

こうち、(再) (新) 発見!

TOSABUSHI

とさぶし

【第3号】
二〇一三年

TAKE FREE



目次

特集 高知アイスクリン物語

とさ印 土佐にわか手ぬぐい

せがーる 竹中佳生子(丸共味噌醤油醸造場)

アゲアゲ天国 みかん水

戦国元親くん 経済力をつける

でんづきでんづき どろめ祭り

とさぶし調査隊! ぶーしーず ロボ・コップ

伝説探訪 わら馬

Oh縁メッセージ アン・サリー

とさぶしお知らせコーナー

TOSABUSHI 第3号
とさぶし 2013年

はみだし企画満載! web限定コンテンツ

web版“あだだん”
<http://tosabushi.com>

電子書籍でも
見ることができます!

電子書籍版、配布場所は上記HPをご覧ください

iPhone、iPad、
Android対応!



facebookもやっています!

<http://www.facebook.com/tosabushi>

発行
高知県文化生活部文化推進課

〒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6月24日(季刊)

企画 とさぶし編集委員会

制作 南の風社



てくれる間は、続けんといかん」。

床屋やパン屋など個人商店が並ぶ住宅街。その一角のこの町にもありそうな古いテナントの店先には、自動販売機やメニューを書いたのぼり。その横に、ペンギンマークの冷凍庫が置かれている。部活帰りの中学生が自転車を下りて、ポケットから百円玉を取り出し、「アイスクリンちょうだい」と声をかける。「今日も暑いねえ」と顔を出す店主の落合義文さん(48)。このアイスクリンの製造元である。

落合さんの父は「1-X-1」のコピーで有名な高知アイスクリーム商工業協同組合に所属するアイスクリン職人だった。昭和53年、45歳で独立し、工場を構え、アイスクリンの製造・卸の「南水洋冷菓」を興した。その3年後、アイスが売れない冬の収入源にと、焼きそば、お好み焼きの店「ペンギン」を高知市介良に開店した。落合さんは高校に通いながら父を手伝い、店を任されるようになった。平成10年から父に代わって、アイスクリンの製造を始めた。「まさか自分がアイスをやるとは思わなかった」と苦笑い。週3日は朝3時に起き、4時には工場アイスクリンを造り、11時には店を開ける。「コンビニができて、24時間アイスが買えるようになった。アイスクリンを取り扱ってこれよった駄菓子屋も減った。やけど、わんぱーくのおんちゃんが売って

こんな所にアイスクリン



小学生の頃から30年以上通う常連さんもある。人気メニューは、焼きそば。(高知市介良320-8 月曜定休)



私が初代です！

ペンギンのイラストは現在3代目。初代は土佐山田の画家に描いてもらった。絵のタッチは変わっても「赤の長靴」は変わらない。

昔の味を支える人



「おんちゃん、シロとピンクとソーダ」
「ありがと。順番どおりに入れていかね」
高知市棧橋の「わんぱーくこうち」には、週末になるとアイスクリンの店が立つ。おなじみの紅白のバラソルに、高知名物と書いた青い旗が揺れる。

近沢宣吉さん(75)は、元アイスクリン職人で、落合さんの父と同僚だった。「父が組合でアイスクリンを造りよってねえ。小さい時は、母が競輪場の横にあった子どもの国で売りよったのを食べに行った。1つ5円くらいやったろうか」。



高知 アイスクリン 物語



ここは黒潮町の海沿いの国道。朝9時から夕方4時まで四万十市の西山冷菓がお店を出している。おじいさんの代から家族で製造し、販売しているんだとか。

「らっしやいー！ 今日暑いわね！ これ食べんこかんがね」

シロとイチゴ味もあるぞね！

陽炎の揺れる国道で、駄菓子屋の店先で、お城下で、よさこい祭りで、至る所にバラソルの花が咲く——自動販売機やコンビニが普及した今でも、暑さが厳しい高知にはアイスクリンがよく似合う。

原材料を混ぜ合わせたら、85℃で2時間殺菌し、製造機に入れる。マイナス15℃で30分攪拌するとできあがる。



近沢さんの店は「青い旗」が目印。わんば一くのほか、高知城に出店することも。

近沢さんは9人兄弟の四男。中学を出て神戸製鋼に勤めたが、父の跡を継いだ兄に誘われアイスクリーンの道へ。「兄は器用で、どんな暑い日に食べてもひんやりするアイスクリンをつくらうと、製造機械から開発する人やった」。近沢さんはその後独立し、食堂経営や食品衛生指導員を経て、アイスクリンを売っている。「10年ほど前から県内のアイスメーカーは機械を新しくして、味が変わったけど、ペンギンのアイスは昔ながら。短時間でぎゅっと凍らせたアイスクリンは、こじやんと冷える」。



