

都留を、観察し、記録する

FIELD NOTE

no. 104 Mar.

都留文科大学 地域交流研究センター 機関誌
『フィールド・ノート』 no. 104 Mar. 2020

特集

まちこうば

自分の「好き」を追い続ける人

着実な進歩を、この場所で

電車に第二の人生を

心の酔



CONTENTS

06 特集 まちこうば'

08 自分の「好き」を追い続ける人

12 着実な進歩を、この場所で

16 電車に第二の人生を

20 心の酢

26 イスに座ってみると

28 都留醤油 後編
生きるをつくる

31 フィールド暦

32 縁を繋ぐひと～後編～

35 センサーカメラが写した動物たち

36 都留の風景写真集 一向春の候一

38 連載
都留の山々を歩く 最終回 高川山

41 沼津港から都留まで魚介を届けて 34 年
走りつづける魚屋さん

44 都留たまゆら

FIELD・NOTE
no.104 Mar.



表紙写真

天気の良い日に、都留市駅近くの御獄神社へ足を運びました。急勾配の階段を上った先には、神社へ迎え入れてくれるように狛犬が堂々と佇んでいました。(2020年2月27日)

表紙写真、ギャラリー写真：杉浦茜



大学からの帰り道、ツグミを見かけました。ほかのツグミと比べると丸々としています。
撫でてみたくなるくらい、ころころとしたお腹でした。(2020年2月27日)

FIELD MAP

今号の取材先



志村金型 P8-11

〒 402-0024
山梨県都留市小野 34



菊地わさび園 P12-15

〒 402-0035
山梨県都留市夏狩 1803



富士急行事業部 鉄道技術センター P16-19

〒 401-0016
山梨県富士吉田市松山 4 丁目 6 - 39



戸塚醸造店 P20-23

〒 402-0035
山梨県都留市夏狩 253



お茶壺道中行列 P39-41

都留市の伝統文化に光をあて、
繋ぎ続けて 20 年！



走る魚屋さん P31-33

沼津港から都留市へ鮮魚を届ける
歴史ある「走る魚屋さん」





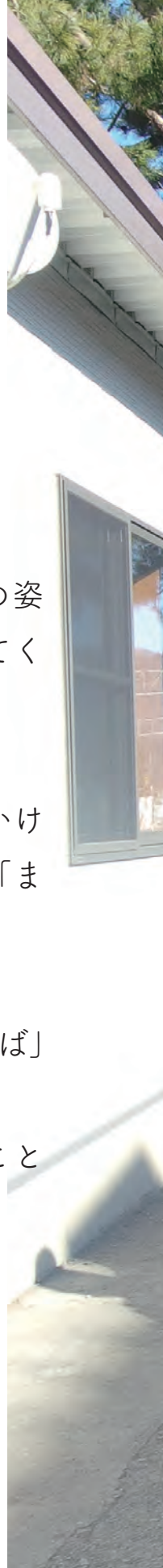
特集

まちこうば

こうば
工場と聞くと、小さな空間でいねいに黙々と作業する人の姿や、街なかの生活音に紛れて、機械の音がかすかに聞こえてくるような情景を思い浮かべます。

大人数で大量生産するのではなく、限られた人数で時間をかけて一つのものを作り上げる。街なかのこうした工場を総じて「まちこうば」と呼ぶことにしました。

機械化が進み大量にモノが消費される時代に、なぜ「まちこうば」は残り続けるのだろう。どんな作業をしているのだろう。私たちはそんな疑問を抱きながら、ふだんはなかなか入ることのできない「まちこうば」に足を踏み入れました。



追
い
続
け
る
人



自
分
の
好
き
を

都留市小野地区で生まれ育った志村邦治さん(67)と、奥さんの桂子さん(60)にご縁があってお話をうかがうことができた。邦治さんが営むのは、家の敷地内に建つ小さな工場、「志村金型」。昭和62年から33年続く金型をつくる工場だ。工場に入ると、独特な油の匂いが鼻をかすめる。機械や部品がたくさんあって、ものが多いことを想像していたが、工場のなかは整然としていた。邦治さんが「まちこうば」を続ける原動力はなんだろう。



33年間、続けてこられたのは

邦治さんは昭和62年に工場を始めた。現在この工場では、おもに三つの機械を使って部品加工をおこなっている。

工場を始めるとき、背中を押してくれたのは桂子さんだった。結婚してから3ヶ月経ったころ、会社勤めをしていた邦治さんは「会社を辞めて独立して、自営業をやりたい」と桂子さんに打ち明けた。邦治さんは、「桂子さんは」お腹に赤ちゃんができて不安な時期だったと思いますが、『分かりました。邦治さんの好きなように思い通りにやって』と明るく後押ししてくれるかのように言うてくれました」とおっしゃる。そのときのことを桂子さんは、「子どもも生まれるし内心は心配してました。でも好きなことをやってうまくいくのも失敗するのもいいなって。（邦治さんは）とても熱心で、一つのことに夢中になるの。それが仕事だった」とおっしゃった。

自営業をやろうと決断した11月にお子さんが生まれ、翌年3月には15年間勤めた都留市内の会社を退職した。そして家の敷地

内につくった工場で働くことになった。当時は、桂子さんやアルバイトのかたにも手伝ってもらい、NCフライス旋盤、NC放電加工機などでダイカスト（※）の金型をつくっていた。「仕事が好きで、寝る間を惜しみ仕事をしました。出来上がったときの充実感言葉が見つかりません」と邦治さん。自分のやりたいことに真つずぐな邦治さんと、邦治さんを明るく優しく包み込むような桂子さんがいて、邦治さんが営む工場は33年間も続いている。

33年のあいだで変化したことがたくさんある。「仕事に誇りを持っていました。最先端の機械を使って金型をつくるのは一生安泰だと思っていました。最先端であればあるほど技術革新は次々に進み、精度が求められ、納期もますます短くなり、厳しくなりました」と邦治さんはおっしゃる。技術も、精度も、求められるものも、どんどん変わっていった。そして、まちこうばで働くようになって20年が経ったころ、「仕事を請けて納品するまでの時間が足りなくなってきたこと、年齢で身体に無理がきかなくなったことで仕事のスタイルを変えました。取引先と相談し、金型一

式をつくる仕事から、その中のパーツ、部品加工にチェンジしました」と、仕事のやりかたを自分から変えていった。機械から目が離せない面倒な部品、金曜日に渡されて月曜日に納める部品など、それぞれを効率よく加工することで、今も仕事に励んでいる。



左／工場を建てた当時からあるパソコン。製品が古いため、故障したら直せないだろうと邦治さんはおっしゃる。右／NCフライス旋盤。パソコンで軌道を決めて動かす



※鑄造技術の一つで、溶かしたアルミニウムや亜鉛を精密な金型に高圧・高速で注入し数分間で製品を成形する



機械が金属を加工するようすを教えてくれる邦治さん

家族の存在

桂子さんが、邦治さんはよく働くなあ后感心するのは、仕事だけではない。仕事も、家族との時間も、お子さんのための時間も、「なに」ことも一生懸命。文句とか疲れたとか言わなかった」と桂子さん。どれだけ仕事が大変でも、土・日はお子さんのために使っていた。子どもが小学生、中学生のころには、土・日は子どもやほかの父兄さんとグラウンドで野球もしていた。仲間たちで一喜一憂しているあいだも、自動で動くように段取りした機械をセットし直すため工場に戻ったり、夕方家に帰ってから夜中に仕事をしたりすることたびたびあった。3人のお子さんは全員スポーツをやっていたそうで、邦治さんは「子どもとスポーツに楽しくかわかれて幸せでした。妻もいつも一緒にいました」と、当手を振り返って楽しそうにおっしゃる。仕事と同じような熱量で家族にも接する姿勢に、私はただ感心した。

お子さんには、「この工場を継げ」などとは言わずに、自分の好きな道に行ってほし

いと思っていたそう。現在、邦治さんとはまったく違う職についた息子さんのことも誇らしげに話してくださった。きつと仕事の時間と家族との時間を両立して、なにごとにも一生懸命な邦治さんのことを息子さんたちも誇りに思っているだろう。自分の好きなことや、やりたいことは自分自身でやり遂げる。家族の存在がその後押しをしているようだった。

地域のことまでも

邦治さんは、地域の取り組みにもたくさん参加してきた。学校のPTAや商工会理事、民生委員など、負担に思うときもあるそうだが、持ち前の明るさでどこでも仲間をつくって楽しくやっているそう。「役員の話が来るとき二つ返事で受けたのが都留文科大附属小学校の評議委員です。私たちが小学校のとき200人以上いた生徒が今は43人になり存続の危機です。とても心配です」と昔の小学校の写真を私に見せながらおっしゃった。融通の利く工場の仕事の合間に、自分なりに地域のために精力的に活動しているのだ。

地域であった一番の思い出として、邦治さ



左／整然と並べられた機械。右上／昔つくっていたダイカストの金型。右下／地域の人と協力してつくり上げた水飲み場

んは6年前(2014年)の大雪のことを話してくださった。地域の人たちでつくり上げた簡易上水道が、雪崩に遭い断水した。「あの大雪は今まで見たことのない景色でした。簡易上水道を直さないとご飯も食べられない、お風呂にも入れないと、集まった10人は大型ブルドーザーを頼み、山の麓まで雪を固めてもらい、そこからやつとの思いで断水の原因となった場所を見つけて修理しました」と、当時を振り返る。昼間は除雪作業を協力しておこない、夜は地域のみなさんをねぎらう大宴会が4夜も続いたそうだ。「都留市、山梨県内みんな苦しかったとき、不謹慎ですが『あのときは楽しかった』と(小野地区の)全員が口を揃えて言います。苦しいときを楽しく変える人たちが近所にいます」とおっしゃった。仲間と協力してピンチを乗り越えた思い出は、鮮明に記憶に残り続けている。邦治さんは生まれも育ちも小野地区であるから、愛着のあるこの地域のために動けるのだと私は思っていた。しかしそれを含め、邦治さんはきつと人が好きで、今まで一緒に苦難を乗り越えた人や一緒に過ごしてきた人のために動いているのだと気づいた。地域の子

