

Photo by ; Daisuke Aochi



コーディネーター

山川隆之氏

家具職人

大島正幸氏

染織作家

加納容子氏

チーズ職人、酪農家

吉田全作氏

地域を紡ぐ、  
モノづくり

吉田全作 ——— Zensaku Yoshida



1955年岡山県岡山市生まれ。北海道大学農学部畜産学科卒業。1984年吉備中央町に「吉田牧場」を開業。土地に根ざし牛を放牧し、餌や牧草にこだわり、おいしい乳を搾り、独学で究極のチーズを作り続け30年。全国に多くのファンを持ち、有名レストランの一流シェフたちからは絶賛され、入手の困難さから「幻のチーズ」と呼ばれている。2007年(第8回)福武文化賞。

福武教育文化振興財団では、創造的な地域づくりをみんなで考える場として「ここに生きる、ここで創る」フォーラムを開催しています。今回は住んでいる土地の自然や風土、歴史、人や文化などを紡いでモノづくりに取り組んでいる吉田全作氏(チーズ職人、酪農家)、加納容子氏(染織作家)、大島正幸氏(家具職人)に「モノづくりと地域づくり」についてそれぞれの想いを語っていただきました。(1月13日ルネスホールにて)

▼その土地を選んだ理由について

**吉田**——北海道ですつもりだったが、いろいろな事情で岡山に。岡山は中国地方で一番乳牛の数が多のですが、それすら知らなかった。たまたま岡山県の真ん中(吉備中央町)に、まとまった土地が売りに出ている、故郷岡山で酪農ができるのだったらと、最初は軽い気持ちだった。

**山川**——吉備中央町でなければならぬ、ということではなかった?

**吉田**——全く違います。僕がその土地に合わせていきます。当時は広いところの方がいいだろうということ、僕は北海道にあこがれていて、北海道でないといやだと思っていた。しかし荒地を利用して牛を飼い、その土地の草を食べて、その土地の乳を出すという、そういうことが自然だと思うようになった。

**山川**——加納さんは学生時代に東京に出られていて、勝山に戻るという、Uターンを選択だったと思うのですが...

**加納**——当時は東京で機織りを教えている生徒もたくさんいて、楽しくやっていたから帰りたくなかった。酒屋(実家)の大変さは幼少の頃からよく見知っていたので、あーまた二の舞になるのかなと悩んでいたとき、御前酒蔵元辻本店を継いでいた幼馴染の「うちの酒を売ってくれや」という言葉がきっかけで、何となくその気になった。

勝山には自然がたくさんある。山にも登れる。川原にもいろんな植物が生えている。こんな東京で植物を買って染めるのではなく、自分が採ったもので染めることができるということが私にとって一番の魅力だったのかもしれない。

**山川**——大島さんは岡山とは縁もゆかりもなく、西粟倉の森に魅せられて関東から移り住まれた。場所を決めたポイ

ントは何ですか?

**大島**——森づくりのビジョン「百年の森林構想」が一番のポイント。家具職人が一生懸命作ろうと思えば思うほど工房から出なくなると、森のことが全くわからなくなる。その点、「百年の森林構想」は森との距離が近くて見えやすい。そこに魅かれた。

**山川**——関東圏と文化が違う西日本の、しかも岡山の最も山の奥の方で、そういうことに対する難しさ、抵抗感はなかったですか?

**大島**——「百年の森林構想」の話を聞いて、いい家具を作って振り向いたらいい風景があるかもしれない。そう思ったら夢になってしまって、次の日に辞表を出してしまったぐらい。不安を感じる前に辞表を出していた。出した後に不安を感じた(笑)。

▼土地の魅力

**山川**——自分が作るものに対して、住んでいる土地が与えてくれる魅力、力といったものはあるのでしょうか?

**加納**——勝山に帰ってきて初めてヒノキの皮というものに出会った。帰った頃はまだ勝山にも製材所がたくさんあって、乾燥機からはヒノキのいい匂いがわーっと漂ってきた。捨てられていたたくさんのヒノキの皮を見て、本にはそんなにヒノキの皮は染まらないと書いてあったけれど、やってみようと思って染めてみた。今日の着物は、全部ヒノキの木の皮で染めて織ったもの。こげ茶もグレーも、ベージュも本当に優しい色が出ます。

直島の「本村のれんプロジェクト」に携わらせていただいたり、出雲大社遷宮60年で撤去された御本殿の大屋根檜皮(ひわだ)を煮出して染めをさせていただいたり、勝山のヒノキと出会って大きな広がりを感じました。

**山川**——チーズはそれぞれ土地によって違いがありますか?

**吉田**——チーズはフランスが一番有名。フランスには1000も2000もチーズの種類があると言われますが、作り方でいえばだいたい5種類ぐらい。なぜ2000も3000もあるかというと、同じ村でも、土地や作り手が違えば味が微妙に違うから。ワインと同じ。土地に生える草の味が違う、養分も違う、

