美しくなつかしい、日本をのせて。

Cradle

［クレードル］出羽庄内地域文化情報誌

5

2014 May/Jun

TAKE FREE

NO.23

特集

庄内浜の人たち

庄内憧憬

内田樹

武道家

Cradle 5 美しくなつかしい、日本をのせて。［クレードル］出羽庄内地域文化情報誌

2014 May/June

平成26年5月1日発行（隔月奇数月発行）第4巻5号（通巻23号）

発行／Cradle事務局　山形県鶴岡市山王町8-15（株式会社 出羽庄内地域デザイン）電話0235(64)0888

制作／Cradle編集部　山形県酒田市浜田2-59-3（コマツ・コーポレーション）電話0234(41)0012

FIDEA GROUP

鶴岡市／湯殿山神社

緑濃く　碧空近し　出羽の霊峰

荘内銀行

庄内のこと

内田樹

毎年、父の命日の5月12日に鶴岡の宗傳寺を訪れている。ここが、私が自分の「根」を感じることのできるただひとつの故郷だからである。

鶴岡は私の父の故郷である。

四代前に内田柳松という人がいた。武蔵嵐山の人で、江戸に出て千葉周作の玄武館で剣を修業し、剣客として立った。幕末動乱のとき、清河八郎と山岡鐵舟が徴募した浪士隊に応じたので一番隊士として名簿にその名が残っている。試衛館の近藤勇、土方歳三、沖田総司は六番隊である。柳松は名門道場の出身者だったのでリストの上位に挙げられたのだろう。京都で浪士隊は分裂、近藤たち以外の隊士は江戸に戻って庄内藩預かりの新徴組に組織された。柳松は上野の戦いのとき、庄内藩主を擁して鶴岡に下り、そこで藩士に取り立てられ戊辰戦争を戦った。明治になってから、会津藩士の遺児を養子に迎えた。それが曾祖父維孝である。その長男重松が私の祖父にあたる。教員となったが性狷介で周囲となじまず、大正のはじめに職を辞して北海道に渡った。祖父が北海道に去るときに鶴岡の宗傳寺に墓を建てた。そこが内田家の菩提寺である。

内田家は庄内藩、会津藩という戊辰戦争の「賊軍」の血統である。維新からあとずっと「日の当たらない一族」だった。東京に出て官途に就いて社会的上昇を果した親族もいないではなかったが、嫡男の家系は鶴岡にとどまるよりなかった。武士という身分がなくなる間際に、ただ負け戦を戦うためだけに士分に取り立てられた内田家にとって鶴岡は「どれほど努力しても報われない」土地だった。そして、大正のはじめに父一家は追われるようにこの土地からも離れた。父の兄弟たちのあるものは北海道にとどまり、あるものは仙台に行き、あるものは満洲に渡った。でも、兄弟の誰一人、鶴岡には戻ろうとしなかった。

晩年になってその父が不意に「鶴岡に行こう」と言い出した。

宗傳寺（鶴岡市宝町）

故郷のその地名が父の話に出ることはほとんどなかったので、私たちは意外な提案に驚いた。むろん、兄も私も一度も鶴岡を訪れたことがなかった。

父母と兄と四人で宗傳寺に墓参りをし、父が幼少のときを過ごした鼠ヶ関の海を見に行った。堤防に着いて車を降りると、「ここで姉の背中に背負われて、あの神社の鳥居を見たことを覚えている」と父はつぶやいて、そのまま黙り込んでしまった。忘れ去られていた幼児期の記憶が不意に甦ると、人はあのように自失するのだということをそのときに知った。

その翌年の同じ日に父は死んだ。それから毎年、遺族三人は父の命日の5月12日に鶴岡の宗傳寺を訪れている。ここが、私が自分の「根」を感じることのできる、ただひとつの故郷だからである。

