

都留を、観察し、記録する

FIELD NOTE

no. 118 Dec.

都留文科大学 地域交流研究センター 機関誌
『フィールド・ノート』 no. 118 Dec. 2024

特集 届ける



FIELD·NOTE

no.118 Dec.

特集 届ける

08 自然のおいしさを届ける

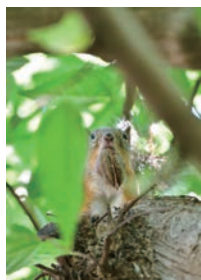
10 あたたかな気持ちから

12 ありし日々を伝える

14 ここは、憩いの場

16 みやこ京から巡る想い

19 ワクワクを届ける



〈表紙写真〉

クルミの実が熟す9月、
大学のうら山でニホンリスに出会いました
(2024年9月13日)

24 十日市場の魅力を探る

27 ムササビ観察日記

28 安らぎの場所 雨花

30 フィールド暦

32 菊地わさび園の歩み

34 記憶に残る味

37 センサーカメラが写した動物たち

38 秋の花さがし

40 坐禅を組んで、結ぶ縁

42 つるの文化ニュース

44 この実、なんの実、どんな味

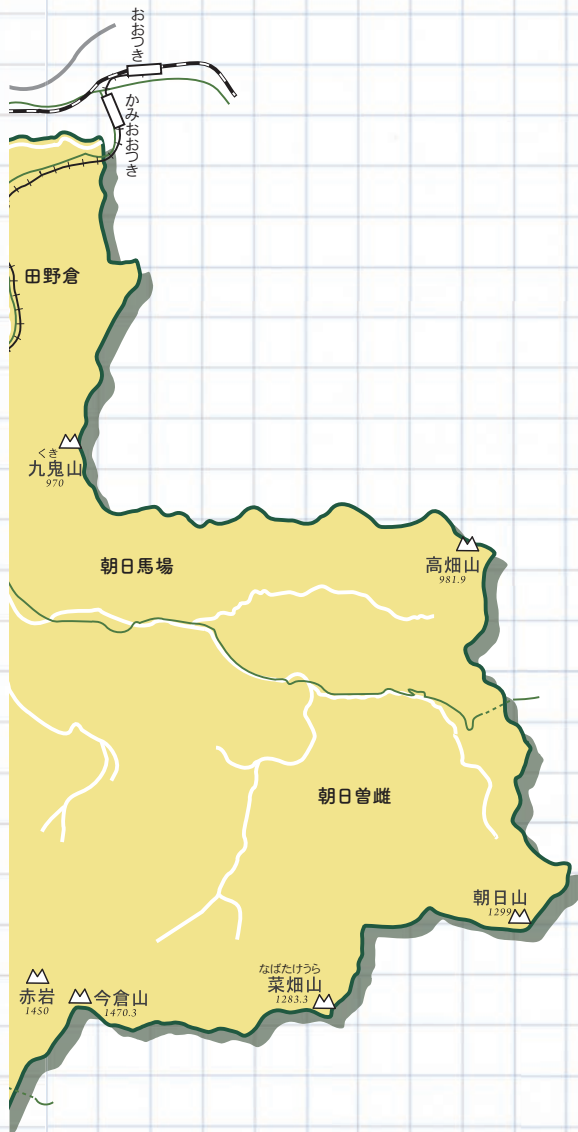
46 河童の石像のまなざし

48 都留の風景写真集



学内の紅葉。くもり空だと、葉の色がより鮮やかに見えました
(2024年11月22日)

TSURU FIELD・MAP



山梨県都留市

面積 161.6km²

総人口 28,531 人

(令和 6 年 12 月現在)



特集取材先



なつがり 夏狩

p.8-9 ^{さんわ}三輪農園



都留文科大学周辺

p.10-11 ドレッシング工房 ^{フレックル}freckle

p.14-15 工房たけだ

p.16-18 おにぎり京 ^{みやこ}



やむら 谷村

p.12-13 都留市商家資料館

p.19-21 山本新聞店



特集 届ける

私たち学生にとって、身近な届け物といえ
ば実家からの仕送りです

ずっレリとした段ボールを受け取るたびに
家族の顔が思ひ浮かびます

ふだんの生活をふりってみると

私たちの手元に届く物は

スーパーの野菜や新聞など仕送りのほかに

たくさんあることに気がつきました





しかし、どれも何気なく受け取っていて
それを届けてくれる人の顔や想いを
想像することはめったにありません
どんな人が作っているのだろう
どんなこだわりがあるのだろう
物を見たり、手に取ったりするだけでは
わからないことを知るために
届ける人々に会いに行きます





自然のおいしさを届ける

穫れたてのにんじん。農薬を使わない循環農法によって作られている（2024年10月24日）

本学最寄りのドラッグストアの一角に、野菜やボン菓子置いてある。ドラッグストアで野菜を見かけることは珍しい。ラベルには「三輪農園」と書いてある。調べてみると、循環農法を取り入れて野菜やお菓子を作っていることがわかった。循環農法で野菜を作ることにどんな想いやこだわりがあるのだろうか。気になって、三輪農園に足を運んでみた。

命をいただく

都留市夏狩^{なつがり}にある三輪農園の畑に行くと、秋山英治^{あきやま えいじ}さん（57）と美和子^{みわこ}さん（51）が迎えてくれた。サツマイモの収穫作業をするところのようだ。「雨続きで、やっと晴れて収穫できる天気になったんだ。これから野菜がご70杯くらい収穫するんだ」と教えてくれた。私の実家も農家で、よく農作業を手伝っていた。外での仕事に加え、かごいっぱいに収穫した野菜はかなり重い。この収穫量の多さと大変さが身にしみてわかる。

英治さんが畑を案内してくれた。ダイズ、ニンジン、トウモロコシなどたくさん野菜を育てている。なかでもマコモタケは、秋の高級食材と言われ、中華料理に使われることが多い。いろいろな食べかたがあり、人気なのだという。

トウモロコシ畑で、英治さんの野菜作りのこだわりを垣間見ることができた。多くの農家はゴールドラッシュという甘くて人気の品種を育てている。いっぽう、英治さんはモチモロコシという品種を育てている。この品種はゴールドラッシュと違って、甘さが少なく、知る人も少ない。しかし、必ず次の年に種として使える。

英治さんは、種こそ野菜の命であり、次世代の命である種を食べることが食の本質であると考えているという。ただ人気な品種を作るのではなく、種を残せる品種を使うことにこだわりの持っていた。野菜作りの本質である「命をいただく」ことへの深い感謝と尊敬がひしひしと伝わってくる。

「草は敵じゃない」

三輪農園の畑には、たくさん草が生えている。私の実家の畑では、野菜に栄養を行きわたらせるために、草は定期的に抜かなければならないと教わってきた。英治さんたちはなぜ草を抜かないのだろうか。

「草は敵じゃない。草はもともと土から生えている。それが自然な状態。それを抜いてしまうと、草と一緒に栄養も抜いてしまうことになっ

て、土が痩せてしまう。自然な状態を保つことが本来の農業の形だと考えているからね、草はなるべく抜かないんだ」と話す。草を敵と捉えないこの言葉は新鮮だった。手間をかけてでも、自然そのままの環境で育てた野菜を届けることへのこだわりを感じる。

英治さんが、農業の道に足を踏み入れるきっかけになったのが、赤峰勝人さんというかたが育てた野菜だった。野菜が大嫌いだった英治さんは、循環農法で作られた野菜を食べて、はじめて野菜をおいしいと感じた。野菜の本当のおいしさを知った驚きと感動から、赤峰さんの教えを受けつつ、農業について学び始めたそう。英治さんは、農業のノウハウや、野菜への向き合いかたを赤峰さんから多く教わったという。

「農家は、野菜がベストパフォーマンスを発揮できるように、土づくりなどのお手伝いをする仕事」。この赤峰さんの言葉は、英治さんの農業に対する想いの根幹にあるようだ。タマネギ畑で、それを見ることができた。英治さんは、「玉ねぎは芽全体で呼吸するから、呼吸しやすいように芽の周りの草を抜いて、生長をサポートするんだ」と話す。英治さんの野菜は、赤峰さんの教えと自身の経験の結晶だった。

素材の味にこだわらるわけ

循環農法の野菜に出会う前、英治さんは、安くておいしいから、添加物が含まれているものを多く食べていた。そのせいか、体には発疹ができ、体調が悪くなることもしばしばあったそう。しかし、有機野菜を食べ始めてから不調は改善し、病気にもかかりにくくなった。

この経験から英治さんは、「みんなにも無添加でおいしいものを届けたい。こだわって作った野菜はわずかな調味料だけで調理してもおいしいってことを知ってほしい」と思うようになったそう。三輪農園の野菜はとてもおいしいから、



三輪農園の野菜を使った料理。秋山さんご夫婦との食事は、実家を思い出すあたたかい空間だった(2024年9月26日)

にがりたつぷりの塩や自然由来の油で味付けするだけでじゅうぶんなのだという。じつさい、三輪農園の野菜を食べ始めてから、体調が良くなった人も少なくないんだそう。

お二人は、私が訪れるたび、こだわりの野菜を使った料理を振る舞ってくれた。一人暮らしを始めたばかりで、食に気をつかえていなかった私に、美和子さんが「いっぱい食べてね」とほほえんでくれる。お二人の優しい人柄に、心が落ち着く。三輪農園の野菜もそんなあたたかさが込められた優しい味がした。

* * *

農業は、天候や動物の被害などを受けやすく、野菜に真摯に向き合っても報われないことが多い。それでも、お二人が野菜作りに向き合い続けるのは、私たちの健康や、日常が良くなることを願う気持ちからだった。どんなに手がかかっても、自然そのまま、栄養豊富な野菜を届ける。そのために、毎日天気予報とにらめっこして、野菜を育て続けている。三輪農園のおいしい野菜の一番の隠し味は、受け取る人の健康を第一に考えるあたたかい想いだった。

坂下実由菜(学校教育学科1年) 文・写真

あたたかな 気持ちから

「ドレッシング工房」という見慣れない看板がずっと気になっていた。私は、帰省するときのおみやげを買いに、夏休みに「ドレッシング工房 ^{フレックル} freckle」を訪れてみることにした。

森田夢乃（学校教育学科 1 年）＝文・写真



お店に入ったら、いつも笑顔で迎えてくれる小宮さん。元気で気さくなかただ（2024 年 10 月 29 日）

あたたかい空間

お店に入ると、冷蔵ケースがすぐ目に入る。天井や壁にはいくつものドライフラワーが飾られていた。店内をあたたかみのあるオレンジ色の明かりが照らしている。おしゃやかな空気に思わず、わあっと声が出そうになった。たくさんの商品や雑貨が並べられていて、シンプルすぎない空間にどこか落ち着きを感じる。さっそく、冷蔵ケースから玉ねぎとにんにくのドレッシングを手にとってみる。

レジ横にあるベルを鳴らすと、奥の調理場から女性が出てきて、笑顔で対応してくれた。freckleを営業している小宮^{こみや}さん（55）だ。お会計のさいには「文大生かな、今日は雨のなかありがとね」と気さくに話しかけてくれた。短い会話だったが、ほっこりとした気分になる。

freckleは、2015年10月にオープンし、来年で10周年を迎えるお店だ。販売されているドレッシングには、添加物を使用していない。それに加えて、都留市産の野菜を使い、体に優しいものだけで作られている。一番人気は、玉ねぎとにんにくのドレッシングだ。

このドレッシングは、最初にできた商品だそう。都留でお店を開く前から考えていた商品だから、小宮さんにとっては思い入れのある商品だ。

店内には、自然色や木材を使うことを意識し、お客さんに安心感を与えるための工夫がされているという。私がお店に入っただけで安心感を抱いたのは、小宮さんの細かい気づかいによるものだったのだ。

手間をかける

ドレッシングを作るうえで大変なことを聞いてみる。小宮さんは少し考えたあと、同じ



店内のようす。レジから奥にある調理場が見えるようになっている（2024 年 10 月 29 日）

味を毎回提供することだと教えてくれた。季節や年によって野菜の味は変わるため、ドレッシングの味を変えないようにすることは難しい。特に、冬の玉ねぎは苦みが出やすいそう。「そのときは、野菜と相談だよ」と小宮さんが笑いながら言う。

freckle のドレッシングは、茶色のクッキングシートのようなものがビンの蓋にかぶせられ、麻のひもで留められている。そして、商品を入れる紙袋には、スタンプを押してくれる。市販のドレッシングにはない、かわいらしい梱包だ。何か工夫があるのだろうか。私が質問すると、「手間はかけたいよね」と言う。商品の梱包は流れ作業になりがちだ。そうではなく、一つひとつに想いを込めて、自分の手で商品を届けたいという小宮さんの気持ちが伝わってくる。

