということを意識するようになったそうだ。そこから、猟師になって自分で猟をしてみようと考え、実行したのが加藤さんのすごいところ。その後、先輩猟師から教本を譲り受け、一ヶ月ほどを勉強に費やし、晴れて猟師の一員となったのだ。

猟のロマン

加藤さんには、自分で猟をして食べる工程を体験したいという思いのほかに、生きものに関する知識を増やしたいという思いもあったそうだ。

「シカってすごいんだよ。地面にわなが埋まっててもシカにはわかるし、ほんと人と動物の知恵比べ。そういうところにロマンがあるなって」



筒の上にワイヤーが置かれ、板を踏むとワイヤーが引っかかり、動物が捕まる。

そう語る加藤さんは、なるべく撒き餌を使わない方法で猟をするようにしている。これは、人と動物との関係をなるべく対等にしたという思いや、撒き餌によって狙っていない動物まで山から下りてきてしまうのを防ぎたいという考えからだそうだ。

また、猟師をしていると「動物の道」が見えるようになってくるという。加藤さんのいう動物の道というのは、草などが生きものの往来によって踏み倒されてできる獣道よりもっと限定的な、足跡やフンなどの痕跡が道のように繋がっているもののことだ。最初、よく見る獣道のことだと思って話を聞いていたのですが、小さな痕跡を繋いだ道というのには驚いた。

「猟師の人は、足跡を見ただけで動物の気持かがわかるんだよ。シカの足跡見て、上を

思い出のかき氷



地域のかたとのなにげない会話のなかには、たくさんの思い出話が現れる。けれど、口から出たらそのまま消えていってしまう「お話」にしておくのはもったいない。「食べる」と聞いて思い浮かんだのは、あのお店の人の思い出話だった。

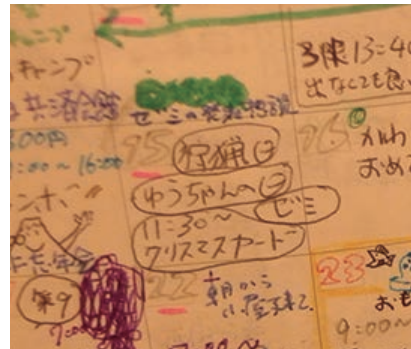
伊藤瑠依（社会学科3年）＝文・写真

食べるために獲る

最後に、これからは猟を続けていくのかどうか聞くと、加藤さんは間髪を入れず「自分が食べる分だけ獲ったらやめると思う」と答えた。猟師をする人、シカ肉やイノシシ肉などを使ったジビエ料理をつくる人など、いろ

るようになったのだという。その理由は、と聞いてみると、加藤さんにとっても不思議なことのように、なんで食べられるようになったんだろう、と考えつつ「変に潔癖だったのかもしいないね」と答えてくれた。

「タンとか、あーべろだー、みたいな。（ハツをさして）あー心臓だーとか。でも、そのとき食べたイノシシ鍋はいろんな部位も全部一緒だった。同じ一頭の動物からバラして食べてるだけなんだって。じつさいに切り出して、ここはあの肉だとか、あの部位だとかわかって、食べられた。中途半端にイメージが結びついてたのが悪かったのかも。しつかり、どの部位に関してもイメージが繋がったから、シンプルな流れにすっと落ち着いた感じ。なんだ、全部同じじゃん、みたいな」



加藤さんのスケジュール帳。授業などのさまざまな予定のなかに「狩猟日」も書かれている

いろな人と出会えるという点はとても楽しい。けれど、自分の目的はあくまで仕留め、さばき、食べる工程を体験してみたいというもの。それ以上のために生きものを獲ることはしたくないという。

後日、加藤さんの計らいで、じつさいに雌のシカをさばくところを見せてもらった。大きなまな板の上にのせられたシカは、皮を剥がされていて大きな肉の塊といった印象だった。でも、頭蓋骨に収まったままの黒くて大きな目を見たとき、食べものに対して初めて怖さを感じた。加藤さんはシカをさばくあいだ、声を掛けたとき以外はほとんどしゃべらなかった。ナイフをていねいに動かし、無駄

なく、おいしい部分を潰してしまわないように注意をはらって、解体を進めていく。その真剣な目が、なによりも解体の難しさをもの語っていた。それを見たとき、私はさつき感じた怖さが、殺すことの怖さだけではなく、肉のひと欠片も無駄にできない責任に対するものも含んでいることに気づいた。

「殺している現場を見ないと、食べちゃいけない気がして」。加藤さんは猟師になろうと思ったときのことを振り返っている。自分たちの食べているものはどう育まれているのか、食べものを獲ることがどんなことなのか、それを知りたかったからと。では、猟をしてみて答えは見つかったのだろうか。たずねる私に、加藤さんは、まだ勉強中だよと笑った。

肉を自分の手で得ることに対して、ぼんやりと「ニワトリやウシを飼うって大変そう」とか「猟は難しそう」と考えていた最初より、加藤さんの話を聞いた今のほうがその難しさを感じている。それは、飼うことや猟という行為の難しさだけではなく、生きものの死を無駄にしない難しさを、加藤さんから教えてもらったからだ。

金原由佳（社会学科3年）＝文・写真
別符沙都樹（国文学科4年）＝題字・写真



食べることが大好きだという深沢さんは、よくおいしいお店を教えてください

川遊びの帰りには

かき氷屋さんがあったことはわかったけれど、どこか実感がわかない。そんなとき深沢さんが一言おっしゃった。

「夏には川で泳いだ帰りにかき氷屋に行つて

民家のかき氷屋さん

「お、ご苦労様、お茶でも飲んでいかない？」。都留市駅前にある三町商店街を歩いていると、いつも店先から声を掛けてくれるお父さんがいる。声の主は深沢食料品店の店主、深沢雅寛さん（66）。声を掛けてもらえるとうれしくて、いつもお言葉に甘えさせてもらう。たくましい腕で食材がぎつしりと入ったダンボールを軽々と持ち上げ、次々と車から運び降ろす深沢さん。てきぱきと商品を並べる姿や張りのある力強い声からは、66歳とは思えない活力を感じる。お話をうかがいに、などと堅苦しいことでもなく、いつものようにお茶をしに行けば昔話をたくさん聞かせてくださった。

「夏になるとふつうの家でかき氷屋をやったりしたんだよ」

深沢食料品店のななめ向かいにある舟久保たばこ店の横の空き地には以前民家があった。なんとそのお宅は、夏のあいだけだけ

き氷屋さんになっていたという。「スプーンがね、しずく型じゃなくて。四角いこういうスプーン。それがうれしくてね、家がないから」。指で形を描きながら、子どものころに返ったような笑顔で深沢さんはおっしゃった。

けれど露店で売のようなかき氷を思い浮かべていた私は、四角いスプーンと聞いてもすぐにはぴんとこない。どうやら自分が考えているかき氷屋さんとは違いそうだった。次から次へと繰り出される深沢さんのお話にさらに没頭した。

深沢さんが子どものころに、その民家で売っていたのは、手回しのかき氷機で作るかき氷。シロップの味はイチゴやレモン、メロンなどがあつたそうだった。基本は20円から30円くらいで食べることができたが、ミルクやあずきを掛けてもらうときは少し多くお金を払ったという。

ではこのかき氷、どのように売られていたのだろうか。「プラスチックの容器がなんかに入っているんですか」と尋ねてみると、「いやいやガラスだよ。プラスチックなんて

かき氷を食べた」

この言葉で、深沢さんが私にかき氷の話をする気持ちがあったような気がした。

以前、深沢さんは小学生のころ、よく桂川へ遊びに行った思い出を教えてください。台風の後でもお構いなしに濁流のなか泳ぎに行つたこと。近所の6年生が親分で低学年の面倒を見ながら遊んでいたこと。石を積み、瀬の流れを変えて魚を手掴みで捕ったこと。

体を目一杯動かした後、強い日差しのもとで、のどをからからにしながら帰る。家の人にももらった小銭を握つてかき氷屋さんに向かえば、好きなメロン味のかき氷を注文する。こうして食べる、キーンと体に染みる甘いかき氷は格別においしかっただろう。

ふと自分に問いかけてみる。私は深沢さんのように世間話でばつと思いつくほど印象的な食べものの記憶はあるだろうか。考えてみても思いつかない。ただ、そのとき気づいたのは深沢さんの記憶は決して食べたことだけの記憶で

まだない。流行る前の時代だよ。ガラスの器に金属のスプーンだよ」と深沢さん。

幅2mもない民家の玄関には、お店のように入ってきたかき氷とあの四角いスプーンだったのだ。

でもいったいどうして民家でかき氷を売っていたのだろうか。その民家はなくなつてしまったので、同じころにかき氷を売っていたというお菓子屋さんでお話をうかがった。すると、かき氷機の値段がそこまで高価でなかったことや簡単に手に入る甘いもの自体、今より少なかったことを教えてください。また深沢さんによれば、民家のかき氷屋さんのお子さんが大きくなってからは、お店をやらなくなつていったという。おやつとして自分の子どもに作っていたかき氷を、地域の子どもたちにもちよつと振る舞う、そんな気持ちだったのだろうか。

はないということ。楽しく遊んだ後に食べたかき氷だからこそ、覚えていられるのかもしれない。また、おいしく食べた思い出があるから遊んだことも覚えていられるのかもしれない。記憶を作るのはひとつの出来事だけではない。折り重なつたいくつもの思い出どうしが、足りない記憶を補い合いながら忘れないようにしているかのようだった。

授業で教わつた話や本を読んでわかつたこと。それで事実はあるけれど、絵や映像のように想像することはできなかった。けれど、思い出話を聞いたときは、粗く描かれていたまちの絵が、少しずつ書き足されていくようだった。

ものごとが起こる背景には、事実だけでなく、人の気持ちも欠かせないと思う。私がそれまで当時のようすを思い描けなかったのは、そこに生きた人の気持ちからなかったから。その時代を生きた人の気持ちに、少しでも近づけてくれるものがある。思い出話だったのだ。



