

美しくなつかしい、日本をのせて。

Cradle

[クレードル] 出羽庄内地域文化情報誌

7

2020 July/August

TAKE FREE

NO.60

特集
わたしたちの
日々と暮らし
庄内憧憬
島津睦子
パン・洋菓子研究家



Cradle 7

美しくなつかしい、日本をのせて。
[クレードル] 出羽庄内地域文化情報誌

2020 July/August

令和2年7月1日発行(隔月奇数月発行)第10巻6号(通巻60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0235(64)0888

制作/Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3 [コマツ・コーポレーション] 電話0234(41)0012



遊佐町 烏海山より庄内平野を望む

山海に囲まれ 恵み豊かな庄内平野

S 荘内銀行

「岩牡蠣からパン!」豊かな心を育んでくれる
庄内では、そんな夢も実現できそうです。



日本酒仕込みの大樽の中でクツクツと立ち上がる酵母(庄内町 鯉川酒造にて)

しまづ・もつこ／パン・洋菓子研究家。大学を卒業後、西ドイツ・バイエルン州（当時の国立職業訓練校のマイスタークラスに入学、製菓・製パンを学ぶ。帰国後、東京吉祥寺に「島津睦子ケーリングスクール」を開校。基本を大切にすることを理念に、手作りに心と技術を備えた「家庭のブドウを育てて」という著書に『焼きたてパン作り』、『手作りパン工房』（グラフ社）、『こねてたいて焼きたてパン』（婦人之友社）、『島津睦子のパン本』（中央公論社）など多数。テレビの料理番組でも高視聴率を叩き出すなど各メディアでの活躍の傍ら、各地の人々に寄り添うパン作りを、2002年に酒田市総合文化センターで第1回セミナーを開催。庄内の食材を使ったパンと料理作りで子どもたちや男性も多く参加し盛況となった。

試した結果、庄内の「水」がおいしさにつながることが分かりました。使ったのは鳥海山の湧き水です。今回も持ち帰った蒸米で育てた酵母を使い、ほのかに残る甘さを生かしたパンの味とずんだ豆で、上品なあんぱんが完成！道端で見つけた落の臺からも酵母エキスが元気に生まれ、そのほろ苦さに熟成チーズを取り合わせたバゲットが絶妙です。自然由来の本当においしい食物は発酵力を生み出します。

庄内にはまた夏に来たいと計画中です。庄内の岩牡蠣から「マイ酵母」を育て、山形ワインに合うドイツパンを作る楽しみのために。「牡蠣からパン!?」豊かな心を育んでくれる庄内では、そんな夢も実現できそうです。

ドイツのマイスターの学校では、イーストを使わずに焼くライ麦パンを学び、自然と向き合う酵母の深い味わいこそ私のパンの原点にしたいと、以来、授業のカリキュラムに組み込んできました。日本の発酵の代表格である日本酒は、水と米と酵母で造られます。パンは水と小麦と酵母ですから、親戚のような日本酒の勉強が目的の旅。翌日は新酒仕込みの酒蔵に出かけました。

ドイツのマイスターの学校では、イーストを使わずに焼くライ麦パンを学び、自然と向き合う酵母の深い味わいこそ私のパンの原点にしたいと、以来、授業のカリキュラムに組み込んできました。日本の発酵の代表格である日本酒は、水と米と酵母で造られます。パンは水と小麦と酵母ですから、親戚のような日本酒の勉強が目的の旅。翌日は新酒仕込みの酒蔵に出かけました。

