

ソノひびヨリ

2024年 第十五号

目次

旅を始める前に 「呑んでも呑んだ、煩惱の数だけ」

「近して展、寄して展」 天皇御陵巡幸の期 近現代 一三三〜二四代天皇御陵

マチモフ動物探訪行つてみた文庫① 神戸ゆかりの美術館「はしもとみお展」

赤の右舟 「スイスの最も美しい村」全踏破の旅 写真・文／吉村和敏

ソノひびヨリ 愛媛県愛南町「本当に遠い・・・四国・愛媛愛南へ、里帰り」

昭和ガラクタノスタリウム「家のじまげもん」

一巻一冊・いちごのひびき 一〇九献目から一一六献目まで

びん ヨノ リひ

自らを由とする
ひとたちへ贈る
極私的な旅の記



WEB <https://sonohibiyori.net/>
<https://www.instagram.com/sonohibiyori>
<https://twitter.com/sonohibiyori>



旅を始める前に

第十三回 呑んだも呑んだ、煩惱の数だけ

奥深き日本酒を求め、
まだまだ道半ば

ああ、呑んだも呑んだ！一つの

カウンター席で三年六ヶ月、飽きもせず「酒のムラタ屋」で。その数、煩惱と同じ「二〇八」種類の日本酒と見た

ち。日本酒は「二部一府三三県（まだ、全国制覇していない・笑）の地酒を中心に頂き、香も「一〇八」種、ほぼ被る事なく酒に合う料理を選ぶことができた（ムラタ屋の大将に感謝）。今回は煩惱の数をクリアしたことで、まずは一区切りにして総括をしてみたい。

まず、自分が呑んだ日本酒の分布図を作ってみたら「なんと！」、東北エリア六県で三八銘柄が一番多い。関東・中部エリア一都九県で三〇銘柄、近畿・北陸エリアの一府六県では二三銘柄で酒どころが多い割に少ない（驚きだ）。そして中国・四国・九州エリアにあつては一一県で一七銘柄のみ。・、やはり南九州より以南は焼酎文化だからだろうか？ 不思議だ。この事実を鑑みれば「ムラタ屋」の大将の

仕入れに偏りがあるのか？ 酒問屋に問題があるのか？ この先、大きな問題点が露見した、この先是正してもらう事にしよう（笑）。

まあ、堅苦しいことはさて置き各エリアで「思い出に残る、また呑んでみたい」銘柄を再度紹介してみよう。

まずはよく呑んだ「東北エリア」からだ。とにかく東北のお酒にハズレが少ない！ 口に合わない銘柄は基本、「おれがむらただ！」「合・肴」では紹介しないことにしているんです。だから迷ってしまうのですが、ここは独断と偏見で涙をのんで銘柄チョイスです！ やはり忘れられないのが山形県の「初孫」、このお酒は大将の友達がお土産として持ってきた一本だった。米の



山形県の「初孫」

旨味の後ろに「何か」が隠れている（笑）、少し熟成感のようなものが燗酒にすれば浮き上がってくる。お店でも「初孫」のシリーズを仕入れている、お目にかかった時には頂いて欲しい銘柄です。

次はちよつとしたレア者です、県外不出と言われる新潟県の「鶴の友・純米酒」です。もうこのお酒は「昔ながらの日本酒」って感じで、呑み疲れせずひたすら呑める魔法の水（酒）なのです！ 新潟に行くことがあれば地元で一献したいと思わせるお酒だ。



新潟県の「鶴の友・純米酒」

さあ、次のエリアは「関東・中部エリア」です。関東では衝撃的だった栃木県の島崎酒造「熟露枯（うるこ）山廃・純米酒 洞窟低温熟成酒」ですわね！ 名の通り、洞窟でゆっくり低温熟成させたお酒。淡いカラメル風味の後に上品な甘さが広がり、旨味がきつちり追っかけてくる旨酒でした。

栃木県「熟露枯 山廃・純米酒 洞窟低温熟成酒」



中部エリアは難しい・・・、長野県を入れてしまっているから（笑）。このエリアは個性的なお酒が多かったよな気がしています、そこで選ぶのは「普通のお酒」「日常酒」。長野県の大澤酒造「大吉野純米」です、醸造アルコールを添加しない「純米酒」で飽きがこない安定したお酒です。



長野県の「大吉野純米」



富山県の「山吹 豊醸純米山吹」

そして、「北陸・近畿エリア」は「うん、数を呑んでいないから更に難しい・・・」。でも、富山県の「玉旭豊醸純米山吹」は直ぐに思い出せる！ このお酒も約二年間「蔵内貯蔵熟成」をさせていて、好みのお酒だ。商品名の通り、酒の色もほんのり山吹色。熟成酒なのに癖が無く、さっぱり感があがり落ち着いた旨味とコクでした。

百舌鳥・古市古墳群 勝手に世界遺産登録記念



還暦前、写真家の「写して候・寄って候」

天皇御陵踏破の旅

近現在 一・二・三～一・二・四代天皇陵



五十路もなかばの頃、ふと考えた。
日本国とは何なのか、日本人とは何なのか
その答えを探す為に、2600年を遡る時空の旅へ出た
イデオロギーなど関係無い、ただ、
今ここに残る時間の集積を写してみたい

写真取材 赤木 賢二



和歌山県の「車坂」

「近畿エリア」は酒どころ兵庫県を差し置いて和歌山県の「車坂」が印象的だった。女性杜氏さんの「きもと造り」でお酒を作りたい！って情熱が感じられるお酒だったな。

さて、最後は「中国・四国・九州エリア」です。「中国エリア」は山口県から、やはり好みの「カネナカ」ですね。もう、このお酒との出会いで「醸成酒」の旨味、深さ、広さを知ることができたんです。私にとつての「醸成酒」の「師」と言っても過言ではない銘柄です（笑）！

そして最後は「四国・九州エリア」なんですけど、まだまだ出会う数が少なく「これと思う」一本が思いつかない・・・。次回に持ち越しと、言うことにしておきましょう。



山口県の「カネナカ」

お酒の数だけ肴も食べた！
一〇八種類の「肴」たち。

とのかく「肴」には大将に感謝だ。本日の黒板メニューに好みの物がないときは、仕入れた（明日以降のため）素材から色々と出して頂いた！本場にワガママですみません（笑）。そして、嬉しいのが季節を感じさせてくれる「旬の素材の肴」、全国各地の名産や郷土料理など「二つのカウンターで旅する」テーマに合わせてくれる。

