

広報誌「うめ」

叶匠壽庵

烏梅

2025 年 冬 Vol.47





採蜜：巣蜜のひとつから 2023年10月

採蜜

養蜂の最終話は、やはり採蜜で締めくくりたい。
ニホンミツバチの集蜜は2月、百花の魁こと梅の花からはじまり秋まで続く。12月でも暖かい日には山茶花や椿を訪れる。こうして1年を通して咲くさまざまな花の蜜が混ざった蜂蜜を百花蜜という。いわば寿長生の郷の四季の詰め合わせだ。

ニホンミツバチの巣箱は重箱式を使うことが多く、最も貯蔵歴の長い一番上の箱から採蜜する。ぎっちり詰まった断面を見ると、よくぞこれだけ集めたものだと感心する。

1年間せっせと集めた蜜を少しだけ分けてもらう。ミツバチたちにとってそれは長い冬を越すための保存食なので、すべて採る訳にはいかないのだ。一説にはミツバチ1匹が生涯集める蜂蜜はティースプーン1杯という。我々は彼女たちの生涯年収をあっさり口にしてしまうのだ。もっと大切に味わおうではないか。

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44》

よご 余呉のえごま

おかだちほ
岡田千穂
商品部商品課

健康志向の高まりから、目にする機会が増えた「えごま」。血流改善や動脈硬化予防に効果的とされている必須脂肪酸のひとつ「α-リノレン酸」を豊富に含むとして今注目を集めている。こんな風に紹介していると、近年新たに登場した健康食材のように思えるが、その実態は縄文時代から日本の地で栽培が続いている長い歴史を持った食物だというから驚きだ。

滋賀県でもその栽培とオイルや煎りえごまの商品化に取り組んでいる地域があると知り、取材に訪れたのは県の最北端に位置する長浜市余呉町。湖面が静かで



えごまオイルと煎りえごま
提供：株式会社口ハス長浜

景色を写すことから鏡湖とも呼ばれる余呉湖を有し、周辺は四季折々の自然が楽しめる美しく穏やかな町だ。
今回は、以前伊吹大根(vol.4)の取材でお世話になった谷口さんの紹介で株式会社口ハス長浜の野村佳美さんを訪ねた。こちらの会社では市の公共施設を運営する指定管理を主に行うまちづくり会社。野村さんは商品開発部の室長として地域資源を活用する事業も手掛けており、そのひとつとして注目したのがえごまだった。
到着して早速、圃場に案内していただく。取材に訪れた7月下旬は穂の数を増やすための摘心を終えたば

かりで、青く若々しい葉がわき芽から顔を出していた。その葉はまるで大葉のよう。というのも、実はえごまはゴマ科ではなくシソ科の植物。香りもほんのり爽やかだ。この独特な香りを動物が避けることから、えごまは獣害を受けにくい。冷涼で獣害も多く、農業に有利とはいえない中山間に位置する余呉地域。増えた耕作放棄地を活用できればという思いから、昔からこの地で自家用として栽培されてきたえごまにスポットを当て、生計が立つよう特産品化を目指したのだという。現在は生産組合内の地元企業に加えて8軒の生産農家が、商品に使用するえごまを栽培してくれている。

次に案内していただいたのは加工場。ここは組合内の三星砵業株式会社^{みつぼし}が管理をしている。2022年に生産農家、他の地元企業と一緒に立ち上げた「余呉エゴマ生産組合」。商品製造に必要な機械を購入し、2023年には、それまで県外の会社へ委託していた搾油、瓶詰めまでを余呉地域で完結する体制を整えた。加工場には2つの機械が置かれていた。ひとつ目は選別機。不純物や不良な種をしっかりと取り除くことで雑味のないオイルになるのだそう。煎りえごまにな