その後は漬物工場を見学しました。以前、酒田でパン作りの講習会を4回開催した時、他県とまったく同じレシピを使いましたが、酒田会場が一番の出来栄えで、帰京後いろいろ

庄内の豊かさから 生まれる発酵力

島津 睦子

サフラン色の空が少しづつグラデーションになり、冬の夕焼けの美しさに皆言葉もなく立ち尽くしていると、間もなく昇ろうとする月の光で田園の水面がきらきらと光り耀き、沈む陽と月が挨拶を交わす、そんな光景を目にする素晴らしいひとときを過ごしました。念願だった真冬の庄内旅のスタートです。凍てつく寒風で頬が固まりそうな夜空を見上げれば、3つの大きな星が瞬き、星座を探す楽しさに時の流れも忘れてしまいます。今回は、庄内の酵母菌の勉強が目的の旅。翌日は新酒仕込みの酒蔵に出かけました。

ドイツのマイスターの学校では、イーストを使わずに焼くライ麦パンを学び、自然と向き合う酵母の深い味わいこそ私のパンの原点にしたいと、以来、授業のカリキュラムに組み込んできました。日本の発酵の代表格である日本酒は、水と米と酵母で造られます。パンは水と小麦と酵母ですから、親戚のような日本酒の勉強が目的の旅。翌日は新酒仕込みの酒蔵に出かけました。

その後は漬物工場を見学しました。以前、酒田でパン作りの講習会を4回開催した時、他県とまったく同じレシピを使いましたが、酒田会場が

仕込みの見学は興味深く、期待大の楽しみな時間です。良い香りのする古い蔵になると、蔵中に酵母菌が住んでいるのを感じて「元気?」と声をかけたくなります。梯子を掛けて大樽をのぞけば、酵母がクツクツと立ち上がり楽しげにおしゃべりをするのが聞こえ、2番目の樽の中では落ち着いて座り直したように酵母は静かに過ごしていました。麹菌を植え付けるための蒸米はおいしいもち米のような味で、10グラムほどいただいて持ち帰り、今も元気な酵母につないでいます。

その後は漬物工場を見学しました。ここでも発酵物の温度、室温、湿度などパンと共通のプロセスはもちろん、そこに庄内の自然、風土、人々のやさしさが加わって、酵母菌にとって最高の環境だと感じました。以前、酒田でパン作りの講習会を4回開催した時、他県とまったく同じレシピを使いましたが、酒田会場が一番の出来栄えで、帰京後いろいろ

わたしたちの日々と暮らし

to live one's life

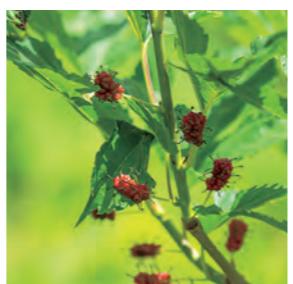


変化を強いられながらも、日々は続いていきます。ここ数ヶ月の間で、自分にとつて大切なものは何か、自分の軸はどこかと、問い合わせ、考え、気づいた人が多くいたと聞きます。目に見えない脅威がこれから先の道を覆めたとき、まわりを見渡すと、目に見えない大切なことをつかんで、日々を営んでいる人たちがいました。その姿に映ったのは、庄内という土地が持つ眞の豊かさ。この四人四様のあり方が、もたらすヒントになれば幸いです。



特集 ● わたしたちの日々と暮らし

暮らしと芸術はつながっているものだと思います



立谷沢川での野草酵素作りや、あゆ子さんが不定期で主宰している「里山養生会」でのリトリート。風のにおい、水の音、草花の触感などその季節を“自分の身体の面積全部で体感する”感覚を味わいながら。「四季が巡ってきて、気づく頃にはもう次の季節になって。四季ごとに景色も音もすべて違うから、五感六感をフルに使って、時間の許す限り今ここにあるものを1日、1週間、1年でも長く味わっていかいいなって思います。』

取材・文：佐藤暁子、グレードル編集部

野草たちを摘み摘み川沿いを歩いていると、佐藤あゆ子さんは植物の新芽やさえずる鳥とよく会話をしています。「自然の中にいると境界がなくなるというか、動物として物質的に共鳴する感覚があります。素手で草木にふれてエネルギーを交感し、発酵という形につなげる『野草酵素』作りは、異なる存在同士が調和する時間。連綿とつながってきた生命に心打たれる時です」。

