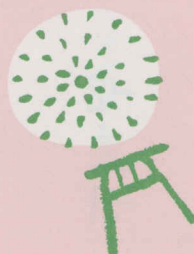




あの人に会いに

甲州市ひとと

まちをつなぐ
インタビュー集①



甲州市を訪れる皆さまへ(この冊子のこと)



この土地に生まれ育った人、
いろんなきっかけがあって移り住んだ人、
様々な人が自分の仕事や地域と
向き合いながら、この町で暮らしていること。

その様々な人達が出会い、化学変化が
起きるようには、楽しいことが始まり、
笑顔になれる場所が増えていること。

その一つひとつが、この町の魅力に
なっていること。

山梨県甲州市に移り住み、
そう感じたことが、この冊子をつくり始める
きっかけでした。



自分自身が甲州市で暮らす中で
知り合った方や、「こんな人がいるんだよ」と
周りから教えてもらった方に、お話を聞き、
拙いながらも1冊にまとめることが
できました。

時々、わからない山梨の言葉もあると思いますが、
ご本人の言葉ができる限り直接伝わるようにと
そのままにしてあります。

文中に名前が登場する方も、
巻を巻くながらリリッずっ紹介して
いけたらと思っています。

「あの人に会いに、またこの町を訪れてみたい」
そう思う方が1人でも増えたら……
そんな願いを込めて
この冊子をお届けします。



*あの人に会いに～第1集～
(初版・特別カラー版)

作者：須田 直菜
発行日：平成26年3月31日
デザイン&イラスト：田口 京

*お問い合わせ

メール：einelampe@yahoo.co.jp

〈作者プロフィール〉

須田 直菜 (すだ なおな)

昭和57年東京都国分寺市生まれ。
学生時代、森林ボランティア活
動に参加したことをきっかけに
NPOに就職。山梨県のぶどう農
家での援農ボランティアを担当。

平成23年9月に甲州市に移住、平成26年3月まで甲州市地域
おこし協力隊として活動。平成26年4月からぶどう農家。



都心から、車や電車で約1時間半というアクセスの良さも魅力です。



言葉の説明

本文に入る前に、インタビューの中で登場した言葉で、ちょっと詳しく説明したい言葉をピックアップしてご紹介します！

*1 甲州市勝沼ぶどうまつり (P.11 他に登場)

古くからぶどうを栽培し、ワインをつくってきた勝沼の地で、豊かな実りに感謝するお祭りとして 60 年以上前から続いてきました。毎年 10 月の第一土曜日に開催、一日で約 8 万 5 千人もの人が訪れる大きなお祭りになっています。

ワインの試飲、甲州ぶどうの無料配布、飲食ブース、特設ステージでの様々なパフォーマンス等が楽しめます。



*3 フットパス (P.12 他に登場)

フットパスは、19 世紀後半のイギリス発祥。その土地の自然や歴史文化を楽しみながら歩くこと (Foot) ができる小径 (Path)。近年の日本では、地域のよさを再発見する手法として注目されてきました。山梨県内でも、各地で地域の文化や魅力の掘り起こしとともに、フットパスの整備が進められています。

*5 WWOOF (ウーフ) (P.57 に登場)

World Wide Opportunities on Organic Farms「世界に広がる有機農場での機会」の頭文字で、世界 50 カ国以上に WWOOF の事務局があります。有機農家、農家レストラン等の「ホスト」が宿泊場所や食事を提供し、「ウーファ」と呼ばれる旅行者が農作業を手伝って力を提供する仕組みです。どちらも登録が必要です。日本では、1994 年に WWOOF Japan が設立されました。(WWOOF Japan の HP 参照)

*2 鳥居焼き (P.11 他に登場)

安永 5 年 (1776 年) に記録が残るほど古くから、勝沼の柏尾山で行われてきた送り火行事。大水害や戦争で中断されながらも、「ぶどうまつり」の一環として現在まで受け継がれてきました。9 月の早朝、300 束にもなる護摩木を、150 名以上の地域のボランティアが積み上げます。

「ぶどうまつり」のクライマックスには、勝沼中学校の生徒が松明を持って山に登り護摩木に火をつけます。暗闇の中、少しづつ浮かび上がる鳥居の形をした炎はとても幻想的で、地域の絆を感じる灯りです。



*4 ワインツーリズムやまなし (P.33 に登場)

産地に足を運び、産地でなければ感じられないことを感じ、産地とつながるきっかけとして始まったワインツーリズム。

山梨では 2008 年から「ワインツーリズムやまなし」が始まりました。循環バスに乗ってワイナリーを巡ったり、地域のお店や温泉を楽しんだりできるイベントです。エリアごとに、「勝沼ルートミーティング」「塩山のワインを飲まナイト」等、おもてなしの工夫やワイナリーと交流できる場づくりに取り組んでいます。



もくじ

第 1 集は、甲州市内で開催されている 4 つの市と、その市にまつわる方達のお話です。

(インタビュー実施期間：平成 25 年 10 月～平成 26 年 2 月)



高安 一さん

* かつめま朝市

シャトレーゼ勝沼ワイナリーの駐車場にて、毎月第 1 日曜日に開催。平成 15 年から続いていて、様々な活動の起点となっている市。



小澤 正光さん

* 勝沼フットパスの会

歩くことで町の魅力を知るフットパス。ワインやぶどうの歴史を巡るコースを地域住民が考え、個性のあるガイドが案内します。



桐原 正仁さん

* えんざん朝市

塩山駅南口から市役所に向かう紅白のれん商店街と一葉まちづくりの会を中心に毎月第 3 日曜日に開催している市。子ども連れも楽しめます。



柿原 雅樹さん

* ゴゴイチ (談話室コロボックル)

塩山駅北口、NPO が運営するカフェ・コロボックルは地域の人が集う拠点。毎月第 3 日曜日、午後から始まる市場・ゴゴイチを開催。



小出 順子さん

* つぐら市 (つぐら舎)

勝沼町勝沼にある、町の案内所と Café を兼ねたつぐら舎。美しいぶどうトンネルの下で行われる、つぐら市を不定期で開催。



駒井 邦子さん

* ふたねや製麺所

塩山上於曾にある創業 60 年以上になる製麺所。ゴゴイチ、かつめま朝市等、いろいろなイベントで「ほうとう娘」としてすっかりおなじみに。



内田 勇人さん
内田 広美さん

* 内田豆腐店

塩山上於曾にあるお豆腐屋。一度聞いたら忘れられない名前の「豆の哲学」は地域の逸品。国産大豆、昭和初期の製法で作られています。



駒田 昌樹さん

* 甲州ぶどう太鼓

「ぶどうまつり」の鳥居焼きや、かつめま朝市で活躍している甲州ぶどう太鼓。毎週月曜日に勝沼の下岩崎で練習しています。



吉田 和江さん

* 大黒屋・サンガム café

大和町日影の築 270 年以上の古民家で営まれているカレー屋さん。キッチンカーで、かつめま朝市、つぐら市等、いろいろなイベントに出店。



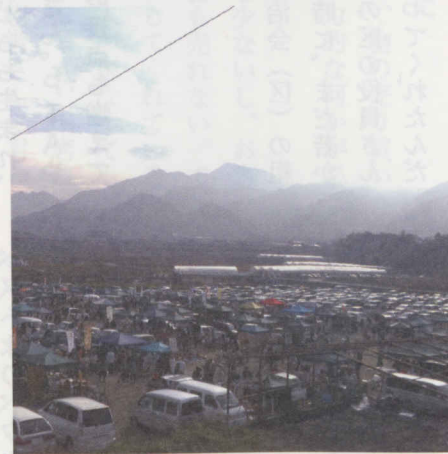
かつぬま朝市を支える二人。小澤さん（左）と高安さん（右）。

こぼれ話 出店者さんでも、お客さんでも、山梨で暮らしながら知り合った方とは、この朝市で再会するパターンがとて多いのです。「あ、どうも」と挨拶しながら、お目当ての店に辿り着くまでに何十分もかかってしまうほど。それだけ、かつぬま朝市で人と人が結びついているのだと思います。

その人込みの中を、知り合いやお客さんに声かけながら、カメラを持って歩き回っているのが高安さん。作物は農家の足音を聞いて育つ（＝とにかく気にかけることが大切）と言いますが、かつぬま朝市は高安さんの足音を聞いて育っているのかもしれない①

「かつぬま朝市」

住民が勝手に始めちゃった市。平成15年、四季の里公園でテント1つからスタート。現在は、シャトレゼ勝沼ワイナリーの駐車場を会場に、出店者約200店舗、来場者数千人を集めるまでに。「ここでしか買えないものを」を合い言葉に、野菜、お菓子、骨董品、植物、木工品、マッサージ等々、ありとあらゆるお店が並んでいます。



毎月大にぎわいの、かつぬま朝市会場。

毎月第1日曜日（でも1月はお休み）
時間：9時～12時
会場：シャトレゼ勝沼ワイナリー東
HP：<http://katsunumaasaichi.com>

かつぬま朝市

たかやす はじめ

高安 一さん（かつぬま朝市主宰）

出店している9割、8割の人達が笑っていてくれば、問題があっても浄化されていくのかな、その力がでかいなって思います。

祭りの記憶

昭和38年、東京都足立区の北千住に生まれた高安さん。松尾芭蕉が奥の細道に旅立った最初の拠点が千住。市場が栄え宿場があった、いわゆる下町。そんな歴史ある町の新住民として都営住宅で育ちました。

東京の下町って、三社とか、深川八幡祭りとか有名なお祭りがあって、高校の仲間が夢中になっていたんだよね。本当は半纏を持つて人じゃないと神輿を担げないんだけど、商店や問屋の息子が「高安、担ぎに来いよ」って誘ってくれてさ。お店の土間みたいところで、大人が輪になって酒を飲みながらバカになって、子ども達が膝へ乗ったり、ワイワイ走ったり。俺らみたいな、息子の同級生が来ただけで、

すごいウェルカムでさ。そういう姿を見ていて、面白いなあって漠然と思ったんだよね。

18才、逃げるように山梨へ

通っていたのは都立高校の普通科、一応進学校だったんだけど。勉強がまず嫌いだったし、人と同じラインに乗るってことが好きじゃなかった。でも、自分のやりたいことが見えていくわけでもなかった。

卒業が近づくと、皆どんな行く先が決まってくわけだよね。先生からプレッシャーがかかってきてさ。「お前は何か好きなの」って言われても「うーん、車くらいかな」って返事しかできなかった。俺のおふくろの田舎がここ（勝沼）で、おじさんが車の関係の仕事をやっていたんだよね。車が好きになったのも、子どもの頃からその仕事を見てた

のがきつかけなんだけど。それで「先生、オレ山梨へ行くわ。おじさんとこへ就職する」って、もうこっちへ来ちゃったの。

山梨の生活になじめず、月に一度は東京に帰っていた高安さん。その思いが変わったのは、移り住んで3年が経った頃でした。

東京の水がまずい

ある時、山梨から新宿の方に向かって高速道路を走っていると、最初はマンションや住宅が遠くにあつて、永福を過ぎた辺りで近くに迫つて来るんだよね。夏だったのかなあ。渋滞で止まって周りを見てたらさ、洗濯物とか一戸一戸に掛かつてるわけじゃん。「あれえ、このちっちゃいセルの一個一個に、家族がいるんだよね」「東京つてやべえぞ」

くらつて。「なんなんだこれは？アンケートも取ったのに」つて、そういうことがけっこうあつたの。

もう地域つていうのは成り立ちがしつかりあつて、ベストじゃなくてもなんなんだよね。それを、僕がたかが一、二年の任期の間にベストに近づけようと思える。そうすると、次に役についた人が戸惑ったり、全体がうまく回らなくなったりする。これは、自分の思いだけが強くても、無理なんだと思つたんだよね。

高安さんが新居を構えた新興住宅地「四季の里」の周りは果樹畑。いずれ、果樹の消毒や騒音が問題になるはずと考えた高安さんは、農家と非農家の住民が交流できる場として、仲間と「かつぬま朝市」を始めることにしました。

つて漠然と思つたのよ。その日、実家に着いて水を飲んだら、カルキ臭くて、すごいまずかつたの。

その土地の水に慣れるのに3年つて言うんだけど。ああ、こういうことかなと思つて。その瞬間に、東京は住むとこじゃなくていい、自分らしさを出すんだつたら、ここじゃなくて、今いるところがいいんだなつて思えてきたんだね。

