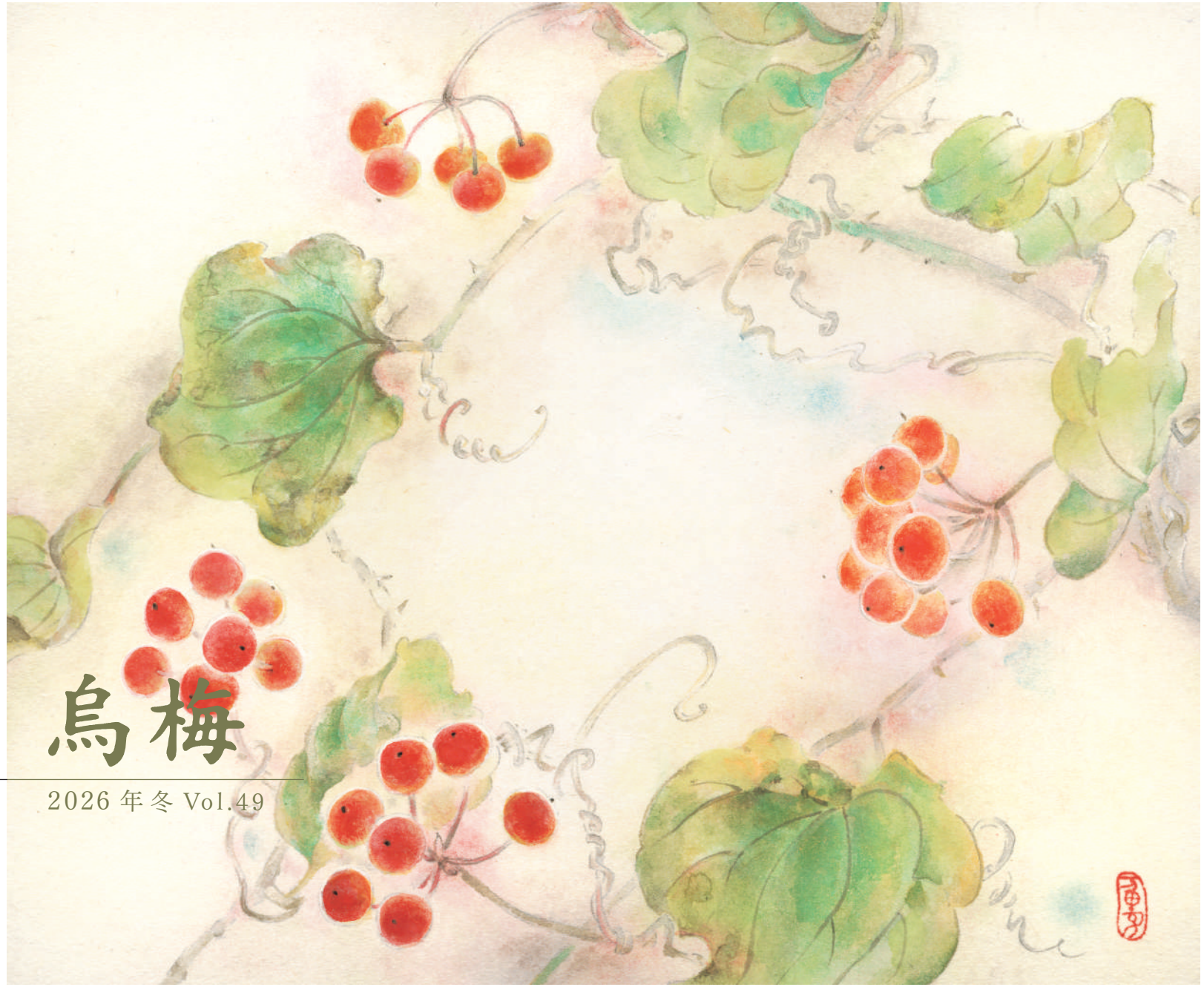


烏梅

2026年冬 Vol.49

広報誌［うめ］

叶匠壽庵



雪の積もる梅林（2月初旬）

休眠打破

11月。秋も深まった頃郷の梅は葉を落とし始める。これは日の短さや気温の低下を感じると活動を止める自発休眠と呼ばれるものだ。夏から作られ始めた花芽はここで一旦眠りに入る。たとえ一時的に春のような陽気になっても条件がそろわないかぎり目覚めることはないのだ。確かに、ここで花を咲かせてしまうと冬になった時に花が霜でやられてしまうのだから、これも植物の生存戦略なのだろう。

