

こうち、**(再)****(新)**発見！

TOSABUSHI



【第1号】  
二〇一三年

生き物がたり アマゴ  
戦国元親くん 元親誕生  
でんづきでんづき とさぶし写真館  
アゲアゲ天国 魚屋のいも天  
暮らしおこだわり ベレットストーブ  
とさ印 猪狩窯の塩つぼ  
Oh縁メッセージ 山崎亮

目次

特集 室戸から日が昇る

とさぶし宣誓

せがれ 有澤浩輔(株式会社アリサワ)

ほろ酔い対談 有澤浩輔×吉岡綾子

伝説探訪 福蛇

生き物がたり アマゴ

戦国元親くん 元親誕生

でんづきでんづき とさぶし写真館

アゲアゲ天国 魚屋のいも天

暮らしおこだわり ベレットストーブ

とさ印 猪狩窯の塩つぼ

Oh縁メッセージ 山崎亮

TOSABUSHI  
とさぶし 第1号  
2013年

はみだし企画満載！web限定コンテンツ

web版“あだたん”  
<http://tosabushi.com>

電子書籍でも  
見ることができます！

iPhone、iPad、  
Android対応！

電子書籍版、配布場所は上記HPをご覧ください  
 facebookもやってます！  
<http://www.facebook.com/tosabushi>

発行  
高知県 文化生活部 文化・国際課

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号(本庁舎5階)  
Tel 088-823-9793 Fax 088-823-9296  
E-mail 140201@ken.pref.kochi.lg.jp  
発行日：2013年1月24日(季刊)

企画 とさぶし編集委員会  
制作 南の風社



何も変わらないかの如く、沈み、昇ってくる太陽。

平穏の中で、何かが動き、あるものが成長している——。

# 室戸から 日が昇る

かつて捕鯨や遠洋漁業で栄え、今でも海洋深層水やキンメダイの水揚げ、びわの栽培、備長炭など、室戸には海と大地の恵みがある。今ここで、外から戻ってきたり、やってきた若者たちが新しい動きを見せていく。

「はい、集合！」の声に集まるチーム炭玄。左から富岡純さん、川田勇さんと黒岩辰徳さん



「カレーにはこだわりたかったんですよ」と言う山下裕さんと真理子さん。コンサートなどもやっている。「文化の発信地にしたいんです」

2001年に紅茶とカレーの店「シットロト」を始めた山下裕さん。室戸市羽根の出身で、岬の方にはほとんど行ったことがなかった。芸で過ごした高校時代、喫茶店に憧れた。大学進学で大阪へ、その後上京して同じ夢を持つ真理子さんと結婚。10年間2人で死ぬほど働いて開店資金を貯めた。

帰省の度、安芸で場所を探したが、巡りあえない。気晴らしにR55を東の方に走ったら海を臨む道沿いに「貸宅地」という看板が目に入った。「海がオレンジ色に染まるこの場所で！」その場で大家さんに電話した。



5時間玉ねぎを炒めてつくるカレーは絶品。紅茶は、一番おいしい旬摘みを提供。国産小麦を使った自家製パンも焼いている。



「安芸に目が向いていたけど、やっぱり室戸で店を出してよかったです。最近、ジオパークの講習やイベントに参加したりしているうちに、業種関係なく知り合いが増えてきたかな。そうそう、最近若い人の動きが出てきたよね。炭焼きしゅう子ら、知っちゃう？」

## 吉良川町

吉良川町の古い町並みを山手に上っていくと、土佐備長炭の窯元がある。近くの山で伐ったウバメガシをドーム型の窯に入れ、15日～20日。金属の音のする備長炭が完成する。窯の温度は約1200度。炭を出す時は、冬でも汗が噴き出す。

吉良川で育った黒岩辰徳さんは、高校卒業後、高知市に出て4年働いた。運よく海洋深層水で作った塩の商業の仕事が見つかり地元に戻ったが、仕事がないと言つて地元に戻れない友人がいた。その頃、国内で8割を占めていた中国産の備長炭が輸出禁止になり、国産備長炭のチャンスを知った。2007年、「炭玄」を立ち上げた。「これからは、業務用の出荷だけではなく、加工の分野で炭玄ブランドを打ち出したい。地元に仕事を作って、残りたいやつは全員ここに来い！」って言えるようになるのが目標です。観光協会にも、若い子らが顔を出すようになつて聞いたで。行ってみいや」



