

とつとり Now

鳥取県総合情報誌 vol.115

2017 Autumn

[巻頭特集]

ゆつたりしつとりレトロ旅。

味わい豊か、奥行き深き若桜町

[特集]

倉吉絢
200年物語

次世代につなぐ藍への想い



*表紙作品の王道トピックとした県内に住む鳥の特徴を毎号紹介します。

読者プレゼント・編集後記

※カメラアイは休みます。

34



ものまね上手なカラスの仲間

とつとり NOW

鳥取県総合情報誌 vol.115

Autumn

2017

▶カケス◀

全長約33cm。体は淡い葡萄褐色で翼は黒、その一部に鮮やかな青白の細かい縞模様があり、よく目立つ。カラスの仲間で「貯食」する。特に秋はドングリを収穫し、冬に備えて落ち葉の下や地中に隠す。知能が高く、隠した場所はすべて暗記しているという。他の鳥や機械音などのものまねが得意。留鳥だが、俳句では秋の季語とされている。

参考文献*『とつとりの野鳥』(2003年5月、鳥取県発行)
写真提供*NPO法人日本野鳥の会鳥取県支部 徳永 年彦

たにかわ・まさき

1984年、鳥取市生まれ。武蔵野美術大学大学院造形研究科修士課程美術専攻日本画コース修了。在学中に佐藤太清賞公募美術展入選、臥龍桜日本画大賞展奨励賞、日春展で奨励賞受賞。2006年に日展初入選、14、16年に特選受賞。ほかにエネルギー美術賞受賞。現在、日展会友。



文／角秋勝治
写真／山内一峰
あーとの森
Forest of Art



『荒ぶる前の静寂』(岩絵具、変形60号)

濃密な「生」の緊迫感 日本画 谷川 将樹



象、白熊、猿など、凄まじい「生」の気配と葛藤を追求する。物陰でうごめき、対決するのも、すべて生きるため。「人物像は先入観があるので、動物で根源的な生命力を探る」と語る谷川将樹さん。濃密な半具象の造形は、荒ぶる魂の象徴化なのだ。

高校時代は剣道で、インターハイにも出場した腕前。運動神経は絵画制作にも通じて、静から動への瞬発力や、緊迫した間合いの関係に表れた。例えば『荒ぶる前の静寂』のチーターは、スタートを控えた選手の孤独や、束の間の安らぎを思わせるではないか。

転機は2015年のチュニジア旅行だ。居心地のよさに魅了されたが、バルド国立博物館を後にした直後に博物館がテロに襲われ、日本人を含む22人が犠牲になった。「物事は一面的な見方では、真実は伝わらない」と痛感。衝撃の中で描いた『善惡の交錯』が、再度の日展特選となつた。

作品は圧倒的な迫力で、時代の混乱を想起させる。神話の馬、狼、鳥などが、躍動感あふれる筆致で激しくせめぎ合う。背景にのぞく青空は、切実な一筋の希望か。戦争と災害に、揺れ動く人心。これは幻獣になぞらえた、哀しくも深刻な現代の戯画である。

次世代につなぐ藍への想い

特集

倉吉絢200年物語

良い酔いはしげ酒
とつとり酒蔵めぐり

元帥酒造

鳥取のうま味
植物性100%の自然食

桐工職人大谷耕象

Vivali-JUJU LIFE
輝くJUJUターン者たち

パン製造・地ビール醸造・カフェ運営(智頭町)

企業紹介
リバードコーヒー ポレーション株式会社

文字の迷宮をゆく「つれづれ書林女子」「フローラ逍遙」
Voice



●表紙イラスト● ASAKURA KOUHEI (朝倉 弘平)

絵かき。1983年宮城県仙台市生まれ。自然との交感をテーマにした水彩画を描く。実家の庭でモリアオガエルの卵を発見。少し持ち帰り孵化させ娘と飼育している。ウドンやバナナなどよく食べ食欲旺盛。後肢が出てきて、肺呼吸も始まりつつある。



34	33	32	30	29	28	22	20	17	16	4	2
鳥取のうま味 植物性100%の自然食	良い酔いはしげ酒 とつとり酒蔵めぐり	元帥酒造	桐工職人大谷耕象	森川道弘 雅楽奏者・舞人	生きものセンサー2010 K原さんちの里山Diary	初秋を告げる真っ赤な絨毯	あーとの森 日本画 谷川将樹	文／角秋勝治 写真／山内一峰	あーとの森 Forest of Art	『荒ぶる前の静寂』(岩絵具、変形60号)	
企業紹介 リバードコーヒー ポレーション株式会社	文字の迷宮をゆく「つれづれ書林女子」「フローラ逍遙」 Voice	Vivali-JUJU LIFE 輝くJUJUターン者たち	リバードコーヒー ポレーション株式会社	企業紹介 リバードコーヒー ポレーション株式会社	企業紹介 リバードコーヒー ポレーション株式会社	企業紹介 リバードコーヒー ポレーション株式会社	企業紹介 リバードコーヒー ポレーション株式会社	企業紹介 リバードコーヒー ポレーション株式会社	企業紹介 リバードコーヒー ポレーション株式会社	企業紹介 リバードコーヒー ポレーション株式会社	企業紹介 リバードコーヒー ポレーション株式会社
34	33	32	30	29	28	22	20	17	16	4	2



味わい豊か、奥行き深き若桜町

ゆつたりしつとり レトロ旅。

情緒を醸す古き良き昭和レトロなまちなみ。

歩いていると、ふと若かりし頃の自分とそれ違えるかもー。

そんな郷愁を覚える。

少し巡れば、歴史的に興味深い数々の名所との出会いも。

一方、近年では若桜鉄道のSL復活への動きが話題となり、観光客も増えたことで、まち全体が活気づいてきた。

味わい豊かで奥行きが深い、若桜町の魅力を堪能しよう。

文／井田 裕子 写真／山内 一峰

鳥取県の東南端に位置し、兵庫県と岡山県の県境に接する若桜町。面積は約200平方キロメートルのうち、95%を山林が占める。東には中国地方2番目の高峰・氷ノ山（標高1510メートル）、西には東山（同1338メートル）、北には扇ノ山（同1310メートル）に囲まれ、豊かな緑と清流に恵まれた町だ。

「若桜」という地名の歴史は古く、平安時代に作成された漢和辞書「和名類聚抄」（わみなづかうしょ）に、「若桜郷」として記載されたのが最初とされている。平安時代の天皇を支える集団「若桜部」（わがさくらべ）がこの地に居住したことから、地名として定着したと考えられており、

悠久な時の流れを物語つてゐる。そんな悠久の歴史を脈々と伝え続ける人々が暮らす場所も。若桜町の東端、兵庫県との県境に接する落折集落は、全戸が「平家」姓を名乗る平家の落武者伝説が残る地だ。それも、源氏の追つ手から逃れてきたのは、平氏棟梁であつた平清盛の異母弟、平經盛つねもりであったとされる。壇ノ浦の戦いに敗れて入水したといわれているが、その後陸に上がり、配下

平安に名付いた悠久の地

「子どもの頃はこの中に入つて遊んでいました。今はだいぶん狭くなりましたが、歴史好きな方は中まで入つて感慨にふけつておられますよ」と、同集落の自治会長で観光ガイドも引き受けている平家弘之さん。訪れた人を現地まで案内し、詩歌に通じ、管弦の名手という一面も

