



酒田市 / 新井田川沿いの桜並木

春を祝い 空に微笑む桜並木

 荘内銀行

Cradle 3

「クレードル」 出羽庄内地域文化情報誌

2017 March/April  
平成29年3月1日発行(隔月奇数月発行)第7巻4号(通巻40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0236(64)0888  
制作 / Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3「コヤマ・コンピュータセンター」 電話0234(41)0012

美しくなつかしい、日本をのせて。

# Cradle

特集  
まちの看板  
ものがたり  
庄内憧憬  
山根基世 アナウンサー

「クレードル」 出羽庄内地域文化情報誌

3

2017 March/April  
TAKE FREE  
NO.40

幼年期に身についた言葉は生涯を支配する。易しく穏やかな、それでいてキツパリとした語り口には、庄内の精神風土が大きく影響しているらしい。

## わが愛する

## 詩人たちの原点

## 山根基世

酒田を訪ねたのは一昨年(2015)の12月。前年に亡くなった酒田出身の詩人・吉野弘を偲ぶイベントのためだった。愛読者の一人として、その詩の朗読や、ご家族に直接お話を伺える機会を得て嬉しかった。ちょうどこの時、街中で彼の三回忌展が開かれていて、この詩人が世に出る前の修業時代を伝える貴重な資料が展示されていた。酒田には、互いに切磋琢磨しあえる優れた詩の仲間がいたのだ。吉野は31歳で新潟に転居するが、生まれ育った酒田の文学的風土こそが、彼の原点を作ったのだと得心した。

もう一人庄内に縁の深い詩人が茨木のり子だ。少女の頃からその詩を読んできたし、晩年には旅を一緒にしたこともある私は、彼女のことはよく知っているつもりになっていった。ところが最近読んだ本にハッとさせられた。『茨木のり子への恋文』、著者は、鶴岡「茨木

のり子六月の会」の戸村雅子さんだ。じつは平成21年、戸村さんたちのお招きで私は鶴岡にも講演に伺っている。この時、浄禅寺の茨木が眠っているお墓にお参りもした。母親も夫も庄内の人で、庄内との結びつきが深いことも知ってはいた。それが深い意味を持つことにこの本を読んで初めて気づかされたのだ。

戸村は「物ごころついた頃は、庄内弁をたつぷり浴びていた」という茨木の言葉を取りあげ、母・勝は茨木が11歳の時に亡くなっているけれど、「いきいきしたお国言葉で子どもの心を耕し、言葉の芽が育つ肥沃な土壌を用意した」と書いている。庄内の影響を窺わせる幾つもの詩を取りあげ、「庄内弁は茨木にとって母語である」と指摘しているのには、目から鱗が落ちる思いがした。それは茨木の表現の根底に「庄内」が在るとい

とだ。幼年期に身についた言葉は生涯を支配する。易しく穏やかな、それでいてキツパリとした反骨を貫く語り口には、庄内の精神風土が大きく影響しているらしい。

茨木の作品の中で私が最も印象深く「庄内」を思い浮かべるのは、「いちど視たもの」というエッセイに描かれた敗戦直後の光景。たまたま山形の祖母の家に出かけていた21歳の茨木は、「祖母のお伴で庄内平野のあぜ道に並んで、生まれて初めて天皇を間近に視た」という。当時昭和天皇が全国巡幸していたのだ。この光景を「視た」ことが、その後、どんな権威にも「倚りかからず」自立するところまで思考を深めていく、彼女の原点になったのではないかと、私は推察している。

わが愛する詩人たちの原点となった庄内は、私にも思い入れ深い土地なのである。



茨木のり子が眠る「浄禅寺」から見下ろす加茂の海

やまね・もとよ／アナウンサー、1948年山口県生まれ。早稲田大学卒業後、NHKに入局。2005年、女性として初のアナウンス室長。2007年、NHK退職後、「子どものこぼし」を育てることを目的に「LIP」ことばの社」を設立。2013年からは、地域づくりと言葉教育を組み合わせる独自の活動を展開。2009年・徳川夢声市民賞受賞。著書に「山根基世の朗読本」(評論社)など多数。





