

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. 81 Jun. 2014

FIELD NOTE

no. 81 Jun.

特集

挑戦者

あの人の尊敬する人 第1回
山口とも子さん—愛情がつまったパン屋さん—

変わらずに続いてゆく

フィールド・ミュージアムのたのしみ 第24回
巣箱づくりの試み

何かを探しつつ、広く見ること

村で冊子をつくること



24 自分で摘むことで見える景色

28 桜を味わう

32 つるちらり

34 連載 第一回「ムジン」は今……
ひとくみめ「三吉会」のかたのお話

38 森歩きの野帳から
一食痕に秘められた物語を紐解く

40 ムササビ観察日記

42 ビオトープだより 春 no.01

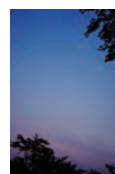
43 フィールド暦

44 FIELD・NOTE NEWS

表紙の写真(2014.06.03)

加藤萌香=写真

勝山城跡の頂上付近にて。朝焼けの色合いは短い時間のあいだに変わっていってしまいます。青からピンクへのグラデーションを写真に収めるのは時間との闘いでした。



FIELD・NOTE

no.81 Jun.

ギャラリー写真 (2014.05.25)

「巣立ち」小俣溪和＝写真

楽山公園で出会ったコゲラの親子。右の子は巣立ったばかりのようで外の世界を楽しそうに飛び回っていました。

『フィールド・ノート』では「都留の自然と人との交流」をテーマに、地域の自然・人・文化に関する情報を記録し、発信しています。裏表紙のロゴの絵はアメリカのナチュラリスト、ヘンリー・D・ソローの著書『ウォールデン 森の生活』の初版本扉に、ソローの妹、ソフィアが描いたものです。ロゴにそえられている「Grow Wild」はソローの言葉で、その思想をわたしたちも大切にしたいとの想いを込めました。

特集

挑戦者

04

FIELD・MAP

08

あの人の尊敬する人 第1回

山口とも子さんー愛情がつまったパン屋さんー

12

変わらずに続いてゆく

16

フィールド・ミュージアムのたのしみ 第24回

巣箱づくりの試み

何かを探しつつ、広く見ること

20

村で冊子をつくること

22

特集まとめ



FIELD MAP

今号の取材先

1

p.8-11
パンのいえ
ほしのさと工房



ほしのさと工房の外観

2

p.12-15
純喫茶「旅苑」



旅苑の外観

3

p.24-27
勝山城跡地



ワラビは4月から
5月が摘みごろ

4

p.28-31
都留文科大学学内



桜の花を使ったお茶



特集

挑戦者

新しくなにかをはじめ。

それには、わくわくすると同時に不安もあり
なかなか最初の一步が踏み出せません。

そんなとき、ほかの人や生きものがしてきた挑戦に
目を向けてみたらどうでしょうか。



誰かが懸命に挑んでいる姿を見ると

元気をもらったり、行動の後押しになったり、

「自分も見習ってみよう」。

そんな気持ちになってきます。

なにかに一心に向かう姿は、

周りにまで影響するのです。

挑戦者たちが挑もうとしたきっかけや

その挑んでいる過程を知りたい。

今号では、さまざまなものに果敢に挑む挑戦者たちを特集します。



第1回

あの人の 尊敬する人

山口とも子さん
—愛情がつまったパン屋さん—

さまざまなかたのお話を聞いていると、欠かさず現れるのがほかの人との出会い。出会ったことでこうなった。生きかたがかっこよくて自分もこうした。私の尊敬している人にもまた、尊敬している人がいたのだ。私が出会ったあの人がすてきだと思える人はどんな人だろう。

第1回は私の尊敬するあの人—深澤良美さん—にご紹介いただいた「山口さん」のお話です。

伊藤瑠依（社会学科2年）＝文・写真

今回お話を聞かせていただいたのは、東桂にある「パンのいえ ほしのさと工房」を経営されている山口とも子さん（66）。『フィールド・ノート』79号で私がお話をうかがった^{ふかさわよしみ}深澤良美さんの尊敬するかたの一人だ。山口さんのお店ではマクロビオティック（※）という健康法に基づき、おもに手づくりのパンを販売している。そんな山口さんのことを深澤さんは「人生の先輩」とおっしゃる。苦難を乗り越え、信念をもつて生きているという



扉の星の部分には色つきの和紙が貼られている

山口さんとは、どんなかただろう。4月23日、お話を聞くべく、ほしのさと工房を訪れた。
星模様の扉を開けると

ほしのさと工房は入り組んだ住宅地のなかにある。民家が建ち並ぶその場所は、初めて訪れる人にとってはお店があるとは想像しにくい。けれど玄関を見るとそこには、木製の板にかわいらしい字体で「パンのいえ ほしのさと工房」と手彫りされた看板がある。扉には木を星の形にかたどった模様がついていて、まさにお店の名前を表したような入り口だ。

扉を開けると店内は、明るすぎない自然な照明と棚や床に使われた木の素材が素朴さを醸し出している。そんなようすが自分の故郷にあったお店と似ていて、初めて訪れたお店なのに、なんだか少し心が落ち着いていた。

こんにちは、と声をかけて少しすると、山口さんが奥からゆつくりと姿を見せ、「いらつしゃいませ」と言う。目を細めて優しい笑みを浮かべるようすは、いかにも優しいお母さんといった印象だ。自己紹介をすると、これはありがたいとございます、と深々と頭

を下げ挨拶してくださいました。緊張から少し早口になる私とは反対に、優しい声色でゆつたりと話す山口さん。そんな姿を見ていると、私の緊張もやわらぎ、だんだん落ち着いて話をすることができた。

なぜほしのさと工房ができたのか

さつそく店内でパンをごちそうになりながら、お話をうかがうことにした。食べたのは、ほしのさと工房おすすめの塩あんぱん。

表面は少し固めだが、なかはやわらかく、もっちりとしている。このパンは、砂糖をいっさい使っていないとうかがったが、レーズンを含んだあんこにはしっかりとした甘味があり、生地は噛めば噛むほど甘くなるように感じた。ほどよい自然の甘さと少しの塩気がおいしくて、どんどん食べてしまいたくなる。けれど、よく噛んだ後にある甘さも捨てがたくて一口ひとくちを味わって食べた。

この塩あんぱんをはじめ、お店で販売されているパンはすべてマクロビオティックに基づいてつくられている。マクロビオティックは、体の弱かった山口さん自身やアトピーだったお子さんの健康を考えてはじめたそうだ。

山口さんがほしのさと工房をはじめたのは1997年。大きなきっかけは山口さんの娘さん、利枝さんにあつた。知的障がいをもっていた利枝さんは、あるときから体を満足に動かすことができなくなってしまった。外に出ることも困難になってしまい、徐々に家にこもりがちになっていった利枝さん。そうやって過ごすことは、利枝さんと社会との接点がなくなっていくということだ。そこで山口さんは思う。娘と社会との接点をつくりたい。アトピーだったお子さんたちのために、以前から天然酵母のパンをつくっていた山口さん。パンづくりなら利枝さんと一緒にできると考え、「パンのいえほしのさと工房」を開業したのだ。

子どものためと思ったから

山口さんはお店をはじめたことを気軽におっしゃっていたけれど、私にとつては勇気のいることで、怖さもあるように思える。そういった気持ちはなかったのかと尋ねてみた。

「子どものためと思ったからですね、自分のためとか、営業して利益をと思ったたら絶対に

しなかったと思うんですけど」。またお子さんたちも、お母さんは言い出したことはなんでもしちゃう人間だから、と言って協力してくれたそうだ。

ここで私は当初から不思議に思っていたことをうかがった。なぜこのような住宅地にお店を建てたのか、もつとわかりやすいところにお店があつてもよいのではないか。山口さんはおだやかな表情でおっしゃった。「売りたいとかじゃなくて、目的が利枝が来てくださる人と対話できる場所ということだったから、この場所で十分じゃないかっていうふうには私は考えたんですけどね」。

ほしのさと工房の目的、そして山口さんの考えの軸にあるものは、いつでも利枝さんだったのだ。続けて山口さんはおっしゃる。「ほかの人がふつうにできることができないわけですね、でもほんのちよつとでも、ふつうの人ができることに近づけることの喜びってほかのかたができる数千倍、数万倍じゃないですか。なにかひとつでもこの子がお店をすることによって、楽しい思いとか充実した思いがあればそれで、ここの目的が果たせるって思つて」

山口さんの強さ

「では、今も娘さんと一緒にお店をされてるんですか」とうかがうと、山口さんはゆつくりと落ち着いた声でおっしゃった。「娘は亡くなりました」。驚きと、申し訳ないような気持ちでいっぱいになり、つい言葉につまってしまう。笑いを交えながら話し、終始おだやかな山口さんに、そんな過去があつたなんて想像もしていなかったのだ。決して辛さを表には出さない山口さん。ふだんの温厚な姿からは見えない、心のなかにある強さを見つけた気がした。

利枝さんが亡くなってから山口さんはお店をしていく意味がないとも思つたそう。だけれどあるとき利枝さんの書いたものを見つめる。そこには、アレルギーのある子どもも食べられるパンを提供したい、とあつたそう。その意思を継ぐ思いで山口さんはお店を続けることを決断したのだ。

現在山口さんは、マクロビオティックの勉強会や料理教室をしながら、お店を続けている。今のやりがいにはなにかとうかがってみると、お店を訪れる人たちがマクロビオ



左上：利枝さんの字をイメージしてつくられた看板
 左下：ほしのさと工房おすすめの塩あんぱん
 右：店内はマクロビオティックを意識した食品が並ぶ

ティックの暮らしに慣れて健康を取り戻していく姿を見ることがとおっしゃった。山口さんの利枝さんへの愛情は、多くの人の健康を願うものへと形が変わり、ほしのさと工房は続いていた。

愛情が成す挑戦

お店をはじめるといふ行動、私はこれこそが山口さんの挑戦だと思った。けれど、挑戦といつても、果敢に向かつていくといったものではなく、山口さんの挑戦はあたたかくおだやかな気持ちで向かう挑戦だった。そういう気持ちで向かえる理由のひとつに、「山口さんは、お店をはじめたことを挑戦と書いていなかった」ということがあるだろう。お店をはじめた決断を、大きな一歩と思うのではなく、自然と心に決めていように見えたのだ。なぜこんなにもあつさりと決断できてしまうのだろう。

それは、いつでも山口さんの行動源が、利枝さんへの強い愛情だったからだ。娘の人生がよりよくなるように。そう思えば、お店をはじめたことは、山口さんにとつてごく当たり前のことだったのだろう。山口

さんは挑戦しようと行動したのではない。利枝さんのためにしてきた行動が、いつのまにか挑戦になっていたのだ。娘さんへの強い愛情を目で見える形にしたもの。それが「パンのいえ ほしのさと工房」だったのだ。

挑戦というと、すごく大きなことをして、ましてやそれを成し遂げるなんて、自分には到底できないことだと思っていた。「挑戦者」になれるのは私ではない誰かほかの人だと思っていたのだ。けれど、山口さんに出会って、自分では大きなことをしているつもりがなくても、周りから見れば挑戦しているように見えていることがあるかもしれないと思えた。