※5月12日に鶴岡でトークセッションを開催、詳しくは40ページへ。

うちだ・たつる／武道家。1950年、東京生まれ。東京大学文学部仏文科卒。東京都立大学人文科学研究科博士課程中退。神戸女学院大学を2011年に退職後、神戸市に合気道と哲学のための学塾「凱風館」を設立。神戸女学院大学名誉教授。専門はフランス現代思想、武道論、教育論など。主著に『ためらいの倫理学』『レヴィナスと愛の現象学』『先生はえらい』など。『私家版・ユダヤ文化論』で第六回小林秀雄賞、『日本辺境論』で2010年新書大賞、執筆活動全般について第三回伊丹十三賞を受賞。

特集 *Fisherman of Shonai*

庄内浜の人たち

四季鮮やかに色を変える日本海、庄内浜。
この遠大な海原を相手に、漁を営んでいる人たちがいます。
庄内浜の名を全国へと広め、浜文化を継承し
山形県の漁業をたくましく支える皆さんに会いに行きました。

〈協力〉
山形県漁業協同組合、山形県水産試験場、山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課

〈参考資料〉
西長秀雄・著『出羽の海庄内浜 漁業史よもやま話』（山形県庄内支庁経済部水産事務所）、
「やまがたの水産（平成22年度版）」（山形県庄内総合支庁産業経済部水産課）、
「やまがたさかナビ」（山形県農林水産部 生産技術課水産室）

やまがたの水産

庄内浜の海岸線を、北から南へ。移ろう海原の景色に、遠く近くの船や、浜辺で働く人たちの姿が見えます。現在、庄内浜の漁業者の数は、約※1400名。水産資源、そして漁業者の減少という課題を前に山形県の水産を守る努力を懸命に続けています。

※山形県漁協組合員数

1本の幹縄で釣り上げる「はえ縄漁」は、漁業者が減る中で若手が参入し始めている漁法。

庄内浜は、遊佐町吹浦から鶴岡市鼠ケ関まで距離にして約80キロ。一本線を引いたような平坦な海岸線に、18の港が点在しています。たくさんの天然魚がすむ庄内浜。今ここでどのような漁業が行われているのでしょうか。鶴岡市加茂の山形県水産試験場を訪ねました。

「庄内浜の海岸線は日本一短く、漁業生産量は国内で最下位です。しかし、漁業者の取り組みは最先端で、庄内産の魚は築地でその日一番の高値が付くこともあります」。その市場を最近賑わせているのが「庄内おばこサワラ」。サワラは暖かい海の魚ですが、10年ほど前から庄内浜に北上するようになりました。庄内浜にはこのサワラやマグロのように対馬暖流にのってくる回遊魚のほか、岩場にはイワガキやアワビ、沖合の砂泥地の海底にはヒラメやカレイ、ズワイガニや紅エビなどが生息しています。また、海底山脈からなる天然の魚礁にはタイやタラなどが群集。庄内浜はじつに約130種もの魚が水揚げされる「量より質」の好漁場として知名度を高めています。

魚種が多ければ、漁法も多様。庄内浜の各港の特徴を教えていただきました。

庄内浜の北、吹浦漁港は「イワガキ」の一大産地。この海域は鳥海山の伏流水が海底に湧き出し、船上から海中をのぞくと視界がぱやけるため、直視かつ手作業でカキ貝を獲る「素潜り漁」が、昔から続けられてきました。

また、酒田港は、庄内浜のスルメイカ漁獲量の大半を占める拠点。イカ釣り漁は、多針の釣機で釣り上げますが「一本釣り漁業」に分類され、日本中の海を走って操業します。その船団には、離島「飛島」出身の船頭が多く、昔から国内のイカ釣り漁を先導してきました。

由良港管内は、はえ縄、底びき網、さし網、定置網などあらゆる漁船が操業し、山形県で獲れる魚種はほぼこのエリアで見ることができます。タラ（由良鱈）をはじめ地魚の地場消費率が高いのも特長の一つ。『浜のアバ』文化が続いてきたように、古来、漁村と市街地との理想的な距離感が保たれてきたんですね。

温海あたりの磯浜海岸でよく見られるのが「磯見漁」です。「アワビやサザエなどの貝類と海藻類が主で、年配の漁師たちも活躍しています」。磯の産物は、集落ごとの地先資源。限られた漁業区域で共同で分けあうのが古来のルール。最近は若手の漁師も続々参入しています。

