

広報誌「うめ」

烏梅

2026年夏 Vol.48

叶匠壽庵





花をできるだけ沢山咲かせるため、剪定は落花した後にを行う

小梅

寿長生の郷には700本以上の梅があり、紅梅などの観賞用もあるが主力は城州白という大玉の品種である。毎年8〜10tの収量があり、これに欠かせない存在が小梅である。

梅の多くは同じ品種の花粉では結実しないので（これを自家不和合性という）違う品種の花粉が必要になるのだ。そこで花粉が多く、城州白との相性が良い小梅を梅林に点在させてある。梅に限らず、植物はこうして遺伝的多様性を高めて環境の変化に適応する戦略を持っている。

ここで疑問に感じる人のために補足すると、馬とロバを掛け合わせた動物がラバになるのなら小梅×城州白の実は何なのか？ということ。それは間違いなく城州白である。城州白の樹に生ればそれは城州白なのである。ただ種は小梅との交雑なのでどんな樹でどんな実が生るのかはわからない。

むらかみまなぶ
村上 学
叶匠壽庵グループ芝田果匠

近江の台所《その45》

Omi-Jofu ふきん

さかいあやこ
酒井綾子

商品部

経済産業省の指定する伝統工芸品が、滋賀県には信楽焼、彦根仏壇、近江上布の三品がある。日常に使われるもの、製造工程の大部分が手作業であることなどの要件を満たし、伝統法に基づいて指定される。今回取り上げるのは滋賀県湖東地域の愛知郡周辺で受け継がれている麻織物「近江上布」。600年続く技、未来を知りたくなった。

江戸期には湖東地域で良質な麻の生産が盛んになる。中山道の高宮宿が集積地であったことから「高宮布」と呼ばれ、彦根藩の幕府への献上品、また、近江商人の



Omi-Jofu ふきん
写真提供：近江上布伝統産業会館

商品、街道を行き交う人のお土産として全国各地に広がった。明治に入ると拠点为爱知郡や神崎郡へと移り、近代化に伴う技術革新や生産組織の確立を経て、昭和52年「近江上布」として伝統工芸品に指定された。

取材は2月中旬、大雪が降った後の青空が一面に広がるその日、近江上布の普及に尽力されている近江上布伝統産業会館へ向かった。到着すると町文化財に指定された旧愛知郡役所で愛知郡愛荘町のシンボリック存在の建物が出迎えてくれた。中に入ると優しい雰囲気

担当の今若さん、職人歴10年の山口さんにお話を聞くことができた。

近江上布とは室町時代の技術をほぼ受け継ぐ「生平」と近江特有といわれる染色技術を使った「緋」の2種の織り方から成る。生平は緯糸に大麻の手績糸を使って地機で織ることが必須。実際に手績みの作業を見せてもらった。大麻の茎の靱皮を剥がして乾燥させた繊維を割き、その割いた繊維の先と根を合わせて指先で繕いをかけていく。山口さんは簡単に糸にしていくが職人の成せる技。1日で10グラムの糸しかできない根気のいる作業だ。次に紹介するのが緋。特徴は経糸の染色技法が「櫛押捺染」、緯糸の染色技法が「型紙捺染」で高機で織る際には手作業で耳合わせをし緋の柄を合わすことが求められる。国の伝統的工芸品の証である伝統マークを付けるためには指定された工程をすべて行う必要がある。

手作業のため高価な近江上布とは差別化させるべく立ち上げたのが、機械織りで新たな技術やデザイン性を兼ね備えた近江上布伝統産業会館のオリジナルブランド「Oni-Jofu」。伝統を守りながらも今の暮らしに合わせた商品が魅力的だ。中でも取材前から気になったのが「リ」である。さらに使用するのは織元で生地を織る際にどうしても出てしまう半端な糸。SDGsの観点からも注目できる逸品だ。ふきんひとつとっても女性だからこそその気配りがある。少し大きめなリネンふきんは吊るして干せるようにループ付にし、カラフルな糸を使うこと



上 手積み作業
昭和初期のシャトル織機
写真提供：近江上布伝統産業会館

近江上布伝統産業会館
●住所 〒529-1331
滋賀県愛知郡愛荘町
愛知川32-2
●電話番号 0749-42-3246
●ホームページ
<https://omi-jofu.com>