辛くなったとき、もしかして今の私って挑戦者なのか、傲慢な気もするけれどそうやって自分を励ましてみる。そう思うと私は、山口さんに少し近づけた気がして、もうちょつとだけがんばってみようと思えるのだ。

※動物性の食物を摂らずに自然農法の穀物や野菜、海藻を中心とした食事を摂ることで、体を健康にしようとする考えかた。



変わらずに*続*いてゆく

国道 139 号線を谷村駅に向かって歩いていくと、紫色の看板を掲げたお店がある。お店の名前は純喫茶「旅苑^{りょえん}」。お店のなかのようすをうかがおうとしても、薄手のカーテン越しにうっすらと灯りが見えるだけだ。

友人や知人にそのお店が気になっていることを話すと、誰もが「自分も気になってはいたけど、どういうお店か分からない」という。わたしはますますそのお店を気にするようになった。

舟田早帆（社会学科 2 年）＝文・写真
別符沙都樹（国文学科 3 年）＝写真

4月12日、純喫茶「旅苑」を尋ねてみた。

どんな雰囲気のお店なんだろう、どんなかたがいらつしやるんだろう。期待に背中を押され入り口の扉を開く。わたしはカウンターやテーブル席が並ぶ光景を想像していたが、そこには短い廊下がのびていて、その終わりに電子ピアノともう一枚扉があるだけ。入店するにはもう一枚扉をくぐらなくてはいいようだ。想像していた光景と違ったことに驚きつつも進んでいくと、電子ピアノの上にボタンが置いてある。これは押したほうがいいのだろうか。戸惑っていると、店内からお店のかたらしき男性があらわれ、「そのボタンを押してから入るんだよ」と教えてくださった。ボタンを押して入店した学生には、ワンタッチメニューというサービスが用意されるそうだ。



入り口スペースにあるこのボタンを押してから入店する

吉野嘉男さんとの出会い

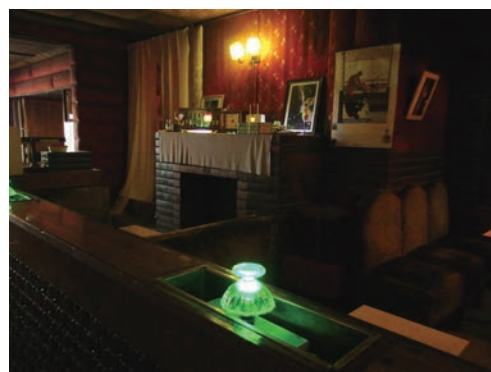
お店のなかは外観から想像していたよりも広く、そして昼間にもかかわらず暗かった。けれどただ暗いのではない。オレンジ色の灯りをもすシャンデリアや、ピンク色や緑色のランプがところどころ店内を彩っている。カウンター席は薄暗いお店のなかでひとときわかるく、そこだけ浮かび上がって見えた。お店のなかにはもう一人、先ほどの男性の奥さんらしきかたがカウンター席に座っていらつしやった。

先ほど出迎えてくださったかたは「旅苑」の店主である吉野嘉男（^{よしのよしお}77）さんだ。カウンター席にいらつしやったのは奥さんの史江（^{ふみえ}）さん。都留にお店を構えてもうすぐ50年になるという。このお店の歴史の重さに驚き、わたしはあらためて店内を見回す。

カウンター席に着きパフェとウインナーコーヒーを注文した。すると、お二人は手分けして、パフェを作る準備をはじめられた。てぎばぎと、息びつたりでグラスにクリームや果物を盛りつけていくようすが、お二人が長年連れ添い、このお店を切り盛りしてきた

ことをあらわしているようだ。

完成したパフェを食べながら、わたしは吉野さんご夫妻といろいろな話をした。なかでも印象に残ったのが、嘉男さんが今まで「旅苑」にきたお客さんの名前や性格をしつかり覚えていくことだ。とくに本学の学生は嘉男さんの思い出話のなかに多く登場した。話しかたは少しぶっきらぼうに感じたけれど、一人ひとりとこのエピソードを話すようすからは、嘉男さんが彼らを大切に思い接していたことが伝わってくる。嘉男さんを慕い、お店にやつてくる彼らのようすが浮かんできるとうだ。



「旅苑」の店内。緑色に光るランプは、電球にグラスを被せてできている

お店を出るとき、嘉男さんが紙袋を持たせてくれた。なんだろうと思い、袋のなかを見るとのし付きのティッシュケースが2箱入っていた。のし付きのティッシュなんてもったいなくて使いづらいな、と心のなかでつぶやきながらお礼を告げ、お店を後にした。

「旅苑」の50年

4月21日、お話を聞くためにわたしは再び純喫茶「旅苑」に訪れた。

以前織物に携わるお仕事をされていた嘉男さんは、織物を配達するために東京方面へ足を運ぶ機会が多かったそう。そのさい川崎にある「オスカー」という純喫茶によく訪れたという。美人のドアガールが出迎えてくれるそのお店が好きで、お店の雰囲気にあこがれた嘉男さんは自分も喫茶店を開きたいと考えたそう。その後、三島にあるレストランで飲食店を開くにあたっての指導を受けた。自分のお店を持つことに不安や迷いはなかったのか尋ねると、「不安とか、そんなものはなかった」という答えがすぐに返ってきた。喫茶店を開きたい思いが強く、そのための準備も整えていたからなにも恐れる必要は

なかった。そうきつぱりとおっしゃるようすからもそのことが伝わってきた。

しかし、いくら不安はなかったといっても、じつさいにお店をはじめればやはり苦労はあったという。とくに、お店をはじめてから最初の3年間はずっと赤字続きだったそう。赤字の理由は、アルバイトを大勢雇っていたため。商品一つひとつの単価を安く設定していたため、お店の収入はそう多くはなかった。けれど大勢いるアルバイトたちの給料は払わなければならない、経営は苦しくなったという。それでもお店をやつてこられたのは、お店を営業する目的が利益をえるためではなかったからだ。と嘉男さんはおっしゃった。

「儲けようと思つてやつてないから。ふつうは儲けるために店を開くのだ。希望にふくらんで開店するけど、よく終わりあること少しと申されるように？ うちが儲けるためじゃないから」

利益をえるよりも、自分の好きなようにやつてきたから約50年も続けてこられたという。嘉男さんはなんてことはないようにおっしゃったけれど、お店を運営するうえで利益

を後回しにし、長年続けるというのは、わたしには大変で難しいことのように思えた。

儲けるためでないなら、なんのためにお店を続けてきたのだろう。お店を続けるうえで支えになったものはありますか、とわたしは尋ねると、「大変よい出会いがあること」という答えが返ってきた。お客さんやアルバイトなど、「旅苑」を通じて出会った人たちとは彼らが卒業したり、都留を離れたりした後でも付き合いが続いているという。「思い出は人生の宝だ」とおっしゃる嘉男さんの思い出話にはいつも誰かが登場する。「旅苑」で生まれた数々の出会いは嘉男さんにとって宝物となり、お店を続ける嘉男さんと純喫茶「旅苑」というお店を支えてきたのだろう。

内装から見える思い

「旅苑」の店内を見回していると、わたしはあることに気づいた。緑色のランプだと思つていたものは、よく見ると緑色の電球にガラス製のグラスを被せたものだったのだ。こんな発想思いつくなんてすごいですね、とわたしが言うと、嘉男さんは微笑んで「使えるものは使うんだ」とおっしゃった。聞けば



こだわりのカップで出される「ウインナーコーヒー」(写真左)は旅苑の看板メニューだ／嘉男さんが「アミダぜろぜろろっく0069」と名づけたあみだくじ(写真右)は5人以上で来店すると遊ぶことができる。嘉男さんいわく「会話の架け橋」。ミックスマックス(写真中央)を注文すれば2人からでも遊ぶことができる

内装はお店をはじめたときからほとんど変えていないという。改装に費用を使うよりも、お店に来た人のために用意してある手土産など、お客さんのためにお金を使うようにしているそう。手土産を用意するのは、来た人を手ぶらで帰さないようにするため。自分がお客さんの立場になったとき、そのほうが嬉しいだろうと考えたからだそう。

使えるものを利用し、お店の装飾にかかる費用は節約する。けれどそのぶん、お客さんのためにかけるお金は惜しまない。よい出会いがあるからお店を続けられると嘉男さんはおっしゃっていたけれど、お店を営業し続ける嘉男さんを支えてきた出会い、決して偶然訪れたものではないとわたしは思う。お客さんが喜ぶために続けてきた行動を受け取った人たちが嘉男さんを慕い、嘉男さんにとってもその出会いはお店を続けていくための原動力になったのだ。

決して大きく飛躍したり、変化があったりするわけではない。軸をぶらさずに何年も、長く続けていくことが嘉男さんの挑戦なのだ。出会いを大切に、利益よりもお客さん

を大切にする気持ちは、「旅苑」を続けていく理由で、嘉男さんの挑戦の軸でもある。そして出会いがたくさん訪れたことが、その挑戦の成果なのだ。お店の内装や雰囲気がお店をはじめたころから変わらないことも、嘉男さんの挑戦が見えるかたちで表している気がした。

嘉男さんが変わらない気持ちでお店を続けてきたことも、50年間「旅苑」で出会いが生まれてきたことも、そうして「旅苑」の歴史が今まで築かれてきたことも、わたしには価値のあることに思え、これからも途切れることなく続いて欲しいと思った。出会いを重ねることで築かれてきた純喫茶「旅苑」の歴史にわたしも関わりたい。わたしとの出会いは嘉男さんにとっていいものになったのだろうか。これからも嘉男さんとの出会いを生んでいくであろう「旅苑」が変わらず続いていくために、わたしは嘉男さんの挑戦の力になりたいのだ。

純喫茶 「旅苑」

電話番号 0554-4313800

営業時間 12時〜21時30分

道志入口から都留文科大方面へ70m先



ムササビが子育て用として使用したミカン箱

H・D・ソローが『ウォールデン 森の生活』（今泉吉晴訳、小学館）で示唆した散歩のほんとうの意味とは何か。散歩をとおして見えてくるものとは。私たちは歩くことで、変貌する自然やまちの今を記録し、フィールド・ミュージアムのたのしみを報告していきます。

巣箱づくりの試み

北垣憲仁（本誌発行人）＝文・写真

ム

ササビの子育て用の巣箱をつくりたい。そう思ったのは、2008年のことです。本学のフィールド・ミュージアム

構想も、都留市の石船神社でのムササビの保護活動が発端となりました。それ以降も、ムササビは私たちフィールド・ミュージアムの象徴的な存在です。

巣箱は動物の安心空間

ムササビは私たちの身近に暮らしているとはいえ、その生態はまだ多くの謎が残されています。たとえば母親はどのように子育てをしているのか、子どもはどのような空間で成長していくのか、など詳しいことはほとんどわかっていません。

そこで、子育てができる巣箱をつくり、みんなで観察することでその謎の暮らしぶりを少しでも明らかにしたい、と考えたのです。けれども、ムササビが子どもを産むのにふさわしい巣箱をつくるのは簡単ではありません。子どもを産み、育てる場所は、どの動物にとっても大切な空間です。天敵からも身を守らねばなりません。何より安心できる空間

