

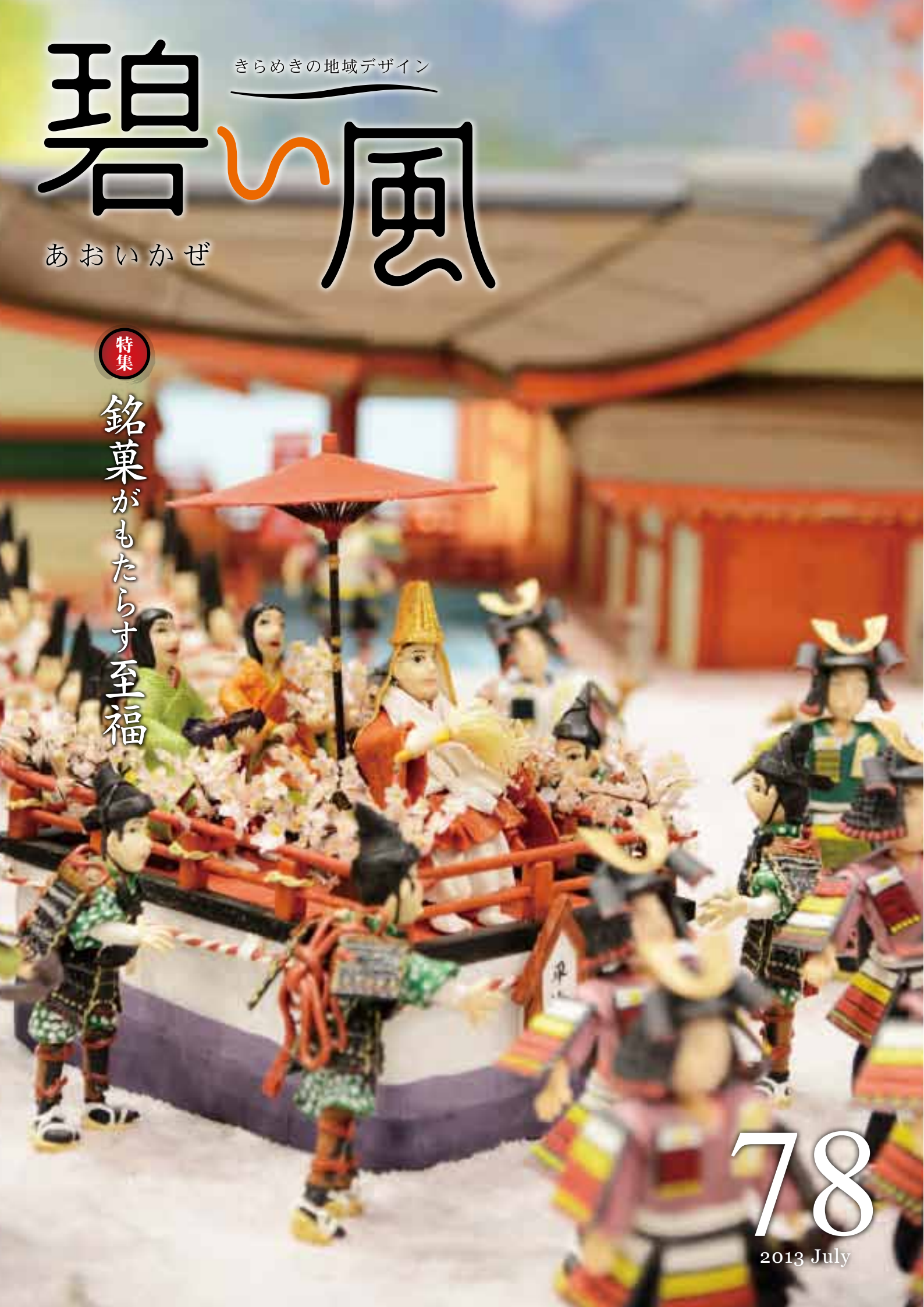
碧い風

きらめきの地域デザイン

あおいかぜ

特集

銘菓がもたらす至福



78

2013 July



このたびの「ひろしま菓子博2013」に際し、上田流和風堂では、安土桃山

時代から江戸時代にかけて茶会で振る舞われた菓子を再現し、当時の菓子器

茶道 上田宗箇流家元
公益財団法人 上田流和風堂 理事長

上田 宗 問

特集

銘菓がもたらす至福

視点

地域に残る
文化を再認識

特集

銘菓がもたらす至福

視点

地域に残る文化を再認識

茶道 上田宗箇流家元 公益財団法人 上田流和風堂 理事長

上田 宗 問

3

地域に残る文化を再認識

茶道 上田宗箇流家元 公益財団法人 上田流和風堂 理事長

上田 宗 問

銘菓がもたらす至福

4

菓子で楽しむ日本文化

株式会社 虎屋 虎屋文庫 中山 圭子

中山 圭子

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

備中小白豆の再生と新銘菓「松寿」の誕生

岡山県新見市

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

10

風土と菓子 果実から生まれた銘菓

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

12

笑顔をもつひろしま菓子博開催

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

青い海と緑の山々に恵まれた中国地域に、地域づくりの風が吹き始めています。自分たちの大好きなこの街を少しでも良くし、子どもたちにしっかりと手渡したい。こんな気持ちで頑張っている人たちがいっぱいいます。「碧い風」は、そんなまちづくり人を結びながら、自分たちのまわりにある魅力を高め、きらめくような中国地域にしていく媒体にしていきたいと思っています。強くはないが、楽しい風。そんな風を、みなさんと一緒に巻き起こしたいと考えています。

きらめきの地域デザイン

碧い風

あおいかぜ

78

2013 July

contents

32

「国宝の旅」13 短刀(銘国光(名物会津新藤五))

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

30

「ローカル線探訪」7 木次線(島根県広島県)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

28

「古地図で読むまち」1 竹原(広島県竹原市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

27

「この名酒」この「品」1 諏訪泉「鵬」・もろこの生姜醤油焼き(鳥取県智頭町)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

24

「夢紡人」ゆめつむぎびと 74 大理石彫刻家として産地で制作し、産業活性化と文化普及に奮闘する後藤 秀樹さん(山口県美祿市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

22

「キラリ、輝く元気企業」51 太陽の光に近いLEDを開発し、植物工場に革新をもたらした(株)HRD(鳥取市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

20

「次代を担うベンチャー企業」1 株式会社 CampusMedico 大学の研究成果と企業を結び、社会に役立つ商品を送り出す(広島市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

16

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

15

「地域に生きる企業家群像」78 株式会社 藤井基礎設計事務所 社長 藤井 三千勇(鳥根県松江市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

12

「古地図で読むまち」1 竹原(広島県竹原市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

8

「若者たちの地域づくり」13 学生の生産活動が架け橋となり大学と地域のブランド力を高める(岡山市)

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

銘菓がもたらす至福

菓子で楽しむ 日本文化

中山圭子

日本の菓子は、長い歴史を経て独自の発展を遂げてきたものである。その変遷をひもとくことで、これまでとは異なる視点から、菓子を楽しむことができるだろう。

木の実や果物が菓子の原形

今でも果物を水菓子というように、もともと、菓子とは木の実や果物を指した。木の実や果実と菓子の区別が曖昧な時代は長く続き、菓子が嗜好品としての地位を確立し、今日のように多種多様になるのは、江戸時代も半ば以降である。一方で、素材の面から日本の菓子のもう一つの原形といえるのは、餅や団子である。縄文時代晩期には稲作が大陸から伝わり、米や粟、稗などの穀物を加工し、団子状にしたものが作られていたと考えられている。こうした日本古来の食べ物に外来の食べ物の影

響が加わり、菓子の世界は奥深くになっていく。

外来の食べ物の影響を受け、 日本独自の菓子が発展する

外来の食べ物で代表的なものが三点挙げられる。まずは、飛鳥時代から平安時代にかけて、遣唐使などによって中国からもたらされた唐菓子である。その多くは、小麦粉の生地で作られ、油で揚げたものである。この唐菓子の伝来によって、従来の木の実や果物とは別の、加工した食べ物に菓子という名が付けられることになる。

二番目は、鎌倉時代から室町時代に

これらの外来菓子の影響を受け、鎮国下の江戸時代、色・形・名前共に日本独自の菓子が作られるようになっていく。

多様な菓子が生まれた 江戸時代

江戸時代、農業生産力が増大し、流通網の整備と商品経済の発達により、

三都（江戸、京都、大坂）をはじめとする都市が大きく発展した。こうした経済発展の影響が地方都市や農村にも及び、社会が成熟に向かった十八世紀、庶民の生活も大きく変化する。文化や娯楽への関心が高まり、都市の知識人や豪農が学問や文芸の分野に進出したり、版本や刷物が出回ったりした。茶の湯が

流派の分立や家元制度の確立とともに、地方都市の町人らに普及していったことも、文化の広がりを示す例といえる。

社会が安定すると、砂糖の流通量も増加し、多様な菓子が生まれた。中でも、十七世紀後半に上菓子が登場し、現在見るような色形の美しい菓子が作られるようになったことが注目される。

かけて中国に留学した禅宗の僧侶もたらした点心である。点心とは朝夕の食事の間に取る小食のことで、羊羹や饅頭の原形が含まれる。現在の羊羹は、小豆や砂糖、寒天を使った煉羊羹が主流となっているが、もともとは中国で作られていた、羊羹（羊の肉の汁物）を起源とする。禅僧は肉食を禁じられていたため、植物性の素材を使って見立て料理が作られた。小豆や麦の粉を使い、羊の肉の汁物に似たものを作り、それが



