

京都の伝統野菜のブランド化に学び

郷土人形を通して大阪の元気の原点を探る

京野菜のブランド化戦略に学び

郷土人形を鑑賞する雛祭り京都バスツアー

日時: 2007年3月3日(土)

変わらないでいることを伝える京都の重責

なにわ伝統野菜に拘っていると、やはり京野菜は気になる。京都というブランドは、千年の都・源氏物語の舞台であるという芳しさがあり、歴代の天皇のお膝元に暮らしてきた人々の歴史観や戦災を免れた京都に託された木と土と紙で作られた自然に優しい日本建築とその景観。時代の流れが速いなかで、「変わらないでいる」事の大切さと、日々新しいものが生み出される中で時代の継糸として次の世代にその糸先を伝えることの重責を託された人々の思いが積み重なっている。

対比すれば、大阪は商都として、江戸時代に世界に先駆けて米相場という先物取引が行われたように、誰よりも早く新しいものの価値を見極めてきた。しかし戦災で古い町並みや気風までも失ってからは、大阪が保持してきたアイデンティティすらも見失い新しい時代に翻弄され、浮き沈みの間に生業を紡いできた感がにやめない。先人の思いに寄り添うことを軽視するばかりに、大阪の先人の大きな足跡や教訓や思いまでもが今に活かされなくなったことを歯がゆく感じられるのは私だけだろうか。

だから、京都は長らく天皇家など時の権力者を町の中心に乗せながら、その顔をうかがいながら、町の人々は静々と大声をあげることもできず、本音を言葉にすることもできないまま長い年月を行進してきた。そしてその日々の暮らしの中でこそ、他の土地にはない雅さは天皇家や公家の人々と行き交い、献上する品を生産することなどにより、磨かれていったのではないだろうか。源氏物語が時代を超えて愛読されつづけているように、その舞台京都もまた時代をこえて人々が求める本質を大切に物を作り続けてきた。ある意味お金では買えない歴史的価値を持つ職人技に裏打ちされた本物が、今も京都では生きている。今も舞妓・芸妓衆の飾り着物・簪・帯止めにいるまで、生きた風俗として日本家屋が残る町並みに映える。日本料理に日本酒が合うように、高層ビルの谷間を彼女らが闊歩したところで、何の味わいもない。京都は日本人がどんな暮らしを重ね何を考えていたのか、今も生業として様々な産業が長いマクロで行き続けようとしている。

京都で出会う野菜に古人形に三十三間堂の青空説法

三月三日、日本料理の粋を凝縮した京料理の膳を飾った野菜を、京都の台所に錦市場で四代に渡って商っている「かね松」を訪ねた。このご縁は、昨年の中秋の名月の日に、塾生の浅井さんがかね松に嫁いだ同級生である友人に、浪速伝統野菜の熟塾の取組み勝間南瓜を取り上げるのでと声をかけていただき、ご主人のかね松の社長さんと、娘さん共々ホテル阪神にお越しいただいた。京都から大阪へご足労いただいたのだから、京野菜についても学んでみようと考えていた時、塾生の北原さんから大阪の船場のイケマンの池田萬作氏が

多くの古人形を京都嵯峨野に博物館をお持ちだというお話を聞いていたので、では3月3日お雛様と京野菜について学んで食べるバスツアーを組むことにした。

さらに、お近くに作家瀬戸内寂聴さんの庵「寂庵」があった時々熟塾にもビジターで登場する庭師古川さんが手掛ける庭の一つであり、塾生の森川さんが以前寂庵の観音様を拝観して感動したとの話も聞いていた。嵯峨野に行くのなら一般公開していないその観音様を拝謁したく、古川さん経由お願いしていたら、寂庵の方よりお電話を頂いて、「折角、3月3日に京都にお越しなら、三十三間堂で寂聴のお説法がありますよ」とのこと。私は多忙極まる寂聴さんにお会いできるとも直接お話しを聞けるとも思ってもみなかった。きっと全国を精力的に駆け回っていらっしやるだろう。だからせめてその観音様を拝ませてもらえればと考えていた。それは一昨年から三月三日に因み催される、三十三間堂の花桃会で、堂内を無料開放される上に、寂聴さんのお話しまで拝聴できる機会だという。