溶かす作業を重ねるごとに、フンの中身が見やすくなっていく。

【シカ】

● 溶かす前のようす



1個の直径は1 cm ぐらい、しばらく浮いていたあとに沈んだ。水のなかに入れても崩れることはなかった

- 溶かしているようす



意外と硬く、ほぐすときは思ったよりも力が必要だった。かき混ぜてもこの色よりは濃くならなかった

● 乾燥させたもの



まだ生乾きだったので、おがくずより濃い色をしている。ほぐすと、案外量が多く感じられた

【アナグマ】

● 溶かす前のようす



フンの大きさは幅1 cm、長さ6 cmぐらい。水のなかにいれると泡を出しながら沈んでいき、簡単に崩れた

- 溶かしているようす



かき混ぜてすぐに泥水のようになった。水の上には翅や種など軽いものが浮いてきた

● 砂を少なくしたもの



まだ大部分が砂。しかし少しずつ毛のようなものと木の実、種のようなものが見やすくなった

ぎる。ほかのものが見えづらかったので、水で砂を洗い流す作業を繰り返してみた。茶こしで中身を受け止めながら、水と砂だけを外に出す。しかし細かい毛なども一緒に流れていってしまいそうで、なかなかうまくいかず大変だ。

悪戦苦闘しながら数回繰り返して、乾燥させて見てみると、砂のつぎに多かつたのが細かい毛だ。そしてそのつぎが、小さい木の实か種のようなもの。ほかに多かつたのが虫の破片。翅から胴体の殻のようなものまでこまごまとしている。そのほかにも木の皮の破片、ビニールテープの切れ端のようなものも入っていた。フンの中身を見ていると、こんなにたくさんのもが入っているのかと驚きの連続だ。

見えてきたのは

フンを調べて一番驚いたことは、砂が入っていたことだ。図鑑では、アナグマは「ミミズや昆虫、カエル、ヒミズ、果実などを食べる」と書いてある。それを読んだとき、私は



最初に見つけたフン。芽
が出ているのが見える

シカのフン。丸くコロコロとしていて特徴的だ

ある日うら山を歩いていると、植物の芽が出ているフンを見つけた。芽が出ているということは、なにか植物の種を食べたのだろうか。中身を確かめてみることにした。

「食べた」をのぞいてみる

フンを観察する方法にはどんなものがあるのだろうか。本で調べてみると、水かアルコールに溶かしてみるという方法があることがわかった。この方法でフンの中身を調べてみることにしよう。

今回調べるのは芽が出ていたものと、それを拾うときに見つけたシカのもの。芽が出ていたフンがどんな動物のフンなのか調べてみると、形がアナグマのものに似ている。拾った場所の近くには、アナグマが穴を掘って食べものを探したような痕跡もあった。やはりアナグマのものだろう。

恐るおそる匂いも嗅いでみたがアナグマのほうは時間がだいぶ経つて乾燥しているからか、なにも匂わない。シカのほうもくさくはなくて、暑い日の草むらのような匂いだった。

溶かしてみる

じつさいにアルコールにつけて溶かしてみ
る。アナグマのほうは溶かすと、泥水のよう
な色合いになって、ザラザラしている。ザラ

ザラの正体は砂で、中身の大部分は砂のよう
だ。穴を掘つてなにかを食べたときに、食べ
ものと一緒に入つたものだろうか。砂のなか
に混じつて、細かい毛のようなものが浮いて
いる。ほかに、小さい翅はねのようなものや、
ゴマ粒大のオレンジ色の木の実か種のような
ものも見えた。

シカのほうは溶かすと、水は茶色くなったけれど透明度は高く、あるていど透き通っている。ほぐす前は、細かい木や葉の破片のようなものが入ってしまっていたようだった。なかに入っているものをもっと詳しく見られるように、乾燥させてみることにした。

フンの中身は……

乾燥させるとシカのほうは、淡い黄土色になった。やはり中身は植物の破片で、おがくずに似ている。シカは植物を食べるので、食べた植物の繊維が完全に消化されなかったものだらう。そのほかにはなにも見られなかった。

アナグマのほうは乾燥させても、砂が多す

「食べる」には

私たちは「食べる」という言葉から口に入れるだけではない食べものを獲り、つくり、記憶し、排泄するという行為を見つけました。これらを並べてみると、すべてが集まって「食べる」を支えていると気づきます。なにか一つでも抜ければ食べていくことは成り立たないのです。

「食べる」ってどういうことだろう。あらゆる営みに支えられた複雑な行為だからこそこういうこと、と言い当てるのは難しい。けれど、「食べる」を支える行為や意味を知ることによって私たちはより深くその言葉について考えられるのです。

フンの中身は……②

乾燥させたフンの中身を取り出して顕微鏡でのぞいてみた。

- アナグマのフンの中身
- シカのフンの中身



● 毛のようなもの

白色、黒色、短いものから長いものまで見た目はさまざま。別の生きものを食べたのか、はたまた食事のときに自分の毛が入ったのだろうか



● 虫の破片

翅の破片が光を反射していたので乾燥したフンのなかで一番目立っていた。色、形、模様はさまざま



● 植物の破片

乾燥させただけでは、おがくずのように見えた。細かく見てみると、木の破片や木の葉が細かくなったものようだった



● 木の実、種

フンから出ていた芽はこれから出ていたのだろうか。プランターに植えてみたので芽が出てくるか楽しみだ



● ビニールテープ？

最初は葉っぱの破片かと思っていたが、触ってみると感触が違っていた。人工物のようだった

人間のように食べもののそのものだけを食べていると思っていた。でもじつさいは食べるときに、土などその周りにあるものも一緒に口に入っている。

調べて気がついたことは、人間の食べかたを生きものにも当てはめて、生きものの食べかたに勝手なイメージをもっていたということだ。図鑑に載っていた食べものの情報を見ただけで、食べかたまで知った気になっていたのだ。でもじつさいに見てみると、生きものの食べかたが自分のイメージとは違っていたことを知った。それと同時に、自分でじつさいに見て違いに気づけたことへの喜びがあった。

自分でなにかに気づくことは嬉しい。今度にはなにを見つけ出せるだろうか。一つの発見の喜びが、つぎの新しい「なんだろう」を考える燃料になる。

小俣溪和（社会学科2年） 文・写真

別符沙都樹（国文学科4年） 写真

【参考文献】

今泉忠明『野生動物観察事典』

東京堂出版 2007年

「月刊カミカミ」とは……

高見法子さんが毎月1回、100～200部発行されているフリーペーパーのこと。

2010年に第1号が発行された。第1号で取り上げられたのは、本学の大学祭「桂川祭」を企画・運営する「桂川祭実行委員会」。第1号はモノクロ印刷だったそう。

右の写真は、第55号。この号では都留市自主保育グループ「はねっこ」代表の梅崎奈津子さんを取り上げている。



つながるフリーペーパー

「月刊カミカミ」とは高見さんが発行している、都留市の人やお店などを紹介するフリーペーパーのことだ。それは都留市のいくつかの飲食店に置かれていて、高見さんが一軒一軒配りに行っているという。

「月刊カミカミ」をつくらうとしたきっかけは、高見さんが働く美容院「Hairdo U.B.」を、もともと多くの人に知ってもらいたいとの思いから。ただのビラやチラシが郵便受けに入れられていても、読まずに捨ててしまうことが多い。高見さんは、読まないものを配っても仕方がないし、どうせ配るのなら読んでもらいたいと思っていった。美容院「Hairdo U.B.」をたぐさんの人に知ってもらうために、なにか仕掛けたい。自分自身が読みたいくなるような広告はなにかと考えた結果、「読みもの」をつくることにしたそう。

「美容院っていろんな人が訪れるから、いろんな話が聞ける。それを自分だけにとどめ

美容師というみみ

『フィールド・ノート』編集部に届けられる、フリーペーパー「月刊カミカミ」。それをつくっている人はどんな人なのか知りたい。そんな気持ちから取材をスタートさせた。

つくり手である高見法子さん（33）は、本学国文学科を卒業されてから美容師の道に進まれたことを、取材を進めていくなかで知った。高見さんはなぜ美容師になられたのだろうか。そしてなぜ今も都留市で美容師を続けていらっしゃるのだろうか。

今村遥香（社会学科2年）＝文・写真
南條新（初等教育学科2年）＝写真

るのはもったいなくて。あるお客さんの言っていることを（ほかの人にも）広げたい」と、美容師ならではの思いが聞けた。

「全然違うこの人とこの人が、全然違う場所で私が知り合った人と同じは知り合いだったとか、そういうふう『世のなか狭いね』っていうのがドキドキしている。すごいおもしろくて」。そう語る高見さんも、「月刊カミカミ」を発行し始めてから、取材を通して新しい出会いをしたり、お客さんから「あの人が取材するのいいよ」などと言ってもらえるようになったりと、自身のコミュニティが広がったそう。

「月刊カミカミ」は、手書きの文字や色えんぴつで描かれた絵から、つくり手である高見さんの愛情が感じられ、手に取って読みたいくなる。なかを開くと、会話形式で載っているインタビューの内容から、取材の楽しそうな雰囲気伝わってくる。読むと、じつさいに紹介されていたお店や人に会いに行きたくなる。「月刊カミカミ」はそんな、新しいつながりを生み出す、温かみがあるフリーペーパーだ。



今も心に残る体験

高見さんと美容院「Harido U.B.」の関係は、高見さんがここでアルバイトを始めた大学2年生の6月までさかのぼる。

アルバイトの仕事のなかで、お客さんにマッサージをすることがあった。美容院の人からやり方を教えてもらっていたが、高見さんはうまくできず、美容院の人からお客さんにマッサージをする許可がなかなかおりな