22才で結婚、子どもも生まれ、父親となつた高安さん。PTAや育成会等、地域との接点も増えていきました。

チケッ

例えば、地域の自治会(区)の組長として出て行つた時に、まだ若かつたから、その当時の区の役員さん達が、俺に興味を持ってくれたんだ

出店者さんを大事に

朝市つてものには、物の売り買いつてことの他に、魅力的な何かが必要なんだよね。

始めた当時は店も少ないし、お客さんも来ないから物も売れない。でも、がんばつて出店してくれている人のために、たとえば人が来なくても、たとえ一個も売れなくても、出店して楽しかったと、出店者さんに言ってもらえるようにと思つてた。本当は、物は売れなきやだめ、人は来なきやだめなんだけど(笑)。



テント1つで始まった、第1回目のかつぬま朝市。

よね。「こんな若いやつが組長かあ」「こつちへ来いや」つて、かわいがつてくれたんだよ。そうなることつちも、一所懸命やるようになってさ。ああそうか、こうやつて自分がいる地域に愛着を持つて積極的に関わっていると、そこに対するチケットがもらえるんだなつていうのが、なんとなく昔のお祭りの記憶とながつた。

ベストよりベター

育成会の会長になつたり、学校ではPTA会長になつたり、家を建てた「四季の里」の区長をやつたりしてるうちに、「その仕組みが、ちょっとおかしいな？」つてところが目えて来たのね。そうになると、こういう性格だから「変えたらうじゃない」つてなるでしょ。皆の意見を聞いて変えたんだけど、すごくバッシング

「高安さん、全然売れなかつたさ」つていう出店者さんにも、出店料をもらつて回る、あの辛さね。でも、「売れなくてもいいよ、がんばつてね」つて言ってもらえる雰囲気だつた。だから出店者さんはんうんと大事にした。机もイスもテントも全部用意して、遅刻しようが早退しようが何にもルールもない。好きにやつてねつて。そうしたら、やつぱりこつちも力が抜けてきて、なんとなく流れができてきた。そうなるまでに、一年くらいかかつたね。

「朝市Ⅱ野菜」という先入観を捨て、出店者さんが楽しい朝市を目指してから、少しずつ流れが変わり、10年経つた今、約200店舗も出店がある大きな朝市になりました。でも、大きくなったことで、新たな問題も生まれます。

浄化作用

わかってもらいたい気持ちは、最初はあったかもしれないけど、今は気にしてないね。数千人のお客さん全員に、かつぬま朝市が物の売り買いのためだけに始めた場所でないことをわかってもらうのは無理だし、出店している人だってこれまでの朝市のことを知らない人もいる。出店者さんやお客さんが増えれば、今度は会場とか駐車場とか、マネジメントの部分でいろんな問題が、ぼんぼん出てくるんだね。

ただ、川と一緒に、ある程度ひとつの生態系があれば、ちよつと汚れがあっても浄化してくれるんじゃないかと思ってる。一個、汚れがあったのをつまんでね、それをどうこう言うんじゃないで。それよりも、出店している9割、8割の人達が笑っていてくれれば、問題があっても

浄化されていくのかな、その力がかいになって思います。

最初からいきなり200店舗になったわけじゃない。「10、13、15、えつ21、おお25、いや19……」みたいなき。だから、考える時間もあつたし、問題を一個一個クリアしながら、その頃にすっかり考え方の土台ができたんだよね。



出店者さんからプレゼントを受け取る高安さん。

その土台を一緒につくり上げてきたのが、「勝沼フットパスの会」でも一緒に活動している小澤正光さんです。

小澤さん

全く、絶対的なパートナーですよ。年が違うでしょ。だからいいんだよね。それに、小澤さんはこの土地の人だから、小澤さんを表に出して、オレが隠れて、バランスを取りながらっていうのがうまくできる。相談したり、アイデアを出し合ったり、いろいろできるわけだよ。小澤さんがいないと、ここまでできなかつた。本当ですよ。小澤さんは、そんなにしゃべることが得意つてわけじゃないけど、味があるよね。あの味で人を惹きつける、俺にはそういうことできない。

前はね、一ついいこと、一つ変わることがあると、すぐに小澤さんに話をして、いいことも悪いこともなにしろ二人で共有。ケンカとかね、いろいろあつたんだけど、常に同じ問題を共有してきてるからさ。組織

としては、小澤さんとの核の部分があるうちは、かつぬま朝市は大丈夫だと思ってるし、どっちかが欠けるとダメだね。

これからやりたいこと

よく聞かれるの。これから、どうするんだと。お前はどこへ行きたいんだと。一番困るんだよ（笑）。

実現するかしないかはわからないけど、やらなきゃいけないって思うことはある。朝市って、食の部分でも注目されてるところがあるんだけど、出店していると忙しいんだよね。なかなか、他の店を見て回れないし、食べることもできないじゃん。どこか一カ所、広い場所を使つて、朝市の試食祭りじゃないけど、出店者さんが他の店の物を食べて楽しめるようなことを、できればいいなっと思っていろいろ考えてるんだけど。

鳥居焼き

私にとつて、鳥居焼きは一年の始まりであり終わり。元々の住民も、新住民も共有できる核の部分なんだよね。

一度、護摩木の火つけに参加したことがあるの。真つ暗な中、順番に上から火をつけて、逃げてこなきゃなんない。消防団とか、市の職員が誘導したり、雑草に火がついた時に消火したりしてんだよ。そういう苦労があんの。

護摩木を積む人もすごいし、火を



第1回目のレポートから、こぼれ話までかつぬま朝市の全てが詰まったHP。全部のお店が登場？と思うほど、たくさん写真が並ぶ朝市レポートは圧巻。ここにも、高安さんのすごさを感じます。



勝沼フットパス・ウェルカムツアーの終了後、締め挨拶をする小澤さん。

勝沼フットパスの会

おざわまさみつ

小澤正光さん（会長）

フットパスで町を歩いて、皆が協力してくれて、
だんだん町が輝いてきたなあって思ってます。

小澤さんは、昭和27年、勝沼町綿塚の生まれ。自動車修理関係の仕事と兼業で、36年間ずっと桃農家を営んでいます。

勝沼町の合併の話が持ち上がった平成15年、「これからの地域づくりは民の力でなんとかしなきゃいけない」と感じた小澤さんは、高安さん、甘利さん、坂本さんと4人で「かつぬままちづくりくらぶ」を立ち上げました。

自分達で変えていこう

「かつぬままちづくりくらぶ」では、いろんな学識経験者とか、一般の方に呼びかけて、学習会を8回開催しました。そこから、当時の勝沼町長さんが「合併を考える町民会議」っていうのを立ち上げて。それにも高安と一緒に入って、長野の松代町とか、野沢温泉の自治を見に行った

り、早川町に研修に行ったりしたんですよ。その結果、この勝沼という故郷は、何にもしなければそのままだし、自分達で楽しいことを何かしようという話になって、いろいろ考えた末に「かつぬま朝市」を始めることにしたんですよ。

そのうち、高安さんが勝沼町都市計画マスタープランの委員になり、都市計画プランを考える中で「建物や道をどうするかを考えるよりも、もっと面白いものがある」という情報を入手して……。

フットパスとの出会い

高安と、東京の町田までフットパス（*3）を見にいったんですよね。その時に案内してくれた宮田太郎先生って古街道研究家が、しゃべりがすごい上手いんです。



毎年11月には、勝沼フットパス・ウェルカムツアーを開催。平成25年は約70名が参加、ぶどう伝説が息づく上岩崎を歩きました。

こぼれ話 山梨では、車で移動することに慣れると、歩くことがとても新鮮です。道端のかわいらしい道祖神も、ぶどう栽培の歴史を伝える鉄棒棚も、3時間ほどで歩ける範囲にたくさん見所が詰まっています、フットパスにはぴったりの地域です。

フットパスで勝沼のことを語る小澤さんは胸がキュンとなる、すてきな笑顔。かつぬま朝市のブログには、心があったまる小澤さんネタがいっぱい。高安さんの言う「真似できない小澤さんの味」に納得です①

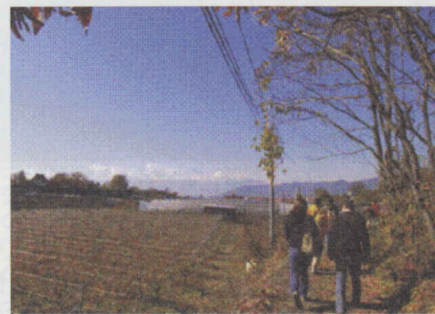
「勝沼フットパスの会」

勝沼フットパスの会は、勝沼の遊歩道を活用して故郷づくりをする会です。かつぬま朝市の日に合わせて、かつぬま朝市会場を起点に周辺の歴史遺産や街並みなどを巡るガイドツアー等を開催しています。

問合せ先：ybbhaj@yahoo.co.jp
HP：http://katsunumafootpath.web.fc2.com

何の変哲もないY字路を、向こうから新撰組が来て、こつちから誰々が来てという話をしてくれて、鎌倉古街道の山中の窪地では、ここには騎馬隊が通ったと言うんですよ。そうすると、俺、かなり影響受けやすいんで、騎馬隊が見えるんですよ（笑）。「ああ、これってすごいじゃん」って思ってたんです。自分の地域をよく知ることができて、お客さんが興味を持てば、またリピーターになってもらえる。

平成18年12月にお試し歩きで、菱山という地区のフットパスをやったんですよ。かつめま朝市会が主催で、地域の人に協力してもらって。その時は、30人弱くらい参加があったのかな。「こういうこといいなあ」って皆で話をして、勝沼フットパスの会を立ち上げることになったんですね。



平成18年12月に行われたお試し歩き会。かつめま朝市の会場を起点に、次郎堰や勝沼宿を巡りました。

それから、フットパスの案内をするために勉強しようってことで、町の歴史に詳しい室伏さんを先生にして、勉強会を毎月、2年くらいやりました。いろいろ町の中を歩いてコースを決めて、だんだんガイドマップも揃ってきてというのがこれまでの活動です。

今、やりながら感じているのは、すごく勝沼が好きになったし、誇りを持てるようになった。だんだん見

る目が変わってくるよね。町を見るにしても人を見るにしても。この人達がかんだけ今までやってくれたんだとか、あそこにゴミが落っこつてからきれいにしようとか。フットパスで町を歩いたら、皆が協力してくれて、だんだん町が輝いてきたなあと思ってます。

最初の頃は、野菜をたくさん仕入れ過ぎて売りさばくのに3日もかかる等、試行錯誤しながら続けてきた「かつめま朝市」も、開始から10年が過ぎ、思い描いた姿に成りつつあります。

朝市に集う人達

高安の気持ちは、かつめま朝市を、昔ながらの三軒両隣が友達みたいな、そういうコミュニティにしたいってというのが、もとの夢ですか

らね。今は、かなり、それに近いと思うんですよね。

ゴミを拾ったり、トイレを掃除したり、朝市サポーターの皆さんも手伝ってくれているし。テントが一人で立てられない出店者さんがいると、周りの人が飛んで来る。

かつめま朝市っていうか、そこに集う人達だよ。なんていうのかな、優しいし思いやりの心がある。だから、どんどん膨らむですよ。俺が俺がという我があれば、絶対広くならない。それもやっぱり、高安マジックかもしれない。高安がいないとどうにもならないですよ。

小澤さんが高安さんを語る言葉からは、二人の信頼関係があったからこそ、これだけ朝市やフットパスが続いてきたのだということが伝わってきます。

A型とO型

だけどねえ、高安って素晴らしい。なんていうのかな、先を先を見る。止まることを知らない。あいつが、「階段を一步一步登って行って、登り続けることによってその向こうが見える」っていう話をするんですよ。今になって、高安の言ってることがよくわかるんです。最近、よそに行くと、自分もいっちょ前に言うんですよ（笑）。「まず、考えるよりか一歩踏み出すことが大事ですよ」って。皆、考えちゃうもんね。考えたって何でもいいことない。動けばダメなことといいいことがわかる。ダメなことは違ういい方に進めればいいし、止まったら、そこで考えればいいしね。だから、後ろをいくから見、前へ進めないよりか、前を見た方がいいですよ。

