

「特集」

# 真珠のゆりかご 伊勢志摩へ —人と自然が育む海の宝石

文 瀬戸内みなみ

プロローグ

26 日本人と真珠——白珠に託す思い

第一部【鳥羽】

28 真珠養殖はじまりの地

第二部【志摩・伊勢】

34 ひと粒の命を輝かせる人々

コラム 伊勢志摩を味わう——

47 真珠のゆりかご 伊勢志摩へ〔案内図〕



鳥羽市・ミキモト真珠島で見られる海女の実演。真珠養殖は海女の力なしに成し遂げられなかった

12 特別企画 風景写真家・繩手英樹さんの

## いまめぐりたい、滝絶景

おいしいもんには理由がある 文 土井善晴

54 観音参りと水沢うどん 〔群馬県渋川市〕

7 京都の路地 まわり道

文 千宗室

## 傘を楽しむ

ひとときエッセイ「そして旅へ」

9 文 片倉佳史

## 台湾の地で鳥を愛でる

古書もの語り 文 内堀弘

11 紀伊國屋書店

わたしの20代

22 山崎ナオコラ (作家)

柳家喬太郎の旅メシ道中記

49 シド亭の特製コース網焼き

ステーキ 〔青森県弘前市〕

50 地元でエール これ、いいね！

岐阜和傘 〔岐阜県岐阜市〕

ホリホリの旅の絵日記

文・絵 ぼりのぶゆき

77 30年越しの夢だった、

野生馬を見に行く旅 〔富崎県串間市〕

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 ご好評につき期間延長！

「もれなく富士山」キャンペーン

68 お中元には「いいもの探訪」

69 「都のかなで」コンサートご招待

70 麦焼酎発祥の壱岐島発！

お酒の新潮流

71 宮島・瀬戸内 tabiwaぐるりんバス

おトクなきつぷで広島周遊！

72 大阪DCプレキャンペーン

大正時代から続く

老舗ワイナリーを訪ねて

73 聖地巡礼に合わせて和歌山を満喫！

74 ひととき倶楽部

読者からのお便り

76 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



従来流通に乗らなかったハネ珠(だま)。こうした真珠に新たな価値を与える人を訪ね、志摩市へ(詳細は34頁～) 写真=阿部吉泰(上も)

風景写真家・縄手英樹さんの

いまめぐりたい、  
滝絶景

写真・談 | 縄手英樹  
Nawate Hideki



山の多い日本には、地形に応じた  
多彩な表情の滝があります。  
夏、そばに佇めば、ひんやりとして、  
蒸し暑さも忘れるほど。  
全国を巡り、滝を撮り続けてきた  
風景写真家・縄手英樹さんの作品で、  
涼やかな滝見をどうぞ。

### 鍋ヶ滝 [熊本県阿蘇郡小国町]

「落差は約10メートル、幅約20メートルの滝です。滝の裏側が洞窟のようにくぼんでいて、そこに生えた草木が滝のカーテンの向こうに透けて見える、不思議な滝なんです。光芒〈こうぼう〉(光の筋)が差す滝としても有名で、光と水のコラボレーションも素晴らしいのですが、この写真では、透けた草木が写るように、水量が多すぎない、曇りの日を狙いました。滝裏は人が通り抜けることもできるので、観光客に人気の滝です」(縄手さん)



## 大釜の滝 [徳島県那賀郡那賀町]

「大釜の滝は、ダイナミックかつ端正で、滝らしい滝といえるでしょう。両岸には高さ100メートルほどの岸壁が迫り、深さ15メートルのブルーの滝つぼに、落差約20メートルの滝がまっすぐに落ちるんです。秘境のような雰囲気もあり、新緑の時期はご覧の通り、とても清々しい。滝に行くまで、細く険しい山道を運転したのですが、その苦勞が報われるような滝でした」