夏の和菓子 写真提供：株式会社 虎屋



菓子どころ松江の銘菓の数々 [左上] 松江藩お留め菓子の歴史をもつ「姫小袖」(高見一力堂)、[右上] 不味公好みの銘菓として再現された「若草」(彩雲堂)、[中] 大納言の餡を砂糖をまぶした寒天で包んだ「薄小倉」(桂月堂)、[左下] 春先に、草の上に積もった雪が解けていく様子を模した「路芝(みちしば)」(風流堂)、[右下] 日本三大銘菓の一つに数えられる「山川」(風流堂)



上菓子の銘や意匠が記された絵図帳は商品見本の役割を果たした。上は1695(元禄8)年のもの 写真提供：株式会社 虎屋

五感で楽しむ上菓子

上菓子は、元禄期(一六八八〜一七〇四)ごろより京都を中心に作られた、白砂糖を使った上等な菓子である。雅で洗練された意匠、おいしさ、繊細な口当たり、素材を生かしたほのかな香り、そして、「春景色」「夕日の浜」などの菓銘を聞いて広がるイメージなど、五感を使って楽しむことができる。上菓子はまさに五感の総合芸術といえる。

花鳥風月や古典文学にちなんだ菓銘が付けられた背景には、茶の湯の影響も考えられる。千利休が侘び茶を大成させていく戦国時代から安土桃山時代においては、茶会の菓子は木の実や果物、饅頭や餅など飾り気のないものが多かった。しかし、茶杓や茶碗など茶道具に風流な名前を付けることはすでに行われており、こうした美学が菓子作りにも影響を与えたのであろう。

上菓子の銘や意匠を見て取れるのが絵図帳である。商品見本として作られたもので、現代のカタログの役割を果たす。上菓子は、公家や武家、上層町人など限られた人々のための菓子として生まれ、儀式や行事での贈答が重要な意味を持っていた江戸時代、贈答に好んで用いられていた。そのため、上菓子屋の中には、寺社や大名家、公家と結び付き、



大茶人千利休の名にちなんだ「利休饅頭」は全国各地にあるが、山口県宇部市のもは特に有名である。写真は「利休さん」(吹上堂、山口県宇部市)



備前米の豊作を祈り、笠をかぶって踊る人々の姿は、羽を広げて羽ばたく村雀の姿に似ていた。その情景にヒントを得て明治初年に生まれた「むらすめ」(橘香堂(きっこうどう)、岡山県倉敷市)



温泉が多い鳥取県では銘菓が多く生まれた。「おたふく」(山本おたふく堂、鳥取県琴浦町)もその一つで、餡を包む皮の様子が風呂敷に似ていたことから「風呂敷饅頭」と呼ばれた



「源氏巻」。津和野藩の家老多胡外記(たごげき)が吉良上野介(きらこうずけのすけ)に贈った小判包みの表に「源氏巻」と書いたことにちなむという。写真は山田竹風軒本店(島根県津和野町)のもの



備前藩主池田侯に愛され、茶席には伊部焼の茶器とともに出されたという「大手まんぢゅう」(大手饅頭伊部屋(いんべや)、岡山市)

「御用菓子屋」と称するものもあった。

上菓子は、参勤交代で江戸と国元を往復する大名らを通じて地方へと広まっていた。茶道に造詣の深い大名などは、評判の職人を地元呼び寄せて菓子を作らせたり、その技術を地元の職人に習わせたりしたという。そこで生まれた菓子文化が現在までしっかりと育まれてきた一例が、松平不昧公の影響が色濃

く残る島根県松江市といえる。

街道の発展で名物菓子が生まれる

上菓子が広がりを見せる一方で、庶民の間では饅頭や団子などがあちこちで出回るようになる。

街道が発達し、大名だけでなく多くの人々が旅をするようになると、宿場町

はにぎわい、街道には茶店が設けられた。寺社の門前や行楽地でもさまざまな菓子が売られるようになり、地域独自の名物菓子が誕生していくのである。現在でも親しまれている大福やきんつば、鹿の子なども江戸時代後期には誕生し、十九世紀に入るところには、今日定番の和菓子の多くが出そろったといえる。また、行事に結び付いた菓子も江戸時代には定着し、雛祭りには雛菓子、端午の節句には柏餅やちまきが用意され、菓子が生活に溶け込んで、いろいろな場面で使われるようになった。

以前取材で鳥取を訪れた際、地元の方の紹介で、地域ならではの菓子を味わうことができた。最近百貨店で各地の銘菓を購入することもできるが、旅先で現地の方と触れ合いながら、地元の銘菓を味わうのは、その場に行ってみなければ体験できないことである。そして、その体験とともに持ち帰った地方菓子を味わうことは、思い出を増幅させるものであり、菓子の持つ魅力の一つといえるだろう。

地元の銘菓は旅の楽しみ

代表的な菓子どころとして全国で知られているのは京都や金沢、松江などであるが、実際には各県独自の菓子があり、県内でもさまざまなジャンルの菓子が存在している。菓子店においても、上菓子(上生菓子)を作る店もあれば、新しいタイプの菓子を作る店もあり、地域ごとの特色は薄れつつあるようだ。

岡山県瀬戸内市牛窓町の「ししこま」は、ししこ餅で魚介類や果物などをかたどったもので、八朔に飾るお雛さまにお供えする。カラフルでかわいらしい見た目を持つこの「ししこま」は、一度廃絶したが、現在は保存会の方々が継承しているという。

お供え物やお賽銭とともに、家族の人数分のししこ人形と犬をのせ、収穫や家族の健康を願う。こういった郷土菓子は地域に受け継がれてきた大事な文化でもあるため、大切に伝えてほしいと願う。

他県の人に興味を持ってもらうだけでなく、地元住民にもその文化を紹介する良い機会である。

菓子文化の情報発信

地域の菓子文化を知る上で、菓子に関する展示会は、貴重な情報源といえる。近年では、「菓子木型 ―和のかたち―」(現岡山シテイミュージアム)、「三次のトラディショナルスイーツ ―泡雪の歴史―」(広島県立歴史民俗資料館)、「頼家の甘味 ―江戸時代の菓子文化―」(頼山陽史跡資料館)など、中国地域の資料館や美術館でも積極的に展示会が開催された。こういった展示は、

(中国地域の菓子の選択および解説は編集部による)

profile

中山 圭子(なかやまけいこ)
東京芸術大学美術学部芸術学科卒業。卒論に「和菓子の意匠」を選ぶ。現在、和菓子製造販売会社、虎屋の和菓子資料室、虎屋文庫に所属。著書に『和菓子ものがたり』『事典 和菓子の世界』などがある。



八朔行事でお雛さまにお供えする岡山県瀬戸内市牛窓町の「ししこま」写真提供:瀬戸内市教育委員会



岡山県の菓子木型職人、京屋の田中武行氏作。職人の数は全国でも少なくなっている。写真提供:京屋

備中白小豆の再生と新銘菓「松寿」の誕生

《岡山県新見市》

最高級品質といわれながらも、生産の難しさから栽培が途絶えてしまった備中白小豆。岡山県新見市でこの白小豆の再生に取り組んだ結果、新たな銘菓「松寿」が誕生した。



畝を立て白小豆の種をまく参加者

本当に大変」とかのさと体験観光協会前会長で生産者の平田隆邦さんは言う。農薬を使わずに作るため、歩留まりは八割強ほど。機械を使って収穫することもできるが、そうすると生産量はさらに減ってしまう。そのため、十月から十一月まで時間をかけて収穫し、根気よく選別を続けるのだ。

白羊羹「松寿」が誕生

最初の年にできた白小豆は、皮をむき、こし餡にしてから、練切細工の体験に用いられた。菓子作りに協力した青柳本舗の尾藤嘉記さんは「これほどおいしい餡になるとは思わなかった」と驚くほど、味に手応えを感じたという。



備中白小豆の風味と食感を生かした、上品な甘さの白羊羹「松寿」(青柳本舗、岡山県新見市) 写真撮影:鈴木 正美



さやの中にできた直径7mmほどの備中白小豆

幻の白小豆と呼ばれた備中白小豆

生菓子で多用される白餡には、白いんげん豆が使用されることが多いが、上等な和菓子の一部には、白小豆を使った白餡が用いられている。さっぱりとした味わいと舌触りで抜群の評価を得ている白小豆の中でも、最高級品種といわれているのが、備中白小豆である。

備中白小豆はかつて岡山県新見市などを中心に作られていたが、選別の煩雑さから栽培を断念する生産者が多く、徐々に廃れていった。四十年ほど前でも、京都に出荷するわずかな量を除き、備中白小豆を手に入れることは非常に難しかったという。一般に出回ることにはな

その後も二十〜三十キログラムほどの白小豆が毎年納められ、試行錯誤の結果、二〇一一(平成二十三)年に備中白小豆を使った新銘菓が誕生した。高梁川流域発の菓子を創ろうという人々の思いが結実したのである。同店伝統の技を生かした羊羹は、新見藩の初代藩主関長治候に由来する「寿福松原」からその名を引き、「松寿」と名付けられた。素材を大切に、粒を残しながら作られた「松寿」は、豊かな風味と優しい甘味が口の中で広がる逸品である。

持続可能な生産を目指す

土産物としても愛されている「松寿」。これから流域発の銘菓として少しずつ地元浸透させたいとしながらも、その生産拡大については慎重である。かのさと体験観光協会の事務局長を務める仲田芳人さんは、「一度途絶えたものを復活させるには、持続させるだけのエネルギーをみんながためなければいけない。手間暇がかかるからこそ、白小豆の良さを理解してくれる人が作り、食べていただかないと、前の時代と同じことが起こるだろう」と語る。

かのさと体験観光協会では、農山村ならではの楽しみをさまざまな人に味わってもらうことをコンセプトに、体験型観光プログラムを提供している。山菜

かったため、幻の白小豆と呼ばれていた。この白小豆が再び注目されるようになったのは、ごく最近のことである。二〇〇九(平成二十一)年に、備中国地域づくり交流会、岡山県備中県民局、かのさと体験観光協会の協働事業として「備中白小豆づくり&山里体験会」が開催され、かつて備中で栽培していた作物を復活させる試みが始まった。以後、体験観光の一環として、少量ではあるが、白小豆づくりが毎年進められてきた。

