

二〇一八年三月 7号



ア
リ
タ
ノ
ヒ
ビ
キ

〈特集〉
「十八夜」



短歌：笹井宏之

1982年8月1日、佐賀県西松浦郡有田町泉山に生まれる。
2004年、短歌を作り始める。
2005年10月、連作「数えてゆけば会えます」で第四回歌業新人賞を受賞。
2007年1月、未来短歌会に入会。加藤治郎に師事。同年度、未来賞受賞。
2008年1月25日、第一歌集「ひとさらい」(Book Park)刊行。
2009年1月24日、自宅にて永眠。(享年26)
2011年1月24日、『えーえんとくちから 笹井宏之作品集』(PARCO出版)、
第一歌集「ひとさらい」、第二歌集「てんとろり」(ともに書肆侃侃房)、刊行。
2013年8月1日、新鋭短歌「八月のフルート奏者」(書肆侃侃房)刊行。

ブログ「些細」 <http://sasai.blog.27.fc2.com/>

イラストレーション：MATSUICHI

佐賀県伊万里市に生まれる。有田工業高校デザイン科卒。
佐賀市在住。グラフィックデザイナーとして MATGRAPH を営む。
小学生の頃スケッチ大会で入選した衝撃が
絵やアート関係に興味を持つきっかけになる。
2013年佐賀市 PERHAPS GALLERYにて初の個展「浮遊」を開催。
その他グループ展にも参加している。
グラフィックデザインユニット「0点楽第」所属。

<http://matgraph.net>
matsuichi99@gmail.com

【有田で詠んだ四季の歌を募集しています。詳しくは、ありたさんぽ (<http://www.arita.jp/>) をご覧下さい】

十八夜

文 | 荒岡弥生
写真 | 片岡聡



「ドテマカシヨ」と呼ばれるけんか浮立の様子

有田町の「大木宿」に代々続く奇祭がある。祭りのひと月ほど前から男たちは準備や練習を始め、8月18日の本番に向けて士気を高めていく。昨今は地方においても、近所づきあいや地域の習わしごとが消えゆくなかで、ここ大木宿の人々のつながりは太くて厚い。年に1度のお祭りに、人々はすべてを懸ける。

豊作祈願のおまじない

大木宿につたわる「十八夜」は、江戸時代に有田郷を襲った大干ばつを抜きには語れない。人々の暮らしを案じた龍泉寺の和尚は雨乞いの儀式を行い、水と雨を祀る龍神様に祈願した。郷民らもそろって海辺で浮立を演じたところ、数日後に大雨が降り、豊作に恵まれたという。以降、干ばつのたびに人々は「雨乞い浮立」を行い、それがしだいに神事芸能として、佐世保や伊万里、北松浦半島へと伝わっていったようだ。このことは佐世保市黒髪町の木場地区に伝わる古い巻物に記されている。

大木宿ではこの豊作祈願の祭りを「十八夜」といい、みやびやかな浮立の音色が天の窓を押し開く。

大木宿に生まれた男たち

宿場町の風情を残すこの地は、かつては輸出品としての有田焼を伊万里の港に運ぶ、荷担い人（にやあにん）たちの休息場だった。街道沿いの家々の前には水路が流れ、往時のたたずまいが残っている。

普段は静かな集落だが、夏が近づくとつれ、大木っ子たちの血が騒ぎ出す。祭りの一切を取り仕切るのは、「宿若十八夜会」とよばれる大木宿生まれの16〜45



佐世保の木場浮立資料館伝承研修所に保管されている「雨乞浮立之略記一卷」



歳の男たち。準備や練習にはいかなる理由があっても欠席はご法度、おきて破りには罰金を払うルールがある。

頭領は最年長の45歳から抜擢されるのだが、由緒ある祭りを指揮する重圧たるや相当なもの。当日までに幾度か密着取材をさせていただいたが、最後まで頭領に近づくことははばかれた。

十八夜会OBや中学生以下の少年たちは浮立保存会に所属し、笛や鉦などの演奏で祭りに参加する。幼い頃から練習に立ち会い、祖父や父から楽器の手ほどきを受けるそうだ。

「わたしは笛の頭領を務めた祖父に教わりました。昔は笛を作るために竹を取りに行くことから始まり、みなそれぞれ手作りしていました。この笛は祖父の形見、瓦職人だったもので指穴が太くてですね。吹いていると竹が乾燥してくるので、時々水の中に笛をつけるんですが、子どものころ近くで祭りがあると、笛ば風呂につけとけ！」と祖父に言われていたのを思い出しますね。

