

近江の懐^{ふところ}をめぐる

石川
亮

近江の懷ふところをめぐる

Name :

ISHIKAWA Ryo

Title :

Omi's "futokoro"

Summary :

Using a survey of an area in Shiga called Shukubamachi I will examine topics such as "techniques" and their "spirit" in order answer the questions, "Why have these particular techniques been preserved and passed down?" and "What special value were they perceived to encompass?" I will also look at why these examples are so limited.

一、はじめに

「懷」とは、衣服に覆われた胸のあたり、その囲まれた空間の意のほか、周りを山などに囲まれた奥深い場所。外界から隔てられた安心できる場所。物の内部、内幕。所持金。胸中、胸の内の考え。など、様々な意味が読み込める。

「近江」は都が造営される以前からいつの時代も歴史の舞台をかたちづくってきた場であり、真ん中に大湖を携え周囲を街道が行き交う交通の要衝である。まさに「日本の懷」と呼ぶにふさわしい場所と言えよう。

このような場で絶えず次の時代を予測し、新たな考えやアイデアを生み出し、受け入れ、イノベーションを起こす一方で、伝統や独自性を重んじ日々工夫し知恵を出し合う。その精神が今日まで受け継がれ持続してきた場に他ならない。そこに現れる一つひとつを取り出していきたい。

「近江の懷」探しは以前から手をつけたかった仕事のひとつである。これまで「近江の水」を巡り今日も持続しているのだが、命の水の周辺には必ずと言って良い近江の暮らしの中から

石川 亮

息づく生業がある。そこにはクオリティの高い手技やそれらをかたちづくる精神が脇を固め、その生業を成立させている様に思う。水を巡りながら横目にそれらを見付け、「いつかは追求してみたい!」という思いを抱いていた。また2013年から2016年にかけて滋賀県のブランディングに携わるお手伝いから、自らその潜在能力を掘り起こす事業に携わる機会が与えられた。その結果は一言で言うなら「恐るべし近江の潜在能力!」というのが妥当であろう。こちらから探さずとも街道沿い、宿場を軸に進むと自ら迫って来るかのようなのである。私はその迫って来る「何か」の周辺でそれを引き立て、支え、受継ぐ脇役に迫りたい。それらは決して脇役ではないがその懐近くで支える「クオリティの高い手技や精神」に焦点をあてたい。

二、大津の茶櫃(ちゃびつ)

札の辻(京町一丁目交差点)から京町通(旧東海道)を東京方面へ、大津駅前大通りを過ぎ少し進んだ琵琶湖側に近江茶で商いを営む中川誠盛堂がある。安政五年創業の老舗だ。軒上には一枚木に「茶」と彫込んだ看板が掲げてある。私は以前大津市の景観重要広告物の審査に携わった事を思い出した。大津百町、東海道沿いに今日も受継ぐのれんや軒先看板を、広告物の観点から伝統的な古都大津に相応しい景観形成の一部として位置付け、大津の景観を見つめていく事業である。中川誠盛堂の

看板は選定は受けなかったが景観形成に重要な役を担っていることは間違いない。今回はそのひさし看板の下の「みせ」に展示してある壺に目が止った。店内に入ると次に売り場の後側の棚にも目が行く。店内は様々な種の茶が丁寧に小分けされ並んでいる。産地や銘柄がわかりやすく表示され見ているだけで嬉しい気持ちになってくる。そこで「どうぞ!」と店主の中川武(なががわたけし)さんに声をかけていただいた。その時私はちょうど「政所」の茶を手にしていたことも重なり、幻の銘茶である政所茶をそつといただくだった。また話は遡るが以前、君ヶ畑の木地師を訪ねた時、お話されながらゆつくりと煎茶をいれてくださった時の事を思い出した。急須に冷ました湯をいれて少し時間が経ってから茶が注がれた。口にするとも最初は軽やかでほんのり甘く感じた。その後すっきりとした渋みが口の中を伝わり煎茶では感じたことのない味わいであった。私は茶に詳しい人間ではないが中川氏のお茶でその記憶を呼び覚まされた。その後も中川氏との対話が続いた。棚に並ぶ黒色の茶缶を見ながら、茶舗の仕事について聞いてみた。イギリスやフランスの紅茶の有名ブランドは様々な国の茶葉を独自の価値観でブレンドする。或いは花、薬草、フレーバーなどをブレンドして様々な楽しみ方を提供している。対して日本茶もブレンドのような仕事茶舗に含まれるのか恐る恐る聞いてみた。すると「私は一切ブレンドしない。現地でつくられた茶を出来るだけそのまま出すのが私の仕事だ。」と迷い無く返答された。政

