

NIIGATA
KOMEJIRUSHI
PROJECT

県民ライターが行く、
わたしの新潟

— 1 —

P 04

新潟市 齋藤 華
やりがいや喜びは自分で作る
日本初の米農家直営キッチンカー
「う米家」店主に学ぶ「農家の働き方改革」

— 2 —

P 10

新潟市 藤岡 恭平
アートが子どもの成長を刺激する。
生まれ変わった廃校で地域と芸術をつなぐ
〈ゆいぼーと〉の取り組み

— 3 —

P 14

新潟市 ネルマエ文庫
新潟でやりがいを持って働く。
自分らしい働き方を見つめ、辿り着いた
イラストレーター・ヤマシタナツミさん

— 4 —

P 20

新潟市 篠崎 万智子
昔ながらの朝市と変化し続ける朝市
今の時代こそ訪れたくなる魅力

— 5 —

P 26

五泉市 水澤 陽介
五泉ニットを観光コンテンツに！
五泉市で持続性のある産地のあり方を探して

— 6 —

P 32

加茂市 長谷川 円香
現代のライフスタイルに合わせ
屏風から組子細工へ。
生き残りをかけた小さな工場の変革

— 7 —

P 38

柏崎市 山谷 一芳
青豆、小麦づくりのつながりで
変わりゆく農業。
未来へ伝える農家のプレゼント

— 8 —

P 42

小千谷市・十日町市 太刀川 剛
祝い唄「天神ばやし」の起源に迫る。
地域差で異なる歌詞の謎

— 9 —

P 46

十日町市 西脇 千珠
十日町から世界へ。
絹生活研究所が生み出した
シルクを超えるシルクのちから

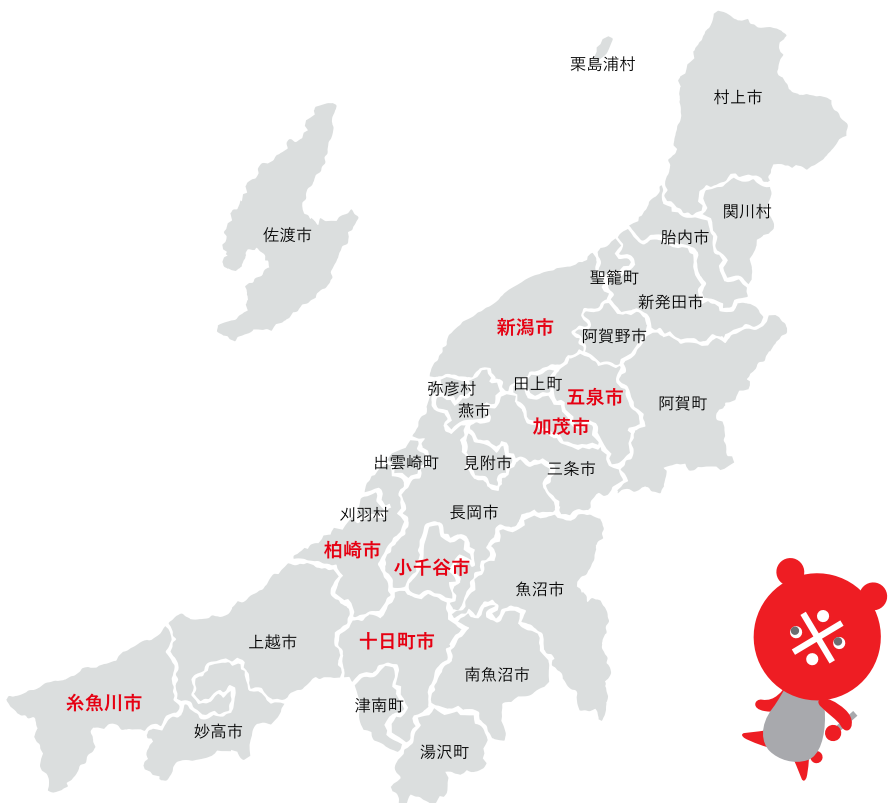
— 10 —

P 50

糸魚川市 高橋 典子
長者温泉ゆとり館で感じた
幸せな移住のために大切なこと

はじめに

「新潟コメシルプロジェクト」による新潟県の魅力を自ら発信していく「新潟県民ライタープロジェクト」。ここでは経験者から初心者、まったくの未経験者まで、短期間で「メディアに掲載する原稿を1本、最後まで仕上げる」という体験をしてもらいました。10本の記事は、一般企業へのインタビューから暮らしのなかで感じた謎まで。ただ自分が書きたいことだけを書くブログやエッセイではなく、「読者が読む」ということを意識して作業をしてもらいました。10本すべてを読んでも、それは新潟の一部に過ぎません。しかしひとつひとつの記事は、県民ライターがまっすぐに興味や課題に向き合った「わたしの新潟」になっています。この冊子はそんなみなさんの記録です。



やりがいや喜びは自分で作る

日本初の米農家直営キッチンカー

「う米家」店主に学ぶ「農家の働き方改革」

齋藤 華

もともと、ファンでよく通っていたキッチンカー（「う米家」）。その魅力や成り立ち、店主・齋藤さんの想いを多くの人に紹介したいと思い、取材してみました！



か？」と両親にお願いをした。

ところが、就職も東京でするところに。通っていた学部が「社会学部」でメディアについて勉強していたというところもあり、卒業後は芸能プロダクションのマネージャーとして7年ほど働くこととなる。

「初めの約束もあり、いつか新潟に戻りたいという気持ちはずっとありました」

そのときが訪れたのは2008年だった。当時担当していた芸人が芸能界で成功をおさめ、マネージャーとしてひと息つけたこと、実家で両親の農業を手伝っていた弟と妹がそれぞれ結婚して実家を出ることになったタイミングがちょうど重なった。そこで、31歳を機に新潟に帰り、実家の米農家を継ぐ決意をする。

しかし、米農家だけでは稼ぎが足りない。そこで芸能プロダクションのマネージャーとして働いていた経験を生かし、イベント企画・タレントキャスティングを主な業務とする（株式会社ホイミ）を立ち上げる。そこからイベント業と米農家

の「兼業農家」としての人生が始まることとなった。

値段を勝手に決められる？
既存の農業システムに感じた疑問

新潟に帰ってきて、31歳で初めて米づくりと向き合うことになった齋藤さん。小さいころから田植えや稲刈りを手伝ってきたが、田植え後の水管理、肥料や除草剤の散布、機械のメンテナンスなど、それ以外にも地味な作業が山ほどあることに驚いた。

米づくりにおける基本的な知識をつけるのも大変だった。

「米づくりに関してわからないことがあつて親父に聞いても、経験と勘だけでやってきた人なので『そんなのわからん』って言われて答えにならないんです」

そのため、新潟県農業大学校に通い、教科書で米づくりを勉強する必要がある。しかし米づくりを始めて10年経った今もわからないことはたくさん。教科書には載っていないイレギュラーな事態が起こるこ



稲刈りの様子。重機による作業も今ではお手のもの。

新潟市西蒲区で米農家を営みながらイベント会社（株式会社ホイミ）の代表を務める齋藤桂さん。そのうえ2020年8月からは日本初の米農家直営キッチンカー（「う米家」）としても活動する。

大学進学を機に上京し、そのまま芸能プロダクションのマネージャーとして働いていたという齋藤さんがどうして新潟に戻り、実家の米農家を継ぐことになったのか。その理由やキッチンカーを始めようと思ったわけ、さらには現代を生きる農家としての働き方について、お話を伺った。

都内で働く敏腕芸能マネージャーから新潟の米農家へと転身

もともと新潟から出る気などなかったくなく新潟の大学に行くものだと思っていたという齋藤さん。しかし、ついでに受験した東京の大学に合格してしまったことで、「自分でも東京に行けるのか……」という気持ちで芽生え、「大学の4年間だけ東京に行かせてもらえませんか？」と両親にお願いをした。





齋藤一家が勢揃いした『齋藤家通信』の一枚。



実際に販売しているう米のパッケージ。
白米、玄米、分づき米を2.5、10キロの
単位で販売している。



手作業での田植え。今でも現役の齋藤さんのお母さん。



田植機での田植えの様子。

とも多々あるため、経験を積んだり勘を鍛えるしかない部分も大きいという。

また、既存の農業のシステムについて、疑問に思うこともあった。ひとつが「つくった米は全量JAに出荷する」という点。必ず全量買い取ってくれるけれど、等級や値段は一方向的に決められてしまう。

さらに、買い取られた米は、地域のほかの農家の米がすべてごちゃ混ぜにされて売り出されるという。

「いろいろな農家がいて、草ボーボーの田んぼもあつたりするんですよ。そういう田んぼを見ると、うちの親父は一生懸命頑張っているのに、そのような農家の米と一緒にされるのか……って気持ちになるときもありますよね」

買い取ってくれるシステムは非常にありがたいけれど、自分で汗水たらしてつくった米の値段を自分では決められない、ほかの農家さんの米と混ぜられる、誰に届くかわからない……米の売り方にもっと選択肢があつてもいいのではないかと思うようになった。

「自分で売ればいい」という選択

そんななか東京に遊びに行った際、青山でファーマーズマーケット（農家などの生産者が複数軒集まつて自分のつくった農産物などを消費者に直接販売することができ市場のこと）が開かれているのを見。これはおもしろい、ここで米を売れば東京時代の知り合いが来てくれるかもしれないと思い、東京で米を売ることを考えたという。

「このことを親父に相談したら、『お前の会社がJAと同じ値段で買うなら売ってやるよ』って言われたんです。売れ残つても知らんぞ（笑）」

JAに買い取ってもらうこと以外、米を売る方法を知らなかったお父さんとしては、本当に売れるのか疑問があつたよう。齋藤さんは実際にJAと同じ値段で米を買い取つて、ファーマーズマーケットで売ること 시작했다。

ファーマーズマーケットでは「齋藤家」という店名で出店。米には、「魚沼産ではないけれど味では勝る

とも劣らない新潟県産コシヒカリ減農薬の特別栽培米」の始めと終わりの文字を取つて「う米（うまい）」という名前をつけた。

知り合いが買いに来てくれたり、試食から買ってくれる方がいたり、ファーマーズマーケットでも少しずつファンを集めていった。また、今まで集めたファンからリピーターしてもらえるように、オンラインショップも開設した。

「2010年の段階でも、すでに通販サイトでは大手の米屋さんや農業法人の米が売られていました。うちはとびきり値段が安いわけでも、変わった農法で育てた米でもないから、大手と真つ向から勝負できない。なのでファンはコツコツ集めていくしかなかったんです」

地道に対面での宣伝活動をして、「人」で選んでもらう。それが齋藤さんが選んだ方法だった。

例えば、お肉は脂のつき具合や柔らかさなどで、わかりやすくおいしいかどうかわかる。しかし、米はそれが非常に難しい。また、米はあまりに日常的な食材でどこ

日本唯一の米農家直営キッチンカー（う米家）が開業

2010年に新潟に戻り、米農家とイベント業の兼業農家として順調に仕事をしていた齋藤さん。しかし、2020年の2月、新型コロナウイルスの影響からイベント業で予定していた仕事が軒並み中止に。チケットの払い戻しなどで赤字が出てしまう。

毎月出店していた青山のファーマーズマーケットも中止。そこで売ろうと思つて倉庫に保管していた米の行き場がなくなった。

「このままでは大量の米が余つてしまふ、さでどうしようかとネットで調べていたら、神奈川県で中古車をDIYしてつくられたキッチンカーが販売されているのを見つけました」

以前ファーマーズマーケットおにぎり屋さんに行列ができているのを見かけていた齋藤さんは、「これならいけるかも」と思い、奥さまと一緒にキッチンカーをやることを決意した。当時、ネットで調べても米農家が直営しているキッチンカーは

どこにも見当たらなかった。

緊急事態宣言が明けた日の翌日に神奈川県まで飛んでいき、約70万円のキッチンカーを現金で一括購入。新潟まで乗つて帰ってきた。

また、そのときちょうど新潟県庁が飲食店支援の社会実験としてキッチンカーへの場所貸しをしていることを知る。「デビューが県庁つてなんかすごい」と、勢いで2020年8月18日の出店を決めた。