図らずも今年の3月3日は土曜日、錦市場からそう遠くはない三十三間堂をスケジュールに入れた。熟塾を主宰していると思わぬご縁をいただける。四天王寺の極楽浄土の庭での観桜会の日が聖徳太子十七条憲法制定から1400年目にあたるとか、今回も寂庵の観音様を参拝しようと思っていたら、三十三間堂の千躰の観音様にお会いでき、結縁綱参拝と称して中尊・阿弥陀坐像の指に結ばれた善縁の綱にふれて間接的に綱を通してご縁を頂こうという一般の参拝日にはないご縁まで頂戴した。三月三日雛祭りの日に、京都を訪ねた食縁・仏縁・地縁の京都散策の一日だった。

錦市場「かね松」四代目上田欣司氏覆いに語る

バスは、天王寺經由大阪駅に予定の8時前に着いた。一路京都は錦市場に、途中休憩で高速道路では京都手前の桂川サービスエリアに入る。高速道路を降りて東寺の前を通るといつも「京都の入り口に辿り着いたなあ」と思う。東寺は国宝仏像の曼荼羅エリア空間で、その中でも個人的に象の上に胡坐を組んで鎮座されている帝釈天様が大好きだ。私がお会いした仏像の中で、一番ハンサムで凛々しくて髪を高く結び上げ艶っぽい切れ長の目にかすかに微笑む口元と、うっとりとするほどの美男ぶりにすっかり一目惚れしてしまった。それは私ばかりではないらしく、寺院内で大きく引き伸ばしたプロマイドのようなお写真を売っていたので買い求め、今もそれは本棚の前に飾っている。

憧れの帝釈天様がいらっしやる東寺を通り烏丸通りにバスを止め、道路を渡って錦市場を徒歩で歩き「かね松」へ、昼食会場でもある八百屋の二階での講義が始まった。

①「京野菜のブランド化戦略について」錦市場「かね松」上田欣司氏の講演

上田欣司氏: 1979年、京都市生まれ。2003年京都工芸繊維大学卒業後、かね松老舗入社。幼少期より二代目の祖父耕作氏、三代目の父耕司氏のもとで野菜について学び、現在4代目としてかね松にて修行中。店頭で野菜の販売にあたる一方、祖父・父より学んだことを更に探求する為、2006年4月から京都府立大学大学院・農学部農業経営・宮崎研究室で農業経営及び京野菜の栄養価や水系に注目した京野菜のルーツについて研究を進める。

子供の頃店先に立って学んだ事

本日は大阪からようこそお越しいただきました。父が不在ですので代わりにお話しをさせていただきます。

「かね松」は、明治14年創業で、初代が寺田屋等にバナナを納めて、基礎を作り、二代目が戦前戦後の食料難を切り抜け、父である三代目が団塊の世代として祖父と店を支えていた頃、「かね松」は京都一の安売り屋でした。僕も小学生の頃、おじいちゃんが「このピーマン売り切ったらお小遣いやる」といわれ店の手伝いと称して店頭に立っていました。子供心に早く売り切りたいので、お客さんに一袋入れるところを、五袋入れて売り切ったりしていました。おじいちゃんは『売り切ること』を大切にしていました。おじいちゃんも孫がお客さんに安く売っていると分かっていたと思います。僕は一箱売り切ったら百円もらえたので、早く売りたい一心で1袋買ったお客さんに5袋渡して、5倍早く売り切りました。ただいつも怒らないおじいちゃんが、空箱だと思って売り損ねて腐らせた野菜を見つけてひどく怒られました。



「安くても売ってお客さんに食べてもらえ。おまえは、野菜を無駄にしないで、この野菜を作る農家の人が一生懸命働いて作った40日の苦労を無駄にしたんやぞ。」と大声で怒られました。

あるとき、お客さんにお金もらって「有難う」といわれて子供の頃とても不思議に感じました。『なんでこの人買ってくれはったのに、僕に有難うというんやろう』と思ったので、夜に父になんでやろうと聞くと、「あほ、お前に言うてるんやないわ。野菜を作ってくれはった人に有難うっていうてくれはったんやったら、お客さんの声を作ってくれはった農家の人に言いにいきなああかん。それが八百屋の仕事やろう。」といわれ、小学生の頃は『そんな面倒くさいこと、訳がわかれへんなあ』と思っていたんですが、高校生くらいになるとその意味が大体わかってきました。農家の人は野菜を店まで持ってきてくれはるし、地方から荷物は運搬業者の人が持ってきてくれはるいろんな人の思いが店頭に並んでるんやなあ。お客さんの声を伝えていきなああかんのが八百屋の仕事やねんなあと思うようになりました。