所の茶は一時店頭から消えた事が有るそう。以前は三重県からのルートで仕入れていたようで、近年やつとの思いで政所茶の取引を復活させることができたと熱弁された。私は直ぐに「生産量が急激に減る現状、無農薬でつくられる貴重な茶をブレンドする筈が無い」と気付き、何と言う質問をしてしまったのかと恥ずかしくなった。在来樹の政所茶についてはまだまだ話し足りないののでいずれの機会にする。

先程からチラチラ見ている茶缶である。紅茶店にずらりと並ぶ茶缶さながら負けずと劣らず美しい黒い缶。真中に朱色で円が描かれその中に川の文字がデザインされている中に川「中川印」だ。上段に直径三〇cm、高さ四〇cm程度、その上に手のひらで掴むとちょうど良い大きさの蓋がついた茶缶だ。蓋の下部に地名や銘柄が毛筆で丁寧に記されていた。下段にはそれより大ぶりのものが同じ様に整然と並んでいる。お店では「缶櫃（かんびつ）」と呼ばれている。長年使用のためか塗料が剥げ落ちそれが店内に良い雰囲気を出している。更に質問してみると先々代の時代から使用されていたようだ。現在は痛みがでて使用されていないが出来れば修理して使用したいとのこと。次に何処でつくられたか聞くと京都の老舗「茶筒の開花堂」製である。明治創業から一貫して手作りで茶筒をつくっており、近年若手六代目が様々な展開で評価されているものの、「茶筒あつての仕事」として初代から手法を守っておられる。次に店頭で見た茶壺はその茶缶になる以前のもので、江戸時代中期頃の信

楽焼である。見るところ灰かぶり自然釉で美しい。当時の店主筆であろうかここにも銘柄を記した札が貼ってある。店の奥の蔵には室町期のものも保管してあるそうだ。

最後にもう一つ。店に伝わる逸話である。江戸時代東海道を参勤交代する侍に対し無礼があった。あわてて茶舗に逃げ込んだ者を当時の女将が木製の箱（茶櫃）に入れて匿った。侍は決死の搜索を行ったが女将は断固として茶櫃を開けさせなかったそうだ。身分制度の厳しい時代に大津の人は街道を往来する多くの人々を相手にしてきた。日常の暮らしと商いを大切に考える大津の人は政を司る時の権力者に対しクールな眼差しでみていた様に想像する。それはあたたかも大津絵が世相をユーモアで表現する感覚のようにも思える。



お店の雰囲気を出す缶櫃



丸の中に川と記された缶櫃

大津の茶舗に今も伝わる茶壺、缶櫃、茶櫃を見て受継がれてきた精神や気概を感じた。物欲飽食の時代を経て、社会の変動と並行して日常を保持してきた茶との暮らしがここにある。我々が忘れてきている豊かさをこの茶櫃が伝えているような気がした。



今も使われている茶櫃



江戸期の物と伝わる茶壺

三、海津の木桶

海津は何かとよく訪れる町である。「近江の水をめぐる」(『成安造形大学附属近江学研究所紀要第三号』第六号)掲載)でとりあげる事の出来なかった「イケ」と呼ばれる湧水(北と南の二ヶ所ある)。朽ちた杭が残る旧海津港跡、初夏に見られるオ