一例を挙げれば、「滋賀県琵琶湖のもろこ佃煮」「和歌山県の子持ちシヤコ」「富山県の白バイ貝うま煮」「京都の二十日大根」「長野県の轆轤豆煮」「千葉の大粒南京豆」「熊本の子子蓮根」「大阪泉州の水茄子」「群馬県の下仁田ネギタラタン」などなどキリがない。この誌面（画面？）を持って深く深く感謝を申し上げます。こんな書き方をすれば終わるみたい



ですね（笑）、いやまだまだこの旅を続けます！ここで一旦、「おれがむらただ！」の冠を無くし「日本酒紀行」・「合」肴」としてリニューアル連載としていきます。「酒のムラタ屋」と言う括りを外し、色々な良き酒場の日



本酒と肴を引き続き紹介して行こうと考えてます。どうぞよろしくお願いますね。とか言っても、「ムラタ屋」が中心になりますかね！

一二三代 大正(たいしょう) 天皇陵
諱 嘉仁(よしひと)(明宮・はるのみや) 在位年 西暦一九一二～一九二六年
陵 形 上田下方 皇 居 宮城(東京都)

所在地 多摩陵 東京都八王子市長房町 武蔵野墓地
最寄駅 JR・京王「高尾」下車、約二、五km、徒歩約四〇分。

「一二三代・大正天皇」は一九一二年、父帝「一二三代・明治天皇」の崩御に伴い即位した。「大日本帝国憲法」の下で初めての皇位を継承となった。

生誕時より病弱で幾度も大病を罹った「大正天皇」は、「学習院初等科」に途中入学をするが中等科一年で中途退学する。一歳で皇太子となり各道府県を巡幸(沖縄県を除く)、一九〇七年に皇太子で初めて「大韓帝国」に海外渡航、訪問した。

一九〇〇年には旧撰閣家「九条節子(貞明皇后)」とご成婚、昭和天皇をはじめ四人の皇子(皇男子)をもうけられた。ただ、即位式の翌年から体調が悪化しはじめ、公務や日常生活にも支障をきたした。一九二〇年(大正九年)頃に、天皇の病状が公表され一九二一年(大正一〇年)、皇太子「裕仁親王」が摂政に就任、「大正天皇」は療養生活に入った。その後、体調は回復せず一九二六年、四六歳にて崩御。

その御陵は東京都南多摩郡横山村(現在の東京都八王子市長房町)の御料地に築かれ葬られた。大喪の儀が行われた「新宿御苑・葬場殿」には約二六〇万人、「多摩陵」には約九〇万人もの参拝者が訪れたとされている。余談として「大正天皇」の病状の原因は、当時の鉛成分を原材料として生産されていた化粧品「白粉」による「鉛中毒症」と言われている。その「白粉」を使用している乳母などから、乳幼児が乳を摂取することで中毒になり脳膜炎を引き起こすことがあると考えられている。



①「多摩御陵参道」を歩くことにした。参道は緑の並木に溢れ心地良い道。



②武蔵野墓地の入口。ここからさらに拝所まで、緑に包まれた参道を歩く。気持ちのいい道だ。

一二四代 昭和(しょうわ) 天皇陵

諱 裕仁(ひろひと)(通宮・みちのみや) 在位年 西暦一九二六～一九八九年
陵 形 上田下方 皇 居 皇居(東京都)

所在地 武蔵野陵 東京都八王子市長房町 武蔵野墓地
最寄駅 JR・京王「高尾」下車、約二、五km、徒歩約四〇分。

「一二四代・昭和天皇」は一九〇二年(明治三四年)に皇太子・嘉仁親王(のちの大正天皇)と同妃節子(のちの貞明皇后)の第一皇子として誕生する。弟宮は「秩父宮雅仁親王」、高松宮宣仁親王、三笠宮崇仁親王の三宮がおられる。

少年期には「乃木希典」を院長とする「学習院初等科」に通学、御卒業後は「東郷平八郎」を総裁とする「東宮御学問所」で御教育を受けた。

その後、一九一六年(大正五年)に立太子を迎え、日本の皇太子として初めて他国の王室などを訪問。訪問国はイギリス王国、フランス共和国、ベルギー王国、イタリア王国など欧州の国々。帰国後の一九二二年(大正一〇年)より、父帝・大正天皇の病氣悪化により摂政に就任する。一九二六年(大正一五年)また昭和元年(一九二五年)、「大正天皇」の崩御に伴い皇位継承し、第二四代天皇として踐祚した。

一九四一年(昭和一六年)九月六日に行なわれた「第六回御前会議」は、国民世論・報道機関などの声を利用した一部的主要閣僚・軍首脳により、太平洋戦争への開戦を余儀なくされた。同年二月一日、第八回御前会議で対米英開戦を決定、大東亜戦争(太平洋戦争)に突入した。

一九四五年(昭和二〇年)五月の本土空襲で宮城の宮殿が炎上、同年六月には沖縄戦組織的戦闘終結、八月六日に広島市への原子爆弾投下、八日にソ連の対日参戦、九日には長崎市への原子爆弾投下。

この惨状をうけて「昭和天皇」は、連合国による「ポツダム宣言」の受諾を決断した。八月一〇日の第一四回御前会議では、主要閣僚・軍首脳が割れる中、いわゆる「終戦の聖断」を披瀝し八月一五日に終戦となった。尚、八月一五日ラジオ放送において、終戦を伝える玉音放送が日本史上初めて、天皇の肉声が一般国民に伝えられることになった。

戦後、「昭和天皇」は一九四六年(昭和二一年)一月一日に俗にいう「人間宣言」を演説された。一九五二年(昭和二七年)四月二八日に平和条約(サンフランシスコ講和条約)を終結、日本は再び国家主権回復した。その年に戦後初めて、「伊勢神宮」「初代・神武天皇陵(畷山陵)」「明治天皇陵(伏見桃山陵)」を親拝せられ、一〇月には天皇・皇后が揃って靖国神社にも親拝された。

激動期の御代をお送りになられた「昭和天皇」は、一九八九年(昭和六四年)一月七日に崩御された。「二六代・継体天皇」以降から記録が残る歴代天皇の中で在位期間が最も長い天皇。



①大正天皇陵の手前に分岐道がある。進めば、すぐに見えてくる。右手には「香淳皇后」の「武蔵野東陵」、奥が「昭和天皇」の「武蔵野陵」。



③鳥居をくぐり石段を登れば拝所に到着。広々とした空間で緑が美しく清涼な風が心地良い陵墓です。



2 緑が美しい参道を進む、昭和世代の私にとっては神々しい御陵に感じる。緊張感を持ちつつ御陵に近づき参拝をした。



6 東京都立川市緑町「花みどり文化センター」内に建つ「昭和天皇記念館」



5 昭和天皇の戦後巡幸「北海道稚内」、樺太島民慰霊碑「氷雪の門」



4 昭和の悠記斎田（滋賀県野洲市）



3 「赤坂離宮」は裕仁親王一家の住居「東宮御所」として使用された。

この夏に待望の「最も美しい村」シリーズの第五弾が出版された！「世界の美しい村」をフアンダーに収め続ける「写真家・吉村和敏」さんが、「スイスの美しい村・モ村（協会認定）」を