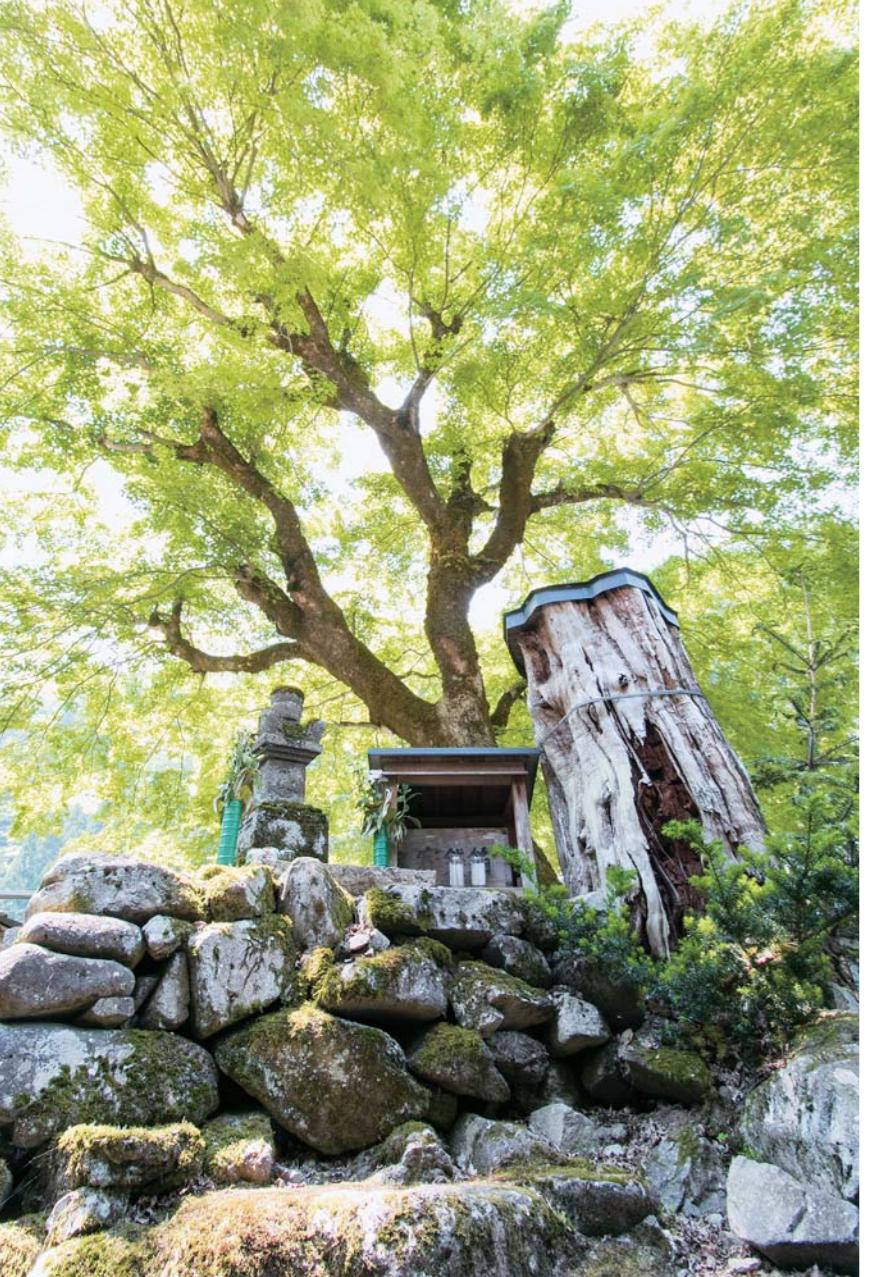
持ち合っていた経盛の人柄や、集落の成り立ちなどを紹介している。近くの盆地は「馬隠しの谷」と呼ばれ、馬の鳴き声が外部に聞こえないように隠したとされている。また集落内には経盛の墓と伝わる宝篋印塔ほうきょういんとうが残され、人々によって大切に守られてきた。毎年、経盛の命日とさ

れる6月18日に祭りを開き、その年に生まれた男の子が弓で的を射るしぐさをして、平家の末裔である誇りを代々受け継いでいるという。

中世（※2）には、若桜のまちなみを見下ろす鶴尾山（標高452メートル）に、若桜鬼ヶ城が築かれ、若桜の町は城下町、宿場町として発展してきた。明治から昭和にかけて、2度の町村合併が行われ、現在の若桜町となる。

20余名と落折集落奥の山中にある洞窟に隠れ住んだと伝えられている。今も全国の歴史好きが絶えず訪れるというその場所は、洞窟というより、巨大な岩が折り重なつてできた

自然の牙城（※1）のようだ。経盛が暮らしていたであろう巨石の下に広がる暗がりからは、夏でも冷たい空気が流れ出てくる。



経盛が眠るという宝篋印塔。平家集落では末裔を誇りとして、命日に祭りを催している

※1 牙城＝城中で主将のいる所。
※2 中世＝鎌倉～戦国時代。

「お前が田舎者でどうかな」ところ?」と少し興味を持つただけで、その歴史の奥行きに驚かされる。この町の懐は相当、深そうだ。これから濃密な時間にワクワクしながら、次の地へと向かつた。



【ガーデンコーヒーへいけ】

清水で入れる珈琲人気 サラサラサラー。清流のせせらぎが心地よく耳に響く。静寂の落武者の里で味わう珈琲は、ほろ苦く澄んだ味がする。

落折集落自治会長の平家さんは、集落内で休憩処「ガーデンコーヒーへいけ」を営む。都会で長年働いていたが5年前、定年を機に妻と2人で実家にリターン。平家縁の地を訪ねて来る人たちをもてなそうと、自宅を開放して開設した。経盛もかつて飲んだであろう落折川の清水で入

された珈琲は、「まろやかでおいしい」と好評だ。

自ら釣りあげた天然イワナの塩焼きも人気で、季節の山菜はお土産に喜ばれている。平家さんは「落折に来て歴史や自然に触れてほしい」と話している。

問 ガーデンコーヒーへいけ
所 八頭郡若桜町落折121
☎ 0858-83-0418
當 年中無休

経盛暮らした洞窟 集落に今も残る



平経盛が暮らしていたという洞窟跡。鬱蒼とした林の中にあり、いかにも「隠棲」の雰囲気が漂う



若桜宿から兵庫県に抜ける戸倉峠方面へ約5キロメートル、岩屋堂集落に入ると右手に天然の岩窟からせり出すよう建つお堂が現れた。のどかな山里の中で、そこだけ時が止まつたような歴史絵巻の世界が広がっていた。

まるで歴史絵巻の世界

「不動院岩屋堂」は、鳥取県三朝町の三佛寺投入堂と大分県宇佐市の龍岩寺奥院とともに日本三大投入堂の一つで、懸造（※3）が最大の特徴だ。屋根は前方が入母屋造、後方は切妻造（※4）で、地域的独自性を持った寺院建築として1953年、国の重要文化財に指定されている。

2年に源頼朝が国家安泰を祈願して再興したとの伝承もあるが、現在の建物は南北朝時代の建立とされている。岩屋堂の本寺であった妙見山神光寺は、羽柴秀吉による因幡侵攻の際に焼失。本尊が炎いを避ける神様であつたため、岩屋堂だけが焼け残ったという。江戸、明治、昭和時代と修理が施され、その姿は現代へと引き継がれた。

普段は、岩屋堂へと上がる階段の手前で門が閉められているが、事前に若桜町観光協会に連絡すれば、地元集落の岩屋堂観光部の案内により、岩屋堂の中まで入ることができる。

岩屋堂の対岸にある公民館前では、地元の女性6人で構成する「わかば会」が、お茶を振る舞つたり、近隣でとれた野菜や加工品などを販売したりして、観光客を迎える。「不動さんがおる限り、がんばっていかんといけん」とわかば会・会長の釜本秀子さん。岩屋堂を守る誇りが、周辺住民に活力を与えている。

洞窟の中にすっぽりと納まるお堂の中は夏でも涼やか。回廊から眼前

が歴史の一辺に入り込んだような莊の吉川川の流れを見下ろせば、自分が歴史の一辺に入り込んだようだ。毎年2回行われる（3月28日・7月28日）護摩法要では、本尊も一般公開されるという。

岩屋堂の本寺である「わかば会」が、お茶を振る舞つたり、近隣でとれた野菜や加工品などを販売したりして、観光客を迎える。「不動さんがおる限り、がんばっていかんといけん」とわかば会・会長の釜本秀子さん。岩屋堂を守る誇りが、周辺住民に活力を与えている。

年2回本尊を一般公開



はつらつと観光客をもてなす「わかば会」の女性たち

若桜鬼ヶ城跡（写真左）
若桜弁財天に向かう参道（写真下）

貴重な遺構と縁結びの
パワースポット
【若桜鬼ヶ城跡・若桜弁財天】



若桜宿の町から小路に入り、鶴尾山に築かれた若桜鬼ヶ城跡を目指す。「馬場」（※5）と呼ばれる広場で車を降りて、そこからは徒歩だ。「若桜町観光ガイドクラブ」の門村正行さんが案内してくれた。

城跡の石垣は、廢城の際、意図的に崩したままの状態で残り、一国一城令による「破城」の歴史を今に伝えている。中世～近世初期にかけての遺構などが評価され、2008年に国史跡に指定された。三の丸からは若桜宿が一望でき、本丸からは播磨・但馬・美作へと通じる街道が見渡せ、門村さんの「ここが因幡の重要拠点であったことがよく分かるでしょう」との解説に、当時の武将の心情に思いを馳せた。

鶴尾山を下りて、参詣者の道案内の役割を担った「一丁地蔵」（道の脇に一定間隔で据えられた地蔵）に誘われながら「若桜弁財天」（※6）へ。鳥居をくぐって二丁（約200メートル）にある拝殿まで、苔むした参道を進むと、時折さす木漏れ日が、靈験あらたかな雰囲気を醸し出す。10分ほどで境内に到着。ご神体の巨岩に触ると願いがかなうといい、最近では縁結びのパワースポットとして、女性を中心に人気を集めている。

問 若桜町教育委員会
☎ 0858-82-2213
WEB <http://www.kanko.town.wakasa.tottori.jp/>

※3 懸造=山の崖や川岸に張り出して造る建物形式。京都の清水寺が有名。※4 入母屋造、切妻造=日本建築における代表的な屋根形式。※5 馬場=繋養する場所や、騎馬修練所や馬の乗り継ぎのため設けられた場所。※6 若桜弁財天=市杵島姫命を祀る若桜弁財天は、平家一族の小松備中守平師盛等がこの地に落ち延び、当時、信仰が厚かった弁財天を祀ったといわれている。



