

ija!

【イジャ】

浜松信用金庫

まち・人・文化 地域情報誌

Vol. 13 Spring & Summer 2018

巻頭特集

浜松ジュニア音楽の世界

響け、心のハーモニー

- ジュニアオーケストラ浜松
- ジュニアクワイア浜松
- MIBUワークショップ

“ワンデイ・トリップ”への誘い

佐久島

素敵なふしぎに出会える旅

きらめくひと —2

ソプラノ歌手 西尾舞衣子さん

巻頭特集

浜松ジュニア音楽の世界 —4

響け、心のハーモニー

- ジュニアオーケストラ浜松
- ジュニアクワイア浜松
- MIBUワークショップ

“ワンデイ・トリップ”への誘い —10

佐久島 素敵なおふしぎに出会える旅

歴史万華鏡 —14

「別城一郭」の面影を残す
二俣城跡、鳥羽山城跡

探訪 匠の現場 —17

注染そめ 武藤染工株式会社

ワクワクチャレンジ! —20

キュードール パティシエのおしごと

はままつ食味紀行 —23

浜納豆

浜松の風物詩 —24

浜松八幡宮 茅の輪くぐり

表紙イラスト：杉山 巧

浜松出身のソプラノ歌手として、多方面で活躍。その透き通った歌声と華のあるルックスで、多くの人を魅了しています。数々のソロリサイタルを開催しつつ、第1回浜松交響楽団ソリストオーディションにて、「浜松信用金庫賞」を受賞するなど、その実力は折り紙付きです。



けの毎日でした。そのうち、一度お引き受けた仕事が2回、3回と続けて来るようになり、ようやく一本立ちできるようになったんです」

また、ケーブルテレビのトーク番組「舞衣子の小部屋」で、各界の大家ゲストと対談。畑違いの慣れない仕事を通じて、今まで気付かなかった自分自身の意外な一面を発見し、それが表現の幅を広げることにつながったといいます。

「それともう一つ、大きな転機になったのは結婚と出産です。2014年に結婚、2016年に長女が誕生

しました。子どもを持ったことで、『愛する』ということを知ったように感じますね。それが自分の音楽観にも反映し、今は世界の子守歌に興味があつて、私なりに勉強しているところです。子守歌は、子に対する親の愛情を音で表現したもの。実はそこにこそ、音楽の本質があるように思えるんです」

将来の夢は、歌手活動を続けつつ、若い音楽家を育成すること。「歌手としての現場経験を活かした指導で、若い人たちの夢を応援したい」と話しています。

ヘア・メイク：アンテプリマ ミウラ美容院



「結婚、出産を転機に、新たな音楽の道を目指しています」

浜松 ジュニア音楽の世界

「浜松国際ピアノコンクール」などを通じて、音楽のまちとしての知名度をますます上げていく浜松。その音楽熱は全世代の市民に広がり、とくに子どもたちの音楽活動には目を見張るものがあります。今回はその中から、オーケストラ、合唱、ミュージカルに取り組み子どもたちの姿を紹介しよう。

響け、心のハーモニー

オーケストラ

ジュニアオーケストラ浜松

ジュニアクワイア浜松

合唱

多くの人々に支えられ、みんなの心に花は咲く



ステージでは歌うだけでなくダンスも披露します

温かな陽光に誘われて色とりどりの花が咲き始める3月、ジュニアオーケストラ浜松とジュニアクワイア浜松の合同演奏会「スプリングコンサート2018」が開かれました。会場は客席2000を超すアクトシティ浜松大ホール。その格調高いステージいっぱいに、小学校3年生から高校2年生まで、総勢184名の子どもたちが勢揃いします。

このコンサートが開かれた3月11日は、奇しくも東日本大震災の発生日と同じ。7年前の合同コンサートでは、公演の直前に震災が起こりました。自粛ムードの中で開催は危ぶまれましたが、「少しでも復興の力添えになれば」と、全員黙祷の後に演奏を始めたといいます。

今年のコンサートでもプログラムの最後に、あの日を忘れないようにと復興支援ソング「花は咲く」を選びました。オーケストラもクワイアも一つになり、心を込めて演奏・合唱しました。オーケストラの優しい音色と

子どもたちの澄んだ歌声が会場に響き渡り、客席から見守っていた大人たちの心も癒されていきます。曲が終るや否や、湧き起こる拍手喝采。音楽の持つ力の大きさを改めて感じる、感動の瞬間でした。



緊張しながらも、みんなの気持ちを一つにして美しい音色を届けます



クライマックスは、オーケストラとクワイアによる総勢約200人の合同演奏

音楽を通じて感性豊かな青少年の育成を図り、市民の音楽に対する理解を深め、浜松市の音楽文化の振興を推進することが目的です。

そして、1993年にジュニアオーケストラ浜松、ミュージカルクワイア浜松が設立され、2001年にはミュージカルクワイア浜松がジュニアクワイア浜松に改名されました。発足当時から楽器演奏と合唱の両方の指導に力を入れ、

2004年には朝日新聞社の「音楽教育振興賞」を受賞。こうした取り組みは全国的にも珍しく、「先進的な事例として、ぜひ参考にしたい」と、他県から見学に来るケースもあるそうです。

現在、オーケストラ、クワイアとも浜松市文化振興財団が運営し、指導には実績と経験、そして何より子どもたちへの愛情と情熱を持った多彩な先生方が当たっています。クワイアは、浜松学院大学短期大学部名誉教授の浅野武先生が音楽監督を務め、指導員4名、特別指導員1名により、83名の団員を教えています。一方、オーケストラは、名コンダクターとして国内外で活躍する現田茂夫先生を常任



音楽監督の浅野先生(手前)と常任指揮者の現田先生

澤賢治の詩による「雨ニマケズ」と続きました。

クワイアの音楽監督として今年20年目の浅野先生は、ヨーロッパで音楽教育を学んだ経験を活かし、子どもたちと接しているそうです。「ヨーロッパでは、とにかく子どもをほめます。人間はほめた方が伸びますからね」と浅野先生。そして「歌は大切な言葉」があります。歌で