「でも保健所に行つたら『その場で握るおにぎり屋さんはできません』って言われてしまったんです」

おにぎり屋さんをするためには、ひとつひとつ個包装をして成分表示のシールを貼つて、お弁当屋さんとして営業しなければならなかった。そのためには弁当販売免許の取得や厳しい規定をクリアする必要がある、残念ながらおにぎり屋は諦めることに。

次に思いついたのはどんぶり屋。齋藤さんにとつて「どんぶり」吉野家、すき家、松屋」などのイメージだったので、店の名前は、う米を使ったどんぶり屋Ⅱ（う米家（う



キッチンカー内で調理をする齋藤さん。
提供前には必ず仕上げる過熱をする。



現在販売している2つのどんぶり。
今後メニューが変わる可能性も……？



ごま坦々丼。
女性からの人気が高いそう。



魯肉飯。
ひき肉などは使わない本場の味。

全力を注ぐ」のが農家として正しい生き方だったのかもしれない。需要もあったので、一生懸命取り組んでいけば、売り上げは出た。しかし今はそうじゃない。

自分自身で情報を集めることも、実行することも昔よりずっと簡単になった現代。

「キッチンカーに限らずもつというんな売り出し方が出てくると思うので、これからの農業シーンがどう変化していくのか非常に楽しみです。あと、僕だけかもしれないですが、農家同士のつながりって意外とないんです。みんな個々では頑張っているの、その頑張りがつながって新たなものをつくり出してもおもしろいかなと思います」

自分自身が楽しんで農業を続けるため、新しい道を切り開いていく齋藤さんに、「米農家の働き方改革」を見た。これからの齋藤さんの活躍と、新潟では欠かせない米農業シーンからますます目が離せない。



〈う米家〉キッチンカーと齋藤さん。この日は古町モール7にて出店。

INFORMATION

う米家

TEL 0256-72-0831

URL <http://umai.shop-pro.jp/>

Instagram @umaiya_saito

Twitter @umaiya_saito

※出店情報は各種SNSで最新情報を確認してください。

WRITER PROFILE

齋藤 華 (さいとう・はな)

1997年生まれ、群馬県出身。大学進学を機に新潟に移住し、そのまま地元印刷会社に就職する。営業職を約2年半経験後、現在は自社メディアである新潟をもっと楽しむライフスタイルメディア「セナボン」の運営業務に従事。大好きな新潟の魅力を存分に語りつくせることに幸せを感じながら、ここに住む人だからこそ分かるローカル感満載な記事を発信している。

まいや)に決定。

メニューには、調理済みのものを作るだけで提供時間が短いもの、かつ新潟ではあまり食べられていないものを考えた。その結果、齋藤さんも奥さまも台湾が好きで、本場の魯肉飯(ルーローハン)を多くの人に食べてもらいたいと思って、ひき肉などを使わない本場の味。肉飯に決定。

もうひとつは、豚のひき肉を使ったごま坦々丼。味の決め手となるピーナツソースは、まるやかかつ食べ応えを感じるよう工夫した。

今はこのふたつのどんぶりを中心に、酸辣湯(サンラータン)スープや台湾ビール・ジュースも提供している。

飲食業界での経験がなかったふたりにとって、メニュー開発も大変な作業だった。

「とにかく最初はいろんなレシピ本やサイトを見て、試しました。こうしたレシピを自分にインプットしながらおいしいと感じた部分を抽出し、試行錯誤の末、今の味にたどり着きましたね」

地味で、儲からなくて、苦しい農業……

やりがいや喜びは自分で生み出していく

「当たり前だけど、自分たちがくった料理を食べてもらって『おいしい』という反応を直接いただけるということは本当にうれしいですね」と齋藤さん。JAに出荷するしか選択肢のなかった頃は、自分の家がつくった米を誰か食べているのなんてまったくわからなかった。それに、そのときは農業に対して楽しさを見い出せなかったという。

「農業って非常に作業が地味なんです。人とのコミュニケーションもほとんどないし、新しい出会いもない。そのうえ米は、買取価格も消費量も年々下がっている。地味で、儲からなくて、正直やってらんないと思っていました」

しかし、そのような農業でも続けたいと思えるようになったのは、う米の直売やキッチンカーのおかげ。

仕込み、移動、片づけにかかる

時間を合わせるとキッチンカーを1回出店するのにかかる時間は丸2日。正直、売り上げは割に合わないが、お客さまからいただく「おいしかったのでまた買います」「楽しみにしてました」という声は、何ものにも代えがたい喜びだという。

「農業」という地味な活動のどこに喜びややりがいを感じて、続けられるか。それがこれから農家が生き抜いていくための力ギだと言う齋藤さん。

「作物の出来が気候、病気、害虫などに左右されて、行き場のないモヤモヤを抱えることも多いです。でもそのモヤモヤをどこで解消するか、どこで『また頑張ろう』と思えるようになるかが大切。僕の場合は、買ってもらえる、食べてもらえる、おいしいと言ってもらえる人がひとりでもいる。それがあればよし、また頑張ろう」って思える。その言葉で農業が続けられるんです」

また、今までの農家はつくるだけの「職人」で良かったけれど、今は売ることまで自分たちで考えないといけない時代。昔は「つくることに

「2」わたしの新潟・新潟市

アートが子どもの成長を刺激する。
生まれ変わった廃校で地域と芸術をつなぐ
〈ゆいぽーと〉の取り組み

藤岡 恭平

ゆいぽーとの魅力、可能性について少しでも多くの人に知ってもらえたらと思います。



青少年の活動と創作の場が
融合した施設〈ゆいぽーと〉

新潟市の中心部古町の近く、旧齋藤家別邸あたりから海へ向かう坂道を上がったところにある新潟市芸術創造村・国際青少年センター〈ゆいぽーと〉。入り口はスポーツ

の練習に来ている子どもやその付き添いの親御さんと賑わっており、ラウンジでは中高生らしき人たちが勉強をしています。

その雰囲気から子どものための施設と思いきや、1階の奥の部屋では創作活動をしていたり、2階では芸術作品を展示されたりしています。

ゆいぽーとは、青少年の活動の場と、創作活動の場が融合した施設。日本各地にはさまざまな公共施設がありますが、全国でも珍しいこのふたつの組み合わせを軸に運営している施設では、どんな取り組みが行われているのか。また、どんな人が運営しているのか、運営スタッフの佐藤帆乃香さんにお話を伺いました。

ゆいぽーとが持つ、ふたつの機能

ゆいぽーとは外観からもわかる通り、統廃合により2014年に閉校となった旧二葉中学校の校舎を活用して2018年にオープンしました。

ゆいぽーとが青少年の活動の場と創作活動の場とを融合した施設になったのには、大きくふたつの理由があるそうです。ひとつ目は近隣にあった「大畑少年センター」が老朽化していたため、その施設が持っていた青少年の自然体験や生活・交流体験の場としての機能を引き継ぐため。ふたつ目は新潟市による文化・芸術を生かしたまちづくりの一連の流れのなかでアーティストや、クリエイターの活動の場をつくるという動きがあったから。

また、オープン前の2015年、そしてオープン初年度の2018年には〈水と土の芸術祭〉の会場として使われたこともあり、その記録を共有する場としての役割も持っています。

「2018年を最後に〈水と土の

芸術祭〉は終わりましたが、芸術祭を通して動き始めた地域の人たちの活動の場としての側面も持っています」と佐藤さん。

このゆいぽーとの運営において、文化芸術分野を担当している佐藤さんは、新潟市出身で高校卒業後、関東の大学で舞台の運営について学び、照明会社での勤務を経て、新潟市にUターン。もともと関東に出たときから、いつかは新潟に戻ることを考えていたそうです。

新潟のまちと
アーティストをかきまぜる

そんな佐藤さんが担当している文化芸術分野での活動のひとつに「アーティスト・イン・レジデンス」があります。

アーティスト・イン・レジデンスとは、異なる地域から一定期間アーティストを招き、滞在しながら作品制作をしてもらう取り組みです。アーティストは異文化体験を通して表現の広がりや成長を、そして招き入れる地域にはアーティスト



戦前、新潟市東区にあった大型花園「新潟農園」をモチーフにした河村啓生さんの作品。

との交流など人的ネットワークの拡大といった効果があります。

国内各地で自治体や民間の団体などさまざまな主体が運営しており、新潟県の十日町市・津南町で行われている「大地の芸術祭」も、その一形態といえるかもしれません。

ゆいぽーとでは公募の中から選定委員の協議によりアーティストを選出し、年4回に分けて各回1〜2人（組）が1〜3月程度、ゆいぽーとに滞在しながら作品を制作しています。

アーティストの公募はゆいぽーとのウェブサイトにアーティスト・イン・レジデンスに関する情報をまとめたウェブサイトを通して行っており、年々応募が増えているそうです。

その背景には、絵や彫刻など従来の形態にとられない表現に取り組むアーティストが増えていること。また、ギャラリーに所属して作品を収集家を買ってもらう以外に、各地の芸術祭やアーティスト・イン・レジデンスのプログラムに参加

加していくというアーティストとして新しい選択肢が出てきているからだと思います」と佐藤さんは分析しています。

そんなアーティスト・イン・レジデンスのなかで、ゆいぽーとでの取り組みの特徴は、地域の人たちの参加の機会を積極的に設けていること。ゆいぽーとのウェブサイトではアーティストによるワークショップや、作品制作への参加の募集が出ています。

例えば、昨年、ゆいぽーとに滞在していたアーティストの河村啓生さんは生け花師範の資格を持ち、生け花の技術を取り入れた作品を制作しています。今回の滞在で河村さんは、新潟の花き産業をテーマに作品制作をするなかで、リサーチを通して戦前に新潟市内にあった「新潟農園」に興味を持ち、それをモチーフとした作品を制作しました。

この滞在中において、河村さんは「新潟の大地と『死ぬのにもってこの日』」という参加者とともに作品の一部をつくるワークショップと

スチャーターになった途端、身体を使って表現するのが恥ずかしいのか、宇宙人に出会う時間が迫ってきて怖いのか、なかなかジェスチャーをやるうとしなかったり、泣き出す子が出てきたりしていました。

そんな子どもたちも最後は宇宙人に堂々と向き合いコミュニケーションし、子どもの変化、成長ぶりがとても印象に残っています」と佐藤さん。

ゆいぽーとはスポーツ、勉強など多様な目的を持った人が日々集まっています。

また、定期的に別の地域からアーティストを招くことでアーティスト自身だけでなく、地域の人たちにとっても自分の町を見つめ直す、理解を深める機会になっています。

このような場だからこそ、偶然の出会いやそれによって生み出されるものがまだまだこれから出てくるのではないかと思います。佐藤さんもまだできることがあるのではないかと考えているようで、今後もゆいぽーとの活動に注目したいと思います。



ゆいぽーとで行われたアート体験キャンプの様子。



佐藤さん(左)と滞在中の作家さんとのやりとりの様子。

ミニバスツアー「新潟農園の跡地を巡る」を行いました。新潟農園があった場所は筆者の勤め先の近くということもあり、このツアーに参加してこれまでただオフィスに通うだけだった周辺の地域の歴史について理解、関心が深まりました。

このように、アーティストは作品制作だけでなく地域の人たちと関わりをもつことで作品に思いがけない広がり、深まりがでけると思い

ました。また地域の人は、アーティストの目を通して自分が住んでいる地域を見つめ直すことができ、地域への愛着を深めていくことができるのではないのでしょうか。

佐藤さんは、このアーティスト・イン・レジデンスにおいて、アーティストと地域をつなぐ役割として、アーティストの制作に必要な調べものを手伝ったり、関係する人物の紹介といったサポートをしたりしています。サポートにあたっては、あまり制作に入りこみ過ぎないようにしながら、より良い作品につながるようになることを心がけているとのこと。

「自分は同じ場所で同じことをやり続けることは向いていないと思っています。この仕事はゆいぽーとというひとつの場所にながらも、いろいろな作家に出会えることだけでなく、自分が生まれ育った新潟について新たな発見があり、日々学びがあります」と佐藤さんはこの仕事のやりがいについて語ってくれました。

アーティストが 子どもの成長を刺激する

このアーティスト・イン・レジデンスのような文化芸術の機能と青少年活動の機能の融合については、4年目の今も試行錯誤の途上とのこと。ふたつの機能が融合した特徴的な事例として、2020年に実施したアート体験キャンプが挙げられます。

