都留を、観察し、記録する

FIELD NOTE

no. 111 Jul.

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. 111 Jul. 2022

20 ANNIVERSARY

特集

食材

生きかたとしての農業

体をつくる自然薯

都留 100% の甘み

真心を込める

都留を味わう

ハナイカダ〈ミズキ科〉
4 月～ 5 月に花をつける。写真の花は雌花。果実は直径 7 ～ 9 ミリの球体で黒く熟し、甘みがある。若葉は山菜として利用される。
撮影地：ムササビの森付近（2022 年 5 月 7 日）

FIELD·NOTE no.111 Jul.

06 特集 食材

08 生きかたとしての農業

11 体をつくる自然薯

14 都留 100% の甘み

18 真心を込める

21 都留を味わう

24 つるのひとコマ

25 センサーカメラが写したどうぶつたち

26 20 周年企画 第 1 回

28 『フィールド・ノート』の歩み

30 お気に入りの過去記事

32 フィールド暦

35 はじめまして 都留のまち

42 ムササビ観察日記

44 都留の風景写真集 – 緑風の候 –

FIELD・MAP

足元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を楽しめます。山梨県都留市では、自然と人の暮らしを近くに感じることができます。

山梨県 都留（つる）市
面　積　161,63㎢
総人口　29,328 人
（2022 年 5 月現在 ）

特集取材先

名前：炭香（すみこう）ファーム
住所：都留市大野 1083

名前：三輪農園（さんわのうえん）
住所：都留市夏狩・東桂周辺

名前：じねんじょ亭
住所：都留市つる 1 丁目 13-28

名前：みのる養蜂園
住所：都留市鹿留

中央自動車道
中央本線
はつかり
かみおおつき
たのくら
花咲トンネル
大幡初狩線
清八山
1593
本社丸
1630
鶴ケ鳥屋山
1374
御巣鷹山
1775
三ツ峠
1785
大幡
高川山
975
小形山
金井
中津森
川茂
大原
田野倉
下谷
古川渡
加畑川
大幡川
四日市場
かせい
あかさか
R139
都留バイパス
四日市場上野原線
井倉
九鬼山
970
つるし
つる
中央
玉川
与縄
朝日馬場
西桂町
柄杓流川
夏狩
十日市場
やむらまち
都留トンネル
都留第二トンネル
朝日川
盛里
桂町
とおかいちば
田原
つるぶんか
だいがくまえ
上谷
鍛冶屋坂トンネル
ひがしかつら
大野夏狩線
桂川
境
古渡
法能
戸沢川
戸沢
倉見山
1256
尾崎山
967
大津
二十六夜山
1297
菅野川
富士吉田市
鹿留
文台山
1198
大野
鹿留川
杓子山
1597
鹿留山
1632
都留道志線
都留市
御正体山
1681
忍野村
道志村
石割山
1413
N
0
1 km
2 km
3 km

特集 食材

「都留ではどんな食材が育てられているのだろう」
始まりはそんな小さな疑問でした。

都留の食材について調べていくと
たくさんの食べものがつくられていることが分かります。

しだいに、どのようなかたが
つくっているのか気になってきました。

私たちの食卓に欠かせない食材。
それらに目を向けると
食をささえる「つくり手」がみえてきます。

調べてもわからないことが知りたくて
私たちは「つくり手」に会いにいきます。

生きかたとしての農業

「生きかたとしての農業」は都留市夏狩（なつがり）で有機農業を営む、秋山英治（あきやまえいじ）さん（55）、美和子（みわこ）さん（48）の言葉だ。それはどういうことなのだろう。授業でこの言葉を聞いた私は、もう一度お話を伺いながら、考えてみたいと思った。

髙橋杏佳（地域社会学科３年）＝文・写真

「農家は私の敵」

秋山英治さんはさまざまな職業を経験されたのちに、２０１０年に都留で農業を始めた。しかし英治さんは、それまで野菜をほとんど食べられなかったそうだ。「大嫌いな野菜を作る農家は私の敵だった」と笑って話す。大人になってから、農薬や化学肥料を使わない循環農法という方法で作った野菜を食べる機会があった。すると「なぜか食べられちゃったんだよね。はじめておいしいと思っちゃったんだよね」とおっしゃった。その驚きが英治さんを農業へと突き動かした。

その２年後、英治さんの師匠のもとで弟子として学んでいた美和子さんと一緒になり、二人での農業が始まったそうだ。美和子さんは大学卒業後の進路に悩んでいたとき、自然と触れ合っていた幼いころを思い出したという。「生きかたとしての農業が私にはあってるんじゃないかなって」とおっしゃった。この言葉が私の心に響いた。お金以外にも大事なものがあるのはわかるけれど、それが何なのか自分にははっきりとわかっていない。「生きかたとしての農業」には、お二人なりの答えが隠されている気がした。

全身で感じる自然

作業を見せてもらいにハウスに行くと、ピーマンやトマトなどの夏野菜を育てているところだった。おもに野菜を育てている美和子さんは、市販されているような苗は使わずにわざわざタネから育てている。大きいものでも10センチほどしかないような苗がポットで育っていた。毎日、ハウスと苗温床のビニールの開け閉め作業をおこなう。これをしなければ、夜に気温が下がる都留では苗が枯れてしまうという。いっぽうで、温床にしまっておけば、有機物が発酵する熱で、温床内の温度が30度まであがるそうだ。自然の力だけでそこまで温められることに驚いた。この作業を毎日おこなうのは手間がかかる。美和子さんは「それでもやっぱりタネから育てたほうがかわいいんだよね」とおっしゃった。自分で育てた苗から野菜が採れたら、愛着が湧きそうだ。

もう一度作業を見せていただくために秋山さんのところへ向かった。畑にいくと、２週

10センチほどの苗。5月中旬になると、畑へと移る（2022年4月28日）

トマトの誘引作業。慣れない結びかたに戸惑ったが、「何にでも使えるからね」と生きる知恵を教わった（2022 年 5 月 14 日）

間前までポットで育てていた苗が植えられていた。私まで幼い子どもを見るような思いになってしまう。まずは誘引とよばれる、トマトの茎や枝を支柱に固定する作業をおこなう。支柱というと、プラスチックのものを当たり前に想像していたが、使ったのは、自然を手入れするなかで見つけたという細い竹だった。その支柱に、引っ張ればほどけるような結びかたで、麻ひもを結んでいく。トマトが成長したとき、勝手にほどけるようにするためだ。そのあとはハウスの屋根にビニールをかけた。

日光が気持ちよく、久しぶりに外で身体を動かすと、いい気晴らしになる。作業が終わったあとは、湧き水で手を洗い、秋山さんの家でサトイモの煮物をいただいた。疲れた身体に染み渡る。ふかふかの土をさわり、作業のあとにおいしいごはんを食べる。五感で自然を味わった一日になった。

旬を大切にする

農薬や化学肥料を使わない有機農業を営むお二人が大事にしているのは、野菜にとって一番気持ちいい環境をつくることだ。それは「旬」を大切にすることでもある。旬ではない時期に無理やり育てようとすると、病気になったり、虫に食べられたりするそうだ。「自然と調和する点を探していきたい」。そうおっしゃる二人の考えは、営む「三輪農園」という名前にも現れている。

その名前の由来はさまざまなところにある。美和子さんの名前の由来となった奈良の神社の名前や、英治さんのお父さんの会社が「さんわ」だったことがあるそうだ。買った車のナンバーも「さんわ」と読めたという。「偶然にしては出来すぎてるよね」と英治さんが笑う。「三輪」の三は土・太陽・水への尊敬、輪は循環という意味だ。家族や人だけでなく、自然とのつながりも大事にしているお二人だからこその名前だ。まさに「自然と人間との調和点」が大切にされている。

旬に合わせるため、5月ごろは収穫までの端境期にあたる。そこで農園で作った野菜を使った加工品や、室に保存していたイモ類などを食べるそうだ。そのお菓子をいただくと、おせんべいはお米の味がするし、さつまいもを使った芋けんぴはちょうどよい甘さだ。甘すぎたり、脂っぽかったりせず、お菓子のは

ずなのに、お腹に優しくすっと入っていく。英治さんは「玄米菜食をしていたら、スーパーのお菓子が食べられなくなって、それで自分で作り始めた」と話す。切り干し大根と葉玉ネギを使った料理もいただく。大根は干すことで栄養価が上がる。大根の甘みと葉玉ネギのシャキシャキとした食感がやみつきになり、たくさん食べてしまった。

ご飯をいただきながら実家でも切り干し大根を作ったり、こんな料理が出てきたりしていたな、となつかしくなる。切り干し大根は大根を干す、葉玉ネギは植え直すという少しの手間を加えることでできるものだ。収穫がないときに、スーパーに行かなくても食べられるものがある。昔からの知恵であったはずなのに、新鮮に思えた。最近は出来合いのものを買ったり、時期なども考えずに野菜を買ったりしている。そのような食生活がつづき、食べものの旬やそうでなくても食べられる知恵があることを忘れていたからだろう。

生きかたとしての農業

農薬を使わなかったり、毎日農作物のようすを見たりと、一見大変そうに思える生活だが、それだけではないという。「自分たちで作ったものを食べて、ほどよい運動量があって。この生活をしていたらいつの間にか体調がよくなったんだよね」と英治さんは話す。美和子さんも「イモ類を保存しているのも室（むろ）のなかだから、停電になったときもそんなに困らないんだよね。コロナになったときも、農作業のときは誰にも会わないし、マスクもいらないし。みんな大変そうだなって思っちゃった」と快活に笑い飛ばした。