この色とりどりのアイスクリンは全て近沢さんに卸す。量が多いので、洗って何度も使えるようにステンレスの入れ物に入れる。

ファンがファンを呼ぶ



● **アイスクリンって？**
アイスクリームには、乳脂肪分や乳固形分の割合によってアイスマルク、ラクトアイス、氷菓など分類され、アイスクリンはどちらも3%以下の氷菓。ほのかな風味の正体は、バナナエッセンス。



娘を連れてわんば一く、ここにいくと、必ずアイスクリンをせがまれたという板坂康さん(36)。

2011年頃から夫婦で「地元で居酒屋をやるう」と準備をはじめた。材料は自分たちが納得するものを選びたい、デザートのアイスも妥協したくないと思っていた時、お昼ご飯を食べに行った「ペンギン」のメニューに目が留まった。アイスクリンのほかに、素材にこだわったアイスがたくさんある。いくつか食べてみると「どれもいける！」。わんば一くで食べていた

アイスクリンも、「実はうちがつくるアイスだと落合さんが教えてくれた。昔ながらの

製法でつくった、大人にもおいしいアイス。「これを店で出そう！」と康さんは決めた。居酒屋「鶏ぼうず」の開店とともに、ペンギンのアイスがメニューに並んだ。「女性が食事の最後に注文することが多いですね。迷っていたら、私の好きな塩キャラメルをおすすめするんですよ」。

高知には何種類ものアイスクリンがある。大きな工場を構えた会社もあれば、ペンギンのように家族で手作りしている所もある。照り返しのきつい道路で、町中で、立ち続けて売っている。アイスクリンを一口食べると、作るおんちゃん、売っておんちゃんの顔が思い浮かぶ。

Another story

世界に羽ばたく Made in 土佐 高知アイス 中村達雄さん



左から中村達雄さん、別役美佳さん、畠中清加さん。スタッフは現在30人で、20～60代まで幅広い。



高知アイス売店では、仁淀川を眺めながらアイスを食べられる。(いの町柳瀬上分807-1)

や り ゆ う よ

売店にはスタッフが書いた暖簾

中村達雄さん(33)は大学時代に2年間、創業期の高知アイスで働いた。「大口の注文が入ると、カップアイス3000個を1日で作っていました。製造は3人。僕が材料を調べて機械に入ると、一人が足踏み式の機械で充填して、もう一人が箱に詰めて冷凍庫に運ぶ。手作り感あふれていましたね」。

大学を卒業し異業種の企業に就職したが、6年前に高知アイスに転職した。「スタッフが増え会社が大きくなっていて、休日に仕事を手伝っていたらこっちの方がおもしろそうで。配達、ネットショップ、売店、忙しい時は製造も手伝う。アイス屋さんって結構、肉体労働なんです」。

アイス屋の悩みの種は冬場の売り上げ確保。「常夏の国に持っていこう！」と5年前から海外へのアピールをはじめ、ハワイやシンガポールの日本食レストランや、香港の百貨店から注文が入りだした。「特にゆずシャーベットが人気。今年こそは、海外でブレイクしたいですね」。



高知市弘化台の落合さんの工場。ステンレス張りの部屋に振動音が響く。アイスクリンの製造機が3台同時に稼働している。

「これは、独立した父が設計図を描いて鉄工所に持ち込んで造ったもの。前に勤めていた協同組合にあった機械をイメージしたんでしょうね」。この機械は急速冷凍しながら攪拌するので、空気を含まないシャーベットができる。これが「こじやんと冷える」の秘訣だ。

落合さんは頃合いをみて1つのスイッチを切ると、腰よりも高い台から、アイスクリンの塊を引き上げた。重さ10kg超。「こんな旧式の機械、もうないで」とつぶやきながらハネについたアイスを丁寧に集め、保存用の入れ物に詰める。

「アイスクリンの原料は、卵と脱脂粉乳と砂糖。アイスの中では氷菓というジャンルで、ライバルは中にかき氷が入ったアイス「ガリガリ君」。できたてのアイスクリン、食べてみる？」

一口食べると、意外になめらか。調子に乗って次々に口に入れると、キーンと頭が痛くなった。

この味を守る



ミニ土佐弁講座
こじやんと：徹底的に、十二分に

6 おおむりのソフトクリーム

持ち帰り用に
ラップでくるんでくれる…!



