

「特集」

旅人Ⅱ福森道歩 文Ⅱペリー萩野

丹波 土の恵み

16 土を見極め、土から生み出す 古窯の里へ

26 **column** 丹波は恐竜の棲家

28 土を育てる、土が育てる 大地の実り

34 丹波 土の恵み〔案内図〕

新連載 みほとけさんの心に響く奈良仏めぐり

50 唐招提寺・鑑真和上像

おいしいもんには理由がある 文Ⅱ土井善晴

54 江戸っ子好みのどじょう鍋

〔東京都台東区、墨田区〕



丹波焼の窯元が集まる丹波篠山市立杭地域に残る、丹波焼最古の登り窯
写真＝佐々木実佳

7 京都の路地まわり道

文Ⅱ千宗室

甘党宣言

9 ひとときエッセイ「そして旅へ」

文Ⅱ大竹英洋

カヌーの愉しみ

古書もの語り

11 文Ⅱ内堀弘

『数詩篇』

12 わたしの20代

為末大（元プロ陸上競技選手）

37 柳家喬太郎の旅メシ道中記

岡山のデミカツ井〔岡山市〕

ホントビ！ 文Ⅱ川内有緒 **最終回**

三村尚彦、門林岳史Ⅱ編著

38 『22世紀の荒川修作＋マドリン・ギンズ

天命反転する経験と身体』〔岐阜県養老郡〕

44 まつぎたけひこのドキドキ遺跡旅

馬高・三十稲場遺跡〔新潟県長岡市〕

48 地元にエール これ、いいね！

出雲の鍛冶しごと〔島根県安来市〕

58 旅するリラックマ

柳谷観音楊谷寺の花手水〔京都府長岡京市〕

77 ホリホリの旅の絵日記 文・絵Ⅱはりのふゆき

震災で変わったものの、変わらなかったもの

〔宮城県気仙沼市ほか〕

60 旬 News & Topics

62 美 Art & Entertainment

64 遊 Event & Festival

旅の小箱 from JR東海、JR西日本

66 今秋は「さわやかウォーキング」

68 JR東海グループ共通ポイント

69 生誕130周年記念特別展開催

山口蓬春記念館

70 富山県で楽しむ特別な美観

71 謎解きキット「山陽新幹線に潜む謎からの脱出」を発売

72 山陽新幹線で福岡旅へ

73 九州新幹線で秋の熊本・鹿児島旅

74 ひととき倶楽部

読者からのお便り

76 次号のお知らせ

78 ルートマップ

東海道・山陽新幹線時刻表



丹波黒豆を中心に、丹波焼など、丹波の土から生まれた恵みを表現しました
写真＝佐々木実佳ほか

特集

丹波

兵庫県丹波地域といえ、

ふっくら大きな丹波黒豆を

はじめとする農産物や、

六古窯ろっこやうのひとつ、丹波焼。

丹波竜と呼ばれる恐竜の

発掘現場としても知られています。

これらをつなぐキーワードは土。

丹波の恵みは土の恵みです。

土鍋をはじめとする焼き物の

作り手であり、料理家としても

活躍する福森道歩^{みちほ}さんと

畑を歩き、丹波焼の窯を巡り、

土の底力に触れてみましょう。

土の恵み

旅人＝福森道歩
Fukumori Michiho

文＝ペリー萩野
Perry Ogino

写真＝佐々木実佳
Sasaki Mika

[右] 丹波焼の窯元・宮ノ北窯の壺
[左] 黒豆専門店・小田垣商店で使
われてきた計り升と摺り切り棒

土を見極め、土から生み出す

古窯の里へ



自然釉壺 鎌倉時代
写真提供=丹波古陶館

約800年の歴史を持つ丹波焼は、素朴な土の風合いが生きた焼き物です。
丹波篠山市の中心街から南西に20キロ弱、立杭^{たちくい}と呼ばれるエリアでは、
今も50軒あまりの窯元が、個性と温かみあふれる器を焼いています。

歴史と焼き物の町、 丹波篠山へ

仰ぎ見れば多紀連山^{たき}の濃い緑と青い空。
風が田畑を吹き抜け、水路ではシラサギが
ゆつくりと動きながら獲物を狙う。穏やかな山
の景色が広がる丹波篠山は、古くから京都への交通の要所として栄えた。

