

「特集」

心つなぐ、岡崎花火紀行

文＝瀬戸内みなみ

18 花火アルバム 短夜に咲く花

26 コラム 打ち上げ花火のいろは

28 日本の花火のはじまりの地
岡崎へ

38 心つなぐ、岡崎花火紀行〔案内図〕

48 まつぎたけひこのドキドキ遺跡旅
相島積石塚群

〔福岡県新宮町〕

おいしいもんには理由がある 文＝土井善晴

52 海風のごちそう玉ねぎ

〔兵庫県南あわじ市ほか〕

7 京都の路地まわり道 文＝千宗室
奇妙な雑木林9 ひとときエッセイ「そして旅へ」
文＝堀井美香

読み場所探しの旅

11 あの日の音 文・絵＝北阪昌人
父のかき氷12 わたしの20代
簗内佐斗司（彫刻家）41 柳家喬太郎の旅メシ道中記
味噌カレー牛乳ラーメン〔青森市〕42 地元にエール これ、いいね！
長浜の焼鯖そうめん

〔滋賀県長浜市〕

44 ホンタビ！ 文＝川内有緒
岡本太郎著

『自分の中に毒を持て』

〔大阪府吹田市〕

58 旅するリラックマ
ブナ茂る美人林〔新潟県十日町市〕77 ホリホリの旅の絵日記 文・絵＝堀道広
道の駅「川場田園プラザ」
〔群馬県川場村〕ほか

60 旬 News & Topics

62 美 Art & Entertainment
遊 Event & Festival

旅の小箱 from JR 西日本、JR 東海

66 新選組結成160年と
世界遺産の社寺へ

67 夏休みに旅したい広島県・山口県

68 兵庫五国の注目エリアへ出かけよう

69 原田マハさんの小説を読んで旅する
「おかやまstory」

70 あなたはどの仏像から入りますか？

京都で仏像・肖像彫刻と出会う

72 ホテルアソシア新横浜

73 「リニア・鉄道館」で
夏のイベントを開催74 ひととき倶楽部
読者からのお便り
今月のプレゼントなど