ネンふきん」である。

植物として麻の種類は多いが、麻織物の代表的なものとしては「大麻(ヘンプ)」「苧麻(ラミー)」「亜麻(リネン)」の3種類である。日本では古くから麻といえば大麻を指し、縄文人も使っていたことが発掘から明らかだ。また神社の鈴緒や相撲で横綱が締める綱に使うなど、穢れを扱う役割を果たすことから神事には欠かせない素材である。苧麻は日本古来の麻で「からむし」とも呼ばれ、天然素材の中で最も涼しく、蒸し暑い日本の夏には最適な繊維と言える。最後は亜麻。欧州原産で明治中期から普及し、現在では最も一般的で年中着用する衣料として人気である。

今回紹介するふきんは昭和の時代に使用されていた古い型の動力織機であるシャトル織機を使い製造されている。現在製織の主流は高速織機であるが、シャトル織機は1日稼働しても10〜15メートル程しか織れないため、シャトル織機ならではの独特の風合いが生まれる。また反物のように耳ができるので端を縫わずに済み、水分がたまらず乾きも良い。清潔に使えるのが台所用品としては最適に違いない。リネンの持つしなやかさもまた強みで選ぶ楽しさも活かせるに違いない。ちなみに取材後に購入したループ付リネンふきんは我が家では大活躍。他にもアームカバーなど豊富な種類を取り揃えている。

2025年は様々な形で近江上布が発信された年だった。第79回国民スポーツ大会では開催地・滋賀県の魅力を伝えるべく表彰状の背景には近江上布が使用され、輝く琵琶湖の湖面を表現した。また大阪・関西万博では関西パビリオンの横で機織り体験を実施。多くの方が麻の織物の良さを見て知って手に取って感じたことだろう。

山口さんは近江上布伝統産業会館が平成26年度から始めた近江上布の後継者育成事業「織り人プロジェクト」の一期生で、今や即戦力として欠かせない方である。『好きこそ物の上手なれ』織物がしたいと始めて今や近江上布の伝統工芸士になるべく研鑽を積んでいるその姿は同世代の誇りである。

伝統工芸士は12年の経験年数を経て、国が実施する認定試験に合格しないと資格を得ることはできないが、山口さんが職人の中の職人になる日も遠い未来ではないと感じた。

あの子のあんなみつ

鞍橋妙子
主婦

忘れられない幸せな味がある。2年前、ふる里である青森の友と東京に住んでいる私が、お互いの中間地点である仙台駅で1年振りの再会をした時のこと。残暑の残る暑い日に再会し、カフェ、ランチ、ウインドーショッピングをし、その間も止めどなくおしゃべりは続き、尽きることはなかった。仙台駅の屋上に移動し、別れる夕刻までの時間を過ごすことにした。孫の運動会でたまたま娘と会い、明日仙台で友と逢うことを話すと土産にとあんなみつを2つ持たせてくれた。屋上のベンチに座りそのあんなみつを食べ始めた途端、突如雷が鳴り響きゲリラ豪雨が発生した。慌てて庇を探しベンチを動かして濡れながらもかし、あんなみつを食べることは止めなかった。寒天、羊羹、くず餅、白玉、求肥、くるみ、クコの実、あんなこ、黒蜜と味の変化が飽きる事はなく、また上品な甘さで機関銃のように続く2人のお喋りにも負けないバリエーション豊かな美味しさの魔力に、空の雷鳴もいつの間にか鳴り止み、「美味しいね。美味しいね。」と夢中になって完食をしていた。

2年経った今では1日中おしゃべりした内容は忘れていくけれど、濡れながら食べたあの子のあんなみつの美味しさを忘れることはなく、今も雷鳴の音と共に鮮明に蘇る。人生の幸せはとてシンプルで何気ない出来事が大きな喜びをもたらす。この先、またそんな幸せな美味しさと出逢いたい。

くらはしたえこ

1950年、青森市に生まれる。

現在は東京在住で、紙袋や包装紙を使って季節感あふれる封筒を手づくりし、手紙を書くなど交流の絆を繋いでいる。思いが伝わる喜びが嬉しく趣味としている。

※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1》

瀬田キャンパス
湖国に広がる学びの森

かわむらゆきひこ

河村由紀彦

龍谷大学瀬田キャンパス推進室 部長

進取と伝統―滋賀に根ざした「進化するキャンパス」

龍谷大学は1639年(寛永16年)、僧侶の養成機関として創設された学寮を起源とし、浄土真宗本願寺派を母体とする日本最古の大学の一つである。

滋賀県大津市の南西部に位置する瀬田キャンパスは、大学創立350周年記念事業の一環として、滋賀県と大津市の誘致を受け、1989年、大宮(京都市下京区)、深草(同伏見区)に次ぐ第三のキャンパスとして誕生した。滋賀県初、そして日本の仏教系大学としても初となる自然科学系学部を擁する私立総合大学である。