これは、アーティスト・イン・レジデンスに参加していたアーティストの蓮輪康人さんが「宇宙人に自己紹介をしてみよう」と子どもに呼びかけたプログラム。

- ①自分が好きなものを3つ書き出す
- ②それを絵に描いて表現する
- ③さらにそれをジェスチャーを使って表現する

「このような順番でやっていったのですが、②絵を描くまではみんなできていました。しかし、③のジェ

INFORMATION

新潟市芸術創造村・国際青少年センター ゆいぽーと

住所 新潟県新潟市中央区二葉町 2-5932-7

TEL 025-201-7530

URL <https://www.yui-port.com/>

WRITER PROFILE

藤岡 恭平（ふじおか・きょうへい）

新潟市在住の会社員。車が必需品と言われる地方都市で自転車と公共交通機関に頼って生活しています。普段とは違う世界に触れたいと、ゆいぽーとでの滞在アーティストによるイベントやワークショップに参加するようになりました。

新潟でやりがいを持って働く。

自分らしい働き方を見つめ、辿り着いた
イラストレーター・ヤマシタナツミさん

ネルマエ文庫

悩んでいたときに偶然出会った『はたらく、くらすを考える展』に心を動かされたことがあり、今の活動を始めたきっかけのひとつになりました。この記事も、新潟県での働き方や暮らし方に悩んでいる人にとってひとつの選択肢として届くと嬉しいです。



ヤマシタさんが主催した
「はたらく、くらすを考える展」
(新潟市西区内野(文蔵ベース)にて)

2019年5月、新潟県で働く人々にインタビューした『はたらく、くらすを考える展』が新潟市西区で開催された。この企画は、

「もしもシアター」という『もしも、わたしがあの人だったら』と想像するところから、新たな一歩を踏み出す」を目標としたユニットによる、十人十色の働き方のオムニバスインタビュー展である。

主催者のひとりであるヤマシタナツミさんは、当時は会社員をしながら個人の活動として企画を行っていたが、今ではフリーランスの仕事を含む複数の仕事をこなすパラレルワーカー(複業)だ。以前は会社員としてひとつの会社の仕事だけをしていたヤマシタさん。そんな彼女が『はたらく、くらすを考える展』を開催し、自分に合った働き方に至るまでにはどういう思いと決断があったのだろうか。

自分のやりたいことと

会社の領域

新潟県に生まれ育ち、大学で学んだ分野を活かして食品メーカーに就職。

「食品について考えることが好きだったので、一生続けていく仕事だと思っていました」と語るヤマシタさん。自分の働き方に疑問を持ち始めたのは入社してから7、8年目の頃だったという。

「食品の会社で働いていた私は、当たり前ですが食品のことしかできないんです。でも、食品の開発は、暮らしに含まれていることをいろいろな角度から考える必要があります。繰り返し考えていくうちに、食品だけでなくもっと幅広い分野に関わりたと思うようになりまし。自分がやりたいことが、会社の領域からはみ出していたんですね。そして会社ではできないことをやりたいという気持ちには、だんだんと大きくなってきました」

会社の領域からはみ出したも

のをどこで発散させるか。そんなモヤモヤした気持ちを抱えていた頃、ヤマシタさんは、東京で「しごとバー」というイベントに参加した。さまざまな職種の人がある日限りでバーのマスターになり、そのマスターから仕事に関する話を聞く、というイベントだ。そのなかでも印象的だったのが、東京と地方の二拠点生活をする人の言葉だった。

「東京にはいろいろな仕事があるけれど、人が多く、競争率も高い。だから東京で活躍したいと思ってもできないこともある。そんな人でも、地方にはたくさん人の活躍の場がある」という言葉に衝撃を受けました。視点を変えれば、新潟にはたくさん人の活躍の場があると気がついたんです」

地方に住むわたしたちにとって「東京に仕事を求めに行く」という考えがあっても、「地方に仕事を求めに行く」という発想は抱きにくい。働き方の可能性は、気がついていないだけでわたしたちの周りにもあるのかもしれない。





〈もしもシアター〉の出発点

このイベントをきっかけに「こういう話ができる場所が新潟にあつたらいいな」と漠然と思ったという。この思いが具体化したのは、1冊のリトルプレス『WYP vol.05 働きながら日本を探る』を見つけたことだった。

「このリトルプレスは、『働きながら日本を探る』と題し、いろいろな人にインタビューをした展示をまとめたものです。『こんな展示を新潟でやったらどうなるだろう……やりたいものはこれだ!』と思いました。そして挑戦したのが『はたらく、くらすを考える展』です」

当時の〈もしもシアター〉のnoteには「会社員としての自分ではなくて、ありのままの自分として誰かの役に立ちたい」と綴られており、その思いは「やりたい」から「やらねば」と次第に変わっていったという。

〈へもしもシアター〉という名前は、劇場の舞台に立つ人に感情移入するように、インタビュー記事を読

へもしもシアター」という名前は、劇場の舞台に立つ人に感情移入するように、インタビュ記事を読んでいる。

現在の仕事内容としては、フリーランスとしてのライティング、イラストレーション、イメージライティング※1、会社のパート社員としてのライティングの4つを生業としている。

「わたしは、人の話を聞く仕事をしたくて。どうしてもそれを仕事にできるんだろう、と考えたときにライターがいいかなと思いました。パートの仕事をしているのは、安定的な収入を得るためと、企業の中でライターとしての経験を積みたい、と考えたためです。パートの仕事とフリーランスの仕事、両方をする事で、やりたいこと・お金・時間・体力のバランスをとっている感じですね」

「書くこと・描くことは人からお話を聞く手段のひとつです」と語るヤマシタさん。そんな彼女のフリーランスとしての仕事は、どれも人とのつながりから生まれたものだ。ライターとしての仕事は、(へしもシアター)でインタビューした(株式会社社新瀨家守舎)の小林絃

「わたしは、人の話を聞く仕事でしたくて。どうしてもそれを仕事にできるだろう、と考えたときにライターがいいかなと思いました。パートの仕事をしているのは、安定的な収入を得るためと、企業の中でライターとしての経験を積みたい、と考えたためです。パートの仕事とフリーランスの仕事、両方をする事で、やりたいこと・お金・時間・体力のバランスをとっている感じですね」

んで『もしも自分があの人だったら、世界はどんな風に感じられるか』考えてみてほしい』という思
いから名づけられた。

個人では初めての企画展ということもあり、いろいろな場所に積極的に顔を出しリサーチするなど、人とのつながりを深めながら企画を進めていったヤマシタさん。

苦勞の末 ついに開催された『はたらく、くらすを考える展』には、多様な働き方に興味を持つ人たちが集まり、多くの感想が寄せられた。

人とのつながりと仕事

もしもシアターから学んだ働き方

「インタビュを通してさまざまな価値観を知り、自身の働き方、日常生活における考え方が変わりました」と語るヤマシタさん。

『はたらく、くらすを考える展』の開催当時は、会社員としてフルタイムで働いていた。しかし、当時勤めていた会社を退職し、現在はパラレルワーカーとして活動し

大さんから「パンフレットの文章を書いてほしい」と頼まれたことが始まりだった。

イラストレーターとしての活動は、ひよんなことから始まった。きっかけとなったのは、夫婦間の会話ツールとして使っていたホワイトボードのイラストをSNSに載せたことだ。

「SNSのイラストを見た人が『おもしろいね』と言ってくださって。仕事という意識はなかったのですが、よろこんでもらえたら仕事になる、という気づきをもらえましたね。イラストレーターとして名乗ってみよう、と思うようになりました」

イラストレーターと名乗ってもいいのだろうか……という葛藤もあったヤマシタさんだが、以前にインタビュをした「BarBookBox」の豊島淳子さんの「何かになるって、やると決めて名乗るだけです」という言葉に背中を押されたそうだ。へもしもシアター」の活動を通じて得た視点が、今のヤマシタさんの働き方につながっている。



※1イメーজライティング…依頼主にヒアリングを行い、その人が考えていること、やりたいことを整理し可視化させるヤマシタさんオリジナルのサービス。



ヤマシタナツミさんのきっかけづくりにおすすめのスポット

furumachi SAN (新潟市中央区)
<https://sun000.base.shop/>

風舟 (阿賀町)
https://twitter.com/kazafune_aga

ISEZI (新発田市)
<https://www.instagram.com/isezi.shibata/>

Sanjo Publishing (三条市)
<https://sanjo-publishing.business.site/>

きら星BASE (湯沢町)
<https://kirahoshibase.com/moshimotheater/>

「いろんな場所に行くとき、奥手な人には、名刺を持つことをオススメします！もしもシアターを企画した当時のわたしは、『何かをしたい』というだけの謎の人でしたが、その状態で名刺交換をしていました(笑)。もし肩書きがわからない人は、自分の名前だけの名刺でもいいかと。とりあえず名刺を持つてまちな出る、ということがきっかけになるかもしれません」

「へもしもシアター」を通じて自分の好きなことを見つけ、自分のちよいどいいと感じるバランスで仕事をするように。今後についても聞いてみた。

「今後の(へもしもシアター)は、展示するかはわからないけれど、働き方ではなく、10年、20年先の住まいや暮らしをどうしていきたいかということを考えたい」

「わたしは常に自分の世界を広げたいんです」とインタビュウ中に何度も言っていたヤマシタさん。働き方を変えたいと願うとき、わたしたちは経済面について目が行き

がちになる。しかし、彼女のようにまちな出て自分の世界を広げたり、自分の判断基準の欠片を見つけてあげたりすることも新しい一歩のきっかけになりえるのだ。彼女の人生のさらなる広がりが楽しみだ。

INFORMATION

ヤマシタナツミ

「人の思いに光をあてる」をテーマに、ライティング、イラストレーションなどを行っています。Web やパンフレット向けの文章やイラストが多め。個人の方のご依頼もお受けしています。趣味は人に会いに行くこと、湯の散歩。詳しくは Web サイトをご覧ください。

URL <https://www.yamashitanatsumi.com>

もしもシアター

URL <https://note.com/moshimotheater/>

WRITER PROFILE

ネルマエ文庫 (ねるまえ・ぶんこ)

会社員の傍ら、「寝る前のしんとした時間にゆくりと読める」をコンセプトに、文章を書いたり、ZINE (個人出版物) を制作したり、古本屋としてイベントにも出店。「新潟県で楽しく働きながら生活するにはどうすればいいんだろう」と常に生き方を模索中。

Twitter @nerumae_bunko

Instagram @nerumae_bunko



ヤマシタさんの歴代の名刺たち。



ヤマシタさんのリフレッシュ方法は湯を散歩すること。生活の上で大きな存在だそう。

やりたいことと収入のバランス。
 新潟県で自分に合うた働き方をするには？

会社員としてフルタイムで働きながら(へもしもシアター)の活動をしてきたときは、楽しい反面、しんどく感じることもあったそう。「自分はやりたいことがあるのに会社に時間をとられてしまうと、感じ、ストレスになっていました」と当時を振り返る。昔のヤマシタさんと同じように「働き方を変えたい」「これから何か始めたいが何をしたらいいかわからない」と悩んでいる人のためにアドバイスをもらった。

「わたしも始めは新潟県は東京より働く選択肢は少ないと感じていたことがあって。なぜなら求人情報を見ていただけだったんです。あとは今の仕事と比べて、収入が減るか減らないかという経済面をすごく気にして。そのふたつに囚われていると、選択肢が少なく感じられるかもしれません」

自分の生活を振り返ったとき

に、何を大事にしたいか。
 自分の思いをすり減らしてまでも、収入に執着する必要があるのか。

そう自問自答した末、収入を減らしてもいいかな、と思えてきたという。減らした分、自分が大事にしたいものは得られるのかを考え、ヤマシタさんは今の働き方にたどり着いた。たしかに、収入は生活する上で重要だ。しかし、収入以外で自分は何を大事にしたのか、ということを整理すると、今まで見えていなかった選択肢が見えてくるのかもしれない。

「無理やり今のカタチを変える必要はなく、自分で納得して、自分が選んだという感覚を持てるやり方であればいいのではないでしょう。か。一概には言えないけれど、やりたいことと収入のバランスや、時間と体力の配分を、どのあたりにもとてくるかによると思います」