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

1887（明治20）年創業の老舗・磯谷煙火店（岡崎市）の打ち上げ花火。華麗な形と色彩が夜空を彩る 写真＝吉澤貴代美

心つなぐ、 岡崎花火紀行

短い夏の夜を彩る花火。この数年は、夏を実感する風物詩を身近に感じられなくなっていました。

そうした中でも、日本の花火の伝統を絶やさず、

情熱を傾けて続けた職人たちがいます。

訪ねたのは、日本で最初に花火を見たと言われる徳川家康公ゆかりの地であり、

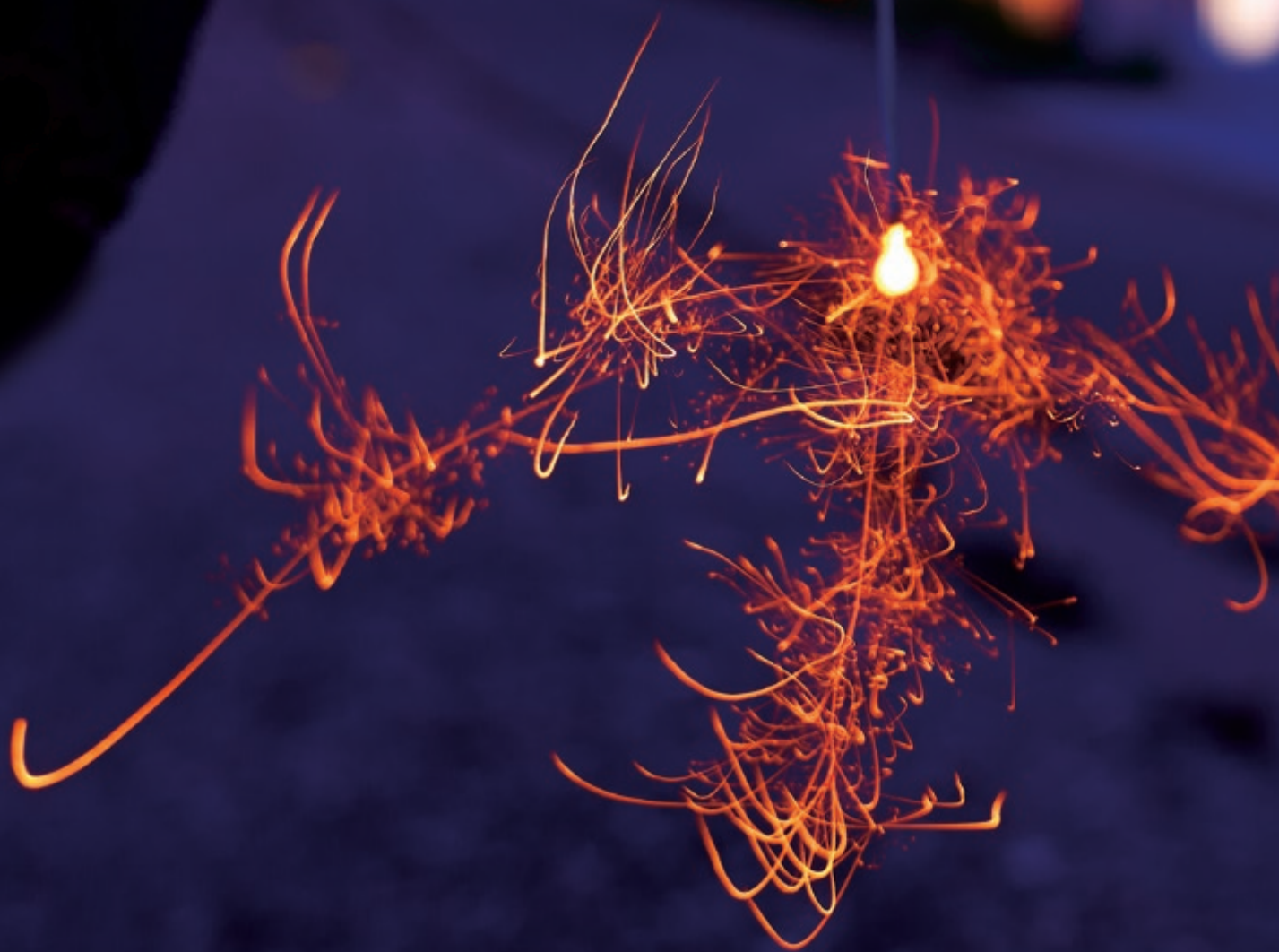
日本の花火のはじまりの地といわれる愛知県岡崎市。

一瞬の美から永遠の思い出を生み出す花火師たちの技と心に迫ります。

紀行の前にはまず、花火写真家・金武武さんが捉えた、

眺望絶佳の花火写真をお楽しみください——。

岡崎のまちの中心部を流れる乙川の河川敷で、三州火工（33頁）が手掛ける国産線香花火「牡丹桜」を楽しむ。線香花火は牡丹→松葉→柳→散り菊と4段階に変化するが、そのひとつひとつの表情をじっくりと楽しめる 写真＝阿部吉泰



花火写真家・金武武さんが捉えた

短夜に咲く花

43年間、花火を撮り続けている金武武さん。
金武さんが捉えた眺望絶佳の花火写真とともに、
東京以西の花火大会を厳選して紹介します。
今年はどこで、花火を見ますか——？

写真＝金武武 Kanetake Takeshi

静岡県袋井市の花火大会は、全国の花火師が渾身の作品を持ち寄るマニア垂涎の大会です。原野谷川の川面300メートルにわたって打ち上がる最後のジャンボワイドスターマイン*は大迫力で圧倒されますよ。
全国屈指の花火師が集まる豊田おいでんまつりの花火大会も必見。ラストのナイアガラが感動的で、何度見てもグッときます（金武さん）