八百屋になって気付いた京野菜とは何かの疑問

小さい時お小遣い目当てに店頭に立っていたとき、小さい時は、バイクが好きやから白バイに乗りたいなあとも思いましたが、大きくなるにつけしゃべるのが好きやし、商売って面白いなあ、八百屋したいなあと思いました。大学の就職活動では、理系の大学だったので、友人は技術系の大手企業に就職希望を挙げるなか、僕は堂々と「八百屋」と言い切りました。八百屋になったのですが、「京野菜はなんやろ」という疑問を持つようになり、京都府立大学の宮崎研究所で勉強させてもらっています。

京野菜の魅力は、一に日本料理・京料理の伝統にあると思います。二に季節性。旬の野菜は旬の時期が美味しいですよ。今は冬も胡瓜もありますが、旬の胡瓜は

美味しいですよ。京野菜は旬の季節にしか店頭並びません。温室の野菜のように年中出回るわけではないので、父は加茂茄子で商売失敗したらその失敗を取り直すのに、次の収穫期、一年かかると言われます。三番目に、美味しい。京野菜の美味しさは、京都は古都で多くの人々が住み、肥料となる排泄物も多く、内陸部の京都は大阪や東京のように海に排泄物を捨てることできませんでした。北大路・西大路あたりが排泄物が処理される場所となり、自然と土地が肥えていったのでしょうか。父は、天皇や公家など食生活に恵まれていた人が多く住んでいた都の排泄物にくわえ、応仁の乱など人も多く亡くなり京都の土になったので、土地が肥えている。だから今も農薬をあまり必要としないといいます。

祖母は昔からの京都人だったので、よそさんの物は食べるな、三里四方の物をたべろとよく言いました。今でいう地産地消で、農家の人と顔の見える食生活がありました。大原女のように、「振り売り」といって生産者が自ら都に売りに来るというシステムがありました。美味しくてもまずくて生産者の耳にすぐ入りました。特に京都ならではですが、歴代の天皇陛下へは生産者はおいしく安全な食べ物を命がけて献上したでしょうし、寺院も多いので精進料理の材料として、京野菜はより雅に美味しく洗練されていったのでしょうか。京野菜で、鷹峰辛味大根は、ピンポン球くらいの球形の大根ですが、蕎麦屋の薬味として使用されたので、辛くて水分が少ない大根です。今は特性をバイオで引き出して作りだせますが、辛味大根は江戸時代に人の手で交配され作りだされ今も鳥本さんが生産されています。バイオで作った辛味大根はただ辛くて、旨い辛味はまだ出せていません。だから鳥本さんの大根はステーキや鯖の上に少しのせるととても美味しいです。種の特性を守る為に、鳥本さんの辛味大根は葉っぱを切り落として出荷しており、研究所の辛味大根は葉っぱを少し残して出荷しているので外見上でも見分けがつきます。

鹿ヶ谷かぼちゃはひょうたんのような形の南瓜で、甘いエビス南瓜を食べなれた世代には、水っぽくて美味しくありません。おじいちゃんは「昔はおいしかったんや。美味しいと思って食べてたんや」といわれました。今栽培しているのは一軒の農家だけですが、最近ではバイオで作られた左右対称の同じような形状の鹿ヶ谷南瓜を他の農家が栽培するようになると、不揃いな造詣が画材になるような面白みはその農家が栽培するものだけになってしまいました。バイオの力で作りやすいとか、販売しやすいように大きさをそろえろとかという京野菜を作り出して、作為的に人がコントロールすることに意味があるのだろうかと思えることがあります。

京都市内で作られた美味しい京野菜

京野菜のブームは、僕自身は作られたブームではないと考えています。京都の人が毎日京野菜を食べているのかというと、たぶん大阪の人が毎日たこ焼きを食べていないように、食べていません。

一概に京野菜といいますが、京都府で栽培される野菜という意味では京都府は日本海側で生産された野菜も含めて総称しています。明石の子午線より西にまで京都府は広がっています。舞鶴も福知山も京都府ですから、そこで採れた野菜も京野菜なのかと思えます。でも、首都圏へは京都府内で取れたので、京野菜という