一番よかったのは、高安は東京か

らこつちへ来たじゃないですか。俺は土着民。血液型も、あいつA型、俺がO型。すごくねえ、息も合うし、教えてもらうことがいっぱい。ずつと住んでいると地域の良さに気づかないこともあるんだよね。でも、朝市やフットパスをやることによって、地元の素晴らしさ、日本で最初のもんがいっぱいあるじゃんってことがわかって、今はどんな人にも語ります。

しゃべるのは苦手だという小澤さんですが、その言葉にはなんとも言えない味があるのです。

光を観る

朝市は人を輝かす、フットパスは地域を輝かせる。いつもそういう風に言うんです。そうすると観光になるんですよ。「観光」っていう字。

自分はあまり漢字は得意じゃないけど、「観る」と「光」が入ってますよね。地域に「光を観る」のが観光だと思うんですよ。

どこの観光地に行っても、まず売店の人を見ます。人が明るけりや買っし、暗けりや買わないし。観光スポットがあつても、汚ければ誰も見に行かないでしょ。だけど、「よく来たじゃん」って花を添えてくれたり、お茶を出してもらえれば、その心遣いとかおもてなしに惹かれてまた行こうと思う。全てが観光につながると思うんですよ。

間口は広く、縛りは緩く

今、フットパスの会のメンバーは30人くらいです。メンバーの7割くらいは勝沼で生まれ育った人。あとは、嫁にきた人達とか。一番遠くの人東京から来てますね。

地域の歴史を調べて歩き、その上で自分なりの語れることを増やしていく。それが、フットパスをやる上で大切なことだと小澤さんは言います。

自分の味で勝沼を語る

フットパスの会の人達がね、自主的に、俺が、私が、メインガイドするよって、なってもらいたいと思いますよね。それには、自分達もつと皆が覚えやすくなる物を作らなきゃまずいのかなって思ってます。

でも、ガイドさんを育てるって言っちゃ怒られるんだよね。勝沼フットパスの会っていうのは、ガイドするための会じゃないんです。自分達が勉強して、散策する道をつくる。それが、地域の歴史や文化を守ったり、育てたりすることにつながっていくんですよ。

フットパスに参加して、自分も会に入りたいてって人は、ウェルカムです。間口は広くて、縛りは緩く(笑)。朝市もフットパスもそうだけど、無理強いはいしない。今日はこれがあるから出て来いってことはしない。だって、皆、自分の仕事があつて、その空いた時間をこういうことに費やしているわけじゃないですか。これが本業じゃないからね。



平成25年1月に完成したフットパスのマップ。勝沼フットパスの会のメンバーでもあるイラストレーターの福永由美子さんが、実際に歩き込んでつくったわかりやすいマップです。

基本的に、今ここにあるガイドマップは1年かけてつくってるんです。3年くらい前までは、先に学習会をやったんですよ。それから歩く。今はその時間がないんで、先にどこを歩くかってコースを決めて、そこに何と何があるっていうのを調べて、室伏さんに言葉を入れてもらう。それを自分達が歩きながら勉強する。それから、「ここは他に何が紹介できるかねえ」って話をしますね。



毎月第3木曜日に、つぐら舎で行われている勝沼フットパスの会の例会。

かるじゃないですか。

いろんな自分の味で勝沼を語る人達が増えること、それが夢ですね。



平成22年に歩いたフットパス「綿塚・三社巡りと休息・道者街道をゆく」。飯綱神社にて地元・綿塚の歴史を語る小澤さん。



かつぬま朝市とコラボして毎月行われているガイドツアーの受付。勝沼フットパスの会で作ったガイドマップも販売しています。



えんざん朝市で、お客さんと話をする桐原さん。



12月は恒例の餅つき。



向嶽寺の秋葉さん祭りにも出店。

こぼれ話 えんざん朝市は、皆におなじみのチビマリオが登場します（時タルイージ）。そのお父さんが桐原さん。お兄ちゃんも、奥さまも、家族皆でえんざん朝市を支えています。

時には、行列ができる綿飴屋さんになり、特製オニオンスープを大鍋いっぱい仕込み、バルーンアートでアンパンマンも作っちゃう桐原さんは、地域のスーパーお父さんなのです①

「えんざん朝市」

地元の商店街と協力して行われているアットホームな市場。餅つき、甘酒、いちご祭り等、季節にちなんだお楽しみもあります。最近では若い女性の出店が増えています♪

毎月第3日曜日

時間：9時～12時

会場：およっちょいプラザ七里

HP：<http://enzan-asaichi.jimdo.com/>

えんざん朝市

きりはらまさひと

桐原正仁さん（一葉まちづくりの会代表）

僕が年をとった時、日曜日に孫を連れて来られるところであつたらいいなあ。

若者の声を市政に

思い起こせば、大学の時に図書館に行くのが唯一の安らぎで、その時に地方自治の本を読んだりしていたんだよね。就職してからは山梨市にある会社勤めに行つて、日川高校で重量挙げして、家は寝に帰るだけ。塩山つて何をやってるかわからなかった。こうあつたらいいなつて思つても、誰に相談していいかわ

桐原さんは昭和47年、塩山上於曾の生まれです。高校時代に重量挙げを始め、ウェイトリフティング競技で、国体や全日本選手権で優勝という華々しい経歴の持ち主。東京の大学を卒業した後、塩山の実家に戻つて働きながら重量挙げを続けていた桐原さんは、27才という若さで、塩山市議会議員選挙に立候補しました。

からない、誰か若い議員さんがいたらと思つた。議員つて、そんなに偉そうにやるものなのかなつて違和感があつて、市民の代表なんだからもっといろんな人がいればいいじゃないかなつて思つたんだよ。一つの会社と同じで、年齢の幅があつたり、性別が違つたり、いろんな人間がいる方がいいんだよね。

誰か立候補しないかと探したけど見つからなくて。じゃあ、自分が出るかと27才の時に手を挙げて、塩山市議会議員になつたのが、平成11年の4月。塩山を変えるなんておこがましいけれど、まずは、こういうことをやっているか、皆に報告していこうと思つた。こういう風に塩山の議会はやつていて、それすらも伝わっていなかったから。それができれば、こうやつたらどう、ああしたらどうつて、皆が言ってくれるから。

平成15年、桐原さんは、塩山に「地域通貨」をつくらうという「塩山市地域通貨研究会」に携わることになりました。地域通貨とは、あるコミュニティでのみ流通し、人と人をつなぐ役割を持つ通貨です。

この取り組みを通じて、一緒にえんざん朝市を運営しているメンバーや商店街とのつながりができていきました。

えんざん朝市

塩山で地域通貨をなんとかできないかなって、「塩山市地域通貨研究会」っていうのをつくったんだけど、名前が堅苦しいから、塩山に縁のある樋口一葉にちなんで「一葉まちづくりの会」にしたんだよね。樋口なつ子さんや中村君達ば、その時から仲間。

地域通貨をどうやったら普及で

きるかなって、試験的にいろいろやってみただけど、なかなかうまくまわらない。だったら、地域通貨を使えるところをつくれればいいかなって思った。それが、勝沼で朝市をやっていたり、山梨市でも朝市を始めたたりして時で。「じゃあ、塩山でも朝市を」って話を始めたのが、平成18年の6月、7月くらいだったのかな。

一葉まちづくりの会では、桃の花を街中に飾る活動をしていて、商店街とはつながりがあったから、「一葉の会が事務局を引き受けるから、やりましょう」って商店街に呼びかけた。場所は、ここ（およっちょいプラザ七里）が空いていて、「公の補助金で建てたものだから、朝市で使ってもらえるじゃ、ありがたい」と、商店街の人達にも言ってもらっ

一葉の会から5万円出資して、最低限のものを揃えて、試験的に始めたのが8月。第一日曜日は勝沼、第二は山梨市だから、塩山は第三だねって（笑）。かつぬま朝市の高安さんには、えんざん朝市を始めるにあたって、いろいろ教えてもらって、最初の頃は何度も見に来てくれた。



えんざん朝市会場の「およっちょいプラザ七里」。

えんざん朝市の特長は、会場のおよっちょいプラザがある紅白のれん商店街を中心に、地元の商店街と一緒に続けてきたこと。

えんざん朝市の日だけ登場する限定パンや、旬の野菜や果物の特売等、皆で朝市を盛り上げてきました。

商店街

商店街の活性を目的にと、うたつて始めたんだけど、最初はどこに対しての朝市にしていたらいいのかわ、お互いに模索しましたね。

紅白のれん街の甲州屋さん、まるやさん、石井さん。乾物屋さんの雨宮さんは、恵比寿会なんだけど、ずっと来てくれてるし、内田豆腐店さんも昔から出してくれている。神金の永田豆腐店さんも、毎回出してくださっていました。

今、出店している商店街の人達は



商店街のパン屋「まるや」さんの、朝市限定パン。ボリュームたっぷりで大人気！

これまでずっと一緒にやっているかな。

イベントを一緒に、というのは3年目から。初めて、紅白のれん商店街の師走市の会議に呼ばれて、若い人手がもつと必要だからということとで、一緒にやるようになった。

紅白のれん商店街では、12月の師走市、夏にはもうこしのイベントとか、季節ごとにイベントをやっている。

で、それを徐々にうちと一緒にやるようになっていったんだよね。



1年で最もにぎわう、12月のえんざん朝市と商店街の師走市のコラボレーション。

密度は濃く

この朝市はね、そんなに派手にやることはない。地域の人達が買い物をする場所になればって思っています。歩いて来れる距離に住んでい、る、おばちゃん達がメインターゲットかな。日曜日に孫が遊びに来るんだったら、孫を連れて歩いて来れる、そんな朝市がいいな。

お客さんの数はそんなに多くないけど、密度は濃く。来る人の顔は、ほぼわかるね（笑）。中村君と樋口さんと僕で。本当に、この辺の人達が来てくれているんだよね。もちろん、いろんなところからも来てほしいんだけど（笑）。

やっぱり第三日曜日って決めたから、「いつ来てもやってるね」っていうのが大事。未だに知らない人もいると思うけど、やり続ければ定着するから。第三日曜日はこの朝市で何か買おうと思ってくれる人がもつと増えればいいな。

もう一つ、えんざん朝市の特長は、子どもの遊ぶ姿が多いこと。そこには、桐原さんのこんな思いがありました。

平成18年に始まった、えんざん朝市は、平成26年の11月に100回を迎えます。

そのさらに先には、桐原さんが思い描いている、えんざん朝市の姿があります。

歩行者天国

あのね、始めた時の目標は、塩山駅前の郵便局からここまで、車を止めて歩行者天国をやるっていうこと（笑）。いつかそれをやりたいね。車を止めれば歩道に、ばあーつと店を出せる。そうそう、それをやりたいの。死ぬまでに（笑）。イメージはできてるんだよね。

あとね、中学生とか高校生とかに出店してもらったり、朝市でボランティアやってもらったり、地域の中に子ども達が入ってくる仕組みがつくれたなあと思うんだけどね。

子育てをしたくなる町

ディズニールランドに行くばっかりが楽しみじゃない。じいちゃん、ばあちゃん、子育てしている人達が、子どもを連れて来て遊べる場所。地域で、子ども達が学校の枠を超えて遊べる場所をつくって、その子ども達を、地域の人が笑って見てるっていう姿が、いいなあって思っているからね。

子どもを相手にするイベントは、試行錯誤なんだけど、やってる自分達が楽しい。マリオカート大会をやったり、甲州市ふるさとカルタをやったり。あとね、昔の遊びもやりたいなっていうのがあるんだよ。

正覚寺のお祭りやおよつちよい祭りでも、ポップコーンやったり、綿飴やったり。けっこういろいろ、やってるよね。今は、射的もできるし、バルーンアートもできるよ。少

続けているうちは失敗と言われない、止めたら失敗になる。最初は、桐原は売名行為をしているのかって言われたけど、やり続けたらそういうことは言われなくなって、「がんばってるね」って言われるようになった。

よく続けてるよな、えんざん朝市。皆が続けてくれてるんだよね。誰がやってるじゃなくて、皆が主役で。だから、いろんな人と話をするし、これやろうって言うてくれたらやるし。目標は皆が楽しく続けることだからね。歩行者天国のえんざん朝市を実現するまではやめれない。

