



鶴岡市 / セツ滝

水音遙か 紅葉の衣をまとうセツ滝

 庄内銀行

Cradle 11 「クレードル」 出羽庄内地域文化情報誌

2023 November/December
令和5年11月1日発行(隔月奇数月発行)第14巻2号(通巻80号)

発行/ Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15(株)オアシス 出羽庄内地域文化情報誌編集部
制作/ Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3(株)アール・シー・エス 電話0234(41)0012

美しくなつかしい、日本をのせて。

Cradle

特集
風を吹き込む
つくり手たち
庄内憧憬
秋山美紀
慶應義塾大学教授

「クレードル」 出羽庄内地域文化情報誌

11 2023 November/December
TAKE FREE
NO.80



夕陽は大海に良く似合う。
煌めきながら沈む夕陽に人生を重ねる。

「ひこばえ」

いのちの

つながりを願って

秋山美紀

「どこか行きたいところはある？」

「そうね…、庄内に行きたい。鳥海山や日本海をもう一度見たい。あなたが鶴岡でやってきた『からだ館』や『ここに倶楽部』も覗いてみたい」

母が終末期に近いがんだとわかったのは今年7月のこと。膵臓がんの中でも特に進行が早いタイプのがんで、元気でいられるのは数カ月だろうと、築地のがん専門病院で宣告を受けた。

母は、東京の世田谷で、高齢者が子どもたちと遊びや読み聞かせ、身近なものでエコ工作などをする「ひこばえ広場」という活動を10年以上にわたり続けてきた。ひこばえは、「孫生え」と当て字をする。森林で老木が倒れて、その古きから新たな芽が生まれる、その様をイメージして命名したそう。だ。「子どもは未来の宝、高齢者は現在の宝。年齢を重ねた者だからできることがある」とよく話していた。

そんな母が、おそらく人生最後となる旅の行先として選んだのが庄内だった。鶴岡の「からだ館」の月例がん患者サロン「ここに倶楽部」に参加で

きるようにと予定を立て、8月末に、母と庄内空港に降り立った。

今夏は猛暑で、その日の鶴岡市の気温は38度。庄内平野では青空の下、黄金色の穂先が頭を垂らし、その向こうには、鳥海山が姿を見せていた。「鳥海山はパパと登った思い出の山。あの時は象潟口から登って…」と、笑顔で思い出をたどる。「酒田の山居倉庫も趣があって好き…」前回はあなたと鶴岡に来たときは、藤沢周平ゆかりの宿に泊まったわね…。

今回の旅の宿は湯野浜温泉だった。夕方、薄雲から真つ赤な夕陽が顔を出し、ゆつくりと大海に沈んでいくのを見ることができた。言葉にできない美しさで、「こんな夕陽が見られるなんて…！」と、はじめのうちは歓声を上げていた母だったが、ついに最後のひとかけらが海に落ちる時、「わが人生…煌めきのサンセットたり」と小さくつぶやいた。

鶴岡市馬場町の鶴岡タウンキャンパスで、第1金曜日に開かれている「ここに倶楽部」は、がんの当事者（患者や家族）が語らう温かい場だ。庄内で今、がんと向き合っている人も、乗り越えた人も、東京から参加した母を迎え入れてくださった。

「夫を看取った際に、それまでは三人称だった『死』が、二人称になりました。そしていいよ、一人称のものとなりました。一人称の死を意識しながらの人生の始まりなので、『End of Life』ではなく、『Start of New Life』だと思っています」と、自分自身に言い聞かせるように穏やかに思いを語っていた母は、庄内から戻ったわずか10日後に、あの世に旅立っていった。

やがて朽ち果てる古木は、新しい命の栄養となる。先人の知恵や思いを吸収した新芽が、地域の中で大きく育っていく、そんな「ひこばえ」の循環が庄内で、日本各地で続いていくことを、母は彼の岸で願っていることだろう。



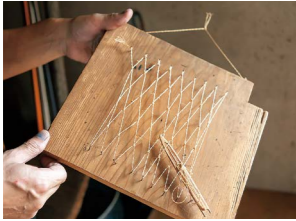
日本海に沈む夕陽(鶴岡市湯野浜海岸)

