

yamabiko

やまびこ

京都南山城村の
おたより 2号
—2017 冬—

村で見つけた贈りもの

水彩画家・テキスタイルデザイナー
伊藤尚美さん

「柿渋」の魅力を知る

おじいさんが伝えるわら細工

村の仕事図鑑

つくり手たちの食卓

おいしい宇治茶を淹れるなら

思い出写真館

村で見つけた 贈りもの

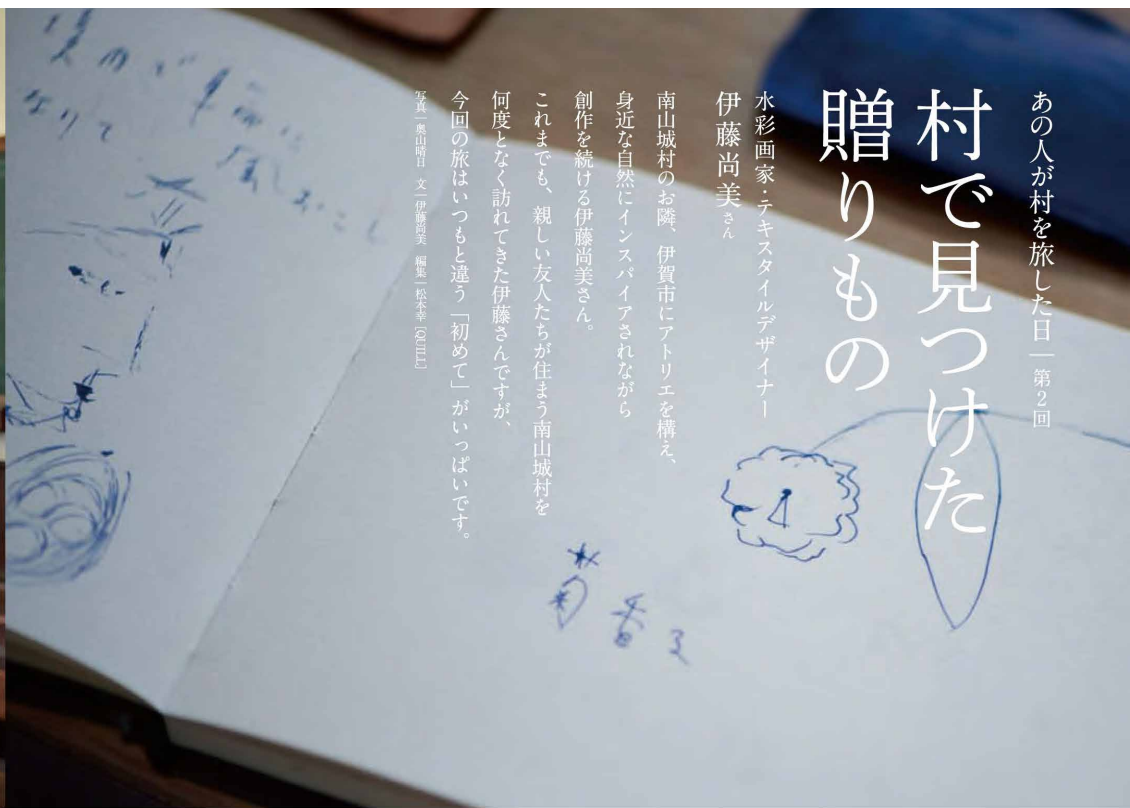
水彩画家・テキスタイルデザイナー
伊藤尚美さん

南山城村のお隣、伊賀市にアトリエを構え、身近な自然にインスパイアされながら創作を続ける伊藤尚美さん。

これまでも、親しい友人たちが住まう南山城村を何度となく訪れてきた伊藤さんですが、

今回の旅はいつもと違う「初めて」がいっぱいです。

写真：南山時日 文：伊藤尚美 編集：松本幸 (2021)



今回の旅人 伊藤尚美さん

三重県生まれ。1994年の初個展以降、大阪・東京・パリにて活動を始める。2002年、水彩作品をファブリックに展開する「nani IRO Textile」をプロデュース。2010年伊賀上野に拠点を移してから、国内外の多彩なプロジェクトに参画している。