練習の合間に、森喜美夫さん(67)はそんな話をして下さった。かつては紋付袴を着て大名行列のような練り歩きが行なわれていたというから、今以上に大がかりな祭りだったようだ。

祭りの裏側

「十八夜」のもうひとつの特徴は、大木宿の住民全員に役割分担があること。祭りが男性主導ゆえ、この時期、家を守るのは女性の役目。祭りに訪れた人々をもてなし、ねぎらうために、女たちはふるまい料理に精を出す。昔ほど華美ではなくなったとはいえ、「祭りのために毎月1万円ずつ積み立てしている」という女性に出会った。

「残ったらお小遣いにしようと思うとけど、それが何も残らんとよ」。

地元を離れた人たちも、正月や盆より十八夜に合わせて里帰りするという。知れば知るほど、郷土愛の深さに感心する。

祭り当日は早朝から本堂に男たちが集合し、それぞれの係に分かれて持ち場を完成させる。門柱係は竹を切りに行くことから始まり、ジャーモンという仕掛け火花を作る係は頭領クラスが境内で行なう。これが祭りの成功の大きなカギを握る。数ある係の中で、内容も名前もユニークなのが「汁方」。祭りに初参加する高校1年男子の担当で、休憩中に食べる軽食を準備する。

しかし、彼らの多くは包丁ももったことのないような子ばかりで、「きゅうりを煮たのを食べさせられた」というエピソードには思わず笑ってしまった。ここ数年、汁方の責任者である飲食店経営の梅寄敬尋うめよきただかひろさんは子どもらに寄り添い、「なにもできなくていいんですよ。学校では教わらないことをここで学ぶんですから」とおおらかだ。

いつかは社会に出て行く子どもらに、このまちの大人たちは祭りを通して社会のルールを教える。叱ったりおどたりしながら若者を育てる地域のぬくもりが、ここ大木宿にはまだしっかりと残っている。

いよいよ、道行きがはじまる

祭り当日の夕闇が迫る頃、大木宿の一角に揃いの法被を着た男たちが集結。町内の各軒先には「御佛燈」の提灯がかけられ、ぼつぼつと灯が点りはじめた。男たちはみなそれぞれに笛や鉦、太鼓を持ち、今か今かと始まりの合図を待つ。笛の頭領の吹き始めと同時に、いよいよ祭りは浮立の道行きで幕を開ける。

とっぴり日が暮れた静かな街道に響くのは、囃子の曲と時折パンと上がる白



い花火の音だけ。まるできつねの嫁入りを見ているようで、夢見心地で集落内を1時間ほど練り歩いた。

午後8時頃、道行きの一行が龍泉寺に到着。境内はすでに見物客の熱気で満ちあふれ、浮立の演奏にも一段と熱が入るのを感じた。

やがて、太鼓と鉦がひとときわ高鳴り、けんか浮立「ドテマカシヨ」が始まった。これは二手に分かれた若者たちが、重さ30〜40キロの一番鉦をめぐって攻防を繰り広げるもの。鉦の前には前立まへたちと呼ばれる守り役が立ちはだかり、鉦を奪おうとする者と激しくぶつかり合う。どちらも体当たりの真剣勝負。年長者たちはそれらを見て、はやし立てたり水をかけたりして、若者たちをあおるのだ。「昔は観客も飛び入りし、本気でけんかしていた」というから、血の気の多い若者が多かったのだろう。今はケガをしない、させないが暗黙のルール。しかし、相手を掴んで放さないその勇姿は本物で、カッコよかった。

「ドテマカシヨ」の名の由来は、土手を乗り越えてくる荒波を打ち負かすの意味ではないでしょうか。近くに伊万里湾がありますので、水害の被害から田畑を守ろうとする農民たちの必死さが、けんか浮立として残ったのではないのでしょうか。果たしてこれが真実かどうかはわかりませんがね」。龍泉寺住職・秀知乗ひでちじょうさんの奥深い推測に、おおいに納得した。