どもたちに「くんちゃん」という愛称で呼ばれたり、工場に近所の人からつと立ち寄って世間話をしたり、地域の人にとって、まじこうばで働く邦治さんは必要な存在だ。

自分の「好き」を、仕事にして33年間続けてきた邦治さん。まじこうばがあるから、家族との時間も地域とのつながりも大切にできているのだろう。しかもそれら全部を自分の好きなものにして、自分に正直な姿勢や、なにごとも楽しそうに話す姿がとても眩しく見えた。邦治さんが生きいきと楽しそうに仕事も地域の活動もするから、邦治さんのまわりにはたくさんの方が集まってくる。お互いがお互いを元気づけているようだった。

私が足を踏み入れたまじこうばには、自分の「好き」に真つすぐな邦治さんがいた。家族や地域の人たちと一緒に、まじこうばとともに、邦治さんは「好き」を追い続ける。

宇佐美温加(社会学科3年) 文・写真

着実な進歩を、

この場所で



工場には菊地さんの趣味で集めてきた看板やベンチ、自転車が置いてある(2020年1月20日)



「ファンキーな農民です」といい、かぶっていた帽子のしたに隠れていた金髪頭を見せ私を案内してくれたのは、都留市^{なつがり}夏狩でわさび漬をつくる菊地^{ふみお}富美男さん(52)だ。その見た目から、今から向かうところは本当にわさびの畑なのかと戸惑ってしまう。平屋でトタンづくりの工場は、畑から歩いて15分ほどの場所にある。

風間悠花(地域社会学科2年)=文・写真





外の寒さとは一変して工場のなかは石油ストーブのぬくもりを感じた

菊地さんの住まいは「わさび御殿」と名づけた古民家の奥だ。「わさび御殿」の前にある梅の花が2分咲きほどになった2月上旬、私はわさび漬けの工場を訪れた。工場は「わさび御殿」の向かいにある。スライド式の扉を開けてなかに入ると、かすかにわさびの香りを感じた。ここは大正7年創業の老舗わさび屋さんで、菊地さんで3代目になる。

わさび漬けは日本の伝統的な食べ物で、弥生時代からあるそう。「日本は四方を海で囲まれているから何とかして魚を陸地にもって来たかったんじゃないですかね。それでこの殺菌力の強いわさびと一緒に食べていたんだでしょうね」とゆつくり歴史を語る。都留市でわさび漬けを始めたきつかけをうかがうと、「家業だったんで」とおっしゃる。3兄弟の次男としてこの家に生まれた菊地さんには小さいころからご自身の近くにわさびの存在があった。

秘伝の調味料

工場で作られたわさび漬けはおもに、わさび・酒粕・砂糖・塩を混ぜ合わせてできている。なかでも自然のわさびの味を楽しめる

無添加のものと、先代からやっている添加物をいれて辛くしたものの2種類がある。無添加のものは日本酒や白ワインのつまみとして、添加物が入っているものはお刺身につけて食べるのが菊地さんのおすすめだ。

畑で収穫したわさびは、先代から受け継がれている専用の機械で細かく切り刻み、最低でも丸1日は塩漬けにする。使用する調味料には菊地さんのこだわりがある。酒粕は神奈川県丹沢山の酒粕と栃木県の旭興(きょうこう)という純米吟醸酒の酒粕をブレンドしたものを使っている。冷蔵庫には1年分の酒粕がストックしており、新しい酒粕と古い酒粕は混ぜ合わせている。「いろいろな新酒発表会みたいなイベントに出て、自分の好きな日本酒メーカーを探し出しました」。砂糖は北海道産のてんさい糖と呼ばれる大根からつくる砂糖をもちいる。塩は化学的に生成した塩化ナトリウムではなく、ミネラルの多いモンゴル産の岩塩を使う。わさびを刻んで塩漬けにするときに塩化ナトリウムは1週間くらいすると黄色くなってしまうが、岩塩は変色せずミネラルが豊富で味もいいそうだ。「あとはもういろんな人のアドバイスを聞きながら。僕は自分の



左上／酒粕が保管されている冷蔵庫。左下／「目が痛いでしょ」といいながらわさび漬けを手でこねる藤江さん。右／3人で手分けをしながら作業を進める

好きなようにやりたいんで」。菊地さんの選抜に勝ち残った調味料が、いつそうわさびの旨味を引き立てる。わさび漬けに対する芯の強さは菊地さんが育てた、まつすぐ伸びるわさびの根と重なって見えた。今は、先代のときとは味が全然違うという。菊地さんはこのやりかたで15年ほどわさびを漬けてきた。

機械から手作業へ

昔は今より需要が多かったため、充填機じゅうてんきという機械でわさび漬けをパックに詰めていたそう。今ではそれらをすべて手作業でおこなっている。機械化が進む便利な世のなかで、機械から手作業に戻ってまでもつくり続けるのが菊地さんのわさび漬けだ。私が工場を訪れた日は22キロのわさび漬けを360個のカップに配分して商品にしていた。一つひとつグラム数を量りカップに詰めて、パッカーを被せてセロハンテープで止める。この作業を近所に住む藤江さんと鈴木さん、そして菊地さんの3人で協力し半日かけて終わらせる。「気心が知れて楽し、本当のお母さんみたいですよ」。工場にあたたたかい空気が漂う。わさび漬けは夏から秋にかけて、特に紅

葉シーズンがピークのため、この時期は今の3倍の労力が必要だそう。今は、わさびの収穫からカップ詰めまであわせると週に2回くらいの頻度で作業をおこなう。完成したわさび漬けは菊地さんの運転で郡内地域の道の駅に配達される。

巡り合わせ

「リピーターのファンが多くて仕事は安定していますよ」。菊地さんのもとには、わさび漬けに魅了されるお客さんのほかに、インターネットで菊地さんのわさびを見つけて収穫体験や畑の見学を目当てにする人もいる。

工場と畑には菊地さんがあちこちでかき集めてきた小物がたくさんある。「この看板は市内のカフェでいただいたて来たものです」。菊地さんが指差す先にあるさびれた看板は工場の軒下に接合してあり、それが工場の雰囲気と妙に合っている。「目印っていうか人の記憶に残るじゃないですか」。訪れた人にインパクトを持ってもらえるようにと職場に置く小物には力をいれているようだ。

さらに、工場のまわりにはつねに湧き水が流れている。おいしいわさびを育てるには質



02

まちこうば

のいい水が重要だ。工場の裏から響いてくる水の音を、その環境に慣れていない私は意識して聞いてしまう。「湧き水は最高ですよ。流れっぱなしです。昔、水道がとまるとみんなここにくみに来ていましたよ」。幼い頃から水のすぐそばで暮らしてきた菊地さんにとって、この音はどう聞こえているのだろう。きつと豊かな水は生活の一部であり、水の音がしないほうが違和感を覚えるかもしれない。わさびを育てるのには最適な環境だと繰り返しおっしゃる。

先代から受け継がれたわさび漬の味をまるとつきり変えずとも、自分好みに改良やアレンジを加えて伝統を守り続ける。菊地さんがわさび漬への情熱を発揮できる場所がここ工場だ。そして、工場のそばにはその姿を見守るかのように地域の人と豊かな自然の存在があった。

菊地さんはこれからも人と自然が寄り添うこの工場で、こだわり抜いてきたわさび漬の味を創り出していく。



左／きれいな水に恵まれたわさびは生きいきして嬉しそうに見えた。右上／わさびの根っこを切って食べさせてくれた。右下／菊地さんが製作した看板は畑の入り口にある

電車に第二の人生を

大月駅から河口湖駅間を結ぶ富士急行線。私は毎日の通学で利用している。これらの電車がどういう仕組みで、どのような人びとによって動かされているのか気になり、お話をうかがうことにした。





1両目が真っ赤に塗られていた。これに続いて2両目3両目も順におこなわれる

2月5日、富士山駅の隣にある富士急事業部鉄道技術センターを訪ねた。日陰にはまだ雪が残る寒いなか、作業着姿のかたがたが黙々と電車の下に潜って整備をしていた。さつそくセンター長の宮下武也さん(49)と、はなだ 悟さん花田悟さん(58)にお話をうかがう。

見ているようで見ていないもの

まず目に入ってきたのは、真っ赤に塗装された「富士山ビュー特急」だ。私も通学をするさいよく目にしている。しかしこのように塗装を施す最中のものは初めて見た。「今は4年に一度の塗り替えなんです」。いつも何気なく見ている車両が鮮やかな赤に染められていて圧倒された。

次に電車の細かな部分を一つひとつ見せてもらった。まずは点検中の車両にお邪魔し、運転席に座らせていただく。遠くまで見据えることができる広いフロントガラス、見慣れない操縦ボタン。すべてが新鮮で、わくわくしてしまう。このほかに、鹿よけのために側に搭載されている笛や雪をよけるものなど、電車のあらゆる部品を細かく説明していただいた。ふだん当たり前に乗っている電車



富士山駅を出発する電車をながめる宮下さん

にこんなにもたくさんさんの仕組みがあることを初めて知った。

内部まで知ることができると、乗車するときも楽しみになってくる。今日私が乗る電車も、あそこで点検されて、あそこには雪よけがついていて、運転席は遠くを見渡せるようになっていて……。教えていただいたことを自分の頭のなかで思い出しながら電車に乗り込む。すると、自分だけが富士急行線について詳しく知っているような気がして誰かに我慢したくなる。

