

都留を、観察し、記録する

FIELD NOTE

no. 92 Mar.

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 機関誌
【フィールド・ノート】 no. 92 Mar. 2017

家

—暮らしのかたち—

毎日をいっしょにくらす
蔵に置いてあるもの
ひととひとが築いた家
家に残る歴史
自慢の一品が生まれる場所
泰親寮のかたち
家のあれこれ——町並みの観察——
鳥の巣観察図鑑

FIELD·NOTE no.92 Mar.

- contents -

06
特集

家

—暮らしのかたち—

08 毎日をいっしょにくらす

11 蔵に置いてあるもの

14 ひととひとが築いた家

16 家に残る歴史

18 自慢の一品が生まれる場所

20 泰親寮のかたち

22 家のあれこれ —町並みの観察—

23 鳥の巣観察図鑑

25 つるのひとこま

26 好きが広がる場所

28 経験で記憶に残す

30 連載 都留の山々を歩く 第3回高川山

33 自転車のスペシャリストになれ

36 新鮮魚介で食卓を支える 走る魚屋さん

39 水掛け菜から広がること

42 表現の原点は羽根子から

44 フィールド暦

45 センサーカメラが写した動物たち

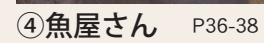
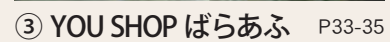
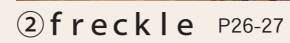
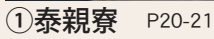


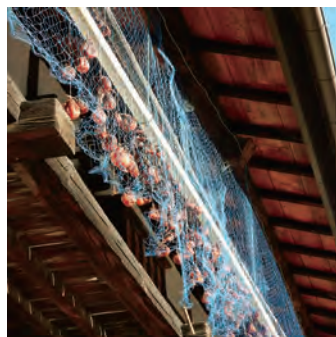
表紙写真

.....
木枠に囲まれた春日神社の本殿。日の光が、
石だたみに木枠の影を映し出していた
撮影：長尾泉（2017年3月1日 大幡）
.....



バイカモの花が一輪、湧水のなかで咲いていた。水中にも春が訪れようとしている
撮影：北垣憲仁（2017年2月27日 十日市場）

The logo for FIELD MÅP features the word "FIELD" in a large, dark, sans-serif font above the word "MÅP" in a similar font. The text is centered within a light green square, which is itself set against a background of overlapping light green and light brown squares.



家

－暮らしのかたち－

家に入ると、「そこに住むらしさ」を感じることがあります。

ナシの木があるお宅にうかがうと

縁側で話をしようといわれました。

このお宅のかたは

庭を見ながら話をするのが好きなようです。

いつ訪ねても座布団が置かれています。

暖かな陽の当たる縁側には

庭を見にお客さんが来たり

昼寝をしに猫が集まってきたりします。

使い込まれた座布団は日に焼けて

縁側の風景に溶け込んでいるようでした。

私たちは、その座布団のように

「そこに住むらしさ」をつくるものを

「暮らしのかたち」と呼ぶことにしました。

今号の特集では、

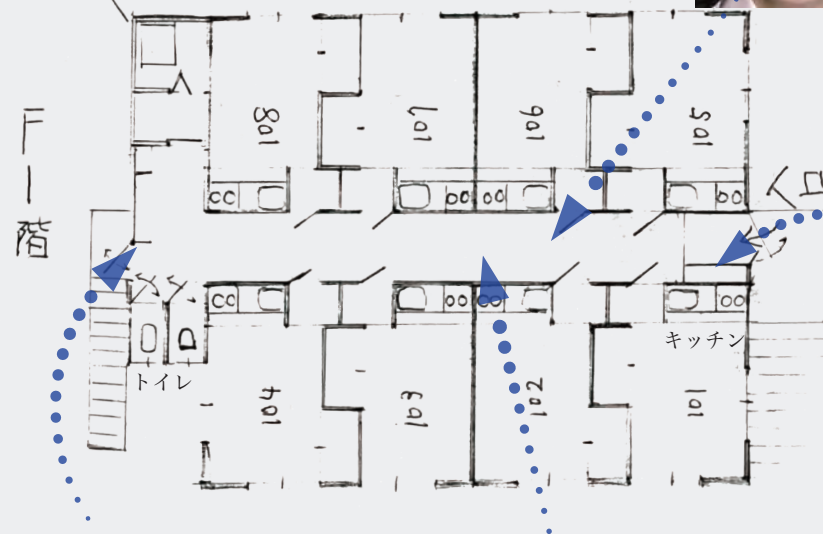
都留を歩いて気になった家を訪問し、

その家の「暮らしのかたち」を探します。



おおふねそう 大富祢荘 見取り図

※間取り図は、陽さんが大富祢荘を建てるときに自作したもの。1階と2階は同じ間取りだ



大富祢荘では一年をとおしてさまざまなイベントをおこなう。上の写真は節分をしたときのようす。二階の廊下で2チームに別れて豆まきをした (2016年2月3日)



学生は全国から集まっている。玄関には、帰省や旅行帰りのお土産があることも



流し場と洗濯機。洗剤が窓枠に並んでいる。誰のものかわかるように、部屋番号が書いてある



2階の廊下には、みんながおすすめの本を貸しだしてくれている本棚がある。また、各階に大家さんも住人も使う黒板がある。お知らせやお願いを書いて報告するためのものだ



右は2階の玄関から見た母屋。上の写真は卒業生が大家さんに宛てた色紙。母屋の壁には、これらの色紙が年度の古い順から並べられている

日付のないものは2017年2月23日に撮影



毎日を
いっしょに
くらす

本学周辺には学生用のアパートが建ち並ぶ。なかには共同アパートと呼ばれるものがある。一部の家電や設備を共用して一緒に生活するアパートだ。

おおふねそう 大富祢荘ができたきっかけ

大富祢荘という名前の共同アパートがある。女子学生専用のアパートだ。住人は16人。そのなかには私もいる。

大富祢荘が建てられたのは昭和56年。昔から間取りや外観、家賃は変わらない。共益費などを合わせて家賃は2万1千円だ。このアパートを管理するのは、小俣陽さん(85)と妻の弘子さん(85)、そして娘のさとみさん(54)だ。アパートを建てようと思ったのは、土地が余っていたからだそう。

大富祢荘を建てた当初、本学周辺にあるアパートは共同のものがほとんどだった。弘子さんが知る限り、ワンルームマンションは2軒しかなかったそう。大富祢荘を共同アパートにしたのは、当時はそれが主流だったことが理由のひとつ。学生のうちはみんなで仲良く住めるのがいいからおつしやる。

ものを共用する

部屋は1階と2階でそれぞれ8部屋ずつ。各階にお風呂とトイレがある。トイレは和式と洋式の2つ。共用する人数が8人もいると、

使うタイミングが一緒になってしまうこともあるから、2つあるのは住人にとってありがたいことだ。

お風呂は広い。1階のお風呂は、脱衣所を含めて、3.3×1.6メートルの広さで、洗い場にはステンレス製の浴槽が設置してある。誰かが入っていたらひと目でわかるように、それから換気もかねて、使っていないときは脱衣所の引き戸を開けっ放しにしている。

ほかにもたくさんものを共用している。洗濯機や洗面所、庭の畑や物干し竿。夜10時半以降は使えない洗濯機や、場所が限られている物干し竿などは、みんなで使っているものだから順番待ちになることもあった。

掃除もみんなで分担している。掃除分担には、お風呂掃除当番とそのほかの掃除当番がある。それぞれ〇〇当番と書かれた掛札があり、それをドアノブにかけて順番を知らせている。一回掃除をしたら隣の部屋の住人に札を回す仕組みだ。

みんなで共有している庭の畑には陽さんがお世話している野菜が育っている。夏はトマトやピーマン、冬は白菜やネギが育つ。大家さんの好意で大富祢荘の住人は、野菜を好き



赤い屋根に白い壁の建物が鈴木さんの蔵。右隣にあるのが家(2017年2月15日)

蔵に置いてあるもの

都留市上谷をとおり国道139号線沿いを歩いていたら、ある民家に目が留まった。そのお宅のすぐ隣には、家よりも背の高い蔵が建っている。この大きな蔵にはどんなものが置いてあるのだろう。

南條新(初等教育学科3年)=文・写真

なときに採って食べていい。毎日、そのとき食べる野菜を採りにいくのが楽しみだった。

母屋でおしゃべり

大家さんのお宅は大富祢荘から車で7分の場所にある。だから毎日大富祢荘で会うことはできないけれど、たいてい週に1回はアパートに来てくれる。廊下やトイレの電気は切れていないか、お風呂の洗剤はなくなっていないかなど、アパートのなかで調子が悪いところがないか一通り見てくれるのだ。最近トイレの電気の調子が悪いので、さとうさんに相談して電気屋さんに直してもらった。

大家さんは大富祢荘を点検する以外に、家賃を受け取りにもやってくる。私たちは毎月27日から月末までのおよそ三日間のあいだに家賃を支払う。その期間になると、大家さんたちが大富祢荘の母屋でお菓子とお茶を用意して待っていてくれる。私たちはそれぞれ都合のいい時間に母屋へいって家賃を手渡しするのだ。この方法は大家さんができてから36年間ずっと続いているそう。

家賃を手渡す日はつい長居をしてしまう。お昼ごろにうかがって夕方までずっとおしゃべりすることもある。母屋に住人のみんなが集まってわいわい騒ぐように、たまには息抜きするのもいいからと弘子さんがおっしゃる。



母屋のなかでの写真。夏も冬もこたつを囲む。母屋のなかに入れるのは5、6人ぐらい

弘子さんと話していると、以前大富祢荘に住んでいた学生の話になる。「いつも洗濯機の掃除をしてくれる子がいて」とか「片付けができない人がいて」など。弘子さんは今までかわつた学生の習慣や性格などをよく覚えていた。いつか私のことも後輩に話すかもしれない。「よく寝坊する子だった」なんて言われるかもしれないと少し不安だ。けれど

卒業後、大富祢荘に遊びにいったら私がどんなふうで紹介されているのかを聞くのが楽しみでもある。

大富祢荘では大家さんと直接お話ができ、同じ家に住む学生ともたくさんさんの時間を共有できる。他人と一緒に生活していると、相手にどう思われているのかなと不安になることがあって、一緒のものを使うことに面倒を感じることもある。生活の隅々に誰かの気配があつて、その気配を感じながら生活するのは一人暮らしの気ままさから遠いものだ。人と過ごすのは面倒だけど、それが面白いと思う。その面倒が、相手とのや時間を共有している証だと思うし、あとから思い出になるからだ。卒業後、大富祢荘に住んでいた友人に会ったら、ほんのささいなことを「こんなこともあつたね」と話せるのが嬉しい。大きなイベントでもないけれど忘れがちな日常の生活も、共有している人がどこかにいる。そう思えると、毎日のささやかなできごとまで大切なものと思えてくる。

高橋未瑠来(社会学科3年)＝文・写真



蔵はトタン屋根だ。このあたりでは、瓦屋根でない蔵は珍しいそうだ

家よりも大きな蔵

昨年(2016年)の11月にお宅を訪ねると、家主の鈴木威さん(74)とその妻である初子さん(67)が迎えてくださった。鈴木さんの家には「銅屋」という屋号がついている。言い伝えでは、鈴木さんの一族が奈良時代に鍛冶屋を営んでいたことに由来するという。

