



広報誌「うめ」

# 烏梅

2025年夏 Vol.46

叶匠壽庵





物件を確かめる探索蜂 2023年4月

### 分蜂

分蜂。一般の方には聞きなれない言葉かと思う。これはミツバチの引っ越しであり、分家のようなもの。私たちが春に引っ越しシーズンを迎えるように彼らの引っ越しも春から始まる。

ここ寿長生の郷でも3月から6月のあいだ盛んに分蜂が行われ、空に数千匹のミツバチが飛び交う。ただ人と違うのは、子である新女王は巣に残り、親の先代女王が仲間の半分を連れて新天地へ旅立つということ。入居先はどこかの大樹の洞だろうか？良い場所がなければ市街や人家に迷い込んでしまうかもしれない。そんなことにならないように空の巣箱をいくつも設置して入居を待つ。

やがて物件探しの探索蜂がやって来て何度も出入りし新居を見定めている。場所、日当たり、広さ、何を決め手に選んでくれるのだろうか。そして何件入居が決まるだろうか。

むらかみまなぶ  
村上 学  
叶匠壽庵グループ芝田果徑

### 近江の台所《その43》

## クラフトビール醸造所 近江麦酒

おうみばくしゅ

## 関野芽衣

せきのめい  
総務部秘書広報課

ある夏1本のクラフトビールに出会った。「糀エール」という麹菌を使用したエールビールである。日頃からお酒を嗜むもののビールはそれほど飲まない私だが、糀エールは華やかな香りと麴の旨みのバランスが絶妙で、その飲みやすさ・美味しさに驚いた。手掛けているのは大津市本堅田の醸造所「近江麦酒」。滋賀県の農作物や珍しい食材からクラフトビールをつくっているそう。取材するならば好きなものを。その想いで連絡した取材の依頼を、代表の山下友大さんは快く引き受けてくれた。



近江麦酒一番人気の「糀エール」

近年熱さを見せる日本のクラフトビール界。人気に比例して醸造所も年々増え国内ではその数約700にも上るが、滋賀県においてもその傾向は同じだ。今回訪れたのは琵琶湖に近い堅田のどかな住宅地。路地を進むと現れるウッド調の建物が、ピカピカのタンクやおしゃれな出で立ちに期待が高まる我々取材陣が店に足を踏み入れると、早速山下さんが出迎えてくれた。木の温かみが心地よい店内でまず目に留まったのは、一角にずらっと並べられた商品たち。ラベルを見ると、

使われている素材から名付けられたと思わしきものも。いちご、菜の花、栗きんとん、むべ：なんと鮎寿しまで。ちなみに一番人気の靴エールは、日本酒用米麴を製造する会社が鮎寿しのビールを紹介したテレビを見て、開発を持ち掛けてきてできたそう。ユニークかつ面白い素材を使うところが、近江麦酒の魅力のひとつなのだ。2018年の開店以降手掛けたものは100種類以上。今もほぼ毎月新作を出すため常に開発に追われて大変だと語る山下さんだが「結局は好きだからやっているんですよ」とビールづくりの原動力となる想いを言葉に乗せた。

そんな山下さん、実は工学部出身の元プログラマーという、ビールづくりとは程遠い経歴の持ち主。あるとき妻の静香さんが買ってきた「よなよなエール」を飲み、衝撃を受けた。「このおいしいものはなんだ!と」と飲み終えてからビールづくりについて検索したんです」と調べるうちに湧いてくる知識欲に突き動かされ、東京の講座に半年間通った。当初会社を立ち上げるつもりはなかったが、酒税法改正を機に製造免許の取得を目指すことに。急ピッチで職歴を作り、親切な大家さ

公開している。また工房見学や体験の受け入れ、講座の開催など、ビールづくりや経営のノウハウの発信にも力を入れている。商売をする会社というよりも研究所のような。ここの強みは「依頼してもらいやすい体制」だとか。小規模醸造所ならではの小回りの良さを活かして少量から作れること、気になる食材があれば何でも試せることから、OEMの窓口も広げているように仕組みを整えており、すでに企業や大学も利用している。滋賀の郷土食鮎寿しを使った「鮎BEE」シリーズも野洲市からの提案がきっかけで誕生しており、あらゆる素材をビールに活かす同店の強みが存分に発