美容院「Harido U.B.」はピンクの屋根が目印。お店の前の小さな橋を渡って入店し、帰ってくるときには、別人に？

かったそう。それでも高見さんは練習を重ね、半年ほどしてから初めてお客さんにマッサージをした。初めてのお客さんは、お店の近くに住む、当時70代後半のおばあさん。高見さんは緊張しながらも、なんとかマッサージをやりきった。そして、帰りのお会計のとき、そのおばあさんは「ありがとう、気持ちよかつたよ」と言つて、高見さんに千円のチップをくれたのだそう。

今でも持つてるんだけど、とカバンの中からお財布を出された。「だんだんボロボロになってるんだけど、嬉しくつてなんか使えなくて」と、お財布から出された旧千円札を大切に両手で持ち、しばらく眺めていた。「これが嬉しくてねえ……」と、お財布にしまうときに心の声があふれたようにぼろりとつぶやいた。「もともと、そういうこと(マッサージ)がまったく得意ではなかったし、美容師になりたいとかじゃなかったんだけど」。しばらく言葉をまとめているようすで目線を伏せがちにしてから、まっすぐこちらを見て高見さんは続けた。「自分の手で



お財布を変えても、この千円札はなかに入れ続けているそう

したことが、こんなに喜んでもらえるのかつという体験が衝撃的だった。ほんとに。」
今こうして振り返ると、このできごとが、美容師を目指す大きな体験に違いはないが、当時はまだ美容師になりたいというわけではなかったそう。

都留市の人とのつながり

高見さんが美容師になることを意識し出したきつかけは、大学3年生の秋からスタートさせた就職活動だった。当初は、ぼんやりと関東で就職するつもりでいて、美容院のかた

からの、ここで働かないかという誘いを一度は断つたという。しかし、もうそのころには、美容院のかたやお客さんと離れたくないと感じるほどの関係ができていた。

「その場所から離れるというのがすごく寂しくなつて。お店とかお客さんとか。なんか、あの店で働きたくなつて。……てことは、美容師かあ。みたいな」。就職したら都留市を離れるのだということを考えたら、自然と美容師という道が見えてきたそう。

そこから、高見さんは大学4年生のときに、通信制の美容学校へ入学し、1年間、本学と美容学校の勉強を両立していた。そして、大学卒業後、今度は正社員として美容院「Harido U.B.」に就職された。

高見さんは、美容師になるきつかけを「人だと思ふ」と言いきる。美容師になろうと決めるときよりも、結婚されて美容院を離れるときのほうがよっぽど「ハードルが高かつた」という。

そういう高見さんは、現在ご主人のご実家がある鳥取県で暮らしている。「完全に離



こちらは津和野町での暮らしを紹介する「つわの暮らし推進本」。高見さんは地元の鳥根県津和野町で仲間と冊子づくりを始めた

れちゃうことのほうがしんどくて、(今も都留市に)来させてもらつてる」とおつしやる。しかし、鳥取県から13時間かけて毎月都留市へ来るのは容易なことではない。なぜそこまでして都留市から離れずにいるのか考えると、それは高見さんを「必要としている人」

がいるからではないだろうか。美容院には高見さんがいなくなつてしまつたら困るお客さんがいるだろうし、「月刊カミカミ」には毎月読むのを楽しみにしている読者がいる。そういった人たちがいる限り、高見さんは都留市

へやつて来るのだと思う。時間をかけて都留市へ来ている原動力は、都留市の人たちとのつながりなのだろう。

今も関わっているのは

最初私にとつて、本学を卒業されて美容師になることはなかなか結びつかないことだった。しかし取材を進めていくなかで、美容師という職業と高見さんを結びつけたのはお客さんを含めた美容院の人たちとの「つながり」だったと分かつた。そして今も都留市で美容師をしているのは「都留市の人とのつながり」が大きな理由の一つなのだと思う。お客さんも含めた美容院の人たちとは付き合いが長くなり、「月刊カミカミ」の取材では新しい出会いがある。また、お客さんが取材先を紹介してくれることがあるように、高見さんとお客さんという一対一の関係だけでなく、クモの巣のように広がりを見せている。そうした都留市の人たちと高見さんの関係はこれからも続いていくに違いない。

旧暦に登場する 夏の生きもの

H・D・ソローが『ウォールデン 森の生活』（今泉吉晴訳、小学館）で示唆した散歩のほんとうの意味とは何か。散歩をととして見えてくるものとは。私たちは歩くことで、変貌する自然やまちの今を記録し、フィールド・ミュージアムのたのしみを報告していきます。

西教生（本学非常勤講師）＝文・写真



上：アマガエル



左：シュレーゲルアオガエル

前回は二十四節気と七十二候が表現する、春の生きものを紹介しました。今回は、夏の候に登場する生きものを見てみましょう。二十四節気は1年を24等分したもので、七十二候はさらに細かく、1年を72にわけたものです。二十四節気の一つの節気には七十二候の初候、次候、末候が入ります。

風の薫る時期

「立夏」は5月5日ごろで、木々が芽吹き、次第に夏らしくなってくる時期です。植物の生長が目覚ましく、日ごと移り変わる新緑の山々を見る楽しさがあります。「立夏」の初候は「蛙始鳴」（かわずはじめてなく）。水田では田植えの準備のため、代掻きが始まります。本州中部以南では、田植えの終わった地域もあるでしょう。このような場所では、アマガエルやシュレーゲルアオガエルの鳴き声が聞こえてきます。この2種類は、水田で声を聞く機会の多いカエルです。代掻き前の水田でも、4月ごろにはアマガエルの声が聞かれます。

「立夏」の末候は「竹笋生」（たけのこしゅうず）です。竹の子が顔を出すという意味です。よく食べられている竹の子はモウソウ

ウチクのものだと思いますが、これは中国が原産です。ほぼ全国に分布し、3月下旬から竹の子が採れます。いっぽう、在来種のマダケはモウソウウチクよりもやや小型で、5〜6月に竹の子が出ます。「竹笋生」はマダケの竹の子が顔を出す時期と一致します。

「小満」の初候は「蚕起食桑」（かいこおきてくわをはむ）で、カイコが孵化をしてクワの葉を食べる時期です。養蚕は古くからおこなわれていたため、暦のなかに取り込まれています。しかし、現在では生業として養蚕をしている場所はとも少ないようです。養蚕の歴史やその手法は、博物館などでは知ることができですが、じつさいに従事していたかたから当時の様子を聞ける機会はほとんどありません。都留市ではかつて、養蚕が盛んにおこなわれていました。その名残であるクワの畑は、わずかですがまだ見ることが出来ます。

「小満」の末候には「麦秋至」（ばくしゅういたる）がきます。5月下旬から6月上旬で、麦が熟するときです。私たちは以前、渡邊宗男さん（85）に教わりながら同じ耕地で麦と稲を育てる二毛作をしていました。11月に播いた麦を翌年の7月上旬に収穫し、その後には田

植えをします。周りの水田は5月に田植えをしますが、そのころの私たちの畑はまだ麦が熟していません。以前は都留市でも、麦の収穫後に田植えをしていたといっています。

農業形態の変化

「芒種」は田植えを始める目安とされた時期で、6月上旬にあたります。現在の田植え



カマキリの幼虫



カラスビシャク

の時期と異なっているのは、農業形態の変化によるものでしょう。米の品種改良が進んだり、麦を栽培する人が少なくなったりしたからかもしれません。農業形態の変化によって影響を受ける動物がいることも知られています。たとえば東京都では、ヒバリの個体数の減少要因のひとつは、麦畑の面積が減ったからだと考えられています。都留市でも20数年前までは多くのヒバリが生息していたそうですが、いまではあまり見られません。

「芒種」の初候は「蟬蟬生」（かまきりしゅうず）。卵からカマキリの幼虫が出てくる時期です。カマキリは不完全変態の昆虫ですので、幼虫は成虫のような姿をしています。つまり、脱皮を繰り返して成長して成虫になるため、蛹の期間がありません。カマキリの幼虫は3月下旬から5月にかけて出現することが多いので、暦とはやや違っています。

田植えを済ませる目安

6月20日ごろが「夏至」です。本格的な夏の暑さが始まる前に、徐々に日の出の時間が遅くなっていきます。「夏至」の末候である「半夏生」（はんげしゅうず）は、カラスビシャク

クのこと、田植えは「半夏生」までに済ませるものとされてきました。都留市では5月中旬からカラスビシャクの花が見られます。なお、ハンゲショウという名前の植物もあり、「半夏生」のころに花を咲かせます。

「小暑」の末候の「鷹乃学習」（たかすなわちがくしゅうず）は、タカのヒナが飛びかたを覚えるころで、7月中旬から下旬とされています。日本では昔から鷹狩りがおこなわれていました。何種類かのタカが鷹狩りに使われていたようですが、代表的なものはオオタカだと思います。オオタカは6〜7月にヒナが巣立ちますので、暦とおおむね一致しています。

夏の候では、養蚕や水田、麦などの生活に大きく関係する事柄が入っていることが印象的です。田植えを済ませる時期の目安に咲く花、身近なところからなくなったりつつある養蚕や麦畑。身の周りの生きものの出現や開花などの事象から、季節を知る楽しさをふだんの暮らしに取り込めたいですね。

※生きものは地域や地形などによって、出現や開花の時期が異なる場合がありますので、必ずしも全国的な傾向を示すものではありません。

マダケの竹の子

縁と人柄

― 龍石寺の吉田さんとの出会い ―



龍石寺本堂のなか。奥に見えるのはここでまつられている不動明王の像だ

龍石寺は谷村駅のすぐ近くにある。目印は「不動尊」と彫られた石碑。敷地には砂利が敷かれていて、その奥に本堂が建てられている。昨年の12月、私はそこで吉田玄勝さん(43)と出会った。

最初に龍石寺を訪ねたのは、そこで撮影されたという古写真について調べるため。私が龍石寺を訪れると、住職である吉田さんが寒いなか外に出て来てくださった。突然来たにもかかわらず、吉田さんは快く対応してくださる。古写真を見せると、お坊さんが代替わりするさいのお祭りのようだとすぐに答えてくださった。そのあとも龍石寺の先代のお坊さんについて、それから私の出身地が宮城県だと知ると、宮城県の伝統的な年中行事について話をしてくださる。そのお話がおもしろくて、思っていたよりも長く話しこんでしまった。

