

新・さぬき野

農村歌舞伎の夜

かがやくけん、かがわけん。

香川県

2022 No.78

秋

特集

ここから見る世界は、
ひととき美しい。
屋島の魅力を引き出す新施設。

特集

さぬきを味わう秋ソフト

ヒト×モノ讃岐デザイン

アンティークの品格で

瀬戸内海に似合う空間づくり

香川に住んで

はじめたこと



夏から秋にかけ出荷するナス。
白ナスも栽培。

東京生まれの浦達生さんは、美術大学で彫刻を学んだ。博士課程の修了が近づき将来を考えたとき、心に留まったのは美術作家でもアートに携わる仕事でもなく、農業。未知の職業ながら創造性を感じたのだ。農業体験の場として見つけたのが香川県観音寺市の農業法人。期間限定アルバイトとして見知らぬ土地に赴き黙々と働いた。

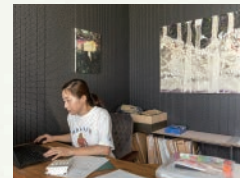
「品目・品種を自分で決め、細かな作業を日々積み重ねることで理想の野菜を作っていくと分かり、農業は、自然相手の想像以上にクリエイティブな仕事だ」と将来を決めました。東京で現代美術のアートティストとして活動していた聡子さんも、農業をテーマにした作品を発表するほど農の力を感じており、交際の達生さんと同じ道を進むことに迷いはなかった。



スタッフ全員に担当作物があり、種まき・苗作りから出荷まで責任を持つ。アスパラガスは聡子さんが担当。



県オリジナル品種のアスパラガス「さぬきのめざめ」を10月まで出荷。紫色の品種「さぬきのめざめピオレッタ」と、それを袋にかけて育てるピンク色のものも。



作業場に美術作品。浦夫妻には、花を飾るように自然なこと。



毎年10月に行われる「さぬき豊浜ちょうさ祭り」に参加する達生さん。地域の人人に助けられながら、移住数年でまとめ役の総代も務めた。

2010年、二人で観音寺市に移住後、結婚。達生さんがアルバイトをした法人で共に働いた。3年後に農地を借りて独立し、2018年には会社を立ち上げ、現在は香川県特産のレタス、アスパラガス、青ネギ他10種以上の野菜を10人のスタッフと共に育てている。

「今、僕は農業の現場も経営も見れる立場。若い社員を育て、果樹栽培など新規事業を計画し、近所の農地の管理など頼まれ事にも対応し、担うものが増えました」と達生さん。社長の重責と地域からの期待に戸惑いつつも、課題を解消し、若者が参加したくなる農業を探る姿はパワフルだ。作業場には美大時代の友人の作品が展示されており、昔と変わらずアート好きだが作家への未練はない。「農業と経営の実践で自己表現欲求は満たされ、お客さんのおいしいや、近所の人からのありがたうなど、高い評価ももらえています」。

浦夫妻の、アートのような農をめぐる創作活動は続く。



株式会社 URAfarm
浦 達生さん 聡子さん
達生さんは東京都、聡子さんは神奈川県出身。観音寺市豊浜町で会社設立。最初に働いた農業法人が近くにあり、地元で先進的な農業家として知られる社長を、今も慕っている。