第二の人生を歩んでもらう

富士急行線では、ほかの鉄道会社が使わなくなったものを買収して使用している車両がほとんどだ。古くなったものも自分たちで整備して再び動かせるようにしている。「20年ぐらい経つと、使われている部品も売られてなかったりするんですよ。そこをなんとか我々が補修して、第二の人生を歩んでもらおうというわけです」。

改装された電車が使われていることは、乗客である私たちも確認できる。車両内部の上側に、小さく「京王」の文字が刻まれている

のだ。車両の外側に記載されている製造年からも、車両の古さが見てとれる。毎日乗っている私でも、教えてもらうまでまったく気がつかなかった。「あまりそういうところに目がいけないと思うんですけど、よく見ると電車の歴史がわかったりするし。があるんですよ」。驚きを隠せない私に宮下さんが笑いながら教えてくれた。「ほかの鉄道会社さんで役割を終えたものを、私たちが引きとって再び動かす。そうやって手をかけたところが利用者の安全に繋がっていると思うと、やっぱり嬉しいですよ」。技術センターのかたたちが時間をかけて動かせるようにしてくださっていると思うと、よりいつそうありがたみが増す。

新しいもののばかりを取り入れるのではなく、いったん役目を果たしたものを引きとって再び動かせるようにする。それこそが、この技術センターの大切な役割なのだ。

どんなときも、走らせる

私が富士急行線に対して抱いているイメージは、雪に強いということだ。ほかの路線が止まっても不通になることはほとんどな



03

まちこうば



早く取材に対応してくださった花田さん(右)と宮下さん(左)



上：京王重機との表記から、京王電鉄から引き取ったものとわかる
下：車両に記載されている製造年

深沢有佳（比較文化学科1年）＝文・写真

古いものを大切にし続ける。利用者のことを一番に考える。そのおかげで、私たちは日々安全に電車に乗ることができるのだ。新しいものが次から次へと生み出されていく現代だからこそ、古くからあるものも大切に、長く愛し続けたい。私にとって身近な交通手段である電車のひみつを知り、そう強く感じた。

い。なぜそうできるのだろう。「私たちの思いだけです。なんとしても止めさせないぞ」と笑いながら、しかし力強く宮下さんが答えてくださった。車両そのものに特別な仕組みはないという。「やっぱり公共交通機関じゃないですか。『また止まってるよね』じゃなくて、『雪に強くて止まらないよね』って思ってもらえるように頑張っています。やっぱり動かすことが使命じゃないですか。何があっても、私たちは動かしします」。電車を見つめて誇らしげに語る宮下さんが忘れられない。つねに動かすことを考えて大切に整備されているんだろうなと、その姿から実感できた。これからもどんなことがあっても、電車と向き合い、整備していくのだろう。



数年前に購入された除雪機



車両下部に設置されている雪よけ。これで雪をかきわけながら前進することができる



運転席の操縦機

A man with dark hair, wearing a dark jacket, is shown in profile from the chest up, looking upwards and to the left. He has his arms crossed. The background is a blurred workshop or factory floor with various equipment and structures.

心の酢

「戸塚醸造店」とづかじょうぞうてんは都留市夏狩なつがりにある、夫婦で営む小さなお酢工場だ。伝統のつくりかたを守り、美味しいお酢を製造している。もとは上野原市に工場があったが、4年前から進む移転作業がもうすぐ完了すると聞き、新しい工場を訪ねた。



さまざまな形や大きさの甕がずらり



お酢は日本酒からつくられる。お米を蒸すための「甕」があった

元銀行員、お酢づくりの世界へ

「伝統製法のお酢工場は日本に10軒しかないのか。なくなるのはもったいないなと思って」。戸塚治夫さん（50）が先代の工場を継いでから今年で20年になる。「継ぐ」というと、親から子へ、師から弟子へというイメージを持つ人が多いかもしれない。しかし、戸塚さんの場合はそのどちらでもなかった。戸

塚さんは元銀行員であり、先代は当時の得意先だった。

「当時は先代も70歳くらいだね。跡取りもいなかったから、『廃業の手続きをしたいんだけど』って相談を受けたんです」。廃業に向けて先代の相談に乗っているうちに、伝統製法でつくられるお酢に興味を持ち始めたそう。そんななか、先代が体調を崩して入院した。「銀行員って土日は休みだからね、『戸

塚君ちょっと手伝ってみたい』って声をかけられて」。それから戸塚さんは休みの日を利用して醸造所を手伝うようになった。サラリーマンだった戸塚さんにとって醸造はまさに未知の世界。かよっていくうちにお酢づくりの奥深さにのめり込んでいった。醸造所に足を運ぶ回数もしだいに増えていき、30歳のころ本格的にお酢をつくり始めた。

安定した銀行員という立場を捨てて、転職するのにためらいはなかったのか尋ねると、「不思議とそれはなくて、自然な感じでこの世界に入りました」とおっしゃる。「昔は野球をやっていた（実業団に）内定までもらっていたんだけどね」。戸塚さんの意外な経歴に驚いた。高校卒業後、野球の道に進もうとしていたが、入団前にけがをしてしまい断念。それから銀行員として勤めながら、自分にしかできないことを探す日々を送っていた。そんなときに出会ったのが廃業寸前のお酢工場だった。自分がやらなければ伝統製法が途絶えてしまう。そんな思いが戸塚さんを突き動かしたように感じた。一度やると決めたら思い切りやる、スポーツマンらしい行動力と熱い気持ちが垣間見えた。

つくり続けること

ひよんなことからお酢づくりの世界に飛び込んだ戸塚さんだが、先代との出会いがあと少し遅れていたら継ぐことはできなかっただろうと語る。「お酢づくりには酢酸菌さくさんきんが不可欠です。麹とかは買えるけど、酢酸菌は買えないんですよ。それも、つくり続けなないとどんどん絶えていってしまう」。先代が体調を崩しているあいだ、お酢づくりは滞っていた。そのせいで、戸塚さんがお酢づくりを始めたころ、菌はすでにかなり減ってしまっていたのだ。「最初は菌を増やさなきゃいけないから、もうけなんてほとんどありませんでしたよ」。それでも戸塚さんの地道な努力に応えるように、菌は徐々に増えていった。

菌の数も回復し、お酢づくりが軌道に乗った2011年、悲劇が起きる。東日本震災で、200個ほどあった甕かめのうち約20個が割れてしまったのだ。「中身が入っていたから蔵のなかがお酢の湖みたいになってね。しかも、甕はもうなかなか手に入らないし。でも180個、よく残ってくれました」。そう言つて甕を大切にみつめる。

ここで使っている甕は200年ほど前に職人の手でつくられたものだそう。先代が九州地方の工場から譲り受けたものだ。「今はステンレスとかでできてるのが多いですけどね、職人が一つひとつつくった铸件なので、微妙に形や大きさが違うでしょう」。見渡すと、確かにどの甕も大きさや表情が違う。「お醤油屋さんが木桶を使うのは、木桶にいい菌が棲むからなんです。うちもそれと同じで、同じ甕を使い続けることに意味があるんですね」。この甕で一体何度お酢がつくられてきたのだろう。ずらりと並ぶ甕に脈々と続いてきたお酢づくりの歴史を感じた。

手探りの日々

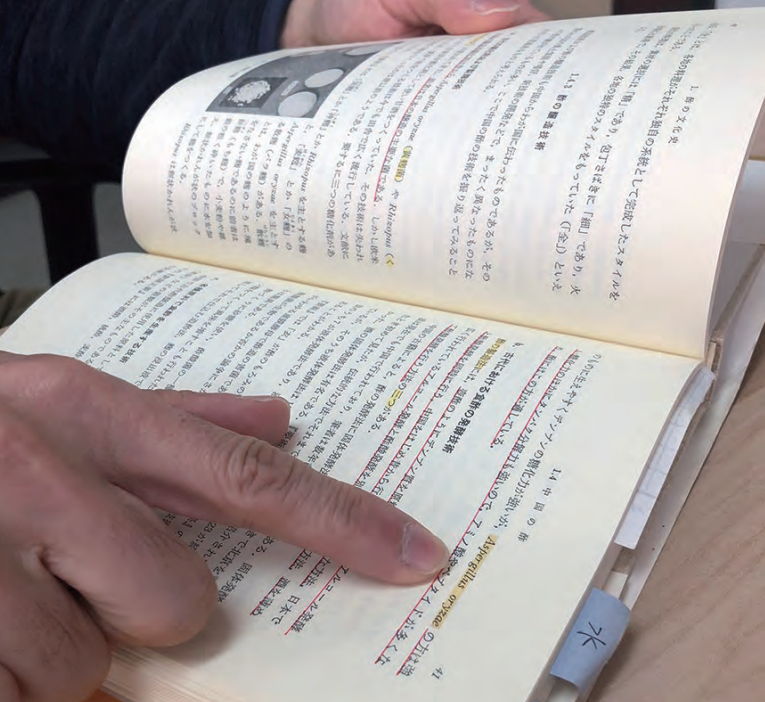
「じつは先代はお酢づくりの技術に詳しくなくてね。私もだけど、基礎を知らないから最初は大変でしたよ」と苦笑する戸塚さん。このあたりで醸造業を営む人は農業大学を出ている人が多いそう。しかし、先代も戸塚さんも醸造に関してはまったくの素人だった。