指揮者とし、指導員11名、特別指導員5名の下、101名の団員が研鑽を重ねています。

今年の合同コンサートのプログラムは、第一部がジュニアクワイア浜松の合唱です。オープニングは、東日本大震災を体験した福島の中学生の気持ちを元に作詞された「群青」。そして、作曲家・宮川彬良氏の作品の中から7曲、そして東北出身の宮

表現される言葉の一つひとつと、これらの言葉が奥に秘めているメッセージ。これを感じ取るような感性を育てたいと思っています。

浅野先生がそう述べる通り、子どもたちは表情豊かに生き生きと、豊かな詩の世界を美しいハーモニーに乗せて届けてくれました。

続いて第2部はジュニアオーケストラ浜松の出演。モーツァルトの歌劇「魔笛」序曲、チャイコフスキーの「スラブ行進曲」、そしてメンデルスゾーンの組曲「夏の夜の夢」より序曲・スケルツォ・間奏曲・夜想曲・結婚行進曲という、本格的なプログラムです。

指揮者の現田先生は、千葉県のジュニアオーケストラ出身ということもあり、ご自身の子どもの時代の経験を団員たちによく話すそうです。「選曲する時に、子ども用という選び方はしていません。私が中学生の頃、先生からこう言われました。『ベートーベンに大人用も子ども用もない。出すのはベートーベンの音』。しかないんだよとね。今回の『夏の夜の夢』は、大人がやっても難しい曲です。だからこそやりがいもある

オーケストラの団員代表、高井さんはチューバ担当



るし、楽しみでもあるんです」。

ジュニア音楽の大先輩である現田先生の期待に応えようと、真剣に演奏する子どもたちの姿は、とても頼もしく見えます。

さて、ここからはオーケストラとクワイアの普段の活動をご紹介します。定期練習は毎週土曜日に行われ、加えて演奏会前の特別練習と夏季合宿練習があります。コンサートは、3月の「スプリングコンサート」と9月の「定期演奏会」の年2回。このほか、演奏依頼によるステージが年数回行われます。

募集対象は、オーケストラ、クワイアとも小学校3年生から中学3年生まで。「挨拶がきちんとできること」「練習に熱意をもって参加できること」などの条件をクリアすれば、初心者でも大歓迎です。活動は高校3年生まで続けることができ、練習は基本的に全員一緒です。

101人という大所帯のオーケ



発声の基礎は
ブレスのコントロール

した緊張感に包まれた中で歌うイメージがありました。でも今は、伸びやかに楽しくやれたらと思っています。楽しさの中から本当に美しいハーモニーが生まれた時、何とも言えない気持ちよさ、心の高ぶりを感じられるんです。もちろん、発声の基礎をきちんと教えることは最も大切。声を出すというのはのどを響かせることだと思われがちですが、歌うことで一番大切なのは「息の流れ」です。のどで頑張らないで、腹筋で声をコントロールするんですよ。まさに体全体を楽器にするイメージです。

これに対し代表の野呂さんは、日頃、団員として心がけていることを



コーラスの魅力は笑顔と、
みんなで一つになる
美しいハーモニー



コンサート目前に
合同練習する
オーケストラとクワイア

ストラをまとめるのは、今年の団員代表である高井有惟さん。小学校5年生で入団し、今年7年目の高校2年生です。中学からは家庭の都合で愛知県岡崎市に引っ越しましたが、その後もオーケストラに参加するため、浜松まで通い続けているといいます。

「入団して、音楽の楽しさを教えてもらいました。いろんな地域から集まる子たちと仲良くできるのも楽しみです。最初の頃は、現田先生の説明が少し難しいと思ったんですが、今ではとてもわかりやすく、イメージを膨らませやすいんです」。

小柄な高井さんが担当するのは、何と金管楽器の中で最も大きく、最



高校2年生はあと1年
が最後の活動です

教えてくれました。「まず笑顔を絶やさないこと。そして、お客様と一緒に自分も楽しみたいと思うことです」。少しはにんだ笑顔の中に、パフォーマンスへの強い責任感と決意がにじみます。

コンサート当日、舞台裏では出演する団員たちに交じって、多くの若いスタッフが裏方仕事に走り回っていました。彼らは全員、かつて同じようにステージに立った経験のあるOB・OGたちです。大学生や社会人になった今も、かつて音楽を学び、仲間とともに歌い演奏する喜びを知った現場を、心から応援し続けているのです。



練習では、音を楽しむための
環境づくりを重視します

も音域の低いチューバ。「オーケストラでは目立たない存在かもしれないが、弦楽器にないパワフルな演奏ができるんですよ」と、誇らしげに語ります。

また、常任指揮者の現田先生は、音楽を学ぶことの魅力を次のように語ります。「音楽は直感やひらめきを司る右脳をフルに使いますし、楽譜を覚えることで記憶力を鍛えることもできます。レオナルド・ダ・ヴィンチが美術、科学、音楽などあらゆる分野で卓越した才能を発揮したように、人間としてのトータルバランスを整えるためにも音楽は重要。オーケストラを通じて、音を楽しむ、音とうまく遊ぶ環境を、多感な子ども時代に作ってあげられたら、と思っています」。

一方、クワイアの団員代表・野呂なつみさんも高校2年生。小学校4年生で入団しました。「市の音楽発表会の合唱に参加して、『ハモるのって素敵だな』と思ったんです。入団したら、歌だけでなくダンスもあって、さらに楽しく感じました。合唱はみんなで歌うことで、心が一つになるところがよいと思います」。

この楽しい雰囲気こそ、音楽監督の浅野先生の狙いです。「合唱というと、これまで列になつてピリツと



「ハモるのが楽しい」と
話す、団員代表の野呂さん

オーケストラやクワイアを卒団後、音大やミュージカル劇団など、本格的に音楽の道へ進んだOB・OGも少なくありません。それだけに、先生方は子どもたちの可能性を大きく広げるため、しっかりした基礎を教えることを最も大切にしていきます。その上で、子どもたち自身が悩み苦しみ、様々な経験を積み重ねて、「何か」をつかむ。そうした中から、次世代を担う若き音楽家が巣立っていくと期待できるのです。

こうした「音楽のまち」ならではの環境の下、良き指導者と出逢い、音楽活動を支えてくれる多くの人たちにも恵まれた子どもたち。これからは素直な心と音への飽くなき情熱で、素晴らしいハーモニーを奏で続けてくれるでしょう。