いまの家は昭和のはじめごろ建てられたものだ。それからは以前あったものを直したり継ぎ足したりしている。建物は平屋だ。玄関を入って正面と左手には木製の廊下が続く。この廊下は家をぐるりと一周できるつくりになっていたそうだ。

蔵は家のすぐ隣にある。蔵が建てられたのは明治のはじめだったと伝えられている。いま蔵は押し入れのように使っていると威さんはおっしゃる。この蔵は屋敷蔵というもので、畳が敷かれ、三階建てになっているという。「外から見るとあれだけど、なかはたいしたものだと思うよ」と初子さんはおっしゃった。初子さんは昭和40年ごろに鈴木家に嫁いだ。鈴木家に来てすぐのころは、簡単に蔵へ入ることができなかったそうだ。姑さんと一

気を吸ってみると、土と木とほこりの匂いがある。なにもしていないと震えるくらい、空気が冷たい。蔵の中心をつらぬく柱は、直径50センチメートルほどの太さだ。

入って正面の壁には、造りつけのタンスが端から端まで並んでいる。蔵を建てたとき、一緒に備えつけられたものだという。それだけではなくて、この家で使ってきたタンスが、無造作に置かれ部屋を埋めていた。引き出しのなかには着物やその生地が入っている。自分より背の高いタンスが多くて、思っていたよりも窮屈だ。

タンスのあいだを縫うようにして、一階を見てまわる。いまでも人が集まったときに使

緒のときや、家具の出し入れをしているときでないと入ることはできなかったのだそう。当時はどの家でも、蔵にはその持ち主の家族しか入ることができなかったという。また当時はお嫁にいくさい、タンスいっぱい服や布団を詰めて持っていくのが当たり前だったそうだ。家にタンスが増えて置けなくなると、蔵にしまっていたとおっしゃる。

蔵にお邪魔する

2月15日、鈴木さんのお宅にある蔵へ入らせていただいた。蔵へは家の廊下をとおって向かう。玄関をあがって左手に進むと、つきあたりの戸から外に続く廊下に出られる。そこをとおって2メートルほど先に蔵がある。蔵へと続く廊下を歩いていると、初子さんが「(なかは)蔵の匂いがするよ」とおっしゃった。蔵の入り口には観音開きの分厚い扉があつて、開けっ放しになっている。そして、その扉の内側に障子の戸が一枚ある。障子を横にずらして蔵のなかへ入った。

照明のスイッチを押すと、数秒遅れてチカチカと蛍光灯がついた。蔵のなかで鼻から空うことがあるという食器などが、段ボール箱に入って置いてあった。敷いてある畳は傷んでいるところもあった。

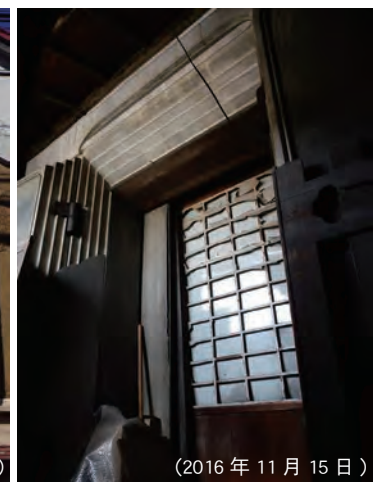
二階にはなにが置かれているのか気になり、わくわくしながら急な階段をあがる。一階とちがつて畳は敷かれていない。床は板張りだ。窓には障子をはめてあるだけなので、窓の周りには外の光が差し込む。それでも照明をつけないと薄暗い。

二階に置かれているのはタンスや布団、椅子などの家具だ。団扇のような形をした金属製の手鏡や、灰が入ったままの火鉢もある。部屋の壁に沿って家具などが積まれていて、一階よりも整頓されている。明治時代に先祖がもらった表彰状を見せていただく。鈴木家のご先祖にあたる鈴木与次右衛門さんが、明治6年にウィーンで開かれた万博へ甲斐絹を出展した。そのときの表彰状が、額に入れて蔵の引き出しにしまっていた。日本語で書かれたものと、外国語で書かれたものの2枚がある。

二階に置いてあるものは、どれも想像以上に古い。蔵に保管されたものを見ながら、初子さんは「この蔵になら何時間でもいれる」



左：蔵の壁はところどころ素材がむき出しになっている 中央：蔵の二階の窓。観音開きの扉と、その内側に障子がある。一階の窓は板で閉め切っていた 右：蔵の入り口。窓と同じく観音開きの扉と障子で閉められている



とおっしゃっていた。

二階から三階へは、はしごのような階段であがれる。三角屋根そのものが天井になっていて、屋根裏部屋みたいだ。照明はなく、部屋の奥のほうは暗くて見えなかった。ここには書物が置かれている。

蔵の今後について、まだお二人はお子さんと話し合っていないそうだ。威さんは「あとの代の人がやりたいように」とおっしゃる。

使わなくても大切なもの

鈴木家の蔵には、かつてこの家で使われてきた日用品などが置かれている。なかにはいまでも使うものもあるが、三階に置かれていた書物のように、ほとんどは使われずにいる古いものだ。

表彰状を戸棚に戻すさい、初子さんは「ご先祖に申しわけないから」と言つて、ていねいに包んでいた。蔵にしまつてあるものは、生活に必要なものだけではない。いまは使わなくても、大事に残しておきたいものが置いてある。鈴木家の人にとって大切なものが詰まった蔵は、この家の宝物庫だ。

ひとと

ひとが

築いた家

木造三階建ての面白い家があると聞いて訪ねたのは、羽田恒夫さん（68）、綾女さん（69）夫婦のお家だ。どんな見どころがあるのか知りたくて、綾女さんと、この家を設計した山口清一さん（55）にお話をうかがった。

人柄がわかる家

居間へ入るとまず、その開放感に驚く。二階までが吹き抜けになっていて、二階の窓から日光が差し込んでいる。その日光が漆喰の柔らかい白色の壁に反射し、木漏れ日のようなあたたかい光になって居間を照らす。木の匂いもする。食べ物やひとの匂いが感じられないのは、きっと

天井の一面に空気をきれいにする効果を持つ炭が使われているからだろう。家にたくさん木が使われているのを見て、木が湿気で伸び縮みすることを思い出した。雨の日に戸が閉まりにくくないかと聞いてみると、綾女さんは「それが楽しかったりするのよ」と微笑んだ。もし私だったら、それを不便だと感じてしまうかもしれない。

この家は3年前に建て替えたという。きっかけは前の家が耐震調査で、大地震に耐えられない可能性があるかと判断されたことだ。建て替える前は昭和の和建築で、通りかかるひとびとの目に留まるような素敵なお家だった。その古い家の襖や障子の8割が、今の家にそのまま使われているという。だからなのか、新築特有の気持ちが引き締まるような感覚がない。「前の家のものをたくさん使っているから、落ち着くんですよ。ね。前の家を知ってる友だちがここに初

ものを一つひとつ発見していく時間は、宝探しのような気分だった。

山口さんのおかげ

家のなかを案内するとき、綾女さんは「山口さんのおかげ」と何度も口にした。この家を設計した、『あおぞら設計室』の山口清一さんのことだ。そもそも羽田さん夫婦は、この家の担当が山口さんでなかったら、建て替える気はなかったという。山口さんとは、耐震調査のとき知りあった。山口さんと話をしていくうちに、その人柄に惹かれて建て替える決めた。



上：食卓は前の家で使っていたものを都留市の職人さんにリメイクしてもらった 下：居間の天井の黒い部分は、炭でできたボードが敷き詰められている

のをみて、綾女さんが「山口さんだから頼んだ」と言った理由がわかった気がした。

頼むひと、応えるひと

「山口さんは私があれこれ言っても否定しないんです。一回受け入れてくれて、これはどうですかってプロの視点で現実のものにしてくれたんですよ」と綾女さん。それを聞いて、家づくりは希望を叶えてくれるひとがいて、初めて実現することなのだと思った。家にいるのはもともと好きだったが、今の家になってからもっと好きになったと綾女さんは話す。午前はどこ、午後はどこ、というふうに家のなかを移動して過ごすこともあるのだそう。この家づくりには満足ですか、と聞いた私に、山口さんはあいだをあげずおっしゃった。「羽田さんが満足していらつしやるから、僕も満足です」。私は、面白いところがたくさんあ



1：使わなくなった着物の生地が張られている襖。「着物の生地の襖は今まで見たことがない」と山口さん 2：食器棚の取っ手はそれぞれ模様が異なる 3：玄関の引き戸は、取っ手だけ古い木のため色が違う

めて来たときには、『なんだ綾女ちゃんじゃーん！』なんて言うのよ」と綾女さんは笑った。

古い襖や障子をたくさん使っているところに、ものを大切にする綾女さんの人柄が現れている気がする。それが現れているところがほかにあった。まず玄関の引き戸の取っ手。桴と呼ばれる、機織り機の道具を使っている。昔、趣味で手機織りをやっていたときのものだろう。また、二階の寝室の物置や納戸の襖に

は着物の生地が張られている。使わなくなった生地を再利用したのだという。思わず真似したくなるようなアイディアだ。

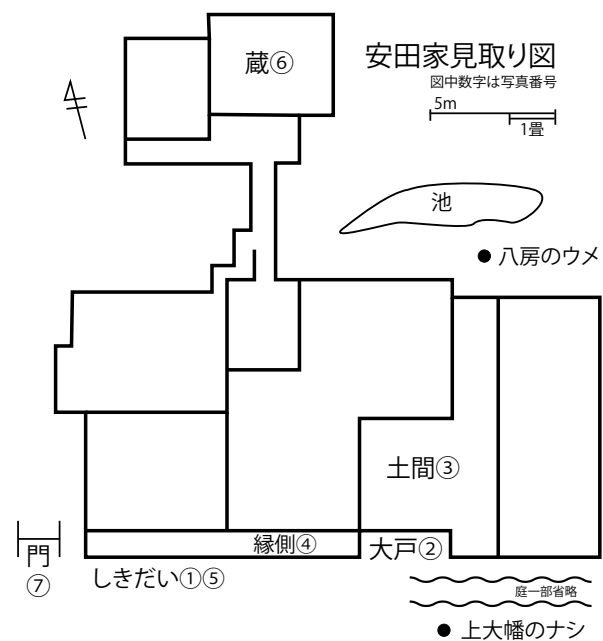
綾女さんにぜひ見て欲しいと案内されたのが台所だ。「ここが傘の持ち手なんですよ」。思わず、「ああ！」と声をあげてしまった。食器棚の取っ手が、折り畳み傘の持ち手になっているのだ。綾女さんの両親が生前に傘屋を営んでいて、たくさん残っていたのだという。前の家の



綾女さん（左）と山口さん（右）。綾女さんが「山口さんはセンスがいいんですよ」と言うと、山口さんは「いやいや」と謙遜する

ることだけが、この家の魅力ではないと思った。住むひとの希望がまつていて、それを叶えようと熱心になるひとがいる。住むひとはその熱意に感謝をしている。羽田さん夫婦や山口さんのお互いを思いあう関係も、この家の魅力をかたちづけているのだ。私はその魅力を「記録するひと」として、この家にかかわれたことをうれしく思う。