若桜駅に停車されているSLは一定距離内の運転体験が可能。体験日は4月～11月の第3土曜日。申し込み必要。©若松紀樹

問 桜鉄道株式会社
☎ 0858-82-0919 [WB] <http://www.infosakuryu.ne.jp/~wakatetu/>

「ご試食どうですか？若桜谷（国道29号線沿いの地域の通称）の特産品です」明るい声で乗客に試食用ラスクを差し出す。その笑顔に旅心をくすぐられた乗客たちは、ワゴンの商品を次々と購入。「若桜鉄道もりあげ隊」の車内販売は今日も盛況だ。

この日、車内販売を行っていたのは、同隊の本田享代さんと田中朝子さん。2015年から不定期で実施しているが、昨年4月から第2・4日曜日と決め、若桜谷観光号に乗り込んでいる。郡家駅から若桜駅までの間で車内を



和気あいあいと楽しみながらの活動です」と笑顔の中さん(左)と本田さん

「ハヤブサイダー」のほか、柿や梨など季節の商品を販売している。

車内販売をするようになって、本田さんは「多くの方々と出会えて楽しい」、田中さんは「当たり前過ぎて気づかなかった沿線の景色の美しさを再発見できた」と、生き生きと瞳を輝かせる。

また、各駅の「守る会」の活動などを紹介する『わかつてつ便り』を年3回発行、地域に配布しているほか、沿線に花を植えたり、各駅のイベントで踊りを披露したりと、若桜鉄道をみんなで活気づけていこうという気概が伝わってくる。

「レールで人と人はつながれる」と本田さん。横でうなずきながら、田中さんが「若桜鉄道の走りに合わせて、これからもゆるやかに活動していきます」とほほ笑んだ。

「あいと楽しみな
です」と笑顔の
)と本田さん

間 桜鉄道もりあげ隊
<https://facebook.com/wakasamorigae/>

レールで人と人をつなぐ

【若桜鉄道もりあげ隊】



古松紀樹

沿線の各駅にはそれぞれの地域で「守る会」がつくられ、駅の清掃やイベントを開催して若桜鉄道の活動を支えている。地域と鉄道が手を取り合ってこそ活性化と肌で感じら
れた。

ラットホーム、手動式転車台＝写真左上）、給水塔など開通当時の設備が良好な状態で残されており、2008年には、若桜鉄道関連施設が国の登録有形文化財に登録された。事前の申し込みでSL(C12-1167)とディーゼル機関車（DD16-7）の運転体験ができる。

地の安部駅では、主人公の寅さん姿のかかしに見送られ、八頭町特産の柿の果樹園を抜けていく。八東駅を過ぎたあたりで、遙か彼方ではあるが、正面に氷ノ山が見えた。

19・2 キメル、約30分のあつという間の列車旅だつたが、終着駅の若桜駅にも楽しみが。駅本屋をはじめ普えきほんや

車両だった。それにリンクしたかの
ごとく、ライダーが列車と並走して
手を振ってくれたことで、車内は大
盛り上がり。



若桜町 若桜鉄道とSL

郡家駅からは車内販売が
始まり、一気に賑やかに

一両編成の若桜線をゆく



「これより日本の原風景がそのまま残る場所に進んで参ります」。車内に流ちようなアナウンスが響く。日本初の男性バスガイドとして、全国で活躍してきた廣澤孝彦さん（ひろさわこうひこさん）が、開業から86年目を迎える若桜鉄道の歴史や、沿線の地名の由来、各駅の特徴などを分かりやすく案内してくれる。

ガツタンゴツトン、ガツタンゴツトン。揺れるリズムが心地よい。久しぶりの列車の旅は、若桜鉄道（郡家駅～若桜駅）の若桜線を行く小旅行。期待を胸に一両編成の「若桜谷」に乗り込んだ。

心癒やすのどかな原風景

ガツタンゴットン、ガツタンゴットン。揺れるリズムが心地よい。久しぶりの列車の旅は、若桜鉄道（郡家駅～若桜駅）の若桜線を行く小旅行。期待を胸に一両編成の「若桜谷

郡家駅で乗り込んで来たのは、沿線の住民有志でつくる「若桜鉄道もりあげ隊」（本田陽二隊長、6人）だ。ボランティアで定期的に車内販売を行っている。ピンクのおしゃれな帽

車両だった。それにリンクしたかの
ごとく、ライダーが列車と並走して
手を振ってくれたことで、車内は大
盛り上がり。



若桜宿の中心を通るカリヤ通り。
「若桜格子」が美しい



城下町の風情残るまちなみ

1階には「魅惑」の駄菓子が
ぎっしり。2階にはさまざまな分
野のレトロな玩具が大集合



ついフラフラと吸い寄せられるように入ってしまうのが、駄菓子屋さんの不思議な魅力。若桜宿内の旧家を改装して2012年にオープンした「昭和おもちゃ館」(管理:若桜町観光協会)は、店先には駄菓子やおもちゃが買える売店、奥には有料の展示ゾーンを開設。昨春から、城本美佳さんが3代目駄菓子屋のおばちゃん、を引き継いでいる。

「ここは子どもたちのパラダイス。みんな100円玉を握りしめてやってくるんですよ」と城本さん。「昔、子どもだった人たち、も、幼かった時間に食べた懐かしい駄菓子を手に取りながら嬉しそうにされています」とやさしくほほ笑む。

展示ゾーンには、有名な玩具コレクターの秘蔵コレクションのほか、ブリキのおもちゃやキューピー人形など、城本さん自慢のコレクションも並ぶ。昔懐かしい部屋の雰囲気やおもちゃの数々に、じっくりと時間を費やして眺める人も少なくないという。

「ものが思い出を甦らせてくれる。残しておくことも大事」。城本さんの言葉が、甘い駄菓子のようにふんわりと胸に響いた。

問 昭和おもちゃ館 所 八頭郡若桜町若桜430
営 10時半~17時半 国 0858-71-0003
休 火曜日、年末年始、1~3月は月~金曜日
(祝日は開館) 国 大人(中学生以上)200円、
小学生100円、幼児無料

昔懐かしい駄菓子と玩具、ズラリ【昭和おもちゃ館】

家の前には仮屋と呼ばれる4尺(1.2m)の長い庇を設けた。

当時は、庇のおかげで800メートルほど

若桜宿は、若桜鬼ヶ城の城下町として整備された。城を守る堀として八東川から引いた水路は、幅は狭く

なっているが現在も町中を流れおり、人々の生活の一助となるほか、水の流れる音が安らぎを与えていている。その清流を引き込み、鯉を飼っている家がある。昔から山里では、鯉は貴重なタンパク源。若桜町では、今も鯉料理が名物として出されている店もあり(冬期のみ)、訪れる者としては嬉しい限りだ。

現在のまちなみになったのは、1885年の若桜宿大火災後。多大な犠牲を払ったことを教訓にさまざまな工夫を凝らして整備され、当時、「日本初の都市計画」と称された。

火災の防火帯と、将来の国道整備を見越して、道路端から約3メートル下がって家を建てることが決められ、

現在、若桜町がこのまちなみを「国選定重要伝統的建造物群保存地区」の選定に向けて準備を進めていると吉市打吹玉川、「大山町所子」に次いで3番目。若桜宿の価値が全国的に認められる日も近そうだ。

旨いもの処

若桜町には、地元の食材を大切に、風土も味わいながら、料理が盛りだくさん。中には、300年以上前に建てられたお屋敷でいただける会席も。そんな旨いもの処を紹介する。



庄屋屋敷で味わう田舎料理

【三百田氏住宅】

鳥取県の保護文化財に指定されている三百田氏住宅。かつて庄屋屋敷だった江戸時代中期の建築様式を伝える貴重な建物内で、地元産の野菜やジビエ、山菜などを使った素朴な田舎料理が堪能できる。

三百田氏住宅は、若桜町吉川地区で古くから庄屋を務めてきた家。20年ほど前に現在の場所に移築され、一般公開されている。

重厚な茅葺屋根に太い柱など、庄屋らしい風格を今に伝え、土間には「大鉄風呂」(※7)、「芋車」(※8)などの古道具が展示されている。年季の入った板間には大きな囲炉裏が据えられ、その家の一族

を見守るように、神棚がどっしりと構えている。

料理は地元産を中心に、旬の食材を使った弁当や会席。鹿肉のローストビーフは、ケセがなく驚くほど柔らかで食べやすい。ゆず味噌のこんにゃくや野菜たっぷりの煮物にはっこりする。

【三百田氏住宅】

所 八頭町若桜町屋堂羅37

□ 9時～17時

☎ 0858-82-0583

休 月曜日(月曜日が祝日の場合は
その翌日)、年末年始

料 無料(食事は有料)