が必要になります。オランダの動物園長だったヘイガーは、動物園で動物が繁殖できるかどうか、その動物が安心して居るかどうかの尺度になる、と述べています。

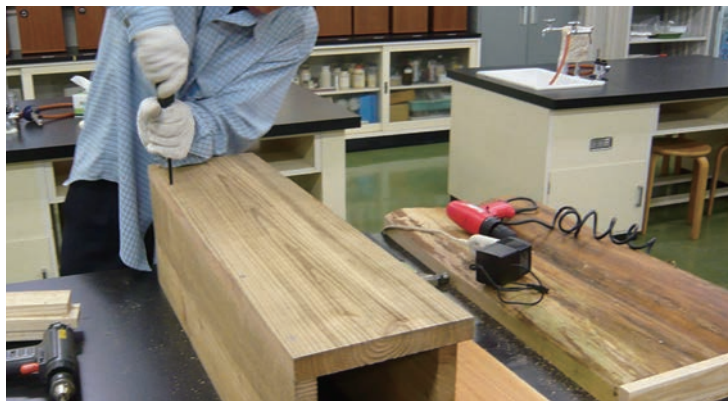
まず、どのようなサイズの巣箱がムササビにとって安心できるのでしょうか。私にはまったく見当が付きませんでした。これまで森にいくつものムササビ用巣箱をかけても、子育てをした巣箱は一つありません。もしかすると、これまでつくっていた巣箱はサイズが小さすぎたのかもしれませんが、きっと安心して子どもを産み育てなくなるような巣箱のサイズがあるはずで

子育て用の巣箱をつくる

手がかりは意外なところがありました。都留市の民家の屋根裏に置いてあったミカン箱——段ボールでできています——でムササビが赤ちゃんを産み、育てたという記録があり、そのときのミカン箱を大学で保存していたのです。このミカン箱のサイズを測ってみると、45cm×45cm×60cmありました。さらに、出入り口として直径8cmほどの穴を円形にか



巣箱からあたりの世界を見渡すムササビの赤ちゃん



ムササビが子育てをしたミカン箱を参考に巣箱をつくる。ミカン箱とほぼ同じサイズにした

じつて開けていました。

これを参考にすれば、ムササビが子を産み育てるかもしれません。そこでこれとほぼ同じサイズの巣箱をつくってみることにしました。出入り口の穴はミカン箱に開けられた穴のサイズと同じにしました。

さつそくこの巣箱を大学のキャンパスの森にかけてみました。ムササビに親しみ、子育てのようすを一人でも多くの人と観察するために、巣箱にカメラを設置し、ホームページで公開することにしました（関連記事が40頁にありますので参考にしてください）。

ムササビが巣箱で子育てをする

2013年11月28日に巣箱を設置し、2014年1月16日にその巣箱にムササビが入ったことを確認しました。そして2014年3月12日、2頭の赤ちゃんが生まれたことが確認できました。子どもが生まれると、母親のムササビは、赤ちゃんの体をていねいに何度も舐め、滑空のための皮膜も利用して赤ちゃんを包んでいました。体温の低下を防ぐためでしょうか。

しかし、日に何度か体を舐め、授乳するだけで無駄な干渉はしません。余計なことはせず、的確に赤ちゃんの要求に応え、確実に育てていく。そんな母親のムササビを観察していると、子育てには相手の想いをくみとる能力が必要だとわかります。人間の子育てにも共通することかもしれません。

医師の松田道雄さんは、著書『育児の百科』（岩波書店）のなかで、飼育はふとらせることが目的だが、育児は愛することが目的であると述べています。

こちらの想いを一方的に押し付けるのではなく、相手の想いをくみとり、必要なときに適切に応える。そしてふだんはじつとそばで見守る。それは私たちと生きものたちとの関わりかたの基本でもあるということを、巣箱で子育てをするムササビからあらためて学んだ気がしました。

今回の経験から私は、大きさや形を変えたさまざまな巣箱をつくる試みを始めました。それぞれの動物が安心できる空間のつくりが理解できれば、その動物にむやみに干渉することなくいい関係をつくる手がかりがえられるのではないかと考えるからです。



何かを探しつつ、 広く見ること

目標を決めて観察に出掛ける。
より深く生きものを知るために、
そんな自然観察の方法を提案します。

あ

の花を見てみたい、こんな場面をぜひ観察したい、というものがあります。

それは本や図鑑で知ったことだったり、人に聞いた現象だったりします。あるいは、生きものの一連の行動から類推したものかもしれない。

たとえば、モズは秋から冬にかけて昆虫や両生類、は虫類などを木の枝やトゲに刺して「はやにえ」を作ります。モズのよくいる場所に行くと「はやにえ」は見つかるものの、それを作る瞬間はなかなか目にするのができません。「はやにえ」を見たことによつて、どのような条件の場所に作るのか、そもそもなぜ作るのかという疑問へと発展していきます。しかし、どのように刺しているのかはわからないため、その瞬間を観察したいのです。

見通しを持った観察

私たちはなぜ、このように思うのでしょうか。すでにそこに存在しているものや現象を、どうして自分の目で確認したくなるのか。おそらく、直接そのものに触れて学ぶべきですし、自分で見ないと本当に理解できないから



はやにえ。サンショウのトゲにアマガエルを刺したものの。はやにえは後でモズが食べることがある。しかし、なぜはやにえを作るのかはよくわかっていない



モズ



サンコウチョウ



シモバシラの花

です。しかし、野外で生きものを見ていると、関心はどんどん広がっていきます。当然、そのすべてを見ることは困難です。

そんなときは、「あの花を見たい」、「こんな場面を観察したい」という目標を立てます。ある程度集中して観察をしないと、見えてこないものがあります。

私は今年度、サンコウチョウの巣を見つめることと、シモバシラの霜柱を見ることを目標にしました。というのも、これまでに何回も試みているのですが、達成できずにいるからです。サンコウチョウを観察に行ったとき、山梨県では珍しいブツボウソウという鳥がいて驚いたということがありました。また、夏に草刈りをしているとき、偶然、シモバシラの花を見つけたこともあります。何かを発見できたという意味では、これはこれで素晴らしい出来事なのですが、その生きものの本質を見たことにはならないでしょう。

私がサンコウチョウの巣を見つけないかと思うのは、彼らがどういう場所で繁殖をするのか、つまり、サンコウチョウにとって重要な環境の要素を知りたいからです。ある場所に

動物が生息しているとき、その環境と結びついた何らかの理由があるはずです。食物を捕る空間があつたり、水場との距離が妥当だったり、天敵が来たときに逃げ込む場所があつたり。巣を作る場所は、とくに慎重に選びます。彼らが大切にしているものは何か、それは巣を取り巻く広がりを観察することで把握できるかもしれません。

シモバシラは冬、茎に氷柱ができることがあります。この氷柱はいろんな形があるようで、名前の由来となつたそれを見てみたいのです。どのような条件の場所にシモバシラの霜柱ができるのか、そのイメージを掘めたらと思っています。

目標を決めて観察に出掛けることは、何かを探しつつ、それ以外のものにも関心を持つということなんです。待つているだけでは得られないものがあります。ある特定のものを見るために、その周辺にも目を向ける。より深く、生きものを知るための試みとして、今年度はこうした観察の方法を意識的に取り入れていこうと思います。

西教生（本学非常勤講師） 〓 文・写真

道 志 発 !



村で冊子をつくること

道志村に移り住み、『道志手帖』という冊子づくりに励んでいる
ひとりの挑戦者がいます。

本学卒業生の香西恵^{こうさいけい}さんです。

道志村で地域おこし協力隊の活動の一環として
『道志手帖』をつくる香西さん。

なぜ冊子づくりに踏み切ったのでしょうか。

『フィールド・ノート』編集部

大学を卒業後、縁あって都留市の隣村、道志村に移住し、はや1年が経ちます。この間『道志手帖』を創刊し、4号まで発行をつづけてきました。これは、道志のことなら何でも載っている手帖、ではありません。

『道志手帖』は略して「ドウシテ」。読みかたは「どうして？」でも「道志って？」でも正解です。村の人に向けて、また村外の人に向けて、新しく村に来た者の立場から村の魅力を伝えたい。「どうして道志に来たのか?」、「道志ってどんなところなのか?」という疑問に答える冊子にしていきたい、という思いがこめられています。

道志手帖ができるまで

私は道志に来てやりたいことのひとつが、村で冊子をつくるということでした。『フィールド・ノート』を卒業し都留を離れた後も、新しい土地で同じように、地域の冊子をつくるという手段でその地域を知っていきたいと思ったからです。

幸い、道志村にはそれを実現できる環境がありました。地域おこし協力隊という立場と、理解のあるまわりの人、一緒に冊子をつくつ

てくれる協力隊の仲間にも恵まれました。

けれども一から冊子を創刊し、企画から印刷会社の選定まで、すべてを一人で取り組むのは初めてで、本当に実現できるのか、まったく自信のないスタートでした。

そもそも冊子をつくりたいことを誰に相談すればいいのか。自分から何かを相談することが得意でなかった私は、もし、まわりの人の働きかけがなかったら、冊子をつくりたいということ自体言い出せなかったのではないかと思います。

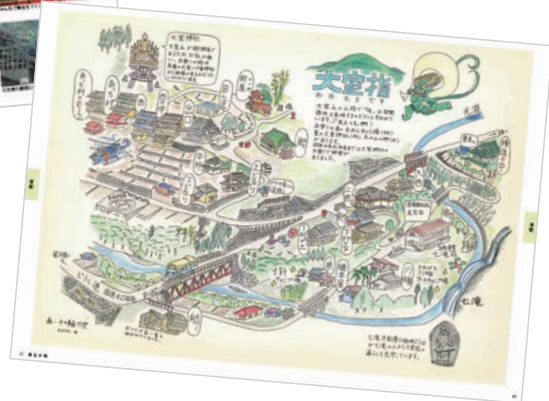
言い出せたのは、『フィールド・ノート』のことを知っていた同僚が、周囲に紹介してくれたからです。『フィールド・ノート』を見た人は、こんな冊子だったらぜひ道志でもつくつたらいい、と言ってくれました。最初からすでに形になっているお手本があったことは、新しく始めるうえで大きな助けになりました。

読者からの手紙、道志手帖のこれから

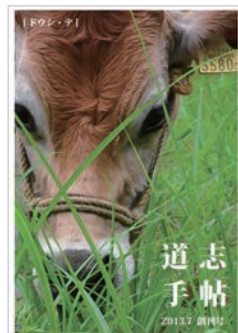
そうして、2013年の7月、道志村に来て4ヶ月目ようやく創刊号を発行することができました。冊子が出来てからも、読んで



道志村地域おこし協力隊とは
2013年度から、5名の隊員が活動し
ています。3年間村に居住
し、地域おこしの活動に
携わりながら、任期終
了後の定住に向け仕
事おこしをしています。



『道志手帖』のお申し込み・お問い合わせ
〒402-0209 山梨県南都留郡道志村6181-5
道志村地域おこし協力隊／電話：0554-52-2118
／メール：kozai-kei@vill.doshi.yamanashi.jp /
協力隊サイト：http://www.doshi-okoshi.com