MIBUワークシヨップ

ふるさとへの想いも歌と踊りに乗せて

緑豊かな森林と天竜川の清流に恵まれた天竜区二俣の地に、2002

年開館した「浜松市天竜壬生ホー

ル」。天竜材をふんだんに使用した長

円形のホールが印象的で、地域のシ

ンボルの存在です。2003年、こ

こを拠点に一つのワークシヨップが

スタートしました。地元の小中学生

に質の高い芸術文化を体感してもら

おうと、様々な活動を展開する

「MIBUワークシヨップ」です。

2005年に浜松市と旧天竜市が合

増え、毎年、150人以上の子どもた
ちが参加しています。
現在、ワークシヨップには、ミュー
ジカルとモダンダンスの2部門があ
ります。ミュージカル部門の講師は
芹澤文子先生、モダンダンス部門の
講師は太田良子先生。お二人とも地
元・天竜区出身で、ワークシヨップ立
ち上げから指導に携わり、今年で15
年目になります。今回はミュージカ
ル部門の稽古場を訪ね、子どもたち
が歌や踊りに取り組む様子取材さ
せていただきました。



歌もダンスもパワフルに
指導する芹澤文子先生

「それではみんな、鏡の前に整列し
て」。壬生ホール内の広々とした稽
古場に、芹澤先生の張りのある声が
響きます。そこからスタートするの
は、柔軟体操、発声、歌唱、ダンスの
レッスン。すべてはスピーディーに
展開され、子どもたちを飽きさせる
ことはありません。レッスン時間は
90分ですが、芹澤先生はノンストッ
プでパワフルに指導します。対する
子どもたちは、全体的にリラックス
した雰囲気。自然に笑顔もこぼれま
すが、ここぞという時には表情をき
りりと引き締め、しっかりと先生の
指導について行きます。

レッスンは、月に2回、土曜日に行
われ、小学1年生から5年生までが
Aクラス、小学6年生から中学3年
生までがBクラスと分かれています。
Aクラスのレッスンでは、Bクラス
の先輩たちがアシスタントとして加
わり、先生をフォロー。まだ入って
間もない子どもでも、先輩のアシス
トで安心してレッスンに参加するこ
とができるのです。

こうしたきめ細かな指導を積み重

もありますからね。そこを演出に活
かそうと心掛けています」

そんな先生の指導を、子どもたち

はどう受け止めているのでしょうか。

昨年12月上演の「Down Town

Story!!」で主役を演じた、中学

1年生の末永和花さんに伺ってみま

しょう。「私は小学校1年生からワー

クシヨップに参加していますが、芹

澤先生は昔の方が怖かったですね

(笑)。熱心さとパワフルさは今も変

わりませんけど。先生のレッスンを
通じて、私はミュージカルが大好き
になりました。いつかプロになるの
が夢です」と、目をキラキラさせなが
ら語ってくれました。

天竜の豊かな自然と文化に育ま
れ、伸び伸びとしたレッスン環境で
表現力を磨く子どもたち。その中か
ら、未来のミュージカルスターが羽
ばたいていくことも、決して夢では
なさそうです。



体全体を使って表現する
モダンダンスの舞台



ミュージカルの基本である
発声練習をしっかりと行います

ね、MIBUワークシヨップではこれ
まで、数々のミュージカルを上演し
てきました。2003年から毎年1
回のペースで上演し、オリジナル作
品は9作にも上ります。代表的な作
品は「森のてんぐ屋さん」「かさこそ森
の気取りやキツネ」「HEAVEN
or HEEL」など。

それらの作品のほぼすべてで、脚
本・演出・振り付け、歌唱指導を担当
しているのが芹澤先生。まさにオー
ルマイティーの指導者といえるでし
ょう。「私はもともと、ヤマハ音楽教
室でミュージカルを指導していまし
た。もちろん、それはやりがいのあ
る仕事ですが、MIBUワークシヨ
ップがスタートした際、『これからは
地元のために』『肌で』『心』に決め
たんです」。

芹澤先生の願いは、生でミュージ
カルを観たことのない子どもたちに、
歌と踊りとお芝居の豊かな世界を体
感させてあげること。そして、ミュー
ジカルを通して、ふるさと天竜の
素晴らしさを子どもたちの心に深く
刻み込むことです。

「天竜の子たちは、純粋で自由。レ
ッソンのちよつとした合間に、友だ
ち同士でじゃれ合ったたりして、本当
に自由なんです(笑)。でも、そんな
自由な感性が舞台で生きてくること

年長の生徒のリードで、小さな
子たちも懸命に踊ります



輪になって、みんなの顔を
見ながらセリフの稽古

昨年12月の舞台「Down
Town Story!!」の1場面。
前列中央が主役の末永和花さん



この日も、特別なイベントもない平日に船内は満席。ここまで人々を惹きつけている理由は、何といっても「アートの島」としての取り組みと発信だ。

島内に点在する作品は現在22点。人気作品「おひるねハウス」のある浜辺は、万葉の頃から咲くハマダイコンの薄紫色の花が潮風に揺れながら作品と溶け合い、一つの風景を作っていた。アート作品を巡るうちに、島の自然や暮らし、歴史と出会う。また、四国八十八ヶ所になぞられた佐久島弘法の祠参詣の道とも重なり、アートをきっかけに、いくつ

もの発見の扉が開かれて行くことが佐久島の魅力だ。三河湾の景色の美しさを味わうなら、島の南東に位置する「筒島」がおすすめ。コンクリートの栈橋を渡ると「貝殻の浜」と呼ばれる砂浜が広がり、願いの叶う石の伝説が伝わる筒島弁財天には、「願い石」の奉納もできる。

佐久島に訪れたらぜひ食べたいのは、三河湾名物の大アサリ丼。島の新鮮な海の幸や野菜の料理を提供する「ごはん屋 海」では、女主人が調理する大アサリが肉厚でとても美味しい。



ごはん屋 海

愛知県西尾市一色町佐久島東屋敷41、電話0563-79-1910。営業時間は11時～15時、火曜定休+不定休。古民家を改装した建物で三河湾で水揚げされた旬の海の幸や季節の野菜料理が味わえる。