酒田市南新町1-4-32  
☎0234-22-1713  
http://www.saizome.jp  
※商品のお求めは、ホームページ  
またはお電話でお問い合わせください。



齋藤染工場

### 日本の風合いを 染め上げる職人技

印染とは、特有の文字や紋章などを生地しほりに染めつける技法のこと。その商品群は多岐にわたり、微細な染色やデザイン力などの技術を要します。酒田は港町ということもあって、30〜40年ほど前までは大漁旗が主力商品でしたが、木造船からFRP船に移行したことで、需要が減っていきましました。それでも現在も、裨天、のれん、手ぬぐい、風呂敷、神社のぼり、獅子舞の衣装など、多くの印染商品を目にすることができます。

三代目の齋藤満さんは、大学卒業後に会社員を経験し、平成8年に妻の美智子さんと帰郷、家業に就きました。しばらくは二代目で父親の好司さんのもとで働きながら技術を学んだといいます。「その頃からパソコンの普及が急速に広がって、一から十まで手仕事だったのが、下絵や図案の作成をパソコンで行うようになりました」。満さん

んが先代からのれんを受け継いだのは5年ほど前。現在は一部の工程でパソコンを使いながら、主に型枠の上をスキージという、先端にゴム板を装着した大きな木のヘラを使って染める「手捺染」という技法で製作しています。「時代が変わっても、染物のぬくもり、綿布の風合いは変わりません。人の肌に触れるものは、染物で提供していきたいですね」。

### 手から手へ伝わる 染めのぬくもり

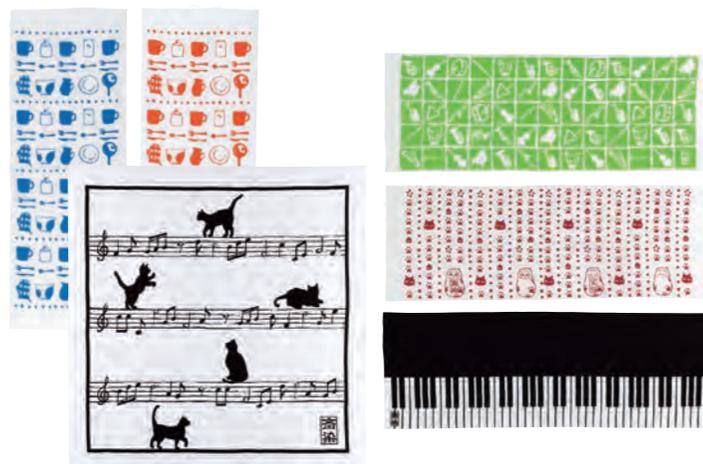
近年は新しい取り組みとして、「齋染」というブランドで、地元デザイナーとコラボレーションしたオリジナル商品の製造・販売をしています。その背景には、染物に対する「敷居が高い」「なじみがない」というイメージを払拭したいという気持ちがあったから。現在、満さんは全国の印染業生産者による「全国青年印染経営研究会」で会長を務めています。同会は、印染の技術を守り、周知する活動を展開、一昨年は東京・御徒町にある商業施設で印染製品の展示会を行いました。そこで「齋染」のピアノ柄の商品を展示したところ、昨年大きな反響があったそうです。また「先代は来る仕事を

こなしていた部分が多かったと思います。今はインターネットを利用して、複数のハンドメイドマーケットプレイスでも販売をしています」と積極的に情報を発信し、新しい客層へのアプローチ、染物ライフの提供を進めているといいます。