高橋光（比較文化学科1年）＝文・写真
長尾泉（初等教育学科3年）＝写真
杉浦茜（国文学科1年）＝写真



- ①：しきだい(写真⑤)の上部にある江戸時代に彫られた模様。家の左側にある門にも同じ模様がある
 - ②：玄関。開いているところが小戸。昔は大戸も開けることができた
 - ③：武将が描かれたぞうこ。今はなにも入れていない
 - ④：縁側から上を見ると、トタン屋根の下の方の茅葺きの茅が見える
 - ⑤：写真の左の縁側が低くなっている。ここが江戸時代、簡易裁判所として使われていたころの名残だそう。「しきだい」と呼ばれ、ここで裁判がおこなわれていたようだ
 - ⑥：蔵。窓の上には安田家の家紋が見える
 - ⑦：江戸時代から残る門。この先は裁判後の刑の執行場所があったそう
- (写真①、⑤は2月21日撮影。ほかは2月13日撮影)



家に残る昔のもの

安田さんの家は江戸時代に建てられたもので、簡易裁判所として使われていた時期もある。いたるところに江戸時代からのものが残っている。玄関には「文化9年(1813年)」と記された木の板もある。外観はほとんど昔のままだが、掘りごたつを新しいものにしたたり、お勝手やお風呂を改築したりしたそう。家の裏手にある蔵のなかは変わっていないようで、蔵には刀や絹織物、古い美術品などが入っている。

家の玄関は江戸時代からずっと残っている

2月13日にお家についてお話を聞こうと安田さんのお宅を訪れた。安田さんのお宅には、県指定天然記念物の「上大幡のナシ」と都留市指定天然記念物の「八房のウメ」の2つの木がある。それを目当てにくるお客さんも多いそうで、慣れたようすでお話を聞かせてくださった。屋根の寿の文字についてうかがうと、とくに意味はないそう。屋根の茅葺きを守るためにトタンをひいたさい、つけたそう。家について、ほかにも話して下さった。

玄関から土間に入ると正面に大きなタンスのようなものがあつた。それは「ぞうこ」(写真3参照)と呼ばれ、お米を入れておくためのものだったそう。ぞうこの扉には万延元年という江戸時代の終わりの年号と、二人の武将がかかれていた。

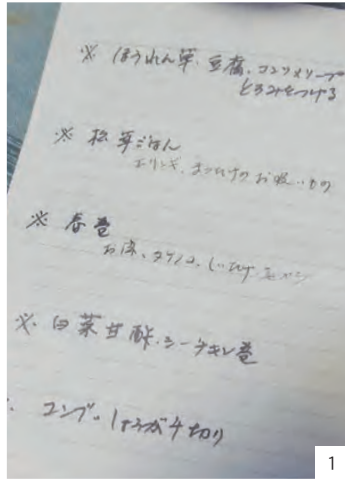
古い家で暮らす

古い家で暮らしていて不便なことはあるか質問すると「子どものころから住んでるから問題はないけど、暖房がきかないのが大変。下も隙間があるから」という。しかし続けて、「もつと暖めたりしていたら、家が劣化するのが早くなってしまっていたらう。

これだけ家もついているのは寒さを我慢しているから」ともおっしゃる。

この家を今後どうしていつて欲しいかがうと「息子さんに」継いで欲しいというのはない。けどこの家をどうするかについてのは悩み。壊すにしても大きいし、古いものがいっぱいあるから片付けなければならぬ」という。七朗さんが先日二階の段ボールのなかを見たら、ビニール袋に入った江戸時代の年貢帳が10冊ぐらい出てきたそう。ビニール袋には七朗さんのお父さんが入れたと思われるそう。まだなにが出てくるかわからないと、笑いながらおっしゃった。

この家には江戸時代からのものがたくさんある。養蚕をしていたころの戸や、お米を入れていたぞうこ、裁判所の名残、年貢制度があつたころの年貢帳など。今まで本のなかでしか知ることができなかったものの実物をこの家で見ることができた。この家のなかに安田さんの生活があるから、そこでの暮らしや、じつさいに使っているようすもわかる。私たちに当時の生活を伝えてくれる家のものや、歴史がこの安田家で残り続けて欲しい。



1

1: 毎日夕飯をつくる前に書いているという夕飯メモ。三枝さんの夕飯づくりには欠かせない 2: 食卓に並ぶ三枝さんの料理 3: 「白菜の甘酢シーチキン巻き」 4: 持ち手が焦げ付いている揚げものの鍋。20年使われている台所の重鎮だ



2



3



4

自慢の一品が生まれる場所

ある日、都留市小形山で漬け物をつくるのがうまいといわれるひとに出会った。お名前は山本三枝さん(74)。三枝さんは漬け物だけでなく、ほぼ毎日家族の夕飯をつくっているという。どこの家にも必ずある台所。三枝さんの台所とはどんな場所なのか、のぞかせてもらった。

長尾泉(初等教育学科3年)=文・写真

今日の夕飯メモ

2月12日、三枝さんの夕飯づくりを見せてもらった。「これ、今日のメモですか?」「書いとかなないと忘れちゃうから」。笑いながら差し出してくれた紙には夕飯の献立が書いてあった。「いつもひとつメインつくって、あとは適当。ご飯と汁物とあと3品」と、なんでもないことのように教えてくれた。

台所の棚には大小さまざまな鍋が置いてある。みそ汁用、煮物用などと、用途が決まっているのか聞いてみた。少し考えて「分からない」と三枝さん。大ききの違う鍋たちは、その日の献立によって違う役割を三枝さんから与えられるのだ。

調理道具は相棒

台所に立つ三枝さんの足元には、石油ストーブが置いてある。その上に置かれていたヤカンがびゅーっ

と鳴った。「これ(ヤカン)もねえ、捨てようと思うけどかわいそうで捨てないの。ここであたしだけが見てるものだから、お客さんにどうぞなんて見せないから(いいの)」。三枝さんはヤカンのお湯を急須に注ぎながら笑って言った。

赤くてまわりフォルムのヤカンは確かにところどころ、さびたりへこんだりしている。けれど、ストーブの上が自分の持ち場だと言わんばかりに、その役目を果たしていた。

三枝さんが使い続けている包丁のことを教えてくれた。「この包丁ね、



スープの味をみながら、「わたしは遊びながら(夕飯の支度を)やるから」と三枝さん

もう30年以上使ってる。けどわたしはこれが好きなの」。三枝さんが握る包丁は、刃にひびが入っていた。けれど、この刃の薄さがなにを切るときでも使いやすいそう。持ち手の木の色は焦げ茶になっている。それは、三枝さんの手のなかで使われてきた長い年月を教えてくれるようだった。

三枝さんが使っている調理道具は、どこの台所にもあるようなものばかり。でも、目分量ですという味付けは使い慣れた道具でないと通じないものだ。いつもの味を、いつも使っている道具が支えている。三枝さんにとって、ずっと一緒に夕飯をつくってきた道具たちこそ、台所に欠かせないものだった。

自慢の一品

夕飯メモのなかに、「白菜の甘酢シーチキン巻き」という料理名を見つけた。シーチキンを茹でた白

菜で巻き、甘酢のたれに浸したものだ。それをひとくちサイズに切り、断面が上を向くように並べていく。三枝さんは盛り付けながら「かつこうよく」とつぶやいていた。

と三枝さん。シンプルに砂糖と酢だけで味付けされているのは、シーチキンの塩味を邪魔しないため。家族の食の好みを知り、それに合わせた方法でつくってあるから、この料理は三枝さんの「自慢の一品」なのだろう。

* * *

豪華な材料を使っているわけではない。けれど、お皿の上にきれいに並べられた姿は、食べる人に向けてられた花束のように見えた。「これは、わたし自慢なの」と三枝さんは言う。でもシーチキンは缶から出してそのまま使えるから、とても簡単らしい。なぜこれが一番の自慢料理なのだろうと不思議に思った。でも、ひとつ食べてみて、なるほどと思った。口に入れた瞬間、甘酢の優しい酸っぱさがすつと鼻を通っていき、嘔むとシーチキンの塩味がじゅわつと染みだしてくる。お話を聞いていると、シーチキンは夫である恒男さん(80)の好物らしい。「お父さんがシーチキン好きでね、週に缶2つくらい食べるの」

三枝さんがつくる夕飯は、使う食材から、味付け、盛り付けにいたるまで、家族のための料理だ。家族の好みを把握して、それを取り入れたご飯をつくるということは簡単ではないと思う。使い慣れた道具を大切に使うこと。シンプルな味付けで家族が好きな食材の味を活かすこと。何十年も山本家の食事と向き合って、夕飯をつくり続けてきた三枝さんだからこそできることだ。そんな三枝さんが立つ台所は、家族を喜ばせるための料理が生まれる場所だった。



上：泰親寮の間取り図
左：正面から見た泰親寮（2017 年 1 月 26 日）
右：9 種類の野菜が植わる畑。学生は毎日野菜を取り放題だ（2017 年 1 月 26 日）

泰親寮のかたち

細長い形のその家は、45 年ほど前に建てられた男子専用の共同アパートだ。今も昔も変わらず、大家さんと学生が力を合わせて建物の修復をおこなっている。今日まで維持されてきた理由はなんだろう。

『40 年経営で、もう元を十分とつたので、9 畳間 1 万円、4.5 畳間 8 千円です。高い鉄筋の一人部屋よりも、古いけど昔からゆつたりおちついた共同学生アパートにどうぞお入り下さい』

電信柱に貼られた直筆の案内に惹かれて、私は泰親寮に足を運んだ。不動産屋を通さず、大家さんが直接アパートの宣伝をしているのは珍しいと思ったからだ。私が現在住んでいる



直筆の張り紙が貼られた電信柱（2017 年 2 月 12 日）

る部屋は、6 畳 1 間で 3 万 5 千円だ。それと比べて家賃の安さにも驚いた。

1 月 26 日のお昼、泰親寮の大家さんである小野泰雄さん（88）と住人のひとりに、寮内の集会所となる 9 畳の部屋でお話をうかがった。

大きく泰親寮と書かれた筆書きに迎えられるようにしてなかに入る。玄関には洗濯機が置かれているほか、壁のいたるところに貼られた歴代の住人の忠告文や落書きが目に入った。何人もの学生がこの家に住んでいたことがうかがえる。建物内は薄暗くて、外よりも寒く感じた。

「やつぱり古くても、自分が慣れ親しんでいくと、あんまり改築したくないね。そう、泰雄さんはおつしやる。学生たちと一緒に、屋根のペンキ塗りから畑づくりまで、気づいたことはなんでも自分の手でおこなっている泰雄さん。隣で話を聞く学生は、そうそうとうなずきながら、身振り手振りで修理のようすを教えてくれた。

たとえば屋根は毎年塗り直している。作業するときには、張つてある屋根の板が薄いため、屋根の骨組みの上をリズム良く歩かなく

ことと、鉄筋の頑丈なアパートが増えてきたことで、女性が入らなくなったため、男子寮に切り替えた。それからというものの、寮内にある 8 部屋はいつでも満室だった。住んでいる学生の紹介で、入れ替わり立ち替わり学生が入っていたそう。