その後も時代の要請に応じて学部再編を重ね、1996年国際文化学部新設、2003年理工学部を増設、2015年国際文化学部の改組移転をうけ全国で35年ぶりとなる農学部を新設、2020年理工学部を先端理工学部へと改組、2025年には社会学部の深草移転を機にキャンパスブランディング構想に基づく再編整備を進め、約5000名が学ぶ自然科学系教育研究の一大拠点として常に進化を続けている。

自然共生—自然と最先端の調和

瀬田キャンパスは緑豊かな瀬田丘陵にあり、隣接する約38haの広大な里山林「龍谷の森」は、日本の大学でも他に類を見ない豊かな自然環境を有する森だ。当初、学生数の増加に伴うキャンパスの拡張整備を目的に購入したこの土地は、かつてはこの地域の生活を支える自然の恵み豊かな里山であった。購入時に実施した環境アセスメントにおいて当時絶滅危惧種に指定されていたオオタカの生息が確認されたことを契機に開発を中止、現在に至るまで教育研究と里山保全活動の場として活用を続けてきた。その取り組みが高く評価され、生物多様性の保全が図られている区域として2024年には関西の私立大学で初めて環境省の「自然共生サイト」に認定され、本学のネイチャーポジティブを象徴する存在となっている。

施設面では、自然科学系学部にあふさわしい最先端の教育研究設備を中心に、地域にも開放する図書館、滋賀県産「びわ湖材」の使用により、カーボンニュートラルを体現するウッドデッキ「Green Deck」、[Sky Deck]などを備えている。また、1885年(明治18年)に建設された大阪南警察署を移築した礼拝施設「樹心

未来に向けて—地域社会との連携と共創

開学当初から瀬田キャンパスは地域との連携を重視してきた。1991年に開設した「龍谷エクステンションセンター」は、産官学連携の先駆けであり、企業や団体との共同研究、創業支援や公開講座、子供実験教室などの生涯学習の拠点として活動を続けている。また県内外の自治体と、地域の発展や人材育成などにも取り組んできた。さらに、毎年8月の終わりに開催される「夕照コンサート」は、滋賀県の小、中、高等学校の吹奏楽部と、全国大学No.1を誇る龍谷大学吹奏楽部との共演で30年以上続く地域イベントであり夏を彩る風物詩となっている。



上：登録有形文化財で礼拝施設の「樹心館」
下：びわ湖材を使用した「Green Deck」



瀬田丘陵に佇むキャンパス全景

館」は、現存する数少ない擬洋風建築で登録有形文化財にも指定され、異彩を放っている。このほか野球場、テニスコート、全天候型施設「SETA DOME」などのスポーツ施設も充実している。

本学は2039年、創立400周年を迎える。これからの予測困難な時代を見据え、未来を志向し推進している長期計画「龍谷大学基本構想400」は、「誰一人取り残さない」という理念のもと国連が定めたSDGsを、建学の精神である浄土真宗や仏教的な価値観の視点から捉え直し、「撰取不捨」の理念を実践する独自の仏教SDGsを掲げる。「自省利他」をその行動哲学とし、経済成長だけでなく、「いのち」「関係性」「心の在り方」を重視し、持続可能な社会の実現に向かう。その具現化の一つとして、全国の大学に先駆けて「カーボンニュートラル宣言」「ネイチャーポジティブ宣言」を發出し、キャンパスで使用するすべての電力を100%再生可能エネルギー化するなどの取り組みを進めている。

瀬田キャンパスは2027年「びわ湖大津キャンパス」に名称を変更し、新たに環境サステナビリティ学部と情報学部を開設する。この学びの森で、様々な社会課題の解決と新たな価値創造を推進する、地域に根ざした大学としてあり続けたい。

