

# 松葉屋通信



これからながいながい冬が始まりますが、冬でないと味わえない楽しみをいくつかもっていますか？

ウィンタースポーツに冬キャンプ、雪山登山、冬だけのおしゃれや景色。

冬が旬のおいしいもの、冬の行事、お祭り。冷えた体を温める瞬間、

温泉と焚き火、あったかい居場所づくりと楽しみは目白押し。

さむい、つめたい、マイナス言葉に占領されないうちに、

今から楽しい予定をノートいっぱいにつめてこんでしましましょう。

たのしい冬ごもり

## 愛しい姿

植物は、育つ場所を選ばない。このススキは海辺ですべて潮風に吹かれていた。休まることなく命が終わるまでずっと、潮風に吹かれ続ける姿から、どんなことにも耐えぬく強さに愛しくなって、思わず一つ、つれてきました。さむい冬どこにも出かけられなくてコツコツと、毎日やらなくてはならないことに疲れてしまったら、海辺のススキを思い出す。



## チェスであったまる夜

1923年につくられたバウハウスのチェス。駒の動かし方がその駒のデザインになっているのは、機能的で本当に美しい。私より少し経験のある息子と勝負する時、私が駒をすすめて「あっ」と言うと、「いいよ」とやり直しをさせてくれる。ふだんはとてもワガママ君で何事も譲らないのに、立場の弱い人にはやさしい少年なんだなあ(感心)。





### 食後酒で、いい時間を

食後に飲むお酒をディジェスティブといいます。甘くてアルコール度数の高いものは、消化を助けてくれるのだとか。フランスではマール、イタリアではグラッパとよばれる、ブドウの皮や種子、果軸などから作られるお酒をよく飲むそうで、まるで果物のベジプロスみたいですね。日本人の私は去年ウイスキーでつくった梅の実まるごとの梅酒をディジェスティブとして、リュート曲集を聴きながら、善五郎さんと森づくりの話の続きをしようかな。スウェーデンのアンティークグラスで。



### 光の模様

軽井沢のウィンドウで目が離せなくなってしまったクリスタルのろうそくだて。火を灯したらガラスはどんな風に輝くの？ 陽があたったら、屈折した光はどんな風にきらめくの？ もう気になって、気になってしかたなくて買ってしまいました。灯してみると想像以上の光の模様。今度は何もおいてない白い部屋がほしいです。

### 大草原の小さな家

大人気だったTVドラマシリーズの原作。感性豊かでリアルな描写に、読みはじめると心はすぐにローラと一緒に旅をして、家を建て、大草原で暮らしはじめて、読みふけてしまいます。「くぎ1本無駄にしない…」とか、子供の頃とは別の部分に気がとまります。大人になってもローラたちから、学ぶことがたくさん。



くすんだブルーのスウェーデンの角皿。裏のロゴがかわいいです。



### 幸福のお菓子

友人が先月のイタリア旅行で、好きな街だというスルモナのコンフェッティを送ってくれました。コンフェッティはアーモンドを粉砂糖でくるんだ、イタリアの結婚式でくばられる幸福を願うお菓子。友人の旅は決まってイタリアの小さな村や街。今回もいろいろな人のおしゃべりや、荒々しい山々に魅せられてきた様子。暮れに会ってその話を聞くのが楽しみ。



卵焼きとくるみのお皿

甘くてとろーり、出汁のきいた卵焼きは、卵の苦手な娘をのぞいてみんな大好き。体育祭、「卵焼きがあると頑張れる」と息子に言われて、早起きしてせっせと焼いたり…。息子の合唱コンクールで金沢に行った時、偶然出会った山口和宏さんの木の角皿。フライパンで作る私の大きめな卵焼きのために選んだもの。ふっくらやわらかい黄色に寄りそうような、くるみの色とノミ目のやさしい手仕事の器。



### 好きな道具

みなさんそれぞれ、見ているだけでテンションがあがる道具があると思いますが、私の場合はパステル。画材店で、やさしい、光をふくんだ表情ある色のかたまりを見ていくと、これもこれも、と手にとってしまう。好きな色を組み合わせて、描くより今は眺めて楽しんでいる道具。いつか光の色であふれた空を描きたくて。