醸造所に併設のビアカフェ「OSANPO」

近江麦酒  
●住所 〒520-0242  
滋賀県大津市本堅田3-24-37  
●電話番号 077-536-5222  
●営業時間 木・金・土 12:00～17:00



個性溢れるクラフトビール

んの協力によって賃貸の家を理想の店に改造。場所は地元大津市の中でもいくつか候補があったが堅田を選んだ。「人や地域、将来性などの理由でここにしました。やっぱりクラフトビールって地域性が出るんですよ」。実際頻繁に通う常連客は多く、醸造所巡りをする国内外の観光客も一定数来店しているらしい。なるほど、都会から近すぎず遠すぎずのこの場所が「ちょうどいい」のかと納得。

面白いもの・新しいことに挑戦し続ける近江麦酒。ビールの可能性を広げようと靴エールに漬けた唐揚げを開発したところそれが「第15回からあげグランプリ」で金賞を受賞。ビアカフェで提供し、レシピも揮された商品であった。途中、店内からガラス越しに眺められる工房を見学させてもらうことに。入った瞬間からビールの香りが漂う。発酵に使用する冷蔵庫は山下さんお手製、充填機もできれば手作りしたかった、と工学部ならではのものづくりに対する熱意が伺えた。普段は1人で作業をするという工房はこぢんまりとしていてさながら秘密基地だが、自由度が高いため様々な実験もしやすいという。

「誰よりもまず自分が美味しいと思えるビールを作り続けてきたので、その『自分好み』が今うちの個性になっていますね」。豊かなバリエーションの背景には、自身の「好き」とことん追求する姿勢があった。

山下さんの将来の展望は「ビールパークを作ること」。山の中に工場・レストラン・キャンプ場、畑や果樹園を開拓してそこで採れる食材からビールを作る体験型施設なんて面白そう、と大きな構想を語ってくれた。飽くなき好奇心とチャレンジ精神は、今後クラフトビールの枠を超えて更に滋賀の魅力を伝えてくれるに違いない。

## あくまき

廖娟慧  
主婦

初めて鹿児島島の銘菓「あくまき」を購入した。5月5日、端午の節句に地元の皆さんが自宅をよく作るお祝いの菓子らしい。

包んである孟宗竹の葉っぱを開いた時、何とも言えない香りが様々な思いを呼び起こした。まるで以前からこの食べ物を知っていたかのような感覚だった。一体これは何だろうか。タイムスリップしたかのように、子どもの時の台湾の「端午節（旧暦・5月5日）」に私を引き戻した。

台湾では端午節になると自宅ですぐちまきを作る。肉がたっぷりに入った肉ちまきの他に、「餛飩粽」というちまきと同じ形だが具が入っていないものも作る。初めて食べたあくまきは幼い時に食べた餛飩粽そのものだった。酷暑の夏に冷蔵庫で冷やし、蜂蜜をたらして食べるのが最高の幸せだった。あくまきには黒砂糖ときな粉をつける。両者の食べ方は違ってもち亡き祖母と私が大好きだった夏の至福の味なのだ。

この思いがけない出会いから、ふと能楽の「経政」にある一節を思い出した。「げにや一樹の蔭に宿り。一河の流れを汲むことも。皆これ他生の縁ぞかし。ましてや多年の御知遇」。鹿児島のおあくまきはどのように遠い海を渡って日本に来たのか、また祖母が大好きな餛飩粽は中国から伝わったものなのか。心の中の疑問はあくまきの香りと一緒になかなか消えることはない。

## りょうけんけい

1979年、台湾台中に生まれる。  
来日して十数年、主婦をしながら書画や料理を楽しむ。能楽の中にある中国語を研究中。いつかこの研究を通じて日本とアジアのかけ橋になればいいと思っている。

※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。

## 四季を彩る湖国の野鳥たち《その3》

## 鳥たちの子育て

うえだじゅん

植田潤

湖北野鳥センター所長

どんな生き物も、生涯をかけた使命として子孫を残すことに力を注いでいるが、真剣に挑んでいるからこそその繁殖行動は美しく輝いて見えるものである。ただその中には、我々人間と同じで「クスッ」と笑えるほほえましい姿や、思わず助言したくなるおかしな行動もあり、見ていると思わず引き込まれてしまう。今回、鳥たちが繰り広げる表情豊かな子育てのドラマを一部紹介したい。