先代が醸造所をつくったきっかけは、自身が檀家だんかだったお寺の住職の言葉だった。住職が精進料理に凝っている人で、「関東地方

には本物のお酢がない」といったのをきつかけに、自身の田んぼを一つ潰してお酢をつくり始めたのだそう。知識ゼロから始まったお酢づくり。先代も初めは苦労したそうだ。戸塚さんは「何にも知らないからこそ、始められたのかもしれないね。やってみてから、こんなに大変なの？」って思ったんじゃないかな」とおっしゃった。

戸塚さんのお酢づくりもまたゼロからのスタートだった。お酢のつくrikataは本を読んで独学で学んでいったという。「同業者がいらないのが大変なんです。誰にもつくりかたを聞けないから自分で学ぶしかない」。酒蔵や醤油の工場は近くにあっても、お酢の工場はなかった。そのため、日本醸造協会に問い合わせたり、読んでいた本の著者である、東京農業大学名誉教授の柳田藤治先生やなぎたふさはるに電話をかけたたり、とにかく必死で情報を集めたそう。

「毎日醸造所で椅子に座ってどうしようかなあって悩んで悩んで。そしたら、ん？なんかいい匂いがある甕があるな、とかわかってきて。いい菌がいる酢はいい匂いがあるから」。戸塚さんは自身の感覚を頼りにいい菌



醸造について勉強した本。たくさんの付箋やマーカーが努力を物語っていた

がいる甕を一つひとつ探し、醸造がうまく
いつていない甕にはいい菌を移す作業を地道
におこなっていた。骨の折れるような努力
に私はただただ感心するばかりだった。

地道にお酢づくりに向き合ってきた戸塚
さんには、大胆な一面もある。「じつは、先
代が寝ているあいだに、先代のお酢を3分の
2も捨てたんですよ」。えっ、と驚きのあ

まり声を上げてしまった。美味しいお酢をつ
くるために、酢酸菌の状態がいいものだけを
残して、ほかは廃棄したそう。ふだんは地
道でひたむきな戸塚さんだが、じつは大胆な
顔も持ち合わせてるようだ。「結局ばれなかつ
たんですけどね」といたずらっぽく笑う、そ
の笑顔の裏にはお酢づくりのこだわりと熱意
がわき上がっていた。

時間をかけて

全国に300軒ほどあるお酢工場のうち、
自社で製造しているのは100軒、昔ながら
の製法で醸造しているのはわずか10軒だ。多
くの工場は「速醸法^{ソクショウホウ}」という、お酢が最短8
時間でできあがる方法でつくっているそう。
だが、戸塚醸造店では1年半の時間をかけて、
無ろ過で製造している。ろ過には「ろ過剤」
という液体を使う。そうすることで、同じ味、
同じ品質のお酢を大量に生産できるそうだ。
「ろ過は便利ですけど、いい成分も悪い成分
もみんな一緒に取っちゃうんですね。時間を
かけてゆっくり沈殿させて上澄みだけを取る
ことで、風味がある美味しいお酢ができる」。
戸塚さんのお酢は舐めてみると、ツンと突き

抜けるような酸味のあとに、お米の匂いがふ
んわりと香る。生産性を求めず、自然のスピ
ードに合わせてつくるからこそ、そのものの本
来のままのうまみや風味を感じられるのだ。
「人間ってどうしても生産性を求めがちです
けど、こうやってじっくりつくらないと出せ
ない味がある。うちは大量生産はしないけど、
品質がいいものをつくり続けています」。

大量生産、大量消費の時代に残る、伝統
製法のお酢工場。今やなんでも機械に頼れる
時代になった。しかしそんな時代だからこそ、
人間にしかできない仕事が輝くのだと思う。
戸塚さんのお酢の名前は「心の酢」という。
人間にあつて機械にないものは「心」なわけ
はないのだろうか。

戸塚さんの生産性を求めず、味を追求す
る姿勢に私は魅せられた。情熱を持って、地
道につくり上げてきたお酢は、決して機械に
はまねができない、世界に一つの味がする。

渡邊唯（地域社会学科1年）Ⅱ文・写真



特集

まちこうば

こうば
工場を営むことが活力になり、充実した生活の軸になっている。
進化を続けながら伝統製法を守っていく。

部品を再利用して、できるだけ長く大切に使い続ける。
ふつうでは短縮してしまうような作業でも、あえて時間をかけておこなうことでよりよいものを生み出す。

それぞれの工場を訪れた先ではそんな人たちの思いや姿勢を感じとることができました。

工場の種類は違っていても、誰もが仕事に対する誇りや情熱は
もちろんのこと、「まちこうば」をとり囲む家族や地域の人たち
とのつながりを大切にしていました。

「まちこうば」が今なお残り続ける理由の一つがここにあると私
たちは確信しました。

イスに座ってみると

イスに焦点を当てて街を見てみると、ふだん何気なく使ってるイス一つひとつに物語があることに気づきました。イスを作った人、イスをそこに置いた人、イスを使う人。イスを介して、作り手の工夫や使う人の過ごす時間が見えてくる。そんな私たちの発見を綴ってみました。

『フィールド・ノート』編集部 1年生 = 文・写真

富士急行線の座席

とてもふかふかなこのイス。電車内にこのような柔らかいイスがあることに驚いた。気になって話をうかがったところ、現在主流のウレタンではなく、バネを用いて作られているらしい。座った瞬間に私を包み込んでくれるようなあの感触は、内部のバネが生み出してくれていたのだ。疑問に思っていたことが解決し、富士急行線のこのイスがもっと愛おしくなった。

(深沢有佳)



テニスコート付近のゲートボール場のイス

さびついているこのイスはとても年季が入っている。弓道部の活動中にちらちらと見えて気になっていた。週末にはゲートボールをする年配のかたがたの元気な声であふれていて、このイスは大人気だ。ここで応援をしたり、おしゃべりをしたり、とちょっとした憩いの場となっている。秋には正面にあるイチョウが見ごろになり、ここは穴場の特等席になるらしい。

(山城美結)





富士急行線都留文科大学前駅待合室のイス

木をそのままスライスしたような変わった形で、とっても座り心地がいい。このイスを作った工房「StudioY.E'S」を訪ねると、制作者の石塚さんは、木がどんな形になりたいかを考えながら作っているという。また、イスの高さにもこだわりが。一般的なイスより3センチくらい低く作ることで、かかとが地面にしっかりつき、足が楽なように作ってあるそう。工夫を知って、ますますこのイスが好きになった。(渡邊唯)

山のなかに横たわっていた木

イスだから人が座るのか、人が座るからイスになるのか。乱雑に置かれた大木や石にしても場所によっては人の疲れを癒したりするために腰かけられる「イス」の役割を果たすこともある。身近にある4本の脚がついたイスだけでなく、自然のなかにある「イス」に目を向けてみるのもいいかもしれない。(山本義城)



都留市朝日馬場にある甲斐・朝日馬場館沿いの道の一角に置かれたイス

背もたれが二方面にある木のイスとパイプイスが並んでいる。聞くところによると集団で散歩をする地域のかたがたが休憩がてら座って歓談しているそうだ。木のイスの不思議な背もたれは、正面を向いても相手の方を向いても背中を預けられる仕様なのだと気づいた。休むことだけを目的とせず、相手との距離感を何よりも大事にしているイスに心が温まった。

(辻口いづみ)

都留醤油

後編 生きるをつくる

本誌 103 号に引き続いて、羽野幸さん(36)の醤油づくりに密着する。前編では羽野さんが醤油づくりに挑戦した経緯や、羽野さんの努力とそれを支えた仲間とのご縁について取り上げた。約 1 年の工程を経て発酵し、完成が目前となった羽野さんのもろみはどんな醤油にしかるのだろうか。私の胸は高鳴っていた。

火入れをしている醤油。棒目計で濃度を計ると、ねらったとおりの濃度になって一同がわっと喜んだ

醤油搾り

「これはいい醤油ですよ」。搾りを指導してくれた高橋律さん^{たかはしただし}が目を輝かせる。2月15日、羽野さんのもろみはついに醤油となった。高橋さんは神奈川県でたくさん醤油を搾っているからだ。いつも楽しそうに作業する姿が目にとまる。手際がよく経験豊富で、私たちに細かく指導をするが、「修行中の身ですから」とおっしゃる。

搾りに使用する道具にかまどで沸かしたお湯をかけて消毒していく。それからもろみを湧水で溶き、ゆつくりと混ぜていく。時間をかけて混ぜ合わせると大豆の水がしっかりと染み込んでいくそう。どのくらいの水で溶くかは、味見をしながら長年の経験を生かして高橋さんが判断する。柄杓^{ひしやく}1杯分の水を加えるだけだ、と高橋さん。味見をしても私たちは違いが分からず、水でもろみを溶くという単純作業が非常に難しいことを実感した。

水で溶いたもろみは搾り袋に入れ、艘^{ふね}という道具のなかに水平になるよう重ねる。重ね終わったらジャッキ(※)を使ってもろみを搾っていく。このときに出てくる醤油がい



左／搾り袋にもろみを入れる羽野さん。右上／搾りかす。水分がなくなりカサカサになってしまった。右下／火入れした醤油を滓(おり)引き(※)しておくタンク

わゆる生醤油だ。ジャッキで圧をかけていくさいは、少しずつかけるのがよいのだそう。一気にかけてしまうと醤油が濁ってしまうからだ。地道な作業のいつぼう、楽しくおしゃべりしているとまったく退屈しなかった。話が尽きると、しんと静かな作業場にチヨロチヨロ……と液体がとめどなく流れる音だけがして気持ちが悪く落ちていく。「独特な時間の流れかただね」と羽野さん。時間をかけてもろみを最後の一滴まで搾ったら火入れをし、一定の速度で決まった温度まで上げていく。あとは醤油を1週間置いて完成だ。