私が大学に入学してからはコロナで大変だったね、と言われることも多かった。そしてあっという間に3年生になり、将来のことも考えなければならない。美和子さんが笑う声を聞くと、そんな不安もどこかへ飛んでいくようだった。

＊　＊　＊

人が生きていくために必要な食べ物を作る。工夫次第で自然の力をいっぱいに使って生活する。秋山さんがおこなう「自然と人間の調和点」を見つける暮らしは、そう簡単には崩れない。「生きかたとしての農業」はしなやかな強さをもっていた。

畑で見つけた生きものたち

秋山さんの畑には、多様な生きものがいた。
どんな生きものが育っているかは、土の状態を教えてくれるそうだ。

ヨトウムシの仲間

夜に畑の作物を食べるため「夜盗虫」と書く

トマトの花

茎をさわるだけでトマトの香りがしてくる

ヘビイチゴ

ヘビイチゴをブヨに刺されたところに塗ると、かゆみがすっとひいていった

瞳がキラリとかがやく剛さん。こころよく取材をうけてくれた（2022 年 5 月 18 日）

体をつくる自然薯（じねんじょ）

じねんじょ亭は都留市駅から北に 2 分ほど歩くとみえてくる。大きな看板と黒い屋根が印象的なお店だ。メニューにはとろろ飯や、とろろそばなどがならぶ。私のお気に入りは、自然薯をたくさんもりこんで焼き上げたじねんじょ焼きだ。もちもちの生地とあまじょっぱい味がやみつきになる。

落ち着いた小上がりの席。お昼には満席になる（2022 年 5 月 18 日）

店内でも自然薯を買うことができる（2022 年 5 月 29 日）

自然そっくりにつくる

「安心して食べられる飲食店があるといいなぁ。笑顔になってもらえる食事を出せたらいいなぁ」と食への想いを語るのは「自然の実り農園」代表の山岸剛さん（51）だ。剛さんの優しい声と柔和な笑顔が、曇りの天気に明るく映える。

山岸さんはお父さんの忍さん（76）と一緒に都留市小野で自然薯を栽培している。じねんじょ亭は、剛さんと忍さん、お母さんの淑江さん（76）の3人家族で経営しているお店だ。メニューはすべて「自然の実り農園」で山岸さんたちが作っている自然薯を用いて開発されている。

自然薯は山に自生しているヤマノイモだ。日本だけに生息しているイモだそうで、細いツルを伸ばしながら生長する。人の手で栽培するときは、プラスチックのパイプのなかで育てることが多い。そうすることで、枝分かれのないまっすぐな自然薯をつくることができる。しかし、山岸さんはあえてパイプを使わない、自然に近い栽培方法を採用している。「パイプで育てるとね、自然薯を食べているのに味がしないものになるんです。パイプのなかの養分しか吸収できないから。やっぱり体全体が土にふれているものは風味や栄養価がぜんぜん違いますよね」。これが山岸さんの一番のこだわりだ。

自然によせた栽培はのびのびと育てることができるが、そのぶん収穫に手間がかかる。1.5メートルから2メートルまで生長することのある自然薯は、最終的に機械ではなく手で収穫しなければならない。「パワーショベルで掘れないところまで来たら、あとは化石の発掘のように丁寧にとっていきます」と教えてくださった。剛さんは簡単そうにお話しするが、想像するだけで骨が折れる作業だ。

本当に安心できるもの

剛さんはもともと地元の東京で飲食やハーブといった食に関する仕事についていた。体を自然に整えることをやりたかった、という剛さんの考えには当時の食をとりまく問題が関係している。道志村で畑を始めた17年ほどまえ、外国から輸入されている野菜に多くの農薬が使われていることがわかった。綺麗な見た目を求めるあまり、人間の体に悪影響があるかもしれない野菜が生まれてしまったようだ。これは海外だけの問題ではない。日本の野菜も本当に安全なのか、山岸さんは疑問に思ったという。「本当に安心してもらうためには、自分で作らないといけないですよね」と剛さんは穏やかに話すが、食を提供する者としての責任が感じられる。

畑をやっていた最初の4年間は、天候や風土の問題、イノシシによる食害、生育障害によってほとんど収穫がなかったようだ。それでも、出荷できないほど小さな自然薯を食べ

「道の駅つる」でも販売されている。おすすめの調理方法は「じねんじょの刺身」だそうだ

てみると自然のものに近い味がした。この味が山岸さんたちを「やろう」という気持ちにさせた。「東京のファーマーズマーケットにね、自然薯を売りに行ったんです。そのときにお客さんが、農家さんがいつも食べているとろろ飯を食べたいと言ってくれて。それで、商品にできない自然薯をとろろにして販売することにしたんです」。キッチンカーでとろろ飯やこだわりのじねんじょ焼きを販売しながら、自分たちがつくるおいしい自然薯を発信しつづけた。

じねんじょ焼きがついてくるＢセット。小鉢から副菜まで自然薯づくしだ

多くの人に自然薯を知ってもらうためには、より多くの自然薯を販売することが必要になる。そこで山岸さんたちは広い畑をもとめて２０１６年から都留市で栽培を始めた。根菜類を育てるのには土が大切だ。砂が混じっていないか、匂いがどうか、など山岸さんたちの経験から良し悪しをたしかめる。都留の土は栽培にピッタリだったようで、現在では、年間で一万本の自然薯を収穫している。

笑顔がビタミン剤

山岸さんたちが都留でお店を始めたのは昨年の10月末だ。感染症の影響でイベントに出店できなくなったため、お店をはじめたという。「自然薯を知っている人って少ないんですよね。東京のマーケットに出店したのも自然薯を知ってもらうためでもありました」。その想いをうけてか、山岸さんのとろろ飯はたくさんの人に食べられるようになった。店舗には、東京に出店していたころからのお客さんをはじめ、都留の常連さんがやってくる。剛さんはお客さんの笑顔がビタミン剤だという。「カウンター席に座っている人がね、これうまいなぁって言ってくれるのがうれしいですね。（厨房で）作っていて、あぁよかったな、と思いますよね」と目を細める。メニューも家族で考えていて、何百回も試作を繰り返すそうだ。愛情のこもったレシピだからこそ、いつ食べてもおいしい食事を楽しむことができる。

＊　＊　＊

安全でおいしいご飯を食べたい。それは簡単で当たり前な願いに思えても、じつはとても難しい。農薬を使わないようにするためには、そのぶん手間がかかる。自然に近いかたちで育てようとすると、自然特有の難しさを目の当たりにすることになる。それでも山岸さんたちは、あるがままの自然薯を栽培しようとしていた。それは自然のおいしさを知っている剛さんが思いついた「ご飯を食べて、からだを整える」方法だからだ。

お腹いっぱいご飯を食べて、じねんじょ亭を後にする。誰かのために全力で取り組む。そのために大切なのは、自分が健康でありつづけることだ。

佐藤優美（国文学科３年）＝文・写真

12 頁、13 頁の写真はいずれも 2022 年 5 月 29 日に撮影しました。

都留100％の甘み

ろ過の機械に流し込まれるハチミツ（2022 年 5 月 17 日）

ハチミツ好きの友人から、近所のスーパーでは外国産のハチミツしか売っていないと聞いた。そこでハチミツについて調べてみると、都留で自然の甘みにこだわってハチミツを作っている養蜂場があるらしい。私はさっそく「みのる養蜂園」に向かった。

実さんとハチミツ

鹿留川（しじめがわ）沿い、水の爽（さわ）やかな音が聞こえる場所に「みのる養蜂園」の事務所はある。私が到着すると、ここを経営している荒井実（みのる）さん（50）が「今日はとっても暑いですね」とペットボトルのお茶を用意して迎えてくださった。実さんは整体業と養蜂業を兼業している。建物はおもに整体の施設になっていて、中には施術のためのベッドなどが置かれていた。整体は16年ほど前から、養蜂は5年ほど前から始めたという。養蜂を始めたきっかけは、実さんのお父さんが今は利用しなくなった土地に、ミツバチが蜜を集めるアカシア（※）の木が多くあったからだそうだ。

実さんの飼っているミツバチはイタリアン種のセイヨウミツバチという。ニホンミツバ

※養蜂家の方々は「ハリエンジュ」を「アカシア」と呼ぶことがある

チが年に1回しか蜜の採れる期間がないのに対して、セイヨウミツバチは年に3回ほど蜜を採ることができる。その代わり、国際基準で巣箱の大きさや、週に1回の点検をすることが決められているのだという。

都留では3月に菜の花が開花し、5月にアカシアの花、6月に栗の花が開花する。「これから菜の花のハチミツが採れる時期ですね」と実さんがおっしゃったので、後日作業に同行させてもらうことにした。帰るとき、「今はこれだけしかないけれど」と貴重なハチミツを味見させてもらった。口の中に入れた瞬間、「んー!」と言葉にならない声が出る。スプーン一杯の量からは想像できないほどの豊かな甘さで、とろっと濃厚なのに喉に張り付く嫌な感じはまったくない。私は採蜜の日が待ち遠しくなってしまった。

宝探し

5月31日、採蜜の日。朝7時前、天気はどんよりとしていて、今にも雨が降りそうだ。朝早いこともあって少し肌寒い。採蜜をこんなに早い時間から行うのは、糖度の高いハチミツを採るためだ。ハチミツはミツバチが羽でパタパタと水分を飛ばすことで濃度が上がる。ミツバチがそれをするのは夜の時間帯なので、朝一番に採ったほうがより濃く甘いハチミツになるのだ。