最南端の鼠ヶ関港は底びき網が圧倒的に多く、県内の半数の隻数がここに集まっています。底びき網は、紅エビ、スケソウダラとその時々の相場に応じて魚種を狙う、判断力と機動力を要する基幹漁業です。「海の人たちは仲間意識が強く、同時にライバルでもあります。新しい技術をいち早く見出し、より高い品質で出荷する。切磋琢磨して全体のレベルが上がってきたんですね」。

地理的に不利な条件をバネに、技術の開発と向上に努めてきた庄内浜の人々。「漁業が生き延びるために、一生懸命に考えている人たちがいる。だから庄内の魚はどれもおいしいですよね。全国でも庄内浜のネームバリューは強いんです」。魚が減り、資源確保の命題とともに魚離れが叫ばれる今。庄内浜の文化を守るのは海で働く人々の気概と、浜の食文化を誇りに思う地元の人たちの心です。

日本一短い海岸線で日本屈指の漁業技術を持つ庄内浜ブランドの「今」

古来の漁法「磯見漁」でとるアワビは、資源を育てる「栽培漁業」の取り組みも進められています。

魚の回遊ルートに網を入れておく「定置網漁」。サケやブリ類の漁を行い、庄内では3ヶ統が操業

地元漁業を守るのは漁場と資源を絶やさぬ努力と庄内の浜文化を誇る想い

Fisherman of Shonai

吹浦 Fukura 漁港

海と山と川、好環境の資源を守る県北の漁場

鳥海山の裾野にある遊佐町の吹浦漁港。伊原光臣さんはこの日、春から始まる漁の準備に追われていました。吹浦といえばイワガキが有名ですが、タイやマグロ、サワラ、トラフグなどのはえ縄漁や、ハタハタの定置網漁などでも高い実績を誇る、県最北の漁場です。

先々代からの漁家に育った伊原さんは、子どもの頃から手漕ぎ船で海へ出ては魚を獲って遊んでいたそう。高校を卒業して一般企業に就職してからは漁業を兼業、42歳で「光平丸」の船主となりました。それから18年、今、伊原さんが一心に考えるのは庄内浜の未来のこと。「後継者を育てるには、漁師として収入がないとだめだよの。だからって獲り過ぎたら魚はいなくなる。資源を増やしながら、利益につながる高品質の魚を消費者に届けることが必要。山形県の水産業が常に先端を走り続けるために、高レベルの漁業を目指しています」。

そうした課題に向き合うため、伊原さんが会長を務める「遊佐町海づくりの会」では、漁業者と漁協、NPOや地域住民が協力して、地元の水産業を守る活動を展開。活動内容は、海岸や河川敷のごみ拾い、魚のすみかとなる藻場の再生など。その一つが、日向川の干潟再生プロジェクトです。この活動のねらいは葦原の保全。「葦は水質浄化に効果があるっていわれでんなの。昔は、かやぶき屋根とかすだれに使われてたけども、だんだんと利用されなくなって河川敷が荒廃してしまったな。こうやって環境は変わってしまう。海につながる山と川、この土地の環境全体を守ることが海の資源を守ることにつながるって考えでんな」。

5年前に始まったこの活動によって、今では河川敷の葦が若い芽を出し、藻場では海藻が根をつけ、どちらもたくましく育っていました。「今、この海で起こってることは、地球の歴史のごく一部でしかないよの。それでも私たちは、おいしい魚を皆さんに届けながら、浜の環境資源と文化をできる限り守って、未来に伝えていがねばねって思っています」。

地域の自然を守ることが海を守ることにつながります。

（上）アワビの漁場で、ハタハタの産卵場所である藻場。群落をつくるためアカモクの母藻を投入。（下）葦原と干潟のある日向川河口。多様な生物相と水質浄化作用のある環境として保全が進められています。

