

# とっとり Now

鳥取県総合情報誌 vol.123

2019

Autumn

特集

最古の円形校舎に新たな息吹き  
円形劇場ぐらよしフィギュアミュージアム

ものづくりで発信、文化の拠点に

巻頭特集

躍進する鳥取県発祥の技術  
奥深き「水温」のヒミツ

V字型編隊で飛ぶ姿が壯觀



\*表紙作品の王子一つにした県内に住む鳥の特徴を毎号紹介します。

文=NPO法人日本野鳥の会鳥取県支部監修  
根は黄色で先は下向きにかぎ型にとがついて、  
水中に潜て魚を捕らえ、水面に浮かん  
で丸飲みする。「鵜呑み」の由来だ。河原で  
はつばさを広げて乾かしている姿がよく見  
られる。朝夕になぐらとえさ場の間を、大き  
な群れがV字型の編隊で飛ぶ姿は壯觀だ。

▼カワウ▲

写真提供=吉田亮

# とっとりNow

鳥取県総合情報誌 vol.123  
2019 Autumn



卷頭特集: 氷温食品の煮魚



特集: 円形劇場くらよしフィギュアミュージアム

あーとの森	洋画 山本 恵三	2
卷頭特集	奥深き「氷温」のヒミツ 躍進する鳥取県発祥の技術	4
生きものセンサー365 K原さんちの里山Diary	縄文時代からの食材「むかご」	16
ここにこの人 Human Life	奈良 敏行 書店長	17
きらり匠人 継承の技が語る世界	万年筆製造職人 山本 竜	20
特集	最古の円形校舎に新たな息吹き ものづくりで発信、文化の拠点に 円形劇場くらよしフィギュアミュージアム	22
花咲くYokai談 水木しげると身近な妖怪たち	付喪神	28
鳥取のうま味	地産地消の絶品アジアごはん	29
Viva! トットリLIFE 輝くIJUターン者たち	工務店経営(智頭町)	30
企業紹介	井上青輝園	32
文字の迷宮をゆく ~つれづれ書林女子~ Voice	『秘宝月山丸』	33
読者プレゼント・編集後記		34

●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。大山の麓のカフェで行われた「みんなの壁画プロジェクト」では大山小学校児童のアイデアを元に作画し、約70人の子どもたちが参加して、筆を入れてくれた。



『夏の日断片』(2005年、油彩・80号)



文／角秋勝治

写真／青木幸太

あーとの森  
Forest of Art



『花』(1998年、油彩・0号)

## 空間に永遠の女性像 洋画 山本恵三

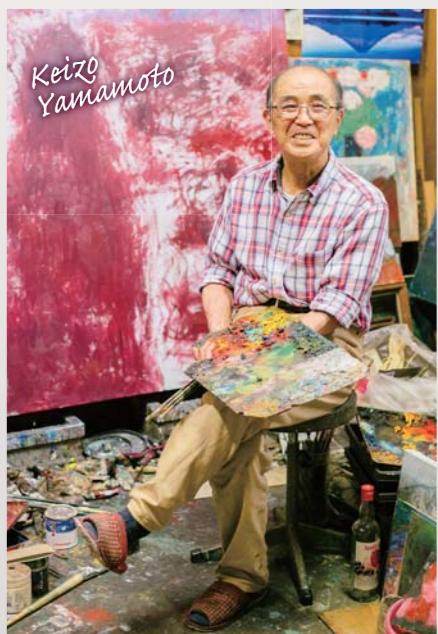
日本海や画室を背景に、まばゆいばかりの女性が横たわり、あるいは毅然とたたずむ。山本恵三さんの代表的な『一隅』シリーズだ。掲載の『夏の日断片』もその一つ。軽装でこちらを正視する姿は、純粋無垢な人間の精神を象徴している。

画道60有余年。ひた向いて描いたが、苦しい道のりばかりだった。原因は教職を捨て、絵筆一本に賭けたこと。二股の人生を、生一本の性格が許さなかったのだ。定収の途絶えた生活を現実が襲い、美しい裸婦をテーマにしても苦悩がにじんだ。

色彩は遍歴する。命がほとばしる赤、格闘に疲弊した青、官能の漂うピンク、そして現在の白に到達する。「白は幅広く、究極の色だが、自然にそうなっていた。なにもないが、すべてある。人間もそうなれば最高だね」とは作者の弁。白は求道の色なのか。

「女性は表情、容姿ともに美しい。けれども作品は空間、つまり宇宙に通じる存在でなければならない」と山本さん。難しい時空間の問題だが、画面を見ていると、人物も小道具も永遠と化すようだ。『一隅』に注ぐ画家の眼は、厳しくて切ないほど優しい。

やまもと・けいぞう  
1937年生まれ。武蔵野美術大学大学院修了。  
63年に独立展初入選以来、同展の中山賞、田  
近憲三賞、小島賞、奨励賞、独立賞を受賞して、  
96年に会員推举。98年、文化庁主催の現代美  
術選抜展に再度出品。代表作に『一隅』など。  
鳥取県文化賞、鳥取県文化功労賞など受賞。



躍進する  
鳥取県  
発祥の技術



# 奥深き「氷温」のヒミツ

「氷温<sup>®</sup>」とは、0°C以下で物が凍り始めるまでの温度領域のこと。

食品によってさまざまだが、生鮮食品では0~ -2°Cが氷温領域であることが多い。  
この凍りそうで凍らない世界に食べ物を置くと、「凍りたくない」とばかりに、がぜん、抵抗し始めるのだ。

この不思議な現象が私たちの食卓に、続々と“おいしい革命”を起こしている。

## 氷温とは

その昔、食品貯蔵の一般論としては、0°C以下は死の世界、すべて凍結して駄目になってしまって、という固定観念があった。しかし実際は0°Cを下回ってもすぐに凍るわけではなく、0°Cから氷結点までの未凍結温度域「氷温」では、食品の細胞はまだ生きている。

氷温の発見は、1970年にさかのぼる。公益社団法人氷温協会の理事長・山根昭彦さんが、その経緯を教えてくれた。「当時、鳥取県食品加工研究所（※）所長として勤務していた父・山根昭美（農学博士）は、周囲の反対を押して、二十世紀梨の鮮度を長く保つため、炭酸ガス貯蔵（CA貯蔵）の研究を行っていました。全国各地で規格外の農作物が大量に廃棄される現状を憂えてのことだった。

※鳥取県産業技術センター・食品開発研究所



## 研究

究は順調に進んでいったが、年明けにトラブルが発生。

大寒波によつて4つのナシを貯蔵していた冷蔵庫が故障したのだ。+4℃に温度設定していた庫内は-4℃に低下、ナシは明らかに凍つてしまつた。「父は、覚悟の辞表をしたためたそうです」。

ところが4日後、そこに「奇跡」

が起きていた。再びナシを確認する

と8割は元に戻つており、果皮は淡

緑色で美しく、なんと甘味はアップ。

「え！なぜ？」まさに青天の霹靂

だった昭美さん。理由を追求すべく

さらに研究に没頭、ついに突き止め

たのが氷温の存在だ。

生体の細胞は氷温下でも呼吸して

おり、気温が下がつてくると、体が

凍らないようタンパク質やデンプン

を分解してアミノ酸や糖に変える。

だからナシが凍らず甘味も増したの

だ。「例えば雪下野菜や、一年で最

も寒い大寒の頃に干した魚の干物、

水が凍るほど寒い冬に漬けた野沢菜



現状にとどまることなく、新たな技術開発に向けて研究する氷温協会

## 凍らない温度域での“奇跡”

### 偶然から探求し続け、発見

氷温の躍進は、まだまだ加速する。

でも同じ現象が起こっているのです」と山根さん。

「氷温は多くの人に喜んでもらえる技術だ」と確信した昭美さんは、全国各地で講演活動を展開。当初こそ、なじみのない言葉に耳を貸してもらえたが、徐々に「面白い」「私もその現象を見たことがある」といった声が上がり、支援者を増やしていく。そして同研究所を退職後の1985年、生産者や企業の支援を受け「日本氷温食品協会（現・氷温協会）」と「株式会社氷温研究所」を設立。氷温食品・氷温機器類の認定制度を設け、品質の維持を図りつつ、さらに研究開発・普及啓発を進められた。97年には「氷温学会」も設立。氷温科学者たちが研究成果を発表していく。こうした奮励が実り、今、氷温技術は多方面で活用されている。食品はもとより、業務用水温庫の研究開発、氷温域を維持した輸送技術、医療分野への応用などさまざま。「氷温は自然の摂理。寄り添う気持ちで活用し、人に喜んでもらえる技術を育てたい」（山根さん）。