ドウシテ？

もらうまでは緊張と不安ばかりです。村の人に読んでもらえるか、読むに値するものになっているか、反応はあるか……。

創刊号は協力隊の3人で手分けして村内全世帯に配りました。冊子を手に訪問することで、村の人に顔を知ってもらい、また直接冊子の反応を知るためです。後日、冊子を読んだかたから初めて手紙が届いたときは本当に嬉しかったです。

2号以降はアンケートもはさむようにし、少しずつですが読者の反応が届くようになってきました。反応があるとても嬉しく、続けていく自信や、やりがいになっています。

最初は自分のやりたいことから始まった『道志手帖』ですが、今では協力隊メンバーそれぞれが書きたいことを持ち、各々の活動の一環として、または活動を報告するツールとして利用することができるようになってきました。今後より、そうした場に冊子が必要になっていきます。そして、より多くのかたに道志手帖を手にとってもらえるようにがんばります。

香西恵（道志村地域おこし協力隊） 文・写真

特集

―挑戦者―

を終えて

不安や恐れを感じてなかなか踏み出すことのできない
挑戦にいたる最初の一步。

「挑戦者」と呼ばれる人たちは、
その一步を踏み出した人です。

私たちも一步踏み出すためのヒントが得られたら。

そう考えた私たちは、

彼らが挑戦をはじめたきっかけや、

挑戦してきた過程をうかがい

あることに気づきます。

挑戦者たちは、

自分たちのやってきたことを

挑戦だと考えていませんでした。



どうしても成し遂げたいこと、
やらなければならないこと、
なにか強い想いをもち、
そのために自分ができることをやっていたのです。

そして

目標を達成しようと懸命に取り組む挑戦者たちには、
その姿に惹かれ、彼らを応援し、
協力する人たちが集まってくる。

挑戦者を支える人もまた、
彼らが挑戦を続けるうえで大切な存在でした。

懸命に取り組む気持ちがあれば、
私たちは誰だって「挑戦者」になることができるのです。



自分で摘むことで 見える景色

4月の上旬、勝山城跡の桜が七分咲きになりはじめたところ。私は友人と、花見をしようと山頂までの道を歩いていった。すれ違いざまに一人の女性と交わした、何気ない会話。そこから女性がこの山で山菜を採ったことを知った。

加藤萌香（初等教育学科2年） 文・写真
廣瀬はづ紀（社会学科3年） 写真



桜のしたで

この勝山城跡では山菜が採れるのだと知ると、いてもたってもいられなかった。以前から、自分で探し、採って食べるということに憧れがあった。だから、今回山菜の存在を知って、自分も採りたいという思いに駆られた。青空のした、薄紅色の桜が満開に近づく姿をひとしきり堪能したのち、山菜を探しに出る。私はどこにどんな山菜が生えているのか全然知らなかった。けれど、きつと道のわきや山の斜面などに生えているのだらうと予想

し、探してみる。植物をなるべく踏まないよう注意して、草むらに入っていく。しかし、いくら探しても山菜らしき植物は見つからない。あの女性にもっとよく聞けばよかったと少し後悔しながらその後も一時間ほど探したが、見つけることはできなかった。結局その日は山菜を摘むことができないまま山を降りた。

確証を持つために

後日、今度は山菜についての本を片手に勝山城跡に登った。前回はあの女性が持ってい

た山菜はこんな感じの植物ではないか、というあまりにも大まかな感覚で探していた。その反省を活かし、前日のうちに、今の時期どんな山菜が採れるかを調べておく。前回行ったときの山のようなすを思い浮かべ、だいたい場所に目星もつけておいた。

今度こそ見つけるぞ、と意気込んだはいのもの、いざ探してみるとどの植物も同じようにしか見えない。立って探すと、目線が高くなつて、植物の特徴が見えにくい。そのため、地面に這いつくばるように上体を低くして探すことにした。

ワラビの生長

その後のワラビ

50cmほどの高さ。葉が大きく
なると固く、食用には向かない



食べごろのワラビ

30cmほどの高さ。茎が太い立
派なものが見つかったと嬉しい



生えたてのワラビ

4月の初めに山頂近くで発見。
5cmほどの高さしかない



一つひとつの植物に注目する。隣に生えているものと、色やかたちを比べたり、触ってみたり。ていねいに観察していると、それぞれの違いが見えてくる。特徴を捉えることができるようになると、探すことは一気に面白くなった。茎が四角くなっていたり、葉のつきかたが違ったりと、新しい発見に心がはずむ。私の目の前に現れるさまざまな植物たち。途中、「これ、確か本に載っていた気がする」と思い、特徴を照らし合わせてみる。すると、とても似ているのだけれど、一致しない特徴があつたり、写真と比べてみると完全に同じとは言えないものも多くあつたりした。びしつとこれだと言えないのはもどかしい。

山頂付近まで行ったとき、急な斜面にひときわ個性的な植物を見つけた。すらつとまっすぐに伸びている、透明感のある黄緑色の茎。その先にはくると丸まったコーヒー豆のようなかたちの芽がついている。それに、遠目からでもしっかりとわかるような茶色い毛が生えていた。これはもしかして、「ワラビ」ではないか、と思いつぐさま本で確認する。そうすると、4〜5月という生息時期や、日当りのいい草原という生息地は合つて

いる。さらに本の記述と同じように茎が白みがかり、触ると粉がついたように指先が白くなった。けれど、記載されている写真とは違うところがある。ギザギザとした葉がついているのだ。ワラビに限りなく近い、けれど本当にワラビなのかわからない。持参した本だけでははっきりと確認が持てなかった。

帰宅後、山に持つていった本とは別の図鑑で調べてみた。すると、記載されている写真には、私が発見したものと同じ姿のワラビが載っているではないか。ギザギザの葉は、新芽の丸まった部分が生長して開いた姿だったのだ。そこでやっと、自分が「ワラビ」を見つけたことができたのだと実感した。名前は前から知っていたけれど、実物は初めて見る。しかも自分の力で見つけたとなると、うれしさはひとしおだ。

摘んだあとの疑問

見つけることができた方がいいが、どうやって食べよう。本を見て食べかたを知るよりも、この食べかたは美味しいと、作つたことがあるひとに直接聞きたい。そう思った私は、知り合いに山業に詳しいかたを尋ねた。それな



食べごろのワラビは茎が太く、葉は開いていない。折るときのポキッという音が気持ちいい

らと、「杉本^{すぎもと}かな江^{かなえ}」さんというかたを紹介してくださいました。そこでさっそく杉本さんにお会いすることにした。

お宅にお邪魔すると、こたつに招かれる。温かい緑茶とお手製のよもぎ餅を出してくださいました。目の前の山菜を使ったお菓子を見て、山菜を日ごろから当たり前に取り入れているからっしやるかたなのだと思う。四季折々の山菜を生活に取り入れて暮らしているかたつて素敵だなと感じる。その後も、さまざまなお手製のお菓子を食べさせていただいた。美味しいお菓子をいただきつつ、ワラビに

ついてうかがう。そこで初めてアク抜きをしなければ食べられないことを知った。また炊き込みご飯にして食べると美味しいと教えてくださり、具の内容までていねいに話してくださいました。

変化する季節にもう一度

お話を聞いた後日、再び勝山城跡へ。前回、ワラビを見つけた山頂付近まで行く。標高が上がるにつれ、空気がひんやりとしてくる。日陰は寒いくらいだ。たどり着くと、前に来たときよりも植物が生い茂っていた。以前は見られなかったアザミが顔を出している。ところどころ、薄黄緑色の草のなかに濃いピンクの花がアクセントのように咲いているからすぐに見つけられた。ときおり吹く風に身をまかせてゆれる草木はとても気持ちよさそうだ。小高い山の上で風を受けながら伸びていく植物がうらやましい。

そんなことを思いつつ、ワラビを探す。一カ所に密集して生えているわけではないので、最初のうちはなかなか見つけれない。でも、それが宝探しのように面白い。どこに生えているかわからない偶然の出会いが、山



アザミ。刺があるので触れるさいには注意が必要だ

菜採りの楽しみでもある。時間が経つにつれ、ワラビに目が慣れるとでもいうのだろうか、簡単に見つけることができるようになってきた。目の前のワラビだけでなく、少し離れたところに生えているものも見つけられるようになった。

摘んでいる最中、先のないワラビを見つけた。自分以外にもここでワラビを摘んだひとがいるのだとわかる。先を越されたことに、ちよつと悔しくなった。一時間ほど摘むと片手にワラビのブーケができていた。

調理する前の一手間

その日の夜、アク抜き(※)に挑戦した。灰を使うことでアクが抜けるなんて想像もつかなかった。ワラビにはアクが含まれてい

て、食べる前にそれを取り除かなければならない。自然に生えていたもので手をかけないと食べられない。早くワラビを食べてみたいのにおあずけされているようでつらい。しかしこれも山菜を安全に食べるための大事な一手間だと思いつとこらえる。翌朝、ワラビを鍋から取り出すと、全体的に深緑色っぽくなっていた。灰をしつかりと洗い流し、炊き込みご飯を作った。

炊きあがった炊飯器を開けると、淡く醤油色に染まったご飯に色の濃いワラビが引き立って、見た目から食欲をそそる。じつくりと噛んで味わうと、ワラビは高菜のような味がすることに気がついた。食感はお飯と同じくらいにとってもやわらかく、口当たりがよかった。

摘むことで見える景色

今回一番思ったことは、一度見つけることができるようになると、目の前の景色が変わるということだ。初めて山に登ったときは、どの植物も同じように見えて、見分けがつかなかった。山菜を見つめることばかり気にして、目の前の植物をよく見ようとしてい

なかったからかもしれない。けれど、見つけるためにはまず、植物と向き合うことから始める必要があつたのだ。そうすることで目が慣れ、同じように見えていた植物の特徴が見えるようになる。見つけたいという気持ちが、感覚を研ぎすませているのだろう。

どうすればさきに進めるのか、次になにがあるのか、試行錯誤を重ね、答えを自分の手でたぐりよせる。そのさきには、今までとは一変するような新しい景色があつた。



ワラビの炊き込みご飯のおにぎり。天気の良い日に野外で食べれば、いっそう美味しく感じそう

※美味しく食べよう ワラビのアク抜き方法

- ① 灰を用意します
 - ② 沸騰したお湯でワラビを茹でます
 - ③ その後、灰を適量入れ、一晩おきます
 - ④ 次の朝、ワラビを取り出します
 - ⑤きれいに水で洗い流したら完成です
-

【参考書籍】

中川重年 『FIELD GUIDE 12 山菜』
小学館 1993年
平谷けいこ 『四季の野草 摘み菜がこころ』
山と溪谷社 2007年

桜を味わう

植物が好きでよく観察をしては写真を撮っていた。けれどもこのころは見るだけではなく、何か違う方法で植物を身近に感じたいと思っていた。そこで見つけたのが、野生の植物で作るお茶の存在。ふだん自分が目にしている植物でお茶を作ったらどういう味がするだろう。そんな些細な好奇心が桜茶を飲むきっかけだった。

