

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

9

2020 September/October
TAKE FREE
NO.61

特集
出羽庄肉、
燐々と
庄内憧憬
佐藤賢一
作家



Cradle 9

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 September/October

令和2年9月1日発行(隔月奇数月発行)第11巻1号(通巻61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



鮮やかに広やかに 月山の秋の粧い

S 荘内銀行

FIDEA GROUP

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。



秋の稔りを迎えた庄内の田んぼと月山

佐藤賢一

かあああ

「かあああ」
というような表現が庄内にありますか。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』の編集長でらしたから、もう二十年も前の話になるか。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ふ。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と聞いたので、担当編集者にくつづいてまいりましたと、話が盛り上がっていたときだ。

ハツ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。藤沢先生がよく使つておられたので、一度詳しく聞いてみたかったのですと。

説明すると、S氏はたいそう喜んだ。「かあああ」は格好いいと思つります。

ていた。憧れていたといつてもいい。自分でも使つてみたいが、そのためには正しく理解しなければならない。やつと解決したと統べられて、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、それでも「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、そんな風に考えたことはなかつたからだ。

いや、庄内といえば、庄内弁である。これがあるから、庄内は單なる生活圏でなく、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いる。なんて殘念な、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の庄内弁である。

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を続ける。暮末の歴史を題材にした作品に『開国の使者ベリー遠征記』(角川書店)、『ラ・ミッション』(文藝春秋)、ことに庄内の歴史を題材にした作品に『新微組』(新潮社)、『遺訓』(新潮社)がある。

「発音としては『か』と『こ』の中間でしょうか。『かああ』といふか、『こおおお』といふか。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が」。

ちょっとと考えてから、わかつた。ああ、「かああ」か。あの「かああ」か。藤沢さんも東京に出来られて、もちろん普段は標準語だつたに違いないが、微笑ましくも「かああ」みたいなところで、やはり庄内弁が抜けなかつたのか。

「あります。あります。『なんぞよ』とか、『どうしてだよ』とか、そんな意味を込めた感嘆詞です。『ひどいじやないか』と、責めるニュアンスを帯びることも、確かにあります」。



特集
内庄羽羽出

卷之三

卷之三

卷之三

100% ORANGE

100% ORGANIC

100% VITAMIN C

Yellow cherry tomatoes

Yellow bell peppers

卷之三

卷之三

卷之三

100% ORANGE

100% ORGANIC

100% VITAMIN C

100

Yellow bell pepper

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。

長南 光さん

当たり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達したりと、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んできました。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の。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い

る」という感覚がその頃からあって。だから何も殺したくない。この世には必要なものしかいないはずと思つてゐるから」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代前半で母親が病氣を患い、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始まつたため、光さんは家で介護、育児、畠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つたのが、「健康が第一。それは食」という考え方でした。「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。でもこの自然界と一緒に育つ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」。

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「人類は今まで疫病と戦いながら全力で生きてきた。これからも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。



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。

戦後に生まれ、物心ついた時から家より畑にいたといふ光さん。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い

る」という感覚がその頃からあって。だから何も殺したくない。この世には必要なものしかいないはずと思つてゐるから」と話します。



(左)綴れ織りの第一人者・遠藤虚籟の志を受け継ごうと、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。

戦後に生まれ、物心ついた時から家より畑にいたといふ光さん。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い

る」という感覚がその頃からあって。だから何も殺したくない。この世には必要なものしかいないはずと思つてゐるから」と話します。





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。

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、憧れの人を招こ

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つ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つて、読み手が一篇よむごとに詩の成り立ちを語りました。「すくいい時間でした。会場が一つになつて心を震わせるような。今振り返つ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。「鮮明に覚えているのが、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』って言つたこと。『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のに、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

「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、憧れの人を招こ

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つ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つて、読み手が一篇よむごとに詩の成り立ちを語りました。「すくいい時間でした。会場が一つになつて心を震わせるような。今振り返つ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。「鮮明に覚えて思つんです、私たちはそれが日常だつた。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って」。この地を訪れた多くの詩人が、庄内の人々に自然に備わつ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つてきたか。常に仰ぎ見る詩人たちがいる私は幸せ者だと思います」。



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。

阿蘇 孝子さん

言葉が伝える 私たちの風土性



酒田市生まれ。30年ほど前に「酒田詩の朗読会」を立ち上げ、地元の有志らとの活動をはじめ、吉野弘、ねじめ正一、田村隆一、宗左近、谷川俊太郎、平田俊子ら詩人たちを招いて朗読会を開催。吉野弘さんの詩をよむ「宝の日」を主催し、総合演出や朗読指導も務める。



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。

川酒造のみ。たちまちブームが起ります。佐藤さんは亀ノ尾を藏の主力に据え、種もみを創選者の阿部龜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

そろつていることは大きな強みです」
庄内、山形の酒を世界へー。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です。

一良さんは、学生時代は音楽の道を志し、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、経営を担うことになりました。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タイルワインという種類がありますが、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

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

沿と継承に取り組んでいます。

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つているから。地元愛ですよね。日本酒もそうなれるように、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、亀ノ尾で吟醸酒を釀す蔵は新潟の一社と鯉川酒造のみ。たちまちブームが起こります。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、その大きな一步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G-I※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G-I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よく言っています。庄内の酒蔵がこれから日本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、純粹で偽りがない。地元の誇れるものを作ろうという時に本物がそろつ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つていくはずです。

※G-I=Geographical Indication

そろつていることは大きな強みです」
庄内、山形の酒を世界へー。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です。

A photograph of a wooden shelving unit with four shelves. The top shelf contains several bottles of alcohol, some with labels visible. The second shelf from the bottom has a blue patterned plate. The third shelf from the bottom has a small potted plant and a decorative object. The bottom shelf has a small potted plant and a decorative object.

A photograph of a traditional Japanese garden, likely a rock garden, viewed through a window with a grid pattern. The garden features a small pavilion, a stone lantern, and various trees and shrubs.

日本酒文化を 世界へ — 良き日本酒の傳承 —



内町生まれ。日本大学藝術学部を卒業後、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、鯉川酒蔵の1代代表取締役社長に就任。山形県酒造組合副会長。