

烏梅

叶匠寿庵

2021年冬 Vol.38



「蠟梅」

表紙絵作品

ろうばい
「蠟梅」

かわもとまりこ

河本万里子

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。京都日本画家協会会員。

2003 平和堂財団芸術奨励賞

2005 青垣 日本画展 京都新聞社賞受賞

2006 前田青邨記念大賞展

2009 京都 日本画新展

2013 在マルセイユ日本国総領事館 - マルセイユ市 企画展 Parc Borély (France)

2015 叶匠寿庵 寿長生の郷にて広報誌『烏梅』表紙絵原画展 / 河本万里子日本画展(同'18)

2016 第4回郷さくら美術館桜花賞展 桜花賞大賞受賞 郷さくら美術館東京

2017 河本万里子日本画展 - 春ノ譜 - 京都寺町 Art Space-MEISEI

2019 京都 日本画新展 in 二条城 -100人の画家・嵯峨野線を旅して-

大丸心齋橋店 美術画廊にて個展

2020 日本画企画展《春興》京都寺町 Art Space-MEISEI

2021 大丸京都店 アートサロン ESPACE KYOTOにて個展

他 大覚寺蓮華殿 天井絵「花曼荼羅」、伏見稲荷大社 本宮祭行灯画奉納。

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(すないのさと)の梅林を重ね合わせタイトルとしました。

『烏梅』第38号2021年冬

発行日 2021年11月1日

発行所 株式会社 叶匠寿庵

発行人 芝田冬樹

編集人 池田典子

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(土日祝休業)

FAX 077-546-3133

HP <https://kanou.com>

『烏梅』は季刊誌として定期発行致します
定期購読お申し込み・スイートメモリー
詳細については左記、もしくはお電話にて
<https://kanou.com/gnaviplus/magazine>





寿長生の郷山頂から | 撮影：丹澤愛継

懐かしいあの人

いつも夢を語っていた人
冗談を言って笑い合った人

頼りにしていた人
憧れだった人
優しかった人……

ここに立つと思ひ出す
遠く離れた人たち

まだ残っている
ここにいれば
あの頃の私も帰ってくる

たなかちか
田中知香
平和堂石山店

近江の台所《その36》

淡海昔玄米

おうみせきげんまい

さかいあやこ
酒井綾子

商品部商品課

世界有数の古代湖で日本最大の湖、琵琶湖。

湖北に位置するのが滋賀県高島市勝野^{かつの}。安土・桃山時代には大溝城^{おおみぞ}が築城され、商家や寺院などを移して造られた城下町である。今なお、陣屋の総門や武家屋敷が残り風情漂う。高島市は年間を通して湿度が高く、風土や気候が発酵に適し、鮎寿司や醤油、酒造も多く、発酵食が生活に根付いている。県内に唯一残る酢醸造場「淡海酢^す有限公司」が今回の取材先である。

近江高島を所領とした旧大溝藩の御用商人、芳野屋一族が酒や醤油、酢などの醸造業を専らとし、その1人で

ある芳野屋文治郎氏の次男、弥蔵氏が明治時代末期に家族し、酢の醸造を生業とした。昭和30年、登録商標「淡海酢」を社名として設立したのが、淡海酢有限公司のはじまりである。

淡海酢有限公司の代表取締役社長、福井順一氏は3代目。人生を酢に捧げている方である。東京農業大学醸造科学科へ進学し、柳田藤治先生の多段式発酵に興味を持った。柳田先生は、酢酸菌などに関する研究で日本醸造協会技術賞を受賞。酢の絵本も発刊されるエキスパートなのだ。大学で小さな微生物が持つ発酵の力や醸造に



淡海昔玄米と柿酢 | 撮影：酒井綾子

関連する幅広い知識を学び、現在に至るまで家業に活かされている。これは入り口に過ぎず、その後の経験からも多くを学んでいると福井社長。「まだまだ勉強！」とひと言。

酢は世界最古の発酵調味料といわれ、各国の風土に根付いた酒から作られる。日本の酢は酒を使うため、西(とりへん)で酢。フランスのvinegarはvin(ワイン)から。また日本で一般的な調味料として庶民に広まったのは江戸時代以降で、爽やかな酸味が寿司などの料理を更に美味しく仕上げる。