現在、泰親寮には 3 人の学生が住んでいる。昨年の卒業生が退室してから久しぶりに空き部屋ができたという。空いている部屋を見せていただくと、家具や生活用品がそのまま残っていたので驚いた。この部屋だけでなく寮内のいたるところに歴代の卒業生が置いていったものが残っている。

泰雄さんは部屋が空きはじめたことをきっかけにして、今まで以上に泰親寮にかよっているという。きれいにしようと、必要のないものは捨て、学生たちが集まりやすいような部屋づくりをはじめた。最初に取り掛かったのは、集会所だった。新しい入居者が入ってきたときの歓迎会や泰雄さんの誕生日会などもこの部屋でおこなう。以前はものにあふれていて、座りづらかったそう。寮内から出てくるベットやこたつ、棚などを組み合わせ、部屋を整えた。お茶のポットも用意され



洗濯物のかかる中央通路（2017 年 1 月 26 日）

てはならない。板が抜けてしまうからだ。最近では板の継ぎ目に隙間ができてしまったため、ペンキを使って埋めることも欠かせなくなっているという。塗り終えたばかりの屋根は、そこだけが光っていたそう。そうやって毎年、修復を重ねながら、形を保ってきたという泰親寮。「直しかたを心得ている」と力強く言う泰雄さんは、この家の大黒柱のようだった。

泰親寮の今昔

泰親寮は泰雄さんのお父さんが亡くなられたときの遺産で建てられた。泰雄さんの親の寮ということで「泰親寮」という名前をつけたという。はじめの 15 年ほどは女子寮として経営していたそう。建物が古くなつてきた

ている。「これで、いつでも人を呼ぶことができるね」と、学生と顔を合わせる泰雄さんは満足気だ。木でできた窓枠もアルミ製のものに変えることを検討中だそう。住みやすくするためにはどうしたらいいのかと話し合う学生と大家さんの関係が、泰親寮のかたちだ。

完璧を求めない

泰親寮は、必要に応じて建物の骨組みの部分から自分たちで修復している。その話を聞いたとき、私には縁のないことだなと思うた。今まで、自分の家の屋根や壁を直したことはなかったからだ。けれど、泰親寮を見ていくと、必要に応じて建物自体を直していく作業は、私が部屋を整えることと変わらないのではないかと思うようになった。どちらも、今の暮らしをよりよくするためにおこなっていることだ。

泰親寮は完璧すぎないところだからこそ、手を貸してあげたいという思いが湧いてくる。建物への愛着が泰親寮の人たちをつないでいた。

江利そらむ（社会学科 1 年）＝文・写真
長尾泉（初等教育学科 3 年）＝写真
今村遥香（社会学科 3 年）＝写真

鳥の巣 観察図鑑

春から夏にかけて、多くの鳥類が子育ての時期を迎えます。ほとんどの鳥類は巣を作り、そこでヒナを育てます。一部の種を除き、ヒナが巣立った後、その巣はもう使われません。

鳥の巣は、種によって大きさや巣材が違います。特徴的なものでは、巣を見ただけでどの種が作ったのかがわかるほどです。それでは、都留市で見られる鳥の巣の一部を紹介します。

西教生（本学非常勤講師）＝文・写真



ハシボソガラス

樹上に、多くの枝を組んだ巣を作ります。巣の内側には、樹皮や獣毛などの柔らかい素材を使います。ハシボソガラスよりも少し早く巣作りを始め、3月ごろから巣材をくわえて飛ぶすがたが見られます。木の葉が芽吹く前から卵を温め始めるため、落葉広葉樹に作られた巣では、巣に座っている親鳥が見られます。



メジロ

コケやシュロの幹につく繊維、ビニールひもなどを使って木の枝に巣を作ります。メジロの巣は、枝から垂れ下がった形で見えるように見えます。常緑樹に巣を作ることもあれば、カエデ類やハリエンジュなどの落葉広葉樹も利用します。ビニールひもは丈夫で巣材として使いやすい反面、親鳥やヒナの足に絡まる危険性もあります。



イワツバメ

人工物に、泥を使って壺形の巣を作ります。本学で調べた例では、イワツバメの巣は20日ほどで完成しました。集団で繁殖をします。



カワガラス

川岸の崖、滝の裏側、橋の下の構造物などに巣を作ります。コケでかまぐらのような形の巣を作るため、内側は見えません。



ヒヨドリ

枯れ葉やツル植物、ササ類の葉などを使い、木の枝の上側にお椀形の巣を作ります。人家の近くの木に巣を作ることもあります。

家のあれこれ

—町並みの観察—

私は、町を観察することが好きです。山や森のなかを、生きものたちを観察しながら歩くように、町のなかを、建物や町並みを観察しながら歩きます。

よく見てまわるのは谷村町周辺です。この辺りは昔の商家や町屋が、少しずつ建て変わりにしながらも、その雰囲気を残しています。道沿いにある水路の上に建てられた家や、蔵のある家、変わった形の窓や壁の装飾などを見ながら歩いてみると、いくつもの時代のなかを探検しているような気持ちになります。

建物や町並みは何十年も変わらないように見えて、そこに暮らす人たちの生活と共に変化し、あらたに育まれてもいきます。ゆつくりと、けれど絶え間なく変化していくものだからこそ、私は町を観察することが好きなのです。

金原由佳（社会学科4年）＝文・絵

谷村町周辺で見つけた建物



木の外壁の家

谷村駅近くにあるお家です。このお家は外壁の横板が互いに少しずつ重なるように並べられていました。このような並べかたは、鐵（てつ）に用いられる飾りに似ていることから「鐵張り下見」とも呼ばれています。昔はよく使われた技法ですが、現在では手間がかかるためあまり使われなくなっています。周辺には部分的に木の外壁が残るお家もいくつか見られました。



長屋門

上谷にあるお家の長屋門は、なんと築百年以上。長屋門は、門の左右に長屋が続く、武家屋敷などによく見られた門の形式です。この門には八畳の和室が二部屋とお勝手が一部屋あるそうです。

外壁はなまこ壁になっています。正方形の瓦を並べ釘で留め、目地は漆喰でかまぼこ型に塗り固められています。蔵の下半分にされることが多い仕上げですが、こちらではほぼ全面に施されていました。

つるのひとこま

都留市で暮らしているから気づく季節の変化、思い出、地域の行事、
家族の成長。地域のかたがたが撮影した写真をとおしてご紹介します。

都留市民のかたがた=文・写真
『フィールド・ノート』編集部=文



写真についてひとこと

(撮影場所、撮影日、お名前、年齢)

- ①お嫁さんと孫のはじめてのお八朔祭 はっさくまつり
(ミュージアム都留、2016年9月1日、小林のリ子さん、64歳)
- ②年末の恒例行事。家族とともに ふかさわよしみ
(都留市大野、2016年12月28日、深澤良美さん、56歳)
- ③リニア実験線に弟夫婦が乗車しました。リニア見学センターからその車両をとった写真です
(山梨県立リニア見学センター、2016年8月31日、クレープ モンターニャ、都留1年目)

写真を募集しています

- ・お名前(ペンネーム可)
- ・撮影日・撮影場所
- ・年齢(年代可)
- ・写真についてひとこと

〒402-8555 山梨県都留市田原3-8-1
都留文科大学4号館1階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
✉ field-1@tsuru.ac.jp

特集まとめ

私たちが「家」と呼ぶもの

調理道具の並べかた。

アパートの仲間が連絡を取り合う黒板。

蔵に入るためのスリッパ。

使わなくなった着物で作った襖。

住む人たちの「暮らしのかたち」が、

家にはたくさんあります。

「暮らしのかたち」は

住む人の暮らしぶりを教えてくれたり、

かつてその家であった暮らしを

想像させてくれたりしました。

「暮らしのかたち」が積み重なることで、
建物は生活を営む場所となっていく。

住む人のことを思い描ける建物のことを、

私たちは「家」と呼びたくなるのです。



好きが 広がる 場所

「freckle」には、店主の地域を想う気持ちが強く表れている。そこを訪れると、私はまずまず都留市が好きになっていく。

本学から金山神社の方面へ都留バイパスを3分ほど歩くと、左に青いテナントが見えてくる。そこを少し進むと、奥のほうにテラスをかまえたお店が見える。テラスに生えているサルスベリは以前からあったも

のをそのまま残しているそう。今ではお店のシンボルのひとつになっているようだ。

一昨年の9月にできたばかりの店舗。扉を開けると、レジの向こうにガラス窓越しの厨房が見える。入り口横の大きな窓の近くにはテーブルと椅子が置かれている。窓から射す日の光がぼかぼかと気持ちいい。店内には木製の家具が多くある。木



店の外観。テラスのサルスベリは夏から秋にかけて赤い花をつける(2017年2月25日)

のあたたかみが、「からだにやさしい」とうたう商品とびつたりだ。

地域を想うドレッシング

店内に入って左手のショーケースにはドレッシングが並ぶ。店主の小宮左織さん(47)は、都留市産のにんにくや玉ねぎなどを使って、地産地消にこだわった手作りドレッシングを販売している。店内から見える厨房は清潔ですっきりと整頓されている。作業工程が見えるので、安心してドレッシングを買うことができる。

小宮さんは、もともと健康のために自分でドレッシングを作っていた。はじめはとくに意識をしていなかったけれど、今では地域のものを使ってできないか考えるようになったのだそう。「都留市に生まれたのだから、都留市のためになにかしなきゃ」という思いがあったそう。

催場所を提供するかたちで参加している。

取材日の2月8日もイベントがおこなわれていた。都留市でお菓子と天然酵母パンの出張販売をしている「to be ira」のガトーショコラとガナッシュサンドクッキーの引き渡しというものだ。忙しいときに取材をさせてもらって申し訳なく思った。けれどそれ以上に、その場にいる全員が笑顔で楽しそうにしていたようですが、はずんだ会話がたくさん笑いの声とともに私の記憶に残っている。そのときの「freckle」はお菓子の受け取りの場としての役割だけでなく、人びとの交流の場にもなっていた。

地域のための行動というところ、もつとかたくなるしいものという印象があった。でも、「freckle」でおこなわれているものは、私でも気軽に参加できるような、とても楽

そう。そうしたなかで、都留市産のものを使い続けるのは簡単なことではないと思う。地域を想う、強い気持ちがあればできないことだ。

地域の人のつながり

当初はほかのお店にドレッシングを委託販売するというかたちだった。けれど「やっぱり自分から(ドレッシングを)発信したい」と思い、お店をかまえるようになった。今で



2016年6月21日、「暮らしのOne day shop」vol. 5のようす(写真提供=freckle)

イベントの開催

「freckle」では月に数回、さまざまなイベントも開かれる。大きなものとしては、「暮らしのOne day shop」がある。主婦のかたが日々の暮らしのなかで作り上げた雑貨や食べものを販売するイベントだ。小宮さんは、開



左：ドレッシングは3種類ある。ほかにも季節限定商品が発売される 右：店内には市販の食材やキッチン用品も並ぶ(2017年2月8日)

