

都留を、観察し、記録する

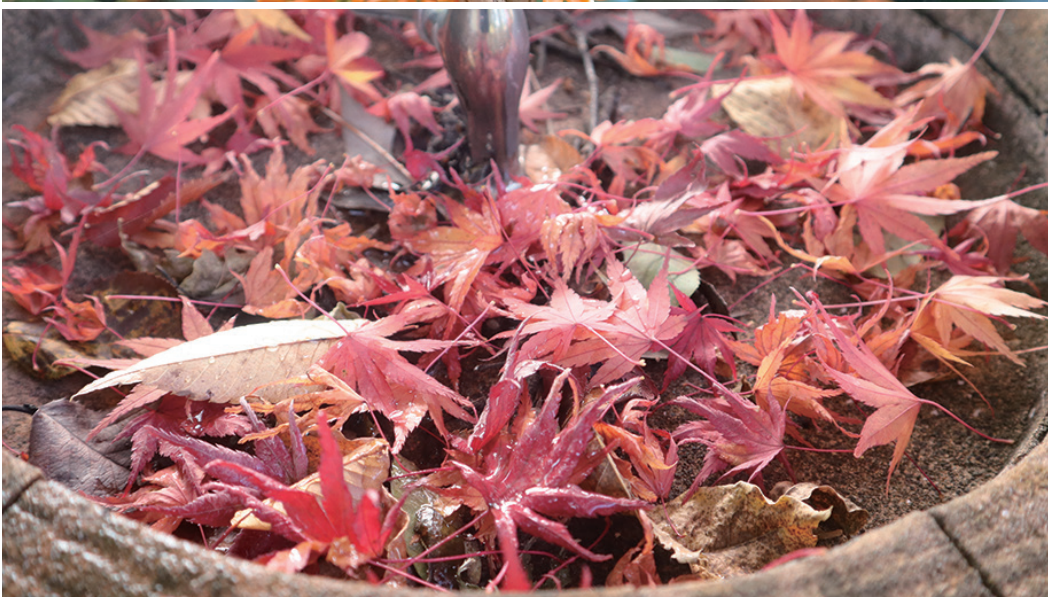
FIELD NOTE

no. 112 Dec.

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. 112 Dec. 2022



特集
五感で楽しむ



-
- 28 風を纏って
31 自負の念はていねいな毎日から
34 フィールド暦
36 「楽しい」に惹かれて
38 見つめるその先に
40 ムササビ観察日記
42 宝鏡寺がつなぐもの

- 44 電動アシスト自転車でゆく都留周遊
47 センサーカメラが写した動物たち

20 周年企画

- 48 『フィールド・ノート』の秘密
50 『フィールド・ノート』どこへ行く??
52 都留の風景写真集 一秋晴の候—



都留を、観察し、記録する

FIELD NOTE

no. 112 Dec.

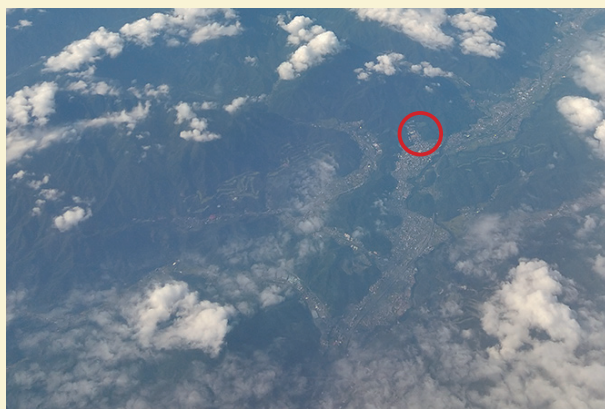
特集 五感で楽しむ



- 08 ひと針をかさねる
- 11 恵みを活かす
- 14 道しるべの木
- 17 都留でつづく能
- 20 自分がハッピーであるために
- 23 こだわりを味わう

FIELD・MAP

都留は1000メートル級の山々に囲まれ、川には透き通る水が流れる自然豊かなところです。都留のまちを鳥になった気分で、高いところから眺めると、ふだんとは少し違った都留を見ることができました。



空から

飛行機で都留の上空を通過したさい、富士山と桂川を目印に、緑に囲まれた都留を見つけることができました。赤丸のところに本学が見えます。やまびこ競技場や富士急行線の線路も眺めることができました。
(2022年9月4日)



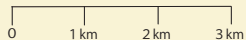
勝山城址から

都留市駅から徒歩でもいくことができる勝山城址です。10分ほどで、頂上まで登ることができました。山の間からは富士山が顔をのぞかせています。眼下に広がるまち並みがジオラマのように見えました。
(2022年11月7日)



富士山展望台から

都留アルプスのコース上にある富士山展望台です。道路に沿って、建物が並んでいます。正面に富士山のすがたをうすうすと眺めることができました。まるで、周りの山々が都留のまちを見守っているようです。
(2022年11月7日)



山梨県都留市
面積 161.6km²
総人口 29,203 人
(令和 4 年 11 月現在)

特集

五感で楽しむ

きっかけは都留の香りでした。

思い出したのは、秋の金木犀の香りや

コーヒーの焙煎の香りなど

限られたものでした。

そのとき、ふだん五感を意識して

使っていたのだらうかと疑問を抱きました。

鳥の声はどこから聞こえてくるのか。

花びらはどんな手触りなのか。

こだわりの味はどのように作られているのか。

五感を意識して日々の生活を眺めてみよう。

その思いで、

五感を使って楽しんでいる人

楽しめるものを探しに行きました。

ひと針を かさねる



たくさんのバッグがかけられている。どれも真澄さんの手作りだ

都留市で行われている教室「ちいさなかたち」では津軽こぎん刺しを学ぶことが出来る。こぎん刺しは、刺し子の技法の一つだ。山梨で聞く「津軽」の言葉に誘われて、「ちいさなかたち」を訪れる。

ちいさなかたち

電車にのって禾生^{かせい}駅までいく。「こんにちは」と出迎えてくれたのは、津軽こぎん刺し古作模様愛好家の佐藤真澄^{さとうますみ}さん（46）だ。真澄さんは自宅の2階で月に一度「ちいさなかたち」を開いている。教室が開かれている部屋は、真澄さんがつくった作品であふれていた。部屋全体が小さな美術館のようだ。多くがバッグや筆箱といった日用品で、どれも大切に使われている。

刺し子にはたくさん種類のがあるが、「西こぎん刺し」「東こぎん刺し」「三^み縞^{しま}こぎん刺し」が津軽こぎん刺しに分類される。青森の寒い冬を乗り越えるため、麻でできた野良^{のらぎ}着に刺し子をしたのが、こぎん刺しの由来らしい。地域によって、デザインや刺しかたが違う。津軽こぎん刺しは、ふつうの刺し子とは違い、縦糸を数えて針を通していく。縦糸を

5本またいだら、3本あけて、また5本またぐ、といったように奇数で針を運んでいく。こぎん刺しの基本的な模様に「モドコ」というものがあり、それを組み合わせて作品をつくっていく。

教室には図案集など、津軽こぎん刺しに関する本が多くある。真澄さんは楽しそうに本をめくった。「なにかやりたい柄とかあったら、教えてください。なんでも教えます」。本に載っている柄はどれも細かくて目がチカチカする。初心者でもやりやすいデザインをいくつか教えてもらい「花こ」という「モドコ」を組み合わせたものをつくることにした。青い麻布に木綿糸で刺すのが伝統のようだが、私は明るくて元気な黄色で刺していく。

ワクワクがある

麻より目がわかりやすい「コングレス」という布に、黄色の糸を通していく。真澄さんがスイスイと刺しているの簡単なのかと思ったが、やってみると難しい。縦糸を数えるだけでズレてしまうし、図案を眺めているだけでは完成しない。簡単な「モドコ」のはずなのに、どこを刺しているのか分からなく



◁ 上下とも「花こ」を組み合わせたもの。配置の仕方であまり違うものにみえる

なってしまう。針を布の上でなんども迷子にさせながら集中して刺していく。間違えたら針から糸を抜いて、間違えた場所からやり直す。すこし刺したら真澄さんにみてもらい、アドバイスをうけた。

考えてみれば、こぎん刺しは親から子に受け継がれてきたものだ。真澄さんから教わっている私のすがたは、津軽の住民が、こぎん刺しを継承しているように近いのかもしれない。教室には、縦糸を数える声と、談笑があった。

作業がひと段落して、どうしてこぎん刺しが好きなのかを聞いてみる。真澄さんは、そうですね、と考えてから「やりたいことが果てしなくあることかな。刺しながら、次は何を作ろう、という、先のワクワクがあるのが好きかな」とおっしゃった。真澄さんは本やSNSから影響を受けて作品をつくっているようだ。私も真澄さんが刺しているものをみていると「次はあれを作りたいな」と、どんなアイデアがわいてくる。

作品を完成させるためには何時間、何か月も忍耐強く取り組まなければならない。欲をだしてあれもこれも、というわけにはいかない。それでも、体の内からわき出してくる創作意欲が、真澄さんを動かしているのだろう。

真澄さんの持ち物は、ほとんどこぎん刺しで出来ている。「全部同じ素材だから、鞆から物を探すのが難しすぎる」と笑いながら、大きめの鞆からつぎつぎと作品を取り出した。ティッシュケース、財布、ポーチ、筆箱。そのどれにも、こぎん刺しが施されていた。ときには自身で図案を考えているようだが、「モドコ」の組み合わせや、糸や麻布の色によって印象が変わる。同じもの一つもなかった。

学生の息子さんもこぎん刺しが好きなようで、学校へもついでに水筒ケースにもこぎん刺しが入っていた。「こぎん刺しっていうのをみんな知ってると思っていて」と楽しそうに話してくださる。自分



古作模様以外にも新しいデザインを刺すこともある、と津軽こぎん刺しについてあつく語ってくれた

が好きなものを、家族も好いてくれるのは嬉しいことなのだろう。

つみかさねる

「やっている内容は同じだけど、やっている過程で昔つくったものと今つくったものを見返すと違うものになっている。これが成長なのか、通過点なのかは分からないけれど、自分の成長のリズムが作品を通じて分かるよね。こぎん刺しじゃなくても長く続けることによって分かることがあるなって。そういうものに出会ってやっている自分が幸せだなって思っている」。真澄さんは、今までなにかに熱中するということは少なかったようだ。どち



タペストリーを作ろうとしている生徒のかた。派手な色が好きなんだよね、と鮮やかな紐をみせてくれた

らかといえ、広く浅くだったのが、こぎん刺しをやり始めてから、追求したいと思いはじめたという。

真澄さんの将来の夢の一つは、「個展をひらくこと」だ。「そういうのをめざしてやっていくのがいいのかな」と大したことではなさそうにつぶやいた。「ふすまぐらいの大きな作品を作りたいんだよね。出来るかな、出来たらいいよね。だったらやつちやうか、みたいなの」と入り口のふすまを見る。だいたい、

縦が170センチ、横が270センチほどだろうか。夢を語るのは簡単だが、じつさいにやるのは難しい。それでも無謀な挑戦だと思えず、応援したくなる。それは真澄さんの津軽こぎん刺しへかける熱意が、話ぶりや作品からあふれ出ているからだ。「まずは、今作っているものを完成させないと」と、刺しかけの暖簾のれんに手をかけた。私も、布に目を落とし向き合い始める。

* * *

布に模様をつける方法は多くある。織物のように布をつくる段階でつけるもの、プリントしていくもの、染めるもの、そして津軽こぎん刺しのように、出来上がった布を彩っていくものなどさまざま。真澄さんはこぎん刺しの良さを語った。「ぜひ触つてぬくもりを感じてもらいたいなと思っていて。あたたかみもそうだけど、触つて、見て感じるものって、思うことは人それぞれ」。感覚を押しのけない優しさに、ありのままの真澄さんを想像することができた。それでは、私は何を感じるだろうか。自分で刺した「花こ」を撫でる。ぷっくりとした模様が気持ちよい。「花

こ」の「こ」は、東北の方言で可愛らしいものにつける語尾らしい。コングレスに咲いた黄色い花は、ゆがんでいるが愛嬌がある。親ばかだろうか。思い返せば自分で何かつくることを最近やっていなかった。頭を空っぽにして、せつせと手を動かすのは精神力との勝負だ。完成した達成感は、やめられなくなる。「もう少し生活が落ち着いたら、また津軽こぎんをやりたいです」と言うと「ほんとうに」と笑顔を見せてくれた。

青森県津軽地方の伝統工芸は時代を超えて、母から子へ、先生から生徒へ、個人から個人へと繋がり、都留のまちまでやってきた。針に糸を通して、はじめの縦糸を探す。それからのはじめの一針が、作品の始まりだ。こぎん刺し以外でも何かをやり遂げるには、たくさんの時間がかかるかもしれない。簡単にできないからこそその面白みがある。そんな当たり前のことを、こぎん刺しは思い出させてくれる。