地元の山で伐採したウバメガシを、じっくり時間をかけて備長炭に仕上げます。



窯神さま 窯の若者たちの守り神



「はい、集合！」の声に集まるチーム炭玄。左から富岡純さん、川田勇さんと黒岩辰徳さん





左から、1か月室戸で商品づくりを学んだ森田曜光さん、蜂谷潤さん、柴田伊廣さん、商品開発の助っ人・友廣祐一さん

「室戸の大地は、度重なる地殻変動で生まれてきたという。若者の動きは、まるで地下のうねりのようにも見える。太陽は東の海から昇り、大地を照らす。」

「あ、はっちゃんが来た。全員集合やねえ」  
蜂谷潤さんが、東京からインターーンシップに来た大学生と入ってきた。岡山県出身で、高知大学在学中に深層水を使ったアワビの養殖を発案し、室戸に通つて研究を続けるうちに、移り住んでしまった。アワビを養殖して販売する事業を起こし、県外から20代の仲間も増え、着実に前に進んでいる。

「室戸にいる人がジオという同じ目標に向かって力を合わせたから、地元のもん、よそもんの顔が、やっと見えてきた。地元への思いはあるけど形にできない人、アイデアはあっても地縁がない人、今なら一緒にやろうって言える」

柴田伊廣さんは福井県出身。地質研究で有名な高知大学で付加体について学んだ。連携大学院に進学して県外に出たが、2010年に室戸ジオパークの地質専門員の募集を見つけ高知に戻った。地質を一般の人や観光で訪れた人に伝えられる仕事に魅力を感じた。

500人が集まつたジオパーク全国大会の懇親会で、室戸のこれからを垣間見る出来事があった。会場の体育館のまわりにはライトがな

く、日が暮れると帰り道がわからない。そこで、ポケットから懐中電灯を取り出し、さりげなくお客さんの足元を照らすおんちゃんを見た。「サッカーで言うと、高知の人はフオワードが多い。ファンタジスタで、すごい力を持つている。そこへいいパスを出すことが、よそから来た若者の役割かなと思うんです」

「室戸に来たころは、よそ者同士でつるむいとが多かったけど、ここに来てから地元の人たちとも関わりがもてるようになつてきましたね。ママさんバレーにも参加させてもらつてます」

「おかえりなさい」「おつかれさまー」。観光協会に若者が集まつてきた。

高知市内の高校を出て、京都、オーストラリア、岐阜、モンゴルと渡り歩いてきた。3年前、ドルフィンセンターの求人を見つけ室戸へ。営業の担当になり、あちこち回つてはいるうちに、もつと室戸をPRしたいと、観光協会に転職した。局長になって8か月。地元の女性と2人で、観光ガイド養成講座の開催やイベントの出店など、仕事を夙さない。

岬の灯台のふもと、こぢんまりした小屋の中に観光協会とおみやげ売り場があった。

「そういえば、今日はずっとお茶淹れたりコーヒー淹れたりやねえ」と、事務局長の河上倫子さん。



## 室戸岬町



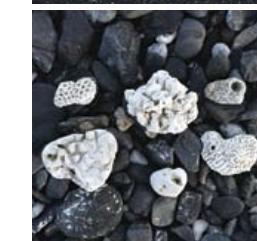
「若い人のニュースはうれしいですね」と言う河上倫子さん



シオギク キク科の一種で室戸岬先端部はシオギクの群生地として貴重な地域。



ハマナデシコ 浜辺の日当りのいい崖地に花を咲かせる。  
ゴツゴツとした室戸の海岸を歩くと、思のほかたくさんの中の植物と出あえる。



打ち上げられたサンゴ 岬の中岡慎太郎像を海の方に歩いていくと、サンゴと丸い大きな石の海岸が広がる。潮や波や天候によって海中から「カラカラ」とサンゴの音が鳴る。



高岡地区の神祭に出くわした。海沿いの国道を子ども達が神輿を引いて歩く。高校生くらいの女の子が巫女になり、お神酒をふるまう。祭りは小学生から60代までが担う。「一度室戸を離れても、30代くらいで戻ってくる人が多い。その子どもらあが、次の神祭の中心になってくれると思います」。中核で祭りを支える30代の男性は神輿を押した。