光平丸
伊原 光臣さん
遊佐町在住。「遊佐町海づくりの会」会長。
山形県指導漁業士。

酒田 Sakata 港

山形の水産を支えるイカ釣り漁庄内浜を越えて、全国で活躍

（上）県の漁業就業準備研修事業として、新規就業希望者の受け入れも行っています。（下）夜のイカ釣り漁を照らす集魚灯。その明かりは衛星からも見えるほど。

第十八陸丸
池田 敏行さん
飛島出身、酒田市内在住。
山形県小型いか釣漁業協議会会長。

山形県の漁獲量の3分の1を占めるイカ釣り漁。主に獲れるのはスルメイカで、各港の中でも断トツの水揚げ量を誇るのが酒田港です。イカ釣り船は、日本海沖合やロシア200海里水域で操業する中型船と、海岸から100海里以内の水域を全国的に移動する小型船の2種類。船籍は山形県をはじめ石川県や北海道などさまざまですが、船頭は飛島出身の漁師が多いそう。飛島は数百年にわたってイカ漁を続けてきた歴史を持つため、その技術力を受け継いだ飛島の漁師たちは、全国で活躍しています。「私たちの小型船は、5月の連休明けに県外に出て、福井・石川県から北上して、盛漁期の6月中旬から7月初旬は山形県沖、その後は青森県や北海道方面まで行って漁をすんな」と話してくださったのは、飛島出身で、山形県小型いか釣漁業協議会の会長を務める池田敏行さん。

イカ漁の基本は、夜間に集魚灯でイカを集めて釣る「夜釣り」。夜の日本海に煌々と灯る漁火は、庄内の夏の風物詩です。しかし近年は燃料の高騰により、昼に魚群探知機やソナーでイカの群れを探して操業する「昼釣り」が増えているとのこと。「今、イカ釣りは作業が機械化したけども、どれだけ獲れっがは漁師の腕次第。コンピュータを内蔵した釣機を制御する数値の微調整なんかは、試行錯誤して、納得する成果が出るまで10年近くもかがったの」。こうした漁師さんたちのたゆまぬ努力が、庄内浜のイカ漁を支えてきたのです。

自然を相手にする仕事だからこそ、思い通りに進まないもどかしさや、先の読めない難しさがある漁業。しかし、時にはそんな苦労も忘れるような美景に出くわすことも。「長い漁が終わって、沖合から酒田港さ帰る時に、船から見える鳥海山と飛島から昇る朝日は絶景だの。これは漁師ならではの特権だな」。どこに行っても、海を見るとやはりほっとした気持ちになるという池田さん。海を愛し、海に生きる漁師さんたちの心意気が、今日も地域の食卓に海の幸を届けています。

船の舳先が下がるほどの大漁、それが漁師の醍醐味だの。

Fisherman of Shonai

小波渡 Kobato 漁港

先進的なはえ縄漁で庄内浜の魚を全国トップブランドへ

（上）はえ縄漁は沿岸部にて、1本の幹縄に一定の間隔で釣り針のついた糸をつけ、海の中にはわせて魚を釣ります。（下）庄内おばこサワラブランド推進協議会の皆さん。

近年、海水温が上昇している傾向からか漁獲量が増えたサワラ。庄内浜では、数年前からこの魚のブランド化に向けて取り組んでいます。中心となっているのは小波渡のはえ縄漁師、鈴木重作さん。平成22年に発足した「庄内おばこサワラブランド推進協議会」の会長です。

鮮度落ちが早く、他県では主に定置網や巻き網などで漁獲するスズキ目サバ科のサワラ。鈴木さんがはえ縄で頻繁に釣るようになったのは7年程前のことでした。以前から船上での処理技術を研究し続けてきた鈴木さん。「試しにサワラを船上処理して、生食用として東京の築地に送ってみたんです。そしたらサワラを生で食べる食文化は東京にないといわれました。それならその文化を作ればいいじゃないかとサワラを送り続けたんです。2年くらいして手応えを感じたので、ブランド化に向けて会を作りました」。

現在、メンバーは鼠ヶ関から吹浦までの17人。獲ったサワラをすぐに船上で活締め、神経抜きし、「庄内おばこサワラ」として築地に出荷します。身にハリがあり、1週間から10日ほど鮮度が持つため、主に都内の老舗料亭や高級寿司屋で生食用として扱われています。「今、築地からは日本一のサワラだといわれています。だからメンバーには、これを励みに頑張れ、一尾一尾に魂を込めろと言っています。以前は量が求められていた漁業だけど、これからはいかに質を高め、商品価値を上げていくかだからの」。