目の前にあることをやり遂げるため、まずは少しでも進めてみよう。そして、それが終われば次のやりたいことがまっている。

佐藤優美（国文学科3年） 文・写真



スギの枝葉

恵みを活かす

都留市でアロマオイルづくりが行われていることを知り、都留市大野にある「Woods&Fields」へ向かった。Woods&Fieldsのアロマオイル「Tesse」は、Tsuru(都留)の「T」+「Essential oil(エッセンシャルオイル)」からつけられた名前だ。ここを営む増田太郎さん(49)は、平日は神奈川県川崎市でサラリーマンとして働いているという。

自然に対する思い

車を降りた瞬間、冷たく澄んだ森の空気に包まれた。予定より40分も早く到着してしまった私を、増田さんは温かく迎え入れてくれた。案内された平地は、二棟の小屋と白い家一軒に囲まれていた。増田さんは、「じつは初めてのお客さんなんですよ」と照れたように笑った。私も初めての取材だったが、その言葉と笑顔で少し緊張がほぐれる。

増田さんは今年の2月に起業した。幼いころは埼玉の田舎で育ち、生きものが好きだったという。東京に引っ越したのち、大学生ま



工房は室内にあるものと思っていたが、じかに自然を感じる森のなかだった。(増田太郎さん=写真提供)

でそこで過ごした。結婚して川崎市に住み、子どもと一緒に自然に触れる機会があったとき、「そういえば(自然が)好きだったな」と感じたそう。私も久しぶりに祖父母が住む田舎に帰ると、雑木林が風になびく音や塩辛い海の香りに懐かしさを感じる。私も増田さんも、ふだん自然から離れて過ごしていたからこそ、親しみを感ぜられたのだろう。

増田さんは里山の荒廃という問題を深刻に

考えていた。そこで廃材となった枝葉を使っ

たアロマオイルの香りを楽しんでもらうことで、森林整備の活性化のきっかけになればと思い、オイル作りを始めたそう。オイル作りを始めるために視察に行った京都府の工房には、近くに畑や川があったという。理想の環境と出会った増田さんは、「これだ」と自然に囲まれた工房を作ることを決心した。

鳥の鳴き声が聞こえてくると、「鳥の種類とかも知りたいんですね、生きもの好きなので」と森を眺めた。森にいるシカやセミについて楽しそうに話す増田さんの目はきらきらと輝いて見える。生きものが好きという思いが、里山を守りたい気持ちの根底にあるのかもしれない。

理想の実現へ

そもそもなぜ都留市で始めることになったのだろう。うかがうと、知り合いから間伐材を使用した特殊な炭を製造している会社を紹介され、その工場が都留市にあったことで話が進んだそう。

そしてもうひとつのきっかけとして、「都留ビジネスプランコンテスト」が大きかった

ようだ。このコンテストは、内閣府や都留市の後援により、地方創生の一環として始まった。このコンテストで増田さんのアイデアを聞いた都留の方がたと、つながりがうまれたという。増田さんは、「コンテストに参加した大きな目的は、地域の人たちとつながることだった。一人では絶対に無理だった」と話す。穏やかながらも真剣な表情から、これまでの苦勞や協力してくれる人たちへの感謝が伝わってきた。

森のなかのオイル工房

工房見学を始めていきますねと増田さんは小屋の蒸留器のほうへ向かう。「Tease」を精製する蒸留器からは、もくもくと白い煙が上がっていた。小屋は木造で、壁は木材どうしの間隔がとられている。壁の向こうの木々が見えて、小屋が森に溶け込んでいるように見える。木々が風にそよぐ音を聴きながら見学できるなんて、と贅沢な気持ちになった。

今回はスギのアロマオイルづくりを見学した。オイルの材料となる枝葉や燃料の薪は、おもに都留市産だ。蒸留の方法は「水蒸気蒸留法」で、ここに必要な冷却水もこの近くの

川からくみあげたものだという。蒸留のあと、ろ過をして100パーセント都留市産のアロマオイルが完成する。

蒸留器で蒸されたスギは、鮮やかな緑から茶色に変色していた。温かいので足浴に利用できるといふ。蒸留器からスギを取り出しかごに移し替えてもらい、足を入れる。スギから出る湯気で自分の足が見えなくなった。癖がありながらもさわやかなスギの香りが鼻を抜けていく。これまではスギといえば花粉のイメージが強く、どのような香りなのか想像したこともなかった。



粉碎機に入れやすいように枝先が細く、密度のある杉を拾うのがポイントだと増田さんは話す（2022年10月9日）

足浴してみると寒さと緊張でこわばっていた筋肉が足先からほぐれていくのを感じる。自分の足が見えるころには体の芯まで温まっていた。心地よさで思わず眠ってしまいそうになるが、「いけない、取材中なんだから」と気を取り直す。取材への引き締まる思いは保っていたが、いつしか張り詰めた緊張はなくなっていた。

アイデアは膨らむ

増田さんにこれからの計画をうかがった。すると地域の人たちと連携し、畑で野菜を収穫する里山体験を考えているという。「蒸留器にかけた後のスギは、肥しにもなるんです」と近くにある畑へ案内してくれた。蒸されたスギを蒸留器から取り出してしばらく放置すると、畑の肥料に使えるそうだ。畑は自宅敷地内の一画を耕して作ったと話す。まだ作物は植えられていない。しかし、やわらかい土から鮮やかな緑の葉が並んで顔をのぞかせているようすが目に浮かぶ。これからどんな種類の野菜が育てられるのだろうか。

ほかにも増田さんは、桃農園で廃材となった剪定枝でアロマオイルを作るなど、アイデ

オイルだけじゃない、スギの恵み



- ①足浴のようす。スギのふかふかとした感触が心地よかった
 ②③熱されたスギからしたたる水は、透き通ったピンク色をしている。白い布を浸すと、ほんのりと淡く色づいた
 ④蒸されたスギはしばらく放置することで抗菌効果が弱まり、肥料にも使えるという
 ⑤オイルはもちろん、蒸留のあとに分離した水にも杉の香りが強く残っている。抗菌スプレーとしても使えるそうだ
 (写真はすべて2022年10月9日に撮影しました。)

アを次々に話してくれた。増田さんの弾んだ声に私もわくわくしてきた。自然を「楽しむ」という思いがあるからこそ、自然を「活かした」アイデアが生まれるのだろう。

都留100パーセントのオイル

後日、完成品が気になって「Tesse」を取り寄せた。手のひらにすつぽり収まる大きさの小瓶を開けると、ほのかにスギの香りが広がる。小瓶に顔を近づけると、香りが何倍にも凝縮されていた。蒸留されたスギの独特な香りが洗練されている。森のなかの工房見学で、スギの香りの湯気に包まれたことを思い出した。もしかしたら、香りと記憶は深く結びついていくのかもしれない。

寝る前に香りをかぐと、足浴で眠たくなつたときに、自然と眠りにつける。スギのあたたかさだけではなく、さわやかで深みのある香りが心地よかったのだと気づいた。

このオイルの一滴一滴に都留の自然がつまっている。そしてオイルを通じて森に興味を持つてほしいという増田さんの思いと、その夢を応援する都留の人たちの思いが込められている。



1キログラムのスギから取れるオイルはわずか3ミリリットル。この瓶の中のオイルがスギ1キログラム分だ (2022年11月9日)

廃材となつたスギが、その良さを活かしたという人たちの手によってさまざまな形で恵みを与えてくれている。人と人が協力しあつて生きていくように、人と自然も協力しあつていくことを改めて実感した。相手の良さをわかっているからこそ、支え合ったり、良さを活かしたりできるのだろう。私も何かの良さに気づき、支え合えるものと出会いたい。もしかしたらすでに出会っているのかもしれない。

原口桜子 (学校教育学科1年) 〓 文・写真

木の道

「これは阿部さんの木ですね」と紹介してもらったクルミの木。今まで自分と同じ名前のこの木について、知ろうとしてこなかった。材木として、油として、動物たちの食材として、さまざまな姿を見せてくれる。近いようで遠い存在だったクルミの木に触れてみた。

阿部くるみ(地域社会学科3年)=文・写真
辻口いづみ(地域社会学科4年)=写真

青いクルミ

宮沢賢治の故郷である私の地元では、小さいころから文学作品に触れる機会が多かった。『風の又三郎』に「青いくるみも吹き飛ばせ」という一節がある。通っていた小学校の壁にその一節が描かれていて、どこか誇らしい気持ちになった。国語の授業で音読をしたとき、周囲の友人が私を見てきて少し恥ずかしかったのも懐かしい思い出。

そういえばクルミの木をしつかり見たことがあっただろうか。宮沢賢治の作品に出てくるといふことは身近にあったはず。クルミと

聞くとナッツの一つで、食べものとしての印象が強い。あるとき、キャンパス内にクルミの木があることを知った。見に行ってみると樹高6メートルほどの木がある。この木は高木になると聞いたことがあるので、まだまだ生長しそうだ。

木材としてのクルミ

クルミが一体どんな木であるのか、知らないことばかりだ。木材としての特徴を、美術教員の青木宏希先生(49)に聞いてみる。

「私が教えられることでよければ協力させていただきます」と快く受け入れてくださった。青木先生によると、木材としてのクルミはとも扱いやすいという。木は刃物を使って加工されることが多い。人の手の代わりに使われる道具との相性は、木と人との距離を表している。とくにクルミは道具との馴染みがいい。クルミの木は人に近い木だからこそ、昔から生活のそばにあるのだ。

クルミの材質はしなやかで、ゴツゴツしてないことから女性のようなという。「木に男も女もないんだけどね。クルミは柔らかい感じがするから」。長きにわたって触れてき

た青木先生だから感じ取れる木の雰囲気があるのだろう。

木は、木材として使えるようになるまで7年以上置くそうだ。その期間に水分をとばし乾燥させる。多くの木は、その段階で「狂い」といった歪みが生じる。しかしクルミはそれが少ない。青木先生に理由を尋ねると、クルミには油分が多く含まれているからだそう。

扱いやすさがあるぶん需要が高まり、たくさん消費されてしまっているという課題もあるという。人間はよい木材と聞くと、つい取り尽くしてしまう。木は10年でわずかな生長しかない。「これからは、私たちの生活と自然との関わりかたを考えていかなければならないですね」と青木先生は真剣な眼差しで話してくださった。

適材適所

これなんですけど、と青木先生が見せてくださったのは、蜜蝋とクルミ油を混ぜて作ったワックスだ。木工の仕上げに使うワックスは、強い匂いや、ピリピリした刺激が生じることがある。これは自然のものでできているため、直接肌に触れるものや口に入れるもの



- ①芳醇な木の香りがするクルミ油 (2022 年 11 月 4 日)
②動物たちがちいさな体で一生懸命クルミを食べている姿が想像できる (2022 年 10 月 27 日)
③削りすぎないように箸の形を整える (2022 年 11 月 4 日)



に使いやすいという。またクルミは、実も余すことなく使うことができる。以前、青木先生が作ったクルミの実はキーホルダーをいただいた。これはニホンリスやアカネズミの食べ痕を利用してつくったものだ。話を聞いて周辺の森にあったものだという。話を聞いてクルミを知っていくなかで、なんて優秀なものだろうと、つくづく感心する。

後日、青木先生が持っている都留市内でとれた木材を見せていただいた。その木材は2種類あり、それぞれ別の木だと思っていたら、どちらもクルミだという。木目や色が違うので驚きながら聞いていると、木の樹皮側と中

心部で見た目が違うことがわかった。木を乾かす工程で、雨風に当たると腐敗に近い部分から腐敗が早く進む。腐敗と聞くと少し悪い印象を持ってしまいが、それも木が持っている一つの個性だ。人に近い木と聞いてから、クルミの木がなんだか愛おしい存在になっていく。

青木先生の提案もあり、この木材を使って箸を作ることにした。使用頻度や水に触れる機会が多いことを考え、中心部の木材を使う。作るものにあつた木材を選んでいく。適材適所という言葉があるが、まさにそのとおりだと思った。

木と道具との距離

青木先生に箸作りの手順を教わりながら取り組む。まずは使う道具だ。カンナ、あて台、スコヤ(※)、ノコギリ、ナタなど、ならべられた道具を見て中学校の技術の授業を思い出す。授業でつくった飾り棚は今も実家で使っている。木で作られたものは長持ちする。そういえば座ってばかりの授業より、体を動かして学ぶほうが好きだったな。はやる気持ちを抑えつつ青木先生の説明を聞く。まずは大きなクルミの木材を細かく分けるところからだ。木の繊維に沿ってナタで割っていく。割れ目が斜めになってしまったため、機械で割ることになった。

つぎは細かく割った木材をカンナで直角にならす作業だ。青木先生は慣れた手つきで削っていく。削った木くずが途切れずにくると丸まった。教えられたとおりをやっているが、なかなか綺麗な木くずができず悔しい。全身に余計な力が入り、削った面が右側だけ高く斜めになってしまった。まだ道具とも木材とも距離があるようだ。ときどきスコヤを使って直角になっているか確認する。そうし



出来上がった箸。左右の形が少し違って、手づくりならではの温かみを感じられる(2022年11月4日)

何度もカンナで削って微調整をしていく。青木先生が慣れない作業だから休みつつやってくださいね、と声をかけてくれた。その言葉で、また体に力が入っていたと気づく。何かに集中すると周りが見えなくなるのは昔から変わっていないな、と少し反省した。