季節は冬に移る。ここ大石ではマイナス2度は当たり前、そんな時期に梅に変化が生じる。一定期間低温にさらされることにより活動を再開する「休眠打破」がおこるのだ。冬を感じさせることが目覚めの条件になる。剪定をしながら花芽の成長を見て、今年は成長が早いな、例年並みだな、と開花予想を立てている。

冬が苦手な方もいるだろう。しかし寒さがあるからこそ春の息吹が生まれるのだ。

村上（むらかみ）学（まなぶ）
叶匠壽庵グループ芝田果径

近江の台所《その46》

マキノの木工

関野（せきの）芽衣（めい）
総務部秘書広報課

木、私たちになじみ深いこの生きた素材を、温かみや個性はそのままに新たな道具として生まれ変わらせる。それが木を使ったものづくり。Vol.41で取り上げた信楽焼、前号の近江上布をはじめ、古くから人の生活の中には手仕事が生きている。「近江の台所」では、食材に限らず、食卓や暮らしに寄り添う道具も取り上げていきたい。そんな想いを胸に今回訪ねたのは、高島市マキノ町の木工家具屋「艙房（そうぼう） Soubou craft」の山本雄次さん・静さんご夫婦。漁師町の一角、琵琶湖を臨むギャラリーには、様々な家具や小物、そして木の香りが満ちていた。

木工作家・山本雄次さんの作品は、店の顔でありロゴにもなっているカヌー、大きな丸テーブル、椅子、ランプシェードから、箸、皿、盆といった小物まで幅広い。黒柿、栃、白樫などの無垢材を用い、杢や節、コブ、朽ち木のような不規則な表情をそのまま生かしているのが特長だ。朽ちて穴の開いた木を用いたシェードや皿は、欠けているのにどこか安心感を与えてくれる。綺麗すぎるものが溢れる現代で、人は不完全さに癒しを得るのだろうか。

京都出身の雄次さんは、図工や工作が好きな幼少期に「木でなら何でもつくれる」と感じていたという。



木の特性が活きる蟻継箸や食器たち

京都精華大学で立体や彫刻を学び、様々な素材に触れる中で最も自分に合うと感じたのもまた木だった。匂い、歴史、技法、精神性に惹かれ、卒業後は飛騨高山の森林たくみ塾で修行を積む。その後、大学で出会った妻・静さんとともにマキノへ移り独立。修行中、アメリカでスキンカヌーの造形に衝撃を受けた雄次さんは、自身のものづくりの核を「舟のようなもの」だと語る。人と違うもの、美しいと感じるものを追求したい。琵琶湖に浮かぶ1つの舟、その中の空間を夫婦でつくりたい。どこへでも漕ぎ出せる舟で、琵琶湖から舟出を。そんな想いから「艙房」と名付けた。

2人の水への憧れが形となったのが、水滴から広がる波紋をイメージした模様。テーブル、椅子、盆などの様々な作品に取り入れられている。琵琶湖が目と鼻の先のマキノで木工をする意味を、技で表現した。

店内に並ぶ作品の中には、深い藍色を纏ったものも。静さんによる藍染めだ。大学で染織を学び、染織家の志村ふくみ氏に師事した静さん。家のことや子育て、夫のサポートをしながら、長年抱いていた「木を染めてみたい」という思いを昨年ついに実現させた。木工と藍染め、2つの要素の重なりが、唯一無二の美しい景色を生み出している。「波紋シリーズや色々な作品に今後藍染めを取り入れて、もっと面白いものをつくりたい」。そう語る彼女の隣で微笑みながら頷く雄次さんの姿も印象的だった。