あきやま・みき／1968年兵庫県生まれ・東京育ち。慶應義塾大学卒業後、㈱仙台放送勤務を経て、ロンドン大学で修士号、慶應義塾大学にて2つの博士号を取得(医学博士/政策・メディア博士)。専門は「コミュニティヘルス(保健・医療福祉・まちづくり等の連携)」とヘルスコミュニケーション。慶應義塾大学湘南藤沢キャンパスで教鞭をとる傍ら、鶴岡市では、市民のための健康情報ステーション「からだ館」を2007年に開設し、ウエルビーイングな地域づくりに取り組んでいる。鶴岡市など複数の自治体で、地域医療、地域包括ケア、健康なまちづくり等に関する委員を務めている。主な著書は『「ユーマンサービス」コミュニティ(勁草書房)、『コミュニティヘルスのある社会』(岩波書店)、『地域医療を守れ』(岩波書店)等。社会福祉士・精神保健福祉士。

風を吹き込む つくり手たち 特集

穂が揺れ、水面にさざ波が立ち、花が咲く。そこに風の姿を見ます。
目には見えなくても感じる風、それは誰かと私の間にも
あたたかく、涼やかに吹き、時に一陣の風となって、
はたと目覚めるような想いに駆られることも。
今、会いたい人たちは、自らの人生観という風をまとう人たち。
その手から生まれる風は、帆いっぱいにはらんで
庄内に住む私たちをまだ見ぬ場所へと連れだしてくれます。

撮影協力＝繁田久美子
参考資料＝日本藍染文化協会「日本の藍―伝承と創造―」(2002・日本放送出版協会)
福井貞子「ものと人間の文化史123 染織」(2004・法政大学出版局)
志村ふくみ「新装改訂版 一色一生」(2005・求龍堂)
青木正明「天然染料と衣服」(2022・日刊工業新聞社)



風を吹き込む つくり手たち

藍甕に布を静かに沈め、引き上げて、水桶の中で空気を含ませながら洗うと美しい藍色が現れる。

父様の体調不良を機に庄内に家族で帰郷しました。「地元に戻って何をして働こうかと夫婦で話して、お互い好きなことを仕事にするのもいいんじゃないかって。佐藤さんは縫製の経験を生かして藍染を、織恵さんは本の虫の知識を生かし、店名は漁船の漁網を繕う「網針」からとって、「本と藍あばり」は生まれました。

古代から世界各地に伝わる染色、「藍」。藍の葉を染料とした染物は江戸時代に隆盛し、火事装束や肌着、野良着などに広く用いられてきました。藍には抗菌や防虫などの薬効があり、染めた布は堅牢で、色持ちが良いなど機能美にあふれています。

佐藤さんの工房には、古いみそ樽を活用した藍甕が。中は藍ではなく暗紫色のような液色です。「この中の微生物たちの働きによって藍染のもととなる『藍分』が生成されます。微生物が発酵を続けられるように、染液はよく管理することが重要です。甕の中は人間の作為が及ばない宇宙空間のようなものだと思います」。

「藍」という色の、目には見えない部分に惹かれます。

宇宙空間のような藍甕から、空気に触れて発色する藍。

漁を支えているそうした見えない仕事が好きでした」。

佐藤さんはその後、千葉県出身の織恵さんとの結婚を機に関東へ。一般企業に勤めますが、通勤電車に揺られる毎日に苦痛を感じ、仕事を辞めて生活の拠点を逗子に移します。「子どもが生まれて生活観が大きく変わって、僕は主夫になりました」。自主保育グループに入りそこで唯一無一の仲間を得ますが、4年前、お

父様の体調不良を機に庄内に家族で帰郷しました。

「地元に戻って何をして働こうかと夫婦で話して、お互い好きなことを仕事にするのもいいんじゃないかって。佐藤さんは縫製の経験を生かして藍染を、織恵さんは本の虫の知識を生かし、店名は漁船の漁網を繕う「網針」からとって、「本と藍あばり」は生まれました。