えんざん朝市が、僕が年をとった時、日曜日に孫を連れて来られるところであつたらいいなあと思っています。



えんざん朝市終了後、来月の相談。右から中村さん、桐原さん、樋口さん、Chocotton（手作り雑貨のお店）のお二人。



3月は商店街の八百屋「甲州屋」さんの協力で「いちご祭り」。苺のチョコレートファウンテンで盛り上がりしました。



子どもに大人気だった射的。子どもが喜ぶ出店のレバートリーがどんどん増えています。

しでも子ども達が喜んでくれることならやりたい。そうだね、イベント屋さんみたいだね（笑）。子ども達を楽しくできたらいいいなって思う。その子ども達が育っていつて「自分達が住んでたところは楽しかったよなあ」、「自分達の子どもを育てるのも、ここにしよう」って思ってくれたら一番いいよね。



コロボックルの歩みを語る榎原さん。後ろには塩山のワイナリーさんのワインが並んでいます。



平成 24 年、コロボックル改装中の様子。



新たにできたお隣スペースでは、「手前味噌づくりの会」等、様々なイベントができます。

こぼれ話 毎年のように姿を変えているコロボックル。平成 24 年は 1 月から 3 月までお店を休業しての大改装。大幅にスペースが広がり、テラス席もできました。平成 25 年は空家になったお隣を改装し、より利用の仕方が広がりました。お庭では、子どもプールや流し素麺。柿も干せます♪

これまで、コロボスタッフや常連のお客さん達の手でお店をつくり上げてきたことが、店内に漂うコミュニティ感の源かもしれません①

「ゴゴイチ」

毎月第 3 日曜日

時間：12 時～15 時

「談話室コロボックル」

住所：山梨県甲州市塩山上於曾 1585
(峡東木材林産協同組合 1F)

営業時間：火曜日～土曜日 11 時半～22 時
日曜日 11 時半～16 時半

定休日：毎週月曜日、第 2・4 火曜日

問合せ先：0553-33-7988

HP：<http://korobo.org>

ゴゴイチ

さかきばらまさき

榎原雅樹さん (NPO 法人コロボックル理事長)

用事がないけど誰かがいて、集まって、世間話をして、そういう場所になったらいい。

榎原さんは、昭和 45 年、鹿児島生まれ。2才〜18才までを山梨の甲府で過ごし、大学は沖縄へ。米軍基地のバーで働きながら、カクテル等のお酒を覚えましたが、36才の時に実家の都合で甲府に戻ってきました。実家に戻り、自分のやりたいことを考えた時、浮かんできたのがカフェをやること。甲府のコーヒー屋さんで修行中、ある常連客との出会いがコロボックルを始めるきっかけになりました。—そんな話を聞いているところに、ガラガラとドアが開いて、当のご本人、コロボックル初代理事長の佐橋さん登場。お二人揃って、立ち上げ当時の話をお聞きすることができました。

成り行きです
榎原さん 最初は佐橋さんが、コーヒーショップをやるのを手伝うって話だったんですね。この場所の持ち主は峡東木材林産協同組合で、佐橋さんが林産組合から借りて事務所にしていただんだけど、その仕事を畳むことになって。次の借り手が見つからないだろうから、何か有効的に使えないかなってという話を、僕はコーヒーを淹れながら聞いた。



榎原さんと佐橋さん。
この二人が出会ったことで、コロボックルが始まりました。

そんなに資金もないから、手づくりで改装することになって、あまりに事務所然としたから、小洒落た感じにしましょうって床を張ったりしたんですね。

佐橋さん そうこうしてるうちに、ちよつとお店を始めて。うちの家内なんかも手伝いに来ながらやってたんだよね。その後だよ、NPOをやるうかつて話は。

榊原さん 地元の人が「何をやってるでえ」なんて見に来て。「こうしろし、ああしろし」なんていう話も聞きくうちに、住宅街だし、単なるカフェとしてやることもないなっと思って。こうやって、地元の人が気軽に来て、交流できて、つながりができて、そういう拠点になったらいいねって話になったんですね。**佐橋さん** じゃあ、NPO法人を取ってみようかということになって。

ところが最初はけんもほろろ。前例がないからダメと県に言われた。**榊原さん** 当時、東京とか他の県にはたくさんあったんだけど、山梨県には飲食店併設のNPOが一個もなくて、本当に一年くらいすったもんだしましたね。

平成21年4月、塩山の上東地区に、NPO法人としての談話室コロボツクルが誕生。そして、その年の8月に始まったのが「ゴイチ」です。(以下、榊原さんのお話。)

ゴイチ

最初は「朝寝坊しても間に合う市」ってキャッチコピーだったの。お店に来るお客さんから、「かつぬま朝市に行きたいけど、子育て中で日曜日の午前中に家を出るって無理」とか、「ああいう市場に行きたいけど、

なかなかチャンスがないんだよね」っていう話を聞いて。そういう人達に、昼間から始まる市場があってもいいんじゃないかって言ったら、それだったら行くよって話が積み重なって。じゃあ、実行委員会つくってやってみようかってなったのが5月。

その頃は、小出さんも実行委員だったし、いろんなつながりを持っていて、パワーのある人が集まってくれた。その当時の上東区の区長さんも、すごく積極的に応援してくれて。回覧板を使っているぞとか、上東区のテナントもちゃんと管理してくれれば貸すよって言うてくれた。そういう協力をしてもらったことに対して、ここをきちんと充実させて地域の人に喜んでもらえる場にしていこうって思った。

このお店って、なかなか入りにく

いんだよね。道からこんなに下がったところだし、中をのぞくわけにもいかないから躊躇する。庭で何かやってると何気なくふらっと来れるから、この場所を地域の人に使ってもらうっていう意味でも、ゴイチチっていう存在は大きかった。

ゴイチを始めたことで、甲州市内で市を主宰している人達とのつながりも生まれました。

第三日曜日は塩山

かつぬま朝市は行ったことがあったけど、高安さんとは面識がなかったのね。僕の実家が甲府だから、甲州市の知り合いがほぼいなくて。だけど、ゴイチ実行委員の人が「高安さんって人が、かつぬま朝市をやってるんだよ」って教えてくれて、かつぬま朝市開催中の忙しい中、話をさせてもらった。高安さんの「いろいろ盛り込みたい気持ちもあるだろうけど、かつぬま朝市は、毎月第一日曜日に皆が集まっているんなつながりができる場所を用意しているだけなんだよ」というスタンスに共感したんだよね。

えんざん朝市の打ち合わせにも

顔を出して、そこで榊原さんや中村さんに初めて会った。向こうも大歓迎だよって言うてくれて、第三日曜日は塩山っていうイメージがつくといいいねって盛り上がった。

そんなこんなで、ちよつと変わったカフェ・コロボツクルは、だんだんと地域に受け入れられていきました。最近では、山梨県内にもコミュニティカフェが増えています。

コミュニティカフェの先駆けとして、特別に心がけていることがあるのか聞いてみました。

コミュニティ感

あんまり意識してないです。昔は井戸端会議だったり、縁側だったり、用事がなくても行ける場所ってけっこうあったんだろうけど、今はそんなにないじゃない。用事がないけ



大人も子どもものんびり楽しめるゴイチ。

ど誰か人がいて、集まって、世間話をして、そういう場所になれたらいいなっていうのが、ここをやっている理念なので。コミュニティカフェっていうのは、そういう理念があれば、コミュニティカフェって名乗っていいだろうって思う。そういう場として気軽に使えるようにとか、人を紹介したり、つなげたりとか、意識的にやるのはそういうことぐらいだよ。



ランチタイムは、神金の若手農家・マル神農園の野菜等、地元の食材を使ったお総菜ビュッフェが人気です。

お客さんは、乳幼児から93才まで、幅広い。でも、ランチタイム中は禁煙なんだけど、完全には禁煙にしてないんですよ。気を使い合うのがコミュニティでしょっていうことで。そういう気の使い合いができる人がいるコミュニティが、持続可能性が高い地域をつくるんだと思うの。僕らが「今日は妊婦さんがいるので」と言う時もあるし、お客さんが「今、吸っていい？」って聞いてくれることもある。ルールをこつちで決めず、来た人同士でこうした方がいいかな、ああした方がいいかなって考えるのがコミュニティの要素の一つで、僕達の役割はそれを促すこと。不思議と、行儀の悪いお客さんが少ないですよ。ランチビュッフェをやっても、ごっそり取ってく人ってそんなにいない。やり始めた時には食べきれないほど取っていく人が

続出したらどうしよう、赤字になっちゃうって心配したけど。そこはね……コミュニティ感があるから。なぜか自分勝手なことができない雰囲気がある(笑)。

そこはかたなく漂うコミュニティ感のためか、最近のコロボックルは、お客さん発案の様々なイベントが行われる場所になっています。

当事者に

イベントは発案者にほとんどお任せしちゃってるんだけど、それで一つの持続していく存在になっていくよね。ああした方がいい、こうした方がいいって思うところもあるんだけど、その全部を自分でやると、あんまり上手いことじゃないんだよ。

当事者になってもらわないと、誰

かがやってくれるかと思ってる限り、地域であつても社会であつてもよくならない。自分がそれを変える一員だつて意識がそれぞれに芽生えない限りダメだよ。地域の人が自分達で話し合つて、自分達で決する。そこに行政も参加しながら、同じ対等な立場でやれることが大事かなって思う。

だとしたら、このお店も、来てくれるお客さんや、イベントを持ち込む人が当事者で、その人達が責任をもって、自分達で自分達の間をつくっていく。僕らは空間を貸して、その人達の夢の実現に協力する、一緒に共感するっていう役割。「この問題を解決してよ、NPOなんだから」っていう感覚を持って接して来る人は少ない。

今、榊原さんが力を入れているのは、上東地区の皆さんと一緒に始めた甘草の商品開発。

塩山駅北口前に、江戸時代に薬用植物の甘草を幕府に納めていた旧高野家住宅(通称・甘草屋敷、国の重要文化財)があることから、地域で取り組むことになったのです。

甘草プロジェクト

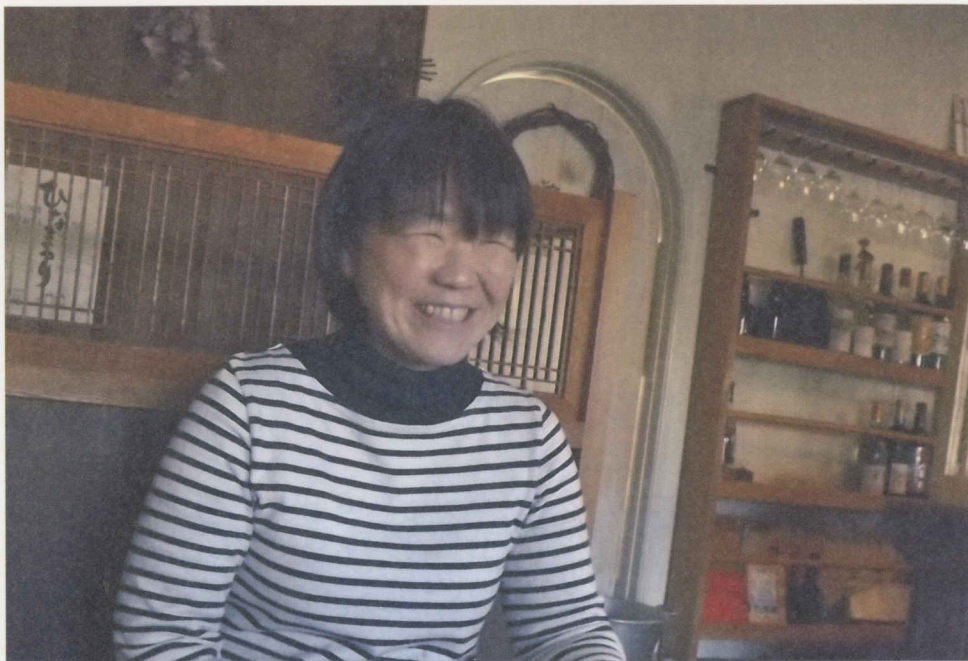
上東地区の人達にしてみればね、「甘草屋敷があるんだから、もったいないことじゃないの」って、思ってるんだよ。「甘草の商品開発、しませんか」って声をかけると、「それいいことだね」って興味を持つ人が、けっこういるんだよ。



地域の方達と、甘草の勉強を兼ねてのお茶会。



甘草入りのお味噌を試作。



つぐら舎を立ち上げるまでのエピソードを語る小出さん。



春の楽しみは「いちごのパフェ」♪



手づくりの雑貨や食品も販売しています。

こぼれ話 ナチュラル系雑誌から飛び出してきたような小物や食べ物が並ぶ「つぐら市」と「つぐら舎」。小出さんならではのセンスで統一され、カワイイものの好きの女子のツボを押さえた、なんとも言えない落ち着く雰囲気。猫にとつての「猫つぐら（藁を編んで作る猫の寝ぐら）」のように居心地のいい場所に…という店名の由来通りです。