## 新しい伝統の意匠を染める

大正15年から続く齋藤染工場は、三代続く染物屋さん。手染めによる伝統技術を受け継ぎながらまさに染元ののれんを守り続けています。

普段よく目にするまちの文字も印染によるもの。申し込みれば染め体験も可能(繁忙期を除く)。看板猫のシロとクロも迎えてくれます。



「これからもお客様にとっての価値を創造し、地域になくはならない染物屋でありたい」と満さん。「10年後には創業100年を迎えるので、四代目と一緒に仕事をしていきたいですね」と笑顔を見せてくれました。

文 山科沙織

### 裨天

印裨天は、祭りや職人の仕事着として発達。最近では正装のような特別な風情が持ち味。



### 手ぬぐい、風呂敷

地元デザイナーと創作したオリジナル。染め特有の感触があり、使途も多様で何かと重宝。

### のれん

酒田中通り商店街の方言のれんも齋染製。ほかに店印となるのれんは代々で愛用しているお店も多数。





酒田市新橋4-5-15  
9:00~19:00  
日曜休業  
☎0234-23-6300  
http://www.kigawaya.com

## 新卒の酒屋として 挑み続けた心意気

山形のお酒がずらりと並ぶ木川屋。県内のインターネット酒販の先駆けであり、酒屋の枠を超えて「どぶろく」造りも手がけ、その味が高い評価を得ている革新的な存在です。

木川屋のホームページの商品群、その一つ一つに添えられた丁寧な紹介文は、すべて店主の高橋修一さんによるものです。「仕入れ前に銘柄を隠してスタッフ全員で試飲し、感想をもとに添書きを考えます。嗜好や飲み方は人それぞれですから、私たちが味を理解した上でお客様の好みに合うお酒をお薦めしています」。木川屋は昭和49年、先代である父昭夫さんが始めた酒販店。普通酒が主流だった当時、昭夫さんは鑑評会用の「吟醸酒」の存在を新聞記事で知り、ぜひ自分の店で販売させてほしいと蔵元に頼み込んで、訝し気な周囲をよそに完売させます。「最初

は家電販売との二足のわらじでしたから、電化製品同様、分かりやすく説明する販売方法が功を奏したのかもしれませんが。常識を見事に覆した木川屋は、昭和59年から県内の地酒販売に特化。さらに、庄内産米にこだわったオリジナル銘柄「山居倉庫」を発売するなど、前例のない試みに挑み続けてきました。

8年前、経営を任された修一さんは「前職の通信機メーカーに在籍中、お世話になっていての方へのお礼にと父が扱っているお酒のメニューを見せたら、いい酒を扱っていると感心されて」。その後、帰省した際に飲んだ地酒のうまさ感激、家業を継ぐ決意を固めたといっています。

## 地酒の伝え手として 山形の酒文化を醸す

帰郷後、修一さんはインターネットの普及を見越してホームページを開設、ネット販売を始めますが「すぐに売上が出るはずもなく、軌道に乗るまでに数年はかかりました」。酒や造りの知識がなく、営業も初めての修一さんができることを、と辛抱強く見守り続けた昭夫さんには、新分野の開拓に期待する思いもあったのでしよう。そうして修一さんは、

蔵を訪ねて造りに参加するなどの経験を積むうち、山形の酒造りのレベルや品質の高さを知りようになります。「山形には、蔵同士が互いに情報を分かち合いながら切磋琢磨し、酒造りの技術を向上させてきたという他県にはない歴史があります。そ

### 山居倉庫

「出羽燦々」や「亀ノ尾」など庄内米を100%使い、庄内の蔵が醸したオリジナル銘柄。



### 山形の地酒

山形が全国に誇る銘柄が揃う。「初春の夢」は上喜元が醸造した木川屋の特注限定品。



### どぶろく

山形県の酒造好適米「出羽の里」と、鳥海山の伏流水で醸した酒田醗酵どぶろく。



木川屋

## 地元で愛され、誇れる地酒のために

本物の“やまがたの酒”を提供したいと、進取の志を持ち続けてきた地酒専門店、木川屋。優れた地酒文化を人々に届けています。

「進取に富む気風がある」という湊町、商人のまち酒田。それを体現するように親子二代で築いてきた酒店。創業者の昭夫さんはどぶろくの醸造元「酒田醗酵」の代表を務める。



鶴岡市山王町8-21  
9:30~19:00  
無休  
☎0235-22-0220

阿部久書店が現在の山王通り商店街に店を構えたのは明治20年のこと。当時はすぐ傍にある内川の船着き場から運ばれる綿を中心に、雑貨などを扱う商店でした。古書店に転換したのは大正時代。戦後、新刊も扱うようになり、1階の新刊

