

yamabiko
やまびこ

旅の置き手紙

素描家 しゅんしゅんさん

村の仕事図鑑

ようこそ、テーブルびらきの宵

宇治茶を村茶ソムリエに学ぶ

思ひ出写真館

柿渋染めのエプロン

京都南山城村の
おたより 創刊号
—2017 夏—



あの人村を旅した日 第一回

旅の置き手紙

素描家 しゅんしゅん さん

夏の陽光がまぶしいある日に、スケッチブック片手に
南山城村を訪れたしゅんしゅんさん。
しゅんしゅんさん自身も、
自分らしい生き方・働き方を模索し、
地方へ移住した経験の持ち主です。
春に続いて2度目の来訪となる村を2日かけて巡り、
村人と触れあった時間が、その心に残した情景とは。

写真 奥山晴日 文 しゅんしゅん

木の茶畑へ

拝啓

先日は清々しい快晴の中

素晴らしい風景を見せてくださり

ありがとうございます

モコモコと連なる茶畑の線たちが

大地の起伏を美しく顕在化している様に僕は

どうやら一目惚れしてしまつたようです

見晴らしの良い丘へ登ってさらにトキメキました

起伏に富んだあなたのうしろには

幾重にも連なる山なみが

どこまでも広がっているのですね

あたかも海の波を見ているかのよう……

すると僕の心はいつのまにか風になって

茶畑の稜線をふんわりと撫でながら

遙か彼方まで旅に出てしまったのです

きつとこの緑の粒子のウネリたちは生きていて

村人の体を育み

村人の魂を耕し

村人の気を養ってきたのでしょう

そんな雄大で優しいあなたの姿を

素描させていただきました

〈山のテーブル〉に飾っておりますので

今度ぜひ観にきてください

喜んでいただけましたら幸いです

敬具



春に見た茶畑の風景を描いた素描作品を、今回の滞在に合わせて届けてくれたしゅんしゅんさん。

今回の旅人

素描家 しゅんしゅん さん

1978年高知生まれ、東京育ち。大学で建築を学んだのち、建設会社で働いたから、ライフワークとして素描を始める。東日本大震災を機に退社し、作家活動に専念することを決意。2012年、広島に移住。全国で個展を行うほか、書籍、広告の仕事も多数。





001

阪井征四郎さん 76歳

南大河原地区生まれ

職業

大工・工務店経営

【同居家族】妻と二人暮らし。

【今朝の朝食】ご飯、味噌汁、自家製の漬物数種、自家製ジャムを添えたヨーグルト。

【もし100万円あったら】家族と一緒に冬の富士山のふもとに1か月ぐらい滞在して、風景を撮りたい。富士山には毎年行くけど最高の瞬間にはなかなか出会えないから。

【行ってみたい国】カメラを持ってスイスの山へ。

【しあわせを感じる時】仕事をしている時。根っから好きなんだと思う。

【村で好きなところ】野殿坂を上ったところから見晴らす村の山並み。6月頃の恋志橋から眺める、もやのかかった朝日。

16歳でこの仕事を始めて60年になります。はたち前には兄の家をひとりで建てましたよ。その後22歳で名古屋に行き、5年ほど働きました。私は昔から棟上げまでの仕事が抜群に早く、「天狗さん」て呼ばれてたぐらいでね。今と違って歪んだ木をいかにうまく組み合わせるかが面白かったし、腕の見せ所でした。最近では近所の恋志谷神社や天満宮の新築もやらせてもらいました。天満宮はこの辺りに多い春日造(かすがづくり)やけど、恋志谷神社は女の神さんで、おしとやかな流造(ながれづくり)。社寺は全体のバランスが肝心やから、倉庫でベニヤに原寸の絵を描いて全体像を確かめてから、絵の通りに仮組して、それをバラして現場に運んで組み上げるんです。そういうバランスをスパッと決めるのも、ひとつの裁量やね。そんな仕事をしてると、今でも時間を忘れるんですよ、楽しくて。



