

杵築

の中の
日本

杵築には
この一冊を
たずさえて

江戸千家不白流

大原邸

河野打刃物

中野酒造

若栄屋

杵築みかん

撮影／酔屋の坂

目次

『杵築』の中の『日本』

- ◆そばにある茶の湯
～江戸千家不白流～
- ◆歴史の語り部
～大原邸～
- ◆杵築の刀匠
～河野打刃物～
- ◆いのちの酒造り
～中野酒造～
- ◆300年の美味
～若栄屋～
- ◆今より、もっと
～杵築みかん～



Japanese style of Kitsuki

『杵築』の中の『日本』

豊後の小京都とも呼ばれ、杵築藩三万二千石の情緒を残す城下町・大分県杵築市。このまちには「日本」が詰まっている。

それは、杵築城や武家屋敷など、城下町の風情だけではない。何よりの所以は、この国と我々日本人を育んできた風土や慣習、技や叡智、そして誇り。加えて、それを担ってきた人たちの存在だ。

歴史の語り部に、茶人や刀匠。杵築の大地がもたらす恩恵を形にする生産者たち。彼らの生み出す物や味だけでなく、その夢や仕事ぶりを緋けば、どれもが「日本らしさ」に溢れている。彼らのような人たちが過去と未来を繋ぎ、この国を、杵築のまちを形づくってきた。だからこそ、この杵築には「日本」そのものが詰まっている、といえるのだ。

「日本らしさ」とは、何だろう。知らない者にはそれを雄弁に伝え、忘れかけている者には、その原点を思い出させてくれる。杵築とはそういうまち。日本の昔と、今と、未来。それを受け継ぎ、繋げていくのは、これまでもこれからも、その掌に「日本らしさ」を宿した人々に他ならない。

取材協力／お問い合わせ先
(一社)杵築市観光協会
大分県杵築市杵築665-172
(杵築ふるさと産業館内)
TEL0978-63-0100
FAX0978-63-0112
www.kit-suki.com/



発行／株式会社リセット
撮影／鍋田広一(パンフィールド)
文／前田健志



●江戸千家不白流

根付く茶文化

その一服に見る、杵築らしさの土壌

守江湾を望む杵築城、重厚な武家屋敷群や当時の面影が今も残る商家の数々。着物が似合う城下町・杵築の風情ある街並みは、今日も多くの人々を魅了してやまない。だが、残っているのは風情や建築物だけではなく、古き良き伝統や文化もしっかりとこの杵築の地に根付いている。茶文化もその一つだ。

「週末は大原邸でしよっちゅうお茶会をやっていますよ」

そう話すのは、曾我武海先生。茶人にして、華道も極める杵築きっての文化人だ。

「5月のお城まつりとか秋の観月祭とか。行事の際はほとんど点ててますね。昔からこの辺りでは盛んなんですよ」

杵築の茶文化が盛んになったのは200年ほど前からだという。流派は、「川上不白」を流祖とする江戸千家。杵築に広めたのは

「荷宮夢庵宗信」とされ、歴代藩主が茶を奨励したこともあって、深く浸透したようだ。そのため、杵築では今なお一般教養として、お茶やお花をたしなむ風土が色濃く残っている。学校で教えることもあり、杵築に住む人ならば、お茶は子どもの頃から触れる機会が多い身近な文化なのだそう。

「少し昔まで、杵築ではお茶か活け花をやっていることがある種ステータスでした。女性はお茶、男性は活け花というようにね。今もその風潮はあって、お花にしてもお茶にしても、文化形態そのものが残っている。杵築の素晴らしいところではないでしょうか」