ブランドで堂々と販売されています。宇治茶でも宇治の地域で採れるのはほんのわずかなのに宇治茶というブランドで売られている量が多すぎると問題定義もありましたが、京野菜についても同じような課題を抱えていると思います。風土が野菜の味を作ると思います。京都の地価には琵琶湖の二倍くらいの地下水があつて何処を掘っても井戸水が出てきます。地下水と桂川からの水系で栽培されているのが京野菜じゃないかと思うのですが、水系や気候が違くと野菜は味が違うし、やはり京野菜は京都市内の方が美味しいですね。

J Aは京都府下の拡販を狙っていますが、歴史的、水系的にみるとうちの家の明治時代の伝票を見ると亀岡よりも、東海道を通過して近江の天津とか野菜が運ばれていました。大阪でも、大阪市内と和歌山に近い泉州とは風土や気候は違うと思いますし、うちの店も堺にある店に買物にくるお客さんから大和川を越えたら美味しい野菜が取れるという声をお聞きすることがあります。天王寺蕪もやはり天王寺近辺で作らないと、本来の味わいとはちがうんじゃないかなあと思うし、泉州の水茄子は、やはり泉州で作らないと本物と違うとおっしゃると思います。

農家が決める「かね松」の仕入れ値

うちの契約農家で納税の長者番付にでる農家があつて、そこは農地のほとんどをマンションにして健康のために農地を残して京野菜を作っているところもあります。ある意味、最近は農家の生活を守るには難しい時代になっています。農家の生活を守るのは誰かという一番に消費者だと思います。最近は中国の残留農薬の問題はあるものの、安全よりも値段の安いものばかりに走っている傾向にあると思います。

年に一度、うちの店の者は全員農家にお手伝いに行きます。僕の妻の実家が農家で、一週間前にほうれん草を集荷する為に水洗いを手伝いに行ったのですが、朝早くから、お湯で洗えないので冬でも冷たい水で洗います。束を撒くときには手がガチガチに凍えながらの作業です。スーパーで出回っているほうれん草は、広告用にはじめに 100 円以下とかで値段が決まるので、業者や卸売市場や J A の手数料を考えると、農家は一体いくらの卸値になるのかと思います。買物にこられる方は値段を見ますが、農家の体験していただくと見方はかなり変わってくると思います。徴兵制は反対ですが、若い人への食を支える農家への徴農制を推奨したいと思います。大手スーパーとかの契約農家は数が決まっているのでたいへんだと思います。

一般の企業は自分で作った商品を自分で値段を決めますが、農産物はセリとかあつて自分で値段を決められないのが一般的ですが、かね松は創業者から農家の人に値段を決めてもらっています。畑全部でいくらかという買い方をしていました。おじいちゃんの頃から伝票はすべて農家の人に書いてもらおうということにしています。卸売セリ値では 100 円やけど、自信があるから「かね松」には 150 円に卸すと農家が決めて伝票が上がってきますので、いい野菜が集まってきます。

去年は松茸が不作だったのですが、うちにはたくさん松茸が集まってきました。おじいちゃんからのお付き合いのある方が、長年のお付き合いやからと持ち込んでくださったので、うちの店のある意味財産やなあと思います。契約農家といいましたが、契約書を交わしたことはありません。年に一度契約書交わす代わりに、一緒にご飯を食べてお酒を飲みに行くだけです。

値段は農家の言い値で仕入れます。この形で 125 年続いているかね松の仕入れです。中央市場が出来たのが、昭和 5 年なので、「かね松」は産直に拘っているというのではなく、創業当初のままの農家との関係が続いています。

郷土の味を京野菜に託して次世代へ

最近作っている人の顔を見ると、野菜の味が大体分かるようになりました。あるトマト農家は、今の消費者はトマトの糖度ばかりを追及する。うちのトマトは糖度は 5 やから、食べたら酸味もあつて旨いトマトや。糖度が 10 や 9 がトマトやという人には売りたいくない。熱心に野菜作りに取り込んでいる人の野菜は、お金の臭いのしないまっすぐな味の野菜が多いです。胡瓜は曲がったのもうまいという人もありますが、農家の人も話をしますが、健康優良児やまっすぐな胡瓜の方が胡瓜らしい味わいで美味しいと思います。僕も商売人なので、お金を儲けて、高級バイクを乗り回したいと思うのですが、売り上げをあげようと思うと仕入れを増やさないといけないので、農家にも時間的にも、生産性にも限界があるわけで簡単には拡大できないなあと思っています。