*スターマイン……いくつもの玉を組み合わせて短時間に大量の花火を連続で打ち上げる方法

目次



静岡県 全国花火名人選抜競技大会ふくろい遠州の花火2023

全国各地から選抜された日本煙火芸術協会会員の一流花火師による最高峰の花火が競演。内閣総理大臣賞の受賞実績がある花火名人も多数参加する。富士山を表現した、全長200メートルを超える仕掛け花火は必見

開 7月29日（土）19時30分～21時 ☎
0538-42-6151（袋井商工会議所内「ふくろい遠州の花火実行委員会」） 団 袋井市・原野谷川親水公園

愛知県 豊田おいでんまつり花火大会

豊田市の一大イベント、豊田おいでんまつり。そのフィナーレを飾るのが、東海地方最大規模の花火大会。著名な花火師による作品や、手筒花火、ナイアガラ大瀑布など、多彩な演出で豊田の夜空を彩る

開 7月30日(日) 19時10分～21時 ☎ 0565-34-6642 (豊田おいでんまつり実行委員会)
所 豊田市白浜町・矢作川河畔の白浜公園一帯



日本の花火の
はじまりの地

岡崎へ

徳川家康の出生地である、

愛知県三河地方岡崎。戦国時代、

稲富流の砲術名人を召し抱えた家康は、

三河の青年武士からなる鉄砲隊を

編成するなど、早くより火薬の威力を利用。

天下統一後は、三河にのみ火薬の製造や

貯蔵を許しました。やがて泰平の世が

訪れると、当地に根付いた

砲術・火術は花火の製造技術へと変化。

三河花火として発展したことが、日本の

花火のはじまりの地といわれる所以です。

文＝瀬戸内みなみ

写真＝阿部吉泰
Setouchi Minami
Abe Yoshihiro



【右】岡崎城下を流れる乙川
【中】1万6000石の藩主であ
った奥殿藩の歴史を伝える
「奥殿陣屋」内にある「花火資
料室」。煙火（花火）流派を紹
介する展示が見られる 【左】
名鉄東岡崎駅前の徳川家康像



につぼんの夏。夏の花火。

灼熱の太陽がようやく沈み、ほっと息を
つく夜が来るころ、漆黒の空に花火が打ち
上がる。ひとつ、ふたつ。そして無数に、
次々と。鮮やかな光が花開き、破裂音がど
んと身体を震わせる。

日本に暮らす私たちにとって、花火とは
懐かしい、夏の記憶そのものだ。

江戸時代から続く奉納花火 菅生神社

おおらかに流れる乙川^{おとがわ}のほとりを散歩や

ジョギングを楽しむひとたちとすれ違いな
がら歩いていく。愛知県岡崎市は徳川家康

の出生地だ。家康の生まれた岡崎城の城下

町、そして東海道の宿場町として栄え、い

まも暮らしのなかに豊かな自然と歴史が穏

やかに息づく。

岡崎城のそびえる岡崎公園から、菅生神^{すけう}

社までは徒歩ですぐ。菅生神社の例大祭も

夏に行われる。

毎年8月の第1土曜日、あかあかと輝く

無数の提灯をまとった2艘の鉾船^{ほこぶね}が乙川に

浮かぶ。船上の手筒花火が激しく火柱を上

げ、金魚花火が川面を優美に泳ぐ。河川敷

では壮大な仕掛け花火、打ち上げ花火。す

べてが圧巻。両岸を埋め尽くす観衆から歓

声上がる。



太田煙火製造所と佐野花火店のコラボレーションで生まれた噴出花火

るおそる花火を手にする子どもでも、一度体験すると『もう一回』と目を輝かせるんだよ」

1個ずつ選んで買える

佐野花火店

「本物」を子どもたちに知ってもらいたい。総合花火専門問屋・佐野花火店の佐野和子さんも、その思いは同じだ。そのためにも「火育（ひいく火についての教育）」が必要なのではないかと考えている。

「花火業界でそういう話を始めていたのだけど、コロナで中断してしまつて。でも将来を見据えて進めていかなければ」

町なかでは焚き火もできない。タバコを吸う大人も減つた。ライターを手に入れば叱られる。火を知らないことは、子どもたちの生きていく力を削ぐことにならないか。たしかにおもちゃ花火は、火を学ぶ入り