室戸岬の灯台  
光達距離26.5海里(約49km)は日本一。

人生に節目があるように、  
世の流れにも節があります。

これまで地域を担つてきた世代から、  
平成の時代に育つた世代へ。  
先人が育んできた志や  
時代を先導した勢いを伝え、  
新しい時代を描いていく時がきました。

# 宣誓



はみだし企画満載!  
web限定コンテンツ

とさぶしweb版“あだたん”

この雑誌には、ぎゅぎゅっと凝縮した内容を載せています。  
しかし、もっと読んでほしい、もっと見てほしいことがあふれています。雑誌にあだたんことはWebサイトでアップしていきます。  
「あだたん」とは……「はいりきる」という意味の土佐弁「あだつ」の否定型。用例：龍馬は土佐にあだたん人じゃった。



アプリでサクサクッ!

次の号も読みたいけど、ちゃんと手に入るのか心配……。  
大丈夫です。とさぶしは、スマホでも読めるようにアプリを用意しました。  
日本全国、もちろん海外でも読めるんです。



face book で『いいね!』

取材記や編集部の動きなどは、facebookでアップします。  
コーナー人気投票や編集会議などもしていきます。「いいね!」して、とさぶしの今をお楽しみください。



やっぱり紙がいい!

雑誌を手に取りたいという方は、読者モニターに応募ください。  
雑誌を郵送いたします。また、自分のお店で置きたいという方も大歓迎。  
webサイトからお知らせください。

細かいノイズを  
取り除き  
フレッシュでおいしい  
酒をつくる

T  
せがれ  
vol.01

「おきやく」が好きで、日本酒文化  
が豊かな高知には、小さくても我  
が道をゆく蔵がたくさんある。奇  
抜な味で隙間をねらうわけではな  
く、飲み飽きしない酒を目指すと  
いう有澤さん。時代や人が移りか  
わる中、今年はどんな酒質で勝負  
をするのだろうか。



有澤 浩輔さん

株式会社アリサワ  
代表取締役社長



梨のような香りが漂う。普段は外気より低温を維持するため冷房をかけている仕込み蔵だが、今はもう外の空気の方が冷たくなった。仕込みタンクから搾り槽まで30mほどのホースが伸びる。酒袋にもろみを詰め、規則的に槽に並べると、荒走りが桶に流れていく。

今年は、妻の綾さんと20代の若い蔵人と酒造りをしている。蔵には子ども用の自転車がある。「息子には6代目になつてほしいって言つています。反発されるかもしれないんですけど」。

自分の目指す方向が見つかると、新酒鑑評会や市販酒のコンペなどで腕試しをしてきた。全国の舞台で勝負する理由を、酒質で認められたいから、と言い切る。「音楽と同じで、小さい欠点をひとつひとつ、つぶしていく。職人気質なので、試行錯誤するのは好きなんですよ」。

最初の仕事は、既に取り引きのあった酒販店へのパック酒の営業だった。数年後、杜氏に付いて酒造りをはじめ、徐々に技術が身に付けてきた。「でも、こんな酒を造りたいという目標は、ワンテンポ遅れてきた」。

24歳。父がガンになつたと母からの知らせ。いい状態ではない。弟はまだ高校生。「早めに帰ってきた方がいい」と家族に説得された。帰高すると、父の容体は回復した。「さつき、隣にいたのが父。今も一緒にやっています」。帰つてくるんじやなかつたかな、と冗談まじりに笑う。

最初の仕事は、既に取り引きのあった酒販店へのパック酒の営業だった。数年後、杜氏に付いて酒造りをはじめ、徐々に技術が身に付けてきた。「でも、こんな酒を造りたいという目標は、ワンテンポ遅れてきた」。

会や市販酒のコンペなどで腕試しをしてきた。全国の舞台で勝負する理由を、酒質で認められたいから、と言い切る。「音楽と同じで、小さい欠点をひとつひとつ、つぶしていく。職人気質なので、試行錯誤するのは好きなんですよ」。

蔵に入つて18年が経つ。父の代とは違い、杜氏と経営者を兼ねる。「よい造り手になるには、よい飲み手になること。シーザンオフは県外に出で行って、全国のお酒を飲む。自分が造りたい酒のイメージを、少しづつ絞りこんでいくんです。時代の流れを見て、自分の提案したい味のバランスを追求していく」。