サワラ以外にもトラフグの市場価値を高めるなど、常に先駆的な取り組みをしてきた鈴木さん。漁獲量が少ない庄内浜は、サワラのような商品を増やすことが大切と話します。「季節限定のプレミア魚を4～5種類つくって全国に発信すれば、庄内浜の認知度が上がって、それを食べに人々が訪れるようになるはずです。そのためには飲食店とのタイアップも必要不可欠。目下の目標は、地元におばこサワラが食べられるところを作ることだの」。庄内浜の未来を見つめた鈴木さんの挑戦に、期待が高まります。

これからの漁業は、いかに質を高めて商品価値を上げるかです。

第二十八長寿丸
鈴木重作さん
小波渡在住。
庄内おばこサワラブランド推進協議会会長。
山形県トラフグ研究会会長。山形県指導漁業士。

鈴 Suzu 漁港

天然資源に恵まれた漁場を豊富な経験と技で支える磯見漁

庄内浜の南部、岩礁が連なる金沢地区から鼠ヶ関の磯浜海岸は、「暮坪の立岩」「鼠ヶ関の弁天島」などの奇岩が望める景勝地。起伏に富んだ岩礁域にはモズクやアオサなどの海藻類が繁茂し、良質なえさに育まれた天然のアワビや岩ガキ、サザエなども多く生息しています。海水の透明度も高く、澄んでいる時には水深およそ12mまで見通せるほどとか。そのためこの地区では、古くから箱メガネと長い竿を用いた磯見漁が行われてきました。「小さい頃から磯見漁を見て育ったから、始める時も抵抗はなかったなや。でも、磯場を熟知して一人前に漁ができるようになるまで、10年はかかったの」と磯見漁歴30年の佐藤清八郎さんは話します。

冬と夏に旬を迎えるアワビ漁。清八郎さんの漁が始まるのは夜が明ける頃。歯で固定した箱メガネで船上から海中を覗き、大きく成長した身の入りの良いアワビを探し出します。生息する岩場の深さを目視で確認後、長短の竿を組み合わせて手際よく捕獲。「岩場に張り付いているアワビをヘラ状のヤスで突き起こし、タモですくい取る。そうすれば身に傷をつけなくてすむからの。この方法で7～8mの深さまでは獲れるよの。岩ガキやモズク専用の道具もあるけど、みんな自分用に工夫して使ってんなや」。午後2時頃に漁が終わると、貝殻についたゴミを丁寧に取り除き、サイズ別に箱詰め。一箱一箱に海水と酸素を注入し、息を絶やさぬよう出荷しています。

「冬のアワビは動きが鈍いから、まとめて起こしてタモに入れるけど、夏は水温が高くてアワビの動きもいいから、最初からタモもおろして一つずつ捕獲していかないと、あっという間に隠れてしまうなや」。磯見漁には豊富な経験と技、迅速な判断力が欠かせないという清八郎さんは今年63歳。多い時にはアワビを一日で35キロ捕獲したことも。「自分の腕次第だけど、好きだからそれでいいなや」。齢を感じさせない浜の男の心意気が庄内浜ブランドを力強く支えています。

自分の腕一本で漁ができる この仕事が好きだなやの。

長さ6mの船外機が付いた小舟に1人で乗船。箱メガネを口にくわえ、長い竿を巧みに操り、手際よく捕獲していきます。

第十一えびす丸
佐藤清八郎さん
温海地区、鈴在住。道具も自ら考案する磯見漁歴30年、63歳のベテラン漁師。山形県指導漁業士。

Fisherman of Shonai

鼠ヶ関港
Nezugaseki

底びき網漁のメッカ 庄内浜一、漁師が多い港町

18ある山形県の港の中で、圧倒的に漁師人口が多い鼠ヶ関。特に、45歳までの漁師の会「鼠ヶ関漁業青年会」には29名が所属し、若手の存在が目立ちます。「漁師に限らず、鼠ヶ関は昔から家業を継ぐという風習が強いところだと思うの。底びき網漁でも俺ばりでなくて、若い後継者が相当いるしの」と話すのは、青年会の会長を務める佐藤洋生さん。底びき網の漁師さんです。