部門を四代目にあたる阿部さんのお祖父さんが担当してきました。「平成7年に90歳で亡くなった祖父は、大泉散士というペンネームで『らくがき庄内史』などを出版していた郷土史家でした。それで古い本を集めていたわけですが、自分の代になった時、売れるかわからない古書はやめようと思ったんです。そうしたら昔からのお客さんたちに、大事なことからのお客さんたちに、大事なことからのお客さんなどと説教されて(笑)。今はあの本はここにしかないといわれる本屋を目指しています。」

### 次世代へのつなぐ 街の仕掛けづくり

古書を通して地域の文化を伝えていく阿部久書店。そんな唯一無二ともいえる老舗が平成25年、店舗をリノベーションしました。憩いの場が新たに設けられた店内は、モダンで落ち着いた空間になっています。「これは市の中心市街地活性化計画の一環で、うちをリノベーションする前に商店街の道路を整備したんです。早稲田大学の佐藤滋研究室が街並みの在り方を考えてくれて。で、次は街並みに合うお店づくりをしよう」と、せっかく商店街がきれいになっても、



### 郷土カルタ

かつて各地で作られていた郷土カルタも、かなりの品ぞろえ。今みるとかえって新鮮です。



### 古書

江戸期の貴重な地域文献から昭和の懐かしい地域情報誌まで。思わず見入ってしまう古書が盛りだくさん。



### 昔のプロマイド

江戸末期の侍姿のプロマイドといった変わった品物も。モノによっては1枚1万円するものもあるとか。

## 県内で一番古い 昔ながらの古書店

「どの本が店内のどこにあるかは大体把握しています。価格も特に表示してないですが、まあ大体は頭に入っています。どれも高くはないですよ」と話すのは、鶴岡の阿部久書店の阿部等さん。1階・2階に分かれた店内には、江戸、明治、大正期の希少な古書類から、郷土出版物を中心とした新刊本まで、およそ2万冊が所狭しと並んでいます。「うち

部門を四代目にあたる阿部さんのお祖父さんが担当してきました。「平成7年に90歳で亡くなった祖父は、大泉散士というペンネームで『らくがき庄内史』などを出版していた郷土史家でした。それで古い本を集めていたわけですが、自分の代になった時、売れるかわからない古書はやめようと思ったんです。そうしたら昔からのお客さんたちに、大事なことからのお客さんなどと説教されて(笑)。今はあの本はここにしかないといわれる本屋を目指しています。」

個店が魅力的で客が入らなければ街は元気になりませんから。」

25歳で東京から戻ってきて以来、商店街活動をリードしてきた阿部さん。来年で24年目となる「山王ナイトバザール」も、街の活性化を目的に仲間と始めた商店街イベントでした。他にもまちづくりを目的にした



阿部久書店

## 地域の知恵が詰まった古書店

50年以上お店に立ち続ける看板お母さんと、五代目の阿部等さんがのれんを継ぐ阿部久書店は、古書店というより郷土資料館?! 地域の知恵を未来へとつなげています。

県内各地の郷土誌で埋め尽くされた阿部久書店のカウンターにて。阿部等さんとお母さんの幸さん。



鶴岡市本町2-2-2  
9:00~18:00  
日曜不定休  
☎0235-22-2388  
http://www.aramonoya.com

## バトンを渡すために—— 老舗のチャレンジ

行き交う人と車で賑わう鶴岡の中心部で異彩を放つ森茂八商店。店内には色とりどりのランプが吊るされ、懐かしい和雑貨が並んでいます。「うちは創業300年をうたっている荒物屋です。でも今はリフォーム工事や畳材卸、建築物清掃などが本業で、店はうちの宣伝用です」と代表の森清史さんは話します。