何度も訪れている村を
改めてまっさらな感覚で感じてみたくて

私にとって南山城村は
何人かの大切な友人たちが住まう場所

和歌山から移住してきた

切り絵作家のけいちゃん

けいちゃんのおうちで 切り絵の美しさに

あらためて 見惚れる

そこに描かれているのはデッサンでなく 想像の線

カッターを進めると

紙に影と光が繊細に添い

ミクロの世界を顕微鏡で初めて覗いた時のような

感動がわき上がった

手を動かして紙を切っていると

このうえなく解き放たれ 癒されるという

今日も 自分の時間をみつければ あの食卓に座って

カッターもって 体に染み付いた 勘みたいなもので

手を動かしているのかな かわいいひとだなー

その 何とも素のようできて ここにしかない特別な感覚

この村全体に漂う 魅力に通ずる何かを

感じてしよがなかった

どうして萩原家族がこの村へ移り住んできたのか

その理由に 前よりほんの少しだけ 近づけたような気がした



村で暮らす日々から
生まれた糸



村在住の切り絵作家・萩原桂子さんの作品は、息を呑むほど繊細。

秋の風物詩 「田山花踊り」を見物しませんが
そんなお誘いを受けて田山地区へ
「えがおであいさつ」 「感動を描く」
旧田山小学校にのこされた文字が
目に飛び込んできて
おもわずくすくすと ほころんで
まずは腹ごしらえに



「山のテーブル」 お手製のお弁当をいただく
蓋を開けて思わず声ももれる
まるで玉手箱みたいで
食べてしまうのが惜しいほど
今日の生き生きとした村の景色と重なって
しばらく眺めていたくなる



村で仕留められた鹿肉 手作りこんにやく
村で採れたお米や野菜
それらが祭りの衣装や秋晴れの山並みを
思わせながら彩りよく詰められて

「重なりがテーマです」

對中さんのひと言 村の皆さんに伝えたくなる

味覚の重なりも 色の重なりも

愛しく美しいお弁当

言葉や形に表れないところも

静かに染み入って

それこそがギフトかもと

響くのです

木村の恵み重なる
秋色のお弁当に
お祭り前の心遣い

かつて一度は途絶え、
また復活を遂げた
伝統行事「田山花踊り」へ

祭りがはじまる前に諏訪神社へご挨拶
どこまでも澄む空気の中
これから始まる神事を喜んでおられるような
気配が満ち、木々は穏やかに葉を揺らす
色とりどりの装束を身につけ
身支度を整える人々を、やわらかい光が包む
これは村のおじいさんが編んだわらじ
これは天狗が履く高下駄
皆が嬉しそうに口々に教えてくれる

若者の勇敢な横顔 祭りの鉢巻き
椿のひとつ 村の茶は潤し 黄色い菊の香
一体感に包まれて 笑顔つながっていく
行列の足どりゆつくりと
紅をさした子どもの太鼓 ホラ貝の音
花飾りを付けた踊り手が境内へ登っていく
なんだか見えない境界線を超えていくようで
ぐっと熱いものがこみ上げた
花が揺れ集まりて
まるで花吹雪が踊っているよう
実った稲穂が輝きに照らされてるよう
その光景へと 吸い込まれ
自然に境内の人の輪に加わっていくのでした

「御殿踊り」のあとと唄は続く
光る汗 踊る男衆 誇らしげな家族
着物姿の子らが 境内でどんぐりひろい
あつた！あつたあつた！と 飛びはねて
うぐいすが 花をちらして あそべうぐいす
おにわおどりを さあ おどろよ
おにわおどりは これまで さあ これまで
神事の終わり 紅白の餅が弧を描いた
陰陽が溶け合うように
あたりは満ちる夕日に 包まれて

あの場所で奏でられる
ひとつひとつの言葉や所作は
やまびこのように人々の体に浸透し
大切に受け継がれていくのだろう



一面にあふれる
色と光に
金筆で
心を走らせる



【7】山伏の吹くほら貝が、悠然とした旋律をあたり一面に響き渡らせます。【8】境内で「本太鼓」を打つのは踊り手と同じ衣裳をまとった3名。全身を使い頭上のシナイをダイナミックに回しながら太鼓を打ちます。【9】秋晴れの空の下、あふれるような色彩が光を浴びて揺れ踊ります。【10】スケッチブック片手に見物していた伊藤さん。無邪気に遊ぶ子ども姿のことに。【11】花踊りの奉納が終わると、最後に紅白の餅まきが、まかれる餅のうち、1個だけ中に5円玉が入っているとされていますが、なんと伊藤さんがその5円玉入りをキャッチ！

【1】幼い子どもたちも、ハッピーわらじ姿で練り歩きます。【2】柳生藩の武術の流れを汲むといわれる「棒振り」担当の子どもたちは、白装束に鉢巻きで漣々しく。【3】踊り手が背負う棒状の飾り「シナイ」は村人たちの手づくり。踊り手たちが造花を差して準備します。【4】歌い手たちは紋付きの羽織を着て、顔を覆う布のついた花笠をかぶり。【5】踊り手の顔には、村の女性たちの手で化粧がほどこされて。【6】かつては雨乞いの神事であった「花踊り」。踊り手の頭上高く、五穀豊稔の願いを込めた花や房飾りが揺れます。