明治時代末期、古文書を元に江戸時代の製法を再現して作られたのが「淡海昔玄米」である。玄米を社内での糖化、アルコール発酵させ、酢酸菌を植え付けて発酵終了まで約2ヵ月。酢になってから約2年寝かせる。自然に任せる昔ながらの静置発酵は通常の10倍ほど時間はかかるが、熟成させることでタンパク質やビタミン、ミネラル類も豊富な酢ができて上がる。玄米にもこだわり、地元農家が無農薬で作る「生きもの田んぼ米」を使用。人も生きものも豊かに暮らせる地域づくりの田んぼから生まれた愛情たっぷりのお米だ。



右 淡海堂
左上 発酵中の「淡海昔玄米」/左下 ロールケーキ



淡海堂(おうみどう)
●住所 〒520-1121 滋賀県高島市勝野1406-2
びれっじ3号館
●電話番号 0740-36-0218

原料はもちろんだが味を決めるのは、蔵につく菌の力のお陰である。内壁が煤黒いのは酢酸菌が住み付いている証拠で、蔵ごとに独特の味を作っている。酢酸菌はアルコール基をカルボン酸基に変換し、酸化酵素を持ちアルコールを酢(酢酸)に変えるのである。酢酸菌が表面に酢酸菌膜を張り、その味わいを決める。膜が分厚くなる菌が活発に活動しなくなるため混ぜる作業を加える。酢酸菌は空気を好み、人間と同じで36〜37℃が適温。高温だと死んでしまい、低温だと休眠するので常ににらめっこ状態である。

やっとの思いででき上がった後、玄米の絞りカスにも使い道があると知った。滋賀県内の牧場の牛の餌として活用。腸活にも良く人と同様、健康になるに違いない。

福井社長は可能性を広げるため、県内の果物を使ったものにも挑戦。意外と相性抜群なのだ。例えば、近江今津市の富有柿を使った柿酢は6年程前から醸造。水を一滴も使わず、自然のままの味を表現。もちろん苦労もあった。柿のタンニンが発酵を邪魔するため、試行錯誤の末にでき上がった一品。柿酢と蜂蜜を同量入れ、水で5〜6倍に薄めて飲むと美味。酢を飲む習慣がなかった

が取材後、購入して以来すっかり虜になっている。夏は冷やし、冬は温かく！ぜひ一度試していただきたい。

酢醸造場の隣にある「淡海堂」は奥さまが運営されるお店。面白いのは屋上に1文字で「す」の看板。わかりやすいだけでなく、歩いていると気になって仕方がない。思わず撮影してしまった。レトロな雰囲気の建物に入ると「淡海昔玄米」はもちろん、シヨーケースでひと際目を引いたのがロールケーキだ。クリームにはニュージーランド産のポイズンベリーを安曇川町で栽培し、地域特産品にするため名付けられたアドベリーを使用。綺麗な紫色である。実はここにも酢が活用されている。アントシアニンが卵白と反応すると青黒くなるため、生地に酢を入れ発色をよくする。さすが酢屋である！

「食の3重丸」という、安心で美味しい国産品推奨活動にも選ばれている「淡海昔玄米」。昔は県下で10件程あった酢醸造場も、今は淡海酢有限公司1件のみとなっていました。残念である。

今回の取材から酢の奥深さをほんの断片でも知ることができたのは収穫だった。知識不足で書ききれないことも多くあるが、知るきっかけになれば嬉しい。

かき餅の思い出

川添 誠三
防災士

幼少の頃、田舎の家では、年末に搗いたお餅を薄く切り、長藁に挟んでつなぎ合わせ、竿を取り付けた部屋の天井で干すのが恒例であった。乾燥には数日かかるため、遊んでいる際に、吊るしたものに触れると割れて落下してしまい、よく叱られたものだ。それをおやつ代わりに、火鉢で焼いて食べさせてくれた記憶が懐かしい。

かき餅は、炭火に当たると面白いように膨れ広がり、香ばしい臭いが漂ってくる。焦がしすぎると炭状になり、苦くて食べられなかった。和菓子店にも、醤油やザラメ味などが販売されているが、自宅で焼いて食べるものは、店では味わえない感動と喜びがあった。