いよいよ箸の形へと整えていく工程だ。箸は食べものを掴みやすいよう、先端が細くすばまっている。木材の二面を使って、その形に削るための基準線を下書きした。だんだんと細くなる形を、根本と先端で削る回数を変えていくことで調整する。カンナの使いかた

のコツをつかんで、木くずもくると綺麗に丸まってきた。青木先生からも「よくなってきましたね。道具との距離がぐんと縮まって馴染んできてますよ」と言ってもらえた。ほっとしたのも束の間で、ふだん使わない腕の筋肉が悲鳴を上げてきた。中腰でいるから腰も痛く、筋肉痛を覚悟した。

わたしの箸

だんだんとゴールが見えてきた。つぎは2本の高さを整える。どの面でも同じになるよう、こまめに合わせながら調整する。これがとても難しい。同じように作っていたはずがこんなにもずれていたとは。こんなところに私の大雑把な性格が出る。最後の調整は青木先生がしてくださった。そうしてすばみの丸みを出す作業に入る。四角柱の中心に一本の軸が通っているイメージで回数を決めて削るといいですよ、と青木先生は的確でわかりやすく話してくださる。

助言をもらったとおり慎重に削り、ヤスリで仕上げていく。目の荒いものから順番にかける。どんどんとめらめらになっていくのを何度も手で確かめた。そして「一咫半^{ひとあたまはん}」とい

う伝統的な寸法にする。これは人差し指と親指を直角に広げた長さが「一咫」で、その1.5倍の長さのことを指す。私の手の大きさに合わせ21センチで作った。

仕上げるに、以前見せてもらったクルミ油を塗っていく。二、三度塗り込んでいくことで光沢が出てしっとりとした触り心地になった。やつと完成だ。はじめはもつと時間がかかるかと思っていた。しかし時間を忘れるほど集中していたからか半日で出来上がった。少し細身だが、世界で一つ、私だけの箸だ。

* * *

出来上がった箸を使って、炊き立てのご飯をいただく。お茶碗は小学生のときに陶芸教室でつくったものだ。いつもより美味しく感じるのは、思い出が加わったからだだろうか。自分をつくる大切なものがまた一つ増えた。削っていると手に木の感触が伝わってくる。焦つたり、力が入ったりするとクルミにはお見通しのようで、うまく削れない。クルミは人との距離が近く、柔らかで素直な木であることを知った。自分を見失わないよう、クルミの木を大切な道しるべにしたい。



能 づくづく留都



宝生会の発表会で、連吟（※）「高砂」^{たかさご}を発表する3人。着物を着て謡うすがたが凛々しかった（2022年11月3日）

「都留市ってじつは能が盛なんだよ」。都留のかたから聞いたその言葉が印象に残っていた。能というと高尚なイメージがあり、京都での修学旅行で少し見たことがあるくらいだ。都留には能舞台があるお家もあるという。また、お稽古には小学生も参加しているそうだ。都留と能が結びつかず、能をやっているかたにお話をうかがうことにした。

都留の能の歴史

能は14世紀に確立したもので、600年以上の歴史を持つ日本の伝統芸能だ。また、能にもいくつかの流派があり、都留市内でも二つが活動する。今回は宝生流^{ほうしょうりゅう}のみなさんにお話をうかがった。都留宝生会^{たまりほうせいかい}は、さらに清謡^{せいよう}会^{かい}、弥文会^{みぶんかい}、友垣会^{ともがき}と三つの稽古場があり、それぞれ先生をお呼びして月に何度かお稽古をしている。合同の発表会も行おうそうだ。

能は江戸時代、将軍家の影響を受け各藩で奨励された。郡内を治める谷村藩も同様だったのだろう。そのころから、都留では能を楽しむ風土が作り出された。徳川家と都留がつながっていたことに驚く。同時に都留に能が根付いた長い年月に、気が遠くなりそうだ。

都留宝生会は今年で115周年を迎えた。創立当初の記録はないという。ただ、明治45年6月3日付の山梨日日新聞には明治42年8月に謡曲稽古の始まりを伝える記事があり、それを根拠としている。都留で能が100年以上も続いてきた理由を探したい。

やることでわかる

「能」と言っても、謡や仕舞い、お囃子といったさまざまな役割から一つの舞台が成り立つ。謡には、独特な節回しがあり、せりふも含めて謡われる。源氏物語などが能の脚本に書かれていて、「高砂の」や「牛若丸」という言葉が出てくる。古典で習った言葉がでてくると、「あ、知ってる」と、能の世界がぐっと近づくような気がした。

都留宝生会の皆さんは仕舞いやお囃子の演奏などもする。仕舞いには型があるが、都留宝生会の会長佐野龍一さん(64)は、「ただ腕をあげるだけの動きでもなんかできなかったんです」と語った。また、遠藤匡彦さん(91)はもともと教師をしていたそうだ。仕事終わりに先生の仲間が集まって、稽古をしていたと思い出しながら話してくださった。

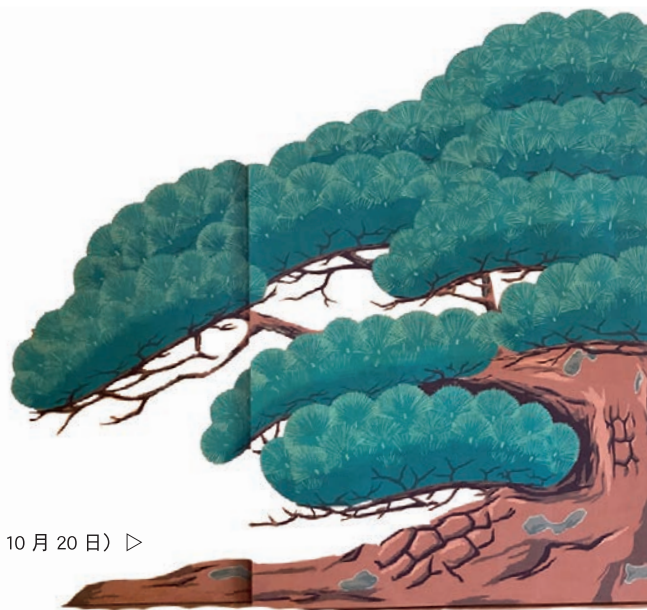
さらに、「謡にもリズムがあつて。練習するとわかるようになるんだよね」とおっしゃる。私は謡を聞いてもリズムをつかめなかった。しかし、長い時間をかけるからこそ、そのリズムがわかり始めるのだろう。簡単にはできず、探求する楽しみがあることが、能が人を惹きつけてきた理由なのかもしれない。

緩急をつける

また別の日には友垣会のお稽古を見学した。何度も通ったことがある道に練習場所があった。家のなかの能舞台に書かれた松は、とても立派だった。参加者のかたがたと指導する田崎甫先生(34)が出迎えてくださった。お稽古が始まると、空気が一気に張りつめた。先生がお囃子を叩き地謡をするのに合わせて能を舞う。パンパンというお囃子を叩く音、バスーという舞台をすり足で移動する音、バサツという扇を開く音、そして緩急をつけて動くようにすに釘付けになった。その後、先生が「1、2歩目ゆつくり、3、4歩目早く」などと細かい部分まで指導する。もう一度仕舞いの練習が始まると、より迫力が増したように見えた。

寺子屋のような場所に

能にはなじみがなかったと田崎先生に伝えらると、「日本人は知らないことを敬遠するところがある。でも大人になるともっと早くから伝統芸能を知っておけばよかったと話すんですよ」とおっしゃった。だからこそ、子どもへの普及活動に力を入れている。「ここが安心して来られる寺子屋のような場所になればいいな。寝ててもいい。でも舞台に入ったら集中する。それがあの日できるように。能を通してそうなってくれたらいい」と能を教えるときの想いを語った。





左上：バチで台を叩いて、お囃子の代わりに使う(2022年10月26日) 右：発表会の謡のようす(2022年11月5日)
 左下：先生と仕舞い「敦盛」の練習をする(2022年10月26日)

今日の子どもたちのようすを見るとまさにそうだった。夕方には、学校帰りの小中学生がお稽古に参加する。舞台に入り先生と挨拶をすると、その前までとは表情が変わる。キリッとした表情で、堂々とした声で謡い、舞ではドンと舞台を踏んでいた。小学生の子に「かつこよかったよ」というと、「ありがとうございます」と照れながら微笑んでくれた。お稽古が終わった後も、練習を撮影した動画を見て振り返りをしていた。キトス海翔くん(12)は「自分の大きな声を活かしたかった。学校とか家ではうるさいって言われるけど、ここにくれば褒められる」と嬉しそうだった。コロナ禍でなかなか大きな声を出せない。それでも、ここなら自分を認めてもらえる。まさに安心できる「寺子屋のような場所」だ。また、都留宝生会でも能楽体験教室などを開いている。「ぜひ学生にも」とお誘いしていただいた。教室には地域のかただけでなく、本学の留学生が来るなど、能が広まっている。

* * *

『間』があるんですよ」とおっしゃった。見ることや聞くことに直接関わるものではなく、少し意外に思う。しかし、直接五感に関わらないことを話すのは、他のかたも同じだと思い出した。仕舞いの型を舞う楽しさを語った佐野さん、次第にわかるようになる謡のリズムについて話した遠藤さん。ほかに、謡で発声することで日本語の美しさがわかったというかたや、仕舞いで姿勢が良くなったんだよねと話すがいた。じつさいにやっている人の話を聞くと、全身を使っているからこそわかる深みがあると伝わってきた。先生は「能はそこまで面白いものじゃない。だから60年間続いてきたんだよ」と笑う。小学生の子は「勝負がつくわけじゃないから、難しい」と話す。能は誰かと比較するものではなく、自分の上達と真摯に向き合っていくものだ。だからこそ、能が100年以上も都留で続いてきたのかもしれない。ただ、私が知ったのは、能の一部分でしかない。その一瞬では簡単に面白さがわからないからこそ、能の深みにはまっていきそうだな。

高橋杏佳(地域社会学科3年) 文・写真

自分が ハッピーで いるために

atelier multicolore

「自分用の花を買って欲しいんです」。そう語るのは「アトリエ ミルティコロール」の店主、赤岡さやかさん（41）だ。赤岡さんは都留市田野倉^{たのくら}で金曜と土曜にだけ営業する週末花屋を営んでいる。赤岡さんが考える花との暮らしの魅力をうかがった。

週末花屋

地域の小学校が終業式を迎えた真夏の昼下がりに、はじめてお店を訪れた。入り口がわからず迷っていると、「暑いのにありがとうございます、どうぞ」と庭に面した窓から赤岡さんに声をかけていただいた。

ミルティコロールは、自宅の一室を利用した花屋兼アトリエだ。店内に入ると、花瓶に入った色とりどりの生花や天井から吊るされたドライフラワー、壁にかけられたリースが目に見え込んできた。ピンク、赤、オレンジ。可愛らしい花に気分がぱつと明るくなる。鮮やかな色に見とれていると、赤岡さんは「自分の好きな色ばかり選んで仕入れちゃうんです」と照れたように笑った。

赤岡さんが自宅で週末花屋をはじめたのは2年前のことだ。もともとは花屋で働いており、その傍ら自宅のアトリエでリースやハーバリウムなどの作品を制作していた。そして十分な作品ができると、週末に開かれるマルシェで販売していたという。「マルシェでお客様さんやほかの出店者のかたとおしゃべりする時間が大好きなんです」と目を細める。

しかし、楽しみにしていたマルシェは新型コロナウイルスの影響ですべて中止になってしまった。マルシェの出店募集は3か月ほど前から行われるため、春には秋ごろまでの予定が決まる。マルシェに向けて制作を進めていた赤岡さんだったが、「先の予定まですべて白紙になってしまつて」と声を落とした。



のびのびと咲く生花が出迎えてくれた（2022年10月22日）

ひとりマルシェ

「自分でやっちゃうか!」。作品をお客さんのもとに届けられずに悶々としていたある日、花屋の同僚との会話のなかでそうひらめいた。集まってマルシェをすることができないのなら、ひとりでも自宅でマルシェを開こうと思いついた。家族に相談すると、はじめは自宅に人が来ることに抵抗があったそう。



小学生の息子さんが撮影した赤岡さん（2022年9月11日）

しかし赤岡さんの熱意に、何もやらないよりやったほうが良いと背中を押してくれた。

2021年10月から自宅の庭にターフを立てて「ひとりマルシェ」がはじまった。すると、近所で面白いことをやっている人がいると評判になり、徐々にお客さんが集まるようになった。赤岡さんは「一度きてくれたお客さんがお友だちを連れてきてくれることもあって、それがすごく嬉しいです」とほがらかに語る。お店に訪れるお客さんは常連のかたが多い。色鮮やかな花にくわえ、赤岡さんの温かな雰囲気がかんづかんで離さないのだ。

色とりどり

店名のミルティコロールはフランス語で「色とりどり」を意味する言葉だという。「お花を通してみなさまの暮らしが色とりどりになりますように」という願いがこもっている。

花で幸せを届ける赤岡さんらしいネーミングだ。フランス語にしたのは小さいころから花の都であるパリが好きだったからだそう。赤岡さんは幼いころから庭の草花などの自然に触れて育ったという。花を見て、自然のなかでこんなにすてきな色があるなんてと感心したと話す。自然が持つ鮮やかな色に魅了されたのが原点になっていた。