布も、紙も、強く
味わい深くしてくれる
「柿渋」って、なんて多才



伸子張りという道具を使って布をびんと張り、刷毛で自由に濃淡を描いて。塗ったばかりは黒味が強く見えても、乾くとやさしい色に。早速ピクニックテーブルに広げて午後のお茶を。



柿渋で染めた和紙に絵を描く伊藤さん。さまざまな色の顔料を、柿渋に混ぜて作った絵具は、発色鮮やかで筆運びもスルスルと滑らか。



出会ったギフト。
懐かしの取り出し
描いていく



村で過ごす2日目

この日は南山城村に工場を構える「柿渋のトミヤマ」の社長・富山さんに教わりながら「柿渋染め」を初体験「[nani'RO]」の布と、柿渋でコロポシマしようというのがこの日のテーマなんだろう。ただの柿渋でなく、「富山さんの柿渋」って思う。柿渋をバケツに注ぎながら



上 | 伊藤さんの作業を見守る「柿渋のトミヤマ」の富山敬代さん。下 | 布を柿渋に浸すと、柿渋が呼吸をし始めたようにあぶくを生じます。

「柿渋って生きてるのよ」と、富山さんが目を細める。ひとつめの布は、水で薄めた柿渋液にドボンと漬け込み揉みこむように色を含ませる。もうひとつの布には、柿渋に松の煤と水を混ぜ、刷毛を使って思うままに塗り重ねる。富山さんが、柿渋で染まってく布をみて、いいわって、初めて見るかのように心一杯にして、何度も言葉に出して感動を伝えてくれる。富山さん素敵、ありがとう。皆で囲むランチのテーブルで出されたのは、村の渋柿の古木からもらったきた



葉を干したという柿の葉茶。まろやかな香り、なんて美味しいお茶！丁寧な気持ちで込めて作ったから、あんなに香りがよくよかだっ。あの時の、皆は気付いていたのです。布が乾くの待ちながら、柿渋を筆に含ませて、和紙に絵を描く。潤い、筆先から滑らかに伝わるのは何だろう。肌感で届く、親しみ、卓越。布紙木、草木から出来た繊維に、すうっと気持ちよく、染まっては、新たに生まれ出でた姿に、嬉しくなった。富山さんの柿渋を使って、村で出会ったギフトを記憶から取り出し、描いていく。くるとまわって、もう一回循環していくように、その筆滑りの気持ちよさに、はじめまして、これからどうぞ、どんどんよろしくねと、柿渋にごあいさつ。村で過ごした2日間、自然と隣り合わせて、心や体を動かして、生きていくことは、あたかも、植物や動物に通じるように、逞しい原始の力が、根っこにあることを感じずにはおれなかった。



伊藤さんの旅のくわしいレポートは、
「山のテラウェア」ウェブサイトにて1月
公開予定。
<https://www.yamanotable.com>

京都・山城地域の宝

「柿渋」の魅力を知る

いま改めて注目を集める「柿渋」は、日本で古来より活用されてきたミラクル発酵液。実はこの地域一帯の特産品でもあったんです。

伊藤尚美さんが村の旅で体験した「柿渋染め」。そこで使われた「柿渋」とは、まだ青いうちに収穫した渋柿を搾汁し、発酵熟成させた液体です。日本では古くから、この柿渋を塗料や染料として、はたまた万能民間薬として、マルチに活用してきました。化学製品の台頭によって製造が激減するまでは、南山城村を含む「山城地域」一帯の特産品でもあった柿渋。その魅力がいま改めて見直されています。

柿渋パワー七変化!
木・竹・布・紙の塗料や染料として
シックハウス症候群の方にも安心の自然素材です。

強度アップ 防虫 抗菌 防腐 消臭 防水

伝承の民間薬として
柿渋に含まれる「柿タンニン」にはさまざまな効果があります。

水で薄めてうがい薬に やけど・切り傷に 虫刺されに



教えてくれた人 **富山敬代さん**
明治21年創業「柿渋のトミヤマ」5代目社長。国内でもわずかとなった柿渋製造元であり、その製品は重要文化財や古民家の再生に、手工芸にと幅広く活用されている。

