

ヒ ビ ノ リ タ

^特集^

「黒
髪
山」

二〇一二年三月

11号



短歌： 笹井宏之

1982年8月1日、佐賀県西松浦郡有田町泉山に生まれる。
2004年、短歌を作りはじめる。
2005年10月、連作『数えてゆけば会えます』で第四回歌葉新人賞を受賞。
2007年1月、未来短歌会に入会。加藤治郎に師事。同年度、未来賞受賞。
2008年1月25日、第一歌集『ひとさらい』(Book Park)刊行。
2009年1月24日、自宅にて永眠。(享年26)
2011年1月24日、『えーんとくらから 笹井宏之作品集』(PARCO出版)、
第一歌集『ひとさらい』、第二歌集『てんとろり』(ともに書肆侃侃房)、刊行。
2013年8月1日、新録短歌『八月のフルート奏者』(書肆侃侃房)刊行。
2019年1月10日、文庫版『えーんとくらから 笹井宏之』(筑摩書房)刊行。

イラストレーション： MATSUICHI

佐賀県伊万里市に生まれる。有田工業高校デザイン科卒。
佐賀市在住。グラフィックデザイナーとして MATGRAPH を営む。
小学生の頃スケッチ大会で入選した衝撃が
絵やアート関係に興味を持つきっかけになる。
2013年佐賀市 PERHAPS GALLERYにて初の個展「浮遊」を開催。
その他グループ展にも参加している。
グラフィックデザインユニット「0点楽第」所属。

<http://matgraph.net>
matsuichi99@gmail.com

黒髪友山

文一荒岡彌生 室真十月同取 緊急

ウォーキングやジョギングなど健康志向の人が増える一方で、全く運動していない、やつても続かない人もいる。まぎれもなくわたしは後者で、今回の黒髪山登山は一夜漬けで試験に臨んだような気恥ずかしい思い出となつた。

60代のガイドの方の健脚さに圧倒されつつ、見返峠—雌岩—西光密寺—白山神社—黒髪神社上宮—天童岩を目指した。

方で、全く運動していない、やつても続かない人もいる。まぎれもなくわたしは後者で、今回の黒髪山登山は一夜漬けで試験に臨んだような気恥ずかしい思い出となつた。60代のガイドの方の健脚さに圧倒されつつ、見返峠－雌岩－西光密寺－白山神社－黒髪神社上宮－天童岩を目指した。

山の神さま、おじやまします

れれて、心まい表現力がないと感心しません

2月初旬の曇り空の下、朝9時に龍門登山口に集合。黒髪山を守る山の会の吉島幹夫さんと馬場敏晴さんにガイドをお願いした。お二人とも黒髪山を知り尽くす山男で、「ほぼ毎日この山を散歩しています」と軽やかにおっしゃった。

「なーんだ、散歩と言えるくらいの山なのか」と勘違いしたことを、後々深く反省させられることに…。

黒髪山は有田町と武雄市にまたがる標高518メートルの山で、太古の火山活動によつて特異な奇岩と岩峰、渓谷が生まれた。繰り返される噴火の過程で、陥没したところに伊万里湾から海水が流水。それによりミネラル豊富な土壌が広がり、今日も希少な植物や巨木が育つている。また、この植生には多くの野鳥や虫たちが生息し、山全体にたくさんの命がこだましている。

無事に洞窟から生還すると、一組の母娘に出会った。観
ず後ずさりしてしまった。

「黒髪山は決して高い山ではありませんが、頂上は視界が360度開けて眺望抜群です。しかし、岩が隆起した山ですから登山道も岩や石ころが多いですし、最後の登りが鎖場になつていたりして、さながら山深い山岳地帯を歩いているようです。ある登山者にここは最強の低山ですねと言

るな気を受けます。お経を唱えると心身が浄化されていくんです。この場所だけは空気が全く違いますよ、守られているなあと感じます」。

武雄市から来られた中島香さんのお話がとても興味深く、立ち去りがたかった。

最強の低山とはこのことか：

道はさらに岩と急勾配続きとなり、息が上がって無口になる。ステッキ代わりになる枝木を探し、杖をつきながら必死について行つた。ふと足を止めあたりを見渡すと、クスッと笑ってしまうオブジェに遭遇。絶妙なバランスで立つていて巨岩を、ポキンと折れそうな一本の小枝が支えているのだ。登山者たちの遊び心に笑みがこぼれ、音を上げそなところを助けられた気がした。