小学校の頃は、下駄箱に松ぼっくりや草花や石を「リスのようにため込む」子どもだったといふあゆ子さん。地元の高校を卒業後、世界の芸術と文化を学ぶために渡米しました。「短期大學から4年制に編入を決めた時、ある学部に滑り込みました」。その学部とは、政治社会、文化人類学、女性学、芸術などを学際的に学ぶところ。編入試験では『あなたはこの学部にどのように貢献できるか』をテーマにエッセーの提出を求められました。

「あなたはこの学部にどのように貢献できるか」をテーマにエッセーの提出を求められました。行き着いたのが「舞蹈」でした。「多くの身体表現がある中で、自分分の外と中の世界で、自分自身でも分かり得ないレベルで反応が起きて、それが見る方にも伝わる。その表現の所作や動きがしつくりきたんです」。一昨年、演出を手がけた舞台「水鞠」は、庄内で生きる女性7人が、巡る生命と水を表現した神楽のような作品。「異なる7人の、芸術

祈りも
日ごろのつぶやきも
溶けあう芸術を
つくりたい



自分のものの見方、自分のものさし、人それぞれに異なるからこそ面白いこの世界。庄内在住の舞踏家、佐藤あゆ子さんは「芸術文化」を軸とした視座で人間と自然、世代も時空もすべて超えたコミュニケーションを探求し続けています。

私が書いたのは、生まれ育った庄内のこと。風景や文化、有名でもなくひつそりと続いている小さな村々の民俗行事や風習、庄内で育った私にはそうした多様な芸術文化が培われてきたんだ。だから私はこの学部のコミュニティに対して『多様性をさらに足せます』と書きました。大学を卒業後も現地で就職して生活する中、人種や社会的背景のつぼで「彼らをつないでいるのはやっぱり文化だった」とあゆ子さん。多くの人と関わり、自分のアイデンティティを再認識できだと振り返ります。

帰国後は、社会に浸透した「生きる上でこうあるべき」といつたさまざま「一丁前の基準」の圧力にしばし葛藤。その時に行き着いたのが「舞蹈」でした。多くの身体表現がある中で、自分分の外と中の世界で、自分自身でも分かり得ないレベルで反応が起きて、それが見る方にも伝わる。その表現の所作や動きがしつくりきたんです」。一昨年、演出を手がけた舞台「水鞠」は、庄内で生きる女性7人が、巡る生命と水を表現した神楽のような作品。「異なる7人の、芸術



を行なう行為とそれとの暮らしの行為が溶け合つて、芸術文化は日常に存在するものだと見せられた気がします。動物と植物と、昔と今、男と女、さまざまの異質を超えてコミュニケーションができるのが芸術の世界なんですよね」。

この身体で十分に地球を味わって生きていきたい、と話すあゆ子さんの表現は、生という根源を問い合わせ、命脈をつないで生きる私たち人間の存在を、今あらためて見つめさせてくれます。

特集 ● わたしたちの日々と暮らし

気候や風土に合わせた無理のない生き方を伝えたい



2人でセルフリノベーションした自宅には、親戚が古民家を解体した時にもらい受けた家財道具や器の数々が。自然全てに大切なメッセージがあるという意味の「潤水松風悉説法(かんすいじょうふうことごくせっぽう)」と書かれた書画もその1つ。応援したい地元作家の器も少しずつ増やしている。張り子のデザインは広幸さんが担当。完成した商品は鶴岡のスイデンテラス、月山佛生池小屋、遊佐の古民家カフェわだやなどで取り扱い中。広幸さんは現在、松山文化伝承館で展示会の企画運営に携わっている。