香川県情報誌

新・さぬき野 2022 秋

No.78

香川県に関する問い合わせ

香川県広聴広報課

香川県のホームページ

新・さぬき野のページ

香川県東京事務所

香川県大阪事務所

〒760-8570 香川県高松市番町4-1-10 TEL087-832-3019

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/>

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/kocho/koho/sanukino.html>

〒102-0093 東京都千代田区平河町2-6-3都道府県会館9階 TEL03-5212-9100

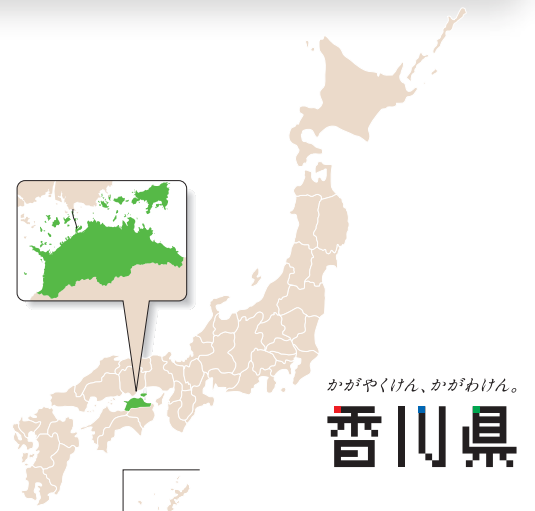
〒542-0083 大阪市中央区東心斎橋1-18-24クロスシティ心斎橋4階 TEL06-6281-1661

多言語電子書籍でもご覧いただけます。
無料アプリ「カタログポケット」をインストールして
「新・さぬき野」で検索してください。

iOS



Android



かがやくけん、かがわけん。

香川県

瀬戸内海は太古から多くの人と物が行き来し、島ごとにさまざまな風習、食や芸能などの文化が生まれ、独自性を発展させた。小豆島の2つの地区では、農村歌舞伎が江戸の中期から300年以上も守り継がれる。山あいの土地にずっと息づく芸能の光は年にただ一度だけ現れ、役者と観客をつなぎながら、まばゆく夜を照らす。

Photo:Hideaki Hamada

小豆島では、春に土庄町肥土山、秋には小豆島町中山で、神社への奉納芝居として農村歌舞伎が上演され、「小豆島農村歌舞伎」と呼ばれる。農村歌舞伎はアマチュアが演じる地芝居の一種。小豆島では昔から、役者から裏方までほぼ全てを地区の人々が担ってきた。

どちらの地区にも神社の境内にかやぶき屋根の立派な舞台があり、回り舞台にせり上がり、舞台操作のための奈落と、紙吹雪を降らせる葡萄棚天井を備え、花道も設置する。上演されるのは「菅原伝授手習鑑」「仮名手本忠臣蔵」など人気の演目。桟敷席では神様と共に人間も歌舞伎を楽しんでいる。

肥土山農村歌舞伎は、1686（貞享3）年、灌漑用の蛙子池を造った時、池水が地元の神社の側溝まで流れてきたのを喜んで、仮設の小屋を建て芝居を上演したのが起源とされる。中山農村歌舞伎も同じ江戸中期に始まったと伝わっている。

歌舞伎そのものは上方から。江戸期の小豆島はしょうゆ、塩、石材など、上方と商いが盛んで、お伊勢参りの旅をする人も多かった。帰途の潮待ちの間に大阪で歌舞伎を見た人がその華やかさを吹聴すると、歌舞伎熱が高まり、各地に

春の肥土山、秋の中山

肥土山農村歌舞伎は5月3日、中山農村歌舞伎は10月上旬の日曜日に毎年上演。肥土山と中山の舞台はどちらも国指定重要有形民俗文化財。2地区を合わせた「小豆島農村歌舞伎」は香川県指定無形民俗文化財で、2015年に国の「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」に選定され、各保存会、行政などが協力して調査を行った。

2022年の中山春日神社奉納歌舞伎の上演・公開は未定。

肥土山に残る
200年以上前の
華麗な衣裳。



肥土山農村歌舞伎

1997（平成9）年には「国民文化祭歌舞伎フェスティバル」、2009（平成21）年には「全国地芝居サミット」が肥土山の舞台で開かれた。



中山農村歌舞伎

中山には「小豆嶋」など島が舞台のオリジナルの台本もある。2005（平成17）年、東京NHKホール「全国ふるさと歌舞伎フェスティバル」に出演。

芸能の息吹

舞台が建ち、役者を呼んで興行を打つようになる。そしていつからか島民が自ら演じるようになったという。

当時の小豆島は、幕府の直轄地ならではの自由な気風があり、特産品の商売で経済的にもある程度豊かだったと思われる。そのような状況が歌舞伎の流行に拍車をかけたのだろう。また歌舞伎が地域を結びつけ、島に活気を与える役割も果たしたに違いない。