● 弁財天



● 筒島

佐久島へのアクセス

西尾市一色漁港(愛知県西尾市一色町小藪船江東169、電話:0563-72-8284)から毎日7便運行。渡船料金(片道)は、大人(中学生以上)820円、子ども(小学生)410円。



ワンデイ・トリップ

への誘い

佐久島 素敵にふしぎに 出会える旅

穏やかな三河湾の中央に浮かぶ佐久島。“インスタ映え”のする観光スポットとして、若い人を中心に多くの来島者で賑わっている。今回は、そんな佐久島を大人の女性の目線で巡ってみた。

(ライター・荒木正美)



現代アートが結ぶ いくつもの島の景色

佐久島へは、西尾市一色漁港から市営渡船に乗り、20分程で到着する。島の歴史は古く、縄文時代から人が住み、江戸時代には海を生活の

場とした海部族の末裔たちにより、海運業で繁栄した。人口約230人、豊かな大自然も多く残され、海と森、昔ながらの集落が島の風景を織り成している。近年、この島に年間10万人を超える観光客が訪れている。私が訪れた





小道の途中で待つ 出会い・触れ合い

路地からふと見えた道沿いの、ある家に咲く季節の花々が見事だったので、庭にいた女性に思わず声をかけた。「あなたが話しかけてくれたから」。女性がそう言って笑顔で私を迎え入れ、案内してくれたのは、敷地内に建つ古く重厚な蔵だった。開かれた扉の向こうにあったのは、部屋いっぱい展示された工芸品のような灯りのオブジェ。続いて導かれた隣の部屋には、江戸から明治のものと思われる多数の古道具が資料館のように所蔵されている。

この家に住む三宅さんは13年前、ご主人の退職をきっかけに愛知県海部郡からこの島の魅力に心を奪われ移住した。灯りのオブジェは、三宅さんが海岸で拾ったシーグラスや貝殻を利用して作ったもの。古道具の方は、約300年続く庄屋だったこの家を購入した際、三宅さんが受け



「歩く愉しみ」味わう 黒壁集落と古墳群

島内に公共交通機関はなく、島巡りは自ずと「歩く」旅となる。島の周囲は約11キロあるが、島中を歩いても1日あれば隅々まで散策でき、忘れかけていた「歩く愉しみ」を思い出し、うれしくなる。散策の拠点であり、島の情報を提供してくれる休憩所「弁天サロン」は、島のひとの触れ合いの場としてもぜひ立ち寄りたい。島の集落は西と東のエリアに分かれている。西側の港にある「弁天サロ

ン」を過ぎ、左に向かうと「三河湾の黒真珠」と称される黒壁集落が並ぶ。黒壁は潮風から建物を守るためにかつてコルタルを塗ったもので、独特の景観はいつまでも心に残る。島歩きをしながら驚かされるのは、点在する古墳の多さだ。これまで45基程が確認され、いずれも6〜7世紀のものだという。塚には、はるか昔にこの島で暮らし、島の生活を愛した古の人々の心が宿っているようだ。島歩きに疲れたら、古民家を改装した「サカカフェ aohana」でひと休み。2年ほど前に名古屋から移住

●山の神塚古墳



サカカフェ aohana

愛知県西尾市一色町佐久島前田45、電話080-4277-5543。営業時間は9時〜18時(不定休)。様々な味が楽しめる高級ふわふわかき氷が名物の古民家カフェ。オーナーが手作りする貝殻のアクセサリも充実。おすすめは、林檎と梨のオールグレイ(900円)、金魚鉢風かき氷 プルーハワイ&レモン(1200円)。



「物」が放つ存在感。旅の醍醐味は、

歴史万華鏡

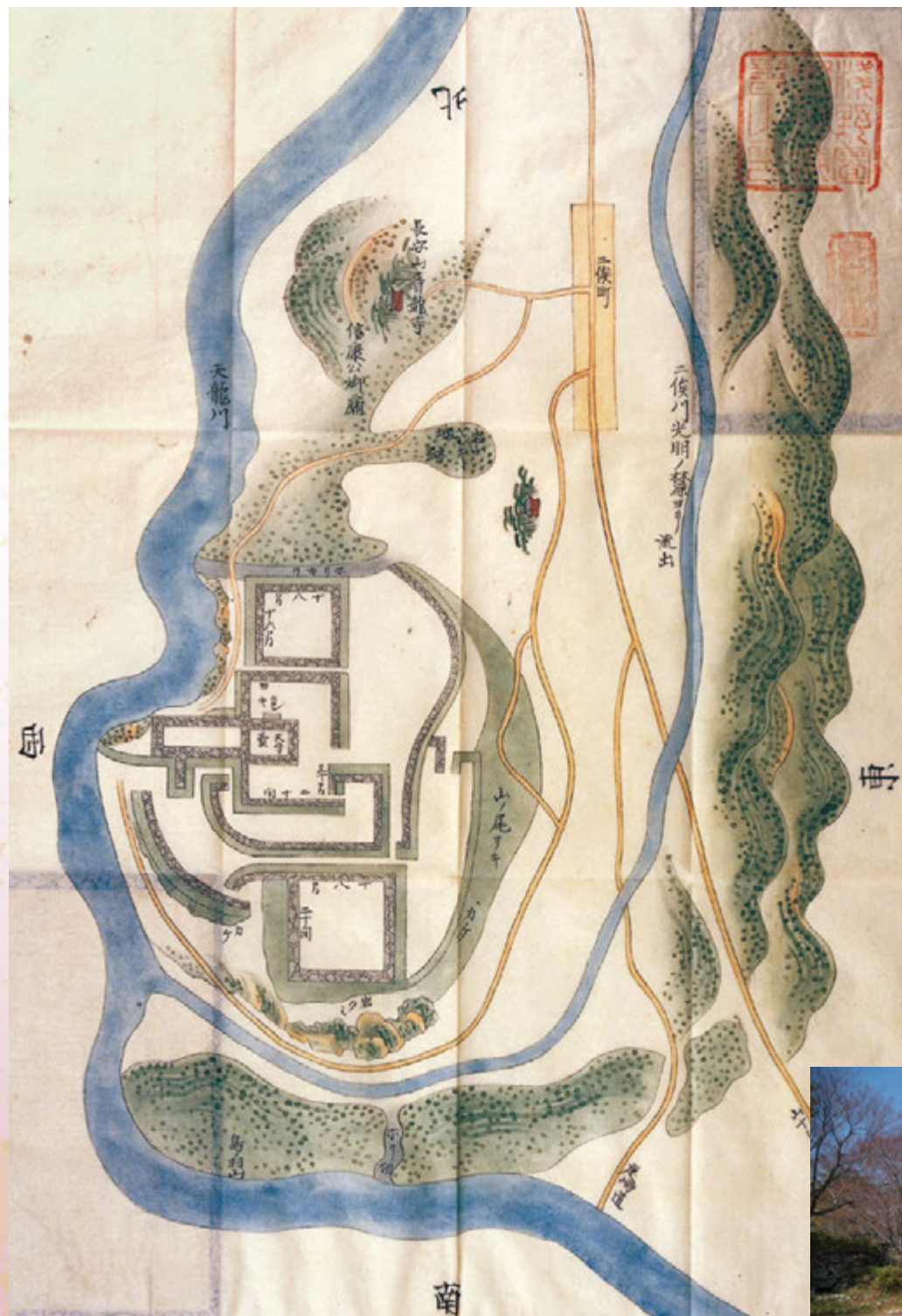
天竜川の下流平野を見下ろす二つの山城。かつて、二俣城と鳥羽山城は「別城一郭」という二つで一つの「対の城」として、独自の機能を発揮した。遠州の要衝を扼する両城を領有したのは、今川、徳川、武田、豊臣という名だたる戦国武将たち。ここを舞台に繰り広げられた覇権争いの歴史を振り返ってみよう。

