



鶴岡市 / 月山弥陀ヶ原湿原

草紅葉に池塘映える 月山弥陀ヶ原

 庄内銀行

Cradle

「クレードル」 出羽庄内地域文化情報誌

2019 September/October
令和元年9月1日発行(隔月奇数月発行)第10巻1号(通巻55号)

発行 / Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15(株)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)コーポレーション 電話0234(41)0012

美しくなつかしい、日本をのせて。

Cradle

特集
庄内 美味礼讃

庄内憧憬
織作峰子
写真家

「クレードル」 出羽庄内地域文化情報誌

9 2019 September/October
TAKE FREE
NO.55



「丸池様」への道に迷った私に、1枚の手書きの地図。ご夫婦の親切に、旅人の心は癒やされた。

大好きになった庄内

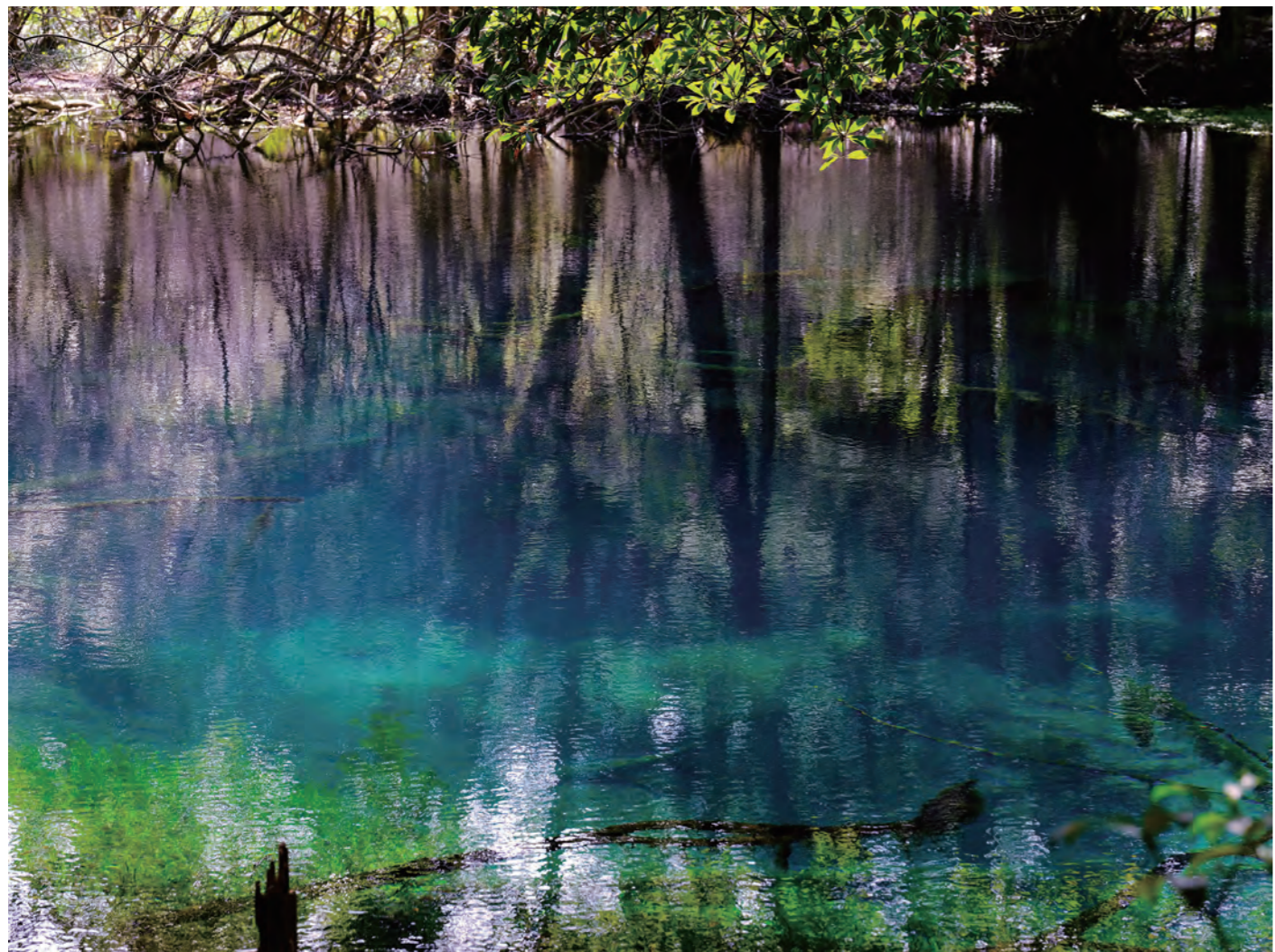
織作峰子

今年の春、鶴岡アートフォーラムで、私がナビゲーターを務める「ウィリアム・モリス」展が開催された。特に日本の女性たちに人気のモリスの柄は、誰しも一度は目にしたことのあるデザインではないかと推測する。