### 世界が変わる

蜜燭ろうそくを使い始めて2年がたちました。いろいろな形があって、炎で燭がとけていく姿もいんです。蜜燭を光の青くなる夕暮れに灯すと、白い部屋は黄色とブルーに。東の間の、幻想的な光の世界。



### やさしいスープ

「命のスープ」と呼ばれる玄米スープ。丁寧に炒った玄米を昆布、梅干し、水とでゆっくり煎じたスープをいただく。何も食べられなくなった人も、玄米スープで命をつなぎ、元気になっていく。そんな話を聞くと、特別な思いでのでみたくなる。忙しくて食事の栄養バランスが不安な時、落ち込んで食欲や元気がない時。味わうように飲んで、自分の体の声を聞く。人にも自分にも、やさしくなれるスープ。元気な人は残った玄米もいただきます。



黄瀬戸のお碗は、20年くらい前に黄色に惹かれて選んだ、光藤佐さんの土鍋のふた。

## たのしい冬ごもり



### わが家の BGM

リュート奏者のミッシェル・カルダンが、ゆっくり時間をかけて取り組んできたヴァイスの12枚組CDの作品集。高1になっても、今だにぶっくりしている娘のほっぺに似ているジャケットの絵も、気に入ってながめています。リュートは、私が居心地よくしているときの波長にぴったりくるので、家にいる時はほとんどいつも聴いています。いつかリュートも弾いてみたい。



### クラシックギターを弾く

弾きたい曲があってもものすごく久しぶりに去年、実家からもってきました。ケースをあけたら、なつかしい形と色。私のは黄色いギター。楽器店で弦を張り替えてもらったら、同じものが当時の3倍位の値段になっているとか。大切にしないで…。「エーデルワイス」。やっと楽譜をみつけて、練習の日々。高校時代、ギターマンドリンクラブの特訓のかいあってか、すぐに弾けて、歌ってみたら生まれて初めての感情に包まれました。まずは家族に聴いてもらって、一人で大満足。この冬はあと3曲、レパートリーをふやせるように！聴いた人の心も動くように。



白い器は伊藤環さんの粉引。取り皿にしたリデザートや果物にと、毎日使ってます。縁取りのラインが、のせたものを品よく、おいしく見せてくれます。

### 丸くて黄色い器

本葛は栄養価が高く、体を温め、血液をきれいにして、免疫力をあげてくれる。風邪をひきやすくなるこれからの季節に、柚子とあわせてぴったりの食べ物。葛はゼラチンとはまた違うとろみ感。冬はゼリーにしないで熱々のまま、もう少しお湯を注いで柚子葛湯として飲むのもオススメ。

### レースに包まれて眠る

三つ編みようになってたり、丸くあいた穴がリズムカルに並んでいたり、ストライプがはじまったり。そんないろんな形が編み込まれる無限の組み合わせに、きっと永遠に心惹かれるレース模様。



今年の夏、軽井沢のラルフローレンのショップで出会ってしまった純白のベットカバー。これに包まれて、ふんわり心地で夢をみている日々です。

### 私のルール

さむい冬の部屋には、陽だまりのような黄色のブーケを飾りたい。いつからかずっと私のなかにルールがあって、わが家のアクセントカラーは黄色。ル・クルーゼの鍋や目覚まし時計、スニーカー、息子のまねピヨ、はじめてのギャップは金色っぽい黄色。黄色いものは、みてるだけでクックっとなっていく気分になるから、かな。

### 憧れのパリのアトリエ

老舗ブランド「シャネル」のデザイナー、カール・ラガーフェルドのアトリエの舞台裏を追ったドキュメント。たった一日のパリ・コレクションのためにたくさんのプロフェッショナルたちが、ジョークや甘いおやつで息ぬきしながら前進していく。はじめはカールの描く十数枚のデッサン。みんなで「うつくしいわ」とため息をもらしてから、どんどん形におこしていく縫い子たち。カールのチェックにやり直して、また作るの繰り返し。職人たちはカールの求めるものに、ただ忠実に応えて力を尽くす。たまに彼の期待以上のものができたりすると、上機嫌になったりして、素敵なお人たちがあぁと思う。ショーのラストの音楽が流れる仕組みに胸がキュン。パリ人の粋な演出に脱帽です。



