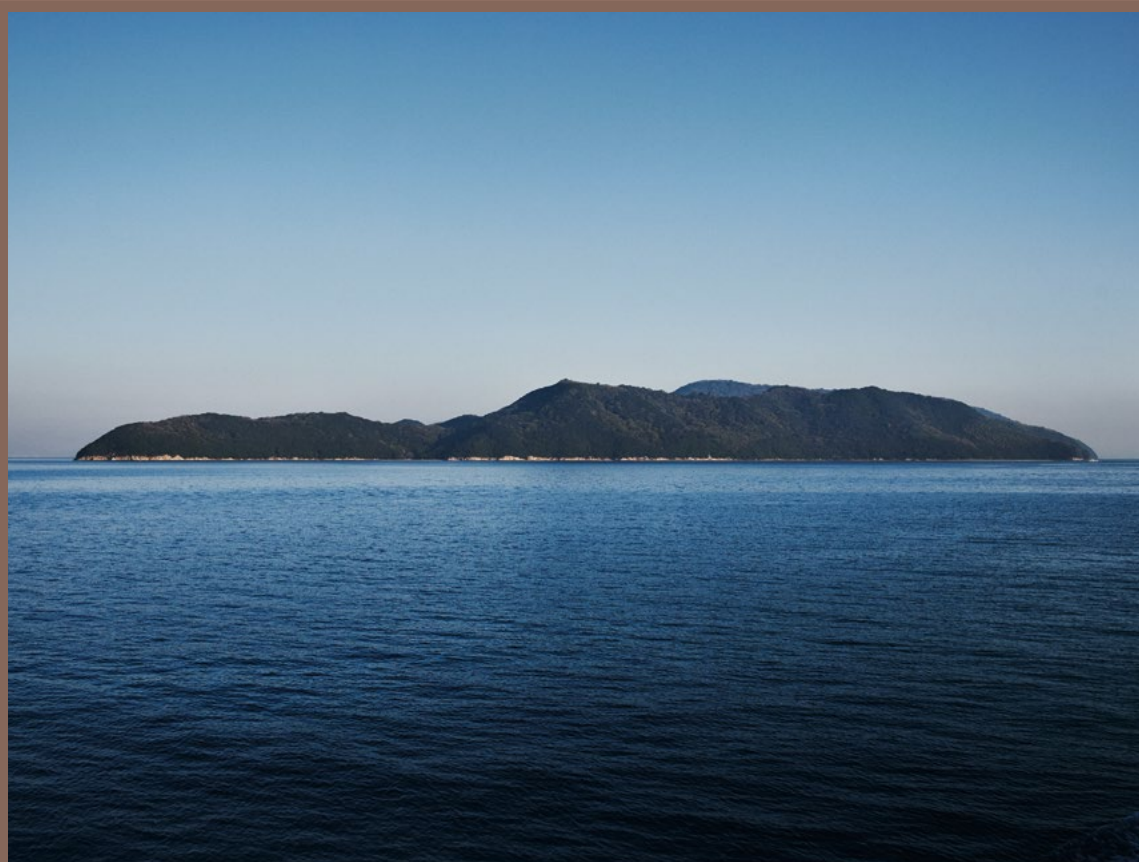