土佐山田駅の駅前通りに、一軒の造り酒屋がある。アリサワは明治10年に創業し、居酒屋や喫茶店、コンビニの経営など、新しいことに挑戦してきた歴史を持つ。小さい酒蔵が桶売りに流れた時代も、低価格のパック酒を開発し、販路を広げて酒造りを守ってきた。

有澤浩輔、42歳。自称、甚六。「落語いう跡取りのバカ息子。まあそんな感じです」。

幼少時代、蔵に入つて遊んだ記憶はない。「野山を駆けめぐるような子どもではなく、一人で折り紙したり、本を読んだり」。

中学時代、音楽と出会った。きっかけは、友達が聴いていたYMO。その後、プログレにめりこんだ。「キングクリムゾンなんか、メガネに七三分け、ポーズもとらずにもくもくとギターを弾いている。不健康が売りのロックを逆行するスタイルに惹かれました」。

家業を継げとは言われなかつた。先に逃げたら弟が継ぐだろうと、高校を卒業をして18歳で上京。音響技術専門学校に進学し、マスターイングエンジニアになった。「CDが何十万枚と売れていた時代でした。日本はバブル真っ只中ですが、あまりピンとこなかつたですね。会社と家の往復でしたから」。

せがれの  
こだわり

### 厳密な造りと管理で フレッシュさをまとう

酒を仕込んで搾るまではマニアックなくらいこだわって、搾ったあとはすっぽんのまま、出す。原料処理の洗米と吸水、搾り方。昔ながらの酒袋を積んでじわっと搾る。搾ったあとは、香りを逃さない瓶火入れを1回。搾りたてのフレッシュなお酒を届けたいので、氷点下の冷蔵庫でお酒を管理する。酒屋さんも、冷蔵庫で管理してくれるお店だけに置いている。



梨のような香りが漂う。普段は外気より低温を維持するため冷房をかけている仕込み蔵だが、今はもう外の空気の方が冷たくなった。仕込みタンクから搾り槽まで30mほどのホースが伸びる。酒袋にもろみを詰め、規則的に槽に並べると、荒走りが桶に流れていく。

今年は、妻の綾さんと20代の若い蔵人と酒造りをしている。蔵には子ども用の自転車がある。「息子には6代目になつてほしいって言つています。反発されるかもしれないんですけど」。

日が暮れ、駅前通りの酒蔵に灯がともる。蔵の壁が特徴の「文蔵」は、有澤さんの弟が店主を務める居酒屋。中に入ると土壁には稻穂が踊り、ブラウンでまとめたインテリアは大人の雰囲気。1週間前に搾った文佳人の瓶の天地をゆっくり変え、こぶりなワイングラスに注ぐ。



文佳人のラベルデザインを担当する

吉岡綾子さんをお迎えしました。



# ほろよい リ・対・火 × 有澤 浩輔

Ayako  
Yoshioka



リズール 本を読む人という意味。書斎で物思いに耽りながら飲んでもらえるようなお酒。ちょっとおしゃれな日本酒バーに置いてあってもOKなデザイン。



みかんリキュール 地場産的なノリがあるので、すっきりとしたら、臨場感がなくなってしまう。わざと太い字を使ってどんな感じを出した。

おつかれさまです。乾杯！ カチン。  
有澤 これが今年の初しぼりです。

吉岡 すごい、いい香りですね。バランスがいい。

有澤 おりが多すぎるけど。

— クレモントースが流れます。

有澤 あつたね、生酒のラベルで「ここ、もつと大きくして」と、口出したと。  
吉岡 その時は私も未熟でした。もともと私、「どうだー！」みたいなデザインってようせん。有澤さんの酒造りと同じでデザインもやりすぎないって大事。ずっと愛されるものであつてもいいので、デザインも息の長いものでないと、ということがありますね。

有澤 有澤 「インパクトを持たせてください」と、よく言われるけど、ここは、ほんとに商品にあつているのか冷静に考えないといけない場面ですよね。酒質を顔にした時に、お洋服を着た佇まいが有澤さん「らしい」かどうかが一番大事と思うんです。

吉岡 「セルジオ・メンデス＆ブラジル'66が流れるよね。奇をてらうと、ずっとくる。



有澤 東京とか売りに行くと、あんまり恥ずかしいラベルとかないんですよ。うちなんか最初、カラープリントしてカッターで切って貼っていた。いかにも手づくりで少量感があるのがむずかしかったですね。