● 二俣城跡



「別城一郭」の面影残す

二俣城跡、鳥羽山城跡



● 鳥羽山城跡



浜松市3番目の国指定史跡に認定

「別城一郭」とは、それぞれの特徴の異なる二つの城郭を一体として運用する築城方式。浜松市天竜区にある二俣城と鳥羽山城の場合、二俣城が深い濠と天守を設けた軍事要塞、鳥羽山城が幅広い道や庭園を設けた迎賓館として用いられた。右ページの絵図(「諸国古城之図」のうちの二俣城絵図、広島市立中央図書館所蔵)に描かれているように、二つの城は旧二俣川をはさんで南北に向かい合っている。両城跡は、戦国時代の城郭の姿を具体的に伝える貴重な歴史遺産として、このほど浜松市としては3番目の国指定史跡に認定された。

さて、このような形態の城はどのような歴史的経緯から生まれたのか。そもそもは戦国時代の初期(16世紀初頭)、今川氏が現在の天竜区役所周辺に築いた二俣古城(笹岡城)が始まりとされている。その後、遠江を巡る今川、武田、徳川の勢力争いが激化し、永禄3年(1560年)の桶狭間の戦い後は、軍事的強化のため天竜川と旧二俣川が合流する北側の小山に二俣城、その対岸に鳥羽山城が築かれた。

永禄11年(1568年)、三河から遠江に侵攻した徳川家康は、今川方が守る二俣城を攻略。しかし、元亀3年(1572年)、遠江・三河侵攻作戦を開始した武田信玄によつて二俣城は奪い取られた。この後の三方ヶ原の戦いで家康は信玄に大敗するが、直後に信玄が病で死去すると、家康は直ちに二俣城奪還に乗り出す。天正3年(1575年)、7カ月に渡る攻城戦の末、二俣城は再び家康の手に落ちたのだ。これにより家康の遠州支配は盤石なものとなったが、その数年後、二俣城に思わぬ悲劇が訪れた。

「信康自刃」という悲劇の舞台に

天正7年(1579年)7月、家康の同盟者・織田信長の下に

1通の書状が届く。その内容は「家康の正室・築山殿と嫡男・信康が武田勝頼に内通している」という衝撃的なものだった。これを重く見た信長は、家康に両名の処断を求める。家康は悩んだ末、同年8月に築山殿を佐鳴湖畔で殺害。9月には二俣城に幽閉していた信康に切腹を命じた。この時、介錯人には服部半蔵(正成)が選ばれたが、主筋の信康に対して半蔵はどうしても刃を振り下ろせない。それを見かねて、検視役の天方道綱が半蔵に代わって介錯したと伝えられている。

数え21歳の若さで自刃した信康は、本当に武田と内通していたのか。諸説あつて真相は定かではない。ただ、信康は長篠の戦いなど武田との戦で数々の武功を挙げ、



▲ 天守台からは天竜川が見下ろせる



▲ 二俣城本丸の天守台



▲ 清瀧寺にある「信康廟」(通常は非公開)

父・家康の遠州平定を大いに助けた。家康は信康の菩提を弔うため、二俣に「信康山長安院清瀧寺」を建立。寺域には、その遺骸を納めた「信康廟」も設けられている。また、二俣の人々は信康を「悲運の武将」「文武両道の若武者」として今も慕い、地元の有志が命日などに廟を参拝している。

豊臣家臣の入城で城は変貌

信康の悲劇から11年後の天正18年（1590年）、天下統一を成し遂げた豊

臣秀吉の命により、家康は関東へ移封となる。これに伴って、豊臣家重臣の堀尾吉晴が浜松城主となり、支城である二俣城には吉晴の弟の宗光が入城した。当時の二俣城は、幾重にも土塁を巡らせ、軍事に特化した実用一辺倒の砦。複数の曲輪が階段状に配置され、防御用の堀切がいくつも設けられていたが、城としての威風を示す石垣などはなかった。川をはさんで対面する鳥羽山城も、同様の中世的な山城だ。

こうした城の素朴な姿は、大阪城などの絢爛豪華な城を見慣れている宗光にとっても、決して満足のいくものではなかっただろう。「城は、ただ守りが堅固だけではいけない。城主の権威や権力を示す威厳ある姿が必要だ。また、城を訪れる賓客をもてなすための居館もほしい」。そのような機能を実現するために行われたのが、二俣、鳥羽山の両城を「別城一郭」とする改修工事だった。