「最も美しい村」シリーズ、
待望の五方国めが出版された！



日経ナショナルジオグラフィック
全踏破の旅
「スイスの最も美しい村」
写真・文／吉村和敏



ページを開けて、言葉と言葉を繋ぐと、知らない世界の扉が開く。行きたい所へ、いつでも行ける。

完全に網羅の美しい写真&文章のガイドブック？が、その、ただの「ガイドブックじゃない」んです。どこが違うかといえば、普通のガイドブックなら「宿泊」「交通移動」などの情報が載っているが、この一冊にそんな情報は載っていません。そのような情報が必要ならインターネットで調べればいいことです(笑)。

この一冊に掲載されている情報は、写真家(芸術家)の目線で捉えられた、誰にも迎合しない「吉村和敏」自身の「旅」の投影だからです(と感じています・笑)。そして、この一冊を刊行するにあたって、その背景には並々ならぬ苦労があったと聞いています。

二〇〇五年のフランス取材を皮切りに、イタリア、ベルギー、スペインと「最も美しい村」を巡り、それぞれを二〇〇九年にフランス、二〇一五年にイタリア、二〇一六年にベルギー、二〇二〇年にスペインと次々と刊行した。そして次の「最も美しい村・スイス」の取材準備に掛かっていた最中、世界が新型コロナウイルスにより鎖国状態……。だが、彼の情熱は燃え上がるばかりだ(笑)、新型コロナウイルスの隙を狙い2022年よりスイス取材をスタートしたのだ!! その情熱の結晶がこの一冊としてこの夏に刊行された

骨太な思いとは別に、
繊細で美しい構成でその世界観に引き込まれる

ページを捲っていき文字を追いかけていると「写真家・吉村和敏」の目線(この旅の)がよくわかる「彼の感動、彼とすれ違った人々、彼が食したもののなど」、彼の旅のスタンスが手に取るように。何よりも、この「スイスの美しい村」の手触りが



最後に、今後も「写真家・吉村和敏」は「美しい村」を巡り続けるだろう、「美」の巡礼者の如く。

リアルに感じられる一冊を、是非、是非、ご覧いただきたい。とくに旅行業の方々には(笑)。ありがたいツアーコースから外れ、まだ見ぬ「美しい村」の存在を知っていたら、市場にパッケージツアーとして商品化して欲しいものです。とは言え、この「スイスの最も美しい村」全踏破の旅のツアーができるのを信じている！それまでは、

でも、いつまでも不安が続かないはず(希望的観測ですが・苦笑、必ず「スイスの最も美しい村」のツアーができるのを信じている！それまでは、

最後に、今後も「写真家・吉村和敏」は「美しい村」を巡り続けるだろう、「美」の巡礼者の如く。



ぷちもふ どうぶつ探訪

行ってみた

ぞおお~

ZOO~



第21回

「神戸ゆかりの美術館・はしもとみお展」

住所 兵庫県神戸市東灘区向洋町中2丁目9-1
開館時間 10時~17時(入館は16時30分まで)
休園日 毎週月曜日(祝日の場合は開館、8月12日、9月16日は開館)
入園料 一般 1200円 大学生 800円 高校生以下 無料
駐車料 近くに有料あり

「いつもと違う動物たちとの出会いを！」

今回は動物園というフィールドを離れ、やって来ました神戸の六甲アイランドにある「神戸ゆかりの美術館」へ！ここで開催されている特別展、動物好きのみなさんだったらご存じの「はしもとみお」さんの展覧会に！「はしもとみお」さんのことを簡単に紹介すれば、獣医を夢見ていた少女が1985年の阪神・淡路大震災で被災、その時「動物たちがいる風景が瞬間に失われる」、そんな体験をしたことをきっかけに「たとえ失われた命であっても、その輝きを残したい」と考えるようになっていったんです。そんな「小さな命の証」を「彫刻」という手法で転生させ、また新たな命を吹き込む「彫刻家・はしもとみお」さんの世界を楽しんでみます。

「展示会場に一足踏み入れば、身近な生き物たちの息吹を感じる」

どんな「出会い」があるのか期待して展示場に入れば、「はしもとみお」さんの身近に暮らす動物たちや、旅先で出会い時間を共有しあった動物たちがいっぱいいました~。その動物たちは、ただフォルムを映し取るだけじゃなく、個性(性格)や思い出を刻み込んでいるようです。

「身近な動物だけじゃないよ、私たちもここで生きてるよ！」

身近な動物だけだと思っていたけど、次の展示場には動物園にいる仲間たちが登場してきた~。これでいつもの「ぷちもふ動物探訪」になってきました(笑)。

いるはいる、水生動物から爬虫類、大型の哺乳類から小さくカラフルなウミウシまで。どこまでも尽きない、「はしもとみお」さんの生き物愛を感じる。

「ワンコの瞳にメロメロになった、ごめんね猫好きみなさん」

見終えて思ったこと。一体一体を間近で見ると、荒々しいノミの切り口が目につく、それは瞬時にフォルムを捉える「クロッキー」のようにも見える。だけど動物たちを見続けていれば、その荒々しいノミ跡が「柔らかく」見え、命を宿するものが持つ「生命の温かさ」さえ感じさせてくれる。

そう、この世界(生きとし生けるもの、物質全て)には完璧なる直線も完全なる曲線も存在しない。自然から生み出されたオーガニックなライン(線)で構成されている、「はしもとみお」さんの作品を見て再度そう感じた。彼女の一刀、一刀には命を吹き込む力があるような気がする、それはまるで「仏師」が彫る魂を持つ仏像のようにも見えました。

