



鶴岡市／遠方に行む鳥海山

# 謹賀新年

皆さまのご健康とご多幸を心からお祈りいたします  
本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます

 庄内銀行

Cradle 1

「美しなつかしい、日本をのせて。」  
「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

2020 January/February  
令和2年1月1日発行(隔月寄致月発行)第10巻9号(通巻57号)

発行／Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15(株)株式会社 出羽庄内地域文化情報誌「クレードル」編集部 電話0234(41)0888  
制作／Cradle編集部 山形県酒田市赤田2-59-3(株)アール・シー・エー 電話0234(41)0012

美しなつかしい、日本をのせて。

# Cradle

特集  
庄内赤ちょうちん

庄内憧憬  
あべとしゆき  
水彩画家

「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

1

2020 January/February  
TAKE FREE  
NO.57



みんなが無言で海に沈む夕日を見ている光景に、私は涙が出てくるほど心が揺れた。

## 美しい風景を

### 一緒に見るといふこと

### あべとしゆき

昨年9月、本間美術館で個展を開かせていただいた。県内外から6千人を超える方が絵を観に来てくれた。私はこれまでも庄内町の内藤秀因水彩画記念館、松山文化伝承館、酒田市美術館で個展を開いている。12年前に美術教師を早期退職し、水彩画家として世に名前が出る前から、私は地元の応援をたくさんもらっている。なんとという幸せ者だろう。

水彩画家としての私の仕事は大きく分けて3つある。絵を描いて展覧会を開くこと、水彩画を教えること、本を出版することである。私の生活はだいたい2週間のサイクルを繰り返している。1週目、酒田の自宅で絵を描き、次の週は教室と講座のため県外に出る。教室は東京と大阪と埼玉にあり、200名を超える生徒さんたちがいる。時に札幌・仙台・横浜・名古屋・京都にも行って水彩画の講座を開く。皆さんとても熱心で画力も高い。講座はいつも満席。絵を描くのが好きな人がこんなにい

