

都留を、観察し、記録する

FIELD NOTE

no. 95 Dec.

特集

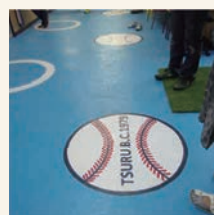
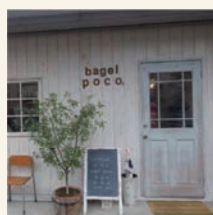
看板

かんぱん

CONTENTS

特集
看板
かんばん

22	20	18	16	15	13	10	08	06	04		
金山の神楽（前編）	連載 都留の山々を歩く 第6回 本社ケ丸	「おれ、勝負をかけてみたい」	都留の月見いろいろ 後編 二十六夜山へ	ムササビ観察日記	コラム 看板みつけ	喜んで笑ってもらう	愛されるヒト	都留の牛乳屋さん	魚屋さんの厚焼き卵		
45	44	42	40	38	36	34	32	30	28	26	24
FIELD·NOTE NEWS	都留の風景写真集 〜初秋のおり〜	フィールド暦	連載 こてんさんぽ 第2回 もみじ	ながく花を楽しむ	「大したことないですよ」	てくてく都留さんぽ NO・3 都留の小さな秋さがし	ベーグルから広がる輪	連載第1回 木に学ぶ春夏秋冬	好きをかたちに	積みもり続ける画材と世界	66年の歴史を継いでいく





Benichan
Tsuru

煎りたてのコーヒーを
賢く小売りいたします

特集

かんばん

看板

喫茶店や、居酒屋さん、
魚屋さんに雑貨屋さん。

どのお店にも看板はかかっています。

けれど、ふだんまちのなかで

看板をじっくり見ることは

あまりありません。

看板を気にしながらまちを歩くと
どんな楽しみがあるのでしょ。



魚屋さんの 厚焼き卵

長尾泉（初等教育学科4年）＝文・写真

「一番おいしく見えるように焼いてね」

たかおちょう
高尾町通りから一本隣の道を歩いていたとき、
ある魚屋の前で足が止まった。一枚板から飛び
出すように力強く「魚政」の文字が躍る看板。
あまりにも格好良かった。

お店とともに歩む看板

10月9日の昼下がり。お店にうかがうと、白い割烹着を着た山田政秋さん(71)とエプロン姿の文美子さん(68)が出迎えてくれた。お二人はゆつくりとお店の話を聞かせてくれた。

お店の歴史は東京から始まる。先代の山田長政^{ながまさ}さんは、東京にある兄の魚屋「魚政」を手伝っていた。その後、生まれ故郷である都留市^{やましろ}谷村地域で魚屋を始めた。それが今の「魚政」だ。

看板が完成したのは昭和49年のこと。なんとこの看板は手作りだという。先代の長政さん、政秋さん、そして店と一緒に手伝っていた政秋さんの弟さんの3人で1枚の板から作ったのだそう。デザイン学校にかよっていた弟さんが文字を描き、それを3人の手で彫り上げた。お店をつないできたその手で、この看板はできあがったのだ。

時代の波はここにも

「魚政」の店頭にあるガラスケースのなかには、東京都の築地市場から仕入れた魚やお惣菜が並んでいる。お祝い事やお葬式を各家でやっていたころは、魚を料理して届けていた。それが看板にも書いてある「仕出し」だ。そのころは自転車に乗って移動販売もしていたそうだ。今のお客さんは昔からの常連さんばかり。お祝い事もお葬式も家ではなくホールでやってしまうから、仕出しも少なくなったという。

看板料理は「厚焼き卵」

「魚政」が創業当初から作り続けている看板料理がある。それが「厚焼き卵」だ。味付けや焼くための道具は先代から引き継いできた。

いつもは店頭に2、3本置いてあるのだが、年の暮れになるとそうはいかない。「正月にはこれがないとだめ」というお客さんがいるため、



厚焼き卵を見ているだけで、ほおが緩んでしまいそう(2017年10月12日)

暮れの3日間だけで350本くらいの数を焼くという。「朝の3時ごろから準備を始めて、寝静まった町に卵を割る音が、こつくんこつくんと響くのを気にしている焼く」。政秋さんの言葉を聞いて、年末の忙しい朝が始まるようすを思い浮かべた。別の日にうかがうと、特別に焼くところを見せてくださった。使い込まれて持ち手が黒くなった卵焼き器を、これまた年季が入ったガスコンロにかける。火加減を調節するねじをいじっていないのに毎日火の強さが違うそうだ。それに

よって卵を入れる時間やひっくり返すタイミングを調整する。まるで長年の相棒に政秋さんのほうが足並みをそろえているようだ。「顔色(焼き目)がいつも違うんだよ。模様がね、いつも違う。だから『今日のは最高に良くできた』っていうのがなかなかない。同じように焼いているのに。不思議だよねえ」。卵をひっくり返しながら政秋さんはいう。「一生のうちに何枚焼くか」。そしてはつと笑った。

* * *

政秋さんと文美子さんは焼きたての厚焼き卵をおみやげに持たせてくれた。つやつやの表面にうつとり見とれながら口に運ぶ。口のなかで出し汁のきいた甘さがぶわつと広がる。食べているあいだ、わたしはガスコンロの前に立つ政秋さんの姿を思い出した。「一番おいしくなるように」。そんな想いがこもった看板料理なのだから、おいしいわけだ。



都留の
牛乳屋さん

牛乳屋さんってどんな仕事なのだろう。ツルのマークがかわいい看板に惹かれ、「都留牛乳」をたずねた。
南條新（初等教育学科4年） 文・写真

大正から続く牛乳屋

10月4日と11月2日に、「都留牛乳」で働く杉本公子さん（58）からお話をうかがった。「都留牛乳」の創業は大正8年。牛乳を売り続けている家なので、「精乳舎」という屋号（※）がついている。現在は牛乳の製造をやめ、仕入れた牛乳を都留市の家庭に届けている。

かつて「都留牛乳」の敷地内には牛舎があったそうだ。その牛から搾った乳で牛乳を作り、自分たちで瓶や紙パックに詰めていた。30年ほど前に公子さんがここへ嫁いだときには、すでに牛舎はなかったという。平成に入って先代が亡くなり、平成



外には牛乳ケースが積まれている。「都留牛乳」と書かれたものもあった（2017年11月8日）

15年からは仕入れた牛乳を販売するようになった。昔は10人ほどで働いていたが、いまは公子さんと夫のお二人で働いている。

平成10年ごろまでは、「都留牛乳」で作った製品を本学の学生食堂で売っていた。学生食堂に瓶や紙パックの牛乳を卸し、ガラス張りの冷蔵ケースに並べていたとおっしゃる。牛乳のほかには「都留コーヒー」というコーヒー牛乳も作っていた。コーヒーを作るたびに、工場内はこ

うばしい香りでいっぱいになった。最近ラジオで本学の卒業生がインタビューを受け、都留市の思い出について聞かれたそうだ。そのとき卒業生は「都留コーヒー」と答えたという。公子さんはしみじみと「それは嬉しかったよね」とおっしゃった。

なにがあっても届ける

どこまで牛乳を届けているのかうかがうと、「都留は全域」とおっしゃる。都留市の隣の西桂町にも届

けていて、いまお客さんは500軒弱くらい。牛乳を作っていたころは1000軒ほどのお宅に牛乳を届けていたそうだ。

牛乳配達には朝の4時半くらいに始まる。近くのお宅から届け、車で2時間ほどかけて都留市内をまわる。それが終わると保育所などの施設へ届ける。牛乳は午前中のうちに配り終えるそうだ。水曜・金曜・日曜にまわる地区、火曜・木曜・土曜にまわる地区というふうに、地区ごとに曜日を割り当てて届けている。

仕事で大変なことはなんだろう。

公子さんは「雪でも台風でも、休むことはできないね」とおっしゃる。天候が荒れていても、自分の体調が悪くても、毎週決まった日に届けている。「牛乳配る責任があるよね」と公子さん。嬉しいことについてたずねると、届けに来るのを待たせてくれるお客さんがいることだという。「都留牛乳」には長いあいだ牛乳をとり続けているお客さんが

多いそうだ。だから月末の集金のサイクルを知っていて、公子さんたちが来るのを待っていてくれるかたがいる。そして世間話をすることもあるそうだ。「配達が遅れて」「来ないよ」って電話くれる人のほうがりがたいよね」ともおっしゃった。

最後に工場の看板についてうかがった。いまの看板は30年以上前からあるとおっしゃる。看板屋に作ってもらったものだそう。ツルのマークは創業時から使われているもので、牛乳を作っていたころの瓶にも印字されていた。

「都留牛乳」では長年お客さんに牛乳を届け続けている。なにがあっても届けることが、きつと牛乳屋さん



あい 愛されるヒト

やむらまち
谷村町駅周辺はレトロな雰囲気があり、すぐ近くの公園からは子どもたちの遊び声が聞こえてくる。その公園の向かいに、レンガ造りと青い屋根が特徴のスナック「^{うか}雨花」がある。店主は「雨花のママ」こと坂場^{さかば}ちよ子さん(80)だ。この場所でお店を始めたのは昭和48年。今から44年前のことだ。

今村遥香(社会学科4年)=文・写真



看板のカクテルは

10月23日、あたりがすっかり暗くなるころ「雨花」を訪れた。向かいの公園は日中と打って変わって静まり返っている。「雨花」のおもてにあるランプにはオレンジ色のあかりが灯り、独特な雰囲気を出している。道路に対して斜めに少し奥まっているドアを開けると、ママが迎え入れてくれた。さっそく看板についてお話をうかがった。

屋根の上に乗っている看板に「カ

クテル」の絵が描かれている。これはオープンした当初、カクテルが「雨花」の売りだったからだ。現在はママ一人で店を切り盛りしているが、昔は本学の学生アルバイトが沢山いたという。そのときの写真を見せてくれた。五人の女の子が揃いのエプロンをして、カウンターの中でシェイカーを構えポーズを決めている。「この子は今東北で先生をしていて、この子は今も年賀状をくれて……」と一人ずつ私に紹介してくれた。

ママは店を始めてから、東京都の

サントリースクールでカクテルの勉強をして、学んだ技術をアルバイトの学生たちに教えていたそう。現在は水などで割る「お手ごろなお酒」がメジャーになり、カクテルをつくる機会はめったになくなってしまった。

店を始めたころは現在のようなレンガの洒落た店構えではなく、ただの板でつくられた店だったそうだ。それから少しずつ改装していき、現在のようになった。「なった」というと、現状に満足しているように聞こえるが、ママにそんな気は一切なさそうだった。「自分で何でもかんでもしちゃうの」とママ。店内のグラスケースに装飾されている紅白の造花のバラは、店内を華やかにしている。これはママが都留市四日市場のホームセンターまで自転車をこいで買いにいき、取りつけたものだ。

屋根の下には「雨」のしずくのようない白い装飾がある。店名にちなん

でつけたのか尋ねると、ママは意外なことだったらしく、「それはあなたの素敵な感性ね」と褒めてくれた。

ママの愛しいひと

ママは三人きょうだいの末っ子として富士吉田市の商家の娘に生まれた。20歳のときに、両親の反対を押し切り、恋愛結婚をした。ママが若いころは、両親が決めた人とお見合い結婚するのが「当たり前」であつたから、当時は珍しいことだっただろう。結婚を巡って、両親から勘当されてしまったそうだ。

