



mico tama

帝京大学総合博物館
多摩のヨコガオ発見プロジェクト
フリーマガジン 2023 第6号

TAKE
FREE

多摩のカフェで憩う

気負わず適度に、思い思いに。
敷居低く、日々に美術
いっぱいの思いを込めたチャイを一杯
地域の人に愛される
カフェシントンとお庭市
道の駅のように
前向きで自由な生き方





表紙写真

かふえ一番艦にて撮影。手作りのケーキに舌鼓を打ちながら、ゆったりと過ごす時間は私たちに穏やかな憩いの時間を届けてくれました。(2023年6月18日)

本誌の編集について

本誌『ミコタマ』は、帝京大学総合博物館(帝京大学八王子キャンパス内)で展開中の「多摩のヨコガオ発見プロジェクト」の一環として作成しています。プロジェクトについては裏表紙をご覧ください。本誌の企画・取材・執筆・デザインは、帝京大学総合博物館の指導のもと、すべて帝京大学に在籍する学生が中心に行っています。

Contents

キラリと輝く多摩の歴史・文化・自然・現在を記録し発信するフリーマガジン



帝京大学総合博物館
多摩のヨコガオ発見プロジェクト フリーマガジン 2023 第6号

「ミコタマ」の名前の由来

ミコタマとは、ラテン語の「輝く」という意味のミコ (Mico) と多摩地域のタマ (Tama) を合わせた言葉です。キラリと輝く多摩の魅力を本紙を通じて記録し、発信したいとの思いを込めました。

帝京大学総合博物館について

本館は2015年9月に帝京大学八王子キャンパス内に開館した博物館です。帝京大学の持つ貴重な学術資料や最新の研究成果を、展示や講座などを通じて社会に広く公開しています。どなたでも入館できます。ぜひお越しください。

- Web サイト: <https://teikyo.jp/museum/>
- X (旧:Twitter): @Teikyo_Museum : https://twitter.com/Teikyo_Museum
- Instagram (@teikyo_museum) : https://instagram.com/teikyo_museum/
- YouTube: https://youtube.com/channel/UCFAxF_ST2ZoYFlrc3SRU-Q



chai break の商品棚。様々な種類の茶葉が陳列してある。(2023年6月26日武蔵野市撮影)

特集 多摩のカフェで憩う

- 06 ミコタマ通信
- 08 気負わず適度に、思い思いに。
カフェ花豆
- 10 手網焙煎珈琲焙煎舎
敷居低く、日々美術
- 12 いっぱいの思いを込めたチャイを一杯
chai break
- 14 地域の人に愛される
カフェシントンとお庭市
カフェシントン
- 16 道の駅のように
AKIGAWA BASE
- 18 前向きで自由な生き方
かふえ一番艦
- 20 特別寄稿
フランスのカフェ文化
- 23 大熊さんが作る剝製 後編
- 26 罐水を歩く
かつての繁栄を訪ねて
- 30 伝統を残すということ
〜変わるものと変わらないもの〜
- 32 南多摩のメカイ製作技術 前編
- 34 キャンパス自然観察たより
- 35 帝京大学八王子キャンパスのヒキガエル
編集後記



② 手細焙煎 珈琲焙煎舎

〒183-0045 東京都府中市美好町2丁目17-10



① cafe 花豆

〒191-0011 東京都日野市日野本町1丁目15-9



④ café シントン

〒187-0024 東京都小平市たかの台43-9



③ chai break

〒180-0005 東京都武蔵野市御殿山1丁目3-2



今号の取材マップ



* 丸印は取材場所のおおよその位置を表しています。



今号の取材場所



⑥ かふえー一番艦

〒191-0012 東京都日野市日野 1578・1F



⑤ AKIGAWA BASE

〒190-0173 東京都あきる野市戸倉 1402



通信

通信

2023年4月～2023年11月
までのミコタマ編集部
の活動をお伝えいたします。

☕ SNS を開設しました



X (旧 Twitter) ユーザー名 ↓ @Teikyo_Micotama
instagram ユーザー名 ↓ teikyo_micotama

Twitter と Instagram を開設しました。刊行のご連絡や本誌設置場所の告知、記事で使用されなかった写真の掲載等をしていきます。SNS を通じて読者の皆様にミコタマをさらに身近なものに、また、私たちの活動をより深く知っていただける機会を広げていきたいと思っております。ぜひフォローよろしくお願いいたします！

☕ アンケートへのご回答をお願いします！



アンケートの URL ↓
<https://forms.gle/sQ3kmTX8EHNcP5ow6>

本誌の読者の皆様からご意見・ご感想を受け付けています。本誌をより良い記事にするため、また、皆様との繋がりを持ちたいとの思いからアンケートを作成しました。アンケートの回答時間は最短で1分程度です。上記の QR コードまたは URL をご利用の上、ぜひご回答よろしくお願いたします！

☕ 新入生がミコタマ編集部に4人加わりました。



新たに4人加わりました。本号の編集、執筆は1年生も行っています。慣れない作業に四苦八苦しながらも頑張っています。まだ至らない部分もあるとは思いますが宜しくお願いいたします。


☕ ミコタマ配送について

配送を承ります。
ご希望の方がいらっしゃいましたら帝京大学総合博物館までご連絡下さい。

※送料のご負担をお願いいたします
在庫の無い号もございます

帝京大学総合博物館

多摩のヨコガオ発見プロジェクトフリーマガジン
『ミコタマ』編集部
〒192-0395
東京都八王子市大塚 359 番地
<https://teikyo.jp/museum/>
TEL 042-678-3675
E-mail museum@teikyo-u.ac.jp

A close-up photograph of a white ceramic coffee cup filled with dark coffee, resting on a matching saucer. The cup and saucer are decorated with a vibrant floral pattern in yellow, green, red, and blue. A silver spoon is placed on the saucer. The background is a dark, textured surface.

何を思いカフェに行くのでしょうか。

勉強、仕事、はたまた休息かもしれません。

かつて、カフェは社交場でした。

現代に生きる私たちにとって、どのような場所となっているのでしょうか。

その答えの一つが「憩い」の場だと考えます。

私たちが見つけた多摩地域の憩いの場をめぐる旅に出発してみませんか。

気負わず適度に、

思えば思えば。

カフェ花豆



JR中央線日野駅と多摩都市モノレール線甲州街道駅の殆ど真ん中、閑静な住宅街の中に、緑と水に囲まれた素敵な一軒家が佇んでいた。表に掲げられた看板には、「カフェ花豆」とある。初めて友人の家に足を踏み入れるようなドキドキを抱えて門をくぐると、そこにはゆったりとした普通の日常があった。



▲有山至さんと敬子さん夫妻。とても明るいお二人だった

今回「多摩のカフェで憩う」をテーマにしたミコタマ製作を進めるうえで、私はこちらのカフェ花豆のオーナーである、有山夫妻にお話を伺った。お二人は暖かく私たちを出迎えてくれた。

カフェとの向き合い方

清潔感のある店内は、アンティークの雑貨やおしゃれな小物で溢れ、庭では季節の植物が青々と輝いている。

「料理が好きで、人を招くのが好き。友人の家に訪ねるように来て、満足して帰ってほしい」明るく賑やかなご主人の有山至さんは、カフェ経営をこう語った。オーナーであり、料理を担当している敬子さんは、「美味しいご飯、程よい値段のコーヒー、自分が行きたいと思えるようなカフェを作りたいかった」と話してくれた。カフェの庭は基本的に敬子さんがお手入れしており、彼女に育てられた草花は、なにより生き生きして見える。美しい庭はこのカフェの魅力の一つだ。



▲カフェ花豆の店内の様子

カフェ花豆は、普段は夫婦の住む、予約制の「自宅カフェ」である。カフェを始める前、至さんはテレビの仕事で世界を飛び回り、敬子さんは長野の別荘地で料理人をしていたという。その頃の経験からか、カフェ花豆のメニューは二人が拘りを重ねて厳選した国際色溢れるものになっている。至さんは庭でのハムづくりにも力を入れており、材料や製法に一切の妥協を許さず手作りのハムはまさに絶品だ。カフェ花豆を訪れた際には是非味わってみて欲しい。

空間とコミュニケーション

私たちが取材を始めて暫く経った頃、一組の夫婦が来店した。二人はこの店の近所で暮らす常連客で、気がよく優しい方々だった。彼らはまるで友人の家に遊びに来たかのようにソファに座り、近況報告や思い出話に花を咲かせる。四人が思い思いに好きなことを語らうなか、カフェには憩いの時間が流れていた。ふらっと訪れて話したいことを話して、自分も大切な人の話を聞いて。そしてそこには美味しいご飯と豊かな自然と対話がある。



▲以前至さんが撮影したメニューの一つ

「店ってというのはね、雰囲気や味も大事だけれど、いちばんは対話っていうの。ちょっとしたことでも声をかけてくれたり。そういうお店を目指している。だから自分もお客さんも楽しい」。そう語ってくれた至さんを思い出す。確かにカフェ花豆は、地域との距離感が近かった。至さんは、日野市の地域おこし団体「日野宿発見隊」の一人としても活動している。曾祖父は日野で生きた土方歳三の甥であり、父親は公共図書館の発展に尽力した元日野市長でもある、有山崧^{たかし}さんだと教えてくれた。カフェ花豆はそれに関連したイベントや取材にも積極的に参加しているという。東京という都会の真ん中で、人や地域との繋がりをこんな風に大にできることを、私はとても素敵なことだと思った。



▲庭の様子

日野の町がうむ生活

カフェ花豆のある日野の町を見渡す。訪ねた回数はそう多くはないけれど、思えばたくさんの人と会話をした。土方歳三資料館の方、お店のお姉さん、道を教えてくれたおじさん。騒がしすぎない町のいたるところに、他者との何気ない関係性がぼつぼつと散らばっている。