手間がかかる選別作業

栽培は圃場整備から始まる。収穫後に堆肥を入れて土を寝かしこみ、種を準備して年を越す。そして、畝立てに取りかかる。小豆には、四〜五月に種まきをして夏に収穫する夏小豆と、六〜七月に種まきをして秋に収穫する秋小豆がある。白小豆は、秋小豆であるため、六月中旬から種をまく。秋小豆は、日照時間が短くなってから花が咲くため、秋の兆しが出てくる残暑から初秋にかけて花が咲いてさやが実り、十月から順次収穫に取りかかるという流れだ。乾燥後、さやから豆を取り出して、選別作業に入る。備中白小豆の大きさは七ミリメートルほどと、小豆の中でも非常に小粒であるため、「この選別作業が者を集める。」

また、新見の古い町並みが残る旧市街を、当時の様子を想像しながら少数で歩く、町歩きも人気を高めている。江戸時代に建てられた鉄間屋「津國屋」の子孫にあたる大西洋さんがガイドの代表を務める。

これらの活動から見えてくるのは、大量生産・大量消費とは異なる、持続可能な地域の在り方だ。人々の地域を愛する心と温かなまなざしがあるからこそ、「松寿」という銘菓が生まれたのであろう。



新見の歴史を伝える町並み。右が「津國屋」

風土と菓子 果実から生まれた銘菓

夏みかんやはつきく、全国の生産量の半分を占める二十世紀梨、地域特有の品種である祇園坊柿など中国地域にはさまざまな果実が育ち、その特徴を生かした銘菓も多く生まれている。

武士の自活のために 植えられた夏みかん

萩を代表する夏みかんの最初の木は、山口県長門市青海島の大日比にある。現在から三百年ほど前に、大日比の海岸に流れ着いた果実の種をある女性が拾い、まいて育てたことが始まりとされている。文化期（一八〇四〜一八）初期に、江向の榑崎十郎兵衛が大日比の知人から数個の実を送られ種をまき、一八三三（天保四）年、同じく江向の杉彦右衛門が、大日比から苗を持ち帰った。その原樹は現在も大日比に残されている。やがて、夏みかんは、藩主毛利敬親の奨励もあって、城下に広がっていく。

一八六三（文久三）年に藩庁が山口に移転し、多くの武士が山口に移ったことで、萩の経済は大きな打撃を受けた。明治期になると、新政府の禄制廃止などで、士族の生活は苦しさを増している。そこで、小倉県の権令であった小幡高政は、職を辞して萩に戻り、困窮した生活を送る武士を救うために「耐久社」という会社を設立する。夏みかんの苗を増やし、武士たちに配布したのである。以後、士族の屋敷の裏庭などに栽培された夏みかんは萩の特産物となり、県内のみならず北九州や広島、大阪、さらには東京へも出荷されるようになった。

その夏みかんを生かした萩の銘菓が、江戸末期創業の光國本店の「夏蜜柑丸



熟練の技で全工程に5日間かかるという「夏蜜柑丸漬」(光國本店、山口県萩市)



夏みかんの味が凝縮され、甘くも少しほろ苦味の「萩乃薫」(光國本店)



独特な食感から寒天菓子とも、ゼリー菓子とも表現できる「二十世紀」(亀甲や、鳥取市)

漬」である。一九一六（大正五）年に登場したこの菓子は、果肉を取り出して皮を砂糖漬けにし、羊羹を流しこんだもの。自然の風味を生かしつつ洗練された味わいを持つ。一八八〇（明治十三）年に誕生した「萩乃薫」は、細切りにした夏みかんの皮を糖蜜で煮てグラニュー糖をまぶした菓子。皮を薄く削ることで、苦味が和らげられている。いずれも、明治期から夏みかん菓子の創製に力を注いだ老舗の歴史を物語る銘菓である。

一人の情熱から広がった 鳥取の二十世紀梨

二十世紀梨は鳥取県を代表する果実で、同県が生産量は、全国の年間生産量の約半分を占めている。同県に初めて二十世紀梨を持ちこんだのは、松保村（現在の鳥取市桂見）で農業を営んでいた北脇永治である。北脇は、一九〇四（明治三十七）年の春に、千葉県松戸市の果樹園から苗木を購入し、自らの果樹園に植えた。その後二十世紀梨の育成に没頭し、稲作の副業には二十世紀梨の栽培が向いていることを人々に説き始めたが、農家の人々はその声になかなか耳を傾けなかった。それでもげげずに北脇は二十世紀梨の有益さを説き続け、やがて、県の試験場が苗木を農家に配り始め、栽培は次第に県全域に広



武士の救済のために植えられた萩の夏みかん 写真提供:山口県観光連盟

まっていた。

ところが今度のは、「黒斑病」が二十世紀梨の栽培を脅かす。「黒斑病」は二十世紀梨特有のもので、葉に付くと落葉するため木が年々弱り、果実に付くと腐り落ちてしまう病害である。この病の猛威に加え、大暴風や干ばつなどの大災害が起こり、一九二三（大正十二）年ごろから、収穫ができない状況が続いてしまう。この危機に、北脇はまず、国から植物病理学者の卜藏梅之丞を招き、病を防ぐ指導を受け、組合の組織化に努めた。そして、鳥取県二十世紀梨黒斑病防除組合連合会を設立後、県内一斉の薬剤散布を行い、二十世紀梨



干し柿の中に特製の白餡が入った上品な甘さの「柿しぐれ」
冬場は作りたての商品の表面に干し柿特有の白い粉（糖分）が見られる
(松屋製菓、広島県三次市)

祇園坊柿の干し柿を用いた「祇園坊」
(平安堂梅坪、広島市)

柚子を寒天で固めた「出雲柚子」
(福田屋、鳥根県松江市)

甘酸っぱいはっさくと白餡がマッチした「はっさく大福」
(はっさく屋、広島県尾道市因島)

マスカットのみずみずしさを求肥で包み込んだ「ひとつぶのマスカット」
(共楽堂、広島県三原市)

の再生を実現したのである。その後鳥取県梨共同販売所の初代所長となった北脇は、販路拡大や品質向上に生涯取り組みだ。

この二十世紀梨に想を得て作られた銘菓が、一八六八（明治元）年創業の老舗、亀甲やの「二十世紀」である。寒天、砂糖、水飴に梨の香料を加え、梨を輪切りにしたような形に仕上げられた飴菓子である。中央には種に似せて、小さな穴があいているのも特徴だ。梨の風情が楽しめるのとあって、土産物としても好評である。

果実作りに思いをはせ 銘菓を味わう

この他にも、広島特産の祇園坊柿の干し柿を蜜漬けにして羊羹地に練り込んだ「祇園坊」、はっさく発祥の地とされる広島県尾道市因島で誕生した「はっさく大福」、岡山県の名産品マスカット・オブ・アレキサンドリアを求肥で包んだ「ひとつぶのマスカット」「陸乃宝珠」、もち米に柚子を織り込んだ備中を代表する銘菓「ゆべし」や柚子を寒天で固めた「出雲柚子」など、さまざまな果実菓子が中国地域に存在している。果実を育ててきた人々に思いをはせながら銘菓を食べれば、これまでとは違った味わいを与えてくれるかもしれない。

笑顔をむすぶ ひろしま菓子博開催

〈広島市〉

国内最大規模の菓子の祭典、第二十六回全国菓子大博覧会・広島（ひろしま菓子博2013）が四月十九日～五月十二日、広島市中区の旧市民球場跡地一帯で開催された。各地の菓子や匠の技が光る工芸菓子などを通じて多くの人々が菓子の魅力と奥深さ、広島への伝統に触れた祭典となった。



菓子博史上最大規模となった「厳島神社」の工芸菓子



一体ごとに異なる表情を持つ人形

中でも注目を集めたのが菓子の芸術作品ともいふべき工芸菓子の展示である。とくに世界遺産の「厳島神社」を再現したシンボル展示は、広島市の菓子職人を中心に延べ二百五十人が結集し、実物の十五分の一、間口十メートル、奥行き九メートルという菓子博史上最

お菓子の魅力をアピール

全国菓子大博覧会（以下、菓子博）は、菓子文化の伝統継承、菓子業界の振興と開催地域の活性化を目的にほぼ四年に一度開かれている祭典で、全国の菓子を一堂に集めその技術を競う品評会や菓子の素晴らしさを伝える催しが行われる。広島市では一九二一（大正十）年以来、九十二年ぶり二回目の開催である。

今回は「世界にとどけ！ 笑顔をむすぶお菓子のちから」をテーマに掲げ、人々を幸せにする菓子の力を歴史、交流、生活、文化などの多彩な観点からアピールし、併せて菓子博を通じて平和、国際性を発信していくという平和文化都市広島らしい祭典となった。

今回の菓子博では、周辺施設の活性化、来場者の満足度向上を考慮し、再入場システムや夜間開場、展示物の一部販売が新たに導入されたことも特徴の一つである。当日の再入場システムは、菓子博を楽しんだ来場者が会場外へ出た後に再び会場へ戻ることができるため、飲食店や商業施設など周辺地域への波及効果が図られた。また、展示物の一部販売は、展示されているお菓子を食べたいという従来の要望に応える試みで、土日・祝日の夜間開場と併せて、

大規模の工芸菓子となった。

その圧倒的なスケール感のもと、水色の砂糖の海に、砂糖と米粉などで作った優雅な社殿や高さ一メートルの朱色の大鳥居がそびえるさまは、まさに海上社殿そのもの。清盛まつりと管絃船の行列を表した約三百体の人形は、一体ずつ表情が異なる細かい造りで個性豊かに行事を再現した。

