

ここからみんなではじめよう

蔵の町で知られる喜多方市。かつて蔵のれんがや瓦を製造していた「三津谷の登り窯」を保存する活動が進められています。

喜多方煉瓦會

☎0241 (22) 5546



◀伝統技術を習得しながら、地域活性化につなげる会の取組みが評価され、「2013年度グッドデザイン賞」の特別賞「地域づくりデザイン賞」を県内初受賞。

GOOD DESIGN AWARD 2013
地域づくりデザイン賞



▲れんがを活用した施設。

みんなで、「地域の宝」を
未来に残していこう。

明治23年に創業した「三津谷の登り窯」は、昭和45年に廃業し、一時は復活したものの静かに眠りについていました。平成19年に窯が近代化産業遺産に認定されたことをきっかけに、「生きた産業遺産」として活用しようと市民有志を中心に喜多方煉瓦會の前身となる実行委員会が発足。活動当初は、窯場の修繕作業を中心にいき、れんが作りの伝承者も募集してきました。その募集を見てボランティアに参加し、すっかりれんがに魅了されてしまったという加藤裕之さんが、現在は窯の運営にも携わっています。

震災により窯が破損。しかし「ここで活動をやめられない」とメンバーも震災支援の活動などで忙しい中、みんなで修復作業を実施。亀裂をふさいだり、窯内部の補強を行った結果、修復を始めた約半年後に火入れができるようになりました。今では、年に数回のペースでれんがの焼成*を実施。「れんが作りは全て手作業。でも、手間暇かけて作ったものが地域で活用された時の喜びと達成感はひとしおです。そんなふうにもみんなで喜びを共有できるから、老若男女、遠方からもボランティアが集まってきます。れんが作りを通して、さまざまな人と交流できるのも魅力の一つですね」と笑顔を見せます。加藤さんは続けて、「これからは、観光資源として、見学や体験にも力を入れていきたい。多くの方に活動に参加していただくことで、地域の宝を未来につなげていきたいです」と抱負を話してくれました。

*焼成…陶土を成形したものを高温で焼いて陶器または磁器とすること。



▲昨年11月22日に今年度最後の火入れが行われました。窯の温度を常に1200度以上に保つため、約15分間隔で薪入れを行います。焼成作業は三日三晩行われました。



▲焼成されたれんが。喜多方市役所や喜多方桐桜高校の門柱に使用される予定。

まだまだ自分たちに
できることはある

齋須さんは、子どもたちの紙すき体験も受け入れていきます。「水がきれいだからこそ、この鮫川和紙が生まれました。ふるさとの水や自然のすばらしさを次の世代にも伝えたいです」
鮫川村では5年ほど前から県外の子どもたちを受け入れるグリーンツーリズムを盛り上げようと取り組んできました。
齋須さんは『鮫川村農村体験交流協議会』の会長として体験活動や農家民泊のネットワークづくりを積極的に推進し、震災

前年には千葉県から多くの小学生を迎えていました。原発事故の影響により、体験活動の申し込みが途絶えてしまいました。が、会では将来また多くの子どもたちを迎えられるように農家民宿の許可申請を進め、先進地を視察するなどしています。
また、齋須さんは「鮫川にカジカを呼び戻す会」の代表でもあり、平成18年から会員と共に水質調査と環境整備を続けています。その成果もあり、ここ数年はカジカが産卵し繁殖しているのが確認されるようになりました。「何もしないでいるより、

自分から動き始めることが大事だと思っています」
震災後も変わらず鮫川村に農村体験に来ていた大学生もいて、多くの人と関わりながら、忙しい毎日を過ごしている齋須さん。「私たちのように、定年後の世代だからこそ、地域のかでできることがあ
る」と元氣な同世代にエールを送ります。



(左) 鮫川和紙を貼り合わせてつくったランプシェード。紙すきと合わせ製作体験もできます。詳しくはホームページから <http://samegawa-washi.com/>

鮫川和紙 検索

(下) 櫓の皮をはぐために集まった仲間たち。作業が終わった後は手打ちそばを味わうのが恒例になっているそうです。



Future
From
Fukushima.



ふくしまからはじめよう。

豊かな自然のなかで伝統や自然を守り若者との交流を楽しむグリーンツーリズムに取り組んできた鮫川村。震災後の風評被害にもめげず、さらなるあゆみを進めています。



定年後に始めた和紙づくり
300年間続く業を引き継ぐ

定年退職を機に本格的に鮫川和紙づくりを始めた齋須寛一さん。冷たい水を使い、底冷えのする紙すき小屋の作業も楽しそうにこなします。

「慣れてくると、すいた感覚で、どんな紙が仕上がるか分かるんです。それが形になっていく過程が本当に面白いです」。和紙づくりの師匠は20年前まで紙すきをしていた星弘さん。当時90歳だった星さんは、鮫川

和紙づくりを知る唯一の人で、齋須さんに喜んで紙すきを教えるとともに、快く道具を貸してくれたといいます。しかし紙の出来については、なかなか

認めてはくれませんでした。ようやく「このくらいできれば、よかつぱ」と言われるまでかかった歳月は4年近く。齋須さんが一人前になったのを見てどけて、星さんは昨年1月に亡くなりました。



素朴であたたかい風合いの鮫川和紙。その歴史は300年を超えるといわれます。



(上) 作業小屋には師匠の星弘さんの写真が飾られ、齋須さんの作業を見守っていました。

(下) 紙の原料となる楮こうぞ。何度も冷たい水にさらし手間暇かけて乳白色の和紙になっていきます。

鮫川和紙の製品は、鮫川村農産物加工・直売所「手・まめ・館」で購入することができます。
「手・まめ・館」 ☎0247(49)2556

ふるさとへの思いを胸に動きだそう

鮫川和紙の家主宰 ● 齋須寛一さん (鮫川村)