▲日野の水路

負わず、適度に、思い思いに。

カフェ花豆は人と会うこと、人と話すこと、美味しいものを食べることに、そういう根本的な部分の大切さを改めて教えてくれた。忘れかけていた「相手を知りたい、自分を知ってもらいたい」という気持ちを思い出させてくれた。やはり人は人とのコミュニケーションでしか得られないものがある。私が今回取材を通して知ったぬくもりを、記事を通して伝えられたらと願っている。今日の夕食はいつもより張り切り切った作っちゃおうかな、なんてことを考えながら帰路についた。

広野楓花（日本文化学科1年）

|| 文ニザイン

荒井涼花（史学科3年） || 写真

カフェ花豆を筆頭に、日野の町は他人同士の距離感が丁度よかった。少なくとも私にとっては。人と人との間に存在する湿度や距離感はある程度一定で、その色は濃すぎるわけでも薄すぎるわけでもない。社会に疲れた現代人に必要なのは、こういう場での対話なのかもしれない。気



●の場所がカフェ花豆

手網焙煎

珈琲焙煎舎

敷居低く、日々美術

東京都府中市。閑静な街並みのなか、珈琲と芸術が互いを引き立てるように共生している、こだわりの詰まった空間があった。「手網焙煎 珈琲焙煎舎」だ。
珈琲とアートの相乗効果を体感するべく、このたび店主の飯島里沙さんと、店を彩る作品の数々を手掛けている現代美術家の村井旬さんにお話を伺った。



▲右から珈琲焙煎舎の店主、飯島里沙さんと美術家の村井旬さん

名前の由来

ここ「珈琲焙煎舎」には「珈琲ミーツ・アート」という飯島里沙さんと村井旬さんが共同で立ち上げたアート・プロジェクトがある。「手網焙煎 珈琲焙煎舎」がはつきりとしたネーミングだけに、「珈琲ミーツ・アート」という抽象的な表現が印象的だった。「珈琲焙煎舎」は飯島さんが「先生」と呼ぶ、珈琲に関するの師匠からの提案だ。「何をやっていくのがはつきりわかる店名」にしたそうだ。また「手網焙煎」の方は、飯島さんがこの店を始めてしばらく経った頃に「この先、焙煎機を買ったからといって手網をやめることはない。」と考えた結果、途中で付け加えたそうだ。焙煎機は、手網焙煎と比べると多くの珈琲豆を焙煎できる。しかし飯島さんは多くの珈琲を飲んできた中で、「この豆は手網の方がどうしても私の好みに合う。でもこっちは焙煎機の方が合

う。」ということに気付いたそうだ。代わって「珈琲ミーツ・アート」は村井さんと飯島さんが考えたアイデアで、珈琲と現代美術のどちらにも持たれるハードルの高さや偏見を共通点として、芸術がコーヒーを通して社会に繋がることを表現したネーミングだそうだ。このプロジェクトでは、その先入観を無くそうと地域の催し物に出店や、店内に併設されているギャラリーで展示を開催するときなどに、美術作品をパッケージに印刷して販売することでもアーティストを応援している。



▲焙煎した珈琲豆で珈琲を淹れて下さった飯島さん

美術と珈琲

飯島さんがこの店にも美術を取り入れようと決めたのは、コロナ禍のときだ。新型コロナウィルスが流行る以前、このお店では店内で珈琲を楽しむこともできた。そのときに常連さん同士が仲良くなり、コミュニティのようなものが出来上がった。それは年々集会場のような空気になったという。

「お喋り」をしにここへ来たがために、珈琲が蔑にされることへ悩んだ。



▲村井さんの作品が飾られているギャラリー「1階の廊」

でいたところに、ちょうど新型コロナウィルスの影響で飲食店の営業について制限が設けられ、店内飲食が一時的に禁止された。店内飲食が無くなり豆売りのみとなったが、そのおかげで飯島さんは豆で交流を図ることもできると気付いたようだ。

またそれと同時期に、新型コロナウィルスの影響で芸術家の活動の場が減つたと聞いた。「美術は私にとって難しくてわからない。」と、珈琲に対して思われなくなかった感想を美術に対して抱いていたと気付いた。そしてテイクアウト専門にしたことよって生まれた空間、1階の廊を「珈琲ミーツ・アート」の活動拠点の場とし、この間に知り合った村井さんをはじめとした芸術家の作品展示を主軸に活動を始めた。

ニカラグアの農園

この店の商品陳列は村井さんが監修しているのだが、ひと際目を惹く商品があった。「モンテクリスト」

という豆だ。これはニカラグアのゴメスさんが持つ農園で採れた、ブルボンという種類の豆だ。飯島さんはニカラグアへ訪問した際に現地へ行ってみないとわからない情報が多くあることを実感し、それ以降現地の人との関わりや買い付けへのこだわりも持つようになった。

「仲介業者の多い大手から買うより、農園とより近く、できるなら直に買う方が良い」と飯島さんは言う。それは農園の人と一緒に店を作っている感覚がより味わえる故らしい。

今後の展望

「もしこの場所がなくなっても、『手網焙煎 珈琲焙煎舎』という名前は残したい。場所のこだわりというよりも、私の豆を長く、細くでもいいからお客様にお伝えしていきたい」と飯島さんは言う。

珈琲と美術が共生するこの空間では、唯一無二のこだわりを感じるこゝとができた。「珈琲焙煎舎」には、

憩いの場となるイトインのスペースはない。それでもこの店が愛されているのは、この店で飯島さんから買った豆をお客さんが家でじっくり楽しむことで、「豆と共に憩いの時間も提供できているからだ」と感じた。

小島七菜（教育文化学科2年）

|| 文・写真・デザイン

齋藤万愛（心理学科1年） || 写真

荒井涼花（史学科3年） || 取材協力



▲飯島さんがニカラグアへ行った際に撮影した写真と地ビール

いっぱいの思いを込めた

チャイを一杯



▲アツアツのチャイをそそぐ店主の水野学さん

カフェや喫茶店が憩いの場となるのは、コーヒーやトーストなど身近なものがあるからだと思われる。

では、あまり身近でないチャイを提供するカフェは憩いの場となるのだろうか。

インドが植民地化され、茶葉が生産されるようになると、ほとんどが

商品としてイギリスに輸出された。

おいしく飲むためにミルクと砂糖、スパイスで味をつけたものがチャイ

の始まりとされている。インドでは、ミルクティーをチャイといい、スパイスを加えたものをマサラチャイと呼ぶ。インドでは屋台にも売っているマサラチャイを、家庭独自で作り、

楽しむ。チャイを作る場合は、ダスト（粉末状の茶葉）を使用する。作り方を紹介する。茶葉を煮だして、最後にミルク、砂糖を加えると完成だ。

今回は、本格的なチャイを提供するchai breakの店主である水野さんにお話を伺った。chai breakは、吉祥寺駅西口（アトレ本館口）から歩いて5分のところにある。井の頭公園の近くということもあり、落ち着いてチャイを楽しめる。

チャイを選んだ水野さん

水野さんは、「看板にchaiとありますが、うちは紅茶専門店なんです。」と、にこやかにおっしゃった。驚いた。店名にchaiとあって、チャイ専門店だと思っていたからだ。飲み物で、チャイを出している理由は水野さんの想いにある。水野さんはchai breakを始める前から、「breakという茶葉の輸入販売事業を手掛けており、スリランカやイン

ドに赴き、現在に至るまで現地の農園で買い付けを行っている。買い付けでインドに出かけた際に、チャイがインド中で毎日飲まれている光景を目の当たりにした。水野さんは、チャイのカジュアルな親しまれ方を日本で広めたいという思いから、チャイを提供している。

本来の紅茶の味とは

水野さんはまず、一般に流通している紅茶について教えてくださった。茶葉は畑によって味が変わるものだという。茶葉の種類の違いだけでなく、標高や斜面の向きなどの環境の違いで育ち方に差が出るため、同じ茶園の同じ茶葉でも昨日と今日摘んだもので、味が全く違うそう。そこで、市販の多くの茶葉は、様々な個性の茶葉をブレンドして一定の味を出している。市販の紅茶は手を加えていないかと思っていたので、衝撃を受けた。



▲水野さんが厳選した旬の茶葉

違う中でおいしいものを探して味わう喜びは、ブレンドによって作られた一定の味とは違った喜びがあるはずです」。どんな人がどんな想いで作っているのか、茶園でのディスプレイを通して知る。「味だけではなく、ストーリー（作り手の技術、想い）も紅茶を通して伝えたい」とおっしゃった。

普段の生活で、おいしいものを食べ、使いたいもの、必要なものがあるのは、作り手がいるからだ。私は今まで、作り手の存在を意識していなかった。製品や情報が、あふれかえる今だからこそ、人の想いに意識を向けるべきだと感じた。

三種類の紅茶の味

水野さんが茶葉を選ぶときにする、紅茶の味と香りの違いを比べる作業である、「テイステイング」を体験させて頂いた。今年の春に作られたダーズリン、去年の秋に作られたダーズリン、日本で作られた和紅

茶の三種類である。水野さんは一回の買い付けで、700種類のテイステイングを行うそうだ。

違いがわかりやすいのは、今年の春と去年の秋のダーズリンだった。今年のもは4月に摘まれたもので、4月は1日ごとの寒暖差が激しく、酸化発酵が進まないため、緑茶がさらに黄色くなったような色をしている。そして味はすっきり軽やかで、優しい茶葉の香りがした。去年の秋のものは、作り手が違うこともあるが、味、香りがしっかりしてお



▲淹れたてのチャイはお砂糖をたっぷり入れて

り、ミルクを足して飲んでも負けないような濃さが特徴的だった。飲み比べの機会を通して紅茶の違いに初めて気付けた。

想って想う

学生時代からの常連さんが旦那さん、お子さんを連れて来店されることもあるchai breakは、地元から愛されていた。紅茶の魅力の発信を通して、憩いの場となっている。