シャリシャリ、さっぱりソフトクリーム。濃厚なミルクの香りはないのに、あと引く味。サイズも大きいのに1個なんと150円。お持ち帰りする場合は、ソフトクリームの持ち手のコーンを上から被せ、ラップのようなものでくるんでくれます。

●おおもり (土佐清水市元町 3-13)

おおむりに
荒技!!

みつがっちゃった



5 焼きナスのアイス

静かに燃える男たち

なすの生産日本一の安芸市。18年前、安芸を盛り上げようと農家や飲食店らの男性が集まってつくった「焼きナスのアイス」。農家から直接仕入れたナスを、炭火で焼いてペースト状にしている。焼いたナス皮がスモーキー。

●安芸グループふぁーむ (安芸市穴内乙 685-2)

見た目もキレイ!

7 紫芋と牛乳のミックスソフト

いも屋のソフト

色鮮やかな紫色と牛乳のクリーム色。紫芋と牛乳、どちらの味も濃厚なソフトクリーム。

●芋屋金次郎 (高岡郡日高村本郷 573-1 / 高知市南御座 7-36)



8 土佐リアンジェラート

盛り方が本格的

枝豆やパッションフルーツなど個性豊かな素材が自慢。

●ドルチェかがみ (香南市香我美町岸本 417-1)



牛乳が新鮮!

2 ミルクソフトクリーム

牧場で食べるアイスには
かなわんろう

●ディアランドファーム岡崎牧場 (高知市円行寺131)



最後のほうは
アイスが口に入る
飛び込んでくる

さすがが
お茶の本場!

4 ほうじ茶ソフトクリーム

甘くない大人の味

たっぷり粉茶をまとったアイス。あと味さっぱり!

●満天の星 (高知市南川添 24-15)



アイス
タワー



あたしの
全部
食べたい!

recommend



アイス

アイスクリンにとどまらず、高知にはおいしいアイスがいっぱいある! みんなのお氣に入り教えて、教えて〜!!



高知に
アイス
タワーが
できた
がやと!



1 昔づくりかき氷

袋のままがうまいがやき!

●有限会社松崎冷菓工業 (安芸郡田野町 2764-1)

たまるか
これほど積んで！

高知は
陽がえらいき
食べもんもえらい！

もう買やねえ。

高知
フルーツ
500円

高知
フルーツ
250円

高知
フルーツ
150円

高知
フルーツ
250円

高知
フルーツ
350円

高知
フルーツ
300円

高知
フルーツ
100円

高知
人参
100円

高知
フルーツ
500円

高知
フルーツ
100円

高知
フルーツ
200円

高知
フルーツ
200円

高知
フルーツ
500円

高知
フルーツ
600円

高知
フルーツ
500円

家業を
継いだあの人
せがる
vol.03

町に「共」の名が残り
人の輪がうまれる

およそ百年前、須崎市の港町では地元の人が集まって醤油屋をつくり、店へ家庭へ届けてきた。家業を継ぎ、味を継ぐことで、次世代の人のつながりが生まれている。



丸共味噌醤油醸造場

女将・竹中佳生子さん

とさ印

「北村染工場」の
土佐にわか手ぬぐい

お千代様なりきり
前田 澄子さん



愛用者
一豊公なりきり
谷相 裕一さん
(劇団TRYANGLE 共同代表)

「手ぬぐいは突然に」は、
谷相妄想ストーリー
「手ぬぐいは突然に」は、
Webで!

龍馬、坊さん、お馬など、ラインナップは10種類あるがやと。

この手ぬぐい、色はシックだけど、歌舞伎のような顔立ちなので、舞台映えしそう。男と女のバージョン2つあると楽しく使えるんじゃないかな、ほら、こんなふうに。

広げて見ても味があるけど、頭に巻いた途端、自分すら知らなかった内なるキャラが湧き出てくる！ 巻き方によって喜怒哀楽いろんな表情がつかれそうだから、巻きの角度がぴったりはまれば、ウケルろうね。

調べてみると、制作しているのは明治元年創業の老舗の染工場。節句やよさこいを彩る土佐のフラブクリの名人・北村文和さんが発案したホンモノの染めによる手ぬぐいだ。

飾ってもよし、使ってもよし。土佐人の陽気さをお土産にするのもいいと思う。



マルキョー前のお大師通りは通学路。知り合いが通ると手を振ったり世間話したり。事務所の入り口はいつも開けている。(須崎市中町1-2-21)