鶴岡には今回初めて訪れたが、桜満開の季節ゆえに街のいつもの情緒に華やかさを加えた美しさだった。気になっていたスイデンテラスに2泊し、酒田へも行ってみた。土門拳記念館には過去二度訪れている。東北の厳しい自然環境が、土門拳という厳しくも温かい人物と重厚な作品を生み出したのだろうと感じた。記念館の池の鯉が水面から身を乗り出そうとばかりに勢いよくこちらに向かってきた姿は微笑ましく、今でも記憶に残っている。今回、酒田で入ったラーメン屋さんでは椎名誠さんの色紙を見つけた。「見つけましたよ！」とメールを送ると、即座に

「うらやましいなあ〜！ 僕なんて六本木でインタビューを受けている途中ですよ」と返事が返ってきた。偶然にもこの執筆依頼の参考に送られてきた「Cradle」の冊子の中に、椎名誠さんがそのラーメン店のことを書かれていた。つい先日、ある写真の審査会でお会いした椎名さんにその話をする「ぜひ書いてあげてくださいね！」と微笑みながら仰られた。

2日間の滞在中、鳥海山と月山に囲まれた庄内平野、玉川寺、鶴岡公園、松ヶ岡開墾場、酒田では日和山、遊佐の中山河川公園を巡り、桜を満喫した。そしてどうしても行きたかった遊佐町の「丸池様」。名前に「様」を付けるほど地域の人たちに敬われているのだろうと、私の期待は高まるばかり。早速カーナビに住所を入れて向かうと、どうしたことか住宅地に迷い込んでしまった。庭仕事をされていたご夫婦を見つけ「丸池様に



鳥海山の湧水が満たす、神秘で清らかな「丸池様」(遊佐町)

©Mineko Orisaku

行きたいのですが迷ってしまっ」と話すと1枚の手書きの地図を渡された。どうやら同じように迷う方が時々いるらしい。とても親切に教えてくださったご夫婦に旅人の心は癒やされ、おかげで丸池様に到着できた。神秘で清らかなブルーとエメラルドグリーンの水の色に、しばらく時間を忘れて魅せられ、癒やしのときを楽しんだ。

今回は東京から庄内地方のご実家に帰郷した友人に、桜のスポットや開花状況、その他お酒や食事処までいろいろと教えていただいた。今回の旅で庄内が大好きになった。次回はぜひ紅葉の美しい季節に訪れてみたいと思う。

おりさく・みねこ／写真家。石川県出身。ミス・ユニバース任期中の1981年に、写真家の大竹省二と出会い、翌年に大竹スタジオに入社。86年には二科展に入選。87年独立。89年から2年間、アメリカ・ポストンで暮らす。以来、写真家として世界各国の美しい風景や人物の瞬間を撮り続ける。2018年写真展「織作峰子展―恒久と遷移の美を求めて―」を銀座・和光ホールで開催。今年4月20日〜5月26日に鶴岡アートフォーラムで開催された特別展覧会「ウィリアム・モリス―英国の風景とともにめぐるデザインの旅―」では、モリスゆかりの地の写真を通して、その作品が生まれた背景をナビゲートした（現在各地を巡回展示中）。世界各国で写真展を開く傍ら、テレビ出演や講演など幅広く活躍。大阪芸術大学写真学科長。日本広告写真家協会理事。日本写真芸術学会評議員。日本写真家協会会員。

特集 庄内 美味礼讃

Physiologie du Goût

新しいご馳走の発見は人類の幸福にとって
天体の発見以上のものである——（『美味礼讃』ブリア・サヴァラン）
山形県酒田市の名店「ル・ポットフー」のかつてのメニューに
この一節を引用したのは、時の支配人である佐藤久一さんです。
この地でこそ生まれる洋食を創り出したその熱意は、
郷土の食文化へと発展しました。