1時間ほど経ち、帰るときになつて名残惜しさを感じた。まだ吉田さんから聞けたかもしれない話があったと思うと残念に感じたの

だ。もっとお話を聞きたい、その気持ちで吉田さんのもとをもう一度訪れることにした。

1月の中旬、再び訪ねると、本堂のなかへと案内される。吉田さんはお茶とお菓子を用意して待っていてくださった。私が来たら淹れてくださったお茶は温かくて、冬場に外を歩いて来た私にとってはありがたい。お礼を言うと、吉田さんは楽にしているよ、正座も崩していいからおっしゃる。それでもはじめは緊張してしまつて足を崩すことはできなかった。けれどすぐに痺れてしまい、少し気まずさを感じつつ足を崩す。そのとき吉田さんが笑つて、「いいよ」と言ってくださつたので、こちらもつられて自然と笑つていた。そうして少しずつ緊張がほぐれていったように感じる。

吉田さんの心づかい

お茶とお菓子をいただきながら、龍石寺はいつごろできたものなのかお尋ねした。すると吉田さんがお寺に伝わる、建立にまつわる

お話をしてくださつた。吉田さんは声に抑揚をつけて、紙芝居の語り手のように話されるので、話に出てくる場面が自然と頭に浮かんでくる。

龍石寺は奈良時代につくられた、不動明王をまつるお堂がもととされているそう。歴史でいえば千年以上前のこと。途方もない年数に驚いていると、吉田さんは奈良時代にはまだ不動明王は日本に伝わっていないはずなのだとおっしゃった。さらに笑いながら「伝承の内容は」もしかしたら違うかもわからんね」と続ける。吉田さんの言葉を聞いて、私がただただ頷いていると、「信じるも信じないもあなた次第だけだね」とも。吉田さんはそうした言葉を通して、ひとつの考えかただけではなく、いろいろな考えかたがあるのだと教えてくださったのだと思う。

吉田さんとのお話は途切れることがなく、話題が次々と出てくる。なかでも印象に残っているのは、龍石寺とは別のお寺にある、ご本尊についてのお話だ。寺院によってはご本尊を非公開にしているため、数百年のあいだ

誰もそれを見たことがないお寺もあるという。そうしたお寺のなかには、ご本尊は手の平に乗るほど小さいと伝えられているところもあるのだそう。ご本尊というものはどれも大きなものだと思っていた私は、それだけ小さいと聞いて驚いた。じつさいどのぐらいの大きさなのかあまり想像ができない。すると不思議そうな顔の私を見た吉田さんが、身振り手振りで表現したり、持ち出したメジャーを使つたりしてそのご本尊の大きさを教えてくださった。

人柄に惹かれて

吉田さんは私が少しでも不思議そうな顔をする、こちらが質問をする前に話の中心をよりわかりやすく説明してくださる。例えば話を出してくれたり、ジェスチャーを加えたり。そして私が吉田さんの言葉を鵜呑みにしそうなになると、それだけが答えではないよと一声かけてくださる。先走りそうになる私をひきとめてくれたのだと思う。そのようすから、吉田さんの心づかいを感じた。

吉田さんはお坊さんとしてさまざまな人と話す機会があるのだろう。だから人との接しかたも上手なのではないかと思う。けれど、それだけでなく吉田さんから相手を歓迎する気持ちを何度も感じた。

私が吉田さんにお話をうかがいたいと思つたのは「物知りで龍石寺の歴史をよく知っているかただから」だと思っていたけれど、それはちよつと違つていた。吉田さんの人柄に惹かれたからだつたのだ。

私は人柄に惹かれるというのを、そのかたを訪ねる理由にするには足りないと考えていた。だから「吉田さんと親しくなりたい」という気持ちで吉田さんを訪ねた一番のきっかけだと気づけないでいたのだ。けれど今はその気持ちがあつたから吉田さんとの縁ができたと感じている。人柄に惹かれるというのは新しく出会つた人との関係を築く大事な一歩だつたのだ。

フィールド暦

アズマヒキガエル



法能
体長が 10cm 以上になる大きなカエルです。都留市ではヒキガエルのことを「ごんべえ」と呼ぶことがあるそうです。(2015.04.19)

ヤマカガシ



うら山
毒をもつヘビです。本誌 83 号でも紹介しましたが数は減っているようで、見かけることは少なくなったように思います。(2015.04.24)

暖かくなり、植物や生きものをよく見かける季節になりました。4 月から 5 月のあいだに都留で見つけた生きものたちをご紹介します。

『フィールド・ノート』編集部＝文・写真

ニホンザル



川棚
城山の頂上付近に 10 頭ほどの群がいました。ニホンザルの被害は川棚では報告されていますが、都留市全体ではあまり聞かなくなりました。(2015.04.28)

キジ (オス)



法能
派手な色合いのオスは、本誌のフィールド暦やセンサーカメラのページでもたまに紹介されます。今回は民家の畑を歩いているところを見つけました。(2015.04.30)

フサザクラ



谷村
サクラと名前にありますが、バラ科のソメイヨシノなどとは違い、フサザクラ科という独立した種に分類される植物です。(2015.04.06)

アミガサタケ



鹿留
編み目のようなカサをつけるキノコです。食用だとはあまり知られていませんが、加熱すると食べることができます。(2015.04.17)

ヤマボウシ



本学ピオトープ
ピンク色の花が咲いているように見えますが、これはガクと呼ばれるものです。その中心に小さな緑色の花を咲かせます。(2015.05.21)

エゴノキ



本学ピオトープ
今年は例年以上に多くの花をつけたように感じます。エゴノキの花の蜜を集めようとたくさんのハチが来ていました。(2015.05.21)

マムシグサの仲間



うら山
見た目がマムシに似ていることから名づけられました。最初は雄花をつけ、栄養を蓄えたら雌花に性転換し、秋ごろに赤い実をつけます。独特な見た目なので、山のなかでも比較的見つけやすい植物です。(2015.04.19)



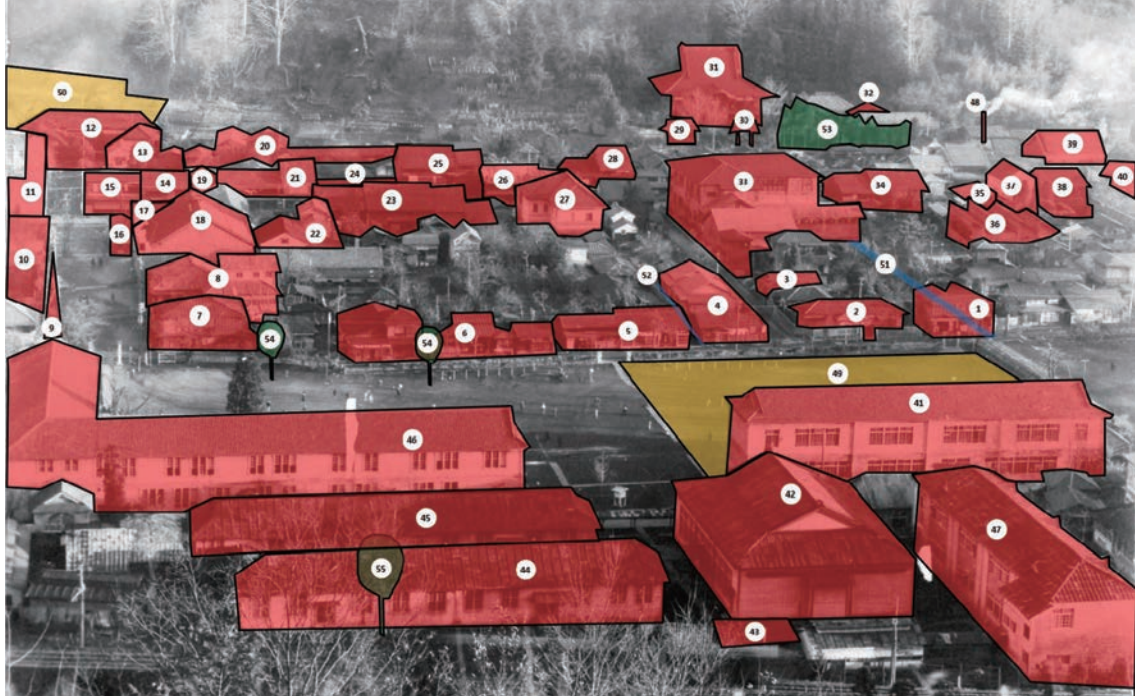
ハナムグリ

うら山
コガネムシの仲間、体に細かい毛が生えているのが特徴です。花の蜜を吸うときにその毛にたくさんの花粉をつけて受粉を助けます。(2015.04.19)

タチツボスミレ

うら山
全国に分布し、道端でよく見ることができます。一般的にスミレと言ったらこれを指して言うことが多いようです。(2015.04.19)





「まちと記憶」の調査結果をもとに作成した写真パネル。聞き取った記憶について赤色を「建物の記憶」、黄色を「土地の記憶」、水色を「通りの記憶」、緑色を「植物の記憶」という具合に色分けし、写真上に示し、それぞれ番号を振って記憶をまとめたパネルと対応させました

記憶を残し、後世に伝える

森屋雅幸（ミュージアム都留）＝文・写真

ミュージアム都留では、平成24年度より都留文科大地域交流研究センターと共同で、「わたしとあなたの都留アルバム事業」に取り組んできました。この事業では市民のかたがたから写真をご提供いただくとともに、写真にまつわる記憶の聞き取りをおこなっています。

こうした事業の成果をお知らせすべく、平成25年度には、企画展「写真が伝える都留の思い出―未来へ贈る地域の記憶―」を、また平成26年度にも企画展「写真でたどる都留の時代―未来へつなぐ地域の記憶―」を開催しました。