体に優しいものを届ける

どうして体に優しいドレッシングを作ろうと思ったのだろう。きっかけは、小宮さん自身が体調を崩したことだそう。自分の食生活を見直して、何か体に良いものを作りたいと考えたという。そこで、家庭の食卓でよく

使われるドレッシングに目をつけた。市販のドレッシングには添加物が使われているため、無添加で体に優しいものを作り始めた。また、地元の野菜を使うのは、「産地が地元のものだと安心感もあるし、守られている感じがするから」と話す。食材にも小宮さんのこだわりが表れていた。

以前、ホームページを見たさいに気になった「お母さんの味をお届けできるよう」という一文について聞いてみる。「毎日、家事や子育てに追われ、忙しい主婦のかたがたへ、調味料として何にでも合うものを提供したい」という意味を込めているそうだ。三人の



レジの棚には、梱包のさいに使われるスタンプが置いてある（2024年10月29日）

子どもの母親である小宮さんならではの考えだ。このドレッシングがあれば、手軽に健康を意識したおいしい料理ができるのだ。

小宮さんのドレッシングは、お母さんの料理の味を思い出すような優しさを感じる。私は一人暮らしを始めてから、冷凍食品ばかりを食べていて、自分の体のことを意識できていなかった。しかし最近、このドレッシングを使って、体を気づかった料理を作ることが多くなった。今では私にとって、料理に欠かせない最強のアイテムになりつつある。

* * *

「ここがお客さんにとって安心できる場所になればいい」と小宮さんはくり返す。その想いは、ドレッシングや店内の内装、梱包などに表れている。小宮さんと出会い、あたたかな気持ちに触れることができた。それは、私に生活を見直すきっかけを与えてくれた。小宮さんは、自分が関わるもの全てに大切なものを見るような眼差しを向けている。そんな彼女のように私も、まずは身近なものに対して、あたたかい気持ちを向けられるようになりたい。

ありし日々を伝える

谷村町駅やむらまちから5分ほど歩くと、周囲の建物とは一風変わった土蔵造りの家が建っている。建物の前に立つ柱には「商家資料館」と書かれている。かつて都留市では織物業が盛んだった、と耳にしたことを思い出し、興味が湧いた。入っても大丈夫だろうか。恐るおそる戸を開けると、当時のおもかげを残す室内が広がっていた。

戸を開けると

商家資料館に入ると、管理をされている小林重雄さんこばやししげお（74）と池内源一さんいけうちげんいち（81）が出迎えてくださった。入るとまず「甲斐絹」と書かれた額が目に入る。重厚な雰囲気を持つ額が気になり尋ねると、かつて織物組合に掛けられていたものと教えてくださった。池内さんが「織物のまちとしてのシンボルのようなものだ」と誇らしげに語るすがたから、昔のまちのようすが気になった。

商家資料館を見学する

谷村町で織物業が盛んになったのは江戸時代からだという。当時の城主秋元氏が織物業

を推奨したことで栄えたそう。この建物は仁科家にしなという絹問屋の住宅だった。大正時代に建てられた貴重な建築物を活用するため、商家資料館として開館した。ひらけた間取の一階は、じつさいに商売が行われていたことを感じさせる。都留市の有形文化財に指定され、当時のようすを今に伝える貴重な建物だ。

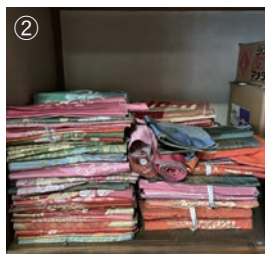
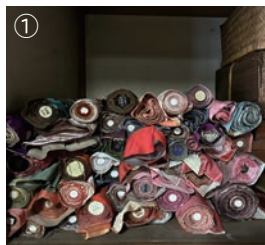
当時の繁栄を象徴するかのよう、内装はとても豪華だ。海外からの輸入品で飾られた洋間からは、当時の交易をうかがい知ることができる。大正時代の輸入品はふだんにすることが少なく、新鮮でドキドキした。「当時、海外ではこんなものが生産されていたのか」と、思いがけないところで海外の文化に触れることができ、嬉しかった。



商家資料館職員の小林さんと池内さん。訪れるといつもあたたかく迎えてくださる（写真提供＝ミュージアム都留）

お二人によるとこの建物は、屋久杉の天井や黒柿くろがきの床柱など、材質にもこだわって建てられたそう。世界遺産に認定されている屋久島の屋久杉を使って建てられたなんて、今では考えられないことだ。関東大震災を経てもなお崩れることなく残っているのは、こだわって建てられたおかげかもしれない。

商家資料館には、織物業に関わるものだけでなく、まちの人から寄贈された当時の調度品も展示されている。昔の姿見や手回し写映機など、写真では見たことがあったが、はじめて目にしたのでとてもワクワクした。



①②谷村町でじっさいに織られた絹織物
③郡内織（※）の着物。裏地に柄が施されている
④戸を開くと正面に掛けられている額

お二人の想い

長年、都留市に住んでいるお二人は、都留市の織物業の繁栄と衰退を目の当たりにしてきたという。お二人が青年時代を過ごしたころは活気にあふれていたそうだ。当時、谷村町に3ヶ所もあつた映画館での思い出話を楽しそうにしてくださった。お二人から語られる谷村町はとても賑やかで、できることならタイムスリップして見に行きたい。

けれど、ときおり寂しそうな表情も見られた。「今はかつての繁栄を感じることが難しいけれど、たしかに谷村町は織物のまちだった。そのことを証明し続けるのが商家資料館だ」と池内さんは強くおっしゃる。小林さんは「寂しいと感じることもあるが、時代が進むのに伴ってまちのようすが変わるのは当然だ。けれど、今のまちのすがたがあるのも、かつてのまちがあつたからだ」と語ってくださった。歴史を知れば、今の暮らしの原点も知ることができるのだ。

商家資料館には、地元の小学生が社会科見学に来るそうだ。小林さんは、訪れた小学生に紹介するとき、じっさいに体験してもらう

ことを大切にしているという。黒電話やレコードプレイヤーなど、昔のものに触れてもらい、使いかたを教えているそうだ。「知らないだけでなく、理解して吸収してもらいたい。しかし、そんな機会は少ない。だから自分が今の生活の原点を伝える役割を果たしたい」とおっしゃる。お話を聞いていると、小林さんが責任感を持つて子どもたちと接していることが伝わってきた。

* * *

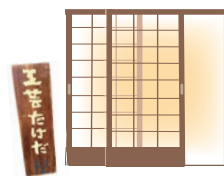
商家資料館を出て帰り道を歩いていると、クワの木を見つけた。お二人が「養蚕業も行われていた」とおっしゃっていたことを思い出す。織物業のおもかげを感じながらまちを歩くことができるのは、商家資料館が残され伝えてくれる人がいるからだ実感した。

これからの時代が進むにつれ、このまちのすがたは変わっていくだろう。しかしどんなに時が流れても、昔のまちのすがたはかつてのまま、歴史のなかに残り続ける。お二人は谷村町の歴史をたどりながら、今の暮らしの根底を伝えてくださっているのだ。

西田伊吹（国文学科1年） 文・写真

こころは、

憩いの場



「工芸たけだ」は現店主の市川容子さん（69）と中野いづみさん（40）が親子で営んでいる民芸品店だ。友人への贈り物を選びにお店に訪れたとき、祖母の家のような雰囲気になった。どうしてこんなにほっとするか気になり、もう一度お二人のもとを訪れた。

家族旅行が仕入れ

店内には、民芸品が木製の棚いっぱい並んでいる。商品の横にあるポップには、焼き物の名前と一緒に、作家さんの名前や、民芸品が作られた場所が書かれている。全国各地の民芸品が集まるこのお店は、どうやって仕入れをするのだろうか。

容子さんは、民芸品は現地で仕入れるものだという。今はネットで仕入れることもできるが、じつさに現地を訪れ現物を見ることで、

作家さんと心が通じるのだとか。作家さんは、個人で民芸品を作っている人もいれば、有名な工房で作っている人もいる。必ず「これ」という仕入れの流れはなく、作家さんそれぞれに応じた方法を考え、商品を集めているらしい。

いづみさんは容子さんの仕入れに幼いころからついて行っていたそう。「家族旅行が仕入れだった」という。仕入れ先で気に入った民芸品を見つけたら、お小遣いで買っていたそう。いづみさんは「選んだ物の種類や色などに共通点はなかった」と話す。買った物のなかで、お酒を飲むことに使う「ぐい呑み」を特に気に入っていたという。「お酒も飲めないのに渋いでしょ」と笑う。いづみさんはおもちゃと同じような感覚で民芸品を集めていた。

お二人にとって民芸品はただの商品ではなく、思い出が重なった大切な物なのだ。

こだわりを詰めこんで

「うちのお店では種類別に分けて並べることもあれば、作家さんの個性が出るように同じ作家さんの作品をまとめて置くことがあるの」と容子さんがおっしゃる。商品を買う私たちは作家さんの内面や、どのように商品を作っているのかを知らない。私たちが少しでも作家さんを知るように配置を考えているようだ。

さらに、内装で特に大事にしているのが季節感だという。たしかに、夏に来たときには入口の正面にはガラスが置いてあったが、肌寒くなった今は暖色の陶器が置いてある。「夏にはガラス製品を目立つように置いたり、冬には、あたたかさを感じる陶器を置いたりしているの。そのほうが、お客さんの目にとまりやすい」といづみさんがおっしゃる。

容子さんは「来てくれた人がお店で民芸品に触れて地方を感じ、小旅行をしているような気分になつてほしい」と並べられた民芸品を見ながら話す。旅行は気軽にできるものではない。そのぶん、このお店で少しでも旅行気分を味わってほしいそう。

定期的に配置や商品が入れ替わる店内は、容子さんといづみさんのこだわりが詰まれている。お店に来るたびに違うところを探してみるのもおもしろそう。

リラックスできる空間

容子さんが、福島県出身である本学の卒業生の話をしてくださる。学生時代は、何度も



①商品を見ながら話すお二人 ②琉球ガラスのグラス ③とげとげしたシカの置き物 ④内装にもこだわりが詰まった店内

お店に通ってくれた女性だそう。ある日、卒業して地元に戻った彼女から「工芸たけだ」に手紙が届いた。手紙には「学生のときは、地元が恋しくなることもあったが、工芸たけだで民芸品に触れたことで地元を思い出し、癒されてつらいときも頑張れました。ありがとうございました」という感謝の気持ちが伝わっていたそう。

私もはじめてお店に入ったとき、地元の愛媛県に住む祖母の家を思い出した。木を使った内装が似ており、愛媛県の民芸品の「砥部焼」が置いてあったからだ。砥部焼は祖母の家にもあり、とても懐かしい。帰省には半日かかるため、気軽に帰省することもできない。地元が恋しくなったらお店に来てみるのもいいかもしれない。

続けて、現在80歳くらいの女性の話をしてください。そのかたは、若いころ結婚を機に東京都から山梨県に引っ越してきた。新しい環境下での生活や人間関係に悩んでいたそう。商品を買うこともあったが、それよりも、お店で商品を見たり、容子さんと会話したりすることが多かったそう。彼女は「ここに来て癒されて頑張れる」とおっしゃっていたそう。

くり返し訪れるお客さんにとって、このお店は、なにげない会話を楽しめる、居心地の良い空間なのだ。

お店はお客さんに商品を買ってもらわないと意味がないと思っていた。そのため、これだと思えるものがなければ、何も買えずにお店を出てしまうことから、私はお店に入ること自体が苦手になってしまっていた。

だから、「お店に入ったら何か商品を買わなきゃと思うかたが多いと思うけど、見るだけでもいいから来てくれると嬉しい」と話すお二人に驚いた。この言葉には、お店で癒されてほしいというお二人の願いが詰まっている。

