

QUARTET

九州大学四国県人会が故郷四国を発信するフリーペーパー、カルテット。

小春日和の空の下、
のんびり歩く四国のまち並み。

vol. 6
2015.11



QUARTET vol.6

発行日：2015年11月20日(2015年秋号)

発行：九州大学四国県人会

Take
Free

四国にも 雪山がある



SHIKOKU

四国最大級のスキー場
ソルファ・オダスキーゲレンデ
愛媛県内子町小田深山
松山 I.C から約80分
内子 I.C から約60分

2015-16 SEASON 12 / 19 (土) OPEN

※積雪状況により変更になる場合があります。

SOL-FA ODA SKI GERANDE



19歳限定！！何度リフトに乗っても無料！

※事前登録が必要です。※当スキー場では、平日に限り摘要されます。

TEL.0892-52-3232

www.sol-fa.com

QUARTET

四重奏、カルテット。

vol.6

四国にはそれぞれの土地にそれぞれの文化があります。

それは島を東西につらぬく四国山地のおかげ。

スキーにスノーボードに、文化においしいグルメに。

寒い季節に四国ならではの旅はいかがですか？

2015年 秋号

CONTENTS

01 特集 愛媛県 内子町

内子座
道の駅 内子フレッシュパーク からり
内子の町並み
小田深山
木蠟資料館 上芳我邸
自在鋼房

09 コラム ひらかれた町 内子 ～ドイツ・ローテンブルクと愛媛・内子～

11 編集後記

表紙の写真>>>



内子の町並み

内子を散策していると
浅黄色の土壁が独特の雰囲気をつくりだしていることに気づく。
「内子の町並み」については
4頁をご覧ください。

SKYDY
SKYDISHIMA
SOMETHING NEW



人類が、
はじめて創った
乗り物は、
船だった。



はるが昔。

この乗り物を最初に創った
のがこの名も無き挑戦者が
ひればひの夢と情熱をせて
その船づくりは挑んだのが、
わたくしたちは、知っている。


彼の眼前にひこまでも続く
蒼く美しく広がる水平線が
その船づくりは臨む情熱を
ひればひ強く掻き立てたのが、
わたくしたちは、知っている。

何千年もの時代が過ぎて
その挑戦者の夢と情熱は、
わたくしたちが技術者達の胸に
今も変わらぬ、生きている。

船造りには、ロマンがある。

でっかい仕事で、
いこうじゃないか。

見上げた、仕事だ。

 新来島どつく

<http://www.skdy.co.jp>

【本社】東京都千代田区丸の内1丁目7番12号 サビアタワー13階

【大西工場】愛媛県今治市大西町新町甲945番地

TEL. 0898-36-5511 E-mail jinzai@skdy.co.jp



人口：1万7千人
面積：300㎡



[松山駅から]
特急宇和海で約25分



[松山市から]
松山自動車道で40分

内子座の復元

昔ながらの町並みが残る内子。その中に今も息づく内子座は2016年に100周年を迎える。

大正5年に完成した内子座は、歌舞伎や浄瑠璃のような演目が行われる芝居小屋だった。それが時代の流れとともに映画館として利用され始め、そのちは商工会の拠点のような形で使われており元の芝居小屋としての機能は失われつつあった。

そんな内子座を復元することになったのは昭和60年のこと。内子座復元にあたっての合言葉は、「内子座を『生きた芝居小屋』として復元する」というもの。もう一度内子座で舞台をすることを目指してこの計画は始まったのだ。内子座のもともとの造りはしっかりと残したまま、現代でまた舞台ができるように一部改築しながら復元は進められた。