本来は、冬場の保存食として先代から受け継がれてきたのだと察する。現在、全国各地で自然災害が頻繁に起き、地震、土砂災害、水害などが起こる度に、住民は避難場所へ避難を余儀なくされている。そこでの食料といえば、非常食が主流となり、レトルト食品やアルファ米などが行政から配布される。でもよくよく考えると、子ども時代に食べたかき餅こそ、災害時の非常食の役目があったのではないか。

今一度、子どもの頃に食べたかき餅を思い出し、この年末に搗いたものを利用して、かき餅づくりを愉しむのもいい思い出になるのではないだろうか。

かわぞえせいぞう

1957年、滋賀県彦根市に生まれる。消防職として42年間人命救助に携わり、現在は彦根市で危機管理業務を担っている。

※このページへの投稿を募集しています。投稿につきましては、裏表紙をご覧ください。

近江の街道史話《その6》

東海道石部宿（桂川連理柵と石部金吉

やすぎじゅん
八杉 淳

草津市立草津宿街道交流館長

かつらがわれんりのしがらみ

東海道石部宿（滋賀県湖南市）。江戸から数えて51番目の宿場である。京都から下りの旅人には、「京立ち石部泊まり」といわれ、その里程は約10里（約40キロ）。朝、京を発つと、石部宿までが1日の行程で、参勤交代の通行や伊勢参りの旅人で賑わいを見せた。こうした所以か、歌川広重の描く東海道五十三次シリーズの浮世絵では、宿場に旅籠屋が並ぶ光景が多く取り上げられている。

石部の宿駅としての歴史は古く、古代には東海道が通

り、石部の駅家が設けられていた。また、中世には京都の公家をはじめ、室町將軍足利義満が伊勢参宮の途中、ここ石部で宿泊したという記録も見えている。

さて、この石部の名が世に知られるようになったのは、江戸時代にふたつの浄瑠璃の題材として取り上げられたことによる。ひとつは、宝暦5年（1708）に、大坂道頓堀の竹本座で初演された近松門左衛門作の浄瑠璃「丹波与作」である。その中之巻に、「石部金吉、泊まりなら



『東海道五十三對 石部』 | 草津市蔵・中神コレクション

一夜をとにもする。長吉は怒って、その腹いせに長右衛門が遠州侯から預かった正宗の刀の中身を自分の脇差とすり替え、夜が明けると両者一行は何もなかったように帰途ついたのである。その結末はというと、長右衛門の家では、不義の仲であるお半の懐妊を知って、義母や義弟が養子であった長右衛門を追い出そうとするが、長右衛門を庇う妻のお絹。義父のとりなしで一旦は収まるものの、石部宿で長吉によってすり替えられた名刀正宗

とめてたも。なんぼ先へ行かんしても旅籠屋は皆ひとつ。同じねを啼く鶯の、春はござれ伊勢衆ではないか。」とあって、融通の利かないものたえとして「石部金吉」といった。また、「石部金吉金兜」とさらに金兜まで付け加えて、何事にも心を迷わさない融通の利かない堅物のたとえで、良い意味でも、悪い意味でも用いられ、この



石部宿京側入り口付近

言葉が流布したことで石部の名が世に広まった。

もうひとつは、「桂川連理柵」である。京都の浄瑠璃作者菅專助作の世話物上・下2段からなる操り浄瑠璃で、安永5年(1776)10月に、大坂北堀江一の側座で初演され、44日間の打通しで大当たりした。当時「石部よいとこ宿場がござる お半長右衛門かりの宿」と俗謡に詠まれたように「お半長右衛門」として世に知られた。

題材となったのは、享保年間(1716〜36)に、京都の桂川で男女の心中事件とも、また、お半という娘が長右衛門に連れられて大坂へ出向く途中での溺死事件であるともいわれている。こうしたふたつの説のうち、後者の説をもとに浄瑠璃話として仕立てられたのが「桂川連理柵」である。