特集 庄内 美味礼讃 *Physiologie du Soit*



太田さんと共にフランス風郷土料理を創出した佐藤久一さん。その数奇な半生は『世界一の映画館と日本一のフランス料理店を山形県酒田につくった男はなぜ忘れ去られたのか』(講談社)に綴られた。

ガサエビや越中パイ、カスベなど地元食材で作ったル・ポットフーのフランス風郷土料理。これらの魚介は、一般的にフランス料理に使われないだけでなく、魚市場でも片隅にあった食材だという。

ポットフー」を、50年には酒田東急インに2号店を開店。太田さんの料理は久一さんによって「フランス風郷土料理」と名づけられ、2人が率いるル・ポットフーは作家の開高健や丸谷才一ら文化人の評価で名を高め、全国から食通が訪れる名店となりました。その全盛期に入社した阿部三喜夫さんは、「久一さんは先を見る目がすごい人でした。太田シェフと久一さんがいなくなったらル・

ポットフーはあれほど盛り上がりながら、地元食材に目を向けた料理も生まれませんでしたね」と振り返ります。昭和63年、太田さん、阿部さんがそれぞれ他の店へ。翌年には太田さんを代表に、ル・ポットフーのOB組と現役組11人による洋食料理人の会「庄内DECクラブ」が設立されました。DECとは、Development(発展) European food(洋食) Creation(創造)の頭文字、会の目的は料理人の「交流と育成」です。「当時は庄内の中でル・ポットフーだけが抜きん出ているので、自分たちの技術を広め、地域全体のレベルアップを図ろうと考えたのです」と太田さん。以来、料理講習会や料理コンクール、



2年に1度のシェフズディナーでは、会員の若手シェフたちが一人一品でフルコースを一般客に振る舞う。



※ヌーベルキュイジーヌとは1960~70年代にフランスで生まれたフランス料理の新たな動きで、それまでの重厚で濃厚な形式から、素材を生かした軽やかなスタイルへ変化した。

しかし、太田政宏さんが東京の「日生劇場」から「レストラン榊」オープンに合わせて酒田に移り住んだ昭和42年頃、その自覚は地域内外にまったくありませんでした。「当時は私も東京から取り寄せた食材で日生劇場と同じ高級フランス料理を出していました。でも酒田の人に全然受け入れてもらえなくて」と太田さん。ちょうどその頃大阪では、料理研究家の辻静雄さんがフランスで生まれたヌーベルキュイジーヌを日本に広めようと、フランス人シェフを招

いて料理講習会を開催し始めたところでした。東京から太田さんたちを酒田に連れてきた支配人の佐藤久一さんは昭和47年、彼らを引き連れてその講習会へ。従来と大きく異なるスタイルに衝撃を受けます。同時に

太田さんはコストや地域性を考えて、店では魚市場で仕入れた地魚を料理に使うようになりました。するとその料理の評判となり、来客数が徐々に増えていきます。昭和48年、清水屋デパートに「ル・

3人のシェフは調理師学校の先生と教え子で、ル・ポットフーの元同僚。気心の知れた同志として、庄内の洋食文化を支えています。



庄内DECクラブ2代目会長、顧問
阿部三喜夫さん
鶴岡市出身。酒田調理師専門学校卒業後、県外のレストランやル・ポットフーなどで腕を磨く。平成16年に西洋割烹花月をオープン。酒田調理師専門学校講師。

庄内DECクラブ初代会長、最高顧問
太田政宏さん
横浜市出身。昭和44年来庄し、レストラン榊、ル・ポットフー、レストランロアジスのシェフを歴任する。「食の都庄内」親善大使。酒田調理師専門学校講師。

庄内DECクラブ3代目会長
佐藤徹さん
鶴岡市出身。酒田調理師専門学校卒業後、ル・ポットフーに就職。平成26年からホテルリッチ&ガーデン総料理長に就任。平成29年より庄内DECクラブ会長。

地元食材をふんだんに使ったフレンチやイタリアン。今では当たり前のように耳にする言葉ですが、その先駆けともいえる動きが昭和40年代、酒田で起こりました。庄内ヌーベルキュイジーヌ(新しい料理)の夜明けです。当時のことを知るシェフの皆さんにお話を伺いました。