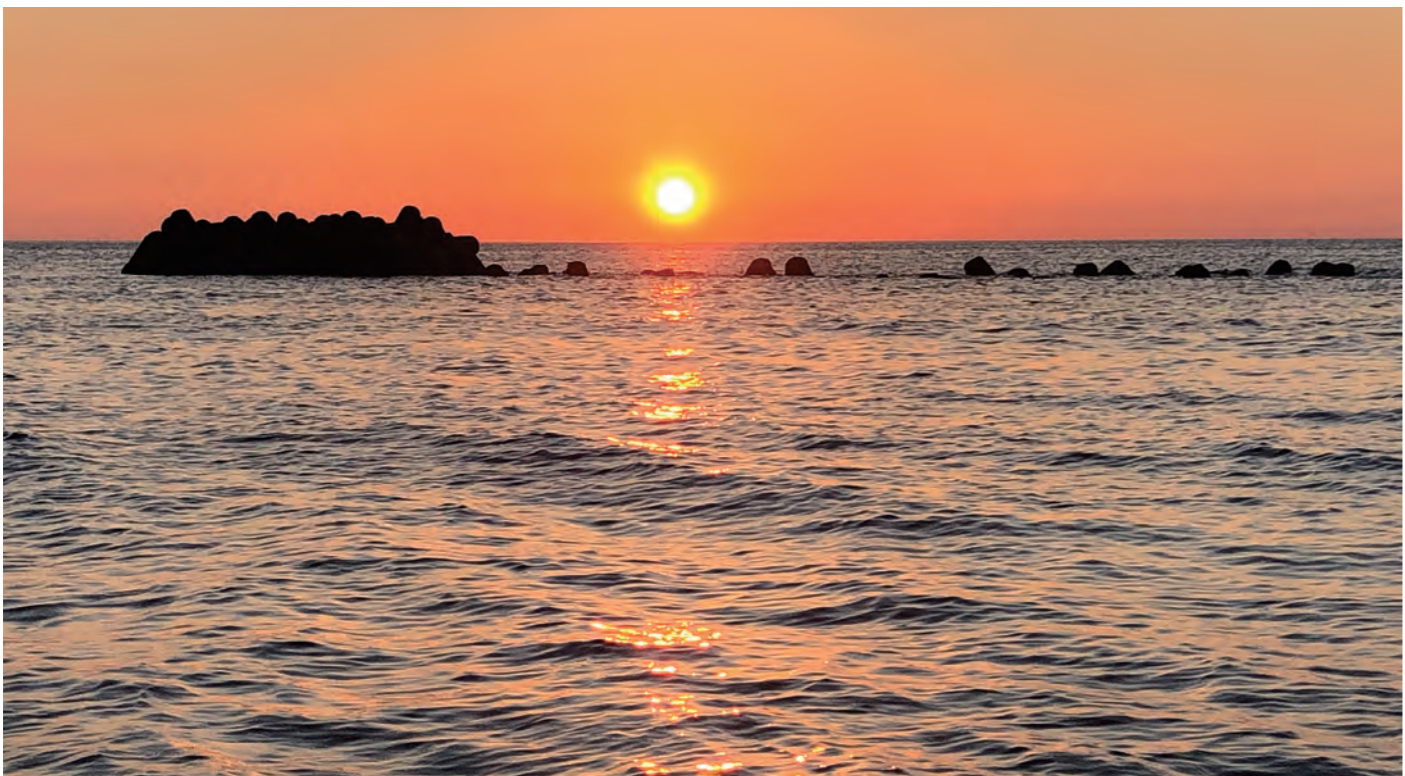
るのかと毎回驚き、嬉しくなる。

そして各地を旅することで以前より庄内を客観的に見ることができるようになった。交通網が発達してきたとはいえ、まだまだ庄内は「遠い地」であることは間違いない。多くの優秀な人材が仕事を求めて都会へ流れて行くのは全国的な地方の実情だろう。しかし庄内は魅力の多い土地でもある。雄大で美しい自然とおいしい食材、身近にある温泉、そして心あたかな地元の人たち。私は都会の生活も庄内の生活も大好きである。

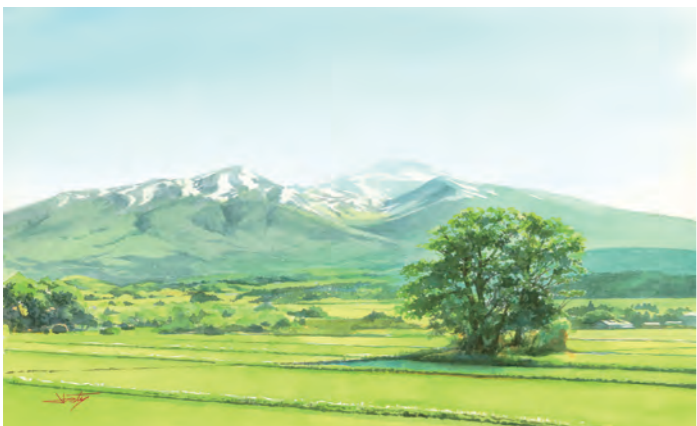
もともと画家という孤独な仕事を選んだ人間なので、個人的な人との交流はそれほど多くない。庄内でも日中は一人で絵を描くことが多い。予定どおりに絵が仕上がるとスケッチブックとカメラを持って近くの山や海岸に出かける。晴れた日の庄内の自然は本当に爽やかで心地良い。滝の水音を聴いたり、静かな湖沼の水鳥を見たりする。そして小雨の降る日もまた良い。雨に濡れて薫り高い

森に車を停めて小一時間ほど好きな本を読む。とても贅沢な時間である。

昨年の初秋、湯野浜海岸に夕日を見に行った。海水浴シーズンも終わり、海の家は既にたたんでいた。最初は数人しかいない砂浜だったが、日没近くなると100人を超える人たちが集まって来た。若いカップルが多かったが老齢の方も少なくない。美しいものを見るためだけにこれだけの人が集まる。みんなが無言で海に沈む夕日を見ている光景に、私は涙が出てくるほど心が揺れた。直接話を交わすことがなくとも、同じ時代に同じ土地に住むものとして、心の奥のどこか深いところに同じ想いがあることを感じた瞬間だった。