そもそも荒物屋とは、火鉢やバケツ、畳のゴザなどの生活雑貨全般を扱うお店のこと。森茂八商店は、それらの販売を通して城下町の暮らしを長く支えてきました。しかし時代の変化に伴い、一般家庭からの需要がなくなった畳の材料は、畳屋に直接卸すように。以後、畳屋への材料卸が長い間、メイン事業となっていました。「でもさらに時代が変わり、畳屋が激減していく中で、この事業だけでは難しいと平成8年頃に気が

ついて。その時、この店舗をどうするか考えました」。

当時、店舗は倉庫状態で、売上も些細なものでした。考えたあげく森さんは、店の前を通る人たちから森茂八の名前を覚えてもらえるような「宣伝用店舗」にしようという決心。休日を利用して、開かずの間になっていた店舗2階の整理整頓からスタートし、10年の歳月をかけて今の姿へと改造してきました。同時に畳材料卸以外の事業にも乗り出します。「途中、父親とは何度もケンカしましたよ。でも、方法が違うだけで、お店のバトンを次に渡すために自分の役割をするという点は、自分も父親も一緒ですからね」。

## 人気の大判焼きと 堅実な企業理念

新たな老舗へと生まれ変わった森茂八商店は、今やその名が地域内外に知られる店となりました。店頭で目を引くランプやわら細工も人を誘う魅力的な商品ですが、一番の立役者は「大判焼き」。製造販売を始めて以来、地元の人や観光客がひっきりなしに訪れ、大判焼きをほおばりながら店舗の休憩スペースで寛ぐ人も増えました。「自分たちの時代は

学校帰りに大判焼きを買い食いできるお店がありましたからね。今の子どもたちにも同じ体験をさせたい。それが大判焼きを始めた理由です。もう一つは、旅館のルームメイクを担当するスタッフたちのシーズンオフ時の仕事を確保すること。仕事がない時期に人員を減らす手もありま



## わら細工

地元で作られているわら細工をはじめ、取り扱っている生活雑貨は5000品目。これなあに？なんて出会いもあり。



## 大判焼き

大判焼きは定番2種類と週替わり1種類。定番のキーマカレーは意外な辛さにご用心。一個120円です。



## ランプ

「江戸川屋ランプ」の代理店として、日本製の吊りランプから置き型の灯油ランプまで、在庫は250台以上！

すが、僕は働きに来てくれる人を最大限に活かすことが、これからの企業存続の鍵になると考えているので、それにしても予想外に売れているので自分たちも驚いています（笑）。時代を見つめ、人を大切に企業を成長させていく。老舗のたくましさや優しさを垣間見せてもらいました。



森茂八商店

## 懐かしくて新しい荒物屋

レトロなランプに囲まれて大判焼きをほおぼる人々。  
タイムスリップしたかのようなグッズが並ぶ店内。  
ユーモアあふれる城下町の荒物屋は成長し続ける老舗企業です。

店内の無料休憩所にて。代表の森清史さん(左)と森さんのお母さん(右から2番目)とスタッフたち。従業員は計30名。



## 庄内写真真季行

29

荒沢ダム周辺

空から注ぐ柔らかい日差しの中  
顔を出したばかりの役者たちが  
白い世界をゆっくりと染めていく。

3月の初め、山あいにある朝日方面に足を運んだ。朝日連峰・以東岳から発する豊かな水を有した荒沢ダムにはまだ多くの雪が残っていたが、柔らかな春の日差しが辺り一面を照らしていた。雪上には、春の光を喜

ぶような小気味いいリズムの動物の足跡。木々の芽も膨らみを見せ、空の淡い水色が、少しだけ雪解けした水辺に反射していた。真っ白な世界と、色彩を放ち始めた春の役者たちの共演を、そっと写真に収めた。