柿渋ができるまで

【1】渋柿の未熟果が到着
天王柿やつるの子、法蓮坊など厳選された品種の未熟果を搾汁機にかけます。この作業ができるのは1年のうち7〜9月の間だけとか。



【2】搾汁を殺菌し貯蔵
スクリーンプレスで搾られた果汁がこちら。ごく目の細かいフィルターで異物を取り除いてから火入れをして殺菌し冷却。柿渋の発酵が始まります。



【3】柿酵母を添加
冷却したタンクに移して一晩置いた柿渋に、酵母を添加します。発酵していく柿渋は、最初ワインにも似た香りで驚きます。



【4】発酵・熟成
発酵を終えた柿渋は、再度火入れなどをして何年も熟させます。左端のような青い搾り汁が、1〜4年かけて右の3本のような柿渋になります。



動き出しています! 南山城村の柿渋プロジェクト

姿を消した「茶畑の守り木」、渋柿を再び。宇治茶の一大産地である山城地域で、柿渋製造が盛んだったのには理由があります。渋柿の木は、現代のように防霜ファンがない時代に、霜よけとして茶畑を守る役割を果たしていたのです。しかし農作業の機械化が進むにつれ、重機の進入を妨げる柿の木は伐採され、地元では良質の渋柿が確保できなくなっていました。

柿渋に適したタンニン豊富な「天王柿」の若木。



耕作放棄地に、540本の渋柿が生育中。

2015年「柿渋のトミヤマ」では、年々増加する村の耕作放棄地に渋柿の木を植えようと村の農業委員会に働きかけ、プロジェクトを発足。賛同した方々の手で植えられた渋柿の木は2年で540本に増えました。また野殿地区の中村富士雄さんのように、伐採されずに残った古木から、渋柿を収穫し原料として提供してくれる農家さんも現れ、「村産柿渋」の可能性が広がっています。



賛同者のひとり中村富士雄さん。先祖伝来の土地にある樹齢100年の古木からも渋柿を収穫中。

山のテーブル工芸室②

写真・文 柳本奈都子

村のおじいさんが伝える

しめ縄と藁草履

村で出会う、暮らしの知恵や古い記憶を、
クリエイションに活かしてみたら。



福北さんの指導を受けて、初めて作ったしめ縄と藁草履。



1 餅藁を3つの束に分け、1束の藁を
ないながら、2つの束をなっていく



2 1本になった縄にもうひと束をな
いながら這わせていく



3 編み上がった縄に藁を通し、3か
所に前垂れをつけていく 藁の先
を切りそろえて完成



4 もう一つ教えていただいた藁草
履。鼻緒は古着の再利用。

今回は新年に向けて、田山地区に伝わるしめ縄作りを習いに「田山伝承クラブ」へ。「田山伝承クラブ」は、廃校になった田山小学校跡地を再利用したもので、づくり施設「は・ど・る」の一室を拠点に、村の伝統や文化の伝承に取り組んでおられます。教えてくださったのは、クラブ唯一の実働メンバー、85歳の福北修三さん。福北さんは、毎年田山で開催される京都府指定無形民俗文化財「田山花踊り」で、踊り手が履くわらじも作られていて、村内外からいろんな方が福北さんの指導を受けに来られています。使用するのは餅米の藁。うるち米の藁よりも柔らかく、しめ縄やわらじ作りに向いているのですが、今では藁の確保も大変なのだとか。

青い藁で作ると見た目が綺麗で丈夫に仕上がるため、雨に濡れないようにするなど、材料の保存にも気を使われています。作業をする上で一番大事なのは上手に縄をなう（より合わせる）ことですが、これがとっても難しい。「藁は正直や、俺も大したことないけど」と言いながら、簡単そうに縄をなう福北さん。なわれた縄は見惚れてしまうほど美しく引き締まりました。自分で作ったしめ縄は綺麗とは言えませんが、やっぱり愛しい。「二年生にはは上出来や！」と優しい福北さん。これから毎年作って、私も村のわらじ細工の技術を継承できたら…。まだまだ習得までには時間がかかりそうですが、たくさん作って練習練習!!

お世話になりました!