そのほか、「お菓子美術館」には全国から出品された花や鳥など色鮮やかな百五十二点の工芸菓子も集結し、本物と見まごう精巧さと美しさで、多くの人々を魅了した。

よみがえった広島 の菓子文化

古来より親しまれてきた菓子は、地域の歴史や文化に根ざした地域色豊かなものも多い。そのため地元広島の菓子文化と伝統をアピールする展示や催しも行われ、約四百年間受け継がれてきた上田宗箇流による茶席では、武家茶のもてなしで広島への伝統を体感できた。

お菓子の歴史や文化を紹介したパビリオンでは、安土桃山時代から江戸時代にかけての広島の菓子文化にも迫った。ここでは上田家で振る舞いとして出されていた「干し柿」や「鯨餅」、広島



間口10m、奥行き9mの工芸菓子をじっくりと眺める来場者

より多くの人々を会場に呼び込むきっかけとなった。

迫力ある「厳島神社」 の工芸菓子

会場は、総勢約六千点の国内外の菓子の展示・販売のほか、菓子職人が伝統の技を駆使して作り上げた工芸菓子の展示、菓子メーカーによる参加型イベント、お菓子の学校、伝統に触れる茶席など、見て食べて体験できる五つのゾーンで展開された。

「そらまめ羊羹」や蒸し菓子「紅もくめ」などを菓子職人たちが資料を基に当時の製法で再現し展示した。現代の菓子職人が、近世の文化をよみがえらせるという伝統の継承も菓子博ならではのえよう。

また、菓子博といえれば多くの菓子に出合い、味わうことができるのも魅力の一つだ。菓子が県別の展示ブースに並び、全国の銘菓や広島のご当地スイーツなどが展示販売された。各地の素材を生かし、伝説や伝統などから生まれた味が並び、菓子を通じて地域の伝統や文化との触れ合いを楽しむこともできた。



上田宗箇流に伝わる、安土桃山時代から江戸時代にかけての茶菓子を当時の茶器に盛り付けて再現



学生の生産活動が 架け橋となり 大学と地域の ブランド力を高める

〈岡山市〉

近年、大学発地域ブランド商品が全国各地で生まれている。中でも、農産物やその加工品など食に関する商品は人気が高い。既存の名産品や自慢の食材を新たな視点で製品化したり、研究や実習の過程で生まれた食材を活用したりするなど、その取り組みはさまざまだが、学生たちの食に対する真摯な姿勢は高く評価され、大学とメーカーが協力して開発した産学連携商品も続々と登場している。

そうした流れの一つともいえるのが、岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センターの取り組みだ。

同センターは山陽圏の気候や風土を代表する3つの農場からなり、野菜や果樹、畑作物、水稻など農産物の生産から収穫、流通、販売に至るまで、農業技術や経済の一連を学ぶ教育研究の場として位置付けられている。

国立大学法人化以降、センターでは岡山大学産米「アケボノ」のみを使用して醸造された吟醸酒「おお岡大」の開発を皮切りに、梅酒や焼酎、岡大産米粉を使ったクッキーなど、次々と商品を企画し、販売している。昨年5月には、センターで生産された農産物や加工品を販売する際の統一ブランドとして、センターの通称でもある「岡大農場」を商標登録した。

収穫野菜の直販などで、長年、地域住民に親しまれてきた同センター。生産物に対する責任をより明確にし、ブランド力を強化するのが商標登録の狙いだ。酒類やクッ



地元酒造メーカー協力のもと、学生たちは麹造りなどを体験
写真提供:岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センター

キーの他にも、センター産の白桃やブドウを使ったジュレなどを、地元産果物を使った菓子作りで実績のあるメーカーと共同開発した。土産物としても人気を高めており、特に入学式では1日の売り上げが100万円にも上るといふ。新商品の試食をはじめ、学生たちが地元の百貨店や空港、駅などで販売の店頭立ち、岡大農場ブランドをPRする機会も増えている。

吟醸酒「おお岡大」の製造過程では、地元酒造メーカー



大学産の梅の実を使った「おお岡大 梅酒」(左)とセンターで栽培した「アケボノ」を100%使用した純米吟醸「おお岡大」



地元企業と共同で開発した「白桃ジュレ」(左)と「ぶどうジュレ」

の協力を得て、麹造りや仕込みなどの酒造りを毎年体験している。米や果樹の栽培については、県内生産農家での実習や滞在などで地域と連携。地域に学ぶ学生たちの継続した活動が、大学と地域を結ぶ架け橋となり、大学発地域ブランド商品を生み出す原動力の一つになっている。

「自ら田植えをして収穫した米で酒造りをし、実際に飲んでみる。生産から加工、販売、流通、そして食卓まで、すべてを自らプロデュースした学生たちの達成感というのは大きいです。卒業後の将来にもつながっていく手応えを感じますね」と話すのは、齊藤邦行センター長。大学発ブランド食品の生産・開発を通して、学生が大学と大学を取り巻く地域に誇りを持ち、地元メーカーや地域農家への就労、さらに地域のリーダーへと成長していく——そうした未来が期待される動きである。(文：鈴木 富美子)

このように菓子博は、多彩な催しでファミリー層からシニア層まで幅広い世代でにぎわい、二十四日間で八十万七千人が来場した。

菓子博は、人々に菓子の奥深さを知らしめるとともに、和洋菓子の菓子職人の交流の活発化、名産品の開発など広島県菓子業界に新風を巻き起こした。これを一過性のもので終わらせることなく、新たな技術や商品の開発などに取組み、広島県菓子業界および地域振興へつなげていくことが期待されている。

広島レモンを使った 新商品を開発

菓子博には、さまざまな広島の地元銘菓が登場し、広島レモンを使った新しいスイーツも注目を集めた。広島は国内最大のレモンの産地で、そのレモンは瀬戸内海の温暖な気候に育まれたまろやかな酸味が特徴だ。

今回の菓子博では、広島レモンを使った新たな広島ブランド菓子を作ろうと、県内の製菓コースのある学校五校と企業



「広島レモンスイーツ新商品開発プロジェクト」で生まれた新商品の一つ、「広島レモンスイーツアンサンブル」(西洋菓子処バイエルン×鈴峯女子短期大学) 写真撮影:鈴木 正美



本物と見まごうほどの工芸菓子の数々

のコラボレーションによる「広島レモンスイーツ新商品開発プロジェクト」が実施された。

二〇二二(平成二十四)年一月、学生がレシピを完成。それを基に県内の地元の和洋菓子店などの企業が新作のレモンスイーツを製作、デパートなどで試食会を開いて試作を重ねて改良を加え、新しいスイーツを完成させた。

菓子博では開発された十三種類のレモンスイーツがバビリオン「広島と世界のお菓子バザール」に一堂に会し特別販売さ



幅広い層の来場者でにぎわった菓子博

れた。ここでの展示販売を経て、博覧会終了後に商品化する予定だ。レモンの酸味を生かし、レモンヨーグルト風味の白餡を生かした「レモン大福」、レモンピールを混ぜ込んだガナッシュを広島レモンのサブレードサンドした「広島レモンスイーツアンサンブル」など和洋取り交ぜ、独自の趣向を凝らしたレモンスイーツが並んだ。

(文：川西 由香理・広島県呉市在住)



地域密着の視点で環境づくりに尽力する

株式会社藤井基礎設計事務所 社長 藤井三千勇 《島根県松江市》

現地を歩き、 地盤の変化を予測する

島根県松江市の住宅街の一角、小高い丘の上で中央の木を囲むように事務所は建っていた。一階では、書類が所狭しと並ぶ中で、図面を取り囲んで話し込む社員たちの姿が見えた。その上階に企業家の部屋はある。

取材の途中で、先日静岡県浜松市で発生した地滑りの話になった。数回にわたり起こった茶畑での大規模な斜面崩落は、大々的に報道されていた。その事故を例にとつて、地滑りの原理、伸縮計の付け方などを語る企業家の表情は、真剣そのもので生き生きとしていた。技術者の側面を垣間見た一瞬であった。

「地滑りや崩落は、ある程度予測が付きませす。予測に必要なのは、計測技術と地質の理解、そして現地をよく歩くということ。例えば、ねじれた木があれば、長い年月をかけて地盤が動いていることが分かります。また、長靴を履いて現地を歩けば、足裏の感触がカチンと当たる感じかフワフワとした感じかで、安定した地盤かどうか分かります。ずっと歩いていけば、こういう変化が起りそうだと予測が付けられるようになります」

文：城市 奈那 写真撮影：佐野 明美（島根県松江市在住）

静かな自信に満ちていた。建設コンサルタントの株式会社藤井基礎設計事務所の藤井三千勇社長（80歳）である。

愛知県名古屋出身の藤井社長は、一九五七（昭和三十二）年に名古屋工業大学を卒業後、島根県に入庁し、土木部道路課に配属された。そのころ土木部は、優秀な若手が集まり、率直に意見を話し合う勢いのある部で、建設省（現国土交通省）でも、島根県は若手がなかなかしっかりしていると評判であった。道路課で藤井社長は次々と大きな計画を担当していく。当時、道路は飛躍的に伸びていく分野であった。

「いまでも印象に残っているのは、国道五十四号線、頓原の陰陽連絡道路」と藤井社長が語る頓原道路は、広島県と島根県を連絡する国道五十四号線のバイパスである。道路が通る島根県飯石郡飯南町付近は豪雪地帯で、通行が途絶することはしばしばあった。そこで、千メートルのトンネル計画を含む、大規模な改良工事に着手した。