戦国期には、織田信長の命を受けた明智光秀の丹波攻めの舞台となり、1609（慶長14）年には、徳川家康による「天下普請」で大坂城の豊臣氏と西国大名を抑えるための篠山城が築かれた。城の周囲には、現在も御徒土町^{おかちまち}武家屋敷群や河原町妻入^{かわはらまちつまいり}商家群などがあり、京の文化を取り入れた城下町として発展を遂げた時代をしのびなが



篠山城は1609（慶長14）年、徳川家康が大坂城の豊臣勢に対する抑えの要衝として、藤堂高虎らに指揮を執らせて築城。復元された大書院は、現在資料館となっている

ら、町歩きができる。

この地を支えてきたのが、豊かな土の恵みだ。豊富な粘土質の土からは、多彩な味わいの丹波焼が生まれ、畑では大粒の黒豆が育つ。こうした産物は、たくさん人の手によって磨かれ、守られてきた。ここは、土が人をつなぐ町なのだ。

その土の力を訪ねる今回の旅人は、福森道歩さん。料理人として修業を積んだ後、父の跡を継ぎ、伊賀焼の窯元「土楽」^{どらく}8代目当主となった陶芸家だ。自作の土鍋を使った料理本も人気を集めている。

福森さんによると、伊賀の里と丹波篠山には共通点が多いという。

「山に囲まれて、松茸など山の幸がとれて、お肉もおいしい。湧水もあり、米作りも盛んで酒造りも続いていた。掘りやすい地元の土を使った焼き物が日常に使われてきたところも同じです」

丹波焼の起源は、平安末期から鎌倉初期といわれ、越前・瀬戸・常滑・信楽・備前とともに「日本六古窯」のひとつに数えられている。その特長のひとつは、時代の流れ、求めに応じて柔軟に変化してきたこと。当初は地元の人が使う壺や鉢などを「穴窯」^{あな}で焼いていた。時間がかかる素朴な作り方だが、鉄分を含む土に、高熱の窯の中の灰や煙が作用して、釉薬^{ゆうやく}を使っていないにもかかわらず、自然な光沢が出る。これらは、「古丹波」^{こたんば}と呼ばれ、愛されてきた。

*古窯の一形式で、斜面に溝を掘り、天井をかぶせた簡単な登窯。燃料（薪）を燃やす燃焼室と作品を焼く焼成室が一体で、後部に煙突がつく



【上右・下右】今西さんの作品は、古丹波らしい風合いや深い色味が印象的で、表情豊か。渋さの中に現代的なセンスを感じる作風。奥様の奈緒さんも焼き物作家で、ご夫妻の作品はギャラリーで購入できる 【上左・下左】丹波焼の土採りに同行。今西さんが目ぼしい斜面をパッと見極め、土を掘り出す。「場所が変わると、水分も粘質も変わってくる。この土なら、どんな器になるんだろう?」と、福森さん 協力=播州清水寺



続いて向かったのは、俊彦窯^{としひしがま}。俊彦窯は、地元で4代目となる清水俊彦さんが名付けた窯で、現在は息子の剛^{たけし}さんと作陶している。陶芸家・河井寛次郎の弟子だった生田和孝のもとで修業した俊彦さんは、河井・生田が民藝運動で謳った「用の美」を持つ実用の器づくりを続ける。工房には、丹波焼の伝統的な「海老徳利」がたくさん並んでいた。その昔、海から遠いこの地では海老への憧れがあったのか……。俊彦窯の海老は目がくりつとして愛嬌がある。

民藝の
精神をつなぐ

俊彦窯

成の良さ、格のようなものがあって、これは茶器に使えるとかぐい呑みにいいだろうとかわかります。でも、どんな肌になるかは、焼いてみないとわからない。不思議です」(福森さん)

今西さんは、個展をきっかけに、料理店の食器を頼まれることが増えた。その際は、必ず、依頼主とじっくり話してから、制作に入るといふ。

「やっぱり作品を長く使ってほしいし、愛してほしいですから。僕なりのやり方です。長い伝統を持つこの地で、こんなふうに分のやり方で仕事ができる。ありがたい時代になってきたなあと思います」

手前の家屋群は、丹波焼の窯元が軒を連ねる立杭集落。四斗谷川の川向こうにある山並みは、秋、錦繡に染まる



俊彦窯の清水俊彦さんが焼くのは、民藝の流れを汲み、鎬くしのぎや面取りの技法で彩った、温かみある生活の器ばかり。工房を訪ねれば、花瓶(右)やコーヒーカップ(左)などを購入できる。工房の窯の前には、これから釉薬をかけて焼かれる海老徳利(下)が並んでいた