廣瀬はづ紀（社会学科3年） 文・写真

暖

かい気候になり、そろそろ今年も桜の季節だなと教室の窓から楽山公園の桜を眺める。そうだ、写真を撮りに行く。そう思っ、さっそく楽山公園へ出掛けた。

4月10日、楽山公園の桜はちょうど満開のようだ。公園へ登っていく坂道の上には桜のトンネルができあがっていた。そのようにすに圧倒されながら、足を進める。途中、いいなと思うところで足を止めてはカメラを構える。一時間ほど楽山公園を散策し、アパートに戻った。

写真の整理をしている最中、ふと野生の植物で作るお茶を飲んでみたいと思っ、たことを思い出した。そういえば、どんな植物でお茶を作れるのか調べていなかった。すぐに調べてみると桜茶の文字を見つけた。ちょうど桜を見に行つたばかりだし、これにしよう。そう思つた私は桜茶について詳しく調べていく。どうやら7〜8分咲きの桜の花を使つて桜の塩漬を作るところから始まるらしい。楽山公園の桜は満開のようだったし、塩漬を作るのに使えそ





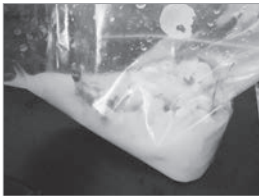
楽山公園には桜の花のトンネルがいたるところでできている

うな花はあるかと不安になった。とりあえずもう一度、楽山公園や学校周辺の桜の樹を探してみることにした。

桜を求めて

4月14日、風が強く吹いており、桜びらが舞っている。もう桜の時期も終わりがかな、桜茶はまた来年かな。そう思いながらも、まずは学校体育館周辺の桜の樹を見に行く。「あつた」。手を伸ばせばぎりぎり届くようなところに一つ、求めていた桜の花を見つけた。ないものだと諦めていただけに、見つけて思わず声を上げてしまった。その後、一本いっぽんの樹をじっくり見て、塩漬けに使えるような花を探していく。見つけるたびに、持って来た袋のなかに入れる。7〜8分咲きの桜はもちろん、蕾からちよつと咲き始めのものも摘んでいった。体育館周辺の桜の樹を一通り見終わると、ここにあつたのだから楽山公園のほうの桜の樹にもあるかもしれないと思い、そのまま楽山公園のほうにも足を伸ばす。こちらの桜のほうが花の咲く時期が少し早

桜の塩漬けの作りかた



上：摘んできた桜。約30個
摘んできた 中：水につけて虫を洗い流す 下：すべて混ぜ合わせたもの

【材料】

レモン汁、塩、7～8分咲きの桜（ソメイヨシノ）

【作りかた】

1. 桜の花を水で優しく洗い、水気を切る。
2. 密閉できる袋に桜の花を入れ、そこに塩、レモン汁を加える。全体が混ざるように振ったり手で揉んだりしたら、空気を抜いて袋の上を閉じる。
3. 2～3日冷蔵庫に入れて寝かせて完成。

※使う前によく水洗いすること。水洗いをして、半日から1日のあいだ、室内で干してから瓶詰めしておくと1年間保存が利く。桜の塩漬けにお湯を注ぐだけで桜茶ができあがる。

かったようだ。体育館周辺に比べたら少なかったが、予想以上に桜の花を集めることができた。

桜茶から感じる

早速アパートに帰って桜の塩漬け作りにとりかかる。レシピを見ながら作業を進めていると、「桜の花が隠れるぐらいの塩とレモン汁を入れる」とある。作ることが初めてのはどのぐらいだろうと不安に思いつつ、レシピ通りの手順で作業を進めていく。少し入れすぎたなと思いつつも、そのままようすを見てみることにした。

2～3日後、そろそろできたかなと、袋の封を開けてみる。すると、桜の香りがふわっと私の周りを包み込んだ。すごい。花を摘んだときにはあまり感じなかったが、塩漬けにするだけでこんなにも香りが強くなるのかと驚いた。塩を入れすぎたかもしれないという不安も吹き飛び、早く飲みたいという気持ちが膨らんだ。すぐに塩を洗い流し、桜の塩漬けを入れたティーポットにお湯を注ぐ。すると、さらに香りが増す。



薄ピンク色の桜の花だが、
お茶は黄緑色になった

お湯の色に変化はなかったが、香りがこんなにもしているのだから、味も期待できるはず。どんな味がするのかと期待しながら、口をつけてみる。「しょっぱい！」お茶から香る桜の香りは口のなかいっぱいに広がったが、味は塩辛さしか感じない。これは飲めたものじゃないと、お湯を足して薄めてみるが、やはり桜の味はまったく感じなかった。せっかくできたのだからなんとしてもきちんと味わいたい。さらにお湯を足してしばらく時間を置いてみることにした。

3時間後、再びティーポットを見てみる。すると今度は薄黄緑色がしっかりと出ている。これでも塩辛かったら桜の塩漬けを作るときに塩を入れすぎたということだろう。また来年やるしかないかなと思いつつ、恐るおそろ口をつける。まだ塩辛さは残っているが、今度は桜の風味がきちんと感じられる。ほっとする味だ。今度作るときは塩加減に気をつけようと思いつながら、桜茶の味と香りを楽しんだ。

桜茶を自分で作ってみて、香りが強く出たのには驚いた。ふだん、綺麗だなと桜を眺めることはあっても、香りを楽しむことはなかった。だからこそ、桜の香りってこんな香りだったのかと驚いた。確かに桜の香りは桜餅を食べたときにも感じられるが、まさかその香りが自分で作り出せるものだとは思ってもみなかった。なにか特別な作業をしたわけでもなく、塩とレモン汁を入れてしばらく置いておく。たったそれだけのことで売っているもの以上の香りを味わえた気がした。

図鑑だけでは植物のすべてはわからないとよく言う。だからじつさに自分の目で見ることと植物のことを知ろうとした。だけど今まで植物を見ることだけに夢中になっていて、それを記録することぐらいしかしてこなかった。桜の香りを桜茶であらためて感じ、見るだけではわからないことが多いことに衝撃を受けた。じつさいに見たことでわかった気でいただけだったのだ。だからこそ、いろんな植物をいろんな角度で感じていきたいと思う。

つるちらり



今年度、私たちは『フィールド・ノート』編集部仲間入りしました。

まだ都留に来て間もない私たちを

出迎えてくれた都留の人々や景色、生きもの。

ふと目を向けてみたときそこには私たちにとってそれぞれの新しい出会いがありました。

初めての都留で出会えた驚き、わくわく。

そのなかから、私たちが興味をもったこと、発見したことを伝えます。

車内で切符が買える電車

初めて富士急行線を利用したとき列車は時刻通りに発車しなかった。遅れてきた人を待っていたからだ。そして動き出した列車のなかで切符を買いはじめた。周囲の人はそうでもなかったけれども、このことは私にとっては大きな驚きだった。

今は多くの人に合わせるのが一番だと思われることが多い。選挙とか視聴率とかは多数決によって決まっているし、ランキングの番組が流行していることからそう思う。そのなかで時間通りにきた人たちよりも遅れてきた数人が優先されたのは衝撃的なことだったのだ。けれど、それだけが心動かされた理由ではないと思う。

私は、あの列車でのようすが違った考えを提示してくれたのだと思っている。なんでも多数決で決める必要はないし、たまにはそんなルール抜きでもいいじゃないかと。あのときの情景を思い返すとそんなふうに感じる。

高橋未瑠来（社会学科1年） 文・写真



本学の最寄り駅となる富士急行線の都留文科大学前駅

大学に住むモグラ

4月19日、健康診断のために、本学4号館前に友人と並んでいたときのことだ。私は近くの花壇の土が何か所か盛り上がりつつあるのを見つけた。私はなんだろうと思いつつも、隣で友人が退屈そうにしていたので、「ここにはモグラが住んでいるんだよ」と、でたらめを言いつつ笑わせた。

数日後、授業で山のなかを歩き、そこでモグラの通り道を見つけた。先生は「モグラは人間に嫌われがちだが、下の土を上へ出す大切な役割を果たしている」と教えてくれた。そして、「4号館前にモグラ塚ができていたので、今度見てみてね」と続けた。私は友人と顔を見合わせ、得意げな顔をしてみせた。今は草が生い茂っていて見えにくくなっているが、私は4号館前を通るたび、ここで生きようと決めたモグラが、春から都留で一人暮らしを始めた自分と重なり、勇気付けられているのだ。

今村遥香（社会学科1年） 文・写真



モグラ塚は芝生ではなく、地面が柔らかいところに40個近くあった

頑張る桜

この春、私は都留に来て初めて「八重桜」という桜の名前を知った。今までもよく目にしていた「綺麗だな」と思っていた桜だったので、名前を知ることができて嬉しかった。

同時に悲しいことも知った。一般的にいう八重桜とは観賞用に改良された品種なので、濃いピンク色の花びらをたくさん付け追力はあるが、その多くの花びらを付けるために、改良されていない桜以上のエネルギーを必要としているそう。私たちに綺麗な姿を見せるため辛い思いをしているのかと思うと私は寂しくなった。それから桜の姿も辛そうに見えるようになってしまった。

私が来年この桜を見たとき、何を思っ、どんな姿を見ることが出来るだろうか。頑張っているのだから晴れやかな姿を見たい。そう考えたとき、来年は私の知らなかったこの桜の見えない頑張りを心に留めて、誇らしげな姿を感じることができたと思った。

小俣溪和（社会学科1年） 文・写真



うぐいすホールへ向かう沿道に咲く八重桜は美しい姿で私を迎えてくれた

散歩道

私は散歩をすることが好きだ。都留のまちを歩くときも、この道はどこに繋がっているのだろうかと思像するわくわく感を頼りに足を進めた。そんなふうにして見つけた散歩道は、

国道139号線沿いを十日市場のほうへ歩き桂川を渡って一本、道を右に入ったところにあった。車はほとんど通らず、道の片側には低い石垣が続いている。脇を流れる水には魚が泳いでいた。その道をさらに進むと小さな雑木林に行き着く。風が吹くたびに木漏れ日がきらきら動き、そのなかにベンチが一つぽつんと置かれている。そののんびりとした雰囲気気が気持ちよくて、思わずわーっと声が出そうになった。

気ままに歩いていて、自分のお気に入りの場所に思いがけず出会えたときの喜びは散歩の醍醐味と言える。これからもたくさんの散歩道を自分の足で歩きながら見つけていきたい。

長尾泉（初等教育学科1年） 文・写真



なんでもない道路も、目線を変えると気持ちのよい散歩道になる

都留の側溝

私は側溝を見ると、小学生のころ生きものを捕まえて遊んだことを思い出す。そのことが懐かしくてほっとしたり、生きものがいるか気になりわくわくしたりする。

5月5日、普門寺の近くにある側溝を見た。深さと幅は40cm、水かさは20cmくらい。水面にはV字の模様。水が光を受けて輝いている。この側溝に生きものはいなかった。代わりに素敵な景色を見つけた。この側溝の周りにはテニスコート5面分くらいの広さに田んぼと畑がある。田植えが済んだ田んぼと、耕された畑だ。側溝はその真ん中にあるので、この3つを同時に見ることが出来る。水の輝き、田んぼと畑の茶色、緑色が組み合わさって、とても落ち着いた雰囲気を感じていた。