さて、このけんか浮立が終わると、高さ10メートルの特殊な仕掛け花火「ジャーモン」が登場。四方に火花を散らしながら祭りのクライマックスを飾るのだが、残念ながら今年は120年ぶりの本堂改修にあたり、その光景を目にすることはできなかった。

しかし、「十八夜」の不思議なパワーが体に宿り、この日ともに祭りを見た娘は「きのうはこうふんしてねむれなかった」と語った。

320余年のときを経て、あらたな交流

十八夜に関する古文書類がないだろうかと龍泉寺住職のもとを訪ねた。

「それが巻物があったことは伝え聞いておるんですが、その原物が当寺にはないんですよ。佐世保の木場部落に浮立が伝承されたおよそ320年前に、巻物も一緒に渡ったと聞いております。機会があれば、ぜひ見てみたいと思っております」。

佐世保市黒髪町にある木場浮立資料館伝承研修所に保管されているその巻物を拝見したく、住職とともに上木場へ向かった。

同研修所内には、木場浮立で代々用いられている数々の楽器や装束、獅子舞がきれいに陳列されていた。どれも100年以上のお宝だ。「囃子」「舞」「行列」の3構成で演じられるのは珍しく、毎年4月の第1日曜日にこの研修所前のグラウンドで公開されている。

同保存会会長の川口文雄さんは、有田町龍泉寺からの来訪を大層歓迎され、先祖代々伝え聞いてきたことを、感謝の思いとともに住職に述べられた。

先人が書き残した雨乞いのための伝承物を、両者そろって見るという歴史的瞬間に立ち会えたことに興奮を覚えながら、「雨乞浮立之略記一卷」に見入った。しかし、巻物は龍泉寺から木場村へと送られたもので、原書がどこにあるのか再びなぞのままとなった。

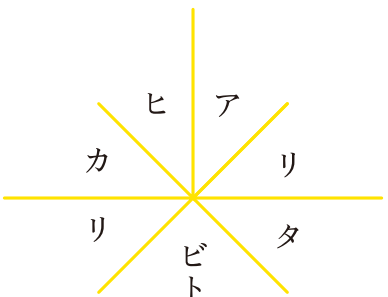
「いつか共演できることがあれば嬉しいですね」。住職はそういって、木場のみなさんとの別れを惜しまれた。

数百年の歳月が流れても、今なお生きるための祈りが形をほぼ変えずに続けられてきた儀式。「雨乞いして喜ぶ農家さんも今や10軒くらいよ」とある人は笑ったが、故郷をこんなにも愛せる大木宿の人々を羨ましく思った。



平成26年の「ジャーモン」風景





〇五

文||荒岡弥生
写真||片岡聡

澤山 和香子 さん

Wakako Sawayama



ガラスケースの中に行儀よく並んだ「8」の字のベーグルたち。どれを買おうか迷うお客さんのオーダーを、ゆったりと笑顔で待つのはこの店のオーナー・澤山和香子さんだ。ここは週末3日間だけオープンするベーグルとお菓子のお店。売り切れ必至の人気は、開店3年目となる今も変わらない。

と増え、お客さんたちも「そろそろ、あれ出てる？」とリピートする楽しみができた。

「お店を始める前は、好きなことを仕事にできることが嬉しかったのに、直前になって、自分の作ったものがお金に代わることが急に怖くなりました」。

謙虚で誠実な澤山さんらしく、店舗も家の一部を改装し、手の届く小商いスタイルを貫いている。

しかし、空間デザインには一切の妥協がなく、店主のセンスに感嘆。必要なものだけがすっきりとおさまっている、この清々しい空間力も『さわやま』の魅力だろう。それゆえベーグルたちもどこか誇らしい顔をしている。味もさることながら、この洗練された雰囲気の中で、ここでしか買えないベーグルを買えるのも喜びのひとつ。

でも、澤山さんが何よりも大切にしているのは、お客さんとおしゃべりしながらの対面販売。季節素材の説明をしたり、有田の見どころを紹介する。

「買うだけなら、口に入れたらおしまい。でも、そこに会話があつたら、味といっしょにその時の思い出がよみがえります。うちのお店を目的に来て下さったお客さまに、有田散策をおすすめできる時、このお店をやってよかったです」と思っています。