トビというタカの仲間がいる。俗に「とんび」とも



トビの巣

呼ばれ、とても身近な野鳥のひとつだが、びわ湖湖畔の周りは、他の地域に比べて特に個体数が多い。トビは、ミミズやカエルなどの小動物や、動物の死骸などをエサにしているため、農耕地が隣接するびわ湖の周りはトビにとって理想の生息環境なのだ。

雪解けが始まる2月頃からトビの子育てがスタートする。湖岸周辺のヤナギなどの大木を注意して見ると、枝を集めて作ったトビの大きな巣をけっこう簡単に見つけることができる。巣は毎年同じものを補修したり

増設したりして使用するため、年数を重ねたものほど巨大なものになる。

湖北野鳥センター前の湖岸に生えるアカメヤナギにトビの巣があり、毎年子育てを観察できるのだが、トビの夫婦の関係性が垣間見えてとても興味深いのだ。

巣作り期のある日、巣の材料としてオスが枝を持って帰って補修をしていると、すぐにメスが帰ってきて巣材を奪い取って補修しなおした瞬間を観察したことがある。また、オスが一度刺しこんだ枝も、メスがすぐに抜きなおして別のところに刺すという行動も見られ、まるで「あんた！ここじゃないでしょ」とメスがオスに対して言ってるかのように見えた。卵を温める仕事はほぼメスが行い、オスは温めたいのだがメスが交代に応じないため仕方なしに巣のそばでじっと待つような行動も見られ、センター前のトビは「どうやら」か「あ天下」な関係性で、オスは完全にメスの尻にひかれていようである。まるで我が家を見るようで、思わずオスを応援したくなる瞬間は多い。ワシやタカの仲間には、オスよりメスの方が身体が大きいため、力関係がどうしてもそうなるのかもしれないが、健気なオ

の水鳥である。

この鳥は夫婦仲がとても良く、つがい形成時から子育て期間にかけて情熱的なダンスで、愛を確かめ合うことで有名である。名前の通りの冠羽を立て、頬の飾り羽を広げながら水上に立ち上がってお互いのくちばしを合わせあい、うらやましいほどの仲睦まじさを見せつけるのである。



上 カンムリカイツブリのダンス  
下 カンムリカイツブリ 頭部の冠と頬の飾り羽が目立つ



仲睦まじいトビの夫婦

スの姿には、親近感さえ生まれてくる。

ヒナが生まれると、オスの仕事は餌を運ぶことに変わる。これも巣のメスへと運んだのちすぐに飛び立ち、巣にひと家族すべてがいる時間は短い。健気に餌を届け続けるオスの姿には頭が下がる思いである。

トビの子育てが最盛期を迎える頃、野鳥センター周辺のびわ湖岸でカンムリカイツブリの子育てが始まる。カンムリカイツブリは、県の鳥に指定されているカイツブリの仲間、全長50cmのくちばしと首が長い中型

カンムリカイツブリの巣は、水草を積み重ねて水上に浮かび「浮巣」と呼ばれ、増水時にも沈まない構造をしており非常に機能的である。

それでも近年の集中豪雨による急な増水は、彼らの想定を超えるようで巣が水没してしまつて繁殖に失敗する夫婦も多い。しかし、カンムリカイツブリのすごさはここからである。通常の鳥なら繁殖を断念するところを、すぐに新しい巣を作りだし、卵まで産んで繁殖を再開するのである。環境の変化の激しい水辺で子育てするからこそ、失敗することも想定内であると言わんばかりの力強さを我々に見せつけてくれる。

トビの夫婦関係や、カンムリカイツブリの子育てを見ていると、我々と同じくいろんなことを考えながら暮らす隣人のように親近感が生まれると同時に、自然の厳しさを生き抜く力強さに勇気もらえる。