古代から世界各地に伝わる染色、「藍」。藍の葉を染料とした染物は江戸時代に隆盛し、火事装束や肌着、野良着などに広く用いられてきました。藍には抗菌や防虫などの薬効があり、染めた布は堅牢で、色持ちが良いなど機能美にあふれています。

佐藤さんの工房には、古いみそ樽を活用した藍甕が。中は藍ではなく暗紫色のような液色です。「この中の微生物たちの働きによって藍染のもととなる『藍分』が生成されます。微生物が発酵を続けられるように、染液はよく管理することが重要です。甕の中は人間の作為が及ばない宇宙空間のようなものだと思います」。

「藍」という色の、目には見えない部分に惹かれます。

宇宙空間のような藍甕から、空気に触れて発色する藍。



水しぶきをあげた洗い桶から、海の色にも空の色にも似た縹色が現れ、藍染が生まれた瞬間に出会った今年の夏。鼠ヶ関で藍染をしている佐藤平さんの工房を訪ねました。

佐藤さんは鼠ヶ関の漁家に生まれ、自然に漁師の道へ。当時は厳冬の寒鰯に出ることもあったといっています。「荒波で雪が降る中、漁網が切れると父親たちが素手で繕うんです。ごつい手で細かい作業を手早くやって。

漁を支えているそうした見えない仕事が好きでした」。

佐藤さんはその後、千葉県出身の織恵さんとの結婚を機に関東へ。一般企業に勤めますが、通勤電車に揺られる毎日に苦痛を感じ、仕事を辞めて生活の拠点を逗子に移します。「子どもが生まれて生活観が大きく変わって、僕は主夫になりました」。自主保育グループに入りそこで唯一無一の仲間を得ますが、4年前、お

縫う、染める 藍染のものづくり

佐藤 紘平さん
布製品の縫製と藍染
「本と藍あばり」店主

無農薬ハーブの栽培から販売、指導まで

山澤 拓さん
ハーバリスト
無農薬ハーブ苗販売
ハーブガーデン造園など



しかないんです。でも私には東北の地で培ってきた30年分の知識があります。だから教えることが自分の職業になると気づいたんです。

現在、拓さんは自然農法による無農薬ハーブの苗木をマルシェなどで対面販売しながら、一人一人に育て方を伝授しています。また依頼先や保育園でのガーデンづくりや栽培指導の他、全国各地に増えつつある弟子への指導も行っています。「夢は、

理想のハーブガーデンを庄内につくり、人を迎え入れること。それにはパトロンが必要ですが(笑)、風の強さや冬の寒さなど気候の厳しい庄内で育つハーブの姿をたくさんの人に見てもらって、4000年前から自然の中で生きてきたこの子たちの強さを伝えていきたいですね。わが子のようにハーブに愛情を注ぐ拓さんの夢が、近いうちに叶うことを祈ります。



風を吹き込む 手作りたち



各地で開催されているマルシェにて。ハーブ石けんのワークショップも開催している。

4000年の歴史を持つハーブは、本来人間の手なんかありません。この子たちは強いんです。

春から秋にかけて「清川だし」と言われる強風が、最上峡から庄内平野へ吹き抜ける庄内町立川地区。農作物の生育にも大きく影響するといわれるその地で、無農薬のハーブを栽培し、広めている人がいます。ハーバリストの山澤拓さんです。「この地はハーブ栽培に向いてないように見えて、実はとても適しています。風が強いと湿度がたまらないし、冬の寒さで病原菌が死んで土が毎年リセットされる。だからここで育てたハーブは強さが全然違うと言っても大丈夫」。

ハーバリストとは、栽培法から効能、活用方法などを指導するハーブの専門家のこと。拓さんがこの活動を始めた背景には、父親の山澤清さんが営むハーブ研究所スパール(現株式会社ハーブ研究所)で、15歳から30年近く循環型有機農法によるハーブ栽培を担ってきた経緯があります。独立したのは4年前。同社が鶴岡市羽黒町に立ち上げた大日本伝承野菜研究所で、伝承野菜レストランのシェフを任されたことがきっかけ