うちの母は大阪の平野出身なので、東京の人よりも、大阪の人の舌を唸らしたら日本国中どこでも通用するといえます。

今は府大の学生としていろんな農家に入出入りしているなかで、面白い人やなあと思ったら、後日、錦市場のかね松ですと正体を表しながら、新しい出会いをさせていただいています。最近、若い人が農業に興味をもっているようで、僕の同期もソニーに就職したのに、会社を辞めて北海道でジャガイモ作っている農業に目覚めた若い世代が頑張っています。うちの契約農家は後継ぎが多いし、農家に修行に行く若い人もいます。味に拘るとキリがありません。農家も僕も休み無く働いています。うちの扱っている野菜のほとんどの野菜が路地栽培なので、気温があがると生産量が増えて納品日ではない日にも搬入されるため、仕入れた分は売っていかないと結局休み無く店頭で立って働いています。仕入れた野菜は売り残してはいけないと痛感しています。

スーパーの店頭では、機械の湿度管理などでいつ仕入れたかわからない野菜を新鮮であるかのように並べています。うちは、野菜は新鮮な方が美味しいので、敢えて機械の力に頼らず昔通りその日仕入れた野菜はその日に売り切る、その日勝負で、ここでも梅田や堺の阪急百貨店でも販売しています。

「かね松は農業の末端であれ」という、社訓のようなおじいちゃんの言葉があります。農家でしかやれないことは農家にしてもらって、両方ができること、例えば袋詰めとかシール張りとか、洗うことなどはかね松がやれと言われ続けました。うちはアナログで、最近妻がパソコンを少しは操れるので過去のデータを整理したという位、デジタルには負けたくない、商売はアナログ的な経営を大切にしたいと思っています。第一農業はある程度の生産調整はできますが、自然条件にも左右されるので、工業製品のようにデジタル化できません。京野菜の栄養価の分析はまだ未知数です。

二週間前に子供が生まれたばかりなのですが、故郷の食材を食べ、特に子供たちには、郷土の野菜として愛され続けて欲しいと思います。

特別ゲストの大阪府立食とみどりの総合技術センター森下正博先生の一言

野菜作りはとてもデジタルの仕事だが、高度成長期には経済性や便宜性を重視するあまりに淘汰されていたが。伝統野菜は野菜として栄養値だけでなく、これからは郷土の歴史・食文化を再考する大切な糸口となるだろうとコメントを頂きました。



献立

焼き物: 野菜のお揚げ包み焼き玉ねぎたれ

湿物: 湯豆腐の赤かぶあんかけ

小鉢: 分葱・湯葉こんにやくの酢味噌がけ

和え物: 法蓮草、えのきのおひたし

汁物: 椎茸、きゃべつの麦味噌汁

ご飯: はなご飯

香物: やお屋のお漬物

デザート: 山葵のカステラ



上田耕司氏著書「京野菜を楽しむ」(@ 1575 円)より
 冬の京野菜 : 九条葱・聖護院大根・聖護院かぶら・堀川ごぼう・七条芹・金時人参・京菊菜・水菜(京菜)・うぐいす菜・千代呂木・鷲峯辛味大根・青味大根・九条くわい・九条豆くわい・海老芋・小海老芋・京ブロッコリー・日野菜
 春の京野菜 : 京竹の子・花菜・鞍馬山の山椒の実・八瀬大原の山萮 夏の京野菜 : 加茂茄子・山科茄子・胡瓜・高峯とうがらし・伏見とうがらし・柘野黄トマト・柘野三尺さざげ・千石マメ・鹿ヶ谷かぼちゃ 秋の京野菜 : スイキ・小かぶら・京てまり

錦市場「かね松」: TEL075-221-0089



三月三日・三十三間堂で寂聴さんの青空説法を拝聴

健康的な京野菜一杯の昼食をやや慌てていただいて、バスで三十三間堂を目指す。寂聴さんのお話しをきけるとあってかなり混んでいるのでは危惧しながら、お説法が始まる15分前にお堂の前に辿り着いた。