### 柚子葛ゼリー 4コ分

柚子	小4コ
本葛	30g
砂糖	50g
水	300cc

- ① 柚子のヘタから4分の1を切り、中身をスプーンでくり抜き、果汁(80ccくらい)を絞る。
- ② ナベに葛、砂糖、水を入れ、葛が水に溶けるまでよく混ぜる。
- ③ 2を弱火にかけ、木べらでよく混ぜながら半透明のゼリー状になったら火を止める。
- ④ あら熱が取れたら果汁をよく混ぜ、柚子の器に注ぎ冷蔵庫で冷やし固める。

\*余ったらゼリーの型に入れたり、柚子葛湯に。

# 冬のくらしとホームスパン



子供も大人も巻けるこどもマフラー(左)と  
おとなマフラー(右)



「冬のくらしとホームスパン」も今度の冬で4回目。作り手の齋藤伸絵さんは新潟を中心に活動されている作家さんですが、「今年はどんな色ですか？」と楽しみにしてください。長野や東京のファンの方が年々ふえてきました。今年松葉屋からの提案で、白やアイボリーの縦糸に、くるみ染めやグレーの横糸で様々な織り模様のマフラーを作っていただくことになりました。私も伸絵さんと同じ織りの本をもって、何度もなんどもやりとりをして、さてどんな作品が届くか、とても楽しみです。



## 3回目のホームスパン展はこんな風でした

ローズ、ブルー系と金茶や山吹の定番カラーですが、2回目とはまた少し違うニュアンスの色味が揃いました。こどもマフラーは、実は大人用。部屋で気軽に巻いたり、ネクタイをする感覚で巻いたりと男性にも人気です。定番コートにぴったりくるのでプレゼントにも。



巻くとしっとり気持ちよくて、何もしたくなくなる。ホームスパンのカシミヤマフラー。

## 糸紡ぎと織りのワークショップ

一見むずかしそうな糸紡ぎですが、はじめ、先生の十糸さんが足踏みだけやってくれるので、スムーズに紡げるようになります。一度体で覚えると、おもしろくてやめられなくなる紡ぎ体験。十糸さんの草木染めした糸で手織りのコースター作りもできます。

できたての糸、初めての時しか作れない、味わいがあります。



# 山と森、木と人々の暮らしを 一本の糸につなげたい

森へいくツアー vol.6 2017.10.7(土) & 8(日)

「里山の暮らしと林業、ふたつの森を体験」

秋の森へいくツアーは、小谷村大網の「くらして」さんで、秋の里山ならではの栃餅づくりの体験を。翌日は大町の荒山林業さんの森で、森を育てるための、ちょうど今切る必要のある木の伐倒を体験しました。

## 1日目は栃餅つきから

美味しい栃の大福餅を頂いてから、実をいただく大きな栃の木に会いに行きました。



早く丸めないと  
硬くなってしまいます!

誰がやると決めぬ間に、お手伝い隊が自然に習い、すべてのお餅が丸くなる頃には手つきが職人さんのようでした。

つきたでの栃餅でしか味わえない大福。栃の実の風味がしみじみ美しく、餡子の優しい甘さに。

あいさつもそこそこにいきなり始まった餅つき。杵と臼でリズムカルにあっという間に茶色い栃餅に。



大網の集落から少し山へ移動して、毎年栃の実を拾う大きな栃の木を見に行きました。昔から「栃の木は伐るな」と語り継がれて残されたので大網の森には針葉樹に混じって栃の大木を見ることができます。



栃餅づくりの一部を体験。あく抜きしてある栃の実の殻むきをしました。

森を歩いて見つけたツヤツヤ黒光りした栃の実。



木を削って作った道具で殻むき。



実をたくさん剥くための道具。溝を彫ったり釘を刺したり、使う人の工夫が光ります。

つるとむけると快感、コツをつかんで夢中で殻をむき、気づけば殻の山!