自分のキャバを越えない

1週間のうちの半分は畑仕事やパッケージのデザイン、

有田人となって

澤山さんは島原のご出身。結婚して有田に越して来るまで、やきものとは無縁の人生だったという。

「10代の頃に1度だけ陶器市に来たことはあったんですが、その頃はあまり器に興味はなくて。大学で空間デザインの勉強をしていたので、内装や家具に関心がありました」。

転機は肥前の陶磁器の名品が並ぶ九州陶磁文化館に勤めたことから。仕事を通じてたっぷりとやきものとふれあひ、のちに窯元で上絵の仕事も経験した。

「上絵の仕事は6年半ほどやっていました。この間、自分の手で何かを作るのが好きなんだということを再確認しましたね。それでよく職場に手作りの差し入れをしていたんです。そうしたら、職場の仲間にお菓子の店を出してみたら？とすすめられ、少しずつ気持ちも固まっていきました。味わいと思いがひとつになる

開店するにあたり、「ここにしかないものってなんだろう」と、試作を繰り返しながらずいぶん悩んだと語る澤山さん。ヒントになったのは、山の中のパン屋さんで食べたベーグルと、両親が作る素麺だった。

「実家の家業が素麺作りなので、昔からこの香りが好きで。素麺の生地でベーグルが作れないかと試行錯誤の末に出来上がったのが、この子たちです」。

近頃は地元の野菜や果実を使った季節限定商品がぐんぐんと増えるため、生地は営業日の2日前から十分にねかせて作り始める。

「長い間じっくり熟成させるので、ひきの強い食感が特徴です。現在は3種類のサンドウィッチと12種類のベーグルがラインナップ。紅茶やチーズのベーグルは嬉野産で、素材との出会いで新作が生まれます」。

驚くほどリーズナブルな価格で提供できるのは、ご両親のありがたいたサポートのおかげと感謝を口にする澤山さん。お嫁さんが作るベーグルのために、何種類もの野菜や果物を栽培してくれているそうだ。

「アーモンドを植えたよって聞いた時はびっくりしましたね。その時期採れた食材を材料にしますので、おいしさはもちろん価格もぐっと抑えることができます。大きな夢ではないけれど、地道なベーグル作りと、金土日お店を開けること。これをこれから先も丁寧に続けていきたいです」。





11代今泉今右衛門作の湯呑み（高さ約8.3cm×直径6.7cm）

私の一点

第七回

蒲地豊

文||筒井ガンコ堂
写真||片岡聡

廊下を隔てて庭に面した明るい居間に入ると、迎えてくれた蒲地豊さん（89）の背後の床の間に懸かる書が先ず目に入った。「副島種臣だ!」。初対面の挨拶もそこそこに見入ると、

夜深童子呼不起

猛虎一聲山月高

と辛うじて読めた。種臣の書のファンである私はそれで、勝手に蒲地さんと打ち解けた気になった。そこで甘えて「梧竹もお持ちでしよう?」と問うと、実物ではなく写真を見せて下さった。六曲一双の屏風、短鋒筆の堂々たる作だ。佐賀の深川家の出であるご母堂の嫁入道具だった由。来歴正しい一品である。また、違い棚の上に「忍無辱」と読める扁額。

「岡田啓介です」とのこと。海軍大将で首相も務めた人物である。海軍兵学校を出た蒲地さんに相応しい書ではある。

「美しい物が好き」という蒲地さんは、終戦後、材木商を営みながら骨董蒐集を趣味にされた。書とやきものが主だったとか。

そんな蒲地さんの「一点」は、藍胎漆器を施した小ぶりの湯呑みである。十一代今泉今右衛門の作だという。不景気で苦しかった時期の作だとか。漆器の焦茶色と磁肌の調和が渋い、しかも瀟洒な一品だ。蓋裏には石榴(?)の絵、本体には扇面に鳥など精緻な絵が丁寧に呉須で描かれている。十一年程前に骨董商から入手したとか。注文品で何個か作った物なのか、長崎のどこかに同じ物があるらしい。とにかく珍しい一品である。