赤岡さんのお父さんは銅や真鍮しんちゆうで作品を作る金属工芸家をしている。そのため、小さなころからものづくりを身近に感じてきた。「大人になっても自然とOLではなくて、何か作りたいなと思っていました」とおっしゃる。20代前半のころは携帯ショップで勤めていたこともあったが、自然とかけ離れた生活にストレスを感じる日々だった。そうして癒しを求め、花屋への転職を決意したという。「やっぱりお花が好きなんですよね」と花に

目をやる。花が心を彩り、支えてくれたという経験がある赤岡さんだからこそ、花を買ってくれた人が幸せになって欲しいという願いを人一倍強く持っているのかもしれない。

暮らしに花を

「お花つて人に贈るイメージが強いけれど、暮らしに取り入れて、お花を見て幸せだなあと思ってほしいですね」。贈答用ではなく、自分のための花を買って欲しいと赤岡さんは話す。私自身、コロナ禍以降、部屋に花を飾るようになった。それまでは母の日など、何かイベントがあるときにしか花を買う機会はなかった。しかし家ですぐ時間が経てからというもの、花に心を癒してもらっていた。「そういうかたすごく多いんです。だから、少しでも長くお花を楽しんでいただけるよう、日持ちするものを選んで仕入れていきます」。赤岡さんは毎週甲府市の市場まで仕入れに足を運び、自分の目で見て選ぶことにこだわっている。また季節感やお客さんの声を取り入れたお店づくりを心掛けています。赤岡さんはほかに、生花を長持ちさせる方法やドライフラワーの作りかたなど、花を

最大限楽しめるよう、さまざまなことを教えてくださった。さつそくヒマワリのミニブーケを持ち帰り、出窓にかざってみる。毎朝、水を替えながら少しずつ花開くようすを観察しているうちに、花に愛着を感じるようになっていった。

ハッピーを込める

花を自宅で楽しんでほしいという思いは作品にも宿っている。赤岡さんに作品作りのこだわりをうかがうと、「自分が見てかわいいつて思うものしか作りません」とおっしゃる。柔らかな口調のなかにお客さんに喜んでほしいという信念が垣間見えた。とくに大切にしているのは「自分がハッピーなときに作ること」だ。気分が落ち込んでいるときにはアトリエにすら入らないようにしているという。「負の感情のときに作るとその気持ちが作品に反映されてしまうような気がして。反対にハッピーなときは楽しくて手が止まりません」。作品には製作者の思いがそのままうつし出されるように感じる。赤岡さん自身が楽しんで作った作品は見てだけで気分が華やぐようなものばかりだ。



クリスマスイメージしたスワッグ（2022年10月22日）

花の声を聞いて

10月22日、ふたたびお店を訪れた。クリスマス用のスワッグを注文するためだ。はじめて花火のような形をした橙色のピンクッションに、ほのかな柑橘の香りがするブルーアイリス。目で見ても香りを嗅いでも楽しい花たちを一つひとつ選んでいく。赤岡さんは私が選んだ花をベースに、枝物や花を組み合わせてくれた。手際よく作業するなかで、「スワッグ

グを作るときはお花にどこに入りたいか訊きます。するとお花がぴったりはまるところを教えてくださいるんです」とおっしゃる。無理やり入れるのではなく、自然の魅力を最大限発揮できるように手助けする。そうすることで花がより生きいきしてくるのだ。

* * *

赤岡さんが花を心から愛している気持ちが言葉から行動からもひしひしと伝わってきた。「本当に好きという気持ちで向き合うとお花も応えてくれるように思っています」。その言葉のとおり、店内に飾られた花は嬉しそうに上を向いて咲き、お客さんを迎えている。花が咲くことを「花笑^{はなえ}む」と表現することをふと思いつく。私にはなんだか本当に花が笑っているように見えた。自分がハッピーでいるために、花を大切にする。花の声に耳を傾ける。そうすることで、日々のささいな変化を敏感に感じ取れるようになる気がした。大切に飾った花は、今日も私の心を彩ってくれている。



こだわりを味わう

私が「すがや」を知ったのは、本学への進学が決まって、アパート探しのために都留に来たときだ。家族へのお土産に最中^{もなか}を買って帰った。食べてみると、サクッとした皮の食感となめらかなあんこの口溶けがたまらない。ペロリと食べ終えてしまった。今でも忘れられないあの和菓子はどのように作られているのだろう。



お店のショーケースにはたくさんの和菓子が並んでいる（2022年8月5日）

足の裏の感覚

お店の扉を開けると、菅谷賢一郎さん^{すがやけんいちろう}（54）と晶子さん^{あきこ}（53）が「お待ちしていました」と迎えてくださった。壁にそって並んだ和菓子が暖かい色の照明に包まれている。

賢一郎さんは「あんこを作ってる和菓子屋さん、うちだけなんだよ」とおっしゃる。あんこも手作りだったのか、と驚いた。すがやのあんこ作りは小豆の皮むきから始まる。小豆を煮て皮を浮かせたら、足で踏む。昔から変わらずに受け継がれてきた作業だ。「ガッガッガッ足が入っていく感じ」。気づいたときにはこの感覚が体に染みついていたという。全身を使って小豆を踏み込むようすはとても迫力があつた。100回ほど踏むと黒い皮がむけて、白い実の部分が残る。

すがやでは和菓子ごとにあんこを作り分けている。砂糖の種類や量を調整することで、あんこの舌触りを変えているらしい。ほかのお店にはない、おいしさのひと工夫だ。「あんこから作っているからこそできる」。賢一郎さんは、わははと笑って少し照れくさそうにおっしゃった。



小豆の皮むきのようす。「100メートル走を1本走るくらい」の体力を消費するらしい（2022年11月7日）

おいしい材料あつめ

すがやで使う材料は、すべて自然のものでそう。「黒糖を食べたとき、その島、その島の味が全然違って面白かったね」と晶子さんが教えてくださった。黒糖は、かりんとう饅頭いりあてじまに使用していて、西表島いりあてじまのものを選んでいくという。ほかに、醤油やもち米などは自分の舌でおいしさを何度も確かめる。栗や小豆は一年をとおして味や状態が違いため、色や香り、うまみが凝縮しているかどうかを見

極める必要があるそうだ。多くの経験やこだわりを貫く気持ちがなくてはできない。

・しそ餅という和菓子は都留の和菓子屋さんならではの発想で作られた。「なんで都留に梅の和菓子が無いんだろう、都留の花は梅なのに」と思ったことがきっかけという。しその葉は、梅干しの発色をよくするために使われる。独特の香りや葉っぱの食感が和菓子に合うとは思えなかった。しかし、しそ餅を食べてみると、優しいあんこの甘さにしその葉のすっきりとした香りが鼻に抜けて心地いい。少し粒が残っているお餅と、しその葉の食感も相性がよくて食べやすい。一度食べただけで大好きになった。

たくさんの選択肢から材料を選び出すのは簡単なことではない。それでも手を抜かず、一つひとつ自分たちで確かめ、おいしい材料を集めている。すがやの和菓子はそうやって多くの人に愛される味になっていった。

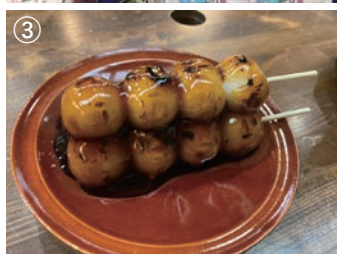
楽しい食べかた

お客さんには、和菓子をどのように味わってほしいのか、と賢一郎さんに尋ねた。材料や手作業など、こだわりが詰まっているため、

感じてもらいたいおいしさがあるのだろう。しかし、「和菓子をきつかけに、会話ができればいいな」と予想外な答えが返ってきた。その人が満足するものを作りたい、と賢一郎さんは話す。たしかに、味わいかたは十人十色だ。それぞれが感じた味わいを話し合えたら、もつとたくさんの「おいしい」を発見できそうだ。

お客さんが見つけた、おいしい食べかたを教えてくださいということもあるという。例えば、最中を凍らせてアイス最中にするといい、白あんの最中はワインに合うなど、思いおもしろい食べかたで和菓子を楽しんでいる。かりんとう饅頭の食べごろについては、お客さんと思いが分かれることがある。「作ってる本人としては3日目がいちばんうまいと思ってる。作りたてがおいしいって人もいるけど。だから賞味期限が（作ってから）3日になっている」。すがやの和菓子の賞味期限は賢一郎さんのおいしいと思う瞬間が一つの基準になっている。今度、すがやで和菓子を買ったら注目してみよう。

こだわりが詰まった和菓子は、自分の味覚をとぎすませて味わえるおいしさと、誰かと



①10升の小豆を大きな鍋で煮る。道具も昔から受け継いだものを使う（2022年11月7日）
 ②都留名物のしそ餅。お餅をしその葉1枚で包んでいる（2022年10月3日）
 ③焼きたてのみたらし団子。厳選したお醤油が効いている（2022年10月12日）

一緒に味わうことで豊かになっていくおいしさをもちあわせている。

本物の和菓子

「今の入って、お餅もお団子もお饅頭も柔らかくないと受け入れてくれないですよ」。
 晶子さんが少し困った顔をした。考えてみれば、コンビニなどで手軽に買える和菓子はいつでも柔らかい。最近では、洋菓子の要素も取り入れられて生クリームとあんこを組み合わせたお菓子もよく見る。「お餅は本来、保存食で硬いもんだから」と賢一郎さんもつぶやいた。

目新しいものを効率よく作り続けるこの時代が、私たちの味覚を変化させていることを見落としていた。「昔ながらの作りかたで作るとこうなるよっていうのを、そういうものを食べてほしい」。晶子さんの強い願いが伝わってくる。晶子さんはお嫁に来るまでは和菓子が苦手だったそう。すがやのていねいに作られる和菓子を食べたり、自分で作ったりするうちにその魅力を知っていった。

すがやの和菓子に込められたこだわりは、商品を大量生産するためのものではない。食

べた人に手作りの良さが伝わるように、心の底から「おいしい」と言ってもらえるように、たくさんの手間をかけて一つの和菓子を作っているのだ。「本物を作ってる」。賢一郎さんの言葉は力強かった。

* * *

大学生になった今、もう一度すがやの和菓子を食べてみる。はじめて食べたときと同じ、やさしい甘さだ。「味を守るにはねえ、手抜きができないな」と言った、賢一郎さんの誇らしげな表情を思い出す。

ふと、「手作りも味」なのか、と考えた。ていねいに作られた和菓子を食べると、作りの手の思いや、どれだけ大切に作られているのかを想像できる。すがやの和菓子を通して伝わってくる味わいは舌で感じることだけではない。本物は作り手の思いや努力を相手に伝えることができるのだ。

私も本物を目指してみよう。一つひとつ、ていねいに書いた言葉を届けたい。賢一郎さんと晶子さんの和菓子作りに対する姿勢は、私の目標になっていた。

渡邊結佳（国文学科1年）＝文・写真

特集

五感で楽しむ

五感を意識してみると、

ふだん何気なく見すごしてしまう

そのものの新たな一面に気づきました。

「みる」「きく」「あじわう」「かぐ」「ふれる」

私たちは五感ひとつひとつではなく、
すべてを使って世界を感じとっています。

小豆の踏み具合で変わるあんこの舌ざわり
記憶に深く結びつくさわやかなスギのオイルの香り
声に出すと一層わかる日本語の美しさ

心と身体で感じとることで
そのものの奥深さを知ることができました。

風を纏って

富士五湖地域は「郡内織物」で有名な織物の産地だ。富士山の清らかな雪解け水は良質な織物産業を発展させた。郡内織物産業をおこなう機屋^{はたや}の1つに、伝統的な技術を大切にしながら、独自に進化を遂げるブランドがある。それが、桂川のほとりにある「武藤」だ。

軽やかさ

富士山と桂川を一度に眺めることができる橋をわたり終えると、重厚な石塀と立派な庭が見えてくる。敷地のなかには、趣のある建物と一緒に、ぱつと目を引く白を基調とした建物がある。その壁には「MUTO」と英語で書かれた看板がつけられていた。

出迎えてくれた武藤英之さん^{むとうひでゆき}（67）は、地域の野球クラブに選手として所属しており、快活な話し口調と明るい笑顔が印象的だ。「我に立つ場所を与えたまえ、さすれば世界を持ち上げる」この言葉が好きだね」と話す武藤さんは、世界を舞台に躍進する「武藤」の社長だ。

「武藤」はもともと、糸を買って、織る作業は委託し、できあがったものを販売に行くという業態をとっていた。しかし今では、糸を撚る作業から製品として販売するまでのすべての工程を行っている。撚糸^{ねんし}・整経^{せいけい}・製織^{せいしよく}が行われている工場では、ワインダー、撚糸機、整経機、織機といったさまざまな機械が並んでいて、糸が生まれ、織物というすがたへと変わっていく一連のようすを眺める