水がきらきらしていたり、周りの景色と馴染んでまた別の景色になったりと、見ていて飽きない側溝だった。今度は生きものがいるような側溝を探そうと思う。

南條新（初等教育学科1年） 文・写真



普門寺の近くにある側溝。水が奥からまっすぐ流れている

「ムジン」は

今……

ひとくみめ 「三吉会」のかたのお話

「ムジン」って知ってますか？

山梨県に続く文化のひとつです。

尽きることが無いと書いて、「無尽」。

この連載では、刻々と変化を遂げ続けている、

無尽の今を追います。

別符沙都樹（国文学科3年） 文・写真

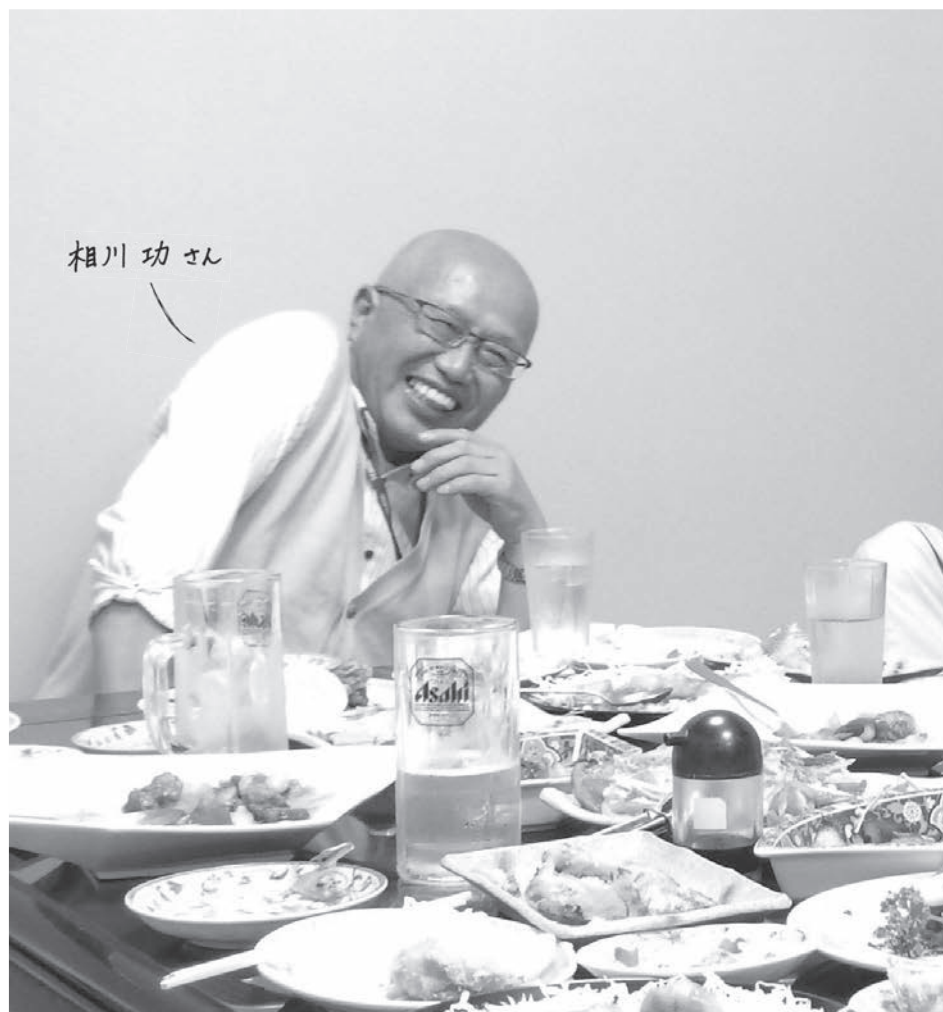


無 尽とは昔から山梨県に続く金融形態だ。この無尽文化は都留にも根付いているらしい。

私が持つ無尽のイメージはふたつある。ひとつめは、定期的に少人数が集まり、決まった金額を出しあうというもの。そのお金を一年間貯めておいて旅行やみんなで決めたことに使ったり、毎月集めたお金をひとりに渡したりする。

ふたつめは、定期的に集まるというのは同じだけれど、親睦を深めるために集まるというもの。こちらの無尽が今の無尽の主流のようだ。金融形態としてはひとつめの無尽のほうが強いといえるだろう。主流が親睦のための無尽に移行していることから分かるように、無尽は変遷を遂げている真つ最中なのだ。山梨県出身の私は両方の無尽に馴染みがあるし、ふたつが混ぜこぜになっている感覚も持ちあわせている。

けれども、私自身に無尽を立ち上げようという感覚はない。これは私だけが持っている感覚とは思えない。同年代の人で無尽を立ち上げようという人を見たことがないのだ。年齢を重ねれば湧き立つ感覚なのだろうか。そ

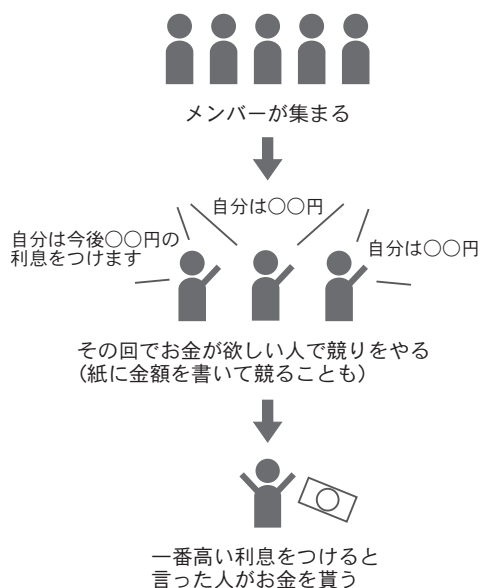


れとも私たちの年代には伝わっていないものなのだろうか。そう考えると今聞かなければという焦燥感すら抱いた。そこで無尽に入っている人に直にお話を聞くことにする。今回は無尽「三吉会」に参加していらつしやる相川功さん（57）と渡邊重基さん（58）にお話をうかがった。

4月20日の昼、相川さんと渡邊さんにお会いする。終始人懐っこい笑顔を見せる相川さんと、物腰が柔らかく優しい雰囲気な渡邊さん。お会いすると、おふたりのあいだに流れる和やかな空気に、私は緊張していたのも嘘のように肩の力が抜けた。

「三吉」という名前は地名から付けた。無尽の名前の付けかたはその人たちの住んでいる地名からか、同級生の集まった無尽だと学校を卒業した年を名前にする方法が多いそう。おふたりが所属している「三吉会」というのは同級生の集まりでつくられたものだ。驚いたことに、同級生といっても小学校の同級生でつくつたものだという。そのときの繋がりが途切れず続いているということだ。驚くと同時に、だからあれだけおふたりのあいだに穏やかな雰囲気の流れているのか、と妙

—競り無尽の流れ—



に納得もする。おふたりの優しげな人柄もあるだろうけれど、長年の付き合いがあるからこそ醸し出される雰囲気なのかもしれない。

本来の無尽

「昔自体の、本来の無尽という形がなくなっちゃってますんで」
まず、相川さんがそう切り出した。さらにこう続ける。

「40から50年くらい前の親が無尽つちゅうのを、本来の無尽っていうのをやってたんですよ」

相川さんのおっしゃる「本来の無尽」とは、

定期的に集まる人たちが、一定額を出しあつ

てお金が欲しい人に渡すというものだ。お金

が欲しい人は、その人たちどうして誰が今回

お金を貰うかを決める競りをやるのだ。競る

内容は、今後集まるごとに自分は一定額に幾

らの利息をつけて払い続けるかというものの。

お金が欲しいと言った人たちのなかで、一番

高い利息をつけて今後払うと言った人が、そ

のとき集めたお金を貰う。貰った人はそれ以

降、無尽でお金を集めるたびに、無尽の一定

額にその競り落としたときに言った利息分を

足して払い続ける。

相川さんや渡邊さんは今そのように競るこ

とはしない。だから相川さんたちのなかでの

「本来」とはその競りをおこなっていたときの

無尽の形をいうのだろう。

では、相川さんたちの無尽とは何なのかと

いうと、目的は飲み会なのだそうです。仲間と

飲んで食べて、ただただ和気藹々とする。定

期的に集まっては楽しいひとときを気の合う

仲間と過ごす。それも何十年もだ。おふたり

の楽しそうな掛け合いを見ていると、無尽の

ときのようなすが目に浮かぶようだ。楽しくな

い訳がないと心のなかで頷く。

何となくの発足

「三吉会」は二十代のときに立ち上げたという。私も無尽をつくらうという気持ちが湧き立ってもおかしくない年齢だということだ。どういうきっかけで相川さんたちは無尽を立ち上げたのだろう。返ってきた答えはあまりにもあつけなく、拍子抜けするものだった。つくった理由は、「何となく」だというのだ。渡邊さんがおっしゃる。

「やろうかって気合いを入れてとかじゃなく何となくつちゅう感じで。昔は違ってたんだろ
うな」

昔は違ったという言葉になるほどと思った。相川さんたちの言う本来の無尽のときは、金融機関としての形が主だった。お金が関わるのだから軽い気持ちではつくりえないだろう。しかし今は長年の友人たちと飲み交わすことに重きが置かれている。信頼関係のある人たちとのあいだに肅々とした堅苦しいやり取りがあると言うほうが、むしろ違和感のあるものなのかもしれない。

そしてその「何となく」で立ち上げられる



「三吉会」がよく利用する「欧風料理 ミッション」(上)と「八起飯店」(下)。無尽ごとに、集まる場所は和洋中問わずさまざま

というところに、私たちの年代との無尽文化の浸透具合の違いを見た気がした。それだけ根付いていて、そのかたがたにとって当たり前のことなのだ。だから何となくでつくれる。私にはない感覚というものを目の当たりにしたようで、無尽文化への距離感の違いに切ないような感覚を抱いた。

無尽というと快く送り出す

また、相川さんたちの親世代の無尽について面白いお話を聞かせてくださった。今の無尽をおこなう場所は、無尽ごとに決まっている。「三吉会」は二、三件のお店を順に回って

いるそう。しかし相川さんたちのいう親世代の無尽は、無尽をメンバーの家でやったというのだ。それもひとりの家ではなく、たとえば前回お金を貰った人、というように順番に会場を回す。会場となった家の人はおしんこのようなその人の自慢の料理をみんなに振る舞う。そしてメンバーはその家でお茶を飲み、わいわいと楽しく話をするのだ。

相川さんのお母さんも無尽に行っていたそう。「三吉会」は男性だけが所属している無尽だが、当時無尽という奥さまがたが入っていることが多かったのではないかという。男性は当時外へ女性が出かけていくというのを、あまり快く思っていなかった節があったそう。しかし、何故だか無尽だというと旦那さんも「いつてらっしゃい」と快く送り出したという。女性にとって貴重な外出の機会だったのだ。相川さんが当時のようすを思い出しながらおっしゃった。