今日は良い時間を頂いたことに感謝して、次に出会う動物たちを新たな目で見たいですね。ありがとう、動物たち！

この展覧会は9月16日まで開催されています。あと1ヶ月もあるので、もし時間があれば是非ご覧ください。また、動物が好きになりますよ、きっと。

森の小動物を肩に乗せた賢者「オランウータン」は圧巻です。



空飛ぶ円盤のような！
エンタープライズ号



屋根の上で子猫を守るようにこちらを眺める「ポニー」



人気ものだった「わさお」くん、そっくりですね。



切なく優しい目をしている「クドリヤフカ」



ソノビヨリ

It's really far away,
hometown
2023
Sep. 15-17 day

第三話 愛媛県愛南町

「本当に遠い・・・四国・愛媛愛南へ、里帰り」

「倉敷」への旅の始まりは
「大阪府・和泉市久保惣美術館」からだった

「愛南町でどこ？」と思う人が殆どだと思います（苦笑）、そんな方のために少しだけ愛南町の説明をいたします。四国・愛媛県の一番端下、最南端にあるのが愛南町で人口が約一・八万人、鉄道は通っていません！ 最寄り駅は、お隣の高知県の「宿毛駅」（本家から車で約一五分）か、同じ愛媛県内では「宇和島駅」が最も近いんです（本家から車で約一時間）。また、空の玄関口「松山空港」からは約二時間半もかかるので、「東京都から最も遠い町」の一つと言われている町なのです。今回はそんな町に所用で里帰り、今住む大阪より遠い道のりを車で向かうことにしました。

早朝五時大阪を出発、阪神高速から神戸淡路鳴門自動車道に乗り継ぎ、洲本ICを越えパーキングエリア休憩を取る。ここまで約一〇〇km・一時間半のドライブ、まだまだ先は

長い（笑）。さらに徳島自動車道に乗り継ぎ、徳島県三好の池田パーキングエリア（約一五〇km・二時間二〇分）。さらに、四国横断自動車道を経由して松山自動車道に入った。やっと愛媛県に突入、内子パーキングエリア（約一三〇km・一時間二〇分）で休憩です。その後、四国横断自動車道・愛南大洲線で宇和島別当ICまで（約五〇km・四五分）。朝五時に出てすでに正午過ぎなのですが、少し寄り道をしてしまったのです（笑）。

日本の美景「遊子水荷浦の段畑」に寄り道、なのに・・・

宇和島別当ICを出て県道三七号を約三〇分ほど進めば、寄り道の目的「国の重要な文化的景観・遊子水荷浦の段畑」に到着した。だが、見てびっくり！ 石垣の段々畑には緑の葉が一枚も無い！ ここは「日本のむら景観百選」に選定されるほど美しい景観なのに、緑もなくおまけに曇天だ・・・この「遊子（ゆず）水荷浦の段畑」は、「耕して天に至る」と形容されている段々畑で、急な山の斜面を利用して石垣を積み上げて造られた（江戸時代）階段状の畑なんです。最も高い所で標高約六〇m、平均勾配が約四〇度！ その段数は五〇段！ マチュピチュ遺跡のような段畑ですよ、でも残念だった。気を取り直すため、地元の新鮮な野菜・魚を使った食事が売りの段畑のふもとにある「だんだん茶屋」で昼食を取ることにした。



寄り道、宇和島・遊子水荷浦の段畑（国の重要な文化的景観）



段畑では馬鈴薯（ジャガイモ）を収穫した後だった・・・



マチュピチュ遺跡のような段畑。



段畑を守ろう会運営のお食事処「だんだん茶屋」。「鯖さつま定食」を頂きました。

寄り道は終わり、次の寄り道、
目指すは愛南町の「ビックシティー」城辺へ

来た道に戻り、国道五六号線を南下していく愛南町の中心部「城辺」まで約四三km、この辺りから少し渋滞気味になる。約五〇分ほどで城辺に到着。時間は一五時半、叔父が継ぐ本家まではあと少しだ。それをいい事に、ここでも少し寄り道をしますね（笑）。

町の中心部近くにある、四国八十八ヶ所巡りの第四十番札所「観自在寺」にお参り。ここは八〇七年に弘法大師が五十一代・平城天皇の勅願により、この地を訪れ開基したと伝わる由緒正しきお寺です。

お寺でお参りを終えて、車で五分ほどで城辺中心部にある「梶原製菓」へ。寄り道の本当の目的はここだったのです。この名物「藻塩大福」がとにかく美味しいのです！ 薄めの皮の下には藻塩を使った餡子、そのまた中には生クリームが入っている、味のマッシュリカだ。この藻塩は「カダがなく、まるやかなしよっぱさ」が餡子に合うんですよ。おやつがわりに車の中で二つペロリと頂きました。城辺に来たら是非食べてもらいたいスイーツです！

そうこうしている間にいい時間になってきた、本家に向かうため国道五六号線に戻り東へ進む。車で一〇分、国道五六号線から脇道に入り谷へと降りてゆく。ちなみにこの脇道は「ストリートビュー」に表示されない道なのですよ・・・。数度、ぐにやぐにや曲がり谷を降り切ると本家に到着、まるで隠れ里なのです（笑）。車を母屋前の空き地に止め、外に出れば静かな自然が歓迎してくれる、おまけに叔父が養っているベトナム！？たちも・・・。



城辺で80年の歴史がある梶原製菓さん、その名物・藻塩大福。



四国八十八ヶ所巡りの第四十番札所「観自在寺」



手前は叔父が趣味でやっている田んぼ、奥の境から向こうが高知県。



境内に入れば「八休仙十二支守り本尊」がお出迎え



母家の庭には白色が映える装束沙華。



そして、都会で目にしなくなったゴマダラカミキリムシ。

愛南の町を展望できる絶景スポットへ

翌日。朝に先祖のお墓参りを終えて、特に行きたい所があるわけでもないが町に繰り出すことにした。まずは昼食を買いがてら「道の駅みしょうMIC」に行き、町のオバアたちが作っている惣菜を買ってから高台の「南レク馬瀬山公園」へ向かった。ここの道の駅はとにかく地物が新鮮で安いぞ！お土産はここで買うのが一番ですよ。

「南レク馬瀬山公園」は町の全貌が見渡せる絶景スポット、公園内に「紫電改（しでんかい）展示館」「こども動物園」「宇和海展望タワー（現在運行を休止）」があるんです。「紫電改展示館」は、城辺町久良湾の海底四〇mに原型のまま沈んでいるのを地元タイパーが発見。昭和五四年に引き揚げられ展示された、「紫電改」を見られるのは日本でここだけなんです。（紫電改はゼロ戦に代わる新鋭機として終戦間近に開発され海軍の戦闘機）「紫電改」の撮影は禁止されていたので注意してください（記憶が曖昧ですみません）。

本日も曇天だけれども展望スポットに腰を下ろして、先ほど道の駅で買った昼食を広げることになりました。

お昼のメニューは郷土料理の「キビナゴの丸寿司」「ホタルイカの炊き込みご飯」と「卵焼き」どれも手作り（安いですよ）。「丸寿司」は、あまり馴染みがないと思われますので説明をおさしましょう。簡単に言えば、お寿司のシヤリが「おから」になっているんです。シヤリ部分の「おから」の味付けは「砂糖・酢・塩・しょうゆ」を混ぜ合わせた「たれ」で炒めています。味の感じは「甘酸っぱい」と言えましょうか、ウチの味ですが（各家で味は違います）。その「おからシヤリ」を酢で締めた魚をのせれば完成。四回