ママが26歳のときに、長男を授かった。それから一家三人で都留市に移り住んだそうだ。旦那さんは東京都の人であつたので、一家にとつて都留市は馴染みがない土地だったという。

その数年後、旦那さんはガンを患って30歳の若さで亡くなってしまった。それから息子さんを育てるために、日中は割烹料理屋でアルバイト、

(※) 作詞：高橋掬太郎 作曲：池田不二男／1960年／日本コロムビア

夜はスナックで働き、生計をたてた。

ママは急に立ち上がって、カバンのなかのお財布を取り出し、1枚の写真を私に差し出した。それは家族写真だった。旦那さんが亡くなる約

1年前に撮ったものだ。旦那さんは

ママから聞いていた通り、優しさが顔からにじみ出ているような人で、笑顔でカメラのほうを向いている。

ママは嬉しそうに横を向いて旦那さんを見ている。二人のあいだに、当時小学2年生の息子さんが写っていた。私が見終わると、ママは写真をお財布の奥のほうにしまっていた。

ドラマチックな人生で

昭和に活躍した歌手井上ひろしが歌った「雨に咲く花(※)」という曲がある。以前ママに店名の由来を聞いたさい、名前があがったので聴いてみると、このようなフレーズがあった。

「別れた人を想えば悲し呼んでみたとして 遠い空に打たれて泣い

ている 花が私の恋かしら」ママは一度私に曲名を覚えてくれたとき、それ以上にも言わなかった。けれど私はこの曲を聴いて、旦那さんの思いを歌っているように感じた。

*

ママの人生はドラマみたいだ。若くして最愛の人を亡くし、まだ幼い子どもを育てるというのは、私に想像できないほどの悲しみや苦悩もあつただろう。さまざまな困難を乗り越えてきたママには、一人でもなんでもしてしまうような強さがある。けれど、強いばかりでないことも私は知っている。ママはよく「支えられて生きてきた」と言い、まわりの人に対して、人一倍感謝の気持ちを持っている。今でも昔関わった人たちのことを忘れない。私の言ったことを認めて、褒めてくれる寛容さもある。強いだけじゃないママの一面に気がつく、人生の大先輩だけれど、愛おしくなつて抱きしめたくなった。



ドアの前に立っているのがママ。いつも背筋がピシッと伸びているので、ママに会うと毎回自分の猫背が恥ずかしくなる(2017年11月10日)



入り口。戸のガラスの絵と文字はカさんの娘さんが書いたそう(2017年11月22日)

喜んで笑ってもらう

「焼き鳥屋この裏」と書かれた小さな手書きの看板を発見した。場所は都留市上谷^{かみや}にある「和食レストラン夢庵」の裏の十字路だ。ある日、そこにあった看板がひとまわり以上大きいものになっていることに気付き、気になって行ってみることにした。

左：ねぎま(塩)。「ねぎ」は玉ねぎ。塩加減も鶏肉の柔らかさもちょうどいい(2017年11月27日) 中央：「和食レストラン夢庵」の裏の道にある看板(2017年10月17日) 右：「何この黒いの!？」と思った大根の煮物。だしがしみていておいしい(2017年11月22日)



10月17日、店主の錦織力さん（44）にお話

にしきおりつとむ

をうかがった。ほぼ初対面なのに、まるで部
活で打ち解けた先輩のように親しみやすい。
「いなかっぺだからさ、気を遣わないんだよ
な」と力さんは言う。

力さんは都留市で生まれ育った。高校を卒
業してからは5年ほど東京都の寿司屋で修行
していたそう。その後はご実家の「にしき寿
司」でずっと寿司を握っていた。それから「に
しき寿司」は現在の「にしき」に名前を変え、
昼は定食やそばも提供する居酒屋になった。
力さんは一人で店をやってみたくて、1年半
前から「にしき」の裏で「焼き鳥 喜笑。」を
始めた。いま「にしき」のほうはおもに力さ
んの奥さんとお母さんが切り盛りしている。

全部自分でつくった

「焼き鳥 喜笑。」はもともと車庫だったと
ころを改装して店にした。コンクリート打ち
から店内のテーブルづくりまで、全部力さん
とその友人の手だけで成し遂げてしまったと
言う。買ったものは入り口のドアと窓、一つ
ずつだけ。トイレのドアと、店と厨房を仕切
るドアは建物の解体現場からもらってきた。



店内のカウンター席。椅子は酒のケースをひっくり返してつくられたもので、意外と座りやすい。テーブルはまだ新品同様で、上に置く焼き鳥やビールが映える（2017年11月22日）

「焼き鳥 喜笑。」はとても小さい店だ。車
1台が入るくらいのスペースしかない。カウ
ンターに椅子が6脚、テーブルに椅子が4
脚。「人を使えば安くできないしき、この大
きさが一番いいよ」と力さんは言う。店には
予備のテーブルを一つ入れて最大25人まで入
れる。満席になればお客さんが自分でビール
を注ぐこともあるそうだ。

その名のとおり

「みんなでわいわい騒ぐ店にしたかったか
ら、喜んで笑ってもらって、帰ってもらいた
いから『喜笑。』って名前にした」と力さん
は言う。ちなみに「喜笑。」と「。」がついて
いるのは、店名の文字の画数を占ってもらっ
たときに、もう一画あったほうが良いと言わ
れたからだ。

私がお客さんの立場で「焼き鳥 喜笑。」を
訪れたとき、店全体が一つの話題で盛り上が
ることがあった。たまたま同じ時間に同じ店
にいただけの人たちと、他人の垣根を超えて
話せると居心地がいい。力さんが思い描いた
とおりの店になっていると感じた。

「焼き鳥 喜笑。」の看板をよく見ると、営

業時間が「Pm 5:00 位〜Pm 10:00 位」と書かれている。じつはあえて「位」と書いているそう。力さんは閉店時間を理由にお客さんを帰らせたくないようだ。一番長くて朝5時近くまでお客さんがいた。「力さんの先輩とか後輩とかなんて12時まわっても、『まだこんな時間じゃん』とか言うからね。オイオイオイこんな時間だぞって言うけど」と、そのときを思い出しながら笑って話す。力さんがお客さんを帰らせないのはなんとなくだそう。でもそうしているのはきつと、「喜んで笑ってもらって、帰ってもらいたい」想いからきているのだろう。

変わる看板

こだわっていないという「焼き鳥 喜笑。」の看板は意外に奥深い。「毎日同じ道とおつてるとき、看板つて目に入らなくなるっしょ？ ぼろくてもなんでも木でも、段ボールでもいいから書き換えて変わると、人間つて目がそっちに行くんだよ。」「焼き鳥 喜笑。」の看板は3か月に1回くらい書き換えているそう。私が初めてこの店に行ったきつかけも、看板が前より大きいものになっていて気にな

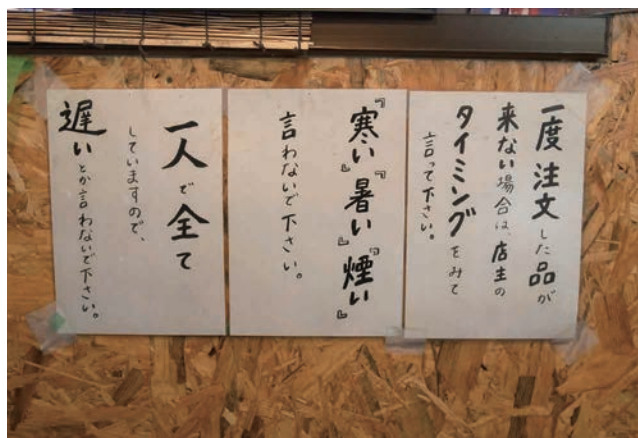
り出したからだ。力さんの集客戦略にはまっていたのを知って私は笑った。

「で、うまく書かない。いい看板だと、飽きるから。前なんて、子どもに書かせたりした。こうやって書けつてさ。看板ちゅうのは飽きちやうからさ、いい看板はいらないんだよ。ふざけた看板くらいのが目立つ」私はなるほどと思った。力さんは自分の経験やひらめきから、目に留まる看板をそれとなくつくってしまう。「こだわっていない」「適当につくつた」と言つた看板は、私から見ると魅力たつぷりだった。こだわっていないことが、「焼き鳥 喜笑。」の看板のこだわりなのだろう。

* * *

業者に頼まないで店をつくつたことも、看板を書き換えていることも、なんでもないことのように力さんは話す。でも私はなんでもないと思えなかった。力さんのアイデアは内装や看板にもあらわれていて、お客さんを楽しませている。力さんの人柄もこの店の魅力も、お客さんに「喜んで笑って帰ってもらいたかったから」という力さんの言葉が物語っている気がした。

窪田りさ（社会学科3年）＝文・写真



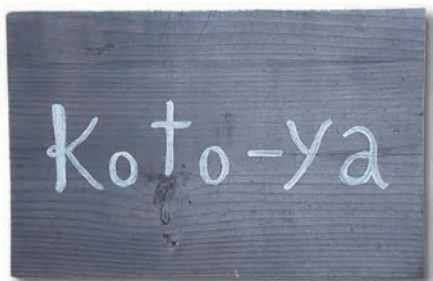
左：トイレのドアノブ。回す方向に戸惑ってしまいそう（2017年11月22日）
中央：ドラム缶でできた薪ストーブ。入り口付近にあり、外の寒さから守ってくれる（2017年11月27日）
右：初めて見たとき、「こんな注意書き張っていいんだ」と思って笑ってしまった（2017年10月17日）

コラム

看板みっけ

あんなところやこんなところで見つけた看板を、ちょっとしたエピソードとともにご紹介します

『フィールド・ノート』編集部=文・写真



koto-ya

「時が止まっているような、落ち着いた雰囲気のお店にしたい」。カフェのなかの雰囲気に合わせて店主の女性が作ったそうだ。今年でまだ3年目の看板は、これからどんな顔になっていくのだろう

(2017年11月22日 都留市田原)



おしゃれと化粧品の店 ボンジュール

緑色が特徴でアクリル製。亡くなられた旦那さんはお客さんを第一に考えるかただった。そのため看板を見るお客さんの目に優しいものを、と考えて緑色を基調にしたそう

(2017年10月27日 都留市中央)



中華料理店 龍苑

看板は40年前に都留市内の業者さんに頼んで作ったそうだ。細い道の奥まったところにある、思わず足を運ばずにはいられなかった。おすすめの料理は唐揚げだ

(2017年10月27日 都留市中央)



ヘアースタジオ まねきねこ

子どもから大人まで読めるような名前を、ということで「まねきねこ」と名付けられた。木でできた看板は、この店を一人で営んでいる女性のお手製である

(2017年8月4日 都留市上谷)



本誌3ページの看板写真は本学近くの「Buncham tsuru」のもの。
ハンカム ツル
ドアをあけるとマスターが迎えてくれる(2017年10月31日)

特集まとめ

かんばん

看板

まちへ繰り出して看板を探してみる。

駅周辺、商店街、路地裏……。

看板を見つけて立ち止まっては、
お店のことについて想像する。

あの一枚板の看板には、強いこだわりを感じる。
だいぶサビている。ずっと昔からあるのだろう。
あのお花のマーク、店名にちなんているのかな。
この看板、前と変わってる！