週に数度、庄内町の実家と松山に行つて畠仕事をし、夕飯は勤めから帰ってきた広幸さんと畠のものを食べ、ラジオやテレビに耳を傾けながら2人で張り子作り。小松さん夫婦のその穏やかな日々の営みは、「農的暮らし研究所」が提唱する暮らしの1つです。

里山の魅力を発見したことを機に、「農的暮らし研究所」を立ち上げた2人。自然力を生かした菜園づくりや郷土料理教室

の開催などを通して、農を軸とした生活文化を伝えてきました。「農的暮らし」というと、農業をしているように思われがちですが、私たちが伝えたいのは、気候や風土に合わせた無理のない生き方です。その背景には環境にやさしい循環型の社会を目指したいという思いがありますが、暮らしかたをあまり極めてしまうと特別なことと思われてしまうので、今は『このくらいならやってみよう』と思ってもらえたらしいです。

信念は変えず、方法を変えながら伝えていく。そんなお二人もかつてお店という発信拠点を考えた時期がありました。広幸さんは話します。「その時は何度も話し合い、結果、お店を持つことで、自分たちが目指す農

どんな時代に なろうとも 変わらない 芯を持って生きる



小松広幸さん
馨さん夫妻

酒田市にお住まいの小松広幸さんと馨さんは平成24年に「農的暮らし研究所」を立ち上げ、農を軸とした生活文化を研究・発信しているご夫婦です。その視線の先にあるのは、環境にやさしい持続可能な社会の実現。そのためにできる提案を日々模索しています。

る生活提案を心がけています」と馨さん。

例えば応援したい農家の農産物をスーパーで買う、家庭菜園で野菜を作つてみる、地物を慈しむ食事をする。これらのような暮らしです。張り子は空いた時間に家にある材料で作り、かつ副収入につながるという点で、農家が冬季間に作るわら細工やこけしと同じ。一般家庭でできる手仕事例です。また今年1月には、「簡易金縫ぎ教室」を開催し、器の欠けを合成樹脂で簡単に直す方法を伝えました。「洋服もですが、今はわざわざ新しいものを作らなくても、良いものがふれていて、それらで本当はみんな暮らせるはずなんですね。だから自分で簡単に直せる方法を提案して、お気に入りのものは大事に使い続けてもらえたらしいです」。

お二人の目下の課題はSNS以外の最適な発信方法を見つけること。そして、疫病時代における真に生活の糧となる活動を見出すこと。二人三脚で探る道が、お二人の見つめる未来にながつっていくことを期待します。

も長男長女だから、小さなことをコツコツする方が性に合つて(笑)。だから私たちは斌と同様。一般家庭でできる手仕事例です。また今年1月には、「簡易金縫ぎ教室」を開催し、器の欠けを合成樹脂で簡単に直す方法を伝えました。「洋服もですが、今はわざわざ新しいものを作らなくても、良いものがふれていて、それらで本当はみんな暮らせるはずなんですね。だから自分で簡単に直せる方法を提案して、お気に入りのものは大事に使い続けてもらえたらしいです」。

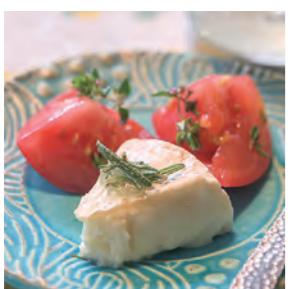
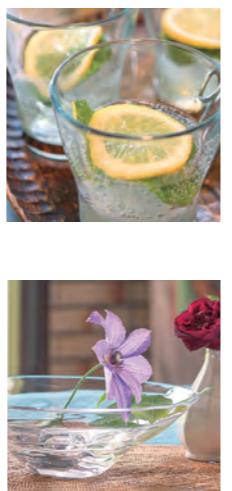
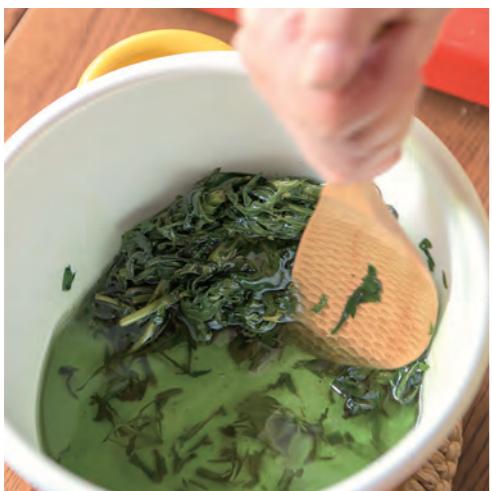
お二人の目下の課題はSNS以外の最適な発信方法を見つけること。そして、疫病時代における真に生活の糧となる活動を見出すこと。二人三脚で探る道が、お二人の見つめる未来にながつていくことを期待します。