いただきます!



美味しい美味しい里山のご馳走に晩ごはんの会話も弾みます。気づけば食べ続けてお腹いっぱい。

里芋の唐揚げ

小松菜のじょこ和え



冬瓜と豚の塩角煮

かぼちゃサラダ

笹寿司

晩ごはんの準備  
笹寿司を作りました。



※くらして: 小谷村大網で暮らす前田さん、北村さんファミリー。ツアーの宿泊場所にもなった「つちのいえ 小谷村農山村体験交流施設」の運営と宿泊者の受け入れ、季節ごとの暮らしを体験できるイベントなどを開催されています。

▲年3回の「森へいくツアー」を予定しています。要項をご希望の方は同封のハガキに☑してご返送してください。



「蓋を開けますよー!」の声に集合。せーの!という声と一緒ににもくもく美味しい湯気と香りにお腹も準備万端です。



かまど炊きのごはん。火力が命! 交代で風を送ります。うちわで仰ぐ腕が重くなる頃、かまどの音を聞くとゴゴゴ・・・とご飯が踊る音。



朝ごはんの準備

## 2日目は早朝の散歩から

すっきりとした晴天で気持ちいいスタートです。朝ごはんの前に大網の集落を、ひんやりした空気を胸いっぱい吸いながら思い思いに歩きます。朝露をまとい秋の色に紅葉した草たちが、風に揺れると光を反射して色を変え、夢のように綺麗でした。朝ごはんの後は大町へ出発。森をゆっくり歩いて、午後は伐倒体験です。



長野と新潟の境目にそびえる「雨飾山」頂上までくっきり。



どこを見ても光が目飛び込んできます。

大網の里から大町の森へ



10月に入り伐倒シーズンになった荒山林業さんの森。香山さんの森の育て方をじっくり聞きながらの森歩きは、とても充実した時間でした。お弁当の後は伐倒へ。このホウの木を伐ることに決めた理由を香山さんがわかりやすく話してくれました。「木の根元にキノコが出始め色が変わり、元気が無くなってきている。この木がなくなると、近くの木に光が当たってより元気な木を生かすことができるから。」

なるべく他の木の枝を傷つけない、運び出しやすさも考慮して切り倒す方向を決めます。私たちは少し離れたところから、香山さんの無駄のない動きをじっと見守りました。

最後倒れる瞬間、森の中に響くようなパキッパキッという音、地面に倒れた時のどしーんとお腹に響く音・・・少しの余韻の後に皆で思わず拍手していました。



お昼は手作りの栗きんとん入りのお弁当。秋の空の下で、いただきます!

「この方向」と香山さんが言った方角に見事に倒れたホウの木。



倒れた木の近くには芋虫・毛虫たちをあちこちに発見!最初はちょっと驚いていましたが、よくよく見ると健気で可愛く、気づけば手に乗せる人も。高い高い木の上にも、下からは見えない小さな生き物がたくさんいることを知り、1本の木を住処として、食料として暮らす生き物は、さて、どのくらいいるのだろうと、今まで見えなかった生き物の存在に気づかされました。



### 松葉屋通信 VOL.39



発行所:

松葉屋家具店+くらし道具学研究所  
〒380-0841 長野市大門町 45

TEL : 026-232-2346

FAX : 026-237-4558

Email : since1833@matubaya-kagu.com

定休日: 水曜

発行日 2017年11月18日



季節と里山の暮らしに寄り添って開催する森へいくツアー。お天気によって内容はその日に変わることもありますが、それも自然に楽しみながら参加してくださった皆さん、ありがとうございます!余韻を味わいつつまた次の季節を楽しみに、帰路につきました。

※木こりと山頂本屋 細井さん

林業を生業とする傍ら、本を担いで山に登り不定期で山頂本屋を開きます。松葉屋とくらしでさん・香山さんを驚かせてくれた人。