002

宮内知子さん 45歳

東京都生まれ [2011年移住]

職業

木工作家

【同居家族】ひとり暮らし。

【今朝の朝食】ホットケーキとオムレツと紅茶。これは日曜朝の定番。

【もし100万円あったら】1ヶ月海外旅行へ。

【行ってみたい国】アメリカ (NY) とオーストリア。でもヨーロッパならどこでも。

【しあわせを感じる時】日曜朝のホットケーキ。不安になることがあっても、週に一度ホットケーキがおいしく食べられたらそれでいいや、って思える。役場の手続きや支払いなんかの雑用を終えた帰り道の気分も好き。

【村で好きなところ】近所の踏切から坂を下る時に見える、山と家並みと木津川の風景。

美大では陶芸専攻だったんですが、卒業後はものづくりから離れていました。でもどこか自分の底を見失ったようで次第に心身の調子まで悪くなっちゃって、やっぱり何かつくらなきゃとやみくもに木を彫り始めたのが25歳の時。「合わせ木」という技法も自分で考えたんです。村を初めて訪れたのは、2008年に童仙房の山ノ上マーケットに出店した時。その後、離婚を機に工房つきの新しい環境を探していた時に、ここの空き家を紹介されて滋賀から移住してきました。村の作家仲間は志の高い人が多いから、私もへたなものつくれないですね。毎日判で押したようなリズムで工房に入り黙々と作業してるんですが、日曜日だけは商品じゃなく作品をつくる日と決めてます。時間の制約なしに「いいものをつくりたい」って思いだけで手を動かしていると本当に楽しくて。その時間が自分の支えになってます。



眠っていた保育園舎に
灯りがともり
笑い声が響いた夜

ここは標高約500メートル、南山城村北部に位置する童仙房地区の山の上。日が暮れるとあたりはひんやり深い闇に包まれて、星と月の光だけが周囲を照らします。夜19時を回るころ、思い思いの手土産を持った人々が集まり始めました。今夜は〈山のテーブル〉のテーブルびらき。〈山のテーブル〉は、この地で2006年に閉園となった「野殿童仙房保育園」の園舎で産声を上げる、食とアートと学びの場です。閉園後の数年間、木工作家の工房として活用されてきたこの空間は、その後約2年の空白の時を経て、今再び新しい灯とともにそうとしています。



今日のお客さまは、〈山のテーブル〉のシンボルイラストを描いた、広島在住の素描家しゅんしゅんさんのほか、これまでリノベーションのプロセスを見守ってきた人々。村生

この夜の テーブルびらきの宵

第1回

食とアートと学びの場として、南山城村・童仙房地区の元保育園舎で活動をはじめた〈山のテーブル〉。これはある夏の宵、リノベーションが終わったばかりの空間で開かれたテーブルびらきのようす。愛すべき村の「ひと・もの・こと」が集まる、おいしい時間へ、ようこそ。

写真：奥山晴日 取材：文：松本幸 [Tunni]



まれ村育ちの人から、移住歴の長い人短い人、村の外で暮らす人までさまざまですが、お互いすっかり顔なじみになっているメンバーだけあって、テーブルを囲んで誰もがたちまちリラックス。なんだか昔、田舎の家で久しぶりに親戚が集まった時の感覚を思い出します。テーブルに村の食材を活かした料理が並ぶと、楽しい時間の始まり。乾杯に先立って對中・柳本コンビが感謝の思いを伝えると、場はあたたかい拍手に包まれました。

お客さま

しゅんしゅんさん
[素描家]

繊細な線によるドローイングで独自の世界を描く作家。広島在住。〈山のテーブル〉も描いている

中村富士雄さん
[農家・猟師]

童仙房地区のお隣、野殿地区で農業を営む。狩猟免許を持ち、猪や鹿などのジビエを獲る名人。

清水善行さん
[陶芸家]

佐賀での修行を経て1994年に童仙房にて独立。日本古来の地下式穴窯を用いた作陶に挑む。

森川愛子さん
[農家]