須崎市の近海は、豊かな漁場に恵まれている。古くから湾を回遊する魚を誘い込む大敷網漁やカツオやマグロの一本釣り漁が盛んだった。今でもたくさん的小舟が漁に出て、近海ものにおいては高知県で最多と言われる約200種類の魚が魚市場うおいちばに揚がる。鮮魚店だけではなく、干物やかまぼこなど加工品を扱う店、さらに居酒屋や旅館などができて、魚を中心に町が栄えてきた。

漁港の目と鼻の先にある須崎市中町のお大師通りもその一つ。大正時代に地元の名士が集まり始めた丸共醤油醸造場が蔵を構える。新鮮なカツオに合う濃口のさしみ醤油、タイなどの白身魚に合う甘口の醤油など、年に1升瓶4万本を生産し、地域に愛されている。



トを探した。
「偶然決まったバイト先は横浜の地ビールの会社でした。そしたら仕事がおもしろくて。ビール造りのノウハウを学んでアフリカへ行くこう！」。

そのまま地ビール会社に就職し、未来の夫となる栄嗣さんと出会った。製造も事務も接客も求められる職場で、決して「無理」「できない」を言わず挑戦し続ける栄嗣さんに魅かれた。「私はすごい好きなのに、相手にしてくれん」。いい飲み友達止まりだった。その頃、兄が網屋を継ぐことが決まり、父からは「ビールやららんと、醤油をやららないかん」と電話がかかる。彼と一緒に須崎に帰りたいという気持ちがよくあった。「賭けで『あたし実家で醤油屋やろうと思うがよね』って言うんです。そしたら『そうしいや、須崎に帰りや』って。玉砕でした」。

三代このお醤油使いゆう」「やめられたら困る」。地元の人から懇願され、醤油屋を続けようと踏み切った。「父は醤油の造り方も売り方も知らん。母は反対して家庭崩壊寸前でした」。佳生子さんはというと、海外でホームステイした経験が刺激になり、英語を学んで外国で働くという目標を決め、東京の短大に進学し地元を離れた。

短大では英語学を専攻し、趣味は海外旅行。南北問題とアフリカに興味を持ち、大学に編入した。「アフリカって本当に貧しいのか？」と問いかける先生のゼミに入り、10日間、ガーナでフィールドワークをした。電気も水道も整備されていない農村で、子どもたちはボール一つで遊びまわっている。「自ら楽しさを生み出せる人と、物が溢れる都会に暮らす自分。同じ時代に生きていくのに

……と、シヨックを受けました。価値観がガラッと変わった。卒業したら、青年海外協力隊に応募しようと思っ、お金を貯めようとアルバイト



四代目女将の竹中佳生子さんは、この町の出身。しかし、醤油屋になるとは思ってもみなかった。佳生子さんの父は網屋で、漁網を仕立てて漁師に販売している。マルキョー醤油は祖父が会社組織にし、親戚夫婦が経営していた。「子どもの頃は、蔵に入ったらいかんと言われて育ったので、醤油屋は身近ではなかったがです」。

佳生子さんが高校生の頃、マルキョー醤油は存続の危機に直面した。工場長や経営陣が亡くなり、製造も販売も先細り。見かねた佳生子さんの父が醤油屋の看板を降ろすと決めて、お世話になったお客さんに挨拶に回った。「うちは





それは、無色透明。
無果汁なのにみかんを語り、
風呂敷のような唐草をまとう、
摩訶不思議なドリンク。

みかん水

唐草模様の



「この冷やし箱に氷とみかん水を入れて、ジュース売りのおんちゃんが来たことよ」と征捷さん。知人から譲り受け、大事に保管している。

アゲアゲ 天国 vol.3

みかん水——大正時代から、
全国で製造、販売されていた飲
料水。
「みかん水は、うんと身近な
飲み物やった」と語るのは吉村
征捷さん(69)。戦後、高知市内の
醤油屋に働きに出ていた父が、
地元の土佐市高岡に戻って商売
をやりたいと、友人からみかん
水をつくり方を習い吉村飲料工
業所を立ち上げた。長男の征捷
さんが手伝うようになり、機械
を揃え、ミルクセイキやラムネ
など、瓶入りの飲料水を数多く
製造してきた。

昭和60年代、大手飲料メー
カーの自動販売機が普及し、
ローカルな飲料水は姿を消しつ
つあった。「人がやらんことを
してみようと、みかん水に炭酸
を入れたがよ」。吉村さんは思
い切つてラベルを一新し、縁起
がいいとされる蜻唐草を自ら描
いた。「問屋から注文が相次い
で、大阪の瓶屋さんには、いな
かの県でこんなに売れる品物は
ないと驚かれた。あれは、よう
売れた」と思い出し笑い。一時
は年間80万本を製造し、東京や
京都の店にも並んだ。
現在も週に一度は機械を動か
して、東は奈半利町、西は中土
佐町久礼まで配達する。「今年
は、昭和40年代にヒットしたク
リームソーダをやっちゃおうと
思うてね」と意欲的。
他の炭酸飲料とは一線を画す
みかん水。駄菓子屋の冷蔵庫で
見かけたら、飲むしかないで
しょ！