名刺を持つてまちな出よう

ヤマシタさんと話していると、

自分のやりたいことが明確かつ言語化されていることにとても驚かされる。そして新潟県でのいろいろなつながりがあることに驚かされる。ヤマシタさんはやりたいことを見つけたら、人とながらためてどのようなことをしているのであろうか。

「いろんな場所に行ってみて、その人にとつての心地良さを知るのはどうでしょうか。そこが判断軸になっていくと思います。自分のなかに何もなかったところから見つけることは難しいので、実際に見て感じたものから見つけていけばいいんじゃないかと思っています。これが嫌だ、ということでもいいんです。嫌いなものからそつと距離を取ることも、心地良さを増やすために必要なことかなと思います」

ヤマシタさんも情報収集の足がかりとしていろんな場所に行き、その日に感じたことを記録していたそう。何かを始める第一歩として、新潟県内オススめの場所を覚えてもらった。興味がある人はぜひ訪れてほしい。

昔ながらの朝市と 変化し続ける朝市 今の時代こそ 訪れたいくなる魅力



生活に根づいていて、気づかずに通り過ぎてしまうような日常の豊かさを伝えたいと思いました。朝市の存在があまり知られていないと感じ、ほんの少しでも興味を持ってもらえたらと思い、この記事を書きました。日々の暮らしのちょっとしたワクワクを発信したいと思っています。

篠崎 万智子



私は宮城県仙台市から新潟大

学への進学をきっかけに、縁もゆかりもない新潟市に引っ越してきました。キャンパスから10分ほど歩くとJR越後線の内野（うちの）駅があり、内野にはどこか懐かしいような雰囲気漂い、大学周辺とは違ったのどかな暮らしがある。

大学が近いはずなのに、あまり大学生の姿を見ない。そんな内野で生活するなかで出会ったのが、朝市だった。スーパーマーケットで食品を買うことが当たり前だった自分にとって、昔ながらの風景が残っていることに衝撃を受けた。

120年間変らずに続く 内野の朝市

新潟市中心部からそう遠くもなく、学生で賑わう新潟大学周辺とは対照的なこの場所で、約120年前から姿を変えることなく、現在も朝市が開かれていることをご存知だろうか。

毎月1日と15日、内野駅から一本南側の通りで内野の朝市は開催されている。

「一番悪い日に来たね」

強風が吹きつける天候を気にしながら話しかけてきたのは、内野の朝市を運営している〈岩松水産〉の若杉政司さん。内野の朝市は毎月2回、十数軒が、約250メートルにわたってトラックを横づけしテントを張るなどして、商品を広げ地元のお客さんを迎えている。

「この朝市は、祖父の時代から

やっているから120年前からだね。昔は朝7時から17時までやっていて、押すな、押すなの大混雑だね」

かつて内野の朝市では、16時になると終了の合図として鐘が鳴らされていた。次から次へとお客さんが訪れるので、「鐘を鳴らさないでほしい」と言われていたほど繁盛しており、植木屋や種屋など100軒近くの店が出店していた。

現在は後継者も少なく、出店数も年々減っており、9時過ぎからスタートして14時頃には店じまいをしている。それでも若杉さんは、この朝市が誇らしげだ。

「わざわざ市のために隣の区から来てくれる人もいるし、お客さんが他で売っているのより美味しいと言ってくれて、売れるんだよ」

「これね、お歳暮としてやると喜ぶのよ」とたらこを買っていくお



「おすすめの食べ方は？」などと自然と会話が生まれる。



内野の朝一には、旬の野菜や海産物などが並ぶ。



第1回「白山市場 DE 朝食を」のチラシ。



インテリアセレクトショップ「APARTMENT」の代表・田村新さん。



会話をしながら購入する品物を決めるお客さん。

母さん。「いつもどうも。この前のサバどうだった？」と会話が続く。よく来るんですか、と尋ねると「この母ちゃんが好きだからね」という。

「朝市はね、どうやって食べたらいいかとか話しながら買うことができるから、お客さんが楽しみに来てくださるんだよ」と若杉さん。

朝市を訪れると、変わらずに続く日常が垣間見える。

時代が変わっても、朝市を求めて足を運ぶお客さんは絶えない。

朝市に新しい風を吹き込む
「白山市場 DE 朝食を」

同じく新潟市内にある白山市場と「pentagONE (ペンタゴン)」のコラボイベント「白山市場 DE 朝食を」が注目を集めている。2019年から2021年11月までの7回にわたり開催され、

キッチンカーなども出店する人気のイベントとなっている。

pentagONEとは、2018年に結成されたデザイン、ファッション、建築、グルメ、アートと5つのカルチャーで活躍するメンバーで構成されている新プロジェクトである。

白山市場は、JR越後線で新潟駅のひとつ隣の白山駅から徒歩5分程のところにあり、1954年にスタートした歴史ある朝市場。採れたての野菜や果物、自家製の漬物などが並んでおり、定休日の火曜日を除いて毎日、午前5時から10時まで開催されている。

pentagONEのメンバーで、白山市場 DE 朝食をの責任者である田村新さん。白山市場から車で5分程の西堀大通りという大通り沿いのビルに、『本物のデザイン』だけを提案し続ける」をコンセプトに掲げるインテリアセレクトショ

ップ「APARTMENT (アパートメント)」を構えている。

「趣味の散歩がコラボレートのおかげです。散歩していて見つけた朝市。運営する組合の理事長とお話する機会があり、『朝市、おもしろいですね』と話したところ、『会員減少や後継者不在など、実は大変だから、やめようと思ってるんさ』と」

白山市場は、白山市場商業協同組合という市内の農家の集まりで運営されている。1954年の設立時は約400人の組合員がいたが、現在は高齢化などで約50人に。客も減り、数年前には存続も危ぶまれた。

その話を聞いて田村さんは考えた。

「昔は家に人がいて朝が早かったから朝市も賑わっていた。今は共働きが増えたり、時代とともに生活スタイルが変わっていても、朝

市は変わっていない。また、発信をしていないからあまり人に知られていない。存続が危ぶまれている状況は後継者がいないので、新しい会員が入らない限り仕方ない面もある。

しかし、市場の建物も朝市というコンテンツもとてもいいものなのに、このままなくなってしまうのはもったいない。なにかできることはないか？と考え、思い浮かんだのが、アジアの朝市でした」

田村さんの趣味の散歩をきっかけに、pentagONEとして、アジアの朝市をイメージしたコラボレートイベントの開催が決まった。

「旅行が好きで、アジア圏にはよく足を運んでいました。そこで見た朝市は、肉、魚、野菜など生鮮食品だけではなく、洋服や生活雑貨はもちろん、食事も摂れる。売り手とお客さんのコミュニケーションも含めて、めちゃめちゃ刺

激的でおもしろいんですよ。これが新潟で実現できたらきっとおもしろいし、お客様も楽しんでくれるだろう。これならできるかも！と、pentagONEのメンバーと相談し、ぜひやりましようとなったんです」

第1回の2019年9月15日(日)は、開催まで3週間を切るタイトな準備期間だったが、10店舗の飲食店や洋服屋の知り合いを集めて開催。ドリンクとフードを合わせると1000食以上が売れたそう。第1回を踏まえて、第2回以降は来場する客層にあわせて出店店舗の選定、飽きのこない工夫などを重ね、白山市場 DE 朝食をは最大4000食近くを売り上げる人気イベントとなった。

「このイベントをやることで、高齢の出店者がやりがいを感じてくれて活気が生まれました。やめようかって言っていたのがどこかに



朝市の各所でコミュニケーションを楽しむ姿が見られる。



会場には異国を感じさせる雰囲気がある。



12月には新潟特産の西洋なし「ル・レクチエ」が並ぶ。

薄になった今、改めて会話を楽し
みながら買い物をする心地良さを
感じられる場であることが、朝市
の魅力なのではないだろうか。
新潟県内では各地で朝市やマル
シェが開催されている。運営者の
考えや開催する場によって、それ
ぞれの個性が生まれる。ぜひ、足
を運んでみて新潟の朝を楽しんで
みてはいかがだろうか。

オンライン化が
進む時代だからこそ
個性が生まれる朝市へ
運営者の考えによって、開催の
仕方、大切に行っていることは異な
るため、朝市といってもさまざま

いつてしまいましたね。やっぱり、
朝市は楽しいですね。早起きし
て、ご飯を食べたり、野菜を買っ
たり。お客さんが『早起きをする
と一日が充実している』とよく言
っています。最近はコロナで夜の
飲み会がなくなったため、早起き
する人が増え、多くの方に朝市を
楽しんでもらっています」と田村
さん。
pentagONEには、ほかの朝市
からも携わってほしいという声が
かかっており、これから新潟県内
各地で開催される朝市に携わっ
ていくそうです。

なかたちがある。
〈内野の朝市〉は、運営者が大切
にしている昔から変わらない、の
どかな風景が残っている。魚屋に
おいしい食べ方や旬の食材につい
て聞いたり、花屋と世間話をした
り、何気ない日常が残っていて、
変わらず続けることを体現してい
る。
〈白山市場DE朝食を〉では、今
までの朝市にはなかったコンテンツ
を取り入れて、フードやファッショ
ンを楽しむ若いお客さんを集めて
いる。売り手、買い手の高齢化に
伴う、利用者の減少に歯止めをか
けるべく、老若男女が世代を越え
てコミュニケーションを図る朝市の
光景が生まれている。
コロナ禍以降、オンライン上で
やりとりをする頻度が増すばかり
だ。買い物に限らず、誰とも会わ
ずにさまざまなことができるよう
になった。対面でのつながりが希

INFORMATION

内野露店市

住所 新潟県新潟市西区内野町

TEL 025-262-2103（内野露店市場共栄会）

時間 9:00 ～ 15:00

開催日 毎月1日、15日

第8回 白山市場 DE 朝食を

日時 3月20日（日）6:00 ～ 9:00

場所 新潟県新潟市中央区白山浦2-180-3

URL <https://pentagone.jp/1515/>

※通常の白山市場は定休日の火曜日を除く、
毎朝5:00 ～ 10:00 に開催中。

WRITER PROFILE

篠崎 万智子（しのざき・まちこ）

1997年生まれ。大学進学をきっかけに新潟へ。
おいしい食べ物や豊かな文化、何といっても温か
い人たちに触れ、新潟の虜に。休みの日は、田
植えなどの農作業の手伝いやマルシェのボラン
ティアスタッフなどを行っています。地域の行事にも
興味があり、お気に入り「さいの神」という小
正月に行われる豊作を祈る行事です。



出店はコーヒーやクッキーをはじめ中華そば、熱燗、古着などさまざま。



「5」 わたしの新潟・五泉市

五泉ニットを観光コンテンツに！
五泉市で持続性のある
産地のあり方を探して

水澤 陽介

この冬、愛用した五泉ニット商品が、
これまでどのように五泉市と紐づい
て発展してきたのかを知りたくて
取材しようと思いました。



2021年9月にオープンしたLOOP&LOOP。

観光の楽しみ方は人それぞれ。ここ数年で、
観光業を取り巻く環境が大きく変化しています
が、旅先でのワクワクはその土地に住む人との
出会いや、暮らしを追体験できることが大きな
ポイントだと思います。
日本有数のニット産地として栄えるまち、五
泉市では新たな観光のあり方を示すため、市内
の工場見学などを観光プログラムに組み込む「産

業観光」を始めました。手がけるのは「五泉ニ
ット工業協同組合。そのなかで、中心人物とし
て取り組む高橋正春さんは物腰の柔らかさと五
泉市に対する想いを人一倍持っています。
日常である「産業」に、非日常である「観光」
がどう結びつくのか。ニットでつながる、みんな
のスペース「LOOP&LOOP（ループアンドル
ープ）」を訪れました。



LOOP&LOOPでは、五泉ニット工業協同組合設立当時の
面影がわかる記念碑と写真が展示されている。

産地を牽引してきた先人たちの思いと次世代
に受け継ぐ技術が行き交う場で、高橋さんは産
業と観光を組み合わせた産業観光についてこう
語ります。
「産業観光とは『産地』を『観光』として回る
こと。地場産業が存在する五泉市だからこそ可
能な、新しい観光プログラムです。私たちの使
命は、五泉ニットをたくさんの人たちに知って
もらうこと。そのため、『産業』をキーワードに五
泉市に訪れるきっかけをつくりたかったんです」
なぜそう考えるようになったのか。過去を振り
返つてもらいながら、その真意を探っていきます。