流行のピークを迎えた明治から大正にかけて、島内には30以上の舞台と数百人の役者が存在したという。しかし昭和になると農村歌舞伎はひとつひとつと消え、山間部の肥土山と中山だけが残った。

2つの地区には、心から芝居を愛し、ただ1日の奉納歌舞伎を中心に1年を過ごす人が絶えず存在した。農閑期に連日稽古が続く時には厳しく指導されたこと、厄払いの奉納品として衣裳を寄贈したことなど、個々の思い出が地域の記憶として伝わり、歌舞伎の存続に力を与えている。

今春、屋根のふき替え大改修を行った肥土山の舞台で、こけら落としの「三番叟」が披露された。農村歌舞伎の灯火は、これからも長く地域を照らすだろう。



Photo:Hideaki Hamada



Photo:Hideaki Hamada



Photo:Hideaki Hamada



Photo:Hideaki Hamada



Photo:Hideaki Hamada



Photo:Hideaki Hamada



Photo:Kazumasa Harada



小学2年生から子ども歌舞伎に参加。役者魂を教え込まれる。



昭和の中頃までは農閑期に歌舞伎の準備を行った。千枚田に夏の陽が照りつけるお盆明け、最初に催すのがキックオフミーティングの「大寄り合い」だ。その年の世話役と、演目、配役が決まり、役者は「抜き書き」を行う。「根本」と呼ばれる台本から自分の台詞を書き写す作業で、それを元におおのが台詞を覚えていく。9月になると役者が集まり、読み合わせ、立ち稽古を行う。朝10時頃、野菜を手に集会所に集まると、交代で持ち寄ったものを料理して食事を取りながら、深夜まで稽古を続けたという。台詞回しや間合いはベテランが口伝し、細かなニュアンスが代々受け継がれた。

現在は会社勤めの人も多く、1日中稽古するのは難しい。そのため5月頃には演目や配役を決め、ゆっくり進める。「抜き書き」は台本のコピーに代わり、細かな演技指導では録画を参考にすることもある。稽古の様子は変わっても、農村歌舞伎華やかなりし頃の「やるからには、かつこよく」という心意気はそのままだ。



7月初旬の半夏生の頃に、害虫退治と豊作祈願として行われる虫送り。

中山農村歌舞伎 夏から秋へ 千枚田と共に



山の土地を生かした棚田。豊富な湧き水「湯船の水」でも知られる。



Photo:Kazumasa Harada



Photo:Hideaki Hamada



Photo:Hideaki Hamada



4

3

Photo:Hideaki Hamada



Photo:Hideaki Hamada



Photo:Kazumasa Harada



Photo:Kazumasa Harada



Photo: Hideaki Hamada
デコ芝居の人形

中山農村歌舞伎保存会
会長 久保 政さん



地芝居は全国的に後継者不足です。中山農村歌舞伎保存会でも、地区内外に関わらず、多くの人に携わっていただくための取り組みを行っています。

小さな頃から歌舞伎に親しみ成人しても参加してもらえよう、途絶えていた子ども歌舞伎を1973（昭和48）年に復活させました。

島内の小中学生の野外学習として、舞台見学を受け入れ、奈落や楽屋を見学し、実際に舞台上で役を演じてもらうこともあります。

また中山農村歌舞伎保存会では、『デコ芝居』と呼ばれる全国でも希有な人形芝居の保存・継承活動も行っています。

農村歌舞伎やデコ芝居など、中山の芸能文化を多くの方に知っていただくことが、自然、農業など豊かに育まれた地域資源の保護につながると感じています。



今年7月に行われた、小豆島中学校1年生の野外学習の様。生徒の代表者が舞台上「白浪五人男」を演じた。

未来につなぐ 小豆島農村歌舞伎の現在



肥土山農村歌舞伎保存会
会長 佐々木 育夫さん

毎年9月に行われる衣裳の虫干しは老人会が総出で担当。慣れた手つきで次々と衣裳を干していく。

肥土山地区では、農村歌舞伎を通して地域活性を目指すため、2012（平成24）年、歌舞伎の稽古場と、衣裳などの保管室を備えた施設を整備しました。

また昨年は、舞台の屋根のふき替え改修を行い、文化継承のための土台を整えています。

春の奉納歌舞伎は、自治会が主催するのが大きな特徴です。



上演は保存会中心に行いますが、連絡や宣伝などの運営を地区内の6つの小地区が輪番で担当し、全戸が定期的に運営に関わってきました。しかし地区の過疎化、高齢化によりこの制度の継続が困難になっており、新しい運営体制も検討しています。時代とともに変えるべきは前向きに変えながら、地区の宝を次世代につなげていきます。