水野さんの「紅茶を身近に」という想いが、チャイから伝わっていると感じた。想いは言葉にしないと伝わらないと言われる。しかし私はそうは思わない。行動することで、より直に伝わることもあると知ったからだ。

齋藤万愛（心理学科1年）

|| 文・デザイン

小島七菜（教育文化学部2年） || 写真
カンミンジョン（日本文化学科4年）

|| 写真

山崎柚夏（史学科3年） || 取材協力

一方、chai breakは「シングルオリジンティー」という、季節、産地、生産者、の特徴がそのまま現れた紅茶を提供している。ここにも水野さんの想いが込められている。茶葉本来の味を楽しんでもらうために、旬の時期になると、水野さん自身が現地で厳選する。

「人の手で作るものは、個性が出るものです。作り手、環境、作り方が違うのだから、違っていて当然。

地域の人に愛される カフェシントンとお庭市



忙しい毎日の中で、ホッと一息できて、人とのつながりを感じられる場所を見つけた。それが、鷹の台駅を出てすぐの、鷹の台商店街の中に

ある、「Cafeシントン」だ。今回はシントンのオーナーである碓山智子さんと、シントンの空きスペースを

使ったお庭市主催の「Kunkumi」の皆さんにお話を伺った。（長島肇 子さん・斎藤敬子さん・鈴木朋子さん）

もともとシントンは、智子さんのお祖父さんである碓山邦夫さんが始めた店だ。お祖父さんが引退されてからは、色々な方が引き継いでいたのだが、智子さんの前のオーナーの方が急に亡くなったことにより、急遽、孫である智子さんが店を引き継いだ。それ以来、智子さんはオーナーとしてお店を支えている。

新しい村

智子さんのお祖父さんの邦夫さんが、自宅の庭先に喫茶店を開いたのは昭和37年のことだ。当時の店名は、漢字で新屯しんとんだった。邦夫さんは、5歳の時、南満洲鉄道の下請け建築会

社を営む父に従い、満洲に移り住み中学は奉天中学校を卒業したあと、京都高等工藝高校（現在の京都工芸繊維大学）を卒業し、満洲で父の仕事を引き継いだ。邦夫さんは、玉川上水周辺の自然溢れる環境に、満洲で好きだった新屯公園の面影を感じたのと、新しい村という意味から「新屯」と名付けたという。最初は何もなかった土地にできたカフェシントンだったが、今では多くの人から愛される、なくてはならないお店にまで成長した。

邦夫さんから繋がった縁

アートギャラリーを始めたきっかけは、邦夫さんが病気を患ったため、お店を閉めようとしたときに、当時よく通ってくれた武蔵野美術大学の卒業生の方に、「閉めるのだったらこの場所を使わせてほしい」と言われたことにある。これが、アートギャラリーの始まりだった。その方がオーナーを務めた際に、壁に作品

を展示し始めた。引退した現在でも、絵描きを続けておられ、シントンでも絵を教えている。邦夫さんの代から繋がった縁が現在のシントンを形作っているのだ。現在も、利用料金を貰うのではなく、コーヒー券を購入してもらうことで、スペースを貸し出している。落ち着いた店内で暖色の照明に照らされた作品は、とても魅力的に映った。

古いものを維持するために

智子さんに今後の目標を尋ねると、「古いものは、一度壊すと二度と戻すことは出来ない。古いものを残していきたいが、維持をすることは大変で辞める店も多い。だけど、できれば、この建物の状態のまままでお店を守っていきたい」と答えてくれた。智子さんが言うように、古い建物を維持することは決して簡単ではない。だからこそ、維持するために行動を起こさないといけない。



▲智子さんと筆者の2ショット

お庭市の魅力

地域全体を維持することにつながる活動のお庭市について紹介する。

鷹の台駅前商店街の、お店の庭や軒先をお借りして開催されるお庭市を知っているだろうか。シントンは喫茶店・ギャラリーだけではなく、庭のスペースも貸しており、大体2か月に1回の頻度でお庭市という市が開かれているのだ。私達も、お庭市の様子を取材させて頂くために、開始10分前ぐらいからシントンの前で待機していたのだが、開始前から多くの地域の人で賑わっていた。お庭市を主催している「kumkum」の皆さんも、手作りジャムなどを販売している。

実はお庭市の始まりは、新型コロナウィルスが流行り始めたときに、幼稚園のママ友同士であった「kumkum」の皆さんが、小学1年生になった子供達も遊ぶことができるだろうと市民農園を始め、農園

で収穫した野菜などを使ってジャムを作り、シントンの庭を借りてジャムの販売を始めたことがきっかけだった。そんなシントンの庭で始まったお庭市だが、現在9回目を迎えている。

取材中印象的だったのは、「kumkum」の皆さんが老若男女問わず、知り合いでも知り合いではなくても、明るく笑顔でコミュニケーションをとっていることだった。お客さんと一緒に盛り上がるのができるのがお庭市の魅力といえるだろう。



▲お庭市主催の「kumkum」の皆さん

* * *

今回カフェシントンとお庭市を取材させてもらうことで、ほっと一息つける場所があることは当たり前ではなく、その場所を大切に思っているオーナーやお客さんといった多くの人の努力があるからこそ、その場所が維持できているんだと改めて感じた。カフェシントン・お庭市どちらも素敵な場所なので、是非皆さんにも実際訪れて体験してみたい。

山崎柚夏（史学科3年）

|| 文・デザイン

児玉悠斗（心理学科1年） || 写真

〈参考文献〉

『増補玉川上水 水と緑と人間の賛歌』p146〜148 アサヒタワウズ 1991



▲kumkumの美味しそうなジャム



▲お庭市を案内中



▲鷹の台ひとえん会のみなさんにもお話を伺いました



▲ AKIGAWA BASE 1号車



▲多数の商品

道の駅のように

「憩う」今号のテーマを聞いた時、脳裏に浮かんだのは自然風景だった。北海道に住んでいた私にとって、休日に行くところと言えば自然の中だった。

道の駅のように

秋川渓谷の入り口であり、奥多摩へと通じる道に AKIGAWA BASE はある。今回はオーナーの高橋光平さんにお話を伺った。この場所に店を構えるまでにはかなりの紆余曲折を経たという。

もともと個人でハウスクリーニングを行っていた高橋さんだが、45歳以降は体力的にも厳しくなるだろうし、体に優しい仕事をしたと考えるていた。そして、豊かな自然ときれいな空気が恋しくなり、出身である檜原村で、学生時代のアルバイト経験を活かした飲食業を始めることにした。

当初は、「旅の途中でふらっと休憩に寄れる道の駅のような店」というコンセプトのもと、店舗を構えるべく知り合いの貸店舗オーナーとも話を進め、工事直前まで進展していた。しかし、急遽先方の事情で、工事が中止となり、店舗建設の計画は

無くなってしまう。

諦めきれずに新しく土地を探し始めたものの、やっとのことで見つけた土地はあきる野市の市街化調整区域（※）であり、建物を建てることのできなかつた。

そこで、以前から興味があったキッチンカーというスタイルで、店を作ることにしたのである。車を購入し、外装をカスタムし、内装と設備は自作し、可愛い従業員（おきものたち）も雇い、店として整えていった。こうして、形式は変わったが、コンセプトは変わらずに「道の駅のような店」を目指していく。



▲ 190-0173 東京都あきる野市戸倉 1402

ソフトクリーム

想定外

憩う

同店では他店のキッチンカーが出店していることがある。キッチンカー同士のつながりは、営業しているうちに増えていった。イベントに誘われたり、来てもらったり、段々と輪が広がっていった。つながりのあるキッチンカーのほとんどが八王子市からだという。

また今後、イベント用として2号車を導入予定だ。また構想段階だが、2号車は常設用も兼任し、ドーナツなどを作りたいと語ってくれた。

1号車のおすすめはソフトクリームだ。もともとソフトクリームを売っていたのだとか。他にもハンバーガーや飲み物を販売している。

当初は想定していなかったことがいくつもあったという。観光地のたまりピーターはあまり意識していなかったが、今やお客さんの半分以上がリピーターだ。

客層は季節によって変わり、夏はバーベキューなどで家族連れが多く、秋は紅葉や登山などでご年配の方が訪れる。冬は誰も来なくなり、春はまた家族連れが多く来店する。冬の閑散期は市や町も諦めモードであり、誰か来たらラッキーというレベルだという。また、繁盛期は一日で200〜300人程が来店することもあり、駐車場が足りないという課題が残る。

AKIGAWA BASEは旅人、観光客の憩いの場であり、ここを目的にするのは何か違う気がする」と語られた。あくまでこのお店は道の駅のような、国道沿いのコンビニのようなお店なのだ。

観光客にとってAKIGAWA BASEは、羽を休め、目的地に向かって飛び立つ小枝のような存在なのだと感じた。取材当日は雨にもかかわらず、ぼらぼらとお客さんが来ていた。車を降りて休憩している姿からは、憩いが読み取れた。

綺麗な空気と自然に囲まれた環境には、やはり人を癒すものがあるのだろう。

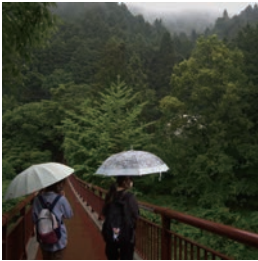
※都市環境の保全と創造、魅力あるまちづくりをするために、一定規模以上の建設などの行為をする事業に対しては、事前協議、届け出、許可が必要になる仕組み。

児玉悠斗(心理学科1年)

〓文・写真・デザイン

小島七菜(教育文化学科2年) 〓写真

荒井涼花(史学科3年) 〓取材協力



(上から)
同店のロゴステッカー
選りすぐりの従業員
店舗のお花は奥さんの趣味
自然に囲まれた立地



▲高橋さんご夫妻

前向きで 自由な生き方



▲かふえ一番艦の店主、斉藤哲理さん。明るく闊達な人である

家の近所にある日突然、一軒のカフェがオープンしていた。そのカフェは、よく見ると入口がないように見える。ドキドキしながらお店に近づくと、奥まった所に入口を発見した。勇気を出して入ってみると、「いらっしゃいませ。」の声と共に、ぎやかな店内が現れた。