そのときに行った土木調査は、「おそらく県で初めてだった」という。現在では土木工事においてボーリング調査は常識となっているが、当時は調査をすると

いう考え自体が希薄だったのだ。

頓原道路で計画されたトンネルは、全国的にも非常に長いものであった。その計画書を持って、建設省に説明に行ったところ、質問を受けた。「ところで、この地質は何だね」。藤井社長は答えに戸惑った。「よく分かりません」そう答えると、「君、日本で十番以内に入るような長いトンネルを計画するのに、地質を分からないでどうするんだ」と一喝される。地質学で評価が高い島根大学に行き、専門家に話を聞くように勧められた。そして、県に戻ってから大学教授と一緒に現地に行き、地質を調べた。

「いまでは地質を調べることは当たり前ですが、当時はあまり行っていないかったです。そこから地質について勉強するようになり、そのうち、地質とか地盤に問題があったら、藤井に聞けと言われるようになりました」

道路課を辞め、ローカル コンサルタントを目指す

道路課で過ごすうちに、民間コンサルタント会社次々と生まれ、県では次第に測量や設計を外注するようになった。机に向かつて書類を書くよりも、現場に出て調査や測量を行うことが好きだった藤井社長は、行政の役割と技術業務が

profile

藤井 三千勇（ふじい みちお）
1933年愛知県名古屋生まれ。名古屋工業大学卒業後、島根県土木部道路課に勤務。株式会社八雲建設コンサルタント（当時）を経て、1974年に株式会社藤井基礎設計事務所を創業。株式会社フジイ・リサーチ、有限会社シンク・フジイ、株式会社フジイ・ケミカルの代表も務める。グループ全体で従業員数60名、売上高8億6000万円。



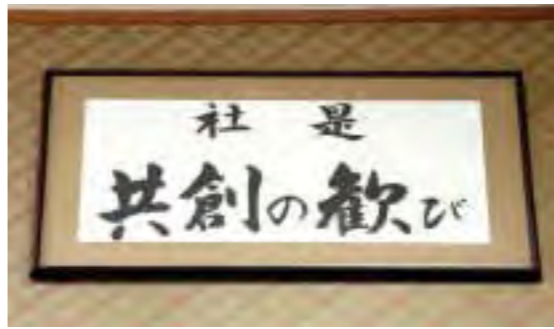
上流の土石流の通り道にワイヤーを張る 写真提供:シンク・フジイ



ワイヤーが切れると無線で通信し、サイレンと回転灯が反応する 写真提供:シンク・フジイ



図面を囲んで話し合う社員たち



「共に創る喜びを分かち合える場」を企業理念とする



地盤の硬さを調べる標準貫入試験で役立つ「勤太」 写真提供:シンク・フジイ

分離していくのを感じていた。自分には民間の方が向いているだろうと自然に思うようになり、辞職を決意する。志を共有できる地元企業の社長と出合い、一九六二(昭和三十七)年に就職した。従業員二十名ほどの小さな測量会社であった。大学の友人や同僚からは、「どうして県を辞めて、ここに行くのか」と怒られた。

「いまでも時々、自分が県に残っていたらどうなっただろうと思うことはあります。でも技術者タイプだから、いつかは辞めていたかもしれない」と藤井社長は笑う。

「民間に出て良かったと思うのは、答えがはっきりしているということ。良い仕事をした上で利益を出さないとけないので、経営は厳しくなりますが、成果を出せばそれだけ評価されます。発注者の立場から見ても非常に単純明快です」

当時の社長と話していたのは、計画から調査、測量、設計まで行えるローカルコンサルトになるということだった。測量や設計だけを行う会社ではなく、地域に根付いた建設コンサルトである。入社後は、さまざまな仕事を手掛け、技術を学んでいった。

「いま考えても面白い時代でした。まさに建設コンサルトの黎明期(れいめい)だったと思

された警報機がサイレンや回転灯などで土石流の発生を知らせる仕組みの装置である。安価で設置が簡易な上、無線で通信できることが特長だ。島根県は、その複雑な地質ゆえに地盤が脆弱であると言われていた。経済的で利用価値の高い装置を開発することで、広域で対策をとることができるのだ。

さらに、土木という技術をベースに地域開発を考えるために、シンクタンクである地域戦略研究所を設立した。地域に密着したローカルコンサルトでありたいとの思いから、コミュニティ道路の整備を進めている。



藤井基礎設計事務所入口

います」

入社時二十名ほどだった従業員は、二年後には約四百五十名になった。取締役技術部長を務めていた藤井社長は、次第に自らの立場に疑問を持ち始める。「道路や河川、橋梁(きょうりょう)や水門などありとあらゆるものを手掛けましたが、取りえが一つもないように思ったのです。これだけの規模の会社になって、資格も持たないような自分がトップにいるのはダメだと。また、そういう立場の者が現場に出てばかりでも、様にならない。もう一度勉強し直して、専門を作り、自分の力を試そうと決めました」

そして一九七四(昭和四十九)年に藤井基礎設計事務所を創業した。

地質を勉強し、技術士資格を取得

社名に「基礎」という言葉が入っているように、藤井社長がこだわったのは地質であった。その理由については、「結局、地質が一番問題を起こしやすい。地質を正確に判断しないと、工事がうまくいかないことも多いのです」と藤井社長は言う。

創業時、周囲から「技術出身だから営業はできないだろう」と言われた通り、営業活動には非常に苦労したという。しかし数年後には、県で数人目の技術

士(土質および基礎分野)となり、会社の信用を高めていった。また、困ったことがあれば、国の土木研究所(現独立行政法人土木研究所)に積極的に行き、相談した。新しい知識を得ることで、さらに勉強を進めていった。

「災害は迅速に対応しなければいけません。数日で予算を立てて実行するために、判断力が非常に大切です。経験を積んで力をつけることで信頼を得てきました」

地域に密着した活動を続ける

その研究心は、コンサルト業だけにとどまらない。一九八二(昭和五十七)年には、土と基礎に関する調査を行う株式会社フジイ・リサーチを、一九八七(昭和六十二年)には、調査測量機器の開発販売を行う有限会社シンク・フジイを、二〇〇八(平成二十)年には、産業廃棄物の再利用に取り組み株式会社フジイ・ケミカルを設立した。

シンク・フジイで開発した調査測量機器からは、標準貫入試験(かたど)自動記録装置の「勤太」や、「土石流警報装置システム」などのヒット商品が生まれている。「土石流警報装置システム」は、河川上流の土石流の通り道に張られた土石流センサーのワイヤーが切断されると、下流に設置

「今シーズンは西地区で三位に入り、プレーオフに進みました。遠くまで応援に行く熱狂的なファンが育ち、観客動員数も、沖繩・滋賀に次ぐほどです。いまでは、ブラスター(プロバスケットボールのコアファン)の数は島根が一番多いと言われていくくらいです」

プロチームの発足は、「大きな地域開発」であるという。藤井社長にとつての「地域」は、広がりを持った言葉である。地域を愛し、より良い環境づくりのために力を尽くす。課題に真正面から取り組みながらこそ、どんな局面でも信頼を得てきたことが伝わってきた。

大学の研究成果と企業を結び、 社会に役立つ商品を送り出す

優れた研究成果であっても、製品に生かされ市場に登場しなければ、社会はその恩恵に浴することはできない。その研究成果と製品化を結び付ける役割を担おうと誕生したのが、株式会社 CampusMedico（キャンパスメディコ）だ。大学発ベンチャー企業としてサブライセンス事業を展開している。



広島大学の同級生で 大学発ベンチャーを設立

株式会社 CampusMedico（以下、キャンパスメディコ）は、二〇〇九（平成二十一年）四月二十二日に設立された。国立大学法人広島大学大学院医歯薬保健学研究院の二川浩樹教授（歯学部副学部長）の研究成果を活用して事業化を図るのが目的だ。大学の医療キャンパス発なので、社名は「キャンパスメディコ」とした。資本金三百万円、高田祐司氏が代表取締役、二川教授が取締役技術顧問を務めている。

「高校の同窓会で二川さんから、抗菌のパイプをつくらないうか、と声をかけられた。それが始まりでした」と切り出した高田社長は、二川教授と中学、高校の同級生。共に広島大学に進み、高田社長は工学部、二川教授は歯学

部で学んだ。卒業後、高田社長は自動車メーカーでエンジン設計を担当した後、夫人の実家の中国鉄管継手株式会社を継いで三代目社長に就任した。「設備系のパイプや継手などを卸す会社なので、製造はしていないと伝えました。しかし、話を聞くと効果の高い抗菌剤を開発したというので、熱帯魚の水槽に塗ってみると、確かに藻が付着しにくくなりました。特許を申請しようということになったのです」

二〇〇八（平成二十一年）年のことで、それがベンチャー企業の立ち上げにつながったという。

臨床現場で発想し 画期的な抗菌剤を開発

キャンパスメディコが現在取り扱っているのは、二川教授が研究・開発・発見した、固定化抗菌剤を改良した第四級アンモニウム塩（消毒成分）を持つエトキシラン系の新規化合物と、殺菌効果のある乳酸菌である。

口腔内の微生物の研究を進めていた二川教授は、歯科医師として臨床現場にも立ち、患者さんと接しながらさ



Etakを使った消毒液や抗菌の白衣、タオル、靴下、スプレーなどの商品 写真撮影：鈴木 正美



L8020菌を使ったヨーグルトや乳酸菌飲料 写真提供：四国乳業株式会社

カーのマナック株式会社と共同で合成し、二〇〇八年に原液を完成させた。二川教授が高田社長と再会したのは、そのころのことだ。

「特許を取って事業化を図ろうとしたが、広島大学は特許等の知財管理は行うものの、ライセンスの許諾は行いません。特許は広島大学に帰属するので、このままでは産業界への技術移転は進まない。大学に相談すると特許を許諾する会社をつくらなければいと言われましたが、つくり方が分からない。そこで高田社長の力を借りたのです」