上：湯野浜海岸の夕日  
左：水彩画「春が山を」(2018年)  
写真・水彩画=あべとしゆき



あべとしゆき／水彩画家。1959年酒田市生まれ。新聞社デザイナー、美術教師を経て48歳で水彩画家としての活動始める。第99回日本水彩展で上野の森美術館賞を受賞。スペインやイタリアなどの国際水彩画展にも出品するようになり、フランスの美術月刊誌「Pratique des Arts」の表紙と巻頭特集として掲載される。2013年に出版した「水彩画 静かな光を求めて」(白賀出版社)は、その年の水彩技法書部門のベストセラーに。15年には山形銀行のカレンダーに採用。丸善本店、横浜高島屋恵塾画廊など個展多数。NHK、朝日カルチャー他で水彩講座を開催。ツイッター、フェイスブックでのフォローも多い。昨年8～9月の本間美術館の特別展では「静けさを聴くために」(白賀出版社)所収の作品を中心に展示。水彩詩人、と称される静穏な透明感と詩想に富んだ世界観で、多くの来場者を魅了した。最新刊に「水彩―自然を描く」(グラフィック社)がある。

# 庄内赤ちんちん 特集

小さく見える赤ちんちんと、近づいてくるにぎやかな声に足早になって  
ようやく酒場に到着する。戸を開けた途端にあふれ出す人の声、温かな匂い。  
さつきまでは夢か現か幻か。この場所は、気持ち弾ませる日もあれば  
やさしく心をなでてくれる日もある。どんどんシャンシャン笑いたい夜もあれば、  
あれもこれもお酒で薄めてしまいたいような夜もある。平熱の日常もある。  
どんな夜も、どんな今日にも乾杯を。酒場はそんな街の時間に居続ける。  
寒空なればこそますます赤ちんちんは恋しいけれど、  
思えば冬も夏もなく恋しいのだったと気づく帰路、明日が待ち遠しい夜。

# 街の時代を語る、酒田の名酒場

“あの店を目指して酒田へ”と全国の居酒屋好きが集う「久村の酒場」。地元でも草分けの居酒屋として、赤々とちぢんを灯し続けてきました。いつでもおいしい手造りの味処」と書いたのれんをくぐれば、楽しい声に満ちた、古き良き酒場の活気が迎えてくれます。

## 久村の酒場

酒田市寿町1-41  
☎0234-24-1935  
[営]17:30~21:00(L.O)  
[休]日、月曜 ※不定休あり

昔日、酒は量り売りが基本で、客が酒を買いに来たついでに、店先で角升の盛り切り酒をひっかけたのが「角打ち」「もつきり」の由来といわれています。「久村の酒場」も、慶応3年創業の酒屋の角打ちがルーツ。「昔は大山の酒蔵まで川舟で買い付けに行つて、酒をブレンドして売っていたと聞きました」と話すのは、常連さん「お母さん」と呼ぶ久村としえさん。6代目のご主人亡き今、女将としてお店を切り盛りしています。「久村の酒場」といえば今や酒田の名所ですが、以前は経営の苦しい時期が続いていました。先代の頃、キリンビールの問屋や、スーパーマーケットの前身ともいえる「くむらフードセンター」を開業。しかし時期尚早だったようで、経営は右肩下がり。「どうにもならなくなつて苦肉の策で始めたのがこの酒場です」。昭和30年代、「久村の酒場」を開店。店の近くに

あった「初孫」からお酒を買つてもつきりで売り、肴は天ぷらや缶詰など。工場勤めの人たちが仕事帰りに連日訪れました。「酒屋の仕事が落ち着いたら酒場を手伝つての。本当は結婚する時、酒場には出なくていいつて約束だったんだけど……(笑)」。やがて酒屋の規模は縮小し、居酒屋はとしえさんたちに代わりします。「県外のお客さんも来てくれるようになって、『土地の今のもの』が食べたいつて言われての。地元のもの郷土料理を出すようになったの。昔から転勤の方とか単身赴任の方



も多いから、一皿である程度栄養も取れるように、コロッケでもギョーザでも野菜をいっぱい入れたの。地酒も酒田飽海の酒蔵の銘柄を置くようにして。そんな折、太田和彦さんや吉田類さんといった酒場巡りの達人たちが訪れ、一躍全国区となります。以来、地元客と遠方客が混和しにぎわう店内では、東京と富山の常連さんが店で待ち合わせて乾杯する光景も。そうして各地から何度も足を運ぶ人が多いのは、地元の常連さんの

存在が大きいと言います。「うちの常連さんは社交的での。私が忙しい時は、カウンター越しに他所から来たお客さんをもてなしてくれます」。先代が考案したコの字カウンターは人と人をつなぐ架け橋となつて、この店を象徴しています。「お客さんには必ず『また来ての』って言うの。『また』はないかもしれないけど、あるかもしれない。希望のある合言葉だよ。県外の人には常連さんも『また来いの』。待つてつがらの』つて。それで皆さん必ず来てくれるのよ」。「また」と手を振り、余韻に浸る酒場からの帰り道、またの日を想つて明日も生きる、名酒場はそんな温かな居場所を与えてくれます。