どちらの副題にも「地域の記憶」という言葉が入っていますが、これは「地域の記憶」をテーマにしていきたいという思いがあったからです。

「記憶」をテーマとした展示

平成26年度の展示では、「まちと記憶」というコーナーを設置することになりました。昭和23年度の谷村第一小学校の卒業アルバムに収められていた谷村地区全景写真の建物や風景がどのようなものであるかを明らかにしようとしたのです。そこで当時、谷村地区にお住まいだったかたがたや記憶をおもちのかたに協力を得て調査を実施し、その成果を展示しました。

このコーナーの設置は、平成26年4月の「古写真の城下町を歩く」という企画がきっかけとなりました。そこに参加したかたがたから、私たちの知り得なかったまちの思い出や記憶をうかがうことができたのです。

こうした思い出や記憶は何らかの手段で記録されない限り、すぐに失われてしまうという懸念を抱いていましたが、この企画展を機に調査に乗り出すことができました。

で接点をもっていて、結びついて物語をなしているようでした。また、民話や昔話に耳を傾けているような懐かしさも覚えました。

また、現在の消防庁舎が建つ場所には、昭和23年当時、警察庁舎が建っていて、この一帯は厳かな雰囲気があったと参加者のかたにお話していただきました。さらに、谷村第一小学校前から延びる大手通りはとても風情があったなど、場所によって今とは異なる印象が語られていたことも心に残りました。

「記憶」を後世に残す意義

この調査では参加者が谷村地区に馴染みのあるかたがたなので、当初はすべての建物の用途などが明らかになるだろうと考えていました。しかし、用途や記憶のない建物もあり、難航する場面が多くありました。調査に参加していただいたかたが「建物は取り壊されてしまうと、きつと覚えていられると思っ



平成27年1月の調査の様子。昭和23年撮影の谷村地区全景写真を片手に当時のまち並みを思い出しながら歩きました

調査では、こうしたかたがたと現地を歩き、昭和23年撮影の写真と現地を見比べながら、その場所での記憶などを自由にお話していただきました。調査は平成27年1月23日、2月13日、2月25日の3回実施し、都留文科大の学生にも参加していただきました。

この調査では、建物や場所の記憶や思い出が参加者によって溢れんばかりに語られたことがとても印象に残りました。こうして語られた記憶や思い出の一つひとつを書き出してみると、それらは個別でありながら、どこか

のではなくて、逆に〈場〉に記憶される。（中略）建物や土地という〈場〉にもいくぶんかは記憶されるかもしれない。（保坂和志著『世界を肯定する哲学』、2001年、筑摩書房、189頁）と述べていますが、この言葉のとおり、私たちは場所に自分の記憶が蓄積されているように感じるがあると思います。

これまで展示や調査で記憶を取扱うにあたり、それを郷愁と呼び起こすための材料としてはならないという考えで臨んできました。記憶は、誰も気が付かないところで消え去ってしまうものです。だからこそ博物館で意識的に記録に残し、後世に伝えていく意義があると考えます。そのためには、日ごろからまちのなかの建物に注意を払い、写真などきちんと記録を取っておくことがいかに大切かを実感しました。

今回の展示では、放っておけば失われてしまう記憶を記録に残し後世に伝えるという思いをある程度実現することができ、また地域のなかでの博物館の役割をわずかにでも果たすことができたような気がします。こうした調査を一過性のものとせず、今後も継続し取り組んでいきたいと思っています。



店内に入ってまず最初に目に入るカウンター席

矢野さんが鎌倉に来店するようになったきっかけは、地域の少年野球で友人にマスターを紹介されたことだそう。マスターと出会った当時のことを思い出すように、「そういう（地域や人と人との）繋がりがあから、お店が身近に感じるよね」と話してください。今となつては慣れたけれど、初めて来店した

ときは重厚な雰囲気緊張してしまい、自分がお店にいたことが場違いな気がしたと、店内に目を向けながら懐かしそうにおっしゃった。そんな矢野さんも今ではすっかり馴染みの常連さんとなり、自分の友人にこのお店を紹介する側となっている。

お店で過ごす時間

鎌倉は矢野さんにとってどういう場所なのかうかがうと、「ああ、リラックス、リラックスできる場所です。それが明日の、仕事のエネルギーになる」とおっしゃる。そしてなにより、マスターに会えることが嬉しいと目尻に皺を寄せて話してください。カウンター席に座り、マスターがつくる美味しい料理を食べたり、共通の趣味である野球の話をしたりする。そうしたところが矢野さんにとって楽しみなひとときになっているのだそう。

「マスターはやっぱり聞く耳をもってくれますね、流してもいいんだけど」と、ちょっ

「レストラン鎌倉」という場所



そこは洋食のレストラン。
私はアルバイトとして働いていて、マスターやお客さんの人柄に惹かれた。魅力的な人々が集まる「レストラン鎌倉」という場所は、働く人、訪れる人にとってどのような存在なのだろうか。
後編では、お客さんのひとりに、「ご自身にとっての「レストラン鎌倉」とはどんな場所かお話をうかがった。

加藤明香（初等教育学科3年） 文・写真

おなじま食品館の向かいにある、「レストラン鎌倉」。このお店を経営しているのは、マスターの愛称で親しまれている中村圭二さん（52）※。淡い橙色のライトや、先代のときから使い続けている深い茶色の椅子と机など、店内は落ち着いた雰囲気包まれている。入って正面には、お店のなかでもひととき明るく照らされたカウンター席がある。

そこに背筋をすつと伸ばし腰かけている、見慣れた後ろ姿。今回お話をうかがったのは常連さんのひとりである矢野幸喜男さん（61）。矢野さんはいつも気さくに話しかけてくださり、来店するときや帰るときには必ず挨拶をしてください。かただ。

と照れくさそうにマスターに目配せをして矢野さんがおっしゃった。そう言われたマスターも「どうだか」と言いつつも照れるのを隠すように笑っている。その雰囲気がとても和やかで微笑ましくて、見ている私まで気持ちがあたたかくなった。

お店にいるときの矢野さんを見ると、肩の力を抜いてくつろいだようすでいることが多い。いつもより落ち込んだ表情をして来店しても、お店で過ごすとき、帰るときには来たときよりも明るい表情となっているように思う。落ち込んでいるときや嬉しいことがあったとき、そのことを受け止めて、共有してくれるマスターがいるというのが矢野さんにとって嬉しいことなのだろう。鎌倉は矢野さんにとって仕事や悩みを忘れられて、気分転換ができる場所になっている。

マスターの人柄

料理が美味しいと思うお店は探せばいくらでもある。雰囲気がいいお店だっていくらで

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、キャンパス周辺のフィールドで赤外線カメラを利用した動物の調査をしています。

本学フィールド・ミュージアム=文・写真

キツネ



日中にキツネが撮影されました。夜行性の印象がありますが、林内を歩いているにも年に1回ほどは日中に見かけます。(2015.02.04)

タヌキ



この場所は年間を通してタヌキが訪れます。春にはタヌキの「溜め糞」からさまざまな植物の芽生えが見られます。(2015.02.08)

ヤマドリ



2羽とも尾羽の先端が白く、メスと思われます。オスの脚には蹴爪がありますが、写真からは見て取れません。(2015.02.10)

リス



ニホンリスが3頭でいるシーンが撮影されました。繁殖期にあたるのでオス2頭によるメスの奪い合いかもしれません。(2015.02.16)

ノウサギ



本学周辺のノウサギは、冬毛も夏毛と同じく褐色をしているため、亜種キュウシュウノウサギに分類されます。(2015.03.09)

ニホンジカ



立派な角をもったオスが確認されました。春先は角が落ちる時期ですが、まだもう少し先のようです。(2015.04.12)



カウンターを挟んで会話するマスター（左）と矢野さん（右）

もあるだろう。けれど矢野さんが「レストラン鎌倉」を選んだのは、きつとマスターがいるからなのだとは思った。前回マスターにお話をうかがったさい、お客さんと話すとき、うその気持ちで接するよりも自分が感じたとおりに接したい、とおっしゃっていた。その思いを、言葉に、態度に表し、接するからこそお客さんとマスター、お互いのあいだに信頼関係が生まれている。いっただって本音で向き合い、話してくれる人はなかなかいない。矢野さんはマスターのそういった人と向き合う姿勢に惹かれたのだろう。

矢野さんがお店で過ごす時間を大切にしているように、マスターにとってもお店で過ごす時間は、この人はこんなふうに見えるんだ、と新しい考えや視点を発見することができるとなっている。とくに話をする機会が多い常連さんとの会話は自分を成長させてくれるとおっしゃり、その時間を大切にしているそうだ。

私は、「レストラン鎌倉」という場所が働く人、訪れる人たちにとってどんな存在なのか知ること、どうして鎌倉に魅力的な人々が集まるのか知れたかった。鎌倉の味がまた来たいという思いに繋がっているという理由はもちろんある。けれど矢野さんにお話を聞いたことで、それに加えマスターの飾らない人柄が人を惹き寄せているのだと感じた。

そしてマスターにとっても訪れたかたがたと出会うことでまた、自分にはない考えを学ぶ場になっていた。「レストラン鎌倉」は、お互いがお互いを魅力的に思う場所だったのだ。

「レストラン鎌倉」

住所 山梨県都留市上谷5-9-15
TEL 0554-46-1131
定休日 木曜日
営業時間 11時〜22時（21時半オーダーストップ）

【剥製作りの手順】

①おなか側の肋骨の下辺りからハサミを入れる



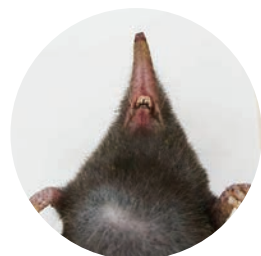
②皮を裏返ししながら慎重に肉部分を剥がしていく



③体の形に合わせた綿を詰める



④おなかを縫い合わせる



ヒミズの口。毛はなく、前歯が剥き出しになっている

5月19日、ヒミズの剥製作りをした。皮を裏返ししながら剥いでいくのだが、力の加減が難しく、どのくらいメスに力を入れていいの

剥製にする

にした。

体の内側まで自分の目で見れば、もったなくさんのことをこのヒミズから教えてもらえるかもしれない。そう思い、剥製にすることに

やすいづくりになっているのだ。

あるのに気がついた。もしかすると、これが死んだ原因なのかもしれない。でもそのときはまだ、そう予想することしかできなかった。体をじっくり見ていて思ったのは、無駄なところがまったくない、ということ。食べものを探すために便利な鼻や、トンネルを通るときに邪魔にならない短い足。体のすべてのパーツがそれぞれヒミズにとって一番生活しやすい