看板をじっくりながめて想像すると

お店に入るのがいつも以上に楽しみになりました。

看板を気にしながら、

まだ入ったことがないお店に思いをはせる。

そんなまち歩きもいいものです。

ムササビが巣立ったよ！

ムササビ 観察日記

-4年目-

2013年、ムササビライブカメラを二つの巣箱に取り付けました。本学ホームページ (<http://www.tsuru.ac.jp>) では『ムササビ観察日記』のブログを更新しており、ムササビのようすをご覧いただけます。ここでは8月から10月のムササビのようすを紹介します。

本学フィールド・ミュージアム=文・写真

① 8月18日 子どもを連れて巣箱にきた



親が2頭の子どもの、1頭ずつくわえ2回にわけて巣箱にやってきました。今年4月(93号参照)もそうでしたが、別の場所で生んだ子どもを巣箱に運んできたようです。この後親は巢材を巣箱に運びこんでいました。

② 8月23日 授乳しているようす



親が外に出ているとき、子どもは2頭でくっついて丸くなって寝ています。親が帰ってくるとお腹の上にのり、乳を飲み始めます。このころは親のお腹の上で寝ているようすがよく観察されました。

③ 10月3日 外のような気がなる子ども



子どもたちも大きくなり巣箱の壁面をよじ登るようになりました。9月くらいから登り始めましたが、そのころは親も心配なのかあまり上までいかにように、登りすぎると子どもを下に戻していました。

④ 10月13日 子どもたちが外に出る



初めて子どもたちが外に出るようすが観察されました。親が出たすぐ後に1頭が外に出て、1時間ほど後に2頭目の子どもも外に出ました。この日はまだ巣立ちではなかったようで、次の日の朝には巣箱に帰ってきました。

ムササビの巣立ち

10月23日に巣箱を確認するとムササビの姿がありませんでした。子どもたちは無事に巣立ったようです。その数日後、日中に巣箱を確認すると親子3頭で寝ている姿を見ることができました。巣立ってからも、ときどき巣箱に帰ってきているようです。4月にはテンにムササビを食べられてしまいましたが、今回は木にトタンを巻くテン対策のおかげかムササビの成長を最後まで見ることができました。来年もムササビたちのようすをお伝えできるよう、巣箱のまわりの環境を整備していきます。

都留の 月見 いろいろ

後編 二十六夜山へ

都留のまちなかを散歩して見つけた、つきまち月待
信仰に関する石碑。そんな石碑が山の頂上
にもあるそうだ。「月の光だけを頼りに登
山した人がある」という二十六夜山に、信
仰の名残はあるのだろうか。

山内利奈（社会学科3年）Ⅱ文・写真
関唯伽（社会学科1年）Ⅱ写真



2

6:47 登り始めはなだらか

入り口から30分くらいはこのような平坦な道が続く。まわりの木々も等間隔に生えていて、誰かが整備しているのかなと思わせるような光景だ。これなら月の光だけを頼りに登山できるかもしれない。そう思うとわくわくして足取りはとても軽くなる



1

6:40 二十六夜山の入り口

7月7日の早朝、都留市戸沢地区に到着。二十六夜山には入り口が二つあり、今回はこちらから登ることにした。二十六夜山の方
とざわ向を示す看板はまだ新しい。かなり古い木でできた看板があるのではないかと想像していたが、金属だった

二十六夜山の昔と今

都留市には二十六夜山という山がある。ここでは旧暦7月26日の夜に、二十六夜講という月見をしていたそうだ。

10月12日、その二十六夜山についてお話を聞くために、戸沢地区の民宿「せせらぎ荘」せみまろにうかがった。オーナーである小林公磨さん（75）は、都留市内外の山々を詳しく知るからだ。「戦後のね、昭和20年以降はそんな行事（二十六夜講）なかったですよ」と淡々とおっしゃる。

戦前までこの地域では若者が中心となつてたびたび山に登り、月の出を待つて願いごとをしていた。この地域の月見も一人だけでなく、みんなで集まっていたそうだ。小林さんが生まれたころ、すでにその風習は途絶えていたため、すべて人づてに聞いた話だという。二十六夜山は山梨県の県有林で、戦後に炭焼きをしていたそう。木炭にして燃料にしたり、チップにして紙にしたり。炭を作るために山に泊まりこんだこともあったそうだ。「山にね、川があつたでしょ。昭和の中ごろまで



7:43 石の祠

沢を見つけたあたりからごろごろと岩が転がる道が続く。これはもう本格的に登山だ、と緊張しながら登った。沢を横目に登り続けると、160センチほどの岩の上に石の祠があった。薄暗い祠のなかを覗き込んでみる。すると石でできたカエルと目が合い、思わず「うわぁ」と声を上げてしまった

4



3

6:53 沢を発見

じんわりと汗をかき始めたころ、水の流れる音が聞こえてきた。そこで少し涼めるかもしれないと早足で進むと、沢を発見。水の透明度は高いし、まわりにごみが無くきれいだ。おまけに水温がかなり低く、10秒ほどしか手をつけれなかった



6

9:30 二十六夜塔のお出迎え

約3時間かかり頂上に着いた。都留市内の唯一の二十六夜塔を目の前にして、感動がこみ上げる。頂上はそこまで広くもなく、まわりの木々は生い茂り見通しがあまり良くない。着いたのは昼間だが月見を想像し、空を見上げてみる。こちらの見通しも良くない。この視界の狭さゆえに月が見えたときの驚きは大きいだろう



5

8:01 アオダイショウの食事

足元をにょろにょろと黒いものが通り、驚いて身構えるとヘビがいた。私たちが写真を撮っているあいだ微動だにしない。「ほらほらカエルを捕まえてきたんだよ」といわんばかりの表情である。整備される前の山には、きっと今よりも多くの生きものがいただろう。そんな場所をひたすら登るなんてどんな気持ちだろう

二十六夜山について聞いた話は多くはなかった。山頂に石碑まで建てられたほどこの地域では盛んだった風習なのに、詳しい話は残っていない。当たり前のようになっていたから残らないのだろうか。月待信仰に限らずその地域に根付く風習は、なにも変わらず永遠に残り続けるとは限らない。私たちが神社やお寺でお参りすることも、何十年か経ったころには全く別の行事になっていたり、無くなっていたりするかもしれない。そう思うと今の風習がより特別に思えるのだ。

あそこでわさび栽培もしてたんですよ（※写真3参照）と小林さん。日照時間が短く水がきれいなため、良いわさびが採れたそう。信仰は途絶えても、このようにして山の利用は続いていた。

今から10年ほど前、林産物を得るために都留市大野と二十六夜山を結ぶ林道が作られた。登山者の数自体は増えているが、登山口から頂上まで登る人は減っているそうだ。



「おれ、勝負をかけてみたい」

江利そらむ（社会学科2年） 文・写真

民家や田畑に交じって「都留バッテリーングセンター」は建っている。周りの景色になじんだ素朴な雰囲気

はじめ

「おれ、勝負をかけてみたい」。

先代店主の一言で「都留バッテリーングセンター」は建てられた。そう言われても、バッテリーングセンターというものの自体を知らなかったと杉本朱実さん（79）は当時を振り返りおかしそうに笑った。朱実さんは先代の奥さんだ。旦那さんの一言をきっかけに朱実さんは、バッテリーングセンターについてよく調べてみたそう。すると周辺の地域にバッテリーングセンターがないということがわかった。当時は大月市、都留市、富士吉田市などで少年野球が盛

んだ。朱実さんは「応援するからやってみたら」と旦那さんを後押ししたそう。

昭和54年11月に「都留バッテリーングセンター」は開業した。先祖が代々お米を作ってきた700坪の土地を、切り拓いて建てたそう。それから平成27年まで年中無休で営業してきた。朱実さんは旦那さんと二人で遊びに出掛けることもできないほど忙しかったと話す。とくに雨の日は野外での練習ができないため、都留市内外から少年野球の子どもたちが多く訪れたという。旦那さんと朱実さんの二人では手が回らず、アルバイトを一人雇い、三人で働いていたそう。朱実さんが受付を担当し、あとの二人は機械の調整を担当したという。毎日休憩をとることができないほど忙しく、朱実さんは受付の

仕事から離れることができなかったそう。

現場に立つ

旦那さんは昨年亡くなられた。亡くなる前、バッテリーングセンターを閉めて更地になるのを見届けたいと望んでいたそう。じつさに先代は工事にかかる費用を業者のかたに見積もってもらったところまで話を進めていた。しかし、その話を聞いた息子の杉本秀樹さん（49）があわてて抗議をしにきたのだという。お店をたたみたい旦那さんとたんでほしくない秀樹さんは、互いに涙をぼろぼろ流しながら話し合っていた、朱実さんは教えてくれた。

現在、「都留バッテリーングセンター」は土日祝日のみの営業だ。朱実さんが経営者として店に立ち、秀

樹さんはその手伝いをしている。

銀行員の秀樹さんは旦那さんが亡くなられてすぐにバッティングセンターを手伝いはじめた。なぜそんなにもバッティングセンターを続けたいと思ったのか。秀樹さんにうかがうと「この商売に魅力があったからでしょうね」とおっしゃった。バッティングをして笑顔で帰っていくお客さんや、試合の結果を報告してくれるお客さんがいる。親子で続けてくるかたもいるという。そんなとき秀樹さんはこの場所が地域に根付いていると感じるそうだ。

今年で38年目のバッティングセンターをこの先とり壊すか、続けるかを見定めたいという気持ちもあるそう。手伝いをしてお客さんと接しながら「現場に立って結論を出す」とおっしゃっていた。秀樹さんにはこの先を左右する大きな決断が待っている。自分の力を試すことも運営を手伝ううえで大きな魅力になっているようだ。

扉を開けて見えたもの

建物は甲府市にあったバッティングセンターをまねて作ってもらったという。ネットの張替が7年に1度ほどでおこなわれるだけで、外装は今日まで大きく変わったことはない。内装は秀樹さんが手伝うようになってから大きく変わった。打ちっぱなしのコンクリートがむき出しとなっていた床は、鮮やかな青のペンキが塗られ野球ボールのイラストが描かれている。待合室には野球の試合が見られるテレビが置かれるようになった。冷たい飲み物やお菓子なども販売されている。

秀樹さんに「取材するなら自分が経験しないと」と勧められてバッティングに挑戦してみた。受付で200円を払って金色のコインをもらう。初級、中級、上級とボールの速さ別にコースが分かれている。私は初級コースを選んで場内にあるコイン口にコインを入れた。コイン1

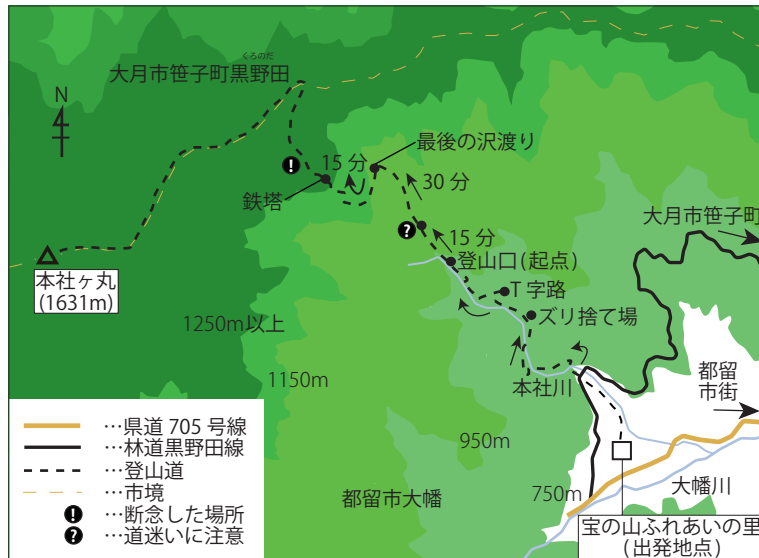
枚で25球。バットの重さにふらつきながらバッターボックスに立った。秀樹さんが球の発射口の高さを私に合わせて調節してくれる。先代のころから変わらない場内の設備を体験することができた。受付で手渡されるコインはまるで金紙に包まれたチョコレートをもたらったときのよう