お二人と話しているとしだいに、私の「お店は物を買うに行く場所」という先入観はなくなっていた。商品を買ってほしいという気持ちはもちろんあるが、それ以上に商品を見てほしい、心を癒してほしいという気持ちが店内にあふれていた。また気軽にお店に入ってもいいんだ、と思える安心する。「工芸たけだ」は私のほっと一息つける居場所になりそう。

島本彩音（学校教育学科1年） 文・写真



店名の「京」は風間さんの名前から取っている。都留市の「都」も訓読みすれば「みやこ」であるため、都留市とのつながりを感じる（2024年10月18日）

京から 巡る 想い

「おにぎり^{みやこ}京」は、去年の12月にオープンした、おにぎりのテイクアウト専門店だ。本学から歩いて数分の場所にある。通いやすいため、私もふだんから京のおにぎりを買いに行つて、店主の風間京介さん（31）とお話をする。そのなかで、風間さんがおにぎりの専門店を開いた理由や、1年間お店を営んで抱いた想いを知りたいと思うようになった。

10月上旬に「おにぎり京」を訪れた。店内に入ると、奥の厨房にいた風間さんが「いらっしゃい」と、カウンターに出てきてくれた。カウンター横のガラスケースのなかには、おにぎりが数個並んでいる。この日は土曜日の午後を訪れたため、たくさんのお客さんが買いに来たあどだった。平日は約50人、土日は約100人ものお客さんが来るといふ。「おにぎり京」のおにぎりはお米も具もおいしいため、多くのお客さんがやってくるのもうなずける。

お店を始めたきっかけ

風間さんは20代半ばのころに、友人からおにぎり屋をしようと提案されたそう。中学生時代からの友人で、昔から「二人で何かしたい」という話をしてきたからだという。



おにぎりを容器に詰める風間さん（2024年10月5日）

友人からの提案をきっかけに、勤めていた会社を辞め、2021年から2年間、友人と一緒に甲府市^{こうふ}でおにぎり屋さんを営んだ。そして友人とお店を続けるうちに、風間さんはだんだんと自分のお店を持ちたいと思うようになったのだそう。

その思いが芽生えたころ、たまたま都留市へ来る用事があった。国道139号線を車で通ると、今のお店が面しているあたりに、学生や車がたくさん行き来しているのを目にしたという。「学生が大勢いて、立地もいい。ここでお店を開けばおもしろそうだ」と感じた風間さんは、すぐにテナントを借りて「おにぎり京」を始めた。

自分のお店を持つことに不安はありませんでしたかと聞くと、「リスクを恐れていたら何も

始まらない。人生は長いから、せつかくなら自分のやりたいことをしたかった」とおっしゃった。変わっているよね、と風間さんは笑う。だが、自分の気持ちに素直になって行動すること、簡単ではないだろう。風間さんのおっしゃる「変わっている」生きかたをするのは、とてもかっこいい。

楽しむことで

風間さんは毎朝、車で笛吹市から都留に通っている。早朝5時30分から1時間ほど仕込みをし、開店する。お店を始めた当初は慣れないことも多く、夜12時に帰宅して、早朝の3時には起きるという生活をしていたという。

風間さんがそうした大変な状況を乗り越えられたのは、真面目に仕事をすれば売り上げにつながったことや、お客さんとの会話が楽しかったことが理由だという。自分で始めたことだったから、大変なのは当たり前で、特別なことだとも思わなかったと風間さんはおっしゃった。私だったら、自分が始めたことであっても、つい弱音を吐いてしまうだろう。風間さんが大変な状況を乗り越えられたのは、お店の仕事が好きで、心から楽しんでいるからなのだろう。

お客さんの笑顔のために

おにぎりの具や、お店で売っているお惣菜はすべて風間さんの手作りだ。10種類のおにぎりに加えて、日替わりメニューも用意している。梅や昆布、辛子明太子などの定番の具から、卵黄の醤油漬けや鮭マヨ柚子胡椒といった、珍しい具のおにぎりもある。

お米は山梨県産の特別栽培米を選んでいる。特別栽培米とは、農薬の使用率を通常の半分以下に抑えたお米のことだ。健康に配慮したいという風間さんのこだわりが現れている。お米の品種はコシヒカリで、冷たくてもおいしく食べられる。昼におにぎりを買って夜に食べるお客さんにも優しい。



明太マヨクリームチーズ（左）と鮭マヨ柚子胡椒（右）を購入した。お米の甘みと具の塩気がよく合う（2024年11月24日）

具はたくさん入れることを意識しているという。お店を始める前、市販のおにぎりを食べたところ、具が少ないと感じたことがあったからだろう。お客さんからも、「具がおにぎりの上に乗っているだけじゃなく、なかにも入っていて嬉しい」と言われたことがあるという。

お客さんは2、3割が学生で、いちばん多いのは主婦層だ。子どもの部活動用のごはんとして持たせたり、差し入れに買っていたりするらしい。週末には、同じスポーツクラブのユニフォームを着た親子が続けて来店することがあるという。口コミで広まっているのかもしれない、と風間さんは考えている。「良くも悪くも口コミは広まりやすいけど、自信があつたから、不安はなかったね」とおっしゃった。

その自信は、甲府市のお店で培った経験から生まれたそう。お客さんにおにぎりの味を褒めてもらえたことや、接客のノウハウを学べたことが、自信へとつながったのだという。

「自分の作ったものが売れることが嬉しかった。そろえていた材料がどんどん減っていく、それでお客さんのお腹を満たせているということにやりがいを感じた」と風間さんはおっしゃった。続けて、「商売が好きなんだよね。でも自

分ばかりが儲かればいいわけではないし、お客さんが喜ぶ顔が見られるとやっぱり嬉しいな」ともおっしゃった。幸せを感じるのは、京のおにぎりを買いに来る私やほかのお客さんだけではない。嬉しそうなすがたを見た風間さんも同じように幸せを感じているようだ。お店も買う側も幸せな気持ちになる。そう思うと、これからも京を訪れたい気持ちがますます大きくなる。

地域に愛されるお店

1年間お店を続けていて感じたことを尋ねると、「地域貢献、地域に愛されるお店」が最



ガラスケースにおにぎりが並べられている。予約のためにやって来たお客さんは、「のぞいてるとつい買いたくなっちゃうね」と言っていた(2024年10月30日)

初から変わらないモットーだと教えてくれた。地域貢献といえば、清掃活動や、小学生の登下校の見守りなどのボランティア活動がいちばんに思い浮かぶ。風間さんが考える地域貢献とはどのようなものなのだろう。

地域貢献のひとつとして、京は複数の都留のご飯屋さんとコラボをしている。今まで「ドレッシング工房 フレックル
タイニーマニ & Dining tinymany」の鹿肉をおにぎりの具にした。お店同士が協力すればお互いの宣伝になって、より多くのお客さんがお店に来てくれる。それによって、地域の活性化につながれば、たら良いなという思いがあるそう。



店内で販売している他店の商品。都留にはまだまだコラボしたいお店があるそうだ(2024年10月18日)

また、風間さんはお客さんと仲良くなりたという考えから、積極的に会話をすることをお心にかけている。私がお話を聞きたいと思ったのも、風間さんが気さくに声をかけてくれたからだ。風間さんの人柄も、京が目指す地域活性化のきっかけになっているはずだ。

「おにぎり 京」に足を運ぶたび風間さんから話しかけてくださったことで、今回お話を聞いてみたいと思った。だが、そもそも何度も行きたくなったのは、それほど京のおにぎりに惹かれたからだ。会話を交わす前であっても、おにぎりのおいしさが、風間さんへのたしかな信頼につながっていた。

風間さんは京にやって来る人との会話を大切にし、お客さんの事情や健康に気を配っている。そして、「手軽においしいおにぎりを食べてもらいたい」という風間さんの気遣いに惹かれたお客さんがまた京にやって来る。風間さんがおにぎりに込めた想いは、そうして風間さんと私たちのあいだを巡っているのだろう。

横山幸乃(国文学科2年) 文・写真
北原日々希(地域社会学科2年) 写真

ワクワクを届ける

北原日々希
(地域社会学科2年)
|| 文・写真

都留には、『街かど情報TSURU』というミニコミ紙がある。手に取り読んでみると、B4サイズの両面に、都留の情報がびっしり詰まっていて、読みごたえがある。いったいどんな人が、どのように作っているのだろう。興味が湧いた私は、発行元である山本新聞店を訪ねてみることにした。



大正時代に建設された山本新聞店の建物。国の有形文化財に登録されている(2024年11月3日)

「ミニ」ケース「ン」のツールとして

都留市と上野原市うののはらを中心に新聞を販売・配達している山本新聞店は、都留市立図書館から徒歩3分ほどの場所にある。年季が入った建物で、いざ入ろうと思うと緊張してしまう。なかに入ると『街かど情報TSURU』の編集・発行をしている山本裕史さんやまもとひろし(58)と小宮正廣さんこみや まさひろ(61)が笑顔で迎えてくださった。『街かど情報TSURU』は、1988年に創刊され、通算300号以上が発行されている。なぜ長く都留で愛されているのだろうか。創刊のきっかけからお話を聞いた。「新聞を購読してくださっているかたに、サービスのひとつとして発行しようとなったのがきっかけです。最初のころは、敬老の日の記事で地域の最高齢のご老人に取材しましたね」と小宮さんが創刊当時を懐かしむように語ってくださった。当時は村松新聞店という店名で、村松さんというかたが始めたそう。

毎日、新聞を配達していても、朝刊を配達するのは早朝で、なかなかお客さんとコミュニケーションをとる機会はないという。小宮さんに、創刊の理由についてさらに聞いてみる。「新聞を購読しているかたとのコミュニケーションのツールとして、市民のみなさんの橋渡しになればということで始められたんです」。私の実家でも新聞を購読しているが、たしかに新聞配達の人と会ったことはない。『街かど情報TSURU』のように、配達する人の顔が見えるサービスがあったら新聞に親しみを覚えるだろうな、と想像する。

創刊以来、長く発行が続けられていた『街かど情報TSURU』だが、新型コロナウイルス感染症の影響で、都留市内のイベントなども中止となり、3年ほど休刊することとなった。そんななか、新聞店の所長に就任した山本さんが「もう一度やろう」と小宮さんに打診し、再開につながったのだという。山本さんは再開を強く希望した理由を、「いい取り組みだから続けたいと思った」と教えてくださった。長い歴史のなかでコロナなどのさまざまな出来事を経て今の『街かど情報TSURU』があるのだ。30年を超える歴史の重みを感じる。

編集の「こだわり」

『街かど情報TSURU』は、毎号さまざまな場所や人の記事を掲載している。どのようなことを意識して、情報集めや取材、編集作業を行っているのだろうか。山本さんと小宮さんに、記事を編集するうえでのこだわりを聞いた。

取材先はどうやって決めているのだろうか。尋ねてみると、山本さんは「けっこう行き当たりばったりだね。前から気になっていることを取り入れつつ決めていくという感じ」という。いつ



大切に保管している読者のかたからのメッセージを、小宮さんが取り出してくれた（2024年9月3日）

ぼう小宮さんは、「読者のかたから情報が寄せられることもあります。新聞を配達しているときに目に留まったものを取材することもあるかな。旅先に行ったときのような気持ちで、視線を配っています」と教えてくださった。お二人は、それぞれ違った視点を持つて取材先を決めているようだ。

編集にあたって大変なことはなんだろうか。お二人が共通しておっしゃったのは「紙面が限られている」ということだ。「限られているなかで、取材先の人の雰囲気表現できるような工夫している」という。紙面を見てみると、お二人の記事のほかにも、イベントのお知らせなどの地域の情報が盛りだくさんだ。しかし、窮屈さを感じない。記事ごとにメリハリをつけているからだろう。わずかな余白でも有効活用しよう、というお二人の気概が伝わってくる。

取材をするうえで、どのような工夫をしているのか聞いてみる。小宮さんは以前取り組んでいたという野球にたとえて答えてくださった。「相手の胸にむかって投げて、自分も胸の前でボールをとる。それと同じように、相手の話をしっかり聞くと、むこうもこっちの話をしっかり聞いてくれるし、もつと話を聞かせてくれ