素晴らしいのは、曾我先生の点前もそう。話しながらも、その所作はよどみなく、美しい。点てられた濃茶は、口にした瞬間ふわりと甘く、ほのかな苦味が後味に心

地よい。

「邪念が入ると苦くなるんですよ。今日のは大丈夫かな」

そんな軽口もあってか、この場に緊張感があっても威圧感はない。畳の縁を境界にして、厳かではあるが、居心地の良い、不思議な空間が出来上がる。

撮影のため、点てる途中で手を止めてもらうことは出来ますか？と、無作法は承知しつつも、恐る恐る尋ねてみた。

「構いませんよ。今日はあなたが客人ですから」

柔和な笑顔での一言に、茶人としての矜持を見た。こういう「人」を育てる土壌があるからこそ、文化というものがそこに根付き、醸成されていく。

風情も文化も。現在の杵築らしさは、「人」がいてこそ、残されてきたのだ。

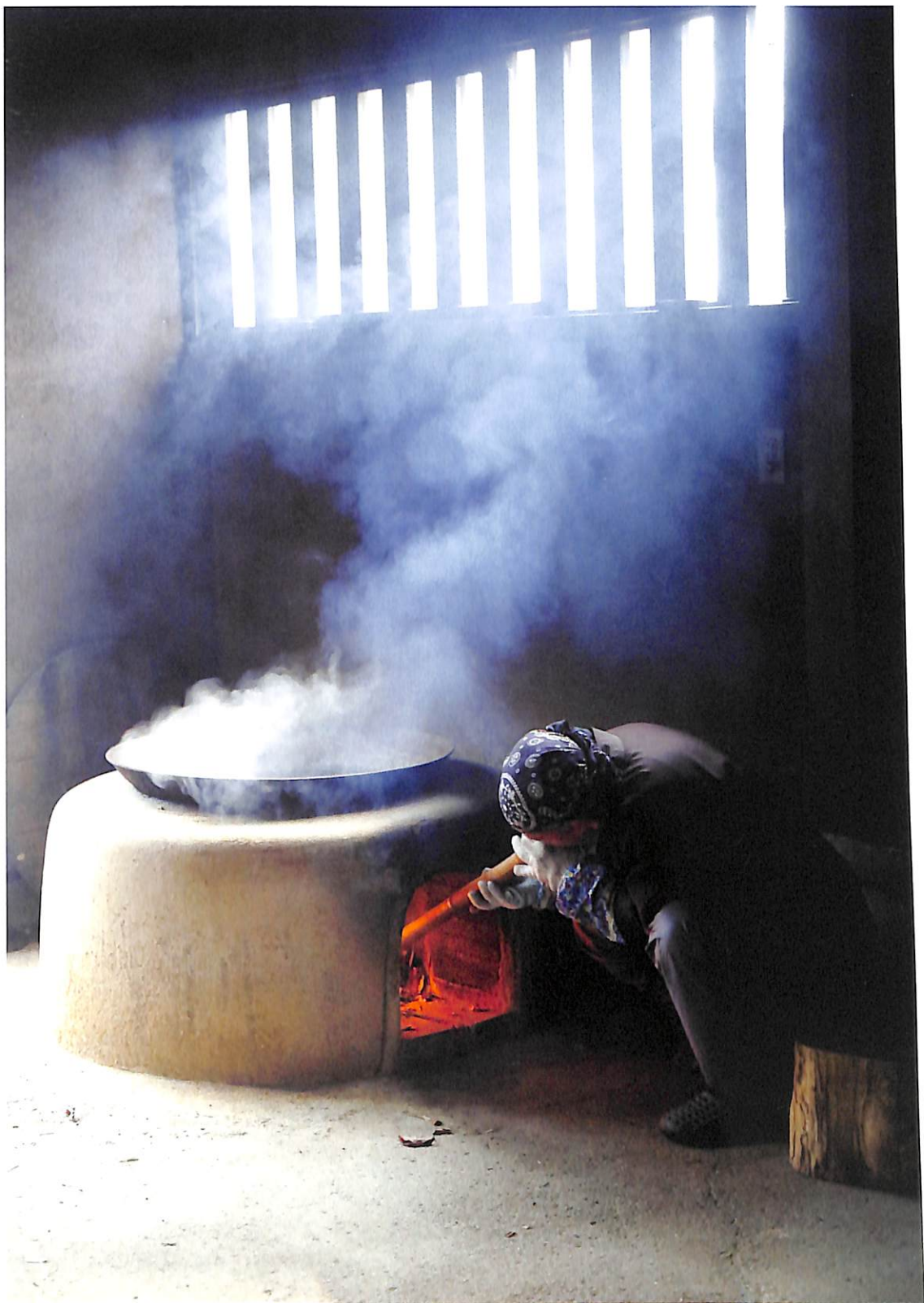


曾我先生がもっとも大切にするのは、やはり一期一会の精神。「美味しくお茶を飲んで頂いて、楽しく過ごして帰ってもらおう。そのためどうするか、ですね」柔らかな笑顔が印象的だった。

DATA

曾我武海 先生

※大原邸に準ずる



●大原邸 杵築の今と昔を繋ぐ 今に続く先人の智慧と暮らし

堂々たる長屋門に見事な茅葺屋根。杵築藩の上席家老屋敷「大原邸」。ここは、我々の祖先が培った叡智と当時の暮らしの知る絶好の学びの場といえる。