まず二俣城については、本丸となる中心曲輪に石垣づくりの天守台を設置。高さ5メートルの台の上には天守閣が設けられ、眼下の天竜川を行き交う船上から、その姿がよく見えたのではないかと想像される。一方、鳥羽山城には幅6メートルを超える広々とした大手道（大手門へ至る道）が整備され、これは信長の安土城大手道にも匹敵する道幅だったという。また、本丸内には岩を巧みに配置した枯山水風の庭園と、迎賓館とみられる建物があったことが発掘調査で確認されている。

こうして近世的な城郭に生まれ変わった二俣、鳥羽山の両城だったが、やがて、その役目を終える時が訪れる。関ヶ原の戦い後の慶長5年（1600年）11月、堀尾氏は出雲に転封され、両城は徳川の所領に復帰した。しかし、天下の趨勢はすでに徳川の戦略的価値を失い、間もなく廢城となったが、貴重な歴史遺産としては今も高く評価されている。現在、二つの城跡は公園として整備され、名だたる武将たちが争奪戦を繰り広げた往時を偲ぶことができる。



▲ かつては旧二俣川が流れていた二俣市街

▲ 鳥羽山城跡に今も残る枯山水風の庭園遺構

二俣城跡
鳥羽山城跡

探訪



の現場

浜松注染そめ

武藤染工株式会社

職人技と遠州の風で 生み出す独特の風合い

ものづくりのまち・浜松ならではの「匠の技」を紹介する当コーナー。今回は東支店の大石知世が「注染そめ」の奥義に触れたいと、武藤染工株式会社のある工場内を見学と、特別に独特な染色技術を体験させていただきました。

REPORTER

浜松信用金庫 東支店

大石知世





武藤さんが、今回染め上げる型紙を見せてくださいました

大石 はましんでも注染そめの手ぬぐいをお客様にプレゼントしているのですが、どのように染めているのか、以前からとても興味がありました。まずは、その特色から教えてください。

武藤 注染そめは、浜松で100年以上続いている伝統の染色技術。重ねた生地の上から染料を注ぐ方法が特徴的です。染めるデザイン柄は、伝統工芸士の職人さんが手彫りした型紙を使用。これは伊勢地方で昔から作られる「伊勢型紙」とよばれるものです。

大石 細かな模様や、なめらかな曲線が素晴らしいですね。

武藤 この型紙を木枠に固定して生地の上に乗せ、糊を塗ることで絵柄

わくわくします。(作業しながら) 職人さんは手早くすすい進めています。

思ったところに染料が落ちなくて、加減がとてむずかしいですね。

武藤 染まり具合は湿度や温度などにも影響されるので、その日、その時によって加減も変えていかなければなりません。微妙な風合いも職人さんの手加減次第。それが他の染め物にはない魅力となっています。

大石 確かに濃さの違う染料を注ぎ分けることで、微妙なぼかし具合が出て、とても面白いなと思いました。



染まり具合はどうか？

五十嵐さんは、ご自身が満足する作品を作るようになるまで、何年くらいかかったんでしょうか？

五十嵐 今でも「このデザインで、どうやったら素敵になるか」と毎日挑戦ですよ。50年やってきて「これで満足」なんて思えない。だから、次への意欲とやりがいが生まれるのかもしれないね。いかにお客様が求めている風合いに近付けるか、修行は

を写します。糊の部分には染料が染み込みません。だからこの糊を「防染糊」と呼んでいます。海藻・もち粉・粘土などが原料です。

大石 糊を塗り、布を折り返してまた糊を塗る作業が繰り返されていますが、ズレないように重ねていくのもむずかしいそう。

武藤 そうなんです。布を固定し、その上で型紙を動かしていく作業を



注染の匠、五十嵐さんのご指導の元、染めに挑戦しました

他で見たことがある人は多いかもしれませんが、それは逆に、生地の方を動かしていくのは注染ならではの技法です。生地を折り返す際にも、経験が必要になってきますね。柄によって、その後の工程に使う染料の性質なども変わりますから、それに配慮しながら糊の固さを微調整するのも職人技の一つです。

続いて、糊置きした布は「染め」の

一生続くんじゃないかな笑。

大石 素敵です。かつこいいい！

武藤 さあ、大石さんが手掛けた染め布を水洗いしましょう。余分な染料と糊を洗い落とす工程です。洗いの後は干し場に移り、天井から布を垂らして乾燥させます。

大石 うわ〜高い天井！

武藤 干し場の天井は高さ10メートルくらいあるでしょうか。乾燥機で急速に乾燥するのではなく、遠州の爽やかな自然の風が布を揺らしながらゆっくり乾かしていくので、柔らかな仕上がりになるんです。

大石 風になびく布がきれい。私が染めさせてもらった部分、ちよっと失敗して微妙なじみになってしまいました。でも、それもまた独特の味わいがあり、愛着を感じますね(笑)。

武藤 注染そめは、手作業の少量受注生産で生み出されます。だからこそ、オリジナルの手ぬぐいや浴衣を様々なデザインと色彩、風合いに仕上げる事ができるんです。現在、注染そめの技術は、全国では東京、大阪、浜松が主に盛んで、それぞれ特徴があります。例えば、東京は色使いの粋なデザインが中心で、大

阪は逆に色彩が多く華やかなテイスト。浜松は東京・大阪の中間に位置します。ので、両地域の技術を取り入れてアレンジの幅を広げ、あらゆるニーズに応えることができる強みを持っています。

大石 「こんなオリジナルを作りたい」とお願いすれば、それを叶えてくれるということですね。私も、浜松注染で自分だけの浴衣や手ぬぐいを作ればいいな、と思います。本日はありがとうございました。



余分な染料と糊が洗い落とされると、美しい色合いに浮かび上がってきます



工程に入ります。様々な色の染料を使うので、色が混ざらないように防染糊で土手を作り、そこに染料を注ぎ込んでいきます。最近の染料は環境に配慮した成分になっています。で、昔よりも種類は減っています。だからこそ、職人たちがこれまでの経験と自らのセンスで染料を合わせ、独特の色合いを出していくわけです。それぞれの染料によっ