吉岡 有澤さんは、実直で、スタンダードなお酒の造り方をする。デザインも、「あたりまえ」を表現するものがむずかしかったですね。

有澤 日本酒って、どんなに奇抜なものを造ったとしても所詮お酒。デザインしすぎると、「中身は酒やろ」になってしまふんですね。

吉岡 よく、ジャケ買いして中身がっかり、とかありますよね。奇をてらうと、ずっとくる。



## 味を届ける「デザイン

吉岡 帰つてこられた時にも「若い世代で継ぐがや」ってすごい感動したけど、仕事もジャンルも違う同じ年の人が自分のお酒造りで「がんばっちゃう」というのは輝いて見えるし、鼓舞されますね。

有澤 浩輔  
株式会社アリサワ5代目



## 新しい時代のお酒

—さりげなく席を立つたと思ったら「リズール」の特別純米を手に持ってきた

吉岡 これ、端正で、やさしくて、すっきりして、いいお酒だな。若い新しいファンが着いてるなと思います。やっぱりセンスがある。

有澤 もっと持ち上げてください。ふだん誰もほめてくれないので……。(笑)

吉岡 日本酒って、私たちの親の世代のイメージが強烈にあるけど、私たちの世代は明らかに違いますよね。有澤さんの造る新しい味の指向性が商品に出てきていると感じます。

有澤 すぐちつさい酒蔵なんだけど、だからといってあまりマニアックなものではなくて、ちゃんと造ったお酒を造りたいんです。今年は、お酒の鮮度を一層保つて、フレッシュなお酒を出していきたいと思っています。

背景の見える  
酒造りはお見事。  
酒造りはお見事。  
味わい方も  
変わるんですね。  
いつも頼りに  
してくれて、  
しています。



## お酒のミキシング感

吉岡 音楽感がお酒に出ちゅうなつて思う時があつて……。

有澤 お酒を搾るすぐ横の分析室では音楽をかけ放し。移動する時もヘッドホンなんかせずに、音楽を鳴らしながらなんです。

# 「福蛇」を訪ねて

潜入レポート!

深山幽谷の淵には、蛇にまつわる伝説が多い。

悲運やたたりの話はたくさんあるが、大豊の箕淵には雨の恵みの神として蛇が祀られていて竜宮伝説があるとか……。

2013年は巳年。

福をもたらす蛇の話にあやかろうと、とさぶし調査員3人が潜入!

朝から降りやまない雨。11月の雨は冷たい。高知市から北東へ、高速を30分も走ると大豊のインターチェンジ。福蛇を求め、調査員は奥大田川の上流へと車を走らせる。ぐねぐねとした道を上っていくと突然、舗装が途切れた。「くそっ、ここからは徒歩か」車を捨て、雨にうたれながら山道を歩く。すると、前方に丸太橋!! 一歩足を踏み出すと、みしみしとたわむ。雨に濡れた丸太はツルツルとして、腰がひけてしまう。「もし落ちたら……」

ここで、調査員2人が脱落。たった一人でカメラ片手に進む。「と、鳥居がある!!」突然、鳥居が現れた。行くしかない。鳥居をくぐると、祠があつた。下の川の方には箕淵と思われる淵があったが、雨のうえに急斜面で、おまけに道がない!

降りるのを諦め、祠を観察してみると、ぼつんと卵が……!! 蛇の神様に供えられた、卵。蛇の神様の姿はもちろん見えていたのか。こんな山奥の祠に、今もなお卵を祀るという信仰の厚さに、改めて驚いた。

この日はずっと雨。やっぱり蛇は、雨の神様だった。

よろしく!  
次号から  
「伝説探訪」が  
本格スタート

箕淵の鳥居と祠。  
鳥居をくぐると神聖な雰囲気が漂っていた。

## アマゴ

(あめご)

サケ科

【天魚、雨子、甘子、雨魚】



四万十川の在来アマゴ(生後1年、体長約15cm)



放流用の養殖アマゴ(長良川系)※縮小しています

しばらく川床で過ごし、早春に餌を求めて泳ぎ出すのだと言う。

かつて高知県の河川には在来アマゴがいたはずだが、他県と同様、今はほとんど放流ものになっている。生息環境が悪化する中で、四万十川支流で確認されたのは、「川の上流の至るところに造られた砂防堰堤が、放流アマゴや密放流イワナの拡大を防ぎ、皮肉にも残った」と町田吉彦高知大学名誉教授(65)は振り返る。