右 中山間地にある圃場
左 搾油の様子

株式会社口ハス長浜
●住所 〒529-0515
滋賀県長浜市余呉町中之郷
250
●電話番号 0749-86-3821

るものはさらに特別な専用の機械で再度選別、煎った後にも目視確認を欠かさない。お客様との信頼関係はこの徹底した品質管理から築かれているのかと感服。

もうひとつが搾油機。採用したのは圧をかけてじつくりと油を絞り出すコールドプレス製法の機械。熱を加えないシンプルな圧搾法なので、成分もそのままに抽出できる。しかし、2kgの実からできるオイルは90gの瓶わずか6本。生産性や効率を考えれば決して楽な方法ではないが「えごまが本来持っている良いところは無駄にしたくない」と野村さんは語る。輝く黄金色^{こがねいろ}が味

わいも栄養素も丁寧に抽出した証だという。
今回の取材で初めて知ったのは、えごまが熱に弱く、酸化しやすいということ。風味だけでなく健康にも影響するため、収穫から加工に至るまでも細心の注意が払われている。その上オイルの搾油は商品の注文が入ってから行うので「鮮度は間違いない」と自信たっぷり。このフレッシュさはぜひ一度味わっていただきたいが、調理の際にも熱には注意。出来上がったお味噌汁の仕上げにオイルを一匙入れてみた。それ自体に強い風味はないが、全体にほんのりとコクを出してく

れる。加熱さえ避ければ、どんな料理にも馴染むだろう。健康のために1日一匙。これならば続けられそう。さらに野村さんは今、新たな開発にも取り組んでいる。「実も葉も使えるとなれば作ってくれる人も増えるかもしれない」と、現状廃棄となっている摘心した葉を使った商品も試作中だと教えてくれた。

かつては林業や木炭生産で収入を得ていた中山間地域では、これらの営みが衰退した今、過疎化、高齢化が進んでいる。余呉地域も例に漏れず。さらに加えて地理的条件による農業の難しさ。だからこそ、野村さんたちがこだわったのは、元より地域に在る農業資源の発掘だった。実は黒種と白種の2種類があるえごま。黒の方が油の含有量が多くオイルにするには効率的ではあるが、余呉の在来種であった白えごまを選び、繋いでいくことを決めた。そうやって叶えた6次産業化の実現は、生計の向上のみならず、地元の人々にとっても誇りに繋がったに違いない。

体に良いだけでなく地域の健康をも支えていた、えごま。余呉の名を背負って大きくなっていく姿を見守っていきたい。

唯一無二だった祖母のおやつ

石川るい子
クリエイター

滋賀県出身の母は、20代で東京に越して以来半世紀以上を関東で暮らしているけれども、甲子園の野球を見る時「こっちのチーム」といえば「箱根の山から西」を指している。そんな母に育てられた私の作る料理は関西風で、母と祖母の味が我が家のベースだ。

料理が上手だった近江人の祖母が作るものはなにもかもおいしかった。なかでも「おいしいもの蒸しケーキ」が忘れられない。乳白色のもっちりした生地から黄色いさつまいものがのぞく、温かくてやさしい味。

大きな蒸し器に、生地を流した四角い金属製のお弁当箱を入れて蒸しあげていく。湯気があがり、しばらくするとさつまいもの甘い香りがする。待ちきれず、台所の椅子に座って湯気を眺めていた。

初めての子をもった後、祖母は天に召された。この子にあのおやつを食べさせたい、何より私自身が食べたくて何度もトライしたけれど、あの味は作れていない。元気なうちに作り方をきいておくんだった。もっともつといろんなことを教えてもらえばよかった。

「おいしいもの蒸しケーキ」に似たおやつを見ると、買って、味わってみる。おいしいけれど、違う。そして、祖母の笑顔や近江のやさしい言葉を思い出す。「おばあちゃんの作るものは、全部おいしかったね」母と話をすると、子どもだった自分に戻って、少し涙が出る。

いしかわるいこ

東京都に生まれる。
大学卒業後、出版社勤務を経てフリーランスに。忙しくても旅先でも、毎日のおやつは欠かせない。「食べることは生きること」。なかでも「おやつ」は、幸せの指標と考えている。

※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4》

フィールドに出かけてみよう

いけだしうへい

池田昇平

湖北野鳥センター専門員



観察に慣れてきたら意外と見つけるのが難しい滋賀県の鳥「カイツブリ」を探してみよう。

当連載も今回で4回目を迎え、第1回では四季を彩る野鳥の歌声。第2回では琵琶湖の野鳥を調べる重要性。そして第3回では鳥の子育ての話を中心に湖国の鳥について紹介してきた。