でした。「とにかく朝から晩まで忙しくて、3カ月で体を壊してしまっただんです。それで父にシェフを辞めたいと伝えたら、会社自体を辞めることになりました。それまで働き詰めの人生だったので、初めて手にした自由でしたね」。

その後、新たな仕事を模索する中で、人から言われた「手を洗っても取れないのがその人の職」という言葉を思い出した拓さんは、自身で育てたハーブの苗木を販売するように。間もなく世の中に出回っている情報に間違いが多く、また、本に書かれている栽培法が東北地方には適さないことなどに気づかれます。「世界的に見るとハーブの歴史は古いですが、日本では7年ごとにブームが起きて消えるため、その波に乗って苗販売を始めた人には7年分の知識

風を吹き込む
つくり手たち 特集



パンは素材と菌に任せ、畑は耕さず施さず自然に委ねて。店内はDIY、薪窯も手づくり。2歳の稲里くんはパンが大好き。

身体が喜ぶ
生命力のあるパン作り

小野木 里史さん

草木染めと薪窯パンの様なお店
「の様な」店主



「発酵には奇跡的なことをよく感じる。(中略) 見えない生物の営みは人にもこの土地にも循環してゆくのがわかる。見ようとしているのは見えない部分」 「の様な」Facebookより
自然栽培の小麦粉を使い、発酵に1週間をかけてから薪窯で焼くのが「の様な」小野木里史さんのパン作り。酒田市北青沢に住む前は、群馬県藤岡市の鬼石^{おにし}でパン屋を営みながらフリースタールの先生をしていました。

「移住して行く方が増えて、気づいたら毎日人との交流ばかりになっていました。こっちに来たら気がついたんですが、僕はいろんな人を通して知ったことを、自分でアウトプットしたかったんだって」
荒瀬川がそばを流れ、緑に囲まれたお店兼自宅で、小野木さんは奥様の暦さんと3人の子どもたちと暮らしています。パンを焼き、野菜やハーブを自然栽培し、家には伏流水をひ



いて、ご近所さんからのいただきものは物々交換で。自給自足を目指した今の生活に喜びを感じている、と小野木さん。「群馬の友人たちが自給自足をしていて、そこに集まる大人がみんな楽しそうでした。庄内に来て彼らがやってたことをやってみようと、みそやしょうゆを造ったり、餅をついたりしてみたいです。自分なりのアウトプットですね。そうしたらその人たちの気持ちがわかって、ゼロから作りたくなっちゃうんですよ、一番いい、おいしいものを」。

「の様な」という店名も、小野木さん家族が志向する生活の形だといいます。「『の様な』という言葉はグレーで曖昧で、いろんな広がりや可能性を秘めていて、それが自分たちの生活を豊かにしてくれると思います。群馬のおいしいパン屋さんのようなパンを作りたいと思って自分なりにやってきたように、理想とするものがあって僕たちにもできるかやってみるのが楽しいんです」。

小野木さんが「一番いい、おいしいもの」を追求する中で、「の様な」

独自の保存食にもなる発酵パンができてきました。そこに至ったのは、パンや野菜をすることで見えてきた「見えない菌」の存在だといいます。「パンも畑も菌という見えないものに委ねて作っています。そこには小さい世界が繰り広げられていて、人が手を入れると世界が変わってしまう。対等であることで多様性が生まれるんだなって」。

見えざる存在を身体が感じる「の様な」のパン。「僕はパンの発酵を分解と捉えていて、ちゃんと発酵すれば乳酸菌や培養した菌が生きておなかに入ると、身体の中のバランスが変わるんですね。そういうパンをいろんな人に食べてもらえたらいいなと思うって作っています」。