ちようどお昼どきに搾り終えたので、生醤油を使ったごはんをつくって食べた。みたら団子のような香りが漂う。一口食べると、甘じよっぱい風味が口いっぱいに広がる。噛んでいくうちに醤油のしよっぱさはなくなり、香ばしくすっきりとした後味がした。

醤油を搾った帰り道、羽野さんは「今の瞬間はほっとしているかなあ。あとは、自分でも美味しいとは思わなかったけど、高橋さんに合格、じゃないけどいい醤油だなんていうふうに言ってもらえたのすごくうれしかったのと、あとはやっぱり、自分一人じゃなくて

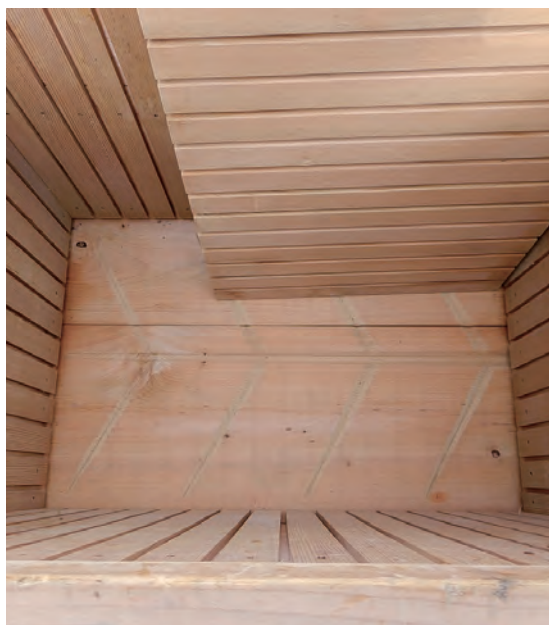


皆で囲んだお昼ごはん。生醤油をかけたうどん、大根のあわづけなど、ふだんはなかなか食べることのできないものも味わった

一緒に醤油を搾ってその場で味わってお昼ご飯で食べられたのっていうのがやっぱり楽しくて、よかったなあ」とおっしゃった。慣れない作業に戸惑いつつも満喫できた羽野さんたちとの醤油搾りを、私は一生忘れない。

仕事は自分でつくるもの

羽野さんの醤油づくりに終わりはない。すでに、来年搾るための麹は仕込んだという。「あくまでも、妄想で」と言い、羽野さんが醤油づくりの今後について語ってくれた。



艘のなかにはたくさんのみぞがある。底のみぞは魚の骨のようにも見える



艘の全体像。本体部分や土台にわかれており、組み立ててから使用する

一つ目は自力で醤油を搾ることだ。今回は多くの人の助けを借りて醤油づくりをやりとげたが、醤油を何度もつくることでものにしたいそう。「ゆくゆくは、(自分で)搾れるようになりたいなあ」と笑みを浮かべる。

二つ目は艘を同世代の友人である大工さんにつくってもらったことだ。艘は部位によって使う木材が違っていたり、醤油が流れやすくなるような工夫が施されていたりする。醤油を自分で搾れるようになったときのために、艘を手に入れたそう。

三つ目は都留のつながりのなかで醤油づくりをすることだ。これまで羽野さんは、農業や餅つき、味噌づくりといったイベントとおして参加者とながってきた。「麹づくりを誰かに教える、もしくは一緒に取り組むとか、少しずつできるところから輪を広げていきたい」と羽野さん。醤油づくりが人と人とをつなげる架け橋になる日はそう遠くないだろう。

* * *

5か月前、羽野さんが醤油づくりの取材を快く引き受けてくださったおかげで、醤油

の完成まで携わることができた。羽野さんとの出会いが運んできた経験は、誰もができるわけではない。機会がなければ醤油づくりなんて体験できないだろう。醤油は生きるために必要な調味料である。醤油づくりに関わり、その経験が生きることに直結していると意識したとたん、自分は生きているという実感や充実した喜びを噛みしめることができた。

自分のことではないのに、私には大きな達成感があつた。こんなに達成感を得られたのは、醤油づくりに対する羽野さんの意気込みや活発な行動から真剣さが伝わってきて、私も全力で取り組もうと力を注いだからである。羽野さんの影響を受けて自分もこんなに熱い想いを抱けたのかと、胸がいつぱいになった。

物事をやりとげた人にしか分からないこの達成感を、私はずっと大切にしていきたい。それさえあれば、ゴールに向かってどんな挑戦でもできるからだ。

辻口いつみ(地域社会学科1年) 文・写真

上. モグラ塚

(2020 年 1 月 24 日 本学キャンパス)

本学 4 号館前(本誌編集部前)の庭に今年はたくさんのモグラ塚ができました。数えてみると 51 個ありました。

中. ベニマシコ

(2020 年 1 月 29 日 本学うら山)

スズメくらい大きさながら、その赤色の体は目を惹きます。この赤色の体はオスにだけ見られる特徴で、夏羽はよりいっそう鮮やかさを増します。この日は 2 羽観察できたのですが、どちらもオスでした。

下. テングチョウ

(2020 年 2 月 12 日 本学うら山)

暖かい日差しに誘われてテングチョウが飛んでいました。頭部が天狗の鼻のように伸びていることがこの名の由来です。今年は昨年よりも早く姿を確認しました。



フィールド

街中を冷気が覆う季節となりました。色鮮やかだった葉を落とし、木々たちもなんだか寒そうにしています。それでも地中ではモグラが、地上では鳥やチョウが活発に動き回っています。春は、もうすぐそこまで来ているようです。

本学フィールド・ミュージアム=文・写真



お茶壺道中行列とは

毎年10月の最終週の日曜日に
金毘羅神社～谷村第一小学校ま
で練り歩く。

江戸時代に徳川家将軍御達のお
茶を江戸城に運んだ採茶師の行列
を再現するもの。



行列がはじまる前、誰もが楽しめるような岩間さんの話にその場の雰囲気ながこむ。右から2目が岩間さん

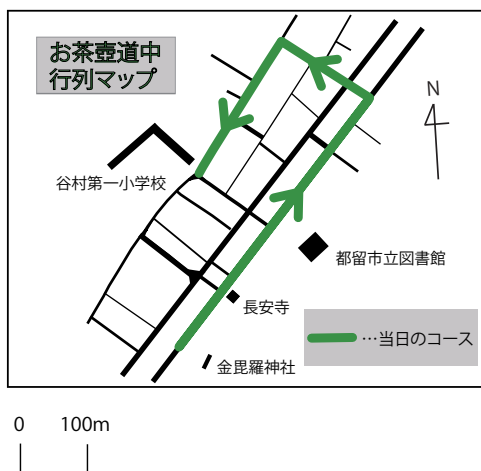
縁を繋ぐひと 後編

本誌102号ではお茶壺道中行列の成り立ちと岩間さんの地域おこしに対する情熱、20周年への思いについて取り上げた。今号ではお茶壺道中行列をじっさいに見たうえでの気づきや発見、行列の未来について触れてみたい。

20周年の行列が始まる

実行委員長である岩間さんの朝は早い。当日の朝8時前に集合場所である青藍幼稚園に向かい、行列の参加者が着る衣装の用意や当日の段取りの確認をおこなう。8時を過ぎると参加者が続々と集まってきて、衣装を身にまといはじめた。あちらこちらから「去年は奴だつたから」今年はお侍さんになれるね、「似合ってますね」などの声が聞こえてくる。どの人も楽しそうだ。

着替えを終えると部屋のなかで参加者が円になり、行列のリズムである「ドン ドン 下に居ろー」という太鼓と掛け声に合わせ、足並みをそろえる練習をした。この掛け



声は、お茶壺の行列は格式高いものだから粗相があつてはいけない。頭を下げたままそこに居なさい、という意味だそう。その後、お茶壺道中行列の事前打ち合わせを終え、「出立の儀」をおこなうため金毘羅神社に向かった。「出立の儀」とは安全に行列ができるように宮司さんにお祓いをしてもらうというものだ。動きの一つひとつに緊張感が感じられ、どの人も神妙な表情だった。参加者全



上：ゴール付近の沿道。写真に入りきらないほどの観客がいる
右・左：右ではかぶりものの調整、左では草履の履きかたを自分の手で学生に教えている



員でお祓いを受けるため、金毘羅神社の本殿のなかは人でいっぱいだ。20周年にさいして岩間さんは「たくさん縁が繋がってここまでの規模になった」とおっしゃっていた。こ

こでも多くの人との繋がりを実感できる。玉ぐし(※)を台の上にお供えし、宮司のかたのお話をうかがったら、いよいよ行列がはじまる時間が近づく。

行列を組む人のなかには学生が多く、はじめて草履を履くという学生も少なくない。それでもまず動くのは岩間さん。学生たちが見やすいように動きをつけながら草履の履きかたを教えていた。ほかの人に任せてもいいのに、と思うようなことまで率先して動く。岩間さんは「基本的に俺は出しゃばりでおせっかいだから」と自分のことを話していた。しかし前号でも書いた「誰かが頭一本出るのはなく、水平的な組織にしたい」という岩間さんの考えかたにふさわしい行動のように私には見える。

行列の魅力

午前10時すぎ、いよいよメンバーが行列の体形を組みスタートの位置に着く。観客もカメラを構えて見守る。ざっと50人以上はいるだろう。地域のかたや観光客らしき人もいる。甲府市から来たという夫婦に、どうして遠方からわざわざ都留市に來たのですか、と聞

いてみると、「お茶に興味があつて、ぜひ一度来てみようと思ったの」と話してくださった。岩間さんたちが20年かけて作り上げてきたものは着実に形になってきている。そう思うと私まで心が温かくなる。