のなかでも独特の食文化らしく、愛媛県南部の南予地方だけに伝わる料理です。



運行休止・・・解体が決まった「宇和海展望タワー」。



「南レク馬瀬山公園」で全国で唯一全国区！「ナニコレ珍百景」でMVP大賞受賞の「かわいくないパンダ」

赤白のタワーが見える、あそこが「南レク馬瀬山公園」。



展望スポットからの久良湾の眺望

ちよつと残念が三連発！

気分がいい風景を見ながらゆっくりと食事ができた、「さあ！」気合い一発、この「南レク馬瀬山公園」で全国で有名になった「あの動物」を見にいこう。

そう、それは全国放送「ナニコレ珍百景」でMVP大賞を受賞した「かわいくないパンダ」です。とにかく目が死んでますからね（笑）！一時期はこの「かわいくないパンダ」を見に県内はおろか、全国から人が集まったようですよ。

「かわいくないパンダ」を見終えたら、すぐそばに「こども動物園」があります。動物園といっても、今は鳥類だけの寂しい動物園・・・。数年前まではリスザルがいたのですが、今はいなくて残念。ただ、鳥類が放し飼いなので身近で見られて、運が良ければ触れ合うことだってできるんですよ。

そして、またまた残念なことが・・・この公園の目玉「海抜二六〇メートルから見下ろす景色」を楽しめた「宇和海展望タワー」運行休止！これが唯一のアトラクションだった



郷土料理の「ウズジ」



「ホタルイカの炊き込みご飯」



親父のベッドの「モズクガニ」。これが今日の竜になります。



真水から地獄茹での始まりだ（笑）、綺麗に色づきました。

の・・・老朽化と観光客減少のためだろうか・・・。回転昇降式展望タワー、展望室が三六〇度回転しながら登っていき宇和海・久良湾のパノラマが楽しめたのに、もう一度乗りたかった。なんとかしてください、愛南町さん。

そろそろと思い「南レク馬瀬山公園」を後にし、車で三〇分、本家へ帰ってきました。庭で叔父が何やらやっている。何をしているのか覗いてみれば、いるわいるわ叔父のベッドの「モズクガニ」！叔父曰く「こいつらにカボチャを食わすとミソが甘く濃厚になるだ」、今晩はこれ一杯やろう。勢いよく語ったあと、やはり勢いよく、大鍋に生きたカニをほりこんだ。味付けは塩だけで、茹で上がるのを待つだけだ。呑み出し頃合いよく、真っ赤に茹で上がったベッドの「モズクガニ」。ミソを食べてみれば「甘い！」確かに「甘い！」。なんとなくだけどカボチャの甘みがしてくる！これ酒の肴には申し分がないぞ、ただ悲しいことに甲殻アレルギーばい私は二ハイでやめた・・・。ここでも残念！！



昭和ガラクタノスタイル

家のじゃまけモノ



将棋のコマに風鈴付き 足摺岬



足摺岬



足摺岬と橋

旅の土産のキーホルダー 高知編

誰からももらったか分からない、四国・高知の「いやげ物」〜！ まず「いやげ物」とは何ぞ？ それはイラストレーターで、コラムニストでもあり、マルチなタレントの「みうらじゅん」さんが作った造語で「嫌+土産物」のことだ。即ち、もらって困る（嬉しくない）土産物のこと、趣味の悪い置物や地名の刻まれたキーホルダーやペンタなどだ。

これが出るは出るは・・・、それも同じ観光地のキーホルダーや聞いたことがない地名の名所もだ。誰がくれたのか、昭和の大人たちは、「子供の土産はこんなものだろう」と舐め腐っていたんだろう（怒）。心の中では「そんな物いるかい！」と思い、でもそんなことは大人に言えず、複雑な顔で「ありがとう」と言うしかなかった。その中でも「なぜ？」が4つもある「高知県」からです。

天袋、家の掃除をしてみれば 出るは出るは、あの日のお宝？

誰が行ったか知らないが 旅の土産のキーホルダー

叱られて、取り上げられたプラモデル

勉強用、買って使わずヒーローノート

誰が聴いたかビックスター昭和歌謡のSP盤

娯楽といえばプロ野球 知らぬ球団、バッヂをつけて草野球

あの頃、捨てずに残したお宝も 今じゃ「家のじゃまけモノ」



桂浜と龍馬像



読売ジャイアンツ 1934年〜



東京ヤクルトスワローズ 1970年〜



大洋ホエールズ 1950〜1992年



中日ドラゴンズ 1954年〜



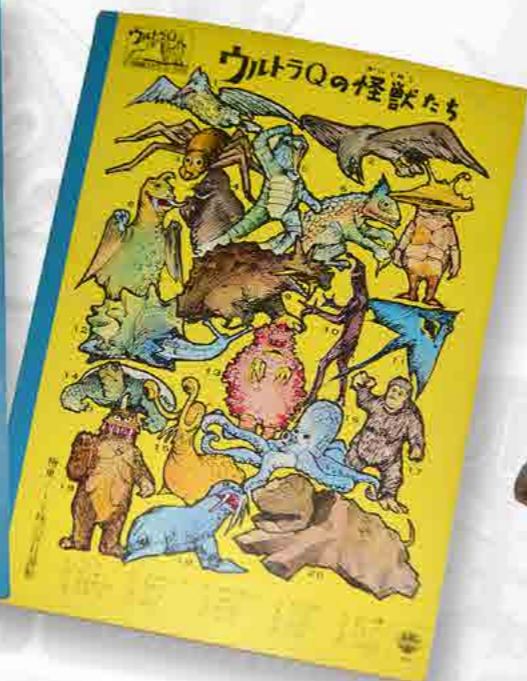
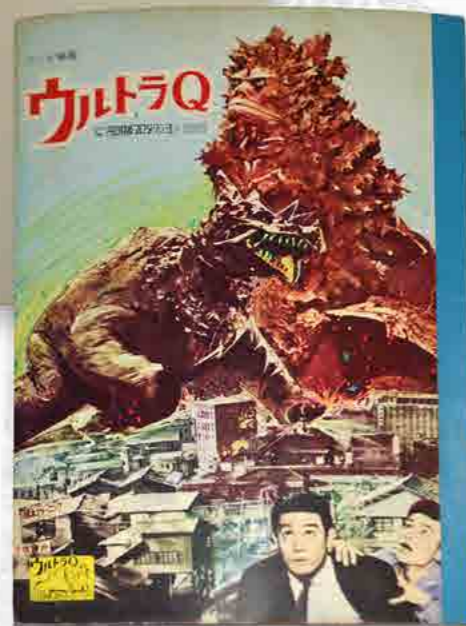
広島東洋カープ 1950年〜