※料理の問い合わせは、若桜町
観光協会(☎0858-82-2237)
へ。予約は20人以上で可能。
料理内容は変更もあり。

旬の食材が満載、見た目も楽しい田舎料理



重厚な茅葺屋根や太い柱が見応えある
三百田氏住宅

※7 鉄砲風呂=鉄、銅製の筒を桶のなかに入れて火を焚く江戸時代に主流だった風呂。
※8 芋車=用水路などで水の流れを利用して芋を洗う道具。

■ アクセサリー&オブジェ ■

シルバーアクセサリーや、真鍮のオブジェ、家具の装飾品などオリジナルの洒落た小物がズラリ。鹿の角のオブジェもあり。

【和宝工房】
所 八頭郡若桜町若桜416-1
□ 090-5268-3504



おススメの逸品

若桜町には食品やアクセサリーなど、
オリジナル性が高く土産に
最適の商品が盛りだくさん。

その一部を紹介する。



■ 弁天まんじゅう ■

家内安全・円満長寿・商売繁盛と縁結びの願いが込められた縁起の良いまんじゅう。他に3種類のおやき(とち・よもぎ・ごま)もあり。

【弁天まんじゅう本舗】
所 八頭郡若桜町若桜1284-24
□ 0858-82-1015

■ 手作りウインナー・ハム ■

養豚している豚を使用した手作りにこだわった逸品。香辛料は最小限にして豚本来の味を引き出しており、年代を問わず人気が高い。

【手づくりハム工房つくしんば】
所 八頭郡若桜町吉川610-2
□ 0858-83-0565



■ 鹿の革製品 ■

若桜町内などで駆除された鹿の皮を有効活用し、バッグをはじめ財布、名刺入れなどを全て手作り。オーダーも可能。

【革工房Dear*Deer】
所 八頭郡若桜町若桜979-1
□ 0858-82-0875



蒲焼き風の甘辛だれが食欲をそそる豚重



気軽に立ち寄って休憩できる「休憩交流処かりや」

吉川豚のおいしさを伝えたい

【ダイニングカフェ新】

「豚重」は、特製ダレでかば焼きにした豚バラ肉が、ご飯をはさんで2層になっている贅沢などんぶり。卵は八頭町の大江ノ郷自然牧場から仕入れている。こってりに見えるが、さっぱりとした後味で、吉川豚の底力を知ることができる。

若桜宿の古民家を改装して開かれた「休憩交流処かりや」の中に、2012年に開業した「ダイニングカフェ新」は、若桜町吉川産の豚肉と地元産の素材にこだわった食事を提供している。

オーナーの平口貴一さんは、神戸市で働いていたが、結婚を機に若桜町へUターン。実家は吉川で養豚場を営んでおり、その肉のおいしさを伝えたいと店を開業した。

「豚トロ角煮丼」は、1頭から200～300gしか取れない首と肩の付け根にある希少部位をじっくりと煮込み、ホロリとほぐれる柔らかさ。

【ダイニングカフェ 新】
所 八頭町若桜町若桜298
□ 10時～17時
(夜は4人以上の予約のみ)
☎ 0858-71-0002
休 月曜日、第3日曜日



地元の野菜などをふんだんに使ったバイキング

若桜の家庭の味をバイキングで

【道の駅若桜「桜ん坊」】

国道29号線沿いにある道の駅若桜「桜ん坊」内の「桜ん坊食堂」は、取った分だけ料金を払うお得なバイキング食堂。町内でとれた鹿肉などのジビエ料理や、野菜や山菜をふんだんに使った家庭料理が味わえる。

若桜町産の食材をメインに使って、煮物や炒め物、肉や魚料理など、常時20品ほどを並べている。バイキングだけでなく、鹿肉のチャーシューがのった「鹿ラーメン」や「吉川豚の生姜焼き」などの単品も充実。持ち帰りができるため、地元住民からも愛されている。

【道の駅若桜「桜ん坊」】
所 八頭町若桜町若桜983-2
□ 食堂=11時～15時
物販=9時～18時(3月～11月)
9時～17時(12月～2月)
☎ 0858-76-5760
休 不定期 ※要問い合わせ



若桜町内の特産品が集まる道の駅「桜ん坊」



森川道弘

年うたまい
Morikawa Michihiro



ゆったりした笛や太鼓の音が、
舞台を優雅な空気に染めていく。
山の神様がきらびやかな衣装で登場した。
力強く舞うのは、森川道弘さん。
米子市を拠点に、雅楽を奏で、歌い、舞う。
県外や海外にも出向き、
惚れ込んだ雅楽の魅力を伝えている。

文／松村 亜紀子 写真／田中 良子

里山の生きものにアンテナを張り巡らせ、
日々奔走する桐原夫妻の日常をエッセーと写真で紹介。

文／桐原 真希 写真／桐原 佳介



初秋を告げる真っ赤な絨毯

自宅のそばに法勝寺川が流れている。その川土手は、春に桜並木、夏に葉桜トンネル、秋は彼岸花の絨毯、冬の白銀樹形と、四季によって多様な変身^{じへん}をとげ、目を楽しませてくれる。

ちょうど彼岸の時期に見頃を迎える彼岸花(別名：曼珠沙華^{まんじゅしゃ})は、場所によって高密度で茎を伸ばし、期間限定で土手沿い一面を朱色で染め上げる。里山の原風景として町の財産とも言える景観だ。

昔から日本の花のような顔をしているが、実は大陸から稻作文化と共に入国した帰化植物である。稻・麦・蕎麦などの穀物の導入に伴い数千年前に移入されたものを「史前帰化植物」と呼ぶことも。

外来種とはいっても、日本人との付き合いは長い。他の草花に埋もれずに、己だけが伸びきって存在を主張できるのも、草刈りという人の管理がなされているからこそ里地景観。人々の営みがあるという安心感をもおのずと抱く。

開花日の記録を2006年から南部町内で取っており、近年、環境変化によるものか、その日が徐々に早まっている。それなのに開花のピークはちゃんと彼岸に重なるのだ。何の帳尻合わせかと、数字では計れぬ不思議な力を感じるところも。

初秋のひととき、時を忘れて、その姿を愛でさせてもらおう。



斜面の土が雨で流されて丸見えになった球根。思いのほか小さい



局的に見られる白い彼岸花。白花曼珠沙華なのか、彼岸花の白化型かは不明



Profile

- きりはら・まさき=東京農業大学農学部卒業。1996年から自然観察指導員として活動。里山関係の体験事業を行う「もりまきフィールドネットワーク」代表。2児の母。
- きりはら・けいすけ=東京農業大学農学部卒業。1999年に転職で神奈川県から米子市に転入、2003年に南部町へ移住。現在、米子水鳥公園主任指導員。野鳥をテーマとした環境教育活動や調査研究、湿地保全活動などに従事する。

※1 雅樂=日本古来の音楽や舞いに、大陸から伝わった音楽が加わり、平安時代に確立された。主に楽器演奏のみの「管絃」、楽器と舞いの「舞樂」、楽器と歌の「歌曲」がある。長いものでは3時間を超える曲もある。日本文化のルーツの一つで、「打ち合わせ」「二の舞い」「やたら」など多くの語源は雅樂にある。



もりかわ・みちひろ

米子市出身。高校時代に雅楽と出会い、天理大学雅楽部で国内外での公演を経験。フリーの雅楽奏者を経て、2009年に拠点を米子に移す。イベントや祭などで、雅楽の魅力を伝えている。雅楽師・東儀秀樹さんとの共演や、映画「源氏物語千年の謎」(2011年、東宝)に雅楽奏者として出演するなど、幅広く活躍中。鳥取雅友会楽長。

心動かす魅力伝えたい

「とっつきにくいイメージを変えたい。理屈ではなく一度、見て聞いてもらえば、魅了される人は多いはず」と語る森川さん

家族の要望もあり、2009年に米子市にUターン。山陰の雅楽人口は少なくためらいもあつたが、地域を越えてさまざまな団体に所属し、活発に動きはじめた。舞いが出来る人が少ないと、森川さんの加入はどこでも歓迎された。

今では県外も含め、多いときは大小合わせて月に10回の公演を行う。イベントでは、観客に楽器を体験してもらったり、小学校で出前教室を開いたり。共に活動する

仲間は現在、20歳代から60歳代まで、経験者も初心者もおり、女性もかなり増えた。

「都市部と違った見る機会が少ないので、『初めて見て感動した』と言つてもらえる。また、雅楽は指揮者がいない。だからこそ難しいけど、同じ曲でも毎回違うものが生まれる面白さもあります」と、さらなる魅力を語る森川さん。

最近、公演後によく質問されるのが、「次はどこで見られますか?」。それに応えるためにも、定期的な自主公演の開催を目指している。



目下の悩みは舞いの衣装代だ。

「装束一式で数百万円。手弁当のため、少しずつ揃えていくしかないんです」。レパートリーを増やせば、演目にも合う衣装も新たに必要。それでも、「コツコツと続けていきたい」と情熱は尽きない。妖艶でいて、迫力もある独特の舞台。一度見れば魅了され、虜になる。遙か昔から受け継がれた文化は、森川さんのような「楽人」によつて伝えられ、いまも人々の心を酔わせている。