「ドン ドン 下に居ろー、下に居ろー」。太鼓の音が都留市の中心部に響く。行列がついに動き出した。「胸張つてー」「声が聞こえないぞー」。地域の人の激励も飛ぶ。最初は気恥ずかしさと緊張が相まって、声や足並みがそろっていない行列も、地域のかたの声に後押しされて、徐々にリズムが合ってきた。それぞれが自分の役割に誇りを持っているように見える。行列は、途中休憩もはさみ約1キロを1時間半かけてゆっくりと練り歩く。そのため太鼓や茶壺など小道具などもじっくりと観客は眺めることができるのだ。休憩時間にも観客へのサービスは忘れない。どのメンバーも気さくに写真撮影や行列に関わる質問に答える。

老人ホームに通う利用者みなさんも車イスを使いコースに出て応援している。ゴールの谷村第一小学校に近づく、大勢の観客が行列を待っていた。こうして都留市のまちで

※ 玉ぐし 神の枝に木綿(コウゾの皮から作った糸)、紙垂と呼ばれる白い紙をつけたもので、神前への捧げものとして用いられる

住民や学生、観客が一体となり、この行事に関わりたいたいと願う誰もが思い思いの形で盛り上げられるのが魅力だろう。

感謝と変化

お茶壺道中行列を終えた1週間後、岩間さんに20周年の行列を終えての率直な感想をお聞きしてみた。「時間の経過とともにやつていることを実感する。準備からはじまって、会場設営や衣装準備、そのときそのときでメンバーが変わりつつもやつてきて、毎年やつているからこそこうすれば来年もつと楽になる、というように工夫できるようになつてきた。またやるんだな、やつたんだな、また来年もこういう準備をやるんだなと。こうやつて歴史ができていくんだなあと」。一言一言をゆつくりと口にする。古くからの仲間を思い返すように話す表情は穏やかだった。

参加者のかたから、『お茶壺道中行列の裏側で、こんなに大変なことをやっていたとは知らなかった。来年はぜひもつと関わらせてほしい』と言われることもあった、と嬉しそうにおっしゃる。大変なまわりの状況は知らなくても毎年朝早くから着付けをしてくれ

るかたもいるという。「いろんな角度からさまざまな関わりがあつて、このお茶壺道中行列は成り立っているんだなあって。本当につくづく痛感します」。みんなが主役になつてやつてほしい。私じゃなくて事業を手伝ってくれた人が評価されてほしい、という岩間さんの思いが、そのままこの言葉に込められている。

そして、岩間さんはお茶壺が次の世代に繋がるように、取り組みをおこなっている。昨年12月に開催された記念式典の司会を県立都留興譲館とうりゅうきやうかんこうじょう高校の放送部にお願していたのもその一環だ。小さい子どもたちにも学生にも新たな関係を築いていくのが次の30周年に向けての目標だそう。「繋がりをもつと太いものにしていくきっかけを作るために、こちらのほうから積極的にアプローチしてきた」と岩間さんはいふ。来年は行列をこう宣伝したい、校外学習の教材にこう使つてほしい、というように岩間さんには次々とアイデアが浮かぶ。これに新しい世代の人が加わったらどうなるのだろう。

「都留市には（大名行列をはじめ）素材がいっぱいあつて、これからの人が都留市の未

来を考えていく。そのとき素材としてチョイスしてもらえような（お茶壺）でありたい。それを維持していくことが我々の宿命であり、仕事じゃないかな。それが次の10年に向けての仕事」。現状に満足することなく、変化を続けていくのが都留市のお茶壺行列の文化なのかもしれない。

行列に少しでも関わつてくれた人への感謝を忘れることなく、次世代へとお茶壺を残そうと奮闘を続ける岩間さん。

前編・後編を通し、私は実行委員会のメンバーをはじめ参加した学生やお茶壺に関係してきた人にも出会えた。私が出会った人々をふくめて多くの人が岩間さんのお茶壺、そして都留市への思いにひかれて力を貸している。20年でお茶壺に関わる人は移り変わつても、変わらず岩間さんの思いがあつたから周囲の人は支え続けるのだと確信した。

気づかぬうちに人の話の輪の中心となり、周囲を巻きこみ、楽しませる。それが「縁を繋ぐひと」である岩間さんのもつ力だ。

小林史佳（地域社会学科2年）Ⅱ文・写真

センサーカメラが写した動物たち



本学フィールド・ミュージアムでは、キャンパス内の森にセンサーカメラ（赤外線を感じると自動的にシャッターが切れるカメラ）を設置して動物の調査をしています。今号では昨年11月～2月の間に撮影された動物を紹介します。前号と同じ場所で撮影しました。

本学フィールド・ミュージアム＝文・写真

1 ニホンジカ（2019年12月3日）

前号に引き続きニホンジカを撮影することができました。本学周辺で頻繁に見かけられるようになり、夜に鳴き声も聞くことができるようになりました。

3 タヌキ（2020年1月22日）

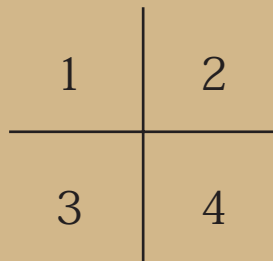
夜行性の動物で、最近では本学近辺や住宅地でも目撃されます。側溝を行き来する姿が頻繁に記録されています。

2 ノネコ（2019年11月下旬）

自然科学棟裏の森でノネコがネズミを捕食している場面を記録しました。近年本学付近ではノネコが増加してきており、森の生態系に影響を与えないか心配です。

4 キツネ（2020年2月9日）

ここ数年、ほとんど姿を見かけることはありませんでした。しかし、前号に引き続き記録することができました。





友だちが公園にあった木のまねをしていました。指先にもこだわって忠実に再現しています
@都留市中央 (2020 年 2 月 19 日)

都留の風景写真集

一向春の候ー

都留で冬を越すのは初めてでした。初めての冬をカメラにおさめたくてふだんはとおらない道を散歩してみると、冬の気配はほとんどなく、かわりに春の訪れがちらほら。季節を先取りできたので、心がおひさまのようにぽかぽかしています。

辻口いづみ (地域社会学科 1 年) = 文・写真



散歩していて見つけた、ぽつんと寂しそうに咲くスミレ
@都留市川棚 (2020 年 2 月 19 日)



ふわっと梅の花のかがりがすると思わず笑みがこぼれます
@都留市下谷 (2020 年 2 月 14 日)

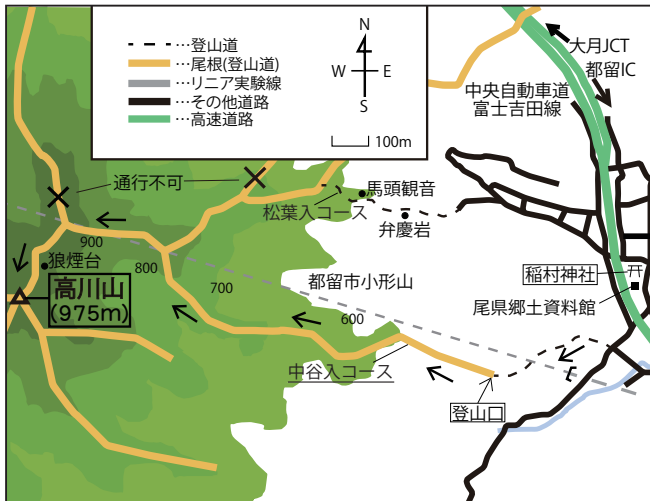


「花が咲いちゃってもう商品価値がないから」と言われていただいた菜の花
@都留市中央 (2020 年 2 月 19 日)

連載

都留の山々を歩く

最終回 高川山



高川山周辺地図（矢印は登ったコースを示す）

高川山は都留市小形山と大月市初狩町にまたがる山である。標高は975メートルで、登山道も整備されており気軽に登ることができる。再びの登山となる今回だが、私には高川山に登る理由があった。

小泉篤広（社会学科4年）＝文・写真

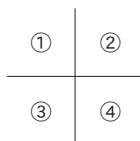
高川山への思い入れ

1月10日、午前9時40分。暖かい車内から降りると、冷たい風が頬をなでる。晴れていたが、放射冷却で気温は5℃もなかっただろう。都留市小形山の稲村神社に車を停めて歩き出す。今回歩いたコースは「中谷入コース」（地図参照）。登りの所要時間は100分と地図（※）には記載があった。

私は以前にも高川山に登っている（本誌92号参照）。再び高川山に登ろうと思ったのは、頂上から見た、目の前に広がる富士山が忘れられなかったからだ。また富士山だけでなく、自分にとって身近な地域も一望できる。

高川山には冬以外の季節にも足を運んだことがある。しかしこの山は空気の澄んだ冬に登るのが、私にとってはベストタイミング。登るなら景色のよい今だと思い立った。

案内板を見つけ、中谷入コースの入口を確認する。そこから10分ほどは舗装された道だ。この日は霜がおりたため、舗装路はどこどころ凍っていて足を取られることが何度あった。路面には、針葉樹の落ち葉が厚く積もっているところもある。舗装路とはいえ、



①中谷入コースの入口に立つ案内板。松葉入コースや古宿コースもあり、登山道が多い ②サルを捕捉した(白円内側)。サルとの距離は10メートルほど ③登山道のようす。木の根が横たわる。うまく歩幅をあわせて登る ④動物のフン。道中でこのようなフンを何度も見つけた



あまり車の出入りはないようだ。

舗装路が終わると道幅はいきなり1メートルほどまで狭まる。まわりの景色は一変し日があまり差し込まない、うつそうとした森になった。足元には石が転がり、針葉樹の落ち葉、木の根が横たわる。道の横には沢がある。降水量が少ない冬だからか、水は流れていない。本格的な登山道に入ったところで、私のわくわくした気持ちはさらに高まる。