地元の食材を手に入れるために、直売所を訪ねて自分で農家さんを探したのだという。今は農業を本業としているかたが少なく、片手間で野菜を作っているかたが多くなっている

私にとって都留市は大学に通うために滞在している場所だ。けれどそれだけの意味しか持たないのはなんだかみしい。せっかく都留市に来たのだから、好きになりたい。その手助けを「freckle」はしてくる。都留市産の食材を使ったドレッシング、地域の人々が交流できるイベント、お店に置かれたたくさんの都留市作家の作品。小宮さんが作り上げてきたお店には、都留市を好きになれるものが溢れている。小宮さんの都留市を想い、地域のためにはげむようすがお店に表れている。「freckle」に通うたび、自分のなかの都留市への愛着がどんどん強くなっていく。

杉浦茜(国文学科1年) 文・写真
高橋光(比較文化学科1年) 写真

経験で記憶に残す

私は今まで、生きものを身近に感じることはなかった。しかしヤマネの調査に同行し、じつさに姿を見ることはできなかったものの、ヤマネと出会えた気がした。

1月27日、本学非常勤講師の西教生さんがおこなっているヤマネの調査に同行させていただいた。内容は6月から7月にかけてヤマネの巣箱40個のうち、15個を回収するというものだ。ヤマネの巣箱といっても、ヤマネだけでなくいろんな生きものが使う。約半年間うら山に

使っていた巣箱のなかには、さまざまな生きものが使用した痕跡が見られる。そこからヤマネの生息状況もわかるという。

先輩が勧めてくれたので行ってみることにしたが、同行する前の私はこの調査にあまり興味を持てなかった。それは、ヤマネがどんな姿をしているのかすら知らなかったからだ。なんとなくネズミやリスなどと同じだろうと思っていた。けれど、一度も見たことのないヤマネを見ることができたかもしれないという期待も少しあった。



天然記念物であるヤマネは、体長約14センチ、重さは約18グラム（写真提供＝北垣憲仁）

13時半ごろ、本学の南西側にある楽山球場横の遊歩道からうら山に入る。1月初旬から中旬にかけて降った雪がまだ山のなかにたくさん残っていた。深いところではスニーカーが埋まってしまうほどだ。私は山に入るのがほとんどはじめてだった。滑って転ぶことだけはいやだな、

と思い慎重に歩く。しかしうら山から出るまでの約2時間半で、私は3回しりもちをついてしまった。

20分ほど歩き、入り口から離れた場所まで来ると、山のなかでしか聞けない音の大きさに驚いた。葉のこすれ合う音が自分を中心に四方八方から聞こえる。また枯れ葉も、音の大きさに比例するように勢いよく斜め上から落ちてくる。これは山のなかへ入らないと体験することはできないな、と得した気分になった。

巣箱のなかを観察する

うら山に入り、30分ほどで一番近い巣箱に到着した。西さんの地図を頼りにかけてある巣箱を見つけ、一つずつ上のふたを開けて、巣箱のなかのようすを見て回る。巣箱をかけたある木の周辺はひらけている。ま

前から見た巣箱



裏側



縦：90ミリ
横：105ミリ
高さ：150ミリ
穴の直径：30ミリ

巣箱のかけてある高さは約130センチ。入口（裏側）は木に面するようにかけてある。ふたはゴム板で一辺のみとめてあり、開けられるようになっているため、観察時になかが見やすい

たたいてい斜面に生えている。足場の不安定な斜面から巣箱をのぞく。

巣箱のなかには、クモが巣を張っていたりするものもあれば、ふわふわした繭まゆのようなものがくっついていたりするものもあった。しかし私の想像する巣らしきものはなかなか見ることができない。たいていは小さな虫がいたり、はたまたなにもいなかったりだ。

そう簡単に見られないのかもしれない。そう思いはじめたころに開け

②二つ目に発見した巣



ヤマネが使った巣箱。なかは平らではなく、ところどころへこんでいるところがある。これがヤマネが休息した跡だ(2017年2月27日)

①一つ目に発見した巣



ヒメネズミが使ったと思われる巣箱。なかは落葉広葉樹の落ち葉だ。見た目だけでは巣だとわからなかった(2017年2月27日)

た巣箱のなかには、落ち葉でいっぱいだった。巣と言えば鳥の巣のように、器用に編み込まれたものだと思は勝手に思っていた。しかし、それはただ落ち葉が入っているだけだった。また触ってみると、ふだん道端に落ちているものと変わりはなく、乾燥してパリッとしている。巣にもいろんな形があるのだなと私はこのときじめて知った。また同時に、この調査ではヤマネに出会えないことに気づいた。

それから、すぐ次の巣箱を開けると、なかは草と木くずのようなものが敷き詰められていた。これも巣のようだ。木くずは草と比べ量が少ない。見た目は使い古された畳のようだった。触ってみると落ち葉と比べればやわらかい。また巣箱のなかは平らに草が入っているわけではなく、少しへこんでいるところもあった。西さんによると、そのへこみは生きものが休息していた跡なのだろう。ヤマネに出会えていなくても、

ヤマネの痕跡へと変わる

調査に同行し、巣箱を見たことで、巣の材料やその感触などのたくさん情報を得た。しかしその情報のうちどれがヤマネにつながるものなのかその時はよくわからなかった。だから自分の見た情報とヤマネを結びつけるために、ヤマネについて調べてみた。

するとわかったのは、二つ目に発見した巣は、ヤマネのものだということだ。ヤマネが作る巣の材料は、コケやスギ、ヒノキの樹皮だ。私が巣箱のなかにある草だと思っていたものはコケだったようだ。木くずは

スギやヒノキの樹皮だった。ふだん見るコケはもっと湿っぽいけれど、巣箱のなかにあるコケは乾いていたため、身近に生えている草だと勘違いしたのだ。ここまでわかると、私がうら山で得た情報は、自分のなかでたしかにヤマネのいた痕跡へと変わった。

私にとってヤマネは、名前を聞いたことがあるくらいの生きものだった。しかし調査に同行して痕跡を見たことで、ヤマネは自分の身近にいたことがわかった。これは私にとって大きな発見だ。私ははじめてヤマネと出会うのが、本や人から聞いた情報を通してではなくてよかったと思う。それはじつさいに見ることが、もつとも自分の記憶に残ると思うからだ。ヤマネがいることがわかっただけで感動できたのは、痕跡を見て想像するという経験ができたからだ。

平岡摩梨菜（社会学科1年）＝文・写真

巣箱の設置場所



黒点は今回回収した巣箱の設置場所。①、②は右のとおり



①南西の方角には富士山が見える ②北東の方角には南アルプスの山々も見渡せる ③高川山山頂にある方位を示した碑 ④1月21日、尾根に出てからの登山道の様子。雪は5センチほど残っていた ⑤2月7日、④の写真とほぼ同じ場所から撮った。雪は残っていない(④：2017年1月21日撮影、ほか：2017年2月7日撮影)

のりになっていく。尾根は風が強いこともあって、雪がふもとより多く残っている。雪の表面がツルツルと凍っているため、滑り落ちたら重傷を負ってしまいそうだ。雪に自分の足を突き刺すようにして慎重に歩く。尾根に出て15分ほどすると岩場が現れる。足を大きく上げないと登れない。身体を支えるために手も使う。ザックも背負っているので全身運動である。

岩場を15分ほどで登りあげると、少し傾斜がなだらかになった。落葉しているため、枝と枝のあいだから、東北東の方角には大月の市街地、東南東から南南東の方角には小形山や古川渡の街並み、北北東の方角には大菩薩山系(※2)が見える。頂上からの景色を楽しみしながら、歩みを進める。馬頭観音の先にある分岐から40分ほど歩き、古宿・中谷入コースの分岐を通過した。

その分岐からさらに10分、ついに高川山の山頂にたどり着いた。

ほぼ全方位が見渡せる眺望。天気は快晴だが、風が強く吹いていて肌寒い。空気が澄み、雲がないため、直線距離になると50キロ以上離れた南アルプスの山々まで見渡せる。雪をかぶった山々は冬しか見られない光景だ。また、都留では全方位が見渡せる山は数少ない。雪に足を取られるような苦労をしても、また見に来たいと思う絶景がそこにはあった。休日の午前中であるからか、頂上には私たちのほかに10人ほどの登山者がいた。

寒い時期の登山で私はいつもやる

※2 大菩薩嶺(2059メートル)を中心とする南北約30キロに連なる山の総称

連載 都留の山々を歩く 第3回 高川山



＊高川山周辺地図(矢印は順路を示す)

＊歩いた時間 稲村神社から登山口・・・約10分
(休憩含む) 登山口から高川山山頂・・・約90分

都留の山々に登り、山頂や登山道からの景色を楽しみたい。第3回では、都留市小形山から登ることのできる高川山を目指す。冬の山ではどんな出会いが待っているのか。わくわくしながら山の頂上を目指して歩いた。

小泉篤広(社会学科1年)=文・写真
南條新(初等教育学科3年)=写真

高川山は都留市と大月市にまたがる山である。JR初狩駅や富士急行線の田野倉、禾生駅から直接登れるアクセスの良さで多くの登山者がこの山を目指す。コースは5つほど整備されている。今回は、田野倉駅が最寄りの松葉入コースを利用した。

登山口を経て尾根に出るまで

1月21日、小形山にある稲村神社から歩き出す。中央高速道路(富士吉田線)を越えて、舗装された道路を10分ほど歩くと登山口がある。舗装されているところでも、日陰では雪が解けておらず、5センチほど残っていた。しかし、登山者の足跡もあったので登っても大丈夫だろうと少し安心した。

登山道に入る。舗装された道路よりは残雪が少ないながらも、ところどころに雪が残っている。踏み固められた雪は凍っていて滑りやすかった。登山口から歩いて15分くら

いのところに弁慶岩(弁慶石)という高さ、幅ともに2メートルは超えるであろう、大きな石があった。名前の由来はわからなかったが、弁慶のように大きくどっしりとしていることが由来なのではないかと思った(※1)。そこから5分しないうちに頭上が開けてくる。陽が差し込むため、雪は残っていない。植物も広葉樹が多くなってきた。

登山口から30分ほど歩くと、お地藏様が3体鎮座している。私にはお地藏様が登山者の安全を願ってくれているように見えた(※1)。その先に分岐が見えてきた。その分岐を左に進む。右に行けば大月市立中央病院の近くまで降りることができ。今度、そのコースで高川山を目指してみよう。

尾根に出ると

尾根に出ると風が強くなった。そしてゆるやかな登りから急斜面の道



▲頂上から10分ほど歩いたところにある古宿・中谷入コースとの分岐(2017年1月21日撮影)

高川山からの眺め

自転車のスペシャリストになれ



「雨に濡れたまま放置してるでしょ」と言われてぎくりとした。長年自転車を修理してきた健司さんには、私の自転車の扱いかたはお見通しのようだ。自転車やバイクの修理・販売を専門とする「YOU SHOP ばらあふ」店主の橋本健司さんに、1月20日、お話をうかがった。

窪田りさ（社会学科2年）＝文・写真

湯沸かしに使う道具▶



ことがある。それは、頂上でガスコンロを用意してお湯を沸かし、そのお湯でコーヒーを淹れて楽しむことである。山々を眺めながらコーヒーを飲むことは、ふだんはできない。登った疲れを癒やしてくれる温かいコーヒーと山々の眺望の組み合わせは格別だ。贅沢な体験をさせてくれた高川山に感謝して、私は山を後にした。