繊維のまちからニットのまちへ
五泉市が産地であり続ける所以

五泉駅から徒歩5分の場所に位置する
LOOP&LOOPは、1946年に設立された五
泉ニット工業協同組合の事務所をリノベーション
した複合施設。五泉ニットの販売や期間限定で
出店できるチャレンジショップ、コワーキングスベ
ースなどを併設して、ニットと出会い、ニットで
つながれる場として地元の憩いの場になっていま
す。



継続は力なり。
産業観光の可能性はフェスで見つかる

五泉市では現在、多くの工場やチームが集積し、ニット製品を完成させるために必要な糸の染色、ニット生地編み立て、縫製、加工という工程をすべて担うことができます。各工程を得意とする企業や工場同士が連携し、ワンストップで製造できる産地へと成長しました。

2015年から始まった「五泉ニットブランド化事業」では、4つの観点（人材育成、地域



販路市場開拓の一環で誕生したLOOP&LOOPは、組合の命題である五泉ニットをより広めるために販売スタッフ（住吉真以子さん）をメンバーとして迎えた。

活性化、販路市場開拓、広報・PR）からなる分科会をつくり、業界内外から集まった20名ほどのメンバーで各プロジェクトを推進しています。産業観光の着想を得たのは、地域活性化を目的に五泉ニット工業協同組合が全7回開催した「五泉ニットフェス」でした。

五泉ニットフェスでは、「五感で五泉ニットを楽しむ」をテーマに市内の工場見学ができる「オープンファクトリー」や、ニットフェスアンバサダーが開催する「クラフトマルシェ」、商店街をまち歩きできる「オープンストリート」、五泉八



ニット製品のつくり手は、多くの女性によって支えられている。株式会社ナックの工場内の様子。

幡宮で開かれる「ニットライトアート」などが開かれました。実際に、オープンファクトリーで訪れた参加者がそのまま工場に就職するなど、工業と商店街とのつながりや、若者からみた五泉ニットの魅力が可視化されました。

「五泉ニットフェスはニットを核としたまちづくりを目的にした企画です。これまで混じりそうに混ざらなかつた工業の私たちと商業の商店街が五泉ニットフェスをきっかけにつながって、相乗効果を生み出せる観光プログラムをつくれる可能性が見えました」

と、高橋さんは手応えを感じています。五泉ニットフェスを継続した結果、産業と観光がつながる近未来の姿がはつきりと見えたのです。

産業観光ツアーにいき行ってみよう！

LOOP&LOOPは2021年11月に、〈近畿日本ツーリスト〉とタッグを組み、五泉市が持つ地域資源と地域で活躍するプレーヤーと出合えるモニターツアーを実施しました。当日は、〈横正機業場〉〈ナック〉〈近藤酒造〉〈割烹文福〉〈慈光寺黄金の里〉の順で五泉市をめぐるしました。

1865年創業の酒造の蔵元〈近藤酒造〉では、酒造りに欠かせない仕込み水と地域資源である水との親和性を伝える。



産業観光モニターツアーで訪れた〈横正機業場〉。



ニット製品の企画提案、原料の手配から編み立て、整理加工、縫製、検品出荷まですべての工程を自社で担っている〈ナック〉。



創業して100年以上、五泉市の歴史とともに歩んできた老舗日本料理屋〈割烹文福〉。当日は旬を迎えたばかりの里芋会席に舌鼓。



国の登録有形文化財に指定されたお寺「慈光寺黄金の里」でまちの成り立ちを知る。

「横正機業場で伝統文化の白生地をはじめとする絹織物にふれてもらい、現在急成長するナックでニット産業の可能性を知ってもらう。そして、五泉市にある山「菅名岳」の中腹から湧き出る

市の今があります。

「正直、今から何かの日本一の産地をつくりたくてもつくれないですよ。だから、五泉市の歴史に支えられている私たちは、もともとある土地の力を享受している、と思うんです」（高橋さん）

高橋さんのように五泉市に住み続ける人を増やすために、LOOP&LOOPでは学生たちの誘致を行なっています。2021年には、修学旅行で訪れた市外の学生が、組合員から譲り受けた糸の残りを使ったオリジナル小物づくりなどを行いました。

「産地であり続けることは、ひいては新潟県の魅力を高めることにもつながります。新潟にもっと人やモノを引き込む力をつけるためにほかの市町村とも協力して、横断的な地域共創としての産業観光を視野に入れています」（高橋さん）最近、巷で「五泉って元気がいいよね」と耳にすることが増えてきたと感じています。ここ五泉市で見つけたのは工業と商業、行政が共存共栄する観光の可能性でした。これからLOOP&LOOPが起点となり、どう糸を編むようにつながっていくのか、楽しみにしながらまた足を運びたいです。



LOOP&LOOPで展示するニットを形づくる糸。さまざまなカラーを持つ人たちが五泉に集まっていることを象徴するオブジェ。

「胴腹（どつばら）清水」を使って酒造りを行う近藤酒造、歴代の五泉ニット工業協同組合員がお世話になってきた割烹文福。五泉観光協会と協力して案内する慈光寺と、さまざまな人や団体、企業との相乗効果が生まれる観光プログラムとなりました。

五泉ニットを知ってもらうために始めたニットフェスで、逆にニットにこだわらなくてもまち全体を切り口にするので人に来てもらえると分かっていたからこそ、誕生したプログラムです。加えて今回、観光のプロである近畿日本ツーリストさんの視点と知見を取り入れて行ったことも大きかったです。

ゆくゆくは、この場から徒歩3分で行ける商店街をめぐるコースなど、LOOP&LOOPを起点とした独自のプログラムをつついていきたいんです」（高橋さん）

産地ならではの強みを生かしながら、工業と商業、そしてコミュニティが一体となって地場産業である五泉ニットのブランド価値を高めること。さらに、五泉ニットを観光コンテンツにすることで五泉市の認知度やシビックプライドを高めて、産地ブランドの確立にもつなげています。結果、持続可能性のある産地を実現することが産業観光の目指すところかもしれません。



学生たちの誘致を行う。（写真提供：五泉ニット工業協同組合）

横断的な地域連携を見据えた産業観光

「願ひ続ければ叶う」と高橋さんが過去を思い浮かべながらこう語ってくれたように、産業の危うさをまちの担い手たちが憂い、産地を残そうと願ひ行ってきた持続的な取り組みによって五泉

INFORMATION

LOOP&LOOP

住所 新潟県五泉市吉沢 1-1-10

TEL 0250-42-2156

営業時間 10:00～17:00（ショップは10:00～16:00まで）

定休日 火曜日

URL <http://gosenknit.or.jp/facility/>

※五泉ニット工業協同組合カレンダーに準ず

WRITER PROFILE

水澤 陽介（みずさわ・ようすけ）

ライター・編集者。新潟県生まれ。フリーランスとして7年間沖縄で暮らし、2020年より三条市の地域おこし協力隊に就任。現在は、「まちを編集する」がコンセプトの本屋兼喫茶店〈SANJO PUBLISHING〉を立ち上げ、制作部門を担当。



「6」わたしの新潟・加茂市

現代のライフスタイルに合わせ
屏風から組子細工へ。

生き残りをかけた小さな工場の変革

長谷川 円香

今までの技術を応用して、事業を拡張した企業にどのような変化させていったのか話を聞いてみたかった。



ウルトラマンにドラえもんとのコラボも!?
新たな商品を生み出し続ける

〈大湊文吉商店〉

木工産業で栄えた加茂市で屏風の製造を続けてきた、〈大湊文吉商店〉。現在は屏風だけでなく、仏具や和家具、組子細工を使ったインテリアも製造している。

なかには、ウルトラマンやドラえもんなど、有名キャラクターとのコラボ商品もある。2020年には新型コロナウイルス感染症対策のため、飛沫防止パーテーションを屏風の技術で製作。「高級感があり、雰囲気合う」と市内外の日本料理屋や旅館で使ってもらっているそうだ。

工場見学と組子細工体験をパックにしたツアーを開催するなど、今では組子細工のイメージが強い〈大湊文吉商店〉だが、もとを辿ると組子細工でも、屏風の会社でもなかった。

和紙から屏風へ。

高度経済成長とともに
事業内容を転換

初代・大湊文吉は、明治初期、加茂市七谷地区で和紙生産が盛んだったことから、和紙の問屋として創業。続く2代目は柿渋を抽出したものを和紙に塗る「渋紙」の製造を始めた。渋紙は、防腐や防水の効果があり、簞笥や部屋の敷物、荷物の包装などに用いられ、その丈夫さから一般の市民からとても重宝された。

風除け、虫除け、外の人と目線を合わせないための仕切りとして重宝された、屏風。だが、現在家で屏風を使っている人はどのくらいいるだろうか。生活様式の変化によって屏風の出番は少なくなり、多くの屏風工場が閉鎖せざるを得ない状況になった。

それは、屏風の産地だった新潟県加茂市も例外ではない。かつては11軒あった工場も今は2軒。「材料加工から完成まで一貫して屏風を製造している会社」は全国探しても加茂市にしかないそうだ。

そのうちの1社が屏風や組子細工などを製造販売する〈大湊文吉商店〉。「屏風だけで生き残ることは難しい」とこれまで培った技術を応用して、組子細工のライトやティッシュボックス、パーテーションなど、現代に合った商品を開発している。

従来の事業に縛られず、新たな切り口で顧客を獲得した〈大湊文吉商店〉。その姿を探るべく、4代目の現社長・大湊陽輔さんに話を聞いた。



組子細工の延長で木枠を製作。

そして、2代目が1954（昭和29）年に株式会社大湊文吉商店とし、屏風の製造を開始。その理由を現当主である4代目の大湊さんは、屏風を始められる要素が加茂には十分揃っていたと教えてくれた。

「当時の加茂は、ずっと根づいてきた建具の技術と、県内トップクラスの生産量を誇っていた和紙、そして加茂市出身の画家・番場春雄さんに憧れていた画家見習いがたくさんいた時代でした。しかも、戦後で多くの人が住宅を建てる必要があった。そのときは一家にひとつは屏風がある時代だったので、そのニーズに合致していたのだと思います」

その流れはしばらく続き、大湊さんが子どもだった1970年代はとにかく屏風が売れた時代だったと振り返る。

「一番売れたのは、座っていると頭が隠れるサイズの4尺の屏風。誰かが来たときに、顔を合わせないように。それでも、部屋のなかに人がいることは知ってほしい。

こうした状況のときにちょうどいいサイズなんですよ」

しかし、その後生活様式の変化により、販売

数は激減。以前は年間に1万5千本つくっていた屏風も、平成に入ると200本にまで落ち込んだ。工場も同様で昭和30〜40年代は加茂市で11軒あった屏風の工場も、平成に入る頃には3軒となってしまっていた。

時代のニーズに合わせて

屏風から組子のインテリアへ

大湊さんが代表になったのは、2006（平成18）年。新しく建てられる家の多くが西洋式で、屏風の需要は少ない時代だった。しかし、次第に豪華列車や建造物に組子細工が使われるようになり、マスメディアで取り上げられることが増えていったという。

「2013（平成25）年、組子細工を装飾に取り入れたJR九州のクルーズトレイン『ななつ星in九州』が話題になったんです。それから、建築家の隈研吾氏が組子細工を建築に取り入れることも増えてきて。一般の人にも組子細工の認知度が高まっていた頃だったんじゃないかなと思います」

加茂市には組子細工を売り出している企業が

少ないことに目をつけた大湊さんは、組子細工の商品開発を開始。組子を使ったライトやティッシュボックス、トレーなど現代でも使いやすい商品をどんどん開発していった。

「屏風と組子は一見関係なさそうに見えますが、組子づくりは屏風の技術の基本。屏風には木枠が入っているし、障子を取り入れた屏風もつくっていたので、すぐに取り掛かりました」

屏風という商品にこだわるのではなく、自社の技術を使って何ができるかと思いを転換させた大湊さん。その後も、組子細工のインテリアから、組子細工を取り入れた建具へと事業の幅を広げていった。

「県内のテレビの特集でうちの組子細工が紹介されると、県内のお寺から『組子を使ってお寺の本堂の戸をつくってほしい』と問い合わせをもらったんです。ただ、戸になると組子づくりとは違う技術が要求されるので建具屋を紹介しようかと言いました。でも、おたくでつくってくれと言われて、挑戦してみることにしたんです」