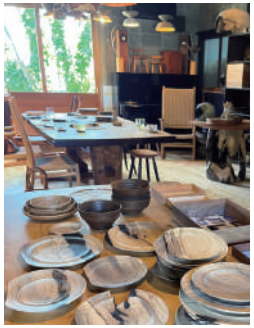
Soubou craftを代表する木工品の1つが「蟻継箸（ありつぎばし）」だ。蟻継とは、宮大工が用いる仕口の一種で、異なる木材を継いで柱などを長くする建築技法。通常、小物にはあまり使われない。これの制作は雄次さんが修行時代から温めていた目標だったそう。蟻継箸は重さの異なる木を組み合わせているため、持ち手側と箸先側のどちらが重いかによって使い心地が変わる。実際に数種類を持たせてもらうと、その違いが分かる。例えば、木材の中でも特に比重が高く重いコクタンを使った上部コクタン・下部サクラの箸は、手元に重心があり箸先が軽いため僅かな力でスムーズに動く。一方、上部カエデ・下部ブビンガの箸だと下部が重くなり、箸先が遊びすぎず安定する感覚があった。

ほかにも、爪楊枝の両端に触れずに中央部分をつまんで取り出せる爪楊枝入れ、生活感の出ないラップケース、またカップやカッティングボードなど、木の特性と機能美が融合した食卓の道具が揃う。この日私はコクタン×サクラの箸を購入。縁起の良い八角形は手によく馴染み、繊細な技の結晶がちらちらと光るようで、使うたびに気分が上がる。継ぎ目をそのまま見せるデザインにも手仕事の丁寧さが感じられた。

蟻継箸などは外国人にも多く購入され、富裕層やインバウンド需要の高まりを感じているという。今後はブランドコンセプトを整理し、「Soubou craft」ではワークショップやカジュアルラインの身近な木工を、「艙房」では雄次さんにしかつくれない芸術ラインを展開する、2つの軸を考えているそう。

ギャラリーから1キロほど離れた工房にもお邪魔した。天井近くまで木材や製作途中の作品が並び、機械に囲まれた広い空間。湖岸へと繋がる吹き抜けからは涼しげな風が通る。ものづくりには職人の想いが染み出るというが、雄大な湖の傍らで自然を感じ、生きた木と日々向き合う環境で育まれる「美しい」「つくりたい」という雄次さんの想いが、作品にも表れているのだろう。自然や人々と関わり、子育てをし、生きる。その一部としてものづくりがある。暮らしを大切にするからこそ、暮らしに寄り添う作品が生まれるのだ。







左上　湖岸に続く工房
右上　家具や小物が揃うギャラリー
左下　製作途中の蟻継箸

Soubou craft
●住　　所　〒520-1812
滋賀県高島市マキノ町
西浜17（店舗）
●電話番号　0740-20-5625
●ホームページ
https://souboucraft.com/

あの頃は選ばなかったもの

森上菜々花
大学生

最近、自分が大人になったと感じる瞬間が多い。苦手な食べ物を克服した時、ビールが飲めるようになった時、一人旅に出た時。中でも一番大人になったと感じる瞬間は、ドーナツ屋さんでフレンチクルーラーを買う時だ。

小さい頃は、親が1つだけ好きなドーナツを選ばせてくれた。だから、なるべく1つで満足感のある、甘くてカロリーが高そうなものを選んで食べていた。ザクザクしたチョコレートクランチを纏ったものや、重量感のある生地にシュガーをコーティングしたもの。対してフレンチクルーラーは、空気を含んだ卵風味の軽い生地で、サイズも他のと比べると一回り小さい。昔の私は目もくれなかった。