その内容は、40歳前の京都の呉服商の長右衛門と、幼いころから長右衛門に恋心を抱いていた14歳の信濃屋の娘お半の恋物語。遠州から商用の帰り、長右衛門は石部宿に投宿する。お半も、丁稚の長吉と乳母とともに伊勢へ詣で、その帰り道に石部宿で宿をとったところ、奇遇にも長右衛門と同宿することとなった。お半は丁稚の長吉に言い寄られ、隣室で泊まる長右衛門のもとへ逃れ、

の詮議なども加わり、長右衛門は生きていては申し訳が立たないと、お半とともに桂川に身を投げるといっている。

浄瑠璃の上演で名を馳せたことにより、石部宿を描く浮世絵の題材としてもお半長右衛門が取り上げられる。歌川国芳の描く「東海道五十三對」の石部では、お半の姿が描かれ、詞書に「いせもとより ならふ枕の二見瀉(裏)かたき(堅き)石部で とらる合宿」と、浄瑠璃と同じく、伊勢詣での帰りに、石部金吉ともいわれる律儀な石部の宿場で仲睦まじく枕を並べてしまったと詠まれている。また、歌川芳虎の「書画五拾三駅」でも「石部お半丁松」を描いている。その詞書には「憶曾勢州石部郵 梨花再満海裳頭 一夜暴風吹不定 落葩乱入桂川流」とあって、思い起こせば伊勢参宮と石部宿のこと。梨の花のように容姿端麗なお半の姿が満ちているが、一夜にして波風が立ち、花が落ちるように桂川へと身を投げたとある。

八杉淳

専攻は近世交通史。江戸時代の街道を歩きながら実践研究。現在、草津市立草津宿街通交流館長、兼史跡草津宿本陣館長。

まつもとしんいち
松本慎一

経理部

今年、親父の23回忌を迎えた。

最近は何とどの思い出を回想することが多い。内容は楽しいことばかりだ。左官業の手伝いやキャッチボール、夏の暑い夜に涼むためドライブに行ったこと。回想する反面、死別したことを現実のことと捉えていない自分がいる。両親ともに兄弟が多かったからだろう、冠婚葬祭にはよく参加していた。葬に関して今まで接してきたが、どうも僕の思考が幼いせいなのか、それとも現実逃避なのか。この世とあの世の区別がつかず、親父がひよっこり現れることを想像する。それが22年前から今までずっと続いている。

親父の背中

21年前に僕にも子どもができ、いろんな場面ですべきかを迷った時には親父のことを思い出して行動することになっている。これが心の中で生きているのだと解釈するようにした。そして彼の背中をこれからも追いつけ、自身も親父として恥ずかしくないよう、精進していくことだろう。

先日、数年ぶりに会った親戚の叔父から「頭の剃り込み方が、親父そっくりだ！」と言われた。正面から見るとそっくりな容姿のようだ。だがまだまだ及ばないことばかりである。今日も己を磨いていこうと思う。

ふるさと絵屏風(記憶絵)でつながる未来《その6》

地域の再発見・再編集を目指して

いけだのりこ
池田典子

本誌編集人

かだゆきこ
嘉田由紀子

監修 環境社会学者、前滋賀県知事



作業場所の「叶 匠壽庵寮」

地元の方々には下絵を度々見てもらい、位置確認や、この川のあたりでは牛を洗っていた、など新しい情報も書き込みながら、何とか3月から本紙への描き込みを始めることができた。まずは横1600×縦2000mmの紙2枚に、ドーサ引きという滲み止めの加工を表具屋さんにお願する。そして下絵の時と同じように、ペースとなるマス目を引いていくのだが、2枚を合わせて1枚の屏風絵として表現するので、ズレが生じないように下絵の時以上に慎重に鉛筆を転がしていく。こんな風に大きな紙に線を描くのは何十年ぶりになるだろうか。鉛筆の

粉で手を真っ黒にしながら、しかし紙は汚さないように。そんな些細な、恐らく小学生の頃の懐かしい感覚の中で、1つひとつ作業を進めていく。

今回の記憶絵の特徴は、私たち企業と、龍門の方々との協働で進めていることである。この手法は、地域の歴史や記憶を保存するだけではなく、その過程で気付いた恵みを皆で語り継ぎながら未来を考えるきっかけになるのではないかと感じているということの本誌33号でも記した。記憶絵がコミュニケーションツールとなり、老若男女問わず多くの人に関わってもらい、少しでも地域