内子座



2つの魅力

内子座は単に私たちに歴史を伝えるだけのものではない。文化財と芝居小屋としての価値の両方が評価されて、内子座は2015年に国の重要文化財に指定された。

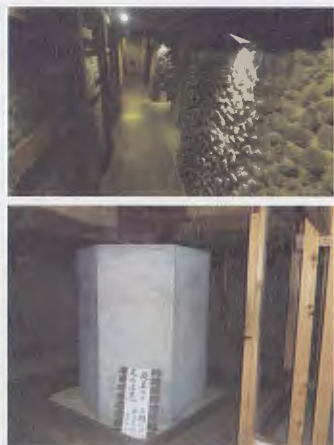
内子座の魅力はまさにそこにある。一歩踏み入れた時に感じる歴史の重み。独特の空気感がそこにはある。舞台から見る景色も格別だ。整然とした客席は二階まで続いており、舞台上たっただけで背筋が伸びる思いだった。ここ内子座に魅了され、舞台をしないと望む役者も少なくない。これまでも坂東玉三郎さん、中村勘三郎さんなど名だたる役者たちがこの舞台の上で演じてきた。最近では俳優・森山未來さんも内子に滞在し、ここで舞台を行った。

内子座は新しい縁を作る場所でもある。内子座で共演した人がつながり、また新たな試みやアイデアが生まれてくる。人と人をつなぐ生きた芝居小屋と言えるだろう。

たくさんの記念行事や催しが行われている内子座だが、催しのない日は施設見学もを行っている。ぜひ一度足を運んでみてほしい。



白壁の通りのなかに色鮮やかなのぼりをひらめかせながら建つ内子座。



石を積んだ壁でできた舞台下の通路を抜けると演者を舞台へ上げる“奈落”へつながる。



【住所】愛媛県喜多郡内子町内子2102
【電話番号】0893-44-2840
【開館時間】9:00~16:30
【休館日】年末年始(12/29~1/2)
【入場料】
大人400円、小・中学生200円、幼児無料
大人(20名以上)300円
小・中学生(20名以上)160円
※セット券あり
(本館資料館上芳我邸、商いと暮らし博物館共通券)



内子の町並み



内子のまちを歩くと、伝統的な造りの町家や豪商の屋敷がその当時のまま軒を連ねている光景を目にすることができる。ぜひとも内子町を歩いて明治の活気あるまちの景観を味わってもらいたい。

愛媛県のほぼ中央に位置する小さな町である喜多郡内子町は、かつて江戸時代末期から明治時代にかけて木蠟の生産によって栄えた。小田川をはじめとする豊かな自然と町内の伝統文化を大切にしながら、小規模でもいきいきとしたまちづくりをめざし、「キラリと光るエコロジータウン内子」「住んでよし、訪ねてよし、美(うま)し内子」というキャッチフレーズを掲げている。そのキャッチフレーズをもとに、「そこにあるものを生かすまちづくり」という内子のまちづくりが進められている。

内子町にある雄大な自然と美しく落ち着いた雰囲気のある町並みを守るべく、昭和47年より教育委員会を中心として町並み保存運動が始まった。保存条例や、保存に協力した人々への補助制度を整備することで、町並み保存をはかった。市民や行政の街並み保存の努力が実を結び、昭和57年に四国で初めて重要伝統建造物群保存地区に選定された。



道の駅 内子フレッシュパーク からり

2015年1月30日、国土交通省が初めて「全国モデル」として全国の中から選定した六つの道の駅のうちの1駅が、ここ内子町にある。「内子フレッシュパークからり」は、地産地消で安全・安心な食の提供を目指し、内子の人々が内子の畑で作った、本当の内子産の産物のみを扱う道の駅である。朝から新鮮な果物や野菜を求めて多くの人々が賑わいを見せる。

秋ならば栗や梨、葡萄といった果物、冬ならばしいたけや花粉症対策に効果が期待できるじやばら(柑橘系の果実)等が旬を迎え、立派に育った作物が売り場に数多く並ぶ。からりではこうした季節ごとの旬な産物を取り上げて収穫祭やサードシーズンなどのイベントが行われている。これらのイベントを農産物の生産者の方々が主体となって運営していることが評価され、からりは全国モデルに選定された。「からり」の名の通り活気に溢れる市場は爽やかさを感じさせる。