季節ごとに変わる、地元のフルーツを使ったメニューも楽しみです。苺フェアの時は、パフェにワッフルに…欲張ってお腹が痛くなるほど食べてしまいました①

「つぐら市」

不定期開催（つぐら舎 HP をご覧下さい）

時間：10 時～15 時

「つぐら舎」

住所：山梨県甲州市勝沼町勝沼 2997

営業時間：10 時～18 時

定休日：毎週火曜日

問合せ先：0553-39-8915

HP：<http://ameblo.jp/yamanekineko/>

つぐら市

こいでじゅんこ

小出順子さん（つぐら舎代表）

こんなに素晴らしい場所があるんだったら、もっと皆さんに知ってほしいと思ったんですよ。

サービスとは

結婚してから、やってみたかった仕事は全部やりました。登美の丘ワイナリーは、元々すごく好きなどころで、働いたら裏側が見えちゃったりするかなと思ったんですけど。ダメ元で面接を受けて入ったら、入る前よりも好きになりましたね。

サントリーの中に、お客様サービスを専門に行う関連会社があつて、そのサントリーパブリシティサービスのの中で教育を受けて、接客というものの厳しさ、楽しさ、喜びを知

小出さんは、塩山赤尾生まれ。学生時代の夢はカフェを開くこと。その夢を、勝沼の「まち案内&Cafe つぐら舎」として実現することになる始めの一步は、29才の時、甲斐市にある「サントリー登美の丘ワイナリー」で働き始めたことでした。

ることができました。一緒に仕事をした人達がすごく向上心があつて、私が教わるのは20代前半の若い社員さん達だったけど、彼女達と仕事ができたことは今でもすごく誇りに思っています。

サービスとはお客様が本当に言いたいことを察知すること、というのが学んだことの一つ。例えば、観光案内所で、お客さんから「お花屋さんはどこですか？」って聞かれたら、単純に一番近い所ではなく、その方の服装だとかお花を買う目的から、どこのお花屋さんを紹介したら一番いいかを考える。同じ質問でも、その人その人にあつた答えをしていくことが大切だということ。



つぐら舎の看板。

サントリーパブリシティサービスでの仕事が一区切りついた頃、甲州市の市報でJR塩山駅構内の甲州市観光案内所が職員を募集していることを知った小出さんは、これまでに学んできたことを地元で活かしたいと応募を決めました。

第一村人の心得

塩山駅は甲州市の玄関口の一つ。駅を訪れる方達の質問を受けることや、その質問を市役所の観光課に伝えることが主な仕事でした。それから、観光案内所のホームページを作って、毎日の更新を行いました。

ある時、向嶽寺の行き方を訪ねてきた女性がいて、行き方をお教えしたんです。そうしたら、帰りに「ありがとう、向嶽寺に行つてこられました」と言ってくださつて。桃の花の時期だったので、せっかくだから

と、甘草屋敷のひな飾りと桃の花を見るのにちょうどいいルートをお教えしたら、甘草屋敷も桃の花も感激してくださいました。確か、何か悩みがあつて向嶽寺に坐禅か何かに来られたのだと思います。それから、彼女は塩山という所をすごく好きになってくれました。

ガイドをする立場の人は、第一村人じゃないけど、初めてその町に来た人が一番に出会う人になる可能性が高い。その人の対応一つで、町の印象も決めかねない。でも、接し方次第でこの町に良い印象を持つてもらふことができるんだ、ということとその時に感じました。

ほうとうマップを作らせてもらつたり、レンタサイクルを始めさせてもらつたり、そういうことは観光課の協力でだいぶやらせてもらいました。形になるとやりがいがありました。

ますよね。逆に、恥ずかしくてお話できないこともいっぱいあります。駅長さんとも、ほとんどの観光課長ともケンカしてます(笑)。誰のための観光案内所なんだって考えるとぶつかると、ぶつからないと打開していかない。でも、あそこでしかない経験をたくさんさせていただいて、本当に貴重な4年間でした。



つぐら舎のカウンターに立つ小出さん。今でも、小出さんの元には様々な相談が寄せられています。

平成23年、観光案内所での仕事にやりがいを感じつつも、もっと裏方のなことをやりたいという思いが強くなった小出さんに、甲州市役所の臨時職員として働く機会が訪れました。

観光案内から、まち案内へ

臨時職員として、甲州市役所の政策秘書課で広報の担当として働くことになりました。市のホームページに載せるためのレポート記事を書いたり、写真を撮ったりする仕事でした。私が広報にいた当時に撮った写真を活用してもらったので、がんばって撮りに行かせてもらつてよかった。

広報の仕事では、観光案内所の時に関わってきた観光業の人達だけじゃなくて、いろいろな分野の人達に出会えた。子育てを一生懸命が

ばつてらつしやる方だとか、農業をやつてらつしやる方だとか。まだまだ自分が知らない方がたくさんいたのね。その中で、甲州市のこと、町のことを知りたいのは観光で来るお客さんだけじゃないつて思つた。

甲州市に移り住んで来る方が増えればいいな、という思いもありました。そういう方達が町の情報をどこでもらつたらいいかわからない、そういう時に、ちよつと相談に乗れるような場所もつくりたいつて思つたの。観光案内だけではなくて、まち案内をしたいつていう考えにシフトしていきました。

平成24年、小出さんの学生の頃からの夢が、これまでの仕事を経ることで厚みを増し、形になる時が巡ってきました。



つぐら舎入り口。平成23年10月にプレオープン、平成24年3月2日からリニューアルオープンとなりました。

つぐら舎

この場所を川口園さんから借りるきっかけは、ワインツーリズムやまなし(*4)。ワインツーリズムに私は3回出店をしていて、4回目の時は市役所の職員という立場だったので、出店ではなくて裏方でお手伝いをしようということになったんです。当時は川口園会場というのがあつて、私はその出店者さんを集めたりする担当になって、会場の下

見に来てね。その時に、ぶどうのトンネルを初めて通ったんですよ。「観光案内をずっとやっていても、知らないことがまだまだあるんだな。こんなに素晴らしい場所があるんだつたら、もっと皆さんに知ってほしい」と、思ったんですね。その時、川口園の奥さんが「もう少しここも活用したいんだよね」とおっしゃって。「じゃあ、私に貸してもえませんか」ということで、すぐに話が進んで。一週間後には、市役所の方に「退職します」って言っていました。

補い合う仲間

私が借りる前、ここは小澤さんや高安さん達が運営するNPO法人勝沼文化研究所の事務所でした。「すいませんが、私がお借りすることになりました」って話をしたら、

高安さん達もNPOの事務所が必要ということで、一室を勝沼文化研究所の事務室にすることで落ち着きました。

勝沼文化研究所はメンバーそれぞれが事業を持っています。ご存知の通り、高安さんはかつぬま朝市、小澤さんは勝沼フットパスの会、他のメンバーは「明日への伝言」だとか、個々に責任を持って運営してるんですね。私も、個人的につぐら舎をやりながら、勝沼文化研究所に所属しています。つぐら舎自体は、私の独断で運営していますが、何かあったらお互いの事業を支え合いましょうという、そのためのNPOなんです。つぐら舎をやりながら、勝沼フットパスの会の参加申し込み先にもなったり、役割を分担しながら、無理せず皆で補い合っている形でですね。

つぐら市

毎年1月、かつぬま朝市はお休みじゃない。さらにその年は、ゴイチがコロボックルさんの建物の改装でお休みだった。私も、ゴイチが始まる時に実行委員をやらせていただいていた関係で、出店者さんとも仲良くさせていたでいて。その一人の藤原園さんから、「朝市もゴイチも休みで、山梨に来られなくて寂しいから、店先をちよつと貸してくれないか」って話があったんですよ。そういう風に考えている方が他にもいるんじゃないかなって思っ

つて、仲良くさせていたでいて。出店者さんに声をかけたのが、つぐら市の始まりです。



9月のつぐら市は、ワインレッドの甲州ぶどうが輝くぶどうトンネルが楽しめます。

さんにスポットが当たるように、雰囲気づくりをしていきたいと思っています。私にとつて、つぐら市は自分で開くホームパーティーみたいなものです。ここにおいて、その日はいっぺんにいろんな方にお会いできる。スケジュールの調節をして、時間を割いて、皆さんが足を運んで下さることは、全く有り難いことだと思っています。



大雪の後に開催された、つぐら市。人が集まって、おしゃべりできる場所があることの大切をあらためて感じました。



平成25年6月に開催された「ボサノヴァ&ワイン in つぐら舎」。この他にも、つぐら舎では様々なイベントを開催しています。



平成26年2月14日の大雪の影響で中止になった、3月のかつぬま朝市にかわって急遽つぐら市を開催。当日の準備を手伝う小澤さんと高安さん。

平成24年1月、第1回「つぐら市」開催の発端は、静岡から「かつぬま朝市」や「ゴイチ」に美味しいお茶やみかんを届けてくれる藤原園さん。相手が必要としていることを察知することを心がける、小出さんの姿勢があったからこそ始まったのだと思います。



コロボックルにてインタビュー。自分の仕事を語る時の笑顔がすてきな邦子さん。



ふたねや製麺所のポスター。
いろんな種類の麺があります。

こぼれ話 ふたねやさんの麺はどれも美味しい！ちょっと塩味が効いたほうとう麺は、我が家の食卓にも、知り合いが山梨に遊びに来た時にも、他の地域に土産を持って行くにも、いろんな場面で活躍。他にも、蕎麦、うどん、ひやむぎ、たまごらめん、中華むしめん、パスタ等々、それぞれにファンがいる模様。

邦子さんは、いつ寝ているのだろう？と心配になるくらいパワフル。いろんなイベントで一緒にする機会が多く、特に山梨に来て間もない頃は、ふたねやさんのテントを見つけると「あっ、邦子さんも来てる」と、なんだかホッとしたものです①

「ふたねや製麺所」

住所：山梨県甲州市塩山上於曾 1023 の3
営業時間：10 時～19 時
定休日：毎週日曜日
問合せ先：0553-33-2474
HP：<http://futaneya.nassy.jp>

ふたねや製麺所

こまいくにこ
駒井邦子さん

つながりを持ちながら、皆と一緒にやりながら。
そういうことは今から、うんと大事だと思う。

ふたねや創業

昭和28年、当時25才だった邦子さんのお父さんによって「ふたねや製麺所」が創業されました。終戦後、満州から帰ってきたお父さんは、富士山の裾野にある梨ヶ原へ開拓の仕事に塩山から歩いて通っていました。しばらくして開拓の仕事が終わり、これから塩山で何の商売をしようか考えた時に、麺屋さんをやることを思いついたのだそうです。



現在のふたね製麺所。
黄色い看板と建物が目印です。

ステンレスの練り機だけど、当時は木製の練り機。父の兄弟が4人いて、一番下の男の子は、ちゃんと勉強させたいっていう父の意向があつたので、進学して大学まで行つただけ。後の兄弟は中学卒業くらいでうちの仕事を手伝ってね。その当時、うちみたいな麺屋さんがなかったから繁盛して、山梨市にいる父の従兄弟達も手伝いに来てくれて、皆に支えられてやってきたんだよね。

ふたねや製麺所ができて10年後、邦子さんが生まれました。お店は相変わらずの忙しさ。その忙しさを物語るエピソードがあります。

麺屋は継がない!