三十三間堂の案内によると、三月三日は、陽数の『三』が重なり「おめでたい」とされる祝節“重陽”のひとつで、今は「桃の節句・雛祭り」が全国的な習俗だが、古来から「上巳」と呼ばれ禊ぎをして邪気を払う“齋日”とされていた。この日に用いられる「桃」は《鬼怖木》と呼ばれて“悪災を除く仙果・聖樹”とされ、その実を食べるだけでなく、枝を軒先に刺して「役除け」にしたり、花を酒水に浮かべて飲めば無病息災を得るという習慣もあったので、三十三間堂も「三」が重なることから、この祝節に因んで“桃の法会”を行い広く参拝いただいて多くの方の無病息災を祈ることを機に特別開放していただくとのことだ。確かに、孫悟空が長寿の実である桃の実を食べ尽くす事件を起こす騒動があったが、桃は不老長寿の仙人の食べ物であることからその花にも霊力があるのは推察できるところだ。

一時前に辿り着いたが、何しろ青空説法。三十三間の広いお庭が会場でお堂の中の中尊像の前、向拝あたりが会場なのだから東大門の階段や柱にいたるまで人だかりだが、思ったよりも前の方で砂利を敷き詰めた上に座り込み約1時間ほど寂聴さんのお話しを拝聴することができた。

三十三間堂の木造建築としては世界一長い広い濡れ縁の端から端まで、春桃会という布がたなびいている。上段のピンク色は桃の花の色、中段の白は残り雪、下段の緑はその雪の下から芽吹く若々しい緑を現しているようで、お雛様に飾られていた菱餅の色と同じだと思った。うちの家にもお雛様があることを思い出した。七段飾りのお雛様を祖父母が揃えてくれた。ただ、小物が沢山あって出すのも一苦労だが、片付けるのも一苦労で、他の家の人は長く出すと縁遠くなるからと慌てて仕舞っていたというのにのんびりとした母は弟の鎧兜を出すくらいまで日延べして飾っていた。しかし流石に菱餅は生もので長く置いていくわけにもいかず、緑の部分に蓬を練りこまれていて焼くと芳しい蓬の味がしたのを思い出した。だから、うちのお内裏様にお雛様や三人官女に五人囃子も鼻の先が黒くなるほど家の空気を吸い五月晴れの空気も吸って兜とバトンタッチするほどだった。両親は娘を早く手放したくなかったのか・・・お雛様を他の家のように早くしまっていてくれたなら、良縁が授かっていて私の人生も随分と変わっていたではと・・・押入れと記憶の奥にしまっていた雛人形やら両親や祖父母のことなどを思い出していた。

1時丁度に三十三間堂の真ん中に設えてある向拝に瀬戸内寂聴さんのお姿があった。



青空説法の概略:

今年5月で84歳。若いですネエと言われるが、人が本当に歳をとるのは、私はもうこんな歳だから、あれはできない。これもできないと自らか思った時に、人は歳老う。だから私は歳をとらない。自らの歳に自らが囚われない。「世阿弥」についても後20行を残すだけとなり、10年にわたって調べた集大成として書き上げることができた。

とはいえ、人生長く生きていくと多くの別れと遭遇し寂しく感じる時もあるが、生かされていることの意味を考えると、一人一人の命は、生まれさせて頂いたこの世に二つとない貴重な命。何故人は生まてきたのか。一人一人が幸せになる権利、人権を持って生まれてきた。幸せに生きるとは何か。本当の幸せとは、自分のためだけでなく、豊かな想像力と思いやり、慈悲の心を持って人の為に生きることができることが大切。

身近には、近所の人や家族の看病で疲れているようなら、今日は私が見てあげるから、休んだらと声をかけるなど、他人のことを思いやり行動することなど大切。

仏教では、人の為に尽くすことを菩薩業といい、菩薩業を積み重ねて観音様に至る。観音様は現世利益の仏様で、阿弥陀様は来世、死後を守っていただく仏様。

南無阿弥陀仏・南無観世音菩薩の南無とは、阿弥陀様・観音様に身も心も捧げますという意味。観音経に、殺すなかれ、殺させずなかれという言葉があるが、人々が幸せであること、世界平和を願うことに至る。