公演後には雅楽そのものや楽器、舞いなどについての解説や、観客の楽器体験もあり。幅広い年代が楽しめる

仲間は現在、20歳代から60歳代まで、経験者も初心者もおり、女性もかなり増えた。

「都市部と違った見る機会が少ないので、『初めて見て感動した』と言つてもらえる。また、雅楽は指揮者がいない。だからこそ難しいけど、同じ曲でも毎回違うものが生まれる面白さもあります」と、さらなる魅力を語る森川さん。

最近、公演後によく質問されるのが、「次はどこで見られますか?」。それに応えるためにも、定期的な自主公演の開催を目指している。

優雅に奏で、歌い、舞う



雅楽のメロディーは8種類の楽器で構成される。指揮者がいないため、演奏者それぞれが息を合わせることが必要だ



「生かけて続けよう」

見る人に教えられ

その後、たまたま音楽の授業で龍笛を演奏する機会があった。すると友人たちは驚き、喜んで、先生は録画しようとカメラを持ち出した。「あれ? 雅楽って特別なかも」と、ふいに気づく。

高校ではバレーボール部に所属し、雅楽への興味はなかった。3年生の時、知人に何度も誘われ、断り切れずに練習会に参加したことが出会いとなる。初めて手にした龍笛(※2)は、音の持続が難しい楽器だ。「なぜか吹けたけど、いやいやでした」。

その後、たまたま音楽の授業で龍笛を演奏する機会があった。すると友人たちは驚き、喜んで、先生は録画しようとカメラを持ち出した。「あれ? 雅楽って特別なかも」と、ふいに気づく。

高校ではバレーボール部に所属し、雅楽への興味はなかった。3年生の時に退部を申し出ると、先輩に「次の定期公演までは続けた方がいい」と引き留められた。その公演の演目「太平樂」で、踊り手である舞人の1人に選ばれた。20歳にもなる豪華な衣装を着た花形の舞い。本番の舞台で太刀を抜いた瞬間、客席から「おーっ」と声が上がった。舞台がすすむと、涙を流す人の顔がはっきり見えた。「こんなに感動してもらえるんだ。続けよう、一生やろう、と決意した瞬間でした」。

それからは退部を撤回して熱心に活動を続け、多くの定期公演や海外公演を経験した。大学卒業後も天理市に残り、自称「雅楽フリーター」として、雅楽中心の生活に。大学OBとしての公演に加え、口コミで他団体から呼ばれることが増えた。ある時は病気を持つ観客から「あなたの舞いで、生きる力が沸いた」との言葉も。「嬉しかった。見る人に、活力を与えるような『楽人』(※3)になりました」と強く思いました」。

未だに堅苦しいイメージが先行する人も多いだろう。しかし、聞けば意外と耳なじみがよく、不思議な温もりさえ感じるのだ。

「誰が聞いても、心の、記憶の奥底で、惹かれるものがある」と森川さん。音色は現代音楽と比べ、周波数が低いことも影響しているらしい。

高校ではバレーボール部に所属し、雅楽への興味はなかった。3年生の時、知人に何度も誘われ、断り切れずに練習会に参加したことが出会いとなる。初めて手にした龍笛(※2)は、音の持続が難しい楽器だ。「なぜか吹けたけど、いやいやでした」。

その後、たまたま音楽の授業で

龍笛を演奏する機会があった。す

ると友人たちは驚き、喜んで、先

生は録画しようとカメラを持ち出

した。「あれ? 雅楽って特別なの

かも」と、ふいに気づく。

その後、たまたま音楽の授業で

龍笛を演奏する機会があった。す

ると友人たちは驚き、喜んで、先

生は録画しようとカメラを持ち出

した。「あれ? 雅楽って特別なの

かも」と、ふい



日本独自の伝統を守り、技術を受け継ぐ
県内の「光る匠たち」を紹介します。

辛抱継続、気持ち込め60年

「辛抱と努力で、よう長い事続けられたもんだと思う」…短く刈った頭をなでながら、はにかむように語る大谷耕象さん(76)。掛け軸や茶道具を入れる桐箱作りで2004年、県の伝統工芸士に認定された名工だ。

桐工職人 大谷 耕象

大阪の工房で修業し、20歳で帰郷、実家の2階で仕事を始めた。「私は器用な方じゃない。お客様に気に入ってくれるものを作りたい、その気持ちを込めてやっとるだけです」というが、60年間、この気持ちを切らさず続けるのは容易な事ではない。

だからこそ、皇室献上品に取り上げられたり、千利休ゆかりの京都の名刹から指名されたりするほどの評価につながっているのだ。

薄紙一枚の隙も無い密閉性に加え、蓋の緩やかな曲線も鉋一つで仕上げる。力加減、刃を調整する金槌の叩き方、すべて大谷さんの勘にかかるが、作業を始めると一切の迷いはない。シュルシュルという鉋の音だけが響く空間に職人の全てが詰まっている。

ただ、今のところ、後継ぎはいない。「中途半端な考えでは続かない仕事だから…。でも(私の)技が伝えられないのは残念」とポツリ。この問題には、社会全体で取り組まないと、また一つ「和の伝統」が途絶えてしまうのだが。

文／稻嶋 正彦 写真／田中 良子



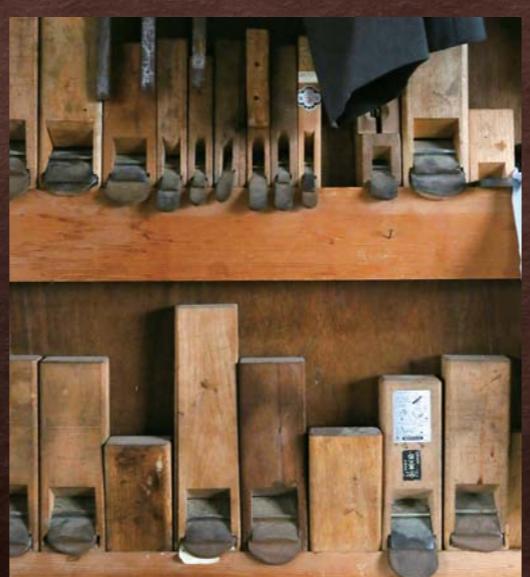
迷いなど一切なさそうに勢いよく鉋を掛ける大谷さん。まさに熟練の勘が冴える技だ

MEMO

桐箱は、防湿・防虫効果が高いと
いう優れた機能性を持つが、大谷
さんが特に気を遣うのが木目と
色。そのため木材選びには厳し
い目で挑み、時には届いた木材を
送り返すことも。細部に至るま
で考え抜かれて仕上げられた木目
は、素朴ながらぬくもりを感じさ
せる美しさを箱全体にまとわせて
いる。