口として最適だ。手で実際に火をつけられ、火薬が燃え、煙が出る。さまざまに炎の色が変わる化学反応の不思議さも感じることが出来る。

佐野花火店は卸問屋であり、打ち上げ花火の企画・実施も手掛けている。が、私たちがいちばん引きつけるのは、小売店としての顔だろう。

なんとというワクワク感！ 長い平台に色とりどりの花火が並び、小さな値札がついている。50円、70円……。100円玉を握りしめて駄菓子屋に駆け込み、赤いのがいいか黄色にしようか、真剣に悩んだあのころを思い出す。1個だけ買うもよし、もちろん大人買いもよし。そんな老



手持ち花火8種と線香花火1種、地元岡崎が誇る和ろうそくがセットになった花火セット「花火十二単」。在庫僅少ゆえお早めに！

毎年クリスマスイブに開催される
「ISOGAI花火劇場in名古屋港」の
過去の様子。磯谷煙火店による繊
細な花火が冬の澄んだ夜空を彩る





第4回

古代を愛する旅人が日本各地の遺跡を訪ね、そこに暮らしていた人々の鼓動を伝える連載、その名も「ドキドキ♥遺跡旅」。

国立歴史民俗博物館教授の
松木武彦さんが心ときめく遺跡を巡ります！

旅人＝松木武彦 文＝後藤友美 写真＝荒井孝治
Matsugi Takehiko Goto Tomomi Arai Koji

相島積石塚群へ福岡県新宮町へ

海と空との間に積まれた石に込めた願い

島の港から20分ほど歩くと、ゴロゴロと石が敷き詰められた浜が現れた。目の前には石積みของステージのようなものが……。しかも、浜のあちこちには石を積んでできた造形物が。果たして、ここは!!

西日本最大、石造りの古墳群

福岡市の東隣にある新宮町の港から町営の渡船に乗って約20分、玄界灘に浮かぶ周囲約5キロの「相島」に到着する。住民約200人の穏やかな島で、江戸時代には朝鮮通信使の寄港地にもなったという歴史もある。島にやってきた人々を出迎えるのは、人懐っこい猫、猫、猫。相島は有数の猫スポットとして海外でも有名な島なのだ。松木武彦さんも、スマホのカメラを構え、早速パシャパシャ！でも、今日の目的は猫

ではない。

冒頭の石の浜。実は日本ではとても珍しい種類の古墳だという。古墳といえば石室や棺を覆うように大量の土が盛られた小山と思いがちだが、土を使わずすべて石で造られた「積石塚」という種類の古墳があるのだ。国内に何カ所が存在するが、相島には西日本最大規模の「相島積石塚群」がある。果たしてこの古墳、なぜ石で築かれ、そして誰が埋葬されているのだろうか？

浜で真っ先に目をひくのが、120号墳と呼ばれる全長20メートルの前方後方墳で、ここで最大の積石塚だ。復元整備で登りやすいよう階段が設置され、上段に登って石室を覗き見することもできる。ふと松木さんが、墳丘を囲む溝部分を指さすなり「これ、濠ですよ」と教えてくれた。仁徳天皇陵古

【相島積石塚群】玄界灘に浮かぶ小島、相島東岸の長井浜にあるオール石積み古墳群。国指定史跡。かつては元寇の防塁などと考えられていた。相島へは鹿児島本線福工大前駅からコミュニティバスで渡船乗り場へ、そこからは船で。島内に公共交通機関はなく、徒歩かレンタサイクルでの移動になる



地図=atelier PLAN



1 車がほとんど走らない島の道路のそこかしこに、猫が寝そべっている。なんでも相島は、島民の数より猫の数のほうが多いとか……。まさに“猫の楽園”だ。2 港から、島を周回する道を歩く。濃い緑に囲まれた横道を抜けると、古墳時代そのままの“石の浜”が目の前に広がる