そうして、お寺で戸をつくると、その話を聞いた人から店舗の什器や自宅の建具に組子を取り入れたいと問い合わせをもらうように。商品

をつくり、販売するメーカーとしての仕事から店舗設計の提案へと、徐々に事業の幅が広がっていった。

掃除がラクになるように。

アクリル板を貼った組子細工を提案

時代に合わせて商品の幅を広げてきた大湊文吉商店。大湊さんが意識していることは、顧客の声を聞くことだという。もともと加茂市の屏風屋は東京や京都など、問屋や百貨店に直接商いに行く工場ばかりだった。百貨店の担当者から購入者の声を聞いて、売り場へ行き、自分の目で今何が売れているかを把握する。トレンドを見て時代に合わせた商品をたくさんつくってきた。

その思いは今も変わらない。お客さんから問い合わせが来まず聞くのは、「なぜ組子が必要なのか」。本当の課題はどこにあるかを見つけ出し、それを解決するために組子の活用方法を提案する。

「以前、加茂市内にある『日本料理きふね』さんから、『無機質な電灯が気になるので覆うよう



日本料理店やレストランで使われる、和膳プレート。



組子細工の体験ワークショップも行う。



インタビューに応じてくれた、代表取締役社長の大湊陽輔さん。



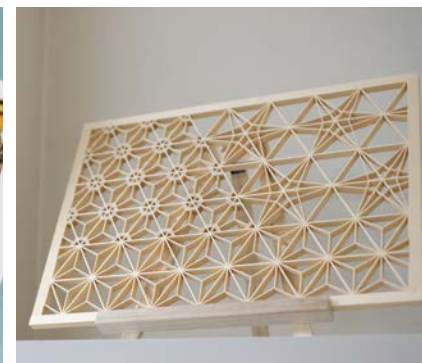
昔ながらの屏風の製造も続ける。



加茂市主催のまちあるきツアーの様子。



日本料理 きふねの組子細工は、吊るす式に。



組子細工は木の組み合わせで多様な模様をつくることができる。

な組子がほしい』と相談を受けたんです。そのときに外から虫がたくさん入ってきて掃除が大変という話も聞いて。それなら、電灯を覆うのではなく、上から吊るして掃除しやすいようにしたらいいのではと提案しました。その分予算が余ったので、壁に組子を入れたり、パーテーションにしたり。大正レトロを意識しながら設計しました」

また、一般のお客様で子ども部屋の窓に組子をはめて欲しいといった要望があったときは、透明なアクリルで組子を挟み、掃除がラクになるように工夫した。商品はお客様の手元で長く使われるもの。組子がどのように使われるかまで配慮し、ずっと使ってもらうために何ができるかを常に考えているのだという。

地域と協力することで

加茂のポテンシャルを引き出す

屏風の技術を使って組子の新商品を開発し、店舗や自宅の装飾にも応えてきた大湊文吉商店。自社店舗を計画したが、新型コロナウイルス感染症収束の見通しがつかないこともあり、

つては、事業として継続できない。会社を継続させていくためには、事業を柔軟に変化させることも必要かもしれない。

商品の需要は移り変わっても、技術力はない。ならない。培った技術を生かして、次に何ができるのか。大湊文吉商店のように、確固たる技術を使って変革できる伝統産業が、まだまだたくさんあるのかもしれない。

現在は保留状態という。

「周りからも直販をやつてほしいと言われるんですよね。ただ、先の仕事が見通せない状態で決断するにはハードルが高い。その分、今は〈日本料理 きふね〉さんなど周辺地域の人との連携を強めています」

その理由として加茂市には人が集まるポテンシャルがあると続ける。

「加茂市には、ものづくりも、自然も、おいしい食もある。加茂山や加茂川、車を走らせれば水源地もある。きふねでは質の高い料理を出しているし、商店街にも若い人が頑張っているカフェもある。お寺もたくさんあるし、肉屋や豆腐屋など昔ながらの商店もあるじゃないですか。友人同士や夫婦、子連れで、みんなでまち歩きを楽しめる要素は揃っているはずなんです。だからあとは線としてつなげるだけ。ウオーキングすることで健康持続するよと謳いながら、まち歩き需要を喚起できたら、まち全体が活気づくような気がします」

加茂市を見ても、周辺地域を見ても、衰退しつつある産業はいくつもある。伝統を守ることにとられすぎて、現代に合わせたニーズを見失

INFORMATION

大湊文吉商店

住所 新潟県加茂市秋房 1-26

TEL 0256-52-0040

URL <http://www.oominatobunkichi.com/>

WRITER PROFILE

長谷川 円香（はせがわ・まどか）

企業広報のお手伝いやものづくり企業の紹介記事、インタビュー記事の執筆をしています。手を加えずすぎない古民家が好きで、夢は小さな庭と畑と茶室のある、古い一軒家で暮らすこと。仕事では日本茶が手放せない。



青豆、小麦づくりのつながりで変わりゆく農業。 未来へ伝える農家のプレゼント

山谷 一芳

創作の好きな私は伝統を守りつつも新風を起こし、新しいことにチャレンジする姿に魅力を感じるので、今回は地元の農家である鈴木貴良さんの取り組みをオンライン取材させていただきました。これまでの農家は作物をつくり委託販売する保守的なイメージでしたが、現在は栽培から販売まで一括にプロデュースする農家が増えているのではないかと感じています。

新潟県柏崎市高柳町門出（かどいで）で農家をしている〈鈴屋商店〉の鈴木貴良（57歳）さんが誇りを持って栽培している作物と地元の加工技術との「こだわり×こだわり」から製品が生まれた事例を紹介したいと思います。

22歳でUターン 地元業者と協力して 新しい製品づくり

——はじめに鈴木貴良さんの住む地域について教えてください。

鈴木…柏崎の中心街から内陸部に入った山間地の豪雪地帯で十日町市に隣接しています。2005年に柏崎市に合併し、現在は19の集落からなる人口約1200人の小さなまちです。

——農家を始めたきっかけを教えてください。

鈴木…実家は米と民芸の店〈鈴屋商店〉を営んでおり、以前は店で扱っていた商品に加工するための青豆栽培をしていた程度でした。高校卒業後は関東で仕事をしていたのですが、22歳のときに父親がライスセンター事業を始めるため、手助けを頼まれて地元に戻つて来ました。ライスセンターでは米を持ち込み、乾燥や糺摺りをして玄

米にしてから、検査をして製品化します。この工程を経て農協に出荷したり、個人で持ち帰ったりすることが出来ます。

——収穫期以外は何をしていますか。

鈴木…高柳町に戻つてきてからライスセンター以外の仕事を探してみましたが、ライスセンターは9、10月が繁忙期。繁忙期の間2か月も休める仕事はなく、ここでやることを考えた結果、この地域でよく栽培されていた青豆をもっと広げようと思い、荒廃した畑を借りて青豆を中心に、野草、米の栽培を始めました。

——どうしていろいろな作物をつくるのですか。

鈴木…作物は「連作障害」という同じ畑に同じ作物を連続して栽培すると育ちが悪くなるので、ひとつの畑にいろいろな作物をつくる「輪作」をしないとダメなんです。

そこで、そば、小麦、エンバクをつくるようになりました。畑の作物は米と違い、加工することで商品の幅も広がるので、地元の加工業者さんとのつながりも生まれました。原料として使っていたことで販売先も増え、地元で力を合わせて互いに影響を与え合つて、地域が誇れる商品づくりにつなげたいと思っています。

つくり手と使い手の関係

——地元の業者と協力した結果、鈴屋商店はどんな加工品を販売するようになつたのですか。

鈴木…青豆を中心に豆菓子、きな粉、うち豆を販売しています。青豆は高柳町で昔から栽培され、豆腐屋さんに持ち込んで豆腐をつくつてもらう風習がありました。そこで鈴屋商店でも商品化をしようと考えました。とあるイベントで出会った長岡市与板町にある〈心豆庵〉さんに加工委託を引き受けていただき、今では東京のショップ



新潟県の南西部に位置する柏崎市高柳町。里山の風景が今も残る。



〈鈴屋商店〉の鈴木貴良さん。東京から高柳町に帰ってきたUターン組。





収穫前の麦畑。



国産大豆とにがり100%使用した青豆豆腐。



完熟した青豆。熟しても青い大豆品種のひとつ。



鈴屋商店の商品。
地元業者と手がけたさまざまな加工品が並んでいる。

言葉で、「土地は先祖からの授かりものではなく、子供たちからの預かりもの」という言葉があります。今後は若い担い手を応援したり、農地を荒地にしないように管理したり、未来に残していくことに貢献していければと思います。

——みなさんが失敗を恐れずに前を向いて歩いてほしいと思うとともに、鈴木さんのような後継者が未来に育っていくことを願っています。

などで販売しています。

——食べてみましたが、コストパフォーマンスも質もいいと感じました。評判はいかがでしょうか。

鈴木…販売場所によって値段が違い、1丁700円から980円ですが、土日なら1日120丁が完売します。高柳の豊かな自然の中でつくった豆腐なので、食べた人がおいしいと感じてくれればそれだけでうれしいです。

業務的になりがちな生産者と加工業者の関係ですが、本来は同じ目線の高さでお互いに意見を言い合える関係であることが一番です。また、自分でつくった商品を自分で販売することが本来のあり方で、そんな関係でつながりたいと思っています。

小麦からクラフトビール
柏崎ウィート

——クラフトビールもつくったそ

INFORMATION

鈴屋商店

住所 新潟県柏崎市高柳町門出 2511-3

WRITER PROFILE

山谷 一芳（やまたに・かずよし）

新潟県柏崎市在住の56歳。体にハンデを持ちながら非公認柏崎PR大使(tani)として独自にフリーペーパーやPRソングなどで、柏崎市のPR活動を行なっている。詩、絵、写真、ボイスパーカッションなどの創作が好きな夢追い人。



あんにんごの甘い香りが特徴の柏崎ウィート。

うですね。

鈴木…十日町市にある〈妻有ビール株式会社〉の社長とともに、視察や研修会に参加して、ようやくクラフトビール〈柏崎ウィート〉というかたちになりました。ビールやウイスキーの原料となるモルト加工は難しく、栃木県にあるサントリーモルティングに依頼しています。

——柏崎ウィートはどんな特徴があるのでしょうか。

鈴木…柏崎や十日町らしさを演出するために、里山に咲き、キツネの短い尻尾のような穂をつける上溝桜（うわみずざくら、別名「あんにんご」）の花を使用しています。そのほかの材料も地元産のものを使った本格的な地ビールです。

——妻有ビールさんとの協力によって鈴木さんの思いが形になった、ということでしょうか。

鈴木…ネイティブ・アメリカンの

鈴木…好奇心を持って試してみれば、失敗も成功の一部。失敗で得たデータは見比べることができるので、死なない程度の失敗なら何もしないよりはいいと思っています。

——失敗を恐れずに前に進んでいくということですね。今後、高柳町門出で農家としてやりたい夢はありますか。

鈴木…感性的に近い人と力を合わせて仕事をすると、仕事の効率もよくクオリティの高い商品になると思っています。ただ道を歩いていても人とながることがありませんが、事業を起こすことで接点が生まれ、多くの人とつながっていくことです。発信して伝えていくことで、いい関係をつくれることがわかりました。

——いろいろと失敗はありましたか。

鈴木…



「8」わたしの新潟・小千谷市・十日町市

祝い唄「天神ばやし」の起源に迫る。

地域差で異なる歌詞の謎

太刀川 剛

以前から、宴会で唄われている「天神ばやし」って一体何だろうと不思議に思っていました。



小千谷・十日町での飲み会に

参加するときに覚えておきたい

「天神ばやし」

「天神ばやし」が出るまでは席を立つてはいけない。普通の飲み会では乾杯の後、しばらくすると席を自由に移動するが、小千谷市や十日町市の飲み会では少し異なることがある。席を立つとうとすると、「天神ばやし」を斉唱するまでは動くな」と言われる。

しばらくすると「一番どり、お願いします」という声が聞こえる。そして「一番どりに指名さ

れた人が天神ばやしの音頭をとり、唄い始める。それに続いてその場の全員が唄う。何度か音頭どりとそのほか全員のかけ合いを繰り返し、最後に全員で手拍子をして終わる。唄い終わると「これより無礼講」となり、席も自由に移動することができる。