2人の娘の子育て奮闘中の
佳生子さんと栄嗣さん



やむなく一人で須崎に戻って醬
油屋を手伝いはじめた佳生子さ
ん。栄嗣さんに電話で近況を伝え
るうちに遠距離恋愛がはじまり、
娘を授かり結婚した。土佐清水市
出身の栄嗣さんは須崎での暮らし
に馴染んできていたが、心はここ
にないような気がしていた。「彼
はもともと口数の少ない人。お
わーっとたばこをふかして遠くを
見ている姿を見たら、どこかへ
行ってしまえそうだった」。

夫婦で醤油づくりをして3年目
の2007年、桜が咲き始めた頃
だった。「突然、彼が私の父に切
り出したんです。「ゆくゆく、で
はなくて、今から社長としてやり
たい」。まだ早いと止められたが、
責任を持ってやりたいという栄嗣
さんの決意は揺るぎなかった。網
屋の中にあった事務所をお大師通
りの工場の隣に移し、6月には丸



かつて使われていたマルキョー醤油の
ラベルたちを見ると、種類が豊富だったことがわかる。
カラーリング、字体、模様などデザインが凝っていてカワイイ！

共醤油の代表になった。栄嗣さん
の須崎の町に骨を埋めるといふ宣
言に、「私も女将としてやってい
くんのだわ」と、佳生子さんの覚悟
も固まった。
それから商店街のまち歩きイベ
ントを手伝ったり、須崎市の文化
財保護委員をしたりと、佳生子さ
んの活動の幅が広がっていった。

「今日は須女のメンバーとラン
チ会な感じです」と佳生子さんが向
かったのは須崎市内のパン屋さ
ん。フリーのデザイナーや焼鳥屋
さん、農業関係、ギャラリー、地
域おこし協力隊と、メンバーは須
崎の女性。みんな同世代で、プロ
グがきっかけで仲良くなり、一緒
に町のことを考えるようになって
た。

「最初は、醤油以外の仕事をす
る後ろめたさがあったけど、「佳
生子のコミュニケーション力を
もって発揮したら」と彼も背中を
押してくれるんです」。町のため
になることには臆することなく飛
び込む佳生子さんは、須崎の町の
女将さんのようでもある。



アフリカで内面的な豊か
さと物質的な豊かさを考え
てきた。でも高知も同じ。
経済指標だけでは計れない
豊かさがある

戦国 元親くん

第3話 「経済力を つける」

元親が初陣を飾った1560年といえば、織田信長が桶狭間の戦いで今川義元を破り、全国統一への存在感を示した時であった。中央政治とのつながりがあった長宗我部家は、その特権を生かし力をつけていく……。