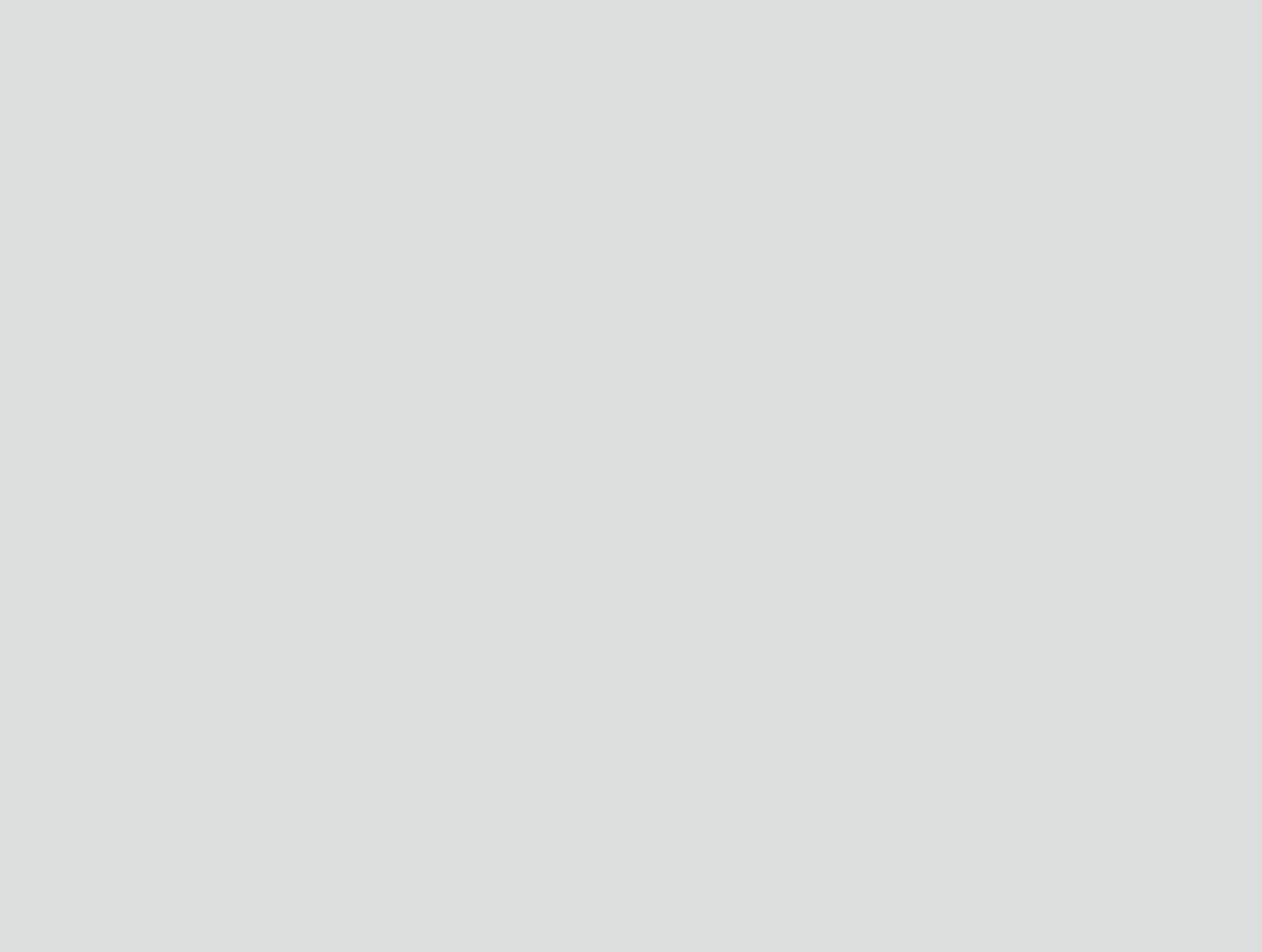