- 1 カウンターは天板ガラスの下が冷蔵ケースになっていて、この日の酒肴が並ぶ。野菜がたっぷりのカレーは常連さんにも好きな人が多い。
- 2 「揚げげそセット」は厚揚げとげそ揚げの1人前セット。常連さんの要望から生まれた定番。
- 3 熱燗は昔から初孫の金印。ストーブで一升瓶ごと燗をつけ、コップで提供する。
- 4 (左から) 常連の斎藤仁志さん、真田啓さん京さん夫妻。「お母さんがカウンターに入って、他のお客さんと話すきっかけを作ってくれる」。



酒に旬がある楽しみも  
酒場の居心地の良さも  
この店で知つたよの。  
―酒場好きの常連、斎藤仁志さん

女性一人でも来られるのは  
お母さんの心配りのおかげ。  
自由楽しくいられる場所です。  
―20代からの常連、真田京さん

# 酒田薫る、 食道楽の よりどころ



「居」の字には、「普段」や「日常」という意味もあり、居酒屋はまさに誰かの日々の中で生きていく場所。  
にばんちんちん  
 「貳番丁」は中心地の隅にいつも佇んでいい酒菜と、店主夫婦が醸し出す心地いい空気で、今日を過ごした人々を温かく迎え入れています。



お客さんがカウンター越しに「今日は何？」と聞けば、「アジはたたき、ダダミもあるし、ハタハタは田楽か湯あげ、刺身はヒラメ

とブリとマグロがな」と店主。そんなやりとりも酒場通いの醍醐味。酒田の中心地から少し離れた路地にある「貳番丁」は、青塚光司さん、慶子さんご夫婦の軽妙な会話とうまい酒肴のもとに、時代を超えて人々が集う居酒屋です。

店の前身は、昭和43年頃、光司さんのお父様が台町（現日吉町界隈）に開いた「養老乃瀧」というチェーン居酒屋。チェーンといっても当時のメニューはほぼ自家製で、物流が高度化するにつれて料



この店が好きなのは、  
 素材を生かした料理と  
 やっぱり「人」ですね。

—酒場事情通の常連、通称ノブコちゃん

時代が変わり、居酒屋の文化が変わっても、人がおいしいものを食べたくなるのは変わらないから。

—看板女将、通称ケイコちゃん



- 1 干し柿とチョコを合わせた「KAKIケケコ」は、庄内弁の「く(食う)、け(食え)、こ(食おう)」から生まれた手づくり菓子。運が良ければ食べられる。
- 2 女将の慶子さんが季節ごとに絵と句を描いた箸袋。持ち帰ってコレクションにする常連さんも。
- 3 鍋で炊いたもつ煮や、庄内人にはなじみ深い川がに汁など、しみじみうまい肴がそろう。
- 4 ファンが多いかつ煮、かつ井は創業当時の定番。かつ煮を食べ終わるとついごはんを頼みたくなる、煮汁まで飲み干したい一皿。

理もマニュアル化していききました。「昔から舌が肥えた、味にうるさいお客さんがいっぱい来てくれてね。『これはこう焼いて、こういう味にしてくれ』って言われるわけです。それに鍛えてもらったから、自分が食べてうまいものを出さないと」と、代を継いだ直後に酒田大火に見舞われ、昭和52年に現在地に移転。その後チェーン店から独立し、店名を改め「貳番丁」をスタートしました。

店の料理は、焼き鳥やもつ煮、天ぷらやから揚げなどの定番メニューをはじめ、慶子さんが短冊に描いたおすすめ、ガラスケースの鮮魚は刺身や焼き物、煮物にと、目移りするほど多彩です。「県外のお客さんにはまず旬のものをおすすめします。間違いないおいしいですからね。それでまた酒田に来てくれるように」。家族や会社ぐるみで代々利用する人も多く、食道楽なお客さんが多いのもこの店の特長です。「自分が食べてうまいものを出すとは言っても、うまいかを決めるのはお客さん。いろいろな声を聞いて柔軟にどう変化させていくかは私の器量だから、自分の殻を破って学んで、