長宗我部家は今でいう金融業をしていたことになり、領地は狭かったが、農業収入以外の財源を持たなかった他の武将より経済力と経済観念があった。

① 長宗 寺奉行

我部家は室町時代以来代々、吸江庵の、祠堂銭を集めるのも役目だった。

※祠堂銭：寺の管理や立て替えなどに備え、集められたお金
吸江庵：現在の吸江寺



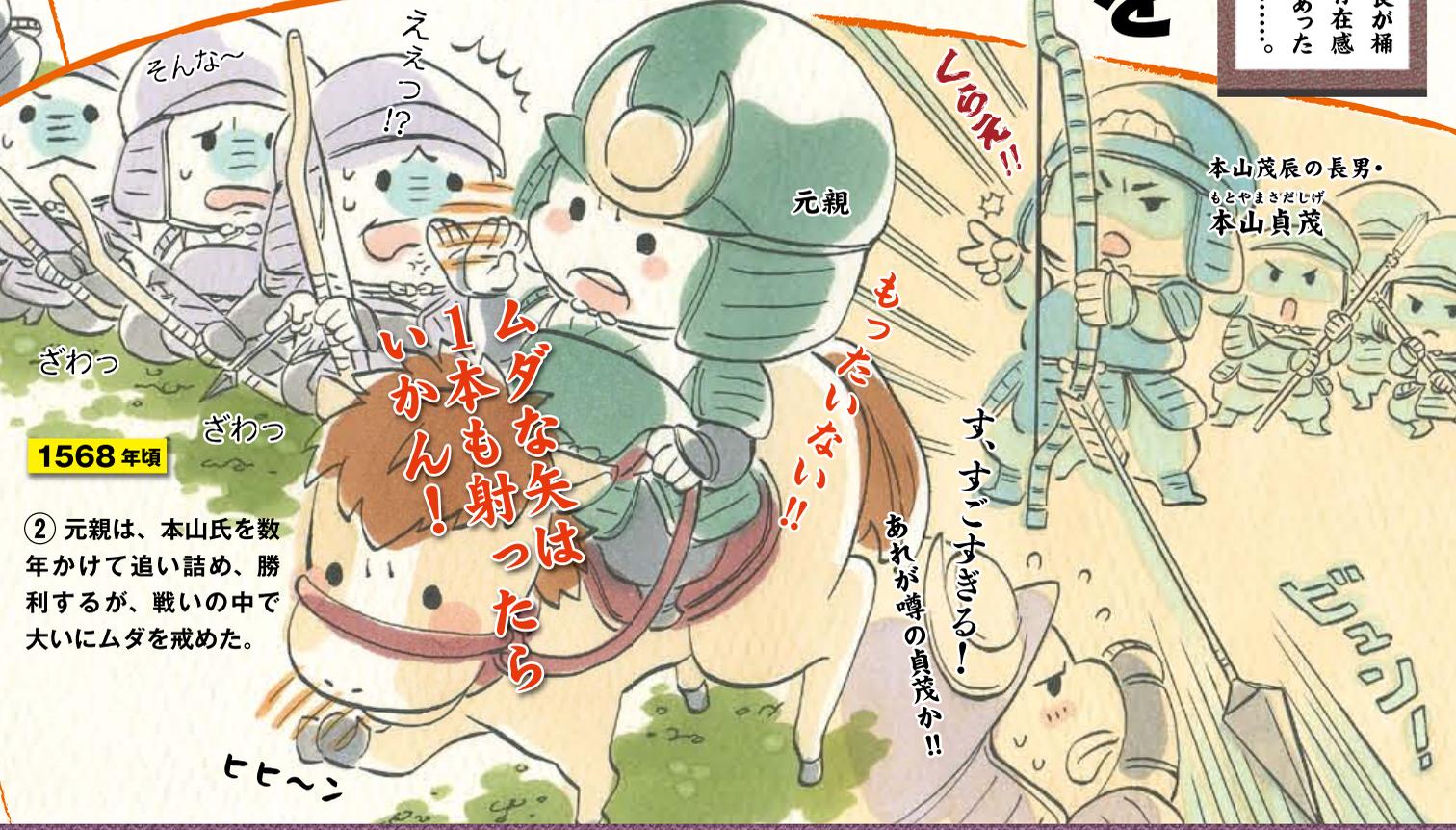
1569年

だが、黒岩越前は安芸国虎の墓前で自害した。



④ 姉が嫁いだ本山茂辰を隠居に追い込み、後を継いで総大将となった貞茂を降伏させた元親は、首をとるのではなく許し、「親茂」と改名させ、後に息子・信親の家老に抜擢した。さらに2男、3男の登用もした。

將軍足利氏の家臣の娘を妻に迎え身を固めていた元親は、土佐の中部、東部を押さえ、このあと西部へ進み、土佐統一へと動いていく。



1568年頃

② 元親は、本山氏を数年かけて追い詰め、勝利するが、戦いの中で大いにムダを戒めた。

本山茂辰の長男・もとやまさだけげ 本山貞茂

なんちゃじゃ
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. 03

©Yozo Oda



香南市「土佐赤岡どろめ祭り」にて、メインイベントの「大杯飲み干し大会」終了後、興奮冷めやらぬステージで、歌謡ショーを敢行する浜桂子さん。写真・文 織田 庸三 2013年4月28日撮影



みんなあ、これ知っちゃう?!

投稿其二

高知の夜の街に、 ロボ・コップが現れる

夜な夜な飲み歩く香兵衛たちのウフサでは、
毎日午後10時に高知大丸前にうどんの屋台と共に
ロボ・コップが出現するところ。

わらじや
和祭路屋

とさぶし

日曜定休

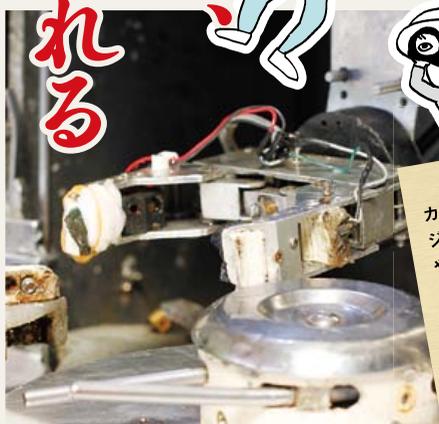


格言!