生まれも育ちも童仙房。〈山のテーブル〉のご近所で野菜や米を育てながら犬の花ちゃんと暮らす。

清水のばらさん
[ARABON 店主]

陶芸家清水善行さんの奥様で移住歴20年。2012年より童仙房にてギャラリーショップを営む。

楠瀬裕子さん
[南山城村 移住定住推進員]

2016年より移住定住推進員として村の魅力を発信中。拠点には田山地区にある「やまなか」。

奥西しろさん
[グラフィック デザイナー]

横浜市出身。九州や関西で働きながら全国を旅して、村にたどり着く。イラストの仕事も多い。

スミカズキさん
[クリエイティブ ディレクター]

神戸市出身。村の注目スポット「道の駅」にブランディングディレクターとして携わる。

山のテーブル

對中剛大・柳本奈都子のユニットが主宰する、食とアートと学びの場。2017年8月11日オープン。カフェ&ギャラリーおよび創作のアトリエとして、村の魅力をウチソトに発信していく。

對中剛大
[ピ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]

〈山のテーブル〉特製・猪肉メンチカツ

〈山のテーブル〉の看板メニューになりそうな創作料理。
 ンター富士雄さんが山から仕留めてくる、
 ほのかにハーブの香りがするような猪肉のおいしさを
 そのまま生かすべく、對中剛大が考えたシンプルレシピです。



【1】猪肉はミンサーでひき肉にしてみました。戻した干し椎茸と湯通ししたキャベツをみじん切りにしたものをひき肉に加え、味付けは干し椎茸のだしと塩胡椒のみ。つなぎに溶き卵を加えて、粘りが出るまでよく混ぜます。
 【2】1を両方の手のひらでキャンボールするような感覚で、空気を抜きながら成形します。
 【3】小麦粉をはたき、溶き卵をくぐらせてからパン粉をまぶします。この日は自家製生パン粉を使用しました。
 【4】中温に熱した油できつね色になるまで揚げてできあがり。

世代も個性も違うけれど
 みんなで食卓を囲めば
 なんだか親戚みたい



〈山のテーブル〉の猪肉ソテー

赤ワインと山椒風味
 猪のロース薄切り肉を炒めて赤ワインで
 フランベ。仕上げに添えた山椒の葉と葉
 がピリツとしたアクセントに。



しろさんのこんにやく炒め
 村のお母さんたちの手づくりこんにやくを、村の名物原木しいたけと炒めて、
 にんにく醤油の味付けが香ばしく絶妙。



水菜のサラダ

たっぷり水菜に香ばしく焼きつけた青
 なぎと伊勢ひじきを合わせて。採れたて
 の水菜は富士雄さんの差し入れ。



清水家の

さっぱりポテトサラダ

レモン皮のみじん切りと愛子さん自慢の
 甘い新玉ねぎを混ぜ込み、塩胡椒、酢、
 オリブ油、マヨネーズでさっぱりと。



富士雄さんの

猪肉ゆずポン酢煮込み

猪肉をひたひたのゆずポン酢に漬けた
 みじばらく置いてから漬け汁ごと煮て。
 豚ロース肉で作ってもおいしい。



このシンボルである長いテーブルをみんなで囲んで。土からいただいた食材の恵みを満喫します。



今日の注目の的は、童仙房のお隣、野殿地区に住む中村富士雄さんが獲ったジビエ。肉に脂ののる晩秋〜冬の時期に仕留め、しっかりと血抜きをした状態で冷凍しておいた猪肉や鹿肉は、まったく臭みを感じさせない、のびやかな野の味です。「狩猟シーズンになると、たまに富士雄さんから呼び出しの電話がかかってくるねん」と話すのは陶芸家の清水善行さん。仕留めた大物を山から下ろす人手が足りない時に、頼りにされているのだとか。そんな富士雄さんと善行さんは、あるテレビのバラエティ番組に「名物村人」として呼ばれたこともあるほど。さっそく当時の放送の録画が持ち出され、にぎやかな上映会が始まります。