偶然拾ったヒミズの死体。はじめは、生きていないものを見ることにそんなに深い意味があるのだろうかと考えていた。でも、じつ

動かないからこそ

が次々出てくるのは、なんともおもしろい。

奥のほうまで尖ったまま。若い個体だったのだ。小さなヒミズの体から知らなかったことが次々出てくるのは、なんともおもしろい。さらに作業を進めていくと、今度はゴマよりももつと小さな黒い点が出てきた。これが目か。外から見ると目は毛に埋もれてしまつてまったく見えないのだ。やつと鼻先までたどり着き、歯を見してみる。その歯は、あまり使われていなかったのか擦り減っておらず、奥のほうまで尖ったまま。若い個体だったのだ。小さなヒミズの体から知らなかったことが次々出てくるのは、なんともおもしろい。

める楽しみができるだろう。

じっくり見ると

一匹のヒミズが教えてくれた、「死体を観察する」という新しい観察の方法。動いている姿は見れなくなつて、その体のつくりからどんなふうに動いて生活しているのか想像が広がる。そしていつか生きていたところに出会えたとき、その想像が本当だったのか確かめる楽しみができるだろう。

くり見ているうちに、ふと自分はこんなに間近で生きものを見たことがあつたかなと考えた。どんな生きものを見るにしたって、生きているものとはある程度距離を置かないといけないし、当然動いているのだから自分の思った通りには観察できない。動かないからこそ、こんなに近くで体のつくりを見ることができ、さらには触って確かめることもできる。これだつて立派な観察だ。そうやって詳しく見たことで分かったことはたくさんあつた。毛並みの手触りや生きていくためにちようどいい体の構造。さらにはなぜ路上で死んでしまったのか。見ているあいだにいくつもの発見と驚きに出会えた。死体は生きているときには得ることのできない情報を、生きているときに観察するのと同じくらいたくさんくれるのだと気づいた。

4月29日、拾ったヒミズの体を観察した。足は地面を掘り進んで生活しているだけあつて、とても頑丈そうな鋭く長い爪がついている。しっぽの毛がとても印象的だ。ふわふわとして柔らかい体毛と違い、密度は低いかわりに一本一本の毛が太くてしつかりしていた。この毛はセンサーの役割をしている。穴から出るときに穴のふちをしっぽで触つておいて、危険が迫ったら穴にするつと戻るのだ。

一匹のヒミズから

生きているところを見ることだけが、本当の「じっさいに見る」なのだと思っていた。でも動かないからこそ得られる発見だつて、じつは山ほどあると気づいた。

長尾泉（初等教育学科2年）＝文・写真



今回拾ったヒミズは全長が111mm、しっぽの長さは28mm、体長は83mmだった

ヒミズってどんな生きもの？

モグラの仲間であら葉や地面のすぐ下に浅いトンネルを掘って、土のなかと地上との半地下生活を送っている。まだあまり詳しくは知られていない、謎の多い生きものだ。

ヒミズとの出会い

4月26日、うぐいすホール近くのアスファルトの隅っこにヒミズが一匹転がっていた。片手で持ち上げてみたけれど、とくに傷があるわけでもなく、毛並みもきれいだ。この小さなヒミズはどうしてこんなところで死んでしまったんだろう。

本誌発行人の北垣さんにお聞きすると、春先のこの時期は、若いヒミズが親元を離れ独り立ちするのだそう。外の世界などまったく分からず穴からひょいっと出てきたものだから、何が危ないのかを知っているはずがない。そのときヒミズにとって、アスファルトの地面は想定外だったのかもしれない。柔らかい土と違って、固いアスファルトの上に出てしまつたら身を隠すことは難しい。

私たちなら、ほんの何歩かで横切れる道路。でも道端に咲く草花を撮影しようとしやがんで顔をぐつと地面に近づけたとき、アスファルトの道路が果てしなく続いているように見えた。片手にすっぽり収まるくらい小さなヒミズにとって身の守りようがない怖い場所だつただろう。

せつかく拾ったのだからじっくり観察してみたい。このヒミズからどんな発見ができるだろう。

じっくり見ると

4月29日、拾ったヒミズの体を観察した。足は地面を掘り進んで生活しているだけあつて、とても頑丈そうな鋭く長い爪がついている。しっぽの毛がとても印象的だ。ふわふわとして柔らかい体毛と違い、密度は低いかわりに一本一本の毛が太くてしつかりしていた。この毛はセンサーの役割をしている。穴から出るときに穴のふちをしっぽで触つておいて、危険が迫ったら穴にするつと戻るのだ。

一番驚いたのは鼻だ。なんとヒミズの鼻には骨がない。象の鼻のように自由自在にいろんな向きに動かせる。いつたい頭の骨はどんな形をしているんだろう。また、歯を見れば若いのか年をとっているのか見分けられるのだが、口は小さくて前歯までしか見えなかった。

体全体を見ていると、ヒミズの首筋のところにうつすらとだが、かみ跡のようなものが

山から眺めた 都留のまち

本学うら山の遊歩道を歩いているときに、視界がひらけたところから本学周辺を見下ろしたことがある。遊歩道から眺めるまちは思っていたよりも建物が密集していて、まるで大きなモザイクアートのように。自分の住んでいるまちの意外な一面が私の心に焼き付いて、もっと都留のまちを眺めてみたいと思った。

南條新（初等教育学科2年） 文・写真



5月12日に城山から見たまち。山際まで建物が並んでいる。左奥のほうに、電信柱と同じくらいの背丈の金色の像がある

山からの景色

都留のまちをもつと知るために、川棚地区の勝山城跡がある山にかよい、まちを眺めることにした。そこにはかつて勝山城という城があったので、都留市では城山と呼ばれている。城山は谷村駅の西側にある吊り橋を渡って桂川を越えた先にあり、山頂まで15分ほどで着いてしまうくらい小さな山だ。

城山の山頂からは谷村町駅から都留市駅のあいだのまちが見渡せる。山頂のひらけたところに立つと、遊歩道から見た本学周辺のまち並みよりもはるかに建物が密集していることに目がいく。何度も歩いたことがあるところなのに、ここからだとも初めて目にする場所のように見えた。

城山にかよって何度かまちを眺めていると、城山から見たあたりのまち並みが整って見えることに気づいた。最初は見る角度の違いだろうと気に留めなかったけれど、あるとき、城下町についての話を聞いたのを思い出した。調べたところ、旧谷村町は城下町として栄えていたらしい。そして城下町には、建物が整って立ち並ぶという特徴があるそうだ。昭

和24年に谷村地区で起こった大火事で、城山から見えるまちは焼けてしまったため、昔とまったく同じ建物の並びではない。けれど火事の前後の写真を見たところ、大通りやまち並みに、当時と変わらない部分もあった。城山から見たまち並みが整って見えたのは、城下町として栄えていたころの名残があるからかもしれない。

かつて城があった場所

この観察での発見はまちの姿についてだけではなかった。城山でまちを眺めていたときに、振動がからだまで伝わってくる低い鐘の音が聞こえた。音がしたほうにはいくつのお寺がある。だから鐘の音がするのは不思議ではない。けれど、音がしたほうにある金色の像が小さく見えるほど、城山とのあいだには距離があるのに、鐘の音だと分かるくらいはつきりと聞こえた。ほかに、子どもが遊んでいるときのきやつきやつと楽しそうに騒ぐ声や、電車がレールとこすれたときの甲高い金属音が、城山の山頂まで聞こえてきた。山頂はひらけているので、まちと山のあいだに音を遮るものが少ない。だから、建物

や、車の音などのせいでいつもは聞こえない音が、ここからだとも聞こえるのだろう。最初、城山はまちを見渡せる場所だと思い観察場所を選んだ。けれどまちを見渡せるだけでなく、まちから音が届く場所でもあった。まちのようすが分かるからここに城を建てたのだろうか。昔の人の考えに触れているようだった。

私は今まで、昔のもののや歴史は自分の生活とはかけ離れたところにあるのだと思っていた。博物館やタンスの奥などにしまわれていて、本来あったところに残っていないのだと思っていたからだ。けれど山から見たまちには、大通りや整ったまち並みといった城下町の面影が、昔と同じ場所に残っていることに気づいた。昔を知る手がかりが身近なところに残っている。そこに、今と昔の繋がりを感じた。

【参考文献】

『写真で綴る20世紀の都留（上）』
奥隆行 2009年
『日本城郭大系 第8巻 長野・山梨』
菅英志 株式会社創史社 1980年
『都留市史 資料編 古代・中世 近世』
都留市史編纂委員会 1992年

はじめまして、 つる

都留を知るために踏み出した一步。
これからどんな発見につながっていくのだろう。

都留に来てはじめてふれる人や自然。
私たちは感じたままを言葉にした。

39 ころに残るお店

40 春をみつける

41 一生忘れない場所

ころに残るお店



入口が広く明るい店内のため、お店の様子が一目でわかりやすい

都留市駅周辺に住宅とお店が混在して立ち並ぶ三町商店街。都留にきて初めてそこを訪れたとき、お店のかたの親切な対応や、広く歩きやすい歩道のある街並みが魅力的に感じた。私は三町商店街をもっと知りたいと思い、一つのお店取材した。

お店の名前は、「喜和田^{きわだ}」さん。入口や店内には、太くて大きなニンジン、甘そうなバナナ、新鮮なキャベツなど、目を引く商品がたくさん並んでいる。喜和田さんはお店を始めて約65年になるという。お店の名前の