引き出しをいっぱい持つておかないと」。お客さんと接する中で得た引き出しは、お二人の日常を豊かなものにしてくれたといえます。「このお客さんはこういう料理やお酒を好み、こういう考え方で、こうやって自分の人生をつくっているんだっていうのを見てきて、味のことでなく生き方も学びました。そんなお客さんに支えられて今があります。だからこそ、酒田の昔ながらのおいしい料理を伝えながらお客さんとの時間を何より大切にしていきたいです」。ちなみに「貳番丁」の名前は、昔からの常連さんたちが連夜店を訪れて考え、名付けてくれたそう。その店名の上に「よりどころ」と冠を載せてくれたのも常連さん。その冠に言いつくされる、この店が長い間に築き上げてきたもの。支えとなり、糧となる、そんな場所を持つ幸せの実感が、居酒屋の妙味かもしれません。

## 貳番丁

酒田市二番町3-22  
 ☎0234-24-1819  
 [営]17:00~22:00(L.O.)  
 [休]月曜



倉沢屋の魅力は  
なんとと言っても焼きとり！  
めっちゃおいしいです。  
—バスケチーム「鶴北OG」の皆さん



この店を好きな人が、  
今後変わらず来てくれる  
店にしていきたい。  
—倉沢屋の後継者 斎藤来さん



- 1 揚げおにぎりは開店時からの看板メニュー。しめ鯖や焼き魚などのファンも多い。
- 2 「私たちの宝物」と店主の斎藤さんご夫婦が話す、歴代バイトメンバーを記録したスクラップブック。中には、みんなで海水浴に行った時や宴会をした思い出の写真も。
- 3 10年以上前から、バスケの練習や試合後は「倉沢屋集合！」が鉄則という「鶴北OG」の皆さん。家族参加も当たり前だとか。



# 人と人をつなぐ川辺の一軒家

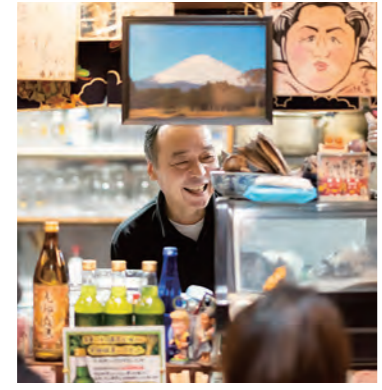
土曜日の午後6時過ぎ。次々と来店する人で店内はあつという間にぎやかになり、カウンターの隅には偶然居合わせた常連さんが旧知の仲のようにお酒を酌み交わしています。ここ倉沢屋は、店主の斎藤浩喜さんと千晶さんが平成3年から切り盛りしている焼きとり店です。「うちの焼きとりは豚と鳥が半々ですが、一番出るのは豚のモツです。下処理をしつかりして

「ここに来ればみんなとつながれる」  
常連客の1人がそう話す倉沢屋は、鶴岡の内川ほとりにポツンと灯る赤ちぢんの一軒家。今秋に開店30年を迎えるという店の扉をくぐれば、店を愛する老若男女でにぎわっています。

**炭火焼きとり 倉沢屋**  
鶴岡市馬場町8-3  
☎0235-25-8448  
[営]17:00~23:00  
[休]日曜

いるおかげか、やわらかいってよく言われます。豚レバーもこのなら食べられるって。豚タンも人気がありますね」と浩喜さん。斎藤ご夫婦が焼きとり店を始めるきっかけとなったのは、浩喜さんが市内の老舗「焼鳥づぼら本店」でアルバイトをしたことでした。8年ほど働き、30歳で独立。市役所や銀行、郵便局、消防署などがすぐ近くにある環境から、当時は仕事帰りの客で1日3回転するほどにぎわったといいます。

しかし平成12年頃から客足が減り始め、消防署の移転なども重なって一時は大変な時期もあったとか。「そういう時代を乗り越えてこられたのは、開店当時から入ってもらっている歴代のバイトたちのおかげかも。みんな社会人になってからも同僚を連れて、よく飲みに来てくれるしの。そう話す千晶さんが大切そうに見せてくれたスクラップブックには、歴代のバイトメンバーたちの名前が写真とともに記録されています。「一緒に働いて、ごはんを食べた



りするバイトの子たちは、家族と同じだもの」と浩喜さん。同様に、ずっと変わらず来てくれる常連さんも大事だと話します。「20周年の時に広告を打ち出したら、お客さんがたくさん来てくれたのはいいんだけど、常連さんが入れなくなってしまったの。30周年は常連と歴代バイトの子どもたちを大事にしたいと思ってます」。千葉や長野からも倉沢屋の焼きとりを目当てに通う常連さんがいる中、近場ではバスケチームなどの地元勢が20年以上前から