河村由紀彦

兵庫県出身 滋賀県大津市在住。1988年龍谷大学入職。研究部、教学企画部、教学部、龍谷ミュージアム、瀬田事務部等で管理職を歴任し現職。

こだわり

つじこたつや 辻子竜也

生産部

滋賀県大津市大石。雄大な瀬田川の流れと緑深い山々に囲まれたこの町は、私が生まれ育った故郷である。今、私が日々を過ごす寿長生の郷は、この慣れ親しんだ風景の中に溶け込むようにして存在している。

私と叶匠壽庵の出会い、今から20数年前にまで遡る。小学3年生の遠足でこの郷を訪れた時のことだ。広大な梅林の中でいただいた、赤く淡い色の「標野」と爽やかな梅ジュースを口にした瞬間のあの鮮烈な喜びは昨日のこのように覚えている。この15年後、導かれるよう叶匠壽庵に入社することになる。

生産部に配属され、最初に任されたのが餡炊きだった。代表銘菓「あも」には、全国の小豆流通量のうちわずかだと思う。「いつ、どこで食べても同じ」という安心感を提供するそれは、現代社会における立派な技術の結晶だ。しかし、私はそれがすべて良いとは思わない。

【匠壽庵 菓子心得】

- 一、特級の原材料を素直に
- 一、おいしく体にいい味を実直に
- 一、シンプルな日本の形で正直に

生産部では、毎朝この心得を唱和する。もちろん、添加物を減らせば賞味期限は短くなり、管理も難しくなる。効率を求めるなら不自由極まりない選択だ。しかし、お客様が一口食べた瞬間に美味しいと心から喜んでくださるのは、その素材の良さを最大限に引き出したベストな状態のお菓子ではないだろうか。

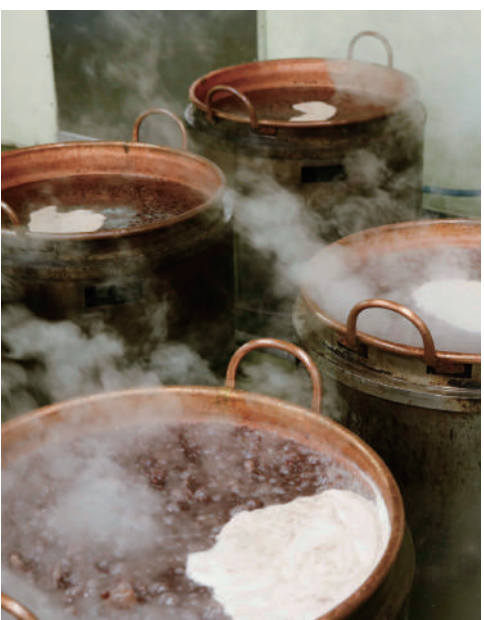
夏の人気商品である「水羊羹」もまた、この菓子心得のこだわりから生まれる。天然糸寒天にこだわり、取引先にお願ひして自社オリジナルのものを使用している。寒冷地で海藻を煮出し、凍らせ、天日で乾燥させる。この凍結と融解を繰り返す伝統製法だけが、独特の粘りと濁りのない透明感、そして容器から出した時に美しく角が立つ凜とした姿を与えてくれる。口に運べば驚くほ

1%にも満たないという希少な丹波大納言小豆が使われる。大粒で皮が薄く、煮崩れしにくい。しかし、その素晴らしい素材を活かすも殺すも、火の前に立つ職人に委ねられている。かつて上司に言われた「小豆の声を聞け」という言葉の意味を、私は釜の前で知った。

炊き始め、たつぷりの水分を含んだ状態では、軽やかで高い「しゅわしゅわ」という音が響く。火が通り、水分が馴染んでくる中間地点では、力強い「ぐつぐつ」と変わる。そして仕上げの時。水分が飛び、餡に粘りとツヤが生まれる頃、泡が弾ける音は重く低くなり、「ぼてぼて」という鈍い響きになる。人によって表現は違うかもしれないが、私にはそれが小豆の「声」として聞こえた。その声を聞き分け、釜の中にへらを入れるタイミングを計る。一釜ずつ、豆の粒を潰さないよう丁寧にかつ力強く。小豆本来の豊かな風味を引き出す。これぞ職人技であり、仕込みの花形と呼べる仕事だと私は思う。現代において、和菓子は非常に身近なものになったと感じる。コンビニエンスストアに行けば、年中変わらぬ品質で、安価で日持ちのする大福や団子が並んでいる。それを可能にしているのは、高度な機械技術や添加調整