イサデ漁、ヤナ漁、大崎寺など注目すべきことは数えるときりがない。その一つひとつの暮らしと生業が合わさった姿が「海津・西浜・知内の水辺景観」として重要な文化的景観(平成十七年)、日本遺産(平成二十七年)に選定されている。言わば近江における懐そのものと言って良いだろう。

近江今津から湖岸に一番近い道である北国海道(西近江路)を松並木道沿いに北上すると湖に突き出た東山が見える。その麓の町が海津である。いつも立ち寄る鮒寿しの店「魚治」があり、数メートル先には吉田酒造(銘柄・竹生嶋)、その先には角二醬油がある。訪れたのが年の瀬ということもあり、正月の準備が名目で全ての店に立ち寄った。この地は湖魚、米、分水嶺からの一番水の恩恵に預かり、宿場町、港町であることから塩など様々な物資が届いた。この三軒の生業はまさに自然から与えられた恵を伝えていると言えるだろう。そんなことを思いながら決め込んで鮒寿しの店に間取りを行った。七代目治右衛門の左寄謙祐(さぎけんすけ)さんにお話を伺う事が出来た。以前、「鮒寿しとその環境が教えてくれること」と題して講演会を企画したことがある。その時に鮒鮮(ふなずし)をつける「桶」について、左寄氏は最近その桶を木桶に戻す取組みを行っていると話された。それがきっかけで今回改めて聞き取ることにした。魚治も高度経済成長期の昭和三〇年代からプラスチック製の桶で鮒鮮をつける様になったそうである。それまでは創業の江戸期から木桶でつけていたが先代の時にプラスチック製

の桶に移行したようだ。その理由は桶のメンテナンスが楽なことで発酵が一定であることだそう。時を同じくして生活の主を担っていた様々なスタイルの木桶が姿を消して行つた。その主たる要因もメンテナンス問題である。つまり水分を含むことと乾燥を繰り返すと木は徐々に収縮し桶を止めている輪がゆるんでバラバラになる。あるいは桶の口や底の部分が腐って朽ちる。プラスチック製に比べて重いなどである。となるとそれを生業にしていた職人もいなくなりたちまち時代から消え去っていった。

数年前、左寄氏の祖母がご健在の頃、木桶の鮎鮎の味を聞いてみた事があるそうだ。その事を機にこれまで続いてきた地産地消の味を追求すべく木桶で鮎鮎の発酵にチャレンジする決心をされたそうだ。祖母の話では鮎鮎し屋の桶は酒屋や醤油屋の「お古」が良いという。その理由は木の中に含まれるレシチンが酒づくりにおいては必要だそうで成分が完全にぬけてしまうと酒屋は桶を取り替える。ここで酒屋と桶屋の関係が成り立っていた。そしてその「お古」を鮎鮎し屋は使用する。鮎鮎は逆に完全に木の成分がぬけ、収縮が安定し、更に酒屋のそれと比べて一回り小さいものが必要とのことだ。酒屋が使い古して痛んだ桶をもう一度桶屋が削ってつくり直したものが鮎鮎づくりにおいてベストなのである。さて今日、実用の桶をつくる職人はいるのだろうか。左寄氏を訪ねる前に吉田酒造に立寄り奥様に話を聞いてみたが、嫁いだ頃には珙瑯樽に変わっており