在来アマゴを四万十川に返そうと、土居さんは長年やつてきたアマゴ養殖の技術を応用しようと試みるが、アマゴは警戒心が強い。孵化しても餌を食べない。やつと放流用のアマゴと同居させると食べるようになつたが、餌づけ後3ヶ月ぐらいまでの間はなぜか死亡率が高く、半数くらいになつてしまふ。それでも昨秋、一気に2000匹ほど増えた。いま、在来アマゴの復活を願う人々と協力し合い、すでに四つの川に放流し、果たして残ってくれるのか、実験中だ。

アマゴは川の源流域に住む。産卵時期は11月頃。きれいな石に卵を産み付けるため川底を腹でかき回す。この時、メスもオスも体を傷つけ、そこから水生菌が入つてほとんどの翌年を迎えることはない。卵は、一度に5000~10000個ぐらい産まれる。孵化するまで1か月余。し

群雄が割拠する戦国時代にあって「戦国を超えた男」長宗我部元親は、いかに「土佐」を形づくつていったのか、初めて四国が一つになつた時をどう成し遂げていったのか……。物語は、元親の父・国親の幼少時代にさかのぼる。

## 当時の主な戦国武将たち



① 戦国時代初期、長宗我部氏の支配は大きいものではなく、周りの領主に攻められていた



中村・一条家へ  
家来と2人で逃げ延びる  
千雄丸(元親の父)

3  
元秀自らは敵と戦い自刃ついに岡豊城は落城した



## 第1話 [元親誕生]

# 戦国元親くん

元親は、戦国の世の運命と長宗我部家の宿命を背負って生まれた。

1508年

4

5 千雄丸は一条家で愛情込めて養育された

1539年

今は戦国の世。  
この時を勝ち抜いて  
秦の始皇帝が  
中国を統一したように  
大きく育つ  
この長宗我部家を  
盛り立ててくれ。

当時の主な戦国武将たち



なんちやじやないけど、  
クセになる"とさぶし写真館"

# でんづき でんづき

vol. 01

高知市桂浜で行われている「龍宮祭」にて。  
午後の日向で踊りを披露。風やや強し。



写真・文 織田 康三 2009年4月撮影

細長く切った芋を揚げて

砂糖を絡めた「芋けんぴ」。

芋を斜めに切って煮詰めて干した「ひがしやま」。

あげぐの果てには、

芋の茎までおかずになる。

高知はいも王国なのだ。

夕暮れ時、部活帰り

の中学生が小腹をすかせてやつてくる。「いも

天、一枚!」「おばちゃん、僕も!」。自転車か

らおりて130円を渡すと、おばちゃんがスニーカーのゴム底ほどのいも天を渡してくれる。

アツアツをほおばると、ほくほくの黄色い芋が現れる。

桂浜の料亭宿で腕をみがいて45年。窪川で生まれ、転機は1984年頃



とっても気さくな  
掛水 勝守さん、すがさん。



夕暮れ時、部活帰りの中学生が小腹をすかせてやつてくる。「いも天、一枚!」「おばちゃん、僕も!」。自転車からおりて130円を渡すと、おばちゃんがスニーカーのゴム底ほどのいも天を渡してくれる。

アツアツをほおばると、ほくほくの黄色い芋が現れる。

「ドーナツみたい」粉を使う所もあるけど、うちはメリケン粉と砂糖と塩だけ」。ボリュームを出すため、2枚の芋を重ねて揚げる。

大将は69歳。昭和の時代、桂浜のヘルスセンターで出会ったおばちゃんは、「仲人は坂本龍馬かしら」と笑う。商品を入れるビニール袋



1日に、おけ3杯分の芋を揚げる。  
芋は、いの町や香南市野市町の農家から直接仕入れている。



福井 博史さん（高知市）



## どこか森と

つながっているような…：

## 言わば、「プチ自然派」。



木質ペレットは  
間伐材を高密度に固めた  
バイオマスエネルギー。

高知の森林を守る運動を応援したいの  
で、ペレットを使うことでささやかな  
貢献ができたらとも考えました。

本當は薪ストーブが欲しかったん  
です。でも、薪の入手と管理、煙突掃除  
のことを考えると、忙しい生活の中  
では無理があるかな…。その点、わ  
が家が購入したタイプは煙突もない  
し、ペレットも入手しやすい。  
朝起きたら、ストーブのスイッチを  
入れます。ほんのりと木の燃えるにお  
いが漂い、5分ほどで部屋が暖まつて  
きます。溜まった灰の始末は、火を樂  
しむための大切な手間だと考えていま  
す。庭に播けば堆肥になるのもいいと  
ころです。