登り窯の前で清水俊彦さんの息子で5代目の剛さん(左)と福森さん。剛さんは室町時代中期の古丹波に見られる猫掻紋(ねこがきもん)を現代的にアレンジした「刻紋」の作品や自然釉や塩釉の作品などを焼いている

聞けば、俊彦さんと剛さんとは、ろくろの回転方向が違うという。京都の大学で陶芸を学び始めた剛さんは全国的に多い右回り、俊彦さんは左回りだ。

「桃山期までの古丹波は右回りだったと推測されていますが、江戸初期に朝鮮系のろくろ技術が入ってきたので、その変遷の過程で回転方向が変わったのかもしれません。僕は焼き物の歴史が大好きですが、丹波焼にもわからないことが多い。たとえば篠山に江戸期発祥の王地山焼おうじやまやきという独特の青磁器がありますが、ほかに古市焼ふるいちやきという磁器もあったらしい。いろいろ調べるのも楽しいです」(剛さん)

剛さんは、福森さんと同年代。江戸期の作品を意識して作陶した時期もあったが、試行錯誤のなかで「昔のものには勝てない」と感じたという。

「蛇口をひねると水が出てくる時代の私たちと、大きな甕に水を入れて暮らしていた時代の人とでは陶器との距離感が違いますよね。でも、今の時代の人にも『これは家にあるとうれしい』と思ってもらえるものを作りたい。気持ちと同じです」(福森さん)

いつしか、丹波に
魅せられていた

立杭地区には、伝統的な作品を作るベテ

土を育てる、土が育てる

大地の実り

日本農業遺産に認定された丹波篠山の黒大豆栽培。江戸時代には名産品として知られていました。なぜ、丹波の黒大豆は大きく、艶が良いのでしょうか？ その秘密は丹波の風土と人にありました。



小田垣商店の艶やかな黒豆煮

大地と向き合う 黒大豆農家

丹波篠山には、粒が大きく甘い「丹波栗」、平安時代から栽培される「丹波茶」、東の魚沼、西の丹波と称される「丹波篠山米」、滋味に富んだ「山の芋」など、土の恵みを受けた特産品がたくさんある。中でも全国的に親しまれているのが、黒大豆。丹波の「黒豆」だ。

1698（元禄11）年には、かの水戸黄門（水戸光圀）も黒大豆を常陸国水戸名物の糸引き納豆にして食したとの記録がある。この黒大豆は、篠山城初代城主・松平康重が常陸国と縁があったことから、篠山藩から水戸藩に贈られたものと考えられる。幕



【右】デカンショ節にも唄われる、大粒の丹波栗 【左】丹波篠山市は多紀連山、三国ヶ岳などの山々に囲まれた盆地であり、昼夜の寒暖差によりおいしい作物が育つ

末には、松茸や山椒などとともに將軍家への献上品に加えられている。

料理人である福森さんも、大粒で味のしっかりした「丹波の黒豆」のファンのひとりだ。

「枝豆にしても味が濃いですし、お正月のおせち料理にも欠かせない煮豆にすると、まん丸だった乾燥豆がぷっくりと膨らんで、つやも形も素晴らしい」

その美味しさの秘密を知るため、黒豆を栽培する畑へと出かけた。

迎えてくれた古屋農園の古屋成人^{なると}さんは、サラリーマン生活を経て、代々引き継がれた畑の後継ぎとなった。現在は、未熟な若莢^{さや}で収穫して枝豆にする苗と完熟させる苗それぞれ2000株ずつを栽培している。どちらも収穫時期が異なるだけで、「丹波^{たんば}黒^{くろ}」という同じ品種だ。

「丹波黒」は、丹波地方発祥の高級黒大豆で、丹波黒大豆、丹波黒豆、ぶどう豆とも呼ばれる。一般的な大豆は、開花から収穫までの登熟期間は70日ほどだが、丹波黒は少なくとも100日以上かかる。一番の特長は、じっくり育ったその粒の大きさ。長年の系統選抜や栽培法の改善の結果、1950（昭和25）年頃には、100粒当たりの重量が40グラムほどだったが、現在は80グラムを超えるほどになっている。「いい豆にするために肝心なのは苗を畑に定植する前の土づくりです。やり方は農家

旅行鞆に、本を詰めて



ホンタビ!