自治会長 森正三さん

昔雨乞いをしたべんずり淵がある(32号参照)。その近くまで若い男性陣は車道から5mほど下にある川辺に降りていった。現在は道拡張の工事をしていて、淵は車で走るだけでは見つけることができないが、歩いて川を見ているととても澄んでいて、魚が泳ぐのも見える。こんな自然豊かな土地で菓子づくりをしている、そして暮らしている、と改めて少しでも若い社員に感じてもらえたのではないだろうか。

最後は、西龍門地域に残る茶摘み前のお茶畑。高台から龍門を望む景色は美しい。午前中だけであったが、1万2千歩ほど歩いた心地よい疲労感と頬に当たる初夏



龍門地域の方々と

の活性化につながるようにしたいと考えている。そんなことから本描き作業は、数年前に東龍門にある空き家を買って一軒家で行うことにした。文字通り地域に入り込んでの取り組みである。1階の2間続きの

和室に机を運び、大きな紙を広げての作業。昔ながらの蛍光灯だけでは暗く、新たに電気を取り付けてもらい、エアコンのない夏場には移動式のスポットクーラーと業務用の扇風機で涼をとる。換気のために窓を開け、蚊取り線香を焚く。そんな工夫をしながら指導いただいている河崎さんと龍門の絵の先生、半田さんと月2〜3回集まり、下絵よりも丁寧に描いていった。その時、住民の方も立ち寄って差し入れてくれる。そして、絵を見て昔の話をしながら、またこの作業場となっている家に住まれていた方の話も聞きながら過ごす時間。こんなことがなければ耳にする機会もなかっただろう。

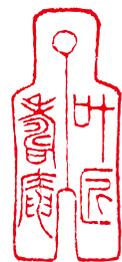
さて、この家の2階は叶匠壽庵寮となっており、入社して間もない若手男性社員が住む。私は彼らにも地域に興味を持ってもらうべく、町歩きに誘った。

案内人は西龍門に住む西勝太郎さん(77歳)。4月末に近いこの日は、天気も良く散歩日和でもあった。絵に落とすため、山の形、どんな木が多くあったか、家の様子はどうであったか、机上での聞き取りとは違い、現地を巡りながらであったので、より具体的にイメージすることができた。西龍門と東龍門の間を流れる大石川には、

の風。この感覚をしっかりと心に刻んでおきたいと感じた。

こうした町歩きなども挟みながら、本描き作業は進んでいった。7月中には色塗りに入りたいと考え、少しでも前へ。地元の皆さんの協力もあって、7月25日に最初の着色を行った。今年度の龍門自治会長 森正三さんはいつも気にかけて参加してくださっている。この活動を深めようと案もいたたく。ここで育った大学生の若者も興味を持ってお父さんと一緒に参加してくれた。記憶絵がきっかけとなり、こうしたつながりが生まれてきたことは、素直に嬉しい。

2023年度には寿長生の郷の裏手に新名神大津スマートインターチェンジ、サービスエリア(仮称)が開設される。大津市南部近隣地域の活性化につながるため、様々な団体が集まって地域資源を発掘しているところである。この活動と相まって、龍門の魅力を引き出したい。SDGでも掲げられている「目標13 住み続けられるまちづくりを」。これを意識して始めたことではないのだが、まちとその地にある企業が一体となって発展を考えることは、地域の価値を再編集する力がお互いに生まれると信じている。



地上の稲を結実させる稲妻（夫）。それは、豊穰をもた
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。叶匠農人は「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1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。



秋から冬にかけては、たく
さんの農産物が収穫の時を
迎えます。私たちも菓子づ
くりの原料として、大切に
使わせていただいています。
今回は、栗・柿・柚子・小
豆の素材の良さをできるだ
けそのまま活かしてみまし
た。枯松葉に見立てた砂糖
菓子もお気に入りアン
ティークグラスで、珈琲と
共に設えました。障子から
光が差し込む土間に洋テ
ブルや器が意外に合う。古
物でも確かな技が込められ
た用の美というのではし
ょうか。会話も弾む楽しいひと
ときになりました。

叶匠農夫