「人生は誤解と錯覚と
妄想でできている。
プライドを捨てて
もっと楽に生きたら」



屋台歴30年の
山口徹さん(63)は屋台の
中から若い客に声をかける。



これが
ロボコップの
手だ!

カチ、カチ、ジジジジ、ジリジリジリジリ
ジリ……屋台のカウンターに座ると、なに
やら音がする。店主が、使用済のコップを
ステンレスの台に置くと、フック船長のよう
な「手」が出てきて、コップを機械の中
に「手」が出てきて、コップは回転しながら、水と
運ぶ。するとコップは回転しながら、水と
洗剤で濯がれ、逆さまに。ゆっくりエレベ
ーターで上部へと移動し、使用可能な状態
でスタンバイ。「そう、コップを洗うロボッ
トやき、ロボ・コップ」。

スクープ!!

投稿
募集!!

うわさや聞いた、前から気に
なっていた「とさぶし」の
編集部までお知らせください。



ロボ・コップの動きは
Webの
動画を
ご覧ください



ロボ・コップ
誕生秘話

「これは25年前かな、自分で作った」。
えっ! 自作?! 多い日は1時間に100食
以上の注文があり、人手がほしいと思っ
たのがきっかけ。勉強は中学を卒業して
以来だったが、マイコンやプログラムを
独学した。「割ったコップは数えきれん。
調子が悪くなったらすぐ直せるように道
具はいつも持ちっちょう」。ロボットをつ
くっておもしろさに取り憑かれ、毎年ロボ
ットコンテストに出場するようになった。
縄跳び、バックドロップ、思わぬパフォー
マンスで見る人をあっと驚かせたい性格
が仇となって入賞を逃してしまうという。

七

月六日、須崎市では家の前
や庭に綱を渡して、七夕飾

りをする。短冊の隣には、わらで編
んだ馬がぶらさがっている。七夕と
言えば、おりひめ(織女)とひこぼ
し(牽牛)が天の川を渡つて会う
物語。ひこぼしが飼っているのは牛
だったと記憶していたが、どうして
「馬」を飾るのだろうか。



須崎市の七夕。家の近くの川に飾る。

6月中旬、須崎小学校の6年生が
おじいさん、おばあさんを聞いている。「昔
は自分でわらじを編んで学校へ行きよ
う」というおじいさんの横で、子どもた
ちはわらを持って悪戦苦闘。手取り足
取り教えられ、ようやく馬の形になっ
てきた。

わら馬づくりの行事を企画する丸其
醤油の竹中佳生子さん(34)。6年前、
娘が通う保育園で昔ながらの笹飾りに
出あった。「私の記憶に残っている七夕飾
りは短冊や折り紙くらい。保育園で綱
に吊るされたナスやキュウリが衝撃で、
“なんだろう”と興味が湧きました」。

須崎市街地から新庄川の上流へ車を
15分ほど走らせる。須崎市上分の小松
喜代馬さん(86)は、七夕の前日になると、
玄関の両脇に笹竹を取り付け、願い
とを書いた短冊をさげる。その間に綱
を渡し、ナス、キュウリ、トマト、キビ、
枝豆などその時期にとれる野菜や稲穂
を吊るし、わらでつくった馬を飾る。「旧
暦でやりよった時はホオズキを吊るしよ

わら馬

うま

伝説探訪

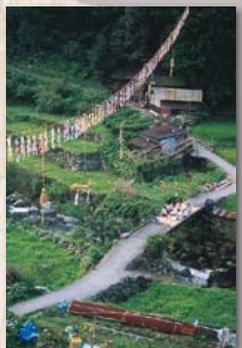
た。今は手に入らんき、道の駅に言う
て取り寄せてもらいゆう」。毎年、地
区の老人会「清流クラブ」の仲間と保
育園や小学校を訪ね、子どもたちと一
緒にわら馬をつくったり、七夕飾りをす
る活動を続けている。

なぜ七夕に馬の飾り付け? 「この集
落では馬だけやのうて、牛も飾る。頭
が上を向いちゅうがは馬、下を向いたが
は牛。ぼくらの子どもころは機械が
のうて、
田んぼを
耕すのは牛

