

「特集」

文 植松二郎

# 明日につなぐ、高山祭

- 18 エッセイ 北飛驒のまつり 文 米澤穂信
- 20 第1章 祭の来た道
- 30 コラム 与鹿の風景
- 32 第2章 祭の明日を
- 40 高山漫遊
- 41 明日につなぐ、高山祭(案内図) ❶



江戸後期から明治にかけて造られた町家が並ぶ高山市街の「古い町並」。穏やかな時間が流れる 写真=阿部吉泰

## 特別企画 東京で、わざわざ行きたい小さな書店へ

「東京都千代田区、世田谷区、品川区」

## 45 江戶の美意識、東京の蕎麦

おいしいもんには理由がある 文 土井善晴

「東京都台東区、中央区」

- 7 京都の路地まわり道 文 千宗室
- 9 ひとときエッセイ「そして旅へ」 文 大谷徹契
- 11 古書もの語り 文 内堀弘
- 12 Interview しなやかな挑戦 文 森綾
- 11 「話の特集」と「スコブル」
- 12 岸田周二
- 52 フレンチレストランオーナーシェフ
- 43 柳家喬太郎の旅メシ道中記
- 48 地元にエール これ、いいね！
- 51 新幹線で建築さんぽ 文 甲斐みのり
- 43 どんぐりのちくわパン 「北海道札幌市」
- 51 名古屋市政資料館 「名古屋駅」
- 48 山中漆器 「石川県加賀市」 ❶
- 52 新連載 帰ってきた！ みほとけさんの奈良仏めぐりユニーク編
- 51 福智院・地藏菩薩坐像 「奈良市」 ❶

- 60 旬 News & Topics
- 62 美 Art & Entertainment ❶
- 64 遊 Event & Festival

- 66 旅の小箱 from J R 東海、J R 西日本
- 67 J R 東海グループ共通ポイントの1周年キャンペーン第2弾
- 68 静岡の滞在を満喫！ ホテルアソシア静岡へ
- 69 「そうだ 京都、行こう」キャンペーン
- 70 興福寺と奈良町エリアを巡る
- 71 北陸デスティネーションキャンペーン
- 72 北陸の美食を堪能する旅へ
- 73 「森の芸術祭 晴れの国・岡山」へ行こう
- 74 むなかた地魚茶漬け祭り
- 76 「今だけ！ 今だけ！ 今だけ！ いか茶漬け」

- 74 ひととき倶楽部 ❶
- 76 読者からのお便り
- 77 今月のプレゼントなど
- 78 次号のお知らせ

- ルートマップ
- 東海道・山陽新幹線時刻表



毎年10月9・10日開催の秋の高山祭。宵祭では約100個もの提灯を灯した屋台が、夜の町を照らす 写真=池戸比呂志

特集

# 明日につながる、高山祭

岐阜県、飛騨高山——。

優美でいて豪壮な響きを持つこの地には、

江戸時代から続く美しい祭があります。

春と秋の高山祭。

見物人を大いに魅了するのは、

飛騨匠ひだのたくみの技が息づく絢爛けんらんな祭屋台。

山深いこの地で、祭はなぜ始まり、

贅を尽くした屋台はなぜ生まれたのでしょうか。

幾世紀もの昔むかしが生き続ける町で、

高山祭を支えてきた人びとの

継承の物語をご紹介します。

文＝植松二郎

Uematsu Jiro

写真＝阿部吉泰 (クレジット表記のないもの)

Abe Yoshitomo



春の高山祭(山王祭)で曳き出される屋台のひとつ、琴高台(きんこうたい)のなかで、子どもたちが祭囃子を演奏する。屋台中段には江戸時代の名工・谷口与鹿(よろく)による鯉の彫刻が施され、胴の大幕にも金糸で刺繍した波間の鯉が泳ぐ、鯉尽くしの屋台だ 写真=池戸比呂志

軒下の水がせせらぐ、早朝の上三之町。格調高い商家が立ち並ぶ上町、下町の三筋は「古い町並」と呼ばれ、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定。この“高山らしい風景”も高山祭で培われた住民の連帯感によって守られている

# 祭の 来た道

第1章

# 旦那衆 そして屋台組

汲めども尽きない技巧の魅力。

ただし欠かせないものがある。財力だ。

天領をきっかけとして江戸の屋台技術が高山の屋台に流れ込んできたが、はじめはそれほど裝飾が施されていなかったという。1837（天保8）年に、信濃国は諏訪の宮大工、立川和四郎の彫刻作品が五台山という屋台の下段に登場した。これが高山屋台の彫刻の始まりとされる。もともと工芸や美術に目の肥えた高山の人びとに強い印象を与えた。制作者たちへのインパクトは言うまでもない。そのころから屋台の装いは多彩になっていった。となると経費がかかる。いいから気にせず突っ走れとばかり支えたのが旦那衆だ。