ことができる。織機は最新のものではなく、あえて昔ながらのシャトル織機をつかっている。シャトル織機のボタンボタンという規則正しい音が工場内に響きわたっていて、隣にいる武藤さんがその音に負けないよう声を張って説明してくれる。「今のものは速さ重視だから、開口幅(※)が小さくなつて糸の間隔がきつくなる。だけど昔のものは開口幅が大きいから、時間はかかるけどふんわりする」。「武藤」の織物の空気のような軽さの秘訣はここにあった。



然糸機が絶えず糸を巻いている (2022年9月25日)

それ以外にも後の工程で、あらかじめ糸と一緒に織り込んでおいた水溶性ビニロンを、ワッシャーと呼ばれる機械で溶かす。織る工程では細い糸が切れないような強度を持たせつつ、それを溶かしてしまふことで、できあがった製品にはその分の重さが含まれないようになっている。じつさいに出来上がったストールは、首に巻いているのを忘れてしまうくらい軽く、肌触りの良さのとりこになつてしまふ。

世界を駆ける

「武藤」はこれまで羽毛布団や服地といったさまざまな種類の織物に挑戦したという。しかし失敗も多く、試行錯誤を繰り返していた。そんなある日、武藤さんは新聞を読んで、ストールがブームになっていることを知ったそうだ。「それでストールに挑戦してみたら、ちよつとだけ成功したね」と、武藤さんが笑って言った。そこから「武藤」はストール製品に力をいれ始めた。

厳正な審査を通過しなければ出品することができないフランスの展覧会、ブルミエール・ヴィジョンへ出品するなど、パリへ8回、イ



歴史を感じさせるシャトル織機 (2022年9月25日)

タリアへ5回、アメリカへ数十回と、ストールとともに世界各地をめぐる。

「世界一の織物」を目指す武藤さんに、「もうすでに日本一を獲ってしまったから、世界一を目指しているんですか」と尋ねた。すると、「日本一にはなつてないよ。でも、日本一じゃ意味ないと思うんだ。世界一じゃない」と武藤さんは答えた。それはストールを作り始めた当時、バブル景気で世界の織物が日本に多く入ってきたことが関係しているそう。最初から世界を意識せざるを得ない状

※開口幅：経糸が上下に開いた時の差



色とりどりのストールを見つめる武藤さん（2022年9月25日）

況にあったのだというが、それでも武藤さんの挑戦への熱意や向上心は人並みではない。武藤さんは、世界一の織物をつくるためにはまず、世界一細い糸が必要であると考えた。細い糸をつくるため、大きな紡績会社へ乗り込んで直談判したそう。当時はまだまだ新参者であった武藤さんはやつとの思いで交渉し、世界一細い糸の織物を作り上げた。しかし、世界の市場に持って行くと、「外国人は扱いが雑だから、こんなに細い糸だとすぐだめになってしまう」と現地の人に言われてし

まう。そこから試行錯誤し、世界一の織物とは、細い糸を使って空気を含ませながら、密度の濃いものをつくることではないかと考えついた。

「糸の太さ」、「組織」、「密度」が織物において重要な三つの要素であると確信した武藤さんは、その要素を大切にしながら織物を作っている。また、「中小企業は強みがあるよね。特別な存在にならないと」と、独自の技術を極めていくことの重要性を語った。

デゲ

武藤さんは今では織物の製造に直接携わっていない。2人の息子さんに任せているそう。武藤さんは、「社長」、「長」という存在について「一番上の人はどつしりと構えていなくちゃいけない」と言った。「薩摩に『大概』^{テゲ}っていう言葉があつて、『親分』^{テゲ}っていう意味なんだ。自分の自信をつけさせるために手回しすることを言うんだよ。親分は表ではどつしりと構えていなくちゃいけないけど、裏では自分のためにあれこれやっているんだ」と語った。私もこれから「長」という立場になることがあるだろう。その時はこの

言葉を思い出して、「長」と呼ばれるに恥じない人でありたいと強く思った。

* * *

武藤さんは風に溶けていつてしまいそうな軽いストールを生み出したのとは裏腹に、強く揺るがない芯を持つていた。それは「武藤」の織物が、伝統的でありながら、独自のスタイルを確立し、それを貫いているところに通じているのかもしれない。また、「武藤」は、今まで主力としてきたスカーフだけではなく、衣服や家具など新しい製品に挑戦している。SDGsの活動にも積極的に取り組んでおり、ここにも武藤さんの挑戦を恐れないすがたや向上心があらわれていた。

いつの間にか現状に満足して、探究心を持つことを忘れていたかもしれない。武藤さんが世界の舞台を駆けるように、私も高みを目指す姿勢を忘れないでいたいと思った。もしも、現状のままでいいのか迷いがあつたら、勇気を持って新しい世界に一步踏み出した。今はまだ知らない世界を恐れる必要はないと気づかされた。

自負の念は
ていねいな毎日から



都留市上谷に「割烹い志ばし」という料理屋がある。入り口にかけられている緑色の暖簾には、白い「そば」の文字が堂々と書かれていた。お店を切り盛りしているのは、ご主人の安富和男さん（76）と奥さんの晴子さん（75）だ。10月頭になると新そばが食べられると聞いて、2日に訪れた。お話を聞くなかで、お二人のこだわりが伝わってきた。

秋の味覚、そば

時計の針が11時半を指そうとしているなか、ぐうつとなるお腹を押さえて店内に入る。座敷に案内され、広やかな畳の部屋に腰を下ろすと、実家で足をのぼすときのような落ち着きがあつた。しばらくして、「お待ちせしました」と、晴子さんが料理を運んできた。ふわあつと、そばの香ばしさが鼻をかすめる。お盆には、つややかな新そばに具だくさんの天丼、小鉢などが置かれていて、どれから食べようか迷ってしまった。

まずは念願の新そばからいただく。そばを思い切りすると、口いっぱいに広がる豊かな風味に口元がゆるむ。お次は天丼だ。囃むと弾けるような食感のエビに、今が旬の秋



アンコウの吊るし切りで使用される鎖。吊るされたアンコウには異様な迫力があるという

ミョウガなどの天ぷらが乗っていて、箸がどんどん進んだ。すっきりとした酸味の漬け物は、油っこくなった口のなかを整えてくれる。優しい甘さの卵焼きも絶品だった。大満足で、あつという間に食べきってしまった。

い志ばしの隠し味

食後に新そばについて尋ねると、北海道産のそば粉からつくられていると教えてくださった。「こだわりのそば粉があつて、北海道の場合

は単作なのね」と晴子さんは語った。二期作のところでは、年に2回新そばの粉が手に入る。だが、北海道の場合は秋の1回きりだそう。北海道でつくられた単作のそば粉はなぜ美味しいのだろう。理由が気になってお二人にうかがった。すると和男さんは、「理屈なんかないよ。ただ美味しいんだ」と言葉にした。つづくようにして晴子さんも、「食つていうのはさ、その人その人で全部（好みが）違うことだよ。……だからやっぱし、つく

る本人が美味しいと思ったものを（出す）」とおっしゃる。

食材選びのこだわりはそば粉だけにとどまらない。天井に使われていたミョウガは都留市のもので、エビやホタテなどの海産物は北海道から仕入れている。晴子さんは「和男さんが仕入れに」毎日行つて、自分の目で見えて。……ものを見なければ買わない」と力強く言い切った。

手づくりということも意識しているようで、小鉢に入っていた梅干しはお店で漬けたものだと誇らしげに話してくれた。また、冬限定のメニューであるアンコウ鍋にも、和男さんが吊るし切りをしたアンコウを使用しているという。アンコウの吊るし切りはお客さんのあいだでも人気で、孫を呼ぶからまだアンコウを下ろさないでくれ、と頼む人もいるそう。どうやら、11月の終わりごろから入荷が始まるらしい。じつさに吊るし切りのようすを見て、私にとっての新たな冬の風物詩とした。

美味しさにはつきりとした理屈はないということがお二人の考えだった。それでも、い志ばしへやつて来るお客さんはみな満足して

帰って行く。それは、人によって異なっている食の好みに合わせるのではなく、自分自身の舌を一途に信じているからなのだろう。自信をもって厳選された食材は、い志ばしの料理の美味しさを確かなものとしている。つくり手のこだわりがとっておきの調味料になっているのだ。

習慣が節目に

「50年も店してるから、（お客さんは）もうほとんど常連さん。それでおまかせコース



もりそばに小天井がついたセット。何口食べても心が弾んだ

みたいな」と晴子さんは口にした。い志ばしは和男さんの一代で50周年を迎えた。常連さんのなかには、何十年と足を運んでいる人がいるという。時間の長さにあつと驚いていると、「みんなお客さんもびつくりしてき、50年もよくやってこれたなってね。本人たちにしてみれば毎日まいにちね、勝負。一生懸命働いてきて、そういう信念でやってきたから、考えてみたらもう50年か、ってね」と、晴子さんはおっしゃった。私の年齢を2倍しても追いつかない年月を商売に費やしてきたというのに、思いの外あつからんと話すようすにきよんとしてしまう。謙虚な人柄の背後には、誰もができるわけではない実績が隠れていた。同時に、言葉尻の強さからは、経験に裏づけされた自信がひしと伝わってきた。

じゅんわりと出汁のあふれる牡蠣が入った茶碗蒸し、旨味の詰まった鴨肉やとろろの焼きネギが乗った鴨南蛮など、い志ばしの料理一つひとつが私の心をつかんで離さないでいる。この味を覚えていたいと思ったり、何度でも食べたくなったりするのは、和男さんと晴子さんが「美味しい」料理を抜かりなく提供してきたからだ。これからも身体がつ

づくかぎりね、と晴子さんは顔をほころばせていた。お二人はあと何年と、自信とこだわりをもってお店をつづけていくに違いない。そう確信して、お腹と心が満たされた私はお店を後にした。

* * *

大学4年生の私は、来年から社会人として働きはじめる。何年ものあいだ夢見てきた教育関係の仕事に就く予定なので、期待に胸がふくらむばかりだ。その反面、これから上手くやっていけるのだろうか、不安で眠れない夜を過ごす日もある。

しかし、まだ見ぬ将来のことを思い悩む時間はもつたない。信念を抱いて今を積み重ねていくことが肝心であり、その結果、知らず知らずのうちに大きな成果をおさめる場合がある。お二人の生きざまがそれを物語っていた。飾らないけれど、こだわりを貫き、誇りをもって毎日の商売を営んでいる。ていねいな毎日は習慣となり、私たちに自負の念を与えてくれる。お二人の頼もしいすがたが私の指針となった瞬間だった。

辻口いづみ（地域社会学科4年）＝文・写真

フィールド暦

汗ばむ夏から過ごしやすい秋へ、そして手足がかじかむ冬へと移り変わっていきます。そのあいだ、生きものたちはどのように過ごしているのでしょうか。今回は7月から10月にかけて、都留市内で出会った生きものを紹介します。

本学フィールド・ミュージアム = 文・写真

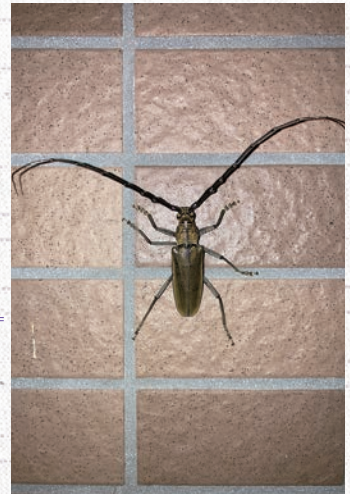


オオアオイトトンボ

体全体が金緑^{きんりょく}色をしています。日本に生息するアオイトトンボ属の最大の種です。北海道から九州まで分布し、都留市では11月ごろまで見られます。
(2022年10月4日 田原)

ミヤマカミキリ

日本全土に分布しています。日本に分布するカミキリムシ科のなかで最大の種の一つです。雑木林やクリ畑などに生息しています。夜行性です。
(2022年9月10日 禾生)



オオカマキリ

草原などに多く見られます。体は緑色もしくは褐色です。体のはばが広いハラビロカマキリは、前ばねの左右に白い点があることから区別できます。
(2022年10月15日 十日市場)

ニホントカゲ

ニホントカゲは、北海道から九州まで広く分布する^{はちゅうるい}爬虫類です。写真のように尾が青い個体は幼体です。陽当たりのいい場所を好みます。
(2022年7月24日 田原)





アカタテハ

ブッドレアの花に蜜を吸いにやってきました。ぜんし前翅のおもてにある橙色のオビ模様が和名の由来になっています。都留市では秋によく見かけます。
(2022年8月7日 本学4号館前)



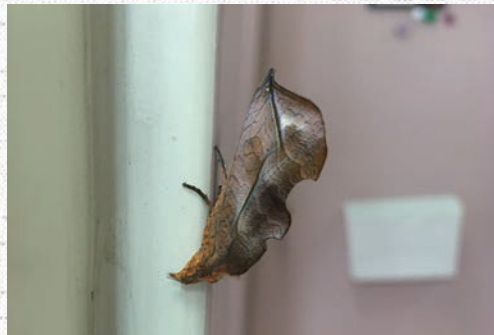
カラスアゲハ

北海道から九州まで全土に分布します。ゆったりと飛びます。カラスザンショウなどがあれば都市部でも出会えます。はね翅が緑色に輝いて見えます。
(2022年8月7日 本学4号館前)