キャンパスメディコは、二川教授の特許のライセンスを企業等に許諾できる権利（サブライセンス）を広島大学から譲り受け、企業にライセンスを与えたり、共同開発の条件を整えて技術移転を図るビジネスを開始した。

二川教授が開発した新規化合物を「Etak（イータック）」と命名し、二〇〇九年九月に新型インフルエンザやノロウイルスなどを持続的に防げる新しい消毒成分として発表した。反響は大きく、多くの企業から引き合いがあった。交渉の末、倉敷紡績株式会社が抗ウイルス加工生地、白衣、ジェクス株式会社が業務用消毒液を商品化したのをはじめ、ベビー用品、寝具、タオル、靴下などの商品が誕生。エー

口腔内で使える商品が目標

一方、殺菌効果のある乳酸菌は、虫歯菌を抑える乳酸菌があるのではないかと着想した研究で発見したものだ。二川教授は学生の協力を得て虫歯になったことのない人の唾液を集め、虫歯菌や歯周病菌に効く乳酸菌を特定した。

そして、高田社長の知人の紹介で四国乳業株式会社と共同開発を進め、虫歯菌や歯周病菌などを抑制する新たな乳酸菌「ラクトバチルス・ラムノーザスK03株」を使ったヨーグルトの商品化に成功し、二〇一〇（平成二十二年）九月に発表した。八十歳になっても自分の歯を二十本以上保とうという「8020運動」にあやかっ「L8020菌」と名付けた乳酸菌入りヨーグルトは、多くの消費者の支持を得て好評を博している。

Etakで平成二十五年度文部科学

大臣表彰の科学技術賞を受賞した二川教授は、直接人体に使えるEtakの製品化を目標にしている。「安全性試験で化粧品成分としてのインキ登録は済ませていますが、最終的には、口腔内で使える商品を目指しています」と意欲を見せる。

現在、キャンパスメディコは、二川教授の特許の技術移転に追われている。今後の事業展開について高田社長は、「大学に眠っている他の研究成果を世に送り出したいという発想はありますが、将来的には、ということになります」と話す。二川教授をはじめ広島大学の優れた研究成果から、社会を変え、暮らしを向上させる製品が続々と登場することを期待したい。



株式会社 CampusMedico の高田祐司代表取締役（左）と
広島大学大学院の二川浩樹教授

太陽の光に近いLEDを開発し、 植物工場に革新をもたらした(株)HRD

〔鳥取市〕

省電力・長寿命なことから急速に普及しているLED(発光ダイオード)照明。その製造企業の中でも小規模な株式会社HRD(エイチ・アル・ディー)は、機動性の良さを強みに高機能のLED照明を独自に開発している。その中から誕生した「お陽さまのLED」は植物工場を一変させ、新たなビジネスチャンスの道を切り開いている。

熱を出さない 植物育成用LEDを完成

植物工場は、安全で安定的な野菜の供給が可能になるという期待を背負って登場したものの、思ったほどの広がりを見せていない。その要因となっているのが、各種設備への初期投資額と光熱費などのランニングコストの高さである。植物育成のためにナトリウムランプや蛍光灯、LEDなどが使われているが、その電力費に加え、光源が発する熱の冷却や適温維持のための空調費などの負担が重いのだ。

その救世主ともなる光源が、二〇一一年(平成二十三年)に登場した。鳥取市に本社を置く社員約六十人の小さなLEDランプメーカー、株式会社H

RDが開発した「お陽さまのLED」である。植物育成に使われる赤と青の光に緑色を加えて太陽の光に近づけたもので、白色の光を放つ。最大の特徴は、熱を出さないことだ。

「従来の植物育成用LEDはかなり発熱するので、葉が焼けないように光源と植物の間は一定の距離を保つ必要があります。また、熱は植物育成の大敵ですから、大きな放熱板が不可欠で、植物工場内の排熱も行わなければなりません。つまり、放熱や排熱に苦心してきたわけです。それならば、熱を発しないLEDをつくればいいではないかと考え、開発したのが当社の植物育成用LEDです」

そう話すのは、HRD二代目社長の原田宜明氏だ。柔軟な発想と開発力

十二年。三年後、社長に就任し、経営を任された。特許に抵触しないように開発を進めながら、自社独自の白色LEDを完成させたのも、その年だった。その後、電球色、ロソク色、桜色などオリジナルのLEDを次々と開発した。

「照明はLEDが主流となると言われた時代で、白色LEDはヒットすると意気込んで営業しました。しかし、まったく売れなかったのです」

家庭用LED電球は、海外で大量に製造したものを大手家電メーカーが商品化し、量販店で販売していたのだ。大手同士の商的流通で、相手にされなかった、と原田社長は唇をかんだ。

訴えかけてくる照明へ

そこで、方向転換を図った。「つくれば売れるというのは、勝手な思い込みでした。機能性や付加価値を高めたLEDに特化しなければ勝負にならない」と思い知らされたのです」

原田社長はそれを「照らすだけではなく、訴えかけてくる照明」と表現する。野菜がおいしく育つLEDの開発に挑んだのは三年前で、赤と青の光を放つLEDを製品化した。発熱を抑えた、画期的なものだった。

ところが、ユーザーから赤と青の光で

目がくらみ、葉っぱの状態がよく分からないと言われました」

そこで、試行錯誤を重ねながら改良に取り組み、日光に近いスペクトルを放つ野菜がおいしく育つお陽さまのLEDの開発に成功したのである。

植物工場ビジネスを確立

二〇一一年(平成二十三年)には、株式会社HRD iDEAL(アイディアル)を設立した。障害者自立支援法に基づく、障がい福祉サービス事業を展開するのが目的だ。HRDの本社工場二階の空きスペースに、お陽さまのLEDと善玉菌の土による植物工場を開設。約三十人の障がい者を雇用し、中国産のゆーまい菜を栽培して鳥取市内のスーパーマーケットなどに卸している。

「お陽さまのLEDを使えば放熱のため的大がかりな設備は不要で、空きスペースで植物工場を始められます。また、善玉菌の土を使うことで殺菌の必要はなくなり、誰でも気軽に作業できます。その実証の場がiDEALの植物工場なのです」と、原田社長はiDEAL農法を確立し、植物工場の新たなビジネスとしての提案を開始した。

「注文や問い合わせをかなり受けています。特に、福祉分野で広げたいです。iDEAL植物工場では月九万円の工

でさまざまな製品を送り出している。

自社LEDの開発に着手

HRDは九七二(昭和四十七)年、原田社長の父親で、現会長の進氏が原田電機製作所として創業した。地元大手電気機器メーカーの協力工場として家電機器部品の組立加工を進め、一九八四(昭和五十九)年から委託生産でLEDの製造を開始した。以来、LED製造技術を蓄積。一九八九

(平成元)年には社名を変更し、「We develop the splendid human ring(素敵な人の環を揚げよう)」の意を込め、ヒューマン・リング、ディベロップの頭文字を取って「HRD」とした。

本社工場を新築し、業務を拡張していったが、一九九〇年代に入ると製造現場の海外移転が始まった。このまま組み立てを続けていて生き残れるかと危機感を募らせたHRDは、培った技術力を生かし、鳥取県産業技術センターの支援も受けながら独自のLED製品の開発・製造に着手したのである。大学卒業後、建築プランニング会社に就職した原田社長が父に熱望されてHRDに入社したのは二〇〇〇(平成



クリーンルームで製造される各種LED製品



植物育成用に開発された「お陽さまのLED」 写真提供:株式会社HRD

賃を実現していますので、障がい者の雇用拡大と賃金アップに貢献できると確信しています」

一方、LEDについては、「他社が手掛けていない製品開発を続けています。アイデアは持っており、二〜三年かけて形にしたい」と抱負を語った。

鳥取発の小さなメーカーが、世界の照明業界に驚きをもたらす日も、そう遠いことではなさそうである。

大理石彫刻家として産地で制作し、産業活性化と文化普及に奮闘する後藤秀樹さん

日本を代表する大理石の産地・美祿市で、彫刻家として制作を続けながら、大理石産業の復興と地域おこしを目指し、さまざまな企画に力を注いでいる。



profile

後藤 秀樹(ごとう・ひでき)

1959年山口県山口市生まれ。東京芸術大学美術学部彫刻科を卒業後、イタリアに留学、カラーラ美術アカデミー彫刻科を卒業。帰国後の1992年に山口県美祿市に移住、アトリエ「Arti Due(アルティ・ドゥーエ)」を拠点に制作を続けながら、山口県大理石オニックス組合代表を務め、国際シンポジウムなど大理石に関わるさまざまな企画を提案・運営している。

文・村上 郁子(山口県岩国市在住) 写真撮影・渡辺 久徳(山口県下関市在住)

美祿では大理石は古くから身近な石材

山口県の中央部、四方を山に囲まれた美祿市には、国内最大のカルスト台地・秋吉台と大鍾乳洞の秋芳洞がある。秋吉台国定公園に指定された一帯は、観光地として親しまれる一方、白色大理石の産地としても古くからその名をさせてきた。そのため、地元には江戸時代中期に造られた大理石製の鳥居や狛犬、灯籠、石仏などが数多く残されている。また古民家の塀や基礎にも大理石が使われており、当地ではこの石が身近な素材だったことがうかがえる。

その美祿にアトリエを構え、地元の大大理石にこだわって活動し続けているのが彫刻家の後藤秀樹さん(54歳)だ。山口市に生まれ育った後藤さんは、大学受験で経済学部を目指したが、浪人中に元来抱いていた芸術への思いに目覚め、二年後に東京芸術大学の彫刻科に入学した。石彫刻を専攻し、大学卒業後はイタリアのカラーラに留学した。カラーラはルネサンスの巨匠・ミケランジェロらも使ったという大理石の世界的産地であり、大理石彫刻を志す人々が世界各国からやって来