庄内ヌーベルキュイジーヌ

Cradleの表紙を飾る奥田さんの料理には、在来作物のお皿もたびたび登場。(上から)だだちゃ豆、平田赤ねぎ、民田なす、藤沢かぶ、もってのほか(食用菊)。



大地と人をつなぐ 食の都庄内のはじまり

世紀が変わったあたりを境に、日本では「地産地消」の言葉がよく聞かれるようになり、また、人々の食への関心は「野菜」へと向かっていきました。野菜の中でも庄内ではいち早く昔からこの地域に伝わる「在来作物」に光を当てています。その「古くて新しい野菜」は料理人と研究者と生産者をつなぎ、「食の都庄内」という、ここにしかない食文化創造の種となりました。

庄内ベジタリアンを掲げ、アル・ケッチャーノを開いた奥田さんが最初にしたこと「庄内を知ること」でした。自然を観察し、食材を口にし、本を読むなどしていた勉強のさなか、名著『庄内の味』を手にし、著者の伊藤珍太郎さんが書いたように、食材一つ一つに物語をつけてお皿にのせて、大地と人を結ぶことが僕の役割だと確信しました。時を同じくして江頭さんも1冊の本に出合います。青葉高さんの『北国の野菜風土誌』です。「それまでは育種学が専門で、野菜は品種改良の素材としてしか見ていませんでした。それを青葉先生は『野菜の在来

品種は生きた文化財』だと書いていて衝撃を受けたんです。野菜は文化や歴史を持った存在だと知って、ものの見方が大きく変わりました。かねてから親交があった奥田さんと江頭さんは「庄内にはいい食材がいっぱいあることを広く知らしめた」といって共鳴。レストランのシェフとお客さんという関係から料理人と研究者としての結びつきを強めたのが「在来作物」の存在です。江頭さんは研究を始めるにあたり、奥田さんを誘って調査を始めました。「カラトリイモの畑に行った時、奥田さんが一口食べて『これはココナッツミルクと合いますね』って言った

山形大学農学部教授
江頭宏昌さん
福岡県出身。植物遺伝資源学を専門に在来作物研究の第一人者として、全国各地での調査研究、保存活動を行っている。山形在来作物研究会会長。

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ
奥田政行さん
鶴岡東高校卒業。平成12年(2000)に「アル・ケッチャーノ」をオープン。独自の料理哲学を打ち立て、現在は世界を飛び回る。食の都庄内親善大使。



ら、生産者の方の目が輝いたんです。昔からある食材には古臭い料理のイメージがつきまといいますが、奥田さんは、先に料理があるのでなく、材料に合う料理を創り出す発想でした。苦みやえぐみといった一般的にはマイナスに感じる味も、奥田さんは消さずにむしろ生かしてスパイスに変える。野菜の持ち味を生かす料理なんですよね。その料理ロジックは奥田さんいわく「食材と食材を共鳴させる」こと。「ハタハタの甘みを生かす、赤ねぎの辛みを生かす」といったように、食材の一つの味を強調するために、他の食材を合わせることで共鳴させる、ピカソ的な料理なんです。食材と対話して作る奥田さんの感性と哲学の料理に、江頭



奥田さんと江頭さんそれぞれの転機となり原点となった2冊。青葉高著『北国の野菜風土誌』(東北出版企画)、伊藤珍太郎著『庄内の味』(庄内の味刊行会)。

先生が科学的な根拠を与える。料理人と研究者と生産者のこのつながりは、この地域にしかない味、新しい料理を生んだといえます。「在来作物の研究を始めた頃、『金にならないものを今さら』とよく言われました。でも時代の価値観が変わればまた価値が出る。そのために多様性を守り、地域固有の文化とは何かを問い続けることが自分の仕事だと思っています」と江頭さん。奥田さんは庄内で培った独自の料理哲学を、日本、世界中で発表、展開しています。「庄内ですらやってきたことが世界に通用した。庄内が中心でいいんだと自信ができました」。豊かな食材を、豊かに味わう、それが庄内の食の都の形です。

庄内の食材と創造の一皿

庄内DECクラブを支え、地域の洋食文化を担う
シェフたちから、肉、魚、野菜といった
地元食材による、庄内の一皿を創っていただきました。

いのちのスープから得たもの

「食事を用意することは、相手のいのちへの祝福」
料理研究家の辰巳芳子さんのこの言葉を薫陶に
片倉忠直シェフは、人々の門出の場で腕を振るっています。

「小学校の文集には『ホテルの料理長になる』と書いていたんです」という予言めいた必然によって、洋食の道を歩み始めた片倉さん。ホテルに就職し、宴会、メインキッチン、レストラン、バイキングなどさまざまな部門を経験、そのすべてが今に生きていると振り返ります。