どんな唄か一例を挙げると、

〽目出度いこのの(音頭取り)

お台所 お台所

お釜八つにナエうしろに

蔵が九つかさねます(音頭取り)

うしろに蔵が九つ

(出典:「これぞ正調!小千谷の天神囃子!小千谷ラ イオンズクラブより。」-YouTube)

となつてゐる。ただし、この歌詞は地区ごとに異なっており、節回しやテンポもそれぞれ違う。例えば以下のような歌詞もある。

〽天神ばやしの 梅の花

一枝たおめて 笠にさそつ

〽やれ笠にさそさより

島崎女郎衆の手に上げよう

〽目出度いものは 大根種

花が咲いて実れば 俵重なる

〽御門の上の鶯が この旦那様

知行増せ増せと さやずる

(出典:「小千谷市史」小千谷市史編集委員会、昭和56年発行)

ほかにもお開きの際には、「そろそろ八幡の森を」という合図で以下の歌詞を唄う。

〽八幡の森に宿とれば

宿とれば 宵にや鐘がなる

夜明けにや森の巢鳥(すがらす)

(出典:「魚沼の祝い唄 天神ばやし」大島伊一著、平成13年発行)

小千谷市では、この天神ばやしは会社の暑気払い、忘年会、社員旅行の宴会などで唄われている。ある会社では社員旅行の際に旅館の宴会場で天神ばやしを始めたところ支配人が何ごとかと驚いてやってきたということもあったという。宴会場で喧嘩をしていると思ったらしい。100人以上で一齐に唄うのだから相当な音量だったのだろう。



天神ばやしのルーツは謎に包まれている

天神ばやしが、なぜ新潟県内でも小千谷市、十日町市周辺でしか歌われていないのか、また、どうして地域ごとに歌詞が違うのか、地元の人でもよくわからないという。

そもそもどこが元祖なのか。地元の人もその謎を解明できたら、より天神ばやしに愛着を持つことができるのではないか。少なくとも私はそう思っている。

初めて聞いたのは、社会人になって初めての夏

会るときだった。話には聞いていたので「これが天神ばやしか」と思ったが、歌詞カードがあるわけでもないうえに、歌詞が聞き取れず、全然ついていくことができなかった。

天神ばやしのルーツを調べようと思ったとき、まず頭に浮かんだのが十日町市の〈魚沼酒造〉でつくられている日本酒の〈天神囃子〉である。

天神囃子の蔵元であればルーツを知っているかもしれないと思い、魚沼酒造の山口光子さんに話を伺った。

山口さんは十日町市出身ではなく、初めて聞いたのは自身の結婚式だったという。その後、天神ばやしは結婚式などの特別なときだけでなく、日常に溶け込んでいくことを知り、興味を持つようになったという。結局、山口さんもなぜこの地域だけで唄われているのか、わからないということだった。

さらにルーツを探るため、十日町で天神ばやしの研究をしている人が書いた本を読んだが、確定的な史実はわからなかった。

天神ばやしの歌詞について

それぞれの歌詞がどのような意味を持つのか。それを探ってみれば、何かルーツへのヒントが隠されているかもしれないと、文献などを参考にまとめてみた。かつての領主との関係性や、農民としての暮らしが見えてきた。

〽目出度いこれの お台所
お釜八つに うしろに蔵が九つ

この歌詞は、永禄年間の戦いで勝利した際に、小



千谷市種生(ひづ)の領民が領主の繁栄を願ったものといわれている。歌詞の「お台所」は、御台所(みだいどころ)を指す。これは大臣・將軍家などの妻に対して用いられた呼称。領主がお釜を八つ、蔵を九つ持つるようにとの願いを込めている。

〽天神ばやしの 梅の花

一枝たおめて 笠にささよう

やれ笠にさささより

島崎女郎衆の手に上げよう

島崎女郎の部分「島崎上臈(じょうろう)」と唄う地域もある。女郎は遊女のこと、上臈は厳しい修行と長年の年功を積んだ高僧や貴婦人のこと。歌い継がれるなかで変化していったものだと思う。

島崎という地名は、旧・三島郡和島村(現・長岡市)にある。小千谷市や十日町市では雪が多く田植えの時期が遅くなる。そこで和島村などの田植え時期の早い地方に、集団で出稼ぎに行っていたようである。島崎地区の近くには北野天満宮があり、梅の木が植えられていたそうである。その様子を唄ったと想像される。

〽目出度いものは 大根種

花が咲いて実れば 俵重なる

大根種は米俵を積み重ねたような形であり、目出度い(めでたい)ものの代表とされている。この歌詞は千葉県香取郡に伝わる「大根種」という歌がルーツだという説もある。

(参考:「大根種(千葉県香取郡多古町多古の祝い唄) S63.4.23 現地録音」- YouTube)

〽御門の上の鶯が この旦那様

知行増せ増せと さやずる

この歌は、権力者が主催する宴会などで唄われたものだろうか……。

きちんと継承されたり、文献や保存会があるわけではないのに、民間伝承として現在まで残っていることが興味深い。筆者が個人的に興味を持つて調べ始めてみたが、結果的に正確なルーツに辿り着くことはできなかった。しかしルーツがわからなくても、現実として今日もどこかで唄われていることは事実であり、唄われている限り、かたちは変わりながらも失われることはない。

伝統芸能や祭りのようなものとは違うが、天神ばやしは民間伝承としてこれからも唄い続けられていくのだろう。そのルーツを調べていくことが、小千谷市や十日町市という地域の文化を知り、残していくことにつながると信じている。

WRITER PROFILE

太刀川 剛 (たちかわ・つよし)

小千谷市在住で、現在は長岡のシステム開発会社で車載機器のソフトウェア開発をしています。最近、伝統を受け継いでいくことが大切だと感じるようになってきました。

十日町から世界へ。

絹生活研究所が生み出した
シルクを超えるシルクのちから



シルクの変遷を語る

新潟県十日町市。穏やかな空気が流れるこのまちに、株式会社きものブレインがある。きものブレインは、1978年に呉服卸売業として設立し、1980年に全国初の着物のアフターケア事業をスタート。2015年にはシルクの新事業としてライフスタイルブランド「絹生活研究所」を立ち上げた。



きものブレイン本社。
左側の入り口はギャラリースペースにつながっており、アフターケアの様子を見学できる。

絹生活研究所では、一般的にシルクと聞いて思い浮かべる商品に加え、コスメティックやサブリメントまで幅広い商品を展開している。なかでも石鹸やシャンプー、入浴剤などのバス用品は人気が高い。シルクを使った入浴剤には、プラスイオン成分が含まれているため、マイナスイオンを持つ肌に密着し、わずか3分ほど湯船に浸かっているだけで肌がなめらかになる効果が期待できる。

また、アトピー性皮膚炎の患者さんからの意見を参考に開発した全身シャンプーや、皮膚が弱い子犬や老犬にも使用できるペット用のシ



人気商品であるバス用品。
洗い流したあとも感じられるうるおいが魅力。

実感し、その膚になっっている。

「商品を使ってくださった多くの方がリピーターになられています。例えば全身シャンプーはリピーター率が80%です。一度使った方は『これなくしてはいられない』と言って使い続けてくださっています」（きものブレイン代表取締役岡元松男さん）さまざま商品を開発している絹生活研究所だが、開発に関しては「一貫して『天然由来のものを使用すること』『人間の身体に悪いものを使わないこと』」を念頭に置いている。シンプルではあるが、健康と美



西脇千珠

コロナ禍の現在、愛用している（絹生活研究所）のアルコールハンドジェルをきっかけに、ブランド自体にも興味を持ち、取材させていただきました。

を保つ新しい生活習慣「シルキング」を謳う絹生活研究所にとっては最も大切なことだ。

「シルキング」とは、肌にシルク成分を塗ったり、シルクを身にまいたり、食べたりすることで健康になる生活習慣を意味する造語であり、絹生活研究所は「シルキング」を広めてシルクの変遷を語ることを目指している。

絹生活研究所とみどり繭

絹生活研究所で使用されているシルクは、「みどり繭」から得られる特別なシルクである。一般的なシルクとは一味違い、長年の研究で品種改良された薄緑色の繭だ。

「みどり繭は、通常の繭よりも多くフラボノイドを含んでいます。フラボノイドには、細胞の老化を防いだり、紫外線を防御したりする作用を持っており、人の肌を清潔に保つということが我々の研究から得られた結果です」

しかし、実のところみどり繭は糸にするには適していない。そこで

絹生活研究所では、みどり繭の性質を活用した商品づくりを行なっている。

「当初はみどり繭から生糸をつくるつもりでしたが、国内には繭から生糸を引く製糸工場がほとんどありませんでした。たとえ請け負ってくれたとしても製糸料金がありにも高すぎる。そこでシルクを利用した商品づくりに方向転換しました。つまり、みどり繭が持つ成分を最大限に活かせる別の方法を考えたのです」

絹生活研究所ではみどり繭の養蚕から行っており、世界でも珍しい無菌状態で蚕を生産する工場を持つている。なぜ、着物加工会社であつたきものブレインが、ここまで本格的な養蚕を始めたのだろうか。それは、着物業界は近年売り上げが落ちていくうえに、受注に波があると赤字につながる労働集約型の産業であつたことが理由のひとつだ。

「着物業界の衰退による他社の倒産と人員整理を嫌というほど見えました。当社はそれだけは絶対

にしてはいけないという強い想いがあります」

会社を永續させるために安定した収益の柱として新しい経営基盤の確立を目指したこと。それが、絹生活研究所が養蚕事業を始めたきっかけだ。

日本の養蚕に対する課題もあつた。

「養蚕農家は高齢化が進み、生産量はわずかです。そこで年間を通して繭を生産できる地方発の新しいシルク産業をつくることを目指しました」



みどり繭は「まゆ玉」として販売もされている。洗顔後や入浴時にまゆ玉で顔をマッサージすると繭の繊維が毛穴の黒ずみや角質を取り除いてくれる。

しかし、養蚕事業は予想以上に厳しいものだった。最初にぶつかった壁は人工飼料の開発だ。当初、蚕は餌を食べるものの繭ができず、研究は難航した。ビタミンなどの微量成分を何度も変えながら、最適な餌のレシピが完成するころには2年近くが過ぎていた。

さらに、絹生活研究所が目指すものを実現するには、多くの蚕を飼育する必要があつた。

「研究室では一度に7000匹ほどが限界でしたが、必要な量の繭を確保するためには、一度に10万



きものブレインの代表取締役を務める岡元松男さん。やさしい表情を浮かべながらも力強い言葉で語る姿が印象的だった。

匹を飼育する必要がありました」

しかし、多くの蚕を飼育するには病気への対策が必要となる。1匹でも病気になるとほかの蚕も感染している可能性があるため、一緒に育てていた蚕が全て使役物にならなくなる。さらに完璧に除菌しないと新しく蚕を飼うことが許されないため、一度病気が発見されると3か月から半年は養蚕が不可能になるのだ。

「多くの蚕を飼育しながらも病気にかかるリスクを減らすことが求められました。しかし、ありがたいことに蚕の工場用生産の研究をしていた東京農業大学の長島孝行教授と、蚕の病気の研究をしていた京都工芸繊維大学の松原藤好名誉教授の協力を得ることができ、我々はついに『無菌人工給餌周年養蚕』による繭の量産化を実現することができたのです」

明るい未来の十日町市を目指して

「若者の生活を守りたい」。岡元さんが何度も口にした言葉だ。

十日町市は現在、人口減少と少子高齢化に悩まされている。

「毎年1000人ずつ人口は減り続けています。ちょうど10年で1万人が減る計算になりますね。これからもずっと減り続ければ、10年後は恐ろしい光景が見えてくるでしょう。だから若い人が働きたいと思えるような会社をつくっていかなくてはいいけません」

十日町市はもとより養蚕が盛んなまちで、着物の産地としても知られている。ところが十日町市の着物産業は低迷していると岡元さんは顔を曇らせる。

「今から30〜40年前、十日町の着物の出荷額は565億円ほどで、着物産業だけで1万1000人の雇用がありました。店先の歩道には人が溢れて活気がありました。しかし、今では売り上げが30億を切ってしまったんです。三十数年間にわたってずっと右肩下がり。こんな業界はほかにないでしょう」