ど滑らかで、すっと喉を通る。この贅沢な食感、手間を惜しまない伝統の技があつてこそ実現するものだ。

どの和菓子屋にも、それぞれに譲れないこだわりがあるだろう。しかし、現代の技術進化は、多くのこだわりを簡単にまねできるものもある。時代に逆行することは、確かに不自由であり、時に非効率だと思ふ。それでも、私はこの大石の里山で、自分たちにしか作ることのできない唯一無二のお菓子を追求し続けたい。



今も昔も

第一営業部 京都茶室棟 田中優果

兄が結婚した。スポーツが得意で、成績も良く、爽やかな性格でいつも友達に囲まれている、3歳年上の自慢の兄。漫画から出てきたような人だった。バスケットも水泳も、始めた理由は兄が先にやっていたからだ。なんでも器用にこなす兄は、私の憧れだった。

ある時、兄は学校に行けなくなつた。好きだったスポーツをやめ、友達とも会わなくなり、自室から出ることをやめた。食事を共にしなくなって、テレビを隣で観なくなつて、顔を見せてくれなくなつて、声を聞かせてくれなくなつて、どれだけの月日が経つただろう。あの頃、母は毎日泣いていた。送り迎えをしてくれる車の中で母を慰める日々に私ももう限界だと思ふことが幾度もあつた。

それを打開したのも兄自身だった。いつの間にか高卒認定を取り、大学に合格していたのだ。卒業後も順調に働き続けていることを奇跡のように思っていたから、結婚すると言われた日には家族で大騒ぎしてしまつた。コンビニに行つただけで泣いて喜んでいたら嘘みたいだ。

兄の苦しみを私は知らない。いつか話してくれるだろうか。話してくれなくても、伝えたいことがたくさんある。兄の結婚報告が人生で一番嬉しかったこと、兄の幸せをいつでも願っていること、兄のことが変わらなかつたこと。心が底まで沈むと人は変わる。幼い私が追いかけた、キラキラした兄はもういない。しかし今の兄は静かで強い。苦境を乗り越えた兄のことを心から尊敬している。何がどれだけ変わつても、今も昔も兄は私の自慢の兄なのだ。

今こそ伝えたい近江の文化財の魅力《その5》

天下の奇祭 芋くらべ祭り

やだなおき
矢田直樹

帝塚山大学准教授



神に供えられる神饌の数々。中央下と左右の重箱に入れられているのが御鯉

皆さんのお住まいの地域ではどのような祭りが行われているだろうか？ 長浜や大津の曳山祭、近江八幡の左義長祭は規模も大きく全国的にも有名である。草津市や栗東市、守山市、甲賀市、東近江市、竜王町の各地で継承されているサンヤレ踊りやケンケト祭り長刀振りやユネスコ無形文化遺産「風流踊」に登録されているのでご存じの方もおられると思う。

こうした有名どころの祭りに限らず、氏神の祭りや山の神、太鼓踊り、地藏盆、お寺の行事など県内各地

域で個性豊かな祭りが季節に応じて種類や規模もさまざまに行われており、近江は祭りの宝庫といつてもよい。今回は近江選りすぐりの祭りをご紹介します。国の重要無形民俗文化財「近江中山の芋くらべ祭り」である。全国的に見ても類例がない唯一無二の祭りである。

芋くらべ祭りは、毎年九月第一日曜日、蒲生郡日野町中山で行われる。中山集落の東谷と西谷の2つの地区の人々が栽培している里芋のうち最も丈の長いものを両地区の境にある野神山に運び上げ、特設の祭場で



芋打ち。三番尉が芋石の上で互いのジョウジャクを合わせ口上を述べる

儀礼的にその長さを競いあう行事で、東谷が勝てば不作、西谷が勝てば豊作とされ、作況を占う祭りである。と言ってしまえば簡単だが、見どころ満載、謎に満ちた祭りであり、古くから民俗学や文化人類学といった研究者から視ても思索を誘う祭りとして知られている。

この祭りは山若(やまわか)と山子(やまこ)と呼ばれる若者が中心となる。山若は、東谷、西谷それぞれ一番尉(いちばんじやう)という年長者から順番に七番尉まで青年が務め、この祭りの主役となる。山子は、東西とも八歳以上十四歳までの男子が務める。山子の大きな仕事には祭りの前に野神山の祭場の整備作業があり、祭り当日は緋の着物を着て参加する。