アルバイトを始め、好きなだけドーナツを買えるようになり、久しぶりにフレンチクルーラーを買ってみた。やっぱり空気みたいに軽くて、あっという間になくなってしまった。けれど、口の中にふんわりと広がる卵の味と、たっぷりのグレーズの甘さは、唯一無二だった。1つだと物足りないと感じていたが、改めて食べると十分な満足感がある。むしろあの頃食べたものは甘すぎるようにも思う。胃もたれの進行が著しい私にとって、いつの間にかフレンチクルーラーがちょうど良く感じるようになっていた。空気のようなドーナツに150円を払えるようになったのは、私が大人になったからだろう。

もりかみななは
2005年、大阪府に生まれる。4年制大学教育学部に在学中。趣味は本屋巡りと推しのライブを観に行くこと。

※このページへの投稿を募集しています。詳しくはHPを参照。

龍谷大学 × 仏教 × 自然《その2》

仏教SDGs 自省利他が拓く未来社会

いりさわたかし
入澤 崇
龍谷大学 理事長



キャンパスにおける仏教SDGsスローガン

誰一人取り残さない

私が龍谷大学の学長を拝命した2017年、その年の秋、国際学部が国連本部から国連広報局アウトリーチ部長のマーヘル・ナセル氏を本学に招聘した。SDGs（持続可能な開発目標）に関して講演をしてもらうためである。講演終了後、学長室でナセル氏と意見交換をしたが、彼は既成の価値観では世界はもはや立ち行かなくなってきていると発言した。彼は、自分がパレスチナ人であること、難民キャンプで育ったことを打ち明けてくれた。2015年に国連サミットから発出されたSDGsでは「誰一人取り残さない」というメッセージが添えられていたが、この発想はすでに仏教にあると私が言うと、彼は「東洋には叡智が眠っている」と応じてくれた。

SDGsは「貧困をなくそう」「飢餓をゼロに」といった17の目標を掲げているが、要は「いかにしてより良い社会を構築するか」を目指し、社会課題を顕在化させて、みんなで解決していこうというものである。SDGsの本質は「人間の営み」を省みることにある。私たち一人ひとりの意識と行動が変わらない限り、SDGsは絵空事で終わってしまう。

仏教は人間の意識と行動の変容を促す。人間の「自己中心性」は個人だけではなく社会の劣化を招く。ならば、仏教とSDGsを結合させてはどうか、と考えた。

ソーシャルビジネス

仏教SDGsを具現化するにあたり、本学が大学あげてソーシャルビジネスを打ち出したのは2019年、創立380周年の時である。この時、バングラデシュからムハマド・ユヌス氏を招き、基調講演をしてもらった。ユヌス氏は元経済学者で、ソーシャルビジネスの提唱者である。ソーシャルビジネスは、自分の会社の利益を優先する通常の在り方とは異なり、社会の利益を最優先するビジネスの形態である。彼はバングラデシュで貧困状態にある人たちを救済するために具体的な行動を起こし、2006年にノーベル平和賞を受賞した。

SDGsは人間の問題である。人間を深く問い直す時に、仏教の教えの中でも古層の経典から導き出せる「自省利他」を基点に据えようと考えた。本学がSDGsを推進するうえで、「自省利他」を行動哲学に据える「仏教SDGs」を掲げたのである。



2019年　ムハマド・ユヌス氏と筆者

ユヌス氏が言うソーシャルビジネスと龍谷大学が構想する「自省利他」に基づく「仏教SDGs」は見事に合致した。ユヌス氏はそれ以降、本学の学生と何度か交流会をもち、学生に大きな刺激をもたらしてくれた。

近江商人

ところで仏教SDGsの先駆者としてわが国の近江商人をあげることができる。周知のように近江商人の経営哲学に「三方よし」というのがある。「売り手よし」「買い手よし」(商売としてはこの2つが基本)に「世間よし」を加えている。この「世間よし」の発想はSDGsの目指すことに近似する。近江商人のほとんどが浄土真宗の門徒であったという。この「世間よし」は仏教に由来すると考えられる。実際、近江商人に源流がある伊藤忠商事の創業者、伊藤忠兵衛の言葉に「商売は菩薩の業」とある。「菩薩」という語を用いていることから、自分たちのビジネスと仏教を結びつけていることがわかる。仏教の教えにある「慈悲の実践」に共鳴し全国展開した近江商人の活動はユヌス氏のソーシャルビジネスとも響き合う。



