

# ヒビノタ

〈特集〉

「皿山越横街道」



二〇一五年二月  
4号



「足元はやつぱり道で、  
どこかへと通じている道で、  
どこですかここ？」



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、「えーさんとくらから 笹井宏之作品集」(PARCO出版)、  
第一歌集『ひとさらい』、第二歌集『てんととり』(ともに書肆侃侃房)、刊行。

ブログ「些細」 <http://sasai.blog27.fc2.com/>

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

【有田で詠んだ四季の歌を募集しています。詳しくは、ありたさんぽ (<http://www.arita.jp/>) をご覧下さい】



さら

やま

ごえ

よこ

かい

どう

# 皿山越横街道

文||荒岡弥生  
写真||片岡亮、古賀義孝



伊能測量隊が歩いた有田の街道

有田のまちを巻き込んだ文政の大火

「道」といえば、江戸時代に日本全国を歩き、ほぼ正確な日本地図を作製したのは、かの有名な伊能忠敬である。文化9年（1812年）と翌10年（1813年）の2回にわたり、伊能測量隊が有田を訪れた記録が「伊能忠敬測量日誌」に残っている。

それによると、文化9年9月に伊万里から有田川沿いに有田郷を南下。10日、伊万里宿にて伊能が腹痛を起こしたため、残念ながら伊万里～有田街道の測量に参加できず、測量隊の4人が実測を担つた。翌10年9月の測量では、長崎からの帰途、大村領波佐見から有田郷を踏査。有田皿山から武雄までの約16kmを測量している。

佐賀の本藩につながるこの道は『皿山越横街道』と呼ばれ、人やもの往来はもちろんのこと、有田から上がつてくる運上銀（税金）を運ぶルートでもあったようだ。柿右衛門門においては、本藩から直接注文を受けた焼物をこの道を通つて届けたことなどが古文書に残されている。現在は旧道や山道も点在しながら、交通量の多い通りになつていてが、当時は荷馬車が1台通れるほどの狭き道幅。昭和のはじめの拡幅工事によってだいぶ町並みは変わってしまったが、伊能測量隊が歩いた当時の風景を想像しながら、この街道に残された歴史の足跡をたどつてみた。

有田の文政の大旱の話が出た後、尾崎館長が興味深い話をされた。

文化10年の測量の時、伊能測量隊は岩谷河内村の焼物屋八十右衛門宅に止宿している。「此家は大家にて家作よし」と日誌の記録にあるが、「どこの焼物屋さんだったのか、未だに特定できていないんですよ」と有田町歴史民俗資料館の尾崎葉子館長は無念そうに語る。

測量隊は有田の町中を歩いて測量を続け、赤絵町の十六善神社や法元寺、桂雲寺、八幡宮（現在の陶山神社）、そして家屋683軒を数えている。だが、この時見た風景は文政11年（1828年）の大火で焼失。九州を襲つた暴風雨が有田のまちを巻き込み、岩谷河内の窯元の素焼き窯の火が飛んで燃え広がり、有田千軒といわれた皿山が焼け野原となつた。谷底のような地形のために川が氾濫し、逃げ場もなかつたという。家と職を失つた多くの陶工たちは特例として出稼ぎを許されて各地に散つたが、再びこのまちに戻り、登り窯を仮設住宅（窯住居とよばれた）として暮らしながら、焼物のまちとしての復興を果たした。

日本磁器発祥の地・有田は、その400年の歴史の面影をまちのそこかしこに残している。道の両側に窯元の店がひしめく皿山通りには、これまた焼物とゆかりのある寺院や神社が点在し、いくつものロマンを秘めている。このまちを歩くたびに、「道」は時間の堆積物だと感じる。

（有田町歴史民俗資料館蔵）

「発掘調査をすると大火の黒い層が出てくるんですが、中には白い層もあるんですよ。これは昔、泉山の陶石を唐白で砕いていたころの産物で白砂と言います。有田には特別な日にこの白砂をまくというしきたりが、つい最近まで残っていたようです」。

地元に暮らす年配の方の話によると、白砂を用意するのは子どもらの仕事だったそうだ。葬儀や婚礼、お盆、正月などの行事や特別なお客様をお迎えする時に、道や広場にまいたという。香蘭社に残る貴重な写真をお借りすることができ、その模様を目にすることができた。