「不落岩は受験生に縁起がいい。空を見上げる高さの大岩壁があるんですが、これは坂本九さんの歌にちなんで夜の星岩と命名しました」。

ただの岩壁にも名前がつくと、星が瞬いでいるように見えてくるから不思議だ。登山者たちが大小の石を積み上げた『ケルン』もそこかしこにあって、深呼吸しながら自然

の中で生まれたアートをしばし楽しんだ。

道はジグザグに高度を上げて、見返峠から雌岩キレットへ。この先に何があるのか想像もできないほどクタクタになりながら木立の中を這い上ると、息をのむ絶景が広がっていた。この展望を独占できる誇らしさと足元から吹き上げる風に心地よさを感じたものの、ここは断崖絶壁の岩峰のてっぺん。腰を抜かす前に退散しよう。

かつては山伏たちの修験道

登山道にもどり、岩の間をすり抜けて進む。空海ゆかり

の古刹「西光密寺」へ。肥前最古の真言道場としてかつては多くの僧侶が修行をしていたが、明治期に火災となり、佐世保鎮守府の造営に伴い佐世保に移転。現在は「奥の院・西光密寺」として参拝客を迎える。吉島さんは若かりし頃、この寺を守るおばあさんに大変世話をなつたと、思い出話を語つて下さった。

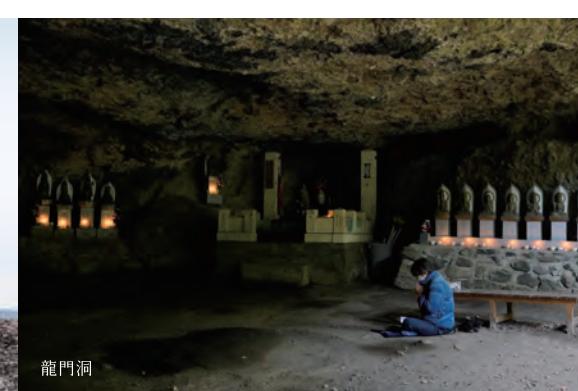
「登山の途中に立ち寄るといつも笑顔で迎えて下さって、疲れがとれるようにお風呂を焚いて、夜は大蛇退治の物語を聞かせてくれました。ここに来ると昨日のことのように

思い出し、いい時代だったなあと懐かしくなります」。

天然記念物のカネコシダの自生地に立ち寄った後、苔むした階段を延々と上つて『白山神社』へ。伝説によれば800年前、黒髪山に人を襲う大蛇がいて、この神社の大きな穴を棲み家にしていたという。すぐそばには『黒髪神社上宮』があり、参拝（こちらでの参拝方法は二札三拍手一札）後は、いよいよ天童岩の山頂を目指す。ちょうどお腹も空いてきた。

しかし、黒髪神社上宮はこの天童岩の直下にあり、ご神体に登つてもバチは当たらないんだろうか…。悩む間もなくロッククライミング級の鎖場が現れ、足場と鎖を使ってよじ登ると、少しずつ展望が見えてきた。深く息を吸い込んで眼下を見下ろすと、足元に有田ダム、有田町の町並みや山内町宮野の田園風景、そして遠くに有明海や大村湾が一望できる眺めが広がっていた。山頂では思いのほか多くの登山者が昼食休憩を取られており、「どちらからお越しですか？」と声をかけた。

小城市から家族4人で来られた香月さん一家は、「コロナでどこにも行けなくて、子どもたちが可哀相で…」と山



ARITA no KAWAII

文・荒岡弥生 写真・片岡聰



07 ラテアート

温かいカフェラテやカプチーノの表面に、リーフやハートなどのデザインを施した『ラテアート』。カフェ好き女子によるSNS効果で評判の喫茶『木もれ陽』のマスター・高橋伸児さんは、バリ스타として輝かしい受賞歴を持つ。生まれは東京・六本木。日本料理の料理人として働いていたが、結婚を機に有田に移り、ひょんなことからカフェを営んで今年17年目を迎えた。

これまでセミナー・大会で最先端の技術を学べたが、コロナ禍の今、「大事なのは仲間とネットを通じて繋がり、モチベーションを維持すること」と語る。

「ラテアートはミラノが発祥ですが、今や流行を作り出しているのはアジア。より芸術性が求められるようになっています」。

高橋さんがこれに目をつけた一番の狙いは、「器を通して有田をPRできるこ



と」。大会では特注の有田焼をひっさげ、競技中は、味・所作・アート・スピードに全集中するそうだ。

「カップを持つて描く時の重心と保温性は、器の厚みがものをいいます。でも伝統のあるこの町で、ぶ厚い器!!素人。そんな中、若手の作り手が伝統美と現代のニーズを見事に形にしてくれました」。