屋根に火除けの懸魚(げぎよ)、玄関の壁は魔除けの弁柄(紅殻)、鬼門には南天。装飾や植物の配置に至るまでそれぞれが意味を持つ。などなど、分かりやすく小気味良いテンポで説明してくれたのは、ガイドの女性。

屋敷内には江戸時代の風呂も残っていて、その床は中心部に向かってわずかに傾いている。

「水は貴重品でしたから、水風呂といっても通常は水を浴びた後、傾いた溝を伝って外の水甕に溜まる仕組みになっています。その水を畑に撒いたり再利用してました。上級武士といえど、その生活は質素だったんですね」
それこそ、湯水のように無駄使

いする筆者には耳が痛い話。ちなみに、風呂の際、髪の毛が落ちていてもいよいよ床には麻布を敷いた。これが「風呂敷」の由来だ。

仏間には、天井の一部分だけ凹んだ「弓天井」が。

「雨の日でも武道の稽古ができるよう弓を構えてもつかえない構造になっています。仏間にあるのは、雨の日でも稽古に励んでいる姿を先祖様に見てもらいためとも言われています」(伝承)

この他「かきかっこ」の由来となった蔵の鍵、「へりくだる」の語源ともなった畳の「縁」の話(諸説あり)など、興味深い教材だらけ。取材中も屋敷のあちこちで「へー」なるほどと声が上がる。筆者も、もれなくその声の主の一人だ。

「大原邸」には、先人の智慧と今に繋がる昔の暮らし、ここで暮らした人々の温もりが、今も残る。

そしてそれは、ここを守り続ける人々がいるからにはかならない。

屋敷の一番奥、差し込む陽が幻想的な土間では、薪をくべ、釜焚きをする。茅葺屋根の虫除けのため燻すのだ。薪集めにはじまり、朝から火が消えるまで。これは毎日続けられる。