写真は9代深川栄左衛門氏の葬列と、10代の妻・輝子さんの嫁入り道具の行列と思われるもの。当時、葬儀の多くは寺院や墓地の広場などで行なわれていたが、特に功績のあった人などは小学校の校庭で葬儀が行なわれたようだ。写真を見ながら、尾崎館長が説明をして下さった。

「9代さんのお葬式は有田小学校の校庭で行なわれたのですが、この写真からはご自宅から小学校までの道のりを白沙で清めたことがわかりますね。明治か大正のはじめに、宮内庁の侍従さんが有田に来られた時の写真も見たことがあります。有田商工会議所のある場所を会場に歓迎会が開かれているのですが、その時も会場には白砂が敷き詰められ、よくよく見ると縁にはなんと文様まで描かれていました。焼物のまちだから絵の具には不自由しないでしようし、文様を描くことだって職人さんにとっては容易いことだったのかもしれませんね」。

清らかな白地に描かれた文様があまりに美しく、完成度

の高い仕上がりであったため、砂に描いたものとは思えなかつたと尾崎館長。

「まるで鍋島綾通のようなじゅうたんが敷かれているのかと思ったほどでした」。

吹けば飛んでしまう塵で、職人の手が入れば芸術品となる。一流の美をもって人をもてなす、有田人の心意気を古いモノクロ写真は語っている。

かつて焼物のまちに響いた音

17世紀のはじめ、有田で日本初の磁器が焼かれたのは、この地で良質な原料が見つかることに始まる。泉山陶石は瞬く間に大金を生むドル箱商品となり、佐賀藩はこの陶石の採掘と使用を厳重に管理した。

現在は採石場への一般の立ち入りは禁止されているが、以前、取材で採掘現場の様子を見せていただいた。山はみごとに削り尽くされ、周囲は宇宙映像で見る月面クレーターのような窪地と化していた。ぽかんと口を開けたような採掘口跡の中へ入ると、壁面の至るところにツルハシで手彫りした跡が残り、その生々しさに息を飲んだ。

「江戸時代後期に活躍した中島廣足という歌人が、有田に立ち寄った時、泉山で採掘している音が山にこだまし、不気味な感じがしたと日記に書き残しています。陶石を

粉碎する唐白のギーゴトン、ギーゴトンときしむ音も、



9代深川栄左衛門氏の葬列と想定される写真（香蘭社所蔵）



有田町歴史民俗資料館の尾崎葉子館長

よそ者にとつては異様に聞こえたかもしません。でも、もう今ではそのどちらも耳にすることができませんけどね。 目を閉じると見えてくる音のある風景、職人のまちらしいヒストリー。

アリタノヒビキ隊も歩く

伊能測量隊による有田街道の測量200年を記念して、平成24年に皿山越横街道を歩く会が実施されている。参加者のひとりだった尾崎館長に感想を尋ねると、「ぜひ実際に歩いてみてください」とニンマリとされた。

後日、ありたれきみん応援団の八尋さんと一緒に同コースを歩いたが、途中で雨となり、ほとんどの道のりを車で移動。残念ながら、館長のニンマリの真相はお預けのままだ。

「伊能隊の測量は幕命ですので、行った先々で歓迎を受けたことと思います。伊能さんは天文方の人でもあったので、測量先では天体観測ができる空き地を用意することになっていたようです。伊能隊が測量した道を歩いてみて感じたのは、皿山越横街道の難所は西谷峠。日誌にはさらっと書いてありますが、西から東側に向かって急な坂道になってしまっているので、佐賀側から有田に入るには相当きつかったろうなと思いました」。

健脚がもたらす旅の醍醐味、歩いた距離だけ旅を縁どるおはなしに出会える。



#### トシカネジュエリー

焼物に従事する有田町出身の小島俊一さんと、長崎県川棚町出身の南兼蔵さんが手がけた「トシカネ」ブランド。戦前は帶留めが主流だったが、戦後はGHQ向けにブローチやカフスボタンなどの装飾品を製造。織細緻密な細工と日本的なデザインが爆発的人気を誇り、有田焼復興の一翼を担った。