#### 植田潤

小学生の頃、担任の先生から野鳥観察を教わり、以来野鳥のみならず自然環境そのものへの興味を持ち、研究を続けている。

# 土と共に

よしだまさる

吉田 勝

総務部総務課 陶房十〇地

梅林を抜けた山の麓、多聞天のお堂へ行く少し手前に陶房十〇地<sup>とむぢ</sup>はある。

やわらかな陽が差し込むある日、「コン！コン！」「コン！コン！」と窓ガラスをたたく音がする。作業の手を止め見上げて誰もいない。またしばらくすると「コン！コン！」「コン！コン！」じっと見ているとジョウビタキが一羽、窓ガラスを突いていた。まるで挨拶をしているかのように見えたが、実際はガラスに映る自分の姿をよそ者だと認識しての行動だとか。また別の日、扉を開けていると生けた花の香りに誘われたのか、数匹のニホンミツバチが入ってきて羽音を響かせる。ほかにカエルやイモリなど、様々な生きものが訪れてくる。

余分なモノをそぎ落とし、形を求めていく。いかに主役を引き立てることができるのか、自問自答しながら作っている。

でき上がった作品がどのように使われているのか気になり、店舗まで足を運ぶことも多い。売場で実際に菓子车载せ、きれいにディスプレイされているのを見ると嬉しくなる。工房で触れていた時とは印象が変わっていることも少なくない。

料理席、茶房、カフェなどの陶器は、使われる度に、本当に少しずつではあるが生まれたての真新しい姿から育つていき、落ち着いた色味に変わっていく。それらを手にとった時、「少し疲れているな」「ずいぶん頑張っているな」などと感ずることがある。そんな器は、できるだけ長く使ってもらえるように、郷に持ち帰り修理することもある。

日々、土をこね、ろくろを回す。形ができたらし少し乾燥させて仕上げの削りをし、さらに乾燥させて素焼きに進む。これが基本の工程だが、さらに化粧がけや面取りなどを加えることも多々ある。素焼きが済んだら、下絵つけや、釉薬を弾く成分を塗布し色柄や模様を浮かび上

ここで主に制作しているのは、和菓子のディスプレイの皿や、叶匠壽庵の飲食店で使われる食器や花器などで、そのうちのいくつかは販売もしている。

陶芸を始めて約37年になる。この郷で作陶を任されるようになってからは12年と少し。以来、心掛けていることがいくつかある。

ひとつは「自然を活かすこと」だ。

里山には質感や造形の発見がたくさんある。木目、幹の肌、山を歩いて見つけた石など、皆それぞれ個性があって面白い。朴、梶、柿、栗の葉の形を模した皿や、朝露からイメージした花器を作っている。素材も採り入れる。敷地の数か所で掘った粘土は、仕入れた粘土に混ぜて使う。この周辺には古琵琶湖層が広がっており、信楽焼や伊賀焼とよく似た粘土が出てくることもある。また、窯焚きの際には間伐材やその炭も使っている。そうして灰になったものは、集めて釉薬の一部として利用する。時には郷の料理席からもらった貝殻を焼くこともある。

もうひとつは、「菓子あってこそ」「料理あってこそ」の器であること。それを常に念頭において、ギリギリまでらせるロウ抜きなどを行い、釉薬をかけて本焼きに進む。こうした過程を経てようやく完成となる。

「毎日使っているよ」「今も大切に使っているよ」とのお声をいただくと、改めてこの仕事をしていて良かったと思う。

この先どれだけ続けていけるのかわからないが、一人でも多くの方々に使っていただき、楽しんでもらえるように、また明日からも土をこね汗を流し、器を作っていく。



## 母娘

南崎文絵  
船橋東武店

「母は強し」という言葉があるけれど、実際には我が子を守るために必死に強くあろうとしてくれているのだと思う。そのことを痛いほど実感した、東日本大震災の出来事が忘れられない。

3月11日、平日昼間の大地震。交通網は麻痺し、多くの帰宅困難者が発生した。当時、東京で働いていた母も同様に帰れる状態ではなかった。しかし、母は帰ってきた。電車で40分はかかる距離を、8時間以上かけて歩いて帰ってきたのだ。深夜0時を回る頃、家に入るなり玄関で泣き崩れた姿は衝撃的で、今も目に焼き付いている。「どうしたの？」と心配で駆け寄る私を、母はただ大丈夫だと撫でるばかりであった。私にとって守護者であり、なにかあっても助け出ししてくれるという絶対的な安心感を抱かせてくれた母。その存在が並々ならぬ覚悟と努力によって成立していたことを幼心に悟ったものの、子どもである私は無力にも守られることしかできなかった。