学生の取組み(ハッカソン)

みんなの仏教SDGsウェブマガジン
ReTACTION

つながりを重視する教育を

龍谷大学における学生や教職員の仏教SDGsの取り組みは「みんなの仏教SDGs ウェブマガジン ReTACTION」で公開している。社会に貢献しようとする近年の学生の意識の高まりは大いに見るべきものがある。

人間は己の「自己中心性」に気づかねば欲望はどんどん肥大していく。地球環境への配慮は希薄になる。さらには他者の苦悩に鈍感となっていく。環境とのつながり、他者とのつながりをないがしろにすると社会は確実に劣化していく。人生の質を高めるためにも、持続可能な社会を実現するためにも、「つながり」を重視する教育がなんとしても必要である。仏教SDGsの取り組みはまさにそれである。龍谷大学は誰一人として取り残さない社会を目指す「変革の担い手」を育成していく。

入澤 崇
広島県因島(現尾道)市出身。龍谷大学文学部名誉教授。専門分野／仏教文化学・龍谷ミュージアム館長、龍谷大学文学部長、龍谷大学学長を歴任し2025年6月より学校法人龍谷大学理事長に就任

寿長生の郷人コラム《その8》

ハードとソフト

にしむらたかし
西村 卓
第一営業部 寿長生の郷 山寿亭料理長

橋を渡り、萌黄色のトンネルを潜り抜けた先で出迎えてくれるのは、視界一面に広がる緑と慎ましく咲く色とりどりの山野草たち。目白や鶯、雉鳩たちの楽しそうな歌声を聴きながら歩いていくと、数寄屋造りの建物が見えてくる。寿長生の郷のお食事処「山寿亭（さんじゅてい）」である。

30年程前、私はフランスで数々のレストランを訪れ、生涯忘れられない体験をした。リヨンにあるフレンチの神ともいえるシェフのレストランは、まるでおもちゃ箱のようであった。メルヘンチックな外観が素晴らしく、中に入ると薪の暖炉のある客席が暖かく優しく出迎えてくれる。大きな鱸の料理をスプーンとフォークを使い客席で取り分けるデクパージュというサービスの技術の高さには目が釘付けになった。19世紀に建てられた瀟洒（しょうしゃ）な歴史的邸宅を改装したレストランは、客席のあちこちでギャルソンがお客様を笑いの渦に巻き込み、近しい友人のような笑顔で接客をしている。しかし、お客様がお手洗いに行かれた途端、真剣な眼差しで走って行き、ハンカチを差し出してエスコートをしている。真のプロフェッショナルなサービスを目の当たりにした。



話を冒頭に戻そう。大石龍門の美しい自然の中にひっそりと佇む山寿亭は、私が若い頃に体験したフランスの星付きレストランに勝るとも劣らない、素晴らしいハードだ。常々思っていることなのだが、私たち料理人や職人、接客に関する者はソフト開発者であり、ハードを使ってお客様に喜んでいただけるコンテンツを作るのが私たちの仕事だ。

寿長生の郷も例外なく不況の波に飲み込まれたコロナ禍。郷の創始者である芝田清邦の生前の言葉が頭の中をよぎった。「鉄板焼きは和食らしいぞ」。言われてみればそうだ。フレンチ風にアレンジされたものを多く見るが、鉄板焼きのようなものは、本来海外にはない日本独自のものである。私が山寿亭に着任した当時、芝田の作った特注の鉄板カウンターは錆び付き、静かに眠っていた。磨きあげると、侘び寂びの趣を感じる佇まいが甦った。ここから新しいソフト開発が始まる。やるからには寿長生の郷の名に恥じないものを。とんでもないプレッシャーだったが、挑戦する楽しさの方が勝っていた。