母なる琵琶湖や雄大な山々が育む我が湖国は、いうまでもなく野鳥の楽園であることが、これまでの連載で知っていたただけであろう。

もし、これまでの記事で少しでも野鳥に興味を持っていたただけのであれば、それだけでも喜ばしいばかり

りであるが、これを機に実際に野鳥観察の世界に飛び込んでみてはいかがだろうか。

野鳥観察をするのに必要な道具は「双眼鏡」「図鑑」「フィールドノート」の3つである。

双眼鏡は野鳥を観察する最も基本的装備だ。倍率は高すぎても低すぎても使いづらく、一般的には8倍のものをすることが多い。原則として携帯するものなので重すぎない機種を選ぶのも重要だ。倍率が足りない場合は、さらに遠くが見える「望遠鏡」を併せて使う

人も少なくない。

図鑑は野鳥の種類を調べる上で最も重要なものだ。かつては持ち歩ける小型の図鑑と、家で調べるために使用する、大きめの図鑑を併用することが多かったが、近年では電子化によってスマートフォンでまとめて持ち歩けるようになり、印刷技術の進展によりページが多くても軽い図鑑が増えてきたので、基本的には自分の好きな図鑑を選んでいきたい。なお、図鑑はたくさんあっても決して腐るものではないので、気に入った図鑑があればどんどん読んでいくと良いだろう。また、滋賀県では本州の珍しいご当地図鑑も販売されている。滋賀県にお住まいで自宅の周りの鳥が気になる方は、大変有用な図鑑であるのでぜひチェックしていただきたい。

フィールドノートは、自分がこれまで観察してきた野鳥の記録をまとめるものである。自分の記憶に留めるだけでも十分楽しいが、過去に見てきた鳥と今の鳥を比べる楽しさや、自身が見た野鳥の種類をカウントしてリストを増やす楽しさなど、使い方は様々だ。

また、これらの道具に加えて近年野鳥観察の新たな道具になっているのが、「デジタルカメラ」である。



上 上 ハヤブサ。世界最速の急降下を誇る猛禽。
左 上 キジバト。身近な野鳥でもその姿を見ているだけで癒される。
左 下 マガモ。ゆっくとした動きの水鳥で初心者にもオススメ。



かつては高級品であったカメラも近年では庶民的な価格になってきており、価格帯が低い機種であっても十分野鳥を写すことが可能になってきた。カメラは自分のお気に入りの鳥を写すことができるだけではなく、もし種類が不明な鳥と出会ったならばそれを記録することで、図鑑と照らし合わせ、有識者に見せて調べてもらうこともできるので、可能であれば双眼鏡などと併せて取り入れていきたい道具だ。

観察道具を手に入れたら今度はフィールドに出てみよう。滋賀県では豊かな野鳥が住む地域であることから、野鳥観察がとても盛んに行われている。例えば県内においては日本野鳥の会滋賀が開催する野鳥の観察会「探鳥会(たんちょうかい)」が毎月各所で行われている。探鳥会では野鳥の有識者であるリーダーを中心に野鳥を観察するので、初心者の方でも気軽に参加することができる。

更に滋賀県内では観察施設も2か所あり、湖西地域の高島市には新旭水鳥観察センター、湖北地域の長浜市には湖北野鳥センターが設立されている。これらの観察施設は元々野鳥が多い場所に建てられており、外

に探しに行かずとも多くの鳥との心弾む出会いが待っているはずだ。また、施設内には専門のスタッフが常駐しており、初心者からハイアマチュアまであらゆる要望に応えてくれるだろう。

バードウォッチングは、かつて三大お気楽趣味といわれた時代もあったが、現代においては誰もが知る趣味となった。見たい鳥のためであれば世界中を駆けずり回る人もいれば、野鳥観察で町おこしをする自治体もあるなど、バードウォッチングは趣味の枠を超えて経済を動かす文化になりつつある。といっても決して難しいものではなく自分のペースで楽しむことができるのも大きな魅力であろう。少しでも興味があるのであれば、身近な所からでも外に出て観察をしてみてはいかがだろうか。我々はそんなあなたと出会える日を楽しみに待っている。