人の為の施しに、物やお金を施す物施もあるが、人に心配りをする「心施」、たいへんですねと愛情のこもった言葉でいたわる「言辞施」、優しい眼差しで人に接する「眼施」、にこにこした穏やかな表情で人に接する「和顔施」などは誰にでも、いつもでできることなので、日々心がけていただきければ豊かで幸せに生かしていただくことができると思う。

質疑応答

折角の機会なので、質疑応答にお答えしましょうということになった。大体、そういうと嫁と姑の問題が多い。今日、お嫁さんと姑さんと一緒に来ているという人はとたずねられると、塾生の森さんが大声で「はい！」と手を上げた。「まあ綺麗な人ね」と寂聴さん。「ご褒美に私の本を差し上げて」とのお言葉。係りの人が森さんを探し当てお言葉通り「愛と救いの観音経」という、観音経を分かりやすく解説した著書を頂いた。

質疑応答が始まった。一人の女性が、息子をなくし、主人をなくし戒名をつけていただくのに戸惑い、その後も悲しみにくれている」というと、「大丈夫よ。あなた、太っているから大丈夫！」と即答。寂聴さんの口調が軽妙で会場から安堵したような笑い声まで上がった。戒名は死後の呼び名、各宗派・各お寺によって違う。今「千の風になって」という歌が流行っているが、私がお墓にはいませんとわれると僧侶は何処に向かって拝めばいいかわからないというもまたまた笑い声が会場から上がった。息子さんが亡くなったのもご主人がなくなったのも寿命だから災いではない。「やせ細ってないから、ご主人がちゃんと守ってらっしゃる。」と



いう言葉に、その女性が「お供え物にお菓子が多くて、お菓子には賞味期限があって、それをいただくので」と応戦。「ちゃんと皆さんがお供えものして下さるのでしょ。あなたが食べるものも喉に通らないとか、暮らしに困るとかがないようにちゃんとご主人がちゃんと見守ってくださっています」との断言に一件落着。

で他の質問は？の問いに、前の方から思い切るような勢いで手が上がった。女性が立ち上がりマイクを手に「私は年老いた母を介護していますが、自分も病にかかり、二日後に手術しなければなりません。私にもしものことがあれば、年老いた母を独り残すことになります。どうすればいいのでしょうか・・・」とかなり切迫したシリアスな質問に対しても、寂聴さん「大丈夫よ。あなた、さっきの人より太っているから大丈夫。」との更に軽妙な口調に会場から思わず笑い声があがった。

考えてみれば、問題はシリアスだ。どうすればと質問されたところで、どうすればいいのかと普通の者なら、一緒に悩むか落ち込んでしまうほどの問題だが、寂聴さんが会場の笑いで切迫した空気をさらりと切り抜けたところで、「前に来なさい」と諭した。導かれるように寂聴さんに近づく女性に後ろからお数珠を翳し念仏を唱えていただいたところで、女性が前を向き直った。婦人病の手術とかで、寂聴さんは「はいはい。前もね」とまたお数珠を翳した。「はい、大丈夫だからねえ。」と言葉を添えられた。寿命もあるが、当人にとっては、二日後の手術と控え年老いた母を思うと不安だけれだが、寂聴さんに大丈夫だと声をかけていただき、お数珠も翳していただいたという思いが大きな支えとなるだろう。なんだか参加者も安堵したところで時間となった。寂聴菩薩は、笑顔を残して退座された。

では、自由参拝をいうところで、三十三間堂前で集合写真。千駄の観音様と、その前には池坊社中による献花作品がまさに花を添え、国宝の中尊の指に結ばれた善縁の綱に縋り付き間接握手。長い堂内の東には特設の階段が設けられ上がると下から見上げていた千駄の阿弥陀様を高い位置から一堂に拝見することができ正に圧巻。

三十三間堂: TEL075-561-0467

天台宗。正式名称、蓮華王院。開基、平清盛。長寛2年(1164)開創。平清盛が、後白河上皇の勅命により1001体の千手観音・二十八部衆観音を祀り、創建。後



に火災により焼失。現・本堂は文永3年(1266)に再建されたもの。本堂(国宝)の中尊・千手観音坐像(国宝・1254・湛慶作・全長335cm)を中心に、会いたいと願う人の顔が必ずあると伝えられている1001軀の千手観音立像(全て国指定重要文化財・藤原～鎌倉期)、観音二十八部衆立像(国宝)が安置されている。また風神・雷神像と、四天王像(東方天像=持国天・毘楼勒叉像=増長天・毘楼博叉像=広目天・毘沙門天像=多聞天)も国宝に指定されている。三十三間堂の名は、本堂の内陣の柱間が33(南北に125m)あることに由来すると伝わり、木造建築では世界一の長さといわれ1月15日には「通し矢」行事が行われる。