10種類以上ある鉋を用途に
応じて次々と使い分け素早く
仕上げていく



次世代につなぐ藍への想い



倉吉絣 200年物語
▼
▼
▼
▼

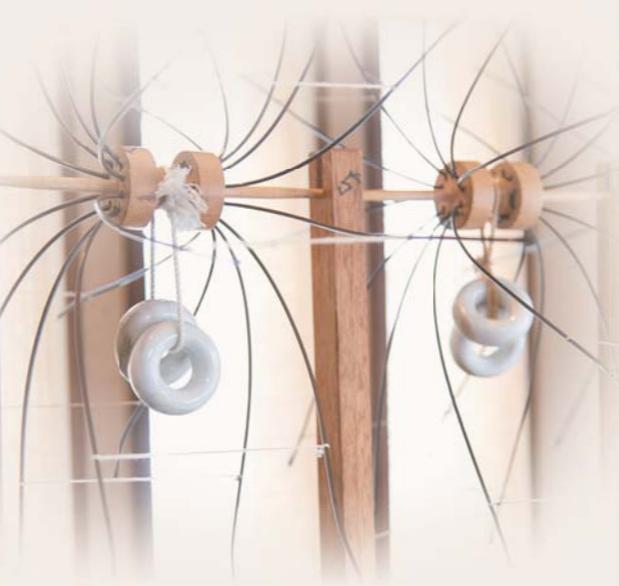
木綿糸を藍で染め抜いた精緻な柄が自慢の倉吉絣。

200年を超える歴史を持ち、海外でも高い評価を受けてきた。

織り手が減った時期を乗り越え、細々と継続してきた成果が実り、
その芸術性がいま再び脚光を浴びている。

先人の「技と心」を次世代につなごうとする人々の
取り組みを追った。

文／松村 亜紀子 写真／山崎 登



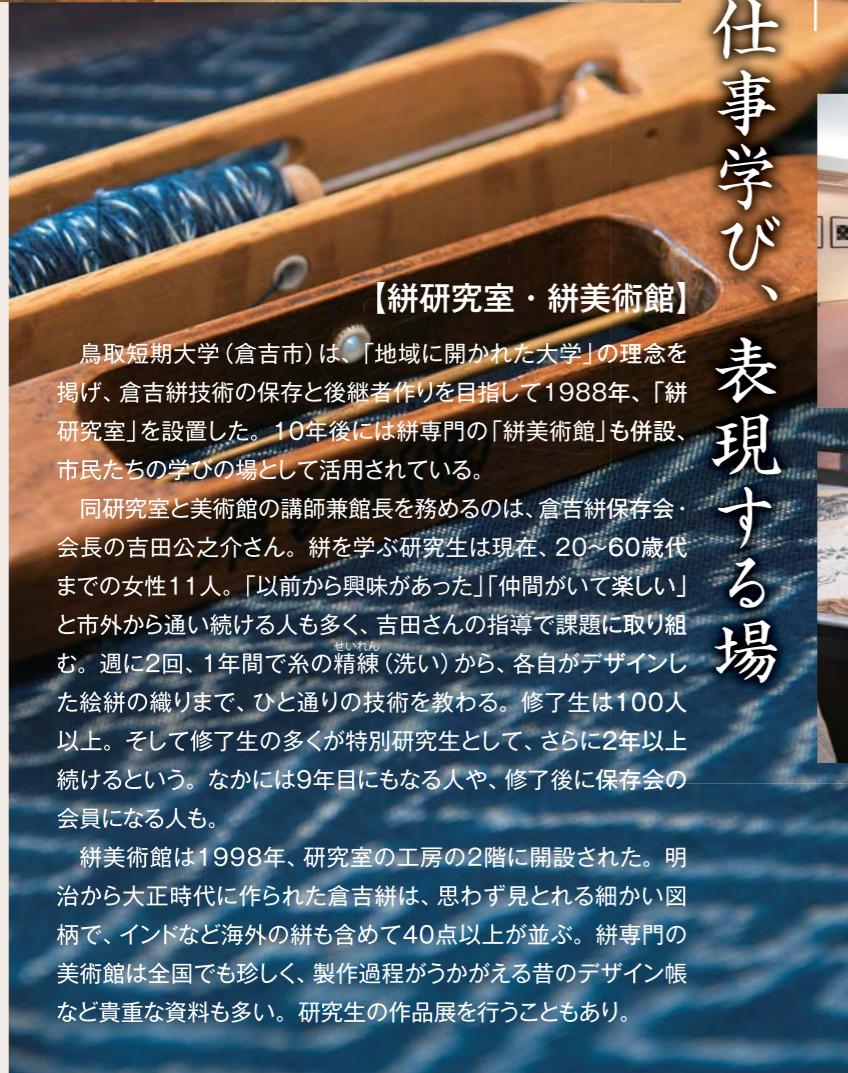


紺研究室で学ぶ生徒たち。
1年かけて基礎からみっちり学ぶ

▽2016年度紺研究室修了作品展
2017年10月27日(金)~29日(日)倉吉博物館
▽紺研究室30周年記念作品展
2018年7月12日(木)~22日(日)倉吉博物館

問 鳥取看護大学・鳥取短期大学グローカルセンター
所 倉吉市福庭854
☎ 0858-27-0107
※美術館の見学は無料、午前10時~午後4時。
土日祝日、大学の休日は休館日。

手仕事学び、表現する場



【紺研究室・紺美術館】

鳥取短期大学(倉吉市)は、「地域に開かれた大学」の理念を掲げ、倉吉紺技術の保存と後継者作りを目指して1988年、「紺研究室」を設置した。10年後には紺専門の「紺美術館」も併設、市民たちの学びの場として活用されている。

同研究室と美術館の講師兼館長を務めるのは、倉吉紺保存会・会長の吉田公之介さん。紺を学ぶ研究生は現在、20~60歳代までの女性11人。「以前から興味があった」「仲間がいて楽しい」と市外から通い続ける人も多く、吉田さんの指導で課題を取り組む。週に2回、1年間で糸の精練(洗い)から、各自がデザインした紺の織りまで、ひとりの技術を教わる。修了生は100人以上。そして修了生の多くが特別研究生として、さらに2年以上続けるという。なかには9年目になる人や、修了後に保存会の会員になる人も。

紺美術館は1998年、研究室の工房の2階に開設された。明治から大正時代に作られた倉吉紺は、思わず見とれる細かい図柄で、インドなど海外の紺も含めて40点以上が並ぶ。紺専門の美術館は全国でも珍しく、製作過程がうかがえる昔のデザイン帳など貴重な資料も多い。研究生の作品展を行うこともあります。



問 倉吉紺保存会
所 倉吉市東仲町2606
☎ 0858-23-2255

「母が紺織りを手伝っていた」「紺の布団で寝ていた」など、幼い頃から紺が身近だった人も多く、機などの道具は口コミで中古品を集めた。精緻な柄を出すためには、織る際に糸を微調整して柄を合わせるなど気が抜けないが、副会長の牧田圭子さんは「きれいな曲線が出せるのが面白い」と楽しんでいる。

ただ会員は70歳代が中心で、課題は後継者の育成。分業で依頼していた紺糸のくくり作業も県内に業者がなくなり、道具作りの職人も減っている。吉田さんは「伝統工芸はいつなくなつてもおかしくない。けれど誰かが日々、続けていくことができ、新しいものが生まれると信じています」と、活動を絶やさない決意を固めている。



「ふるさと工芸館」には、巾着、財布、バッグ、ストールなど工夫を凝らした倉吉紺の小物がズラリ。観光客らが立ち寄って買い求める

200年の緻密な技を受け継ぐ

トントンとリズミカルな機^{はた}の音に、観光客が足を止める。倉吉市のお壁土蔵群入口にある「ふるさと工芸館」で、倉吉紺保存会(吉田公之介会長)の会員が、機織りの実演を行っていた。倉吉紺の誕生は約200年前の江戸時代後期。主に農家の若い女性が織り手として技術を見え、自宅に置いた機で生産した。農家にとって大切な現金収入で、最盛期の明治時代後半には、年3万8千反を生産、国内外の博覧会で高い評価を受けた。



明治～昭和初期にかけての紺や外国の紺などが展示されている紺美術館。織細なデザイン画など貴重な資料が多い

藍で染めた木綿糸を使った紺(絵のような細かい柄)が特徴で、花や鳥、幾何学模様などを描き、着物や紺足^{かずりあし}と呼ばれる織った時の柄のズレが非常に少ないのも持ち味だ。緻密な柄を織ることで他地域の紺と差をつけ、大阪など県外にも盛んに出荷され、類似品の2倍になる高値で取引された。

会長の吉田さんは「良い倉吉紺は、本当に綿足が少ない。ただ最盛期の日常使いの品は、使い倒していたらしく、ほぼ残っていない」と解説する。普段着はやがて雑巾になり、最後は細く裂いて燃やし、蚊遣り(※)にしたという。

大正時代、織物製造の機械化が進むと、細かい図柄が機械化に向かず、今年で46年目を迎えた紺ファンも加わって現在の会員は74人。うち約20人が織り手で、自宅で作った作品をふるさと工芸館で委託販売している。反物はもちろん、財布や小物入れなど、日常で使えるものが増えた。紺が失われる」との危機感から専門家を含む有志が「倉吉紺保存会」を立ち上げた。

*1 蚊遣り=蚊を追い払うために草木の葉や木くずなどをいぶすこと

活動を続け、新しい息吹を

生産量は減少。産業としては姿を消した。しかし「普通ならここで織り手も絶えるんですが、倉吉紺の織り手たちは、家族や自分のための紺を家庭で織り続けたようです」と吉田さん。紺を愛する女性たちが、後世に技を伝えることになったのだ。



倉吉絢の重鎮・福井貞子さん



倉吉絢でしつとりまち歩き

好評だ!! 写真提供…倉吉観光マイス協会



伝統ある倉吉絣を身にまとい、
しっとりとそぞろ歩き…。倉吉觀光マイス協会では、観光客に倉吉の情緒をより味わってもらおうと『倉吉絣でまち歩き』を実施している。倉吉絣の着付けとヘアアレンジをしてもらえるほか、履物、巾着バッグもレンタル可能。このほか、断ち切りたい思いを紙に書いて、水に溶かす「ほどき紙」(※2)もセットに含まれる。「浴衣でまち歩き」もあり、香港・台湾等の海外からの観光客にも人気だ。

※2 ほどき紙=忘れない過去や整理したい思いを「ほどき紙」にしたため、
打吹公園内(倉吉市内)にある羽衣池に浮かべると、紙
が溶けると同時に思いも昇華させてくれるという。

- ▽料金=5000円(税込)
- ▽時間=①11時~13時(受付10時30分)
②14時~16時(受付13時30分)
- ▽集合場所=白壁土蔵群 赤瓦1号館
(倉吉市新町1丁目)
- ▽特典=白壁土蔵群周辺店舗の割引クーポン・
自撮り棒無料レンタル・和傘レンタル
(有料:200円)
- ▽オプション
 - ・選べるランチ(1000円)
=「白壁ランチ」OR「餅しゃぶ御膳」
※①午前の部のみ
 - ・観光ガイド(2000円)
- ▽定休日=月曜日・年末年始

問 倉吉觀光マイス協会
☎ 0858-24-5371
E-mail : info@kurayoshi-kankou.jp
※2名以上。7日前までの事前予約必要。
男性用も有り。

ロシアでの手応えを自信に

「伝統に加えて新しさも取り入れていかなくては」と
バイタリティーあふれる福井さん



A photograph showing a group of approximately ten people, mostly women, working on traditional Japanese wooden looms in a large, airy room with high ceilings and wooden beams. The individuals are focused on their work, with some looking down at their looms and others engaged in conversation or observation. The room is filled with the intricate wooden frames of the looms, which are set up on the floor. The atmosphere appears to be one of a workshop or a community gathering.