高知生まれ東京育ちのしゅんしゅんさんは、幼少の頃から山より海に親しんできた人。移住先の広島でも、瀬戸内の情景を描くことで新境地を拓いてきたしゅんしゅんさんですが、ここで語られるアナザーワールドの山の暮らしのあれこれに興味津々の様子。自然相手の武勇伝には事欠かない富士雄さんの縦横無尽なトークに、奥西しろさんやスミカズキさんら村で活躍する若手クリエイターも楽しそうに耳を傾けます。

やがてふいに「愛子さんの畑を見たい」と言い出したのは楠瀬裕子さん。最近畑にびっ

たりな空き地つきの一軒家に引越して、野菜作りにメキメキ興味が出てきているそう。そこでしゅんしゅんさんも加わって、懐中電灯を頼りに近くの夜の畑へ探検に。83歳になる森川愛子さんは、暗がりの中でも足どり颯爽。畑を案内しながら地面に落ちていた鎌をさっと取り、「レタス持って帰るか」と鮮やかな手つきで刈り取る姿のチャーミングなところ。そして夜露に濡れたレタスの生命力たるや、都会の店先に並ぶレタスとは全く別の生き物のようです。やがて夜が更けるにつれ、テーブルでは富士雄さん若かりし頃のちょっと切ない思い出話も飛び出し、いつまでも別れがたいような時間は続くのでした。



思い出写真館

vol.1

「戦後の集落に光を灯した、青年団の村芝居」

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。



真ん中でベレー帽をかぶっているのが西窪さん。お父さんの背中を追うように演出・監督役をこなしました。

「親父さんが監督やったさけ、ありがたいことにわしゃ主役や」そう当時を思い出して笑うのは、西窪一美さん。古いアルバムに収めた写真を見せてくれた。

かつて田山地区で青年団による芝居が毎年行われていたことを知る人は今では少ないだろう。混乱が続いた終戦直後、若者に希望を持たせようと一美さんの父・一雄さんは青年団に芝居を教えた。毎晩練習するうち若者たちも熱が入り、公演に向けて着物を村人から借りたり、竹を炭で黒くして刀に見立てたりと工夫を重ねた。

脚本・監督は一雄さん、主役は一美さんが演じた。舞台はかつての田山小学校の講堂。「悲しい話の時には観客がすすり泣きよるのが楽屋まで聞こえて嬉しかったわ」。

芝居は話題を呼び、隣の村々からも人が集まった。ついには客席があふれ返り、運動場に手作りの舞台を建てた。芝居のあとの宴会では、物質不足にも関わらず村人からの心づくしの差し入れに若者達は喜んだ。

年に1度の芝居は12年続いたのちに途絶えたが、若者たちの情熱は演劇部や歌謡部として続いた。それをきっかけに1963年、今も続く伝承「田山の花踊り」が大正時代以来の復活を果たす。かつての彼らの絆と誇りが、形を変えて村人の礎となっているように思えた。

語り手 西窪一美さん

田山地区に生まれ、長年農業を営んできた90歳。戦後、青年団の活動を通し村に活気を与える。現在は妻と猫一匹、犬一頭と暮らす。



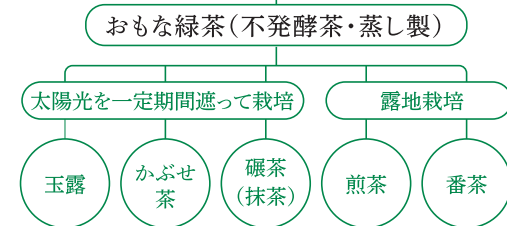
取材・文 楠瀬裕子さん

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」。



同じ茶の木から、これだけ違う緑茶ができるのはどうして？

その答えは、栽培方法と加工方法の違い。お茶の甘味とうま味のもとである「テアニン」は、太陽光に当たると「カテキン」という渋み成分に変わります。だから茶摘み前の一定期間、黒い覆いをかけ遮光して育てたお茶は甘味うま味が濃厚。一方、露地栽培のお茶は爽やかな渋み特徴です。