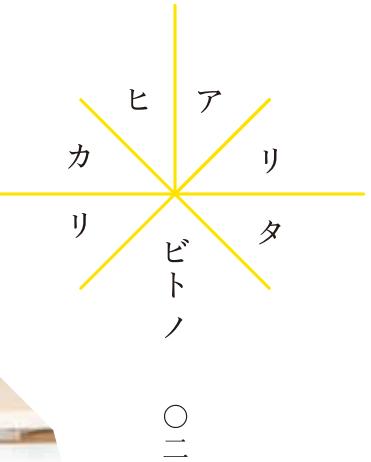
## ARITA no KAWAII

2



#### ガチャボー

2016年の有田焼創業400年祭に向けて、有田窯業大学校の学生と窯元、商社がみやげものとして企画したのが、ミニチュア磁器人形の「ガチャボー」。ガチャガチャ販売機の中から飛び出すのは、『染付有田皿山職人尽し絵図大皿』に描かれている200年前の職人たち。働き者ご当地ゆるキャラ、ぜひご対面を。



文＝荒岡弥生  
写真＝片岡亮



釣 直也 さん

ともみ さん

Naoya Tsuri

Tomomi Tsuri

うたた寝したくなる、アリタの隠れ家

さて、この「上幸平」に昨今、新たなカフェ＆暮らしの雑貨店がオープンした。口コミで評判が広がり、早くも人気店となっているのが「hatakenowa・畑の環」。昭和のかおりの残る民家を自宅ショップに改造し、畳にゆっくり腰をおろして、お茶やランチを楽しむことができる。また、店主セレクトのこだわり雑貨やハンドメイドの木のカトラリー、そしてカラダと心のコリをときほぐしてくれる、さまざまなワークショップも開かれている。

店を切り盛りするのは、2年ほど前に横浜市から移住してきた、釣直也さん、ともみさんご夫妻。実はともみさんのお父さんは伊万里市の出身だそう。

「父の故郷とはいえ、これまで一度も訪ねたことがなかつたんですね。でも、不思議と導かれるようにして、この地にたどり着いた気がしています」と、今日までの道のりを語ってくれた。

震災後に感じたこと

有田のまちにはいくつもの小路があり、迷い込むほどにどこか懐かしい風景に出会える。

「上幸平」と呼ばれるエリアもそのひとつで、車道をはさんだ裏通りを歩けば、登り窯を築くために用いた耐火レンガを赤土で塗り固めて作った、珍しい「トンバイ堀」を目にすることができる。陶里の町らしき光景や、古き良き田舎のたたずまいが旅情を生み、散策の楽しみを広げてくれる。小路の魅力は尽きることがない。

都会でサラリーマンをしていたいじ主人も今ではすっかり農のひととなり、クワを持たない時間はナイフを持って、木のカトラリー作りに精を出す毎日だ。

「東日本大震災も生き方を問いかなきつかけになりました。農薬や化学肥料を使わない農業、身につけるものや道具も化学製品ではなく天然のものを、そしてできる限りゴミを増やさない暮らしをしたいと思っています。夢は自給自足ですが、自然相手の農業で食べていく大変さを感じています」。

安心安全な作物を提供するために、畑には牛糞堆肥や米ぬかなど必要最低限の有機物を入れ、微生物が活発な生命力のある土作りが肝心と語る直也さん。

健康な畑で採れた野菜たちは店の菜食ランチ（土日のみ・数量限定）に登場し、自然な調味料でやさしく味付けされる。雑穀おむすびに旬野菜のステップ、きのこの塩麹ソテー、柿の白和え、里芋コロッケetc..。目にしたそばからのどが鳴る、ともみさん手づくりの素朴な家庭料理が、たくさんのお客さんを元気にしている。

伝統工芸のまちで、木のものづくりを

和紙や竹細工など日本の伝統工芸に関心を寄せる直也さんが、ここ有田で誕生させたのが木のカトラリー。スプーンにフォーク、バターナイフ、箸、薬味さじ、しゃもじ、パン皿、コーヒーメジャースプーンなどなど、日々の暮らしを豊かにしてくれる道具をひとつひとつ手作業で

製作している。

高品質の木材を用い、仕上げは食用のクルミのオイルを使用。使い込むほどに自然素材のやさしさと手仕事の美しさがきらりと光り、ていねいに暮らす喜びを感じさせてくれる。「木は呼吸をしていますし、口の中に入れる生活品ですから、塗装も安全なものを使いたくて。週に一度オイルを塗る作業を4回繰り返して、ようやく1本が完成。手間と労力はかかりますが、長く使っていただけるものを愛情込めて作っています」。

直也さんの『工房 Baum』の木の作品と陶器のコラボ、新たな有田焼の世界が広がりそうだ。

すべてがつながるようこび

屋号の『畑の環』は、「人との縁」「いのちの循環」をして「大地の恵み」への感謝をことばにしたものと教えてくれたともみさん。人と人がつながることで新たなコミュニケーションが生まれ、このまちに新たな風が吹く。種まきはまだ始まったばかり……。