織物教室ではそれぞれの力量に合わせた作業をこなす(写真上)。天然の植物を使ったさまざまな草木染めにも挑戦(写真下)



A woman with long blonde hair, smiling, holds an open fan with a white handle and pink/purple patterned paper. She is wearing a dark blue kimono with a subtle pattern. The background shows a room with yellow walls and traditional Japanese sliding doors (fusuma) decorated with vertical calligraphy scrolls. A small white device is mounted on the wall to the left.

「挑戦続け、もっと広めたい」

コースターを織る体験や着付けなど、大人気だったハバロフスクでの展示会(2016年9月)=写真提供:伯耆しあわせの郷「織物教室」

◎倉吉絣の工程◎

- ①種糸作り=糸を糊付け乾燥させたものを絵図台に均一に張り、その上に型紙(図案を渋紙に写し切り抜いたもの)を置き、墨を刷り込む。
 - ②絹糸作り=種糸を整経台に張り、整経台に張った種糸に沿わせて白糸を必要本数かける。
 - ③括り=種糸の墨のついている所だけを種糸と糸束と一緒に、ビニール紐を裂いたもので括っていく(括った所は染まらず白く残る)。
 - ④染め=藍染または草木染や化学染料で染める。染まった糸の括りをほどき、糊付けをして乾かす。
 - ⑤紬分け・小管巻き=染め上がった糸の束を整経台の上にかけて1本づつ分けた後、順番に巻き取る。その後、糸を小管に巻き取り機にセットする。
 - ⑥織り=経糸を千切にまき機にかけ織り始める。



「新しい発想はいつも先生から出てくるんですよ」と生徒に言われるほど、柔軟な考え方とバイタリティあふれる福井さん。倉吉紺の世界は、さらに広げている。

福井さんは「絵紺の発祥の地は諸説あるが、私は鳥取県だと思っています。倉吉の木綿絵紺をもっと広めるためにも、織り手はいつも新しい作品に挑戦して欲しい。それが後世に引き継ぐ願い」ときっぱり話す。

「ははは、おもしろいですね」と笑顔で、福井さん。その笑顔が、この世界をさらに広げてくれる。それは気持ちを込めて織れば、見る人の心に響くということだ。

ロシアでの展示は2013年に統き2回目。ロシアの美術関係者が来県した際、倉吉絣のレベルの高さに感激したのがきっかけで招かれた。展示は、着物やタペストリーなど、新作39点を出品。1カ月間の会期中に約4千人が訪れ、着付けのほか、ハンカチの草木染め・折り紙・梨の模様のコースターを織る体験コーナーも大人気だった。

開会前の記者会見には多くの関係者が押し寄せ、福井さんたちは質問攻めに。「『これは芸術だ』と言つてもらえ、みんなの自信になりました。

経験に合わせて作業を選び、タペス
トリーを織つたり、糸を茜（染料植
物）で染めて媒染の変化を確かめた
り。活発に意見を交わしながら熱心
に活動している。

オリジナルの柄を大事にしてお
り、「伝統的な模様も大切にしつつ、
どこか変えていかないと。そこに創
作する楽しさがある」と福井さんは
力説する。また、反物の場合、織る
長さは12メートルにもなるが、「単に柄を
繰り返しているのではないんです。
思いを込めて織っていると完成後、
『語ってくれる』作品になる」。こ

倉吉絢保存会（現在は顧問）に立ち上げの頃から関わってきた、倉吉絢の研究の第一人者、福井貞子さん。今年4月に県立博物館（鳥取市）国際化の時代ですから、お呼びがかかれどどこでも行きますよ」と福井さん。

安心で美味しく 体作る「日々の糧」

2~3日で料理内容が替わる「おすすめ玄米定食」980円。この日の主菜は甘辛の味つけが絶妙な「大根もち」。副菜の「かぼちゃのスパイシーカレー」は意外にもカレー風味。この定食には、約30種類もの無農薬野菜が使われている



●日々の糧●

所 米子市明治町197
ホテル真田2F
0859-34-3773
営 11時~15時
17時~21時
休 日曜日



■■植物性100%の自然食■■

「日本の食はすごい。発酵文化があるから日本人の味覚はすぐれているんだよ」。その言葉に突き動かされ、2008年にオープンした自然食レストラン『日々の糧』。オーナーは世界27カ国を旅した細田弘恵さん。冒頭の言葉は、フランス滞在中に会った、三ツ星レストランのトップシェフたちから聞いた金言だ。

化学調味料は一切使わず、100%植物性に特化した自然食を提供する。添加物があふれる現代では、一瞬、不可能にも思えるが、昔から受け継いだ日本の伝統食は確かにそうだったはず。

細田さんの家族が無農薬で育てた朝採れ野菜を使って、昆布や椎茸などで丁寧にだしをひき、地元の味噌や醤油などで味つけをする。物足りないところか、予想以上にしっかりとした味に嬉しくなる。「きちんと手間をかけると、人手も時間も必要だけど、『食が体を作る』ことにこだわりたくて」と細田さん。

食物アレルギーの人、病気で体质改善が必要な人、ベジタリアンなどがリピーターだ。「安心して食べられて嬉しい」との声が励みという。

当たり前のようにいただく毎日の食事は、いかにも大切な「日々の糧」なのである。

文/矢倉みゆき 写真/佐野明美

重厚感漂う木製の甌。今も2つが現役で活躍している



とつどり
酒蔵めぐり

良い酔い はじご酒



真摯に情熱注いで170年

げんすい
元帥酒造(倉吉市)

これに応え、昭和初期には全国酒類品評会の全国名誉賞受賞、近年では全国新酒鑑評会、全米日本酒飲評会で金賞の栄誉に輝いている。そして今年3月には、鳥取県新酒鑑評会で県知事賞(第1位)も受賞した。

キャッチフレーズは「人生にうるおいを」。さまざまな喜びや嬉しさとともに「うまい酒・元帥」を汲んでみてはいかが?では、乾杯!

文/須崎俊雄 イラスト/谷繁淳子

創業以来ざっと170年の歴史を誇る元帥酒造。酒米を蒸す甌は、杉の木で仕上げた木甌を今も2つ使用している。ステンレス製が主流の現代では、全国的にも貴重。「保温性が高く冷めにくい。修理できる人が少ないのが悩みだが、大切に使いたい」と五代目社長の倉都祥行さん。

旨い酒を作りたい。それには水、米、気候に風土とさまざまな条件が必要だ。幸い鳥取県は、これらの条件を満たしている。元帥酒造はそこを捉え、170年培った伝統の技を受け継ぎ、古くから吟醸づくりに取り組むなど、真摯に情熱を注いできた。

【情報メモ】

創業は1848年。当時の酒銘は「旭正宗」だった。1907(明治40)年、皇太子殿下(後の大正天皇)の山陰地方行啓に東郷平八郎海軍大将が随行。大将は1913(大正2)年に「元帥」の称号を受け、それにちなんで「元帥」と変更した。近年では、日本酒をベースにした梅酒やブルーベリー酒にも挑戦、さわやかな味わいが女性の人気を得ている。

問 元帥酒造株式会社
所 本店=倉吉市東仲町2573
0858-22-5020
所 製造場=倉吉市駄経寺町2-31
0858-22-4056
http://www.gensui.jp/



【問】
公益財団法人
ふるさと鳥取県定住機構
所 鳥取市扇町7
鳥取フコク生命駅前ビル1階
0857-24-4740
http://furusato.tori-info.co.jp/

- ▼IJUターン就職に関する相談
0120-307-238
(8時30分～17時15分※土日・祝日除く)
- ▼移住に関する相談
○鳥取県移住定住サポートセンター
0120-841-558
(8時30分～17時15分※土日・祝日除く)
- とっとり移住定住ポータルサイト
http://furusato.tori-info.co.jp/iju



[PROFILE]
◎家族構成／夫・渡邊格さん、妻・麻里子さん、
子ども2人(12歳・7歳)
◎移住前の住まい／岡山県真庭市
◎移住時期／2015年4月
◎現在の仕事／パン・地ビールの醸造販売、カフェ運営