足音の正体

歩き始めて約30分。ここである変化に気づく。自分の足音ではない、ガサガサという音が近くから聞こえてきた。しばらくその場に立ち止まっていると、音の正体がわかった。ニホンザルだ。しかも群れで行動しており、目視で4匹は確認できた。すばやいため写真にうまくおさめることはできない。冬眠しない野生動物との遭遇に、すこし怖さを覚えながらも、どこか出会えて嬉しい気持ちも抱いていた。

その後、サルのもんと思われるフンを登山中に5回も見つめた。前回、高川山に登ったさいには、コースこそ違ったものの、フンすら見つ

けることはなかった。サルの頭数が増えたのだろうか。山登りの回数を重ねるごとに、私の観察眼は養われてきた。

登山道の変化を楽しむ

枯れた沢を二度渡ると、斜面が急になる。急になるにつれて、呼吸も荒くなった。登山道にはロープが何箇所か張られている。道から足を踏み外さないように張られたのであろう。ロープにも頼りながら、登山道の端で休憩しながら進む。

道のはじめは針葉樹の森で登山道は暗々としていたが、登るにつれてしだいに広葉樹が多くなった。そのためか、道には太陽のまぶしい光が差し込む。20分ほど前まで急だと思っていた登山道も、ロープが張られているところ以外は、きついと思うほど急な登りではない。息を整えつつ、頂上を目指す。

登りはじめて約1時間。ついに、尾根道に出た。視界はさらに広がり、南西には都留市の街並み、北西には大月市の街並みが見てとれる。頂上の手前には本誌92号でも取り上げた「狼煙台」がある。台という名前のとおり、登山道よりも一段高くなっており、見晴らし



高川山山頂から南の方角を向く。この日の富士山は山頂に雲をかぶっていた。左側には倉見山、杓子山も確認できる

がよい。連絡手段の乏しかった昔はここで煙を焚いていたのかと思うと、ここは情報伝達に最適な場所だったのだろうと納得できる。

待望の山頂

1時間20分ほど歩いた。ついに山頂に到達する。山頂にはすでに先客が3人ほどいた。当初は誰にも会わないと思っていたが、私の後にも5人ほど登山者がやってきた。平日にもかかわらず、これだけ多くの人と会える山はなかなかないだろう。高川山の人気の高さがうかがえる。

荷物を降ろし、カメラを各所に向ける。「高川山」の標板、遠くの景色、眼下に広がる都留市内の街並み。高川山はほぼ全方位がひらけている。そのため、さまざまな角度にカメラを向けた。ほぼ360度の眺望。写真1枚にはおさめることができない。どこを撮っても飽きがないのはそのためだ。これが私にとって、高川山に登る醍醐味である。

撮り終えたあと、私はコンロを取り出し湯を沸かす。登った後の楽しみであるコーヒーを飲むのだ。冷えた体に温かいコーヒーがしみわたる。頂上に20分ほど滞在し、下山した。

都留の山々を歩いて

これまでの連載で、私は五つの山に登ってきた。山の名を挙げると、九鬼山、高畑山、高川山、石割山、本社ヶ丸である。なかには山頂までたどり着くことができなかった山もあった。また、いつも晴天というわけではなく、時には雨も降る。

しかし、それでも私は山に登る。それは、その山でしか出会えない景色を見て、その山でしかない体験をするためだ。地面に目を向ければ、ドングリや動物の足跡やフンなどおもしろいものがたくさん見つかる。収集癖のある私は、よく山のものを持ち帰った。反対に上を見れば、木の幹や尾根からの景色などを楽しむことができる。山登りは視点をうつすたびにさまざまな発見があるからおもしろい。

大学に入学したころは、ただ「登る」ことに集中していた。しかし、山にかよううちに「登るまでの過程」を楽しむ自分があることにも気がついた。ただ山頂を目指すことが「山登り」ではない。都留の山々から私は、登山の楽しみかたを学んだ。

沼津港から都留まで魚介を届けて34年

走りつづける魚屋さん



(2020年3月10日)

2月7日16時すぎ、富士急行線谷村町駅に「走る魚屋さん」がやってくる。本誌92号で取材した勝又民男さん（58）の言葉は熱がこもっていて力強い。仕事をもっと間近で見てみたいと思い、トラックの助手席に乗せていただいて取材をおこなった。

勝又さんは34年間、水曜日を除く平日は毎日かかさず都留市に新鮮な魚を届けている。お住まいは静岡県の裾野市で、朝5時から沼津港で魚を仕入れて2時間かけて都留市へ売りにきている。曜日によって売る場所も変えている。私は、下宿地の近くにある十日市場地区でようすしかほとんど知らなかった。

長く愛される

金曜日の魚屋さんは、16時半ごろに谷村町の駐車場から始まる。すでに4、5人のお客さんが並んでいた。「おつ、たくちゃん来たじゃん」とお刺身を盛りながら勝又さんが私に声をかけてくれた。いつも「たくちゃん」と声をかけてくれる。気分は常連さんだ。けれど、私はまだ常連としては駆け出しだ。お刺身を買いに来ていたお客さんに「お魚屋さ



右)居酒屋で食事していた人も外の賑わいを見て、魚介を買いにでて来た
 左上)谷村町駅の床屋さんで一服。世間話をしながらコーヒーで一息をついて、また次の場所へ魚を届けにいく
 左下)カーステレオには「おもちゃのマーチ」のカセットが入っている。「ものもちがいいね」と勝又さん。10年以上同じものを使っている

んに来るようになって長いですか?」とたずねると「どうかな、もう30年になるかね」という。勝又さんも「お嫁に来たときからだからそれくらいかね」という。そんな人が一人や二人ではない。なかには家からお皿を持って来てお刺身を盛ってもらう人もいた。

勝又さんはお客さんの名前をあだ名で呼んでいる。それだけでなく、いつから来ているか、いつもどんなお刺身の盛り合わせかまで覚えていて。「マグロとサーモンとブリでいいら?」と山梨県の方言を交えながら声をかけていた。すごい記憶力だと隣で聞いていて感心する。20年、30年の常連さんたちに長く愛されているのは、勝又さんがお客さんと過ごしている時間を大切にしているからなのだろう。

いいんだよ、使ってくれりゃあ

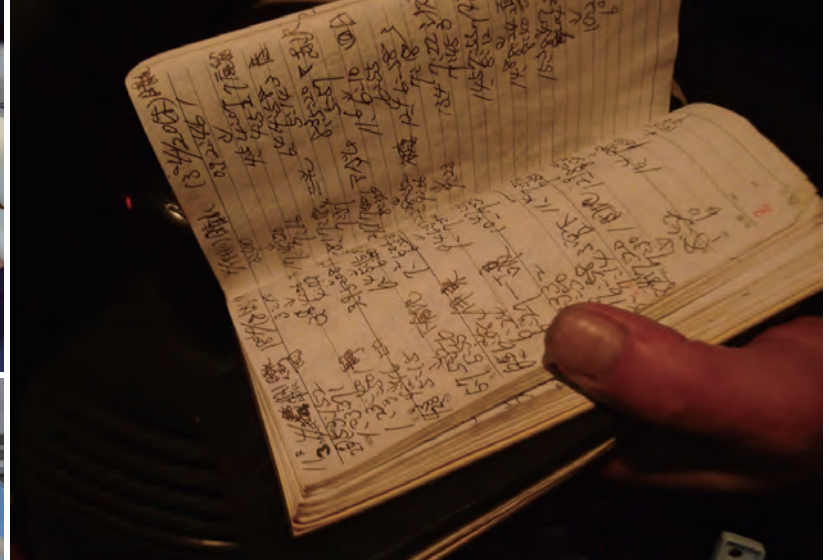
「これおばあちゃんとか持って行きなあ」と勝又さんがおつかいに来た子どもにキンカンを持たせていた。「ああいう、うちで採れたものはやつちゃう」と教えてくれた。勝又さんは、魚屋のほかに、野菜、ミカン、お茶やきのこなどの栽培、狩猟、農業、家の解体、

木の伐採、スズメバチの駆除業など、聞いているだけでクラクラするような数の仕事をしている。「そういうのは休みの日にやつちゃう」と笑いながらおつしやる。

谷村町駅でお魚を売ったあと、近くの床屋さんがいいつもコーヒーをいれてくれるそう。勝又さんの多彩な仕事に依頼が来ることも多い。それだけ仕事をやってりや大変だ、と床屋さんの店主が声をかけると、勝又さんは「いいんだよ、使ってくれりゃあ。あてにされるだけいい。そうやってみんなが潤ってくれたり、うまく回ってくれりゃいい。めしが食えりやよしとする」と話してくれた。前回取材したとき、勝又さんは「もううけはありますか」との問いに「ほとんどないね」とおつしやつていた。自分にできることを積極的に広げていき、まわりの人のためになる。人のために自分の力を使う勝又さんの生きかたがかっこいい。

33年の記録

道中にいつも勝又さんがメモしているノートのことを聞いてみた。「これね、毎日の天気と気温、どこに何時に着いたか記録してる」



右) 記録のノートは毎年1冊ずつ増えていく。いつも5時ごろには沼津港だ
 左上) 自分の家からお皿を持ってきたお客さんは、「一番古くから知ってるかもね」とおっしゃっていた。勝又さんも「そうだね、長いね」と話していた
 左下) 3000 円分のお刺身の盛り合わせ。ホタテやマグロ、サーモンなどこれでもかというほど盛られていた