元禄の世から貨幣経済の進展という時代の波に乗り、財力を蓄えてきた飛騨の豪商たち、すなわち旦那衆のなかには諸国の大名に金を貸す「大名貸し」まで始める人もあらわれた。たつぷり稼ぎ、たくさん消費する。社会への還元なども太っ腹に差し出した。その代表的なものがほかでもない屋台の建造だった。飛騨国領国大名、金森氏の遺伝子だろうか、高山の旦那衆は美しいもの、風趣に富むものに対して優先順位が高かったらしい。



13代目当主の日下部勝さん。文化芸術の担い手に発表の場を提供する“現代の旦那”だ



1879（明治12）年、高山の大工・川尻治助が江戸時代の建築様式を忠実に再現して建てた日下部邸。豪快に組み上げられた梁と広々とした土間から、匠が思う存分腕を振るったことがわかる。構造部分は釘を使わず、すべて木組みだけで造られている。上がり框（かまち）には、地元の作家・川上博一さんの椅子。隣接の離れを改修した1日1組限定のヴィラ「谷屋」に宿泊すれば閉館後にプライベートラウンジとして利用できる

大新町の「日下部民藝館」を訪ねた。天

領時代に江戸幕府の御用商人を勤め、のちに両替商を営み「大名貸し」も行った名家「日下部家」の町家住宅を活用した文化施設だ。祭屋台の芸術的価値を財力でサポートした代表的な豪商が遺した建物である。

空間に力強い格子があしらわれ、歳月によって深みを増した木肌の黒と、白壁のコントラストが凛々しい。

当主の日下部勝さんは、穏やかで腰の低い紳士である。見せびらかすことはしないが知的な雰囲気が漂う。

建物の名のとおり、民藝品の紹介をしているほか、建物を活かして、文楽の公演やジャズライブなどを開催。だれよりも企画する当主ご本人がいちばん楽しんで見たと見た。

祖父も父も高山市長だった。

「私はPTA会長をちよつと……」と言う。チャーミングな笑顔で。

旦那衆の財力とは別に、祭屋台を支え続けてきたものがある。屋台組だ。

行政の区分ではなく、祭礼地区の「組」としてひとつの屋台を所有し、管理し、修理し、もちろん祭の日には曳き手や演者となる。屋台に明け、屋台に暮れるコミュニティー。

どこの組を訪ねても、その結束の強さは想像を超えている。組どうしの関係はといえば、競い合い、高め合いの切磋琢磨であ

2022（令和4）年から大規模修理を進めている恵比須台。現在の恵比須台の全彫刻を手がけたのが与鹿と聞き、上段欄間「極彩色牡丹」の葉の虫食いの表現の精巧さと観察眼に得心する

# 祭の 明日を





## 町の文化 ですから

明日へつなげる、という貴重な営みは屋台修理だけではない。からくりや祭囃子などの演者の受け継ぎも欠かせない。小学生の後継者たちに話を聞かせてもらった。

3年生の瓜田晴さんは、からくりを練習している。八幡祭で唯一からくりのある布袋台で、女子ではじめてからくり挑戦するという記念すべき演者である。教わっているのはお父さんから。

父の幸司さんは高山生まれ。生家が布袋台組の一員だから祭に馴染みは深い。が、高校から高山を離れる。高校、大学のころにはさほど郷愁はなかったが、化学メーカーの研究者として三重県で暮らしているころ、帰郷し祭に触れるたびに感じる地域の人の温かさ、みんなでひとつのことに熱中する素晴らしさに、いてもたってもいられなくなった。妻を説得して高山帰りを決行し、研究職に就き、余暇を祭に費やす。布袋台のからくりに関わり、そして長女の参加を後押しすることになった。

唐子が綱渡りし、布袋和尚の肩と手に乗り移り、さらに動くというのを糸で操るのが布袋台のからくり演技。晴さんに訊ねる。どうですか、おもしろい？

「すぐくむずかしい」

PASSAGEの店内。手書きポップ(下)を読み、棚に並ぶ本の背を見てみると、あっという間に時間が過ぎていく

特別企画

# 東京で、 わざわざ行きたい 小さな書店へ



「独立系」と呼ばれる小さいけれど個性的な書店が人気です。店主が独自にセレクトした本が並ぶ、落ち着いた空間は、読者がリアルに本と触れあえる場所として親しまれています。わざわざ足を運んでみたくなる、独立系書店をご紹介します。