ハイハイをしてたくらいの時に、私が二階の階段から落っこっちゃったの。うちの母が麺を茹でていたら、ドンって音がしたんだって。なんだろうつて見てくれればいいのにね、母はそのまんま仕事をやってたの。しばらくして、意識が戻った私が泣いたんだよ。それで、見に行ったら階段の下にいたんだって。それぐらい忙しかったのよ。未だに母がね、すぐ後悔をしたように、その話をするんだよね。

だから、子どもの時から「絶対に麺屋は継がない、私は絶対に山梨か

ら出る」って、お友達にも言い続けた。信じられないでしょ(笑)。

その言葉通り、邦子さんは結婚をして千葉県船橋市に移り住みました。

山梨を離れて

私、長女で兄弟がいなかったから跡取りだったんだけどお嫁に行つたの。父にしてみれば、私がお嫁に行くなんてことは青天の霹靂だった。

結婚して、子どもが生まれて、長男がアレルギーだったんだよね。当時は夏になると光化学スモッグ警報がすごい出るのよ。船橋って湾岸の方に工場が多いから、そういう関係で空気が悪かったのね。でも山梨に帰って来るとピタリと止まるのよ。鼻水もクシャミも。

だんだん2回、3回と同じことが

重なるうちに「これは空気のせいだな」って思った。息子が幼稚園にあがつて年中さんの時には、山梨へ越そうと決めたの。

その頃、父は商売を止めようと思っていたのよ。手が痛かったり、足が痛かったり、体がきつかったんだよね。だけど、お得意さんに「ふたねやさん、止めちゃ困るよ」って引き止められながら、ぼちぼちやつてたんだって。



店内にて、ご主人の文法さんと邦子さん。

山梨に戻ることは決めたものの、お父さんが引退する時が、ふたねや製麺所を閉める時と考えていた邦子さんの背中を押したのは、ご主人の文法さんでした。

うちの作業員

主人が高校を出た時、父親の具合が悪くて入院して。主人は大学も行けなくて、すぐ職へ就いたのね。だから、18才の時からずっとサラリーマンをやってたわけ。それで、山梨に越す時に「俺はもうサラリーマンは嫌だ」と言い始めたの。

「うちの父は、ふたねやを閉めようって言うけど、どうしようか」って聞いたら、主人が「や・る」って言うのよ(笑)。

平成7年に塩山に越してきて、平成11年の6月に父が亡くなってしまった。だから丸3年は父と一緒に

ふたねやをやってたの。父も昔の間だからさ、見て覚えろみたいな、勘でやることもあるわけ。主人が「水をこの粉に対してどのくらい入れればいいですか」と聞いても父の返事は「このぐらい」。何リツターとか、そういう答えじゃないの。そういうところが、主人はつらかつたんじやないかなって思う。

主人はサラリーマンの時、設計もやつたり、あらゆる職業をやってた人だから器用は器用なのよ。「うちの作業員」ってあだ名をつけたんだけど(笑)。イベント用のテーブルも作ってくれたし、これを壊しちゃったって言えば直してくれるのよ。

父が亡くなってからは、自分で表を作ってたね。何キロの粉の時にはお水をこれだけ、食塩はこれだけ、ソルトパーセンテージとか、全部を計

算して、それを見ながらやつてたの。だけどゼロからやり始めて、10年経って主人が言つたのは「やつぱり勘だよ」だって(笑)。いろんなことをやってきたけど、やつぱり最後の完成までの一番のポイントは自分の経験と勘。

お父さんからご主人へ、ふたねやの麺づくりがしっかりと受け継がれた頃、お得意さんだけを相手にすることに、邦子さんは物足りなさを感じるようになっていました。

ゴゴイチさん

いろんな市場へ出店するようになったのは、ゴゴイチの1周年記念の時が最初なんだけど、そのきっかけは羽村さんのよ。

コロボックルが夏のイベントで

流し素麺をやるっていうことになったらしくて、羽村さんが「ふたねやさん、流し素麺やりたいんだけどさ、作ってくれるけん」って来てくれて。私が生麺を持ってデモンストレーションに行ったの。そうしたら、カセットコンロと鍋を持った榊原さんがいて、もう竹も組んであつて、流すばかりになっててさ。その場で流して一緒に食べた(笑)。

お店の前を何度か通った時に看板にゴイチって書いてあつたから、私、「ここはゴイチさん」と思ってたの。それを榊原さんと話をしていたら、ゴイチはイベントの名前だつてことがわかつて。ちょうど8月で、ゴイチが一周年記念だつて言うから、なんかとつさに、その一周年記念へ出て行かないとダメだつて思つたの。「一周年記念から入らしてもらつていいかしら」

「どうぞ、どうぞ」みたいな感じで。それが、ゴイチに出店した始まり。かつぬま朝市は、ゴイチに参加する内に知つたのよ。「かつぬま朝市はすごく大きいイベントだよ」つて。でも朝の時間帯はお店から出られないからずっと諦めていた。とにかくゴイチで出店に慣れてから、かつぬまの朝市を見に行こうと思つて、一年経つたところで行つたのよ。当時は100店舗くらいかな。まだ大きい丸と小さい丸があつて、その真ん中をお客さんが歩いて回るといふ感じの時。

そしたら、朝市へ出ている人達が声をかけてくれて、高安さんと呼んでくれて。「出たいんですけど10時くらいにしか来られないんです」と言つたら、「ふたねやさん、その時間でもいいから出てきてください」つて言われたの。もう嬉しくなつち

やつて、かつぬま朝市にも出るようになったわけ。だから、周りの皆さんのおかげで、いいタイミングで入ることができた。

それ以来、あちこちのイベントに出店するようになった邦子さん。昇仙峡の「ほうとう味くらべ真剣勝負2012」では、2位「ほうとうの達人」を受賞。地元のお食事処・はやしさんと共同出店で参加しました。今では、すっかりトレードマークになった「ほうとう娘」の姿も、この大会がきっかけで生まれました。

ほうとう娘の帽子を飾るフルーツは季節に合わせてバリエーションがあります。イベントの来場者に、少しでも山梨のことをPRしたいという邦子さんの気持ちから生まれたアイデアです。



お客さんに麺の料理の仕方を説明する邦子さん。冬は大きなころ柿(干し柿)がポイント。

お互いさまのつながり

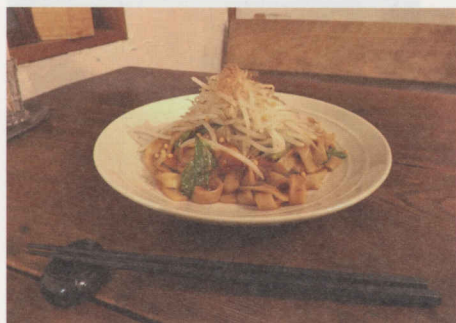
甲州市の産業にしても、観光にしても、今何かをしないと。すぐよくなるものではないから、10年、20年、何十年という単位で動かなくちゃならない。

だから、こういう小さい力のない者でも、少しでも縦と横とつながりをつくりながらやっていかないと。自分の商売が繁盛すればいいじ

やなくて、皆でよくなつていかないといけない、それをすごく肌で感じる。

うちのお店には駅の観光案内所にあるようなパンフレットも置くとし、皆の紹介ができるようにしているの。こういう素晴らしい物を作っている人がいるんだとか、こんな美味しい物があるんだとか。ふたねやの麺のことだけじゃなくて、お豆腐なら内田豆腐店さん、畳屋さんつて言ったらタタミワールドの中村さんがいるよつて伝えていく。それはお互いさまだと思うの。

つながりを持ちながら、皆と一緒にやりながら。そういうことは今から、うんと大事だと思う。10年くらいのスパンを持たないと、人の心は動いていかない。その一年、一年を着実に、結果を出していくつてことが大事だよな。



ふたねや製麺所のほうとうを使った、コロボックルの「焼きほうとう」。



ふたねや製麺所には、たくさんのチラシやパンフレットが置いてあります。



内田豆腐店の作業場にて、インタビューに答えてくださった内田さん夫妻。



一度聞いた忘れられない名前「豆の哲学」。

こぼれ話 内田豆腐店さんのお豆腐を初めて食べたのは、コロボックルでした。火鉢の上で、昆布出汁に浮かぶ美味しそうな湯豆腐。普段は、薬味やお醤油をたっぷりかけてしまうのですが、内田さんの湯豆腐はお豆腐だけの味でしっかり美味しかったのを覚えています。

平成 24 年秋の「塩山のワインを飲まナイト」で、ワインと一緒に塩山の美味しい食材を出そうという話になった時も、内田さんのお豆腐の名前が上がっていました。それ以来すっかり定番に。

かつぬま朝市、えんざん朝市、つぐら市以外にもあちこち出店している内田さん。見かけたら行くしかありません！豆乳の試飲も人気ですよ①

住所：山梨県甲州市塩山上於曾 63

営業時間：朝4時～18時

定休日：毎週日曜日

問合せ先：0553-33-2298

HP：<http://www.geocities.jp/uchidatoufuten/>

内田豆腐店

うちだはやと うちだひろみ
内田勇人さん・内田広美さん

子ども達にとって懐かしい味になって、大人になった時に『家で食べた豆腐は美味しかったな』と、思い出すようにならないかなって。

内田豆腐店は昭和36年の創業。勇人さんのお父さんは、国鉄マンから自営業の機織り屋さんに転身。しかし、戦争で機織りの仕事がなくなってしまう。住んでいた地区に豆腐屋がなかったので、夫婦で相談して豆腐づくりを始めることにしたそうです。

お店を立ち上げて二年后、勇人さんが生まれました。内田豆腐店と歩みを共にしてきた勇人さんは、小さい頃から二代目を継ごうと思っていたのでしょうか。

豆腐屋の息子

そんなの全然思ってたかったよ。学校では、名前じゃなくて「豆腐屋」って呼ばれたこともあったし。今思えば、気にすることでもないけど、幼心に親の商売のことを言われるのは恥ずかしいって、そういう時期

もあったね。親戚やお客さんだとかに「将来、豆腐屋さんをやるんだね」と言われることがあるでしょ。そのことを何の気構えもなく聞いていて、無意識に頭の中に刷り込まれている感じだったかな。

そんな勇人さんが、豆腐屋を継ぐ決心をしたのは27才の時。

歯科技工士から豆腐屋に

入れ歯とかつくってたんだよ。東京で歯科技工士っていう仕事をやってた。でも、長男だから、こっちへ帰って来いってことになって、24才から春日居町（現・笛吹市）の歯科医院で働きだした。実家に戻って、父の衰える姿を見て、せっかく親父の豆腐のファンがいるのに、食べれなくなっちゃったらどうすんのかなんて、いらんことまで考えた

りしたんだよね。

じゃあ豆腐屋をやってみようって考えて、一気に切り替えたのが27才の時。やっぱり、家業だったちゅうこんだよ。幼い頃から言われ続けて、どつか頭の中にあつたんだよね。うちの親父達もまさかやるなんて思ってたかと思うよ。「まあ、オレの代で終わりだな」って、どつちかっていったら安心してたんじやない。

早起きのススメ

勤めに行ってる時も手伝いはしてたんだよ。親父が腰痛いなんて言っていたから。早起きは得意だからさ。朝起きて、自然に手伝って、そのまま仕事に行くって感じだった。前は、ちよつとでも寝ていたかったけどさ。今はもう眼が開いたら、できるだけ早く起きる。むしろ寝て

られなくなっちゃってね。

朝、暗いうちから起きて自分の思うようにのんびり仕事ができるのいいんだよ。切羽詰まっているといいものはできないし、仕事の内容に納得できないというか、やっぱりゆとりがあるといいんだ……というのがわかったの、最近（笑）。親父はもつと早く、午前0時半くらいに起きてやつてたから。俺が遊んで帰って来ると、親父が仕事始めてるみたいな。そういう、親父の姿を見ていたから、自分は豆腐屋をやることないって思ってたんだけどなあ。

お父さんの豆腐づくりを受け継ぎながら、勇人さんは自分だけの豆腐づくりを模索しました。それが「豆の哲学」。長野県産の大豆・ナカセンナリを使い、昭和初期の製法で作ったお豆腐です。

「豆の哲学」誕生

「豆の哲学」は27才の時に作り始めた商品。27才の時に、長野県の玉屋さんっていう豆腐屋に修行に行つてね。そこで食べた豆腐が、昔懐かしい味がしたんだよね。作り方を教えてもらって、帰って来て親父の手伝いをしながらこの豆腐を作り始めたわけ。商品名も修行している間に決めていたんだよね。

親父は、猛反対（笑）。親父とは二、三年くらいしか一緒に仕事できなかったんだけど、その間毎日ケンカみたいなもので。「そんなに食っていけないよ」って。いくら作つたって最初はずっと赤字だったからね。でも、親父が作った豆腐や油揚げのベースがあつたから、こんな風に俺が挑戦をできたんだなって、今は思うよ。