最終回

文＝川内有緒
Kawauchi Ario

写真＝荒井孝治
Arai Koji

作家の川内有緒さんが、本に動かされて旅へ出る――。登場人物を思うのか、著者について考えるのか、それとも誰かに会ったり、何か食べたり、遊んだり？ 最終回のホンタビは、巨大な美術作品を旅します。

今月の本

三村尚彦、門林岳史＝編著
『22世紀の荒川修作＋マドリン・ギンズ
天命反転する経験と身体』（フィルムアート社）



「人間は死なない」――死と生命をめぐる独自の発想と思考から、数多くの鮮烈な言葉を残した芸術家・建築家の荒川修作＋詩人のマドリン・ギンズ。哲学、建築、美術、心理学、教育学などさまざまな分野で活躍する執筆陣が、人間の運命に戦いを仕掛けた荒川＋ギンズの思考に迫る一冊。展覧会など近年のプロジェクトも包括的に紹介
＊本文中太字の箇所が本書からの引用です

宿命を反転させる旅（岐阜県養老郡養老町）

人間にとって「死」は宿命である。死なない生き物はいない。それが現代の常識ですよ。いや、そうとも限らないと言われたら驚かないですか？ 実は「死」という生命の宿命を覆すための壮大な実験場が岐阜県にある。その名も養老天命反転地。作者はアーティストの荒川修作＋マドリン・ギンズ（以下荒川＋ギンズ）。よおし、いっちゃん私も宿命を反転させようではないか、と養老の地にやってきた。

短く言ってしまうと、ここは「死な

1995（平成7）年、養老山地を見渡す養老公園内にオープンした「養老天命反転地」。ゲートである《不死門》は、鳥居の原型が2本の竹であったことに着想を得ている



ないこと」を目指す体験型アート。養老山地を背景にした広大な敷地には、まず「記念館」なる建物がある。もともとは管理事務所として設計された建物だそうだが、実際に事務所として使用されたのは、数カ月間だけ。まあ、それも無理ない。一応大きな備え付けデスクもあるが、部屋のひとつは傾斜のある立体迷路のようなものが占めている。ここが自分のオフィスだった……と想像しながら椅子に座る。視界がカラフルで、外への出入り口もたくさんあり、楽しいかも。仕事はかど



1.《不死門》の隣にある岩山《昆虫山脈》。山頂には井戸とポンプが置かれ、四つん這いになって井戸を目指す人間を、水を求めて山を這い登る昆虫に見立てている 2.「養老天命反転地記念館—養老天命反転地オフィス」。出入り口が10カ所あり、入り口によって内部の印象が違って見える 3.館内は、同じ色と形の構造物が天地対称に設置されている。オフィスを想定して造られているので、トイレも完備。とても個性的なので、ぜひ利用してみてください



かは別だけど。

記念館の先がいよいよ本番。《不死門》というゲートがあり、脇には巨石がゴロゴロと積まれた山がそびえる。滑って転んだら痛そうなので、慎重に一步步登る。頂上には井戸と手押しポンプがあった。汗ばんだ手に冷たい水が気持ちいい。

次に現れたのは巨大な地図にサンドイッチされたような形状の《極限で似るものの家》。中の通路は狭く、迷路のように入り組み、薄暗い。複雑に交差する壁には、ソファやトイレ、ガス台がめり込んでいる。竜巻にのみ込まれた家のように、ここに住むのは……さすがにないなと思った。

ちなみに「天命反転」はもともと英語がオリジナルの言葉で、REVERSEIBLE DESTINY（リバーシブル・デスティニー）である。「リバーシブル」と聞くと、10年前に買ったリバーシブルコートを思い出す。あのコートは一度も裏返して着なかったなとちょっと反省。コートを反転させることすら面倒くさがりながら、宿命を反転させることができるだろうか。大いに不安である。

改めて「皆様により楽しんでいただくために」と書かれた公式リーフレットを取り出した。実は、園内のそれぞれ

「たたら」の伝統を今に伝える

出雲の鍛冶しぐと

島根県安来市



鍛冶工房 弘光の鉄製フライパン「鍛月」。繰り返し打ち鍛えた槌(つち)の跡が素材の美しさを際立たせる

文＝秋月康 写真＝中庭愉生
Akizuki Yasushi Nakaniwa Yu

粘土で築いた炉に、砂鉄と木炭を交互にくべ、轆(ふいご)で風を送り、高温で燃焼させる。炉の中で砂鉄は分解・還元され、鉄が生まれる。日本古来の「たたら製鉄」だ。

良質な砂鉄に恵まれた出雲地方では、1000年以上前から鉄づくりが行われてきた。その長い歴史は、たたら関連の貴重な資料や器具を展示する安来市の「和銅博物館」で体感することができる。