にうれしいこと。コース別に分かれた扉を開けると広がる野外の景色。赤茶けたコイン入りにコインがカラシと落ちる音。常連さんになれば当たり前に感じてしまうだろう小さな体験が私には新鮮だった。

お話をうかがって、当初ひかれた素朴な雰囲気は、先代と朱実さんが守ってきた風景だと知った。今バッティングセンターは、秀樹さんの手によって変わり続けている。新たなバッティングセンターを模索して行動に移し続ける秀樹さんは、先代の姿と重なって見えた。次の勝負を見据えて着実に歩みを進めるその目は勢いに満ちている。

連載 都留の山々を歩く

第6回本社ヶ丸



都留の山々に登って、山頂からの景色や登山道での発見を楽しみたい。第6回目は都留市大幡と大月市笹子町にまたがる本社ヶ丸を目指す。徐々に気温が下がり、季節の変わり目を感じる10月中旬に、わたしは山頂を目指した。しかし途中で思わぬ事態に遭遇することになる。

小泉篤広(社会学科2年)=文・写真

宝鉾山の名残

本社ヶ丸は標高1631メートルの山である。都留市側のふもとにはかつて銅などが掘られていた、宝鉾山跡がある(左ページコラム参照)。その名残を横目に登山道を進んだ。

午前9時。出発地である「宝の山ふれあいの里」に着く。車を降りて車内の温度と外気温の差に驚く。あたりを囲む高い山々に圧倒された。

登山口までは、「宝の山ふれあいの里」の施設内を歩く。途中に「宝鉾山共同浴場跡」と書かれた看板があった。そこには大きい岩だけがあり、今の姿からは浴場があったとは思えない。浴場跡から歩いて3分ほどで黒野田林道が見える。林道からそれて、森のなかの道へと入る。

道は舗装されているが状態が悪い。石ころが点々とあり、舗装路というよりも砂利道に近い。この道は本社ヶ丸沿いに続いていく。ザアと絶え間なく聞こえてくる水音が心地

よい。まわりに生えている植物は広葉樹が多く、なかには葉が少し赤くなっているものもあった。鳥の鳴き声も聞こえる。だが水音のせいで、どの方向から聞こえているのかはわからなかった。

登山口に着くまでに、3箇所ほど道路が川の上を通る。川の水は底が見えるくらい澄んでいるが、少し白く濁っているようにも見えた。川底の石は赤っぽい。石に含まれた鉄分が酸化したのだろう。見てそれとわかる宝鉾山の名残だ。

林道から入って20分ほど歩いた。T字路を左に進むと、さらに路面の状態は悪くなる。舗装は途絶え、草が生い茂り車は通行できない状態。今は使われていないようだ。そんな道を進んで登山口にたどり着く。

登山口のすぐそばには、ぽつかりと口を開けた洞窟がある。なかから水が流れ出ている。これは宝鉾山の試掘坑(※1)だという。その内部は暗いので昼間でも気味が悪い。

※1 宝鉾山の開発にあたって、宝鉾山の有無などを調べるために試験的に掘られた穴(坑)のこと
 ※2 宝鉾石を掘り出したさいに、資源として使えない岩石を廃棄する場所



左：鉄塔から都留市街を望む 中央：沢沿いを進んでいたときに会ったヤマアカガエル 右：トリカブトの一種。花の大きさは4センチほど（写真はすべて2017年10月11日に撮影しました）

赤いテープを追って

登山道に入ると、さつそく急な登りだ。一気に汗が噴き出す。あたりはいつしか針葉樹林になっていて、足もとはずす暗い。木の枝などに巻きつけてある、登山道を示す赤いテープを追って進む。

登山道の崩落が激しい場所に来た。滑落防止のロープが張ってあったので、それを伝って進むことはできる。もし踏み外せば左脇を流れる沢に落ちてずぶ濡れだ。慎重に歩く。その後も赤いテープを追うが、登山道が沢を横切するため、テープの間隔がさらに広がる。道を見失わないよう、あたりに目を凝らして先を目指した。

最後の沢を渡った。道が沢から離れるにつれ、水音が聞こえなくなる。針葉樹の森が続く、ずっと単調な風景にわたしは飽きそうになる。沢から離れた登山道に行くこと約10分。陽の光が差し込んできた。

鉄塔に着く。登りはじめて1時間

半が経っていた。あたりは高い木がなく、遠くの山を見渡せる。ここで少し休憩。山頂を目標に、鉄塔を出発する。しかし出発してすぐに赤いテープを見失ってしまった。先を進んだら遭難してしまう。ひとまず鉄塔までひきかえした。

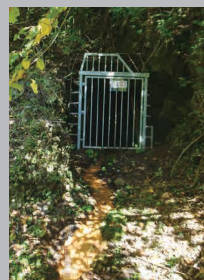
鉄塔でこれからについて考える。先に行きたい気持ちはあるが、やはり遭難しては登山が台なしである。わたしは山を下ることにした。悔しい気持ちはあるが、まずは安全第一だ。また別のルートからリベンジしようと心に決めた。

本社ヶ丸に向かう道で、宝鉾山の名残を見つけたことができた。今では静まりかえった道だが、当時は鉾山で働く人たちが行き交って賑わいがあつたことだろう。じっさいに登ってみて、働く人たちの苦労や道の賑わいに思いを馳せることができた。

コラム 本社ヶ丸登山道に残る宝鉾山跡

都留市にはかつて鉾山があった。その名は「宝鉾山」。縁起のよさそうな名前だ。今回登った道は鉾山の作業でじっさいに使われていたところだという。歴史は140年前まで遡る。1872年に鉾石が発見された。1884年から試掘が始まり、その後本格的に鉾石が掘られるようになり、最盛期には山梨県で一番の鉾山規模を誇っていた。しかし、採石量が減少して1970年に閉山となった。

閉山後40年経った現在も鉾山の名残を感じられる場所がある。試掘坑やズリ捨て場（※2）などは今回歩いたところとも重なる。試掘坑は現在立ち入りが禁止され内部のようすは外からしかわからない。ズリ捨て場も廃石とわかるものはなかった。しかし、じっさいに鉾石を掘り出していた本坑など、現存している施設があるという。そちらにも足を運んでみたい。



現在の試掘坑
(2017年10月11日)

金山の神楽

前編

神様に奉納する歌と舞を神楽という。金山神社に奉納する神楽が都留市上谷でおこなわれた。太鼓を取り付けた神楽堂(※1)をひいて地域のお宅を巡る。家のなかで舞い、庭で笛や太鼓を演奏する。神楽を見にくる人は減ったというけれど、今も神楽には活気が溢れている。前編ではお祭り当日のようすをお伝えします。

一人が舞い手、後ろの一人はしっぽもちとして布の部分を持って一緒に舞う。この布は舞い布と呼ばれる

噛まれる仕草をしてもらっているところ。獅子頭がカツカツと歯を噛み合わせる音が聞こえた

新屋さん宅で神楽を終えると毎年スイカをご馳走になる。上谷はお酒でもてなしてくれるお家が多い。家々を回るのは14時から。保存会の男性陣は15時ごろにはすでに顔が真っ赤だった

8

月6日「おかじま食品館」付

近で神楽が奏そうされていた。笛

を持った人に話しかけると笑顔で家のなかに通される。獅子が各部屋を清めながら回り、最後に和室で舞った。舞うのは三人。はじめは二人で、

終盤は三人が舞い布のなかに入り激しく舞う。この神楽は金山神社神楽保存会のかたがたによるもの。保存会は昭和49年に立ち上げられ、53年からは子どもも参加した。

神楽が終わると保存会のかたがたと見物人の私に、お宅のかたからアイスが手渡された。神楽を奏してくれたお礼にさまざまものを振る舞うお家が多い(写真右下参照)。今回は53年から保存会に参加した高尾芳久よしひささん(50)にお話をうかがった。

理由はないけど縁起はいい

神社に奉納するための舞と惣代そうだいさん、新屋しんやさん(※2)、そして新築のお宅では神楽を一通り舞う。他の家では部屋は回るけれど、神楽を奏

※1 神楽堂：太鼓を取りつけた屋台のようなもの

※2 惣代さん：神社の氏子の代表。氏子は広くいうと、神社のある地域に住む人々のこと。総代とも書く

新屋さん：昔からある家の分家をこう呼ぶそう。ここでは惣代さんの分家のこと

するのは一部分だけになっている。

19時ごろになると惣代さんのお宅で獅子舞が見られた。昼間にはいなかった近所の子どもたちもやってきて、お菓子やサイダーをもらっている。その次は新屋さんのお宅。神楽の終盤で「こんな機会ないから」と勧められて獅子頭ししがしらに囃はまれるような仕草をもらった。小さな男の子も同じことをしてもらい泣いている。それをみんながワハハと笑いながら眺める。なまはげがやってくる光景と似ていたので、「お祓はらい」の意味があるのかと思った。高尾さんにかがうと「なんかよくわかんないけど、縁起がいい感じがするんじゃない」と話してくださる。

一度きりの神楽

新屋さんのお宅での神楽が終わると、神輿みこしが置かれたお飯屋かりや（※3）の周りに人がぞろぞろと集まる。10分以上かかって準備が整うと、神輿が動き出した。力強いかけ声とともに

に法被はつぴを着た男性陣が神輿を担ぐ。

その前方で笛がメロディーを奏でながら誘導する。かけ声に合わせてお神輿と提灯ちとうちんが元氣よく上下すると、見物している人たちも楽しくなつて「がんばれ！」と声援を送っていた。数分で神社の階段下にたどり着き、階段を上っていく。狭くて段差が不均等だ。階段の横幅より大きい神輿を十数人が担いで上るのは圧巻だった。拝殿はいでんのなかに神輿が担ぎ込まれると、和氣あいあいとした雰囲気が一転し、空気が張り詰めた。

拝殿のなか、列になつて正座で待機する人々のあいだで舞が始まる。このときの舞い手の一人は今年で引退する予定のかただ。一番の舞い手だけど見納めになるかもしれないからよく見ておいて、と勧められた。神楽には教科書がなく、師匠から教えられて体で覚えるものだそう。だから形や音の入りかた、テンポが少しずつ変わっていく。この日見た神楽は一度きりのものなのだ。

神楽を見ていると「そんな遠くで

見ないで」と声をかけてもらえる。神様に奉納する歌舞うたまいだと思つと緊張してしまうけれど、保存会の人や近所の人にとってはちよつと縁起のいい儀式のようだ。かけられる言葉から、縁起のいいものを多くの人に分けようとするあたたかい気持ちが見えた。