田山伝承クラブ

廃校になった南山城村立旧田山小学校(は・ど・る)の一室を拠点に、地域に伝わる文化や伝統を伝承する取り組みが行われています。要予約でわらじ細工体験、資料室で古い農機具等の見学が可能です。また、村の直売所や道の駅でも福北さんが作られた藁草履が購入できます。



お正月飾りをつけたしめ縄は、〈やまびこ〉ウェブサイトにて12月下旬公開予定



005

清水善行さん 51歳
熊本県生まれ [1994年移住]

職業
陶芸家

【同居家族】妻と犬一頭。

【今朝の朝食】家から運んでもらった天然酵母パンとソーセージとサラダ。窯焚きは4日がかりの作業なので、助っ人と交代で寝ずの番をしながら食事も窯のそばでとる。
【もし100万円あったら】スペインあたりへうまいものを食べに旅行へ。
【行ってみたい国】ベトナムやカンボジア、ミャンマーに南方系の文化や焼物を訪ねたい。
【しあわせを感じる時】こういうものづくりができる環境に身を置けているありがたさを感じる時。海に浮かんでる時。
【村で好きなお店】自然も人も「受け皿が大きい」ところ。とくに童仙房はそう感じる。

祖父が骨董屋だったせいもあって、学生時代からわりと民藝に傾倒してたんです。佐賀の窯元で2年修行して、それから日本古来の「穴窯」を作れる場所を探中で、縁あって童仙房に。最初は、窯の設計も薪の焚き方もまったくの手探り。そこでの失敗や試行錯誤を活かして、10年前に作ったのがこの2つめの窯です。僕にとって作品のイメージづくりは、土を掘るところからすでに始まっているんです。そのイメージを追いつつ、土と対話しながらこねて形にして。その工程の総仕上げである焼成で、陶工は作品を火に預けなあかんでしょ。そうすると思通りにならないわけです。窯から出すまでどうなるかわからない。器に込めた自分の欲とか業が全部跳ね返ってくる気がするし、それはもう自分で受け入れるしかない。そんな葛藤を味わってもまたチャレンジせずにいられないのが運の尽き(笑)やね。



004

森本健次さん 50歳
南大河原地区生まれ

職業
道の駅運営会社社長

【同居家族】両親、妻、末息子と5人暮らし。

【今朝の朝食】ここへ来てからカレーパンを。朝が苦手でもいつもギリギリまで寝てしまう。
【もし100万円あったら】ひとりで気ままに国内旅行。東北の風土が好きだし、うまいもの多いから東北がいいかな。
【行ってみたい国】アメリカ (ポートランドにじっくり滞在してみたい)。
【しあわせを感じる時】顔なじみのおっちゃんおばちゃんが、店先で「ケンちゃん!」と、昔と変わらない温かさで接してくれる時。
【村で好きなお店】高い志を持っている面白い人が多いところ。人がいてこそその村だと思う。

高卒で就職してずっと村役場で働いてきたけど、「地域商社」をやりたいという思いが芽生えたのは、2011年に村の茶農家さんと「南山城紅茶」を作った時。当時すでに道の駅建設計画は動き出していたけど、運営の中身は白紙だったから、自ら手を挙げて準備室を立ち上げ、手始めにそういう地域ブランドづくりを20年やり続けている高知の会社に視察に行ったんです。そしたらそこで「行政の人間に何ができる、ノウハウを学びたいなら本気でやれる奴を連れてこい」と言われて、「じゃあ俺が役場辞めてやります」と言っちゃった。僕を動かすのは「自分自身が村で死ぬまで暮らしていけるしくみを作りたい」という当事者意識。経済のことも共同体のことも含めて、ここで生きることを諦めなくていいように。だからこの店を核にして、もっと俯瞰的に村づくりまで考えた大きい絵を描きたいんです。

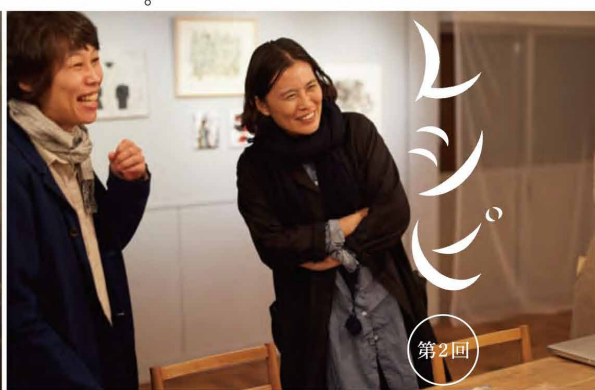
つどいのレシピ。

第2回

つくり手たちの食卓

秋も冬も、足早にやってくる山の上。日暮れどき、一大スペクタクルのような夕焼けにさようならをしたら、気の合う仲間と食卓を囲むのがいちばん。軒先にしつらえた薪窯では、ばちばちと燃える火がスタンバイ。シンプルでも力強い食材と、楽しいおしゃべりを「いただきます」。

写真・奥山晴日 取材・文・松本幸 [OHTA]