### 氷温ジェルアイス

流通の切り札、氷温熟成をしながら輸送

産地が抱える課題の一つに「流通」がある。いかに鮮度・おいしさを保ちながら遠くの消費地へ輸送するか。それを解決するのが、微小な（直径0.1～0.5mm）球状の塩水氷「氷温ジェルアイス」だ。食品まるごとをジェルアイスに浸すと、全体がムラなく氷温に。クッション性があり、輸送中の揺れで傷が付いてしまう心配もない。また、塩分濃度を変えることで、ジェルアイスの温度をその食品の氷温域にピタリと合わせることができる優れた機能を持つ。

加えて、冷凍品の解凍にも応用が可能。 $-18^{\circ}\text{C}$ の冷凍魚を $-2^{\circ}\text{C}$ のジェルアイスに浸しておけば、速やかに解凍した後、氷温帯を維持することができる。「その間氷温熟成されるので、お届け先に着く頃にはさらにおいしくなっているという、高品質な流通サービスが実現する」と山根さん。

ジェルアイスと食品を入れ密閉した発泡スチロールの箱を冷蔵庫に入れておけば、箱内の氷温環境は約1週間キープされる。海外輸出や、氷温庫のない場所での短期的な氷温貯蔵にも活用できるとか。氷温ジェルアイスは生鮮食品流通の切り札なのだ。

## 氷温技術の種類

### 氷温貯蔵

野菜、果物、肉類などの生鮮食品や茶、そば、生酒、乳製品などに広く利用。鮮度とおいしさを長期間保てる。

### 氷温乾燥

魚など水産物に広く利用。昔から行われてきた寒干しを再現したようにうま味がぎゅっと濃縮される。

### 氷温発酵

納豆、パン、漬け物などに利用。酵母や乳酸菌など特定の微生物の働きを促進し、良い香りを生み出し、うま味も増す効果あり。

### 氷温熟成

米、肉類、魚類のほか、珈琲など加工品に幅広く利用。じっくり熟成し、鮮度を保ちながら、うま味や甘味を引き出す。

### 氷温濃縮

果物などに広く利用。加熱をしないので細胞を壊すことなく濃縮するため、元の色も落ちず、鮮度もそのまま。



「父の功績を生かし、継続しつつ、さらなる発展を目指していく」と語る山根さん

◎公益社団法人氷温協会  
所 米子市大篠津町3795-12  
電 0859-28-5000  
Web <http://www.hyo-on.or.jp/>



### 流通の切り札、氷温熟成をしながら輸送

株式会社ダイマツ



サケ、ノドグロ、キンメダイなど多種類の魚がずらり。  
湯煎や電子レンジで手軽に食べられる人気の調理済みセット

◎株式会社ダイマツ

所 米子市旗ヶ崎2026(米子食品工業団地内)  
電 0859-32-7456  
WB <http://www.kk-daimatsu.co.jp/>

## ① 高鮮度を長期間キープ

氷温下では生鮮食品の呼吸代謝が著しく抑制され、老化の進行が遅くなる。これにより通常の冷蔵より3~5倍程度長く、とりたて・もぎたてのみずみずしさやしっとり感を保つことができる。また加熱加工食品では、酸化など食品中の化学反応速度が低下するので、製造時の鮮度をより長期間保持できる。

## ② うま味が増し、高品質に

0°C以下の寒さにさらされると、生体は凍るまいとする自己防御機能が働き、不凍物質を蓄える。この不凍物質には遊離アミノ酸類や糖類といったうま味や甘味の成分が含まれており、大寒の時期の味覚・風味が再現される。また、なめらかさやまろやかさの向上、あるいは塩味を和らげるなど、食感や食味が向上する。

## 3つの “おいしい”効果

### ③ 有害微生物が減少

氷温の世界では、一般生菌数だけではなくサルモネラ菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、病原大腸菌などの有害微生物も減少するので、食品製造の衛生管理に有用。

人気の高まりにつれ、ダイマツの

技術をまねようと名だたる企業が続々と工場視察にやって来た。しかし不思議なことに、誰も同じような味が作れないという。それは、ただ単に氷温技術を取り入れただけではなく、家族一丸となつて取り組んだ、あの研究過程が土台にあるからにほかない。ダイマツと氷温技術の運命の二人三脚は、世界に向けてこれからも続いていく。

の期間・味付けなどさまざまなもの

を解析し、鮮度と味を追求した。

そして数年後、世界初の氷温食品「

ぶり醤油漬け」が完成。氷温域でじつ

くり熟成したことでの、寒い冬の日に

仕込んだ魚の味が見事に再現されて

いた。「これで一年を通じ、境港の

家族・スタッフと共に喜びを分かち

合った。以降、次々と商品開発を進

め、今では「旨塩さば」「銀鮓西京

漬け」「焼魚・煮魚」「あじの南蛮漬け」

「とろしみ鮪」など、時代の変化に

応じて種類も豊富になってきた。現

在、人材育成をはじめ、新分野開発

や、海外の販路開拓に意欲的に取り

組んでいる。

脂が乗り、皮はパリッと、身はふっくらの「旨塩さば」

**芳**  
おいしい香りを漂わせ、ふつ  
くらと焼き上がった魚。絶  
妙な塩加減が実にうまい。米子市で  
魚の加工・販売を営む株式会社ダイ  
マツ（代表取締役社長・松江大志）  
の人気ナンバーワン商品「旨塩さば」  
だ。同社は半世紀近く前から氷温技  
術を取り入れ、上質でワンランク上  
のおいしさが評判を呼んでいる。

創業は1958年、「父母を中心  
に、家族総出で魚の一夜干しや塩漬  
けなどを作っていました」。そう語  
るのは取締役会長の松江伸武さん。  
当時はすべて手作りで、「氷が張る  
ような寒い冬でも、素手で氷水を使  
い、魚を洗つたり塩水に漬けたり。

冷たくて手がビリビリしごれてね」と当時を思い返す。そんな中、真冬の時期に仕込んだ魚は鮮度が保たれ、ほかの季節にはない格別なうま味を持っていることに気付いた。

「なぜだろう」。かねてから、添加物や保存料を使わずおいしい魚の加工品を作る方法を模索していた松江さん一家は不思議に思い、気温や塩漬けの水の温度、塩加減、魚の変化などの研究を始めた。寝ずの番をしてデータを取り、大学ノートに書き込んでいった。10年余り研究を続け、冷蔵庫内で魚を仕込むなどの工夫を施し、品質向上につなげた。しかし、科学的な根拠の解明にまでは至らな

かった。それでも「地元の人に喜んでもらいたい」一心で、研究開発に熱意を燃やし続けた。

技術研究の発表があると講演会場に赴いた松江さんは、そこで氷温研究所の山根昭美さんの氷温技術の話を聴く。瞬間、雷に打たれたような衝撃を感じた。「求めていた答えはこれだつたんだ！」。そして数百人が聴く。技術研究の発表があると講演会場に

