



撮影場所◎長井ブルワリークラフトマン(長井市)

奏であう人

vol.49

寺本友里さん(山形市)

村上滋郎さん(長井市)

◎広島県出身、山形市在住。沖縄県立芸術大学で染色と織りを学ぶ。卒業後、441年の歴史を持つ老舗の呉服会社「とみひろ」に入社。「とみひろ染織工芸」にて、オリジナルの着物と帯の制作をしており、養蚕、デザイン、染め、織りに従事。古代から続く幻の染め物と言われる貝紫(かいむらさき)染めの作品づくりにも取り組む。

◎長井市出身・在住の「長井ブルワリークラフトマン」代表。東北芸術工科大学卒業、京都市立芸術大学大学院修了後、京都で創作活動を行う。2013年にUターン、2015年よりクリエイターグループ「アメフラシ」を運営。2017年から地元産にこだわったクラフトビールの醸造に挑戦中。東北芸術工科大学洋画コース講師。

keyword

地場に根付き活かすものづくり

養蚕から染め、織り、仕立てまで
オール山形の着物づくりに取り組む職人と、
故郷の魅力にこだわったビール造りに挑戦する
アーティストのお二人に、話をお聞きました。

山形市小立にある染織工芸の工房にて、糸織りの様子。手織りの下準備で、染色を終えた糸の束を綜割(ふわり)に掛けて、木枠に糸を巻き直す作業。工房のスタッフは7名。寺本さんを含め、3名が県外から移住して着物づくりに取り組んでいる。



小さなブルワリーのため工程はほぼ手作業。酒税法上、年間の最低生産量が決められており、材料の調達、賞味期限を考慮した管理などが求められる。地元の魅力を表現し、広められるものを増やそうと、クラフトビールとしての質を高める努力を続けている。

ものづくりと地域との関わり

村上さんが運営に参加している「アメフラシ」は、地元の資源や環境を活かし、地元だからこそできるデザイン、ワークシヨップ、アーティスト活動を通して、地域への愛着を育んでいます。ビール造りに取り組むきっかけも同じだったと言います。

「長井の水は超軟水でとてもおいしいのです。これを活かしたいと考え、思い浮かんだのがビールでした。さらに、フレーバーの素となる副原料に、地域と関わりの深い食材として、酸味のあるひょう(スベリヒユ)、苦味が特長の茎立ち、風味豊かな秘伝豆のきな粉などを使うことで、郷土料理に合う地元ならではのビールが造れると思いました」。

試行錯誤しながら試験醸造を繰り返して、いよいよ今年の2月から正式出荷、長井市内限定での販売がスタートしました。

寺本さんは、大学で染色と織りを学び、できれば将来も仕事として続けたいと考え、着物づくりの全工程

を一貫して手掛ける「とみひろ」に入社を決意して山形に移住しました。

地元の方に手伝ってもらい蚕の世話をし、デザインや草木染めの材料の採集、染め、織りを担当しています。

「10kgもの桑の葉を抱え、蚕に与える昔ながらの作業は大変です。それでも、まゆの美しさ、蚕が糸を吐き出す神秘的な様子を見るのはかけがえないものです。

自然の材料から色を取り出す草木染めも、同じように手間がかかるもの。山形の古くからの知恵や技術に驚かされます」。

山形らしさと新しい取組み

「沖縄で触れていた色と、山形で感じる色は、空気のせいでしょうか、どこか違うように思います。

草木染めの色は、それ自体が派手でも自己主張するのでもなく、身に付ける人を引き立てる色。周りを笑顔にできる色だと思えます。山形人の優しさに通じます。」と寺本さんは話します。

「山形に来て出会ったおいしい食

べ物は、私の心を豊かにし、色や織りに深みを持たせてくれています。

この恵まれた環境のなかで、いつか山形ならではの紅花染めに挑戦したいと思えます。山形の伝統に自分らしい新しさを取り入れ、作品をつくり、残していけたらと思っています」。

村上さんが言葉をつなぎます。「寺本さん流の紅花染め、いいですね。伝統工芸にも必ず始まりがあり、新しいチャレンジが繰り返されて受け継がれてきたはずですよ。

新しい取組みは、往々にして否定されがちですが、ものづくりは幅が広く分野もさまざまです。アーティストをはじめ、ものづくりに取り組む若い人たちが、地域の中で達成感を共有でき、もっと活動しやすい場所ができてほしいと思います」。

地域へのこだわりがブランド価値に

「紬の歴史が深い白鷹町で、4年前に自分たちで土地を開墾し、1300本の桑を植栽しました。染料の材料も、村上さんのビールの副原料と同じで、さくらんぼ、「ラ・

フランス」、柿の枝や葉や皮など、身の回りの草木にこだわっています。

着物を作る過程で、養蚕から和裁士による仕立てまで、全て自分のところで行っているのは、日本とみひろだけでは、と寺本さん。

「まだまだ勉強が必要ですが、手染めや手織りといった自分の作品を通して、自然や歴史、伝統などの山形の良さ、着物の素晴らしさを、もっと多くの若い方々に伝えることができたらと思っています」。

「私たちのビールも、全て地元で材料で造るのが夢です。」と村上さんが応えます。

「小学生の頃には、身近にホップ畑がたくさんありました。この長井のホップ作りを再び盛んにし、ビールに使いたいと思っています。大麦を生産してくれる農家の方も出てきてくださいました」。

オール山形のビール、オール山形の着物は、さまざまな気付きやふるさとを想う気持ちにつながり、地域が元気になっていくと思えます。その結果として、地元のブランド価値を高めていけたらいいですね」。