お二人の目下の課題はSNS以外の最適な発信方法を見つけること。そして、疫病時代における真に生活の糧となる活動を見出すこと。二人三脚で探る道が、お二人の見つめる未来にながつていくことを期待します。

お二人の目下の課題はSNS以外の最適な発信方法を見つけること。そして、疫病時代における真に生活の糧となる活動を見出すこと。二人三脚で探る道が、お二人の見つめる未来にながつていくことを期待します。



気がつかないだけで、植物はいつもメッセージを放つている



青嵐舎の周りに自生しているヨモギでヨモギオイル作り。「バゲットにクリームチーズをのせて、そこにこのオイルをちょっと垂らしてもおいしいし、白い蜜蠟を混ぜて冬のしもやけ薬として使っても重宝します」と育さん。エルダーフラワーのシロップ、トマトのハーブマリネ、ローズマリー入りビスケット。育さんの手がける料理には至るところにハーブの知恵が散りばめられている。民宿「青嵐舎」は7月中旬より営業開始。薬草のワークショップがセットになった宿泊プランも予定。電話:0235-55-2508

鶴岡市大鳥集落の四季は、春から秋にかけては力強い生命力にあふれ、冬は一転して家の1階が雪で埋まるほどに閉ざされます。「大鳥の自然はダイナミックで身体的には大変な時もあるけれど、魂は喜んでいると思いますね」。そう話す篠育さんは、夫の清久さんと民宿を営みながら「薬草の教室 草の把」主宰するフィトセラピスト（植物療法士）です。

植物療法とは植物の力で自然治癒力に働きかける方法のこと。育さんが本格的に勉強を始めたのは、民宿の仕事が多忙を極めていた8年ほど前のことでした。「消費が美德の東京が嫌になって大鳥に戻ってきたのに、結局は経済性を優先した気忙しい暮らしになっていたんです。いつも寡黙な夫から『こういうことがやりたかったの?』と問われて、自分が何をしたかったのか考え直しました」。そしてたどり着いたのが、清久さんが手が

タングボのデトックス効果や催乳力、ヨモギの浄血力、スギナの骨粗しそう症予防力など、多面的な作用を秘めている薬草。育さんはこういった数えきれない植物の効能を、先人たちはどうやって発見したのかが、とても興味深いテーマだといいます。「ネアンデルタール人の幼児の埋葬跡から、大量の花粉が発見され、その多くは薬草だったといわれています。手向けられた花々は、子どもの死を悼むものであり、痛みや苦しみを軽減さ

植物と同じ命として向き合い 植物に対する感受性を養うこと

篠育さん

東京でライターとして活躍した後、平成16年に東京育ちの篠清久さんと故郷の鶴岡市大鳥に民宿「青嵐舎」をオープンした篠育さん。それから16年。現在、育さんは宿のおかみ業にプラスして、フィトセラピストという新たな道も歩んでいます。