写真＝荒井孝治  
Araki Koji

本も雑誌もスマートフォンやタブレットなどの情報端末で読むことが当たり前の現代。紙の本には逆境の時代ともいえますが、本の予期せぬ出会いが期待できる書店の棚は、今も昔も変わらず読書ファンをひきつけています。

特に、「独立系」と呼ばれるチェーン店ではない個性的な小売書店は、読書好きに支えられて、東

京では増加傾向にあり、そのスタイルは十店十色です。

今回は、書棚ごとにオーナーがいるシェア型、店主が偏愛する分野の本を集め、界限の人々のサロンとなっている書店など、小さくとも個性的な輝きを放つ書店をご紹介します。各店主の方には、読めば旅に出たくなる、おすすめの

本も教えていただきました。

浅草雷門前、並木藪蕎麦の  
ざるそば。しゃれた店内の  
しつらえ、香り高い蕎麦と  
力強い味わいの辛汁で、東  
京を代表する蕎麦屋の筆頭

おいしいもんには  
わけ  
理由がある

第70回

文 土井善晴  
Doi Yoshiharu  
写真 岡本寿  
Okamoto Hisashi



濃口醤油を使ったかえしと、鯉出汁の利いた辛めのつゆが特徴の東京の蕎麦。今も老舗が、その味を守り続けています。

# 江戸の美意識、東京の蕎麦

《東京都台東区、中央区》

東京には、藪、砂場、更科の3系統の老舗蕎麦屋がある。神田が発祥の藪、豊臣秀吉時代に大坂で創業し、のちに江戸へ下った砂場、信州出身の創業者が江戸で看板を上げた更科だ。今回訪れたのは、数ある蕎麦屋の中でも名店と呼び声高い、浅草の藪と日本橋の砂場。藪を取材した帰り、江戸の美意識に通じる店の雰囲気と味わいに感動し、普段にましてごきげんな土井さん

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）、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）など著書多数。



取材前に江戸っ子の蕎麦のエッセイを読んだら、蕎麦屋の作法というのがあるそう。蕎麦前に酒を一杯、蕎麦はもぐもぐ噛んだりせず、3分で食べ終わり、チャラリと代を投げ出して、スツと席を立つ……正義の味方が、名も告げずに去ってゆくようになつこよさ。関西生まれの私は江戸の粋を知らず、蕎麦屋に何を着ていくべきかと考えるのです。

今回は、浅草雷門前「並木藪蕎麦」、日本橋「室町砂場」の2軒を訪ねました。

## 余計なものはない、並木藪蕎麦

「藪」の看板が庇に載り、「藪蕎麦」と染め抜かれた藍の暖簾がかかります。お玄関の両脇の植え込みは、シユロと枝先の柔らかい植物を取り合わせた清潔感のある佇まい。そこに老舗のものしきはなく、きわめてつつましく、街並みに溶け込んで決して目立つことはありません。

私もかつて料理人でした。だから、その世界の厳しさを知る者として、老舗のご主人との対面はやはり緊張するのです。お玄関を入ると、キリッとした割烹着姿のご主

人・堀田浩二さんが迎えてくださいました。お顔を見て、ご挨拶して、すぐ安心。ご主人の蕎麦に向かうまっすぐな姿勢が伝わってきました。

開店前の店内はすっきりとして、美しい。普請という言葉を使いたくなる清々しい白木と土壁の店内は、今の人のセンスではできないものと思ってお尋ねしたら、2011（平成23）年に「何も変えずそのままに、先代だったらこのくらいの材料を使うだろう」と建て直したそうです。

「お客様にも昔と何も変わっていないと言われるんですが、変える意味がないんです。うちはテーブルの上には（箸も薬味も）何も置かないし、余分なものは何もいらぬ。お店だけあればいいわけですからね」と。普請道楽の話から始まる谷崎潤一郎の名著『陰翳礼讃』につながる美意識を感じます。江戸っ子の粋、和食の伝統も、つまるところ美の問題なんです。

藪蕎麦とは、江戸中期、藪の中にあつた蕎麦屋の俗称でした。1880（明治13）年創業の神田藪蕎麦の初代・堀田七兵衛の次男・勝三が、1913（大正2）年、浅