キアゲハ

成虫は年に3～4回発生し、春型にくらべ夏型は黒っぽくなります。前翅の付け根あたりが黒くなることで、アゲハチョウと区別できます。
(2022年8月7日 本学4号館前)



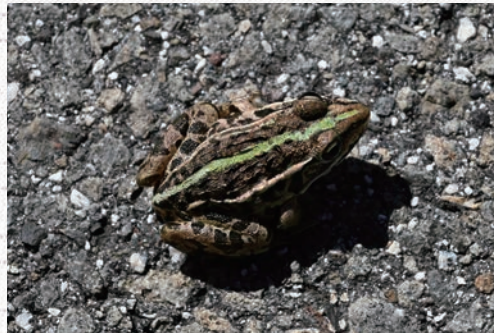
アケビコノハ

研究室の扉に枯れ葉のようなガが止まっていたが、翌日にはなくなっていました。地域社会学科教授の前田昭彦先生が撮影しました。
(2022年10月25日 本学2号館6階)



アズマモグラ

おもに日本中部以北に生息しています。日本固有種です。4号館前の芝生広場には秋から冬にかけてモグラ塚ができます。
(2022年9月9日 本学4号館前)



トノサマガエル

日本では本州、四国、九州に分布しています。都留市ではほとんど姿を見かけなくなりました。背中に緑色の線が入っています。
(2022年10月2日 禾生)

「楽しい」に

惹かれて

まだ夏の気配を感じる9月27日、「ひびき布店」を訪れた。お店に入ると、あたたくゆつたりとした空気に包まれ、こわばっていた肩から力が抜けた。出迎えてくださった店主の田邊眞響さん（43）にお話をうかがった。

繕いというもの

取材前、ひびき布店が不定期にワークショップを開いていることを知った。何のワークショップだろう。気になって眞響さんにかがってみると、「ダーニング」をやっているという。初めてきく言葉だ。

ダーニングとは、すり切れたり穴が空いたりした衣類を補修する、イギリスの伝統的な繕いのことだそう。あえて繕う衣類の色や素材と異なる糸を使い、その箇所をデザインのひとつとして目立たせるやりかたがあると聞くとなんだか興味がわいてきた。

眞響さんが繕ったものを見せてもらった。

シミができたという水色のバッグに、小さきまざまなベージュの花がいくつも縫いつけられている。ほかにもこまかな模様があしらわれていて、バッグはふんわりとしたやさしい雰囲気をもとっていた。シミは教えてもらわなければ、わからないほど自然に模様のなかに溶け込んでいる。むしろ、バッグをいどころひとつの模様のように思えた。

「自分のちよつとした世界観を表現させるっていうのが楽しいんですね。遊び心っていうのかな」。繕いの魅力をうかがうと、ゆつくりと言葉を選びながら、そうおっしゃった。たくさんある繕いの方法からどれを選ぶのかはもちろん、糸の色やデザインのちよつとした工夫ひとつでも印象は大きく変わる。「繕いつてけっこう自由なんです」とほがらかに笑う眞響さんは、生きいきとしていた。ぐるりと店内を見わたすと、色とりどりの糸が目に入る。今までは漠然ときれいななあ、と思っただけだったが眞響さんに感化されたようだ。今はこの糸にはどんな布が合うのだろうと、考えることが楽しくなっていた。

いざ挑戦

話しているうちに、じつさいに繕いをやってみたいという気持ちがむくむくとふくらんでいく。とはいえ、2年以上も針に触れていない。尻ごみする気持ちのほうが大きかった。そこで、比較的なじみがある刺し子のキットに挑戦することにした。

翌日の夜、ひとりきりの部屋で針を手にとり、慎重に布を刺す。しだいに針の動きだけに没頭していった。しんとした部屋の空気を鮮明に感じる。ひとつ息を吸えば、すうつと心が穏やかになり心地よい感覚が身体を包み込んだ。この時間をずつと味わっていたい。一気に進めなくなる衝動をぐつと押しとどめ、毎日少しずつ進めていく。そうして完成させたころには、ダーニングをやってみたいという前向きな思いだけが心のうちを占めるようになっていた。その思いのまま、眞響さんに基本的なダーニングのやりかたを教えてもらう約束をし、お店へ向かった。

今回は穴をふさぐ方法をならう。眞響さんから簡単な説明をうけ、さっそく縫い始めた。ていねいに、と心のなかで何度も唱えながら

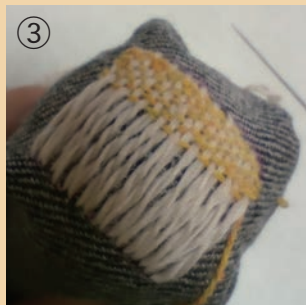
基本のダーニング



①布を固定する。
今回は固定するさいに、あらかじめ印をつけておいた。固定にはダーニングマッシュルームという専用の道具を使う。おたまやマトリョシカなどでも代用できる。



②タテ糸を通す。
補修したい部分を覆うようにし、5ミリほどの間隔を空けながら糸をわたらせる。間隔はヨコ糸の太さに応じて変える。糸の素材も繕うものの素材によって変える。



③ヨコ糸を通す。
タテ糸を1本おきにぐらせながら、糸をわたらせる。織物のような感覚で隙間なく奥へとつめていく。途中で糸の素材や色を変える工夫をしてもいい。



④糸の始末をする。
おもて側に出ている余った糸を裏で束ねたり、縫い目に入れこんだりする。そのため糸結びが苦手でもできる。40分ほどで完成した。

力を抜く

眞響さんに今後やりたいことをうかがうと、すぐに言葉が返ってきた。「ちよつとでも自分のつくったものが生活のなかにあった

針を進めていく。しかし、初めてのダーニングに緊張しているのだろうか。それとも浮き足立っているのだろうか。どうしてもはやる気持ちが抑えられない。早くはやく、と手が焦ってしまった。おかげでタテ糸の間隔がバラバラになったり、布がよれてしまったりとなかなか思うようにいかない。思い通りにならない自分がはがゆくてたまらなかった。いったん手を止め、眞響さんにアドバイスをもらおう。不思議と、眞響さんのあたたかな笑顔を見ると、気持ちが和らいできた。ふう、とひと息ついて作業を再開する。今度はゆっくりと進めることができた。しばらく集中して縫っていくと、しだいに満ち足りた思いがわきあがってくる。これが眞響さんが話していた繕いの楽しさなのだろうか。さつきまでただわかる気がするようなものだったのが実感へと変わる。楽しいという感情がじわあ、とあふれ出して身体にしみていった。

ら、暮らしが豊かになるんじゃないかなって思うんだよね。そういうのを多くの人に知ってもらえたらって思ってた。しつかりとした信念をもちながらも、そこに気負いは感じられなかった。そういうえば、と繕いの魅力について尋ねたときのことを思い出す。眞響さんは「楽しい」という言葉を何度口にしていった。楽しいからやっているのだと話す眞響さんに頑張ろうという力みはない。どこまでも自然体だった。

そうした眞響さんのすがたがあつたからこそ、私はダーニングに惹かれたのだろう。決して押しつけがましくない「楽しい」がやさしく背中を押してくれていたのだ。

楽しいからやる、というのは、ふと忘れやすく難しいことだ。周囲の評価を気にしていると簡単に見失ってしまう。だからこそ、「楽しい」からと何かに打ち込んでいる人は格好いい。「楽しい」は人の評価を気にしない強さをもち、周りの人をも巻き込む大きな力になる。きつと「楽しい」に勝るものはないのだろう。

西佐和子(比較文化学科1年) 文・写真

見つめるその先に

都留には松尾芭蕉の句碑が10か所ほど点在しており、田原の滝には彼の像もある。自然がもつ力強さを俳句にすることを好んだ芭蕉は、どのようなところに都留の自然の魅力を感じたのか。じっさいに句碑を巡ってみた。

「松風の 落ち葉か水の 音涼し」

芭蕉が夜の静寂のなか、風に散る松の落ち葉や水の音を詠んだ句だ。この句碑がある東漸寺^{とうぜんじ}へと向かうため、地図を見ながら国道139号線を歩き始める。あたりを見渡すと、山はまだ深緑色なのだと気づく。これから、赤や黄色に葉が染まっていくのが待ち遠しくなった。10分ほど歩いたところで、東漸寺の門が見えてきた。

東漸寺に入ると、一本の大きなもみじの木に包まれるようにして句碑が置かれていた。句碑のまわりには松ではない、ほかの植物の落ち葉があつた。句で詠まれていた松の落ち葉の光景を想像する。過去にタイムスリップできるのなら、そのときのようなすを見てみたい。句碑へ一步近づくと、まだ昼間なのにもかかわらず、夜のような静けさに引き込まれるようだった。

「リーン、リーン」。静けさに浸っている

と、鈴虫の声が聞こえてくる。実家のベランダの近くにいた鈴虫の声を思い出して、懐かしい気持ちになった。虫の声は楽器や人工物では表現することが難しい繊細な音だと改めて感じた。

「名月の 夜やさぞかしの 宝池山」

芭蕉が谷村に流寓^{りゅううぐ}(※)して戸澤^{とざわ}の宝池山^{ほうちざん}正蓮寺^{しょうれんじ}を訪れたさい、宝池山の月の美しさや名月の晩への期待を込めて詠んだ句だ。

句碑巡りで一番気になっていた月待ちの湯へ向かう。久しぶりにバスで移動するので、曇り空でも胸がはずむ。バスが出発してから10分経ち、だんだん山奥へと入っていく。到着してバスを降りると、霧がかかった森や野原が広がっていた。緑豊かな光景を目の当たりにし、思わず走り出したくなる。



田原の滝を眺める松尾芭蕉。コロナ禍でマスクが付けられていた(2022年11月9日)

澄んだ空気を吸い込み、施設のなかに入り、入浴料720円を支払う。施設にはお年寄りのかただけでなく親子連れも訪れていて、幅広い年代の人に親しまれている場所だと感じた。廊下の壁には木版が飾られていて、温泉の感想を川柳にしたものが綴られていた。

じっさいに句碑がある露天風呂へ向かう。入り口のすぐ近くに句碑が置かれていて、露天風呂の迫力をいっそう引き立たせていた。湯船につかると身体が芯から温まってく。句碑を眺めながら入ることができる機会はなかなか少ない。貴重な体験をしたことに嬉しい気持ちになった。



①月待ちの湯の暖簾（2022年10月9日）②東漸寺の句碑。虫の声が火照った身体を落ち着かせた（2022年10月9日）
③田原の滝。句碑巡りをした10月はまだ緑色だった木々が、11月になって色づき始めた（2022年11月9日）

「勢ひあり 水消えては 滝津魚」
たきゅうお

田原の滝の水柱が消え、富士の雪解けで増水した桂川の清流におどる魚とともに、春を喜ぶ心情を詠んだ句である。

ほのかな金木犀の香りが私を包む。都留へ来てから金木犀の香りに出会うことが多く、心がやわらぐ。夕陽に照らされながら田原の滝を目指した。目的地に近づくにつれて、帰宅する車の音をかき消すように滝の音の響きが強くなる。到着して足を踏み入れた途端、滝の音が全身を包み込んだ。

芭蕉像の横のベンチに腰かけ、私も滝を眺める。滝ならではの涼しさや音が、頭のなかのもやもやをスッキリさせてくれた。

田原の滝の過去が語られた看板を見つける。かつて田原の滝は上下二段だったが、滝の後退や砂防ダムの整備により、滝のすがたが変わってしまった。しかし、平成21年に景観形成が行われたことで美しい柱状節理を取り戻したそう。過去の滝のすがたを取り戻そうと尽力した人びとの努力によって、現在まで田原の滝や都留の自然が守られているのだろう。

滝の勢いは止まることがない。滝の下を眺めると、透きとおった水が流れていて、底にある岩も見える。水しぶきが夕陽に照らされ、いつそう輝いて見えた。これから秋から冬へと季節が変わる。滝だけでなく、滝のまわりもどのように変化していくのか楽しみだ。

* * *

都留へ来てから山や植物、滝が身近で当たり前の存在になっていた。そのためか、山の色合いや季節によって変化する空気などを意識することが少なくなっていたと気づく。句碑をとおしてこれらをもう一度見つめ直し、自然の力でしか生み出せない音や温度を身をもつてあじわうことができた。当時、芭蕉が見た都留の自然のようすや人びとの暖かさなども句碑をとおして知り、より都留というまちが好きになった。

当時と現在では、自然のありかたが変化した部分もあったが、時代とともに変化する自然も私たちの心を動かしている。今度は句碑巡り以外で都留の自然を見つけるために、歩いていきたい。

原優希（国際教育学科1年）Ⅱ文・写真

8月18日 テン侵入！



ムササビ用の巣箱にテンが侵入していました。テンはムササビの天敵です。木にトタンを巻いて対策していましたが登ってきました。

ムササビ 観察日記

— 8 年目 —

2013年、本学のキャンパスにある森「ムササビの森」に2つの巣箱を取り付けました。そのようすは本学ホームページのムササビライブカメラ (<http://www.tsuru.ac.jp>) でご覧になれます。今号では、ムササビが暮らしている森と、10月15日に行われた「ムササビ観察会」のようすも紹介します。