嵯峨野で「曼陀羅寂庵」の観音様参拝

バスに乗車して、1時間ほど嵯峨野を目指す。先ほど説法を拝聴した寂庵さんの庵、下見に来たときは晩秋で色づく紅葉を求めて行き交う人が多かった小道が早春の風が冷やかで人通りはまばら、その小道をふらふらと左右に広がって一群が散策、寂庵に辿り着く。周囲は嵯峨野の春が待ち遠しい田園風景。一般公開していない門を潜るとこじんまりとした庭の奥にお堂があって、翌日のお写経の準備で机が並べられている奥に、小振りの黒光りした観音様のお姿があり、寂庵さんが朝夕に読経される仏具を並べられていた。小鳥のさえずりが響く嵯峨野の静かな空間だった。自然な風情の木々と苔と石を配したおだやかな表情の庭園を挟んで住居である家屋があった。観音堂の前で記念写真を撮って人形の家へ移動する。



寂庵で頂いた散華・女性参加者へのプレゼント



さかの人形の家で大阪の古人形と対面

京都・嵯峨野の地に、江戸時代に大阪・船場の大棚として大名家と米両替商として正に天下の台所で活躍した池萬の9代目が古人形の博物館を建設された。池萬では歴代当主は池田萬作と名乗りその家業を継いできたが、戦後、米は政府の統制品目となったため廃業、平和になって勉学に励む人々が必要とする文房具と書籍に目をつけて、大学卒業後昭和27年に文房具の卸販

売業を創業された1930年、大阪市生まれの九代目池田萬作氏。'60年に熊野本宮に伝わる授与品「蘇民将来」を入手したのがきっかけで人形に興味を持ち、'65年にイケマン民玩研究所を設立。趣味でコレクションしはじめた古人形20万体の保存展示の為の博物館建設と取り組んだとき、大阪の行政や一般市民の文化への関心の薄さに失望することが多かったようだ。そこで、古い文化も大切にする京都の行政や気風に、人形の管理に最適な湿度を保てる嵯峨野の地に辿り着き、'88年に日本唯一の古人形専門の登録博物館「さかの人形の家」を開館。'91年に(財)イケマン人形文化保存財団を設立し、理事長に就任。日本民具学会監事・近畿民具学会会長を歴任。



さかの人形の家
の玄関ホールでは、階段を下りたり、お茶を運んだり、碁を打つカラクリ人形の実演を楽しみ、京都の伏見人形から、愛嬌のある大阪の古人形たちが大阪の庶

民の姿や暮らしを今に伝えていた。更に私たちが訪ねた日は、3月3日。雛人形の名作がずらり並んで私たちを迎えてくれた。更に展示場の一室では、船場の米両替商「池萬」に伝わる商家のそろばんや家財道具・掛軸・看板なども陳列されていた。野外には船場のお屋敷から移築したお茶室や、解体された時に、屋根から下ろされた大きな鬼瓦なども展示されていた。参加者は池田会長ご夫妻の案内で思い思いに館内を見学。人形館の前で記念写真を撮ってまた嵯峨野の早春の静かな道を散策しながら帰途についた。

さかの人形の家 : TEL075-882-1421

開館時間 : 午前9時半~5時

入館料 : 一般1000円 和服着用の場合は半額。

休刊日 : 火曜日

夏期休館 6月20日~7月10日

冬期休館 12月16日~2月末日

参加者: 一般: 池田ハツ子・枝松緑・大杉和幸・



小豆澤八重子・木村正治・佐伯恵子・高橋裕二・
田中順子・浜田真弓・丸山公子・丸山賀子・宮本雅彦・
森千鶴子 塾生: 浅井憲治・大森史子・鍛冶睦子・
北川弥寿子・北原祥三・杉山英三・下野謙・田中稔三・
谷福江・中村孝夫・原季美子・原田彰子・深堀正晶・
堀内紀江・水本洋広・森欣子・森川千代子・宮本麗子・
米川俊信