あれから14年が経ち、当時小学生だった私は社会人になった。あの日、心を隠した母も、今では自分の弱さを見せてくれる。強くあらねばという母の重責をおろしていくように、ひとりの女性として歩んできた道を教えてくれる。もう私を対等な大人として認めてくれるのだ。「母と子」守り守られるだけの関係から、「人と人」支え合える関係へと移り変わっていく。ありがたい。これからは私も助けるから。感謝の想いを胸に、新たに結ばれた絆を大切に育んでいく。

今こそ伝えたい近江の文化財の魅力《その3》

## 安土城と信長のアイデア〜金箔瓦〜

いわはしたかひろ  
岩橋隆浩

滋賀県文化財保護課 安土城・城郭調査係主幹兼係長

皆さんは「お城」というと、何を思い浮かべるだろう。彦根城や姫路城などにあるような高くそびえる「天守」。いやいやお城と言えば熊本城のような高くて立派な「石垣」を使った縄張りだと言う方もいるだろう。これらは安土桃山時代から江戸時代にかけて作られた城が持つ特徴で、ある城の登場以前にはなかった。そのルーツとさ

れている「ある城」が、近江八幡市の安土城である。安土城は、織田信長が「天下布武」の拠点として築い



た城で、当時の他の城にはない、さまざまな新しいアイデアが盛り込まれて作られている。「天主(守)」や「高石垣を使った縄張り」はもちろん、瓦葺建物を多用するの

も特徴である。そして、その瓦に「金箔瓦」が使われることもまた、信長が採用した新しいアイデアのひとつだ。金箔瓦とは瓦の表面に金箔を貼ったもので、屋根の軒先を飾る瓦(軒丸瓦・軒平瓦)の文様の部分に金箔を施したものが最もポピュラーだ。安土城跡の金箔軒丸瓦・



P12上 写真1 安土城跡搦手口出土金箔軒丸瓦(以下すべて滋賀県蔵)  
 下 写真2 安土城跡搦手口出土金箔軒丸瓦・金箔軒平瓦  
 P13右 写真3 安土城跡伝米蔵跡出土金箔鯨瓦復元模型  
 左 写真4 安土城跡伝米蔵跡出土金箔軒丸瓦・金箔軒平瓦



軒平瓦の特徴は、文様のへこんだ部分(凹面)に金箔を施していることで、これを凹面金箔瓦と呼ぶ(写真1・2)。この種の瓦は、信長直系の一族に関連する城跡からしか出土しない。これに対して凸面金箔瓦や全面金箔瓦もあり、前者は軒瓦の文様の出っ張っている部分にのみ金箔を押し付けたもの、後者は文字通り軒瓦の文様のある部分全面に金箔を押し付けたものである。いずれも豊臣秀吉の時代のもので、大坂城跡や聚楽第跡など、豊臣家に関わりのある城跡や秀吉に近い家臣の城跡から出土する。

では、安土城跡から出土する金箔瓦を少し詳しく見てみよう。これまでの発掘調査で最も多く見つかったのは、屋根の軒先を飾る瓦の文様部分の凹面に金箔を押し付けたものである。それ以外に、鬼瓦や鯨瓦、菊文瓦や桐文瓦など葺く場所が限定される瓦にも金箔が施されるもの(写真3)がある。この場合は軒瓦のように凹面にのみ施すのではなく、その瓦に依じて凸面を含むいろいろな部分を金箔で飾っているようである。ここまで瓦に金箔を「押し」「施す」などと簡単に書いてきたが、すべすべした瓦の表面に金箔を貼ることは簡単ではない。出土した金箔瓦を観察すると、瓦の表面に黒もしくは茶色の何かが塗られている(写真4)ことがわかる。これは漆で、金箔を施す部分にのみ塗られている。つまり瓦の表面には金箔の接着用に漆が塗られたと考えられるのだ。