季節ごとに楽しめるのは農産物だけではなく。春は河原の道沿いにソメイヨシノが満開に咲き、夏はからり橋の下を流れる澄んだ小田川が遊び場となって水遊びをする子供や親子連れで溢れる。秋はモミジなど木々の紅葉が美しく、冬はからり橋のライトアップが行われる。一年中訪れる人々を魅了し、思わず散歩する足を止めたくなくなるような素敵な風景が広がっている。



【住所】愛媛県喜多郡内子町内子2452
 【電話番号】0893-43-1122
 【開館時間】8:00~18:00(3/16~10月)
 8:00~17:00(11月~3/15)
 【定休日】年始(1/1~1/3)
 【駐車場】あり約180台(無料)

道の駅内にある「からりパン工房」で生産されている「からりブレッド」は、中はしつとりもちもち、そのままかぶりついていても甘味があつて美味しい。このパンを求めて遠方から訪れる人も多く、土日なら予約がなければ買えないほどの人気商品となっている。また本場ドイツで修行を積んだ職人が製造する、内子豚を使用したソーセージの工房もある。作られたソーセージは、からり内のレストランでの提供や精肉コーナーでの販売も行われている。

内子の旬な果物を使用したアイスと共に、内子の自然を感じながらこの道の駅でゆったりとした時間を過ごしてみたい。

かみはが
木蠟資料館 上芳我邸
(重要文化財 上芳我家住宅)



内子の街並みの中でも一際私たちの目を引く屋敷がある。ここは上芳我邸と呼ばれる屋敷である。かつて木蠟生産で財を成した本芳我家の筆頭分家上芳我家の屋敷であり、本家同様江戸時代から明治時代にかけて木蠟生産で栄えた商家である。居住施設と木蠟生産施設合わせて十棟が国の重要文化財に指定されている。ちなみに現在の姿は平成20年〜23年に建て直されたものである。

屋敷に足を踏み入ると、まずはいくつかの客室を通ってゆく。漂ってくる木の香りが心地よい。客室をでると坪庭を囲むようにして部屋が設けられており、当時の産室や便所、風呂場などを見学できるようにしている。このとき、風呂場へと続く廊下に注意してほしい。なんと7メートルほど続くこの廊下は節目のない一本木で作られているのだ。こういった細かい部分から屋敷のこだわりが感じられる。

屋敷の2階に上がると間仕切りがされていない空間が広がっており、屋敷の小屋組をしっかりと見ることが出来る。複雑に交差する柱は迫力があり思わず息をのんでしまうほどである。3階へと上がればその小屋組をさらに間近で見たり直に触れたりすることも出来る。3階には小窓が二つ設けられており、上芳我邸の庭を見下ろすことができる。

屋敷の2階に上がると間仕切りがされていない空間が広がっており、屋敷の小屋組をしっかりと見ることが出来る。複雑に交差する柱は迫力があり思わず息をのんでしまうほどである。3階へと上がればその小屋組をさらに間近で見たり直に触れたりすることも出来る。3階には小窓が二つ設けられており、上芳我邸の庭を見下ろすことができる。

【住 所】 愛媛県喜多郡内子町内子2696
【電話番号】 0893-44-2771
【開館時間】 9:00~16:30
【休 館 日】 年末年始(12/29~1/2)
【入 場 料】
大人500円、小・中学生250円、幼児無料
大人(20名以上) 380円
小・中学生(20名以上) 200円
※セット券あり
(内子座、商いと暮らし博物館共通券)



小田深山

SOL-FA オダスキーゲレンデ



小田深山は、JR内子駅から車で約1時間の場所にある。自然豊かなこの場所は、現代社会において私たちが悩まされる時間や騒音などのストレスを忘れさせてくれる。その自然の楽しみ方も四季それぞれで大きく異なる。美しい景色を眺めると同時に、春は山菜の採取、夏はキャンプ、秋は紅葉狩り、冬にはスキーが大きな魅力であり、自然を満喫することができる。