竜門峡から湧き出る地下水で淹れたエスプレッソに、スチームミルクを注いで描く一瞬のハフォーマンス。一期一会の一杯だ。



相良さんご一家



香月さんご一家



黒髪神社上宮



鬼の岩屋



鎖場



天然記念物のカネコシダ

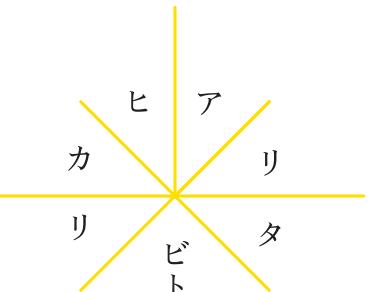
登りを計画し、お昼を持って朝早く出かけてきたと話して下さった。青空をバックに仲良く家族写真を撮っていたのは、福岡市から来られた相良さん一家。「山登りが趣味のお父さんの影響で、毎月どこかの山に家族みんなで登っているんです」。

家族や仲間、恋人と自然を満喫し、心を解放する。山のてっぺんにいると無敵になれた気がして、昨日までの悩みも疲れも吹き飛んでいった。自然是神さまだなと思った。

山登りはつくづく人生に似ている

お弁当を食べてエネルギーも満タン。下山は馬場さんの先導で、山歩きのマナーなどを教わりながら歩いた。下りも急斜面が多く、滑落しないように踏ん張ると膝に負担がきて弱った。退治した大蛇を焼いたと伝わる『蛇焼山』や『鬼の岩屋』など、おどぎ話に出てきそうなルートを通つて、なんとか溪流沿いまで下りてくることができた。てっぺんを目指したり、苦境に耐えたり、仲間と励まし合つたり、自然に癒されたりする中で、己の弱さを知る。

山登りが人生に例えられるのがよくわかる。またこの山に登りたくなった。



文=荒岡弥生
写真=片岡聰

○九

井上 信介さん

Shinsuke Inoue



近年、AI（人工知能）の進化によってなくなる可能性がある仕事が話題になつてゐるが、日本酒の世界はその対極にあるなあと感じる。義理と人情、しきたり、杜氏、蔵人、発酵、手仕事……。そのどれもが数値化できないもので、守るべき日本の文化である。今回、井上酒店の店主・井上信介さんに日本酒にまつわるお話を伺い、日本人であることの誇らしく思った。

大正3年創業の井上酒店は、全国から厳選した日本酒と厳選本格焼酎の専門店。一見普通の酒屋さんだが、店主の酒に関する知識・情報量はAIにだつて負けはしない。だが、はじめから興味を持つてこの世界に飛び込んだわけではなかつた。

「父を事故で亡くして家業を継ぐことになつたのですが、仕事と言つても電話注文を受けて配達して、扱っている商品も普通に出回つてゐる日常酒。毎日つまらなくて、ソムリエの資格を取ろうとワインスクールに通つたんです」。そんなある日、知人から一本の純米酒をプレゼントされた。一口呑んでみると、これまで味わつたことのないふくよかな味と香りに衝撃を受けた。

「翌日から日本酒の本を探し回りました。県外に住む友達に酒を送つてもらつては利き酒をし、全国の酒蔵を巡り日々

本酒の魅力に、どんどんのめり込んでいきました」。

「蔵元の人々と交流する中で井上さんが強く感じたのは、滴に込められた蔵人たちの心意気、神聖な儀式のような日本酒造り、麹菌や酵母菌といった微生物の力で生きもののように育つ面白さを、井上さんは肌で感じてきた。ここ数年はコロナで遠出ができる状況だが、特約店（蔵元と特約契約を結び、販売活動を任せられた店）の一番の役割は「蔵元の造る心を伝えること」と語る。

「ある蔵元の方が、蔵元と特約店の関係を結婚と表現された方がいらつしました。生産本数の限られた銘酒を販売させていただくことは容易なことではありません。長年蔵元に足を運び、そうした中でお互いを理解し、共に歩む覚悟をもつて末永い付き合いが始まるんです。自分が惚れ込んだ一般に流通されていないお酒をお客様に自信を持つて勧められるつて、酒屋冥利に尽きるじゃないですか」。情熱は多くの人を引き寄せ、新たな可能性を広げる。