山奥にひっそりと  
端正な滝

特集

真珠のゆりかご

伊勢

志摩へ

人と自然が育む海の宝石

海岸線が複雑に入り組むリアス海岸の英虞湾(あごわん)。大小60余りの島々が浮かぶ穏やかな湾内には真珠養殖の筏(いかだ)が見られ、海岸には作業小屋が点在する

静謐な輝きを放つ真珠。

この海の宝石が持つ神秘性は、

太古から私たちが魅了してきました。

日本人にとって身近な存在となるのは明治時代。

「真珠王」こと御木本幸吉が、

半田真珠の養殖に成功したことに始まります。

世界初の偉業から約130年がたち、

日本の養殖真珠を取り巻く環境は

どのように変化したのでしょうか。

ひと粒の真珠が生まれる背景を探りに、

真珠養殖発祥地である三重県の鳥羽、

そして伊勢志摩を旅します――。

文＝瀬戸内みなみ

Setouchi Minami

写真＝阿部吉泰

Abe Yoshitiro

鳥羽湾に浮かぶ緑豊かなミキモト真珠島。1893(明治26)年、当時は相島(おじま)と呼ばれていたこの島で、御木本幸吉が世界で初めて半円真珠の養殖に成功する。左下に見えるのがパールブリッジ

第1部

鳥羽

Toba

## 真珠養殖

### はじまりの地

三重県の真珠養殖の中心地は志摩市の英虞湾あこわんですが、真珠養殖の発祥地は御木本幸吉の故郷である鳥羽市。真珠王の足跡を辿りに、同地のミキモト真珠島を訪ねました。





1893年にはじめて採取された真珠は、貝殻に付着してできた半円真珠だった。幸吉は真円真珠の形成に努める一方、半円真珠の販路を求めて東京へ進出。1899（明治32）年に御木本真珠店を開店し、日本の宝飾産業の先駆者となる

現代の海女はウエットスーツを着用するから、イメージとして定着している白い磯着は実は過去のものだ。だが観光客向けの衣装とはいえ、これは単なるショーではない。命を懸けて深く潜り、海と共存してきた彼女たちの存在がなければ、幸吉は真珠養殖を成功させることはできなかった。いま私たちが当たり前のようになっている、こぼれるほど多くの素晴らしい真珠が生まれることもなかった。この実演はそれを思い出すためのものなのだ。

養殖の技術が何もかも手探りだった頃、海女たちは何万个ものアコヤガイを海底から集め、ひとつひとつ世話をし、収穫の時期がくれば浜へ揚げた。事業を起こしたのは幸吉だが、育て上げたのは母なる海、母なる女性たちだった。

ひとの手でつくりたいと願った真珠は、志摩の海だからこそ受け入れられ、生み出されたものだったのかもしれない。

鳥羽のうどん屋の長男として生まれ、若くして家業を継いだ幸吉は、母と幼い弟妹を抱えた貧しい青年だった。学もなく、せめて村で3番目の金持ちになりたいと願っていた。ささやかな野心を、それを大きく超える夢にまで育てた豊かな海は、彼にとってやさしいゆりかごでもあった。

第2部

志摩・伊勢

Shima & Ise

# ひと粒の命を 輝かせる人々

御木本幸吉が礎<sup>いしづえ</sup>を築いた  
真珠養殖の歴史。  
自然との合作で真珠を  
生み出す生産者と、  
美しい伊勢志摩の海が  
育む宝石に、さらなる輝きを  
与える人々に出会いました。



英虞湾で70年以上真珠養殖業を営む中北敏広さん。87歳の今も毎日海に出て、毎年約2万個のアコヤガイで真珠を育てる 写真提供=サンブンノナナ(左頁下も)



ヤシマ真珠では現代的なアクセサリーのほか、豊かな輝きを放つ厳選されたあこや真珠のジュエリーも展開。右からピアス77,000円、トライアングルペンダント88,000円、ペーパーパールネックレス143,000円【写真左】社長の都久さん（手前）と奥様でデザイナーの真木さん、そして行太さんの山本さんご一家



せるものをつくりたい」  
伊勢のひとたちにとって空気のように馴染み深い、伊勢神宮の清浄で簡素なはずまい。それをデザインで表現すればどんなものになるだろうか。時代を読み取ったデザインとはなんだろうか。など、そんなことを日々考えている。