阪神タイガース 1935年〜



阪神タイガース
江夏豊16 田淵幸一22
藤田平6のサインボール



ウルトラQノート パゴス・ガラモン編

このノートを発見したときは、本当にびっくりした。行李の中にあつた茶封筒を開けてみたら「ウルトラQノート」が4冊、「ウルトラマンノート」が1冊が入っていた！ それも使ってないノートが、それなりに美しい状態で残っていたのです。今後、数回に分けて紹介していきますね。ウルトラの時空の旅を楽しんでください。



復刻版
ガチャボン
ソフトビニール人形
ミニ バルタン星人

プロ野球バッヂ編

人生50年以上生きていれば、引っ越しの一・二度は当たり前のことですね。引っ越しの準備段階は意外と早くからするんですが、最後は必ず時間切れで「エイ！ヤー！」で整理もせずに引っ越し屋さんの車の中へ・・・（笑）。引っ越しを終えて数年経ち、「これって、なんだろ？」と古い行李（こうり）を開けてみれば！ 出るは出るはの昭和のガラクタが！ 30年前鬼籍に入った母親が、生前、仕舞い込んでいたと思われる「昭和の欠片」たち。

その中で今回は「あの懐かしいプロ野球球団のバッヂ」を紹介です。きっと、叱られて取り上げられたんだろうな（苦笑）、母も返すつもりだったのを忘れて50年近く行李で眠っていたんだろう！

一肴

ITIGOU HITONA

酒は日本酒、四季など関係なく爛酒一筋。
真夏に汗かき呑むゆる爛、真冬に心を解かず熱爛を。
一献一合、酒場の隅で旅路を思う、一合一肴の旅に出る。
暖簾をくぐり席に着く、今日の品書き何だろう、
それが本日の目的地。



あわす肴 たら白子グラタン

「爛場(竜)」の横に並ぶ「肴」のオンパレード〜！そこから肴を選ぶのも良いのだけれど、時間もあって折角だから厨房料理をオーダーです。壁に貼られた短冊に気になる一品を発見！「たら白子グラタン」！？肴を選ばない「賀茂鶴」だからこそオーダーできる一品、通常なら頼まない肴で勝負をかけるのだ(笑)。
ホクホク熱々、濃厚なたら白子にまたまた濃厚なホワイトソースとチーズ、この「濃い」さはメガトン級(死語ですね・笑)!!! クドイと思いきや何か慣れひたした味がする? もはやツースの隠し味に「味噌」を使っているのかもしれない。口に残る旨味のコクを清潔感がある「大甚本店限定・樽酒」で流せば、今日も至福の一献だ。さすがは中部地方の聖地「大甚本店」、また来たくなる酒場でした!



酒/賀茂鶴 樽酒 超特選特等酒 特別本醸造
大甚本店限定酒 (広島県)
肴/たら白子グラタン

一献目

賀茂鶴酒造
賀茂鶴樽酒 超特選特等酒
特別本醸造 (大甚本店限定酒)
原料米 国産米
精米歩合 不明
日本酒度 不明
酸度 不明
アルコール分 一五〜一六%
産地 広島県東広島市西条本町



リニューアルの初めは名古屋でしか呑めない? 「賀茂鶴酒造」さんの「賀茂鶴樽酒」を求め、のんびりたちの名古屋の聖地「大甚本店」さんへお邪魔しました。この「賀茂鶴超特選特等特別本醸造」の樽酒は「大甚本店限定」の特別なお酒、店舗入口横にある「爛場(竜)」でじっくりと温められているんです。その特別なお酒の味は、芳醇な「賀茂鶴」を杉樽に貯蔵することで気品感漂う杉の香りが鼻腔をくすぐる。香りを楽しんだ後には、しっかりとコクと旨味がせめてくる! さすがは創醸以来「アマ・カラ・ビン・ウマ」の四拍子の「賀茂鶴酒造」さんだ

あわす肴

独酌お一人様用酒肴盛り
一四五〇円

本日の一献の舞台は、大阪天満宮門前通りにある「岩手・志賀」さんです。ここで選んだのは、「おひとり様でも、いろいろ味わって欲しい」との思いシェフの志賀さんが編み出した!



酒/開龍・志太泉 純米原酒 生酒 (静岡県)
肴/ゴーヤ白和え

一献目

志太泉酒造
開龍 志太泉 朝比奈山田錦 純米原酒 生酒
原料米 朝比奈山田錦
精米歩合 七〇%
日本酒度 十四、〇
酸度 一、三
アルコール分 一七%
産地 静岡県藤枝市



リニューアルしてすぐにホームグラウンドの「酒のムラタ屋」で一献です(笑)。
本日は前に一度紹介した、静岡県の「志太泉酒造」さんの「開龍・志太泉 朝比奈山田錦 純米原酒 生酒」です。この蔵元さんは地元の岡部町朝比奈地区(藤枝市)で酒造好適米「山田錦」を栽培、その原料米の旨みを引き出すため精米を七〇%に抑えているんです。香りは控えめで、味わいは原酒らしい濃厚さがあり力強さを感じる、だけど角がなく「スルリ」と呑んでしまう「純米原酒 生酒」です。畑にすれば更に米の旨みを引き立つ旨酒だ!

あわす肴 ゴーヤ白和え (四八〇円)

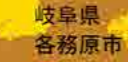
このお酒に合う料理は「コクのある料理との相性が良い」と書かれていた、でもここは夏真っ盛りなので「コク」より「クセ」がある肴を選んだ。夏の肴には、ビタミンたっぷりパンチの効いた苦味が美味しい「ゴーヤ」が一番! その「ゴーヤ」を豆腐と味噌、ゴマで和えた「白和え」が暑さを吹き飛ばしてくれる。それをぬる爛の「生原酒」で汗をかきいたたく醍醐味(笑)! 「生原酒」のほのかな甘さが「ゴーヤ」の苦味を抑えてくれる。やはりホームで呑む酒はいいなあ。



酒/百十郎 純米吟醸 青波・BlueWave (岐阜県)
肴/独酌お一人様用酒肴盛り

一献目

林本店
百十郎 純米吟醸 青波・BlueWave
原料米 国産米
精米歩合 六〇%
日本酒度 十一〇以上
酸度 一、四
アルコール分 一五%
産地 岐阜県各務原市那加新加納町