Photo: Kazumasa Harada

本番の1カ月前に「舞台開き」を迎えると、役者は舞台上で練習を重ね、舞台師は大道具・小道具をそろえ、衣裳合わせも始まる。本番に向かって慌ただしい日々が続く。

9月20日過ぎには、関係者全員が顔をそろえる小宴「練り固め」が開かれる。これに参加すると「どの役割も決して降りない」のが昔から暗黙の了解だ。

上演は10月上旬の日曜日。早朝に世話役が集まり、春日神社に祝詞をささげて中山春日神社奉納歌舞伎の1日は始まる。

棧敷の準備が整い、役者が集まると、舞台裏の楽屋では化粧師が次々と白塗りを施し、床山がかつら、衣裳方が着付けを行う。すっかり立派な役者ができあがり、舞台は徐々に熱気に包まれる。

一方、棧敷席には見物人が集い始める。遠慮して遠巻きに見る観光客に、地元の人が席を勧める光景もある。

観劇に欠かせないのは、家族以外の親戚や知り合いにも振る舞われる「わりごう弁当」。おかずは卵焼きや煮しめ、かまぼこなど。最近は子どもたちのリクエストで、今風の料理も詰められる。農村歌舞伎の日は、弁当づくりも早朝から忙しい。

午後5時、舞台の幕が開く。演目は4幕で構成されることが多い。おめでたい「三番叟」で始まり、子ども歌舞伎が続く。子ども歌舞伎は毎年一番人気で、棧敷席の老若男女が拍手を送り、かけ声を掛け、おひねりが飛ぶ。明るかった棧敷を宵闇が包む中で3幕、4幕と続き、9時頃には終演となる。

翌日は、棧敷席に竿を渡して衣裳を干しながら後片付けを行い、後日「どやぶち」と呼ばれる打ち上げを催す。歌舞伎を巡る日々が終わると、短い稲株が残る千枚田にも静寂が訪れる。



わりごう弁当
（わりご弁当ともいわれる）

「わりごう」は、おかもちのような形の容器を指し、多いものは30もの小型の弁当箱が収納できる。わりごう弁当の特徴は四角いごはん。酢で湿らせた木型で押し抜いてから詰める。酢を使うことで腐敗を防ぐ。



Photo: Hideaki Hamada



瀬戸内国際芸術祭2022夏会
期初日の8月5日、屋島山上に新しい交流拠点施設「やしまーる」がオープンした。妹島和世建築設計事務所・SANAを経て独立した建築家・周防貴之氏による意欲的な設計。庵治石を薄く加工した約3万枚の特製瓦が、ガラス張りの建物の屋根でやわらかく光を照り返している。

やしまーるは、一般的な立方体の施設ではない。両側がガラス張りの通路が、くねくね曲がりながら一周している不思議な形状である。いわば「環状通路」とでも呼ぶべき建造物。しかもこの通路が有機的な形をしていて、広くなったり狭くなったり、登ったり下ったりしている。その中のとりわけ広くなった部分に、カフェや展示ギャラリー、多目的スペースなどが現れる仕掛けだ。中に入って歩いていくと、目に見える景色が次々と変化し、つついづい足を止めてしまう。しかも、カフェなどが

ここから見る世界は、 ひとときわ美しい。 屋島の魅力を引き出す新施設。

出現するものだから、表情豊かなストリートを歩いているようで楽しい。ガラス張りであることが機能して、屋内なのか屋外なのか曖昧になってくる感覚も新鮮だ。これは、従来の公共施設とはまるっきり違うアプローチ。今までになかったムーブメントが生まれることを予感させる。