「鶴岡に来た当初は、東京で食べられているようなフランスの食文化と料理、例えばフォアグラやトリュフ、キャビアを皆さんにも食べていただきたいという意識が強かったです。しかし、庄内のすばらしい食材にふれて、自然と積極的に地産地消にも取り組むようになりました。」

「グランドエル・サン」は結婚式の他にイベントの会場としても利用されています。2007年には鶴岡市の主催で「良い食材を伝える会」の公開講座が開かれ、片倉さんはその場で「いのちのスープ」で知られる料理研究家の辰巳芳子さんと出会います。「以前から辰巳先生が主宰する鎌倉のスープ教室にとっても興味を持っていました。奇しくもお会いできて自分の思いの丈を伝えたと、教室に来なさいと言っていたら、今では辰巳さんの傍らで、鎌倉教室のアシスタントをしています。」

辰巳さんとの交流が始まって1年が過ぎた頃、片倉さんにある話を持ち掛けられます。それは、辰巳さんが日本に初めて導入した本場イタリアの「生ハム」づくりの再現でした。「辰巳先生に近い方から『先生の生ハムのレシピを絶やしてはいけません。一緒にやってほしい』と言われて、2年前からハムの仕込みに入りました。一般的な生ハムとは、塩分



01 「グランドエル・サン」調理長 片倉忠直さん

千葉県出身。京王プラザホテル(東京都新宿区)に勤務し、平成14年に「グランドエル・サン」の洋食調理長として招かれ、庄内に移住。現在は幅広く現場に携わっている。庄内DECクラブ副会長。

も肉の処理も全然違います」。熟成期間を経たその生ハムは、今秋いよいよエル・サン恒例の「ワイン収穫祭」で提供される予定です。

辰巳さんと出会って「料理人として自分と向き直した」と話す片倉さん。「いのちのスープは、食べて生きた、食べたものが体を作る、そして大切な人のために料理するという、人と食の根源を教えてくださいました。そのことを、料理を通して庄内から発信していきたいと思っています。」

グランド エル・サン
鶴岡市東原町17-7 ☎0235-24-4633

特集 庄内 美味礼讃 Physiologie du Goût

テーブルにニコ(笑顔)を

料理を通して笑顔をもたらすようにと名付けられたNico。

「和(にこ)」と書けばやわらかさを表すように、柔軟な創造力で、酒田フレンチの新たな形を表現しています。

「黒バイ貝のコロッケ」は、「Restaurant Nico」のオープン当初からのスペシャリティ。太田舟二さんは、生産者や食材との出会いに触発されながら、この一皿を進化させてきました。「これは、昔のクラシックな料理の発想を変えて生まれたもので、料理も器も盛り付けもどんどん変えています。料理はおいしく、楽しみを与えるものでありたいと考えています。」

舟二さんは、庄内の洋食文化の草分けである太田政宏さんの次男で、Nicoのオーナーシェフとして新たな酒田フレンチの創造と、庄内DECクラブの刷新に注力しています。「酒田フレンチもDECも地産地消が軸。

その意思は継承しながら、新しいことを積極的に採り入れて変化していくことが必要だと感じています。」

舟二さんは、フランスや国内の有名レストランでの調理経験を経て、レストランで修業を積み、独立。帰郷時、酒田にはすでに「地産地消による洋食文化」が確立されていた。しかし、生産者に話を聞き、市場などに通ううち、庄内の食材は種類が豊富な一方で収量が少なく、時期も安定しないという地域性を目の当たりにしました。「だからこそ、その時々はこの土地にある食材を使うことが『ここでしかない料理』になると実感しました」。庄内の風土と食材から創り出される一皿。地産地消のその先に、舟二さんは、庄内の各店がオリジナリティを出していくこと、その担い手を育てることを展望しています。「よく、スペインの小さな町に世界中から人が集まるなどの逸話がありますが、1軒だけいい店があるからといって、大き