由来は初代店主である、古屋喜照^{ふるやよしてる}さんの「喜」と奥さんの実家の苗字である久保田の「田」を足し算する、という意味であいだに「和」を入れ、「喜和田屋」となったそう。喜照さんの家族に対する愛が伝わってくる。

私が喜和田さん取材しようと決めた一番の理由は、今回お話をうかがった3代目の喜正^{よしまさ}さん(29)の笑顔と、楽しそうに仕事をしている様子が心が惹かれたからだ。私は、その笑顔の理由を知りたくなった。

喜正さんは3年前、前職を辞め、お店を継ぐと埼玉から戻ってきた。その理由を尋ねると「うちの仕事、悪くないなと思ったからだね」とおっしゃる。悪くないとはどういうことか、さらに深く尋ねると、「市内の小学校の給食の野菜を提供したり近所の飲食店にも販売しているから、地域のなかに溶け込めている感じがするんだよね」と嬉しそうにおっしゃった。地域の人と関われる仕事は、地域や人との距離が近くなれるから、生きいきと仕事ができ、楽しいと思うのだろう。また「自分のお店から頑張って、商店街を元気にしたい。自分が楽しくやっていれば、若い人が戻ってきてもいいかなと思って



目尻にしわをよせ笑顔で楽しそうに話してくださる喜正さん

もらえるんじゃないかな。将来は、野菜の食育をやったりする、わくわくするようなお店をつくりたいな」と少し恥ずかしそうにおっしゃった。帰りぎわ、喜正さんのお母さんである紋子^{あやこ}さん(56)が、「食べて」と、お茶とお饅頭を持たせてくれた。その心遣いに胸がいっぱいになった。

今回の取材を通して、私は喜和田さんにまた行きたいと思った。それは、喜正さんや紋子さんの笑顔や、親切にお客さんに接している姿から、お客さんを大切にしている気持ちを感じられたからだ。

芦川菜摘(社会学科1年) 文・写真
伊藤瑠依(社会学科3年) 写真

春をみつける



勝山城跡頂上で見つけたワラビ

都留に来て、周りが山で囲まれていることに驚いた。都留の山にはどんな植物が生えているのか見てみたい。そこで、この時期に山で見つけられるものを、過去に調べたことのある編集部に加藤萌香さんに聞いた。すると、今の時期は勝山城跡にワラビが生えていることを教えてくれた。ワラビは春の山菜でもあるので、収穫もしてみたいと思い、5月9日に行ってみた。

山があり、川があり、畑があり、家がある。そんな、人が自然と一体となつて暮らしているような風景を抜けると勝山城跡はあつた。入り口は舗装されていたので簡単に登れるかと思いきや、上に行くにしたがつて舗装がな

これから先、何があつても忘れない場所。「いいところがあるよ」という大学の先生の言葉がきっかけで、私はそんな場所と出会った。

ようやく春が来て暖かくなつたかと思つたら、すぐに汗ばむ陽気になった。4月下旬、私は都留市夏狩^{なつがり}にある、「太郎滝・次郎滝」を訪れた。本学から自転車に乗つて約15分で行ける場所だ。

その滝にたどり着くためには、幅1mほどの下り坂を歩く必要がある。下るとすぐに道は直角に曲がり、進行方向右側にはフェンスを挟んで柄杓^{ひしやく}流川^{ながれがわ}、左側には一面に草木が生い茂つた巨大な断崖がある。その表面をびちよびちよと水がしたたつていた。坂を下りきると、手すりが酸化して赤褐色になつた鉄製の橋がある。橋の上に立つと、流れの速い川をすぐ近くで見ることができ、いつきに風も涼しくなる。橋の向こう側は、視界の端から端まで森が広がっていた。橋を渡つたあとは、川沿いにタンポポやホトケノザの生える道を歩いていく。

次第に水しぶきの音が聞こえてきた。石造りの机と椅子が目に入る。その奥に二つの滝

かなり歩きづらくなる。曇りだつたにもかかわらず、しだいに汗がにじんできた。

山の中腹あたりで、10cmほどのワラビを見つけた。出たばかりの青々としたワラビだ。しかし、そのひとつを見つけた後は、なかなか見つからない。この時期になるともう摘まれてしまっているのか……。そうつぶやくと、「地元の人でも知ってる人は知ってるからね」と同行してくれた加藤さんが言った。

山頂まで行くとまたひとつワラビを発見した。ふたつだけではあるがワラビを見つけたことで、自分がやりたかつたことの一步を踏み出せたように感じた。

私はずっと山菜を自分で収穫し、調理して食べたいと思つていた。しかし地元では、いざ収穫するとなると、道端に生えているものは、排気ガスなどの影響できれいではないような気がしてしまうし、近所に収穫できるような場所があるわけでもない。そして一番は、これは本当に食べられるのだろうか、間違えて毒のあるものをついていたらどうしようという思いがあつたからだ。だから、自分だけで山菜を収穫したことはなかつた。

があつた。高さ約30mの「太郎滝 次郎滝」だ。目を閉じると水の落ちる音が振動となつて肌に伝わる。鳥の鳴く声、草木が風にさわさわと揺れる音も聞こえる。

時間も考えることも忘れ、滝を眺めていただけで1時間が過ぎていた。

帰るときも、来たときと同じ道を通る。徐々に水の音や鳥の声が遠ざかるのが何となく寂しい。坂を登る途中でふと足下に目を向けると、草木の生い茂る断崖の下に、1ヶ所何も生えていない場所があつた。そこには形の整つた石が一つあり、何か意味があるのではと思つたが、それには何も彫られていないし何も記されていない。そのちぐはぐさが違和感となつて、その石は妙に印象に残つた。

私は、今まで「太郎滝・次郎滝」のように圧倒される風景に出会つたことがなかつた。また行きたいと思うほど、その滝に魅力を感じた。本学をかこむ森が風に吹かれているのを見ると、夏狩の滝で吹いていた風と重なり、その景色を思い出す。見れば立ち尽くすほどのあの風景をまた見に行きたい。私にとってこの滝は何度も何度も思い出す、一生忘れられない場所になるだろう。

今回はワラビをわずかしは見つけられなかったため、収穫や調理はできなかった。しかし、近くで山菜がとれると知つたからには、さまざまな山菜の収穫、調理までやってみていと思う。

初めて都留の山に登って、気づかされたことがある。山菜は、ただ歩いていたら通り過ぎてしまうようなものだ。けれど、いつもより少し注意深く歩いてみると、自分のすぐ足元にあつたり、ほかの葉っぱに隠れていたりしていた。自分が遠い存在だと思ひ込んでいただけで、本当は私たちに、とても近い存在だつたのだ。

遠藤由唯（社会学科1年） 文・写真
加藤萌香（初等教育学科3年） 写真



ワラビの群生があつた急斜面



(上) 帰る私を見守る一つの石
(右) 勢いよく流れ落ちる太郎滝・次郎滝

5月15日 寝相で季節がわかります



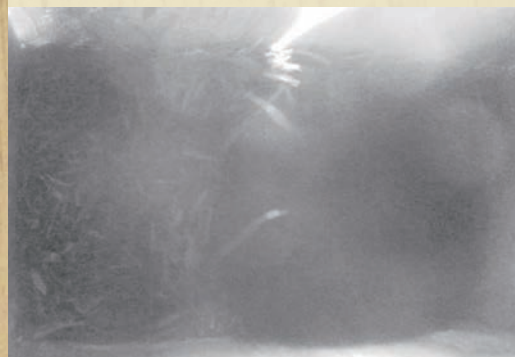
お昼ごろ巣箱を見してみると、寝返りをうっていました。暑くなってきたためか、お腹を上にして大の字になって寝ている姿が。この姿は昨年夏にも見られた寝相です。寝相は気温によって変わるようで、大の字になって寝ている姿から、夏が近づいているのを感じました。

4月13日 帰ってきました



明け方、ヒョコッと巣箱に頭をつっこみ、なかに入っていくようすが確認できました。観察していると、毛の色が濃いのでどうやら若い個体のようです。顔も心なしか幼さが残っているように見えました。久しぶりにムササビが帰ってきたので今後の観察が楽しみです。

1月30日 今が大切



今までどちらか1つの巣箱しか使用されていなかったのが、最近は2つとも使用される頻度が多くなりました。右端にムササビが丸まっています。今春もムササビの子育てが観察できる期待は高まっているように思います。今後も注意深く巣箱のなかのようすを見守っていききたいと思います。

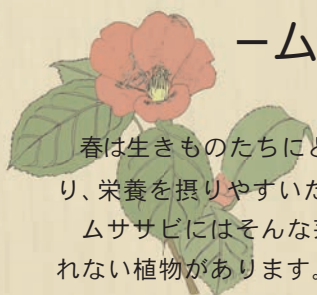
ムササビ 観察日記 - 2年目 -

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のようす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

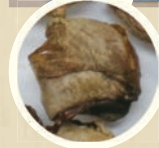
ムササビコラム

ームササビ 春のごちそうー



春は生きものたちにとって食べものが豊富にあり、栄養を摂りやすいため繁殖に適した時期です。

ムササビにはそんな芽吹きの際にしか食べられない植物があります。それはツバキのつぼみ(花芽のこと)。深い赤色のふっくらとしたつぼみは春ならではの食べものです。ツバキを食べる生きものは珍しく、ムササビ以外にはあまりいないそうです。つまりムササビが独占できるごちそうなのです。山に入ったとき、ツバキの木を見かけたら足下を見てみてください。半分ほど食いちぎられたつぼみが落ちていれば、それはムササビの食痕です。



拡大すると……よく見ると、つぼみの半分ほどしか食べていないことがわかります

2月22日 黄色の毛

ライブカメラを見ると、いつもより黄色い毛色のものが丸くなっていました。ようすを観察していると、その正体はテンでした。テンはムササビを襲うことがあります。しかし巣箱周辺を見ても襲われたような跡は見つかりませんでした。どうやら、巣箱を出ているあいだにテンが入ったようです。ムササビ用に設置した巣箱ですが、わたしたちの知らないあいだに森のなかでは、よりいい「すみか」の争奪がつねにおこなわれているのを感じさせる一件でした。