高橋未瑠来（社会学科4年） 文・写真

神輿を率いる笛と太鼓の列が神社に向かって歩いている。子どもから大人まで、浴衣や法被、洋服など服装はさまざま。保存会のかたはお揃いの浴衣をきている。中央に見えるのが神楽堂だ

※3 お飯屋：お神輿を置いておく、休憩所のような場所（写真はすべて2017年8月6日に撮影しました）



66年の歴史を 継いでいく

写真右にあるだるまは開店したときに目を黒く塗るそう。いつも目のつく所に置いてあった(2017年11月30日)

都留市でこだわりを持ってうどんをつくられている男性がいる。お話を聞くと、いまは3代目として新しいうどんづくりに挑戦しているそうだ。

10月24日のお昼ごろ、「石原製麺所」を営む渡辺亮祐さん(36)にお会いした。ぱつと見ると20代後半に見える。渡辺さんは今年の5月10日から「石原製麺所」を始めた。名刺には、「無添加、無化調(化学調味料)で塩分を控えたうどんです」と書いてある。

始めたきっかけ

渡辺さんは昨年まで、会社員として働いていた。会社に勤めていると、自分の思い通りにいかないことも多かったそう。「自分が会社のためにはこうしたほうがいいという提案も、管理職の人にはそれは必要ないと言われる」とおっしゃる。「もつと自分を出したいという思いが強くて自営業を始めた」と話してくださった。渡辺さんの「自分を出した

い」という思いは、会社の枠に収まるものではなかったのだろう。

きっかけは奥さんの実家が製麺所を営んでいることだった。都留市で66年続く老舗「石原製麺所」は都留市駅から徒歩2分の場所にある。30年ほど前は本学の学食にも麺を卸していたそう。2代目がやめるからと、渡辺さんが3代目として新しく製麺所を営むことにした。「うどんはいつかつくりたいと思ってたけど、66年の歴史を途絶えさせたくないという思いも強かった」と話してくださった。初代から続く「石原製麺所」の名を継いでいくことを決めた。

先代まではうどんだけでなくラーメンやそばも取り扱い、都留市内に広く卸していた。しかし渡辺さんはうどん一本でいくことにした。理由を尋ねると「『吉田のうどん』が好きで、昔から、いつかうどんをつくりたいって思ってたんだよね」とおっしゃる。「まずうどんをやってみて、納得いつてうまくいけばこれから増やしていけばいい」と話す。



(2017年12月2日)



(2017年12月2日)

麺づくりでいちばん神経を使うところはどこかと尋ねると、「やっぱり、食品だから全部だね」と教えてくださった

うどんの奥深さ

製麺業を始めるまでは、麺について何も知らなかったそう。麺のことを調べていると、香川県にさぬきうどんの学校があることを知った。1週間ほどうどんの基礎知識から製麺までを学べる。さっそく行動に移して、うどんの学校の校長が講演をするセミナーに参加した。すると、都留市のうどん屋さんが紹介されていたのだ。「そのときはすごく誇らしい気分になった」とおっしゃる。その校長先生に声をかけて仲良くなり、香川県でひたすらうどんのことを学んだそう。当時を振り返って「ずつとうどんを見すぎて、うどんが嫌いになった」とおっしゃる。しかし続けて「自分が嫌いになったとしても、他の人がおいしいって言うてくれるとがんばれる。情熱を消したらなにもできない」と話してくださいました。

渡辺さんは麺の仕出しだけでなく、お店でも食べられるようにした

いと考えている。年内のオープンを目指して改装中だそう。

本物をつくる

「石原製麺所」はすべて手打ちでうどんをつくっている。特徴は塩分を控えた麺にある。「塩分量もうどんに入れられる極限まで少なくしている」とおっしゃる。渡辺さんによると、「吉田のうどん」はさぬきうどんに比べて塩分が多いそう。「吉田のうどん」に入れる塩分が水の25%なのに対して、渡辺さんのつくうどんは7%にまで抑えている。これからは健康志向になっていくと見据えて、うどんづくりをしている。

うどんの完成までは何度も試行錯誤をしたそう。強力粉を混ぜたらどうだろうか。攪拌(※)の時間を何分にしようかと工夫しながらつく。さらに、その日の湿度によって水の分量を調整したり、少し酢をいれて麺につやを出したりしているそう。「うどんづくりは難しい」と少し声を低くして話してくださいました。



* * *

試食させてもらった。もっちりとした食感で、何杯でも食べられそうだ(2017年12月2日)

私はうどんと聞くと、茹でればすぐにできて価格も安いというイメージがあった。しかし渡辺さんは「安いとか早いだけじゃない価値でも、自分のなかでつらぬく一本のものがあればいい」とおっしゃる。信念と情熱を持ってうどんづくりに取り組んでいる渡辺さんを見ると、うどんがお手軽だとはとても思えなくなってくる。66年の製麺所の歴史を継いで新たな麺づくりをしている渡辺さんの言葉には、自分で道を切り開いていく覚悟が感じられた。

佐藤琢磨(社会学科2年) 文・写真

※麺の生地を混ぜる工程のこと

積みもり続ける画材と世界



2010 年制作 / 「無題」

中村吟子^{なかむらぎんこ}さんは本学の地域交流研究センターで事務員をされている。日本画を描かれると知ったのは、絵の写真を見せていただいたときだ。絵を描く人がこんなにも身近にいるのかと驚き、お話をうかがいたくなった。

中村さんの頭のなかには絵のことで溢れている。

お話をうかがったさい、中村さんは日本画の材料から絵の具の作りかたまで一つずついいねいに教えてくださった。日本画には作品を見ただけでは分からない手間がたくさんかかっている。同じ色の岩絵の具（※1）でも粒子の大きさが色が変わってしまうこと。岩絵の具と膠^{にかわ}

※1 天然の宝石など色のついた岩石を細かく砕いて作る絵の具

※2 動物の骨や皮からタンパク質を取り出したもの。絵の具を紙や絹につける接着剤の役割をもつ



右：1999年制作 / 「無題」
左：2010年制作 / 「無題」



(※2)を混ぜて、自分で絵の具を作ることに。「結構めんどくさい」といいながらも、中村さんは楽しそうに話していた。

絵との付き合い

中村さんは高校を卒業したあと、短大へ通い日本画を描き始めたそう。「ほんとは4大(4年制大学)のつもりだったんだけど、ちよつと出だしが遅れちゃったっていうか。高校のと

きに美術部に入っていたんだけど、陶芸ばかりやっていてデッサンとか全然やってなかったんで。受験のときにちよつと差がついちやうなと思って、比較的楽なほう選んで」と笑いながらおっしゃる。

平成11年には個展を開かれた。そのときの作品数は16点ほど。個展のための絵を制作しているときはすでに本学に勤めており、絵は夜中に描いていたそう。一つの絵を完成させるのに、少なくとも1か月はかかるという。「やつぱり仕事してるとなかなか描けなくて。家のこともあるじゃないですか。だからまた今度個展するときは、きつと仕事を辞めてから。(時間ができて)じつくりできるとかと思うんだけど」と話す。

描きたいものが増えていく

中村さんの描く絵のモチーフは、見てもおもしろいなと思ったもの。人物はまだ描いたことがないそうだ。「人間だけはちよつと難しいなって

(笑)。でもペルーとかシルクロードとかね、ああいうほうの人は描いてみたいなって思ったりしてるんですけどね」という。忙しくて絵が描けないときでも、頭のなかには描きたいものが詰まっているのだ。

中村さんは東京都内の画材屋へ行くたびに、手ではもち帰れないくらい画材を買って発送してもらおうという。そうして自宅に積み重なっていく画材は、絵を描きたいという気持ちや描きたいものが積もっていくように似ている。

絵を描いていてよかったことは「自己表現ができること」だと中村さんはおっしゃる。中村さんが再び絵を描き始めるとき、積み重なった画材と頭のなかに蓄積され続けている世界が、絵となって新しい形で表現されていく。

杉浦茜(国文学科2年) 文・写真

好きをかたちに

「ロカンダ・アブラッチ」はイタリア料理のレストランだ。富士急行線東桂駅を降りて、中央自動車道の側道沿いに西桂町方面へ10分ほど歩いたところにある。佐山保幸さん（43）と容子さん（42）夫婦が二人で一から作り、営むこのお店は、二人の強いこだわりと「好き」で溢れている。

小さな仕掛け

一見ただの一軒家にも思えるこのお店は、ドアを開けると「わあ」と声が出るくらい素敵なレストランなのだ。このお店を建てるときは二人がイタリアで見た建物をイメージし、細かいところまでこだわったという。建築会社の人とは何度も話し合いを重ねた。漆喰の壁、高い吹き

抜けの天井にむき出しの梁、炎が見える暖炉。なかでも容子さんの強いこだわりが表れているのが、お客さんのようすがわかるように設けられた小窓だ。厨房と個室の扉についた小窓は容子さんの目線の高さにちょうど合うように計算されている。この小さな仕掛けの役割の大きさを、私は食事のあとで実感した。次の料理はまだかなとか、もう次の料理か、と思うことがない。絶妙なタイミングで、容子さんが次の料理やパンを提供していたことに気付いた。お店のなかに隠れている小さな仕掛けが、お客さんへのさりげないサービスへと繋がっている。

調理するのはおもに保幸さん。仕込みやデザート、接客は容子さんの



1. 容子さんのお父さんが作った野菜と、信玄鶏の燻製ハム。 2. 小窓から見た個室のようす 3. あたたかい手作りのパンは何個もおかわりしたくなる 4. お店の外観。秋は周りの田んぼが黄金色に染まる 5 やわらかい照明で落ち着いた雰囲気になる夜の店内 6. パスタ料理を作る保幸さん。黙々と作業する後ろ姿がかっこいい。(2,4は2017年10月6日、それ以外は10月11日に撮影) ※左ページの写真は、笑顔で小窓の話をする容子さん(10月6日に撮影)

担当だ。私が訪れた日のコースのメインは、富士桜^{ふじざくら}ボークのスペアリブを赤ワインで煮込んだものだった。ナイフを入れるまでもない、柔らかくてとろろのお肉。プロの煮込み料理ってすごいなあ、と感動した。二人ともイタリアの料理店で本格的に学んだ経験がある。二人が作る料理にファンが多いのも納得だ。

「親愛なる」

ロカンダはイタリア語で「旅館」という意味。遠くからきてくれたお客さんが帰る時間を気にしないで食事ができるように、泊まれるレストランのようなものをいう。今はまだ「旅館」としては準備段階だけれど、いずれは本当の意味で「ロカンダ」にするのが夢なのだそう。アブラッチはイタリア語で「抱擁」という意味で、手紙の最後に「親愛なる」のような意味で使う。「そういう気持ちでお客さんに接したいと思って」と容子さんは笑った。

空間を提供する

二人は東京の同じレストランで働いていたときに出会い、結婚した。二人に子どもができたのを転機に、容子さんの出身地である夏狩という地を選んで二人でお店を始めることを決めた。「もともと田舎でやりたいと思っていて、北海道とか長野とか、いろいろ候補はあったんですよ。でも容子が『土地勘があったほうがいい』って言うんで。なによりここは水がほんとにおいしい」と保幸さん。その土地の水には、同じ土地の食材が一番相性が良いのだという。二人がイタリアで勉強していたときに学んだその考えのもと、このお店では山梨の食材にこだわった料理を