ける庭をはじめ、周囲にあふれている植物の世界。もともと独学でハーブを生活に取り入れていた育さんは、植物が人間に与える影響を学ぶため、横浜に通つて植物療法を、また仙台や千葉で薬学を学び、JAMHA認定シニアハーバルセラピストを取得しました。「最初に習つた横浜の先生の口癖が『同じ命として向き合う』だったように、植物療法はベースに植物愛が必要です。だから薬学や漢方のように効果だけを求めて、植物に無関心な人には響きにくい。植物は、こちらの愛おしむ心に応えてくれるのです」。

タングボのデトックス効果や催乳力、ヨモギの浄血力、スギナの骨粗しそう症予防力など、多面的な作用を秘めている薬草。育さんはこういった数えきれない植物の効能を、先人たちはどうやって発見したのかが、とても興味深いテーマだといいます。「ネアンデルタール人の幼児の埋葬跡から、大量の花粉が発見され、その多くは薬草だったといわれています。手向けられた花々は、子どもの死を悼むものであり、痛みや苦しみを軽減さ

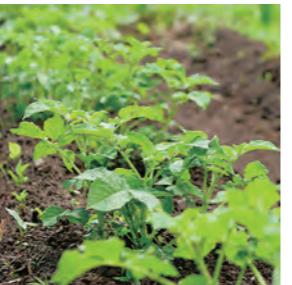
た暮らしを勧めたいと話します。「実際に見て、触れない、植物への感受性は磨かれません。いざはここで教室を開く予定です。うちの庭はメツセージになります」。しかし現代人は、そのことを危惧した育さんは、働きがどんどん鈍くなっている。本来、それらをキヤッチする感覚が備わっているのだと思います。しかし現代人は、その



なければ作る、あれば生かす、自然に近い生活を



和さんの大網の家から少し歩いた山あいでフキを収穫。きやらぶきにしたり、ペットボトルで塩蔵したり。「母親と一緒にゼンマイやらワラビやら取りさ行ったけの。子どももそれが仕事だったから。大網では雪の中さ半年いるもんだがら、早く春来ねがな、バンケ出たら天ぶらにして、みそ作ってとか、それが楽しみで生きてるようなもんだの」。月山ダムに近い自家用の畑は、緑肥をすき込んだ土壤。「去年は大根がよくできたけど、ほとんどサルさ食べさせだの。『みんな食べねで残してくれの～』って山さ向かってお願いして(笑)」。



「根のある生活」を考えた時、土地に長い時間をかけて根づいた生活の術が思い浮かびます。鶴岡市大網で生まれ育った井上和さんの生活は、山野の自然に即し、今の時代にその「根」を思い出させてくれるものでした。和さんは昭和21年生まれ。食糧や物資の乏しい時代に幼少期を過ごしました。「何もない時代で、道路端でスカンボ採つて塩で揉んで食べたり、笹竹の先を梅干しのつゆさ浸けて喰んだり

の。未熟米で作った『しなもち』は、くるみみそ付けて囲炉裏で焼いて、おいしくて忘れられないの」。何でも自分たちの手でつくる生活は、自然には四季があり、その上に人の営みがあることを和さんに教えてくれました。「5月は笹巻き巻いで、6月は梅干し、秋はたくあん漬けで、2月には植えた豆でみそ仕込んで。家の仕事はおばあちゃんが教わったな」。笹巻きは笹と灰汁の殺菌効果で保存がきき、

10年ほど前から自然栽培にした畑も、失敗や不作を繰り返しながら今ではふかふかの土に。益虫のナナホシテントウムシもやつてくるようになりました。大網で人生のはとんどを過ごしてきた和さんですが、冬場の豪雪と家族の通勤通学を考え、昨年市内に引っ越し、今は大網と行き来する生活です。「毎年ワラビとかゼンマイを探る山が

毎日日が昇り そして月が出る その巡りの中に 人の生活がある



Iwaoe Kazu

「根のない『簡単、便利、楽、快適』を求める
今の暮らしの中で、根のある生活をするのが
いかに困難なことか」これは自然療法の第一人者、
東城百合子さんの言葉です。足るを知る豊かさのある庄内は、
多様な自然の中に根を張って暮らせる場所です。