木桶を使ったことは無いそうだが、店頭には大きな木桶が飾られていた。話もどって、左寄氏によると数年前雑誌の取材の際に編集者にその話をするのと大阪、堺に木桶職人がいると紹介されたそうだ。関西周辺で木製大桶の製造はその一軒しか無いようで、樹齢一〇〇年から一二〇年の吉野杉で主に醤油や味噌用の木桶を現在もつくられている。事情を話すと職人魂に火がついたのか予約待ちで一年以上待たなければならぬところを一ヶ月で仕込んで下さったそうだ。それから年に数個造っていたにいてるそうだ。祖母がご健在の間に木桶の鮎鮎を復活させ、今日もこれまでの鮎鮎と何ら変わらぬ品質を保たれている。いよいよ次に左寄氏しか入ることを許されない蔵を覗かせていただいた。綺麗に整頓された蔵には桶が整然と並んでいる。桶の中は鮎と米が順番に積層され酒樽の「お古」を設え直した木蓋に重石が載せてある。その片隅に先程から話題にしていた木桶が数個鎮座しているのを発見した。堺の職人によってつくられた桶である。聞くところ桶職人が酒蔵や醤油蔵の「お古」を何気なく倉庫に備蓄されており、その材料でつくっていたのだ。湿気のある蔵の壁に発酵の元（菌）がへばりついている。最後に左寄氏は「我々にとつてはお古でも何でも無いです。リサイクルという話ではなく先人からの知恵の継承です。」とそつと話された。

「近江の懐」は、自然の恵と脅威と同居しながら絶えず我々人間が中心ではない感覚を呼び覚ましてくれる。一尺ほどの木



魚治の蔵にて 手前に木桶がある



木桶の材でつくった木蓋

桶がこれからの生業の在り方を我々に伝えているように思えた。



北海道（西近江路）酒蔵の前に古い木桶が見える

四、木之本の酒蔵

北国街道に北国脇往還が合流する木之本、うだつのあがる建物が数多く並ぶ魅力的な町である。古くは敦賀から長浜への中継点として栄えた町だ。木ノ本駅をおりて直ぐ東側、目の前に建つ江北図書館は今もそのことを語り伝え、養蚕で栄えたこの辺は、丁寧につくられる和弦、桑酒の生産がそれを示している。木之本宿本陣近くにある北近江の地酒「七本鎗」の富田酒造はその生業の元となる湧水の取材で以前訪れたことがある。田上山の伏流水が止まることなく湧き出て、この水こそがこの地に潤いをもたらしていることは言うまでもないだろう。「戦後は



発酵の元になる菌が棲む蔵



冬の北湖（湖里庵より）

地酒蔵元が五軒あったが、今は桑酒を出す山路酒造と二軒になった。」と十四代目蔵元の富田泰伸氏は言う。いまも薬剤師第一号の免許を持つ本陣薬局、醸造業醬油屋が三軒、おばあちゃんの暮らしの知恵から「サラダパン」が生まれ、良質な「よもぎ」からつくられる菓匠緑兵衛の草餅は訪れると必ず口にしてしまう。落ちついた町であるが旅人を必ず満足させる町、木之本の懷に迫る。

数年前から富田泰伸氏とのご縁があり度々訪れている。富田氏の酒造りに取組む姿勢と様々な工夫を凝らした商品展開、その発信は注目を集め、止まることを知らない。

富田氏がこの何年か悩み続け、悪戦苦闘する中ようやく二〇一六年春に完成した新しい木造の酒蔵とそれが出来るまでの経緯について取材した。実は昨年夏に訪れたとき、竣工ほやはやの新酒蔵を少し見せていただいた。その時は木造の柱や所々の部位に柿渋を塗る作業を若い蔵人さんとされていた。今回いつもの様に店先から中に入れていただいた。先ず始めに目にするのは瓶詰め行程の場である。次に心臓部である湧水を汲み上げる井戸。さらに奥へ向かって進み、ふと足元をみると緩やかに勾配を降りていくのがわかる。そこには酒樽ならぬホーロー引きのタンクが整然と並んでいる。タンクの底面をみると適当な大きさの板が数枚差込んでいる。水平を保つ為の微調整がされているのであろうか？そこで富田氏は「我が家は