特にスキーに関しては、ここ小田深山にはソルファ・オダスキーゲレンデという中四国最長の1200mの長さのゲレンデを備えたスキー場がある。1000mの高速ベアリフトで一気に樹氷花咲く山頂へと上がることができるのだが、この時にも石鎚山、松山平野、四国カルストの大パノラマを一望できる。その他にも家族で楽しめる広く緩やかなコースもあり、誰でも、誰とでも楽しめるスキー場となっている。

脈々と変化し続ける小田深山の自然がもつ美しさを、五感を使って体感してもらいたい。

【住 所】 愛媛県喜多郡内子町小田深山
【電話番号】 0892-52-3232
0892-52-3300(積雪情報)
【営業期間】 2015-2016年は
2015年12月19日オープン予定
【営業時間】
【ゲレンデ営業時間】 8:00~17:00
【リフト運行時間】 8:30~18:00
【休 館 日】 期間中無休
【駐 車 場】 あり/700台(1日/1000円)
※2日目以降は無料





職人の技術とこだわりが詰まった本物のロートアイアン。あなたも是非一度、体験してみたいかがだろうか。

燭台づくり体験

自在鋼房では予約をすれば燭台づくりを体験することもできる。今回、取材班も体験させていただいた。自分が手を加えるたびに鉄の表情が変わっていく様を感じる事ができ、非常に貴重な体験をさせていただいた。完成した作品には刻印を入れて世界で一つだけの作品を作ることができる。



燭台づくり体験 手順

1. 【持ち手の部分を作る】

バーナーで鉄を熱し、冷めないうちにペンチで曲げ形を変えていく。最初に選んだ見本を見ながら鉄を曲げていくのだが、曲げていくうちに自分オリジナルの曲線や形が出来上がっていく。手を加えるたびに鉄が表情を変えていくのを感じることができて、知らぬ間に作品作りに熱中していった。

2. 【ろうそくを載せる皿を作る】

土台ができた次はろうそくをのせるお皿を作っていく。かまどで皿を熱し、見本を見ながら皿をたたいて曲げていく。

3. 【仕上げ】

シルク仕上げを行って燭台に色をつける（艶消し）。100%のシルクを燭台に押し付けていく作業である。熱された燭台にシルクを押し付けると、シルクは煙を出しながら動物性の油を分泌する。これにより、燭台は昔風の黒色になり味がでてくる。

4. 【完成】



自在鋼房

内子町は今でも伝統工芸品として和ろうそくが作られている。J.R内子駅から徒歩数分の場所にある「自在鋼房」では、和ろうそくを支える燭台が作られている。

ここで燭台づくりを行っているのは4代目の児玉淳平さん。10年ほど前に家業を継ぐことを決心し、現在は父親の政輝さんと2人で鍛冶屋「自在鋼房」を営んでいる。自在鋼房でもともと鍛冶などの農具を作っていたそうで、3代目の政輝さんのころから内子の特産品である和ろうそくを活かすため、燭台づくりを始めたのだという。野鍛冶時代から育んできた技術は折り紙付きである。

自在鋼房最大の特徴は一から鍛造を行っているという点である。鍛造とは鉄を叩いて鍛えるという意味で、鍛造を使って鉄を成形した物はロートアイアンと呼ばれる。現在ロートアイアンとして世に出回っているなかでも一から鍛造している物は少ない。自在鋼房では丸い鉄の棒を熱して叩いて伸ばしていく。これは技術力があってこそ為せる技なのである。一から鍛造するのは費用がかかってしまうが、児玉さんはそれでも本物にこだわりたいという。技術力