これら緑茶の派生形！
雁ヶ音…玉露・かぶせ茶や上級煎茶の茎を集めたもの
ほうじ茶…番茶を炒ったもの(上焙じ茶は一番煎茶を使用)
玄米茶…番茶と炒った玄米を1:1で合わせたもの

味自慢な「村そだち宇治茶」オールスターズ

ぎょくろ 玉露・かぶせ茶

テアニンをしっかりたくわえ、甘味うま味が濃厚



茶摘み前に遮光することで生まれる、やや磯っばさのある「覆い香」が特徴。宇治茶の基準が定める被覆の期間は、玉露が「棚かけ」で20日、かぶせ茶は2週間～20日未満。
※「棚かけ」とは、棚を建て高さを持たせた覆いのこと。

せんちゃ 煎茶

甘味うま味と渋味のバランスを楽しむ緑茶の代表格



茶摘み前に覆いをしない露地栽培が基本だが、茶農家によっては2週間未満の被覆を行うことも。玉露やかぶせ茶に比べると茶葉の緑は明るめ。5月に摘む新茶を最上級とし、二番茶、三番茶まである。

てんちゃ 碾茶(抹茶)

蒸した茶葉を揉まずに乾燥させ粉状に挽いて抹茶に



抹茶のもととは、こんなフレーク状。碾茶の状態であまり飲むことはほとんどない。

かりがね 雁ヶ音

テアニン豊富な茎を集めた甘味豊かなふだんのお茶



上級茶葉の仕上げ工程で取り除かれる茎を使用。甘味が豊かな割にお買い得。



お茶の手帖

第1回 宇治茶(緑茶)の種類を村茶ソムリエに学ぶ。

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

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。

番外編のお茶「番茶」

生長が進んでやや硬くなった三番茶以降の茶葉を使用。村では一番茶と二番茶の間に収穫される「刈り番茶」を指すこともある。

今号のやまびこと巡る 村マップ

今号のやまびこ編集で巡った村のスポットをご紹介します。

素描家しゅんしゅんさんの旅の足跡

山のテーブル

やまびこ編集室の本拠地である食とアートと学びの場。2017年8月オープン。

ARABON

廃校になった小学校のプールサイドの物置小屋を改装したギャラリーショップ。

南山城村農林産物直売所

村のお父さんお母さんたち自慢の農産物や加工品を販売しています。

やまなみホール

建築家・黒川紀章氏が設計した多目的ホール。テラスから眺める木津川が美しい。

恋志谷神社・天満宮社

ここに「村の仕事図鑑」に登場した阪井さんが手がけた社があります。

柿渋のトミヤマ

明治21年創業という長い歴史を持つ、日本でも数少ない柿渋の製造販売会社。



六所神社

野殿地区の森の中にある京都府の文化財。六の神が祀られ茅葺の社が特徴。



道の駅 お茶の京都みなみやましろ村

2017年4月に開業した注目スポット。名産品の買い物や食事が楽しめる。

南山城小学校

英国人建築家リチャード・ロジャースが手がけた異彩を放つ現代建築の小学校。

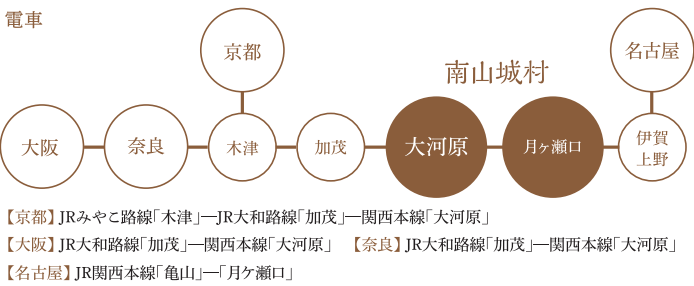


夢絃峡(鶴乃屋)