下の3つがお父さんの時代から作り続けている商品。「豆の哲学」と「手造りもめん」は勇人さんが作り始めました。

そんな内田豆腐店のお豆腐は、塩山や勝沼の小学校等の給食でも食べられています。

子ども達に本物の味を

子どもの頃の味覚って将来残るっていうじゃん。そんな話を聞いてつから、幼稚園とかに出す豆腐はできるだけ「豆の哲学」を出そうと思ってるんだよ。そうすると、子ども達にとつて懐かしい味になって、大人になった時に「家で食べた豆腐は美味しかったな」と、思い出すようにならないかなって。そうなるまでには何十年も時間がかかるけど、そういうことを繰り返していいことが大事なかな、この商売のいいところだなあと思つてやつてるだよ。え。「豆の哲学」を作り始めたのは、そんな思いもあつたわけ。

最初にこの豆腐を食べた子ども達が、今は20才くらいなんだけど。今年の夏、小学校の頃にうちを見学したつて子が来たんだよ。びっくりしちゃったよ。本当に来たじゃんって思つて（笑）。

—ここで、広美さんが帰宅。

広美さんはお勤めをしながら豆腐作りも手伝っています。かつぬま朝市やつぐら市への出店を提案したのは広美さんでした。

お客さんの声

勇人さん 俺は「休みが潰れるからやあだ」って言ったんだけどね（笑）。
広美さん 私もね、日曜くらい休めばいいじゃんと思うんだけど。スーパードと、どんな人が買ってくださっているのかわからないし。やつぱりね、一生懸命作っているものだから

なんでも合理化して、簡単にたくさん物を作ろうっていう風潮は見直されてきて、手間をかけていいものを作ろうって考え方も増えつつある。でも、20年前はとにかく量を作つて、たくさん売ったもんが勝ちだぞみたいな世界だったから。そういうのに、なんかこう反発したくてね。

作り始めて23年。日々進化しつつ、最近完成度が増してきた（笑）。

ら、お客さんの声を聞きたいなって思つて。「美味しかったわよ」と言つてもらえることが励みになるし。私達の豆腐のことを何かわかつてくれるというか、そういう話をお客さんとできるのはいいいね。

うちの豆腐屋の看板とかレシピを書いてくれている人が、夏にTシャツに字を書くなんて言つてたのですね。「私達もお願いしたい！」つて、「豆の哲学」つて書いたTシャツをつくつてもらつたの。さりげなく後ろを振り返った時に気がついてくださる方もいてね(笑)。そんな風に自分達も楽しみながらやっています。

勇人さん 出るきつかけとしては、楽しみながらつてというのがメインだからね。

広美さん 出店してらつしやる方達と、何かどうかつながりができる

のも楽しみでね。うちでおからドーナツを入れてる袋も、かつぬま朝市に出店している判子屋さんにお願ひして作つてもらつたの。だから、売ることばかりで、つながりの時間がないと寂しいよね。



判子を押した袋がかわいい。もちろん、美味しさも太鼓判のおからドーナツ。

大きな会社が量産体制を作つて、安価な豆腐を売る時代、日本全国の町の豆腐屋さんはだんだんと減っています。そんな中、勇人さんはこれからの豆腐屋の在り方をこんな風に考えています。

豆腐屋の生きる道

勇人さん 新聞とか牛乳配達みたいに、豆腐を直接お客さんに届けられたらいいな。そうすれば、うちの商品が気に入つてくれた人しか注文が増やしていけば、町の豆腐屋さんが生き残つていく道になるかなと思つてる。

今までの反省点として、自分達は製造者だから売ることではなくていいやつてというのが俺や親父達の考えだったんだよね。売ってくれるのはスーパードったり、量販店だから。だけど、それじゃあ私達は生きていけなくなる。それは売る努力を怠つてきた、おれんとうの責任だつてわかつてきたからさ。「豆の哲学」もそうなんだけど、俺は昔に返りたいわけよ、やたら(笑)。昔はそうやつて売つてたんだから。

一歩外へ出て朝市で売つてみたんだとか、個人のお客さんのところに注文をもらつて届けたりだとか、が、広まつていければいいなと思つているの。そうすれば、お客さんが食べるほんの一時間に仕上がったものを持つていけるしさ。量産体制じゃなくて、たくさんは儲かんないけど、食つていくにはいいじゃん(笑)。

うから、あつちもこつちもしやつてるけど。ちよつと遊ぶ時間もあるよね(笑)。

大型工場みたいなのところのお豆腐は、うちじゃあとてもそんな金額で出せないつて物もあるからね。それはそれだよね。

勇人さん 地域に密着した商売ができればつてことだよ。一言で言



サラダやグラタン等、お豆腐を使ったレシピをもらえるのが嬉しい！かわいい手描きの看板も、いろんなバージョンがあるそうですよ。

地域に豆腐屋さんが一軒ずつあつても、ちゃんとやつていける。塩山以外にも卸そうとすると、安くたくさん幅広くなるから、お互いケンカになつちゃうし、うまく回らんだよね。自分のテリトリーは自分で守つて、そこだけで生きていつて欲をかかなければいい。遊ぶ時間も必要だし(笑)。



かつぬま朝市で、お客さんとおしゃべりする広美さんと勇人さん。



「ワインツーリズムやまなし」の夜に開催される「塩山のワインを飲まナイト」でも大人気な内田さんのお豆腐。



かつぬま朝市で、子ども達と太鼓を叩く昌樹さん。



仕事帰り、真っ暗な山奥で練習中。

こぼれ話 甲州ぶどう太鼓さんの演奏を初めてきちんと聴いたのは「ぶどうまつり」の夜。松明を持った中学生が柏尾山に登る間、ただでさえ感動している心に追い打ちをかけるように演奏が始まるのです。血管をドクドク、血が流れるのを感じるような、体にも心にも響く太鼓の音。その太鼓を支えている皆さんが、こんなに若いメンバーだったなんて、嬉しい驚きでした。

ちなみに、甲州ぶどう太鼓さんの練習場所は、勝沼上岩崎の山奥。山林という地名の通り、周りには何もなくて真っ暗です。練習を見学させていただいた時は、町中をちょっと離れただけで、こんなに人里離れた感が味わえるのかと、ドキドキワクワクでした①

「甲州ぶどう太鼓」

練習日：毎週月曜日 19時～

場所：勝沼町上岩崎地区

HP：<http://www.fruits.ne.jp/~kbtaiiko/>

甲州ぶどう太鼓

こまだまさき

駒田昌樹さん（代表）

県内一、フットワークが軽い太鼓です。

甲州ぶどう太鼓の設立は昭和56年。その2年後、勝沼の小佐手に生まれた駒田昌樹さんは、26才の時から甲州ぶどう太鼓の代表を務めています。

「ぶどうまつり」に始まり、

「ぶどうまつり」に終わる

うちの太鼓は、「ぶどうまつり」に太鼓の音がほしいってことで設立をしたんです。最初は市役所の人達が、太鼓教室を開いて、そこで残った人達が初期のメンバーなんです。

勝沼中央公民館の室伏さんが、ぶどう太鼓の設立メンバーなんですけど、室伏さんが子どもも囃しや、チャンチキとか、子ども達のパレードとかもつくったんですよ。

「ぶどうまつり」のためにつくられた太鼓ということなんで、今も活

動の中心に「ぶどうまつり」があります。「ぶどうまつり」から一年が始まるという感じで。それから、月に一度のかつぬま朝市、後は甲州市を中心に頼まれればその都度どこにでも行つて叩いています。

最近では、結婚式やライブハウスで太鼓を叩くこともあるそうです。平成17年の市町村合併も、活動の幅が広がるきっかけになりました。

合併して

塩山の「およつちよい祭り」に太鼓で呼ばれ始めたのは合併してからですよ。大和の太鼓グループもそうですし。塩山太鼓さんとは、「およつちよい祭り」がきっかけで、一緒にやりませんかって話になったんです。

僕は指導の先生がいらないから、

これまで自分達で考えて、先輩から教えてもらったものを新しく入った人に教えるだけでした。塩山太鼓さんは、笛吹市のプロの太鼓奏者の方が指導にいらつしやるので、今は僕らもそこに参加をさせてもらって、一緒に教わっています。

太鼓の曲には、昔ながらの曲とそれぞれの太鼓のオリジナル曲があります。伝統的な曲は、長野県に御諏訪太鼓っていう太鼓のグループがあるんですけど、そこで教えてもらいました。御坂の太鼓グループも、塩山太鼓さんも僕らも、御諏訪太鼓さんの曲をやっています。

うちのオリジナルは一曲だけですけど、塩山太鼓さんは、今はほぼオリジナルです。ホントはね、うちも曲つくってもらいたいんですけど、こつち(資金)がないもんで(笑)。

昌樹さんは、三人兄弟の長男。今では兄弟そろって、ぶどう太鼓を支えています。

父から息子達へ

僕の場合は親父が太鼓をやっていたんで、父にくっついて小学生の頃からやり始めましたね。最初は嫌々でしたけど。だから、太鼓歴ばっかり長いんですよ(笑)。

弟達は、いくつくらいだろうな。一番下がたぶん高校生くらいから入ったんですね。ちよつと時間が空いてから入ってるんですよ。親父がもう死んじゃったんですけど、親父が死んでから、一番下の弟と二番目が入ってきて一緒にやり出したんです。

太鼓の魅力

なんですかねえ。お祭りとかに呼ばれて叩けば盛り上がるし、「やっぱ太鼓の音っていいよね」って皆さんに言ってもらえるんですよ。

よく言われるのが、生まれる前、お腹の中にいる時に、聞こえてくる音に近いって。やっぱり、どの人が聞いても同じように響くっていうのはいいですよ。

いろいろな場所で喜ばれる太鼓。でも、勝沼の保育園や幼稚園等で太鼓をやっているところは少なく、子ども達に太鼓に触れてもらう機会はなかなかありませんでした。

かつぬま朝市に出よう

そういう機会が少な過ぎるんですよ。ただ週一回の練習だけで、



「ぶどうまつり」のクライマックスにかかせない、甲州ぶどう太鼓。鳥居焼きの炎とともに、聴く人の胸を打つ音が響きます。



かつぬま朝市で演奏。子ども達は、固まったように真剣な表情で聴いています。太鼓が人を惹きつける力って、すごい！

太鼓をここに置いておくだけどもったいないっていうところから「かつぬま朝市に出ようよ」って、なったんです。

一年半くらい前、山梨市の小学校で英語の先生をしていて太鼓のメンバーになってくれていたアンドリューが異動で引越すことになりました。山梨を離れる前に太鼓の発表をしたっていうんで、かつぬま朝市で叩かせてもらいました。それから一年くらいして、やっぱりお客さんの前で太鼓を叩く機会がもつと必要だと思って、高安さんをお願いに行っただけです。それで、毎月演奏することになりました。

朝市効果

かつぬま朝市で演奏するようになって、メンバーの意識というのが変わってきましたよね。月に一度、

お客さんの前で披露できる場があるっていうので、楽しそうに練習しています。なんだかんだ、皆、朝市を楽しんでいますし、子ども達も本当にニコニコしながら、楽しそうに叩いてくれますしね。

かつぬま朝市から入会した人はまだいません(笑)。でも、けっこう出演してくださいっていう依頼があるんですよ。福祉施設とかではどんどん叩いています。

入っただけでも、かつぬま朝市は出てもらいますよ。人前で叩くことに慣れてもらわないとどうにもならないんで。一曲叩けるようになれば、すぐ出てもらいます。練習だけしていても面白くないですから。間違えてもいいから、一緒になって叩いてもらえれば楽しくなるんですよ。

太鼓を叩く機会が増えた今、昌樹さんには大切にしていることがあります。

場面に合わせて

やっぱり太鼓つてもっと身近なところにあるんだよっていうのを地元の方達に知ってもらいたいというのが一番にあるんです。まずはそこですかね。

あとは、遊ぶ時は思いっきり遊んで、演奏する時は楽しみながら、締める時は締めてっていうのが大事だと思っています。これは僕だけの考えなんですけど、かつぬま朝市とぶどうまつりのステージで同じ演奏は、よろしくないと思うんですよね。朝市では、もっとフランクな感じの演奏ができればいいのかな。

メンバーには言ってるんです。とにかく朝市の会場ではニコニコし

ろって。どんどん自分から話しかけて、いろんな人と話をして、どんな叩いてもらってっていうような。逆に、「ぶどうまつり」はお前らが主役だぞ、格好つけろつと(笑)。

「ぶどうまつり」のステージで、太鼓を叩くぶどう太鼓の皆さんは、本当に格好よく、聴いていると胸が熱くなります。

そんな華やかな舞台を続けるためには課題もあります。

メンバー募集中!