産業としてのたたら製鉄は近代製鉄法に取って換われ、100年ほど前に姿を消したが、今でも出雲伝統の鉄加工を継承する職人たちがいる。今回紹介する「鍛冶工房 弘光」もそのひとつだ。

作業場兼店舗があるのは、たたらの女神「金屋子神(かなやごかしん)」を祀る金屋子神社にほど近い安来市広瀬町。

「たたら」の操業を始めたのは天保年間。最初は製鉄と鍛冶の両方を生業としていたんです」

そう語るのは弘光11代目の小藤宗相さんだ。

「『弘光』の銘を拝する刀剣づくりがルーツですから、鍛冶業でもその軸はぶれないようにしてきました。手がけるものは美しくなけ

おいしいもんには
わけ
理由がある

第 58 回

文 土井善晴
Doi Yoshinori
写真 岡本寿
Okamoto Hisashi

東京・浅草「駒形どぜう」の
丸鍋。浅い鉄鍋がぐつぐつ
と煮立ってきたら、お好み
で葱を。淡泊ながら、滋味
深い味わい

栄養価の高いどじょうを甘辛い割下で煮込んだどじょう鍋は、素朴で力強い東京の郷土料理

江戸っ子好みのどじょう鍋

《東京都台東区・墨田区》

江戸っ子気分

初夏、水^ぬ温む田植えの季節、田んぼに水を入れると、泥の中で眠っていたどじょうが湧き出てくるんです。日本は稲作の国ですから、全国どこにでもどじょうがいたんです。地方では貴重な栄養源になっていた

ようを食べる神事や祭事も多いとか。^{*1}下魚^{げざかな}と見るわけじゃないけれど、一緒にどじょうを食べるお相手は、気遣いのいらない心安いお方に決まっています。よき友達や家族とどじょうを食べに集う時間は、至福のひとときです。

[左]浅草寺の仲見世を散策。獣肉食を忌む風習があった江戸時代、職人の多い下町では、ミネラルやビタミンなどを多く含むどじょう料理は、栄養価が高く、安価なたんぱく源として人気だった。また、日本橋や浅草橋の間屋街にやってきた商人が気軽に立ち寄れるファストフードでもあった

どい よしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別招聘教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』（新潮社）など著書多数。最新刊は当連載をまとめた『おいしいもんには理由がある』（ウェッジ）



が、「人に誘われ、うちの店に来ると、想像以上のおいしさに喜んでいただけることが多いんです」と話してくださったのは、1801（享和元）年、徳川11代將軍家斉公の時代に創業した「駒形どぜう」の7代目、渡辺隆史さん。35年ほど前、私も知人にここに連れてこられて初めて食べたどじょう。その味を知って以来、思い出せば、つい食べたくなるのです。丸ごと食べるんですから、元気になるに違いないと信じています。その証拠に、夜は体がほてって布団を蹴ってしまうのです。湿り気さえあれば土中でも生き続ける生命力と、爆発的に個体数を増やす繁殖力が神聖視され、どじ

「駒形どぜう」開店の11時少し前、店先の緋毛氈^{ひもうせん}を敷いた長いすに座って、同じ思いのお客様と並んで待っていますと、旅の道中にいる気分になるのです。おもむろにガラガラと引き戸が開いて、着物にたすき掛けのお姉さんが、踏み台に乗って暖簾をかけて店開き。暖簾をくぐると、初めての方なら感動ものの「入れ込み座敷」は江戸の風情をそのまま残します。テーブルの代わりに座敷に長い「かな板」が敷かれ、おざぶに座ると、江戸っ子の仲間になった気分。初訪問のとき、要領を得ないでいると、隣のおじさんが食べ方を教えてくれました。「葱をたくさんつけて、くつくつと煮えてしんなりしてきたらお食べなさい。小皿に取ってから山椒を振るといいよ」と教えてくれましたが、そこはどうぞお好きに。取材の日は2階の大広間に上がりました。