転機は1977年。食品に関する

熱意を燃やし続けた。

## 土台は家族一丸の努力



創業当時の家族総出での苦労を語る会長の松江さん



生臭さがなく、とろけるような舌触りの「とろしみ鮪」

早速、氷温研究所とタッグを組んで氷温食品の開発をスタート。ダイマツが持つ魚加工のノウハウをベースに、魚の性質・氷結点・氷温熟成

マツが持つ魚加工のノウハウをベースに、魚の性質・氷結点・氷温熟成

マツが持つ魚加工のノウハウをベースに、魚の性質・氷結点・氷温熟成

マツが持つ魚加工のノウハウをベースに、魚の性質・氷結点・氷温熟成

マツが持つ魚加工のノウハウをベースに、魚の性質・氷結点・氷温熟成

# フルーツ fruits

# 東亞青果株式会社

# 季節外れの贅沢な潤い

夏・秋が旬のフルーツを、冬も  
食べることができたら。今ま  
ではあり得なかつたそんな夢を実現  
しているのが、東亜青果株式会社だ。  
山陰をはじめ全国各地で生産された  
果物・野菜・花きを取り扱う。水温  
技術を利用したフルーツはピオー  
ネ、シャインマスカット、富有柿の  
3種類。青果市場内の大型水温庫で  
水温貯蔵し、旬をずらして出荷する  
ことで付加価値を付け、販売してい



張った瞬間、果汁のまろやかな甘さが口いっぱいに広がる。

出荷先は、大手総合スーパー「イオン」の東北から九州までの店舗。3月頃に富有柿が、年末年始に「トップバリュセレクト」としてピオーネとシャインマスカットが販売される。冬の時期でも食べられる国産のブドウは、家族や親戚が集まる席での食事や、ギフトとして喜ばれている。価格はピオーネの場合、1房2千円前後だが、年末年始に食べられるのをありがたいと感じる消費者が多い。どれも収穫から数カ月たつているとは思えぬみずみずしさで、頬

◎東亜青果株式会社  
所 米子市米原9丁目3-20  
電 0859-33-3311  
WB <https://www.toa-s.co.jp>

ぐと炭酸ガス障害を起こすので、適度な隙間も必要とこの上なく繊細なため、慎重な取り扱いが求められる。しかし、チャレンジをやめることはない。「現在は3種類のみですが、需要を探りながら、一年中、何かしらを貯蔵して氷温庫をフル稼働させたい」。

新たなフルーツがラインナップに加わる日が待ち遠しい。

水温貯蔵のフルーツを初めて紹介したときイオンの担当者も、驚きを隠せない様子だった。それもそのはず。目の前にあるのは「ナシ・カキ・ブドウ」で、それを見た季節は収穫時期や旬をとっくに過ぎていたからだ。

水温フルーツの価値が高く評価される反面、「もともとの品質が良くないと、長期保存は無理。小さな傷も、貯蔵している間に大きな傷になってしまふ」と、代表取締役社長・秦野博行さんは、その難しさを指摘する。また、水分が蒸散しないよう保存容器ごとフィルムで覆わなければならない。かといって完全にふさばならない。かといって完全にふさ

イベントで商品をPRする「大山発氷温  
食品をつくる会」と会長を務める板見さん



◎大山発氷温食品をつくる会事務局  
(公益社団法人氷温協会内)

**所** 米子市大篠津町3795-12  
**電** 0859-28-5000  
**WB** <https://www.facebook.com/DaisenHyouon/>

だいせん  
大山周辺の地場産品を使った氷温食品を作り、地域活性化につなげることを目的に発足した「大山発氷温食品をつくる会」は、新商品開発やイベントへの出展などを積極的に行っている。会員は現在30人余りで、氷温食品を製造する地元の企業だけでなく、生産農家なども加盟。昨年、米子市内で開催された「とっとり産業技術フェア2018」ではブースを設けて7社が出品、氷温技術と製品は注目を集め、ほぼ完売した。

目下の課題は、販路の新規開拓・拡大。会長を務める板見さんは「地元の物というだけでなく、『氷温技術』という切り口を強みにアピールしたい」と意気込む。これまで県西部での販売が多かったが、今年は県東部の地場産プラザ「わったいな」(鳥取市)での常時販売を計画中だ。「売る場所があることで勢いが出る」。メンバーは、新調した赤いのぼりのように燃えている。

## 他業種が団結し、メリットPR ~大山発氷温食品をつくる会~



有限会社板見製餡所

# 小豆本来のうま味引き出す



求肥の原材料も氷温で熟成されており、餡と絶妙にマッチするやわらかさが自慢の大福

◎有限会社板見製餡所  
所 米子市旗ヶ崎2丁目1-4  
電 0859-22-3215  
http://ifitami.com/

# 餉

# 珈琲

coffee

株式会社澤井珈琲

## まろやかな甘みで リラックス

### 立

ち上の湯気から、穏やかな香りが漂う。一口飲むと、まるやかな甘さに包み込まれた。境港市を拠点にコーヒー・紅茶などの製造販売を手がける、株式会社澤井珈琲の「氷温甘熟珈琲」だ。

コーヒーの生豆を $-2^{\circ}\text{C}$ の氷温庫に入れ3~6ヶ月寝かせる。その間に甘味を持つアミノ酸が増加。その豆を中炒りで自家焙煎すると、優しい甘みにあふれた「甘熟」コーヒーになるのだ。アイスコーヒーもあり、ホット用ドリップバッグとのセットはギフトとして大人気だ。

代表取締役の澤井幹雄さんは、日



氷温庫で寝かせているコーヒーの生豆。  
熟成されながらアミノ酸が増えていく

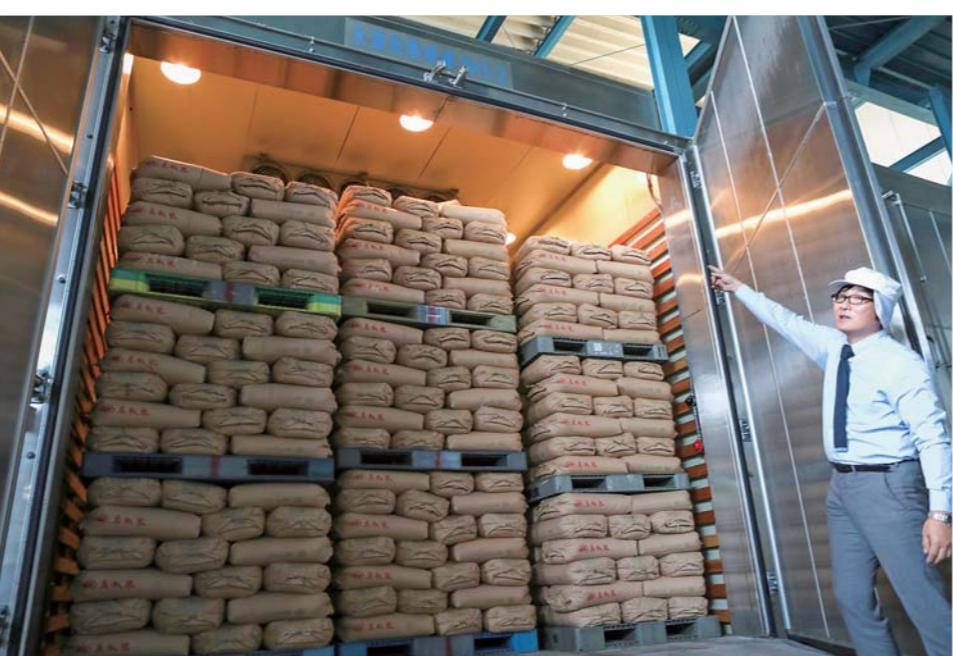
頃、東京の企業と商談をする際、「鳥取県ってどこ?」「何があるの?」と都度聞かれ、知名度の低さを痛感し、悔しさを抱えていた。「いっそ『鳥取』にことんこだわったものを作ってやろう!」と、地元発祥の氷温技術を取り入れることを決め、『メイドイン鳥取』のコーヒーを作り上げたのだ。