コースのメインはもちろん、滋賀県が世界に誇る近江牛。特注の鉄板は工業用の分厚いもので、蓄熱効果が高く、肉の中心部まで均一に火が入りやすい。表面にきれいなメイラード反応を作りながら、同時に芯温をあげられるため、最高の状態に仕上げることができる。合わせるのは懐石料理。郷の情景を映すように掻敷には山野草を使い、近江野菜や京丹後から直送してもらう魚など極上の素材を本来の持ち味を生かした調理法で1皿ずつお出ししていく。最後は鉄板焼きとともに、信楽焼の土鍋で炊いた季節の香りのご飯をお出しする。こうして、どこにもない新しいスタイルの鉄板焼きが完成した。春の花山椒や初夏には梅、冬に実る柚子など、郷で採れた究極の地産地消を提供しているのも強みだ。

この背景には私の周りに最高のソフト開発者たちが集まってくれていたことが大きく関係している。絶妙の火入れで焼き物を仕上げてくれる料理人や、ミシュラン顔負けの盛り付けを天分の美的感覚で行ってくれるスタッフ、お客様の気持ちに寄り添った真のおもてなしの心を体現してくれるお運びさん。皆、寿長生の郷を愛し、より良い店づくりのために、日々考え、努力し、力を貸してくれる。そんなスタッフたちとともに一歩また一歩と精進し、世界に誇る最高のコンテンツとしてお客様に忘れられない思い出をつくっていただくことが私の目標である。

関係を歩く

購買課　廣瀬康臣

人生を振り返ると、自分が歩いてきたと思っていた「みち」も、実は自分だけのものではなかったのだと気づく。出来事は、それだけで意味を持っているわけではない。時間、場所、過去、そしてその時の自分との関係によって、同じ出来事でも意味は変わっていく。1つのものが、それだけで存在していることはないのかもしれない。木は土や水や光との関係の中で生きている。季節が移ろえば、周囲の風景も変わる。静けさでさえ、音があるからこそ感じられる。世界は、ものが並んでできているのではなく、「あいだ」に生まれる関係によって成り立っている。そう考えると、私という存在も同じなのだと思う。これまでの経験も、記憶も、選択も、それだけで完結しているわけではない。過去と現在がつながり、見たものや感じたことが重なり、その都度意味を変えながら、今の自分をつくっている。

「みち」も、最初からそこにあるわけではない。いつ、どこを、どんな自分が歩くか。それらが重なり合うことで、後からそこに1つの流れが見えてくる。目的地へ向かうための経路ではなく、世界との関わりの中で、立ち位置を確かめていく術なのかもしれない。

世界は、孤立したものの集まりではない。すべてが何かとつながり、影響し合い、変化しながら存在している。その大きな関係の中を、自分もまた1つの存在として歩いている。

そして、歩いた後に残るものだけが、自分の「みち」になる。

今こそ伝えたい近江の文化財の魅力《その6》

いつの世も仰ぎ見て
～彦根城 400年のまなざし～

上垣幸徳（うえがきゆきのり）
滋賀県文化財保護課　彦根城世界遺産登録推進室主幹

17世紀末、オランダ東インド会社の医師として日本を訪れ、国内の多くの城を見聞したケンペルは、以下のように述べている。

「全ての郭（くるわ）は、美しく深い堀、石または土で築かれた分厚く堅固な壁、そして堅固な門によって囲まれ、防御されている」

「白壁、稜堡（りょうほ）、門、それらには2層以上の建物があり、また城の最も内側にある塔はとりわけ美しく、それらを遠くから眺めるのは非常に心地よい」

（『日本誌(The History of Japan)』より）

令和の世に至り、江戸時代の城は当時を視覚的に感じさせるシンボルとなっている。特別史跡に指定されている彦根城はその代表であると言っても過言ではなかろう。しかしながら、一口に「城」といってもその姿は



彦根城天守（国宝）

多様である。中世以降、争乱の拠点施設として造営されていった城は、滋賀県内でその数が約1300に達していた。ところが、徳川家の手により長く戦乱が続いた戦国の世が終わり、新たな時代を迎えた江戸時代には彦根城・膳所城・水口城のわずか3城を数えるのみとなった。