事務所には実さんのご両親と奥さんがいらっしゃって、外にでて準備をしていた。ハチミツを搾るための遠心分離機や、ろ過に使う道具をはじめて見て、しだいに緊張してくる。遠くから7時を知らせる防災無線の放送が聞こえる。私はいつもこんな時間には起きていないので、放送を聞くのは久しぶりだった。それが、今日が非日常であることをさらに私に意識させた。

事務所から車で数分行ったところに養蜂場はある。思っていたより開けた場所にあった。巣箱を確認したあと、網のついたツバの広い帽子とビニール手袋をつけ、巣箱に向かう。遠くからだとハチがいる気配はまったくないけれど、近づくにつれて微かにブンブンという音が聞こえる。じっと見てみると、巣箱の出入り口でミツバチたちが行ったり来たりしていた。ほかの巣箱の出入り口では、まるで一つの塊のように数え切れない数が群がっている。またほかの巣箱では2、3匹がのんび

せわしなく動き回るミツバチたち（2022 年 5 月 31 日）

巣箱の確認をする実さん（2022 年 5 月 17 日）

①巣箱から巣枠を取り出す（2022 年 5 月 31 日）②私の手の上でじゃれあうミツバチ（2022 年 5 月 17 日）③蜜蓋を取る（2022 年 5 月 17 日）

りとくつろいでいた。ミツバチは小さくてふわふわしていて可愛いらしく、私は一瞬でミツバチの虜になってしまった。

実さんは出入り口にいるミツバチたちを真剣な表情で見ていた。「巣箱の中の巣枠がハチミツでいっぱいになってくると、ミツバチたちのいる場所が無くなってきて、出入り口で群がるんです」と実さんが教えてくれた。実さんはミツバチたちが群がっている巣箱から順番にふたをとっていく。ふたをとるとミツバチがいっせいに飛び出した。ミツバチをとても可愛いと思っていた私でも、耳もとで響くブンブンという音に恐怖を覚える。視界の端から端までミツバチたちが猛スピードで落ちつきなく飛び回り、ときどき私の体にぶつかってバチッという音がする。ミツバチは人間と同じように天気で気分が左右されるという。今日はあいにくの曇りなので、少しご機嫌斜めなのかもしれない。

ふたをとったあと、燻煙器でミツバチに煙をかけ、落ち着かせてから巣枠を順番に確認していく。巣枠を持ち上げる瞬間、宝探しでやっと見つけた宝箱を開けるような気持ちになって、鼓動が速くなる。サッと持ち上げられた巣枠には、群がるハチと、その隙間からハチミツをいっぱいに蓄えた六角形の巣がのぞく。実さんがはけでミツバチを優しくどかすと、枠一面が黄金色になった。

枠の際のほうは、巣穴にハチミツがいっぱいになったためにハチが蓋をした「蜜蓋」が確認できる。巣枠を持ってみるとずっしりと重く、ほのかにハチミツの香りがする。

ハチミツでいっぱいになった巣枠は持ち帰り、もともと巣枠のあった場所には新しい巣枠を入れておく。こうしておくとまたミツバチがせっせと蜜を集めてくれる。この作業をすべての巣箱で行い、ていねいに巣枠を回収していく。

清純そのまま

事務所に戻ると、実さんのご両親と奥さんが私たちの帰りを待っていた。蜜をしぼる準備は万端で、さっそく実さんの奥さんとお母さんが作業にとりかかる。まず、遠心分離機にかけたとき、蜜がしっかりととれるようにあらかじめ蜜蓋をとる作業をする。2人がその作業にとりかかった瞬間、甘い香りが一気にあたりに広がって、雲の間から少しだけ顔

④3つの巣枠を同時に搾ることができる遠心分離機（2022 年 5 月 17 日）⑤しぼりたての菜の花のハチミツ（2022 年 5 月 17 日）

をのぞかせた太陽がハチミツをキラキラと照らす。とんでもないお宝を持ち帰ってきてしまった、私はそんな気分になった。

作業の終わった巣枠から遠心分離機の中にならべていく。入れ終わると今度は実さんと実さんのお父さんがハンドルを勢いよく回して分離機を回転させる。分離機を回すたびに香りがふんわり増していく。

一通り回し終わった分離機の内側にはハチミツがびっしり張り付いていて、下にはハチミツ溜まりができていた。分離機から出てきたばかりのハチミツを味見させてもらうと、舌のうえでしばらく形を保つほどとろりと濃くて、香りがフワッと咲いた。いつまでも口の中に満ちる濃密な甘さにうっとりしてしまう。市場に出回るハチミツの糖度は79度が基準であるのに、このハチミツは83度もあるという。しっかりとした甘さがあるにもかかわらず、後味は爽やかで、一度食べるとその絶妙さが忘れられない。

その後、目の粗さの違うザルや布でさらに3段階のろ過を行って不純物を取り除き、瓶詰めを行う。最後のろ過が終わって瓶に注がれていくハチミツは止まることがなく、流れ降りて最後にとろとろと重なってひだができる。向こう側が見えるほどの透明度は、ハチミツが純粋な甘さであることの証拠だ。

＊　＊　＊

ハチミツが私たちの手に届くまで、丁寧に作業が行われ、手間がかけられていることを知り、私はハチミツにとても愛着が湧いた。そして、作業を通して実さんのこだわりとひたむきな姿勢を見た。

実さんはおいしいハチミツを届けるために糖度が高いものを厳選している。79度が基準だからと言って、妥協はしない。また、添加物や余計な水が入っていることは一切なく、「水一滴も嫌だ」と実さんはおっしゃる。

昨年の冬、みのる養蜂園のミツバチたちはうまく冬を越すことができず、数が激減してしまったという。それでも実さんは諦めることなく、巣箱の数をもとに戻すことを目標にしながら、甘さを追求する。ハチミツの甘さは実さんの思いそのものだろう。実さんはこれからも100％都留の甘さのおいしいハチミツを届けていく。

長岡芽依（国文学科2年）＝文・写真

真心を込める

左：夏の収穫に向けて作業をする小俣さん　右：炭香ファームでは、うどんやそばなどの軽食や自家製窯で焼くピザも食べられる

「道の駅つる」に立ち寄ったら、炭野菜（すみやさい）でつくられたジェラートを必ず食べる。野菜本来のうま味と甘みが口のなかに広がっていく。このおいしさはどのようにして生まれるのか。「炭香（すみこう）ファーム」の小俣強（おまたつとむ）さん（63）にお話をうかがった。

炭と野菜

炭野菜とは、炭を肥料として使う栽培方法で作られる野菜のことだ。炭には微量のミネラルが含まれており、しっかりとした味の野菜が収穫できる。しかし炭は土にかえらないため、一定量を入れたらそれを維持していくのだという。雨が降ると、浮いて流れてしまうこともあるので毎日の手入れが欠かせない。また炭香ファームで作られるトウモロコシは時期を見定め、なるべく少ない回数で消毒を行う。収穫後に残っている薬剤を減らすためだ。消毒には日照時間や天候などタイミングが重要になってくる。

あるとき、収穫したトウモロコシの糖度を測ると、ふつうは16度前後のところ23度もあったそうだ。驚きながら聞いていると、小俣さんは「気温、水分、肥料、土の中の空気

量がうまく噛み合えばグンと生長が良いんですよ」と少し謙遜しながら真剣な眼差しで話した。今年も6月ごろからヤングコーンの販売が始まる。甘いトウモロコシが食べられるのを想像すると、ムシムシした季節も前向きに過ごせそうだ。

小俣さんが炭野菜を作り始めたのは、前職で伐採した木を炭にして、何かに使えないか模索していたのがきっかけだという。調べていくと、炭は土壌改良に役立つことがわかった。農作物の肥料として使えるのではと思い、近所の農家さんに声をかけてみたが、相手にされなかった。炭は普通の肥料に比べて価格も高く、土が改良されるかわからないため「成功したら使ってもいいよ」と言われたそうだ。私ならきっとあきらめてしまう。それでも小俣さんはその言葉で、農業をやってみようと決意を固めた。

収穫を待つトウモロコシ畑。これからどんどん大きくなっていく

そうして都留市と協力しながら連作障害を防ぐ炭野菜作りを始めた。野菜はおいしくできたが、コストがかさんでしまう課題があった。そこで、資金を安定させるために観光農園を5年ほど続けた。利益を出すところまではいかなかったが、観光バスが何台も並び、お客さんでにぎわっていたという。その後、直売所をつくろうとしていたタイミングで「道の駅つる」に出店しないかと声がかかり、今のお店となった。

五感で楽しむジェラート

炭香ファームでは、炭野菜でつくられた12種類のジェラートが店頭にならぶ。トウモロコシやカボチャ、夏イチゴなど道の駅の前にある畑で収穫された食材を使う。収穫した野菜は、専用の冷凍庫で保存しているという。適当な温度で保存されるため、冷凍やけすることなく鮮度が保たれているのだ。ジェラートには、山梨県産の牛乳を使用している。使う野菜に合わせて、入れる牛乳の割合を変え、素材の味がわかるよう工夫しているそうだ。山梨県産の食材を使うことも大事にしている。

ジェラートづくりのきっかけは、東京で行われた農業の展示会だったという。ある会社のブースでトマトのジェラートが紹介されていたのが目に留まった。自分たちが作っている他の野菜でもできないかと、その会社に持ち込み、試行錯誤を重ねた。小俣さんは「今でもやろうと思えば100種類くらい作れるかな」と当時を思い起こしながら冗談交じりに笑った。

これまでに挑戦したけれど商品化できなかった野菜もある。匂いが強いものや味が薄いものは、ジェラートには向かなかったそうだ。一口食べて、なんの野菜が使われているのかわからないものにはしないと決めている。たしかにトウモロコシのジェラートには、つぶの食感が残っていたことを思い出した。