多く来店しています。「試合がある日は事前にカレンダーをチェックしての。来るかどうか知らないけど準備して待ってるな(笑)」。昨年、そんなご夫婦の店を継ぐことを決意したのが、次男の来さんとを考えていた2人にとって予想外のことでした。「親は子に安定を求めるものだから、微妙な気持ちだんけどの。でもやると決めたからには、毎日一つ一つのことをしっかりと、手を抜かないでやっていってほしいです」。常連客の注文が飛び交う中、抜群のチームワークでそれらをさばく斎藤さん親子たち。内川のほとりに灯る赤ちぢんの店の中は、温かな熱気に包まれていました。

の子どもたちを大事にしたいと思ってます」。千葉や長野からも倉沢屋の焼きとりを目当てに通う常連さんがいる中、近場ではバスケチームなどの地元勢が20年以上前から

の子どもたちを大事にしたいと思ってます」。千葉や長野からも倉沢屋の焼きとりを目当てに通う常連さんがいる中、近場ではバスケチームなどの地元勢が20年以上前から

# 湯の里に 焼きとり屋の 歴史あり



鶴岡市内から車で20分ほどの地にある湯田川温泉は鶴岡の奥座敷と呼ばれる開湯1300年の湯の里です。居酒屋焼とりひでは、その地で昭和27年から人々に愛されてきた焼きとり店。実は、鶴岡で1番歴史を持つ豚ホルモン専門店です。



「鶴岡の焼きとり屋のほとんどは豚のホルモンがメインです。ばあちゃんがりやカーを引いて正面の湯の前で店開きした時からそうで

した」。そう話すのは、焼とりひでの村上直人さん。同店の創業は、直人さんの祖母のよしみさんが、地元の肉屋で仕入れた豚ホルモンで焼きとりを販売した昭和27年です。「じいちゃんが鶴岡畜産公社に勤めていたこともあって、ばあちゃんは豚ホルモンの活用を考えたいでしょう。レバー、ハツ、白モツ、乳腺、ユブクロは当時からのメニューです」。

その後、昭和34年に店舗「よしみ」を現在地に開店。5年後、豚



- 20歳の頃から最低週1回は通っているという高橋吉和さん(左から2番目)。湯田川神楽の仲間や地元出身の同級生と。
- 以前はバーテンダーとして、蝶ネクタイを締めてカクテルを作っていた2代目店主の村上秀人さん。次男の直人さんは10年前まで東京で映像編集の仕事をしていた。
- 注文を受けてから肉を切って串に刺すなど、鮮度にこだわっている焼きとり。秘伝のタレは、創業者よしみさんの時代からの注ぎ足しタレ。
- ポトルには、ネームプレート代わりに思い出のスナップ写真が。ここで過ごした人々の人生の積み重ねが感じられる。



ホルモンを専門に処理加工する庄内ミート株式会社が設立すると、仕入れ先をそこに替え、昭和54年からは他の焼きとり店とともに、豚ホルモンの活用普及を進める庄内ミート親和会に名を連ねます。そして昭和60年によしみさんが引退すると、隣で「Bar Hide」を営んでいた直人さんの父・秀人さんが店舗を改装し、店名を変え、現在の姿へ。秀人さんはよしみさんの味を守りつつ、新たな部位の焼きとりにも挑戦するなど、メニューを増やしてきました。

東京から帰郷した直人さんが店に立つようになったのは平成21年。以来、ヘラ(喉軟骨)などの網焼きメニューも追加し、親子で豚ホルモン専門店に磨きをかけ続けています。「こうして庄内の焼きとり屋はどこも、お酒を飲みながら豚のホルモンを食べる」という形で、畜産業と庄内の豚肉文化を盛り上げてきたんです。そのことを私は店で働くようになって初めて知ったんですけどの」。