提供している。容子さんのお父さんが西桂の畑で作る野菜もこのお店の自慢だ。

「ロカンダ・アブラッチ」で提供するの食事だけではない。「おいしい食事は当たり前。僕らはあくまで黒子^{くろこ}で、僕らが提供する食事とかこの店の雰囲気とかすべてを通して、ここで過ごす時間そのものを楽しんでもらいたい」。そう力強く話す保幸さんの隣で、容子さんは深くうなずいていた。

好きだから

二人はほかにも地域のイベントに出店したり、親子向けに手作りパスタ教室を定期的に開いたりしている。料理や接客への強いこだわ

りを貫き、それ以外にも積極的に活動する二人。どうしてそんなにがんばれるのですかと聞くと、「好きだから」と保幸さんが一瞬の迷いもなく言った。その短い言葉でも、私は聞いた瞬間にああそうか、と納得できた。お店のことを話す二人はとても真剣な目をしていて、仕事に対するまっすぐな気持ちひしひしと伝わってきていたからだ。

これから私も「好き」を仕事にしたいと思っている。でもそれはとても難しいことなのだろうという予感もある。大変なことも乗り越え「好き」に向き合う二人の姿は、私の背中を強く押してくれた。

高橋光（比較文化学科2年）＝文・写真
山内利奈（社会学科3年）＝写真





自然科学棟の屋上から撮影した本学(2017年11月7日)

連載 第1回

木に学ぶ春夏秋冬

ほとんど毎日目にする、本学に根付く木たち。自らを語らない生きものの変化に目をやると何が見えてくるのだろうか。自然観察の初心者である私にとって、山に入らずとも、もっとも身近で触れあえるこの木たちと四つの季節を過ごしてみたい。

今号では秋のようすを記録する。10月の第3週、第4週の土日、2度にわたってやってきた台風は葉の色を速いスピードで変えていった。

平岡摩梨菜(社会学科2年)=文・写真



(2017年11月7日)

ケヤキ

場所 本学グラウンド

高さ 約3メートル



木の下で
拾ったもの
約10センチ

この木が本学にやってきたのは2004年7月15日。もともと、
本学の学長をされていた大田 堯^{おおただかし}先生のご自宅の庭に植えられていたそう。このことを聞いただけでどんな木なのだろうと気になったので観察したいと思った。この木はまだ若いせいか、葉のついている部分が竹ぼうきの先のようにきゅっとまとまっている。横に飛び出すやんちゃな枝がないのが、不思議でおもしろい。ほかの木から少し遅れて、2度目の台風のあとにほんのり色づき始めた。それから1週間ほどで、写真のように全体が色を変えた。



メタセコイア

場所 本学1号館前
高さ 約9メートル



10月が始まったころは、葉の色が新緑の色に似ていてパワーを感じた。実は小さく丸いまつぼくりのような形だ。雨上がりの夜、電灯に照らされた姿があまりにもきれいだったので観察したいと思った。この木は1度目の台風がきてから色づくスピードが速くなった。葉の先から少しずつ茶色がかった黄色に変化していく。それまでは感じなかったのに、色が変わったことで足をたくさん持つ虫のように見えた。数日経って全体の色がすっかり変わったときに思い浮かんだのは、ほうじ茶だ。沸かすとおいしいお茶が飲めそうな色になっていた。

イチョウ

場所 本学1号館前
高さ 約6.5メートル



まわりの木がまだ緑色だったときから、すでに少しずつ色が変わっている。毎年ほかの木が紅葉する前からきれいな色だと聞いていたので観察することにした。10月のあいだ少しずつ色を変え、1か月間色が変わっていくようすを楽しめた。緑色から、絵の具の白色とレモン色とを混ぜたような色に変化するようすは、気をつけて観ていないと見逃してしまう。葉は宙に舞っているときはフラフラとどこにでもいってしまいそうなくらい頼りないのに、地面に落ちるときはベチッと力強い音を鳴らす。



トチノキ

場所 本学正門横
高さ 約9メートル



手のひらくらいの大きな葉を持つ木。この木の下に落ちていた実が、小さいころよく遊んでいた公園に落ちていたのを思い出して懐かしくなった。ピンポン球がへこんだようにいびつな形で、栗と似た見た目の実。この実がどうやってなるのかわりたくて観察することにした。10月の最初の台風が来るまでは、約3週間かけて葉が黄色く色づく。けれど台風の力は大きく、去ってから3日目には別人に生まれ変わったように全体が真っ黄色になっていた。2度目の台風で葉はほとんど散ってしまい、ほかの木よりも早く、幹と枝だけになった。



※後で調べるとトチノキの葉は、木の下で拾った葉が5〜7枚、手のひらのように集まった状態で1枚と数えることがわかった。

ベーグルから

広がる

輪

硬いイメージがあったベーグルは、やわらかくてモチモチ。素材を生かした優しい味がする。そんなベーグルを作っているのは、小俣百合香さん(39)。店内にはおいしいベーグルと小俣さんが作り出すやわらかい雰囲気がいっぱい広がっていた。



ガラス張りの棚にきれいに並べられたベーグル。見た目もかわいらしく、食欲をそそる(2017年10月20日)

小俣さんが4年前にオープンしたベーグル専門店「bagel poco」は、本学横の道(通称オレンジロード)を下つてすぐのところにある。

薄い水色の扉を開けると、店内はやわらかい色の照明と窓から入る陽の光に照らされている。木目調の床や棚、小俣さんが集めたお茶碗やドライフラワーなどの雑貨もあり、温かく素朴な雰囲気を醸し出している。訪れるたびに、なんだか心が落ち着く。

相手を想う

小俣さんは趣味でパンを作り始めた。20歳のときから自分のお店を持ちたいという夢があったそう。地元は大月市だが、大学があり人通りの多い都留市にお店を構えた。はじめは、パン、ベーグル、焼き菓子のお店にするつもりだった。しかし都留市内にはたくさんさんのパン屋さんがいるから流行らない、とベーグル一つに絞ったそう。



種類ごとにいいねに説明が書かれたカード。そのベーグルの特徴がすぐに分かる(2017年10月20日)

営業日は1週間のうち月曜、水曜、金曜の3日間。営業日の前日は生地を12時間寝かせてゆっくり発酵させるなどの仕込みにあてている。ひとつひとつの作業をいいねにするためにたどり着いたやり方だそう。なぜ3日間しか営業していないのか聞かれることも多いそうで、「本当は毎日できればいいんですけどね……」と、手を頭に当てて残念そうにおっしゃった。一度お店を営業しながら仕込みをおこなって見たが、充分な睡眠を取ることができず身体を壊したこともあったという。

「たくさん種類や数があると、選ぶときにワクワクするじゃないですか」。そう話す小俣さんは、お客さんのために季節の食材を使って、ベーグルを常に17・20種類店頭に並べている。わたしもベーグルを買いに行つたとき、あれもいい、これもいい、となかなか決められなかった。一人でそこまで頑張れるのはなぜだろう。ベーグルは食パンなどと比べて硬いから、小さな子どもには親しみにくい。だから、小俣さんはやわらかいベーグルを目指して作つた。「子どもからお年寄りまで幅広い年代の人が食べられるベーグルがいいな」と前から思っていて。お客さんが、『子どもがプレーンを好んでよく食べる』と言ってくれたときは本当に嬉しかった」と笑顔でおっしゃる。その姿を見ると、一人で作業をするのは大変でも、そこに楽しさを見出しているような気がした。

丸く和やかに

働いているときに心がけていることをうかがってみた。すると、「ベー

グルも丸いんですけど、あんまり角ばつたものが好きではなくて、自分も人と接するときそういうのは好きではなくて。丸く和やかにいられる空間であれいいなっていうのは心がけてます」とおっしゃった。この心がけが、小俣さんと店内の優しくやわらかな雰囲気を作り出しているのだろう。

これからのことを尋ねると、「ベーグルから広がるなにかを作りたい。ベーグルも作ってプレート(一枚の皿に複数の料理を盛り付けたもの)も作るみたい」とおっしゃった。

自分のお店を持つという夢を叶えた先に、まだまだ小俣さんは新しい夢を見つけ続けている。将来のことを語る小俣さんはキラキラしている。

「やはりベーグルは続けていくんですね」とうかがってみる。年齢的に大変なベーグル作りを、いつまで続けられるか考えることもあるそう。「でも、まだ納得いくものが作れないから作り続けたい。答えが

出ないですね、答えが出たら多分やめます」。きつぱりとそうおっしゃる。現状に満足せず、高みを目指す姿勢に憧れを抱いた。わたしも人生のなかでひたむきになれるなにかに出会いたい。

「Bagel poco」のウェブサイトにある「笑顔のわつか」という言葉は、開店当初からのテーマだという。お店に足を踏み入れるとき。ベーグルを選ぶとき。そして食べるとき。きつと訪れた人みんなが笑顔だ。

小俣さんには、飾らない自然体な雰囲気の中にも情熱があり、芯がある。そして、自分の夢と相手の笑顔の輪を広げることが目指している。訪れたことがある人にもこれから訪れる人にも、素材を生かしたベーグルと小俣さんの素敵なお人柄とおして、笑顔の輪が広がっていくだろう。

なにげない小道でも、のんびり歩けば
すてきな景色がみつかります。
あなたも都留も
てくてくお散歩してみませんか。



No.3 都留の小さな秋さがし

今回は都留市立病院
周辺の 田んぼや
寺社をお散歩しました



おさんぽした日	時間
2017年10月11日	約 1 時間
距離	散歩道
約 2.7 km	順路

100 m



願いが叶う
池として
信仰が厚い

叶AI池



弁財天

郡内領主小山田氏
の菩提寺
この本尊の薬師瑠璃光
如来の仏像は
心が穏やかになるような
佇まいでした



桂林寺

睡蓮は
5月末～
6月中旬が
見頃

竹林と紅葉と
睡蓮の池

開若宮八幡宮

金井自治会館

神社からは、
郡宮の山なみと
大幡川沿いの田んぼ
が見渡せます

車が多いので
要注意!