氷温熟成により、リラックス効果をもたらすGABA成分も増しているのだと。どうりで気分が落ち着く。今日一日頑張った自分をコーヒーが優しく癒やしてくれた。



ドリップバッグタイプとともに  
アイスコーヒーの紙パックタイプも  
人気が高い

◎株式会社澤井珈琲  
所 境港市竹内団地278-6  
電 0859-47-5381  
WB <http://www.sawaicoffee.co.jp/>



株式会社鳥取県食

## 鮮度保持、冷めてもモチモチ



1年を通じて人気がある餅「ねばりもち」と  
「きぬむすめ」のレトルトパック飯

◎株式会社鳥取県食  
所 倉吉市秋喜257-8  
電 0858-28-3811  
WB <http://umaiokome.net/>

巨大な倉庫で温度管理をされながら、うま味成分を増加していく玄米



県内産の氷温米。  
食感は固め、柔らかめなど、それぞれに特徴あり

**銀**  
色に輝く大型の「氷温米熟成庫」が4基、そびえ立つ。株式会社鳥取県食の倉庫内だ。1基の容量は30キログラムの玄米袋が千袋も入る大きさで、びっしりと積み上げられた玄米の塔は圧巻だ。

米は秋に収穫されたものを1年かけて食べるが、当然ながら時間がたつにつれて味が落ちていく。「年間を通じてどれたてのおいしさを維持することはできないものか」。同社の摸索に応えたのが、鮮度保持が可能で米のうま味を引き出すことができる、氷温技術だった。

「水分に敏感なので、結露が生じないよう、常温から $5^{\circ}\text{C}$ 刻みで温度を下げていきます。袋の奥まで冷えたかどうかセンサーで温度を計測しながら、少しずつ $-1^{\circ}\text{C}$ ~ $-3^{\circ}\text{C}$ の氷温域へと近づけるんです」と営業部長の松井洋一さん。そのため、通常の氷温庫にはないプラスの温度調節機能が米用には標準装備されているとか。この中でじっくりと氷温にかけられ、アミノ酸や糖の一種であるシユクロースといった成分を増加させながら熟成していく。炊き上がったご飯はかむほどに甘くモチモチ。「冷めてもおいしい」と評判だ。





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・写真／桐原 真希

ハート型の鮮やかな黄色のヤマノイモの葉。  
食べ頃の「むかご」を探す目印だ



紅葉、どんぐり、きのこ、木の実、草の実…。深まる秋は目も舌も忙しい。そんな中、林縁にぶら下がる「むかご」を探しに近所へ出かけた。ハート型の葉が目印で、山間部だけでなく、実は都市部の公園でも自生している。

「むかご」は、ツル性の多年草であるヤマノイモの「肉芽」のことであり、ヤマノイモの根は「自然薯」としても有名だ。さて、傘を開いてひっくり返し、受け皿代わりにして収穫の準備は完了だ。ツルの絡む場所を拾った枝でポンポンと叩くと、ドドドドッ。まるで大粒の雨ごとく、大量に降ってくる。

集めた様は、まるで極小ジャガイモ。心地よいかみ応えのあるホクホクの食感で、鼻から抜ける芳香は野の風味を持つ。そのままでバター炒め、塩ゆで、素揚げにしたり、米と共に炊き込んだ「むかご飯」やパンにトッピングする「カナッペ」にしたり。バリエーション豊富なメニューをイメージするだけでワクワクする。

栄養価も高いこの里山の恵みは、縄文時代にはすでに食されていたとか。先祖の命を脈々と繋いでいたかもしれないこの一粒から、また新たな芽が伸び、次世代の命を育んでいくのだろう。

## 縄文時代からの食材「むかご」



ツルにぶらさがっている「むかご」



アップで見ると大小さまざまなジャガイモのよう



「むかご」とチーズと一緒に  
載せたカナッペ。子どもも  
食べやすい



### 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。

生きもの  
センサー  
365

—K原さんちの里山Diary—



ツルにぶらさがっている「むかご」

独特の空間を演出した店内が本好きたちを魅了する



## つながりで 顧客の心つかむ



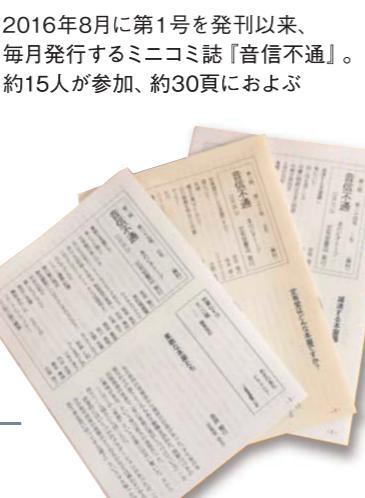
### 「往来」がコンセプト

地方都市の50坪ほどのこの書店に、全国の書店員や出版社が、わざわざこぞって訪れる。理由は「どんな方法で顧客のニーズをつかんでいるのか」。商売をしている者なら誰もが知りたい、その秘訣を探りたいのだ。

コンセプトは「往来の本屋」と強調する奈良さん。本を通して人と人がつながり、そこに往来が生まれる。そして、その一角に定有堂書店がある。その実感が「往来の一語にこもる。本を売ることは、通信の発行（月1回）や読書会の開催（月1回）と同じく、お客さんと店の接点のひとつでしかない。まさに、それが「本屋の聖地」と呼ばれる所以である。

「往来で本屋をしているから、自然とお客様の顔が見えるんですね」。奈良さんは、きわめて簡単に話す。

流通システムが整い、大量のデータによって顧客の行動が分析しつくされたかに見える現在でも、システムや数字でつかめない未開



2016年8月に第1号を発刊以来、毎月発行するミニコミ誌『音信不通』。約15人が参加、約30頁におよぶ



奈良さん独自の視点で選んだオススメの本がずらり



鳥取市のメインストリート沿いに位置する定有堂

■ 定有堂書店  
■ 鳥取市元町121  
■ 0857-27-6035  
■ <http://teiyu.na.coocan.jp>

## 「本が好き」を貫いて40年

「最後に残ったのは、本が好きということ」。糺余曲折を経て、自己の実存——ひらくいえば、自分が自分らしく生きられる世界は本しかないと思い為し、仕事の合間にミニコミ誌（自主制作の雑誌）づくりに魂を注ぐ。この小冊子のタイトルが『定有』だった。また、古本屋に通い、本をあさつた。店番も学び、古書交換市にも

「なりわい」を見つけられなかつたのだ。

「最後に残ったのは、本が好き」ということ。糺余曲折を経て、自己の実存——ひらくいえば、自分が自分らしく生きられる世界は本しかないと思い為し、仕事の合間にミニコミ誌（自主制作の雑誌）づくりに魂を注ぐ。この小冊子のタイトルが『定有』だった。また、古本屋に通い、本をあさつた。店番も学び、古書交換市にも

同行。これが本屋の世界への入り口となる。

「本屋をやりたいと話すと、不思議と本好きが手を貸してくれた」と奈良さん。そして、本好きによる協力は、さらに続く。

### 鳥取へ、そして開店

1980年、妻の実家がある鳥取市で定有堂書店を開く。7月に移住、10月には開店した。「はじ

めは親戚の5人しか知り合いがいなかつた」のに、短期間でオーナーできたのは、鳥取の本好きたちと出会つたことが大きいという。鳥取に着いてまもなく、20代の若者たちが自主制作するタウン誌『スペース』の存在を知る。「人と話すのが苦手」という奈良さんが、ミニコミ誌づくりで培つた「ミニコミ魂」を武器に、編集室に飛び込んだ。いわく「本の匂いのするところに本好きが集まつていた」。

主要メンバーは、県庁職員、力

道のプロや、後に鳥取の文化を支える文化人の卵がずらり。あつとは、開店準備の店に集まり、「からっぽの書棚に本を埋めつくしてくれた」。メンバーとの交流はその後も続き、本好きの輪は、さらに広く濃くなつた。

### なら・としゆき

長崎県生まれ。早稲田大学卒業後、松竹株式会社で演劇興行（歌舞伎）の仕事に携わった後、郵便局員に。1980年、鳥取市に移り住み、定有堂書店を開店。田中淳一郎氏との共著に『街の本屋はねむらない』（1997年、アルメディア）がある。