ので、緻密な配合が求められます。まさに「理系」の世界といえるでしょうね。

大石 化学的な発想から生み出される匠の技なんですね。

武藤 染料を上から注ぎ、下からコンプレッサーで吸入することで、重ねた生地に染料が貫通して染み込みます。そのため、布の表と裏が同一の柄が描かれるのが注染そめの特徴です。作業を担当する五十嵐敏刺さんは、この道50年以上の大ベテラン。五十嵐さんを見習って、大石さんも注染に挑戦してみてください。

大石 緊張しますが、貴重な体験で



武藤染工さんの取材の様子は、浜松信用金庫ホームページ内のはましんチャンネルのサイトにて動画でもご覧いただけます。



大石さんが染めたのはこの辺り。初めてにしては上出来ですよ。

感激です！自分の浴衣に仕立てて、着たいですね。

お菓子大好き! パティシエ編



浜松の未来を担うキッズたちが憧れの職業を体験するワクワクチャレンジ。今回は、地元幼稚園の園児たちがパティシエに挑戦です。パティシエは子どもの「将来の夢ランキング」で上位に入る人気の職業。園児たちはお菓子が大好きとあって、作る前から大はしゃぎです。さて、おいしくできるかな?

本日の講師

興

水

哲

弘

さん

今回のワクワクチャレンジの舞台となったのは、雄踏町にある小さなお菓子屋さん「キユーイドール」。午後1時過ぎ、お店の前に集合したのは、この春、赤門幼稚園、花園幼稚園を卒園したばかりの美紗ちゃん、ななちゃん、敦喜くん、莉紗ちゃん、壮馬くん、奏佑くんの6人。中でも、ななちゃんとお美紗ちゃんは将来パティシエになるのが夢とあって、ヤル気満々です。全員揃ってからお店に入ると、ショーケースを彩る色とりどりのスイーツに子どもたちはうっとり。でも、そんなことはしてはいられません。さっそくエプロンと三

じょうずに作って
家族にプレゼント
するのが楽しみ!



どきどき...

たのしい!



角巾を身に付けて、厨房に入ります。

「今日はいろんな形のクッキーと、オレンジゼリーを作ります。みんなの家族は何人?」とパティシエの興水さんがたずねると、「4人!」「5人!」「6人!」と元気に答える子どもたち。「それなら大丈夫。クッキーもゼリーもたくさん作るから、きっと家族みんなにプレゼントできるよ」と話すと、「ヤッター!」と子どもたちは大喜びです。

まずは手をきれいに洗って、クッキー作りから挑戦。調理台の上にはバターの入ったボウルが6個。最初に、ヘラでバターを混ぜて柔らかくします。みんな腕まくりをしてバターを混ぜ混ぜ。柔らかくなってきた



ら、次にお砂糖を投入。よく混ぜたら卵を入れてさらに混ぜ、最後に小麦粉を入れてクッキーの生地をこねていきます。ところが、これがなかなか至難の業。「わあ、手にいっばいくっついちゃった」と莉紗ちゃん。「どっちの手もベタベタだ」と敦喜くん。「みんな、泥んこ遊びの時に手が泥でぐちゃぐちゃになっても、楽しいから気にならないでしょ。それと同じだよ。もうちょっとがんばってこねよう!」という興水さんの励ましで、生地をこねる手元にもいっそう力が入ります。

「生地が粘りたみたいになったら、お団子を作ろう!」と、今度は生地を丸めていきます。ヘラにこびりつい

た生地まできれいに取って、コロコロ丸めてお団子に。小さなお団子が沢山できたら、それを一つにまとめてギュッとつぶし、ラップに包んで冷蔵庫に寝かせます。

さて、お次はオレンジゼリー作り。に挑戦。調理台の上に用意されたのは、冷水の入ったボウルと、見たことのない透明な薄板。「さあ、これは何でしょう?」と興水さんが質問すると、プラスチック、紙、アルミホイル、のり、木...と、奇想天外な答えが次々と飛び出します。「実は、これは板ゼラチンというゼリーの素だよ。豚の皮や肉の中にある油でできているんだ」との説明に、「ゼリーを食べると豚肉を食べたことになるの?」と子どもたちは目をパチクリ。その板ゼラチンを冷水に浸すと、パリパリだった板がだんだんフニャフニャに。壮馬くんはゼラチンを顔に近づけて、「このプルプル、何だか牛乳みたいな匂いがするよ」と鼻をくんくん。

次に、温めたオレンジジュースの中に板ゼラチンを入れて混ぜ、それをうらごとして砂糖を足して、溶けたらカップに注いでいきます。こぼさないように、そっと、そっと。「このカップは私のので、こっちはママ...」とつぶやきながら、どつやらの子



みんなにあげよう!

わあ
じょうず!



も何気なくカップごとにゼリーの分量を調節している様子。カップに注ぎ終わったら、冷蔵庫に入れて冷やして固めます。

その間に、今度はいよいよクッキーの型抜きに挑戦。まず、広げた油紙の両脇に割り箸を置きます。割り箸を置くのは、麺棒で生地をならす時、高さを均等にするため。最初はなかなか麺棒を使いこなせなかった子どもたちも、何度か繰り返すうちに均一な高さの生地ができてあがってきました。

さあ、いよいよお楽しみの型抜きです。ハートや星、リボン、ハリネズミ、ドレス：かわいい形が次々と天板の上に並べられていきます。生地が穴だらけになったら、また丸めて、麺棒でならして型抜きを繰り返して、最後まで大切に使い切ります。壮馬くんは大きな型で手早く型抜きをする大胆派。美紗ちゃんも型をじっくり選んで丁寧に

抜く慎重派。お菓子作りにもそれぞれの個性が出て面白いですね。「僕のは全部で16個。家族4人だから1人4個ずつだよ」と奏佑くんも嬉しそうです。

クッキーを焼いている間に、固まったオレンジゼリーの上に生のフルーツをきれいに飾れば、おいしそうなゼリーが完成。そうこうしているうちに、調理場に甘い香りがフワッと漂ってきました。「さあ、お楽しみのクッキーが焼き上がりましたよ」と興水さん。こんがり焼けた自分のクッキーを手にとって袋に小分けし、大きな袋にまとめたなら、好きなリボンを結わえてラッピング。オレンジゼリーは4個ずつ箱に入れ、ちびっこパティシエたちによるスイーツ作品の出来上がりです。