山のテーブル
對中剛大
 ビクニックコーディネーター/
 ランドスケープデザイナー
柳本奈都子
 アーティスト



萩原桂子さん
 切り絵作家
 実姉・坂田典子さんを追うように家族5人で村に移住。自然のモチーフを繊細な切り絵で表現する。



坂田典子さん
 革作家
 約10年前に兵庫県より村に移住。住まい兼工房である一軒家で、手縫いの革小物を手がける。



お客さま
伊藤尚美さん
 水彩画家/テキスタイルデザイナー
 水彩画家としての視点や色彩感覚を活かしたファブリックブランド「naniIRO」で人気を集める。



それぞれの暮らし それぞれのものづくり 不思議な縁に導かれて

「天職」のことを、英語ではCallingというのだと知った時、なんだか思わず納得！という気持ちになったものです。そこにあるのは、「見えない何かと呼ばれる」感覚。今夜の食卓に集ったお三方から感じるのも、まさにそのこと。伊藤さんは水彩と布、坂田さんは革、萩原さんは紙と、扱うモチーフは異なれども、それぞれに出会った土地や人からチカラを受け取りながら、縁あって辿りついた自分の創作に向き合っています。

坂田さんと萩原さんは実の姉妹で、先に村に移住したのは姉の坂田さん。「革制作に打ち込める環境を求めて、最初は奈良に狙いを定めて一軒家を探したんです。でも家賃の折り合いがつかなくて、それで紹介されたのが今の家でした。」坂田さんの暮らし



を見て、次第にものづくりをする友人たちも2人、3人と村に移住し始めることに。そして4年前、ついに妹の萩原さん家族も草仙房地区に借家を見つけ、仲間に加わりました。



「こんな山の上で暮らすとは想像してなかったけど、今の借家を見に来た時、子どもたちが景色に一目ぼれしてしまつて」と萩原さん。目下、萩原家の理想を詰め込んだ一軒家が完成に向かっていくところです。「予算もあまりなくて諦めかけてたプランが、素晴らしい設計士さんや職人さんとの出会いが数珠つなぎにつながっていったおかげで、どんどん叶っていったんです」。「わかる！素敵な人が連れてきてくれるのって、やっぱり素敵なんよね」と伊藤さん。伊藤さんも2012年に、活動拠点を大阪から自然豊かな故郷・伊賀市に移しています。「アトリエの窓から見える景色がほんとに気持ちよくてね。庭で摘んだハーブとか、気分転換用のお茶をあれこれ用意して、1日中そこにこもって作業してるねん」。大皿の料理をみんなで回し分ち合いながら、夜更けまでおしゃべりは続きました。

第2回 つどいのレシピの『レシピ』

鹿肉のカツレツ 味噌と赤ワインのソース添え

村の猟師さんが仕留めた鹿肉は、噛めば噛むほど旨味がじんわり。自家製味噌と赤ワインをひと煮立ちさせたソースが決め手。



玉ねぎときつまいもの じっくり丸ごと焼き

玉ねぎとさまじいもをアルミホイルでぐるみ薪窯の中で2時間じっくり火を通すと、甘みが増して後を引くおいしさ。



鶏むね肉と野菜のロースト

塩コショウをフライパンで焼きつけた鶏は、薪窯で火入れしてジューシーなロースに。味の濃い野菜も、食べ応えたっぷり。





お茶の手帖

宇治茶の一大産地として知られる南山城村。産地ならではの お茶の味わい、楽しみをやまびこが訪ねて歩きます

第2回

たまには贅沢に。おいしい宇治茶を淹れるなら。

教えてくれた人
村茶ソムリエ
中窪貴文さん



茶農家の次男として生まれ、現在「道の駅」村茶ソムリエとして、茶農家ごとの個性あふれる村そだち茶の魅力を発信中。「たかちゃん」の愛称で親しまれている25歳。

さあ、「蔵出し茶」のおいしい季節です。

5月に摘んだ一番茶をフレッシュなうちに楽しむ「新茶」は、初夏の風物詩として広く人気があります。けれど、お茶好きの中には、秋まで寝かせて熟成させた「蔵出し茶」を好む人も多いのです。良質の茶葉は、適切な環境下で熟成させると、渋みや青々しさが抑えられ、うま味やまろやかさが深まる。茶の湯の世界で11月に「口切の茶事」が行われるのも、そんな知恵ゆえでしょうか。時の恵みに思いを馳せながら、「新茶」とはまた違うおいしさ、発見してみませんか。