屋島観光という面で、この施設が加わった意味は大きい。北嶺・南嶺あわせて、いくつものビュースポットがある屋島において、観光客がひとまず目指すべき場所が明確になった。山上からさらに数メートル高いやしまーる西端。屋内なので天候や気温に左右されず、美しい瀬戸内海と高松の市街地をまるごと見下ろせる。また、香川の夜観光も力強く後押しする。屋島は元々、美しい夜景スポットであるが、夜の山上は人の気配がなく、ゆったりと夜景を眺める雰囲気ではなかった。そこにやしまーるができた。週末は夜9時まで開館しているので、安心して夜景を楽しめる環境が整ったのだ。昼は島々を巡って、夕方や夜は屋島へ向かうのが、これからの定番観光ルートになるかもしれない。

やしまーるは瀬戸芸作品にも位置付けられており、秋会期中の10月



やしまーる
(高松市屋島山上交流拠点施設)

【開館時間】
平日・日曜 9:00～17:00
金土・祝前日 9:00～21:00
火曜休館(祝日の場合は翌日休)
【入館無料】



頃にはさらに、館内にパノラマ展示室がオープンする。壁一面に描かれるのは、源平合戦をテーマにした巨大なパノラマ絵画。絵画と手前に配置されるジオラマを組み合わせた、視覚効果を楽しめる作品になるという。これから多数のイベントも開催予定で、ますます楽しみが増える。新しく生まれ変わった屋島に、期待して訪れてほしい。





島のそよ風を味わう

オリーブソフトクリーム

明治時代からオリーブ栽培の歴史がある小豆島。香川ではオリーブ牛、オリーブハマチなどオリーブを使った食材がたくさんあるが、島の潮風に揺れるオリーブの葉を練り込んだソフトクリームもある。

「小豆島オリーブ園」
TEL0879-82-4260 小豆郡小豆島町西村甲2171



さぬきワインソフトクリーム

四国初のワイナリーとして設立された「さぬきワイナリー」。香川県産の厳選ブドウでワインを醸す。併設された物産館では、ノンアルコール（アルコール1%未満）ながらワインの上品な香りのソフトクリームを楽しめる。

「さぬきワイナリー」
TEL087-895-1133 さぬき市小田2671-13



つくだに佃煮ソフトクリーム

濃厚なしょうゆで作る小豆島の特産品「つくだ煮」。素材の良さと自然のままの味わいを大切にしてきた、つくだ煮の煮汁が入ったソフトクリーム。トッピングされた星やハートの形のつくだ煮昆布がキュート。

「つくだに屋さん2号店」
TEL0879-82-6066
小豆郡小豆島町片城甲44-270



しょうゆ豆ソフトクリーム

古くから親しまれている香川県の郷土料理「しょうゆ豆」。甘辛い味とほろっと砕ける独特の食感がたまらない。そんなしょうゆ豆の甘みとツブツブが、ソフトクリームの新たな世界を広げる。

「津田の松原サービスエリア」(上り線)
TEL0879-42-1777
さぬき市津田町鶴羽935-5
*下り線でも味わえる。



しょうゆソフトクリーム

ひしお さと 醬の郷と呼ばれる小豆島の馬木から苗羽地区を歩けば、しょうゆソフトクリームに出合う。意外な香ばしさに人気に火がつき、今ではさまざまな場所で販売され、バリエーションも豊富。写真はみたらしバージョン。

「タケサン記念館 一徳庵」
TEL0879-82-1000
小豆郡小豆島町苗羽甲2211



和三盆入り高瀬茶ソフトクリーム

生産量が限られていることから、まぼろしの名茶といわれる高瀬茶を練り込んだソフトクリームに、高松藩の献上品であった高級甘味の和三盆がプラスされた。爽やかで上品な大人の甘さ。