また両地区の家々では、あらかじめこの祭りに向けてトウノイモという古より当地に伝わる里芋を栽培しておき、祭り当日の早朝にこれぞという芋を掘り起こし孟宗竹(もうそうだけ)へとくりつける。その他にも神饌(しんけん)として、鯉(こい)の形をした御饌(みけ)、白餅(しろもち)ともいう伏兎(ぶと)、ズイキの酢(す)のもの、センバ、大角豆(おほかくまめ)を味つけした煮物(にもの)などがあり、どれも独特なものである。特に御饌(みけ)は、米粉(こむぎ)を練(ね)って蒸(む)し白(しろ)で搗(た)き、木型(きがた)に押し形(かた)作り、葉鶏頭(はげいとう)の紅汁(べにじゆ)で着色(しき)したもので、各家(ごけ)の個性(こせい)豊かな御饌(みけ)が供(た)えられる。

祭り当日の昼過ぎ、氏神(うぢがみ)の熊野神社(くまのじん)に集まり、山若(やまわか)は竹(たけ)に付けられた芋(いも)を担(か)ぎ、東西(とうざい)がそれぞれ決(き)まった道(みち)を通(と)り、野神山(ののじん)の頂上(ていじやう)にある祭場(まつりば)に向(む)かう。

東西(とうざい)の境界部(けいがいぶ)にある野神山(ののじん)の祭場(まつりば)は、周囲(まわり)を竹垣(たけがき)で囲(こ)い、地面(じめん)には石(いし)が敷(し)き詰め(め)られている。一見(いちけん)してここが神聖(しんせい)な空間(くわん)であることがわかる。敷(し)き石(いし)は、毎年(まいとし)祭り前(まつりまへ)に一石(いし)ずつめくりきれいに洗(あら)い、並(なら)べ直(なお)される。祭場(まつりば)の東西(とうざい)の境目(けいめ)には芋石(いもいし)が据(た)えられ、この石(いし)を基準(きせん)に東西(とうざい)の山若(やまわか)や山子(やまこ)が所定(じやうてい)の場所(ばしょ)に着(つ)くと祭り(まつり)が始(はじ)まる。儀式(ぎし)は、神(かみ)に対して神饌(しんけん)を供(た)して酒式(しゆしき)を行(な)い、その後(のち)、山若(やまわか)の酒式(しゆしき)となる。二番尉(にばんじやう)の発声(はつせい)で、相手方(あいてがた)の二番尉(にばんじやう)の確認(かくにん)をとり、東西(とうざい)各々(ごご)が個別(こくべ)に伝言(でんごん)する形式(けいしき)で進(すす)行(こう)される。酒式(しゆしき)が終(お)わると、東西(とうざい)の山子(やまこ)が勝(か)ち負け(まけ)を付(つ)けない儀礼(ぎれい)的な角力(すまづ)を取る。三番(さんぱん)の角力(すまづ)が終(お)わると、いよいよ芋(いも)の長さ(ながさ)を競(ま)う「芋打ち(いもうち)」と称(な)する儀式(ぎし)が始(はじ)まる。山若(やまわか)がそれ(それ)ぞれ(ぞれ)の芋(いも)を出(だ)し、東西(とうざい)が竹(たけ)の先端(せんぽん)を芋石(いもいし)に合(あ)わせ、三番尉(さんぱんじやう)がジョウジャク(じやうじゃく)と呼ば(よ)ばれる檜(ひ)の枝(えだ)を半(はん)分に割(わ)った定規(ていぎ)を手(て)にし、踊(おど)るよう(よう)にしてそれ(それ)ぞれ(ぞれ)の芋(いも)の長さ(ながさ)を測(はか)っていく。測(はか)り終(お)えると、双方(ふたう)の三番尉(さんぱんじやう)が自(みづか)己(か)の芋(いも)の方(かた)が長(なが)かっ(た)と独特(とくとく)の口上(くちがし)を述(の)べあう。それ(それ)では再(また)度(ど)測(はか)るよう(よう)にと二番尉(にばんじやう)が述(の)べ、三番尉(さんぱんじやう)は同(おな)様に(に)ジョウジャク(じやうじゃく)を当(あた)えて芋打ち(いもうち)を行(な)う。ど(ど)ちら(ちら)か(か)が負(ま)けを認(め)、三番尉(さんぱんじやう)が負(ま)けの口上(くちがし)を述(の)べるま(ま)で何(なに)度も繰(くり)返(か)し芋打ち(いもうち)を行(な)う。双(ふ)方(かた)負(ま)けを認(め)ず暗(く)くなるま(ま)で芋打ち(いもうち)が行(な)われたこと(こと)もある(ある)とい(い)う。勝(か)ち負け(まけ)が決(き)すると東西(とうざい)の芋(いも)を交(か)換(かん)し、一(いっ)堂(どう)で神(かみ)を拜(を)した後(のち)、芋(いも)を担(か)いでそれ(それ)ぞれ(ぞれ)の道(みち)に分(わか)れて野神山(ののじん)を降(くだ)る。