白隠禅師軍の
万霊塔

三尊高霊等
とありてあり玉す

宝パイパス

大幡川

大幡川沿い
には田んぼ
が広がって
います



平栗橋からは
加賀川と色づきはじめる
木々を眺めることができます

道ばたの
小さな草花が
かわいいらしい
です



加賀川
が流れる

厚原自治会館

刈り取りの
終わ。田んぼと
また緑の多い山々
のどかな景色です



塚原瑞穂(大学院文学研究科1年)「総文

「大したこと ないですよ」

はじめお話をしたとき「大したことないですよ」と志村さんは謙虚にくりかえした。私はそんな志村さんがしているゴミ拾いの活動についてますます知りたくなった。

志村さんの提案

志村壽博さん（しむらとしひろ）（80）は平成29年度の楽山自治会長である。志村さんは奇数月の第1日曜日に都留市田原の楽山自治区域のゴミ拾いを行っている。

ゴミ拾いは今年志村さんが提案して、はじめた活動だ。提案に対しての反応は薄かったが、自治会の役員や組長のかたがたと活動をはじめることができた。二人一組で楽山自治区域を三つに分ける。志村さんのグループは大学の脇からやまびこ競技場へ向かい、楽山

球場、うぐいすホールをぐるつとまわってゴミを拾う。

自分にできることを

志村さんは以前から道ばたのゴミが気になっていた。「野球場の裏のところはお弁当のゴミが山になっていたんですよ」。思い出しながら話す志村さんの顔が暗くなるたび、私はそのゴミを思い浮かべる。志村さんは会長になって、自分たちにできることはなんだろうと考えた。そのとき気になっていたゴミのことが頭をよぎったという。

ある日、本学の学生がなにか手伝えることはないかと尋ねてきたことがあったそうだ。志村さんは「1ヶ月に1回ほどゴミ拾いをぜひしてください」と伝えた。「大きいことな



左：志村さんのお庭には3本の立派なキンモクセイが植えられている。香りに誘われてうかがったのが志村さんとの出会い。お庭から話が広がるうちにゴミ拾いの活動があることを知った（2017年10月6日）右：ゴミを一つひとつ、分別していく志村さん。駐車場で車を止めてそのままついでに捨てていってしまう人が多いという（2017年11月5日）



やまびこ競技場前の駐車場のゴミ。手前にはペットボトルなどが散乱していた。駐車場の向こう側にある土手には雑誌が捨てられていた(2017年11月5日)

ら市役所にお話すればいいけど、小さいことなら自分でだつてできますよ」。

気持ちがいいから

11月5日、日曜日にゴミ拾いの活動に参加させてもらった。朝6時に集まり、「ちゃんこ両国」の脇の道からやまびこ競技場のほうまでゴミを拾う。ゴミは道の脇に隠すように

捨てられていた。目を凝らして、見つけて、拾つてをくりかえす。志村さんは軽い足取りでずんずん進み、隠れているゴミを見つけるのも早かった。すれ違う人とのあいさつも欠かさない志村さん。知らないうちに1時間歩いていた。志村さんの健康の秘訣の一つがわかった気がした。

志村さんにどのようなやりがいを感じていらっしゃるのかを尋ねた。「やつぱりきれいになると気持ちがいいからですな」。ふだんも優しい面持ちの志村さんの目がより細まる。はじめは提案に対して反応が薄かったのに、活動を1年間続けてこられたのはきれいになることの気持ちよさが伝わったからなのではないか。強制はしないのか尋ねると、志村さんはあまりいい顔をしない。純粹にきれいにしたいという気持ちを大切にしたい活動。私も気がつく疲れを忘れていた。

ゴミを拾うということ

やまびこ競技場に着くころには、燃えるゴミと燃えないゴミの両方の袋の中身が3分の2ほどずつになった。今年の春は同じところまででそれぞれ袋一つ分も集まったという。

「ゴミは少なくなってますよ」。はじめは何年分ものゴミがあつたのではないかと志村さんはおっしゃる。

少なくなったといつても、まだゴミが多く捨てられていることもある。やまびこ競技場の駐車場で私たちは驚いた。まるで駐車場がゴミ箱だと勘違いされているかのようなのだ。誰かが拾ってくれるという声が聞こえてくる気がした。来年も続けるのか尋ねると、「わかりません」という志村さん。ゴミ拾いはしなくても済むのが一番いい。じつは冬は雪が積もるため、今年の活動は11月で最後だった。来年もゴミ拾いをやるかどうかは、来年度の自治会長さんが決めるそう。

誰かが拾うだろう。そういう思いが積み重なり、ゴミの山をつくった。志村さんに出会って、自分の住むまちのようすに他人事でいたことに気づいた。「大したことないですよ」。はじめは取材するほどのことじゃないと強調していた志村さん。私も、まちのために何かをすることをあたりまえに思える人でありたい。

佐藤成美(社会学科1年) 文・写真
高橋未瑠来(社会学科4年) 写真

ながく花を楽しむ



「リエール」で作られているバラのドライフラワー。あたたかみのある色合いが、お店全体の優しい雰囲気作りに一役買っている(2017年10月16日)

長く花を楽しむ工夫の一つに、ドライフラワーがある。簡単に作ることができると知って、自分でも挑戦してみた。するとひかえめな見た目とは裏腹に、強い力を秘めているのだと気がついた。

関唯伽(社会学科1年) 文・写真
佐藤成美(社会学科1年) 写真

都留市駅の裏にある「リエール」という名前のお店。店主の三澤賢子さんがアンティークの雑貨と生花、そしてドライフラワーを販売している(『フィールド・ノート』91号参照)。初めて訪れたとき一番興味が湧いたのは、天井からひもで吊るされているドライフラワーだった。

「リエール」では、もともと生花をメインに売っているけれど残った花はドライフラワーにして売っているそう。「片付けてしまふのはかわいそうだし、(ドライフラワーにしたら)また違った魅力が出る」と三澤さんはおっしゃる。「リエール」のドライフラワーには、三澤さんの花への愛情がこめられている。

ドライフラワーというと大人しい色合いで、生花よりも目立たない印象があった。けれど「リエール」のドライフラワーには、それぞれの花の個性が出ている。陽だまりのようにあたたかな黄色のバラや、柔らかな色合いのホワイトラベンダー。近づいてみると、その花の香りをほんのりと感じられる。このとき、私はドライフラワーの魅力にすっかり惹かれていた。



「リエール」のドライフラワー。お客さんはかごから自由に好きなものを選ぶことができる。「どれにしようかな」と悩むのも楽しみの一つ(2017年10月16日)

作ってみよう

手作りのドライフラワーが部屋にあつたらいいなと思って、自分でも作ってみることにした。身近な花が姿を変えていくようすを見届けたいという気持ちもあつて、楽山公園の近くで花を摘む。自宅に持ち帰ってから茎を束ね、風通しの良いところに吊るす。あとはじつと完成を待つだけだ。

2日後、アジサイがさつきく変化していた。触ってみると、花びら一枚一枚が乾燥して、パリパリとした手触りになっている。ドライフラワーになる日はもう近そうで、早く完成しないかな、と待ち遠しくなった。花だけでなく、私自身にも少しずつ変化が



起きていた。摘んできた花を吊るすようになってから、その花に見合う部屋にしようと掃除をするようになった。花を吊るしていた玄関の掃除から始める。きれいになりドライフラワーが飾られた玄関は、帰ってきたときに心が落ち着く。気持ちにゆとりを持てるようになる、ほかの場所もどんどん掃除をするようになった。

今では、自分の部屋にいたときが一番のんびりくつろげる、と言えるくらいにきれいになっている。手作りのドライフラワーと片付いた部屋を思い浮かべるだけで、帰り道の足取りは軽くなる。ドライフラワーを作り始めただけなのに、自分の暮らしかたまで変わるものなのだと驚いてしまう。

力をくれる

ドライフラワーは長生きだ。一緒にいられる時間が長いから、これから時間をかけてますます私の生活になじんでいくだろう。そしてそつと寄り添って、心に余裕を持たせてくれる。さりげなく、けれど強い力で支えてくれるドライフラワーから、日々私は元氣をもらえるのだ。



ドライフラワーの作り方



1
ドライフラワーにしたい花を摘む。写真の花は楽山公園で見つけたアジサイ (2017年 10月 11日)



2
楽山公園で摘んできた花。それぞれ輪ゴムで束ね、そのあとひもで結んで吊るす (2017年 10月 11日)



3
作り始めてから2日目のアジサイ。色は摘んだときと変わらず、赤紫色のままだ (2017年 10月 13日)



4
1ヶ月後のアジサイ。花びらがシワシワになり、色は落ち着いた紫色に変わった (2017年 11月 11日)



完成予定図

こてんさんぽ

みなさんは春夏秋冬、どの季節が好きですか。古典の世界では、もともとも風情があるとされていたのが秋。今回はもみじを中心に、秋の和歌を紹介します。

中里真琴（大学院文学研究科1年） 文・写真

夏の暑さもやわらいで過ぎやすくなったころ。長袖を羽織って歩いていると、風に乗ってやってくる甘い香りに肩をたたかれ、つい辺りを見回してしまう。香りの正体は、少し見上げるくらいの背丈の木にちりばめられた小さなオレンジ色の花。私に秋の訪れを一番に知らせてくれるキンモクセイだ。平安時代にはまだ日本にキンモクセイはなく、和歌には現れない。けれど秋の訪れを感じるとき、私はある和歌を思い出す。秋来^きぬと目にはさやかに見えねども風の音にぞおどろかれぬる

「秋が来たと見た目にははつきりと分らないけれど、風の音に秋の気配を感じましたよ」と歌うのは、平安時代の歌人藤原敏行^{ふじわらのとしゆき}。澄み渡る空気に秋の訪れを感じることは、現代でも変わらない感覚だろう。秋の本番と言えば、やはり紅葉。11月9日のさわやかな秋晴れの午後、紅葉を探しに楽山公園に行った。遊歩道の入り口は、まるでもみじがアーチを作って迎えてくれているようで、自然と足がそちらへ進んでいった。この日はお昼ごろから大学の土をトビが飛んでいて、「ピーー

ヒョロロロー」という鋭い声が聞こえた。遊歩道を登ると空を飛ぶトビと同じ高さになり、翼を広げた雄大な姿を間近で見ることができた。遊歩道を進むと、大学を見下ろす山の斜面に鮮やかなもみじの木があった。遠くの山と青空を背景に、もみじの赤がとてもよく映える。ここで少し、この冊子から目を離して周りを見回してみたい。服、建物、雑誌など、さまざまな色が目に入るだろう。しかし今から千年ほど前の日本には、こんなに色があふれてはいなかった。貴族であれば色鮮



1 本の木でもさまざまな色が折り重なっている



遊歩道の両側にはもみじの木が並ぶ



落ちていたもみじ



遊歩道を5分ほど歩いただけでこんな景色が見られるなんて思っていなかった。私のおすめはもみじを下から覗くこと。青空を切り取る赤い葉が鮮やかに見える

上の写真の木の根元にあった鹿のフン。
落ち葉の下に隠れていた

やかな着物を着られるが、家具や書物は地味で、絵に表せる色も限られていた。そんな時代の紅葉はどんなにきれいに見えただろう。

もみじの木の下は落ち葉が敷き詰められていて、歩くとガサガサ軽い音がする。日が当たる場所はまさに真っ赤な絨毯だ。しゃがんで落ち葉を見ていると、ニホンジカのフンを見つけた。生きものの痕跡を自分で見つけるのは初めてで、ちょうどこの場所に鹿がいたなんて信じられなかった。私たちの生活を楽山公園から、こっそり見下ろしているのかなと想像してしまう。同時に『小倉百人一首』にもとられる猿丸大夫の和歌を思い出した。

奥山にもみちふみわけ鳴く鹿の

声聞くときぞ秋は悲しき

「奥深い山で、散り敷かれたもみじを踏みわけて鳴く鹿の声を聞くと、秋は物悲しく思えることだ」。

雄鹿は、繁殖期に哀愁を感じさせる声で鳴く。そのため古典の世界で

は寂しいものと考えられている。しかし鹿の息づかいを感じた私は、反対にわくわくしてしまった。

「紅葉を見るために、どこまで山を登らなきゃいけないんだろう」。初めはそう考えていた。試しに行ってみた楽山公園は、じつは絶好の紅葉スポットだったのだ。大学から徒歩5分ほどの身近なところで、色鮮やかな紅葉が見られるなんて思いもしなかった。楽山公園で紅葉が見られることを知らない友人も多く、この時期に楽山公園を訪れる人は少ないのではと残念に感じた。