18 頁、19 頁の写真はいずれも 2022 年 5 月 18 日に撮影しました。

◀ 暑い日に食べると一気に涼しい気分になる。意外にもアイスクリームやジェラートが一年でもっとも売れるのは１月だという（2022 年 5 月 11 日）

トウモロコシは茹でたまま、皮ごとジェラートにする。味だけでなく、食感でも野菜を感じさせる工夫をしているのだ。

そしてつながる

取材中にもジェラートを食べさせていただいた。野菜そのものの甘みが、疲れた体を癒してくれる。おいしいです、と伝えると、うれしそうに目を細めた。小俣さんの優しさは、野菜づくりにもあらわれている。毎日、畑を見つづけることで、ちょっとした変化にも気がつくのだという。「人間と同じように、野菜もその日によって体調の良し悪しがある」。この言葉は、小俣さんが毎日ていねいに野菜に向き合っているからこそ説得力がある。「農業は手を抜こうと思えばいくらでも抜けるけれど、加えた分だけおいしくなるから」と語気を強めた。

農業を始めるまでのことを尋ねると、「たくさん挫折しましたからね」と話してくださった。小俣さんはさまざまな職業に就いた経験を持つ。そのなかで18歳のときの職場での経験が今に活きているという。仕事に身が入らず先輩に喝を入れられ、悔しいと思い勉強を始めた。すると同期のなかで４名のみ選ばれる幹部候補生になったという。その後の転職先でもパソコンのプログラミングに取り組むなど、気になったものにはどんどんチャレンジしていった。

今は宣伝に活用するための、ＳＮＳも気になっているという。「夢中になってこっち（農業）に手がつかなくなっちゃうから、やらないけどね」と話していたが、小俣さんならすぐに習得して、新たな挑戦を続けるのだろう。環境が変わっても、自分の興味関心を深め続ける姿勢を私も見習いたい。

小俣さんはどの話をするときも、豪快に笑っていた。挫折と言っていたが、すべて今につながっているのだ。取材中に「卒業後は何になるの」と逆に質問をされた。絶賛悩み中です、と答えると「私はいろんな職業に就いたけど、どれも真剣にやったから今に活きている」と話してくれた。くわえて、農業をやってみないかと声をかけてもらった。将来の選択肢が少し広がった気がする。

＊＊＊

小俣さんは、目の前にあるものに真剣に取り組む。そしてなにより楽しんでいた。また取材に来た私への気配りや、同じ職場で働く皆さんへの声かけひとつをとっても、人とのつながりを大切にしている。

「育っている状態を見ることが楽しい。そしておいしいと食べてくれると、やったなと思う」。農業は楽しいですかと尋ねたら、すぐに、このような答えがかえってきた。真剣に楽しむ小俣さんのすがたは、私にとって人生の指針の一つになった。真心を持って、今を大切に生きていきたい。

阿部くるみ（地域社会学科３年）＝文・写真

コラム

都留を味わう

「道の駅つる」で見つけた葉ゴボウは根のみならず、葉や茎まで食べられるという。アク抜きをして調理すればおいしくいただけるらしい。今回は、一緒に買ったシイタケを使って炊き込みご飯にしてみよう。葉は、おひたしかな。思いを巡らせつつ調理を始める。

炊飯器から、いい匂いがしてきた。茎を使った炒め物もおいしそうだ。せっかくだからと、高校時代に使っていたお弁当箱を取り出す。おかずをつめながら、毎朝母が持たせてくれたお弁当は、こんなに手間がかかっていたのかと気づかされた。

「いただきます」。できたてのあたたかいお弁当はおいしさがより染みわたった。匂いはゴボウのようだが、茎や葉はシャキシャキしている。アク抜きが足りなかったのか、少し苦かったけれど、葉ゴボウをふんだんに使った都留を感じられるお弁当になった。

阿部くるみ（地域社会学科３年）＝文・写真

特集まとめ

一緒に作業をしたり、お話をきいたり、
私たちは「つくり手」から
たくさんのことを教えていただきました。

自然とともに暮らすと
心も体も健康になること。
安全でおいしいご飯のために
難しくても挑戦すること。
自分が納得するために
少しの妥協も許さないこと。
手をかければ、
野菜はこたえてくれること。

こうしたこだわりのすべてが
食材の養分となっています。

食が日常の糧となるように
「つくり手」の言葉や行動が、
私たちの生きかたの糧になりました。

ご飯の食べ終わりには、手をあわせて
ご飯をつくってくれた人にも
食材をつくってくれた人にも
ごちそうさまが届きますように。

都留のみなさんが撮影した

つるのひとコマ

竹内彩笑（あみ）さん（21）＝写真提供

2021 年 5 月 1 日　@都留市駅
傘を閉じて水溜りを覗くと、息をのむようなクリアな世界がひろがっていた

2021 年 8 月 18 日　@都留市上谷
「都留牛乳」の4文字に強く惹かれてシャッターを切った

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周辺でのひとこまに下記の情報を添えてお送りください。

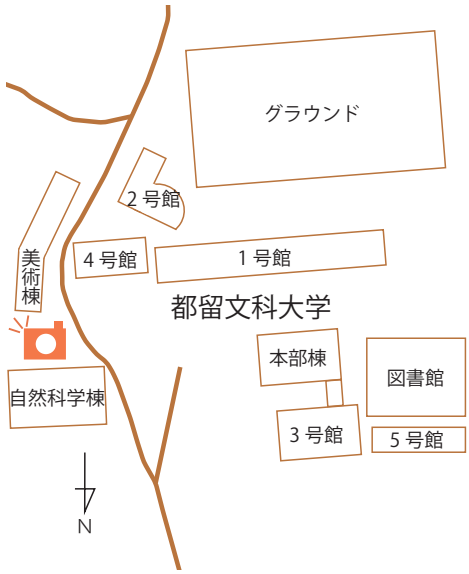
お名前（ペンネーム可）・撮影日・撮影場所
年齢（年代可）・写真について一言

〒 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
fieldnote.2020@gmail.com

センサーカメラが写したどうぶつたち

本学フィールド・ミュージアムでは、キャンパス内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）を設置して動物の生息調査をしています。今回は美術棟入り口で、5月と6月に撮影された動物を紹介します。