私は雪の残る山にあまり登ったことがなかった。とくに尾根を歩いているあいだは、雪に何度も足を取られた。そのため、滑り落ちないだろうかなどと、不安な気持ちになった。しかし、頂上に着くと不安感は一転して、来てよかったという気持ちになった。ほぼ全方位を見渡すことができる山は数少ない。カメラで全方位を収めようという勢いで写真を撮った。高川山は、冬の山の厳しさとそれを乗り越えた先に待っている感動を私に与えてくれた。

コラム 高川山の名所

2月4日、私が気になった高川山の馬頭観音、弁慶岩、狼煙台について、地元の史跡に詳しい尾県郷土資料館（都留市小形山）の館長である、山本恒男さん（80）にお話をうかがった。

弁慶岩（弁慶石）



▲現在の弁慶岩（石）
（2017年2月7日撮影）



▲手形のような跡（写真提供＝山本恒男氏）

弁慶岩は幅、高さともに2メートル以上はある大きな石だ。大月市にある岩殿山から武将弁慶が追っ手をおどすために投げたと言ひ伝えられ、弁慶と名がついているそうだ。じっさい、石の裏側には大きな手形のような跡がある。地元の都留市小形山では「いわ（岩）」ではなく、「いし（石）」と呼ばれているという。

馬頭観音



▲3体の馬頭観音
（2017年1月21日撮影）

馬頭観音は石像である。高川山では60年ほど前まで木の切り出しや、草刈りなどの「山仕事」がおこなわれていたという。そのさい、馬を使って荷物の運び出しをおこなっていた。当時は山に入る人々の交通安全を祈念する意味で、現在では馬に感謝する意味や登山者の安全を祈念して、この場所に置かれているという。登山口に近い、標高の低い場所にも馬頭観音があるというが、現在は草木に覆われてしまい、見ることは難しいという。

狼煙台



▲現在の狼煙台から見渡した景色。枝と枝のあいだから東の方角を望む
（2017年2月7日撮影）

古来は狼煙をあげていたと言ひ伝えられる場所。頂上から大月方面に5分ほど歩いた場所にある。遠方との連絡手段になっていたそうだ。

山本さんにお話を聞いて



▲山本恒男さん
（2017年2月4日撮影）

高川山に限らず、山には史跡や名勝地が残っていることがある。そうした場所が現在にわたって残っているということは、地元の人々や登山客によって史跡や名勝地が守られ、その山が愛されているということの表れではないかと思う。高川山は人々の生活の近くにあるように感じた。



「YOU SHOP ばらあふ」は、1985年から30年以上つづいているお店で、谷村町駅近くにある。もともとバイクのレースをやっていた健司さんがバイク屋さんをはじめ、自転車も扱うようになったそう。店内には自転車やバイク、それに関連した工具がいたるところにある。自転車が逆さまにつるされていたり、10台以上置かれていたりするのは、私が想像する自転車屋さんのイメージ通りだった。

お店をはじめたときは都留市に16、17軒あった自転車屋さんも、今では4軒。ほとんどの人がホームセンターで自転車を買うようになり、自転車屋さんの仕事は修理がメインになった。けれど、最近では修理の仕事も大



店内のようす。つるされた競技用自転車が目に留まる

きく減っているそう。

昔、本学の最寄り駅は富士急行線の谷村町駅だった。徒歩で約20分の距離であるため、当時は駅から自転車で通う人が多かった。ところが2004年、本学から徒歩約5分の場所に都留文科大前駅ができた。駅から徒歩で通う人が多くなり、自転車はあまり必要とされなくなったという。当然修理にくる人も減ってしまう。

また、車を持つ人が増えたことも影響している。徒歩や自転車で行ける距離でも、車を使う人が多くなった。自転車やバイクの修理だけでは経営が難しいため、車や耕運機を直すこともあるそう。

健司さんのおこなう接客

私が今まで自転車の修理を頼んでいたところでは、自転車を預け、修理が終わったら取りに行くことが多かった。それがふつうだと思っていた。けれど健司さんは違う。自転車を持っていくときに、いつもその場で、こまめに説明しながら修理をしてくださる。「雨に濡れたままの状態で日光が当たるとタイヤのゴムが傷んでしまう」というアドバイ

スをくれたり、自転車を分解しながら、「この部品はいくら」とわかりやすい料金の説明をしてくれたりする。自分の自転車を大切にしてほしい。間違った使いかたをつづけて、必要以上のお金を使わせたくない。自転車とお客さんの両方を気遣っていることがよくわかった。

違いを感じ取る

健司さんはチェーンのからまった自転車を直しながら、「この自転車に対しては持ち主が一番スペシャリストにならなきゃだめだ」という。この言葉を聞いて、やっぱり自転車の修理くらい自分でできないとだめなのかと、スペシャリストへのハードルの高さを感じた。ところが健司さんによると、修理はできなくてもいいそう。

「いつもはもつと楽にこげたような気がするけど、今日はペダルが重たいな」、「昨日はブレーキがふつうにきいたんだけど、今日は坂を下るときにキイキイと音がしたよ」と、いつもの違いを感じ取ることが大切なのだ。それなら私でもスペシャリストになれるそう。自転車の異常に気付けば、あとは

「YOU SHOP ばらあふ」に持つて行くだけで、健司さんが修理してくれる。とくに異常がなければ、「こういう音がしても大丈夫なんだよ」とアドバイスしてもらうだけで済み、大事にはならない。

「自分の自転車と対話しないといけないよ。人間みたいにここが痛いよ、かゆいよって言うてくれないわけだから。友だちが悩んでいるのを察したり、空気を読んだりすることは難しい。言葉を使わない自転車と対話することはもつと難しい。だから、自分の自転車をわかろうとする姿勢でいなければならぬ。どうしてもわからないときは、自転車屋さんの力を借りてもいいのだ。」

自分の手で直すこと

健司さんはとくに、古い車や古いバイクが好きで、自分で直すこともできる。自分で分解して、悪い部分を見つけないという。けれど今の車やバイクはコンピューターを使えば簡単に悪いところがわかってしまう。コンピューターに悪いところが表示され、その部品交換をすれば済むことが多いそうだ。「自分の車なのに、自分で直せないって嫌じゃん」

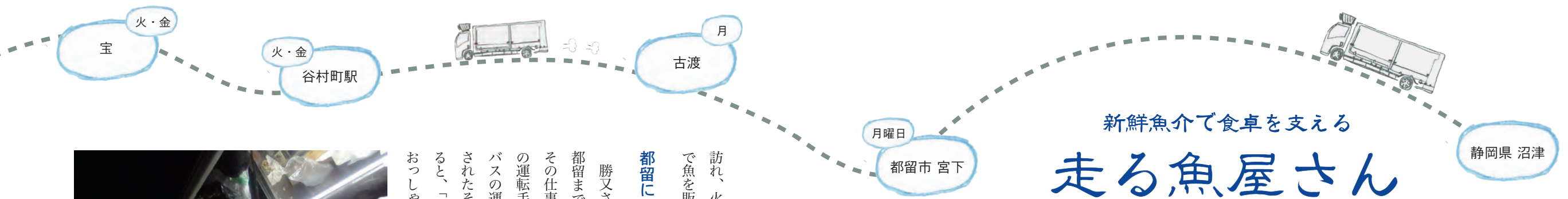
と健司さん。この車にはこのオイルを使ったほうがいい、こうしたらエンジンがもつと軽く回るなど、車やバイクによって違いがあるのだという。そういうことに、「人間的な部分を感ぜられる」と健司さんはおっしゃり、「ギザな言いかたでやだな」と少し照れて笑った。コンピューターを使って直す効率のよさが絶対とは限らない。なんでも自分で直し、さらにはバイクや車の個性まで引き出してしまいう技術がうらやましい。

健司さんは自分のものだけでなく、他人の自転車やバイク、車までも直すことができる。そんな健司さんのお話を聞いているうちに、今まで自分の自転車すら大事にしようとしていなかったことが恥ずかしくなった。自分の自転車にとって、私は一番の持ち主でありたい。自転車の不調を感じ取ること。雨に濡れたまま放置しないこと。いたって簡単なことは、自分だけがしてあげられることだ。スペシャリストになるためには、ほんの少しの気遣いだけでいい。これからの私と自転車は、友好な関係になる気がして嬉しくなった。



左：5段目までぎっしり工具が詰まっている棚の1段目。部品の種類や場所によって使う工具も異なる
中央：健司さん（左）と奥さんの智美さん（右）。智美さんは店の手伝いをしているうちに、ひとりでパンク修理ができるようになったという
右：高い位置に置かれた売り物の自転車。天井に届きそう





新鮮魚介で食卓を支える

走る魚屋さん

静岡県 沼津



トラックの側面は翼のように開く。6つある60センチ四方ほどのガラス窓から、氷の上に置かれた魚や切り身が見える。(2017年2月7日)

訪れ、火曜と金曜は谷村町駅や十日市場などで魚を販売している。

都留にくるわけ

勝又さんは21歳のとき、タンクローリーで都留まで重油などを運ぶ仕事をされていた。その仕事を3年ほどしたのち、貸し切りバスの運転手の職に就いた。そこから1年経たず、バスの運転手から移動販売の魚屋さんへ転身されたそう。どうして魚屋さんなのかと尋ねると、「こんな仕事がいいかなと思って」とおっしゃる。意外にさっぱりとした理由で驚

いた。

魚屋さんを始めた1986年は、まだバブル経済の余韻が残っていて、なにをやってもうまくいく時代だったそう。魚を売れば、売れ残らなかつたという。当時は静岡県でも移動販売の魚屋さんが多く、勝又さんは少し離れた場所までいくことにしたそう。富士吉田や河口湖、静岡県の須走などで売ることになった。河口湖で売ったときは一か所で300人ほどのお客さんが訪れたこともあったという。けれど勝又さんは都留市にまで売りにくるようになった。そのきっかけのひとつは、都留市で知り合ったかたの存在だった。そのかたとは、現在のミュージアム都留の場所にあったさ・ら・染め工場で知り合った。魚を売るならこつちがいいよ、あつちがいいよと親切に場所を教えてくれたそう。そのかただけでなく、「都留は人がいいね」と勝又さんはおっしゃる。

移動販売の優しさ

移動販売は、歩いて買い物にいくのが大変なお年寄りのかたにもうれしいことだ。「とても重宝して助かっている」と年配のお客さ

19時すぎ、十日市場にある佐伯橋を越え、ガソリンスタンドのすぐ近くに一台のトラックがやってくる。「おもちゃのマーチ」をスピーカーから流しながら駐車しているのは、走る魚屋さんだった。週に4日、静岡県から都留市にきているという。どんな人が、なぜ都留までやってくるのか、知りたくなった。

31年間、走る魚屋さんを経営されているのは勝又民男さん(56)だ。少し日焼けしたような肌と、濃い眉毛が男らしい。刺身をさばくその指は太く、皮が分厚くなっている。よく使われている職人の手だった。1月27日の20時ごろ、客足が落ちていたときにお話をうかがった。