の高さに対する自信とこだわりを感ぜさせられた。

新しいものを柔軟に取り入れようとする父から技術を受け継ぎ、児玉さんは今後燭台づくりだけでなく、自分のオリジナルティを活かせる新たな方面へと可能性を広げていきたいと考えているそうだ。現在行っているのは家の門扉といったようなエグゼクティブな作品作りである。自在鋼房の2階にはギャラリーがあり、児玉さんの作品を見ることが出来る。さらに最近ではご自身の個展も開かれたそうで、活躍の場が広がっている。

【住所】 愛媛県喜多郡内子町内子3572
 【電話番号】 090-5911-4038
 【メール】 info@jizaikobo.com
 【営業時間】 9:00~17:00
 【休業日】 不定休

コラム ひらかれた町 内子

——ドイツローテンブルグと四国内子——

白壁の町並みを歩いていると、ドイツ国旗と可愛らしい猪の看板を吊るし、すっかり町並に溶け込んでいるお店が現れる。「ドイツ人が作るドイツ家庭料理 古民家ドイツレストラン『ツム・シュバルツェン・カイラー』」である。店内は木造の和のテイストはそのままに洋酒瓶やグラスが並び、日本とドイツの雰囲気が出合った落ち着いた空間が広がっている。

看板メニューは、サワークリームチキン。オーナーシェフのデルクセンさんが母親から受け継いだドイツの家庭料理である。現地から取り寄せているドイツビールもこれもまた格別。中でもカイラーブランドのケラービールは日本で唯一ここでしか味わうことができないというこだわりの逸品だ。また内子豚を使ったシュニッツェルや、内子産チーズ、からり燻製工房に独自にオーダーしたソーセージなど、地産地消のコロナ料理も楽しめる。気さくなデルクセンさんご夫婦の温かさもこのレストランの魅力の一つである。週末はこのお店のために遠方から内子へ足を運ぶ方も少なくない。開店から2年たった今も予約なしでは座れない人気店だ。

デルクセンさんご夫婦はもともと内子町の出身ではない。ここにお店を構えたのは、内子町とドイツ・ローテンブルグ市の深い結びつきに着目したためである。ローテンブルグ市とは「中世の宝石箱」とも呼ばれるロマンチック街道の人気都市の一つ。おとぎ話に出てくるような可愛らしい街並で有名である。そんな遠く離れた文化の異なる二つの街が繋がっているのは、ある共通点が存在するためである。

1986年、「内子シンポジウム'86」が開催され、当時のローテンブルグ市長がパネラーとして招かれた。この時のテーマが、「両市町が重点を置く「町並み保存」であった。これをきっかけにローテンブルグ市への町民派遣や訪問団受け入れ事業が始まり、交流を通じて交友関係を深め、2001年に友好都市盟約、2013年にはアジアの町としては初めて姉妹都市盟約を締結・調印した。

ドレーン・アルントさんは、内子町に魅了されたドイツ人の一人である。国際交流員として内子で働くプログラムを経験し、その後も大好きな内子町で頑張りたいという強い思いでドイツから移住された。現在は内子町の国際的活動をサポートするUTIA（内子町国際交流協会）で活躍中である。町内の幼稚園や小学校で子供たちに外国を紹介し、国際的な視野を広げるきっかけ作りもされている。このUTIA最大の取り組みは、町内の中高生を対象とした海外派遣事業である。今年で21回目を迎えるこの事業では、クリスマスシーズン頃に10日間、ローテンブルグ市を中心としてホームステイや学校訪問、歴史・文化体験などを行う。中高生という吸収力の高い時期に、じっくり時間をとってこうした体験をするのは大きな刺激になるだろう。実際に派遣団員を経験して海外志向になる学生は多いという。

2011年には、友好の証としてドイツのクリスマスショップからクリスマスツリーが内子町に寄贈された。毎年飾りつけて点灯式を行い、クリスマスまでの間展示される。贈り物を通じて内子とローテンブルグはお互いの文化の交換を行っているのだ。2013年の調印式の際には、内子手しごとの会のメンバーと共にドイツへ渡り、温かみのある和風手作りバッグや屏風、和ろうそく、燭台といった内子製の品々を現地で販売し、大盛況を取めた。