池田昇平

1991年生まれ。母親の影響で9歳の頃から野鳥観察を始める。現在は滋賀県長浜市にある湖北野鳥センターの常駐職員として日々野鳥の魅力を届けている。

魅せられたもの

もりかわたまか
森川 たま佳

商品部企画デザイン課

10年ほど前、私は就活生として寿長生の郷を訪れていた。どんなところでどんな仕事をしたのかが分からず困っていた時に、就活サイトでたまたま見つけたのが「梅千本」の文字。梅林を持つ和菓子屋のページだった。両親が関西出身でないからか、「叶匠壽庵」、「寿長生の郷」のどちらも聞き覚えはなく、和菓子にもさほど触れて来なかったが「梅」に惹かれて気持ちが高ぶった。

和菓子屋の本社だというのに、敷地はほぼ山で、期待の梅林があり、野の花が咲く散策径があり、事務所や工場の建物の存在は薄かった。自然がいっぱいの中で、朗らかに笑う人たちの印象が強く残っている。進学の時も、その時々ギョッと気持ちが向いた方向に進んできた私。

お菓子なんですよ、と着せるいわば衣服で、販売においてなくてはならないもの。どんな背景で生まれたのか。どんな商品なのか。その持つ価値を分かってもらい、選んでもらわなければならない。日本全国に運ばれていくお菓子から、寿長生の郷の里山の自然が感じられるといいなと日々模索している。

この秋に新登場するギフト商品「松笠ひろい」は、里山に転がる松ぼっくりから着想を得てつくられた。米粉を使い、しっとりとした口当たりで焼き上げられた黒糖風味のフィナンシェ。松ぼっくりももちろん、幼少期の宝物のひとつだった。パッケージデザインをするにあたり、今一度よく観察する。幾何学的な模様をしていて、見れば見るほどに複雑な形。緻密に計算されて進化してきたのであろう無駄のない形。元は先細の丸っこい卵形なのに、成熟するにつれ花卉のように開き、それぞれの隙間にある薄い種がひらと外へ飛び立っていく。フィナンシェの型は、松ぼっくりが開く前を模している。それがやがて開き、世の中に広く知れ渡っていきますように。パッケージには種が飛び出ていった後を描いた。本当は前述のように緻密な松ぼっくりだが、拾い集めた

エントリもしていないその日に、ここで働くんだ、と思った。

自然が大好きな子どもだった。保育所のお散歩コースは近くの山の山頂まで。どんぐりやシイの実、木の棒や石が宝物。小学生になると登下校中に拾ったそれらを、母にお土産にしていた。近所の仲良しのおばちゃんに教えてもらった梅仕事を自分で毎年やるくらい梅も大好き（最近実家で梅シロップの小瓶を発掘。一番古いもので9歳の頃のものだった）。ものづくりが好きだな、と入学した芸大では敷地内の木々になる実を収穫していた。

朝、出勤すると朝露に濡れて色鮮やかに光る草木が見える。毎日同じところを歩くのに、見えるものは少しずつ変化する。小指の爪ほどだった柿の実は、気づくと手のひらサイズに。昨日はまだ硬かった蕾が柔らかくなってもうすぐ咲きそう。赤い新葉は緑になっている。それらに気づくのは朝が多い。そして自然の中に出勤するという幸せを思う。

私はお菓子にまつわるあらゆるもののデザインをしている。パッケージやチラシ、POPなどの販促物。なかでもパッケージデザインはお菓子に、あなたはこういう

楽しく懐かしい思い出をデザインに反映させたく、淡くやさしげな素朴なタッチにしている。見られた方に、こんな思いでデザインされているんだと分かってもらうことは難しいが、なんとなくやさしい気持ちになって里山の情景を感じてもらえたらと思う。