る」。加えて、「もたもたする力」も大事なのだという。「もたもた、きよろきよろしている」といふ話が聞けたり収穫があったりします。寄り道をすることで、想定外の出会いがありますね。そういった出会いは貴重です」。私はふだん取材するとき、緊張してぎこちない話の聞きかたになってしまうことがある。小宮さんの、ゴールを急がずいいに相手の話を聞きだす姿勢は、とても勉強になる。私もときには寄り道してみよう。

新聞と一緒に「ワクワク」を

最後に、『街かど情報TSURU』を発行し続けるお二人の原動力はなにか、お話を聞いた。お二人が共通して大切にしているのは、読者のかたとのつながりだそう。「こちらでも発信するけれど、読者のかたからもメッセージがたくさん来ます。そのキャッチボールがいいんですよね」と小宮さんが嬉しそうに語りながら、届いた手紙を見せてくださった。どの手紙も「いつも楽しみに観ています」など、読者のかたの、あたたかい言葉であふれていた。

山本さんは「ワクワクを新聞と一緒に届けたい」とおっしゃった。山本さんは、小学生にカ

ブトムシやクワガタを配る企画をしたい、自ら半月ほど山に通い、相当の数を集めたのだそう。これは決して片手間にできることではない。ただスローガンとして「ワクワクを届ける」と言っているのではなく、山本さんが強い想いを持って『街かど情報TSURU』に取り組んでいることが伝わってくる。

あらためて紙面を見ると、お二人の記事が地域に根差したものであることはもちろん、イベントのお知らせや広告も地域のかたにむけて、ていねいに作られていることがわかる。また、読者のかたむけに行われる懸賞の景品も、地元商店の物が使われている。読者のかたとコミュニケーションをとるお二人の活動は、地域を応援することにもつながっているのだ。

読者の声

本学のすぐそばで喫茶店「バンカムツル」を営む中村操さん^{なかむらみさお}（72）は、長年『街かど情報TSURU』を愛読している。お客さんが読めるよう店内に置いているほどだ。山本さんや小宮さんとの交流もある中村さんに、読者目線からのお話をうかがった。「都留の人はみんな知っているんじゃないかな。みんな毎号楽しみにし

てる。店に置いておいてもすぐお客さんがもらってつちゃう」と中村さんは楽しみに語ってくださり、親しみを持つていることが伝わってくる。続けて中村さんは、「二人とも頑張っているけれど、山本さんは見るからに活動的だよ、いろいろなことをして。小宮さんは一見穏やかだけれど、内に根気強さを持っているよね、創刊から何十年も活動が続けてきたわけだからね。その二人が上手くかみ合っているからこそ、記事に厚みが出てくるんだと思うよ」と笑顔で教えてくださった。



本来はここに『街かど情報 TSURU』が置かれている。もらって行く人が多いため、スペースが空いている（2024年10月24日）

最後に中村さんは、『街かど情報TSURU』は都留の文化だから。チラシとか散発的なものとは違うよね。ずっと続いていてほしい存在。だから私は、店に置き続けるんだよ」と真剣な表情でおっしゃった。中村さんのように地域の活動を応援する市民のかたがいるからこそ、『街かど情報TSURU』が都留にしつかりと根付いているのだろう。

山本さんと小宮さんは、B4サイズ1枚という限られた紙面に、地域に根差した情報を詰め込んでいた。お二人が読者のかたに届けているのは、情報だけではない。手に取った人にワクワクが届くように、ときにはきよろきよろし、ときには山に通って、『街かど情報TSURU』は形づくられている。

人に伝わるように想いを形にすることは、決して簡単なことではない。お二人のように、受け取り手にむけて日々行動を積み重ねていくからこそ、多くの人へと届くのだと気づいた。私も、自分の想いを自分なりの形で表現できるように、時間や手間を惜しまず人と接していきたい。



特集

届ける

私たちの生活を支えてくれている

「届ける人」に会いに行くと

当たり前だと思っていた営みのなかに

彼らのまですぐな想いがありました

おいしいご飯を食べてほしい

楽しいひとときを過ごしてほしい

まちの歴史を知ってほしい



こうした想いを形にすることは

簡単なことではありません

たくさんのおみやげや工夫を重ねること

「誰かの生活を豊かにしたい」という

気持ちにはたしかな形になって

私たちのもとへ届いています

背景にある想いを知ること

届き物というそう大切なものとして

受け取ることができるようになりました

十日市場の魅力を探る

富士急行線の路線図に、「十日市場^{とおいちば}」という私にとって馴染みのない地名を見つけた。『都留市地名事典』で調べてみると、江戸時代以降、毎月十日に市が開かれていたことに由来するそうだ。地名だけでは不十分な魅力も見つけたい。十日市場を歩いて観察してみる。

溶岩流の跡地

9月5日、澄んだ青空に気持ち晴れる。都留文科大学前駅から電車に乗ると、3分ほどで十日市場駅に着いた。駅を出て急な坂を下ると住宅街だ。坂道がいたるところにある。『十日市場小誌』によると、十日市場は富士山の溶岩流が流れた地域であるそうだ。坂の数が多いのも溶岩流が流れたからなのだろう。そのように意識しながら歩くと、民家の石垣や神社の石段にも溶岩石が使われていることに気づいた。

国道139号線の近くにある小篠神社^{おささ}に寄つてみると、9月7日に催される小篠明神^{みよと}の祭りの装飾が施されていた。神社へと続く石段には提灯が吊るされ、境内には御神輿^{おみこし}が設置されている。そういえば、駅近くの民家にはしめ縄が張られ、住宅街には大きなぼりが立っていた。お祭りの装飾だったのか。十日市場地区全体がお祭り一色になっているようだ。めったに見られないようすを見ることでできて心が踊る。

お祭りの雰囲気の後押しされるように歩いていると、多くの民家の玄関に三角形のクツシヨンのようなものが飾られていることに気づく。大学周辺の住宅街では見かけたことがない。十日市場に根付く独特の文化なのだろうか。疑問を抱えながらも、境内に湧き水があり、水源山^{すいげんざん}という山号をもつ永寿院^{えいじゅいん}に向かうことにした。

富士山の湧水

十日市場では、富士山噴火によってできた火成岩に富士山の水などが染み込み、湧水となつて地表に流れ出ている。年間を通して一定の水温であり、冬の時期には水かけ菜という青菜の栽培が盛んだ。

なかでも永寿院にある湧水は、平成の名水百選に選ばれており、全国4位の水質を誇るそうだ。そうした溶岩の断層から湧き出る水によって、本堂の近くにある池はできている。湧水が滝のように流れ出るようすに見惚れていると、住職のお母さまである水庭初枝^{みづにわはつえ}さんが話しかけてくださった。



①『ひいち』の飾り。山梨^{おしの}県忍野村でも、『ひいち』の風習が色濃く残っている

②永寿院の入り口にあるお地蔵さま。富士山噴火の犠牲者を悼むために作られたという





③小篠神社の本殿に飾られていた提灯



△十日市場 散策マップ

歩いた道

永寿院の湧き水は、水質がきれいなだけでなく味もおいしいと評判だそう。お酒を割ったりご飯を炊くときに使ったりするために、わざわざ東京から水を汲みに来る人もいます。身近にある水は、ほかの地域の人からうらやむほどに良質な水だったなんて。好条件のもとで自然に生み出された恵みだと知り、思わず感謝したくなった。

ふと、先ほど民家で見かけた三角形の飾りを思い出す。生まれも育ちも十日市場である水庭さんなら知っているはずだ。少しお話をうかがってみる。

現在まで残る風習

水庭さんは、飾りについて、十日市場地区で行われる『ひいち』というお祭りのものと教えてくれた。「昔からずっとやっている道祖神のお祭りだよ」。道祖神とは、村境などに祭られている神様だ。村に悪霊が侵入するのを防ぎ、通行人や村人を災難から守ると言われている。「今でもこの風習が残っているのは、こちら辺では十日市場だけじゃないかな。1月に、十日市場地区でこの飾りをひし形状に並べて燃やすんだよ」。三角の

形をした飾りは、十日市場を守るために残り続ける文化だった。

毎年、『ひいち』の飾りは、地域ボランティアのボプラの会のかたが作り、各家庭に配っているそう。「使わなくなつた座布団とかの生地で作っているよ。昔、この辺では機屋さんが多かったからね」。

帰り道によく見てみると、それぞれの家で柄や色味が少しずつ違う。話を聞いて、飾られている意味を知ると、三角形の飾りが家の守り神のように見える。小さくて華やかな飾りは、十日市場地区を見守ってくれている。



小篠神社の石段。表面に空いている小さな穴は、溶岩石の特徴だ（2024年9月5日）



左：戦前、永寿院の池に建っていた馬の銅像。白黒写真をカラー化したもの（写真提供＝水庭初枝さん）
右：現在の永寿院の池。そばに建つ本堂は、昭和 59 年に新しく建て替えられた（2024 年 9 月 5 日）

馬の銅像

十日市場についてお話を聞くなかで、水庭さんはさらに興味深いお話を聞かせてくれた。戦前、永寿院の池のなかには、等身大の馬の銅像が建っていたという。「昔は、都留文科大学のある場所に競馬場があつてね。レース前になると競走馬が行進してお祈りに来ていたそうよ。だけど、戦争による金属回収令で銅像は供出されてしまったみたい」。

話を聞き、もう一度池に行ってみると、銅像の痕跡はあとかたもない。土台の名残がわずかにあるだけだ。写真屋さんにカラー化してもらったらしい、当時の写真を見せてもらう。大きな銅像が日の光に反射して輝いている。現在まで残っていたのなら、どれほど美しかったのだろう。

馬の銅像が、いつ、誰によって何のために作られたのかを知る人はもういないという。ただ、十日市場では、かつて馬が多く飼われていたそうだ。「私が幼いころも、馬が生活のそばにいたの。馬で木を運んだりしてね。昔は、この辺の家では馬を使って生計を立てていたのだろうね」。

生活のなかで大きな存在であった馬を尊ぶために、立派な銅像を建てたのだろうか。戦前の十日市場での生活はどのようなものだったのだろう。池のなかの銅像を見上げながら、人びとは馬の健康を願っていたのかもしれない。伝承と一枚の写真にしか残っていない存在を知り、不思議な気持ちになる。

* * *

ちょっとした興味から十日市場を歩いて観察してみると、十日市場に残り続ける魅力を見つけることができた。見つけた魅力は、目に見えるものだけではない。その場で暮らす人からお話を聞くと、『ひいち』という目には映らないけれど生活に根付く風習を知った。また、形では残っていないけれど記憶として語られる馬の銅像の存在に気づいた。

11月はじめ、ふたたび十日市場へ向かう。急な坂を上って、用水路の水の音に耳を澄ませる。新たな視点で歩く十日市場は、ひと味違う。興味を持ったものを知るために足を運ぶと、より心を惹きつける発見に出会える。これから、小さな関心に素直でいよう。そう思いながら十日市場駅をあとにした。

根本菜桜（比較文化学科2年） Ⅱ 文・写真

ムササビ観察日記

本学の地域交流研究センターでは、ムササビの巣箱にライブカメラを設置して観察を行っています。今年度は8月にはじめて、巣箱のなかでムササビのすがたを確認できました。今号では、約7か月ぶりに巣箱に戻ってきたムササビ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

8月14日 でんぐり返し



寝る体勢を探してごろごろ。そのあと、仰向けで寝ていました。

8月19日 よじのぼる



壁を登っています。ふだんははっきり観ることができない、顔のまわりの白い帯が確認できます。

9月16日 丸まってお昼寝



巣箱のはしで、丸まって寝ています。気に入っているのか、たいていここで寝ています。

9月20日 ばんざい



お腹を上にして、休憩しています。ライブカメラでは、こうした姿勢はよく見られます。

10月8日 外のように



巣箱から顔を出して、しばらく動きを止めたあと、外へ出かけていきました。

10月14日 しっぽの布団



自分の尾を身体に重ねて寝ているすがたが観察できました。

安らぎの場所

雨花

谷村町のスナック

8月2日、お昼をいただくとう、開店してまもない時間の午前10時に雨花を訪れた。開いているのかわからずお店の前をうろうろする。しばらくするとママに声をかけてもらい、店内に招き入れてもらった。お店がスナックのような外観だったので、身の丈に合わないお店だと思っていたが、ママの気さくな対応に緊張がほぐれる。