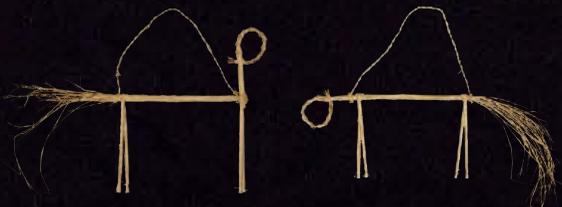
や馬だった。とこの集落にも「く」なつた
牛馬を祀るお宮があったわけやからね」。
そういえば、喜代馬さんの名前にも
「馬」という字が使われている。「ほんで、
父の名前は、牛松。ええ男やつたそ
うな。まさか、と一瞬耳を疑った。名
前に使うほど、先祖代々、牛や馬を大
切にしたということだろうか。牛馬が
耕運機に変わっても、農耕生活を支え
てくれた動物に感謝する気持ちは変わ
らない。
わら馬には、他にも神への感謝のあ
らわれ、先祖や七夕様の乗り物など
という説がある。込めた思ひは違えど、
わら馬を残そうとする人がいることに違
いはない。家族の健康や幸せを願い、今
年もわら馬が飾られる。

教えて先生

高知県内の七夕飾りを研究している高知
県立歴史民俗資料館の梅野光興さん(50)
は、「七夕は、古代に中国から伝わった行
事です。もともとは学問や裁縫の上達を
星に祈る都の行事でしたが、庶民に広が
ると、暮らしにあわせて変化したり、新
しい要素が付け加わりました。わら馬も
そのひとつでしょう」と言う。「高知県の
七夕飾りに川の上や水辺に綱を張る所が
多いのが気になります。馬を水中に引き
込む河童の伝説が日本各地にあります。馬
は水神のお気に入りのようです。わら
馬は水神に対するサービスだったのかも
しれませんね」。



100m以上の綱を谷に渡す
越知町桐見川の七夕



その名の通り、わらで馬を形づくったもの。高知県内では、新莊川流域、
仁淀川流域、物部川流域の山間部でつくられている。わらを糸で巻いた
シャープな馬、たてがみや尾のボリュームのある馬など、地域によって少
し異なる。



▲「高知家」特設サイトトップページ

あれ、知っちゃう~?!
 なんて、なんて?!
 「高知家」ができたがやと~!

とさぶし NEWS!

「高知家」スタート!

2013年6月4日、高知県の新スローガンが発表された。「高知県は、ひとつの大家族やき。」と県出身の末広涼子さんがやさしく微笑む。「高知家新スローガン発表記者会見」風の動画から移住者のメッセージ、イベント情報をHPで発信していく。「高知家」特設サイトはこちらから。
www.kochike.pref.kochi.lg.jp/~top/

読者プレゼント「ぶしからの贈り物」

アンケートに答えていただいた読者の方にとさぶし3号の関連グッズを、抽選でプレゼントいたします。今回の逸品は……



1 南水洋冷菓【ペンギンのアイス】
 こたわりアイスセット 2名
 アイスクリン2個・こたわりアイスのスイートチョコ・塩キャラメル・マンゴー・いちごを各1個(150ml)計6個のセット!



2 北村染工場 土佐にわか手ぬぐい 各1名
 お殿様やお姫様に変身できる手ぬぐい。剣道の面タオルにもオススメ!



3 マルキョー醤油
 お醤油セット 2名
 カツオと相性バツグンの「さしみしょうゆ」、万能濃口醤油「小桜」、さらっと上品な甘さの「松の甘口」(150ml) 3本セット!



4 アン・サリー
 CD「fo:rest」 1名
 ライブ会場と公式サイトでしか手に入らないサイン入りCD。とさぶし読者へ、アンさんからレアなメッセージが!

応募締切:2013年8月末/応募は Web サイト <http://tosabushi.com> Topページ「ぶしからの贈り物」から ※当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。

素のまよがしい

初めて来た高知は、山の色が目に鮮やかで、森が隆々と盛り上がり、すごいエネルギーを感じました。そんな土地で暮らしているからなのか、人も個性的でエネルギーシユ。ライブを聴きに來てくれた人は、音楽にのったり、口ずさんだり、思い思いの楽しみ方をしてくれたので、私も歌やトークを気ままにアレンジしていきました。音楽も人も「生もの」。その時々状況に柔軟に應じるために、自然体の姿勢を心がけています。聴く人の波動を感じて自ずと湧いて出てきたものは、すうーっと心に沁みこんでいくんです。

えん message vol.03

医師、シンガー
 アン・サリー

1972年 愛知県出身

高知との縁

2013年5月、初めて高知を訪れたアン・サリーさん。古くからの友人が四万十市に移住したことで、黒潮町でのライブが実現した。