本日の一献は夏限定のお酒を久しぶりに冷やで頂く、テーマの「夏でも爛酒一本」に偽りありの一合一肴です(笑)。頂くお酒は岐阜県の酒蔵「林本店」さんの「百十郎純米吟醸 青波・BlueWave」、清潔感のあるラベルがかっこいい! この「林本店」の創業者は米農家なんです、誰よりも日本酒を愛してしまっただけで自ら育てたお米で旨い酒を作りたいと思いいく九二〇年に創業したそうです。
その味わいは、コンセプト通り「夏バテをぶっ飛ばす超スッキリ酒!」。日本酒度十一〇の辛口酒、爽快ドライな喉越しを感じる(ビールのような言い回しですみません)。しばらく常温に晒し温度を上げて呑めば、米の旨味も感じられる面白いお酒です。

酒 / 松の司 純米吟醸 あらばしり生 (滋賀県)
肴 / にしんの干物

献目

松瀬酒造
松の司 純米吟醸 あらばしり生
原料米 山田錦
精米歩合 五五%
日本酒度 +三〇
酸度 一・四
アルコール分 一六%
産地 滋賀県蒲生郡竜王町弓削



今日の「献」は、ホームグラウンド「酒のムラタ屋」からお届けします。頂くお酒は滋賀県蒲生郡の竜王町に蔵を持つ「松瀬酒造」さんの「松の司 純米吟醸 あらばしり生」をご紹介します。はじめに「あらばしり」とは？それは、酒造りの工程の「醗(もろみ)」を搾った時に一番最初に垂れてくるお酒のことを言います。「松瀬酒造」さんでは、毎年、年末に最初の清酒としてリリースされるのがこのお酒らしいのです。ただ、今回の「あらばしり生」はちょっと違うのですよ。裏のラベルの製造年号が「二〇一八年」！「生酒」を約六年間、瓶詰め後に低温貯蔵しているレアな一本なのです。その味は、緩やかな熟成感がありながら、「生感」のフレッシュフルーツの香りもほんのり感じられる摩訶不思議な旨酒に成長している。基本、米の味がしっかりととしているお酒なので、ぬる燗が本当に旨い！！「あらばしり生」を六年熟成させるなんて変態的行動だ(笑)、だが、そんなお酒を愛してしまっただけ私も偏愛者なのだろう。次はいつ会えるのか、心待ちになる夜だった。



あわす肴
にしんの干物 七五〇円

そんなレアで変態な「生酒」の年熟成に合わせた肴は、迷ったあげく「にしんの干物」にした。滋賀県といえば琵琶湖、淡水魚をイメージしたので少しクセのある魚「にしん」が良いと思いい(なんの根拠もなく・苦笑)。
「干した「にしん」は、しつこい脂分が飛んでいて酒の肴にはちょうど良い。江戸時代では、「猫の餌」と言われ「貧乏人が食すもの」とされていた(笑)。いいじゃないか、懐が寂しからうが心を満たせる。一献の代金を持っていれば・・・。
大将！ 変態酒をもう一本、燗につけておくれ。

酒のムラタ屋



志津可



酒 / 奥出雲の一滴 改良八反流 純米酒 (島根県)
肴 / うなぎ上折 (志津可)

献目

奥出雲酒造
奥出雲の一滴 改良八反流 純米酒
原料米 改良八反流
精米歩合 六〇%
日本酒度 不明
酸度 不明
アルコール分 一五・二六%
産地 島根県仁多郡奥出雲町



あわす肴
うなぎ上折 (志津可) 三三〇〇円

本日の「献」は、いただいたお酒で「家呑み(コ罗纳鍋で馴染んだ・笑)」です。そのお酒は、島根県仁多郡奥出雲町に蔵を持つ「奥出雲酒造」さんの「奥出雲の一滴・改良八反流・純米酒」です。この蔵の創業は、平成一六年と比較的新しい酒蔵なのだけれど、一度、消えてしまった酒米「改良八反流」を地元農家と連携して栽培させ復活させた、情熱を持つ酒蔵さんなのです。その「改良八反流」を使用して醸造したのが「奥出雲の一滴・改良八反流」、そのお味は「！」まず上立ち香は、うっすらと甘い香りがする程度で邪魔にならない。口に含むと「じんわり」と米の旨味が広がり、「スーッと」喉に吸収されていく感じですね。裏ラベルには低温での「熟成」と書かれていたけど、熟成感はありません。スッキリしたキレがあるお酒ですね、これをぬる燗でいただくとお酒から、綺麗なイメージのお酒から、しっかりと目のお酒に奥出雲は奥が深い！

今宵の肴は贅沢に「うなぎの折詰」三三〇〇円！ 実はこれも頂き物(笑)、近頃は自分でなかなか買えないですよ。この折詰の鰻屋さんは「大阪天祭祭・船渡行」で知られている大河治、大阪弁護士会館向かいにある「江戸前の鰻・志津可(しずか)」さんの折詰です。
江戸前の鰻は背から捌かれ、皮めが香ばしく焼かれ、タレは甘すぎずしょっぱ過ぎず酒の肴にちょうどいい！ 腹部分は脂があり柔らかく、尻尾の方は若干歯ごたえを感じられ、味も食感も楽しめる。味変で山椒を振りかけると、また違う味わいです。そんな、上等な鰻の脂の旨味を、奥出雲の清流で育った「奥出雲の一滴」の旨味が受け止める。奥の深い口内の連携プレーを繰り返した、今宵の一献だ。

酒 / 初日の出 純米酒 秋あがり (京都府)
肴 / 紋甲イカのウニ醤油

献目

羽田酒造
初日の出 秋限定純米酒 秋あがり
原料米 国産米
精米歩合 六〇%
日本酒度 +三〇
酸度 未公開
アルコール分 一六%
産地 京都市右京区京北

あわす肴 紋甲イカのウニ醤油 九〇〇円
気骨がある京酒には「グニヤグニヤ、ぬちやぬちや」軟体動物「紋甲イカの刺身」を肴にした。だが、ここはホームの「ムラタ屋」だ、ただの「イカ刺し」じゃない。なんと醤油は特製「ウニ醤油」！ 濃厚な紋甲イカの甘みに、磯の風味を纏った醤油に下ボン、口に広がる海産物の旨味。そこに間髪入れず米の旨味を流し込む、「おお！ 旨い！」。主役の「イカ刺し」がなくなっても、「ウニ醤油」が残っている。これを「ちびちび」と肴に(笑)、杯を重ねる今宵の一献だ。