「豊浜サービスエリア」(上り線)
TEL0875-52-6585
観音寺市豊浜町箕浦甲2180-1



おいりソフトクリーム

花嫁の幸せを願う香川県西部地域伝統の嫁入り菓子は、まんまるでふわふわでカラフルなあられ。いって作る菓子「おいりもの」と「お嫁入り」をかけて、「おいり」と呼ばれるようになったとか。

「お休み処 四国の旬」
TEL0877-75-0001
仲多度郡琴平町716-5

さぬきを
味わう
秋ソフト



おいりソフト

旅の楽しみの一つ、ご当地ソフトクリーム。
讃岐路には、見た目も味も
個性的なソフトクリームがある。
そこに伝わる讃岐の食の歴史。
そんな歴史も味わいながら、
秋の香川をクールに楽しもう！



意外においしい！
ソフト界の異端児

かまたまソフト

「釜玉うどん」とは、ゆであがった熱々のうどんに生卵と生じょうゆなどをかけて食すうどん。それに倣い、卵とショウガを練り込んだソフトクリームにしょうゆをかけてネギをトッピングするこだわりよう。

「しょうゆ豆本舗表参道店」
TEL0877-75-3788 仲多度郡琴平町811



結婚式場「シェノン」

和室をチャペルにフルリノベーション。アンティークのチャーチチェアとじゅうたんが、個性的な撮影空間だ。

アンティークの品格で 瀬戸内海に似合う 空間づくり

空間プロデューサー 伊藤彰

伊藤さんが自身で買い付けたアンティーク家具やドライフラワーを駆使して創り上げる空間は、まさに物語のワンシーン。誰をも幸せの主人公にしてしまう。



結婚式場「シェノン」

香川県を代表する観光地となった父母ヶ浜にあるバンケットルーム。海辺にたたずむ古城や南フランスの別荘を思わせる。



結婚式場「リュバン」

計算された光と、厳選されたアンティークの品々が人々を魅了するだけでなく、人物の特別な魅力を引き出す。



オーダーにふさわしい一品を手に入れるため、海外を飛びまわることも。

空間プロデューサー
伊藤 彰

1991年香川県丸亀市生まれ。大阪の写真専門学校を卒業後、家業の写真館を継ぐ。21歳で高松市、2年後に三豊市に自ら空間プロデュースした結婚式場をオープン。その間、50件以上の写真館のプロデュースや自社出店を全国各地で行う。現在はアンティークショップやカフェの経営など、さまざまな事業にも参入。



テイク家具やドライフラワーの専門店を運営する。2年前からは、自らプロデュースしたカフェも展開するようになった。

多忙を極める伊藤さんが趣味は中学時代にはまった釣り。讃岐のため池でじつと釣り糸を垂れて、水面に揺れる光と影を見つめていた。その情景が、独特の感性を育んだルーツかもしれないという。さらに、「何より好きなのは瀬戸内海の風景」と目を輝かせる。中でも庄内半島の入り江は南フランスの海辺を思わせるという。季節により、時間により、空模様により、刻々と表情を変えながら悠久の美しさを見せる瀬戸内海。そこでの暮らしには、何世代にもわたり文化を受け継いできたアンティーク家具が意外なほど似合う。

次の目標は、瀬戸内海の魅力とその価値を高めるため、世界のVIPを迎えることができるホテルのデザイン。時空を超越した文化とおもてなしの心を結集させたプロデュースである。

※1 壁や建具などをアンティーク調の風合いに仕上げる工法。
※2 月額などの定額制で契約・利用するコンテンツやサービスのこと。購入し、所有するのではなく、一定期間利用できる権利に対して料金を支払うビジネスモデル。

三豊市の紫雲出山はアジサイの名所。見頃を終えた花をドライフラワーにして販売し、売り上げの一部は紫雲出山の自然を守る活動に充てられている。



ドライフラワーの店&カフェスタンド「シズナルスタンド」



妻淑子さんの実家が丸亀市広島で石材業を営んでいたことから、キッチンには島名産の青木石を使用。歴史ある物と最先端の物を組み合わせるのが、今はたまたま面白く語る。



元縫製工場を改装したアンティークショップ。2階には色とりどりのドライフラワーが並んでいる。



アンティークショップ「イワレ」