加納容子 ——— Yoko Kano



1947年岡山県勝山生まれ。女子美術短期大学デザイン科、生活美術科卒業。29歳で勝山にUターン。1996年に勝山町並み保存地区にて、のれん制作開始。翌年、生家にて「ひのき草木染織工房」を立ち上げる。2001年直島「スタンダード」展の関連企画として「本村のれんプロジェクト」に携わる。NPO法人勝山・町並み委員会理事。NPO法人として2008年(第9回)福武文化賞。





大島正幸 ——— Masayuki Oshima

1980年栃木県生まれ。金沢工業大学建築学部卒業。森林再生に取り組む西栗倉村の事業に共鳴して移住。無垢の素材、伝統的な木組みの技術を活かしつつ、現代の暮らしにあったものを作り出すよう心がける家具工房「木工房ようび」を開設。西栗倉村では、家具にはあまり用いられてこなかったヒノキに着目し、ヒノキで家具を作るという新しい文化を確立。2013年(第14回)福武文化奨励賞。

空気が違う、チーズや牛乳に入る細菌が違うので、微妙に味が違って、その土地の味が出る。

僕のコントロールできる範囲は少なく、土地の力や風土に大きく左右される。食品というものはそういうものだと思っている。今、作られているモノはほとんど工場生産で、均一化することに重きを置いている。季節によっても味が違い、牛の体調によっても味が違うというものは、なくなってきている気がする。

**山川**——自分の作る家具がその土地の力によって引き出されると感じられることはありますか？

**大島**——一緒に暮らしていたトビ職人だった祖父の影響で家具職人の道へ。祖父と同じ職人であることをすごく誇りに思っていたが、自分は職人ではなく加工者ということに気づいた。

西栗倉村に来るまでの7年間は、山のことや川のこと、そして土壌のことをあまり考えたことがなかった。土地を見てなかった。つまり、思いはあっても図面と素材をみて作る加工者だった。

職人は、山を育ててくれる人たちのことを十分理解したうえで、素材を生かしたうえで、次の人にバトンを渡していくことをしなければならぬ。

**山川**——実際に森の木の世話を大島さん自身がされるのですか？

**大島**——森が荒れていることを家具職人自身がほとんど知らない。お金を出せば買えるというイメージ。私自身、教科書の勉強をしてきたので、森の現状を知らなくて恥ずかしい次第。

このままだと無責任だと思って去年、会社で山を買ってちょっとだけ始めている。本格的に山のことを知るために、74歳の大先輩、吉田さんに教えてもらいながら、覚えています。

**山川**——実際、木を育てて切って出してというところから家具作りは始める？

**大島**——今はまだできてないが、仲間と一緒にそこまで準備していきたいと思っている。近い将来、「今日山行くべー」と言っていけるようにしたい。

▼地域とモノづくりのこれから

**加納**——私の夢は、勝山の町がモノづくりの町になって、小学生が歩いて学校から帰る時に、おじさんなんかモノを作っている人を見たい、こういう人生もあるって、こうやって楽しく生きている人がいるということを知ってもらいたい。モノを作ることがいかに大事かということを知ってもらいたい町になればいいな。

モノづくりというものに対する幅を大きく広げて、みんながそれに対して共有できる感情を持っていくということが大事ではないかと思っている。皆さんの中で勝山に行ってみてモノを作ってみてもいいよと思う方がありましたら、是非ご一報ください。後押しを一生懸命させていただきます。

**大島**——100年の森林構想があつた45年で終わる。50年後終わったときにきれいな森ができるかなと。次の問題はその森をどうするか。そこで一番活躍できる職人を育てなければと思っている。

これからは、森や自分たちのやっていることをわかりやすく噛み砕いて可視化して、来てもらうべき人に来てもらう。そのために迎えられる体制を整えつつ、きちんとシンプルに行動していく。

きれいな森にすると約束しましたので、弟子をとって職人を育てていくのは僕の責任だと思う。同じ志を持つ仲間や家族でやっていきたいな。

西栗倉村は自然が豊かなので、エネルギーあふれる人が増えて、村内でいろいろなことがやれればと思っている。

**吉田**——もっと地元の人にうちのチーズを食べてもらいたい。全町民とは言いわないけど、食べてもらえたら認めてもらえるんじゃないかと。

後は、牛が健康でお乳がでて、僕らも健康で生きていきたいいな。

言うまでもなく、ものづくりと地域は密接な関係にある。自然や風土、そして人間関係……なかでもコミュニティのあり方は、プラスになることもあれば、マイナスになることもある。地域に根ざしたものづくりは、新たなコミュニティの形成につながり、地域をより豊かなものにする可能性を秘めている。今回の3人のお話を伺いながら、そのことを改めて強く感じた。(山川)

※今回のフォーラムでは、吉田牧場のチーズをはじめパン屋タルマリー(真庭市)のパン、難波邸フレール食堂(美作市)のジビエ料理が参加者に提供されました。



山川隆之 ——— Takayuki Yamakawa

編集者/吉備人出版代表  
1955年岡山県岡山市生まれ。三重大学農学部卒業。地域に根ざし、地域を掘り起こす本づくりを目指し1995年吉備人出版設立。これまでに約460点を出版。そのジャンルは、歴史や文化、社会をはじめ自然科学、生活・家庭、教育、芸術、社史など幅広く手掛けている。2012年(第13回)福武文化奨励賞。