これらの城にはいくつか共通するものがある。それは、複数の郭で構成されていること、中枢となる郭とそれ以外の周囲の郭とは区画されていたこと、中枢郭には大名の住居かつ大名家の政務の場となった御殿、周囲の郭には上級家臣団の屋敷があったことである。特に、江戸時代の城として新規に築城された彦根城・膳所城は、それらの郭の周囲を堀で囲み、武士ではない町人も暮らす城下町とは明確に区別されていた。江戸時代の城は、冒頭に示したケンペルの叙述のように、堀で区画され石垣や城壁、多数の門・櫓(やぐら)で囲まれた中に天守がそびえる象徴的な姿を周囲に示し、その中では大名が預けられた領地を治めるための政治が行われた場となっていたのである。

江戸時代の井伊家の事績を書き留めた『井伊年譜』には、「城中に建物が多く重なっており、その様子はよろしいので、そのまま建てて置くことになった」という一節が記されている。これは、江戸時代を通じて井伊家の居城であった彦根城で、当主の屋敷が天守直下にあった本丸御広間から彦根山南麓の表御殿へ移転した際(元和8年(1622年)頃)に、不要となった本丸御広間を解体するか否かを検討した結果を記したもので、当時の城に対する井伊家の意識として、その見映えを重んじていたことが伺える。

17世紀前半に生まれ、争乱の時代を知らずに育った加賀前田家の兵学者有沢永貞(ありさわながさだ)は、自身の著作で「今、多くの人々は、城が立派であることを見て天下が泰平であることを感じ取っている。これは(城が示す)権威をもって天下の人々の心情を掌握するからである」と述べている。

また、有沢永貞と同世代の文人浅井了意(あさいりょうい)は、著書『江戸名所記』で「今、天下は大変平和に治まっており、国の中に争乱を起こす者もいない。戦争は終わり、平和に暮らすことができる太平の世となっている」と記したあと、天守を仰ぎ見る武士を配置した絵を示して江戸城を紹介している。戦争がなく泰平の世を謳歌していた時代に生きた当時の人々は、城の姿を通じ「平和の世」を感じ取っていたともいえるのではなかろうか。

井伊家所領に暮らす領民の多くが仰ぎ見た彦根城は、近代に至り版籍奉還後国有財産として陸軍の管理のもとに置かれた。不要とされた櫓や土塀は順次解体されていき、その手は天守にまで及ぼうとしていた。しかし、地域住民がその心のよりどころとして保存を願った思いが大隈重信を通じて明治天皇に届き、解体を取りやめるよう命じられ、彦根城は保存されることとなった。遺構がよく残り、城郭史上重要な遺跡との評価につながった彦根城は、昭和26年(1951年)に史跡、昭和31年(1956年)には特別史跡として指定された。

彦根城は、今もその威容を我々に示しながら、彦根市街地の中心部に所在しているのである。

※ケンペル『日本誌』を除く史料の引用は、すべて原文からの意訳

上垣幸徳
滋賀県文化財保護課にて埋蔵文化財の技師として長年勤務し、令和6年度より現職。石造物に関心が高い。





地上の稲を結実させる稲妻（夫）。それは、豊穣をもたらせるものでもあります。自然が織りなすこの世界を、人は鋤・鍬をもって耕し、新しい道を切り開くために創造力を働かせます。叶匠壽庵人は「農工ひとつ」を合言葉に、百姓（おおみたから）として菓子づくりに接し、先を見据えたモノづくりを考えます。この印は一つひとつの命を大切にし、その持つ力を最大に発揮させ、生かしていく能力を拓いていくという意志を表現しています。

木々が色づく頃となりました。お濃茶でおもてなししようと秋の味覚を用意しました。栗・柿・さつま芋の三種をきんとんに設えました。最近の異常気象で、果実や穀物等、お菓子の原料にも影響が出ています。美しい日本の四季がなくなるのではと心配でなりません。将来に向けての私たちの使命を考えさせられる昨今です。いつまでも皆さまと共に季節を楽しみたいものです。