茶壺の封を切る「口切の茶事」は11月「口切の茶事」は、初夏に摘んだ茶葉を寝かせておいた壺の封を切り、茶を挽いて点てる行事。

お湯の温度に気を配り、心を鎮めて丁寧に。

お茶とひと口に言っても、その種類はさまざま。味わうお茶に合わせて、

①茶葉の量 ②お湯の温度と量 ③浸出時間を使い分けます。

お手本を参考にしつつ、自分好みの甘味・渋味・うま味のバランスを探しましょう！



あると便利な「湯冷まし」

上等の茶葉は、低めの温度でじっくり甘味を抽出したいもの。お湯を湯冷ましに移し替えると、約10℃温度が下がります。お気に入りの器があれば、お湯を冷ますひと手間も楽しくなりそう。

上手な注ぎ方

柔らかい味を楽しむなら、茶葉にやさしくお湯を注いで。反対にお湯を勢いよく注いだり急須を揺ると渋味が出やすくなります。お茶を注ぐ時は、最後の1滴まで静かに雫を落とし切るのがコツ。



かぶせ茶

芳醇さにうっとり、じっくり味わう贅沢茶

かぶせ茶は、茶摘み前の一定期間、覆いをかけて遮光し、甘味とうま味をもたらす「テアニン」濃度を高めた贅沢茶。玉露に負けない芳醇さがあります。

茶葉の量

お湯70cc(1人分)
対し10g

温度・時間

50℃のお湯で約3分

ほうひん

宝瓶タイプの浅く平たい茶器でじっくり抽出すると◎



上煎茶

ちょっと上質なおとなの煎茶タイムを

緑茶の代表格・煎茶。熱湯でさっと淹れてもいいのですが、上等な茶葉とやや冷ましたお湯でじっくり甘味を引き出せば、驚くほどおいしくなります。

茶葉の量

お湯70cc(1人分)
対し8g

温度・時間

70℃のお湯で約1分半

茶さじ1杯あたりのグラム数を計って覚えておくとう便利です。



淹れ方のコツ
おいしい

1. 茶器（急須と茶杯）をお湯であたためます。
2. 急須（浅く平たいものがおすすめ）に茶葉を入れます。
3. 適温まで冷ましたお湯をそっと注ぎ、茶葉が開くのを待ちます。
4. 茶杯に均等に回し注ぎ、最後の1滴までしっかり出し切ります。
5. 二煎目はやや熱いお湯を注いで楽しめます。

たかちゃんの
ワンポイント
アドバイス

眠気をシャキッとさせたい時、かぶせ茶をあえて80℃ぐらいのお湯で淹れてみたり、夏は水出し茶を楽しんだり…。お湯の温度、茶葉の量、注ぎ勢いなどを変えれば、お茶の味わいは多彩に変化します。茶葉の個性や、味わうシーン・気分に合わせて、いろいろ試してみてくださいね。

思い出写真館

vol.2

「地域の台所を支えた、移動販売の山本商店」

一枚の写真が映し出す、かつての村の情景。そこにはどんな物語が隠されているのでしょうか。

語り手の記憶をたどって、あの日あの時へ思いを馳せてみませんか。



商品が積まれた店の軒先で、トラックに寄り掛かる山本さん。ご両親と一緒に店を盛り立てた。

「名前を知ってもらおうと思ったらな、一代かか
る。『山本商店』築くまではなかなかのもんやつ
たで。」写真を眺め、懐かしそうに眼を細めるの
は、山本商店の2代目・山本義継さん。

義継さんの父は隣町から行商に通い、昭和初
期に「山本商店カネヨシ」を創業した。自転車
で大阪まで仕入れに行き、豆腐や魚を箱につめ
て地域を廻った、というのが自慢話だったとい
う。戦争や水害を家族で乗り越えてきた。

「お店を継いでいく、という気持ちは小学校から
持ってた。」義継さんがあるじになったのは現金
のない時代。支払いは一カ月や半年待つことも
多かった。「今やったら商品がすぐ金になるけ
ど、そうやなかった。」商売はお客さんとの信頼
関係のうえで成り立っていた。

次第に地域で名前が知られるようになり、固
定客も増えた。自転車が三輪、四輪へと変わっ
ていく。「車は二年に一ぺんは碎けたわ。」と義継
さんは笑う。雨が降ればガタガタになる道で、
無理やり車を走らせた。「なんしても次のところ行
かんならん、待つてくれるから。」

山本商店は平成22年まで続いたのちに閉店。し
かしその6年後、Uターンしてきた3代目がある
じとなり、お店は「山ちゃん」として復活。仕出
し弁当や移動販売を受け継ぎ、地域の大切なラ
イフラインとなっている。

