



庄内町 / 月山の紅葉

鮮やかに広やかに 月山の秋の粧い

 庄内銀行

Cradle 9

「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

2020 September/October
令和2年9月1日発行(隔月寄致日発行)第11巻1号(通巻81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0238 (64) 0888
制作 / Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3 [コア・コミュニケーションズ] 電話0234(41)0012

美しくなつかしい、日本をのせて。

Cradle

特集
出羽庄内、
燦々と
庄内憧憬
佐藤賢一
作家

「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

9

2020 September/October
TAKE FREE
NO.61



庄内といえば、庄内弁である。これがあるから、庄内は単なる生活圏でなく、際立つ文化圏なのだ。

「かあああ」

というような表現が庄内にあります。そう聞いたのは、文藝春秋のS氏だった。

後に重役になられたが、当時は『オール讀物』の編集長でいらしたから、もう二十年も前の話になる。S氏だが、若い頃は藤沢周平さんの担当編集者だった。庄内も藤沢さんと一緒に何度か訪ねたという。

また来たいと思っていたが、藤沢さんが亡くなられて、しばらく機会を逸していた。それが在住の私の連載が始まる、鶴岡で打ち合わせをする時聞いたので、担当編集者にくつついてまいりましたと、話が盛り上がっていきだ。

ハッと思い出したように尋ねたことには、庄内には「かあああ」というような表現がありますかと。藤沢先生がよく使っておられたので、一度詳しく聞いてみたかったです。

「発音としては『か』と『こ』の

中間でしょうか。『かあああ』というか、『こおおお』というか。藤沢先生はだんだん声を高くしながら、語尾を長く伸ばされて、ときに無念であるとか、悲嘆であるとか、ことによると憤りの感情まで表現なされていたようでした。

ちよつと考えてから、わかった。ああ、「かあああ」か。あの「かあああ」か。藤沢さんも東京に出られて、もちろん普段は標準語だったに違いないが、微笑ましくも「かあああ」みたいなところで、やはり庄内弁が抜けなかったのか。「あります。あります。『なんだよ』とか、『どうしてだよ』とか、そんな意味を込めた感嘆詞です。『ひどいじゃないか』と、責めるニュアンスを帯びることも、確かにあります。」

説明すると、S氏はたいそう喜んだ。「かあああ」は格好いいと思っていた。憧れていたといってもいい。自分でも使ってみたいが、そのためには正しく理解しなければならぬ。やつと解決したと続けられて、私はといえば少し反省した。大方は敬愛する藤沢先生が口にしたからではあるが、それにしても「かあああ」が余所の人の耳には格好よく響くとか、憧れの表現になるのだとか、そんな風に考えたことはなかったからだ。

いや、庄内といえば、庄内弁である。これがあるから、庄内は単なる生活圏でなく、際立つ文化圏なのだ。それなのに方言だから、田舎の言葉だからと、どこかで恥じている自分がある。なんて残念な、それこそ憤りさえ禁じえない、まさに「かあああ」な話である。これではいかんと積極的に喋り始めて、今では私も周囲に引かれるくらいに庄内弁である。



秋の稔りを迎えた庄内の田んぼと月山

さとう・けんいち／作家。1993年に『ジャガーになった男』（集英社）で第6回小説すばる新人賞。1999年に『王妃の離婚』（集英社）で第121回直木賞。2014年に『小説フランス革命』（集英社）で第68回毎日出版文化賞特別賞を受賞。東北大学大学院を退学後の1998年、仙台から故郷の鶴岡に戻り、以来在住で今日まで執筆活動が続ける。幕末の歴史を題材にした作品に『開国の使者へリ―遠征記』（角川書店）、「ラ・ミッシヨン」（文藝春秋）、ことに庄内の歴史を題材にした作品に『新徴組』（新潮社）、「道訓」（新潮社）がある。



特集 出羽庄内、 燦々と

庄内が、まだ「陸の孤島」といわれていた頃。ここだけが時代に取り残されているような山と海に囲まれ、外とのつながりが断たれているようなそんなことを思ったことがあります。でも、だからこそ、庄内という土地には多くのものが残されてきたと、今ならそう思うことができます。そして、空へ、海へとひらかれ、受け入れてきた土地だとも。自然、伝統、信仰、食、風物、営み、歴史……。それら庄内に脈々と豊かに流れ続けていた文化というその普遍の価値を見つめ、残してくれた先人たちがいて、未来につなげようと、今を生きる人たちがいます。美しくなつかしい、日本をのせて。クレードルが創刊以来、大切にしてきたこのメッセージを今、あらためて。