そんなひでは、根強いファンが多くいます。鶴岡から知人を連れて足繁く通う人、毎年のように遠方からやって来る人。中でも地



豚ホルモンの焼きとりを、これだけ広域で提供している地域は、全国でも珍しいと思います。—ひで後継者 村上直人さん

元には、親や祖父も常連だったという人が多く、子ども時代、親の迎えのついでによく焼きとりを食べていたというエピソードを持つ人も。そしてその人たちが、焼きとりを食べにくる旅館の客と仲間となり、親交を深め、また店で再会する。そういうケースも珍しくないと直人さんは話します。「だからひでは一つのコミュニティなんです。湯田川の第2コミュニティみたいな感じ。今も地域の人が助け合い、補い合う姿はひでや湯田川の中で見られるし、こういう地域コミュニティのあり方が、高齢化がさらに進むこれからの時代、もっと大切になると思っています」。

70年近くにわたり、地域のコミュニティを支えてきたひで。「湯田川の結束が強いのは、ひでがあるから」。1人の常連さんのこの言葉が、地域と1軒の焼きとり屋との揺るぎない関係を物語っているようにでした。

## 居酒屋 焼とり ひで

鶴岡市湯田川乙92  
☎0235-35-4057  
http://yakitorihide.com  
[営]18:00~23:00(L.O)  
[休]日曜



庄内写真季行 38 遊佐町・鳥海山

雪をまとう鳥海山の山麓、  
人の痕跡が形となり、  
杉の森が風景となる。

ブナ帯と呼ばれる鳥海山の山麓地帯、  
ここには人の手によって伐採され、植  
林された杉の森があり、山麓に生まれ  
たパッチワークのように見える。そし  
て、それは、ひとつの森となり、風景  
となった。今、各所で伐採時期を迎え

た杉が切られ、運び出されている。人  
が植えたものであれば、その用途があ  
り、当然の帰結ともいえる。けれど、  
なくなることへの惜別の念も湧く。雪  
原の向こう、厳しさの中に立つ、落葉  
広葉樹と杉に美しさを見た。





## あつみ温泉の 元禄餅

ぶにゅっとやわらかもち肌触感  
甘くとろけるモチモチ食感  
一度食べたら忘れられない  
名物菓子、ここにあり

庄内地方の南に位置し、開湯1200年を誇るあつみ温泉。湧き出たお湯が海に流れ、海が温かくなったことが「温海温泉」の語源といわれるように、68度の源泉が豊富に湧き続けるこの地は、かつて庄内藩の湯役所が設けられるなど、一大湯治場としてにぎわってきた。その長い歴史の中で、いつの頃からか湯治客の土産として愛されてきたのが、この元禄餅である。

原料は白玉粉と砂糖と水。白玉粉を水で溶き、火をかけて砂糖を加え、練りこんでいく。季節や温度・湿度によって生地の状態が異なるため、水加減をその都度調整し、目で見て肌で触れて、ハリのあるやわらかさまで仕上げていく。そして型に流し、熱がとれたら包丁で四角く切り、形を整える。こうしてできた元禄餅は、つまむとぶにゅんとやわらかく、弾力がありつつも甘くとろけていく。春は桜の名所として名高いあつみ温泉の、歴史と華やかさを感じさせる風情ある味わいだ。

しかしなぜ「元禄」か。地元には伝わる話では、江戸の元禄時代に生まれた菓子だからではなく、抹茶入りの餅と白い餅による市松模様を元禄模様というからで、いつ誕生したかは不明なのだという。だが元禄模様という言葉自体、明治期に三越呉服店が流行らせた元禄時代の意匠を模した着物の模様との説を鑑みると、元禄餅の誕生もこの時代なのかもしれない。製造販売している3つの菓子店の現店主がそろって3〜4代目であるのも、そう考えるとつじつまが合う。いずれにしても湯治客の土産にと、当時の人々が額を寄せ合っていたこの菓子は、あつみ温泉の心意気なのだ。



写真右から菅原屋菓子店、玉泉堂丑松、大和屋菓子舗の元禄餅。材料は同じだが、手練りや機械練りなど製造方法が多少異なり、弾力や甘さもそれぞれ。店頭販売のほか道の駅あつみ「しゃりん」では3店舗分を取り扱い。多くの宿でお着き菓子として提供している。

菅原屋菓子店 ☎0235-43-3216

玉泉堂丑松 ☎0235-43-3320

大和屋菓子舗 ☎0235-43-2520

(取材・文 長谷川結)