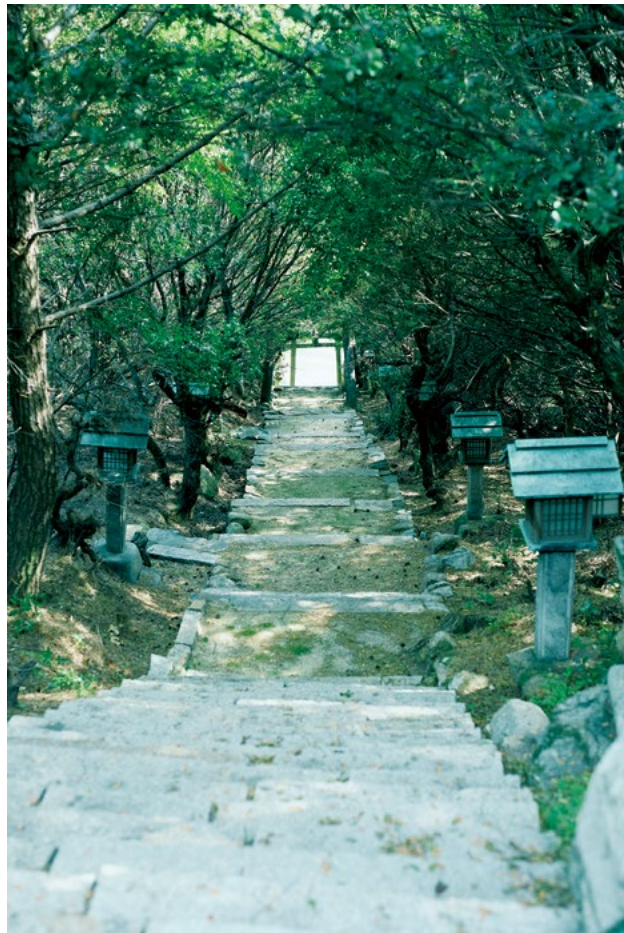
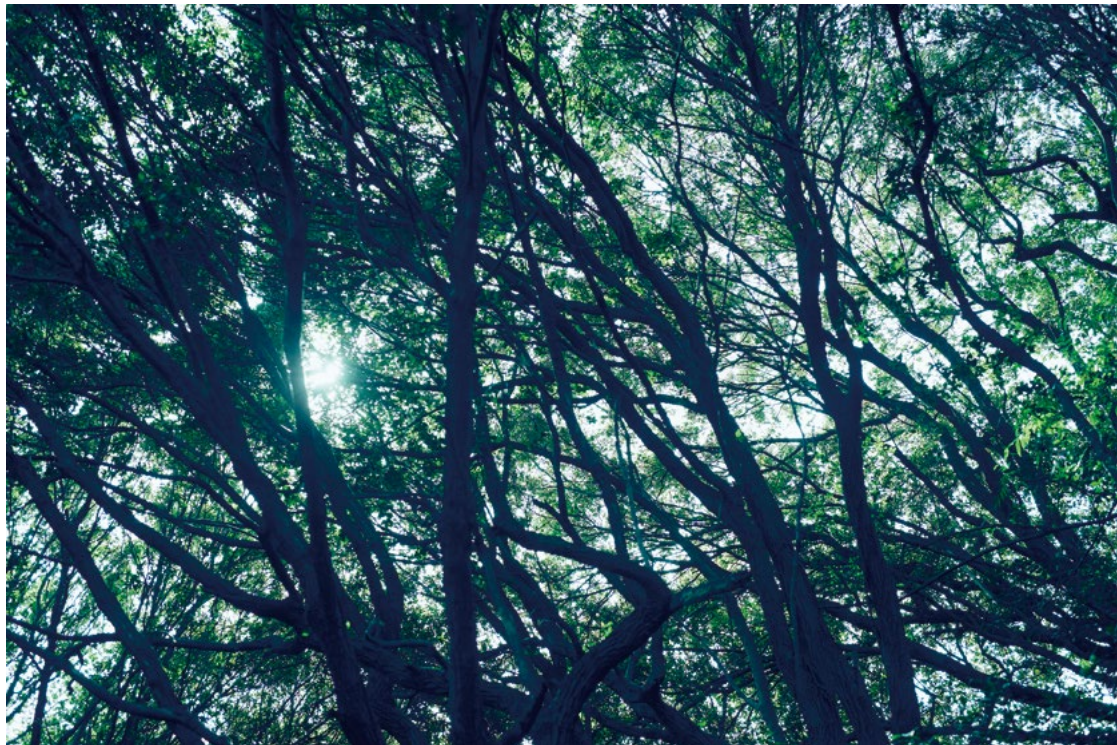
つなぐ手島の未来