杵築の今と昔を繋ぐのは、こんな「歴史の守り人」たち。先人たちが積み重ねた過去を紡ぐのもまた、小さな人間の、小さな毎日の積み重ねなのだ。

取材した日はあいにくの雨。天気が良ければと嘆く筆者に、ガイドの女性は、雨の日もいいですよ、と即座に返した。

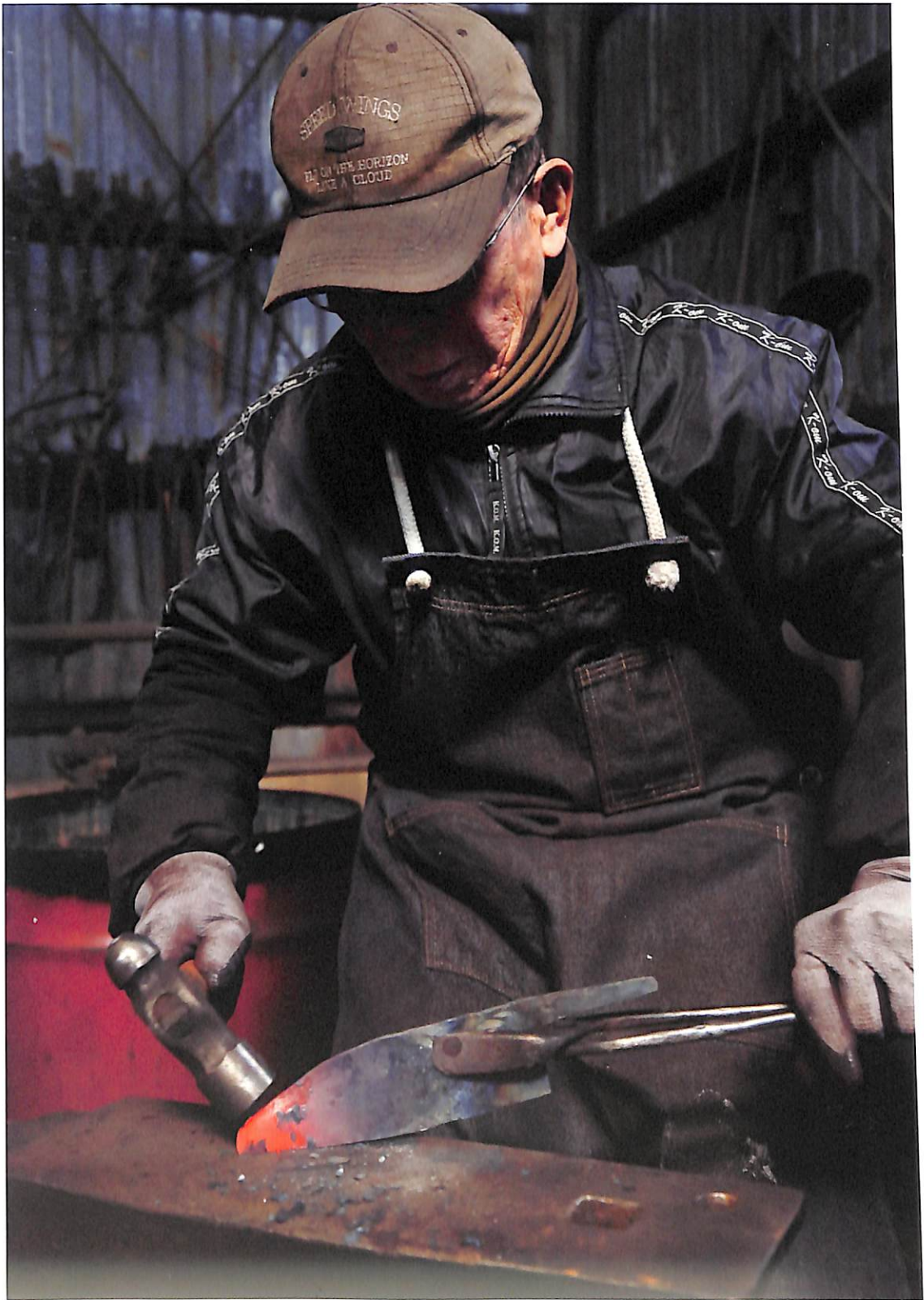
「茅葺屋根は意外に水をよく弾くんです。雨の雫が茅葺屋根の上を転がるように落ちていく様子が凄く綺麗で…つい見とれてしまってますよ」
屋敷への愛情が滲んでいた。

DATA
大原邸

☎0978-63-4554
杵築市杵築207
営/9:00~17:00(入館は16:30まで)
休/なし
料金/個人:一般 200円
小・中学生 100円
団体(30人以上):一般 160円
小・中学生 80円