ずっとこの勾配に悩まされてきたのです。まあ生まれた時からなんでこれが普通なんですけどー」とサラッと話された。そして更に奥へ行くと次にコンクリート建ての蔵がある。ここでは蒸米の作業を蔵人がされていた。比較的新しい建物であることから勾配は少しなだらかになり床面は徐々にフラットになっていった。その奥が今回のターゲットである新築の酒蔵だ。勾配を気にしながら、蒸米作業の水で滑らないように進み新蔵に入り込むと、何故かフラットが保たれている場所にたどり着いた。玄関の店先からの坂道の流れだと、ここで更に低くなるはずだが・・・富田氏は温度管理がされた新しい蔵の電気をつけ「どうぞ！」と私を導いてくれた。進むと下がるどころか土間であるはずの床が柿渋を塗った板材がフラットな状態で迎えている。よく見ると板の隙間から空間が見える。整然と並ぶタンクは本当なら身の丈を遥かに超え見上げるはずであるが、ちょうど腰のあたりで終わっている。そう私の拙い描写でお気付きであろうか？既に私の立つポジションは中二階というべきか、勾配が下がる特徴を利用してなだらかに平屋の酒蔵の中層に導かれていたのである。そして普通ならタンクの横のハシゴを上がって醸造が進む酒を攪拌するのであるがその中二階の板材の上に立ち腰を据え、しっかりと作業ができる状況がつけられていた。板材の下を確認すると見えていなかったタンクの胴体から底部が見えた。蔵内の中央部に位置する通路の部位にその板材が外せる仕掛けになっており、上部と下部の行き来がスムーズにでき

るよう工夫がされていた。

玄関入口からタンク内の水面をフラットに保つため、たくさん
の工夫の集積を見てきたが、この新しい蔵には更に新しい工
夫がされており気持ちがいい。建築空間としても実用性におい
ても非常に美しくスッキリとしている。「昔は低い天井に頭を
ぶつけ作業がしにくかったのです。」と富田氏はつぶやかれた
ここでもうやく富田氏と対話が始まる。彼はそもそも新築工事
を拒んでいたようだ。今日、町家再生で成功事例が多く、ここ
でも昔のままの蔵を残しながら何とか仕事ができる様にと改築
を望んでいたことを吐露された。以前、フランスのワイン農家
を見学された時にみた石造りの古いワイナリーのことを話され
た。「いまでは品質管理や製造環境設定の進歩で世界の様々な
土地でワインがつくられるが、フランスの土地の風土と長い年
月をかけ、培われたワイン製造にかなうものはないと感じた。
そのワイナリーを先代から受け継ぎ自慢げに話すオーナーの顔
を今でも思い出します。」と、更に「今の建築基準では道路か
ら数メートルセットバックして建てなければいけないこと、既
存の建物をキープし続けることの難しさを痛感した。」と付け
加えられた。この他のアイデアとして、いつそのこと酒米の田
圃が目の前に広がる別の広い敷地に移転すること考えたそう
だ。しかし原点に戻ってこの場所で酒造りをすることに意味が
あると気付く。「狭くて作業しにくい工夫の連続のこの場所で
蔵が大きくなりすぎなかったことで今日も酒造りを持続できて

いる。手狭であるが見渡せる範囲で確実に地酒づくりをキープ
できたことが今日に繋がっている。そして何よりいい水が出て
いる。」と熱く話された。新築の酒蔵の土壁は旧蔵の土を練り
直し使用しており、鬼瓦はそのまま健在させた。古い瓦は細か
く砕き中庭の小道の敷石として再利用、壁材を全て再利用する
には至らなかったが、新酒の品評を行う場所でのテーブルや棚
に使用されている。「鉄骨やコンクリートにするのではなく木
造にしたのも自分を育ててくれた町の景観を維持することを最
重要としたからであり、新築は堪え難い選択であったが、何よ
りも今このように地酒造りができることに感謝している。」と
話された。