井上さんにとってワインで培つた料理とのペアリングは

得意とするところで、県外の飲食店様からも料理に合う日本酒をセレクトしてほしいとオーダーが入る。日本酒をワイン感覚で楽しむ酒器の開発にも一役買い、有田焼の窯元『やまと窯』の山本博文さんと『エッグシェル』シリーズの『Kaori』を誕生させた。透き通る白さと厚さ1ミリ以下という纖細な飲み口で、日本酒の香りと味を引き出すグラスとして好評だ。これによつて徳利とお猪口で日本酒を呑むという従来のスタイルに洋の美をもたらした。心のどこかで日本酒＝おじさんのお酒と思っていたが、これは大間違い。オススメの1本を呑んでみたくなつた。

和の心を重んじる日本の酒造りの世界、井上さんの蔵人への思いが何より人の心を酔わせる。

極真焼の匣鉢（高さ9.1cm×直径14.5cm）



私の一点

第十一回
十五代 辻常陸

文 || 筒井ガンコ堂
写真 || 片岡聰

トンバイ塀を廻らしたお屋敷の奥座敷で、十五代辻常陸氏と息・浩喜氏がお相手してくださいました。部屋には床の間をはじめぐるりに大小さまざまの磁器が置かれ、大きなガラスケースの中には金を施した洋皿も見えます。壁に何やら由緒ありげな図

“ボシ”と呼んでますね」と、これは十五代氏。極真焼とは九代喜平次が文化八（一八一）年に発明した磁器の精美を極めた焼成法だとか。

製品と同じ磁土で匣鉢を作り、蓋と身の接合部分と内面に、製品の釉薬より低火度の釉薬を施し、その中に製品を納め、焼成する。すると、製品が溶融する前に匣鉢の内部の釉が溶けて密閉状態となり、焼成が安定します。

その結果、光沢の良い、品質の高い製品が出来上がるという仕組みである。焼成後は匣鉢を槌で破碎して製品を取り出すから、匣鉢は一度限りで用済みとなり、廃棄される。朝廷御用といふことで、経済効率や手間を度外視して、完璧な品を製造しようと、

「まあ、我が家にしか縁の無いものでしょうね」とお一人は屈託なく笑つておられた。

トントンバイ塀を廻らしたお屋敷の奥座敷で、十五代辻常陸氏と息・浩喜氏がお相手してくださいました。部屋には床の間をはじめぐるりに大小さまざまの磁器が置かれ、大きなガラスケースの中には金を施した洋皿も見えます。壁に何やら由緒ありげな図

「いろいろ考えまして、やっぱりこれかな、と昨晩、父と相談して決めたんですよ」と浩喜氏が卓上に置いた「一点」を見て、はてな？と思つた。端麗を誇る品々は失礼ながら薄汚れた、しかも縁の欠けた鈍い姿形の碗らしき物。

「極真焼の匣鉢です。私どもは

満天きくらげ

文=筒井ガシコ堂
写真=片岡聰



鉢に盛られた木耳は、私たちがふだん中華料理などで見るそれとは別物の観で、微かな透明感を有し、まるで大きな花びらだ。有田町の西北端、松浦鉄道の夫婦石駅近くに在る屋根瓦の会社に同居する「満天きくらげ」の品である。

生産責任者の濱田千佳さんと木耳

の出会いは、自らの身体の不調がきっかけだった。ご主人の勤めの関係で熊本に住んでいた頃で、食餌療法で身体の改善を図り、薬膳料理でその効能を知った。ビタミンDの含有量トップを誇り、食物繊維、カルシウム、鉄分なども豊富だとか。熊本は木耳の生産が盛んな土地なのである。

木耳は元来、桑、櫟、椎などの枯木に寄生する菌草（きのこ）で、現在は人工栽培が主流。流通量のうち国産は僅か5%で大部分は中国産だとか。

千佳さんは果然、自ら生産者を目指す。いろいろと調べ、研究し、下関のメーカーで実地に研修を積む。そして実家の敷地内に本拠を構え、二〇一九年、開業に漕ぎつけた。もちろん、大正13年創業の老舗瓦屋を継ぐ実弟の藤田樹さんをはじめ、周りの人たちの理解と協力が大きかった。ご主人も諫早の同業他社に移つてくれ