多摩モノレール線「甲州街道」駅で下車し、真っ直ぐ歩くこと5分。今回は、そこにひっそりと立つ店、「かふえ一番艦」の店主である斉藤哲理さんてつまさきから、自由で柔軟なカフェ経営についてお話を伺った。

斉藤家終わるなと思いましたが店主の斉藤さんは30歳で脱サラし、そこから10年以上飲食業界で蕎麦と天ぶらの修行をしてきた。

現在のお店は一人で切り盛りしていて、営業時間は臨機応変に対応している。席が空いてもお客さんの対応ができないと判断した場合は、入店を断っているそう。

かふえ一番艦は、元々斉藤さんのお母さんが開こうとしていたそう。しかし、「オープンの1カ月前に『やっぱりできない』と言って投げ出しちゃったんですね」と衝撃的なことを話してくれた。そんな中、当時ご自身が飲食店で修行していたことから「じゃあ、母親の代わりに

やるかな……」と思い、始めたそうだ。そんな経緯もあり、オープン当初はカフェ経営に前のめりでなかったという。

カフェは賃貸で経営しているが、そういったカフェはなかなか無いと思うので、「そういう所はだいたい豆とかを売って収入にしているんですよ」。かふえ一番艦は何かを売って得る収入が無いことから、「ここをオープンしたときに斉藤家、終わるな」と思いました」とあっけらかんと話してくださった。

カフェって儲からない始めるつもりがなかったカフェ。そんなカフェは斉藤さんにとって、利益の少ない業態だということ。ではなぜ儲からないカフェを経営し続けるのかというと、「ほんとは去年5月にやめるつもりだったんですよ。店の一回目の更新が終わったので。そしたら常連の方が、『まだ続けて欲しい』って言ってくれたの



▲かふえ一番艦の外観。正面ではなく右奥に入口がある



▲お店おすすめラムレーズンチーズケーキ



▲お店の中の椅子や机は多種多様である



▲店内では近所の方がギターの弾き語りをすることもある

で、『じゃあいいか、やるか……』
と思い、今も気ままに経営している
とのことだった。

なんと、いつでもお店が潰れてい
いと考えているため、潰れたら自転
車で日本一周に行こうと考えている
という。すでにその自転車もカスタ
ムして作ったそうで、いつでも行く
準備は万端なのだ楽しそうに語っ
てくれた。

人生の始まり

あまりに自由なカフェ経営の背景
には、休業時代が関係している。そ
の時代は、一言で言うとう人間の生活
ではなかったと斉藤さんは非常に熱
く語ってくれた。その過酷な経験か
らは考えられないほど、今が一番落
ち着いており、自由に過ごせなかっ
た時間を取り戻したいと考えている
そうだ。そういった背景もあり、好
きなように経営できるカフェはいい
と言っていた。「いや、ほんとによ
うやく人生が始まったみたいない感じ

ですよ」と話してくれた。

全て手作りです

メニューは全て手作りで、斉藤さ
ん自身が考案している。「やっぱり
飲食店にいたので手作りにには結構
拘ってますね」と話してくれた。
チーズケーキやガトーショコラが
お店のおすすめの品である。また、
日替わりのランチメニューも提供し
ている。

カフェが蕎麦屋か天ぷら屋か

かふえ一番艦は、カフェといえど
も珈琲は4〜5種類の中から一つだ
けを日替わりで出しており、半分食
堂のように経営している。「ほんと
に珈琲でやるのか、カフェとしてや
るのか、それともガラッと変えてお
蕎麦屋さんとか天ぷらでやっていく
のか迷ってますね」。地域の需要に
合わせつつ、未来を見据えて今が考
え時だと話してくれた。

自由を大切に生きる

かふえ一番艦の入口は、設計した
方が飲食店経験の無い方だったた
め、分かりづらい設計になっている
という。これも思いがけないこと
だった。しかし、この見えづらい扉
が型にはまらず、自由気ままにとい
う考え方を象徴していると感じた。
予期しないことがきっかけで始
まったカフェ。斉藤さんへの取材を
通し、人間には様々な生き方があり、
型にはまらずともよいことを教えて
もらった。斉藤さんの自由を大切に
する生き方に非常に感銘を受け、何
事も悲観することなく前向きに生き
ていこうと思えた。気張りすぎて生
きることはないと考えてくれたか
ふえ一番艦。これから訪れる人々に、
前向きで自由な生き方を伝えていっ
て欲しいと思う。

荒井涼花（史学科3年）

|| 文・デザイン

児玉悠斗（心理学科1年） || 写真

山崎柚夏（史学科3年） || 取材協力

フランスのカフェ文化

日本のカフェの始まりは、一八八八年に上野で創業した「可否茶館」であると言われています。その後一九一一年に銀座に生まれた「カフェ・ブランタン」(ブランタンはフランス語で「春」の意味。春に開店したためそう名付けられたそう)には、フランス帰りの常連客だった画家・黒田清輝や文学者の永井荷風らによって、ヨーロッパのカフェ文化が持ち込まれたと言われています。そこでここでは、フランスを中心に、そのカフェ文化とはどのようなもののかをみてみましょう。

飲み物から場の「カフェ」へ

フランスでコーヒーが広まったきっかけは、一七世紀にさかのぼることができます。ルイ一四世の宮廷にやってきた、オスマントルコの大使が持ち込んだコーヒーが、貴族の間で流行りとなり、パリ市民の間に

も広まりました。ちなみにココアの流行はそれよりも少し早く、若きルイ一四世と結婚したスペインのマリー・テレーズが、お気に入りのホットチョコレートをつくる道具をフランスに持参したのがきっかけで流行り出したと言われています。

イタリアのヴェネチアでは、いち早く一六四五年にサンマルコ広場近くでコーヒーハウスが開業しましたが、パリでは一六七二年にパスカルというアルメニアの商人が、「プティ・ノワール(小さな黒い飲み物)」と呼ばれるコーヒーを販売し、その後ボン・ヌフの近くに喫茶の場を開きました。しかし、異国情緒のある東洋風のコーヒーハウスは上流階級の好みに合わず、しばらくして閉店となってしまいました。

それから数年後、パスカルのお店で働いていたシチリア人、フランチェスコ・プロコピオが一六八六年に、なんと公衆浴場であった建物を改築し、パリ初めての本格的な喫茶の場「ル・プロコープ」を開きました。

当時のル・プロコープは、一般市民の憩いの場というよりも貴族や芸術家たちの社交場でした。そうした背景の下で、飲料としての「コーヒー」をあらわすカフェという言葉は、やがてヨーロッパ文化圏でそれを飲む場所のことを指すようになります。

カフェから革命が起こった!?

カフェ「ル・プロコープ」には、啓蒙思想家のヴォルテールやデイドロ、ルソー、ダントンといった哲学者らが通い、それまでの制度や考え方を批判して、自由な発想でものごとを考えるための議論の場となりました。こうしてカフェは文芸サロンから政治サロンとしての性格を持つようになっていきます。一八世紀末にはパレ・ロワイヤル周辺に多くのカフェができ、革命家たちが集う場となりました。とりわけ「カフェ・ド・フォア」は、革命派の政治家・カミーユ・デムーランが演説をしたカフェとされ、その後のフランス革命につながるバスターイーユ牢獄襲撃のき



▲現在のル・プロコープ (パリ在住赤木忍撮影)

かけをつくった場となった、とも言われています。そして、一九世紀から二〇世紀への変わり目となる(諸説あり)一九〇〇年前後の約三十年は、「ベル・エポック(美しき時代)」と後に呼ばれるようになりますが、この時代にパリでは仲間同士で集う場としての「カフェ文化」が開花します。文学者や芸術家はカフェで議論を交わし、そこで新たな創造への刺激を得ました。

「カフェ」の今

ここで現代のカフェに目を向けてみましょう。筆者自身も学生時代、フランス留学の際には様々なカフェを経験しました。まだアメリカの大手資本チェーンが入ってくる前のことです。パリ市内のカフェでは、カウンスターで常連客が格好良くハウスワインを立ち飲みしていました。店主も客同士も皆顔見知りなのだと思像つつ「異邦人」の私はドキドキしながら、当時メニューで一番安かったエスプレッソをそろりそろりとすすっていました。エスプレッソに一滴だけミルクをいれるとヘーゼルナッツ色になる「カフェ・ノワゼット」もおすすりめです。泡立てたミルク入りの「カフェ・クリーム」などは、値段がエスプレッソの三倍以上はしていたので学生身分の私には手の届かない代物でした。それでも少し背伸びして有名なカフェにも足を運びました。おしゃれなサンジェルマン・デ・プレ界隈にある老舗の「カフェ・ド・フロール」や「ドゥ・マ

ゴ」は、観光客が多い印象を受けましたが、よい思い出として残っているのはその向かいのブラッスリーです。例のごとくメニューで一番安くても少し長い時間座っていられるものを考えた私は、「ゆでたまご」なるものを注文。(……今思うとそれはサイドメニューだったのでしょうが)オーストリアから来た友達と卵一皿で長時間居座っていると、いましがた舞台上で観た俳優の、ファイリッパ・ノワレがお手洗いを借りて来た場面に遭遇しました。彼は土曜日にご家族でいつもランチをし



▲アール・ヌーヴォー様式のエクセルシオールのご概観
(以下筆者撮影)