最後に酒蔵を出て外観を眺めながら「いい時代になったから
こそ、このように考えることが出来る。先代の時代は桶売りを
せざるを得ない、他の仕事と兼ねないといけない時代だったの
かもしれない。まだまだ夢のプランはあるが、時代を見据えな
がら町（木之本）と共存していきたい。」と語られた。

酒造りは町づくりそのものだと感じたが、富田氏の話す言葉
に「まちづくり」の言葉は決して出てこない。それは本人が当
事者であることにほかならぬ事実がある。この懐深い町（木之
本）と共感しながらフラットの精神を保っているのだと感じた。
私が訪れた一週間前に発売が始まった富田氏の新しいアイデア
商品「ヴィンテージ山廃仕込み二〇一五年もの」を手に取り酒
蔵をでた。



新酒蔵、中庭より



旧酒蔵、中庭より



新酒蔵、裏通りより



旧酒蔵、裏通りより



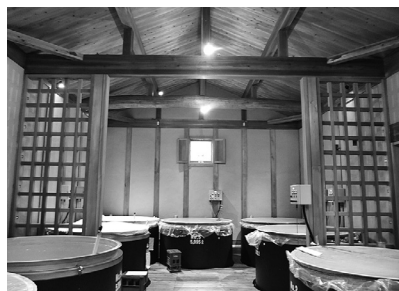
新酒蔵、裏通りより



旧酒蔵、裏通りより



新酒蔵、タンクとの関係



新酒蔵、内部空間

五、八日市のジープ

八日市といえば、「左いせ、右京」である。冒頭から言葉足らずであるが御代参街道と八風街道がT字路で接するポイントにこの様に彫り込まれた道標がある。以前私はこの道標に惹きつけられ、自身の作品制作のため許可を得てその拓本をとったことがある。その地名から伊勢参り(神)と本山参り(仏)への岐路を意味する。「初めはわずかな違いでも、後には非常に大きな差になることのとえ」である。「人生の大きな岐路に立つ」とは言いすぎであろうか？

このポイントから八風街道沿いに少し東へ、アーケードの入りが見え本町商店街が始まり昭和の匂いがしている。やはり多くのシャッターが閉まったままであるが行き交う人たちが挨拶をしあっている感じは安心感を呼ぶ。少し進むと「一人だけ元気な店」とも例えようか「FORTY NINERS」と記された看板が掲げられた店にぶち当たった。思わず店に入ると一見、懐かしい古着屋とこだわりの商品を集めるセレクトショップである。我々世代(一九七〇年代生まれ)は誰もが一度はジープ(デニム)にこだわりを持った世代といって良いだろう。店の奥の方ではミシンの音が聞こえている。「なぜこの時代に八日市でこの様な店が持続しているのか？」店に対して失礼極まりない表現だが、店内を眺めていると少し様子が違うことに気づく。この八日市の元気な店に焦点を当てたい。

八〇年代の終わりから九〇年代初めを私は高校、大学時代という人生の岐路に当たる時期を過ごした。美術大学に進んだ私は当然自分の個性を出すための様々な工夫と「自分作り」をしていたことは記憶している。ファッションも当然のことながら、皆と同じものは嫌なのである。中でもジープは皆が手にするがゆえに多様なモデルが売られていたことを記憶している。それは生地には様々な加工が施され、体の微妙なラインを出すために裁断や縫製の仕方にこだわりと工夫がされていた。私はジープの中のジープ「リーバイス501」を数本持っていた。中でも糊のついた紺色というよりかダークグレーに近いものを大事にしていた。そのこだわりトレンドは更にエスカレートし、極一部の年代物をビンテージ物として扱いつつも値段に跳ね上がった。そのトレンドについて行くのに、わりと早い時期に戦線離脱したことも覚えている。当然今日もジープはあるが当時(ビンテージ品)の技術による丁寧な仕上がりのジープを店頭で見ることがほとんどできない。さらに今日においては技術的、経済的に効率化された仕組みでなんととも安価なジープが流布されている状況である。