## 遊佐町の 本格焼酎・耕作くん

「耕作くん」という人が  
作っている焼酎かと思いきや  
耕作放棄地を活用しているから「耕作くん」?!  
地域の思いが込められた芋焼酎です

米どころ庄内の本格芋焼酎が、密かにファンを増やしている。その名も「耕作くん」。鳥海山の麓、遊佐町の耕作放棄地を利用して栽培されているサツマイモが原料だ。

始まりは、町の農業委員会が砂地の耕作放棄地をどうにか再生できないかとプロジェクトを発足した平成21年。検討を進める中で、文久2（1862）年に遊佐でサツマイモ栽培が始まったという旨が刻まれた碑文の存在が話題となり、それからサツマイモを復活させて芋焼酎を作ろうと話が進んだ。かつて人々を飢餓から救ったという作物が、今度は地域の農業と商業を救ってくれるのではという期待とロマンを込めて。

以来、遊佐町では毎年5月下旬に定植作業を行い、10月末に収穫し、冬に醸造、春に販売開始というサイクルで焼酎づくりを行っている。販売は当初町内のみの予定で初年度産は586本だったが、翌22年度産は2000本、昨年度産は6300本と着々と製造本数を増やしてきた。理由は、道の駅などに立ち寄った県外の人が予想外に購入すること、そして非常にすっきりしてクセがない味わいのため、リピーターが多いことなどだ。

さて、この4月に発売予定の平成28年度産「耕作くん」。じつは今回から、サツマイモが「黄金千貫」から「べにはるか」に変わるといふ。近年品種登録されたばかりの甘味が強くてコクがあるイモだ。同じ品種でも原材料の出来によって味が変化するといわれる芋焼酎で、品種自体が変わるとどんな味になるのか。今宵はいつもの地酒を脇に置き、新・耕作くんを語り合ってみるか。

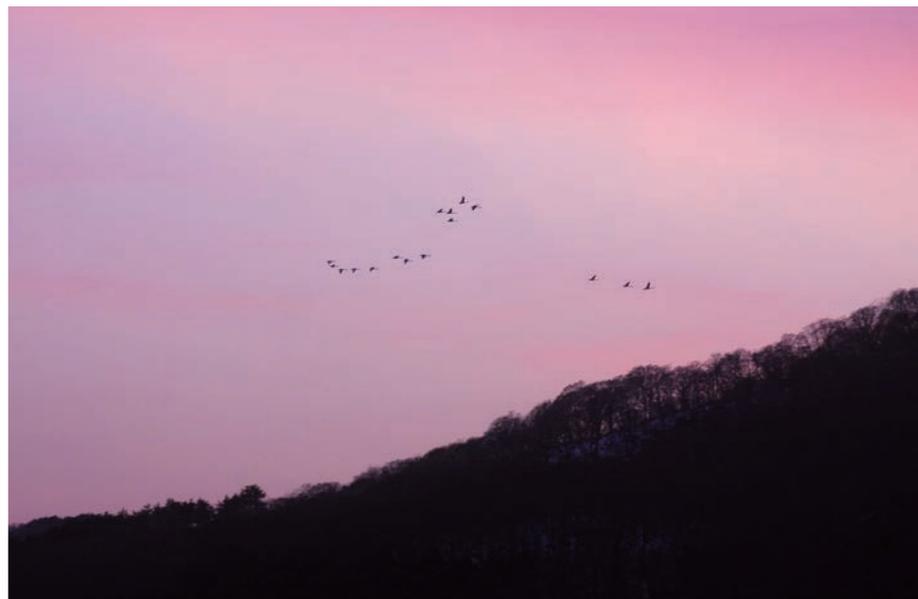


「耕作くん」の原材料は遊佐町産のサツマイモと米こうじ。製造は秋田県醸酵工業株式会社。リニューアルする平成28年度産は4月下旬から販売開始。べにはるかのイメージに合わせ、ラベルとパッケージもえんじ色に変わります。販売は道の駅「鳥海ふらっと」と遊佐町内の酒販店を中心に、マリン5清水屋、産直あぐりなど。ふるさと納税のお礼の品でも大人気。  
遊佐ブランド推進協議会 ☎0234-72-3966