小倉山峰のもみち葉心あらば

いまひとたびのみゆき待たなむ

「小倉山の峰に生えるもみじの葉にもし心があるのなら、天皇がもう一度出かけてくるまで散らずに待っていてくれないか」。

こちらにも『小倉百人一首』収録の藤原忠平の歌。もし楽山公園のもみじに心があるなら、他の人が紅葉を

見に来るまで散らずにいてほしい。

フィールド暦

2017 年 8 月～ 11 月

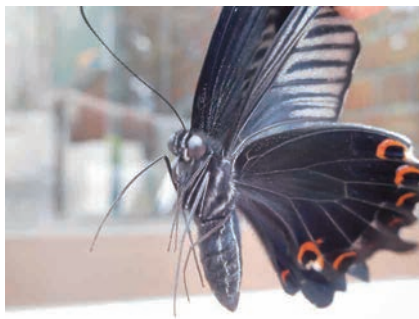
夏が過ぎて秋になり、空気も冷たくなりました。季節とともに少しずつ変化する生きものたちを紹介します。

本学フィールド・ミュージアム＝文・写真



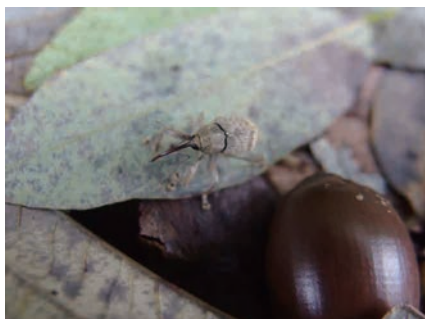
エナガ 都留市夏狩

大福のように丸くて白い鳥です。4羽くらいが藪のなかで飛び回っていました。空中でぐるりと回転している行動が印象に残りました(2017 年 11 月 26 日)



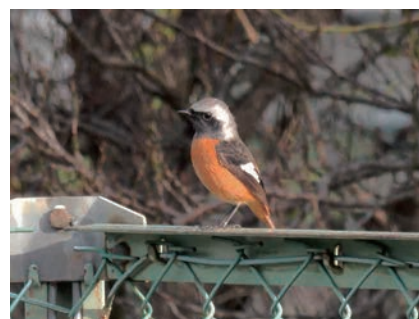
クロアゲハ 本学 4 号館前

道のはじでじっとしていたのを見つけました。じっとしていましたが怪我をしていたわけではないようです。しばらくすると飛んでいきました(2017 年 10 月 12 日)



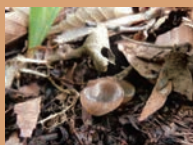
コナラシギゾウムシ 楽山公園

楽山公園でドングリを拾っていたときに見つけました。長く伸びた口先が特徴的です。このゾウムシも私と同じようにドングリを探していたのでしょうか(2017 年 10 月 20 日)



ジョウビタキ 都留市田原

秋から冬にかけて見られるようになる冬鳥です。腹が濃いオレンジ色なので雄です。毎年この鳥が訪れたのを知ると、冬の到来を感じます(2017 年 11 月 4 日)





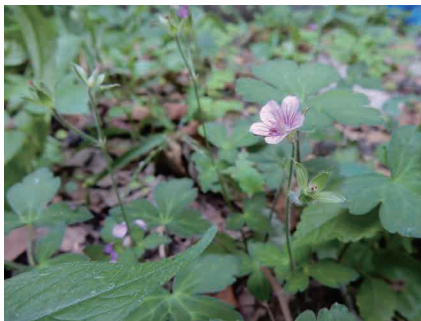
カマキリの仲間 本学 4 号館前

うら山からとってきた松ぼっくりに隠れていました。コカマキリだと思います。体長は 50 ミリほどで、前足に黒い紋があるのが特徴です (2017 年 8 月 25 日)



カワセミ 都留市鹿留

川沿いの木に止まっていました。長いくちばしが目立ちます。くちばしの上下が黒いため、雄なのでしょう。青や緑の羽が上品できれいでした (2017 年 11 月 26 日)



ゲンノショウコ 本学 1 号館横

うら山や学内で見られ、夏から秋にかけて花を咲かせます。花が白いものも生えていました。おなかを下したときに効く薬草とされています (2017 年 10 月 11 日)



ノビタキ 都留市田原

畑の近くにいました。渡り鳥で、都留市では 10 月ごろに見られます。体が茶色なのは冬羽だからでしょう。しばらく電線に止まり、風を受けていました (2017 年 10 月 11 日)

うら山で見つけたきのこたち

本学のうら山を歩いていたときに見つけたきのこです。ころんと丸いものや、燃えさかる炎のようなオレンジ色のもの。形も色もさまざまです。



都留の風景写真集

～初秋のおり～

都留を想像するときに思い浮かべる風景はどんなものでしょうか。数号にわたって、四季おりおりの都留の景色を紹介します。「都留ってこんな感じの場所かな」。そんなふうに想像した風景がここにあれば嬉しいです。

今号の担当：高橋未瑠来（社会学科4年）

十日市場で見つけた散り際のバイカモ。田原周辺で見た台風で倒れている稲たち。夕暮れどきの上谷のお祭りのようす



読者交流会 (10 月 19 日)



本学の地域交流研究センターで読者交流会を開きました。読者の意見を記事に反映したいという目的で昨年度からおこなっています。今回は 1 年生の記事を紹介し、93・94 号の特集「峠」と「坂」での思い出を読者のかたに発表しました。その後、読者のかたと意見交換をしました。都留市のおすすめの場所や取材してもらいたい人について、過去号と比べての印象などさまざまな意見が寄せられました。ふだん冊子を作っているなかでは気づけない、読者のかたの貴重な意見をうかがうことができました。(江利 そらむ)

駅からハイキングでの展示説明
(10 月 28・29 日、11 月 3～5 日)



「駅からハイキング」という富士急行株式会社と本学のコラボイベントで展示の説明をおこないました。富士急行線沿いの道を歩きながら、都留市内の見所を回っていただきました。私たちは都留文科大学前駅の待合室で、動植物に関する展示を作成して解説をおこなったり、コーヒーなどを配布したりしました。期間中 100 人以上のかたに見ていただきました。駅は年齢、性別などを問わず利用されます。展示を続けることで、さらに多くの人に市内の魅力を伝えられるのではないかと改めて感じました。(伊藤 瑠依)

OB・OG を招いての勉強会 (11 月 11 日)



OB・OG を招いての勉強会を本学の地域交流研究センターでおこないました。講師としてお招きしたのは『フィールド・ノート』編集部の卒業生である香西恵さんと崎田史浩さん。香西さんは山梨県道志村で『道志手帖』を、崎田さんは東京都葛飾区で『ヨコガオ』という冊子を作っています。お二人とも冊子作りや地域との交流の楽しさについて発表してくださいました。お二人の実践に学び、これからも都留市で人や自然との交流を記録していきます。(南條 新)

ムササビ観察バスツアー (11 月 10・18 日)



夕方の時間にムササビ観察会をおこないました。本学の地域交流研究センターでムササビはどんな生きものか学び、じっさいに都留市鹿留の今宮神社へバスで移動し観察をしました。今回は、2 頭のムササビの滑空が見られました。ムササビは、大きな体からは想像もできないくらい速いスピードで滑空します。滑空の瞬間、参加者からも「わー！」と歓声が上がりました。寝転がって観察したり、フンを探したりと、和やかで楽しい観察会でした。(宇佐美 温加)

FIELD NOTE

no. 95 Dec.

発行人

北垣憲仁 (48)

統括編集者

西教生

編集長

長尾泉 (3-5)

南條新 (6-7)

副編集長

山内利奈 (13,16-17)

編集

塚原瑞穂 (34-35)

中里真琴 (40-41)

今村遥香 (8-9,14)

小俣溪和 (15)

高橋未瑠来 (22-23,44)

窪田りさ (10-12)

江利そらむ (18-19)

小泉篤広 (20-21,45)

佐藤琢磨 (1,24-25)

杉浦茜 (26-27)

高橋光 (28-29,46-47)

平岡摩梨菜 (30-31)

宇佐美温加 (32-33,48)

佐藤成美 (2,36-37)

関唯伽 (38-39,42-43)

寄稿

伊藤瑠依 (45)

ロゴデザイン

工藤真純

[] は編集担当ページ

FIELD・NOTE no. 95

発行日：2017年12月24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・ミュージアム部門

『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。

感想や「この人を取
材してみたい」
などのご意見をお気
軽にお寄せください！

編集後記

最高のごはんのお供



お そるおる合わせてみたものがおいしかった。ひとり暮らしを始めて、ごはんに合うものを家にあるものから探すようになり、そういう発見をするようになりました。ここ最近でいちばんの発見は、「うまい棒」。家に何もないと気づいた朝のことです。そういえば昨日サラダ味の「うまい棒」をもらった。ご飯のうえに粉々にしてふりかけました。ゆげで粉がふわふわとおどる、優しい新しいふりかけ。味もさすが「うまい棒」。ただ、あまりにも簡素なので、恥ずかしくてこの感動を誰にも言えずにいました。(佐藤成美)



こ れがないとごはんにならない。それくらい気に入っている茶碗が、私にとって最高のごはんのお供です。茶碗との出会いは今年の3月。灰色と焦げ茶色を混ぜた質素な色合いと、両手にすっぽり収まる丸い形に惹かれ、購入しました。この茶碗に米をよそうと、米の乳白色がきわだって見え、いつそうおいしそうに見えてきます。深皿としても使えるので、最近では米以外のものもよそっています。皿洗いをしていても、茶碗を洗う時間だけは面倒くさく感じません。この茶碗と出会って以来、自炊をすることが楽しくなりました。(南條新)



め しに合うのは、やっぱり納豆だろう。正確に言うと、私が好きなのは納豆自体ではなく、あの「ねばねば」である。おいしい「ねばねば」をつくるにはまず、国産・小粒の納豆を買い、何も入れずに30周くらい混ぜる。次からしを入れて5周くらい混ぜ、最後にしょうゆを入れてから3周ほど混ぜる。するとやわらかすぎず固すぎず、ごはんの上で金色にかがやく「ねばねば」ができる。混ぜやすいからといって、最初にしょうゆやからしを入れてしまうと風味が失われてしまう。絶対に最初に入れてはいけない。(窪田りさ)



次回予告

相棒

2018年3月発行予定



モグラ塚の謎

本学4号館の『フィールド・ノート』編集室の前にできたモグラ塚(2017年11月17日)



ひとつの塚の重さを計ってみると、重さは約7キロありました(2017年11月13日)



アズマモグラ。全長は15センチほど、体重は約90グラムあります。日本固有種です(2009年11月13日)

秋が深まり紅葉が終わりを迎えるころ、草原では土でできた小さな山が見られるようになります。これは「モグラ塚」と呼ばれるもので、モグラが地中にトンネルを掘るさいに土を地表に押し出したものです。モグラ1頭がひと冬に1トン近くの土を地表に出すこともあるそうです。

森のなかを歩いてみると、不思議なことにモグラ塚をほとんど見かけません。森にもモグラは暮らしているのに、どうしておもに草原にモグラ塚ができるのでしょうか。なぜ秋から冬にかけてモグラ塚ができるのでしょうか。

身近に暮らしていながら、いまだに解けない謎があります。その答えを考えながら歩くのもフィールド・ミュージアムの楽しみのひとつです。

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。