「ま、僕たちは当時そういうのはわからないんですけど、お母さんたちは、うん、まあ子どもながらにして、『無尽に行く』っていうと『ああ、無尽に行くのかあ』って」と子ども「無尽」というと親にくつついて行

くということをしなかった。それが当たり前に思っていたという。どうやらその流れというのは今でも繋がっているようだ。相川さんがおっしゃる。

「無尽だつたら『いつてらっしゃい』て。だいたいそうだよな。ちよつとお酒飲んでくるよつて言うとお奥さんもうんとは返事しないんだけど、気の合った仲間が無尽に行つてくるよつて言うとか快く」

なるほど、無尽に行く側の人が変わっても無尽と言ったときの反応は変わらないものがあるのだ。

*

無尽に限らず、その地に根付いている文化は未来永劫変わらずに続くとは限らない。変わることもあれば変わらないこともある。変化していったからこそ、金融機関としての形態は薄れても親睦を深めることが主体となつて無尽は今も残っている。その随所随所の形がすべてそのときの「無尽」であり、文化だ。だから私は相川さんたちの形態の無尽も、金融が色濃い無尽も、すべてが「本来の無尽」だと思うのだ。

【参考文献】杉本仁「選挙の民族誌 日本政治風土の基層」、新泉社、2007年

森歩き野帳から

―食痕に秘められた物語を紐解く―

私にとって森歩きとは、散歩のひとつです。思うままに歩き、ときには道を逸れたり、足早に歩き抜けたりすることもあります。同じ場所ですべてを歩いていくうち、次第に私の散歩はその場所に親しみをもつことに繋がっていきました。

ムササビが食べた葉の食痕。葉はツルウメモドキのものと思われる（2014年5月25日）

私は2009年から、本学のうら山（尾崎山／地域名・大桑山）にどんな動物が暮らしているかを調べています。調査はおもに赤外線センサーカメラという自動撮影のカメラを使います。動物が目の前をよこざると、熱を感知して自動でシャッターがおりる仕組みです。現在は5カ所にこのカメラを設置し、動物たちのようすを継続的に観察しています。その一部始終は本誌でもたびたび掲載されているかと思いますが（本誌バックナンバーを参照ください）。

しかし調査を続けていると、たしかにうら山にはいるはずなのに、センサーカメラに写らない動物がいることに気づきます。たとえばムササビがそうです。木の上で暮らす、樹上生活者といわれる彼らはめつたに地上に降りてこないといえます。私は偶然にスギの根元に佇むムササビに出会ったことがあります。が、たったの一度きりのことで今のところそれが最初で最後の出来事です。

センサーカメラは木の幹などにくくりつけて設置するため、樹上をフィールドとするムササビは未だに撮影されたことがありません。おそらく小さな野ネズミのなかまも、す



クルミの食痕。右上がアカネズミ、中央と左下がニホンリスのもの（2011年3月18日）

べてを撮影できているわけではないでしょう。それらを補うのと同時に、より広く動物の暮らしている実態を知るために、センサーカメラの設置と並行して彼らの食べ痕（食痕）の調査もしています。

動物たちは基本的に、それぞれが特徴的な食痕を残します。すべてがすべてを同定できる訳ではありませんが、たとえばクルミの食痕。リスはきれいに2つに割りますが、アカネズミは両脇2カ所をかじり、穴を空けたところから器用に中身を取り出します（右下写真参照）。



スギの根元に佇むムササビ（2011年10月6日）

仮剥製を^みてみよう！

ムササビの手（前肢）



左手（左前肢）のてのひら



右手（右前肢）の側面

右の写真のように横からみるとわかるが、ムササビの手はU字になっている。手の付け根に大きなこぶがあり、枝などを掴むには適した形をしている。もしかすると「U字」になっているがために、葉を掴むと折りたくなくても折れてしまうのかもしれない。

2014年5月25日。私がうら山を歩いてみると、まだ葉がひらいて間もないというのに、青々とした葉がちらほらとまとまって落ちているところを見つけました。1枚を拾いあげてみると、葉にはどれもイモムシに食べられたのとはまた違う、かじり取られたような形跡があります（タイトル写真参照。主脈（※）を中心に、きれいに左右対称。ほかの葉を見ると、必ずしも葉脈に沿ったものではなく、葉の真ん中に穴が空いたようなものから、縁をかじられたようなものまで、さまざまパターンがあります。

そのとき、私はそれがムササビの食痕だと直感しました。私個人としては、うら山で見つけたのは初めてのことです。それだけに感動もひとしおで、ムササビが葉を食べる姿がぼんやりと浮かび上がってくるようでした。しかし思い描けるイメージはぼんやりとしたものだけ。彼らがどうやって葉を食べるかがはっきりと思い描けないのです。彼らはどんなふうに手（前肢）を使い、葉を食べるのでしょうか。ムササビの剥製を製作した経験上、成獣の体重は1kgほどはあります。まずそれを支えることのできる枝にいたのでは

う。そこから葉をたぐりよせるのか。もしくは枝から千切りとるのでしょいか。それに葉に左右対称の痕跡が残るということは、葉を折りたたんで食べているということです。そもそもどうして、葉を折りたたんで食べるのでしょうか。

こんな疑問を抱いたのなら、もうじつさにそのシーンを自分の眼で確かめるほかありません。ひとつの痕跡からムササビへの興味がどこまでも深まっていけます。

センサーカメラに写る動物の姿はたしかに「そこにいた」ことは教えてくれますが、つい記録というだけで終わってしまうことがあります。それに比べて食痕は、姿そのものはその場そのときに確認できませんが、「いた」という事実を食痕という「ほんもの」が教えてくれます。食痕ひとつに隠された物語を解き明かしていくたのしみ。それは動物の生活史という物語を読み解いていくようなおもしろさがあります。

※葉の中心を通るもつとも太い葉脈。水場に落ちた葉が葉脈だけになっているのをよく見かける。

3月12日



ムササビの子ども誕生を確認しました。その後、2頭誕生していたことがわかりました。母親が子どもの体を舐めるようすがわかります。ムササビの繁殖は、ふつう春と秋におこなわれます。

写真ではムササビの子どもが大きく手を広げているのがわかります。

ムササビ 観察日記

昨年、ムササビライブカメラを2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。みなさんも一緒にムササビの子どもたちのようすを見守っていきましょう。

本学フィールド・ミュージアム＝文・写真

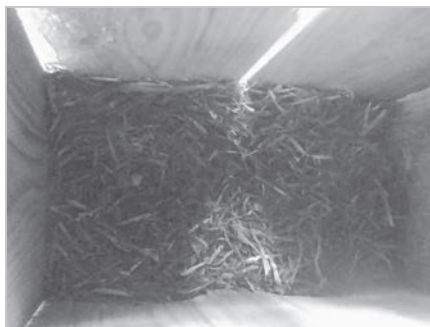
4月17日



子どもたちは、2頭とも大きくなっています。子どもと母親が同じ姿で寝ているようすがみられました。さすが、親子です。

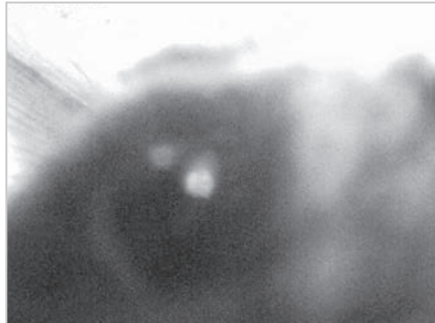
下には、ムササビが自分で運んできたヒノキの葉が敷いてあります。ヒノキには防虫効果があり、ノミなどの発生を抑える働きがあるようです。ムササビはこのことを知って利用しているのでしょうか？

4月3日



ムササビライブカメラには、ムササビの姿がありません。夜のあいだに何かあったのか心配し、周辺を搜索しました。すると、すぐ近くのもう1つのムササビ用の巣箱に引っ越していたことがわかりました。母親は2頭の子どもたちを連れて、どのように引っ越したのでしょうか？

4月30日



カメラが気になったのか、母親がカメラを観察しにきました。カメラをのぞき込んで、カメラの位置を少し変えてしまいました。写真は、ムササビの瞳のアップです。

4月28日



子どもたちは大きくなり、毛の色も大人のムササビに近づいてきました。ムササビの特徴でもある顔の白いラインもしっかり確認できます。外に興味があるのか日中も巣箱の外をのぞいています。

母親がもってきた木の枝を噛んでいるようすもみられます。大人のムササビの餌である新芽や若葉を食べ始める準備をしているのかもしれません。

5月19日



子どもたちは、すごく成長しています。からだも大きくなり、巣箱のなかをいつも元気いっぱいに動きまわっています。身の回りのことに興味深々なようです。

誕生から2ヵ月が過ぎだいぶ巣箱も窮屈そうです。上を見上げるムササビの顔がなんとも可愛らしいですね。今後子どもたちの成長に目が離せません！

5月13日



巣箱のなかをしきりによじ登っています。垂直な壁にどうやってくっついているのでしょうか？まるで吸盤でもあるかのようです。じつは、子どもでも鋭い爪があります。木に登る準備をしているのかもしれませんね。壁によじ登るのは余裕なようです。