今右衛門家と蒲地家は同じ町内の旧家同士、しかも十二代と蒲地さんの父君は同級生だったので付き合いは深いという。父君は字が上手く、謡曲「高砂」の詞を全面に書いた湯呑みを今右衛門窯で焼いてもらっている。やや大ぶりの急須に何やら俳句を達者な字で書いた物も見せてもらった。それは「泉山の石ですよ」と蒲地さんは教えてくれた。底に藍胎漆器の湯呑みと同じ手の銘があった。

好きな書とやきものの名品に囲まれ、蒲地さんは羨ましいような、豊かな隠居生活を楽しまれている。

おいしい有田を
いただきます

第七回

有田 焼カレー

文 筒井ガンコ堂
写真 片岡聡



22年前の世界・焔の博覧会が契機だった。それに併せて「食と癒しと出逢いの空間」をコンセプトに、太田浩美さんが同町南原にギャラリー&レストラン「創ギャラリーおあた」を開店、若手陶工の作品を紹介すると共に、自家製のチーズケーキ、パン、カレーなどを提供した。カレーは、身体に優しい28種のスパイスを用い、食材、水にもこだわって独自に創り上

げた本格的な「薬膳」カレーだった。当初は静かな歩みで、口コミで訪れる客には好評だったが、いわば「知る人ぞ知る」段階だった。転機は二〇〇七年、当時のJR有田駅長西田氏との出会いで訪れた。アイデアマンの同氏との共同で、店で好評のカレーと有田焼の器を組み合わせ、チーズたっぷりの「有田焼カレー」を開発、有田駅初の駅弁として売り出したのだ。

初めはそこそこの売り上げだったが、ある雑誌の小さな紹介記事がきっかけで某テレビ局の「全国激うま駅弁ランキング」に参加、思いがけなくも第一位を獲得。同じ頃、有田陶器市では一週間に五千食を完売したのである。

あとは評判が評判を呼び、メディアの取材が目白押しに続き、百貨店のイベントにも次々に参加するようにな

った。大阪・阪神百貨店では一週間に一万二千食を完売、伝説にもなった。二〇一一年には「九州駅弁グランプリ」で優勝、二〇一四年、雑誌「ブルータス」の「お取り寄せグランプリ2014」でグランプリ受賞などと続く。

その後、器にも工夫を凝らし、「干支とと」、また高級食器を使った「有田焼窯元10選」、今年に入ってから藤子・F・不二雄プロとのコラボで「ドラえもん有田焼カレー」を売り出すまでになった。

言うまでもなく「食」は味が決め手である。「創ギャラリーおあた」の廉隅浩介代表は「有田焼カレーは当初のレシピを厳格に守っています」と強調した。日本人の国民食カレーに関して、世評は厳しい。その中で勝ち続けているのは「当初のレシピ」の堅持にあるのだろう。



有田に 出会える お店〈東京〉

※50首順

柿右衛門窯 東京店

柿右衛門窯元直営の店舗です。

- 東京都港区赤坂六―九―四四
プリンセスビル2F
- 東京メトロ千代田線「乃木坂駅」より徒歩10分
- 東京メトロ日比谷線「六本木駅」より徒歩10分
- 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩10分
- TEL03-35586138 41
- 営業時間／9時30分～18時
(土曜9時30分～17時)
- 定休日／日曜・祝祭日
- <http://www.kakemon.co.jp>

賞美堂本店 東京店

賞美堂本店オリジナルブランド「其泉(きせん)」を中心一般和食器から美術品まで取り扱っています。

- 東京都千代田区内幸町一―一―一
帝國ホテル本館 地下1F
- JR山手線「有楽町駅」より徒歩約5分
- JR山手線「新橋駅」より徒歩約7分
- 東京メトロ日比谷線・千代田線「日比谷駅」
A13出口より徒歩約3分
- 東京メトロ日比谷線・丸の内線・銀座線「銀座駅」
C1出口より徒歩約5分
- TEL03-35592164 555
- 営業時間／10時～19時(日曜・祝祭日10時～17時)
- 定休日／なし
- <http://www.shobido-honten.com>



表紙写真：大木宿の通りを練り歩く道行きの風景

有田焼やきもの市場 東京・恵比寿店 懶草場卯二商店

恵比寿駅から徒歩7分でアクセスに便利な立地。有田焼窯元200社の品を取り扱っています。名入れのギフトなど特注品も、専門スタッフが応えたいします。すべての品を掲載したネットショップもご覧ください。