フィールド・ノート編集部=文・写真



ハクビシン

ひたいから鼻にかけての白い帯が特徴です。カメラを気にしています（2022年5月11日）

ヤマガラ

木のわれ目にシイの実などを貯める「貯食（ちょしょく）」という習性があります（2022年5月20日）

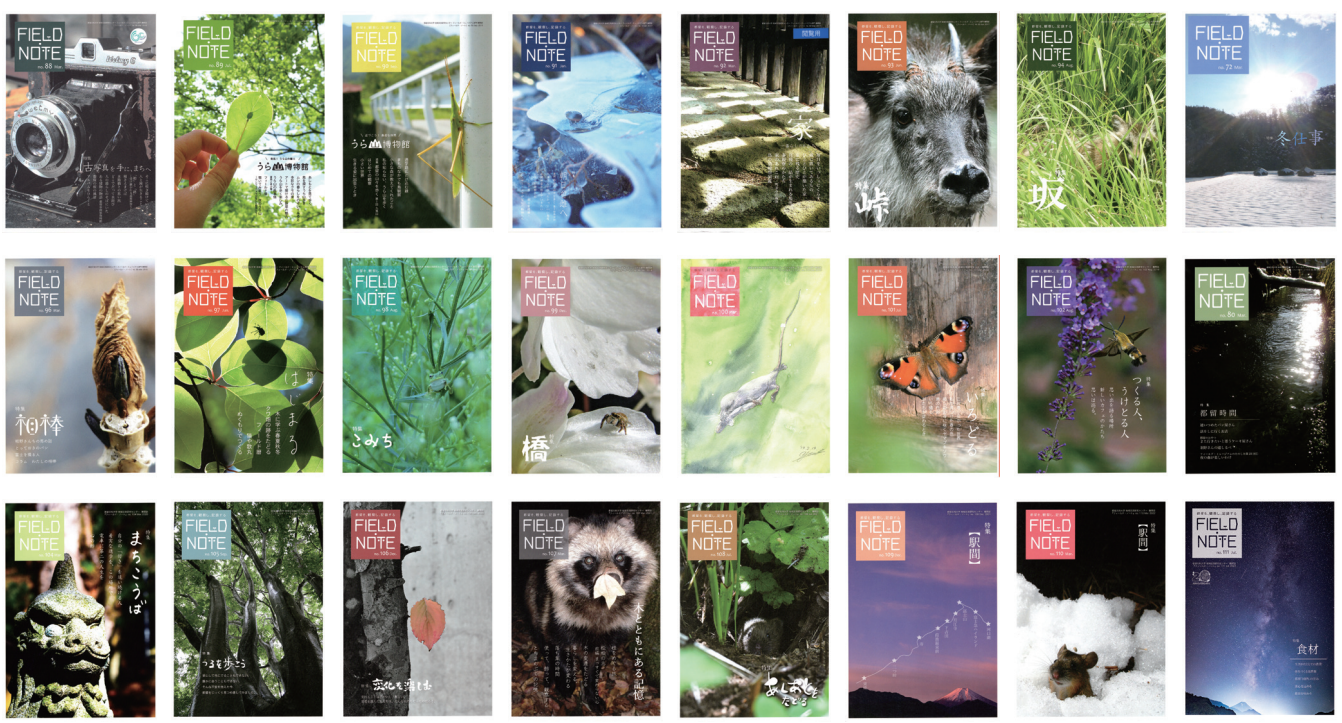
ガビチョウ

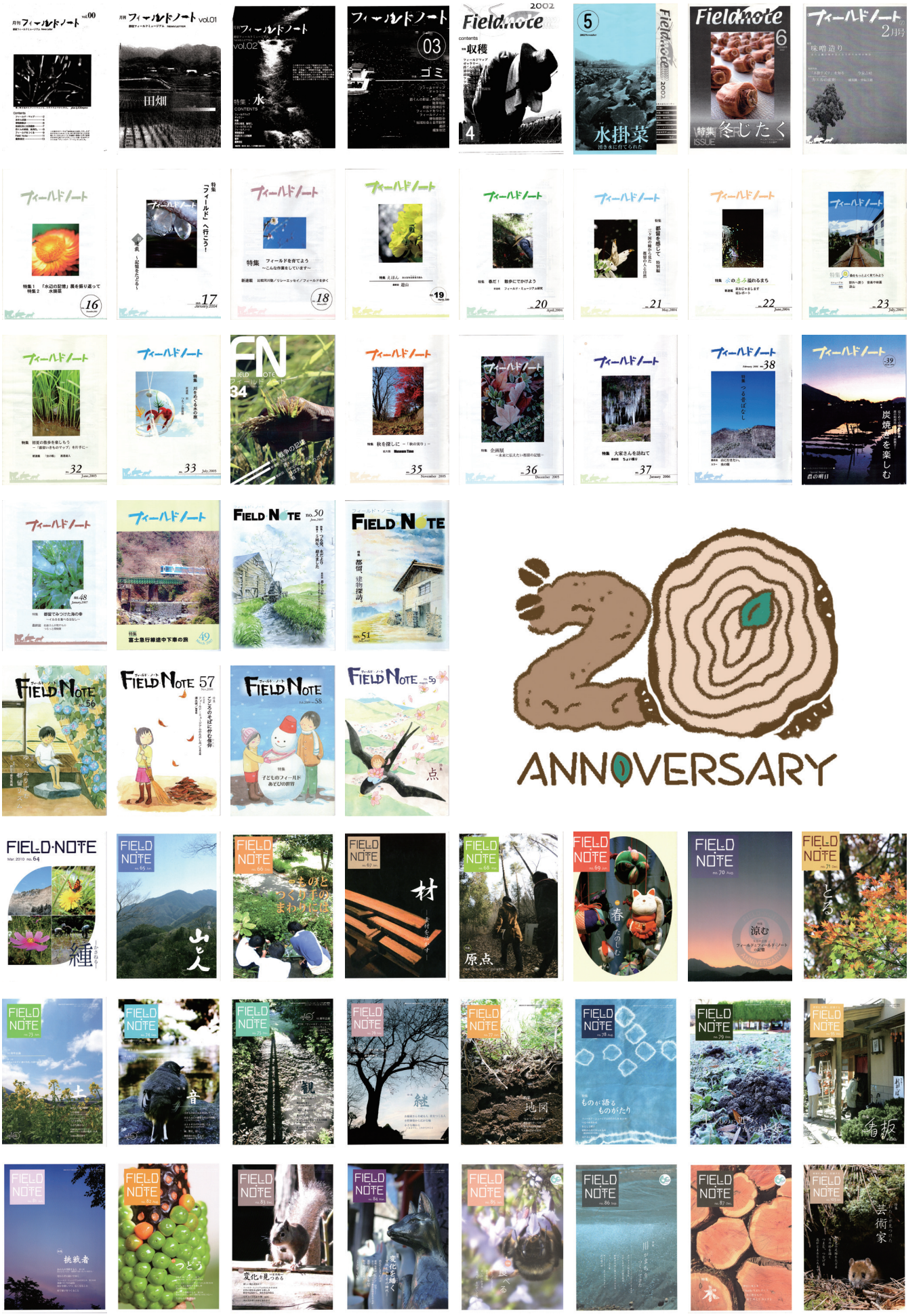
目の周りの白い模様が特徴で、高い声でさえずります。外来種です（2022年5月20日）

クモの巣

梅雨に入り長雨が続いています。雨つゆにクモの巣がよく映えます（2022年6月20日）

『フィールド・ノート』は 2022 年で創刊から 20 周年を迎えました。これまでのあいだ、都留の人びとや自然を観察し、記録し続けてきました。そこで私たちはこの 1 年をかけて過去を振り返り、現在･未来のすがたについて考えていきます。




20 ANNIVERSARY

2007

2010

2016

2019

2022

国立科学博物館への参加

2010 年に国立科学博物館でおこなわれた「大哺乳類展―陸のなかまたち」に都留文科大学として参加しました。開催期間中に 30 万人が訪れたこの企画展で『フィールド・ノート』を配布し、多くの人に知っていただく機会になりました。

『フィールド・ノート』100号

創刊から 100 号を迎えました。表紙の絵は創刊時の編集部員だった成瀬洋平（なるせようへい）氏（比較文化学科卒）にお願いしました。

創刊から 20 周年

- 文部科学省の「現代的教育ニーズ取組支援プログラム」に採択され、印刷所による製本がはじまりました。
- 冊子をより丁寧につくるために、月 1 回の発行から年 4 回の発行にかわりました。

4 号館 1 階へ引っ越し

2016 年に 4 号館の地域交流研究センターへ編集室が移りました。展示空間で毎週 1 回、編集会議をおこなっています。これからも地域を観察し、記録し学び合うことをテーマに『フィールド・ノート』を作り続けていきます。

コミュニケーションホール地下へ引っ越し

2007 年 4 月にコミュニケーションホール地下へと編集室が移りました。

『フィールド・ノート』の歩み

フィールド（慣れ親しんだ場所）での自然や人びととの出会いや交流の経験を地域の財産として書きのこしていきたい。そのような想いから、『フィールド・ノート』というタイトルをつけました。先へ進むにあたり、私たちの原点を確かめておこうと、これまでを振り返ります。

1986

『ちゅーわけ』発刊

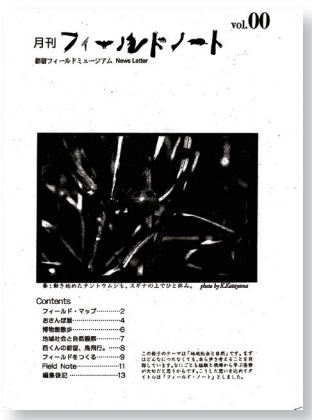
『フィールド・ノート』の源流ともいえる冊子が 1986 年に学生と市民の手で刊行されました。

・本学元学長大田堯（おおたたかし）氏が「都留自然博物館」構想を提案しました。人間と自然の共存の関係を含んだ一つの新しい生きた社会の創造を目指そうとする構想です。

・今泉吉晴（いまいずみよしはる）本学名誉教授が「都留フィールド・ミュージアム」構想を提案しました。身近な自然との出会いを楽しみ、よりよい関係を築くことを目指す構想です。

2002

『フィールド・ノート』創刊



『フィールド・ノート』の創刊号が 2002 年に発刊されました。

2004

富士急行都留文科大学前駅開設

都留文科大学前駅の駅舎を「都留フィールド・ミュージアム」の分館として活用しています。

・自然科学棟2階でパソコン、スキャナ、プリンターをそれぞれ 1 台ずつ使って編集作業をはじめました。

・本学の印刷室を使用して製本をはじめました。

お気に入りの過去記事

編集で悩んだとき、『フィールド・ノート』の過去の記事を参考にしています。それらは私たちにとってお手本であり、目標です。そんな過去号から、とくにお気に入りの記事を編集部の5人が紹介します。

67 号 p.6-8
「一つの欠片から —色と光のモザイクアート—」

本学附属図書館エントランスにあるモザイクアート『WA』を制作された「アトリエ ハシムラ」の橋村元弘（はしむらもとひろ）さんを取材した記事です。自然が作り出した大理石の色合いを一つひとつ繋いで作品を作っていくようすは、自然と自分自身の対話のように感じます。
（地域社会学科 4 年 渡邊唯）

89 号 p.14-15
「ムシたちの暮らしをのぞいてみると」

うら山の虫たちが、子育てをしたりトイレをしたりするようすが記事にされています。以前、私もうら山で虫を観察しましたが、1 回山を歩いただけではほとんど見つかりませんでした。「虫の気持ちになってみる」と虫たちを見つけられるそうです。
（地域社会学科 3 年 髙橋杏佳）

63 号 p.8-11
「防空壕の跡は今」

「跡」という特集のなかの記事です。「防空壕」は聞いたことがあっても、じっさいにみたことがある人や入ったことがある人は少ないのではないでしょうか。戦時中から使われかたが変わっていっても、残っていることに意味があるのだと気づかされました。今はどうなっているのか気になるので、再取材したいです。
(地域社会学科 3 年 阿部くるみ)

88 号 p.30-33
「左官職人の手仕事
―壁は、怖さと面白さの間で作られる―」

左官職人をしている藤本敦（ふじもとあつし）さんへの取材をもとに書かれた記事です。職人の手の動きがありありと思い浮かぶ描写がとくにお気に入りです。「作ったものが自分の手を離れいつまでも残ってゆくことへの怖さ」という藤本さんの言葉を読んでハッとさせられました。楽しみつつ「怖さ」を感じながら、これからも記事を書いていきたいです。
(国文学科 3 年 佐藤優美)

97 号 p.24-25
「てくてく都留さんぽ」

「てくてく都留さんぽ」は 7 号にわたる連載で、おさんぽの途中で見つけたものや気になったポイントが紹介されています。第 5 回のこのページは、富士山に近い都留ならではの川沿いのさんぽが取り上げられていて、今まで見逃していたものがたくさんあることに気づかされます。
(国文学科 2 年 長岡芽依)