梅干しは天日と夜露に三日三晩さらことで梅がやわらかくなる。自然をよく観察し、よく知つて活用了した食文化は、理にかなつて今に伝えられました。

また和さんは、喉が痛い時は里芋粉の湿布、お腹の調子が悪い時はビワの焼酎漬けなど、前当ても取り入れています。和さん

がこうした生活を選ぶようになったのは、ご家族の病気がきっかけでした。「家族が立て続けに病気になつて悩んだ時期があつての。その時に東洋医学の先生の話を聞いて、これだと思って必死で勉強したな。食材も調理方法も全部切り替えたら、私自身の体も変わつたけの。病気から教わったことはいっぱいある」。

お日様が出て、月が出て、そのがいっぱいある。今は便利にもので何か作ればいい。毎日、なつて何でもお店で手に入るけれど、やっぱり自然に近い生活がしたいなよ。野菜だって取れないので何か作ればいい。毎日、私が忘れないでいたいなよ」。

私は忘れないでいたいなよ」。
お日様が出て、月が出て、そのがしたいなよ。野菜だって取れないので何か作ればいい。毎日、私が忘れないでいたいなよ」。



ハートの形をした
ギザギザの葉っぱ。その陰から
小さな花が顔を覗かせる。

梅雨が明ける頃、「しな織」の原料
となるシナノキに、少し黄色みがかっ
た白い花が咲く。ほのかに漂う甘い香
りが、夏の訪れを知らせる。6月から
7月上旬にかけて、ムラではしな織の
最初の工程「カワハギ」が行われる。

内皮は家の軒先に干され、早い家では
「しな煮」を済まし、川で洗っていた
りする。100年以上前から変わらぬ
日常の姿だ。私は、まるでムラ全体が
シナのミュージアムであるこの風景を、
可能な限り、残していきたいと思つ。



その便利さや手軽さから今や食卓に欠かせないレトルト食品。でもせっかくならおいしくて、安心安全で、体によいものを。そんな要望にぴったりのレトルト発見!

庄内ふるさとファームのカレースープ

野菜のうまいたっぷりの自家製ブイヨンやたくさん道具、食欲そそるスパイシーな香り、あつさりした味わい。迫り来る酷暑を乗り切る強い味方になりそうなこのカレースープは、鶴岡市にある食品加工工房&ショップ「庄内ふるさとファーム」のレトルトパウチ食品だ。

田中武夫さんと貴子さんご夫婦が食品加工の工房を立ち上げたのは平成16年のこと。貴子さんの故郷である鶴岡に、農的な暮らしを求めて移住した翌年のことだった。調理担当は、横浜生まれで元銀行マンの武夫さん。始めた頃はおかゆシリーズのみだったが、尊敬する料理研究家・辰巳芳子さんの本をバイブルにスープ作りにチャレンジし、試行錯誤を経て「にんじんのポタージュ」と「4つの野菜のポタージュ」を発売。それを機にレパートリーが一気に広がった。季節のご飯の素、ミートボール、黒豆煮、お米のババロア……。貴子さんのアイデアに応える形で生まれた商品は、季節ものも含めると今や30種ほどにもなるという。商品を作る上で心がけているのは、化学調味料を使わずに、心を込めて、じっくり作ること。それは、子どもにもお年寄りにも体調がすぐれない人にも、レトルトに閉じ込めた出来たてのおいしさを、安心して食べてほしいとの思いからだ。それを考えると、素材を生かした味わいといい、貴子さんが手作りハンコで作っているパッケージのほっこりさといい、絵本から飛び出たようなショップと可憐なお庭の雰囲気といい、すべてからやさしさがにじみ出ている。そうか、お二人はおいしさと一緒に愛情も届けているのだ。