▲エクセルシオールの内装

「第三の場」としてのカフェ

日本のカフェでは、友達や恋人同士、あるいは商談などで話しをするために寄る人が多いようです。勉強や仕事に集中し、独りで作業する人もよくみかけますね。フランスのカフェで特徴的なのは「知らないけど知っている人」との触れ合いがあることだと思えます。特に人間関係が殺伐とした大都会では、カフェに行くといつも会える人がいて、良い意味でつかず離れずの関係を結ぶことができます。「元氣？最近みかけなかったけど、調子はどう？」と気にかけてくれる人たちがそこにはいる。いつも顔を合わせる家族のいる家でなく、学校や職場でもない。そこへ行けば、身分や職業は関係なしに気軽に話しができる場所。そんな「第三の場(サードプレイス)」としての「カフェ」の場があるとよい。コロナ禍の出口がみえはじめた今だからこそ、そう強く感じています。

鵜飼敦子(外国語学科講師)
|| 文・写真
荒井涼花(史学科3年) || デザイン



今回取材を行い、様々な形の憩いの場を見ました。

そこには、十人十色の人生の、多彩な思いや価値観がありました。その中には新たな発見がありました。

時には驚きや感動、元気をもらうことができました。

あなたにとってカフェとはどのような存在でしょうか。

ぜひ探してみてください。

そこにはきっと、かけがえない出会いが待っているはずです。

大熊さんがつくる剥製

後編



はじめて褒められた

大熊さんが剥製師を志すきっかけは、幼少の頃に遡る。その頃の八王子市は、今よりもずっと自然が残っていた。また、父親の実家があった埼玉県越谷市も自然が豊かだったそうで、それらに親しむうちに、生き物に興味が出てきたそうだ。

さらに、自宅には色々な動物の剥製があった。田舎から頂いた鴨などの鳥を、ご両親が剥製師にお願いして剥製にし、調度品として集めていたのだ。しかし、そのうち鳥を貰っても剥製にすることなく、食用にするようになった。食べるために羽を

むしるのだが、それに大熊さんは目をつけた。綺麗な羽根を選んで、学校に持っていったところ、友人達にそれに群がった。「みんな羽根を『くれくれ』と来る。それがきっかけになり剥製に対して、「綺麗だな」「うちには剥製あるな」と少しずつ興味が出てきて、「じゃあ剥製を作ってみるか」となったんです」。

思い立った中学生の大熊さんは、

家にある剥製を観察し、見よう見まねで剥製作りに挑戦した。失敗を繰り返しながら、なんとか鴨や雉の剥製を作り上げた。親に見せたところ「こんなものが作れるのか、すごいなって、はじめてすごい褒められたんだよ」。

自信を付けた大熊さんはその後も、独学で剥製作りを続けた。すると近所で評判になり、色々な人から剥製作りをお願いされるようになった。「完成した剥製を持っていくと、すごく喜んでね」。

独学で剥製を完成させた大熊さん。なぜ、挫折しなかったのだろうか。

「生き物の中でも、皮が丈夫で簡単に作れる鳥から剥製作りを始めたのがよかったんだね。「入門」という言葉があるけれど、どの門からその世界に入るかが重要なんだね」と語る。あわせて、剥製作りの一番の原動力になったことは、みんなが褒められたことだそう。「みんなが来ない事ができて、褒められるのが嬉しかったんだね」。



▲ゴツゴツして深いしわがある大熊さんの手。そのしわには大熊さんの生き方が刻まれている（本記事に掲載した写真は全て、2023年2月6日に撮影）

八王子市で唯一の剥製師の大熊義則さん^{おおくまよしのり}。前号では、大熊さんの剥製作りについて紹介した。今号は、大熊さんがなぜ剥製師になったのか、そしてその仕事を通じてどんな事を感じたのかをご紹介します。そこからは、剥製師としての大熊さんの生き様を感じる事ができる。



▲自分の手を見る大熊さん。
この手から数々の剥製が生み出された



▲数年前まで、店舗だった部屋。
現在では、倉庫になっており、大熊さんが手がけた剥製が並ぶ



▲様々な動物の剥製。モンガに混じって身近な鳥の剥製もある。
これらは標本として博物館で保管される

剥製師への道

末や、長期休みを利用して3年間群馬に通い腕を磨いた。

高校卒業後に進学したのは、剥製とは全く関係のない、日本大学の経済学部。「剥製作りを、仕事にしようとは思ってなかった」と大熊さんは笑う。しかし、大学卒業を控えて、大熊さんは剥製作りを生業とすることを決心する。大熊さんが学生だった1960年代当時は、八王子市内に猟をする人が700人いると言われるくらい、狩猟が盛んだったそう。そして、獲物を剥製にして床の間などに飾る方が沢山いた。そのため、大学生の大熊さんに剥製作りをお願いする人々が絶えなかった。「普通の就職は全然考えなかったよね」。

その後の自己研鑽も欠かさない。毎年開催される日本剥製師協会のコンクールに出品するため「これは」と思うとっておきの素材を使って剥製を作るのだ。「コンクールの事を考えると眠れないことがあったよでもそのおかげで、腕が磨かれたよね」。

こうして、剥製師として工房を構えた大熊さん。しかし、独学での剥製作りの限界を感じていたそう。

さらに剥製作り以外にも、「熊の皮なめし」や「骨格標本の製作」など大熊さんがそれまで手掛けた事のない様々な依頼が持ち込まれるようになる。

「だれもやり方を教えてくれないから、自分で勉強して、一つ一つ疑問点を解決していくと、見えてくるものがある。大変だけれど、それがないと成長が止まっちゃう」。

そんな事を考えていたある日、弁当の包み紙に使われていた新聞の記事に目が留まった。群馬県に住む剥製師の後継者がいないというものだった。渡りに船と思った大熊さんは早速、志願し弟子入りをする。週

一番の好物は、博物館からお願いされたシロサイの骨格標本作りだ。「だれもやり方を教えてくれないから、自分で勉強して、一つ一つ疑問点を解決していくと、見えてくるものがある。大変だけれど、それがないと成長が止まっちゃう」。

後継者はいません

実を言うと今回の取材については、最初に大熊さんに電話で相談さ

剥製が担う役割

せて頂いた際に断られてしまった。理由を尋ねると、コロナ禍に入り、仕事が以前に比べると極端に減っており、見てもらえない剥製が無いことや、仕事を縮小しようと考えているからとのことだった。「剥製師の仕事は、重要な仕事だってみんな言うてくれる。だったら剥製作りを頼んでくれて思うよ」と笑いながら電話口で大熊さん。私は、言葉に詰まってしまった。

大熊さんが工房を開いた頃のお客さんは全て一般の方だったそうだ。しかし現在、一般の方からの依頼は、ほとんどない。猟師が、少なくとも同時に、剥製が置けるほど家が広くなかったからだという。「この仕事は世相が反映します」と大熊さん。後継者について質問をしてみた。「後継者はいません。子どもに継いでもらいたかったけど、合わなかったみたい。今は好きなことをやっているよ。これからは、剥製の時代じゃないしね。それでよかったです」と思ってる」。

現在、剥製作りの依頼は全て博物館からだそう。ある館から依頼されて作っている剥製を見せて頂いた。日常生活で目にする鳩やカラスの剥製だ。その博物館では、鳥の死骸を発見した場合、剥製にして保管しているそう。カラスや鳩は、いまは珍しくなくても、環境の変化で何十年か後には、見られなくなるかもしれないよ。だから剥製にして残してるんだね。」

大学からも相談があり、大熊さんが商品として保管していた熊の生皮を提供したことがあったそう。熊の生皮からDNAを採取して調べると、熊が何を食べていたか分析できるとのこと。そこから、剥製にした動物が生きていたころの食性が明らかに、時代ごとに分析すれば、自然の変化を明らかにできる研究に繋がっていく。剥製や生皮そのものが持つ「情報」を通じて、これま

での自然環境がどのように変化したのか、その実態を解明したり、今後の環境の変化を予測する材料にもなる。「これからは、剥製の時代じゃないよね」と大熊さんは言う。しかし、かつては、調度品の意味合いが強かった剥製は、現在では、研究に寄与する標本として、その役割をしっかりと担っている。

* * *

今回の取材のきっかけは、2015年に剥製作りをお願いするために大熊さんの工房を訪れたことだった。その際に、大熊さんが剥製をめぐる様々なお話しをして下さり、それが私の記憶に鮮明に残っていた。

なぜ、大熊さんのお話しに魅かれたのだろうか。自分の知らなかった剥製作りの方法を知ることができたこともあるが、一番は、大熊さんが剥製師としてどのように腕を磨いてきたかの過程に引き付けられた。

私は、自分が物事を達成するため

に、ひどく回り道をしているのではないかと感じる事がある。しかし、大熊さんのお話しを聞くと、何かを成すためには、近道は無いという事が分かる。自分に与えられた仕事を、コツコツと丁寧な仕上げ続けていくことで、剥製師としての腕を磨いてきた大熊さん。その過程は、一見すると遠回りに思える。だが、それは腕を磨くための一番の近道なのだ。「コストパフォーマンス」や「タイムパフォーマンス」という言葉とは

正反対の大熊さんの生き方は、地道に一つの事をコツコツと継続する生き方を選ぶ事は間違っていないと背中を押してくれるのだ。

取材の最後に大熊さんの手を見せて頂いた。ゴツゴツして深いしわがある大熊さんの手。そのしわには長年の大熊さんの生き方が刻まれている。その手を見て私は、大熊さんのように自分の信念が手に刻まれるような生き方をしたいと強く思った。堀越峰之(帝京大学総合博物館学芸員)

小島七菜(教育文化学科2年) 写真
|| 文・デザイン

鑓水を歩く

かつての繁栄を訪ねて

下坂愛梨紗（心理学科3年）
|| 文・一部写真・デザイン

編集部同行メンバー || 一部文・写真・デザイン

カンミンジョン（日本文化学科4年）
荒井涼花（史学科3年）
山崎柚夏（史学科3年）
小島七菜（教育文化学科2年）
北澤那由太（心理学科1年）
児玉悠斗（心理学科1年）
広野楓花（日本文化学科1年）