フィールド暦

春から夏にかけて、緑が芽吹き、生きものとの出会いも増えてきました。2022 年 4 月から 6 月にキャンパス及びその周辺で出会った植物や生きものたちを紹介します。

フィールド・ノート編集部＝文・写真

アズマモグラ

(2022 年 4 月 22 日、4 号館前)

日本固有種です。本学のキャンパスの広場にもモグラが暮らしています。毛が密に生えていて、美しい毛並みが印象的です。

ヒミズ

(2022 年 4 月 1 日、4 号館前)

全長が 10 センチほどの小型のモグラです。本州・四国・九州に分布する日本固有種です。落ち葉などの下にトンネルを掘って暮らしています。

アナグマ

(2022 年 5 月 6 日、4 号館前)

アナグマはおもにミミズを食べて暮らす哺乳類です。写真は地域社会学科 3 年生の志村奏恵（かなえ）さんがキャンパスで撮影したものです。

ツチハンミョウの仲間

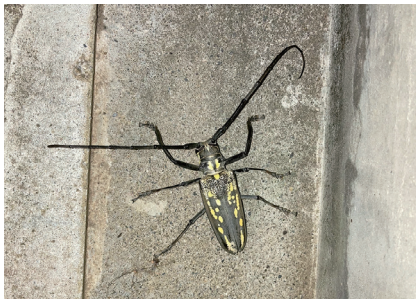
(2022 年 4 月 12 日、本学裏の遊歩道)

ハナバチ類の巣に寄生するという特異な習性があります。この生きものの習性を知るには、舘野鴻（たてのひろし）著『つちはんみょう』(偕成社) がおすすめです。

アオバセセリ

(2022 年 6 月 24 日、4 号館前)

アワブキの葉にアオバセセリの幼虫が巣を造っていました。葉に穴を開けて筒状の部屋を造り、おもに夜活動しているようです。



シロスジカミキリ

(2022 年 6 月 28 日、都留市禾生(かせい))

体長が 5 センチほどある大型のカミキリムシです。雑木林に生息し、夜になると活動します。日本では本州以南に分布します。

フデリンドウ

(2022 年 4 月 22 日、美術棟横)

リンドウ科の植物です。キャンパスでは毎年、4 月に青紫色の小さな花が楽しめます。花は日が当たっているときだけ開きます。

アブラチャン

(2022 年 4 月 1 日、本学裏の遊歩道)

本州・四国・九州に分布するクスノキ科の植物です。木全体に油が多いことが名前の由来とされています。

ヤマブキ

(2022 年 4 月 12 日、美術棟横)

バラ科の植物で黄金色(おうごんいろ)に近い黄色の花をつけます。この鮮やかな黄色い花の色は、山吹色という名前のもとになっています。

ヤマホタルブクロ

(2022 年 6 月 28 日、うぐいすホール)

今年も紫色の花を咲かせました。キキョウ科の多年草で、その形から「釣鐘草(つりがねそう)」とも呼ばれるそうです。初夏の訪れを感じます。

コラム 食べられる植物

フキ

（2022 年 5 月 22 日、十日市場）

キク科フキ属の多年草で、初夏に旬を迎えます。アク抜きして煮物にすると美味しくいただけます。

「すじの通ったフキ」でおなじみ

ワラビ

（2022 年 5 月 22 日、十日市場）

シダ植物の一種で、都留では 5 月ごろに旬を迎えます。おひたしや卵とじにぴったりな初夏を感じる食材です。

ウド

（2022 年 5 月 22 日、十日市場）

ウコギ科タラノキ属の多年草です。柔らかい穂先は天ぷら、シャキシャキした茎は酢味噌和え、皮はきんぴらにして無駄なくいただけます。

ほろ苦く、柔らかい食感の天ぷらが美味しい！

アミガサタケ

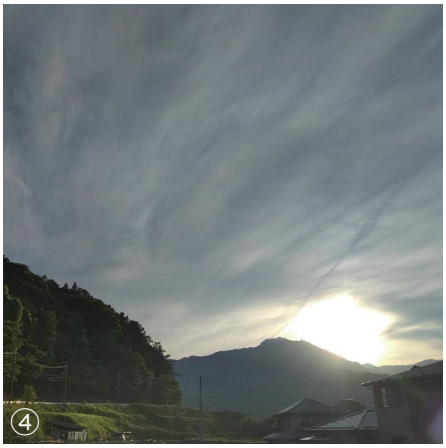
（2022 年 4 月 21 日、本学入り口）

春先に、林などに群生することがあります。欧米では高級食材として珍重されているそうです。今年、キャンパスで初めて出会いました。

はじめまして 都留のまち

都留のまちに来てから1か月。心惹かれたものがある。花や鳥や空など、出身も学科も違う6人が気になるものはさまざまだ。じっくり観察すると、今まで見過ごしてきた存在に気がつく。一つひとつの気づきが嬉しくて、もっと辺りを見まわしてみた。知りたいという思いの分だけ、このまちとの距離が縮まってゆく。

①


④

②

⑤

③

⑥

— もくじ —

①	はなだより	p.36	④	空を見上げる	p.39
②	ツバメ日記	p.37	⑤	心をいろどる花壇	p.40
③	みえる世界が広がった	p.38	⑥	コケの変身	p.41

はなだより

私が花の写真を撮るのは、決まって満開のときだ。自信に満ち溢れて咲き誇っているそのすがたに心惹かれて、見るたびに元気づけられる。

5月の快晴の日、開花時期を迎えたサラサドウダンという花が私の家の庭を彩る。近くのチューリップやキクが上向きに咲くなか、この花は下向きに咲く。下向きと聞くと、ネガティブなイメージがある。しかし、この花は暗さや悲しさを感じさせることはなく、ほのかに優しい光を放って咲いていた。花の一つひとつは、虫たちが歩く道を照らす街灯のようだ。花の色鮮やかさに心惹かれて、じっと見つめた。慌ただしく飛んでいたハチも動きを止める。花の先端が5つに分かれていて、ピンク色の縦線があることに気がつく。閉じていた傘をぱっと開いたときのようにまっすぐな線だ。あまりにも均等に並んでいた線に圧倒された。花にそっとふれると、なかにはアリがいて、あたまやおしりがチラチラと見え隠れしている。無邪気にかくれんぼをしていた子どものころに戻ったような気持ちになった。

春のそよ風に吹かれるサラサドウダンは、風鈴のように軽やかな音色を響かせそうだった（2022年5月7日）

花が散るのと同時に春も終わりを告げる。サラサドウダンは花が落ちて緑一色となった。もう満開だったころのすがたを見ることはできないのだな。花のしおれたすがたを見て、私の心もしぼんでいく。しかし、ふと足もとを見ると、しおれたサラサドウダンと色味が似ている、赤みを帯びた葉があった。花がしおれたときにしか出すことができない色との出会いに、胸が高鳴る。

サラサドウダンの葉には丸い虫食いの跡がたくさんあった。春のあいだ、われ先にと虫たちが葉を取りあっているようすが目に浮かぶ。この葉は秋になると紅葉するそうだ。どのような色になるのだろうか。漆塗（うるし）りの朱色や真っ赤な口紅の色を思い浮かべては、一足先の秋が待ち遠しくなった。

同じピンク色の花でも、色の濃さの違いを楽しむことができた（2022年5月11日）

サラサドウダンから、花の美しさや楽しみかたは一つではないことを教わった。あのしおれた花の色味を忘れることはないだろう。そして、「最後まで輝きつづけるから見ていてね」。そんな花からのメッセージを受け取ることができた。私も最後まであきらめずに頑張ろう。サラサドウダンに励まされて、新たな一歩を踏み出すための勇気をもらった。

原優希（国際教育学科1年）＝文・写真

ツバメ日記

入学式のころよりも、吹く風が暖かくなってきた。栃木はそろそろ田植えの時期かな、と地元のことを少しだけ思い出す。このまちに来てから約1か月が過ぎようとしている。

4月の後半、天気がいいので散歩に出かけた。自然豊かな都留のまちを歩いていると、目に映る景色を黒い点が横切る。ツバメだ。日本には夏鳥としてヒナを育てるためにやってくる。この季節にしか会えない鳥の行動は私の興味をくすぐった。その日からツバメをじっくり観察してみることにした。

観察できそうな巣は3か所ある。本学の国際交流会館入口と、その向かいにあるモスバーガーの店舗の壁、それから私の住むアパートだ。ツバメは巣とヒナを天敵から守るため、民家に巣を作るらしい。こうした知恵はいつ身につけたのだろう。観察していると、ペアで行動していることが分かる。巣を作るときも、羽を休めているときもいつも一緒だ。アパートの手すりにとまり、さえずり合っているすがたは人間と同じで会話を楽しんでいるように見える。

5月に入って国際交流会館にようすを見に行くと、巣が落ちてしまっていた。あと少しで完成だったのにと思い、悲しくなる。巣を覗いてみると、お椀の形をしていて外側は泥で固められ、内側には柔らかい枯れ草が敷き詰められている。その複雑さに驚いた。ただの泥のかたまりではない。ヒナを育てるための工夫がしっかりとなされている。

数日後の夜、大学からの帰り道でツバメを見かけた。眠っているのか、私が近づいても動かない。胸のあたりの羽をふわふわと膨らませ、じっと座っている。するとツバメがくちばしをぱっくりと開けて、あくびをしたように見えた。思わずふふっと笑ってしまう。「おつかれさま」。そっと声をかけると、ツバメは眠たそうに再び羽に顔をうずめた。