屋敷内から望む回遊式庭園は見事。あの小堀遠州作と伝わる。



●河野打刃物

杵築の刀匠・清光 光る刃に日本の伝統あり

齢80を越えてなお、その眼光は刃の切っ先よりも鋭い。

今日も杵築の地で包丁を拵えるのは、「清光」の屋号を持つ、文化庁登録刀鍛冶・河野忠喜さん。杵築が誇る「刀匠」。こういふと大げさに聞こえるかも知れないが、

「刀打てんと包丁も打てん」

とご本人が言うように、たしかな刀鍛冶の技があつてこそ、良い包丁が打てるのだ。

それだけに修業も大変だったそうで、博多、日田、大分、別府、杵築と色々な師の元を訪ね、その腕を磨いた。

「ひとつのところで修業してもつまらん(ダメ)。色々な人に学んで、盗まないかん」

盗む、というあたりが昔の職人そのまま。師匠は、懇切丁寧に教えてくれなどしない。見て、盗んで、真似る。学ぶのだ。だから独立す

るまでには、気が遠くなる時間を要する。今の若い世代には理解しがたいらしく、逃げ出す人も多いそうだ。河野さんが若い頃は、朝4時から夜8時まで、修業は住み込みで給料はなし。たまに貰える小遣いが楽しみだったという。鉄を鍛えるにはまず人を鍛えねばならない。そんな時代だった。

しかし、そんな苦勞を乗り越えただけあり、その技術はまさに匠の技。沸かしつけにはじまり、鍛造、荒仕上げ、焼き入れ、焼き戻し、曇り出しに最後の吹き上げ。いくつもの作業工程は、どれも出来を左右する重要なもの。だが、どの作業もよどみなく、迷いなく、赤熱する鉄と飛び散る火花に應ずることなく、淡々と、寸分の狂いもなく進められる。単なる鉄の塊がみるみる刃へと変貌する様は、驚きとともに、凄みすら漂わせる。

出来た包丁は、ズシリとくる重

量感。鈍い光を放つ刃は、まさしく刀そのもの。実際に使ってみれば、切れる切れる。料理の腕が一段上がったような気になるほどだ。この切れ味の噂を聞きつけて、遠くは沖縄や北海道からも注文があるという。

鉄を鍛えるという独自の技術を発展させてきた日本の刀鍛冶たちの魂は、刀から包丁へと受け継がれた。昔、「刀は武士の魂」と言い、現代では「包丁は料理人の魂」と言う。時代と用途は変わっても、その「根っこ」は変わらない。

だが、そんな日本の伝統技術も後継者不足は深刻。杵築でも包丁を打てるのは、いまや河野さん一人だけになった。ふと、赤熱した鉄を打つ手を止め、河野さんがポツリ。

「あと10年できるかどうか。弟子も跡取りもおらんけなあ」

カン、カンと鉄を打つ音が、少し寂しげに聞こえた。

DATA
こうのうちはもの
河野打刃物

☎0978-62-3416
大分県杵築市北紙園
FAX0978-68-8670



匠の手には、この世界に生きた年月を物語るように深い皺が刻まれる。毎日毎日、火と鉄と向かい合い続けた年輪だ。

いただきますが自然にこぼれる 杵築唯一の造り酒屋

とよはら
豊葦原の水穂の国。

神話でもそう謳われるほど、豊かな実りと水資源、つまり「米」と「水」の恩恵にあずかってきた日本。そして、米と水の結晶といえは、そう、「酒」だ。

創業は、幕末の激動覚めやらぬ明治7年。杵築で唯一の造り酒屋が「知恵美人」で知られる「中野酒造」だ。

会長の中野さんの案内で酒蔵に入ると、ふわりと香るふくよかな酒麴の香りとともに、心地よいクラシックが流れてくる。

「酒は生き物。気分がよくなると美味しくなってくれば」

つまり、酒自身に聴かせるためだという。この「酒は生き物」というフレーズ、中野さんは取材中、何度も口にした。

昔ならではの手造りを続ける酒造だけに、素材へのこだわりもひとしお。とりわけ、水には並々

ならぬ矜持を持ち、使う地下水は

「命の仕込み水」と呼ぶ。この創業以来湧き続ける地下水がすぐれもので、モンドセレクションで3年連続最高金賞、国際最高品質賞の栄誉を戴く。まさに「名水湧くところに銘酒あり」を体現する造り酒屋というわけだ。