店内に戻ろう。丁寧な仕上がりのジープが並んでいる。早くに戦線離脱した私にさえ製品の凄みのような何かが伝わってくる。デニムの生地感、縫製の糸の色、ボタン、リベット、縫製技術、ベルトループの位置などほとんど素人の私にも一つひとつがオリジナルであることが伝わってくる。(ビンテージの

本物をじっくりと見たわけではないが少なくとも当時の分業で出来上がる技術が再現されている。)ではこのジープはいったい何なのか、右後ろのベルトループ付近に縫い付けてある皮の表示を見ると「リーバイス」ではなく「ワンピースオブロック・コナーズソーイングファクトリー」とアルファベットの花文字で印刷されたパッチが縫い付けてある。手にとつてまじまじと見ていた私にスタッフの方は声をかけられた。一息おいて「はい、すべて手仕事でつくらせていただいています。」と他のセレクト商品やビンテージ物の商品に混ざりオリジナル商品が展示されていたのだ。「さつきから聞こえてくるミシンの音は!」と聞くと「はい、お客様からオーダーを受けて作っています。」そのミシンを見せてもらおうと *singer* と刻まれた黒いミシンが数台おかれている。大小様々な用途のミシンが使われていた。「店から少し離れたところに工房があります。」とまたスタッフの方が声をかけてくださり案内していただいた。本町通りから少し離れたところにアーケードに沿う様な形で裏手にそのファクトリーはある。入るとそこには先程見たミシンが人ひとり通れる程の通路の左右に所狭しとたくさん並んでいる。その奥に一人、まさにそのミシンを操り大小のミシンを巧みに使いこなす職人がいる。しばらく操り続け仕事のきりを見て職人はこつちを向いた。帽子のつばに手を当て「オーナーの小中です。」と、まさかと思ったがこの城の主がこの人、小中儀明さんである。オーナーや社長といえは営業に行くか、コン

ピュータの前で商品管理や買付け準備などのイメージである。大学を出てから店を任され、古着とセレクトショップで店を展開してきた。五年前からジープを一からすべてを自分の手で裁断・縫製を操り、販売も行なっている。一九四〇年代から五〇年代頃の、ものづくりが発展して行く時代の丁寧な作りに敬意を払っている。先にも触れたが大量生産に入る頃の生産手順はすべての工程が分業化されていく時期である。手仕事から機械化へ移る時代のものづくりにははかることのできない丁寧な技術が要素所に見て取れる。「それを俺は忠実にやりたい!」その当時のミシンを使いすべて当時のやり方でやりたいのである。」と小中氏は強く語った。「第二次大戦中は国(アメリカ)からの統制がかかり質を落とさざるを得なかった。それでも当時の工夫が見て取れる。」小中氏の考え方やスタンスに共鳴する全国のジープコレクターからすでに数百本の予約が入っており、日々製造と工夫、模索をしているとのことである。面白いことにこのジープはインターネット販売を一切受けない。欲しい人は必ずこの八日市の店を訪れ彼と対話した上、予約を受けて小中氏の手によって製造される。しかし小中氏はまだ納得はしていない様である。現在の布地は帆布製造でまちづくりに成功している岡山から自分のオーダーしたものを送っていただいてるそうだ。この機械り、布地づくりを自らの手で挑戦したいと。正にゼロからの構想を彼は夢見ている。

しかしそれは夢ではないかもしれない。役目を果たし、使用

されなくなった特殊な縫製が可能なミシンが世界のあちこちに残っている。職人達のネットワークで八日市の小中氏のことが知れ渡り、ミシンが八日市に送られてくるそうだ。そしてミシンは小中氏の手によってメンテナン스され、ジーンズの特有の縫製がなされ蘇るのである。それはもしかすると経済効率優先の時代から確かなものづくりを理解し価値を共有する時代に動いているのかもしれない。インターネット、SNSは時間と場所を超えてつなげていくのだ。