6年前にマイホームを建てる際、さ  
まざまな“選択”を迫られました。そ  
の一つにエネルギーがありました。  
『徒然草』に「家の作りやは、夏  
をむねとすべし」という段があります  
が、この考えは高知の風土にも合って  
います。省エネで、さらに電気だけに  
頼らない暮らしをしたい。そこで大屋  
根や軒で夏の日差しを和らげ、1階の  
リビングを吹き抜けにして風が抜け  
るようにしました。リビングにはエアコ  
ンをつけない、という選択をしたので  
す。

冬はしのげばいい。色々と調べて、  
たどり着いたのが、ペレットストーブ  
でした。炎が見えると、  
心理的にも暖かくなりま  
す。感覚的な過ごしや  
す。エアコンよりも大  
きく、灯油に比べて木質  
ペレットは安価、一番合  
理的だと判断しました。



リビング天井のファンを回して  
効率よく部屋を暖める。

30kgの米袋に詰められたペレット。  
一冬で20~30袋くらい使っている。



レコードに針を落として音楽を聴く。  
音楽もストーブもアナログ感を楽しんでいる。

新築を機に「テレビを置かない」と  
いう選択もしました。テレビに追われ  
ない自由な時間を持ちたいと思ったの  
ですが、子どもは大泣きでした。「観  
たいものはDVDを借りて観ようね」と  
と説得したように記憶しています。  
エアコンもテレビもないリビング  
は、我が家ではもう当たり前。ストー  
ブ周りに家族が集まり、本を読んだり、  
子どもたちと遊んだり…気持ちに余  
裕ができたように思います。  
3年前に、子どもと巣箱をつくって  
庭に取り付けました。場所や高さを変  
えて試行錯誤していますが、まだ巣づ  
くりには至っていません。今年こそは  
…と、楽しみにしています。



その壱

じるし

いがり  
猪狩窯の塩つぼ

## 台所の名脇役

愛用者

カフェ ポルタ オーナー

山崎 将司さん



塩をガラスの入れ物に入れておくと、いつの間にか塊ができる、スプーンでゴンゴン崩すことになってしまいます。この素焼きのつぼは、塩のためにつくられ、湿気を外に逃がしてくれるのでも、サラサラです。

高知は魚も野菜も素材そのままが一番おいしい。塩は必ず天日塩。ちょっと振りかけると、それだけでごちそうになります。

つぼの見た目もえいですね。こういうのが台所にあると、なごみます。他の調味料は普通の入れ物なので、塩だけ特別扱いです。



えん  
message vol.01  
コミュニティ  
デザイナー  
studio-L代表  
**山崎 亮**  
1973年9月9日 愛知県生まれ

# 味方につけろ 大人をがんこな

自分を歴史上の  
人物に例えると?

A  
山岡鉄舟。江戸城無血開城の裏で、勝海舟と西郷隆盛の間を走り回り、話をつけたという人に自身を重ねる。

..... 続きはwebで!

まちづくりのお手伝いに呼ばれて、日本全国をまわる生活をしています。前例のない活動をしようとする地域の人たちに「オリジナルでいいじゃん!」と背中を押すことが多いのですが、高知の人は「これでどうじゃ」と、誰もやったことのないことを見下々とやって、決して怖がらない。

坂本龍馬は28歳の時、越前福井藩主・松平春嶽の紹介で、勝海舟に面会し弟子入りしていました。当時の若者はそういう大人たちの下で動いて、世の中を変えてきました。土佐の人間には、独立独歩のがんこな面だけでなく、大人の力をうまく借りる「かわいげ」があつたんだと思います。

時代が変わろうとする今、いかに大人衆のヘルプを得るのか。土佐の若者の、かわいげな部分結構大事だよ、と若い人たちに伝えたいですね。