最近では、日本酒人気ともあって若い女性が増えることも多いそう、

「飲む化粧水って言われるほど肌にもいいらしい。まあ、良い米、良い水、良い麴を使って、体に悪いはずがないけどね」

と茶化しつつも、素材へのたしかな自信がほとばしる。

だが、良い素材と手造りにこだわるのは、今の時代容易なことではないはずだ。それでも、

「今は機械でもうまい酒は造れます。けどね、それだと物語がないでしょう。物語があった方が酒

はもつとうまくなる」

そう中野さんは断言する。

「酒造りは自然への敬意。手間をかけて手造りにこだわるのもその為。魂を入れるんです」

命に対して、命で応えたいから、という。

「酒は生き物」というフレーズも、この「自然への敬意」に他ならない。杵築の大地あってこそ「中野酒造」は、創業から140年を経てもその敬意を失っていないのだ。

豊葦原の水穂の国で、自然、そして農耕とともに歩んできた日本人。自然への畏敬の念は「八百万（やおよろず）の神」となり「万物に魂が宿る」という日本独特の価値観を生んだ。「中野酒造」が酒に込める魂もまた、自然、そして生命への尊崇そのもの。「いただきます」の言葉が、自然とこぼれる。



創業以来、滾々と湧き続ける名水は試飲もできる。酒蔵は杵築市の指定有形文化財でもある。

DATA
有限会社 中野酒造
☎0978-62-2109
杵築市南杵築2487-1
営/9:00~17:00
駐/あり
<http://chiebijin.com>

これぞ”塩梅“の極致 3000年続く「鯛茶漬うれしの」

「今日も鯛茶か、うれしいのう」
そう言つて、杵築の殿様がこよなく愛したことからの名がついた「鯛茶漬うれしの」。

創業は元禄11年(1698年)の「若菜屋」。一家相伝、口伝で受け継ぐその味を守るのは、16代目当主、後藤源太郎さんだ。

秘伝のゴマだれに大ぶりの鯛。ホカホカの炊きたてご飯は地元の山香米。「鯛茶漬うれしの」に使う素材はどれも一級品。これに出汁ではなく、熱々の杵築茶をかけて頂くところが味噌なのだが、これは杵築がお茶どころだからという理由だけではない、と16代目は言う。

「タレに漬けた鯛の身にお茶をかけると、浸透圧で鯛の塩分と旨味が外に広がる。この鯛からの旨味が、この料理を美味しくします。お茶でなく出汁だと雑炊に近くなってしまう。美味しいこと