これまでは日本が近代社会になる以前から受け継がれた手仕事を今日のあり方にみながら再確認することが主だった様に思う。八日市では戦後の高度成長期を共に歩み、新たなカルチャーを超えて産み出された物作りに焦点を当てた。これも近江の地であるからこそ受け継がれた精神が反映していると考えたい。

米国カリフォルニアがゴールドラッシュに沸いた一八四八年からその翌年の四九年にそこで汗を流した人々を「49ers」と呼ぶ。彼らが使っていた作業着こそが大量生産を導いたジーンズでありデニムである。そして若者のトレンドとなりスタイルとなった。大量生産でしかできなかったそれをこの時代になったからこそ、小中氏がつくる様な唯一無二のジージパンが出来るのかもしれない。誰がつくった製品かわからないものづくりの時代から作り手と買い手が確実に対話する時代が来ている。ここには近代を超越した持続可能社会へと向かう萌芽を



ファクトリーにてミシンを操る小中氏



御代参街道(本町通り)にFORTYNINERSの店がある



大戦モデルと呼ばれるデニムジャケット(ジージャン)



小中氏がつくるジージパン。s409xxx



リベットとそのミシン



アーケードの裏手にファクトリーがある

感じる。みんなで次世代を支え合う時代の到来である。ブランド名にある「One Piece of Rock」には「一枚岩」の意味が込められている。

岐路に立たされている時代に道標のある町の元氣な職人には次の行き先が見えている。

追記

二〇一六年十二月より二〇一七年三月まで滋賀県文化振興事業団、二〇一七年四月より二〇一七年九月までびわ湖芸術文化財団が発行する『湖国と文化』に「近江の懐」と題して近江の宿場町におけるものづくりやそこで育まれた精神性、次世代に

つなげる新たな価値を写真と文で紹介する機会をあたえられた。現在まで五回の連載が継続されており、第一回から第四回までのオリジナル文を可能な限り残し、近江学研究紀要として再編集した。紀要の冒頭は二〇一八年一月現在における私自身の現況報告から始め、次に美術家目線でこれまでに見てきた近江におけるものづくりの有り様と精神、それを受け入れる受け皿、土台、懐の深さとも言えようものに焦点を絞るように心がけた。昨今は「ものづくりからことづくり」と呼ばれるようになった。それは、見た目や目先、側^{がわ}だけでは騙されないしつかりとしたものづくりにおける動機、理由や由縁、物語が必要となりその背景となる歴史も含めた総体が価値として判断されてきていると感じる。良い意味で「目利き」が必要な時代になってきたのであろう。

近江学研究所の『研究紀要』第三号、第六号まで四回にわたって「近江の水をめぐる」と題して水源について記す機会をいただいた。水源を辿ることは水脈を辿ることでもある。辿るプロセスにおいて必ずその周辺に生業があり、そこには後世の我々に告げるものづくりから生み出される物言わぬメッセージが存在する。誰からも頼まれることなく美術表現を志す私がいち早くそれに気づき、感じ取り、伝えていきたい気持ちでいる。またそのものづくりを決定づける条件が整っていることや、それを許す環境が他ならぬ。近江の懐、そのものであると感じている。まずは水源を求め水脈を辿る。主要幹線道路から小道を抜

け街道筋へ、宿場町を探り出しそこには必ずキーパーソンがいる。そのような出会いを求めながら探究を持続したいと意気込んでいる。

成安造形大学附属近江学研究所紀要 第7号

発行日 平成30年3月26日

発 行 学校法人京都成安学園 成安造形大学 附属近江学研究所
〒520-0248 滋賀県大津市仰木の里東4-3-1
電話 077-574-2118

発行者 西久松吉雄

編 集 成安造形大学附属近江学研究所

印刷所 宮川印刷株式会社

©Seian University of Art and Design 2018

ISSN 2186-6937