語り手 山本義継さん

人と人との信頼をモットーに生きてきた山本商店の
2代目。書道が趣味で、毎年お正月には、筆文字に
絵を添えた作品をお世話になった人に贈る。



取材・文 楠瀬裕子さん

京都府木津川市出身。2016年より南山城村役場む
らづくり推進課にて、移住定住推進員として活動
中。拠点は田山地区にある「やまんなか」。



村暮らし情報をお探しの方へ

南山城村では、移住を望む人向けにさまざまな情報提供や、地域の暮らしがわかる体験交流会を行っています。

01 南山城村役場むらづくり推進課 (やまなみホール内)

移住にまつわる諸手続きや、村暮らしのあれこれについて調べるなら、本格的なコンサートホールも備えた「やまなみホール」内にあるむらづくり推進課へ。村では「田舎暮らし定住促進奨励金制度」を整備して、1ターン・Uターン者へのサポートを行っています。詳しくはぜひご相談ください。

受付時間/平日8:30~17:15
所在地/京都府相楽郡南山城村大字北大河原小字久保8番地 [大河原駅から東へ徒歩5分]
電話/0743-93-0560 Fax/0743-93-0596



02 南山城村移住交流スペース「やまんなか」

村に移住したい人向けの総合案内窓口として、2017年5月オープン。1階にはキッチンを備えたイベントスペース、2階には多目的に使える和室があり、移住したい人と地域をつなぐさまざまな体験交流会を企画・発信します。移住や求人に関する資料閲覧もできます。

開館日/水・金・土10:00~16:00
所在地/京都府相楽郡南山城村山上フケ10-4



こちらチェック! 村暮らしがわかるお役立ちサイト

南山城村情報プラットフォーム 【むらぶら】

「むらで出会う新しい暮らし方」をコンセプトに、村内のイベントや魅力的なスポットを紹介するほか、個性豊かな村人・移住者を訪ねてインタビュー。村暮らしがぐっと身近になります。

☞ <https://murapura.com/>



南山城村空き家バンク

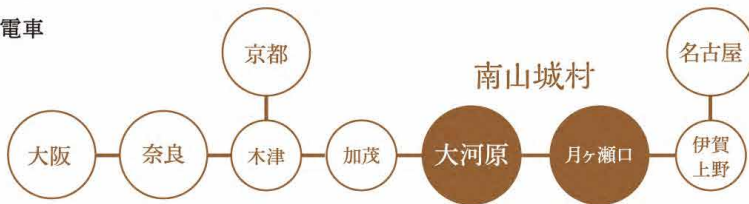
村内で売却・賃貸を希望する空き家が閲覧できます。村の住宅事情や地域事情に精通した宅地建物取引士「空き家バンク契約アドバイザー」が交渉・契約をサポートしてくれるから安心。

☞ 南山城村役場のウェブサイトから「空き家バンク」バナーをクリック



村へのアクセス

電車



【京都】JRみやこ路線「木津」—JR大和路線「加茂」—関西本線「大河原」
【大阪】JR大和路線「加茂」—関西本線「大河原」 【奈良】JR大和路線「加茂」—関西本線「大河原」
【名古屋】JR関西本線「亀山」—「月ヶ瀬口」

車



やまびこ 編集室から

さまざまな過ごし方を受けとめる、大らかな余白のような集いの場をつくりたい。そんな思いでスタートした〈山のテーブル〉から、やまびこ2号をお届けできる運びとなりました。〈山のテーブル〉はしばらく冬季休業に入りますが、また春以降、とっておきの食を味わったり、お茶を飲みつつ語らったり、手を動かしてものづくりにいそしんだり、たくさんの方とともにテーブルを囲みながら、村の素敵なひと・もの・ことを発信していきたいと思います。みなさまどうぞよい2018年を。

〈山のテーブル〉冬季休業のお知らせ

山のテーブルは2018年1月~3月末まで冬季休業とさせていただきますのでご了承ください。営業再開については、〈山のテーブル〉ウェブサイトやfacebookにてお知らせいたします。



開館日/日・月 開館時間は、プログラムによって変動します
京都府相楽郡南山城村童仙房三郷田47旧野殿童仙房保育園
☞ <http://yamannotable.com/> | [@yama.no.table](https://www.facebook.com/yamannotable) | info@yamannotable.com

やまびこ

京都 南山城村のおたより | 2号
2017年12月25日発行

やまびこ編集室

制作・発行
對中剛大・柳本奈都子 [山のテーブル]
アートディレクション・デザイン
池田敦・阪口玄信 [G_GRAPHICS INC.]
編集
松本幸 [QUILL]

協力: 南山城村役場むらづくり推進課
株式会社トミヤマ
道の駅 お茶の京都 みなみやましろ村
田山花踊り保存会

表紙アートワーク制作: 柳本奈都子