勝又さんが初めて都留へ魚を売りにきたのは1986年の9月だったそう。月まではつきりと覚えていられるのは、すごい記憶力だ。勝又さんは都留市の出身ではなく、静岡県で生まれ育った。結婚されていて子どもは3人、孫は4人いる。

都留市にくるのは水曜を除く平日だ。月曜は古渡や宮下、木曜は四日市場や鹿留などを



(2017年1月27日)

上段中央にカレーがある。競りで仕入れた魚介のほかに、勝又さんがいいと思った海産物の加工品も取り揃えている

んが話してくださいました。そのお客さんの話は、勝又さんの仕事や都留市に住む人たちの支えになっていることをあらわしていた。

魚の切り身や干物などを冷蔵しているなかにレトルトカレーがおいであつた。周りが魚介類ばかりなので少し違和感がある。「カレーも売っているんですね」というと、「明日が雪だったらもう完売してるよ」と勝又さんはおっしゃる。次の日が雪や台風などで買い物にいけそうにないとき、喜ばれるのだそう。魚屋さんなのに、カレーを用意しているところに、勝又さんの心づかいが見える。



畑の隣を流れる湧水で、収穫した水掛け菜の土を落とす。気温の低さも相まって、湧水に手を浸しているとお湯のように温かく感じる（2017年1月24日）

水掛け菜から広がること

その存在をなんとなくは知っていたけれど、都留市に来て4年目である今年、わたしは、はじめて水掛け菜みずかけなに関心を持った。水掛け菜のことを知る過程で出会ったのは、一昨年から水掛け菜栽培を始めたという農家のご夫婦だった。お二人の水掛け菜に対する考えや、栽培の姿勢を知ろううちに、わたしの水掛け菜への興味も強くなっていった。なぜお二人の語ることに、こんなに引き込まれたのだろう。

秋山さんの農業

1月24日、風が強く刺すように冷たいけれど、天気はとてもいい。わたしは秋山美和子あきやま みわこさんの案内で、十日市場の水掛け菜畑に来ていた。10メートルもない長さの畝が何列も並び、その上に背が低く、明るい緑色の水掛け菜がびっしりと植わっている。ここは秋山英治あきいじさん（49）と美和子さんのご夫婦が、ほかのかたと共同で水掛け菜を育



続けていられること

勝又さんの朝は早い。朝5時には競りに出るためトラックにのり込む。競りから帰ってくると、次は売りにいく準備をする。商品やそれを冷やしておくための水の入れかえなど、準備は4時間に及ぶこともある。

火曜と金曜は、16時ごろになると谷村町駅で売り始め、十日市場にやってくるのは19時ごろになる。家に帰るころには22時を過ぎている。そして片づけなどで、床に就くのは早くても1時半だそう。一週間の内の4日は、よくて3時間睡眠という計算だ。移動販売について「やっぱり負担は大きいね」と勝又さんはおっしゃる。

勝又さんが売る魚は、鮮度が抜群にいい。お話をさせてもらうためにトラックの近くで待っていると、常連のお客さんが多くやってくる。そうした人はたいいてい、「ここの魚はおいしい」という。わたしも買って食べてみると、旬のブリは脂がのり、マグロもスジがない。食べ始めると箸が止まらなかった。この大きさと質の刺身が500円かと思うと、破格だと感じる。

何人前や何円分と指定すると、勝又さんはその場で量や好きな魚に合わせて盛り合わせをつくってくれる。思い切って「こんなに安くて量が多くて、もうけはあるんですか？」と尋ねると、「ほとんどないね」とおっしゃる。30年前に比べると魚も高くなっていると、少し重たい声で話してくださった。魚屋さんは天候や季節、漁獲量にも大きく影響される。

負担が大きくても、もうけがあまりなくても、30年以上続けていられるのを不思議に思う。「続けられるのはやっぱり楽しいからですか？」と尋ねると、「どうだろうねえ、毎日同じことやつてられりゃいいやと思つてやつてただけだから」と勝又さんは刺身を切りながらおっしゃった。毎日同じことをやっていくだけでも大変なはずだ。けれど、勝又さんはあたりまえのようにこなして、今日も新鮮な魚を届けてくれる。

佐藤琢磨（社会学科1年）＝文・写真
長尾泉（初等教育学科3年）＝写真



（2017年2月7日）

▲刺身の盛り合わせ。アジ、サーモン、マグロ、貝ひも、イカ、タコ、ブリ、エビがのっている。これで2000円だ



（2017年1月27日）

▲勝又さんは、魚屋さんだけでなく、休日には狩猟や農業もしているという。どこにそんな時間と体力があるのか不思議だ



ぬかるんだ水掛け菜畑では普通に歩くことも難しいが、この水のなかで転ぶわけにはいかない（2017年1月24日）



栽培の様子。およそ50～60センチ幅の畝一面に水掛け菜が根を張る（2017年1月24日）

ている畑だ。この日は水掛け菜の収穫体験をさせてもらった。

お二人が今おこなっているのは、化学肥料や農薬を使わない自然農。天候に左右されやすかったり、作業量が多かったりという苦労もある。たとえば、同じ夏が旬の野菜であっても、雨が降らない年だとトマトが豊作になるがナスは育ちにくい。けれどそれは作物の個性で、旬や特性を尊重し活かすことは、生命力にあふれた野菜を育てることにつながるという。野菜は必要があつて、その旬の時期に育ってくれているというのが、秋山さんの考え方だ。

秋山さんご夫婦は専業の農家だが、都留市で農業をずっとおこなってきたわけではない。都留市出身の英治さんが農業に踏み切ったのは、9年前の2008年だ。以前は会社勤めのサラリーマンだったが、リーマンショックなどの不況にあおられ、その会社で勤めていられなくなった。そのころ「循環農法」という農法に出会ったのが、考えが変わるきっかけだったそう。

とは言っても、初めて知ったときはその内容に、「なんだこれは、おかしいじゃないか」

も土が凍らず、育てることができるのだ。

秋山さんが水掛け菜栽培を始めたのは一昨年からだ。「我々もまだまだ勉強中なんだけれど」とお二人は言う。きっかけは、先輩の農家から種をもらったことだった。水掛け菜

の栽培が始まるのは、稲刈りの最中で農家が忙しい10月。そして、普通はあまり作物が育たず閑散期になる年末に収穫のピークを迎える。手伝ってくれる人手がなく、新年を迎える準備もできなくなることから、以前は栽培に踏み切れなかった。

雑草とともに所せましと畝に根を張る水掛け菜は、小ささまさま。育ち具合を均一にできなかったそう。ほかの畑や、水掛け菜の様子を観察しながら、育てかたを模索しているという。

「わたしたちが水掛け菜に感動したっていうのは、わたしたちの生活のなかでは旬のものしかつくってないから、単純に冬に青いものなんて手に入らないわけよ。そしたら『青物！青物！』って思うわけよ」と美和子さんが語ってくださる。ハウス栽培などで旬の季節でなくても野菜がとれたり、遠くの温暖な地域から取り寄せられたり、今はいつだって簡単に

と疑いの気持ちばかりだったという。しかし、それまで農業をした経験がなく「それはおかしい」と反論する材料を持っていなかった。そこで、知り合いに田を借りてじつさいに稲作を試みたところ、本で言われていたようなことが起きたのだという。それを目の当たりにし、農業をやろう、と考えが変わったのだそう。

いっぽうの美和子さんは、関西出身で、5年前から、結婚を機に都留市で暮らすようになった。幼いころから週末だけ畑に行くなど、農に触れる機会があつたそう。そして、大学4年生のときから気になる農家家のもとで研修を受けるなどして、農業を学んでいたという。この世界の面白さを伝えられたら、と一時は農業高校の教員をやっていたこともあるそう。職業ではなく、生きかたとして農業を選んだという。

冬が旬ということ

水掛け菜は都留市伝統の葉物野菜だ。その名のとおり、畝と畝のあいだに湧水を流し込んで育てられる。冬場の湧水の温度は12度前後と温かく、これを流し込むことで寒い冬で

食べたい野菜を手に入れることができる。けれど本当は、寒い冬にとれる青菜は貴重なのだ。昔、この寒い地域に暮らす人たちに新鮮な水掛け菜は喜ばれたのかもしれない。

水掛け菜の栽培は昔に比べて少なくなっている。関心を持ち始めたころは漠然と、地域に慣れ親しまれていた水掛け菜がなくなってしまうのは寂しい、というふうに思っていた。お話のなかで美和子さんは、どうして水掛け菜は減ってしまったのかを問いかけた。

旬を大切に育てるという一つの視点をわたしは秋山さんから教わった。そこから水掛け菜を見ると、いろいろな考えや可能性が浮かぶようになった。

水掛け菜が減ってしまった理由はいろいろ思いつく。冬場に食べられる青菜が貴重ではなくなったから。栽培できる人が減ってしまったから。それが正しいのかは分からない。けれど今の水掛け菜があるのは、地域の農業や、食文化といったたくさんの変化の中でも、大切に受け継いできた人たちがいたからなのだ。

表現の原点は 羽根子かろう

「もの作りをする上で、大切にしたいことはなんだろう」。最近よく自分に問いかける。文章でも、絵でも、大切にしたい軸がないと、ただ言われた通りに形を作るだけになってしまうのではないか。そうなるのが怖くて、自分なりの思いや軸を考えるが、これだ、と答えが出ない。

そんなとき出会ったのが、藤本ふじもと光三こうそうさん（67）。町場から少し離れた、羽根子はねこという山あいの集落で、ローソク作品を作っている。

1月26日と3月2日、自宅兼アトリエでお話をうかがう。藤本さんの話から私は、そんな悩みに答えるヒントをもらった。



すべて 2017 年 1 月 26 日撮影



片手に乗るくらいの、花をかたどったローソク。白い蠟ろうの花びらのなかで、小さな赤い花のローソクが水に浮かぶ。赤が透けピンクのグラデーションになった花びらは、モクレンのよう（上写真参照）。こういった「花ローソク」をはじめとする数々のローソク作品に、藤本さんは祈りを込めるのだという。

「あなたはあなたらしく生きれたらいいねっという祈りでもあるわね。その人らしく生きるために、火をつけてあげたいという、ね」

藤本さんは自分の職業を「光芸家こうげいか」と表す。

「僕なりの表現をする芸術家」という思いを込めて、工くではなく、光と表現している。

「僕らしく表現をして生きていくということだから、詩集も出したり、絵本も作ったり、舞台の演出をしたり。いろんなことをするんです。僕という人間の表現ですよと」

女の子とおじいさん

作品のひとつに、バウムクーヘンのように真ん中が空いた、白いケーキ形のローソクがある。ケーキから頭を出す6つの芯に火をとますと、蠟が溶け、星形のローソクが現れる。

「ケーキの形をしてるんですけど、雪なんです。蠟で作ってる雪の形のね。（火を）つけて時間が経てば経つほど、星が見えてくるんですよ。それはどういうことかっていうと、僕がちいちゃいときに、お星様が雪になるとずっと信じてたんですよ」