6月のはじめ、ミコタマ編集部のメンバー8名は、八王子市郷土資料館とガイドボランティアさん、帝京大学日本文化学科と合同で、鑓水地域の巡検を実施した。

鑓水は、東京都八王子市の東南端、由木地区に存在する。由木地区内では最も西側に位置し、町田市相原町に接している。槍のように尖らせた竹を山に打ち込むと水が出るほど湧水が豊富であり、この方法を「ヤリミズ」と言ったことが鑓水の由来だという。

江戸時代には、生系の取引で江戸鑓水と呼ばれるほど繁栄した地域である。この鑓水を繁栄させたのが、鑓水商人と呼ばれた生系商人であった。

鑓水は知らない地域だったため調べてみると、かつての鑓水の繁栄の痕跡はしっかりと現在も姿や形を変えながらも、多く残されているようだった。今回は一日かけ、かつての鑓水を辿る。この地で私たちは人々の思いの欠片に出会うことができた。

鑪水巡見路

永泉寺→小泉家屋敷→諏訪神社→
絹の道資料館→道了堂跡



●鑪水の巡見のはじまり

1. かつては商人の母屋だった永泉寺本堂
2. 1963年当時の永泉寺
3. 桑の実がたくさん実っていた
4. 当時の農家の暮らしをそのまま残す小泉家屋敷

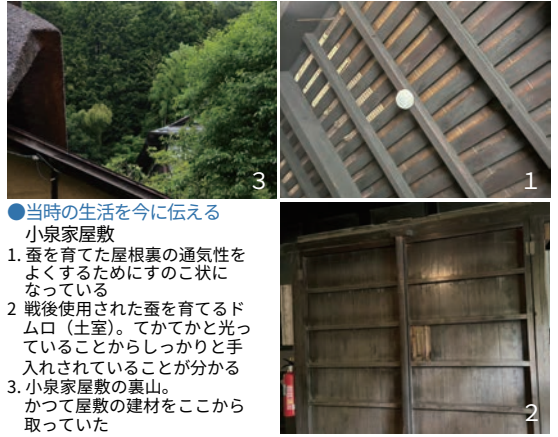


嬉しい驚きとともに次に向かったのが小泉家屋敷だ。同屋敷は1878年に再建された、入母屋造りの茅葺き屋根民家である。伝統的な養蚕農家のようなすを残しているとき、1972年に東京都有形民俗文化財に指定された。また、

橋本駅からバスで約11分、「鑪水中央」のバス停に到着した。ここから鑪水の巡検が始まる。蒸し暑い梅雨空の下歩いていくと、永泉寺が見えてくる。永泉寺の本堂は1885年に焼失し、鑪水商人のやぎしたようもん八木下要右衛門の母屋を本堂に移築している。屋根は茅葺きから銅板になっっているが、その建物は、厳かで迫力があった。当時の鑪水商人の家はこんな風貌をしていたのか、と思うとタイムスリップしたような気分になった。永泉寺を出発し、しばらく歩くと、道中に桑の木が現れた。足元を見てみると大量の桑の実が落ちていた。かつて養蚕で栄えた面影を、何気なく歩いていた道で見つけるとは思っていなかった。

帰り際、もう一度建物をよく見えた。小泉家屋敷は建てられてから約145年が経つ。立派な茅葺き屋根は地域の人々により手入れがされ、文化財指定後も定期的に修繕がされて現在に至っている。大勢の人々が長い間しっかり手入れをしてきたか

日本遺産に認定された八王子市の「霊気満山 高尾山々人々の祈りが紡ぐ桑都物語」の構成文化財の一つである。母屋と背後にある山林や田畑、土蔵、納屋、堆肥小屋などの一帯が、当時の姿のまま残っている。屋敷内部は私有地であるため、普段は一般公開されていないが、今回は特別に中まで見学することができた。小泉家屋敷にお住まいの方に、小学生の頃に家の屋根裏で行っていた養蚕のお話を伺った。特に印象深かったのが、夜に蚕が桑を食べる音がして眠れなかったという話だ。そんなに多くの蚕を育てることは労力や精神的にも大変だっただろう、養蚕の繁栄の裏での苦勞の一面を知ることができた。



●当時の生活を今に伝える
小泉家屋敷

1. 蚕を育てた屋根裏の通気性をよくするためにすのこ状になっている
2. 戦後使用された蚕を育てるドム口（土室）。てかてかと光っていることからしっかりと手入れされていることが分かる
3. 小泉家屋敷の裏山。かつて屋敷の建材をここから取っていた

らこそ、茅葺き屋根はこの形を保っていられるのだ。そう思うと茅葺き屋根が最初見たときよりも特別なものに見える。

小泉家屋敷に別れを告げ、少し坂を上ると諏訪神社が見えてきた。こは、諏訪、子之権現、八幡の三社を合わせた神社である。また、子之権現は、鍮水の総鎮守でもある。1995年に諏訪神社本殿などが、八王子市の有形文化財に指定され、2023年7月には日本遺産の構成文化財として諏訪神社（鍮水）の文化財が認定された。

境内に残る鍮水商人寄進の灯籠な

どから彼らの信仰が伺える。

拝殿に向かって左側の一段高いところにあるのが、今の子之権現神社が再建される前の社殿とされる子之権現旧本殿だった。ここには2つの千羽鶴や大量のお供え物がある。現在もこの地域の守り神として、信仰を集めていることが分かった。私が住んでいる家の周辺にも神社はあるが、どのような神社がよく知らないため、地域の人々が守っていく場所があることに感動した。

諏訪神社を見た私たちは、絹の道資料館を目指した。絹の道は、横浜が開港し、明治の中ごろまで輸出用生糸が運ばれたルートの一つである。大塚山公園入口にある絹の道の碑、御殿橋に立つ鍮水の道標は、市の史跡になっている。またこの道の一部（道了堂、鍮水峠下）は、文化庁選定「歴史の道百選」に選ばれている。資料館はかつて鍮水商人の八木下要右衛門の屋敷があった場所だ。屋敷内の書院造りの部屋は異人館とよばれ、外国人をもてなしていたといわれる。

資料館は、鍮水に関する様々な展

●今も鍮水を守っている諏訪神社

1. 子之権現旧本殿。江戸時代中期の建築とされる
2. 八木下要右衛門寄進の石灯籠
3. 諏訪神社の両部鳥居
4. 諏訪神社拝殿

●こんにちは、八木下さん

5. 資料館へ行く道中で見つけた栗の花。想像していたよりも大きく、インパクトが強かった
6. 絹の道資料館外観

今回の巡見で一番名前を聞いた八木下要衛門さんの屋敷跡。現在は絹の道資料館になっているが、八木下家に訪れたつもりで入っている



示が展開されていた。中でも、生糸関連の展示が多く、当時の鍮水において重要な産業だったのだと再認識できた。

その後、この巡検の締めくくりとなる、道了堂跡に向かった。資料館前の道を北に2分ほど歩くと秋葉権現や庚申塔、百八十八カ所供養塔などがある鍮水三叉路やみずさんさろに着く。道了堂跡へは右に分かれる小道を行くことになる。急なアスファルト舗装の道をしばらく歩くと林の中に入り、おわん型に窪んだ小石交じりの土の道が続く。この尾根道を大量の生糸を馬に載せて運ぶことが如何に大変であったかを想像しながら絹の道を歩いた。ぬかるんだ山道を数十分歩くと、急に視界が開けた。大塚山公園だ。目の前の階段の左側に絹の道の碑が立っている。想像以上に広々とした空間が広がっており、疲れが一瞬にして吹き飛んだ。そこから石段を上ると、道了堂跡が見えてきた。

道了堂は、浅寺花川戸から道了尊の分霊を祀るために鍮水商人たちの協力によりで建立された。彼らが

最も活躍した明治10年〜20年代にかけて、この場所は鍮水商人のシンボルでもあった。現在は跡地だが、かつての繁栄の面影をありありと感じた。なぜか力が漲ってくるような、不思議な雰囲気を感じたことを今でも覚えている。

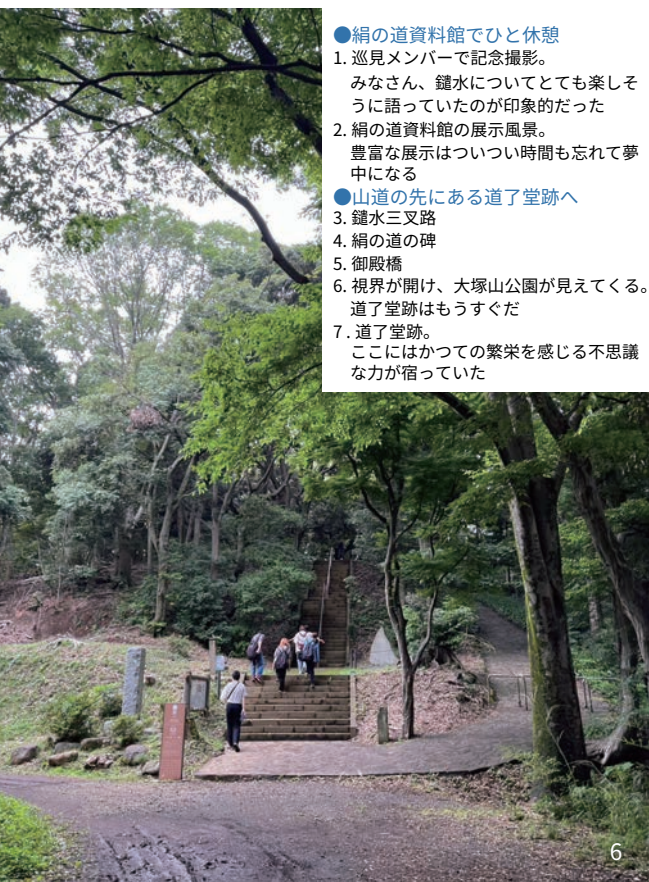
巡検の帰り道、今日のことを振り返ってみる。この鍮水には、かつての繁栄の証とそこに生きた人々の物語が息づいていた。話を聞き学ぶ中で、過去の物語は遠い昔のように思えて実感が湧かないように思う。しかし、不思議と鍮水では知れば知るほど身近なように感じた。そこには、鍮水に住んでいる人々の誇りと、今も昔も変わらない愛情があった。