叶匠壽庵 芳三樹

写真撮影　谷口菜穂子

編集候記

――冬の静けさに耳を澄ませて――

記　池田典子

木々が葉を落とし、寿長生の郷は静かな冬を迎えます。この寒さや静けさも、次の季節へ向かうために欠かせない時間なのだと、郷内を歩くたびに感じます。

さて、今号の「近江の台所」では、高島市マキノ町の木工家具屋「舩房 Soubou craft」を取材しました。木がもつ杢や節、コブ、朽ちた部分までも個性として生かし、新たな道具へと生まれ変わらせる山本雄次さん。藍染めによって、木に新しい表情を与える静さん。琵琶湖のそばで自然とともに暮らし、木と向き合うお姿からは、ものづくりと日常がひと続きであることが伝わってきました。

近江には、土地の風土と人の営みから育まれたものづくりが、今も息づいています。これからも広く知られていない技や想い、その背景にある物語を丁寧にお伝えしてまいります。

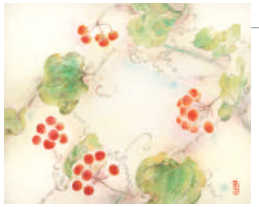
次号から『烏梅』は、新しい編集長のもとで歩みを進めることになりました。創刊から誌面づくりにお力添えくださった皆さま、そして読者の皆さまに、改めて心より感謝申し上げます。これからもどうぞよろしくお願いいたします。

『烏梅』第49号2026年冬
発行日　2026年11月1日
発行所　株式会社 叶 匠寿庵
発行人　芝田冬樹
編集長　池田典子
編集人　丹澤愛継
　　岡田千穂
　　吉上涼一
　　関野芽衣
　　森上美乃音
印刷所　佐川印刷株式会社
表紙・絵　河本万里子
株式会社 叶 匠寿庵
本社・工場
〒520-2266
滋賀県大津市大石龍門4丁目2番1号
TEL　0120-257310
（水土日休業）
FAX　077-546-3133
HP　https://kanou.com

絵

作家　河本万里子（かわもとまりこ）

日本画家。1975年、滋賀県高島市生まれ。
嵯峨美術短期大学(現 嵯峨美術大学)日本画専攻科修了。
江戸時代の円山応挙より京都の画壇に受け継がれてきた『写意(写生を通して物事の本質をとらえる)』の伝統に学び、生命のもつ瑞々しさを四季折々の植物を通して描く。
京都嵯峨芸術大学非常勤講師を経て、現在大阪にて作家活動中。



表紙絵　「山帰来（さんきらい）」

冬の足音が近づく森の中、ひときわ鮮やかに色づく山帰来。
その赤い実に、生命の輝きを感じます。
暮らしに静かな華やぎを添える一景となるよう、健やかで穏やかな日々への願いを込めて。

題

タイトル　『烏梅（うめ）』

近江も多く詠まれている『万葉集』。万葉仮名では梅を「烏梅」と表記されています。近江の歴史と寿長生の郷の梅林を重ね合わせ、タイトルといたしました。

広報誌『烏梅』の定期購読について（無料）

定期購読
お申し込みフォーム

広報誌『烏梅』は6月・11月に発行いたします。定期購読をご希望の方は官製ハガキに郵便番号、住所、氏名、電話番号、年代、烏梅希望と書いて右記住所までお送りください。
その他、叶 匠壽庵HP、お電話にて承っております。

※9月・2月には季節のお便りを差し上げます。※国内発送に限らせていただきます。
※配送業務をディーエムソリューションズ(株)に委託しております。個人情報は関係法令を遵守して取り扱います。

『烏梅』へのメッセージをお寄せください（2027年2月末まで）

応援メッセージ
はこちらから▶

次号『烏梅』が50号を迎えるにあたり、記念企画を検討中です。これまでお読みいただいたご感想や、心に残った記事、応援メッセージなどをぜひお聞かせください。

叶 匠壽庵
公式HP

ミックス紙
FSC FSC® C022337