何かに影響を受けて、自分で形にすることが面白い。僕のやってみることは、何か「の様な」ものなんです。



社会課題と向き合い モノとコトをデザインする

中島 友彦さん
「合同会社あきらめの悪い人たち」代表
クリエイティブディレクター

康的な野菜を育てる環境保全型農法「植酸栽培野菜」のブランディングです。中島さんはその認知拡大を図るため、つや姫100%の甘酒と庄内柿の柿酢を材料に、野菜につけて食べるマヨネーズのようなソース「えいようソース」を開発。この商品で注目を集め、植酸栽培野菜の販路拡大と在来野菜の販売促進につなげる計画です。「最初の出発点が『在来野菜が継承されるにはどうしたらよ

いか』だったので、随分遠回りな構想になりましたが、グラインドデザインを描きながら、あきらめず一歩ずつ進めていきたいです。

アーティスト「風の人」と地域住民「土の人」が協働し、新しい風土を生み出していく。「風と土の美術館」のコンセプト同様、庄内に居住し、風を吹かせている中島さん。私たち土の人の「あきらめの悪さ」が今、求められている気がします。

風を吹き込む つくり手たち



社会課題に根ざした多様な活動を展開中。「えいようソース」は完成間近。



もし上手くいかなかったら別のプロセスをデザインする。
そうやって最後まであきらめずに挑んでいきたいです。

「過疎化や農業の継承者問題など、どこの地域にも多様な地域課題があって、それぞれ立ち向かってはいるのですが、どこかであきらめてしまうことが多いと思うんです。でも僕は最後まであきらめないし、あきらめの悪い人たちと一緒に仕事をした。その思いを伝えるために、社名をそのままの言葉にしました。」

そう語る「合同会社あきらめの悪い人たち」の中島友彦さんは、酒田市の中山間集落にある民家を拠点に、多様な活動を進めているクリエイイターです。熊本県出身の中島さんが現在の活動を始めたきっかけは、東京の日本デザインセンターに勤めていた頃、ソーシャルデザインの第一人者、福島治さんの活動を知ったことでした。「ソーシャルデザインとは、地域が抱えるさまざまな社会課題をデザインで解決するというものです。僕も社会の足りないところに自分のクリエイティブを提供できる人になりたいと思いました。」

その後フリーランスとなり、東京で障がい者や児童養護施設などの社

会課題に向き合う中、関心は在来作物にも広がります。そして庄内に足を運ぶようになり、4年前、地域おこし協力隊として酒田市八幡地域に移住しました。「社会課題の多くは、コミュニティの希薄さに起因するところが多いと考えています。その一方でコミュニティは中山間地域から生まれると言われています。そのコミュニティの成り立ちを自分の肌で体感しながら、庄内の地域課題に向き合う活動をしています。」

障がい者と健常者のコミュニティイベント企画「おしゃべりなTシャツデザインプロジェクト」、地域芸術祭「庄内風と土の美術館」の企画運営、遊佐町と無印良品との移住定住プロジェクト。広がり続ける活動の中、移住当時から続けているのが、土を健全な状態に戻しながら健





漬物の梨屋の 最上川漬

お世話になった人へのお歳暮に
家族が集まる時のご馳走に
自分へのご褒美に
これからの時期に重宝しそうな
鮭の親子粕漬けセットです

最上川漬は、秋に庄内浜に水揚げされた鮭を酒粕で漬けて、イクラとセットにした鮭親子粕漬である。キュッと引き締まった身をかむと、脂がジュワツとあふれ、粕の香りと身に染み込んだ味わいが口中に広がる。まさにご飯やお酒が止まらなくなる、庄内の冬の味覚である。

手掛けるのは酒田の「漬物の梨屋」。同店は安政2（1855）年の創業以来、北前船で製造技術がもたらされたという奈良漬を看板商品にしてきた。奈良漬とは、塩漬けにした野菜を何度も酒粕を使って脱塩して作る漬物のこと。梨屋では代々この時に使う酒粕を、地元の酒蔵から仕入れ、冬場に足で踏み込んで、ひと夏発酵させてから使ってきた。その奈良漬が評判を呼び、いつからか、「粕漬けにしてほしい」と鮭が持ち込まれるように。魚屋も梨屋から買った粕で鮭の味噌粕漬けを販売するようになり、昭和40年代、梨屋も独自の味付けを粕に施した鮭粕漬けを発売した。以来秋になると、最上川や月光川などふるさとの川を目指して庄内沖に戻ってくる鮭の中から、特に質の良いオスの鮭を仕入れ、粕漬けに。毎年心待ちにしている人々がこの時期こそ買って買いに来るといふ。鮭と酒を愛する酒田らしい食文化である。