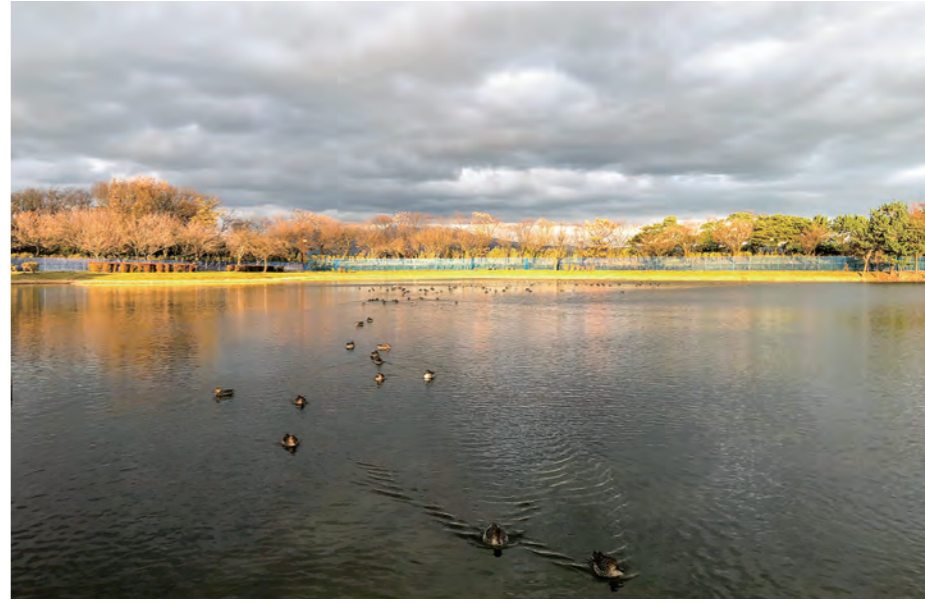


飯森山より望む鳥海山

彫刻家のイサム・ノグチ、草月流初代家元の勅使河原蒼風らが土門のために手がけた作品が配されている。

☞ 雲の間に光の梯子雪もよひ  
—あべ小萩

外に出ると、鉛色の空から光の梯子が降りてきた。低く垂れ込み、晴れ間もない利休鼠の空。その隙間から光が射し込み、辺りを輝きの国に変える。暗く長い冬の間、出口の見えないトンネルに入り込んだような日も、こんな一瞬に心が明るくなる。土門が「平等院鳳凰堂夕焼け」を撮った時の「鳳凰堂は静止しているどころか、目くるめく早さで走っている」という言葉を思い出した。



利休鼠の空に射し込む光

冬ざれの飯森山公園、土門拳記念館を歩く

鉛色の雲がこんなにも重かったのかと低く空を覆い、時折寒雷が轟く。終わりの見えない冬、自分と向き合うために土門拳記念館へ向かった。

季語  
冬ざれ  
(ふゆざれ)  
冬の草木の枯れて荒涼たる様子。またその季節。

庄内俳句紀行

☞ 禽声に鳥海山はまた雪を積み  
—水内慶太

仏像の顔を見つめていると、その立体感と存在感に気圧され、その場から動けなくなった。また、土門がとことん通ったという雪の室生寺からは、深い想いが伝わる。写真と対峙する緊張から解かれるように、主要展示室から続く廊下から企画展示室へと、ゆったりと時間が流れる庭園を眺める。ここには建築家の谷口吉生、

☞ 寒晴れの里鳥海山の息づかひ  
—とりうみかつき

数日後、この季節には珍しく朝から快晴となった日に、再び飯森山公園に向かった。青空に白い頂きを凛々しく現した鳥海山。拳湖のほとりでは、幼子が母と一緒に鴨に餌を与え、はしゃいでいる。対岸のベンチでは、老夫婦が日向ぼっこをしている。記念館の背後にある飯森山の丘を登ると、紅葉に日が透け輝き、その枝から枝へ寒禽が渡り飛ぶ。生を感じる場所に身を委ねていると、自然界に調律されていく感覚になる。

☞ うたかたとなるまで鴨の漂へり  
—小澤克己

写真家、土門拳は、日本人として、日本の現実、日本人の心を、自身の写真表現として追い求めた。その作品の根底には、いつの時代にも通じる美が存在する。ここには土門が伝えたかった日本がある。自然と建築の調和を目ざしたというこの記念館にも、自然と通じ合い生み出される芸術という日本的な自然観が息づいている。季節が変わり、紫陽花が拳湖の周り一面に咲く頃にもぜひ訪れたい。

写真・文||あべ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)



拳湖越しの土門拳記念館



拳湖の鴨たち



展示室から続く廊下