## 「自分らしく」を求めて

奈良敏行さんは、風呂で本を読むほどの本好きだ。早稲田大学で文学を学び、店名は、ドイツの哲学者ヘーゲルの概念「ダーザイン（定有）」に由来する。とはいっても、はじめから書店経営を見たわけではない。東京で就職はしたが、それらの仕事に自己実現を見いだせず、思い悩んだ。奈良さんの言葉を借りれば、「生きていくための仕事」の中に「実存のための『なりわい』」を見つけられなかつたのだ。

「最後に残ったのは、本が好き」ということ。糺余曲折を経て、自己の実存——ひらくいえば、自分が自分らしく生きられる世界は本しかないと思い為し、仕事の合間にミニコミ誌（自主制作の雑誌）づくりに魂を注ぐ。この小冊子のタイトルが『定有』だった。また、古本屋に通い、本をあさつた。店番も学び、古書交換市にも





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。

紙に吸いつくような書き味と、力の強弱やインクの濃淡で変わる文字の表情。手書きの良さを伝える万年筆は、今も愛される筆記具だ。鳥取の山本竜さん(45)は、使い手の筆跡や書き癖をていねいに診断し、その人の分身と言える万年筆を、手仕事で一本一本作りあげる。

## 万年筆製造職人 山本 竜

JR鳥取駅近くに店舗・工房を構える『万年筆博士』の3代目。1928年、祖父が興した万年筆の製造販売業は、戦後の一時期、既製品やボールペンの小売専門店へ。しかし、使い捨ての筆記具、ワープロ、パソコンが台頭した80年代初め、父親で2代目の雅明さんは、個客の書き癖を診断したカルテをもとに、ペン先の研磨や調整などを含めた「フルオーダーメイド形式」での万年筆製造販売へと舵をきったのだ。

中学生の頃から、ろくろや刃物の音、インクの匂いが生活の一部だった山本さん。先代職人の精巧な手業に憧れ、その技を受け継いだ。客との面談中は、その人のペンを持つ位置、立てる角度、筆圧、書く速さを見抜くことに集中。その後、細かい設計を経た製作工程は最大約600にも及び、完成までに約13カ月を要する。

「完成品を納める時は心身ヘトヘトですが、喜ばれることで、またエンジンがかかります。生涯を共にする道具を欲する人がいる限り、応えていきたいです」。その情熱は、海を越えた世界の愛好者をも魅了している。

文／島 香子 写真／田中 良子

## 使い手の分身に命を吹き込む



ひとつずつの工程に細やかな配慮で集中する山本さん

有限会社万年筆博士  
所 鳥取市栄町605  
営 9時30分～18時30分  
休 水曜日(祝日の場合は営業)  
Web <https://fp-hakase.com/>

薄い茶のやわらかい  
色合いが特徴の  
『イカ墨セピアインク』

MEMO  
1936年に民藝の父・吉田璋也と鳥取高等農業学校(現・鳥取大学農学部)の河崎武美教授が「イカ墨セピアインク」を国内で初めて商品化。60年代以降、製品化は途絶えていたが、以降、85年かかって雅明さんと竜さんで復刻に成功。イカ墨を超微粒子加工し、詰まりにくく耐水性や耐光性を向上させ商品となっている。



書き癖などを診断したカルテ。山本さんは客がこのカルテを書いている間に、その人の細かいクセを見抜き判断するとい



ボディの素材はセルロイド、黒水牛の角、アフリカ黒檀、べっ甲などさまざま。価格は6万円～と高価だが、近年は30代の愛好者も増えている



最古の円形校舎に新たな息吹き  
ものづくりで発信、  
文化の拠点に

円形劇場くらよし  
フィギュアミュージアム

現存する最古の円形校舎を“フィギュアの聖地”として再生させた「円形劇場くらよしフィギュアミュージアム」(倉吉市)。約2000点のフィギュアを展示、見るだけでなく実際に触れて体感できるほか、近代建築の国際組織から価値が認められるなど、建物の評価も高い。昭和の趣きが残る空間には、想像以上の“ワクワク”が。「童心に返る場所」の魅力に迫る。

文／井田 裕子 写真／萱野 雄一



着ぐるみの「クラヨシラプトル」。今にも動き出しそうで迫力満点



遠近法を用いた立体的なジオラマに、さまざまなフィギュアを置いて自由に撮影できる



再現された教室で、当時の小学校の様子を語る  
稻嶋さん

## 感動の嵐とほっこり感もあり

3階では、さまざまな背景を使ってのフィギュア撮影や、ジオラマ造りなどが体験できる。親子連れで来ても、大人の方がすっかり夢中になるケースが多いという。

同階の一室は、校舎だった頃の教室を再現。ずらりと整列した木製の机とイス、校舎の改修中に出てきたという昭和30年代の自由研究が壁を彩る。社長の稻嶋正彦さんが「実は、この学校の卒業生」と聞き、ふと授業風景が浮かび、ふんわりとした懐かしさに包まれた。その後、屋上に移動すると見晴らし抜群、倉吉の町が一望できた。

かつて子どもたちの声が響いた学び舎は今、たくさんのフィギュアが人を笑顔にする交流拠点へと姿を変えた。驚きあり、感動あり、懐かしさあり。世代を超えた「ワクワク」が止まらない魅力が満載だ。

## 圧倒される表現力と精巧さ



1F



2F



3F



TOKUSATSU Room

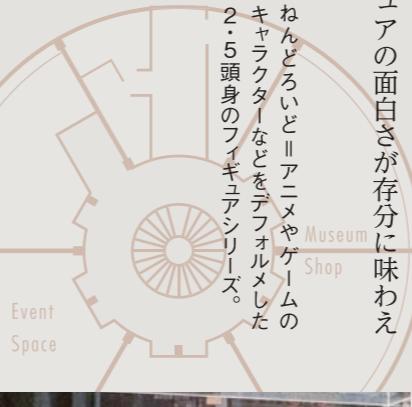
3F



フィギュアやコースターなどの製作体験も人気

Class room

1F



※1 ねんどりいど!!アニメやゲームのキャラクターなどをデフォルメした  
2・5 頭身のフィギュアシリーズ。

どの部屋でも、一つ一つの作品の精巧さに足が止まり、感動がわきおこる。人間の想像力、創作力ってスゴイ！ そして、テーマごとに全く異なる世界観に、フィギュアの奥深さを実感する。

ユニークだったのが、取材時の世界の芸術作品企画。ロダンの『考える人』が、考えるように疲れて肘枕をしたり、ミケランジェロの『ダビデ像』が「いいね！」ポーズをとつたり。手足や体の関節を自由に動かせるフィギュアの面白さが存分に味わえた。

一方、圧倒されたのが精密に再現された国宝の阿修羅像（日本文化）。見どころは背面で、本物ではそういう眺めないため、興味深い。

アフリカゾウ（動物）は、ゴツゴツと起伏の激しい肌や細かいシワなど、見れば見るほど見事な造形で、今にも「パオーン」と鳴きだしそう。恐竜「クラヨシラプトル」。フィギュア界では世界屈指の造形力を誇る株式会社海洋堂が制作した貴重な一点もの。着ぐるみだ。イベントで着用したところ、迫力とリアルさは倍増し、来館者を騒がせた。

張るのが、人間サイズのオリジナル「キャラクター」「日本文化」と、5つのテーマで空間をプロデュース。「恐竜」「クラヨシラプトル」。フィギュアの部屋に入つてまず目を見



2階は「恐竜」「動物」「ミリタリー」「キャラクター」「日本文化」と、5つのテーマで空間をプロデュース。「恐竜」「クラヨシラプトル」。フィギュア界では世界屈指の造形力を誇る株式会社海洋堂が制作した貴重な一点もの。着ぐるみだ。イベントで着用したところ、迫力とリアルさは倍増し、来館者を騒がせた。