と教えてくださった。この習慣はタンクローリーやバスの運転手をしていたところからのものだ。「自分の記録としてね、ずっと書いてる。そしたら、仕入れる量とか、その日どれくらい売れたとか、ノートを見れば思い出せる。昨日は寒かったとかすぐわかる」という。「たくちゃんも日記とか少しでも書いたらいいよ」と勝又さん。コッコツと30年以上書きためたノートには実直な勝又さんらしさが出ていた。

谷村町駅を出ると、次は三町商店街のやきとり屋「FUJI」の前に止まる。5人ほどの行列ができていると、やきとり屋の店員さんから「刺身を1000円分で」と頼まれていた。どうやらお店で魚屋さんのお刺身を出しているようだ。新鮮な魚をその場で仕入れられる、移動販売ならではのやりとりだ。魚を買いに来た年配のお客さんも「もう歳をとって、あんまりスーパーまで行けないけど、毎週魚屋さんが来てくれるから重宝してる」と話してくれた。毎週欠かさず届けてくれる安心感があるから、また来週も来ようと思えるのだろう。お客さんと勝又さんのあいだにはそんな信頼しあえる関係が見える。

やさしさとか思いやり

トラックを停めて魚を売る場所は、お客さんの家の前がほとんどだ。昔から厚意で置かせてもらっている。まれに場所も変わると、お客さんが足を延ばして売っている場所まで買いにきてくれるそう。「そういう人には本当に助かってる。来てくれたときにはビックリするくらい(お刺身をつくってる)」と勝又さん。「やさしさとか思いやりだからね。社会に出てもいい人に出会って、やっていくのがいいよ」と話してくださった。

勝又さんの魚屋さんに支えられている人がいるように、勝又さんもお客さんのやさしさや思いやりで支えられている。そんな持ちつ持たれつの関係がある。ほかの誰でも勝又さんの代わりにはなれない。実直で思いやりを大切にする勝又さんだからこそ、魚屋さんは今日も走りつづけるのだ。

小野地区から法能地区をまわり、最後に十日市場でトラックを止めた。私は夕飯にお刺身を買って、勝又さんは裾野へとトラックを走らせる。私が買ったお刺身には、サービスマグロが乗っていた。

都留たまゆら



2019年4月11日 本学うら山



2019年11月 都留市田野倉

「玉響」^{たまゆら}とは、ほんの少しのあいだという意味です。都留にいた期間は数年という短いものかもしれませんが、それでも、私たちはここでたくさんものを見て、たくさん感じました。これからこの地を旅立っても、都留の面影はいつまでも心のなかに残るように思うのです。

『フィールド・ノート』編集部4年生Ⅱ文・写真

3	1
4	2
5	



2019年5月3日 都留市田原

1. ある晴れた日の朝、友人と焼き立てのパンを買ってうら山でお花見をしました。早起きして朝ごはんをそこで食べなくなる場所が、家から数分歩いた距離にある。こういう時間を写真に残せたことがうれしいです。
(高橋光)



2016年7月12日 都留市つる

2. 「一目で都留だとわかる写真ってなんだろう」。そう思いながら手元の写真を見返しました。現像したフィルムには必ずといっていいほど、家や畑を縫うように走る一本の線路とそれらを囲む山々がありました。線路沿いの道も車窓に映る街並みも私の好きな都留です。
(江利そらむ)

3. 一眼レフのカメラを片手に都留を歩くようになったのは4年生になってからでした。この写真は、始めて鳥を撮ることができたものです。暖かい春の日差しのなか、夢中でカワラヒワにレンズを向けました。それ以来カメラの楽しさを知り、被写体を探す毎日です。
(杉浦茜)



2018年4月22日 都留市大幡

4. 本誌編集部に入って初めて記事を書いたのが、「カフェナチュリズム」とマスターのヒーコさんでした。ふだんは夜8時から開くカフェ。都留にはこんなにいいお店があるんだ、もっと探そうという気持ちにさせてもらいました。
(佐藤琢磨)

5. 林縁に咲いたフデリンドウを撮りました。名前は以前から知っていたのですが、なかなか目にすることができないでいました。この日、「宝の山ふれあいの里」を歩いていたとき、初めて発見しました。思わず「やった」と心のなかでつぶやいたことを覚えています。
(小泉篤広)

季節の変化

卒業する編集部員たちに都留で感じた
季節の変化について記してもらいました

はだぎむいと朝は思っている、日中になれば服の袖をまくる……。私にとって、冬から春への移り変わりを感じる瞬間です。都留では、朝一桁の気温が日中になれば、20℃を超えることもあります。服装の調整が難しく、「今日、何を着ていこう」と考えることもしばしば。春は花の季節でもあります、植物たちも花を咲かせるタイミングに迷っているのではないかと考える、今日このごろです。(小泉篤広)

るのわーるが描いた絵画のような木漏れ日が降り注ぐ季節が、すぐそこまで近づいてきました。冬から春への移り目は一番心が踊ります。厚着していた毎日からだんだん身軽になっていく服装と同じように、心まで軽くなるような気がします。年々、夏と冬が長くなっているそう。ぽかぽかの春が少しでも長く続けばいいのに。そんなことを言ったら、花粉症の人たちに怒られそうだけど。(杉浦茜)

へんに鼻がムズムズしてきたら、春が近づいて来たという合図です。季節の変わり目はいつも気分が上がりますが、春だけは少し憂鬱な気持ちも混じっています。いつからか覚えていないくらい昔から私は花粉症で、毎年この時期自分と同じく花粉と戦っている人を見ると、勝手に親近感が湧きます。花粉症のみなさん、今年もともに戦いぬきましょうね。(高橋光)

ふと木を見上げると、いつのまにか前見た姿からたたずまいが変わっています。それに気づくと、季節の移ろいを感じます。私は2年前の秋から翌年の夏にかけて1年間、木の観察をし記録しました。その経験のおかげで、葉の色の変化だけでなくつぼみの開き具合や枝の乾き具合も察知できるようになりました。落葉や紅葉だけが季節の変わる合図になっているわけではありません。木を見上げる回数が多ければ、同じ数だけ季節の変化を楽しむことができるのです。(平岡摩梨菜)

ゆきが溶けつぼみが膨らみだすころ。寒さで固まっていた体もほぐれ気持ちにもゆとりが生まれます。気温の暖かさにつられるようにして活動をはじめ、動植物に出会うたびに自分自身と重ねずにはいられません。身も心も軽くのびやかになるのは人も自然も同じなのだと思います。(江利そらむ)

かんだんさが激しくなると、だんだんと季節が変わっているのだと気づきます。三寒四温という言葉のとおり、少しずつ暖かくなるとやっと春かと嬉しくなります。今年は3月5日が啓蟄^{けいちつ}の始まり。私の好きなヒキガエルが冬眠から外にでてくる時期ともいわれます。冬の寒さをがまんして、ちょっとずつ布団からでる時間を短くしたいものです。(佐藤琢磨)

らふな服装ができる暖かさになってくると、季節の移り変わりを実感します。寒がりなうえに、地元よりきつい都留の寒さ。冬場はコートも合わせて6枚くらい重ね着をしています。これだけ着ていると服の重みだけで肩がこるような気がします。しかしそれでも寒さを感じるのも、もはや冬が過ぎ去っていくのを期待するしかありません。(小俣溪和)

次回予告



木とともにある記憶(仮)

2020年6月発行予定

都留を、観察し、記録する

FIELD
NOTE
no. 104 Mar.

発行人

北垣憲仁 (48)

統括編集者

西教生

編集長

平岡摩梨菜 (46)

宇佐美温加 (6-7,8-11)

副編集長

風間悠花 (1,12-15,24-25,48)

編集

小俣溪和 (2-3,46)

江利そらむ (44-45,46)

小泉篤広 (38-40,44-45,46)

佐藤琢磨 (41-43,44-45,46)

杉浦茜 (31,44-45,46)

高橋光 (44-45,46)

小林史佳 (32-34)

辻口いづみ (26-27,28-30,36-37)

深沢有佳 (16-19,26-27,46-47)

山城美結 (26-27)

山本義城 (26-27,35)

渡邊唯 (4-5,20-23,26-27)

ロゴデザイン

工藤真純

[] は編集担当ページ

FIELD・NOTE no.104

発行日：2020年3月31日

発行部数：700部

発行・編集：

〒402-8555

山梨県都留市田原 3-8-1

都留文科大学

地域交流研究センター

『フィールド・ノート』編集部

E-mail : field-1@tsuru.ac.jp

バックナンバーは都留文科大学地域交流研究センターにありますので気軽にいらしてください。

森の動物観察日誌①

ムササビの巣箱に入り込むテン



写真はすべて 2020 年 2 月 1 日に撮影しました。

本学にはムササビが暮らす森があります。スギやヒノキの植林地にもかかわらず、ムササビをはじめさまざまな動物が暮らしています。2020 年 2 月には、テンが巣箱から顔をのぞかせました。テンは木登りが得意です。

じつはムササビの天敵のひとつがテンです。この森では巣箱を作ったことで不用意にムササビがテンに襲われないような工夫をしてきました。テンが木に登れないようにトタンを巻くのもその一例です。それでもこうしてテンが巣箱に入ってきます。安心してムササビが子育てをできるような、さらなる工夫を考えてみたいと思います。

フィールド・ミュージアム

「都留フィールド・ミュージアム」とは？：私たちのフィールドは、特定の地域に固定はしませんが、とくに都留市を拠点として富士山とその山麓、桂川（相模川）流域に注目して活動しています。

名称について：大学だけの取り組みではなく、広く市民と共有し、地域に開かれた交流を育みたいという思いから、「都留フィールド・ミュージアム」という表記を用いています。本学の地域交流研究センターが、この活動を担っています。