多くの方々が「田舎は閉鎖的」というイメージを持っているかもしれない。しかし、デルクセンさんご夫婦やドレーンさんは共に、内子町は「オープンな町」であると口にした。町を歩けばどの町民も話しかけてきてくれるし笑顔も絶えない。「外国人に対して日本語で話しかけてくれるのはとても嬉しい事。その町に受け入れてもらっていると感じられる」「内子町はおもてなしNo.1の町です」と笑顔で語るドレーンさん。寛容に他を受け入れ、変化を臆さない町、それが内子町なのである。ドイツ・ローテンブルグ市と濃い関わりを持ったのも、ここに起因するのかもしれない。今後も内子独自の自然や文化を保ちながら新たに多くのことに試み、柔軟に変わり続けてゆくであろう。

毎年秋にはドイツフェスタが開催され、デルクセンさんご夫婦のドイツ料理やドイツビールも堪能できる。町内外から多くの方々が集まるこの機会、皆さんもぜひこの町に入り込んで、おもてなしの心を体感してみたいかがだろうか。



ドレーン・アルントさん



デルクセンさんご夫妻

看板メニューのサワークリームチキンは絶品!



～イベントのおしらせ～

九大新町餅つき大会

2015年
12月13日(日) 12:00～14:00

場所：九大新町公園
(産学連携交流センター隣)

つきたてのお餅はもちろん、四国県人会の讃岐うどんや糸島産炭火焼鳥などが無料で振舞われます。大抽選会も行われるのでぜひご参加ください！



写真提供：ソルファ・オダスキーゲレンデ

編集後記

QUARTET vol.6 をお手に取ってくださり、ありがとうございます。

今回は愛媛県内子町を取材させて頂きました。愛媛県は東予・中予・南予の3つの地方に分けられており、有名なみかんの産地はこの南予地方の海沿いの地域に多くあります。JR 予讃線に乗れば、瀬戸内海に臨むみかんの段々畑の黄色と緑や青のコントラストが美しい風景を眺められます。電車の旅のおすすめスポットです。今回取材した内子町もその南予地方には含まれますが、海とは反対側の四国山地の山中にある気候の違いのため、みかん畑は見受けられません。そのかわり、柿や葡萄、梨など、種類豊富な果物が育てられており、葡萄狩り、苺狩りなどいろんな楽しみ方ができますよ。内子産の葡萄を使った愛媛県唯一のワイナリーもあります。

どこに取材で行かせていただいても四国の人々は九州の人々と同じくらい本当に温かく迎え入れてくださり、取材陣一同、心から感謝しています。広告協賛をいただいた方々、取材に応じてくださった観光地やお店の方々、本当にありがとうございました。

編集長 神岡 美咲

QUARTET vol. 6

発行日 2015年11月20日
発行 九州大学四国県人会

編集長 神岡 美咲 (工・物質科学3年/愛媛)

制作 QUARTET 編集局
長岡 知宏 (経済・経営4年/香川)
川入 萌 (芸工・工業3年/徳島)
渡部 寛 (工・物質科学3年/愛媛)
坂本 真奈 (文学1年/愛媛)
田辺 梨紗 (21cp1年/愛媛)

協賛企業 株式会社 新来島どっく
株式会社 ソルファ・オダスキーゲレンデ
九大前不動産株式会社

記事・広告に関するお問い合わせ先
QUARTET 編集局 publish.quartet@gmail.com

この冊子は発行編集にご賛同頂いた企業様からの広告協賛により制作されています。
本誌の情報は2015年11月現在のものです。本誌掲載の記事・写真等の無断転載を固く禁じます。



九大前 不動産

「う・ち・こ」取材旅行の思い出