まつぎ たけひこ／考古学者、国立歴史民俗博物館教授。1961年、愛媛県生まれ。『全集日本の歴史1 列島創世記』(小学館)、『縄文とケルト 辺境の比較考古学』(ちくま新書)など著書多数

おいしいもんには
わけ
理由がある

第55回

文 土井善晴
Doi Yoshinaru
写真 岡本寿
Okamoto Hisashi

淡路島の極早生玉ねぎ。柔らかさと甘さで全国に知られる名産品だ。夏にかけてあちこちの畑で玉ねぎを干す景色がみられる

古来御食国として、美味なる食材を朝廷に納めてきた淡路島。玉ねぎもまた、甘さと瑞々しきで群を抜いています

海風のごちそう玉ねぎ

《兵庫県南あわじ市、洲本市、淡路市》

今回は、わが国最古の史書である『古事記』や『日本書紀』に描かれた「国生み神話」のある淡路島を訪ねました。淡路島の人形浄瑠璃は、谷崎潤一郎の『夢喰う虫』を読んで知っていましたが、鳴門海峡に面した宿から、早朝散歩した福良漁港でたま「淡路人形座」の劇場を見つけたのはうれしいことでした。大阪の文楽とは違っ

て人形の動きがダイナミックでおもしろいらしい。今度見に來たいと思います。

淡路島は、飛鳥時代から平安時代まで、皇室や朝廷に、「贅」と言われた食物を貢いできた「御食国」。その伝統が今に受け継がれていると思うのは、淡路島の食料自給率が112パーセント（2011年）もあることからです。しかも生産額ベースの食料自給率は329パーセント（2011年）と、大昔から今に至るまで、海のものから里のものまで、一級品の食材が集まる島なのです。その豊かさは半端じゃない。

いま淡路島は「玉ねぎの島」ですが、私にとつて玉ねぎは淡路島産があたりまえ。柔らかくて滑らかで、スライスは水晒しな

味。食後、「体がキレイになるわ」って思います。修業時代にばんざいで作った「玉ねぎのけったん」^{*2}は、断然淡路玉ねぎで作りたいものです。

玉ねぎというのは、人間の定住のきっかけとなる農耕社会の始まりの頃（約1万年前）から存在する最古の栽培植物のひとつだと知りました。淡路島に関わる物語は、

国生みといい、事の起源と結びついて何かとすごい。原産地はペルシャ（イランの旧称）あたりとされますが、よくわからないらしい。観賞用の玉ねぎというのもあるそうで、長崎で栽培されていたそうです^{*1}。紫色のかわいらしい花玉（葱坊主）がゆらゆらする景色、見たいなあ。

食用玉ねぎは1871（明治4）年に北海道で栽培されたのが始まりで、秋に収穫して翌春まで貯蔵できる品種が、東京の市場に出荷されました。でも、どこに持って行っても売れなかつたそうです。当時の和食に玉ねぎはなじまなかつたんでしょう。

1882（明治15）年、神戸の料亭で玉ねぎと出会った坂口平三郎^{*3}という人がアメリカから種を取り寄せて、秋植えで翌夏に収穫する方法を考えだしたそうです。大阪は青い葉を丸ごと食べる難波葱^{なんばねぎ}の大産地。文明開化以降は牛肉と青葱を焼き煮して食べていたんです。青葱は色がいいから今でも少しは使いますが、すき焼きの主役は玉ねぎに取って代わられました。すき焼きのおかげで玉ねぎが広まったんやというの

南あわじ市の玉ねぎ農家・柏木佐保利さんの、日当たり抜群で風通しのよい広大な畑で、顔の半分ほどもある大きな玉ねぎを収穫させてもらった土井さん。「柔らかそうやわ。これなら葉っぱまでおいしいやろねえ」。料理研究家として数々の玉ねぎレシピを考案してきた土井さんも、淡路島産は別格だと太鼓判！

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



*1 スウェーデン人医師・植物学者のツェンペリーが著した「江戸参府随行記」（1791年刊）に、観賞用玉ねぎが長崎で栽培されていた記録が残されている
*2 「けったん」は、炒め物の意。55頁にレシピ紹介あり