ムササビは大きく分類するとネズミの仲間です。写真に写っている姿は、ネズミに似ています。

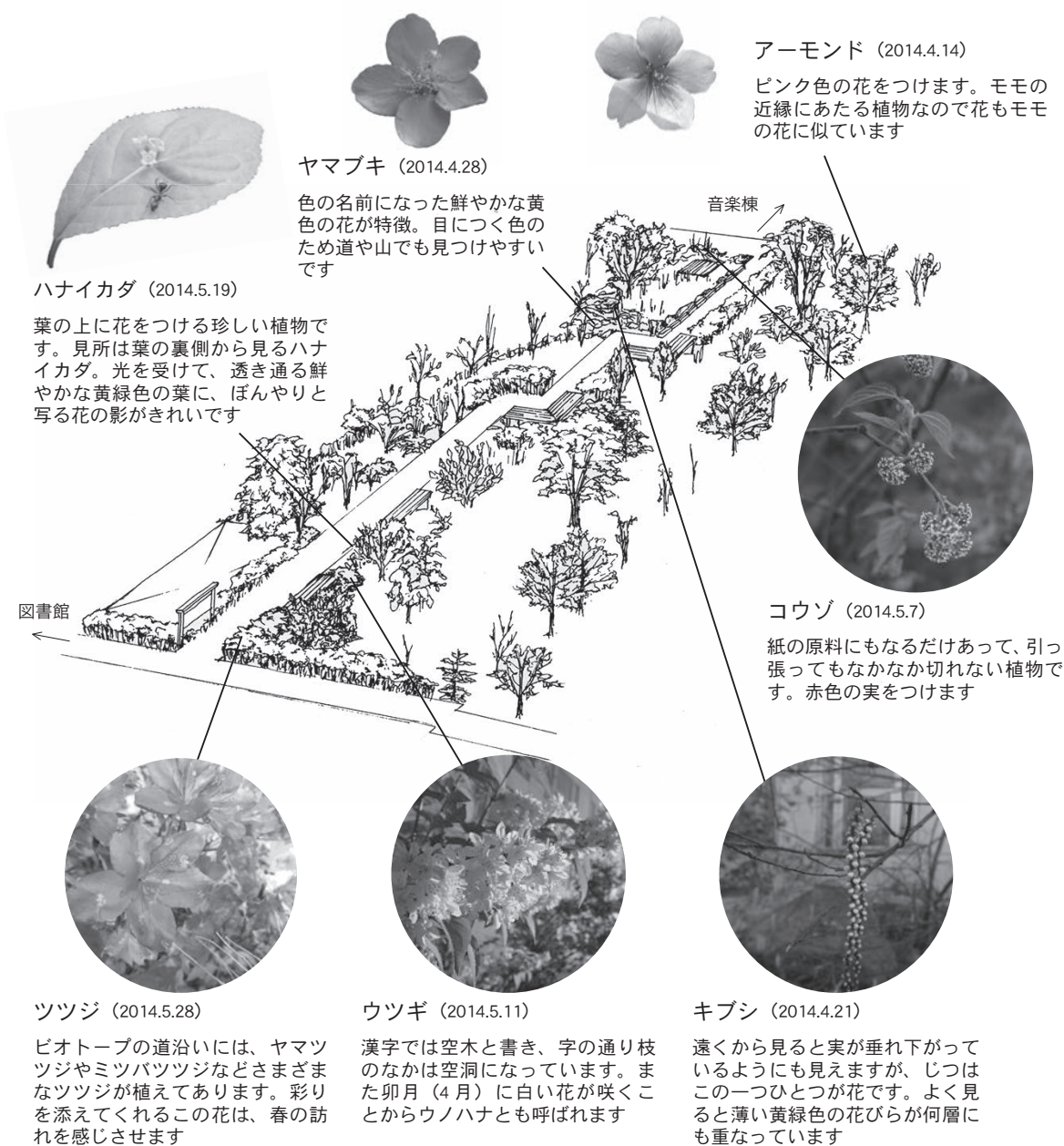


ビオトープの全景 (2014.5.16)

ビオトープ^o だより^春 no.01

四季折々のさまざまな動植物を身近に親しめるのが本学附属図書館横ビオトープです。この地図を参考に、じっさいに植物を見てみてください。今号ではビオトープ委員会として整備するなかで見つけた春の植物を紹介します。

伊藤瑠依 (社会学科2年) = 文・写真
 北垣憲仁 (本誌発行人) = 写真



フィールド 暦

多くの花が咲き、生きものが活動をはじめ
る季節。この春、都留で見られた生きもの
たちをご紹介します。

『フィールド・ノート』編集部=文・写真



ツバメ
2014年3月19日 都留市谷村
この日が都留でのツバメの初観測ではない
かと思われます。昨年巣が作られたところ
に来ていました。



ホオジロ
2014年5月11日 都留市上谷
ホオジロという名前ですが、じっさいの頬
の部分は黒色です。チチ、チチチという特
徴的な声は昔から愛好されています。



キビタキ（オス）
2014年5月2日 都留市上谷
オスのキビタキは腰の部分が鮮やかな黄色
をしています。メスはややくすんだ黄緑色
をしています。



キジ（オス）
2014年5月21日 都留市夏狩
夏狩の畑を歩いていました。オスのキジは
体が大きく、羽の色も派手なため歩いて
いる姿はよく目立ちます。



シロバナエンレイソウの花
2014年4月26日 大桑山
葉の中心にある花は1週間ほど
しか咲かないため、花を見られ
るのは珍しいことです。



カタクリの花
2014年4月10日 大桑山
薄紫色の花が目を引きます。見
られるのは春のあいだでも短
い期間です。(伝井真弓氏=写真)



ウスバシロチョウ
2014年5月14日 都留市上谷
ウスバアゲハとも呼ばれます。
翅が半透明なのが特徴で、草原
でよく見られます。

『フィールド・ノート』編集部のこの春の活動のようすをお伝えします。

『フィールド・ノート』編集部=文・写真

古写真とともにまちあるき



事前に配布された写真とまちを見比べつつ歩く



昭和3年に建てられた谷村町役場の跡地。現在でも石造りの柵が残っている

4月27日、ミュージアム都留が主催する企画展「写真が伝える都留の思い出—未来へ贈る地域の記憶—」の関連イベントとしておこなわれた「古写真の城下町を歩く」に参加しました。

企画展は、平成24年からミュージアム都留と地域交流研究センターが連携して収集してきた市内の古い写真を、その場所の今の写真や、写真にまつわる市民のかたの記憶が書かれたパネルとともに展示するというものです。なかには、写真と一緒に、その写真を撮るさいに使ったカメラが展示されているものもありました。

イベントでは、展示された写真に写っている場所をじっさいに訪れ、当時のようすやまちの変遷^{へんせん}についてをミュージアム都留の学芸員のかたからお話していただきました。

当日は学生や市民のかた合わせて18名が参加し、ミュージアム都留から谷村町周辺を歩きました。写真と現在の場所を見比べると、建物だけでなく周囲の環境もどんなふうに変わっていったのかを実感することができました。また、参加者のかたから当時のようすを語っていただく場面もあり、貴重な時間をすごすことができました。

(金原由佳)

タヌキが学内で保護されました



保護されたタヌキ。近くには土を掘り返した跡があった

3月12日、地域交流研究センターがあるコミュニケーションホールのテラスで、タヌキが保護されました。タヌキは、北海道から九州まで広く分布しており、本学周辺でも生息が確認されています。木の実や昆虫などを食べますが、鋭い爪で地面を掘り返しカエルなどを食べることもあります。この鋭い爪で怪我をしないように、布で体を包み込み、自然科学棟裏の林に放しました。それまでほとんど動かず、衰弱していたように見えたのが、元気に林へ帰っていきました。

(北垣憲仁)



道祖神の石碑の文字を読み解く郷土研究会のみなさん

第13回 富士道を歩く会

4月20日、「富士道を歩く会」に参加しました。今回は、前回までにまわることができなかった富士吉田市の上暮地^{かみぐれち}地区を、都留市郷土研究会のみなさんの案内のもと巡りました。上暮地地区は社寺が少ないかわりに、道祖神などの石碑が多いことが特徴です。夫婦を模した石碑や、寛政時代に建てられたと思われる古い石碑など、全部で6基の石碑を見ることができました。2012年からスタートした「富士道を歩く会」も今回で最後となりましたが、今後はまた振り返りの会を設ける予定です。（舟田早帆）



染めてすぐより、干した後の布は色がさらに鮮やかになる

ベニバナの染め物に挑戦

5月3日にベニバナで染め物をしました。クエン酸、水とともに花を煮詰めて色を出し、そこに布を浸して染めます。布は模様ができるようにあらかじめ輪ゴムなどで縛りました。染め物をするときにはふつう生花を使うそうですが、今回は昨年度収穫し乾燥させていたベニバナで挑戦しました。乾燥させたものでも染まるのか不安でしたが、しっかりと黄色に染め上がりほっとしました。濃淡、模様ともにさまざまな布が風になびくさまを見ると、じつに爽やかな気分になりました。（別符沙都樹）

プチ・ニュース

4月24日 駅の展示替えをしました
都留文科大学前駅の待合室に、季節の花の写真を4点展示しました。駅をご利用のさいはぜひご覧ください。

4月29日・30日 春の土仕事
編集室前のプランターに、ヒャクニチソウとベニバナの種、キュウリやナスなど夏野菜の苗を植えました。

5月11日 中屋敷の畑作業
中屋敷フィールドの畑にベニバナを植えました。

5月22日 夜のムササビ観察
学内の森に暮らすムササビの親子が外へ出かけるようすを観察しにいきました。



掲示板上へ展示



種まきのようす



畑にうねをつくる



夜の森へ出発

FIELD NOTE

no. 81 Jun.

発行人

北垣憲仁 (16-17)

統括編集者

西教生 (18-19)

編集長

別符沙都樹 (34-37, 46-47)

副編集長

伊藤瑠依 (2-3, 6-11, 42)

舟田早帆 (12-15, 22-23, 43)

編集

廣瀬はづ紀 (28-31, 40-41)

加藤萌香 (1, 24-27, 48)

金原由佳 (4-5, 44-45)

今村遥香 (32-33)

小俣溪和 (32-33)

高橋未瑠来 (32-33)

長尾泉 (32-33)

南條新 (32-33)

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) 81 号

発行日: 2014 年 6 月 25 日

発行部数: 2500 部

発行・編集:

〒402-8555

山梨県都留市田原 3-8-1

都留文科大学

コミュニケーションホール地下 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

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

バックナンバーは都留文科大学コミュニケーションホール地下 1 階の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。

編集後記

まどろむとき



つい美容院で髪を洗ってもらっていると眠くなってしまいます。心地よいあたたかさのお湯とほどよい強さの洗いかた。自然と体の力は抜けていき、徐々にまぶたが落ちてきます。首に蒸しタオルをあててもらおうと、じんわりとあたたかくなり、眠気は急上昇です。そしてトリートメントを浸透させている東の間にうたた寝してしまいます。もうすぐ深い眠りに落ちるときに「はい、おつかれさまでーす」の声。なんだか少し残念なような気分と気持ちよかったという満足感は、美容院の醍醐味です。

(伊藤瑠依)

つるは日照時間の長い地域だと聞きます。私の地元は年間を通し雨の多い、雷の頻発する地域だったので、晴れ間が多いというのはとても嬉しく、自然と散歩へ出る機会も増えました。散歩の休憩中には、その場所の音を聞くようにしています。そうすると、目で見える以上に周囲のようすを感じることができるからです。ただ、そうしているうちに、心地よい疲労感とあたたかな日差しに誘われてついうとうと。日差しの強まる夏の前に、春の光を満喫しています。

(金原由佳)

じつと、ただ一点を見つめつづける。ムササビ観察は、じーっと待つことがあります。まだか、まだかとムササビの登場を待つ。そのうち立って待つのがつらくなってきて、地面に腰を下ろして上を見ます。するとつい、まどろんで気が緩んでしまいます。最近の夕方は、ほどよく涼しく、とても快適な気候なもので。そうやって、わたしが集中力を少し切らしたときにかぎって、いつの間にか、ムササビが巣箱から出て行っていることがありました。

(加藤萌香)

次回予告

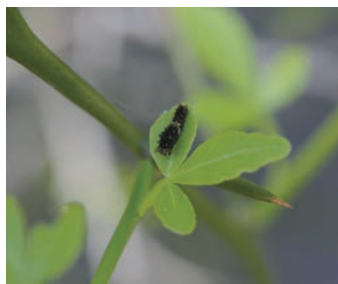
つどろ

(仮)

2014年8月発行予定

アゲハチョウ幼虫の成長

地域交流研究センター入口のカラタチにて



生まれたての幼虫は本当に小さいです。小指の爪ほどしかありません。これからたくさん葉を食べて大きくなっていきます。

(2014.05.17)

だんだんと大きく育ってきました。白と黒の模様もとげもはっきりとしています。緑の葉のなかに黒があるので見つけやすいです。

(2014.05.30)



いつの間にか、黒色から綺麗な黄緑へ変身していました。正面から見ると、つぶらな瞳がきらきらとして愛くるしい顔つきをしています。

(2014.05.30)