5月の中旬、モスバーガーの店舗にある巣はきれいなお椀型に完成した。これから子育てが始まるのかと思うとわくわくする。気がつくと、私はツバメの生きものらしさにくぎづけになっていた。表情は豊かだし、生活は生きるための工夫にあふれている。今日はどんなすがたや表情に出会えるだろう。好奇心に背中を押され、私はまた散歩に出かけることにした。

渡邊結佳（国文学科1年）＝文・写真

巣から顔を出す雌のツバメ。昼間でも巣のなかでじっとしていることが多くなった（2022年5月18日）

ツバメの巣。外側は頑丈に、内側はふかふかになっている（2022年5月14日）

みえる世界が広がった

離陸するジャンボ機や油山牧場を眺めながら、福岡で過ごしてきた。そんな私が都留に来て驚いたのは、富士急行線からみえる景色だった。「山には雪が積もっとる。落葉もしよるけん、寒いったいね」。数週間後、木々は一斉に新緑へとすがたをかえた。その成長を間近でじっくり観たいと思い、本学のキャンパス裏にある遊歩道、通称「都留アルプス」で一週間観察をすることに決めた。

ルートは「うぐいすホール」の横から登り、楽山公園へ降りる1時間ほどの行程だ。初日、5時半に起きて山へ向かうも登山道を見失ってしまった。「まずい、来た道を引き返そう」。地図を確認し、予定していたルートに合流する。薄暗く、ひとけのない山道を一人で進むのは怖くて、観察を続けられるか不安になる。なんとか、都留アルプスの最高峰713メートルにいたると、新緑のなかにひときわ目立つ韓紅色の花が目に映る。今にも花を咲かせようとするその木はヤマツツジだった。

前日にシカの食痕を発見していた3日目の早朝、山は霧に包まれていた。登って数分が経過したころ、鳴らしていたクマよけの鈴の音が聞こえたのか、2頭のシカが走り去っていった。都留アルプスは人にも野生動物にも開かれている。昼は人に、夜は動物にというように、人と動物には適度な距離感がある。早朝はまさに、その境となる時間だと感じた。

転機となったのは、初めて昼に山へと向かった4日目だった。輝く太陽の下を歩いていると、これまでの警戒心が次第に消えてゆく。植物が芽吹き、虫や小鳥が飛ぶすがたを全身で受け止めることができた。そうしてはじめて、視界が広がった。あんなところにキノコが生えている。あっちにも、こっちにも。さらに、朝のほうが鳥たちは盛んに鳴いていることにも気がつく。5日目に大きく開いたヤマツツジの花はそんな私の気持ちを表しているようであった。蜜を吸いに来たクマバチに何度も遭遇するが、もうそこに怖さはない。

雨が続いた6日目を空け、ようやく迎えた最終日、山へのお礼としてゴミ拾いに行く。ふと気がつけば、山に登る前に「おねがいします」とつぶやいていた。何度も登ったが、同じ道を歩いた感覚はなかった。それは、毎回、新たな発見があったからだろう。その発見とともに、みえる世界が広がって行くのを実感できた一週間となった。

村井開（地域社会学科1年）＝文・写真

霧に包まれた都留アルプスの尾根を進む。そこには野生動物たちの世界が広がっていた（2022年5月10日）

1週間登ることができたのは、このヤマツツジのおかげだ。そのすがたに毎回、励まされた（2022年5月12日）

空を見上げる

「都留は空が広い」。私が都留に来てはじめに感動したことだ。地元の名古屋の空は高層ビルや電線に遮られている。新居から見た空は曇り空だった。山の向こうまで広がる灰色の空は、不安に揺れつつ未来へ希望を抱いている私のように思えた。そんな空を観察してみよう。どんなことが分かるのだろう。

初日は日曜日。カーテンを開けると青空に白い雲が浮かんでいた。その日はうら山の散策をする予定で、絶好のお出かけ日和だった。それから二日間は、どんよりとした朝が続いた。変わり映えのしない空にカメラのシャッターを押す手も重くなる。どこかすっきりしない気持ちで大学に至る坂を登った。

水曜日に授業ではじめての学童実習があった。前夜、小学生たちと上手く関われるか不安を抱いて眠りにつく。朝、目を覚ますとカーテンの隙間から光がこぼれていた。思い切りカーテンを開くと、窓の外には澄んだ空が広がっていた。何とかなるさと背中を押してくれているようだ。

金曜日は雨がシトシトと降っていた。青い空が見えないのは残念だったが、山並みがいつもより生きいきとして見える。今まで雨の日は憂鬱だった。しかし、しっとりと濡れた山の青さや、クモの巣にかかった雨粒のきらめきなど、雨の日にしか見られない美しいものに気がつく。大きく息を吸い込むと緑のにおいが体のすみずみまで満ちていく。一か月間、同じ景色を眺めていたはずなのに、目の前にはまったく新しい世界が広がっていた。そのことに気づけたのも、私自身に余裕が出てきたからだろう。都留の暮らしにも慣れてきたようだ。

今まで私にとって天気とは、晴れか曇りか雨のどれかだった。しかし、よく観察してみると、空の隙間から伸びる陽の光や、雨上がりの瑞々しいにおいなど、今まで気にも留めていなかった瞬間に気づく。「見ることと観察することは大違い」という言葉がある。まさにその通りだ。

空以外にも見逃していたことがきっとたくさんある。気をつけて見てみると、当たり前に思っていたものにも新しい発見があるだろう。ゆっくりとあたりを見わたせる幸せをかみしめて私の世界を広げていきたい。

浅井祐音（学校教育学科1年）＝文・写真

大学前の坂を登っているとき、振り返ると綺麗な夕日が見えた。一日の疲れが飛んでいく（2022年5月11日）

すっきりとした青空。雲一つない。まるで「頑張れ」と言っているようだ（2022年5月18日）

心をいろどる花壇

都留市まちづくり交流センターのまえで、色とりどりの花が来館者を出迎えている。わたしは４月から毎週、自宅から20分ほどかけてこの２階にある図書館に通っている。長く歩いたあと、鮮やかなパンジーとビオラが並ぶこの花壇を見て疲れがすっと消えていく。

ビオラの花びらのサイズを大きくした品種がパンジーである。パンジーは５センチ以上、ビオラは4センチ以下が目安だが、品種改良が進むにつれ、その基準はあいまいになっているようだ。ふとこれらの花の大きさが気になったので測ってみる。すると、５色のうち赤色のみが５センチで、それ以外は５センチ未満だった。赤色の花だけパンジーなのだろうか。なんだか、この花が５人家族の末っ子のように思えて愛しくなった。

よく見てみると、オレンジ色のビオラにオレンジ色のチョウがとまっている。（2022 年 5 月 3 日）

近くで見ると、その赤色の花に種ができていた。パンジーやビオラは花が枯れたあと、ガクの根元が三つに裂けて、それぞれにびっしりとついた種がはじけ飛ぶそうだ。まだ種が落ちていないガクを観察できたのは幸運だった。青空のもとで、チョウやミツバチとともにビオラに顔を近づける。わたしも小さくなって花びらの上を飛びまわってみたい。

３日後、花壇の下側にイチゴが植えられたプランターを発見した。何度も見たはずの花壇だが、イチゴの存在に気づかなかった。白くて小さなイチゴの花がぽつぽつと咲いている。淡く色づいた形の良いイチゴの実が、葉のかげに隠れているのを見つけた。春のおわりにパンジーは種をつけ、夏のはじめにイチゴが実をつける。季節のはざまがうかがえて胸が弾んだ。

数日後、いつも通り観察をしていると、「花ですか？」と声をかけられた。どうやら夢中になって花壇と向き合うわたしを見て、センターの職員さんが出てきてくださったようだ。「この花は、去年の11月ごろに植えたんです。少し前までもっと咲いてたんですが」。たしかにだんだん花の元気がなくなっているようだ。理由を尋ねると、「寿命かもしれません。あとは花の密度の関係かもしれないです」とおっしゃる。そして、「イチゴももうすぐ食べごろですね」と赤く色づいた実をほほえましそうに眺めた。職員さんの横顔から、この花やイチゴを大切に育ててきたことが伝わった。

まもなく食べごろのイチゴ。収穫されるのを待ちわびているようだ（2022 年 5 月 14 日）

パンジーからイチゴへ季節のバトンが渡された後、花壇はどのようにわたしの心をいろどってくれるのだろう。

原口桜子（学校教育学科 １年）＝文・写真

コケの変身

コケとの出会いは小学生のころだ。あるとき、庭のすみにひっそりとたたずむかれらを見つけた。じっと見ていると、すいこまれそうなほど神秘的な緑色に一瞬で魅了された。それから、道路のわきや建物のかげに、そのすがたを探すことが習慣になった。都留に引っ越してきてからも自然と水路へ目がいく。壁にはりつくコケを眺めるためだ。

コケのことをもっと知りたいと、図鑑を開く。そこには、乾いているときは茶色っぽいが、水分を含むと鮮やかな緑色に変わる種があると書いてあった。ふだんは気に留めない、さびた鉄のような色のかれらが思い浮かぶ。本当に色が変わるのだろうか。まるで想像がつかない。疑うような思いから観察を始めた。

ていねいに眺めるようになってから3日目、ぱらぱらと雨が降った。何か変化があるかもしれないと、いつもより注意深くようすをうかがう。すると、わずかにコケの色が明るくなっていることに気がついた。雨が続くと、しだいにかれらは緑色へと変わっていく。

ひときわ激しい雨の日、いつものように水路をのぞくと、きらきらと光る緑色が目に飛びこんできた。思わず圧倒されるほど、華やかで繊細な輝きだ。まるで水路の壁一面に、星くずが散らばっているかのような光景に思わず息をのむ。私は惹かれるままに水路のそばにしゃがみこみ、しばらく食いいるように見つめていた。