時間半という限られた時間でも2種類ものスイーツが作れます。ケーキ屋さんの店にたくさん種類のお菓子が並んでいるのも、パティシエさんたちが時間を上手にやりくりして効率良くケーキ作りをしているからなんです。

時間を上手にやりくりすれば、1

誕生するといいですね。

本日のご協力

志都呂イオンの近くにある小さなお菓子屋さん。ショーケースには季節のフルーツに彩られた愛らしいスイーツがずらり。パティシエの興水さんのこだわりで、どのお菓子にも「さくらたまご」を使用している。「さくらたまご」は添加物を一切含まない飼料で育てた国産鶏の卵で、黄身が濃く栄養価が高いのが特徴。こだわりの卵で作ったスイーツはどれも優しい味わいで、子どもも安心して食べられる。店内にはキッズコーナーやソファがあるので、親子でゆっくりスイーツを選ぶのも嬉しい。毎年夏休み開催の「お子様お菓子教室」も大好評だ。

浜松市西区雄踏1-16-18
※6月下旬転居
(西へ300m) 雄踏2-19-23
TEL 053-489-3263



はままつ食味紀行 浜納豆

仏教とともに渡来した伝統の味覚

文◎高橋秀樹

納豆といえば、あのネバネバの糸引き納豆が頭に浮かぶ。ところがどっこい、ご当地には、見た目も味も作り方も、糸引き納豆とはまったく別物の納豆が存在する。名を「浜納豆」という。

そのルーツは、なんと中国は漢の時代の「鼓」と呼ばれる塩辛納豆。日本へは奈良時代、遣唐使によって仏教とともに伝わったのだという。以来、お寺で作られたことから「寺納豆」「唐納豆」とも。遠州に伝わったのもお寺。奥浜名湖の古刹、大福寺は浜納豆の元祖といわれ、今川義元や豊臣秀吉、徳川家康、江戸幕府の歴代将軍に献上されたという。いまでも「大福寺納豆」として秘伝の味を伝える。

「とくに健康オタクだった家康の



好物で、浜名納豆と名付け、転じて浜納豆になったようです」と話すのは、浜納豆を製造販売する江戸末期創業のヤマヤ醤油7代目主人、金原利征さんだ。

浜納豆の作り方はこうだ。まず、水に浸しておいた大豆を蒸かす。次に麹菌をまぶし麹室で3日間ほど寝かせる。そして塩水と一緒に杉樽に漬け重石を乗せ、15カ月ほど樽の中



たかはし・ひでき ◎ フリーライター。旅、食、自然、農林水産業をテーマに活動。著書に「樹をめぐる旅」(宝島社)、「しずおか港町の海ごはん」(静岡新聞社)などがある。

で醗酵・熟成させる。樽から取り出し、天日干ししたら出来上がりだ。「天日干しすることで栄養素や旨みがぐっと増す」(金原さん)という。醗酵の力に加え、お天道様の力を借りた、まさに自然を活かす先人の知恵の結晶ともいえる。

さて、その風味だが、味噌に似ている。だが、味噌より深いコクと旨みが口一杯に広がる。そのまま温かいご飯にかけても、お茶漬けにしても美味しい。酒の肴としてもいける。細かく刻めば調味料としても活用でき、最近、プロの料理人からも注目されているという。店長の金原香江さんが浜納豆トマトソースパスタを作ってくれた。和の風味が加わって一味違う旨さだ。麻婆豆腐やカレーの隠し味、中華風万能タレなど、名脇役としての活躍の場は広い。食品問題が取り沙汰される昨今、先人の知恵ともいえるスローフードは、もっと見直されていい。

浜松八幡宮 茅の輪くぐり

罪穢を拭う身代わりの人形



人は日々の生活の中で、知らず知らずのうちに罪や穢れが生じると考えられてきました。浜松八幡宮の大祓は毎年6月と12月に行われます。夏の大祓は正月から半年間の穢れを祓い、7月からの半年間の無事を祈願します。大祓式では「形代」という人の形をした白い紙に自分の名前と年齢を書き、体の悪いところをなで、息を吹きかけ、我が身の身代わりに見立てたものを奉納し、祓い清めます。

夏の訪れを告げる「茅の輪」



境内の参道に、葦で作られた高さ1間の茅の輪。日本は古くから豊葦原瑞穂国とも呼ばれ、葦は難を除ける御利益のある植物とされています。浜松八幡宮では夏越大祓式に向けて、毎年6月下旬に茅の輪が設置され、式後も数日間自由に茅の輪をくぐることができます。地域の人たちに季節の節目を感じられるものとして親しまれています。

茅の輪をくぐり無病息災を祈る



「夏越大祓式」は6月30日午後6時30分より本殿にて執り行われます。式後は、神職を先頭に、氏子崇敬者、参列された方々とともに「左、右、左」と茅の輪をハの字を描くように3回くぐります。当日参列すれば、どなたでも参加することができます。新緑が鮮やかな八幡宮境内で罪穢れを祓い清め、清々しくさわやかな心と身体となり、暑い夏を元気に過ごしたいものです。

DATA

浜松八幡宮
浜松市中区
八幡町2番地
TEL 053-461-3429

浜松八幡宮では、「茅の輪を身に付けた人は厄災疾病を免れる」とされる古事に習い、茅の輪をくぐり、無病息災を願う神事が行われています。

for your smile ～あなたの笑顔に逢いたくて～ 浜松信用金庫

【イジャ】
ija!

Vol. 13 Spring & Summer 2018 まち・人・文化 地域情報誌

まち・人・文化 地域情報誌 ija! 「イジャ」は、地域のみならず浜松の文化的な魅力を発信し、心豊かな生活に役立てていただこうと発刊したものです。
「イジャ」は遠州弁の「いじゃ(さあ、行こう)」。
この地域にふさわしい、前向きで未来志向のメッセージをタイトルに込めています。

2018年4月発行

発行 ● 浜松信用金庫
〒430-0946 浜松市中区元城町114-8
Tel. 053-450-3250

ホームページ ● <http://www.hamamatsu-shinkin.jp>
編集・制作 ● 株式会社メディアトーク