黒バイ貝のコロッケ

黒バイ貝のソテーを竹炭入りのパン粉で包んだ黒×黒のコロッケを、パセリの粉で緑一色に。ハスのような葉はナスタチウム。添えたハーブはすべらん草のフランス種「ブルビエ」。クラシックな料理をアレンジした、10年前から進化を続けるスペシャリティ。



02 「Restaurant Nico」オーナーシェフ 太田舟二さん

酒田市出身。料理人の先輩である祖父や父・太田政宏さんの影響でこの道を志す。フランスの星付きレストランや「レストラン様」などで修業し、平成20年に「Nico」をオープン。庄内DECクラブ副会長。

く環境が変わるものでもありません。地域全体でレベルを上げて、料理人としての仕事がかかりと成り立てば、夢のある仕事だと若い人にも伝えられる。自分たちの世代がそうした環境を作りたいと思っています。」

お父様たち先輩シェフが築いた地盤の上で、DECの名のもとに、創造と発展の新たな道をつくろうとしている舟二さん。その一皿はのびやかな発想にあふれ、心躍る食の未来図を映し出しているようです。

Restaurant Nico(レストラン ニコ)
酒田市亀ヶ崎3-7-2 ☎0234-28-9777

ル・ポットフーの香りに導かれて

海、山、里と庄内の食材を見事に使いこなし、本格フレンチとワインで人気を博すお店のシェフは、ル・ポットフーとの不思議な縁で庄内に導かれてきました。

鶴岡の昭和町でオープン以来ファンを増やし続けているお店があります。秋田県仙北市ご出身の有坂公寿さんがオーナーシェフを務める「ポムドテール」です。

有坂さんが料理人を強く志したのは小学1年生の時、家族と食事に行った角館のレストランで「すごくいい香り」と出合った時でした。その後、高校生の時に秋田市のレストランで同じ香りと再会します。「驚いたのですが、偶然にも子どもの時に行った角館のシェフが、秋田に移ってそのお店を開いていたのです。シェフはル・ポットフーで修行をした方で、その香りはル・ポットフー

の看板料理であるガサエビのスープを仕込んでいた時の香りでした」。

高校卒業後、そのシェフの紹介でル・ポットフーへ。フランス料理の基礎技術を学び、5年後には料理人としてのスキルアップを求めて西洋割烹花月をはじめ、東京、仙台などで腕を磨きます。そして30歳で再び庄内へ。その4年後に自分のお店を持ちました。「庄内に戻ってくることは前から決めていました。高校を出て酒田に住んでいた時に、周りの方々からとても面倒を見ていただいたので、その方々に恩返ししたいという気持ちはずっとあるんです。その姿勢は花月の阿部三喜夫さんから教えていただきました」。

料理人として庄内に恩返しをした。その思いを胸に有坂さんは今、庄内DECクラブの活動や料理人を海外に派遣する鶴岡市のプロジェクトへの参加、同年代の料理人とのイベント開催など、精力的に活動しています。「実は今、自分でお店を

庄内浜鮮魚のロースト
小松菜のソースヴェルデジャポネ
オープンで焼いた庄内浜のキジハタに、かつおと昆布のだしを加えた西貝のソース、赤玉ねぎのコンフィとおかひじきを添えて。庄内産みそのクッキーが香ばしさをプラス。庄内の海、山、里のハーモニーが楽しめる一皿。



営んでいるのも経営について学ばれたからです。これは先輩シェフたちに以前から公言していることですが、私の最終的目標はル・ポットフーの料理長になって、ル・ポットフーを庄内が誇れるレストランにすることです。そのために今は料理だけでなく経営や食材、地域のことなどあらゆることを学んでいます」。

子どもの頃に酒田のフランス料理と出会い、導かれたかのように庄内にやって来た有坂さん。夢の実現に向けて、これからのような道を切り開いていくのか楽しみで

特集 庄内 美味礼讚

Physiologie du Goût

これから訪れる食文化とともに

「つながりを大切に、持続可能な食文化を目指したい」。

そう話す阿部優樹さんは、酒田で不動の人気を誇る

「西洋割烹花月」の若き2代目シェフです。

「野菜の扱い方は一人で姉妹店を任された経験を経て、さらにシンプルになりました。切れば切るほど、食材本来の味が失われるといわれますが、その通りだと思っています」。そう語るのは、今年6月にお父様の阿部三喜夫さんから「西洋割烹花月」のシェフの座を引き継いだ阿部優樹さんです。