ホームグラウンド「酒のムラタ屋」から今宵の一献です。いただくお酒は京都の酒蔵「羽田酒造」さんの「秋限定純米酒」！ 「羽田酒造」さんは二度めの紹介です。京都嵯峨野から車で約四〇分、北山杉の美しい山間に構える創業二〇年の酒蔵です。蔵の敷地内には田園があり、なんと！ 蔵人が米造りをも行っているんです。そのお米を使った酒造りも「昔ながらの手洗いを守る洗米」。「木桶を使う醸造」など、手間暇をかける伝統を守り抜いているんです(すこいです)。
そして！ 本日は「初日の出・秋限定純米酒 秋あがり」は、春に搾ったお酒を呑み頃の秋までゆっくり熟成させた限定酒。ベイスになっている「初日の出・純米酒」はスッキリとした米の旨味を感じるお酒ですが、まず、冷やでいただくと、この限定酒には何か隠れている。ぬる燗にすると「出てきた！ 出てきた！」深みのある熟成の味わいが。京酒には、華やかな香りや甘めが多いので敬遠がちだけど・・・このお酒、迎合しない気骨感があったいい酒です！

本誌からのお知らせ

ソノひびヨリ

次号予告 (12月~2025年3月)



イカ 一夜干し

連載

還暦前、写真家の「写して候・奇って候」 天皇御陵踏破の旅 追尊天皇陵編



春日宮天皇陵 (山原西陵)

昭和ガラクタノスタルジー 家のじゃまけモノ

昭和・怪獣ノート、キーホルダーその他



大阪万博バッチ



怪獣ノート

ソノシート



旅を始める前に 第十三回 天皇御陵全踏破。今、旅を終えて思うこと。

ソノひびヨリ 第三四話 島根県・隠岐島 世界拳闘紀行 第一五話



日本酒紀行 一合一肴 一一七献目から

特集

mofmof 推し歩き プチモフ動物探訪行ってみたZOO~

※記事内容は一部変更になる可能性があります。

編集旅後記

気がつけば、一月も終わりに近づき、もうすぐ年末になる。いつも思案のように書いていたが、本誌に一年が早い(歳)のせいも、長引いた執筆が終わったと思えば来る、秋は無くなってしまった。……編集に付随した夜の集が賑わい散っていき、……雑誌づくりも同じだ。夏前に、五号の準備に気がつけば、六号の準備に追われている。次号も時間も追われ、ヶ月分遅れてしまった。このままでは、来年には言えなくなる。困った。二年間にわたる編集旅の軌跡を振り返ることにしよう。

今回、休職した「世界拳闘紀行」の理由は、私生活でハッピーなことがあったから！引越したり、何やら忙しかつたから。次号から連載再開します」と言っていました。こびとロクくん、おめでとく、幸せに！

さて、プチモフ動物探訪の「やまんかたタキ」さんからは連絡がない……。編集スタッフからは「冬眠の準備が忙しいんじゃないですか」と確認が来るとは、冬眠はしないはずだが、モフモフとした冬毛で現れるのを待つことにしよう(笑)

編集部 同

酒 / 七田七割五分磨き 雄町 ひやおろし (佐賀県)
肴 / 酒の肴盛り合わせ

五 献目

天山酒造
七田七割五分磨き
雄町 ひやおろし
原料米 岡山県産雄町 精米 賀城市 佐小
歩合 七五% 日本酒度 十四
酸度 一・六 アルコール分 一七%
産地 佐賀県小城市小城大字岩蔵



日本酒と肴くら美



本日は、佐賀県小城市に蔵を構える「天山酒造」さんから「七田七割五分磨き 雄町ひやおろし」で「一献、この酒蔵「天山酒造」さんはその名の通り、蔵の前に「天山」を水源である「祇園川」が流れている、この川は蜚が生息するほどの清流だそう。その水(鉄分が0でミネラル分ある)を仕込み水に使用して、旨みのある酒造りをしている酒蔵なのです。そこで醸造された「七田七割五分磨き 雄町ひやおろし」のお味は、原料米の「雄町」をあまり磨かずに、お米の旨味を引き出した無濾過純米酒。その風味は「熟れた果物」を連想させる香り、七五% 精米で「雄町」の旨味と、後口に特徴的な酸味がいい。夏の間に熟成させることにより、より味わいに広がりが出てきてはるはず。燗にすれば、さらに旨くなり上品な余韻も楽しめる良いお酒です。



あわす肴 酒の肴盛り合わせ 一〇〇〇円

本日の一献の舞台は、南海本線・堺駅(南口)下車すぐの「日本酒と肴くら美」さんです。また、すごい肴盛りを見てしまった。その上、肴の八種盛りで千円とコスパも良い。のんびりには嬉しいかぎりだ。八種の肴がどれも日本酒に合う。「イカ刺し肝あえ、メザシ、ホタルイカ素揚げ、鳥肝煮、マグロ酒、貝ひも、自家製ピクルス」などなど、どの肴も丁寧に作られていて、味もやさしく中高年には有難い。カロリーを気にしないで、もう一合が呑める(笑)。

酒 / 鯉川純米吟醸 亀治好日 (山形県)
肴 / 煮こごり (牛アキレス腱)

六 献目

鯉川酒造
鯉川純米吟醸 亀治好日
原料米 亀の尾 精米歩合 五五%
日本酒度 十六 酸度 一・四
アルコール分 一五・三%
産地 山形県東田川郡庄内町



山形県 東田川郡

あわす肴 煮こごり (牛アキレス腱) 五五〇円
この「亀治好日」には、パンチのある肴を合わせたかった。そこで選ぶのは、牛のアキレス腱を柔らかくなるまで、ただひたすら煮込んだ手間ひまかかる「煮こごり」をチョイス。アキレス腱のゼラチン質がゼリー状に固まった「煮こごり」、旨味が凝縮されている。アキレス腱の筋部分などは鶏肉と間違えうくらいに柔らかくなっている。



酒のムラタ屋



本日は幻の酒米だった「亀の尾」の復活に尽力した、酒蔵「鯉川酒造」さんの「純米吟醸亀治好日(かめじょうじつ)」で「一献です。この酒蔵は、とにかく地産地消にこだわり原材料すべてが山形県尽くし、酒米「亀の尾」はもちろん「酵母」まで山形産なのです。これぞ「The地酒」！ そのお味は、まず冷やでいただくと思やかな香りと当たり障りのないお酒という感じが、米の旨味もしっかりあるのだが、少し物足りない……。そして、燗につけてもらったら「するとたちまち！」旨味が増殖！ コクと酸味が現れた、旨い！ 鯉川酒造の社長さんが師と仰ぐ、酒類鑑定官の故上原浩氏の「酒は純米、燗ならなおよし」の言葉どおりですね。