ただ梅に、自然に、人の笑顔に魅せられ入社して10年目になった。この環境で成長できることに感謝し、日々デザインに取り組んでいる。



幸せの時限爆弾

商品部 商品課 森上美乃音

人生には、楽しくない瞬間もつきものだ。何かに失敗した時や、人と衝突した時。そんな時、私は桃を買って帰る。できるだけ赤く、ふつくと丸い実を選び、大事に抱えて持ち帰る。今日冷やせば食べごろはおそらく3日後。冷蔵庫に、憂鬱な日々を乗り越えるための小さな仕掛けを施すのだ。私はこれを「幸せの時限爆弾」と呼んでいる。

幸せの時限爆弾は桃だけではない。休みの日に焼くマドレーヌもそのひとつ。一見、焼き立てが一番おいしいように思えるが、実はそうではない。高温で長時間焼かれるため、焼き立ては表面が乾燥している。バターが生地に馴染み、しっとりしてくる頃が狙い目だ。甘い湯気の誘惑に打ち勝った2日後のマドレーヌは、まさに幸せの時限爆弾である。

すぐに幸せになりたいならば、うどん屋さんに入るのも良い。シンプルなおかけうどんにかしわと半熟卵の天ぶら。卵を割るのはうどんが残り半分になってから。黄身をたっぷり纏った麺は、見るだけで顔が綻んでしまう。

幸せの時限爆弾は、爆発するまで幸せが続く。仕掛ける時も、時間が進むのを待つ時も、爆発する時も、私を幸せにしてくれる。そうした幸せをいくつも仕掛けることで、私は私の人生を豊かにしていく。

今こそ伝えたい近江の文化財の魅力《その4》

建物に息づく彫刻たち

しみずかずのり
清水一徳

滋賀県文化財保護課 建造物第二係長

現在、延暦寺の国宝根本中堂では令和の大修復工事が続いており、我々滋賀県文化財保護課の職員が、調査や修理の設計・監理を行っている。修理の対象となる建物は、天台宗総本堂である根本中堂と、その前面の中庭を取り囲む廊下である廻廊の2棟である。

どちらの建物にも外部には多数の彫刻が連続して取り付いており、そのなかでもひと際目を引くのは、壁面上方に据えられる臺股かゐまたという彫刻部材である。臺股は中堂では34箇所、廻廊では実に78箇所ある。いずれも当時



延暦寺 根本中堂軒下
取り付けを待つ臺股

の工匠が技巧を凝らした見事な彫刻を持つが、詳しくみると、彫刻は彩色で鮮やかに彩られていたことや、その彫刻の主題や配列の意味合いまでみえてきている。

例えば、根本中堂の臺股彫刻は十二支と架空の動物である靈獸がその主題になっている。靈獸は龍・獬豸けいし・獅子・麒麟きりんなどがあり、中核の聖域である中堂をこれらの獣たちで守護しているといえる(図1)。

一方の廻廊は、主には鳥類と植物の組み合わせで、オシドリに沢瀉ざさ(図2)、スズメに稲穂といった組み合わせ



根本中堂および廻廊(修理前)



図1 根本中堂の墓股(麒麟と雲)
～霊獣による守護～

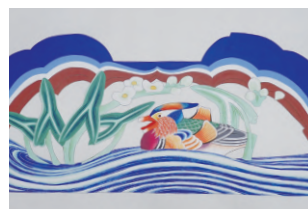


図2 廻廊の墓股(オシドリに沢潟)
～世俗的な世界～



図3 中門の墓股(猿と栗)
～叡山としての空間演出～



図4 中門の墓股(鷹)
～壮年期の狩りの様子～



図5 中門の墓股(鷹)
～子育期の様子～

して崇敬したので、山王神の神使である猿は天台宗・比叡山延暦寺の守護神としての性格を意味するようになる。この位置に猿を置いたのは、この中門が中堂にいたる重要な玄関口であり、ここを潜ると、伝教大師の法灯を護持する世界が広がっていることを示しているのであろう。2点目は、玄関を潜った天井周囲に4羽の鷹が据えられていることである。玄関だけに猛禽類にて邪気を払い、また睨みをきかす意味合いであろうか。この4羽の鷹は過去の修理で本来の配置が乱れていたが、今回の調査で、