ひとの手が加わっても、あこや真珠は結局アコヤガイにしかつけれない。だからひと粒ひと粒に個性がある、と山本さんは言う。子どもの頃からアコヤガイに触れ、真珠の選別の手伝いをしてきたから、それは肌でわかっているのだと。

「その個性を代弁しながら、末長く寄り添える商品をつくりたい。だからその延長線上にあるジュエリーのリメイクも私たちにとっては切っても切り離せない仕事。おばあさまやお母さまの思いがこもった真珠のジュエリーをつくり直したいというご相談があれば、喜んでお受けしています。デザインの流行は時代によって変わりますが、その真珠のすばらしさが変わるわけではないのですから」

「宝飾業は古くからある職業。環境は変わっても、ずっと続いていくものだと思います」と、今度は行太さん。  
「掌中の珠」という言葉のように、美しいものに出会おうとひとはそれを自分だけのものにしたと願うのだ。どんなに時代が流れても、その願いが消えることはない。

### 真珠の個性に向ける眼差し

「バロックパール」と呼ばれる真珠がある。ゆがんだ真珠、という意味だ。

日本における真珠養殖法の確立によって、真円の真珠が大量にできるようにな

おいしいもんには  
わけ  
理由がある

第66回

文 土井善晴  
Doi Yoshiharu  
写真 岡本寿  
Okamoto Hisashi



古刹・水澤寺の門前茶屋がうどんを提供したのがその始まり。いまや群馬の名物となった水沢うどんを取材しました

# 観音参りと水沢うどん

《群馬県渋川市》

## うどんの思い出

父、土井勝の故郷の香川には、子供の頃からよく行って、うどんを食べました。

「うどんはただコシが強いだけではないかん」、テレビでうどんを食べる人を見て「うどんの食べ方を知りよらん」とか、「この人はわかっとる」など、料理をよくした高松の叔父の言葉を聞きながら、うどんを食べていました。

家では減多に料理をしなかった父も、うどんは打ってくれました。祖母は毎日うどんを打ち、野菜と味噌で煮込んだ打ち込み汁を、熱源がひとつで済むからとよく父に食べさせてくれたそうです。私が子供時代を過ごした大阪の市場には、うどん玉をすのこに並べた専門店がありました。みな、鯖節や煮干しで出汁をとって、食べたのです。土曜日、半ドンで学校から帰ったお昼ご飯は、しょっちゅうきつねうどん、寒い日は鍋焼きうどん、茶碗蒸し仕立ての小田巻うどんというのもありました。

蕎麦文化のない大阪育ちの私は、いい年になるまで蕎麦の真味は知りませんでした。

うどんの方は良い環境に恵まれたおかげで、ちょっと、いや、かなりうるさいほうです。しかし、群馬にうどんの文化があるとは知らず、今回、初めてうどんを目当てに渋川を訪ねることになりました。

## 門前のうどんが人気に

上州（群馬県）には、「かかあ天下とからつ風」という言葉があり、古くから小麦栽培と養蚕の盛んな土地柄。働き者の女性がお蚕様かいこさまのお世話と畑仕事と毎日の台所仕事を、家を支えてきたのです。

関東平野を潤し、江戸を養ってきた利根川の水源は群馬にあります。当の群馬は山地が多くて米が作りにくく、代わりに栽培した麦によって粉食の文化が育まれ、それぞれの家でうどんを打ったのです（『聞き書 群馬の食事』より）。もともと家庭で作られていた群馬のうどんですが、今では特徴もいろいろ。桐生市の「ひもかわうどん」、館林市の「館林うどん」、渋川市の「水沢うどん」はご当地グルメとなっています。

飛鳥時代に建立された水澤観世音の参道



[右]香川県の讃岐うどん、秋田県の稲庭うどんと並ぶ日本三大うどん処・群馬県の水沢うどん。老舗清水屋の「ごまだれざるうどん」は、よく踏んでコシを出し、上州のからっ風で干した麺。つるつると気持ちの良い喉越しがうれしい [左]「水沢うどんを食べるのは初めてですが、これはおいしい。観音様を拜した後にいただくごまだれうどんはご馳走です」と、土井さんも大満足

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。