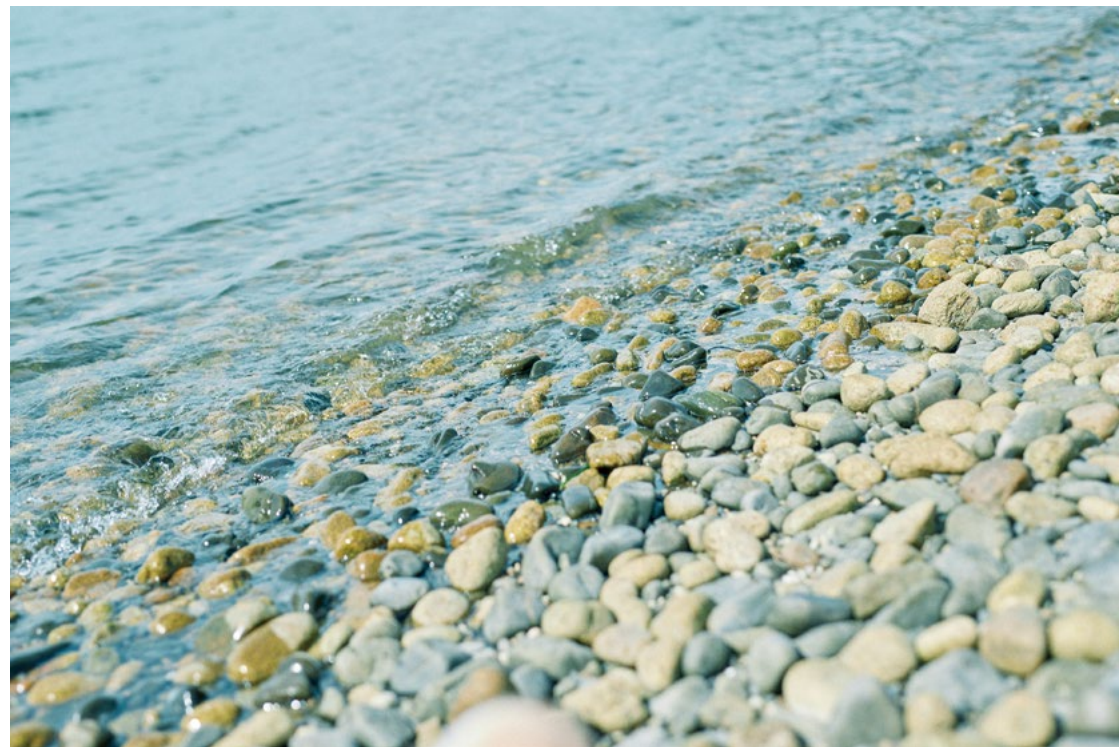
てのしま





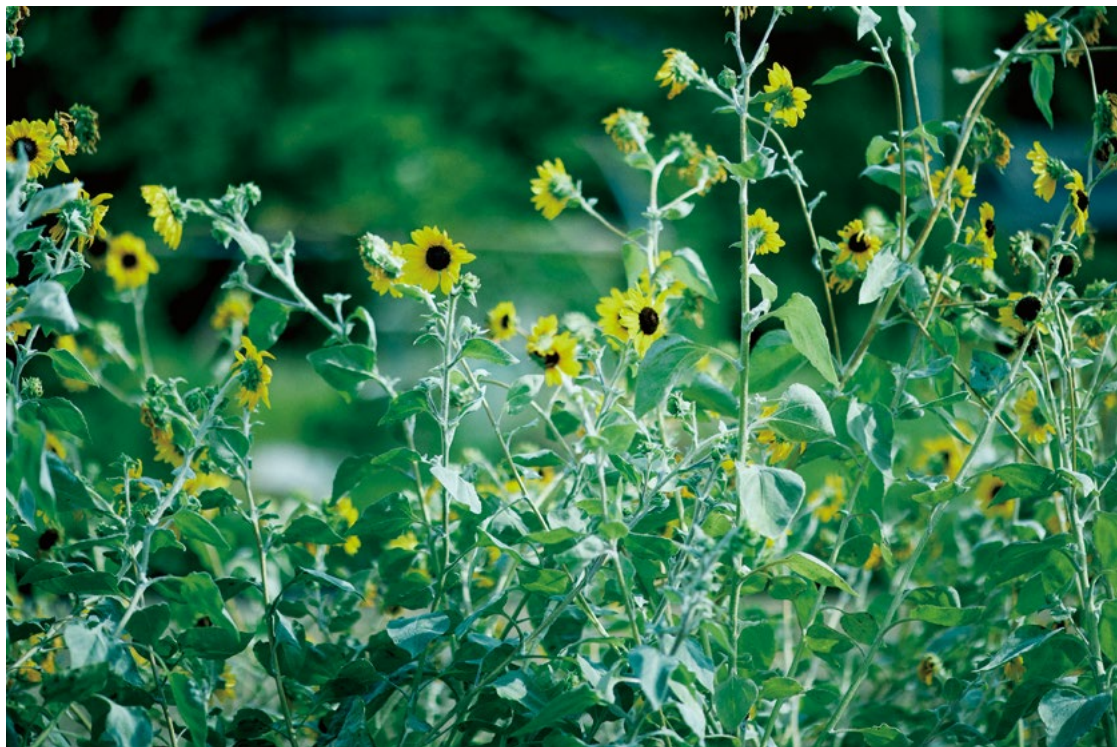


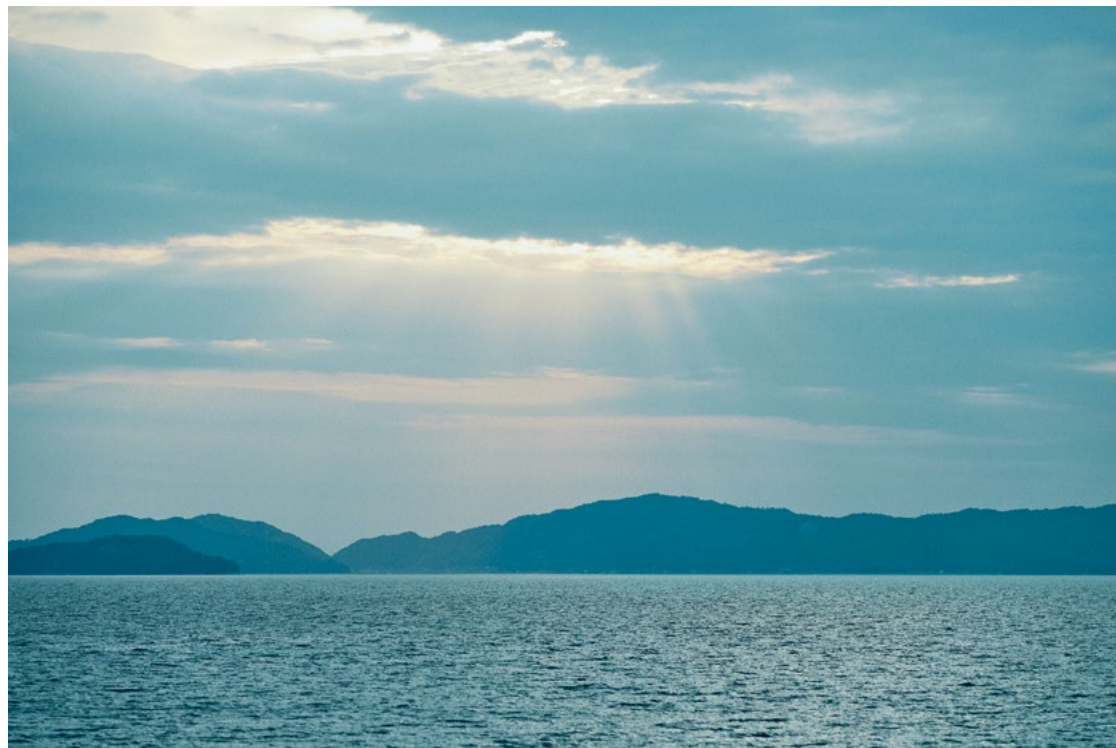












はじめに

本誌は、南青山にある日本料理店『てのしま』が瀬戸内海に浮かぶ小さな離島・手島に向かうにあたり、「手島はどのような場所なのか」「なぜ手島に向かうのか」「何を実現したいのか」ということをお伝えするために、さまざまな方のお力を借りてつくりました。

店主の林亮平は、2017年に料亭『菊乃井』から独立すると決めたときから、自らのルーツがある手島で何かできないかと模索していました。当時は相談したほぼ全員から「無謀だ」と反対され、自分たちでもまだ力不足だと感じたので、手はじめに2018年に東京で『てのしま』を開業することにしました。まずはより多くの方にわたしたちのことを知っていただき、将来手島に来ていただける方、応援をしてくださる方、ともに事業に取り組んでいただける方と出会うためです。

『てのしま』開業から5年の歳月を経た2023年、満を持して本来の目的である手島へ向かって動き出すことにしました。

女将の林紗里は、“Everything you can imagine is real. (想像できるすべてのことは現実)”という画家・Pablo Picasso (パブロ・ピカソ/1881-1973) の言葉を座右の銘にしています。

わたしたちはどんなに途方もなく大きな夢でも、緻密に具体的に想像して、その展望を多くの方々と共有することで、単なる夢では終わらせず、美しい現実にしていくことができると信じています。

ここからすべてがはじまります。わたしたちと一緒にワクワクしていただけたら幸いです。

まずは、島の基本情報についてご紹介します。次に、手島に繰り返し通っている公文健太郎さん(写真家)には島での時間を、豊永翔平さん(農業法人Pomona Farm 代表取締役CEO)には、手島の属する豊穡ベルトについて語っていただきました。また、瀬戸内海につながるフィンランドでの経験を林紗里(てのしま女将)が綴りました。