しかし、そんななか、きものブレインでは毎年新卒採用を行い、その甲斐もあつて社員平均年齢は39



北越急行の十日町駅。ロータリーは明るく開けていて、時間がゆっくりと流れる。



きものブレインのロゴ(右)と並ぶ「きもの文化村」のロゴ(左)。本社工場「夢ファクトリー」を中心に養蚕工場やギャラリー、アトリエを敷地内に設置する構想だ。

てグローバル市場を拡大する方針だ。

「着物の産地である十日町市で新しいシルク産業を始められたことに運命というか、何か縁のようなものを感じます。シルクといえば絹生活研究所だと言ってもらえるくらい成長させることが目標です」

「着物業界では未だかつてない」と言われることを多く成し遂げてきたきものブレイン。シルクの力で十日町から世界へ。その根底にあるのは、地方創生にかける熱い思いである。

INFORMATION

株式会社きものブレイン

夢ファクトリー本社工場

住所 新潟県十日町市高田町 6-510-1

TEL 025-752-7700

URL <https://www.kimono-brain.com>

絹生活研究所

TEL 0120-611-240

URL <https://silklifelab.com>

Instagram @silklifelab

Twitter @silklifelab

facebook 絹生活研究所

WRITER PROFILE

西脇 千珠 (にしわき・ちず)

新潟市出身。新潟大学創生学部3年生。WEBコミュニティ「アット新潟」のプロジェクトである、WEBメディア「I'll (アイル)」のライター。新潟県の学生の背中をポンッと押すことをミッションに掲げて、インタビュー記事を中心に発信中。



長者温泉ゆとり館で感じた 幸せな移住のために大切なこと

高橋 典子

屋村さん夫妻とはオンラインセミナーでの対談が初対面でしたが、宿を営んだり地域で暮らすうえで大切にしたいと考えていることが同じで驚いたし、うれしかったんです。お話をうかがうだけでなく、実際に自分も滞在してみたいと思ったこと、また、移住定住についても考えを深めたことから文章にまとめたいと考えテーマにしました。

「奇跡」を目指して

新潟県は南北に長い。北の端は、村上市。筆者はこの村上市にUターンし、宿業を営んでいる。南に伸びる海岸線を辿った端にあるのは、糸魚川市。

以前、「新潟コメシルシキヤラバン」主催のオンラインセミナーで「旅をデザインする」をテーマに対談したのが糸魚川市木浦地区で「長者温泉ゆとり館」を運営する屋村（おくむら）祥太さん・靖子さん夫妻だ。屋村夫妻はふたりとも県外出身。存続の危機にあった集落経営の温泉宿を引き継ぎ、運営している。

Uターンした夫婦が集落のピンチを救ったなんて奇跡のような話だと思っただけ、屋村夫妻は木浦地区を「奇跡の集落」だと語っていた。奇跡を感じに行きたい。北から南へ3時間車を走らせ、ゆとり館を目指した。

糸魚川市に入ると、「長者温泉ゆとり館〇km」と書かれた看板がそ



ゆとり館の看板。海沿いから集落へ、山道を登り宿を目指す。



番台ごしに地域の方や屋村さんが和やかに話しかけてくれる。



こかしこに現れる。おそらく糸魚川市営時代の看板であるそれらは、引き継ぐ重みを感じさせた。

集落の良さをそのまま活かして

現在は日帰り温泉の利用と宿泊ができる、長者温泉ゆとり館。屋村さん夫妻と娘のひよりちゃん、地域の方、常連の方のアイドルだ。勝手口には、愛犬・吉（きち）がゆったり寝そべっている。

スタッフとして働くのは地域の人たち。祥太さんは「これほど外からの人を受け入れてくれる集落はないと思う」と語っていた。集落の住民が持ち回りでゆとり館を運営していたから、みんなお客さんを受け入れる気持ちがかかる。それが奇跡のようだった。

ゆとり館の館内は、市営時代からの古い民具がたくさん並んでいる。農作業で使われていた道具や、糸を紡ぐための糸車。私だったら、とふと思った。自分の色を出したいと考えたら、これらの道具は宿の

奥にしまい込んでしまいかもしれない。

靖子さんは言う。

「地域の人たちは、古いものを恥ずかしがるんです。でも、古いからこそ魅力がある。かわいい！素敵！って言い続けています。古い道具も、集落のおばあちゃんが履いているもんべもかわいい。みなさん照れるけれど、もっと自信をもっとほしいという気持ちがあります」

Uターンし地元で宿をする筆者の気持ちは、その土地に元からあるものに気恥ずかしさを感じる地域のひと、Uターンし新たな価値を見出す靖子さんの、ちょうど間にあるのかも知れないと気づかされた。

古いものを愛でる気持ちを大切にしているという靖子さんの話を聞いてから館内を見ると、また少し違ったところに目がいくようになった。例えば、ドライヤーを入れてある鮎色のカゴ。宿の入り口近くに置かれた、下の集落の店舗が閉店する際にもらってきたというタバコ



自然体な屋村夫妻が、集落の人の心も訪れる人の心もほぐしてくれる。



緑に囲まれた集落の道。人間のそばを愛犬・吉がゆっくり歩いてくれる。



古筆筒にしまわれた電車のおもちゃ。近所の小学生も遊びに来るという。



食事会場の奥に飾られた農作業に使われてきた道具たち。



「長者温泉ゆとり館」屋村祥太さんと「よはくや」高橋の対談
【オンラインセミナーレポート】旅をデザインする、新しい宿の在り方
URL <https://howtoniigata.jp/komepro/topics/32796/>

わかってくれようとする姿勢に安心し、わからないと線を引かれればこちらも仲間とは思えず寂しくなる。人間関係に「奇跡」は起きない。移住がうまくいく、魔法やとっておきの秘訣なんてない。移り住む側と受け入れる側のお互いのリスベクト、当たり前すぎて取り上げられないこの姿勢こそが、幸せな移住に必要なのだと思う。

翌朝は、朝食を用意する音と、ひよりちゃんの元気な声で目が覚めた。とても心地よい目覚めだった。これがビジネスホテルや旅館だったらどうだろう。もしかすると、私が心地よく感じた音は「騒音」とされてしまうのかもしれない。ゆとり館は、宿泊するための施設ではなく、ひよりちゃんや屋村さん夫妻の暮らしを感じ、自分もその一員になったように感じられる場所だからだろう。生活の音に安心感を覚えた。

の什器。
夕食会場には子どもたちのためのおもちゃが置いてあった。小さなお子さんを連れた東京からの常連客が屋村さん夫妻と話しつつ、子どもたちが泣いたり笑ったりしながら遊ぶ姿を見守り食事をする。それはまるで、親戚の家のような清涼で懐かしさのある温泉に浸かり、広い客室の布団でゆったり眠った。

幸せな移住に欠かせないこと
朝食後、靖子さんと犬の散歩に出た。今回の旅で映像として真つ先に思い起こされるのは、この散歩の時間だ。緑の中で見えてくるご近所の家のこと、暮らしている人のこと、田んぼ、畑、はさがけ、湧き水のこと。靖子さんから集落の話聞きながら散歩する時間は、とても豊かなものだった。
ゆとり館を訪れる前に祥太さんと対談した際、「宿に滞在して得られる体験を『ブラン』にしたい」という話題で盛り上がった。旅の魅力は、偶然性にあるはずだ。そのとき居合わせた人、天候、さまざまな要因によって同じ旅にはならない。誰が行っても、いつ行っても同じにならないのが旅の魅力のひとつだと思う。偶然性をなくした「宿主と集落を体験！犬の散歩ツアー」ではためなのだ。

長年ここで暮らし続けて来たおじちゃん、おばあちゃんのほうがずっとえらい」
それまでは何者でもなかった移住者が、都会ではこうですよ、新しい目線ではこうですよ、と教える論に違和感を覚えてきたという。靖子さん自身も、ゆとり館を引き継ぐ前に暮らしていた地域でうまくいかない歯がゆさを味わっている。
「宿をするための物件を探していたけれど、うまくいなくて。これだけ空き家はあるのにどうして貸してくれないんだろう、と。持ち主は貸すと言ってくれたのに、『本家が良しと言わなかったからやっぱり貸せない』とか、『次男だから決められない』とか。埼玉のベッドタウンで生まれ育った私には、地域のしきたりや空気感のようなものについて知識がなく、理解ができなかったんです」
受け入れる側の心持ちは、実はシンプルだ。地元をほめられればうれしい。馬鹿にされたら悲しい。

INFORMATION

長者温泉ゆとり館

住所 新潟県糸魚川市大字木浦 18778 番地
TEL 025-566-3485
URL <https://yutorikan-onsen.webnode.jp/>
Instagram @yutorikan_itoigawa
Twitter @onsen_yutori
facebook 長者温泉ゆとり館

よはくや

住所 新潟県村上市細工町 4-23
TEL 0254-75-5489
Instagram @yohakuya
Twitter @yohakuya4898
facebook よはくや 新潟県村上市の紹介制ゲストハウス

WRITER PROFILE

高橋 典子 (たかはし のりこ)

新潟県村上市出身・在住。新潟市の高校、千葉県の大学を卒業後、東京都内の広告代理店に就職。2010年にUターンし、地元企業で企画・広報として勤務。2018年、〈よはくや〉として活動をスタート。ライター業に加えて、同じ屋号で宿泊業(民泊)も営んでいる。



編集後記

コロカル編集者
大草 朋宏

コロカル編集者
山田 卓立

コロカルディレクター
山尾 信一

コロカル編集長
松原 亨

新潟らしさ、その土地らしさということを意識してほしいとみなさんに投げかけていましたが、それは簡単な作業ではないと、（自戒の念を込めて）感じます。全国どこでも画一的なまちなくなっていて、ローカルの特徴をわかりやすく表現することとは難しいことなのかもしれません。ただ、そんな時代だからこそ、機微に触れるローカルらしさは、そこに住む人だからこそ捉えられるものだと、みなさんの記事を読んで感じました。

10名の県民ライターさんたちと企画立案から伴走させていただきましたが、みなさんの「発信したい」という強い気持ち印象的でした。SNS時代とあって執筆力や切り口も初めての記事制作とは思えないクオリティで驚かされました。そして、東京にいる編集部員では知り得ないローカルならではの着眼点の記事になったと思っています。これを機会により多くの人にまだまだ見つかっていない新潟の魅力を発信していいと思います。

まずはみなさん、完走おめでとうございます！これだけでも本当にスゴイことだと思います。そして、どの記事も他の雑誌やネットに掲載されてないような、独自のネタと視点ばかりで驚きました。新潟に暮らすみなさんだからこそそのコンテンツですね。あらゆる情報があふれかえる時代に、まだまだ掘り下げるべき新潟の魅力があることに気づかされました。ありがとうございます。

その土地で暮らす人しか気づかないテーマをみなさんそれぞれが選んでいて、読者の職業ライターでは見つけられない、県民ライターが書かなければ世の中に出なかったかもしれない新潟の魅力がこうして記事になったのを見ると、県民ライターの持つポテンシャルをあらためて認識させられます。この力を今後のメディア運営にうまく取り込んでいきたいと思っています。

県民ライターが行く、わたしの新潟

2022年3月31日 初版発行

この冊子は、新潟県が運営する「新潟コメジルスシプロジェクト」ウェブサイトにて、2021年度に行われた「新潟県民ライタープロジェクト」に掲載された記事をまとめたものです。

「新潟コメジルスシプロジェクト」
<https://howtoniigata.jp/komepro/>

「新潟県民ライタープロジェクト」
<https://howtoniigata.jp/komepro-tag/県民ライター/>

当冊子に掲載されているすべての情報は、NIIGATA KOMEJIRUSHI PROJECTのウェブサイトに掲載された当時のものです。

｜スタッフ

県民ライター：齋藤華、藤岡恭平、ネルマエ文庫、篠崎万智子、水澤陽介、長谷川円香、山谷一芳、太刀川剛、西脇千珠、高橋典子（掲載順）
ブックデザイン：ダダオ

編集・制作：コロカル事業部／株式会社マガジンハウス

｜発行：新潟県

｜問い合わせ先・新潟県広報広聴課 TEL：025-280-5014

NIIGATA KOMEJIRUSHI PROJECT／colocal