本学フィールド・ミュージアム＝文・写真

12月2日 おかえりなさい



久しぶりにムササビがすがたを見せてくれました。ぴょこっと立った耳とクリクリとした目がとてもかわいいです。

10月5日 まるまっしてお昼寝



テンを目撃してから襲われていないか心配でしたが、無事だったようです。冬にかけて子育てが始まります。あたたかく見守りたいです。

ムササビ観察会

10月15日、観察会は16時30分からスタートしました。はじめにムササビについての説明をうけ、ムササビのフンの形や観察時の注意などを聞きました。日が暮れてから観察場所へ移動します。暗いなか見上げていると、ムササビが皮膜を目いっぱい広げて、林の奥へと滑空していきました。ムササビは座布団ほどの大きさだといいます。「漢字の凸っばいね」。となりにいた友人が、そうささやきました。今まで、本やテレビでムササビのことを知っているつもりでしたが、じっさいに見るのははじめてでした。「ムササビは思いのほか私たちのすぐそばにいる」。それを体感できたムササビ観察会でした。



ムササビの森へ

10月24日、この日は雨が降っていました。足元が滑らないよう慎重に森へ入って行くと、スギやヒノキ、ケヤキ、ホオノキ、クロモジなど、たくさんの木々が生い茂っていました。視線を下に移すと、雨に濡れて鮮やかな緑になっているコケやシカの足跡も観察できます。この森で暮らしているムササビは、私たちにとって「お隣さん」です。お互いに安心して生活できるよう、そっと見守っていきます。



二手に分かれたシカの足跡



木をびっしりと覆うコケ



2つのムササビの巣箱

宝鏡寺が つなぐもの

私は、小学生のころから歴史が好きだ。その土地や時代を知ることが、物語を読むようで胸が高鳴る。だからこそ、都留に来て、このまちの歴史を知りたいと思った。寺は歴史を映してきた。そこで私は、東桂にある宝鏡寺を訪ねた。

宝鏡寺と都留の歴史

宝鏡寺は富士急行線の東桂駅から西桂町^{にしきりまち}のほうに国道を歩いて15分のところにある。はじめての取材ということもあって、緊張しながら向かった。石碑が見え、その奥に進んでいくと、荘厳な庭が目の前に広がる。足を踏み入れた瞬間、静けさが身を包んだ。非日常のおもむきに思わず背筋が伸びた。出迎えてくれたのは、先代の方丈^{ひでこ}(※)の奥さまである佐藤秀子さん(73)だ。明るい笑顔に少し肩の力が抜けた。

宝鏡寺は室町時代に創建され、江戸時代には役所や寄合の役目を兼ねていたという。「海外の教会みたいなものだね」と佐藤さんはおっしゃる。都留は、松尾芭蕉や徳富蘇峰^{とくとみそほう}など、時代を問わず多くの文化人が訪れている。それは江戸時代、それぞれの村を治める庄屋

が農民から税を取り立てるだけでなく、教養を身につけさせたからだという。そのため、農民でありながら俳句や文学をたしなむ人が多かったそう。そのことが著名な文化人を惹きつけたのだろう。庄屋が文化人を招くときには、広い敷地を持つ宝鏡寺がよく使われ、農民たちも彼らと交流したそう。

佐藤さんは本学が都留に建てられたのも、身分に関係なく教養のある人が多かったからかもしれないという。江戸時代や本学が建てられたころという、ずいぶん昔だと思っていた。しかし、今につながっているのだとはつとさせられた。

昭和50年ごろには、発達障がい者への支援もおこなっていた。当時、学校に通えなかった障がい児と保護者のために、宝鏡寺を開放していた。そこで保護者同士で交流がおこなわれ、支えあいながら地域全体で子育てをしていたのだ。現在は国の制度ができたことで宝鏡寺はその役目を終えたが、「ここは心を育てるところだから」と佐藤さんは話す。

宝鏡寺は昔から多くの人びとを受け入れ、育ててきた。それは同時に、地域をつなぐことにもつながる。そして、今にも続いている。

宝鏡寺と方丈

宝鏡寺がこのように地域の中心となったのは、今までの方丈が地域とのつながりを大切にしてきたからだ。寺というと、法事や墓参りなど特別な機会にのみに訪れる印象がある。しかし宝鏡寺では、座禅や精進料理の体験をひらいたり、句会や空手の会場として提供したりと、地域の人とのつながりを大切に行っている。一月は初参り、二月は節分会など、毎月のように行事で人が集まる。そのほかにも、いつでも自由に散策できるように境内やうら山を開いている。

歴代の方丈もそれぞれの好きなことを活かして地域に貢献してきた。特に3代前の方丈は、能や茶華道をたしなむ才能あふれる人だった。また先代の方丈は、だるまの絵をよ



先代の方丈の描いたダルマ絵。
どこかユーモアがある

く描いたそうだと。今もその絵の多くが宝鏡寺に飾られている。佐藤さんは「宝鏡寺の方丈は、人によってさまざまな個性があるんだよ」と話す。宝鏡寺では方丈によって寺の雰囲気が大きく変わる。しかし、どの方丈もそれぞれの個性を活かしながら地域と関わってきた。今までの方丈たちがつないできた結びつきが、今でも宝鏡寺が地域の中心となっている理由なのだ。

宝鏡寺と佐藤さん

佐藤さんは料理が得意で、感染症の流行前は地域の人によく精進料理をふるまっていたという。「のんびりとおしゃべりするのがいいんだよね。心がほっこりする」。人と関わるなかで、一人ひとり生きてきた体験が違うからこそ、おもしろいことに気づいたと佐藤さんは話す。今まで私は、誰かと話すということとはつながりが外に広がっていくことだと思っていた。しかし人と話すことは、人との違いを知り、自分がどういった人間かを改めて見つめられる機会にもなるのだ。

「料理をふるまうことを」周りの人から大変じゃないかと言われることもあるけど、全

然苦じゃないんだよね」と佐藤さんは笑みをうかべる。一人暮らしをはじめて料理の難しさを実感している私は、佐藤さんの生きいきとしたすがたがまぶしく見える。「特技が一つあればいい。そこから話が広がっていくから」。佐藤さんは何事もまず自分自身が楽しんでいて。誰かの趣味や特技が宝鏡寺のつながりを通して誰かに伝わっていく。楽しみから絆が生まれ、そしてつながりが広がっていくのだ。その中心的な役割を、宝鏡寺が担い、今は佐藤さんがつないでいる。

* * *

私ははじめて都留を訪れたとき、懐かしさを覚えた。それはきつと私の地元と似た、地域のつながりの濃さを、感じとったからだ。宝鏡寺には今も多くの人が集まっている。知らない人同士でも「楽しい」を通じて結びついていく。過去から未来へ、人から人へ。宝鏡寺が紡いできたつながりは、絶え間なくつづいていくのだろう。

浅井祐音(学校教育学科1年) 文・写真

電動アシスト自転車で行く

都留周遊



御正体神社へ

「こげん(※)都留は緑に囲まれとるんか」。
編集室で地図を眺めているとき、都留の大部分が山地であることに驚いた。私が知っている都留は市街地のほんの一部のようだ。じっさいに山奥まで行ってどんなようすなのかを見てみたい。ちょうど、購入した電動アシスト自転車が届いたので、自転車とともに都留の奥座敷へと向かった。

10月22日の土曜日、目をこすりながら本学を出発した。前日は楽しみですぐに寝つけなかった。最初はどこへ向かおうかと、なんとなく国道を走り、田原の滝の前を通り過ぎる。何も考えていないときはたいてい行きたいところへ向かっているものだ。

ざわざわと音を立てる鹿留川ししどめの水の流れがだんだんと大きくなってきた。川沿いには釣り人が並んでいる。かすかに鳥の声が聞こえてきたかと思うと、御正体神社みしょうたいに到着した。以前にも訪れたことがあり、コケに覆われた石段や自然を肌で感じられる雰囲気が入っている。自転車を降りて、鳥居の前で一礼をしてから、石段をゆつくりとのぼっていく。



右上：ひとけのない御正体神社。リスが食べたあとのだろうか、穴が空いたオニグルミが落ちていた

左上：都留に来てから何度か富士山を見たが、今日ほど心が踊ったことはなかった。次の週には雪をかぶっていた

右下：大小2つの滝が並ぶ太郎・次郎滝。本学からも近いので、たまにみるのもよさそうだ

左下：黒野田展望台を目指して上っている時に撮影した。上ればのぼるほど川の流れが小さくなってゆく。護岸工事のされていない、川本来のすがたを見ることができた



く。晴れているからだろうか、今日は明るい印象を受ける。上までのぼって、これからの長い道中の安全を祈願する。さあ、次はどこへ行こうか。爽快にくだり道を進み、東桂駅の近くまでやってきた。そういうえば、近くに太郎・次郎滝があるから、そこにも立ち寄ってみよう。

富士山を眺める

黒野田展望台から富士山を見ることができるようなので、のぼり坂の県道をひたすらに走っている。かれこれ1時間以上は漕いできた。ふと、横に視線を移すと大幡川を流れる水が澄んだエメラルドグリーンであるのに驚いた。さらに進むと、織物の神様と書かれた機神社がある。勾配も一段と急になり、山が間近になってきた。いよいよ富士山を、という前に「通行止」と書かれたゲートを見てしまった。どうやら、この先は工事中のため進むことができないようだ。残念ながら、引き返すしかない。

気持ち落ち込み、ペダルを漕ぐ足が重くなったが、くだり坂なのでとてもよく進む。のぼるのに時間がかかった道も、くだりだと

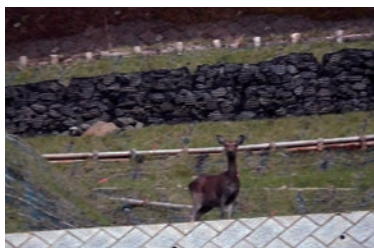
一瞬で過ぎていく。のぼるのは大変だが、その分だけゆつくりと景色を見つめることができる。坂をのぼる自転車のスピードは周囲の環境を楽しむのに最適な速度だと感じた。

お昼時、道の駅つるは多くの観光客やライダーたちでにぎわっていた。周りに広がる田んぼでは稲が黄金に実っている。ベンチに腰を下ろして休憩をしながら、午後はどこへ行こうかと考えた。

すっかり午後の日差しになってきた。私も自転車もまだ余裕がありそうなので、これから三つの峠に行ってみることにした。一つ目の鈴懸峠を目指して、石舟神社の横を曲がり、急勾配をのぼっていく。しばらくして振り返ると、周囲の山々から富士山が顔をのぞかせていた。まさか、ここで見る事ができるとは。先ほどのひたすらにのぼった苦勞も報われた気持ちがある。富士山まで幾層も山々が重なり合っている光景は、まさに都留の自然の豊かさを象徴しているようだった。

峠をのぼる

車一台がやっと通れるほどの狭さの道を鈴懸峠に向かって、さらに進んでいく。少し葉



左：道坂峠近くで、夕日を眺める。長い1日が終わりを迎えようとしている　右上：すこしばやけてしまったが、なんとかシカのすがたを写真に収めることができた　右下：長距離サイクリングも苦にならない乗り心地の愛車の「モッチ」

が色づき鮮やかになってきた木々が道の両側から迫ってくる。峠に着き、道の駅で買った信玄焼を食べていると、一台の車がこちらに近づいてきた。車内から「どこまでいくの？」とご夫婦から声をかけてもらう。自転車には人と人を近づけてくれる不思議な力があるのを感じた。

二つ目の雛鶴峠^{ひなづる}までやって来て、残すところは道坂峠^{どうさか}のみとなる。少しばかり、気温が低くなってくる。ここまで、山の澄んだ空気のおかげか、疲れを感じずに来ることができた。しかし、さすがに太ももが張って痛くなってきた。自転車から降りて2キロほど歩きながら足を休める。徒歩では、なかなか景色が変わっていかない。電動アシスト自転車だからこそ、ここまで来ることができたのだと痛感した。日も陰りはじめ、山は茜色に照らされている。のぼっているので、ふだんよりも長く夕焼けを楽しむことができた。道坂峠が近づき、自転車のモニターを見るとバッテリー残量が3パーセントになっていた。自転車もお疲れのようだ。

頭上から「ひゃーひゃー」と森の住人の声がする。見上げると一頭のシカがいた。ふと

後ろを見るとずいぶん開けた場所にきていた。今にも沈む夕日を見ることが出来る。街灯がほとんどないので、最後のかすかな光まで味わうことができた。道坂峠から帰るころにあたりは漆黒の世界に包まれていた。

都留を走る

市街地の灯りを見てとても安心した。山に行ったことで、感覚が研ぎ澄まされてきたのか、知らない道を発見する。行く先々では、立派に実った柿やお米を収穫している農家のかたがいて、都留の秋の訪れを楽しめた。自転車であ走っていると、神社を何度も目にした。まちだけでなく、峠の近くまで神社がいくつもある。