ところで鮭は川にいる間は身が白いが、大海でエビやカニを食べるうちにピンク色になるといふ。これは、抜きん出た抗酸化作用を持つ天然色素アスタキサンチンによるもので、秋鮭に特に多く含まれているとか。酒粕にも抗酸化作用があるといふし、鮭の粕漬けは健康の最強コンビかも。



最上川漬は鮭4切+イクラ30gの箱詰セットや鮭10切+イクラ60gのセットなど計6種類。鮮魚の粕漬けは他に鯛とイカがあり、単品での販売の他、鮭・鯛・イカを詰め合わせた「日本海漬」も。10月頃から3月まで販売。

漬物の梨屋 ☎0234-22-0252
オンラインショップ <https://nashiya.co.jp/>
(取材・文 長谷川結)

稲田広がる 庄内平野を歩く

今年はずべてが違った。
いつまでも暑い日が続き
秋を感じる前に
庄内平野の稲刈りは始まった。

季語
稲架(いなか)
稲を干すための木組み
を稲架、稲木、稲棒、稲
掛けなどという。



稲田と稲架

どこまでも続く田んぼの中に立ち、月山と鳥海山を望む。黄金色の田に赤いコンバインが映える。北に鳥海山、東に月山、西を日本海に囲まれた庄内平野は日本屈指の米どころ。主にはえぬき、つや姫、雪若丸などを栽培している。例年は、9月中旬から10月上旬にかけて稲刈りが行われるが、今年は1週間ほど早い。

旗雲の透間に残るあつさかな
—嵐夕



畔に咲く露草

が。蕎麦畑だ。田沢川沿いに進むと、一列に並ぶ稲架が目飛びこんだ。見たかった日本のふるさとの原風景である。思わず車を止め近づいた。

露草の瑠璃をとばしぬ鎌試し
—吉岡禪寺洞

足元の畔には露草が咲き、数種類の蝶があちこちで飛んでいた。ザクツ、ザクツと鎌で稲を刈る音が響く。農夫は腰を曲げながら刈り取った稲を数束ずつまとめ並べる。家族はそれぞれ仕事があるといい、一人で黙々と作業をしていた。年々歳と共に稲刈りは大変になってきたが、天日干しの米はやはりおいしいという。しかし猛暑の今年は米の出来が良くない



稲杭に止まる蜻蛉

子どもの頃見た秋の田んぼの景色と匂いが脳裏に刻まれている。稲刈りを終えた田は一気に寂しくなり、その中にまるで蓑をまとった人のような列が一列に並ぶ。その蓑笠姿は「稲架」といい、収穫した稲を干している様。今では棚田や山間地でないとい見られなくなったその景色を求めて車を走らせた。

稲杭の場所とりあふは秋茜
—あべ小萩

一列に稲架を掛けたり、一束ずつ稲杭に服を着せるようにかけたりと、稲架掛けは地域によって呼び方や干し方が違う。蜻蛉たちが稲杭の先を取り合いながらとまっていた。稲刈りの後は田んぼに色がなくなり寂しくなるのに、今年は違う。日に日に青々と芽が伸びた稽田がまるで田植え後の植田のようであった。

鳥海の裾より稲田ひろくれる
—尾崎重子

暑かった夏も彼岸を過ぎると、めつかり朝晩涼しくなり、季節は駆け足で秋から冬へと移ろいでいく。いつもなら一気に終わる稲刈りも、鳥海山に初冠雪を迎えてもまだ黄金色の田が残っていた。里山には竜田姫もまだ訪れていないが、明け方白鳥の声が目が覚めた。今年はどうな冬になるだろう。



鳥海山と庄内平野



鎌を使った手刈り

写真・文||あべ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)
※日本の秋を司る女神