カウンターの奥にはぎつしりとお酒が並んだ棚があり、やはりスナックのようだ。しか

本誌の95号に、「雨花」というお店が取り上げられている。そのお店は都留文科大学前駅からひと駅先の、谷村町駅のすぐそばにある。建物の正面の壁には「喫茶」、ひさしには「SNACK」とそれぞれ書かれており、どちらかわからない。記事から伝わる、ママこと坂場ちよ子さん（88）のすてきな人柄に惹かれた私は、お店を訪ねてみることにした。

しじつさいは、昼は喫茶店として、夜は予約時のみスナックとして営業しているそうだ。ママは、こちらが聞かずとも、自分の人生や、雨花によく来るお客さんについて語ってくれた。

雨花を開いた理由は、女手ひとつで息子さんを育てるためだという。「旦那もいないし（ママが30歳のときガンで亡くなった）息子を育てないとし。やんなきゃ生きてけなかった」。ママは、私が想像もできない苦労をしてきたかただ。

都留の母

ママは大木洋美さんという、元アルバイトの学生についてくり返し話す。そのかたは本学の卒業生であり、ママによるとはつきりとした物言いをする性格だそうだ。ママに「タバコまだやめてないの」と遠慮なく言ったという話から、その一面がうかがえる。

そんな洋美さんだが、同級生にママのことを「都留の母です」と紹介したという。洋美さんは、ママに信頼を寄せているようだ。

「そういえばこのあいだ、洋美さんからいろいろ贈り物が届いたんだよね」。おもむろ

に、ママは「大木洋美」という送り主の名前が書いてある段ボールを見せてくれた。アルバイト時代からの関係が、約35年後の今に至るまで続いているようだ。関係がこんなに続くものなのかと驚き、段ボールに印刷された名前をまじまじと見る。私はこの素敵なお話に、雇い主と従業員に収まらない信頼関係を感じた。

洋美さんのほかにもうひとり、ママの話によく出てくる人がいる。そのかたは本学に在学中の楠彩菜さんだ。今、ママともしっかりと親



カメラに向かってほほえむママ。持っているサツマイモのてんぷらをいただいた（2024年11月5日）



彩菜さん(右)を交えてお話した。ママにお茶と料理をふるまってもらい会話を楽しんだ(2024年11月9日)

常連の大学生

しい学生らしい。「よかつたら今度お店に来てもらって話す?」と提案してもらったので、お言葉に甘えることにした。

当日お店で待っていると、笑顔が素敵なたがやってきた。彩菜さんだ。彩菜さんが雨花に通うようになったのは、一年生のときにサークルの先輩にお勧めされたことがきっかけだそう。「お金を握りしめて店の前をうろうろしてね、かわいかったよ」とママは当

時を懐かしむように語る。私が雨花にはじめてやってきたときと似ている。

ママと彩菜さんの交流は、一緒に高尾山に登ったりなど、お店の中にとどまらない。また、ママは彩菜さんの家族とも親交があるという。特に彩菜さんの祖母とは、頻繁に品物を送り合うような深い仲だという。「ママは親戚のような、おばあちゃんのような存在」と彩菜さんはうれしそうに話す。過去に、彩菜さんは両親を雨花へ連れて行ったことがあるという。「お父さんがマスクしていたから、彩菜の彼氏かと勘違いしたよ」と笑いながら話すママと、彩菜さんの顔には、お互いへの親しみがにじみ出ている。

安らぎの場所

ママに営業するうえで意識していることを聞いてみる。「みんなそれぞれの価値観で生きてるけど、本質的なものは同じで、悩みもある。リラックスする場が必要」。この言葉を聞いて、ママが慕われている理由がわかった気がした。ママは私に対して「お客さん」というより「おしゃべりの相手」として接してくれる。そして、料理を作るとき以外はカ

ウンターを隔てずに私と同じソファに座り、同じ目線の高さでおしゃべりしてくれる。そういえば、彩菜さんは雨花の料理について「実家に帰ったようで、安心する」と話していた。ママの手料理も雨花を落ち着ける場所になっている要素だ。

雨花に来るお客さんは、大学生から政治家、近隣住民から山梨県外の人までさまざまだそう。私や洋美さん、彩菜さんを含む人びとが雨花に惹きつけられるのは、ママのあたたかな接客が雨花を心地のいい場所になっているからだろう。

帰りぎわに、ママと「最近冷えこんできたから、今度鍋しようね」と約束した。「またきてね」と言ってくれるママの笑顔は、とても素敵で、また雨花に行きたくなる魅力がある。ママと同じテーブルを囲んでおしゃべりするだけで、雨花がもうひとつの家のように思えてくる。くり返し訪れることで、雨花が私の「安らぎの場所」になりつつあるようだ。またママとおしゃべりをしに、雨花へ行こう。

江袋巴(国文学科1年) 文・写真

フィールド暦

暑い夏が過ぎ、だんだんと冷たい空気が肌に触れるようになってきました。この季節の生きものたちは、どんなすがたを見せてくれるのでしょうか。今号では、2024年9月から11月にかけて本学とその周辺で出会った生きものたちを紹介します。

『フィールド・ノート』編集部=文・写真



アサギマダラ

はねの模様があざやかな大型のチョウです。長距離を移動することで知られています。ハクニチソウの蜜を吸っていました。

(2024年10月4日・本学4号館前)

ツリガネニンジン

キャンパス内の林で出会いました。花が釣鐘^{つりがね}のようで、根の形がチョウセンニンジンに似ていることが和名の由来だそうです。

(2024年9月24日・本学周辺)



ヨツスジトラカミキリ

はじめはハチに見えました。近づいて観察してみると、ハチではなくカミキリの仲間だとわかりました。暖地に生息する種とされています。

(2024年9月24日・本学4号館前)

キツリフネソウ

あざやかな黄色の花が吊り下がるように咲いていました。近年、大学の周辺では次第にそのすがたが見られなくなってきました。

(2024年9月27日・本学周辺)





ミヤマアカネ

アキアカネに似ていますが、翅の模様で区別することができます。カザグルマトンボという別名もあります。
(2024 年 9 月 19 日・本学 4 号館前)



ヒトリガのなかま

はっきりとした白色に黒色のまだら模様があるのが特徴です。頭の周りがファーのように見えます。
(2024 年 9 月 2 日・谷村^{やむら})



ヒメシロモンドクガの幼虫

本学 4 号館前のプランターで葉を食べていました。あざやかな体色が緑の葉の上でとても目立ちます。
(2024 年 9 月 19 日・本学 4 号館前)



キボシカミキリ

アパートの玄関先で雨宿りしているキボシカミキリを見つけました。触覚が大変長く、体長の 2 ～ 3 倍程度あります。(2024 年 10 月 5 日・上谷)



ウバユリ

写真は果実のようすです。種子には薄い膜がついており、風が吹くと周囲に飛び散ります。うら山の林中で見つけました。(2024 年 11 月 22 日・本学うら山)



ツチグリ

湿度に応じて表面の外皮が開閉することから、きのこの晴雨計ともいわれます。うら山のやや湿った斜面で出会いました。(2024 年 11 月 22 日・本学うら山)



わさびの成長の妨げになる雑草を、菊地さんが一つひとつ手作業で
ていねいに取り除いている（2024年10月19日）

菊地わさび園 の歩み

はじめて都留を訪れたときに、宿泊した旅館へ向かう道で、菊地わさび園の看板を見つけた。私の地元には、わさび園がなかったため、その看板が強く印象に残っていた。わさび園ってどんな場所だろう。そこで、菊地わさび園を訪れることにした。

はじめてのわさび園

9月10日、駅から歩いて菊地わさび園まで向かう。蒸し暑いため、木陰を探しながらゆっくりと歩を進める。

わさび園が見えてくると、とたんに涼しくなってきた。どうして急に涼しくなったのだろうか。不思議に思い、あたりを見回してみる。道の左側にある崖から水が湧き出ている。湧き出た水のおかげで涼しく感じたのだろう。

わさび園の駐車場には「ようこそー！菊地わさび園へ」と書かれたカラフルな看板があった。暑さで足が重たかったが、その看板を見て元気が出てきた。わさび園のすぐ隣に建てられた小屋へ向かうと誰もいない。すると、畑の奥から3代目の菊地富美男さん（57）が、「お待ちたせしました」と大きな声で言いながら走ってきた。はじめての取材で少し緊張していたが、菊地さんの明るい声を聞いて、緊張が和らいだ。

ふり返る

わさび園を訪れる前に菊地わさび園について調べて、創業100年を超える老舗のわさび園だとわかった。わさび園が今まで、どのよう

に歩んできたのか知りたいと思い、菊地さんにたずねることにした。

わさび園を創業したのは、菊地さんの祖父だという。旅行中にわさび園を営んでいる人の話を偶然耳にしたそう。そのときに菊地さんの祖父は、わさび園は成功するのかもしれないと考え、菊地わさび園を大正7年に創業した。創業したばかりのころは、山の一角に作った2坪しかない小さな畑でわさびを育てていたという。そのため、戦争のさなかでも畑には大きな被害がなかったそう。

現在の畑は2100坪もある。これだけの畑を作るのは大変な労力が必要だ。山を拓くためにダイナマイトを使用していた。菊地さんは小学生のとき、よく畑に遊びに行っていたそう。しかし、「今日は危ないから、畑には近づかないように」と菊地さんの父から言われることがあった。ダイナマイトが日常で使われていたなんて、私には想像できない。

菊地さんは、小学4年生から祖父や父とともに農作業を行っていたそう。高校卒業後は、わさび園を継がずにサラリーマンとして3年間働いていた。しかし、わさび園の経営が難しくなったことで仕事を辞め、農業の道に進むこと

を決意した。菊地さんは当時をふり返って、「わさび園を立て直す人が誰もいなかったし、しょうがなかった」と笑って話した。長年続くわさび園を継ぐことを、しょうがないといつて、きっぱり決断することは私にはできないことだ。

今のわさび園

今のわさび園では、農薬を使わない自然栽培を行っている。先代からわさび園を継いだばかりのころは、農薬を使用して、畑じゅうの虫を1匹もいない状態にしていたという。

自然栽培で作られたわさびがおいしいと野生動物もわかるのか、イノシシやシカが、山から



紀州犬のハク。今年に入ってイノシシを2匹捕まえた(2024年10月19日)

畑に食べに来るそう。そんな野生動物から畑を守っているのが、番犬のハクだ。ふだんは人懐っこい性格で、近づく私の足にぎゅつと前足を絡ませてくる。そんなかわいらしいようすとは裏腹に、自分よりも大きなイノシシやシカを捕まえることができる。

農薬を使用していないからこそ、人だけなくイノシシやシカも食べたくなるような、おいしいわさびができるのだらう。

学び合いの場

10年ほど前に始めた収穫体験が、最近人気になってきているそう。菊地さんがSNSを活用してわさび園を宣伝しているからだろうか。県外や海外から来られるかたが多くなっているという。

収穫体験でもっとも人気があるのが「庄！体操」だ。この体操の名前は菊地さんが考えたもので、一度聞いたら忘れられない。この体操は、足を肩幅ほどにひらき、両手を空に向けて広げる。その体勢で菊地さんの「庄」という大声に続き、体験に来たかたが「庄」と復唱し、腕を上下させる体操だ。この体操をとおして、菊地さんは来たかたと楽しそうに

交流していた。一緒に体操をすることで、菊地さんと収穫体験に来たかたとの距離がぐつと近づいている。

収穫体験は、菊地さんがわさびのことを二方向に教えるだけではない。収穫体験のなかで海外のかたから外国語を勉強したり、他の地域の話聞いたたりなど、菊地さんにとつても、新しいことを学ぶ場となっているそう。



菊地さんのこれまでの歩みは、大学生の私にとつてかけ離れた生活だった。菊地さんは、わさび園を継いで自然栽培を始めた。長い歴史を持つわさび園の栽培方法を変えることは、勇気がいることだったろう。菊地さんのお話を聞いているうちに、菊地さんの行動力は、菊地わさび園を守りたいという想いから来ているように感じた。

私にはまだ、菊地さんのように一歩踏みだす行動力がない。菊地さんのように、考えたことをすぐに実行できる人になりたい。これからの生活のなかで、何か新しいことに挑戦することがあったら、迷わず挑戦したい。