# 私の一点

第四回

日本料理 保名 店主

## 西山 保広

文 || 筒井 ガンコ堂  
撮影 || 片岡亮



有田きつての食事処「日本料理 保名」の主人西山保広さん（57）は同時に古陶磁にも造詣が深く、現に売買もしている。自らヨーロッパに出掛けて骨董店を巡ったりしているという。そんな西山さんが紹介する一品、客の持ち込みで購入したとか。

達者な運筆で美麗な彩色を施した文様の、不思議な形のこの

器は、用途は別にあつたらしいが、九州陶磁文化館の鈴田由紀夫館長の“見立て”で「ワイン・クリヤー」ということにしておきました」と西山さんは説明した。

実はこれ、私が辛うじて名前だけは知っている深海竹治の作だという。明治26年にシカゴ万

国博覧会に政府買い上げて出品

され、後に東京国立博物館に収蔵されることになった精磁会社・深海竹治作「色絵水鳥文大皿」と図柄が同じで、彩色にも同じく西洋絵の具を使用しているところ。

深海竹治は江戸時代初期から続く名門に生まれ、幕末から明治初期にかけての混乱した世相の中、有田の命運を賭けて兄・墨之助と共に腕を揮った「有田陶業史上、具体名が挙げられる陶工の中でも不世出」（蒲地孝典著『幻の明治伊万里』）と讃えられる名工なのである。竹治は惜しくも翌年51歳で亡くなるが、明治30年、板谷山らと共に帝室技芸員に推されている。

数多くの所蔵品の中からこの

一品を選んだ理由を西山さんに尋ねた。「有田の窯業が近年ずっと低迷を続けていると嘆く声が多いが、有田四〇〇年の歴史の中で景気が良かったというのは一〇〇年そこそこですよ。あとは貧乏続き。そんな中で、明治初期の精磁会社は、短い期間でしたが、目覚ましい動きを見せ、世界に有田の名を広めました。職人たちが、切羽詰まった状況の中で、知恵と技倆を振り絞って頑張ったのです。その息込みを、今の人たちにぜひ思い出してほしいですね」。

生粋の有田人である西山さんは熱い郷土愛の人なのである。

おいしい有田を  
いただきます

第四回

## 岳の棚田米

文・筒井ガンコ堂  
写真・片岡亮



海拔七七六メートルの国見山の東方中腹に有田町岳地区は在る。

標高四二〇メートルから下方、標高差三〇〇メートルの間に「千枚田」の名に値する棚田が営まれてゐる。「減反」の後、放置され荒れた所もあるが、それでも28町歩ほどは「現役」だとか。岳の棚田はおよそ四〇〇年の歴史をもつといふ。現地に住み、先祖代々の田を

守る、筋金入りの篤農家、前田裕男さん(63)を訪ねた。

言うまでもなく、棚田での米づくりは平坦部に比べ、随分と厄介である。一枚の田が狭く変型で、農機具の使用が制限される。殊に水。水質検査で特Aの評価を得た天然水はありがたいが、何しろ冷たい。日照を見計らっての水温管理が面倒である。さらに前田さんは自然農法に準拠しているから、

土つくりに工夫を凝らし、除草も手間がかかる。しかも高所になるほど収穫高は減るし、品種も限られる。前田さんは「夢しづく」に特化している。

しかし、そのように丁寧に、細心に育てるからこそ、旨い米が穫れる、「岳特別栽培米」のブランドが確立したのである。現に数年前、米・食味鑑定士協会の品評会で、約

六〇〇〇種の中から特別優秀賞を獲得している。

前田さん宅で新米の握り飯をご馳走になった。大ぶりの握りが二個。午後三時という中途半端な時間だったが、ペロリと完食した。見た目に艶やかで、口に含めばふくよかな食感、旨みで、実に上等な一品、心地良い甘さが暫く口中に残った。お菜なしでも十分、美味だった。

岳地区41軒のうち、専業農家が4軒、兼業が23軒ほどだが、他所から珍しい人が参入している。埼玉県出身の鈴木直也さん(44)である。有田窯業大学校で学ぶうち農業に興味を抱き、卒業後、やさも

のづくりの傍ら、前田さんの指導を受け、完全無農薬の米づくりに励んでいる。「家族、親類に安全で美味しい米を食べさせたい」と鈴木さんは屈託がない。