長南 光さん

当たり前前の 丁寧な暮らしを



鶴岡市生まれ。農業者グループで県内初の直売所を設立したり、ゆうパックで果物を全国配送したりと、農業者として常に先駆的な活動を続けてきた。30年前から綴れ織りも行う。農家民宿・レストラン「知憩軒」オーナー。

農家レストランの草分け的存在でもある知憩軒。女将の長南光さんは、農村女性が自立して生きるために、さまざまな活動に取り組みできました。そんな光さんに、食のこと、暮らしのこと、生きることについて伺いました。

フルーツの里、櫛引の西荒屋集落で、自ら育てたお米と野菜で郷土料理を提供している知憩軒の長南光さん。敷地の一角に民宿を構えて22年。母屋を改装してレストランにして18年。今も光さんの料理を目当てに県内外から訪れる人たちが後を絶ちません。「20代の頃から作ってきた三度三度の普通の料理しか出してないんだけど。それが今はめずらしいみたい」と笑顔で話します。

戦後に生まれ、物心ついた時から家より畑にいたという光さん。そのため「草木も虫も動物も人間も、同じ空気を吸いながら一緒に生きてい



農家民宿・レストラン「知憩軒」のお昼ごはん。昔ながらの丁寧な調理法で、畑で採れた夏野菜のおいしさが味わえる。レストランは火・水曜定休。12～2月冬季間休業。

るといふ感覚がその頃からあって。だから何も殺したくないの。この世には必要なものしかないはずと思っているから」と話します。

中学時代に末っ子ながら江戸時代から続く家を継ぐと決め、外に働きに出たものの、20代前半で母親が病気を患い、介護生活が始まりました。その後、父親も倒れて車椅子生活が続いたため、光さんは家で介護、育児、畑仕事をしながらできる仕事を何でもしたといいます。その長い介護生活で培ったのが、「健康が第一。それには食」という考えでした。「今は遠い地域の野菜や果物も普通に食べられる時代だけれど、例えばまだ寒い時期に夏野菜をどんどん食べてしまうと、体を冷やしてしまうな。でもこの自然界で一緒に育ったものを体に取り込めば、暑さをしのいだり、体を温めたりして免疫力を高められるし、何より体が喜ぶの。だから土地の旬は元気に暮らすための自然界からの贈り物だと思う」。

光さんがもう1つ大事にしているのが「当たり前前の暮らし」です。太

陽が昇ると目を覚まし、土地のものを食べ、健康なら働いて、先祖や神仏を拝み、自然界の恵みに感謝する。その繰り返しで暮らしてであり、丁寧な暮らしを続けたいと話します。「特に雪国は雪のおかげで水不足にならず、はつきりした四季のおかげで作物の味がぐっと締まる。まして庄内は神様の山に囲まれて、海を守る善寶寺があつて、即身仏がこれほど多く安置されている土地は他にない。だからここで暮らせることは宝物だと思う。そのことに気づかずに、簡単・便利・スピードばかりを求めていると、生きる知恵がなくなつて疫病や災害に負けてしまう。だから今は、そのことに気づくと天が物申しに降りてきたんだと思うな」。

今年の休業期間中、光さんは「人の道」という綴れ織りの作品を作りました。そこには一織り一織りに光さんの「人類は今までも疫病と戦いながら全力で生きてきた。これから生きるなら地球のことを考えて、人としての道を歩まないといけない」という祈りが込められています。



(左) 綴れ織りの第一人者・遠藤虚籜の志を受け継ぐと、30年がかりで織った作品。「綴れ織りの集大成が終わった」と光さん。





阿蘇 孝子さん

言葉が伝える 私たちの風土性

「酒田詩の朗読会」を主宰する阿蘇孝子さんは、多くの詩人たちが編んだ一篇一篇の詩が持つ世界を通して、表現の豊かさを伝えていきます。阿蘇さんがよむ詩、心深くに迫るその言葉の背景にあるものを伺いました。

いつものことだが電車は満員だったこの書き出しで始まる「夕焼け」という詩は、酒田市出身の詩人、吉野弘さんの作です。阿蘇孝子さんはこの詩との出会いをきっかけに、昭和62年頃から有志と朗読会を始めました。「詩の朗読始めだなは単純、短けさげ（笑）」。短い言葉の中に、自分が揺さぶられた魂も一緒に乗せて伝えられるような感覚があるから、と阿蘇さん。朗読会を続けるうち、一流の詩人の世界を多くの人に「見てほしいと思うようになり、会が1周年を迎える時、憧れの人を招く

うと、当時埼玉県に住んでいた吉野さんに手紙を書きます。一度は断られたものの、諦めきれず再び手紙を出すと、吉野さんから速達で「やりましょう」との返事が。そうして昭和63年10月、遊佐町吹浦の米蔵を使ったライブスペースでの朗読会が実現しました。阿蘇さんは山から切り出した木で舞台に森をつくり、吉野さんはその森の中に座って、読み手が一篇よむごとに詩の成り立ちを語りました。「すごくいい時間でした。会場が一つになって心を震わせるような。今振り返ってもすべてが奇跡のような朗読会でした。」