# 春寒料峭の 大山上池・下池を歩く

立春が過ぎても雪国では  
まだまだ寒い日が続く。  
冬空の隙間からこぼれる日差しに、  
春がすぐそこまで来ている、  
と思う間もなく、一面また春吹雪となる。  
その寒さのなかにも、冬芽が静かに  
春の芽吹きに備えていた。

季語  
春寒料峭  
(しゅんかんりょうしやう)  
立春を過ぎてから寒  
さがぶり返し、肌寒く  
感じられるさま。



夕暮れに下池に戻る白鳥

田んぼで落ち穂拾いをする白鳥を目に  
して、初めて庄内を訪れる人は驚く。冬  
の庄内平野は、白鳥たちの食事の場とな  
る。夕暮れにつれ、白鳥たちが大山上  
池・下池に戻って行く。そこにはさまざ  
まな水鳥たちが水辺を賑わせていた。

🦋 落日に曳かれて<sup>すべ</sup>渡る一白鳥  
— 林翔

大山上池・下池は、鶴岡市の西部にあ  
る大小二つの淡水の池で、平成20年10月に  
ラムサール条約湿地に登録された。この二  
つの池は桜の名所、大山公園を挟んで並  
び、古くから農業用ため池として使われて  
きた。県立自然公園内に位置し、高館山を  
控え、豊かな自然環境を有している。上池  
では、8月には池全面が蓮の花で覆われ、  
冬になると二つの池には多くの水鳥が飛  
来し、全国的にも有名な越冬地となる。



上池にて

🦋 ふり向きし頬にしたたる春吹雪  
— 深谷雄大

突然の春吹雪に、下池のほとりにある  
鶴岡市自然学習交流館「ほとりあ」に入っ  
た。薪ストーブ前に腰を下ろし、その暖  
かな炎を見入る。ロビーにはさまざまな  
木々の冬芽の標本が飾られていた。冬の  
間、里山は色のない世界となり、歩く楽  
しみはないと遠ざかっていたが、葉が落  
ちた冬の雑木林の殺風景な景色にも、面  
白い世界があったのだ。枝の先にある冬  
芽は晩夏から秋にかけて形成され、冬の  
間は休眠し、春の芽吹きに備える。

🦋 水温みたる下池に上池に  
— 水内慶太

ぐっと近づいて注意深く観察してみる  
と、冬芽の下にある葉痕(葉の落ちた跡)  
が、一つ一つまるで人の顔のように面白  
い表情を作っている。冬の雑木林には、  
愉快で可愛い冬芽に出会える楽しみが静  
かに待っている。木々はエネルギーを蓄  
え、春に向けて着実に準備をしていたの  
だ。冬こそ自分を見つめ、充実させると  
きであるのは人間だけではなかった。

🦋 まんさくの咲けば<sup>うなじ</sup>項に風の寄る  
— あべ小萩

雪の晴れ間を見て、大山上池の周りを  
歩いた。烏山椒の可愛らしい葉痕に思わ  
ず微笑む。次から次へとさまざまな冬芽  
や葉痕が目にとまる。まだ寂しい雑木林  
に一番に咲く丸葉満作が綻び始めていた。  
春の雪も木の芽起こしの雨にかわり、い  
よいよ芽吹きも間近となる。渡り鳥の北  
帰行が終わると水辺も静かになり、かわ  
りに小鳥のさえずりが聞こえ、林床に届  
く春の優しい光の中でスプリングエフェメ  
ラルたちが一斉に咲きだす。待ちに待っ  
た春がやってくる。



烏山椒の葉痕



大亀木の冬芽



丸葉満作

写真・文|| あべ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)