張るのが、人間サイズのオリジナル「キャラクター」「日本文化」と、5つのテーマで空間をプロデュース。「恐竜」「クラヨシラプトル」。フィギュア界では世界屈指の造形力を誇る株式会社海洋堂が制作した貴重な一点もの。着ぐるみだ。イベントで着用したところ、迫力とリアルさは倍増し、来館者を騒がせた。

張るのが、人間サイズのオリジナル「キャラクター」「日本文化」と、5つのテーマで空間をプロデュース。「恐竜」「クラヨシラプトル」。フィギュア界では世界屈指の造形力を誇る株式会社海洋堂が制作した貴重な一点もの。着ぐるみだ。イベントで着用したところ、迫力とリアルさは倍増し、来館者を騒がせた。

円形劇場は、3階建ての元小学校の校舎だ。建物中央のらせん階段を中心にして周囲に廊下があり、その外側に各階5つの部屋がある。1階はショップでは、株式会社グッドスマイルカンパニーの人気シリーズ「ねんどりいど」（※1）などの展示のほか、フィギュアの製造工程も詳しく紹介、見応えがある。

イベントスペースでは約2カ月に1回、企画展を開催。人気アニメとのコラボ展から、ジオラマ展、地域文化を伝承する企画などテーマは幅広く、飽きさせない仕掛けだ。

# 地域の熱意が奇跡起こす



倉吉の町が一望できる屋上

倉吉市の中心にある打吹山の麓に佇む円形校舎は、1955年の竣工から21年間、旧明倫小学校の校舎だった。その後、公民館などとして使われていたが、老朽化により2006年に閉鎖される。14年5月に市議会で解体が決定するも、貴重な建造物である円形校舎の解体を惜しむ声が多数上がり、ユニークな外観や構造を生かした新たな観光拠点にしようと、地元有志が立ち上がった。

円形校舎のある鍛冶町は、江戸時代、「稻坂千刃」の千刃を製造する鍛冶職人たちが軒を連ねる「ものづくりの町」だった。この町にふさわしいテーマとして、高い表現力と造形力を誇り、日本の最先端のものづくりの技術が詰まっているフィギュアにたどり着く。

有志の熱意に応えて、フィギュアの老舗メーカー・株式会社海洋堂が協力を約束。加えて14年10月には、倉吉市が企業誘致した業界最大手の株式会社グッドスマイルカンパニーの国内初となる工場が市内に完成。

さらに鳥取県からポップカルチャーや発信する、米子ガイナックス株式会社をはじめ、地元企業やクラウドファンディングを通じた多くの支援者、地域住民などの力も得た。そしてついに18年4月、「円形劇場くらよしフィギュアミュージアム」がオープンした。

開館から1年あまりで約5万人が来館。TV・映画のヒーローや怪獣、昆虫、戦車、郷土玩具など、多種多彩な内容がさまざまなニーズを満たすのだろう。子どもから大人まで幅広い年代が、リピーターとなつているようだ。また、オープン1周年を機に、倉吉市内の全小学生に無料で入館できる「年間パスポート」を寄贈。子どもたちの美術教育や地域産業の学習にも貢献している。

一方で「『フィギュア』という言葉のイメージから、一部の爱好者向けと思われる人もまだまだ多い」と稲嶋さん。今後は「展示の説明や見どころの解説などを充実させ、歴史的文化的価値のある建物で『見て・つくって・学んで・楽しめる』をコンセプトに、さらに周知を図つていきたい」と意気込む。

歴史ある建物を文化の拠点に。円形劇場の挑戦は続く。



明倫小学校だった当時の教室

らせん階段での撮影  
(1955年)



生徒が多かった頃の運動会  
(1959年)



写真提供:円形劇場くらよしフィギュアミュージアム



現在のらせん階段。  
階段は色を塗り替えただけで、形状はそのまま

円形校舎は、戦後のベビーブームで爆発的に増加した生徒数に対応するため、1955年前後に全国で建てられた。55年に竣工した旧明倫小学校の円形校舎は、日本で3番目に完成。1、2番目に建てられた校舎は既に取り壊されており、現在、この校舎が日本一古いということになる。

## 建設当初の姿を再現 ～日本最古の円形校舎～

「最も経済的に造る」ことを信念とする建築家の坂本鹿名夫さんが考案。敷地面積が少なく、建設費用も抑えられたことから、全国の公立学校で採用され、100棟以上が建てられた。

しかし、日当たりの差が大きく、増改築も難しいなどのデメリットも多かったため、児童数の増加が落ち着いたことによって、60年代後半以降は建築されなくなつた。その後、老朽化などの理由で解体され、約30棟まで減少。現在は閉鎖されている校舎も多く、稻嶋さんは「一般の人々に広く開放されている円形校舎は、ここだけだろう」と話す。

オープンにあたっての改修工事でも「なるべく手を加えず、建設当初の姿を再現した」という円形劇場。「日本におけるモダン・ムーブメントの建築」(※)の選定も受けたことで、建物の価値も再認識され、全国からの視察も相次いでいる。

※日本におけるモダン・ムーブメントの建築=近代建築の調査、保存に取り組む国際組織「DOCOMOMO」(本部・ポルトガル)の日本支部が選定。



現在のらせん階段。  
階段は色を塗り替えただけで、形状はそのまま

昆虫、戦車、郷土玩具など、多種多彩な内容がさまざまなニーズを満たすのだろう。子どもから大人まで幅広い年代が、リピーターとなつているようだ。また、オープン1周年を機に、倉吉市内の全小学生に無料で入館できる「年間パスポート」を寄贈。子どもたちの美術教育や地域産業の学習にも貢献している。

一方で「『フィギュア』という言葉のイメージから、一部の爱好者向けと思われる人もまだまだ多い」と稲嶋さん。今後は「展示の説明や見どころの解説などを充実させ、歴史的文化的価値のある建物で『見て・つくって・学んで・楽しめる』をコンセプトに、さらに周知を図つていきたい」と意気込む。

## 円形劇場くらよしフィギュアミュージアム

所 倉吉市鍛冶町1-2971-2 電 0858-27-1200  
料 高校生・一般:1000円／小・中学生:500円／未就学児:無料  
Web <https://enkei-museum.com/>





## 組み合わせの妙が生む好味



### ■■地産地消の絶品アジアごはん■■

鳥取砂丘の東端にある小さな漁港の奥に、ひっそりと佇むアジア料理店。窓からは鳥取砂丘の美しい海岸線、視界が良ければ大山も望め、料理のエスニックな香りと相まって非日常の時間が流れる。

タイのトムヤムクン、ベトナムのフォー、インドネシアのナシゴレン、日本のお造り…、アジア各国の人気メニューが一堂に会す。本格派の味わいながら、実はある秘密が。「激辛やパクチーなどのクセのある食材は一切ナシ。親子3代が一緒に楽しんで欲しいから」とオーナーの河合慎一郎さんは言う。

食材は地産地消、特に魚介類は地物の天然物にこだわる。おすすめは3種類の地魚

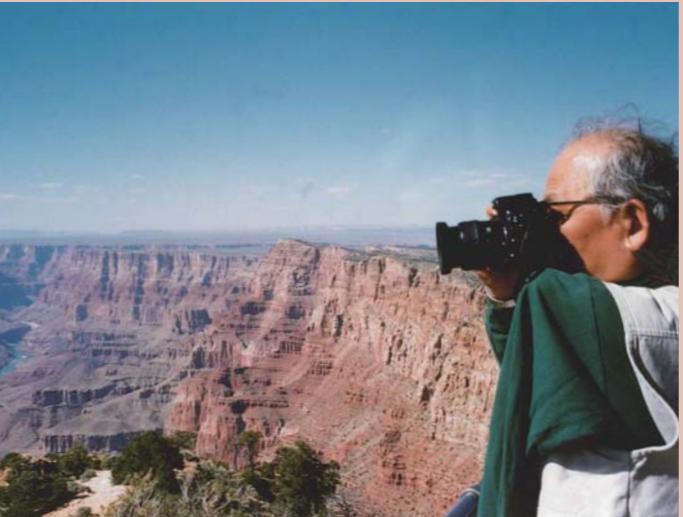
がおどる『海鮮丼』。厚切りの刺身に地元の手作り醤油をあわせ、これぞ日本海の幸を堪能できる。人気を二分するのが、県産鶏の『タイ風からあげ』。香ばしさとともに肉汁があふれ、甘辛酸っぱいソースが、さらに追って盛り上げる。