その後も阿蘇さんは名だたる詩人たちを酒田に招きます。「鮮明に覚えていたのが、吉増剛造さんが酒田に来て開口一番『ここは開けたところだね』って言ったこと。『海が開けているから、受け入れる人間も開けていて素晴らしいね』って。多くの詩人と出会い、地元で詩の世界を広げていった阿蘇さんのもとに、平成26年1月、吉野さんの訃報が届きます。郷里である酒田市では

高校生活による朗読会が企画され、阿蘇さんはその指導役を任せられました。「学生の朗読を聞いて背中を押されたんです。『あの場所を作れば、吉野さんがそこに現れるかもしれない』って。そして同年10月、吹浦での宝物のような朗読会を再現した「宝の日」を開催。以来、さまざまな世代の読み手たちが、吉野さんの詩をよみ継いでいます。「吉野さんがよく言っていました。『僕は本当に雪に傷めつけられた。でも、それにどれほど精神を鍛えられたか』って。私たちは厳しい冬がある地域に生まれて、雪に阻まれる暮らしをしてきました。今コロナに阻まれて思うんです、私たちはそれが日常だった。立ち止まる時間があることがどんなにすばらしいことか。この地を訪れた多くの詩人が、庄内の人々に自然に備わった風土性を直感的に言葉にし、土地の良さに気づかせてくれた、と阿蘇さん。「それらの言葉がどれほど支えになってきたか。常に仰ぎ見る詩人たちがいる私は幸せ者だと思います。」



平成30年12月、酒田市希望ホール小ホールでの「宝の日」は窓の外の雪を背景に。「酒田という場所で、今見える景色を見せたい」と阿蘇さん。



昭和63年に初めて吉野弘さんを招いた朗読会の写真や吉野さんとの往復書簡は今も宝物。阿蘇さんの書棚には多くの詩集が並ぶ。

大和 匡輔さん 鶴岡シルクを 未来につなげる



鶴岡市生まれ。平成5年に東京からUターンし、東福産業株式会社に入社。現在同社代表取締役社長。平成22年、鶴岡シルク株式会社を設立、代表取締役社長に就任。鶴岡織物工業協同組合理事。

時代が大きく激変した明治期に鶴岡に誕生した絹織物産業。鶴岡シルク株式会社の大和匡輔さんは、その時代にシルクに賭けた先人たちの志と、この産業を残してきた先人たちの思いを胸に鶴岡シルクの未来を切り開いています。

明治期、旧庄内藩は戊辰戦争で負けて賊軍とされながらも、輸出用シルクを生産して国の発展に貢献することでの汚名をそそごうと、絹織物産業を興しました。しかし戦後、日本の絹織物産業は衰退。大和さんが東京から戻り、母親が代表を務めていた東福産業に入社した平成5年頃には、鶴岡は産地としての形をかなり残している状態でした。「特にあの頃の東福産業は大赤字で出口が見えなかったのです、羽前絹練の社長をしていた父にやめた方がいいと話しました。でも、そんな簡単にはやめらいね」の一点張りです。



鶴岡市羽黒町の松ヶ岡開墾場。150年近く前、旧庄内藩士たちは開墾したこの地に大蚕室を10棟建て、養蚕業と製糸業を始めた。

同じ頃、大和さんは鶴岡織物工業協同組合の集まりなどで、理事長をしていた旧庄内藩主家の前当主・酒井忠明さんや当時市長だった富塚陽一さんに「今後のことは頼む」と何度も言われます。次第に決意を固めた大和さんは、東福産業の経営を立て直しつつ地域の絹織物産業を残すために奔走を始めました。その過程で、地元の先輩たちからは庄内藩や松ヶ岡の歴史、致道館の徂徠学のことを、経営学者の妹尾堅一郎さんからは鶴岡の明治期の取り組みは産業クラスターだったという見解を、ファッション界の岡田茂樹さんからは地域にシルクの一貫生産が残ることの希少性とキビソ糸の新たな可能性を教わります。「こうした皆さんの力があって鶴岡の絹織物産業はようやく出口を見出せました。東福産業に掲げている忠明様の『和をもって為す』という言葉通り、先人先輩の思いは1人ではつなげませんから」。