地元の産直で仕入れた新鮮な農産物で作る商品のラインナップは、FacebookやInstagramにて随時発信中。全国発送・市内配達も可。ショップ(鶴岡市美咲町24-1)の営業時間は、月・火・木・金の10:00~17:00。他、ケトルワン(鶴岡市文園町)と、なんでもバザールあっでば(庄内町クラッセ)でも取り扱い中。

0235-25-0408 furusato@sunny.ocn.ne.jp
(取材・文 長谷川結)



黄昏の植田広がる 庄内平野を 金峯山から望む

庄内俳句紀行



黄昏の日本海と庄内平野

日ごと丈を伸ばす早苗は
整然とした植田の姿を曖昧にしていく。
夕日に映える植田は、
やがて水面に眩しく月を映し出す。
古里の山から暮れゆく平野を眺めた。

城下町鶴岡を歩くと、南北の道路は南に金峯山、その奥に母狩山、北に鳥海山を望めることに気付く。標高471mの金峯山は天智10(671)年の開山と伝えられ、真言宗の修験道場として栄えた。江戸時代には庄内藩の祈願所ともなった。鶴岡の人々が朝夕に眺めるこの山は、子どもの頃から学校の校外学習や登山など、長く暮らしの中に存する古里の山である。例年2月28日には参道に雪灯籠が灯され「山開き祭り」が行われる。

ようすに、山頂へと登り始める。杉並木から山毛櫟の森へ、コロボックルの世界へ誘われるようすに新樹光に包まれていく。

映るものとてなく出羽の植田かな

—青山丈

深紅の雪椿や山躑躅が色を添える。足元には猩々袴や黄連の花のあとが季節の移り変わりを告げていた。標高に似合わぬ急な坂に、大きな岩に手をつきながら一歩一歩進む。時折、啄木鳥の音が響く。中腹までゆくと、雪渓を残す鳥海山の雄姿が現れた。振り返れば、母狩山へと続く尾根。木々の間から夕日が射し込んだ。山頂へと歩を急ぐ。道々、数本の老杉がそびえるが、これは航行の目標

麓の青龍寺からの参拝路を、老杉の中、車道の終点まで行く。開山以来、岩間にから湧き出ているという「闕伽井の清水」を手ですくい喉を潤した。水辺では擬宝珠の花が静かに咲いている。石畳の参道の先に注連縄を掛けた夫婦杉が現れ、中の宮(旧如意輪觀音堂)で大黒様と恵比寿様を拝礼。傾き始めた太陽を追いかける

水湧けば風の生まるる花擬宝珠

—あべ小萩

夕焼けて水田紫色となる

—山口誓子

林として植えられたものだという。残念ながら金峯神社本殿は工事中であったが、足元に著我や都忘れが出迎えてくれた。

山頂付近からの景色に思わず息をのむ。鳥海山は静かに日本海に裾を垂らし、その先には男鹿半島、南に視線を落とすと、飛島がまるで海神のテーブルのようだ。日本海を縁取るよう庄内砂丘が高館山につながる。眼下に広がる庄内平野の植田は輝いていた。頭上には上弦の月。雲一つない空から広がる一枚の景が見事であった。空の青が黄昏れて橙へとグラデーションを見せる時間を楽しんだ。

日本海しづか早苗に水の玉

—名取里美



著我



中の宮拝殿



闕伽井の清水

季語
植田
(うえた)

田植えを終えて間もない
田。苗を植えて1ヵ月も
すると青田になる。

新樹光の登山道

写真・文＝あべ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)
◆金峯山 昭和16年国名勝指定

いつもは鳥海山と金峯山を見て暮らしているが、その山に立ち自分たちの住む場所を俯瞰して見ると、つくづく恵まれた地に暮らしていると再認識する。ここからの眺めは庄内人の原風景の一つ。移ろう時代の流れの中で変わらずにある風景は、私たちの心のよりどころである。