木津川と名張川の合流地点付近に残る、料理旅館(休業中)の佇まいが風流。



村へのアクセス



山のテーブル工芸室①

写真・文 柳本奈都子

愛しいお下がりと

柿渋染めの布のエプロン

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。



「山のテーブル」でものづくりをする私の作業着であり、お客様をお迎えするエプロンは自分で作ると決めています。

まずは以前から気になっていた柿渋染めを体験すべく、南山城村移住交流スペース「やまなみ」主催のワークショップへ。

「柿渋のトミヤマ」富山さんのお話を伺い、実際に染めを体験することで、すっかり虜に。手持ちの綿麻の布は、染め上がると優しいピンク色に。時間の経過とともに味わい深い色になっていくそうで、それがまた

楽しみ楽しみ...

そして私がものづくりをする上で、なくてはならないのが古着や端切れ。今回は村で活動が始めてからお世話になっている愛子さんに、古い手製のワンピースをいただきました。解くのが勿体ないほど、どのパーツも丁寧に美しく縫われたワンピース。愛子さんの過ごした時間や記憶が染み込んだ布に、これからの「山のテーブル」で日々が重なっていくことを思うと、とてもワクワクします。



1 「柿渋」とは渋柿の青い未熟果の压榨液を発酵させたもの。布を浸けて染め、水洗いで乾かします。



2 防腐・防虫・抗菌作用がある柿渋は染料としても優秀です。染めを重ねると色がより深くなるそう。



3 昭和レトロな感覚がかわいい古着ワンピースをポケット布に再利用。ボタンもアクセントに活かします。



4 使用したのは120cm幅の薄手の綿麻生地を90cm分。首と腰ひも部分には麻テープを用意します。

お世話になりました!



柿渋のトミヤマ
木・布・紙などの染料や塗料として古くから親しまれてきた柿渋。その健康効果に今改めて注目が集まっています。株式会社トミヤマさんは明治21年の創業以来、柿渋の製造・販売を行ってきた老舗です。

エプロンの型紙および作り方の詳細は、「山のテーブル」ウェブサイトにて8月上旬公開予定です。

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・リ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田山上フケ10-4




〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇 **こちらもチェック！** 村暮らしがわかるお役立ちサイト  〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇




南山城村情報プラットフォーム【むらぷら】

「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

やまびこ編集室から

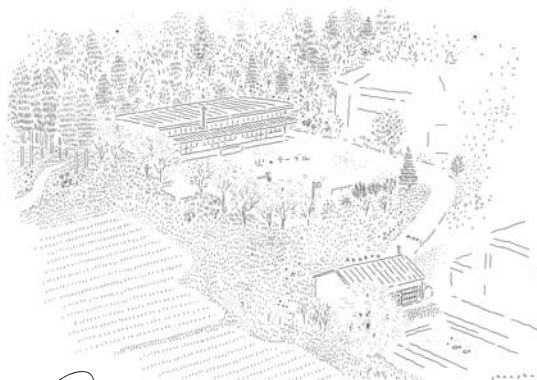
8月、〈山のテーブル〉がオープンします。




たくさんの方々のご協力のおかげで、やまびこ創刊号をお届けできる運びとなりました。そして来る8月11日、「山の日」の祝日に〈山のテーブル〉も正式にオープンします。オープニングイベントや、今後予定しているイベントの詳細は、〈山のテーブル〉ウェブサイトやfacebookにてご覧いただけます。皆様と山の上でお会いできる日を楽しみにしています。

2017年8月11日(祝・金)

オープニングイベント「山のテーブル市」

さまざまな作家・クリエイターによるクラフト雑貨や、〈山のテーブル〉特製のフード&ドリンクがお待ちしております。



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日野般童仙房保育園
 <http://yamannotable.com/>  @yama.no.table  info@yamannotable.com

やまびこ

京都 南山城村のおたより | 創刊号
2017年7月19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

表紙アートワーク制作：柳本奈都子