世界的産地・カラーラで大理石文化を体験

留学一年目は国立の職人学校で大理石を扱う基本技を習得し、二年目からは国立の美術アカデミーで大理石彫刻を学んだ。職人学校には十代半ばの学生も在籍しており戸惑う部分もあったという。「留学して、まず道具の違いに驚きました。日本の石彫刻用の道具は主に御影石用で、硬い大理石を扱うには限界がありました。カラーラでは大理石専用の道具が充実していて、髪の毛や布のうねりなど細かい部分まで表現できるのがうれしくて、夢中で制作しました」と後藤さんは語る。



大理石彫刻を学びに世界から人が集まる、イタリアのカラーラ ©De Agostini Picture Library

ロダンの『パンセ』に魅せられてこの道に入った後藤さんにとって本場での日々は充実感に満ちていた。石工を養成する職人学校と、彫刻を学ぶ美術アカデミー。両校は明確にすみ分けられながらも地域に溶け込んでいた。それぞれで作られた工芸品や作品は店やギャラリーに並べられ、目に留まると買い上げられていく。産地ならではの歴史をたたえ、大理石と濃密につながったカラーラの文化は、後藤さんの心に深く刻み込まれていた。

故郷近くで運命の出会い 大理石産業の復興に尽力

美術アカデミーで四年を過ごし、卒業後に日本に帰国した。翌年、イタリアで知り合った妻・石田京子さん(彫刻家)に故郷を見せるため、山口に帰省した。その旅程で訪れた秋芳洞で後藤さんが言うところの「運命の出会い」があった。立ち寄った土産物店に大理石製の土産物がズラリと並んでいたのだ。

「店のおかみさんと話して、ここが大理石の産地だと初めて知りました。隣の山口市に生まれ育ちながら、それまで自分が全く知らなかったことでした」 おかみさんのご主人が大理石工芸品の会社の社長であったことから、勧め

られて採掘現場も訪ねた。建材に使う一メートル四方の大きな石も次々に採掘されている。その光景を目の当たりにした後藤さんには胸に迫るものがあった。「小さなカラーラみたいだなと思っただけです」。

やがて社長に誘われて夫婦で美祿に移住し、この地で彫刻を制作するようになった。社長とのさまざまな話の中で、観光ブームの衰退で工芸品が売れなくなったこと、職人が高齢化し後継者不足に悩んでいることなどを聞き、「なんとかならないか」と請われて工芸品を試作してみた。日本では芸術家や職人が工芸品を作ることはいまありませんが、カラーラでは高い技術を持った職人が作る工芸品を数多く目にしていた。気軽に引き受け、当然売れると思いついた。しかし、「全く売れなかつたんです。それで本気になりました。工芸品をあれこれ試作してみたり、美祿の大理石について調べたりするようになりました」。

大理石による 地域活性化を目指し さまざまなイベントを企画

秋吉台周辺から産出する大理石は四十種類を数え、建材として多用され、うち十種類は国会議事堂の内装



諏訪酒造株式会社

創業 1859(安政6)年
鳥取県八頭郡智頭町大字智頭451
TEL 0858-75-0618
http://suwaizumi.jp
年間生産量 約600石(110kg/6万升)



諏訪泉「鵬」

おひとり

・もろこの生姜醤油焼き



豊潤で風格のある味わいの「鵬」と「もろこの生姜醤油焼き」。「鵬」は冷や、または42℃くらいのぬるめのお燗で飲むとおいしい

新連載

この名酒はこの一品

1

《鳥取県智頭町》



イタリアで揃えた大理石彫刻用の道具



シンポジウムでの制作風景 写真提供:安藤 浩太郎

にも使われている。そもそも一九〇二(明治三十五)年にキリスト教徒・本間俊平が秋吉に大理石採掘所を開設したことが国内大理石産業の始まりだった。後藤さんはそれらについて調べ、発信に努めると同時に、山口県大理石地域活性化研究会も立ち上げた。さらには山口県大理石オニックス組合の代表も引き受けた。ヨーロッパに比べて日本では石という素材になじみが薄い。美称の大理石産業の現状にも厳しさがつきまといっている。それでも何とかして大理石の魅力を広く知ってもらって、産地として地元も活性化させたいと考えた後藤さんは、さまざまな企画に力を注いだ。

一九九五(平成七)年の景清洞での山口大理石現代彫刻展の開催を皮切りに、一九九六(平成八)年から五

年間にわたって開催された「美祿国際大理石シンポジウム」ではコーディネーターを務め、国内外の彫刻家を招いての制作・展示や彫刻教室等を開催した。そこで制作された彫刻十七作品は、現在も市内の団地・来福台に残されている。また二〇〇九(平成二一)年からは秋芳洞開洞百周年記念行事として「大理石アートフェスタ in 秋芳洞」を開催。初年度には全園から寄せられた大理石彫刻三十六点を秋芳洞周辺の商店街に展示し、翌年には秋芳洞ふれあい広場で彫刻展も開催した。

ホームページに綴った本間俊平の話をきっかけに「大理石と本間俊平」という産業観光ツアーが始まるなど、これまでの活動の成果は少しずつ出ている。しかし、後藤さんは「道は険しいですね。この地に居着いた

からには、そして、高齢者ばかりの組合なのだから、自分が大理石文化を牽引していかななくてはという思いが常にあります。やるべきことは次々思いつくのですが」と、さらなる大理石文化の普及と地域活性化

に思いを巡らせている。その胸の奥には、常にカララのイメージが息づいているようだ。

制作意欲を抱きつつカララを目標に

地域活動の一方で、彫刻家としての創作活動も気になるところである。その抱負を尋ねると、

「正直に言えば、制作だけに集中できない状況です。四年前に組合長を辞め、以後は作家活動に集中するつもりだったんですが、やはり大理石産業や地域おこしを放っておけなくて」

地元産大理石にこだわって工芸品を作り続ける職人だけの小さな組合をあらためて結成したり、文化コーディネーターを務める山口県立大学で彫刻に興味を持った学生と大理石文化普及に関するNPO発足を計画したりと、やはり重心は活動の方に傾いているようだ。

人里離れた一軒家のアトリエは緑に包まれ、鳥の声が心地よい。進学に伴い上京した家族と離れ、後藤さんはここで愛犬と暮らしている。「制作には最高の環境です」と笑う。広いアトリエには、十年前に相次いで廃業した地元の大石職人たちから譲られた機械が並んでいる。それらを見渡し、「機械

に職人の魂が宿っているから、職人世界のことも捨て置けないのかな」と苦笑しつつ、「機械を使った作業をすることで、逆に手で作っていく意欲の高まりを感じる部分もあります。これまでは抽象彫刻に取り組んできましたが、今は少しずつ意識的に具象回帰をしているところですよ」と、やはり作家魂も見え隠れした。

「今後は、例えば秋吉台国際芸術村に石材加工所併設のアトリエを設け、芸術家に滞在して制作してもらったり、芸術と文化がレベルアップし合う企画もしていきたいです。工芸品も良い物が良い環境で売れるようにしたい。理想はやはり、カララですね」

彫刻制作と大理石文化の普及。後藤さんの夢は、この二つに地域への思いを織り混ぜながら紡がれていくに違いない。



アトリエ「Arti Due」

村上 郁子(むらかみいこ)

1958年山口県生まれ。フリーライター。大学卒業後、大学研究室勤務を経て、各種雑誌や自治体・企業の広報・情報誌、記念出版物などの取材・執筆・編集に携わる。



智頭の山から約100年かけて自家井戸に届く水は、鮮やかな水色をしている

日本海に注ぐ千代川の源流に近く、江戸時代から杉を中心とした林業の町として栄えた智頭は、林業関係者が集まり、山間に大きな生活圏を形成してきた。その中で諏訪酒造は酒造りを続けてきた。

智頭の山に降った雨が伏流水となつてこの自家井戸に届くまで約百年。豊かな森に育てられた水は、まさに文字通りの「水色」で、無濾過のまま仕込み水となる。小さな蔵元ではあるが、純

米造りにこだわり全品アルコール無添加を貫いている。ここで紹介する名酒はその中でも最高級の純米大吟醸「鵬」、契約農家が育てた山田錦だけで造られた珠玉の一本だ。

先代杜氏鳴川喜三氏は「現代の名工」に選ばれた広島杜氏で、引退時に残した「天のない酒造り」(酒造りに天、つまりこれ地完成、十分ということはない、という意味)という言葉は、尾瀬あきらさんの漫画『夏子の酒』にも引用されている。鳴川杜氏は、酒は地元の人間が造るべきと考え、この地の人間を後継者に選び育て、現在は蔵元と地元生まれの杜氏がこの酒を造っている。

そしてこの一本に添えるのが、この町で営業を続ける割烹旅館林新館の「もろこの生姜醤油焼き」。もろこは春の季節のもので五月いっぱい旬の魚。それを生姜仕立てであっさり焼き上げ、頭から食べる。小さな魚の生氣をそのままいただくのだ。

竹原



かつて製塩業と酒造業で飛躍的に繁栄し、重厚で風情ある町並みを形成した竹原。歴史の息遣いを感じる「安芸の小京都」を絵図で散策する。

江戸期の絵図が物語る竹原の町並み

竹原市は広島県の中南部に位置し、要衝として栄えた。戦国時代には毛利元就の三男の小早川隆景の支配下となり、江戸時代後期には製塩業、酒造業で飛躍的に繁栄した。



竹原市重要文化財「紙本着色竹原絵屏風」(春風館蔵)
■構造：形式 紙本着色6曲半双
■寸法：縦106.5cm、横284cm
■作者：不明



5 文政8年の下市村絵図
『芸備叢書第一輯 芸藩通志』巻三
広島図書館 大正元年より

の二重屋根、入母屋造り妻入りの舞台を設け、舞台からは竹原市の市街地や瀬戸内海を一望できる。
④の本町通りは現在の重伝建地区のメイン通りで、塩田や酒造業で成功した吉井邸、松阪邸、竹鶴邸などの屋敷が並ぶ。松阪邸は市重要文化財で入母屋造り、大屋根は平入りのてり・むくりを持つ。吉井邸は重伝建地区最古の建物、風格ある屋敷で江戸時代には広島藩主の本陣となった。頼山陽の叔父春風の屋敷であった春風館は数寄屋風の武家屋敷で、隣の復