底びき網漁とは、沿岸から離れた沖合で、袋状の大きな網を海底に入れ、船を移動させながら魚を獲る漁法のこと。庄内浜の中では大規模な漁法にあたり、県内にある底びき船41隻のうちほぼ半数が鼠ヶ関港にあります。出漁は夜中の1時。1隻あたり3人を乗せた14隻全船が、2時間ほどかけて沖合にある良質な漁場に向かいます。目指すはタイやカレイ、タラなど。紅エビのように年中獲れるものもあります。そして日が暮れる前に全船そろって帰港。船上で処理、箱詰めされた魚介はすぐに市場に出荷され、金沢や築地へと送られます。「漁師は個人商売だんども、鼠ヶ関は全船で動いています。港に戻ったらすぐ出荷できるようにする工夫もみんなで取り組んでるし、魚の鮮度を保つ装置もまとまってつけたしの。鼠ヶ関さは自分ばり自分ばりっていう船は、1隻もいねの」。

強い団結力を持つ鼠ヶ関港。佐藤さんが3年前から実行委員長を務める「鼠ヶ関大漁旗フェスティバル」でも、漁師が総出となって運営にあたっています。「平成3年に始まって年々規模が大きくなってるイベントだけど、一番の目的は地元で獲った新鮮な魚を多くの人に知ってもらい、食べてもらうことです。うちらの魚も地元さ出回ってるけど、まだまだ他県や外国産の魚が多いからの」。実際、自然相手の漁業の世界は厳しく、近年の不況も重なって辞めていく船も少なくないそう。「でも鼠ヶ関は、何とか頑張って死ぬまで漁師しようってみんな思ってるあんでねがな。何といっても、鼠ヶ関は港町、漁師の町だからの」。

鼠ヶ関では死ぬまで漁師をするって みんな思ってるあんでねがな。

（上）今年の鼠ヶ関大漁旗フェスティバルは5月3日に開催。（下）鼠ヶ関では 14 艘の底びき網漁船が無線などで連絡を取りながら海上を移動します。

大洋丸 佐藤洋生さん
鼠ヶ関在住。大漁旗フェスティバル実行委員長。鼠ヶ関漁業青年会会長。山形県青年漁業士。

庄内浜 魚ッチング

庄内浜自慢の“すべて天然モノ”の魚介類の中から、
今、山形県がブランド化を進めている5つの魚を紹介します。
また、海の四季がわかる旬暦も掲載。
これらは庄内の年中行事とも関わる代表的な魚たちです。