〈参考文献〉

『八王子市史民俗調査報告書第2集 八王子市東部地域 由木の民俗』P147〜156, 268, 281 八王子市市史編集専門部会民俗部会 2013

文化庁選定「歴史の道百選」<https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/kinenbutsu/rekishinomichi/index.html>

八王子市公式ホームページはちおうじ物語其の七 主な構成文化財 <https://www.city.hachioji.tokyo.jp/kankobunka/003/monogatari/p026935.html>



●絹の道資料館でひと休憩

1. 巡見メンバーで記念撮影。
みなさん、鍮水についてとても楽しそうに話っていたのが印象的だった
2. 絹の道資料館の展示風景。
豊富な展示はつい時間をも忘れて夢中になる

●山道の先にある道了堂跡へ

3. 鍮水三叉路
4. 絹の道の碑
5. 御殿橋
6. 視界が開け、大塚山公園が見えてくる。
道了堂跡はもうすぐだ
7. 道了堂跡。
ここにはかつての繁栄を感じる不思議な力が宿っていた



伝統を残すといふこと

変わるものと変わらないもの

ひので和紙

本記事おける問いは「伝統文化が残っていくために必要なこととは」である。今現在、後継者不足や需要の減少から、多くの伝統文化が衰退の危機にさらされている。そこで本記事では、和紙を題材に、そういったものが受け継がれていくために必要なことを考える。



左が今回お話を伺った國高さん。ひので和紙のこと以外にも、写真の撮り方なども教えていただいた

和紙はある。

新しい紙漉きとは

今回お話を伺ったのは、東京都西多摩郡日の出町で、和紙事業を営む「ひので和紙」を運営する、「合同会社日本和紙造形研究所」代表の國高秀基さん（以下、國高さん）だ。ひので和紙は、従来の紙漉きとは違う「新しい」紙漉きをコンセプトに、和紙を用いた感動のものの作り体験を提供している。紙漉きのみならず、楮を用いた和紙の原料作り体験もできるというのだから驚きだ。また、アロマキャンドルやブックカバーなど、オリジナル和紙製品の販売も行っている。

山桜が美しく咲き誇る3月下旬、最寄りのバス停（西東京バス・多摩聖地霊園前停）を降り、歩くこと約20分。緑の中にひっそりと、ひので

まず、ひので和紙が掲げる「新しい」紙漉きとはどのようなものか、率直に尋ねてみた。「新しい紙漉きとは、従来の紙漉きと違い、単に白い和紙を漉くのではなく、紙漉きで絵を描いたり、タオルで紙漉きをするなど、これまでにない新鮮なもの作り体験を提供することですよ」と國高さんは語った。その考えの根底には、ものの仕組みや原理を理解することの重要性があるという。ものの仕組みや原理を知ること、ものをより創造的かつ効率的に使うことができるのだ。

和紙の原料

まず、最初に、和紙の原料について簡単に説明する。

ひので和紙では、和紙の原料を楮から生成している①。楮は、クワ科の落葉低木であり、古くから

和紙の原料として広く用いられている。

ひので和紙の裏には山があるが、この裏山はひので和紙が所有しており、そこに自生している楮を紙漉き体験に用いている。

ひので和紙の体験

ひので和紙の体験の一つが「和紙アート」だ。和紙アートは、専用の簀の上に紐で好みの型を作り、その型の中に様々な色に染色された和紙の原料を流し込むことで完成する。

まず、和紙の原料を用意する②。



①和紙に加工する前の楮。一番右が楮の木の幹。複雑な工程を経て一番左の皮の状態となる



②様々な色があり、好みのアートを作ることができる



③今回はハートの型をつくる



④赤い染料で隅々まで満たしていく



⑤紐を取ればハートの完成

次に、専用の簀の上に紐で好きな型を作る(③)。そこに、用意した原料を流し込む(④)。最後に、紐を取り除くとききれいなアートが完成す

る(⑤)。ひので和紙のアトリエには、左下のような和紙を使った作品が飾ってある。これらの体験や作品は、和紙

の表現の自由さ、アートとしての潜在能力の高さを実感させてくれた。実際に、ひので和紙は、老若男女多くの人に親しまれているが、体験をしたお客さんは、必ず「和紙でこんなこともできるのか」と感動して帰っていくと國高さんは語った。

紙漉きを「楽しむ」

國高さんが大切にしていることがあるという。それは、「スタッフもお客さんと共に仕事を楽しむこと」だ。スタッフとお客さんが共に和紙の体験を楽しむことで、その気持ち両者の間で共有される。結果として、互いに有意義な時間を過ごすことが出来るのだ。

「残す」ということ

最後に、本記事の問いである「伝統文化が残っていくために必要なこととは」に答える。ひので和紙は、従来とは違う「新しい」紙漉きによって、伝統文化である和紙をより親し

みやすいものに変えた。実際に、國高さんは取材の中で、「新しい紙漉きによって、和紙という伝統文化の底辺が広がっていく」と語った。しかし同時に、従来の紙漉き技術を正確に継承していくことの必要性も話して下さった。

形を変え、人々の興味関心に合わせる「新しい」伝統と、技術を正確に継承していく「従来の」伝統、両者は共に伝統が継承されていくために必要な要素である。これが、本記事の問いへの答えである。

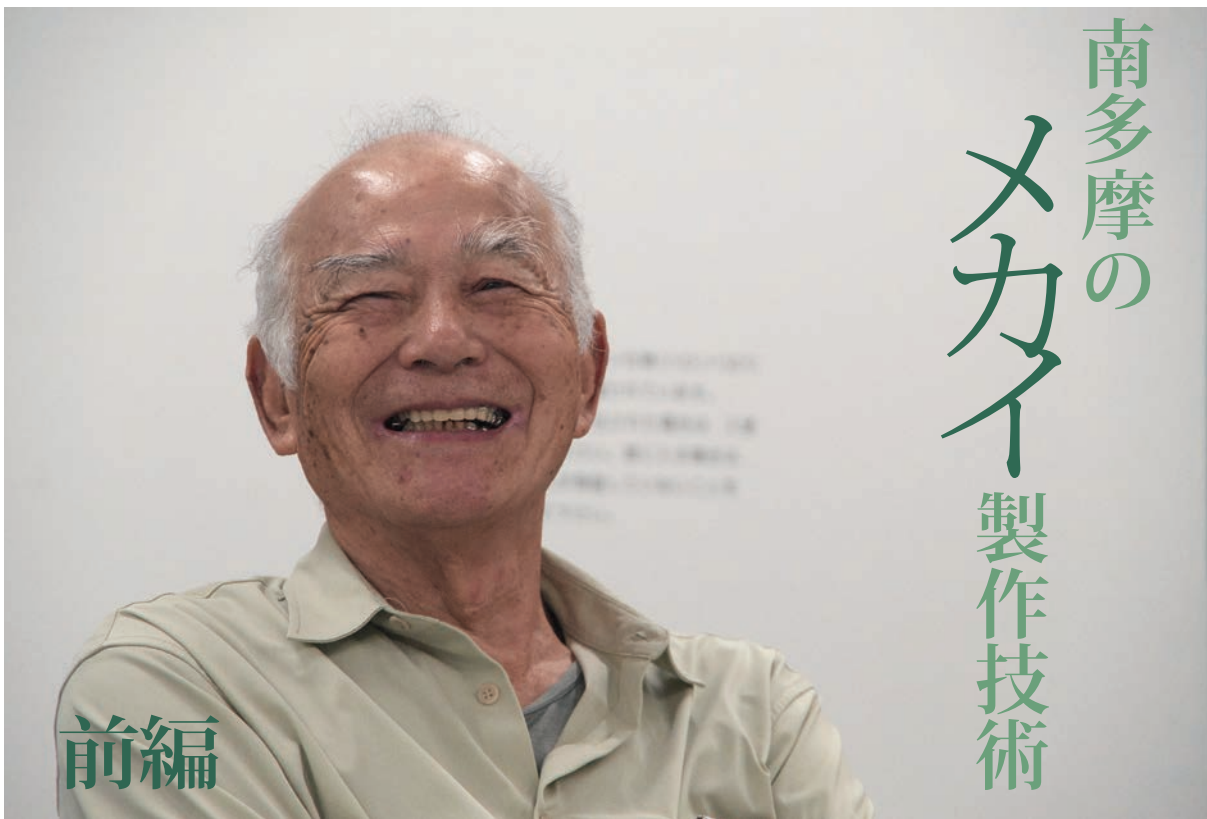
三好龍之介(経済学部経済学科4年)

|| 文・写真・デザイン



南多摩の

メカイ 製作技術



前編

▲八王子由木メカイの会代表の塩谷暢生さん

人々は古くから里山に助けられ生活してきた。食料や木材などの天然資源の供給、良好な景観形成、そして文化の伝承などの観点からも重要な役割を果たしてきた。しかし知っているだろうか。里山も私たちの助けが必要なことを。

みなさんは南多摩の「メカイ」をご存じだろうか。メカイは目籠と書き、南多摩の農家たちが、農閑期の収入源として篠竹しのたけで作った六つ目編みの籠である。2023年に東京都無形民俗文化財にメカイの製作技術が指定され、現在注目されている民俗文化財の一つだ。今回私たちはメカイ製作技術の継承活動に取り組んでいる保存団体の一つである、「八王子由木メカイの会」代表の塩谷暢生さんしおやのぶおと同団体に所属している柚木駿一さんゆきまけんいち、鈴木沙織さんすずまさわりとお話を伺った。