た。栽培には細心の注意が必要だ。水の管理、空気（酸素）や温度の調節、換気など。他の菌は禁物だから、栽培中は納豆は食べないetc。栽培は二月中で、育成期を外れていた。育成は四月から八月までと九月から十一月までの二期。二週間程で収穫できる。その期間は生でも売っている。乾燥木耳は白が15gで、黒が20gで、それぞれ八〇〇円。

試食させてもらった刺身（塩・胡麻油で調味）は歯応えよろしく、味は淡白だった。物の本に「（木耳は）人は畜に、その淡味を愛す」とあった。



有田に 出会える お店 ＜東京＞

銀座香蘭社

香蘭社の直営店。昭和初期のショールーム開設以来、銀座の地で営業を続けて参りました。日常使いのアイテムからギフト好適品、希少な美術工芸品まで、幅広く取り扱っています。お気軽にお立ち寄りください。

- 東京都中央区銀座六一四一二〇
- 東京メトロ日比谷線「東銀座駅」A1出口より徒歩3分
- 東京メトロ銀座線「銀座駅」A3出口より徒歩5分
- 築地から日比谷まで続く「みゆき通り」に面しています。
- TEL 03-3354-30951
- 営業時間／10時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日・年末年始
- <https://www.koransha.co.jp>

百田陶園 パレスホテル東京店

遙か昔の記憶を引き継ぐように名づけられた1616/arita Japanは、有田焼の伝統を踏襲しながらこれまでの有田焼とは異なるデザインアプローチを試みています。これからも未来に寄り添う、新しい器のシリーズです。

- 東京都千代田区丸の内一～三
- 「大手町駅」C13b出口より地下通路直結
- TEL 03-6273-4765
- 営業時間／10時～19時
- 定休日／なし
- <http://1616arita.jp>

有田焼やきもの市場 東京・恵比寿店

恵比寿駅から徒歩7分でアクセスに便利な立地。有田焼窯元200社の品を取り扱っています。名入れのギフトなど特注品も、専門スタッフがお応えいたします。すべての品を掲載したネットショッピングもご覧ください。

- 東京都渋谷区広尾一四一九
- 東京メトロ日比谷線「恵比寿駅」①出口より徒歩約7分
- JR山手線「恵比寿駅」西口より徒歩7分
- TEL 03-5422-7271
- 営業時間／10時～19時
- 定休日／不定休
- <http://www.yakiemonochiba-tokyo.com/>

今右衛門 東京店

今右衛門窯直営店ならではの豊富な品揃えと暮らしの器や新作の数々をご紹介しております。

- 東京都港区南青山二一六一五
- 東京メトロ銀座線・半蔵門線「青山一丁目駅」より徒歩3分
- 都営大江戸線「青山一丁目駅」より徒歩3分
- TEL 03-3401-3441
- 営業時間／9時～18時（土曜は9時～16時）
- 定休日／日曜・祝日
- <https://www.imaenon.co.jp/tokyo/>
- 定休日／日曜・祝祭日
- <http://www.kakiemon.co.jp>

柿右衛門窯 東京店

柿右衛門窯元直営の店舗です。美術館が多い赤坂・六本木エリアに位置し、ゆったりと落ち着いた雰囲気のなかでお買い物いただけます。

- 東京都港区赤坂六一九一四四
- 東京メトロ千代田線「乃木坂駅」より徒歩10分
- 東京メトロ日比谷線「六本木駅」より徒歩10分
- 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩10分
- TEL 03-3358-613841
- 営業時間／9時～18時（土曜9時30分～17時）
- 定休日／日曜・祝祭日
- <http://www.kakiemon.co.jp>

KIHARA TOKYO

「奥渋」とも呼ばれる富ヶ谷は、洗練された雰囲気と人を引き付ける情緒があるエリアです。「KIHARA TOKYO」はショップとギャラリー兼オフィスを併設し、400年続く伝統技術を現代の生活に調和する器を発信しています。

- 東京都渋谷区富ヶ谷二一四一一二・三F
- 東京メトロ千代田線「代々木公園駅」より徒歩5分
- 小田急電鉄小田原線「代々木八幡駅」より徒歩6分
- TEL 03-6407-1571
- 営業時間／11時～19時
- 定休日／月曜日（月曜日が祝日の場合は、翌日火曜日）
- <https://e-kihara.co.jp>

表紙写真：龍門洞の中から