小さいころに信じた夢の世界を表現したこのローソクは、羽根子に住む6歳の女の子の誕生日に藤本さんが作ったもの。

「この子は6歳だから、こういうふうに作ってあげたんですよ。それで『ああ！ だんだんだんだん星が見えてきた！』っていうパーティーにしたいという、ね」

たった1人のためにローソクを作るのは珍しいことではない。これまでも、1人のための展覧会や、1人で暮らすお年寄りの自宅での食事会など、さまざまなことを催してきた。「この人だったらこういう遊びが喜ぶだろうなっていうのをつねに考えて、遊びを作るわけですよ。だってあなたのためにそういうことをする人がいて全部そうされたらどう？ 嬉しいでしょう。1人をどのように、深く、喜んでもらい感動させるかっていうのが、僕のテーマかもしれないね」

藤本さんは女の子との出来事を『はなロー

ソクづくりのじいさん』という絵本にした。文章は藤本さん、絵を描いたのは女の子だ。「美大を出て絵を描いている人が多いなかで、子どもの絵をこんなふうに（絵本に）使っているのかな、なんて言う人もいるんだよね。こんな立派な絵描きさん、と思うけどね、僕にとつては。素晴らしい絵描きさんですよ」

黄や青の色鉛筆で勢いよくグルグルと描かれた円は抽象画のようだ。「自然のなかで遊びながらこういうものを感じてるわけ」と言う藤本さん。女の子が感じたままを自由に表現したこの絵に、藤本さんは、上手い、下手という尺度では計れない魅力を感じている。

生活がイベント

「もう生活がイベントですからね。雪を見れば嬉しくて、こないだもね、佳子よしこさん（奥さん）を連れて山を見に行こうって。そのなかから自分のなかに溜ためまっていくものが、いっぱいあるんだよね。それをたまにボーンと出すというか。形にしたり、文章にしたり、言葉にしたりということもあるわけですよ」

今日は秋で落ち葉が舞うから、こんな洋服

で出かけようと考えたり、今日の食事は「富士山を食べる」というテーマで作ってみようと考えたり。身近なものから感じとり、表現することが、藤本さんの日常だ。

藤本さんが「椿もち」だと言ってお菓子を出してくださった。あん入りのおほぎが、椿の葉で挟まれている。藤本さんが考えたお菓子だ。机の上には椿の枝葉えだはと、椿をかたどった紅白の花ローソク。庭に咲く本物の椿の花を見ながら、ごちそうになった。この季節だけ味わたるひとときに、これが藤本さんの言う「毎日がイベント」なのだろうと思った。

* * *

藤本さんは日々、羽根子をよく見ている。そうやって自分の足元を原点にものを作り、身近な人に向けて表現してきた。私も自分の足元からはじまる表現をしたい。そのために、小さなものを見落とさない人でありたい。1人に寄り添える人でありたい。そうして作ったものは、きつとだれかの心に届くものになると信じている。

伊藤瑠依（社会学科4年）＝文・写真

※ ヨーロッパのキャンドルと日本の蠟燭ろうそく、どちらでもない独自の光を表現したいという藤本さんは「ローソク」と表す。

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、キャンパス周辺のフィールドで赤外線カメラを利用した動物の調査をしています。今号は、昨年の10月から11月までに撮影された動物を紹介します。 本学フィールド・ミュージアム=文・写真

水場集まる動物たち

水場では多くの生きものが撮影されます。もっとも多いイノシシのほか、ニホンカモシカなどの大型哺乳類。小さな野ネズミ類が撮影されたかと思うと、それを狙ってフクロウのすがたも。水場は多くの生きものにとって、大切な環境であることが見てとれます。



▲ツキノワグマ
2頭の子を連れた成獣が撮影されました。



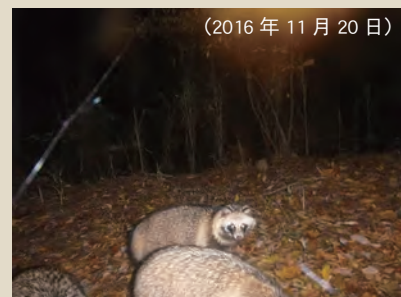
▲イノシシ
泥浴びをするすがたが撮影されました。ニホンジカなども泥浴びに訪れます。



▲イノシシ
泥浴びのほか、雨などで水が溜まると、水を飲むすがたも見られます。

動物たちの通り道

私たちがふだん歩いている登山道は、動物たちも頻繁に利用しています。2014年からの撮影調査では、ニホンザルやアライグマなど14種の哺乳類が撮影されました。タヌキの溜め糞、ニホンリスの食痕など、さまざまな痕跡も見つけることができます。



▲タヌキ
うら山のセンサーカメラで、もっともよく撮影されるのがタヌキです。



▲アナグマ
冬眠期にあたる12～2月は夜間の活動が顕著に見られます。



▲テン
冬季は11月ごろ、夏季はおおむね5月にそれぞれ毛が生えかわります。

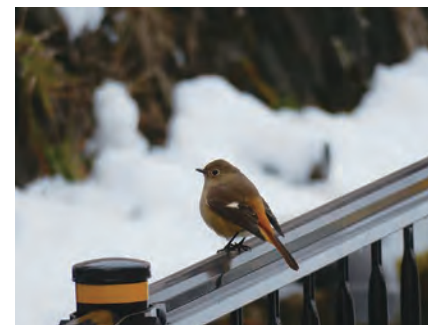
フィールド暦 都留の鳥たち

ヒヨドリ



2017年2月3日 小形山
道端で一年中見られる鳥です。観察していた5分ほどのあいだ、畑の白菜をついばんでいました。

ジョウビタキ



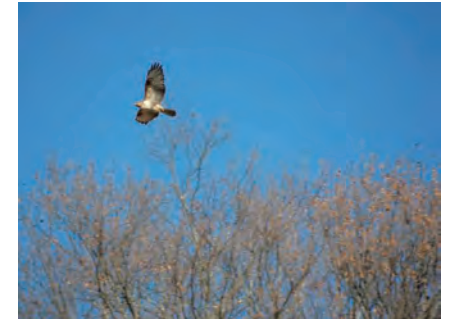
2017年2月3日 田原
ジョウビタキのメスが水路沿いのガードレールに止まっていました。秋から冬にかけて見られる冬鳥です。

キセキレイ



2017年2月1日 十日市場
腹部が黄色い鳥です。食べものを探していたのか、水掛菜畑で泥をつっついていました。

ノスリ



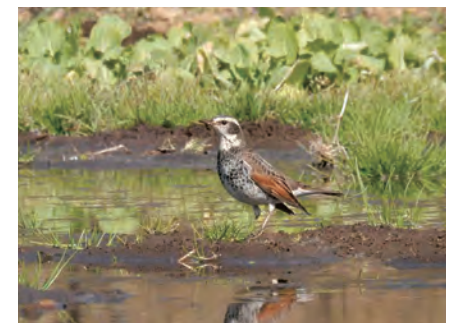
2016年12月16日 中屋敷フィールド
中屋敷の上空を飛び回っていました。一番背の高い木に止まっては周りをキョロキョロとしていました。

エナガ



2017年2月3日 楽山公園
14時ごろエナガの群れに出会いました。6羽ほどが枝から枝へ、すばやい動きで飛び移っていました。

ツグミ



2017年2月1日 十日市場
キセキレイとともに水掛菜畑を歩いていました。秋と冬に見られる鳥です。地面で胸を張るすがたが凛々しいです。

次回予告

峠 (仮)

2017 年 5 月発行予定

ミュージアム都留の学芸員の森屋雅幸さんによると、尾曾後峠は都留市小形山と大月市大月町真木をむすんでいるそうです。頂は中央自動車道の花咲トンネルの真上から西に行った地点に位置します。峠は切り通しになっており、切り通された両方の頂にはそれぞれ天神様とお内裏様が祀られています。

撮影日：2017 年 3 月 3 日

FIELD NOTE

no. 92 Mar.

発行人
北垣憲仁 (48)
統括編集者
西教生 (23)
編集長
伊藤瑠依 (42-43)
舟田早帆 (39-41)
副編集長
長尾泉 (18-19)
南條新 (11-13)
山内利奈 (2-3,46-47)
編集
加藤萌香
金原由佳 (22)
黒澤瑞保
今村遥香 (23)
小俣溪和 (16-17,24)
高橋未瑠来 (1,8-10,48)
菊池香帆
窪田りさ (33-35,46)
江利そらむ (6-7,20-21)
小泉篤広 (30-32)
佐藤琢磨 (36-38,44-45)
杉浦茜 (4-5,26-27)
高橋光 (14-15,46)
平岡摩梨菜 (25,28-29)
ロゴデザイン
工藤真純

〔 〕 は編集担当ページ

FIELDNOTE (フィールド・ノート) 92 号
発行日：2017 年 3 月 23 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。



➤ どものころ、私はおやつにスナック菓子やチョコレートではなく、食パンをよく食べていました。というのも、私は食いしんぼうなのでスナック菓子やチョコレートではお腹を満たせません。そこで食パンにたどり着いたので。さらに、私は質素な味が好きなので、食パンはまさに最高のおやつ。そのパンにはなにもつけず、焼きもしないで食べることが私流です。習い事に向かうバスのなかで、一袋5切れのパンを30分で食べ尽くしてしまったときには、友人たちに驚かれたものです。(山内利奈)

➤ などバナナとチョコチップ、砂糖、バター、牛乳を混ぜて焼いて完成！バナナチョコチップマフィンのは、母がよくつくってくれたおやつで、私の大好物です。私はいつも、オーブンのなかで少しずつふくらんでくるマフィンを見つめ、焼き上がりを楽しみにしていました。焼きたてはチョコがとけてしみ出て、とっても美味しいです。作りかたは、母が大事にとっておいた、昔の雑誌の切り抜きを参考にしています。バナナとチョコが力を合わせ、口のなかに幸せを運んでくれるお菓子です。(窪田りさ)

あめの降る日曜日は、マグカップを連想します。私が小さいころ、雨の日曜日に父がよくホットココアを作ってくれました。鍋に苦いココアの粉を入れて砂糖と混ぜ、牛乳を少しずつ入れます。最後にバターをとかして完成です。おたまでマグカップに注いで飲みます。バターのいい香りがする、甘すぎないココアです。一人暮らしの今、面倒臭がりの私は、市販のお湯を入れるだけのココアを飲んでます。これはこれで美味しいですが、久しぶりにあのココアが飲みたいです。(高橋光)

FIELD・NOTE
no.92

発行日 2017年3月23日 (年4回発行)
 発行所 〒402-8555 山梨県都留市田原3-8-1 都留文科大學
 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



カヤネズミ 2006年7月14日



巣材の断面 2017年2月1日



カヤネズミの巣 2006年6月30日

カヤネズミの巣

— 中屋敷 —

中屋敷フィールドを歩いているとカヤネズミの巣に出会いました。

カヤネズミは世界で最小のネズミです。体の大きさは人間の親指ほど。おもに草原で暮らし、ススキなどに巣を作ります。その巣のなかを覗いてみると、ススキの葉を細かく裂いた部分がありました。こうすることで、巣のなかはいつでも温かく、雨に濡れてもすぐ乾くようになっているのです。

フィールドでは、

カヤネズミの巣のほかに鳥の巣も見つけました。カヤネズミと鳥とは巣の作りかたが違います。

フィールドは、生きものたちの知恵と不思議に出会える博物館です。



おわん型をした鳥の巣 2017年2月1日

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。