各本場での食べ歩きや、料理教室に通うなどして、研鑽を続ける河合さん。「現地の食材だからおいしいとは限らない。県産鶏ガラの出汁にベトナムの麺を入れるとか、組み合わせを工夫し深みを出します」。

クセがないのに、クセになるアジアごはん。食いしん坊たちの胃袋を、今日も満たし続ける。

文／岩村 利恵 写真／佐野 明美

居留地巡りの際、アリゾナ州でグランドキャニオンに立ち寄る。旅行中は3台のカメラで激写、また激写…の連続だった(1993年6月)



### 太平洋を挟んだ2人の「ヒーロー」

1993年6月、水木さんと共に約10日間の日程でアメリカ先住民(ネイティブ・アメリカン)の居留地巡りに出かけた際のこと。行く先々でなぜか同じ質問を受ける。

「あの人、イノウエ上院議員?」「ダニエル・イノウエさんなの?」

水木さんと私、加えてビデオ撮影しているカメラマンにも、口々にそう尋ねてくるのだ。

聞けば、ダニエル・イノウエさんは日系の上院議員で、片腕の「第二次世界大戦の英雄」としてアメリカでは有名人とのこと。水木さんの年格好と片腕、ビデオを向けられ随員(私?)もいることなどで、間違えられたらしい。その時は水木さんも私も「あ、そう」とさらりと流したが、帰国してからよく調べると、その共通点に驚くことになる。

ハワイ出身のイノウエさんは、21歳の時に戦地で右腕を負傷し、切断。医師への道を諦めて政界へ。一方、水木さんは、22歳の時に同じく戦地で左腕を負傷、切断し、画家の道を諦め漫画界へ。兩人とも新天地で成功している。

極め付きは故郷の空港名だ。功績により、米子空港は米子鬼太郎空港(愛称:2010年7月~)と呼ばれ、ホノルル国際空港はダニエル・K・イノウエ国際空港(17年4月~)に変わった。

「他人の空似」以上の共通点。太平洋を挟んだ「ヒーロー」たちの不思議な縁ではないか。

※随員=地位や身分の高い人につき、随行する人

『海鮮丼』(1320円)。魚は日替わりの  
おまかせで、写真はシロイカ・エビ・ヒラマ  
サの3種。『タイ風からあげ』(850円)は、  
大山鶏を使用。ザクザクとした衣と柔ら  
かな肉質で、毎回注文するファンも多い。  
※価格は税込

地元産天然お魚とアジアごはん  
アイワナドウ岩戸

所 鳥取市福部町岩戸276  
☎ 0857-75-2090  
営 11時~22時(L.O.21時30分)  
休 不定休  
WEB <https://iwannado.gorp.jp/>



文・写真／足立 倫行  
イラスト／ミギワン

妖怪  
ファイル  
Vo.6



器物に宿る靈魂  
三付喪神

古来、長い年月を経た器物には靈魂が宿るとされてきた。これを付喪(つくも)神と呼ぶ。「つくも」とは、非常に古いの意味だ。

有名なのは室町時代後期の『百鬼夜行絵巻』。琵琶・琴・浅沓(あさくつ)・大鍋など、古くなつて捨てられた器物たちが鬼や野獣のような妖怪と化し、思い思いの格好で真夜中の京の町を練り歩く図だ。江戸時代にさまざまな脚色がされ、面白い印刷物として大流行した。

水木さんはエッセー『器物に宿る靈』の中で、紙芝居作家時代に古道具屋で買った大きな黒机のことを書いている。

愛着があつて捨てられず、東京で漫画家になつても家に置いた。その机を居候の漫画家が借りて使い、何と4脚を短く切つてしまつた。彼は間もなく漫画界から脱落する。次に譲り受けたアシスタントは大切に使つたところ、ある日、大地主の娘と結婚、以後一生働く必要がなくなった。「偶然だろうか」と水木さんは記すのだ。

(参考文献:水木しげる『不思議旅行』中公文庫、1984年)

※浅沓=公家が装束を着けたときにはく浅い靴

足立倫行(あだち・のりゆき)  
ノンフィクション作家。境港市生まれ。同郷の先輩である水木しげるさんに約2年間密着取材し、「妖怪と歩くドキュメント水木しげる」(1994年新潮文庫)※を刊行。主書に『日本海のイカ』『北里大学病院24時』『血脈の日本古代史』など。※今井書店より復刻版発売中

ミギワン  
漫画家・イラストレーター。石川県生まれ、鳥取県育ち。  
WEB <http://migiwan.com/profile>  
facebook <https://www.facebook.com/migiwanroom/>



## 山あいの林産地から “心地良い家”を発信

### 工務店経営(智頭町) 田上 知明さん 田上 真由さん

東京都出身

- ◎家族構成／2人暮らし
- ◎移住前の住まい／岡山県西粟倉村
- ◎移住時期／2017年2月
- ◎現在の仕事／建築工事業

やまのすみか株式会社  
〒八頭郡智頭町波多209  
TEL 0858-71-0018  
[Web https://yamanosumika.jp/](https://yamanosumika.jp/)



少しづつ自らリフォーム中の自宅。  
写真は完成した寝室

※セルフビルト＝住宅を自分で建てること

取って、光熱費や子どもの教育費といった将来の支出も踏まえた上で、適正な予算を算出している。また、顧客のセルフビルト(※)も支援、知明さんの大工修行が生かされている。

移住して今年で3年目。「林業に関わる人との交流を通じて、大好きな木や山がより身近になった」と眞由さんは喜ぶ。知明さんは「自分の持ち味を生かした家づくりを今後も追求したい」と情熱を燃やす。少しずつ改修している自宅とともに、思い描いてきた暮らし方も着々と形が見え始めている。

From  
Okayama



文／倉恒 弘美 写真／萱野 雄一

ちづちょう  
智頭町の山あいにある小さな集落に

2017年2月に岡山県から移住した田上知明さんは

妻の真由さんと二人三脚で会社を経営している。

地域の材料を生かした資本と資源の循環を目指し

それぞれの顧客にとっての最良の家づくりを追い求めている。

### 住民とは程よい距離感

JR智頭駅から車で10分ほど。カーブの多い山道を越えた先に富沢地区波多集落がある。田上知明さんと真由さん夫妻が事務所兼自宅を構えるこの小さな集落は、複数の先輩移住者もあり、何とイギリスからのIターンも。「智頭町は地元の人と移住者がバランス良く混ざり合って生活している感じ。住民同士、適度な距離感で居心地が良い」と知明さんは屈託なく笑う。

東京都出身の知明さんは高校卒業後、1年かけてアフリカを縦断したのち立命館大学に進学。卒業後、都内に空き家を探していたが、村内に空き家がなく、「村外だけれど、日当たりの良い波多の谷筋に惹かれた」と智頭町への移住を決めた。

内に企業に3年間勤務するが、「自分で自分の家を建てたい」と一念発起し、滋賀県の大工の棟梁に弟子入りする。4年間の修行を経て岡山県の西粟倉村に移住。その勤務先の製材所で、三重県出身の眞由さんと出会った。結婚後、山あいの林産地に会った。高断熱・高気密を極めた省エネルギー住宅を提案。知明さんはファネルギー・シャルプランナーの資格も持つ、まず顧客のライフプランを聞き

この分野で世界的に有名なオーストラリアのシステムに共感しました。なぜ日本は森林大国でありながら林業が衰退し、住宅に用いる国産材率も低いのか。林産地の智頭町だからこそ、その答えがあるかも」と眞由さんは、まっすぐな目で語る。