城内でこれら金箔瓦の出土する場所は限られており、主に城の中心部だが、例外的に搦手口でも見つまっている。では、城の中心部で発掘調査をすれば、金色に光り輝く瓦がたくさん出土するのかなと言えば、そうではない。安土城の中心部では、本能寺の変直後の火災で建物が焼失した。その結果、建物に葺かれていた瓦は火を受

け、また長年土中に埋もれていたことから、金箔がほとんど失われ、その微細な破片と下地の漆のみ残った瓦片が出土するのである。このようななか、平成10年度の搦手口での発掘調査で出土した金箔瓦は人々を驚かせた。文様部分に施された金箔がきれいな状態で残っていたのだ。最も良い状態のものは、ほぼ完形品に近い軒丸瓦(写真1)。天主など安土城中心部の主要な建物の軒先は、こうした瓦で豪壮華麗に飾られていたのだろう。

江戸時代の城のルーツであり、信長のアイデアが詰まった安土城。城跡には450年前の石垣をはじめとする遺構が累々と残されており、信長の時代の様子を今に伝えている。現地では令和の大調査として計画的に発掘調査を実施しており、今後の調査成果には要注目である。また滋賀県立安土城考古博物館の展示で、より深く知ることができる。安土城、ぜひ多くの方々に見て、知っていただきたい、滋賀県が誇る文化財である。

岩橋隆浩

入庁以来、県内の埋蔵文化財の保護に従事し、多くの遺跡の発掘調査に携わってきた。安土城跡では天主台や本丸、搦手口などの発掘調査を担当。



地上の稲を結実させる稲妻（夫）。それは、豊穣をもたせ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。



本誌『鳥梅』の表紙絵。毎号四季折々の植物で自然の美しさや生命を表現していただいております。今号の「浜梨の花」に魅了され寿長生の郷にも咲いているかもと探しましたが、残念ながら見当たりません。ならばお菓子で表現してみようと思ひ立ち、葛切りの製法を基本に花びらを寄せてみました。抹茶と餡で整えたソースを初夏の緑に見立てています。さて、瑞々しさが表現できたかどうか。

叶匠壽庵

# 編集 候記

——八代池周辺をゆっくり歩く——

記 池田典子

田植えも終わり、爽やかな風が龍門を渡る季節となりました。あちこちから聞こえるカエルの合唱。郷に住むモリアオガエルにはいつ会えるかしら、と心が躍ります。

さて今号の「近江の台所」では、「クラフトビール醸造所 近江麦酒」を取材しました。クラフトビールとは、英語で「職人技のビール」

「手作りのビール」を意味する表現だそう。主原料は麦芽、ホップ、水、そして酵母。こうして書くことでもシンプルですが、それゆえに奥が深い。酵母は、扱う職人によって地域性や個性が出ます。代表の山下さんは、毎月「今月の

ビール」として、旬の食材や地元の特産品を使った商品を開発。さらに、地ビールと言われながらも材料は輸入品が多くを占めているという現状の中、産官学連携によって100%地元産ビールを商品化することにも成功。その追及する姿勢に、深く感銘を受けました。

私たちは里山で、季の移り変わりや旬のものに意識を向け、菓子で表現してまいりました。ビールで季節を楽しむ発想は斬新。固定観念を覆されました。これからもまだまだ知らない滋賀・近江を紹介し、吸収して新たな和菓子づくりに挑戦していきたいと思えます。

かわもとまりこ  
作家 河本万里子

## 絵

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 「浜梨の花」

初夏の緑に包まれたハマナスの花。甘い香りに誘われます。強い耐寒性と耐塩性を持ち、浜辺に自生するそう。甘酸っぱい果実が「梨」に例えられたことが由来とされる浜梨。その名が転じて「ハマナス」と呼ばれるようになった、とも言われています。

うめ  
タイトル 『烏梅』

## 題

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



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>

印刷所 佐川印刷株式会社  
表紙・絵 河本万里子

関野芽衣

吉上涼一

岡田千穂

酒井綾子

編集人 丹澤愛継

編集長 池田典子

発行人 芝田冬樹

発行所 株式会社 叶匠寿庵

発行日 2025年6月1日

『烏梅』第46号2025年夏