やまがたトップブランド 5

岩ガキ
rock oysters

[旬]7〜8月
[漢字名]岩牡蠣

遊佐から鶴岡までの岩礁で磯見や素潜り漁によって採捕する。庄内産はまろやかで濃厚なうま味があり、知名度は全国区。

紅エビ
pink shrimp

[旬]11〜1月
[漢字名]北国赤蝦

正式名は「ホッコクアカエビ」。生食時のとろけるような甘みに定評がある。庄内産は「紅エビ」の名で全国へ出荷。

サワラ
Japanese Spanish mackerel

[旬]10〜12月
[漢字名]鰆

庄内浜のサワラは脂ののりがよく、刺身でも熱を通しても美味。DHAやEPA、ビタミンを豊富に含んだ体に良い魚。

ズワイガニ
snow crab

[旬]11〜1月
[漢字名]楚蟹

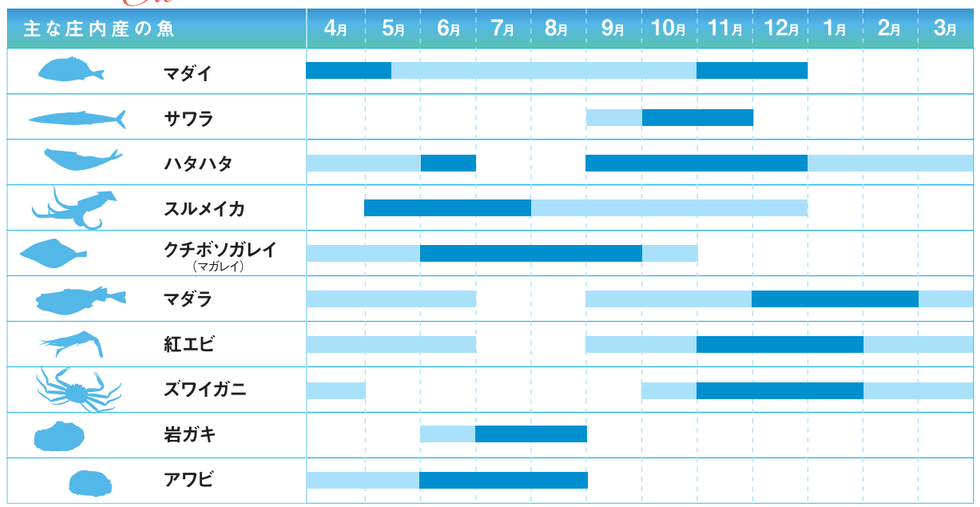
主に底びき網で獲れ、活カニとして生きたまま出荷される場合も。特に冬に獲れるものは、体が大きく、身もたっぷり。

マダイ
red sea bream

[旬]4〜5月中旬、11〜12月
[漢字名]真鯛

大瀬や明石礁を中心に水揚げされる。白身魚の中でも高級魚として知られ、庄内産は鮮度・味ともに国内屈指の品質を誇る。

Calendar 庄内浜 旬の魚カレンダー



Fisherman of Shonai

庄内写真季行 18 遊佐町・鳥海山万助口

残雪、新緑、青空と青海原 庄内の春を象徴する この美しいトリコロール

標高の高い所では、まだ雪が残るうちにブナは葉を開き、緑一色に染まる。

雪融け水はブナ林へ染み込み、集まっては川として流れ下り、あるいは年月を経て山麓の里へと湧き出る。

庄内平野を一面に埋め尽くす水田が満々とたたえるこの水こそ、冬の除雪で私たちを困らせるやっかいな雪がもたらす、かけがえのない恵み。

白い雪、緑のブナ林、そして空を映す青い水田と日本海。春の庄内を象徴する、この美しいトリコロール。

写真・文＝畠中裕之

阿部彌太郎商店の畳縁名刺・カードケース

日本の住まいから和室が減少し
「縁」のない畳までが横行している昨今
いよいよ行き場がなくなったかにみえるあの「縁」が
思いがけない逆転物語を始めている

とっても軽くてハリがあり、光沢もあって汚れにくく、濡れてもOK。しかもたくさん種類があって、驚くほどリーズナブル。そんな優れモノの名刺・カードケースが、酒田大通り商店街の老舗「阿部彌太郎商店」で製作、販売されている。

材料はなんと畳の縁。もともと縁は畳を補強するために作られ、かつては模様や色が身分を示す時代もあった。現在は、繊維のまちとして知られる岡山県倉敷市を中心に、伝統的な日本文様からモダンテイストな洋柄までさまざまなデザインが生産され、全国の畳屋に卸されている。

「たかが畳の縁と思われがちですが、選ぶもので部屋の雰囲気がとても変わりますから」と話すのは、4代目夫人、阿部せんさん。お店では常に種類を豊富にそろえ、畳を求める人々に縁を選ぶ楽しさを伝えてきた。そんなせんさんが縁を畳以外に初めて活用したのは去年の初夏。縁の切れ端でお店の日よけを作った時だった。それをきっかけに縁のコサージュやバッグを製作すると、それを見た友人たちから自分の好きな柄でブックカバーやお香入れ、名刺入れを作ってほしいと言われるように。試しに完成したものを店先に並べてみると、驚くほどの反響が起きた。「私たちには見慣れたものですが、皆さんすごく面白がってくれて。『ネットで見た』と香川ナンバーの男の人3人がお店にきた時はビックリしました。ここ数ヵ月で客層が変わったと先代からも言われます」。