高断熱・高気密を極めた省エネルギー住宅を提案。知明さんはファネルギー・シャルプランナーの資格も持つ、まず顧客のライフプランを聞き

### 「資源循環型」にこだわり

【問】公益財団法人 ふるさと鳥取県定住機構

所 鳥取市扇町115-1  
鳥取駅前第一生命ビル1階  
TEL 0857-24-4740  
[Web https://furusato.tori-info.co.jp/](https://furusato.tori-info.co.jp/)

IJUターン就職に関する相談

TEL 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

TEL 0120-841-558  
(8時30分～17時15分※土日・祝日除く)  
とどり移住定住ポータルサイト  
[Web https://furusato.tori-info.co.jp/iju/](https://furusato.tori-info.co.jp/iju/)



周囲を山に囲まれた波多集落にある事務所兼自宅

土づくりを徹底的に追求してきた3代目・正吾さん  
（右）と次を担う4代目・正吾さん

うから、農薬は極力使わない。妻の明美さんと共に続けた地道な取り組みが実を結び、近年は味に安定感が出てきた。



大山町で茶の栽培、摘み取りから加工、販売まで行う井上青輝園。  
不屈の精神で徹底して土づくりにこだわり、「ホンモノ」を追求してきた。  
その実りの雫はいま、お茶好きののどを潤し、心をほどいてくれる。

## 一心に探求した 『ホンモノ』の味

井上青輝園では、有機肥料を使い、低農薬で、特に新芽には農薬をかけずに茶葉を育てる。煎茶やほうじ茶に加え、抹茶も製造。寒冷紗（※）で新芽を覆うことで旨みが増すため、茶葉の栄養分を残さず採れる「深蒸し茶」など、こだわりの商品もある。

初代が茶を植えたのは1951年ごろ。3代目の井上隆治さんは、それまでの茶の味に納得がいかず、一度県外に出て修行と研究を重ねた。約10年前に帰郷し、有機肥料で土壤を改良、水はけに配慮して畑を造り、茶の品種も増やした。害虫だけでなく、その天敵まで減らしてしま

「不安もあつたが、さまざまなおいしい出会いに恵まれた。まず、自分がおいしいと思うものを作る。結果的に認めてもらえば最高」と井上さん。味に惚れたりピーティーが多く、インターネットでの売り上げ伸びてきている。

息子で4代目の正吾さんは、県外の異業種から4年前にUターンした。若い頃は、茶一筋に没頭する父への反動か、「お茶なんて嫌だ」とも思ったが、両親の努力は誰よりも見ていた。「親が苦労しながらものをつくり、ファンも増えてきた。ここを無くしてしまうのは惜しい」と話す。

そんな4代目の言葉に「嬉しい」「地元での認知度を上げて、県内外に顧客を広げ、海外での販売も増やしたい」と喜ぶ井上さんは、今年中には正吾さんに代表を譲る予定。それでも頭の中は、まだまだお茶でいっぱい。「ティーバッグやドリップタイプは手軽だが、急須に比べると味を十分に引き出せない。となると、専用の製造法を考えねばならないかも」。もっとおいしく、もっと手軽に。井上青輝園の茶づくりは、さらに進化していくそうだ。

※寒冷紗：植物をおおつて保護する被覆資材のひとつ。茶の栽培では日光を遮るために使われる、味や色を良くするために用いられることが多い。

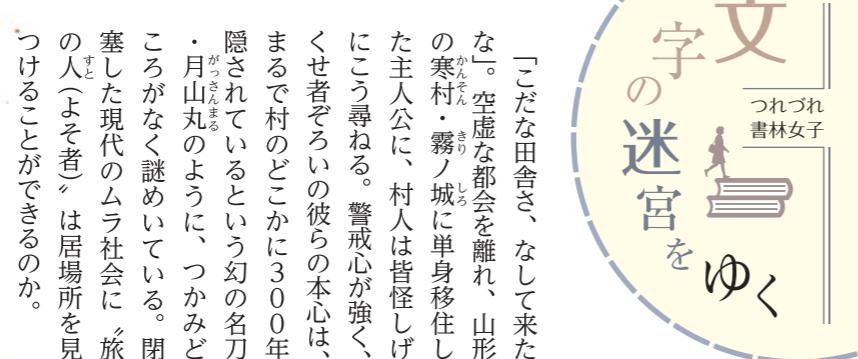
文／松村亜紀子

写真／山崎 登



### 井上青輝園

代表／井上 隆治  
住所／西伯郡大山町潮音寺92  
電話／0858-58-2154  
ウェブ／<http://www.daisen-ocha.jp/>



## 旅のお人、月山丸ば探してるので

『秘宝月山丸』 高橋義夫著（文藝春秋）

本書は私が中学生の頃、父を「震源」に、家庭内という超局地的に流行した伝説の一冊だ。愛憎渦巻く人間関係も村の「爺んちや、婆んちや」の山形弁にかかれただまち呑気な昔話じみて、子ども心にも愉快だった。

久々に読んでみれば、やはり文句なしに面白い。が、バツイチ子持ちの主人公と私はいつも同じ年代になっていたし、残念にこう尋ねる。警戒心が強く、くせ者ぞろいの彼らの本心は、まるで村のどこかに300年隠されているという幻の名刀・月山丸のように、つかみどころがなく謎めいている。閉塞した現代のムラ社会に、旅の人（よそ者）は居場所を見つけることができるのか。

文・イラスト／前田 環奈

また、かんな  
鳥取市出身。古本屋「邯鄲堂」店主。古本の販売のほか、陶磁器の修理（金継ぎ）も行う。

【邯鄲堂】 所在地：鳥取市吉方町2丁目311  
電話：080-2940-2127

■ 122号の感想から ■

「輝くーJUターン者たち」が良かったです。パティシエの天川慎一さんは、東京都練馬区からの転居だそうですね。私もかつて近くに住んでおり親近感を覚えました（出身は湯梨浜町）。実は昔、喫茶店をやる夢もあつたんですよ。鳥取に行った際には、天川さんのケーキを食べに行きます！

（大阪府箕面市 山田 ときえ）

浅草の「まるごとippon」の3Fで『どつとりNOW』と出合いました。楽しそうな表紙に惹かれ、気がついたら夢中で読み込み、どの記事も面白かった。なかでも「ここにこの人」の藤田さんの記事は衝撃でした。母親の介護をして、気がついたら夢中で読み込み、多くの記事も面白かった。なかでも「ここにこの人」の藤田さんはいた経験から、認知症は介護問題と思い込んでおり、本当に目からウロコでした。

（埼玉県春日部市 小川 信子）

「ここにこの人」では、藤田さんの活動によって「認知症」のことがよくわかり、企業紹介の頁では「すくみ足」改善のアイデア機器が紹介されていましたね。これらの記事を読んで、自分がいま直面している介護の負担を気持のうえで軽減してくれた気がして。ありがたかったです！

（東京都台東区 中本 とよみ）

「きらり匠人」で塗師さんの記事をみて、戦前には、鳥取に漆芸文化があつたことを初めて知りました。途絶えてしまつたこのような工芸品を復活しようとしておられたことは、とても感銘を受けました。

（大阪府大東市 森岡 明彦）

## voice



■ 122号の感想から ■

先月鳥取に遊びに行つた際にNOWを手にとりました。内容に細やかな心遣いがあり、鳥取の人々の素敵な思いやりを感じました。再び、鳥取に行きました。今後も応援しています。

（千葉県柏市 土屋 尚也）

122号の特集「オアシス宝木・支え愛の店ながえ」の記事は、ほのぼのとした人情味あふれる内容でした。幼少期が回想され、懐かしい気持ちになりました。今後もみんなに愛される店舗であり続けることを祈念します。

（滋賀県野州市 有田 繁実）

「きらり匠人」はとても良い企画ですね。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。長年、コツコツと確かな技術をつないできた人たちの汗と努力の結晶を紹介することは、記録としても貴重です。今の時代だからこそ行うべきだと思います。

（新潟県長岡市 西澤 忠夫）