古館は京都風数寄屋造りである。頼惟清旧宅も竹原町家の特徴である本瓦葺の屋根、塗籠の意匠を持つ。これら現在の町並みと通りは、絵図に描かれたまま変わらずに残されているのがよく分かる。
次に塩田の古地図を見てみよう。⑤は江戸時代の一八二五(文政八)年に描かれた下市周辺の地図である。竹原はかつて、下市村と呼ばれていた。海を埋め立てた中央の北堀島、東中嶋、西中嶋に塩田があった。この十年後には新田開発のラッシュを迎え、一八三四(天保五)年にはほぼ現在の竹原の地形が完成している。古地図の北東に現在の重伝建地区の町並みが見える。現在も古地図とほぼ同じ町並みが残されている。塩田の跡地は、現在はJR呉線が通り、区画整理後、JR竹原駅を中心に官公庁が置かれる中心市街地に姿を変えた。



重伝建地区の本町通り



1988(昭和63)年に修理した普明閣

広島藩は当初、海を埋め立てて竹原の新田開発に取り組んだが、塩分が強く耕地に適さなかった。そこで一六五〇(慶安三)年に赤穂の塩田技術を導入して塩田事業を始めると、良質の塩を得ることができ、竹原の塩は芸備地方一の生産量を誇るようになった。また北前船により大坂や江戸に物資が送られたので、竹原は塩の積出港としても活気にあふれた。
製塩業、酒造業、廻船業で発展すると、その莫大な経済力で上市、下市地区に、本瓦葺、漆喰塗籠、竹原格子やなまこ壁が特徴の意匠の優れた屋敷を次々と構え、重厚で風情ある独特の町並みを形成していった。本町通りを中心に南北に延びる約五ヘクタールの地域は、一九八二(昭和五十七)年に重要伝統的建造物群保存地区(以下、重伝建地区)に選定された。それが現在の竹原市本町一丁目、三丁目、四丁目の一部である。また、富の蓄積は寺社仏閣の造営にも反映され、寺山の中腹には風格ある寺社仏閣が連なるように建てられた。
①は掛町の港で、数隻の船が泊まっている。現在の住吉橋、竹原市本町三丁目付近である。掛町には問屋業、廻船業の瓦葺の家が建ち、現在は佃家、亀田家、木村家住宅などが残っている。掛町の港は長年竹原の主要港だったが、国鉄三呉線が開通して船の出入りができなくなり現在の竹原港の位置に移された。
②は町の南端で田ノ浦川の岸。堀で囲まれた場所は代官所で明治時代には警察署になり、現在は「道の駅たけはら」が建つ。
③は西方寺と普明閣である。西方寺は、かつて現在の田中町、地藏堂の隣にあったが、一六〇二(慶長七)年に焼失し、翌年この絵図の場所、現在地に移された。境内前面には城郭のような壮大な石垣があり、錚々たる寺観を呈す。普明閣は西方寺本堂横の高台に位置し、一七五八(宝暦八)年の建立。方三間宝形造り、本瓦葺

木次線

〈島根県・広島県〉

「たたら製鉄」で栄えた奥出雲地方を走り抜ける木次線。トロッコ列車「奥出雲おろち号」の運行で、新たな観光客を呼び込んでいる。



鮮やかなデザインをまとった「奥出雲おろち号」 写真提供:JR西日本

林産資源開発運搬から 陰陽連絡路線へ

山陰本線宍道駅（島根県松江市）から芸備線備後落合駅（広島県庄原市）までの八十一・九キロメートルの路線が木次線である。中国山地の北斜面を走る急勾配や急カーブを伴う路線で、山の中へぐんぐんと分け入り進んでいく。停車駅の二つ、三井野原駅はJR西日本の駅の中で最高度の標高七百二十六メートルにある。この三井野原駅へたどり着く途中にあるのが三段式のスイッチバック方式だ。これは三十パーミル（千メートル進むうちに三十メートル上がる）もの急勾配を登るための苦肉の策だったが、現在では鉄道ファンに大人気のスポットとなっている。

木次線の起りには、中国山地によって隔てられた山陰（線）と山陽（線）をうまく連絡できる路線が欲しいという沿線住民の強い思いがあった。明治末期、そうした希望に応えようと敷設計画が持ち上がったが実現はかなわなかった。

しかし、中国山地奥地の林産資源開発が必要になったことで、開通へと向かっていった。一九一四（大正三）年、畿上鉄道株式会社が免許設立され、二年後に軽便鉄道として宍道駅〜木次駅間の営業を開始した。その後、住民の悲願を成就するために広島県側を走る芸備線との連絡を目指した陰陽連絡鉄道期成同盟が一九一九（大正八）年に結成されたが、関東大震災などさまざまな事情により、一九三七（昭和十二）年ようやく全通した。一九九〇（平成二）年までは、松江駅と広島駅を結ぶ急行「ちどり」が走る主要な陰陽連絡線の一つとして活躍した。

「たたら製鉄」と『砂の器』 ゆかりの奥出雲地方

木次線が走り抜ける中国山地は奥出雲地方と呼ばれる。古くから良質の砂鉄が採れ、その砂鉄を溶かして精製する「たたら製鉄」が栄えた。木次線の出雲横田駅の近くには「奥出雲たたらと刀剣館」があり、たたらを今に伝えている。

また、木次線の名を全国に広めたのが、松本清張の小説『砂の器』である。その舞台となった亀嵩駅は、現在では、駅長が打つそば（正確には、そば屋の店主が駅長を兼任）が名物となっている。

山並みを走るトロッコ列車 「奥出雲おろち号」

周辺の道路が整備され、木次線は、現在本数を減らし、乗降客の数も減少している。しかしながら、緑豊かな山並みを走るこの路線を大切に残そうという取り組みは十五年前から行われて

きた。観光客をターゲットとしたトロッコ列車「奥出雲おろち号」の運行である。奥出雲おろち号は、一九七九（昭和五十四）年に設立した木次線強化促進協議会（仁多町、横田町、大東町、加茂町、木次町、三刀屋町、吉田村、掛合町、頓原町、赤来町の雲南十町村、宍道町、広島県西城町で組織（町村名は当時）とJR西日本との協働により実現した。二〇〇三（平成十五）年には、木次線トロッコ列車活用協議会（仁多町、横田町、大東町、加茂町、木次町の沿線五町で組織（町名は当時））を設立した。島根県の助成を受け、

トロッコ列車の運行だけでなく沿線地域の観光振興や地場産業の育成などにも取り組んだ。二〇〇九（平成二十一）年からは、出雲の國・斐伊川サミット（出雲市・雲南市・奥出雲町・飯南町で組織）により、圏域の観光振興のシンボルとしてトロッコ列車の運行支援を行っている。また、二〇一〇（平成二十二）年からは、JR出雲市駅を始発とする便も運行されている。

奥出雲おろち号は、春から秋までの土曜・日曜・祝日を中心に運行され、外観は中国山地の夜空にきらめく星（紺と白）をあしらったデザインが施されている。山々の緑に映えるため、撮影に集まる「撮り鉄」ファンが多い。また、

窓を大きく取り払った車両は、緑の匂いや鳥の声、柔らかな風をじかに感じることができ、小さな子どもを連れた家族連れに好評だ。万が一、天候が荒れた場合に備え、窓のついた控え車両が連結されている。各駅停車のゆったりとした旅らしく、停車のたびに駅長そばが販売されたり、保育園児がホームで歓迎の歌を歌ったり、おいしいと評判の延命水がホームに湧き出していたりと、心温まるものなしをしてくれる。季節を肌で感じられるトロッコ列車なので、一度乗車すると「他の季節にも乗ってみたい」と何度訪れるリピーターが多い。（文・藤沢享乃・広島市在住）



作図：小学館クリエイティブ



蕎麦店のある駅として有名な亀嵩駅



三井野原駅〜出雲坂根駅間にある三段式スイッチバック



雲南市の斐伊川堤防桜並木



日刀保たたら 写真提供:島根県観光連盟



出雲坂根駅ホーム端には延命水という湧水がある

短刀〈銘国光（名物会津新藤五）〉

《広島県福山市》



鞘書の片面に「宝永四年亥七月十八日 御七夜御祝儀之時 会津新藤五国光御脇指 代金式百枚 長八寸四分半」とあり、反対面には「智幻院様御指之内 二十二」とある

保管施設・写真提供：ふくやま美術館
所有者：株式会社小松安弘興産

新藤五国光は鎌倉時代後期、相模国の刀工である。相州鍛冶の系譜は国光の後、行光、正宗、貞宗と続く。本短刀は平造三つ棟で刃長二十五・五センチメートル、内反りの刀である。

新藤五国光は直刃を得意とした名工で、中でも本作品は地景、金筋の働きが顕著で、代表作といわれるものだ。地と刃の沸が強いことが作風の特徴とされ、これは行光を経て正宗によつて完成され、相州伝と呼ばれるに至った。

本作品は徳川吉宗の命により作られた『享保名物帳』に「会津新藤五」として掲載されている。戦国時代の名将で会津藩の領主であつた蒲生氏郷がこの刀を愛蔵していたことによる。蒲生家からその後加賀の前田利常に渡り、一七〇二（元禄十五）年に徳川綱吉に献上されている。鞘書により徳川家宣の子家千代の御七夜の祝儀として贈られたことが知られている。

一九五一（昭和二十六）年六月九日、国宝に指定された。