は美味しいですが「鯛茶漬うれしの」の味ではなくなりますがね」

そのお茶も自己主張の強いものを使わない。どの素材が勝ちすぎることもない、そんな絶妙のバランスが「鯛茶漬うれしの」の美味さの要だからだ。

食べ方だって、絶妙。お茶をかけ、蓋をして蒸らす。待つこと3秒。

「蓋をするとバラバラだった香りが重なるんです。そして蓋を取った瞬間、ふわっと立ち昇る。その香りを楽しむための3秒です」

わずか3秒。だが、この3秒がなくてはならない。

「この料理は、バランスが重要なんです。食べ方はもちろん、ゴマの揺り方から鯛の寝かせ方、調理の順番が違っただけでも味が変わります」

この繊細さ、緻密さ。味わいも

香りも、すべてが絶妙。3000年以上もその味が大きく変わらないうちには、その完成度の高さゆえだろう。

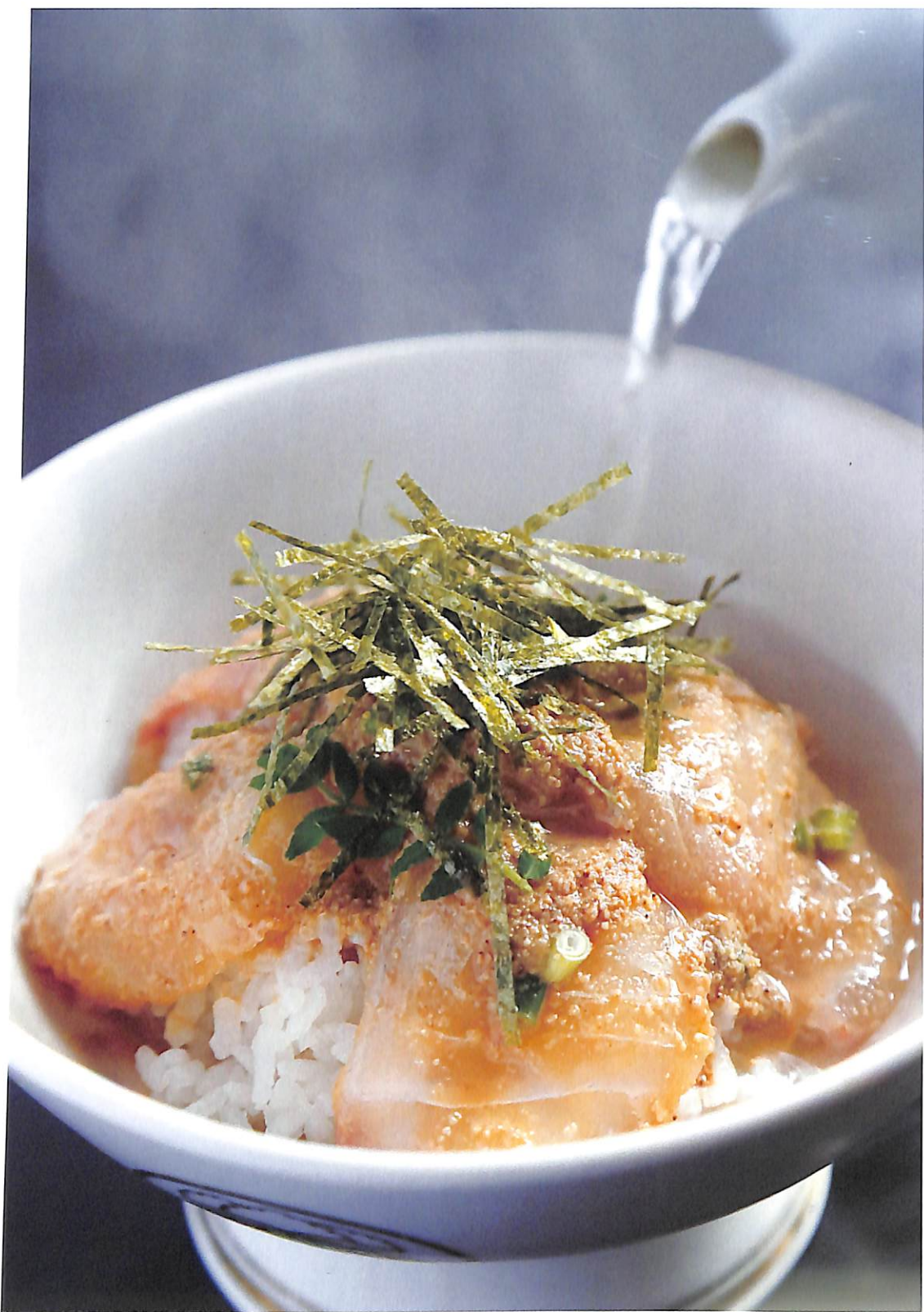
そして、16代目は最後にこう付け加えた。

「食べた瞬間、うまい！という味ではなく、一口食べて、飲み込んで。ああ、うまいな、としみじみ思うような…味を細く感覚を大切にしたいですね」

絶妙のバランス、すなわち”いい塩梅“で重なり合った香りや旨味。それを一つ一つ、細くように味わう。それは、繊細な味覚を持つといわれる日本人ならではの感覚だろう。だからこそ、「鯛茶漬うれしの」は日本人の琴線に触れる。