山口夏美(学校教育学科1年) 文・写真



お店は国道 139 号線に面している。18 時まで営業している（水・木曜日定休）。明かりに照らされたのれんが風情あるたたずまいだ

記憶に残る味

「せんべいの泉屋」を知ったのは、アパートの大家さんにおせんべいをいただいたことがきっかけだった。都留では馴染み深い、本学や富士山の絵が表面に型押しされていることに驚く。噛むとかたく、口のなかにさわやかな山椒の風味が広がる。はじめて食べた山椒風味のおせんべいに惹かれ、お店を訪れた。

印南響（比較文化学科2年） 文・写真

おせんべい作りと道具

お話をうかがったのは、2代目の伊藤茂子さんと、娘さんである3代目の渡辺綾子さんだ。創業から70年以上続く「せんべいの泉屋」で作っているのは、山椒風味の木の实せんべい、みそせんべい、ピーナッツ味のこおしせんべいの3種類だ。木の实せんべいには厚さが3種類あり、それぞれ違うかたさが楽しめる。

おせんべいをどのように作っているのか気になつて尋ねると、おせんべい作りに使う道具をいくつか見せてくださる。おせんべいの種（ホツトケーキミックスのようなどろどろとした生

地）を入れるのは、木製の桶だ。綾子さんが両手で抱えて持ってきたので、その大きさに目を丸くする。現在は作っている職人さんが少ないため、新調するときには探すのに苦労したそう。水分を適度に保つてくれるなどの性質がある、木製がこだわりだ。

種をすくうのは、お二人が「おさじ」と呼ぶスプーンだ。初代である綾子さんのおじいさんの手作りだという。お皿の片側だけ丸みがないなっているのは、種をすくうたびに桶にこすれるからだそう。

桶に入れた材料を手でこねて種を作り、おさじでひとかきずつすくう。そして、型に入れて焼く作業をくり返して、泉屋のおせんべいは焼き上がる。忍耐力と集中力が試されそうな地道な作業だ。

木の实せんべいのなかで一番かたい「厚焼甲州せんべい」の型を見せていただく。黒いさみのような形で、刃の代わりに両方の先端が円盤のようになっている。片方の円盤に彫つてあるのは、猿橋や舞鶴城、甲州ぶどうなどの山梨の名物だ。10種類もある絵柄は、初代であるおじいさんが通った学校の先生が描いていた。よく見ると、柄の一部が平たくなつてい

るそうだ。金属がすり減ってしまうほど、長年使い続けていることがわかる。

手作りの道具と、職人が作った道具を見つめる。使い込まれてすり減った形には、お店が歩んできた年月が現れているようだ。

愛される味

お店に来るお客さんは地元のかたが多い。小さいお子さんからお年寄りまで、お得意さんが

いるそうだ。地域のかたに親しまれているお菓子なのだろう。

いっぽう、大学生もお店にやってくる。実家や教育実習先へのおみやげとして、おせんべいを買っていくようだ。入試の日や引越しの時期には学生の親も訪れる。全国から来る本学の学生にとって、山梨や都留にまつわる絵柄のおせんべいは、おみやげにぴったりだ。

県外からもお客さんはやってくる。なかでも茂子さんが印象に残っているのは、3、40年ほど前に熱海^{あたま}から来たお客さんだ。「死ぬ前にもう一度食べたい」と買いに来てくれたそう。自分たちが作ったものがそうして誰かの思い出に残っていたら、きつとうれしいだろう。

つい最近も、御殿場^{ごてんば}に住むかたにおせんべいを送ったそうだ。おばあちゃんに食べさせたいと、泉屋のおせんべいを探していたという。次々にお客さんのエピソードを語ってくださるお二人のようすから、昔からのお客さんと新規のお客さんのどちらも大切にしていることが伝わってくる。

日常のお茶菓子として、都留を代表するお菓子のひとつとして、泉屋のおせんべいは親しまれている。「昔食べたあの味が食べたい」と思

い出してくれる人がいるから、作りかたも味も変えたくない、綾子さんはきっぱりと言った。

変えないために

新しいものごとに挑戦するという仕事のしかたもあるけれど、変わらない泉屋の味を守りたいと綾子さんは言う。挑戦は成長につながるという言葉は耳にするので、なんだか新鮮な考えかたに思える。ふだんの料理でも、材料の分量や火にかける時間がほんの少し違うだけで、味や食感が変わってしまうことがある。おいしいさんから受け継いできた味を、綾子さんはどのようにして守ってきたのだろうか。

おせんべい作りは楽な仕事ではない。室温が40度近くにも達するなかで、4時間から5時間ものあいだ、おせんべいを焼き続ける。仕込みでは大量の小麦粉や砂糖を扱うので、力仕事でもあるという。

特に、火加減と水加減を調整するのが難しい。その日の気温や湿度で、おせんべいの出来ばえが変わるためだ。「うまく言えないけれど、目盛りだけじゃない、職人のカンというか、ピツピツしてくるというか。感覚が難しい」。単に湿度計や温度計の目盛りに従うだけではなく、細か



- ①木製の桶。半分ほどの深さまで種を入れるという
- ②細長い木製の柄に、金色のお皿が付いているおさじ。お皿は、ティースプーンくらいの大きさと深さだ
- ③「厚焼甲州せんべい」の型。職人さんが作ったものだ。持たせていただくと、ずっしりと重かった

い調整が必要なのだという。20年近くおせんべいを焼き続けている綾子さんでも、いまだに苦勞する部分だそう。

商品を見るだけではわからなかった、真剣な表情でおせんべいを作る綾子さんのすがたが目につく。たとえば大変でも作りかたを変えないのは、お客さんが「またこのお店に來たい」「またあの味が食べたい」と思ったときに、昔と同じ味を提供するためなのだ。

受け継いでいく

綾子さんは、創業者であるおじいさんにおせんべいの焼きかたを教わった。おじいさんは96歳で亡くなったが、93歳くらいまでおせんべいを焼いていたという。根っからの職人だったと茂子さんは懐かしむように話してくれた。

「おじいちゃん自分の代でお店をたたんでもいいと思ってみたい」という綾子さんの言葉は意外だった。今ではスイッチで簡単に火加減を調整できるが、炭を使っていたおじいさんの時代はそうはいかない。「私の何百倍つて、同じおせんべいを作るにも大変だっただろうし。あんまり誰かに（継いでもらっ）つてことは考えなかったのかなつて」と綾子さんは言う。



ショーケースにおせんべいが並ぶ。店内に入って右手の壁には、これまでに取材を受けたときの写真や新聞が飾ってある（2024年9月20日）

「私がやらなきゃ、泉屋のおせんべいはなくなつてしまふ」という思いからお店を継いだ綾子さんにも、困難な時期があった。お店を継いですぐに新型コロナウイルス感染症が流行したのだ。箱入りのおせんべいの注文が入ることが多い祭事などが減り、來店するお客さんも少なくなつて大変だったそう。長年お店を続けていくなかでは、その時代なりの苦勞があつたことがうかがえる。

おじいさんがテレビの取材を受けたときには、「毎日毎日うまくいくわけじゃない」「何年経つても修行だね」というようなことも言っていたそう。70年のあいだに環境は変わったことも

あるだろう。しかし、お店そのものやおせんべいの基本的な作りかたは変わらない。そこには、何十年もおせんべい作りと向き合う、地道でいい手仕事と、「変えない」というまっすぐな思いも受け継がれていた。

* * *

綾子さんは、山椒味はインパクトがあるんだろうねと話す。けれども、年月が経つても泉屋の味が多くの人の記憶に残っているのは、それだけが理由ではないだろう。きつと、泉屋の味を守るといふ決意の「かたさ」も受け継がれているからなのではないだろうか。

このお店に行けば、またあの味が食べられるという安心感は、短い年月で生まれるものではないはずだ。ただ同じものを作り続けられればいいわけでもない。おせんべいを焼くたびに、歴史ある味とお客さんに向き合っているから、その安心感は積み重なってきたのかもしれない。

勉強でも趣味でも、継続する意思を保つのは簡単ではないと思う。日常のささいな習慣を続けることさえ、私にはとても難しい。それでも、信念をもつて続けられる何かがあるかもしれない、と思えるようになった。

センサーカメラが 写したどうぶつたち

私たちは、キャンパス周辺に設置したセンサーカメラ（赤外線を感じると、自動でシャッターを切るカメラ）を使って、動物の生息調査をしています。本学の第2・3クラブ棟の南側にある『ムササビの森』にカメラを2台設置しました。2024年の8月から10月に撮影された動物を紹介します。

『フィールド・ノート』編集部=文・写真

8/10



イノシシ

うりのような模様が特徴であるイノシシの子どもです。近年ではめずらしくカメラに写りました

9/8



ニホンジカ

シカの群れです。背中にうっすらと白い斑点があります。まだ冬毛に生え変わっていないようです

9/11



ニホンジカ

小さなシカの子どもです。あたりを見まわしながら、落ち葉を食べているようすが確認できました

9/12



ハクビシン

額に白い縦線が入っているのが特徴です。夜行性であるため、夜にすがたを確認できることが多いです

10/5



イノシシ

イノシシの子どもが2頭で一緒に歩いています。鼻先で落ち葉のなかをさぐりながら歩いていました

10/7



ニホンジカ

肉付きのよいオスのシカです。じっと一点を見つめたあと、林の奥へ消えていきました

秋の花さがし

自然豊かな都留に来てから、周りの草木の移ろいを見て、季節を感じることが多くなった。春はキャンパス内や道端でたくさん花を見かけたけれど、夏が過ぎるころにはほとんど目になくなった。秋に咲く花はないのだろうか。あるとしたらどんな花だろう。厳しい暑さが和らぎ、外を歩きやすい季節になったので、大学の周辺を探してみることにした。

山のアジサイ

8月下旬、大学の自然科学棟沿いの道路を歩いてみる。台風が近づいているため雨の予報だったが、なんとか降らずに歩いてくれてほっとする。涼しさを感じながら歩いてみると、楽山公園の入口近くにたどり着く。道路とうら山を仕切る石塀を越えて、植物が垂れ下がっている。そのなかに、うす紫の花をたくさん咲かせた枝を見つけた。タマアジサイという野生のアジサイだ。中心に小さな花が集まって、周りに装飾花が散らばるようにしている。つぼみは

手のひらサイズだ。がくが何重にも覆われて、玉のように丸まっている。このつぼみの形がタマアジサイの名称の由来だという。

ちょうど今が花盛りのタマアジサイは、装飾花の白と、花のうす紫の色合いが美しい。ふだん見るアジサイは園芸用で、装飾花のみからなる。しかし、もともと野生のアジサイの装飾花は、タマアジサイのようにまばらにしているという。今まで私が見てきたのは、装飾花のみのアジサイだったようだ。花と装飾花の違いもわかっていなかったの、はじめて知るアジサイのすがたに驚く。

9月になり、ふたたびタマアジサイに会いに行く。石塀に近づいて見てみると、うす紫の花は濃い緑に変わっていた。装飾花は白からうすい緑になっている。どうやら花の時期は終わってしまったようだ。淡い紫の花が見られないと思うと、少し寂しくなる。しかし、しおれることなく形はしっかり残っているから、枯れているようには見えない。色が変わった花や装飾花もきれいで、もともと緑だと言われても納得



左：タマアジサイのつぼみ
(2024年9月8日)
右上：開花したようす。
中央のうす紫の部分が花
だ(2024年8月29日)
右下：花の時期を終えた
ようす(2024年9月8日)

してしまいそうだ。今まで色あせた花を前向きに捉えられたことはなかった。タマアジサイは、どんなすがたでも私を惹きつける。自分の足で歩いて見つけられたことが嬉しかった。

クサギを訪ねて

うら山を歩いていて、もうひとつ見つけた花がある。8月下旬、建設中の大学の新棟に近い道路で、白い花をつけた木を目にする。クサギだ。花だけでなく、赤紫のがく・に包まれた実もたくさんなっている。秋に花を咲かせる植物は、冬が来る前に種を残さなければならぬ。そのため、短期間で花から実へと移り変わ