- 東京都渋谷区広尾一―四―一九
東京メトロ日比谷線
- 「恵比寿駅」①出口より徒歩約7分
- JR山手線「恵比寿駅」西口より徒歩7分
- TEL03-54221727 1
- 営業時間10時～19時
- 定休日／不定休
- <http://www.yakimonoichiba-tokyo.com>

銀座香蘭社

香蘭社ブランドの商品を販売。2Fギャラリーでは、テーブルウェア教室や絵付教室、コンサートなどを随時開催しています。

- 東京都中央区銀座六―一―四二〇
銀座香蘭社ビル1F
- 東京メトロ日比谷線「東銀座駅」より徒歩3分
- TEL03-35543109 51
- 営業時間／10時～18時30分
- 定休日／日曜・祝祭日・年末年始
- <https://www.koransha.co.jp>

深川製磁「The House」

深川製磁のコンセプトSHOP。ゆっくりと時間が流れる隠れ家的な空間の中で、実際の「家」という場面でのライフスタイルを体験する事ができるSHOPです。オーダールームを併設しており自分らしさが見つかるとの特別な場と新たなサービスをご用意しております。

- 東京都港区六本木三―一―五一一
HOMAT WEST NO.120
- 東京メトロ日比谷線「六本木駅」より徒歩7分
- 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」より徒歩7分
- 東京メトロ南北線「六本木1丁目駅」より徒歩5分
- TEL03-35589152 20
- 営業時間／11時～19時
- 定休日／火曜日
- <http://www.fukagawa-seiji.co.jp>

今右衛門 東京店

十四代今泉今右衛門の作品及び色鍋島今右衛門技術保存会の作品を展示・販売する有田窯元の直営店舗です。

- 東京都港区南青山二―一―一五
東京メトロ銀座線「青山一丁目駅」より徒歩3分
- 東京メトロ半蔵門線「青山一丁目駅」より徒歩3分
- 都営大江戸線「青山一丁目駅」より徒歩3分
- TEL03-34011344 1
- 営業時間 9時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日
- <http://www.inaemon.co.jp/tokyo/>

源右衛門窯 東京店

東京駅に近い、中央区八丁堀にある店舗は直営店ならではの品揃えとなっております。

- 東京都中央区八丁堀三―一―〇一
都営地下鉄浅草線
- 「宝町駅」A2出口より徒歩約3分
- 東京メトロ日比谷線
- 「八丁堀駅」A3出口より徒歩約5分
- 東京メトロ銀座線
- 「京橋駅」4番出口より徒歩約10分
- TEL03-35511017 9
- 営業時間／10時～18時
- 定休日／日曜・祝祭日・土曜は不定休
- <http://www.gen-emon.co.jp>

百田陶園 パレスホテル東京店

遙か昔の記憶を引き継ぐように名づけられた1616/arita japanは、有田焼の伝統を踏襲しながらこれまでの有田焼とは異なるデザインアプローチを試みています。これからの未来に寄り添う、新しい器のシリーズです。

- 東京都千代田区丸の内一―一―一
大手町駅 C15b出口より地下通路直結
- TEL03-62731476 5
- 営業時間／10時～19時
- 定休日／なし
- <http://1616arita.jp>

一般社団法人有田観光協会
〈アリタ ノ ヒビキ〉7号
取材協力

有田町大木宿のみなさん
龍泉寺／TEL.0955-46-3007
木場浮立保存会のみなさん
有田町歴史民俗資料館／TEL.0955-43-2678
自家製ベーグルとお菓子のお店さわやま／TEL.0955-42-5394
浦地豊様
今右衛門窯／TEL.0955-42-3101
創ギャラリーおおた／TEL.0955-25-9980

発行元
一般社団法人 有田観光協会
住所／佐賀県西松浦郡有田町岩谷川内 2-8-1
TEL.0955-43-2121 FAX.0955-43-2100
ありたさんば <http://www.arita.jp> E-mail kanko@arita.jp

企画制作・編集
アリタ ノ ヒビキ 制作委員会
アートディレクション：古賀義孝 (Kohga design)
デザイン：秦佳織 (Kohga design)