「うれしいのう」

3000年前から変わらぬ味は、3000年後の今も誰かを笑顔にしている。



DATA
わかえや
若菜屋

☎0978-63-5555
杵築市杵築665-429
営/11:00~15:00※予約制
休/年中無休 駐/あり
<http://wakaeya.main.jp/>



「鯛茶漬うれしの」は前日までの要予約。見事な能舞台を設えた離れの「北の丸」など、個室も充実している。

今より、もっと美味しく 杵築みかんのあくなき挑戦

「コタツでみかん」

そんな言い回しがあるほど、日本人にとって馴染み深い「みかん」。産地といえば、愛媛、和歌山、九州では長崎、熊本か。だが、「美味しいみかん」の産地は？と問われれば、「杵築」の名を忘れてはいけない。

「糖度が高ければ甘いというものでもないんです。要は糖度と酸度のバランスですね」

そんな「瀬田」とともに、次々と色々な品種を味見させてくれたのは、大分県農業協同組合 杵築柑橘選果場の藤原圭三さん。

「へえー」とメモを取りながらも、試食用のタッパが次々と空いてゆく。味見程度でよいのに、食べすぎだ…そんな罪悪感はあるつつも、手が止まらないほど杵築のみかんが、美味しい。

杵築で本格的に生産がはじまったのは昭和40年代。気候は愛媛とほぼ同じで、水はけの良い火

山灰土壌は、水をあげすぎない方が甘く仕上がるみかんにとって好都合。美味しいみかんが出来る条件は揃っていたわけだが、当然、それだけではない。

「大切なのは、お日様と水。でも、最後に味を決めるのは、努力というか、人の手ですね」

あふれる果汁に、そんな生産農家たちの情熱と研鑽が詰まっている杵築みかん。時期によっても異なるが、特筆はやはり杵築の箱入り娘「美娘（みこ）」だろう。濃いオレンジ色に薄めの皮。ツヤとハリはまさしく美しき乙女。たっぷり果汁はもとより、気品すら漂う上品な香りと甘さ。贈答品として「一玉」1000円の値が付くこともあるほど人気を博す。

それでも、「まだまだやることは沢山」と藤原さん。

「みかんが高く売れた昔と違って、今はいろんな果物が手に入

る。当たり前前に美味しいだけではダメ。その中から選ばれるために特別な価値をつけないと。手間はかかるけど、美味しいことに特化していきたい」

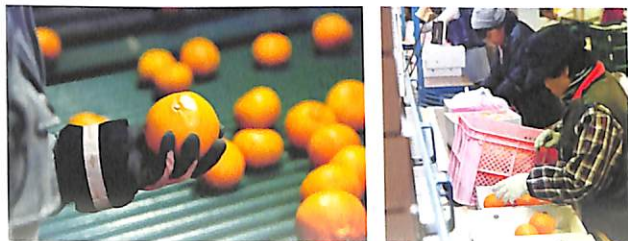
今でも十分美味しいと思うのですが、と投げかけると、「再び」まだまだと首を振る。

「美味しいみかんを作る。その意識で皆がまとまれば、今よりもっと美味しくできる。そうやって出来たものを届けたいですね」
もっと美味しいものを。
もっと新しいものを。

今に満足せず、より良いものへ。改良、改善は日本人の十八番。杵築の生産者たちは、その誇りを肌で知っている。

「どこの産地のものだって、味は絶対に負けません」

終始穏やかだった藤原さんが、そのひと言の時だけは、きっぱりと語気を強めた。



話題の「美娘」のほか、「はるみ」や「みかんの大トロ」と呼ばれる「せとか」など、季節によって様々な品種が選果場に運ばれる。

DATA
大分県農業協同組合
杵築柑橘選果場

☎0978-62-2729
杵築市杵築741-1
営/10:00~16:00
休 土・日・祝 駐 あり

この旅は、日本と出会う旅。