天然の酵母を自家培養して発酵させたパン。
酵母や製法によって食感や味わいに違いを
出す。地ビールも天然酵母のみで醸造、5
種類をカフェで提供している

高さが約6mもある小麦の自家製粉機。これも半分近く
格さんの手作りで仕上げたという



店頭に大きく掲げられている「地域内循環」
を表したイラスト。豊かな里山でこそ実現可能と解説

目指すは「地域内循環」 人と自然つなぎ巡らせる

進化するものづくり

町の面積の93%を森林が占める智頭町の水は良質だ。格さんが目指すパン作りや地ビール醸造には、里山の清澄な空気と水は必須条件であり、勝山に居た頃からそれを認識していた。また、子育ても大切に考える夫婦にとって、以前から興味を抱いていた「森のようちえんまるたんぼう」(※)に子どもが通園できる環境も移住の大きな決め手となつた。

旧那岐保育園の建物を、半年がかりで改修し、再々オープンにこぎつた。

（※）森のようちえんまるたんぼう＝一般的な保育園・幼稚園と違つて施設を持たず、自然の中で過ごす事を重視する。2009年4月、智頭町にオープン。



けた。吟味した県産を含む自然栽培

の素材で焼き上げるパンやピッツア、里山に棲む酵母と天然水で仕込む5種の地ビールは、県内外から訪れる客たちを魅了している。

智頭町に来て、丸2年。「子どもたちがここに馴染み、のびのび育っていることが大きな励み」と微笑む麻里子さん。カフェを拠点に、農産物加工の地域内循環を目指し、小さくとも本当のものづくりを追求する2人の挑戦は続く。

31歳でパン職人を志し、4年半の修行を経て独立した渡邊格さん。同期入社として出会った妻・麻里子さんと目指したのは、生地を発酵させた天然菌の声に耳を傾けながら、丁寧に作るパン。そして、地元で自然栽培(無肥料・無農薬)された農産物を素材に使い、農産と加工が豊かに循環する地域モデルを目指した。

千葉で開業した『タルマーリー』のパンは地元で好評だったが、2011年の東日本大震災によって閉店を余儀なくされた。渡邊さん夫婦は、幼い2人の子どもの安全と、パン作りの要の天然菌が育つ環境を外観、店内ともリノベーションによつて、元保育園とは思えないほど洒落たデザインに多くの部分が手作りという

得るために、西日本に移住を決意。蒜ひる山高原の湧き水に恵まれた岡山県真庭市に落ち着き先を見つけた。



2012年、真庭市内にある出雲街道の旧宿場町・勝山の築100年の町屋を改修して再オープン。地元はもとより県外客もり。ピートするほど盛況だったにも関わらず、わずか2年余りで一時閉店を決めた。

「勝山では、古民家に棲む天然菌に入手方法など、ものづくりを極めるための環境面に限界を感じた。パンと同様、天然酵母で醸す地ビール製造も形にしたかったのです」と格さん。岡山県内で再び移転先を探していた頃、智頭町から声がかかったという。

ロール製粉機の設置や、湧き水の



「二人三脚で試行錯誤しながら、この地にたどり着いた」と話す格さんと麻里子さん

渡邊 格さん

東京都東大和市出身

渡邊 麻里子さん

東京都世田谷区出身

2008年に千葉で開業したパン屋『タルマーリー』。その後、岡山県真庭市を経て、2015年6月、智頭町に移転オープンした。自家製天然発酵と国産小麦にこだわるパン製造に加え、新たにカフェを併設したオーナー夫妻の夢は、里山でこそ実現できる人と自然がつながる「地域内循環」だ。



タルマーリー ■ 所 八頭郡智頭町大背214-1
0858-71-0106
■ パン販売：10時～17時
カフェ：10時～16時
火・水曜(月曜=パン製造休み、カフェは営業)
<https://www.talmary.com/>



文／島
島香子
写真／萱野雄一

ちづちょう

●115号プレゼント応募用クイズ●

Q 日本三大投堂のひとつで若桜町にあるお堂の名前は? 空欄の5文字で漢字でご記入ください。

--	--	--	--	--

114号のクイズの答えは

「浦島虎徹」

「きらり匠人」の記事中に正解あり。

読者プレゼント

■応募方法

貢右上のクイズの答え、ご意見、ご感想とともに希望の商品名と記号、住所、氏名、年齢、電話番号を明記し、下記までお送りください。ハガキまたはメールで受け付けています。なお、感想が次号の「VOICE」に掲載される場合、住所、氏名が明記されることを了承ください。当選の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

■プレゼント応募にはクイズへの回答が必須です。本誌を読み、貢右上のクイズにお答えください。

■応募先
〒680-8570 鳥取市東町1丁目220
鳥取県広報連絡協議会(鳥取県庁内)
「とっとりNOW読者プレゼント」係
メールアドレス: now@kouhoren.jp

※お預かりした個人情報は、プレゼント発送以外の目的に使用することはありません。

応募〆切
2017.
9/30
消印有効

C



[3名]

つくしんぼ荒挽ウインナーセット

自家農場で育てた豚肉の厳選した部位を使用。完全無添加、手作りにこだわった逸品。パリッとした歯ごたえと、噛むほどに溢れる肉汁が特徴だ。

問 若桜町観光協会
☎ 0858-82-2237

A



[3名]

純米大吟醸 くらよし白壁土蔵 (720ml)

自然の旨みを大切に精米歩合40%まで磨いた純米大吟醸。芳醇ながらやや辛口で、すっきりとしたのど越し。酒造界隈の観光名所が酒銘で、土産に最適。

問 元帥酒造株式会社

☎ 0858-22-5020

B



[3名]

桜ジャム(150g)・味噌(150g)のセット

若桜町内女性グループの手作り加工食品。ピンク色のジャムは八重桜の花びらを使用し、甘さ控えめ。味噌は唐辛子入りで田楽などに合う。

問 若桜町観光協会

☎ 0858-82-2237

D



[5名]

まるごと農園しおり(180ml)・生姜入りブルーベリー飴(70g)のセット

鳥取市産の新鮮なブルーベリーを贅沢に使ったドリンクと、生姜入りブルーベリー飴のセット。自然の甘味を凝縮した、濃厚な味わい。

問 いなばブルーベリーガーデン

☎ 090-7897-3588

E



[3名]

食べる香味ラー油(90g)

刻んだ白ねぎやタマネギなどの野菜とナツツ類に、スパイス等をバランス良く調合。辛さ控えめの『食べる、調味料だ。野菜スティックやご飯のお供に。

問 前田農園

☎ 0858-37-5200

F



[3名]

ぽん菓子セット(白米・玄米 各50g)

きび糖と藻塩で味付けしたぽん菓子。原料は大山町産の有機栽培で育てた米(白米)と、特別栽培米(玄米)を使用。昔懐かしい素朴な味わい。

問 ルートマンテンぽん菓子加工所
☎ 0859-54-4602

G



[5名]

パパイヤ葉茶(2g×3包)

ビタミンCやフラボノイドなどの成分を含む、無添加無農薬栽培のパパイヤ葉のお茶。香ばしく程よい苦み。ノンカフェインで飲みやすい。

問 特定非営利活動法人ラ・ルーチュ「縁縁」

☎ 0857-38-8112

H



[3名]

県特産の砂丘長芋「ねばりっこ」が70%以上原料の焼酎。芋特有の風味を最大限に生かした甘味とコク、芳醇な香りが特徴。アルコール25度。

問 株式会社アグリネット琴浦

☎ 0858-55-0212

Editor's note

□■編集後記■□

巻頭特集の若桜町。鳥取市内育ちの私だが、父の実家が同町吉川地区であり、比較的なじみのある場所だった。にも関わらず今回改めて、お宝新発見の数々に感動の嵐。取材後、父に聞いても「知らんぞ」の一言。案外、地元の人はその魅力に気

づいていない場合が多い。▼例えば鬼ヶ城跡。春は桜、秋には紅葉が城跡を彩り、眺望も最高。歴史好きではなくても、心身癒やされる。木漏れ日と小鳥たちの声に誘われながら進む、弁財天へと続く参道、悠久の彼方に思いを馳せたくなる岩屋堂。どれもこれも「秘密にしておきたい」スポットのオンパレードだ。▼子どもの頃は、ふいに「ふうー

ん」と鼻をつく匂いが(※養豚業が盛んだったため)、吉川に近づいた合図だった(笑)。知っていたのは「川で泳げて食べ物が美味しい」ことのみ。▼大人になると、違う角度からの観点が広がる。でもアンテナを張らなかったら、一生気づかないかも。実は貴方の足元にあるであろうたくさんの「素敵」を見逃さないで。

【Hi】

とっとり
NOW
鳥取県総合情報誌 vol.115
Autumn

《企画・編集・発行》鳥取県広報連絡協議会
〒680-8570 鳥取市東町1丁目220(鳥取県庁内)

《制作》株式会社ジェイ・エス・エス
〒680-1131 鳥取市馬場233-1 TEL.0857-37-4120

0857-26-7086

0857-29-6621

とっとりNOW

検索

<http://www.kouhoren.jp/>
2017年9月1日発行 定価309円