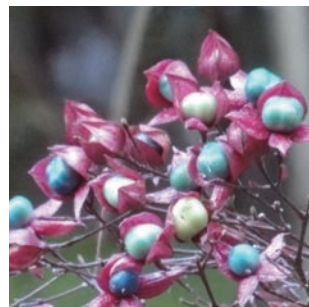
クサギの花が実になるまで



クサギの花と実。白と赤紫の色合いが目を引く（2024年9月8日）



実が少し見える。がくは放射状に開いている（2024年9月23日）



青くなった実。熟した実は染料に使われる（2024年10月14日）

るという。観察を続けていけば、クサギの実の変化を見られるかもしれない。私は頻繁に新棟近くの道路を訪れるようになった。

9月のある日、くもり空のもとクサギを見に行くと、花はすべてなくなっていた。残されたがくが開き始め、なかの実が見えているものもある。今の実はいすい黄色だが、熟すと鮮やかな青になるそう。青い実なんて見たことがないため、どんなすがたなのか想像もつかない。これからの変化に期待で胸をふくらませつつ、その場をあとにした。

1週間後、もう一度道路に行ってみる。がくは、この前より大きく開いていた。あらわになった実は青く色づき始めている。話には聞いていたが、本当に青くなるのかと思わず見入ってしまった。こんな不思議な木が身近にあったのか。いつそうクサギへの興味が湧いて、もっと色の濃くなった実が見てみたくなった。

10月中旬、実がどうなっているか気になって出かけていく。道路のはしに立ち止まって木を見上げると、ほとんどの実はがくが開き、青くなっていた。熟して濃い青になっている実もある。がくの色も実の色も鮮やかで、木に飾りがついているようだ。クサギが今のすがたに

なるまでの過程を知っているからか、成長を見届けたように感じて明るい気持ちになる。何度も見に行くうちに、クサギへの親しみが湧いていた。

秋は、春に比べて花が目にとまりにくい季節だ。ぼんやりしていると見逃してしまいそうになる。花の目立つ季節ではないからこそ、秋の山へ行き、自分から花を探そうと動いてみた。すると、タマアジサイやクサギに出会い、自然との距離がぐっと縮まった。自分から近づけば、今まで縁のなかったものでも、好きになれたり仲良くなれたりするのかもしれない。

探した花を何度も見に行つて、はじめて知ったこともある。日常生活のなかで、花の変化を目にする機会は少ない。しかし、観察を続けたことで、花がすがたを変えていくようすを見ることができた。これは、ふだんのように過ごしていたら得られない体験だ。「秋の花さがし」を通して、自分から行動を起こすこと、何度も足を運ぶことでこそ、新たにわかるものがあるのだと気づいた。

右田ゆずる（国文学科1年） 文・写真



普門寺の本堂にて、30分間坐禅を行う。朝の涼しい風が心地よい
(2024年10月21日)

坐禅を組んで、 結ぶ縁

散歩のさいちゅうに普門寺の前を通りかかると、第1月曜日と第3月曜日に毎月開催される「早朝参禅会」の掲示があった。お盆などの行事以外、寺院や坐禅は縁遠いものだと思っていたが、「何方でも参加できます」という記載に興味を惹かれて参加することに決めた。

加納希珠（国文学科1年） Ⅱ文・写真

はじめての参禅会

日の出前の暗い空のもと、本学から北に15分ほど歩いた場所にある普門寺に到着した。参禅会の開始時刻10分前に本堂を覗くと、すでに6名の参加者のかたが坐禅を組んでいった。入ってもいいのだろうか。緊張して入り口から動けないでいると、住職の山崎和雄さん（73）が「はじめて来たの」と声をかけてくださった。優しい声音に緊張がほぐれる。その言葉にうなずくと、山崎さんは坐蒲を用意してくださった。

坐蒲は、坐禅を組むときに座る座布団だ。「坐蒲を一周揉み、正面と後ろに一礼ずつ礼をする。後ろを向いたまま坐蒲に座り、坐蒲ごとと半回転して正面を向く。そこから30分間、背筋を伸ばして坐禅を組む」。目の前で実践しながら、山崎さんは一から教えてくださる。本堂に「何方でも参加できる」のだから、私のなかで坐禅へのハードルが下がった。

教えていただいた通りに坐禅を組んで深呼吸をすると、畳と線香の香りを感じる。祖母の家もこんな香りだったな、と懐かしくなった。周りの人の呼吸の音と、朝が来たこ

とを告げるように鳴く鳥の声が、静かな本堂に響いている。余計なことを考えず坐禅を組み続けると、心が落ち着く。

30分間の坐禅のあとは、般若心経の読経を行う。勝手がわからずにまごついていっていると、山崎さんや参加者のかたに「この座布団を使って」「このページに載ってるよ」と助けていただいた。人の優しさに触れて、心があたたかくなる。般若心経を読む機会もなかなかない。独特のリズムに苦戦しながらも、言葉の意味を考えて読経することができた。

座談会に参加して

参禅会を終えて帰ろうとすると、参加者のかたに「このあとお茶するんだけど、よかつたら来ない」と声をかけていただいた。参禅会のあとは毎回、時間のあるかたと山崎さんが座談会を開き、お茶を飲んでいるそうだ。ぜひ、と返事をする、本堂から続く廊下の先にある部屋に案内された。椅子に座ると、緑茶とお菓子をいただいた。朝早くから坐禅を組んだ身体に、温かい緑茶が染み渡る。

そもそもこの参禅会や座談会は、いつから行われているのだろうか。疑問に思っ

ると、山崎さんは「どちらも20年近くやってるよ」と答えてくださった。早朝から参拝していた檀家^{だんか}さんの提案で始まったそうで、一番長いかたは12年も参加しているという。ならば、参加者のかたは全員檀家さんなのだろうと思ったが、意外なことに今では檀家さんはひとりもないそうだ。「親族が普門寺に縁があつて」「早朝参禅会の掲示を見て興味本位で」。参禅会がなければ出会えなかった人たちが集まっていることに縁を感じる。

参加し続けるわけ

参禅会の開始時刻は、4月から9月までは朝5時30分から、10月から3月までは6時からだ。早起きが苦手な私にとっては起きやすい時間ではない。みなさんが参加し続ける理由はなんだろう。尋ねてみると、「朝の涼しい風だつたり、ほの暗い空だつたりがとても好き。だからこの時間がいい」とひとりが答えてくれた。続けてほかのかたも「参加料がなくて、自由に休んでいいし、宗派が違ってもいい。そんなゆるさが魅力なの」と話してくれる。普門寺の参禅会での唯一の掟は、同じ空気を吸っていると感ずることだ。コロナ

禍以前は留学生も、年に数回坐禅を組んだそう。宗派や国籍が違っていいのだ。

さらに、この参禅会は人との新たな出会いをもたらす。参禅会を通じて知り合い、そのあと参加しなくなってもお互いに連絡を取り続ける人もいるという。「近すぎない距離感の人たちだからこそ何でも話せる」と山崎さんが話してくださいました。年齢も職業もきつかけも違う人たちが参加できる会だからこそ、参禅会は人と人がつながれる場所なのだ。

参禅会だけではなく、この座談会も魅力にあふれている。「みなさんと話せることが楽



座談会のようす。お茶やお菓子とともに、雑談を楽しんだ
(2024年10月7日)

しみ」とお茶を手に参加者のかたは話してくれる。その言葉に続けて、「お茶を飲みながら相談事があれば相談してくれたらいい。解決することはできないけど、聞くことならできるから」と山崎さんは言ってくれた。周りの参加者のかたもうなずく。気さくな山崎さんやほかの参加者のかたの人柄も、参加し続けたいと思わせる理由なのだろう。

* * *

帰りぎわ、山崎さんと参加者のかたから「来たかったらまた来てね」という言葉を聞いた。重荷にならない優しい言葉に、つい嬉しくなつて「はい」と大きな声で返事をする。本堂の外へ出ていくと、来たときの暗さは打つてかわつて、空が明るくなっている。まだ朝の7時だ。坐禅から始まった一日は長い。これから何をしようかとわくわくする。ふと、「この時間がいい」と話していたかたの笑顔が頭に浮かぶ。今ならその言葉の意味がよくわかる。家と大学を行き来するような生活のなかに、もうひとつの居場所ができたようで嬉しい。またここに来よう。心にそう決めて、普門寺をあとにした。

つるの文化ニュース

～秋に開かれた2つのお祭り～

文化財は、文化芸術の交流や発信の拠点である文化施設に展示されています。しかし、私たちが暮らす都留には、展示されていないたくさんの文化財も眠っています。ここでは『フィールド・ノート』の活動を通して出会った文化財を、私たちの視点で紹介します。今号では「第40回ふるさと時代祭り」と「市制70周年記念つる産業まつり」取材しました。

『フィールド・ノート』編集部=文・写真

10月26日（土） ふるさと時代祭り 屋台お囃子演奏会



はっさく 八朔祭屋台の演奏

八朔祭は江戸時代から始まったお祭りだ。現在は「ふるさと時代祭り」と呼ばれ、まちの人びとに親しまれている。今年は台風10号の影響で延期となり、お祭りの一部である大名行列は11月の「つる産業まつり」で行うことになった。当日は演奏を聞くために八朔祭屋台展示庫に多くの人が集まった。1台ずつ違うお囃子が演奏され、合いの手を入れて演奏を楽しむ見物客のすがたもあった。



①4つの屋台が勢揃いで演奏を披露した。屋台を近くで見ることができた ②屋台の前では「ひょっこ」がお祭りを盛り上げた ③屋台で演奏の準備をするかたがた ④「都留の織物唄」と書かれた浴衣で踊りを披露していた

学芸員さんに聞いた 飾幕のひみつ



ミュージアム都留の学芸員である福島怜さんに飾幕についてお話をうかがった。

左の写真は仲町が所有する「桜に駒」という飾幕だ。屋台お囃子演奏会で見ることができた。

八朔祭の屋台には1台の屋台に複数の幕が取り付けられていることが特徴だ。また、飾幕には多くの布が縫い付けられていて、谷村が織物のまちであったことが影響している可能性があるという。さらに、生きものの目の部分にはガラス玉が使われるなど、まるで彫刻のような出来栄で私たちを魅了するのだ。

11月10日（日） つる産業まつり 2024, ふるさと時代祭り 大名行列



茶壺は大名よりも高位の存在だそう

お茶壺道中

金比羅神社前から谷村第一小学校まで「下にいろ、下にいろ」と呼びかけながら一行は進んでいった。これは、徳川家の「御用茶」を京都から江戸城まで運ぶ一行を再現したものだ。かつて、勝山城で茶を熟成させていたという。一行には外国人の参加者もいて、谷村の文化を体験していた。小雨の降るなかではあったが無事に茶壺を届けたようだ。



まちの人から呼びかけられると手を振っていた。笑顔が眩しい

大名行列

「あよい、あよい」という足軽の掛け声に合わせ行列が進む。お殿様役は俳優で、つる大使でもある白須慶子さんだ。堂々としていて、まちの人からも「カッコいい、凛々しい」と声がかかっていた。

この行事は、谷村に残されていた大名行列の道具をまちの人びとが使ったことがきっかけで始まった。大名行列は今でも都留を活気付けている。



①お茶壺道中でお茶壺を運ぶ駕籠。学生や外国人の参加者が交代しながら運んでいた



②大きな掛け声とともに進む大名行列の足軽。毛槍を回転させながら上下に動かし、「よいやまっかよい」の掛け声で毛槍を持っていない足軽に投げて受け渡す

③大名行列のお姫様。朱色の振袖が美しい。まちの人から「かわいい、美しい」と声をかけられていた





この実、 なんの実、 どんな味

木の実と出会う



②

前号ではクワやキイチゴの実を食べた。秋になると、もっと多くの木の実が^{みの}実る。そのなかにも、食べられる木の実はあるだろうか。大学周辺やうら山を歩いていると、食べられる木の実との新しい出会いがあった。

脇田晃納環（国文学科1年）＝文・写真

9月中旬、うら山に向かっていると、本学の2号館の横で、オレンジ色の木の実に出会った。エノキの実だ。枝を顔の近くまで引っぱって、実のようすをじっくりと見る。直径が5ミリメートルくらいの大きさだ。表面はなめらかで、さらさらしている。木全体を見渡すと、鮮やかなオレンジ色、くすんだ赤色、黒っぽい色の3種類の色の実があった。あとで図鑑で調べると、実の色はオレンジ色から赤色、そして黒色へと変化するようだ。うら山に入り、やまびこ競技場へ向かって歩くと、赤色の実と緑色の実がなっている木