平成22年、鶴岡シルク株式会社を設立。鶴岡産のシルクを、武士たちが興じたという歴史から「サムライシルク」と名付けてブランディングし、キビソ糸を活用した「KIBISO」の企画販売を開始しました。するとやがて鶴岡は地方創生の成功例と評されるようになります。「でもそれは産地の多くが歴史や伝統を追っていただけからです。鶴岡には、明治期に当時の最先端を積極的に取り入れて産業クラスターを起こしたように、時代の先端技術や外の人を柔軟に受け入れながら、新たなものを創る気風があります」。さらに大和さんは、世界がこのような状況になり、より持続可能な循環型社会が求められるようになった今、地域内に一貫生産が残る鶴岡は時代のモデルになり得ると話します。「分業化が進む時代に、すべての工程を残してくれた先輩たちのおかげです。その思いに報いるためにも、シルクの可能性を鶴岡から世界に発信していきたいですね」。この日、鶴岡シルク発祥の地、松ヶ岡開墾場には、侍が刀を鞆に持ち替えて開墾した150年前と同じ、夏の日差しが降り注いでいました。



大和さんが代表を務める鶴岡シルク株式会社の「kibisoショップ」は、松ヶ岡に現存する蚕室の中の一室にある。



佐藤 一良さん
日本酒文化を
庄内から世界へ

庄内町生まれ。日本大学芸術学部を卒業後、協和発酵工業株式会社(現協和キリン(株))に入社。平成4年に帰郷し、家業を継ぐ。翌5年、鯉川酒蔵11代代表取締役社長に就任。山形県酒造組合副会長。

江戸幕府の天領だった余目(現庄内町)で、約3世紀にわたって酒造りを続ける鯉川酒造。地元の米を使い、地元の蔵人が醸す「地酒」にこだわりの、庄内、山形の酒文化の発信と継承に取り組んでいます。

由緒ある造り酒屋の11代目、佐藤一良さんは、学生時代は音楽の道を目指し、その後大手企業で洋酒営業とマーケティングの経験を積んだ経歴の持ち主。特にワインへの造詣が深く、ソムリエの資格も有しています。平成4年に家業を継ぐため帰郷した矢先にお父様が急逝し、経営を担うことに。佐藤さんは蔵の将来を見据え、酒質の切り替えを図ります。「ワインには、香りや酒精を添加していないスティルワインという種類があって、材料はブドウと酵母と水だけ。日本酒でいうなら純米酒だという意識が強くありました。ヨーロッパの

人は皆さん地元のワインびいきで、それは地産のブドウだけでつくっているから。地元愛ですよ。日本酒もそうなるように、地元の米で酒を造りたいと思いました」。

佐藤さんはまず、地元余目で創選、育種されたイネ品種「亀ノ尾」の栽培を復活し、酒造りに乗り出します。それまで鯉川酒造では、亀ノ尾の酒はタンク数本程度の仕込みでしたが、昭和63年にマンガ『夏子の酒』(尾瀬あきら作)の雑誌連載が開始。物語の中で亀ノ尾をモデルにした「幻の米」で日本一の酒造りに奮闘する主人公の姿が描かれました。当時、亀ノ尾で吟醸酒を醸す蔵は新潟の1社と鯉川酒造のみ。たちまちブームが起きます。佐藤さんは亀ノ尾を蔵の主力に据え、種もみを創選者の阿部亀治翁の子孫から直接譲り受けながら、契約栽培を強化し収量を増やしました。徐々に鑑評会や市場でも評価を高め、そして平成20年、東北清酒鑑評会の純米酒の部で優等賞を受賞。亀ノ尾だけで醸した酒では業界初の快挙でした。また、平成27年には全

量純米蔵となり、米だけの酒造りに大きく舵を切ります。さらに佐藤さんはかねてから日本酒の輸出を見据え、その大きな一歩を県を挙げて実現させます。平成28年、山形県は国の地理的表示保護制度GI[※]を日本酒で取得。これは地域の産品を知的財産として守る制度で、いわばフランスのテロワールのような地域ブランド。県単体での日本酒のGI指定は山形県が初でした。「私は庄内のことを日本のコート・ドール、ワインでいうブルゴーニュの黄金地帯だと言っています。庄内の酒蔵がこれからの日本酒を引っ張っていく存在でありたい。それができると思うのは庄内に『本物』が多くあるからです。亀ノ尾のような米も、農家も蔵人も、それを味わう食文化のあり方も、純粹で偽りが無い。地元の誇れるものを作ろうという時に本物がそろっていることは大きな強みです」。

庄内、山形の酒を世界へ——。その味はきっと、日本の本物を伝える存在になっていくはずだ。

※GI=Geographical Indication



コシヒカリやササニシキなど良食味米のルーツでもある「亀ノ尾」。明治26年、庄内町小出新田の育種家、阿部亀治翁が創選した。



鯉川酒造は享保10年創業。「鯉川」「亀治好日」「別嬪」など、純米酒ならではの旬の酒を待ち望む人が多い。