お父様の三喜夫さんは庄内DECクラブの2代目会長として、長く地域の洋食文化を先導してきた方です。優樹さんは22歳で酒田に帰郷し、以来8年、お父様のもとで腕を磨いてきました。「ただ父が料理に携わり始めた時代と今では、外食に対する

意識が変わりました。これからの時代は家で食べる『家食』が重要になってくると思います。そういう時代に料理人やお店はどのように役割を見

出していくか。その一つには、お店を食材の扱い方や食べ方を確認する場と捉えることかなと考えています。例えば在来野菜やイタリア野菜など地元食材の新たな食べ方を、料理人がお店で提供します。食べた人はその食材を購入して家食に取り入れ、

家食の質を上げていきます。優樹さんは、そうやって生産者と料理人と消費者が食材を通してつながる仕組みができれば、地域の食が守られるのではと考えます。またそうすることで、生産性を第一に求めた時代によく消え、ようやく光が当たり始めた在来作物も、生産者が作り続けているのとは、と。「料理人は生産者がいないと料理ができません。でも食材に新たな価値をつけるのは料理人だと思っています。その意味で料理人と生産者は互いに助け合い

庄内のサラダ
バジルとレモンが効いたズッキーニのマリネ、鵜渡川原きゅうりのピクルス、シェリービネガーソースで和えたミニトマトと、地物野菜をたっぷり味わえるメニュー。庄内牛のミートボールと自家製の食用ほおずきがアクセントに。



ながら、パートナーとして家食時代を進んでいければいいのかなと思います。特に庄内は、料理人と生産者の関係性が強い土地柄だと思うので、みんなでそういう地域を作っていければいいですね」。

自分の店だけ、自分の料理だけを考えていると、この先はやっていけない。どんな料理のブームが来るかわり、これからの時代、どうい食文化になっていくかが重要。そう朴訥と語る優樹さん。若き料理人の視線は、しっかりと地域の未来を見据えているようです。



04

「西洋割烹花月」シェフ
阿部優樹さん

酒田市出身。酒田調理師専門学校卒業後、東京で修業。22歳で酒田に戻り、「西洋割烹花月」に就職。平成29年に姉妹店「ピストロケラルブル」を任された経験を経て、花月の2代目シェフに就任する。



庄内写真季行

36

鶴岡市・東堀越

夏が終わり、秋にはするはずだった
心の準備もできず、気づけば
冬はすぐそこに迫っていた。

稲刈りが終わった頃に農村を散歩すると、どこか寂しい気持ちになる。ぼうぼうに伸びた髪をばっさり切つて気分爽快、となればいいのだけど、そうはいかない。毎日熱心に読みすすめていた小説が終わったような、淡い喪

失感に包まれる。特に、杭掛けされた田んぼを見かけたりすると、それが衰をたっぶりまとう冬の農民のように思え、余計にまた夏が恋しくなってくる。とれたてのお米を頬張りながら、また来年に想いを馳せる。

おりがね工房の むしむしピン

カブトムシにトンボ
カエルにヤモリ、サワガニまで
身近にいる生き物たちが
小さなピンバッチになった!

0・5ミリほどの薄さの銅板を糸ノコでむしの形に切り出し、タガネで頭部や胴体部の凹凸をつける。ピンをろう付けして全体を半分に折り曲げたら、ペンチで肢をつま先まで細かく調整していく。単なる真っ平な板が、まるで命を持ったかのような「むしむしピン」に生まれ変わる瞬間だ。

作っているのは鶴岡市で「おりがね工房」として活動する山形太一さん。20代半ばで入学した美大の通信教育課程で、1枚の板がみるみる形を変えていく金属加工の面白さに出会い、自ら作るようになった。素材の特徴を生かしつつも金属らしくない表現をしたいと、当初は銅板を折ってつくる鶴などの作品を展開していたが、本物の折り紙と間違われてしまった経験から、ねじったり曲げたりという金属特性を生かした生き物シリーズを始めた。そのクオリティは本物と見間違えるほどのリアルさで、持ち前の技術力の高さと「小さな頃からのお友だち」という生き物への深い愛情を持つ山形さんならではの表現だろう。だがそれゆえに、むし苦手派たちから時に拒否感を示されることとなり、リアルすぎないよう所要所を簡略化したこの「むしむしピン」誕生に至った。