暮らしの中で当たり前にみてきたものの中に、まだまだ未知数のものがある。そのことを気づかせてくれた和室の名脇役に、拍手！

製作販売している畳縁の小物はカードケースの他、コサージュやバッグなど。無地物・柄物とも何十種類と常備しているため、切り売りも可。「気に入った縁を必要なだけ買って、お客さまがご自分で好きに作っていただくことが私の理想です」とせんさん。来店の際には一度電話を。また名刺・カードケースは「酒田夢の倶楽」でも取り扱い開始。

（有）阿部彌太郎商店　0234-22-0449

庄内俳句紀行

水ひかる植田の庄内を歩く

四月も後半になると庄内の田んぼに水が張られる。
これから先の約一ヵ月は、四季で最も美しい季節になる。
鳥海山の山肌の雪もとけ、山容に「種まきじいさん」が現れると
いよいよ庄内平野の田植えが始まる。

植田に映る逆さ鳥海

さざなみの田水や植ゑしばかりなる　―高浜年尾

庄内では、山そのものが神であるといわれてきた。田植えの季節、田に山から神が下りて来て、田の神となるという。人々は田に祠をつくり、山からの豊かな水を祈り、おだやかな天候を祈り、豊作を祈って毎年神を祀ってきた。田作りは山とともにあり、庄内平野の水田風景は、山があってのその姿である。

代を掻く鉄の耕馬や出羽富士　―あべ小萩

田植えが終わって間もない、まだ稲の苗が小さな時期の田を「植田」という。まだ頼りない苗が、風をとらえてそよぐ。風が立つと縮緬波が水面を走り、まっすぐに、時に蛇行しながら、吹き抜ける風の姿を見せる。

風にそよぐ早苗田

夕日に映える植田、水面に映る月は、まるで一枚の絵のようだ。流れる雲がその美しさにさらに趣を加える。一枚の植田が空となり、一枚の鏡となる。縦横に正しく植えられた初々しい早苗の緑が目に優しい。

この時期、遊佐町を歩きながら、植田から緩やかにせりあがる鳥海山を見やり、その裾を日本海に垂らす稜線をなぞる。まだ雪を頂いた姿からは、品格すら漂う。鳥海山に磁力があるかのごとく、畦が鳥海山に向かって集まっていく。水面に映る逆さ鳥海と、雲の動きが一枚の絵となり、それが畦により切り分けられて、幾枚もの絵になる。この一枚の絵を独り占めしようと畦に腰を降ろすと、足元に小さなキュウリグサの花が咲いていた。時折、数両編成の列車が車輪の音を響かせながら、山の麓を行き過ぎる。

植田から植田へ夕日移りゆく　―あべ小萩

酒田市松山にある眺海の森に行くと、月山、鳥海山を背景に最上川が庄内平野を大きく蛇行し、日本海へ流れ出るのを一望できる。田んぼに水が張られると、平野一面の水鏡になり、空模様を映す。ここから日本海に沈む夕日はまさに圧巻である。この眺めは『三太郎の日記』の阿部次郎の原風景ともいわれている。

田植えから一ヵ月半ほど過ぎ、稲も伸びて青々としてきた田を「青田」という。この頃には、今まで見えていた水面も、そして畦すらも、稲の青で見えなくなる。風が吹くと、青田の絨毯が今にも空へ飛び立ちそうだ。そして一面に、風の流れる道が現れる。

植ゑし田の中の巌や忘れ笠　―飯田蛇笏

厳しく長い冬を越え、山に積もった雪は田畑を潤し、私たちに恵をもたらす。ここで暮らす人々は季節ごとに、朝夕の山の表情を眺めながら、絶えずこの山とともに生きてきた。生涯ひとつの山を見続けて暮らしている人にとっては、きっとその姿が心の中に生きているのであろう。一生涯でなくとも、もうすでに私の心にも刻み込まれている。山とは、生きている土地の心象そのものなのだ。

写真・文＝俵谷敦子「あべ小萩」（月刊俳誌「月の匣」同人）

キュウリグサの花

眺海の森からの夕日