などがある。このほか、変則的なものとしてトンボと茄子、あるいはカマキリと百合などの組み合わせもあり、農村や里山、水辺の情景が展開されていることがわかる。廻廊の彫刻がことさら派手に飾り立てるのではなく、落ち着いた意匠でまとめられていることは、この一帯が聖域に至るまでの緩衝的かつ世俗的な世界であることを示しているのであろう。

このように、今回の調査で中堂と廻廊では、彫刻に込められたメッセージが大きく異なることがわかったことは大きな成果であった。

ただしこうした流れとは別に、さらにメッセージ性の強い主題が突如登場する箇所がある。それは正面中央の玄関口(中門)の墓股彫刻で、つぎの2点が着目される。

まず、中央玄関となる中門の壁面に廻廊で唯一、鳥類ではなく動物である猿が登場することである。猿は枝にぶら下がり、左手を伸ばし栗をとるような仕草をする(図3)。

猿は日吉大社の神様の別名である山王神の神使とされる。平安時代に伝教大師最澄が比叡山に延暦寺を建立した後、日吉大社を地主神とし、比叡山と天台宗の守護神と

裏面に記された墨書から、正しい配置がわかると同時に、ここからあるストーリーがあらわれてきている。

4羽の鷹は、手前から時計回りにその一生が表現されているようなのだ。まずは巣立ち、次に壮年期を迎えた狩りの様子(図4)、そして子育て期を経て(図5)、最後に老熟の様子となる。独り立ちから壮年期を経て、親になる喜び、そして終焉期の人生の喜びや苦しみを噛みしめているような、そうした段階を示すことで人生の教訓を伝えているとみられる。

今回の修理では、これらの彫刻はその形姿や墨書などから判明した主題と、わずかな顔料痕跡を手がかりにして、鮮やかな彩色を復旧する計画である。修理前には彩色の多くは剥落し、その主題も不明瞭であったが、今回の修理により上記のような彫刻物に対する演出や想いはより明確にみなさんに伝わるはずである。

そこには実に豊かな精神世界が展開されているのである。

清水一徳

入庁以来、県内の文化財建造物の調査・保護に携わり、現在延暦寺の修理設計・監理・調査を担当する。



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。



冬迎えの時期になりました。里山は最も美しい景色を見せてくれますが、最近では猛暑が続く秋の季節が短く、紅葉や秋の稔にも影響が開始しました。四季を通して感じる風景や香りが、和菓子づくりに欠かせません。自然に守られて暮らしていきますと、変わりゆく気配を感じます。いつまでも美しい姿を願いながら秋冬の風情をお菓子に託しました。紅葉、銀杏、栗、しめじ、小豆、松笠、南瓜、冬枯れの葉等。やっぱり自然は美しい。

叶匠壽庵

編集 候記

——早朝の静謐な時間を
里山で過ごす——

記 池田典子

暑い暑いと言いつながら過ごしたこの数か月。気づけば季が進み、暦の上では立冬を迎えます。朝の空気がひんやりと澄みわたり、露の玉がキラキラと輝く光景はこの時季ならではの楽しみです。

さて今号の「近江の台所」では、「余呉のえごま」を取材しました。健康志向の高まりにより、最近よく目にするようになったえごま商品。縄文時代の遺跡からも種子や実が出土されているそうで、栄養価も高いことから重要な食べ物だったと想像できます。この余呉でも昔から自家栽培されていることに

注目、遊休農地を利用して特産品にしたこの取り組みは、今では地域の方々と組合を立ち上げ、発展を遂げておられます。「余呉の在来種をこの場所で作る」ということにこだわり、次代へ繋げることに力強さを今回感じた次第です。

私たちも寿長生の郷ができた40年ほど前から農業を始め、6次産業化が提唱される以前から農作物の付加価値向上に励んでいます。そこで大事なものは、やはり地域の方々との繋がりに、これからもさらにそれを発展させるべく、努めてまいりたいと思います。

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 「座禅草」

残雪の残る滋賀湖西。冬の淡く静かな景色の中に、光を灯すように浮かぶ朱色の座禅草。凛としたその姿に、春の到来を予感させる力強さを感じます。

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47号2025年冬
発行日 2025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
酒井綾子
岡田千穂
吉上涼一
関野芽衣
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>