農なくして里山なし

同活動は、里山農業クラブという団体の一つの活動として始められた。「農なくして里山なし」と謳う

同団体は、田んぼを中心とした循環型農業により里山を守っている。放棄された田畑や雑木林は篠竹が繁茂し荒れ放題となっている。その厄介者から日用品であるメカイを作る技術を継承するのが目的だ。

市が動かないなら自分たちで

代表の塩谷暢生さんしおやのぶおは、八王子市出身でも農業従事者でもない。自身の定年退職後、八王子市の自然環境の保全活動に取り組みたいと里山農業クラブを結成した。しかし、八王子市はメカイの製作技術の継承活動を積極的に行ってはいなかった。それならばと、自分たちで里山の環境保全とメカイの継承活動に取り組もうと地域の住民たちと協力し活動している。また、地域の催し物にも参加している。製作したメカイは八王子市環境フェスティバルや、TKA0599MUSEUMでも販売している。講習会では、メカイの作り方を教え地域の人たちと積極的に交流している。



▲ 柚木駿一さん



▲ 鈴木沙織さん



製作した農家では農作業や家庭の炊事、日常生活用具として重宝されていた。他にも、都市部の料亭や商店などに出荷・販売されていた。

会の苦悩

会の苦悩を伺うと塩谷さんは、若い年齢の人たちにメカイの製作技術を学んでもらうには、どのような方法が適しているのか悩んでいると語ってくれた。今回私たちミコタマ編集部の取材を受けてくれたのも、

学生たちにメカイに興味を持ってくれたら嬉しい、という思いがあったからだ。実際にメカイに興味を持ち、製作したいと言ってくれる人たちもいる。しかし篠竹を採取し、メカイを製作するには根気も体力も必要とする。そのため、メカイを学びたいと言った人でも団体に長期間所属してくれる人は少ない。だからこそ比較的体力も気力も漲^{みな}っている若い人たちに団体に所属してくれたら嬉しいと話してくれた。

* * *

元々メカイに関しての知識もなく、会員を集めることから出発した八王子由木メカイの会。今回お話し

を伺い、技術を継承するには計り知れないほどの熱意が必要だと実感した。この熱意で人の輪を広げ、里山は維持され、メカイ製作技術の継承活動は行われているのが分かり、メカイに対する愛情を感じた。

自分は人に物事を伝えるのが得意ではない。自分が相手に伝わる表現だと考えていても他者には伝わらず不安になることが何度もあった。そのため、多くの会員たちと協力し、メカイの継承活動を行っている八王子由木メカイの会は素晴らしい団体だと思った。

後編はメカイの製作技術を通して、さらにメカイの知識を深めていく。

北澤那由太（心理学科1年）

|| 文・写真・デザイン

児玉悠斗（心理学科1年） || 写真

荒井涼花（史学科3年） || 取材協力

山崎袖夏（史学科3年） || 取材協力

〈参考文献〉

『八王子市民俗調査報告書第2集 八王子市東部地域 由木の民俗』P107～114, 八王子市市史編集専門部会民俗部会 2013

帝京大学八王子キャンパスのヒキガエル



▲帝京大学八王子キャンパスのヒキガエル。
コンクリートだらけのキャンパスのどこに住んでいるのだろうか
(写真提供：福田美奈子氏 2022年4月頃撮影)

▲『金沢城のヒキガエル
競争なき社会に生きる』
奥野良之助
平凡社ライブラリー 2006年
奥野先生が、9年間かけて行っ
た金沢城内に生息するヒキガエル
の調査の記録。

「キャンパスの中でかいカエルをみたんですよ！」キャンパス内にある、株式会社帝京サービスの福田美奈子さんに声をかけられた。早速、写真見せてもらおうと、ヒキガエルのようだ。なぜこんなコンクリートだらけのキャンパスにいるのだろう。こんな時は、警備を行っている朝日管財の高橋隊長に聞き込みをする事になっている。「カエルが一番苦手なので、カエルには敏感ですよ。ヒキガエルは、春先の夜に学内を巡回していると見ますね」とのこと。どうやら何匹か住んでいるようだ。ヒキガエルの事を考えていると一冊の本を思い出した。奥野良之助先生が書いた『金沢城のヒキガエル 競争なき社会に生きる』だ。1972年に須磨市水族館から、当時は金沢城内にあった金沢大学に栄転した奥野先生。しかし、大学では少ない研究費と設備、多くの雑務に追われながら論文を書かなければならない生活が待っていた。

そこで目を付けたのが学内に生息していたヒキガエルの集団だ。奥野先生は、すべてのヒキガエルの個体を識別し、行動を調べるために、「カエルの指をつめる」方法で一匹一匹に個体番号を付けた。その調査は、9年間に渡り行われ、不幸にも指をつめられたカエルは1526匹に及んだ。その結果、ヒキガエルたちは、熾烈な生存競争とは無縁の生活を送っている事が解った。その証拠の一つとして、三本しか足がないオスは、八年間も生きていたそう。さらに、奥野先生は自然界の競争原理を人間社会に適応させ、競争社会を正当化する考えを批判する。ヒキガエルの研究を通して、現代社会を語る奥野先生の言葉に引き込まれる。本を読んだ後、ヒキガエルを探してみた。残念ながら発見することはできなかったが、このキャンパスのどこかに、「競争なき社会」が広がっているかと思うと、ヒキガエル達の話がうらやましく感じてしまった。

堀越峰之(帝京大学総合博物館学芸員)
II文・デザイン

編集長

荒井涼花
山崎柚夏
甲田篤郎

編集・デザイン

荒井涼花 [1-7,18-22,35]
下坂愛梨紗 [26-29]
山崎柚夏 [1,4-5,7,14-15,35]
小島七菜 [10-11,36]
北澤那由太 [32-33]
児玉悠斗 [1-4,6,16-17,35]
斎藤万愛 [12-13,35]
広野楓花 [8-9,35]
堀越峰之 [23-25,34]
三好龍之介 [30-31]

特別寄稿

鶴飼敦子 [20-21]

※ () は担当ページ

その他サポート

カンミンジョン

ロゴデザイン

寺澤頼来
荒井涼花
山崎柚夏

特別協力

都留文科大 地域交流センター
フィールド・ミュージアム部門
『フィールド・ノート編集部』

校閲・管理

川北友美
甲田篤郎

印刷・製本

株式会社インフォテック

発行日: 2023 年 11 月 17 日

発行部数: 1200 部

発行 / 編集

〒 192-0395

東京都八王子市大塚 359 番地

帝京大学総合博物館

多摩のヨコガオ発見プロジェクト

フリーマガジン『ミコタマ』編集部

E-mail
teikyo.u.museum@gmail.com

Web サイト

<https://teikyo.jp/museum/>

X(旧Twitter) (@Teikyo_Museum)

https://twitter.com/Teikyo_Museum

© 2023 『ミコタマ』編集部

乱丁・落丁の場合はお取り替えいたします。
編集部までお知らせください。

編集後記

「憩える場所」



生きていれば何かと辛いことも幸せなこともあるわけですが、そんな時に落ちつけて逃避なり向き合ったりができる場所。そこは憩いの場と言えるのではないのでしょうか。私にとってそういう場所の一つが書店です。扉を開け、中に入れば周りには本、本、本。無数の世界が私を囲んでいます。世界に浸れば、感じたことのない感情や聞いたことのない意見がひしめき合っています。そういうものに触れているとなんだかの私の身に降りかかったことも受け入れられる気がするのです。(児玉悠斗)

➤ んどはどんな本を読んでみようかな。大きな棚に本がずらっとな
➪ らんだ学校の図書室で、ゆっくり本を読むことが私にとっての憩うことです。司書教諭おすすめの本を読んだことをきっかけに、読書の面白さを知り、本を読むようになりました。それから読書が好きになって図書室に通うことになると、自然と図書室が身近な場所になり放課後に残ってまで読書をするようになりました。編集後記を書いて初めて、自宅で本を読めばいいのに残ってまで読むのはなぜか考えてみました。それは、読書だけでなく本自体も好きになっていて、図書室が居心地のいい場所になっていたからです。(斎藤万愛)

嬉しいことや悲しいことがあった時、飛び込んで泣きついて大声出して報告できるような存在。ちょっと顔を出すだけで元気を貰えて、いつどんな時でも受け入れてくれる。私にとって憩いとはそういう場所です。今日こんなことがあってね、こんな嫌なことがあってね、を気兼ねなくぶつけられた、ぶつけてくれた。たとえ交流が途絶えてしまっても、時々思い出してはそこにいた自分に嬉しくなれる。大好きな人達がいる私の大切な憩いをこれからも大事にしていきたいなと思います。(広野楓花)



帝京大学総合博物館 多摩のヨコガオ発見プロジェクト

帝京大学八王子キャンパス周辺の自然、文化、歴史、現在に関する魅力を、帝京大学総合博物館が調査したことをもとにして広く社会に紹介するプロジェクトです。

「赤駒を 山野に放し 捕りかにて 多摩の横山 徒歩ゆか遺らむ」(万葉集)

放牧してある赤駒を捕まえることができなくて、険しいという「多摩の横山」を(防人に赴任する夫に)歩かせてしまうことになったよ。

この歌は、奈良時代に編まれた「万葉集」の歌の一つです。「防人」として武蔵国を離れて九州に赴任する夫を妻が気遣った歌です。「多摩の横山」と呼ばれる場所は、ちょうど帝京大学八王子キャンパス周辺にあたります。丘陵が、横に長く連なる様子を当時の人々は「多摩の横山」と呼びました。万葉集の頃の「多摩の横山」の面影は、現在は少なくなりつつあります。ですが、しっかりと目を凝らしてみると過去の面影を感じ取ることのできる場所が残っています。そして、それらの場所には過去から現在までの人々の営みが連綿と続いています。このプロジェクトは「多摩の横山」に残された自然や文化、歴史、そして現在の人々の営みに光を当てて紹介するものです。普段は何気なく通り過ぎて気がつかない魅力あふれる「横山」ならぬ「多摩のヨコガオ」を探して記録し、社会に発信していきます。