テンはいなくなりましたが当分はにおいが残るため、ムササビも寄り付かないだろうと思われます。ムササビの生態をもっと観察ができるように、夜間も観察できる赤外線カメラを設置しようと思っていた矢先の出来事でした。戻ってきてくれることを願って観察を続けていこうと思います。



ぽかぽかと気持ちのいい陽気に胸が高鳴ります。
編集部での活動のようすをお伝えします。
『フィールド・ノート』編集部=文・写真

思い出とともに歩く

4月26日、本学地域交流研究センターと連携して開催しているミュージアム都留の企画展「写真でたどる都留の時代—未来へつなぐ地域の記憶—」の関連イベント「古写真の城下町を歩く」に参加しました。学芸員のかたの解説を聞きながら、谷村町のなかを散策していると、古写真に写る銭湯の煙突が今でも残っていたり、反対に建物が跡形もなく消えていたり、まちの変化を感じることができます。また解説では、その時代その場所で暮らしていた人々の思い出も付け加えてお伝えしてくださったので、より鮮明に昔のようすを思い描くことができました。（伊藤瑠依）



都留市役所前で資料を片手に説明を受けているようす

キアシドクガの大発生

5月28日、本学自然科学棟の正面玄関の横と、裏側の壁でキアシドクガが大発生しています。去年も同じ時期に多く見られたようです。壁を埋め尽くすほどの数に思わず言葉を失ってしまいました。キアシドクガの幼虫は黒地に黄色の紋が入っていて、いかにも毒々しいようすをしています。成虫になるとうってかわって真っ白の翅に黄色の足のコントラストが美しい姿に変わります。幼虫からさなぎ、そして成虫という過程を壁の一面で見ることができるのはなんとも不思議な感じがしました。（長尾泉）



羽化直後の成虫も観察できました

プチニュース

編集部の小さなできごとを紹介します。



①都留文科大学前駅の展示替えをしました（5月27日）



②本学ビオトープに『ビオトープだより』をはりました（5月28日）



③三ノ側ビオトープの草刈りをしました（5月28日）

大学のまわりに生きものたちとの出会いの場を

ムササビの新巣箱を設置しました

4月17日、本学自然科学棟の中庭に新しいムササビの巣箱を設置しました。自然科学棟の後ろの山にはすでにムササビが来ていることが分かっています。そのムササビが巣箱に入れば、滑空のようすや巣箱に出入りする姿を見やすくなります。春と秋の繁殖期の前に巣箱を設置すると入ることが多いそうなので、観察できる日が楽しみです。これからも巣箱にムササビが入ったかどうか観察していきたいと思います。

（廣瀬はづ紀）



巣箱を木の上まで持ち上げるために滑車を使用しました

コウモリの巣箱を作りました

5月17日、地域交流研究センターにてコウモリの巣箱を作りました。材料の薄さに驚いていると、その巣箱の対象は体長約3cmの森林性のコウモリということで納得しました。巣箱は木製で、コウモリが掴まりやすいように巣箱の天井にネットをはり、ねじで固定しました。仕上がった巣箱は本学うら山の森の木に設置され、研究に利用されます。今回の巣箱の設置で新たな発見があるといいです。

（山内利奈）



1本いっぽんていねいにねじを止めていました

リスのえさ台を設置しました

5月22日、新しいリスのえさ台を作り、古いものと交換しました。えさ台は本学自然科学棟と美術棟のあいだの林のなかにいくつか掛けてあり、今回そのうちの3つを新しくしました。えさ台はかごのようになっていて、なかにクルミの実を置いてリスを呼びます。また、えさ台までリスを導くために橋が架けてあります。

えさ台を掛けてから今年で2年目になりますが、まだリスは来ていないようです。キャンパスでリスが見られる日が待ち遠しいです。

（南條新）



ひもで木にしっかり固定します

次回予告

「川」
（仮）

2015年8月 発行予定



FIELD NOTE

no. 85 Jun.

発行人
北垣憲仁（28-29）
統括編集者
西教生（22-23）
編集長
別符沙都樹（38）
副編集長
伊藤瑠依（2-3,11-13）
舟田早帆（6-7,17）
長尾泉（34-35,44-45）
南條新（36-37）
編集
廣瀬はづ紀（26-27）
加藤萌香（30-32,33,42-43）
金原由佳（4-5,8-10）
今村遥香（18-21,46-47）
小俣溪和（14-16）
高橋未瑠来（1,24-25,48）
芦川菜摘（38,39）
遠藤由唯（38,40）
川原岬（38,41）
菅野快（38）
山内利奈（38）
ロゴデザイン
工藤真純

〔 〕は編集担当ページ

FIELDNOTE（フィールド・ノート）85号
発行日：2015年6月28日
発行部数：2500部
発行・編集：
〒402-8555
山梨県都留市田原3-8-1
都留文科大学
コミュニケーションホール地下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
E-mail：field-1@tsuru.ac.jp

バックナンバーは都留文科大学コミュニケーションホール地下1階の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

わたしの春の味覚



あ るばいと先の奥さんから菜の花の炒めものを3月下旬にいただきました。甘みのある菜の花にごま油が効いていて、後味は少しほろ苦くすっきり。あまりのおいしさにその日の夜には食べ終えてしまいました。4月に再び奥さんのもとを訪れると、帰りに菜の花あげるから、と。あの炒めものがまた食べられるとわくわくしていたところ、渡されたのは菜の花の切り花。「きれいですね。ありがとうございます！」と言いながら、少しだけ残念に思ってしまった自分に、これだから太るんだよと言い聞かせました。（伊藤瑠依）

じ めんからぐつと頭を出し、一日であつという間に大きくなるアスパラガス。これが私にとっての春の味覚です。しつとりと手に吸い付くような滑らかな手触りで、鮮やかな濃い緑色。その根元を手折ると、滴るほどの水分が指先を濡らします。ベーコン巻きもいいですが、軽く茹でてマヨネーズをつけて食べるのが最高です。一日のうちに何本も生えてこないことにじりじりして、一度でいいから飽きるほど食べてみたいものだと思いながら、一日数口限定の楽しみを大事に味わいます。（別符沙都樹）

み どり色と赤色の花びらのような印のついた、白くて丸い新粉のお餅。なかには甘さ控えめの餡子が包まれていて、食べ飽きないおいしさ。そのお餅の名前は「しんこまんじゅう」といい、地元の名物として有名です。3月上旬にある^{はつうま}初午祭りの前後2、3週間だけ販売されるこのお餅が、春の始まりを告げてくれる季節の便りでもあります。ただ、郵送のできないものなので、時期を狙ってお店に買いにいかねければなりません。そんなところも、季節の変わり目をそのまま閉じ込めたようで、なんだか憎めないのです。（金原由佳）

オトシブミの「よつらん」

オトシブミは一枚の葉にひとつの卵を産み
その葉をていねいに丸めていきます

「よつらん」という

幼虫のゆりかごをつくっているのです

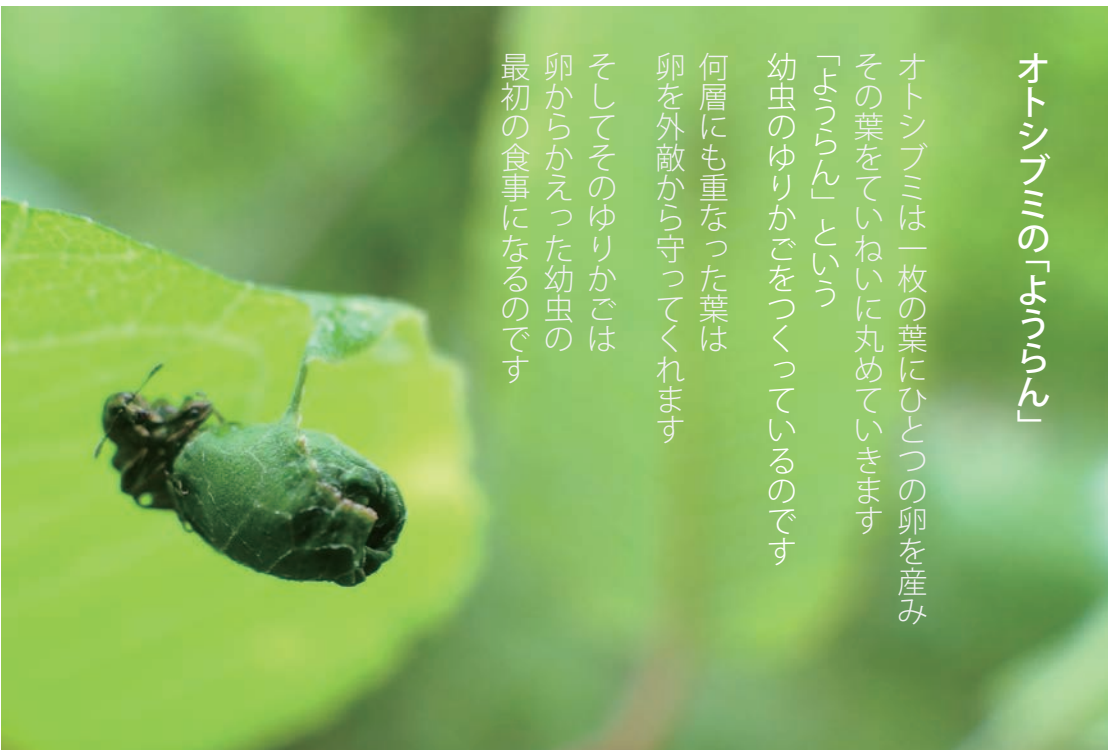
何層にも重なった葉は

卵を外敵から守ってくれます

そしてそのゆりかごは

卵からかえった幼虫の

最初の食事になるのです



野生を育む
GrowWild
都留文科大学
フィールド・ミュージアム
Decent Wildlife and Our Community