長かった雨がやむとかれらは、たちまちもとのすがたにもどった。雨の日に見た輝きはなく、つい残念に感じてしまう。本当に同じ存在なのだろうか。たしかに目の当たりにしたはずなのに、いまだに認めることができない自分がいた。

今度こそたしかめようと、暗い色味のコケに注目して水路を見つめる。すると雨が降らなくても湿度や気温に応じてすがたが変わっていることに気がついた。私が見ていなかっただけでかれらはずっと変わりつづけていたのだ。ようやくそのことを実感すると、見るたびに変わっていく表情から目が離せなくなった。今日はどんなすがただろうと、わくわくした気持ちで探すうちに、今まで意識してこなかったコケにも愛着がわいてくる。気がつけば、私はコケのことをもっと好きになっていた。

西佐和子（比較文化学科 1 年）＝文・写真

雨の日のコケ。思わず触りたくなったが水路が道をはばむ。いつかリベンジしたい（2022 年 5 月 13 日）

晴れた日のコケ。オレンジ色の正体が気になり、調べたがわからなかった。菌類だろうか（2022 年 5 月 11 日）

ムササビ観察日記
ー8年目ー

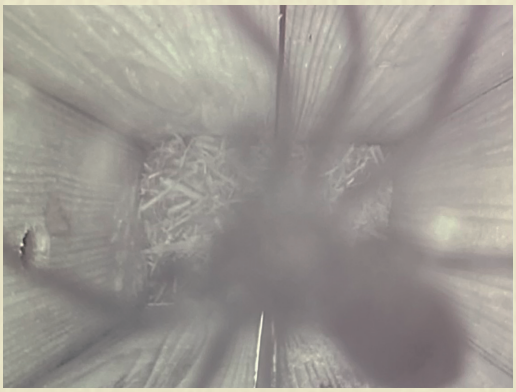
「よき観察者がよき森を育て、よき森がよき観察者を育てる」。そのような想いを込めて、本学では都留のシンボルであるムササビの観察を行っています。キャンパスの森に2008年に巣箱を、2013年にムササビライブカメラを取りつけました。本学ホームページ（http://www.tsuru.ac.jp）でムササビのようすをご覧いただけます。

フィールド・ノート編集部＝文・写真

4月26日　ながいしっぽ

この日、久しぶりに巣箱へ戻ってきました。顔は見えませんが、長い尾が確認できます。

5月22日　あやしい影？



大きなクモがカメラに張りついていました。ムササビの帰りを待っているのでしょうか。

5月10日　ようすをうかがう

巣箱の穴から外のようすをうかがっています。毛並みのよさが、ひと目でわかります。

6 月 2 日　ばんざい

気温が高くなってきたので、巣箱のなかも暑いのでしょうか。仰向けに寝ています。

6 月 1 日　夢のなかへ

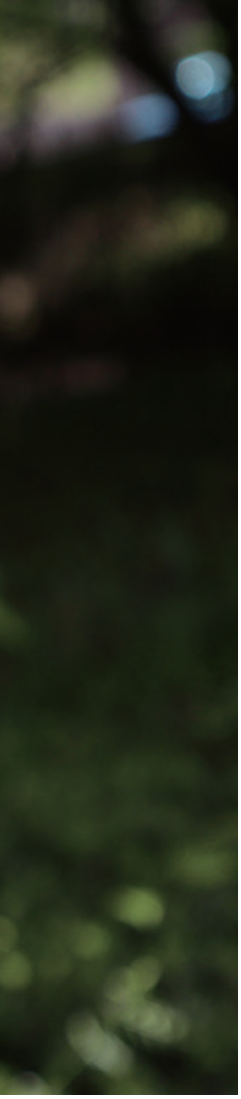
巣箱のなかは落ち着くようでずっと寝ていました。ときどき寝返りをうっていました。

6 月 28 日　お手上げ

6 月なのに異例の暑さです。お手上げなのはムササビも変わらないようです。

6 月 22 日　いざ出陣！

これから夜の森へとむかいます。日によって差はありますが 19 時過ぎくらいに出巣します。



都留の風景写真集 ―緑風の候―

春と夏のあいだには、緑色が印象的な季節がやってきます。このことに気づいたのは、都留で暮らし始めて３年目になる今年のことでした。山の新緑、水中の植物など、あっという間に過ぎていってしまうこの時期ならではの色を、写真に残したくなりました。

髙橋杏佳（地域社会学科３年）=文・写真
佐藤優美（国文学科３年）=写真

@ 本学本部棟前（2022 年 4 月 15 日）

@ 古川渡（2022 年 5 月 29 日）

@ 本学コミュニケーションホール横 (2022 年 4 月 28 日)

@ 夏狩 (2022 年 5 月 14 日)

めん許をとったハタチの夏。20 年後の私は生きていれば 41 歳になるころでしょうか。今は免許があるだけで車は持っていません。車を運転することは「大人になった」というイメージを抱いていたけれど、じっさいは運転する夢を見ていた幼いころとあまり変わらないような気がします。41 歳の私へ。楽しく生きてさえいてくれれば、多くは望みません。自分で選んだ道に自信を持ってね。そして好きな車に乗って、たくさんの場所へ行ってください。これまでの出会いと縁にでっかい感謝を。(阿部くるみ)

つタンカーメンは見られましたか？ スペインには行けましたか？ 台湾で屋台の食べ歩きはできましたか？ 海外旅行に行けないまま大学 3 年生になってしまいました。都留でおいしいものや楽しいことを見つける時間もいいですが、広い世界に飛び出してみたいという思いが変わることはありません。今はドラマや映画を見ることで、違う場所を想像しています。「どこの国とも自由に行き来できる」。あるドラマのセリフが、変わらずに守られている世界でありますように。人生で 20 か国はまわりたいな。(髙橋杏佳)

いチゴと蟹と味噌汁がまだ好きですか。都留のスーパーに売っているイチゴは少し高くて、20 歳の私は買うのをためらいます。できれば 40 歳の私にはイチゴが安く売っているスーパーの近くで暮らしていてほしいです。それか高いイチゴをためらいなく買えるくらいのお金持ちになっていてください。蟹もためらいなく買えるほどになっていたらなお良いです。味噌汁は今と変わらず、毎日作ることを目標に作り続けてください。変わっていくことも大事だけど、変わらないでいることも大事にしてね。(長岡芽依)

じっかから出たいと、ひとり暮らしをはじめて早 3 年。今は 3 階の角部屋で、トカゲと熱帯魚と暮らしています。42 歳になった私は、どこで誰とどんなふうに暮らしているのでしょう。中学生のころは海外暮らしに憧れ、高校生のころは上京すると息巻いていた私は、地元の大学をもうすぐ卒業します。思い描いたとおりの道を行くことはなかなか無いですが、だからこそ人生は楽しいのかもしれませんね。たくさん回り道をして、話のネタをいっぱい持った面白いおばちゃんになっていてください。(渡邊唯)

次回予告

「五感で楽しむ」(仮)

2022 年 12 月発行予定

都留を、観察し、記録する
FIELD NOTE
no. 111 Jul.

発行人
北垣憲仁
統括編集者
西教生
編集長
阿部くるみ〔18-21.25.42-43.46-47〕
髙橋杏佳〔4-5.8-10.26-27.44-45〕
副編集長
長岡芽依〔1.2-3.14-17.30-31.48〕
編集
渡邊唯〔24.28-29.32-34〕
佐藤優美〔6-7.11-13.22-23.28-29〕
浅井祐音〔35-41〕
西佐和子〔35-41〕
原優希〔35-41〕
原口桜子〔35-41〕
村井開〔35-41〕
渡邊結佳〔35-41〕
ロゴデザイン
工藤真純
20 周年ロゴデザイン
伊藤瑠依
裏表紙イラスト
渡邊愛美
〔 〕は編集担当ページ

FIELD·NOTE (フィールド・ノート) 111 号
発行日：2022 年 7 月 28 日
発行部数：3500 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 : fieldnote.2020@gmail.com

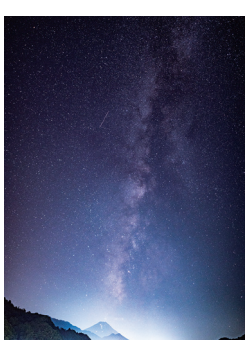
バックナンバーは都留文科大学地域交流研究センターにありますので気軽にいらしてください。

編集後記

20 年後のわたしへ

～メッセージ～

せき油王と結婚したい、と言い始めて今年で 5 年になりました。41 歳の私はいかがお過ごしですか。石油王と会えましたか。今から 2 年前、ハタチの誕生日を楽しみにしていました。きっと生活がガラッと変わって、「お姉さん」になるんだろうな。じっさいはお酒が飲めるようになっただけで、19 歳の私となにも変わっていませんでした。2 回目の成人式を迎えても、私は私のままなのでしょうね。さて、石油はあと 45 年ほどで枯れるそうです。あなたを支える「石油」はなくなりませんように。(佐藤優美)



表紙写真

井上ひさしさんの「きらめく星座」という戯曲に、地球上に暮らすあらゆる命は奇蹟そのもの、という台詞があります。創刊 20 周年にあたり、その気持ちを忘れたくないという想いを込めて撮影しました。（都留市禾生（かせい）、2022 年 6 月 27 日撮影）

FIELD·NOTE
no.111
2022年 111号 特集 食材
発行日 2022年7月28日（年3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

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。

地域交流研究センター フィールド・ミュージアム部門