希望とすると、もっとメンバーが増えてほしいつすよね(笑)。

今、うちはメンバーが10人くらいいるんですけど、コンスタントに出演できるのが5、6人ですよね。それだとやっぱり少ないんで。もっとメンバーを増やして、塩山太鼓さん

の方に練習に行ったりしながら、層を厚くしていきたいですね。

メンバーは、やっぱり知り合いのつてとかで来てくれることが多いですね。今、小学生のメンバーが一人いるんですけど。その子は、僕が小学校に貼りに行ったポスターを見て来てくれたんです。勝沼町内の全部の小学校に貼りに行って、その中で一人しか来なかったんですけど(笑)。

世代的には40代、小学校6年生。ただ、40代が二人、30代が一人、あと20代が数人いて、その下がもう小学生なので、間がごっそり抜けているんですね。

もつといろんな年代の、特に小学校6年から中学校3年あたりの子達がどんどん入ってきてくれれば嬉しいです。だから小学校6年生の子が太鼓を叩いているのを見て、小

スに行きたいつすよね。

そんな大きな舞台も思い描きつつ、ぶどう太鼓の皆さんは、一つ一つステップアップを重ねています。

地元根ざして

今年は、ライブハウスでもけつこうすごいバンドとセッションをしたし、「ぶどうまつり」では、太鼓を二人で担ぐ曲をやったんですよ。その「跳ね太鼓」っていう曲は、父の時代に演奏していた曲で、20年ぶりにくらいに復活させることができました。だんだんいろんなことができるようになってきていますね。

とにかく楽しく。一番は地元根ざしたところでやりたいなっています。甲州市を中心に、いろんなイベントもそうですし、福祉施設で

も叩いて行きたいですね。

今度の「ぶどうまつり」では、申請を出して、町内を太鼓を叩いて一周したいと思っているんですよ。勝沼の中にも三カ所くらい福祉施設があるんで、お祭りに出て来られない人のところにもトラックで行って、表で一曲くらい叩いてついでにのやりたいですね。

メンバーが増えた先には、さらに大きな目標も?!

目指せフランス

フランスには2回演奏に行つてます。フランスのボーヌっていうところですね。勝沼町とボーヌ市が姉妹都市だったんです。それで、ぶどう太鼓で行ったんですね。まだ僕らが生まれる前の話です。2回目のフランス公演の時に僕が1才でした。

ここにあるのが平成元年の読売新聞で、「フランスに響け和太鼓」って書いてある。「フランス革命200周年で……友好関係、和太鼓を披露」。やっぱり僕らも皆でフラン



第1回の甲州ぶどう太鼓フランス公演の写真。練習場の壁に飾ってありました。



つぐら市に出店中の和江さん。この日はイギリス人のウーファーさんがお手伝い。



こぼれ話 今回お聞きした和江さんのお話は、とにかく面白かった。調理師免許を取った時のこと、足のケガをきっかけに始めたネットサーフィンとホルスタインパーのこと。個性的なウーファーとの文化の違いに戸惑った話も、和江さんフィルターを通すと笑い話に。特に、ヤギの急所に関する考察には大笑いさせていただきました。全部掲載できないことが残念です。カレーと一緒にいただいた、おでんの大根の美味しさとともに、記憶に残るインタビューとなりました①

「大黒屋・サンガム cafe」

住所：山梨県甲州市大和町日影 49
営業時間：10 時～20 時
定休日：毎週木曜日
問合せ先：0553-48-2555
HP：<http://daikokuya-sangam.on.omisenomikata.jp>

大黒屋・サンガム cafe

よしだかずえ

吉田和江さん

本場のカレーと日本の家庭のカレー、サンガムのカレーはその間を埋める味なんです。

埼玉県深谷市に生まれた和江さんが、サンガムというカレー屋を山梨で営むようになるまでには、いくつもの偶然が重なった物語がありました。

交通事故とカレーの移動販売

15 年くらい前ですかね。40 才過ぎの時に、大きい事故に会ったんです。足をものすごく骨折してしまっただので、勤め先を見つけるのが難しい状態だったんですね。なので、一生懸命、嘘を言いながら雇って下さって言うよりも、自分で始めた方がいいかなあっと思って。

足がだいぶよくなってきた時、調理師の免許を持っていたので、車でカレーの移動販売を始めることにしたんです。カレーだったら、何人分とか関係なく作れるからいいかなあと思ってね。

その頃、和江さんはご主人の信裕さんと出会い、カレー屋さんを手伝ってもらうようになりました。

ご主人は職人気質

あの人、もともとサラリーマンだったらしいですよ(笑)。だけど、フレンドリーな割には、初めての人だとかかなり心臓バクバクらしいんです。

営業部にいたりして、それがかなりのストレスで辞めたみたいですね。それで、自分の仕事を自分の力でこなす方がずっと気が楽ということで、職人になったんです。大工仕事もできるし、電気工事士の資格も持っているんで、今のお店は、配線から何から、全部あの方がやってくれたんですよ。

人と接するのが苦手だからこそ、自分はいくらも言えなかった言える

こともあるわけだし。なんでも、苦手なものを克服しなければいけないってこともないですよ。

大学時代、山岳部でヒマラヤに行き、ネパールカレーの美味しさを知っていた信裕さんが、近所のサンガムというお店に通っていたことが、新たな展開につながっていきました。

サンガム国立店？

当時は東京の日野市に住んでいました。サンガムのネパール人家族と親しくなつて、飲食店をやる上での行政との話し合いをうちの人がサポートしたり、私の移動販売の時にナンを作つてもらつて一緒に売つたりしていたんですよ。

そのうち、「卸して売らんじゃなくて、自分達でお店やればいいよ。

国からいいコックさんを呼んでやるよ」つて言われたんです。それで、JR国立駅の側にお店をオープンしたの。名前も考えるのが面倒で、「使つていい？」つて聞いたたら、「いいよ」つて（笑）。チェーン店だと思つたお客さんには「サンガムの国立店」と言われることもありました。私達は「アジアダイニング・サンガム」つてお店にしたんですよ。提供する食事はカレーだけじゃなくて、自分達なりに好きにやつてたんです。お客さんも、いきなり漬け物が出てきたり、おでんが出てきたりつていうのは、ごくごく自然に受け入れていました。

吉田さん達のおおらかさは、ネパールのコックさん達との文化の違いも包み込み、今のサンガムのカレーができあがりました。

サンガムのカレー

ネパールでは身内が亡くなった時や結婚式の時に、何か月もお祭りみたいなことをするらしいんですよ。そういう理由で、ネパールのコックさんが里帰りしてしまうことが多くて、最初のうちは知り合いに頼んで、別のコックさんに来てもらったんです。でも、使っているスパイスが違うから、同じチキンのカレーでも作り方が違うわけですよ。お



家のカレーとは違う複雑な味なのに、なんだかホッとするサンガムさんのカレー。

客さんには「味が変わつたね」つて言われる。それで、作り方を教えてもらうことにしました。

夫が一生懸命練習してナンを焼けるようになって、「あの人にできるんじや、私も焼いてみるか」みたいな感じで、何年かやっているうちにだんだんいろんなことができるようになったんです。

だから、うちのカレーは、日本独特のカレーと本場のカレーの、その間って感じですね。ネパールだったり、インドだったり、カレーを小さい時から日常的に食べて育つ国の人達の食事つていうのと、日本の学校給食のカレーと、その間を埋めるつて言つたらおかげさまで。うちのカレーを食べてもらつて、本格的なカレーのお店にも、皆さんがだんだんと気楽に行つてもらえるようになるればいいかなつて思います。

都内、駅近くのお店は維持費がかかります。費用を稼ぐために始めたカレーのデリバリーは大人気になり、飛んで歩くほどの大忙し。疲れて交通事故がおきれば全てがなし崩しになってしまう。

国立にサンガムをオープンして6年、吉田さん達は移転を考えるようになりました。

山梨へ

最初のうちはね、高尾辺りを考えていたんですよ。でも、いい場所が見つからなくて、どんどんこちに来るようになって、一番遠くは北杜の方まで探したんです。

でも、もうじき90才になる夫の父親が、もし具合が悪くなつたりした時のために、言つたり来たりするのにアクセスがいい所つて思つて、最終的にここに落ち着いたんですよ。

移住する前にも、キッチンカーで「かつぬま朝市」には毎月来ていたんです。まだ出店者の円が一周だった時からですね。「藤原園さんが来てるなあ」つて、販売の合間にお茶を買いに行つたり、出店者の方とは顔なじみになつていたんですよ。

平成22年、吉田さん達は、大和町日影に見つけた築270年以上の古民家の改装を始めました。

平成23年5月、元は旅館だった古民家の屋号を受け継いだ「大黒屋サンガムcafe」をオープン。しばらくして、WWOOF（*5）のホストにもなりました。

ヒンズー語で「川と川の合流点」を意味するサンガム。その言葉通り、地域の方達も海外からの旅行者も、入り交じり交流できる場所になつていったのです。



和江さんは国立市のお店で働き、信裕さんが山梨に通って古民家を改修。1年がかりで開店にこぎつけました。

地域交流、国際交流

この家を直すにあたって、床がすぐ腐っていたわけですよ。たまたま、お風呂が薪風呂になるような造りになっていたものですから、薪用のボイラーを買って廃材を燃やしてお風呂に入れるようにしたんです。そしたら、あつという間に燃や

し尽くしてしまつて。それで、北杜市の方に薪を買いに行つたんですね。トラックいっぱい一万円くらい。売ってくれた方も悪気があつたわけじゃないんですけど、それが生木だったんで燃えないんですよ。こっちもよくわかつてなかつたんですよ。そんな話を近所の方にしたら「ぶどうの剪定枝なんていっぱいあるし、峠の方に行けば倒れた木とかもいっぱいあるから、拾ってくればいいじゃない」って言われて。

今では、ぶどうだとか桃の剪定した枝をどなたかが、ばーんつと持つてきてくださるようになったんです。畑に行くとかかるんですけど、ものすごい量なんです。

それをこつちに持つて来て、お風呂だとかストーブに入る長さに切つて保管することなんかを、ウィファーに手伝ってもらっています。

後は近所の提携農家さんの畑で、種まきだとか収穫だとかをやつてもらつたりしています。

私は、大した語学力はないんですけど、外国の人が来るとあがつちゃうなんてことはないですよ。例えば、緊急事態のことを、エマージェンシーって言うじゃない。食べ物っていうのはフード。それで、ウィファーの子に「ヤギはなんで飼っているんだ？」って聞かれて、「エマージェンシー、フード」って言ったら、アハハって笑うんですよ。後で調べてみたら、本当に非常食って意味の言葉だったんです（笑）。

そう、サンガムさんでは2頭のオスのヤギを飼っています。国立でカリーのデリバリーをしていた時、カリーを届けるためにあるアパートの扉を開けたら、そこにヤギがいた。

そんな驚きのエピソードが、山梨に移り住んでから、ヤギを飼うことにつながったのだそうです。

ヤギを飼う

こつちに越してきた時に、「やっぱりねえ、大きい動物を飼ってみたよね」っていう話を夫が蒸し返して（笑）。それで、私がツイッターをやっていたら、ヤギをくれるっていう人が見つかったんですよ。

買い始めた時は、ちっちゃくて「ああ、なんてかわいらしい」って思ってたんですけど、そう思ったのは半年くらいでした。夫のことは尊敬しているみたいなんですけど、私のことはしてないみたい。隙があればかかってくるつてので、背中は見せられません（笑）。

後から知ったんですけど、この辺りの方達は、昔ヤギを飼っていたそ

うです。それこそ、非常食みたいな目的だったり、お乳を売ったり、とても身近な動物だったそうです。

サンガムさんが引っ越してきたことで、ヤギがいる風景の他にもう一つ、この地域のかつての姿がよみがえろうとしています。

古民家を活かして

この辺りは、旧甲州街道の駒飼宿という宿場でした。宿泊業の資格をとつて、ここが宿場町だった昔のように、泊つていただいけるようにしたいんです。実際に、この街道を歩いて旅する方もいっぱいいらっしゃるんですよ。それに、建築を勉強している方とか外国の方に、この建物を見ていただきたい。こういう揺らぎがある建物の心地よさつていうのを感じてもらえたらいいです



ヤギの散歩をする信裕さん。

ね。不便な面もいっぱいあるんですけど、こういう建物は、今はもうつくれないですから。日本の文化として、たくさんの方に見ていただきたいなつて思います。