独特(とくとく)な祭場(まつりば)や美(うつく)しい神饌(しんけん)の数(かず)、特徴(とくごう)ある所作(所作)と口上(くちがし)による厳肅(げんじゆ)な儀式(ぎし)、そしてな(な)ぜ競(ま)い合(あ)うもの(もの)が芋(いも)なのか(か)、な(な)ぜ? (なぜ?) がいろいろ(いろいろ)で興味(きょうみ)の尽(つ)きること(こと)がない。「百(ひゃく)聞(もん)は一見(いちけん)にしか(しか)ず」(ぜ)び現(げん)地(ち)に出(だ)かけ(け)ご自(みづか)己(か)の五感(ごかん)で体(てい)感(かん)し、この祭り(まつり)の謎(め)解(かい)きに挑(も)戦(せん)してほ(ほ)しい。

矢田直樹

滋賀県文化財保護課に長年勤務し、民俗文化財、無形文化財の保護に従事。県内各地の祭りの調査や保護を担当した。現在、帝塚山大学准教授。



地上の稲を結実させる稲妻（夫）。それは、豊穰をもたせざるものでもありません。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。

写真撮影 谷口菜穂子



昨年の秋に寿長生の郷で収穫した柚子の実を、夏のデザートに使用しようと思いついておきました。この時季に柚子を食べられるのが面白く、お出ししたお客様にも驚きとともに喜んでいただけました。この柚子、高知県の北川村から移植していただいて、皆で大切に育てているものです。冬至の時季に振る舞うのも喜ばれますが、サプライズな季節はずれの産物も話したいのひとときとなります。柚子ゼリー、小豆豆腐、トマト豆腐にしました。

叶匠 壽庵

編集 候記

—— 近江上布を身に纏う ——

記 池田典子

寿長生の郷に吹く風も次第に夏
めいてまいりました。近年の記録
的な暑さでどうしても着物を着る
ことに躊躇するのですが、今回取
り上げた「近江上布」が箆箆に眠っ
ていることを思い出し、袖を通す
ことに。すべての工程において、手
作業と自然環境が密接に関わって
いるという背景や歴史を感じる一枚
と改めてもつと活躍の場を作らねば
と感じた次第です。

さて、今号からは新たに滋賀県
が設立された「しがネイチャーボジ
ティブネットワーク」で繋がった龍谷
大学の皆さまに仏教の視点からの

自然やその取り組みについて執筆
いただきました。環境省のウエブサイ
トによると地球上の種の絶滅速度
が、恐竜が絶滅したときよりもは
るかに速いスピードで進んでいるそ
う。私たちの暮らしは、生物多様
性からの恵みで成り立っていること
を、また違った角度でご紹介して
まいります。

昭和30年代頃までは、身近に
あったであろうエネルギー資源や旬
の食材。昔の暮らしに戻ることはで
きませんが、まだ残る授かり物に
注目して、これからの未来を見据
えていきたいと思えます。

絵

かわもとまりこ
作家 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。



表紙絵 「清夏小景」
せいかしょうけい

酷暑のさなか、露草の澄んだ縹色(はなだいろ)
と水引草の華やかな朱色が、軽やかに響き合
います。慎ましくも遅しく、瑞々しい野辺の一景
は、心に爽やかな潤いを湛えてくれます。

題

うめ
タイトル 『烏梅』

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)

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、叶匠寿庵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。

定期購読
お申し込み
フォーム



叶匠寿庵
公式HP



『烏梅』第48号 2026年夏
発行日 2026年6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
酒井綾子
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
(土日祝休業)
FAX 077-546-3133
HP <https://kanou.com>