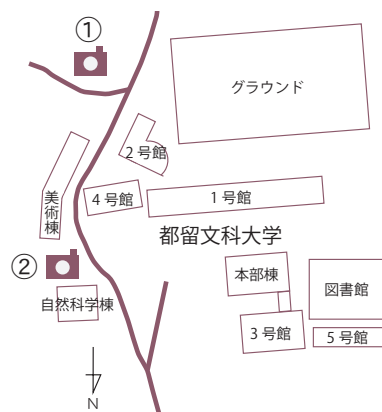
ふだんの生活では通ることのない県道や山道を走ると、深くまで続く都留の山々のすがたを垣間見ることが出来る。時間をかけて自転車で走ると、その分だけ小さな気づきがあり、人や生きものの出会いがあった。そんな、都留の自然と自転車の魅力を大いに体感した一日になった。これからも、自転車で走り続けよう。

村井開（地域社会学科1年） 文・写真

センサーカメラが写した動物たち

本学フィールド・ミュージアムでは、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でシャッターが切れるカメラ）を設置して動物の調査をしています。今号では、2022年10月から11月のあいだに撮影された動物を紹介します。今回からカメラが新しくなりました。今までは静止画だったものが、写真を撮影した後に30秒ほど録画される機能が追加されました。

本学フィールド・ミュージアム＝文・写真



テン

おもに樹上で活動しています。個体によって冬毛の色が異なります。

(2022年10月21日、①にて撮影)



ハクビシン

鼻筋が白いのが特徴で木登りがとても上手です。外来種です。

(2022年11月1日、①にて撮影)



ニホンジカ

立派な角をもつ雄ジカです。動画では毛づくろいのようすも確認できました。

(2022年11月5日、①にて撮影)



アナグマ

通り道なのか、よく撮影されました。これから冬に向けて、ふさふさとした冬毛になっていきます。

(2022年11月13日、②にて撮影)



ラストパートだ！
頑張れ～



6. 色校子エック

冊子と同じ紙で印刷したもので写真の色味や細かなミスを確認！

校了

7. 校了

赤入れがなくなり納得のいくページができた。ついに編集長から校了印をもらう！



2. 取材・観察

下調べをして準備万端。カメラとボイスレコーダーを持って取材・観察に向かう



編集会議とは？



編集部では週に一度、編集会議を行っています。共有された課題に対し部員同士でアドバイスや提案をして、活発に話し合います。

／START／

1. ページの企画

編集会議で企画発表をした。アドバイスをもらった。頑張るぞ！

『FIELD・NOTE』は創刊 20 周年を迎えました。今回は冊子がどのように作られ、みなさまのもとに届くのかという編集の流れを「編集部のあるある」を盛り込んで紹介します。

FIELD NOTE の秘密

虹色ぐるぐるが出た！

パソコンが固まると出てくるサインで、こまめに保存をするよう心掛けています。しかし、そのままデータが消えることがあります。

パソコンがエラーで固まってしまった。データが飛んで作り直し。
1マス戻る



赤入れとは？

書き起こした文章やレイアウトなどを読み合い、赤ペンで感想や訂正を書き入れる作業です。校了まで10回以上校を重ねます。



4. 校正（赤入れ）

ほかの部員の記事に赤入れをした。文章の書きかたの勉強になった

3. 書き起こし

経験したことを忘れないように取材・観察の書き起こしをした

書き起こしとは？

取材先での経験を文字にすることを書き起こしと呼んでいます。記事を書き進めていくうえで、とても重要な作業です。

ソートチェックとは？

各ページを冊子のように印刷し、確認する作業です。パソコン画面上では気がつかなかったミスや課題が見えてきます。

5. ソートチェック

冊子になったときの紙面のイメージがわく。文章の校正を進める



GOAL /

8. 完成

約3か月かけて冊子が完成した。読者のみなさまに届いて感想が聞けるのが楽しみ！

読者のかたから頑張っ
てねと差し入れをいた
だく！ 1マス進む



どこへゆく??

冊子が完成すると、私たち編集部は、読者のみなさまに冊子を発送し、市内の店舗に冊子を置かせていただくため、お店にうかがいます。今回は『フィールド・ノート』がどんなところへ旅に出るのかをご紹介します。

読者のかたの声

FNで得た学びが
仕事でも活かしていると
日々実感しています。
神奈川県 Kさん

フィールド・ノートが
届く度にあのころの
景色がよみがえってきます。
東京都 Nさん

都留の文化・歴史・
自然環境を紹介され、
大変楽しみで、ファイルに
大事に保管しています。
山梨県 Fさん

創刊20周年、ただただ
感嘆するばかりです。
おめでとうございます。
岐阜県 Nさん

50年以上都留に
住んでいますが、
知らないことの多さに
毎号驚いております。
山梨県 Kさん

No.88 から読み返し
ました。改めて冊子の
内容の素晴らしさにここに
住む幸せを感じました。
山梨県 Kさん

息子に会いに行く度、
フィールド・ノートの
情報から様々な場所に
寄らせていただきました。
東京都 Iさん

都留市内ではこんなところに



ドレッシング工房 freckle

旬の食材にこだわった添加物不使用のドレッシングを製造・販売しています。
〒402-0054 都留市田原2丁目 14-8



バンカムツル

都留文科大学の生徒や先生、地元のかたに愛される珈琲店です。
〒402-0053 都留市上谷 1571-4



道の駅つる

都留市の名産品や地元の新鮮な野菜などを販売しています。
〒402-0002 都留市大原 88



アルバム

穏やかな店主が営むアットホームな雰囲気のハンドメイドキッチンです。
〒402-0034 都留市桂町 1126-2

その他にも…

- ・ 都留市役所
 - ・ 都留文科大学前駅待合室
 - ・ 本学附属図書館
 - ・ 地域交流研究センター
- で読むことができます。

都留文科大学前駅待合室と地域交流研究センターには過去号もあります。



ミュージアム都留

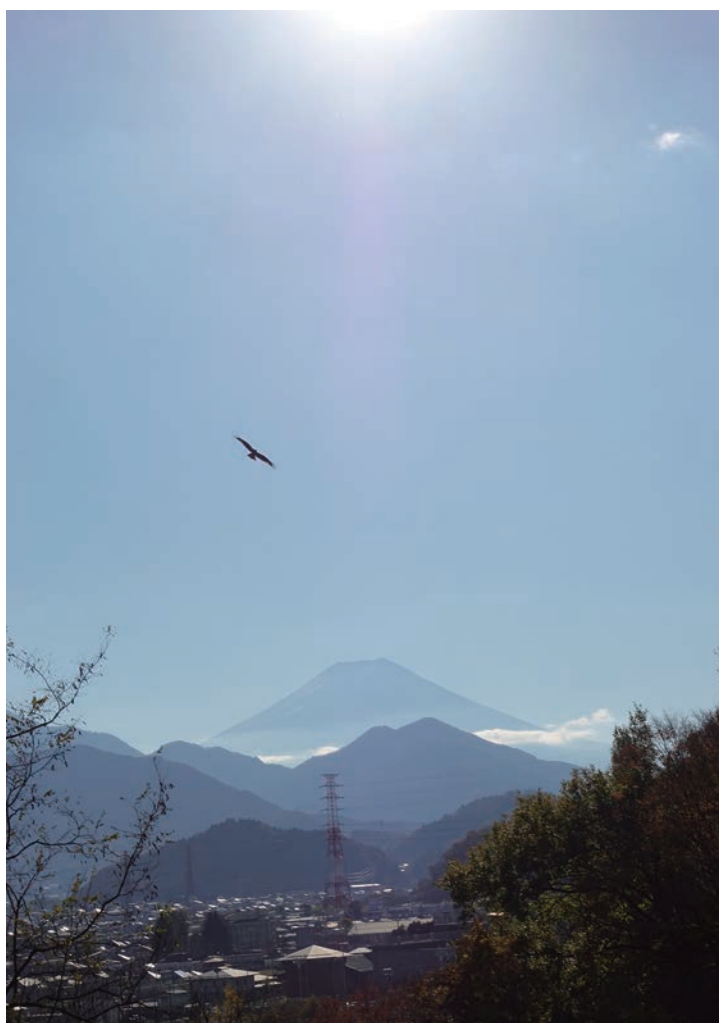
都留市の歴史・文化の分野について展示を行う博物館です。
〒402-0053 都留市上谷1丁目 5-1

都留の風景写真集

—秋晴の候—

しだいに寒さを肌で感じるようになってきました。
澄みきった空のもとで都留を歩くと、気分も晴れやかになって
いつもより足取りが軽くなりました。

原口桜子（学校教育学科1年）＝文・写真



富士とトンビと秋の空 @都留市禾生（2022年11月18日）



不思議の国へのすべり台 @都留市中央 (2022 年 9 月 30 日)



視線を感じた先に @都留市赤坂 (2022 年 11 月 18 日)



切り株で相席 @護國神社 (2022 年 11 月 6 日)

熱中していること —とぎすませて—

ぎょうざやお好み焼きが手のひらサイズになった世界。ミニチュア料理の動画を観ることです。これは世界一小さな料理と呼ばれていて、調理道具も指先に乗るほどの大きさしかありません。本物そっくりのミニチュア料理は、見ているだけでお腹が空きます。小さくて可愛いですが食べると一瞬でなくなってしまうところが少し悲しいです。私は器用ではありませんが、いつかミニチュア料理作りに挑戦してみたいです。(原優希)

スピッツベルゲン島に行ってフィヨルドが見たい。富士山の絶景を眺めながら温泉につかるのもいいな。私はガイドブックが大好きです。郷土料理の味、観光地の絶景、そこでの暮らしなどを想像するだけでわくわくします。開くだけで旅をした気分になれるなんて、ガイドブックって素晴らしい。いつか本当にエスカルゴを味わい、お土産にダーラヘストを買って帰る日が来るかもしれません。(渡邊結佳)

せ戸内海に浮かぶ、金魚の形をした屋代島^{やしろうじま}を機内から眺める。まだ見ぬ景色を求めて、ひとり、都留を飛び出します。何が好きで、どんな性格なのか。自分のことってそんなに理解できていないけれど、旅先でひとりの時間を過ごすとかわかってくる。好きなことに没頭し、気に入った場所でゆっくりとする。時に、自身の新たな一面を知れます。だから、来月も自分を知るためにひとり旅へとゆくのです。(村井開)

てじな師に一目惚れをしました。とは言っても恋愛感情ではありません。友人にすすめられたマンガを軽い気持ちでのぞいたら、見事に沼にハマりました。ゲストキャラクターなので滅多に作中に登場しませんが、彼の登場する回は暗記するほど読み込みました。そろそろ彼がメインの劇場版が出ると信じています。手品は英語にするとマジック。彼の生み出すマジックは魔法のように私に元気をくれます。(浅井祐音)

次回予告 **巡** (仮)

場所、季節、想いなど、私たちの周りにはいろんな「巡」があります。次号は、仕事のなかで都留を巡っている人や、じっさいに都留にある公園や七福神を巡って発見したことを紹介します。

2023 年 3 月発行予定

都留を、観察し、記録する

FIELD NOTE

no. 112 Dec.

発行人

北垣憲仁

統括編集者

西教生

編集長

阿部くるみ (14-16.48-49)

高橋杏佳 (1.6-7.17-19.56)

副編集長

長岡芽依 (28-30.50-51)

編集

辻口いづみ (14-16.31-33)

渡邊唯 (20-22.26-27)

佐藤優美 (2-3.8-10)

浅井祐音 (42-43.47)

西佐和子 (34-35.36-37)

原優希 (38-39.54-55)

原口桜子 (11-13.52-53)

村井開 (4-5.44-46)

渡邊結佳 (23-25.40-41)

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

FIELDNOTE (フィールド・ノート) 112号

発行日: 2022年12月23日

発行部数: 1000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。

と きどき、誰もいないときをねらって全力疾走をしています。毎日走りまわっていた小学生のころが恋しいからです。わざわざ誘わなくとも、目と目があえば、自然と鬼ごっこが始まっていたあのころ。自分の持っているすべての力を使って、駆けまわっていたあのころ。走り終えたあとの、心臓がどくどくと音をたてる感覚がいまだに忘れられません。いつか一緒に鬼ごっこをしてくれる友達がほしいです。(西佐和子)

ま い月届く、実家からの仕送りやインターネットで注文した商品。段ボールの収集は月に2回しかないので、部屋が空の段ボール箱で埋まっています。なんとかならないか考えた末、空箱でものづくりをしてみることに。筆記用具の収納や、スマートフォン立てなどを作りました。山こえ谷こえ我が家にやって来た段ボールの強度はあなどれません。その屈強さと手作りのものに対する私の愛着で、長持ちしてくれそうです。(原口桜子)



表紙写真

10月の終わりごろから、本学横の楽山で紅葉が楽しめるようになりました。葉の色の変化や、その葉が散るようすなど、長いあいだ私たちを楽しませてくれます。
(2022年11月3日)

FIELD NOTE
no. 112

発行日 2022年12月23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



カケスの羽



ショウビタキ



オニグルミ

アカネズミが
食べたクルミ

Aimi. W

フ^山ィ^山ールド・ミ^山ュ^山ジ^山アム

「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。