サイズは2〜3センチ。手のひらにのせるとなんだか小さなベットのよう。30分ほどで完成するワークショップも随時開催中とのことで、自分で手がけたむしむしピンならなおさら愛着が湧くであろう。服や帽子、ネクタイなどにつけて一緒にお出かけしたり、どこかにそっと置いて一緒に誰かを驚かせたり。むしむしピンは、きつと毎日を楽しくする小さな相棒となるに違いない。



左のアゲハチョウとトンボは、金属板にガラスを溶かしつけた生き物シリーズの最新作「+ぐるす」。色ガラスの透過性が加わった作品はまさに芸術品。色銀箔が貼られたタマムシもリアルです。生き物シリーズ以外には「甲冑シリーズ」も展開中。作品の見学・購入希望者は直接山形さんにお問い合わせを。「おりがね工房」では作品も展示しています。
おりがね工房 ☎0235-77-4486

(取材・文 長谷川結)



松ヶ岡から望む月山

写真・文||あへ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)

◆松ヶ岡開墾場 国指定史跡

飼育が行われ、蚕室では、お蚕さまが桑の葉を食む音が聞こえるほどになる。

☞ 天上へ祈るかたちの秋蚕かな
—あへ小萩

桜並木を通り抜けると、開墾に際して設置された本陣に至る。酒井家人部時の仮御殿が移設されたものだ。茅葺には夏草が生え、今はひっそりと佇む。中の座敷に座ると、開墾に汗した先人たちの想いがこみ上げる。

庭の池には睡蓮の花が開き、どこからともなくつがいのぎんやんまが舞い込み、睡蓮に産卵する。胡桃はまだ青々としていたが、七竈ななかまどが微かに色づき始め、静かに秋が近づいていた。



大蚕室

庄内俳句紀行

今朝の秋
松ヶ岡開墾場を歩く

どんなに暑さが続いてても、その日を境に秋が来ていることを感じる日がある。朝の光りの中、松ヶ岡開墾場へ向かった。

季語
今朝の秋
(けさのあき)
立秋の日の朝。
秋の気配を発見した
という感慨。

松ヶ岡開墾場は、1872(明治5)年、戊辰戦争で降伏した旧庄内藩士約3千人が刀を鋦に替えて、原野を開墾した。2年後には3百ヘクタールの桑園、10棟もの大蚕室が建造され、鶴岡市を中心とする庄内地域は、国内最北の絹産地として発展した。今も養蚕から織物まで一貫工程が残る国内唯一の地となっている。

朝日を浴びた桜の古木の並木に、現在は5棟の大蚕室が堂々と並ぶ。

☞ 弁柄の瓦に今朝の秋の風
—水内慶太

苔むした桜の古木に枝葉の緑陰が揺れ、蚕室の床下の向こうから、色なき風が渡り来る。長さ21間、奥行5間という日本一を誇る大蚕室の屋根には、鶴ヶ岡城から開墾士が背負って運んだという酒井家の御紋「かたばみ」が入った弁柄色の瓦が、その重厚さを見せる。今も三番蚕室では6月(春蚕)と9月(晩秋蚕)に蚕の



弁柄色の御紋入り瓦

☞ 行く水におのが影追ふ蜻蛉かな
—千代女

本陣前の経塚丘の上にある蚕業稲荷神社に手を合わせた。三条坂の方へ向かうと、赤く色づいた桃畑の先に、霊峰月山を望む。畑では、生産者が桃の収穫をしていた。松ヶ岡には桃の他に、枝豆や柿、米、そして新たに葡萄畑と、かつて雑木林の荒れ野だったとは思えぬ広大な田畑が広がる。柿畑の向こうには鳥海山が望め、また、庄内平野を眼下に見下ろす場所もあり、本陣を中心にそれぞれの景を一望する。



松ヶ岡本陣

☞ 青柿のかへす光りのうひうひし
—山口青柳

松ヶ岡から望む月山は過去も今もそして、未来も変わらぬ景を見せてくれるだろう。「気節凌霜天地知」——どんな困難にあっても、それを凌ぎぬく強い心を以て取り組めば、天地の神も之を知り応えてくれる——。西郷隆盛が開墾に取り組む旧藩士に贈ったという箴言しんげんである。サムライたちがいた風景が、今もここにあった。気づくと厳しい日差しの中、蝉が鳴き出していた。



ぎんやんまと睡蓮池