に出会う。ガマズミだ。赤色の実が、ちょうど木に差しこむ日の光に照らされて、ひときわ輝いている。近づいてみると、すっかり赤くなっている実もあれば、黄みを帯びた実もあった。表面はつやつやしている。反対に、緑色の実の表面に短い毛のようなものが生えている。さわり心地がよさそうだ。手を伸ばしてさわろうとしたが届かず、あきらめた。色も形も違う実が、なぜ同じ木に実っているのだろう。気になって、図鑑で調べてみる。緑色の実の虫こぶというらしい。虫こぶとは、虫のすみかや、産卵場所などのことだ。葉や枝などいろいろな場所にできる。ガマズミの場合は、実にできるようだ。虫が関わることで、すがたが変わることがおもしろい。

最後に出会ったのはマテバシイの木だった。本学のコミュニケーションホールの横にある。マテバシイはどんぐりの一種だ。幼稚園生のころに図鑑を読んで、どんぐりが食べられることを知った。そのときから、いつか食べてみたいと思っていた。どんぐりのなかでも、マテバシイはアクが少なく、下処理をせずに食べられるらしい。この機会に食べてみよう。そう思っ拾っておくことにした。

木の実を食べる

さつそく、持ち帰ったマテバシイを食べる。ゆでる、炒るなど、マテバシイの食べかたはいくつかある。今回は、炒って食べてみよう。炒るだけなら簡単にできて、どんぐり自体の味も感じられるはずだ。

下準備として、まずマテバシイを水につけて、虫がいないか確かめる。布で拭いてからフライパンで炒ると、表面がつやつやとしてきた。リースの飾りにしたらきれいだろうな。そう思いつつ、食べるために我慢する。

10分ほど炒って、ひびが入ったところから割ってみる。映画館の廊下のような、ほこりっぽくて甘い匂いがする。どんぐりを食べるのは、はじめてだ。わくわくしながらかじると、固めのクリのような食感がした。同時に、香ばしいきな粉のような香りが鼻にぬける。味もクリに似ているが、クリほど甘くない。少し食べて、ただ炒るだけではなく、どんぐりを使って料理してみようと思った。調べてみると、どんぐりでクッキーが作れるようだ。詳しいレシピがなかったため、手探りで作ってみることにした。

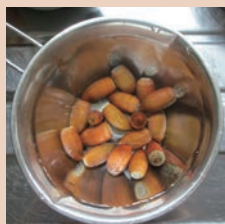
どんぐりクッキーを 作ってみよう

〈材料〉 7枚分

・マテバシイ…14個 ・水…小さじ4 ・お好みでハチミツ

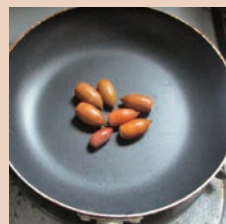
1

拾ってきたどんぐりを水につける。浮いてきたものは、なかに虫がいる可能性があるので、取り除く。



2

どんぐりの水気を拭き取り、フライパンに入れ、中火で10分ほど炒る。全体的に焦げ目がついたら火を止める。



3

炒ったどんぐりの殻をむき、あたたかいうちに細かく砕く。金属のザルの目を通るくらいが目安。



4

細かくしたどんぐりに水を加え、ひとまとまりになるまで混ぜる。ハチミツを入れる場合は、ここで入れる。



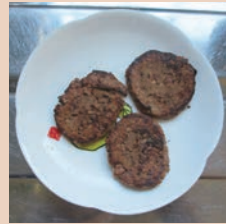
5

一口大の生地を手に取り、崩れないように平らにする。なるべく薄くすると、カリカリした食感になる。



6

フライパンで両面に焦げ目がつくまで焼いて、完成。生地全体をしっかりと焼くと、香ばしさが増しておいしい。



木の実を探して食べることで、「実りの秋」を体感した。マテバシイでクッキーを作ることは大変だったが、その大変さも含めて味わい深い体験をすることができた。木の実の味も、食べる楽しさも、図鑑を読むだけではわからなかっただろう。まだ、やってみたいことは残っている。今度は山菜を取りに行ってみようか。じつさに体験してみても、私なりの醍醐味を見つけてみたい。



マテバシイは固く、木べらでは簡単に砕けない。砕くのに思った以上に体力を取られる。すり鉢があったら、やりやすかったかもしれない。砕けたところに少しずつ水を加えて生地をまとめたら、手で形を整えていく。平らにしていくと、周りにひびが入り始めるため、きれいな円形にするのに苦労した。ハチミツ入りと何も入れないものの2種類のクッキーを作ってみる。どちらも、ただ炒ったときより香ばしさが増している。もちもちとした食感に、焦げた部分のカリカリとした食感が加わって、おいしかった。砕きかたや水の量など、試行錯誤して作った苦労が報われた。

河童の石像のまなざし



無表情で向かい合っている河童の石像。かれらはどんなことを考えているのだろうか、と想像がふくらむ(2024年10月16日)

都留市上谷^{かみや}にある長安寺^{ちやうあんじ}の前に設置されている河童の石像。かれらの目線や座っているすがたは印象深く、はじめて出会ったときから私の心をつかんで離さなかった。この石像には誰のどんな想いが込められているのだろうか。気になった私は、この河童の石像について調べることにした。

若槻温(比較文化学科1年) 文・写真

河童の石像との出会い

その石像とはじめて出会ったのは4月14日、私が都留のまちに引越して来てまもないころだった。新しい土地への期待に胸をふくらませ、探検がてら散歩をしていた私は、長安寺の前に設置されている、とある石像を見つけた。

石像には、二匹の河童が無表情で対面している場面がかたどられている。お互いの視線が交わっていないのがなんだか興味深い。かれらは何を見つめているのだろうか。気になって、思いがけず足を止めて考えこんでしまった。よく見てみると、石像に「寄贈・都留ロータリークラブ」と彫られている。石像について詳しい情報を得るため、都留ロータリークラブのかたにお話をうかがってみることにした。

込められた願い

お話を聞かせてくださったのは、都留ロータリークラブ前会長である花田聖恵さんだ。都留ロータリークラブは、地域奉仕を目的とする団体である。花田さんは河童の石像が建てられた当時のことをよく知っているという。

石像が建てられたのは今から18年ほど前のことだ。河童の石像が建っている長安寺の付近にはお寺が多い。そこで、参詣途中のかたのために、石造の小さな椅子が設置された。その隣



現在の寺川の様子。流れ続ける水は、地域の人びとの暮らしをささえている(2024年10月28日)

には、そばを流れる寺川から水を引いて、小さな池を作った。そして長安寺の前には、コイがゆつたりと泳ぐようすを座って眺めることができる休憩スペースが完成したそう。しかし、だんだんそのスペースにゴミが捨てられるようになった。それによって、寺川は汚れていき、コイが住めるような環境ではなくなってしまったのだ。そこで、当時の市長から都留ロータリークラブへ、「寺川の環境を保全しよう」という啓発を目的とした石像を建ててほしいと依頼があったという。

都留ロータリークラブへ地域奉仕の協力が仰がれることはたくさんある、と花田さんは語る。その表情は誇らしげだった。なぜモチーフに河童を選んだのかとたずねると、「川には河童が似合うでしょう」と言う。私が考えていたよりもシンプルな理由だったことに驚いた。

文教のまち 都留

石像の構図についてもお話を聞いた。二匹の河童は親子であり、河童の親が子どもに本の読み聞かせをしている場面を表現しているらしい。長安寺の近くには青藍幼稚園や谷村第一小学校、都留市立図書館などがあり、ほほえ

ましい親子のすがたを見かけることが多いそうだ。河童の石像には、地域社会の平和を願い、文教のまちである都留をいつまでも守ってこうという想いも込められているのだ。

花田さんにお話を聞いて、現在の寺川の様子を見てみると、ふたたび河童の石像のもとに向かった。現在の寺川は河童の石像のおかげか、昔に比べてポイ捨ても減り、清流がよどむことなく流れている。住宅のあいだを流れ続ける寺川は、昔から都留の治水や利水の役割を担っている。近隣の住民のかたがたの生活にとって、なくてはならない重要な川だ。

* * *

河童の石像とはじめて出会ったときには、かれらが何を見つめているのか想像できなかった。調べていくにつれて、かれらが寺川の環境保全や、まちの見守りなど、たくさんの方の想いを託されて、都留の未来を見据えていることを知った。ふだん生活しているだけでは見過ごされてしまいがちなことのなかにも、思いがけない発見やストーリーが隠れている。何気ないものに目を向けることで、視野が広がるということ、かれらが教えてくれた。

都留の風景写真集

晩秋の候



あずまや らくやま
秋色の東屋 @楽山公園 (2024 年 11 月 17 日)

暑い夏が終わり、あっという間に秋がやってきました。
おだやかな風に惹かれるように散歩すると、
秋の豊かな表情をたくさん見ることができました。

右田ゆずる (国文学科 1 年) ・ 北原日々希 (地域社会学科 2 年) =文・写真



あざやかな赤が目を惹いた @楽山公園 (2024 年 11 月 21 日)



まるで家紋だ @都留市上谷 (2024 年 10 月 28 日)



落ち葉でかくれんぼ @都留市上谷 (2024 年 10 月 28 日)

FIELD NOTE

no. 118 Dec.

発行人

北垣憲仁

統括編集者

西教生

編集長

原優希 (50,51)

渡邊結佳 (42-43,50,51)

副編集長

印南響 (34-36,37,50,51)

根本菜桜 (1,2-3,24-26,50,51,52)

編集

北原日々希 (19-21,22-23,30-31,48-49)

高橋美唯 (4-5)

横山幸乃 (6-7,16-18,27)

江袋巴 (28-29,37)

加納希珠 (27,40-41)

坂下実由菜 (4-5,8-9,22-23)

島本彩音 (1,6-7,14-15)

西田伊吹 (2-3,12-13,22-23)

右田ゆずる (38-39,48-49)

森田夢乃 (6-7,10-11,50)

山口夏美 (32-33,51)

若槻温 (30-31,46-47)

脇田晃納環 (44-45,52)

ロゴデザイン

工藤真純

[] は編集担当ページ

FIELD・NOTE (フィールド・ノート) 118 号

発行日: 2024 年 12 月 20 日

発行部数: 1000 部

発行・編集:

〒402-8555

山梨県都留市田原 3-8-1

都留文科大学地域交流研究センター

『フィールド・ノート』編集部

E-mail:

fieldnote.2020@gmail.com



編集後記



「大切な人からのお届けもの」

あ たたかいスープが飲みたくなる季節は、友人から誕生日に贈られたスープジャーが活躍します。紺色の本体と金属製のフタの組み合わせがスタイリッシュで好きです。お椀ほどの大きさで持ち運びしやすく、広い飲み口で具材をすくいやすいため、使い勝手もばっちり。こだわりが強い私のために、友人は相談を重ねながら選んでくれました。この贈り物を使うたびに、心と体があたたまります。(高橋美唯)

て がみがポストに入っていると、とても嬉しい気持ちになります。内容が気になるので、玄関で靴を脱いでからすぐに読み始めます。以前は高校生のときの友人と文通をしていたのですが、最近はなかなか落ち着いて手紙を書けず、途切れがちに。にもかかわらず、いつもの癖でポストをのぞいてしまいます。佐渡にいる彼は元気でやっているだろうか。そろそろ手紙を書いてみようかな。(北原日々希)

な つ君は私の実家で飼っているマルチーズです。去年の10月に我が家にやって来ました。狭いところにわざわざ入って寝たり、おもちゃをくわえてブンブン振り回したりするすがたを見て、家族はいつも楽しそうです。私はなかなか会うことができないため、なつ君の写真や動画で癒しを届けてもらっています。フワフワの触り心地だけは送ってもらえないことが残念です。(横山幸乃)

次回予告

移り変わる 景色を歩く(仮)

2025年発行予定



紙粘土でホオの実（果実）を作る

本学のうら山で、手のひらほどの大きさのホオの実を拾いました。とげとげした形をしています。構造が気になって、身近にある紙粘土で再現してみました。よく観察しながら、ひと粒ずつ実を作り、アクリル絵の具で色を塗ります。すると、はじめはわからなかった実の複雑な色合いや、ひび割れている独特な形に気づきました。

実物のホオの実



紙粘土で作ったホオの実



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。