もくじ

はじめに 01

手島のいま

手島について 04

旬の魚カレンダー 08
光畑隆治 | 魚春5代目店主

海に浮かぶ点 10
公文健太郎 | 写真家

豊穡ベルトのもたらす恵み 14
豊永翔平 | 農業法人Pomona Farm 代表取締役CEO

多島海にて 17
林 紗里 | てのしま女将・株式会社てしま企画 専務取締役

手島の歴史

塩飽諸島・手島の歴史 21
林 武治 | 元世界史教師

手島の未来

海藻の可能性 26
友廣裕一 | 合同会社シーベジタブル 共同代表

農園の「いまここ」にしかない瞬間 28
Kyle Connaughton | Single Thread Farms-Restaurant-Inn オーナー

まちの見方を変えることから 30
岡 昇平 | 設計事務所岡昇平 共同代表

何もしない、島 30
広瀬裕子 | エッセイスト

その場所にある「豊かさ」を伝える建築 32
谷尻 誠 | 建築家・起業家

なぜいま手島に向かうのか 34
林 亮平 | てのしま店主・株式会社てしま企画 代表取締役

事業概要 てのしまが手島で実現したいこと 38

法人概要 39



手島について

瀬戸内海の四国と本州が最も接近する海域に、大小28の島々からなる塩飽諸島があります。狭い海域に島が点在し、そのあいだを潮が流れ、ぶつかりあい「潮が湧く」ように見えることから「塩飽」と呼ばれるようになったそうです。

塩飽諸島のひとつである香川県丸亀市手島は面積3.41km²、三方を山に囲まれた中部のくびれた入り江に集落があります。戦後の漁業制度改革や高度経済成長などの社会の変化によって、だんだんと島を離れる人が増え、最盛期は800人ほどいた人口も、現在は16人(丸亀市「町別人口表」2023年)。島に産業や商店はなく、自分たちで食べる分の野菜を育てながら暮らしています。

京都の町家を思い出させる、江戸から明治時代にかけて建てられた様式の民家(厨子二階建て)が道に連なり、歴史を感じる落ち着いた雰囲気のある景観に、季節ごとの花々が彩りを加えています。

主な見どころ



寺社仏閣

島には4つの神社と2つのお寺があります。飛行機の木製プロペラが保存されている「八幡神社」。航海の安全や豊漁を祈願した船絵馬のある「東照神社」。「安養寺」と「金隣寺」の仏像と鎌倉時代に建てられた宝塔、掛け軸は、丸亀市指定文化財に指定されています。また、島内で八十八ヶ所巡りができます。



歴史的遺物

県内でもほとんど残っていない、江戸時代に幕府からのお触れ書きを知らせていた「制札場」や、古代の埋葬地である「石棺」、レアメタルの一種である「タングステン鉱採掘跡」など、歴史を感じさせる遺物が多く残っています。



香川本鷹

夏から秋にかけて深紅に色づく、手島の特産品。一時期生産が途絶えていましたが、近年復活しました。一般的な唐辛子の2倍の大きさで、辛味が強いのが特徴。和洋中さまざまな料理のスパイスとして使われています。



てしま島苑

移住した陶芸家ふたりによる古民家を改修した工房とギャラリー。島の土を使い、島で採れたひまわりやそら豆、セイタカアワダチソウなどの植物を釉薬にした「手島焼」を、自作の薪窯でつくっています。



旧ラーセン邸

ノルウェーの世界的な海運王が1972年頃に建てた別荘。民俗学者・宮本常一著『私の日本地図12 瀬戸内海 IV 備讃の瀬戸付近』(未来社、2015年)にも登場。現在は、株式会社合田マリンの保有施設になっています。



丸亀駅へのアクセス

電車	東京駅	新幹線3時間13分	岡山駅	特急40分	丸亀駅
	高松空港	リムジンバス1時間15分			丸亀駅
飛行機	関西国際空港	特急56分	新大阪駅	新幹線45分	岡山駅
				特急40分	丸亀駅
車	瀬戸中央自動車道 坂出北ICより	15分			
	高松自動車道 坂出北IC・善通寺ICより	15分			

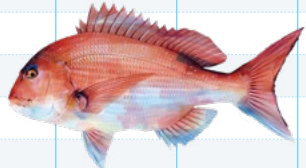
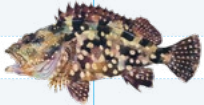

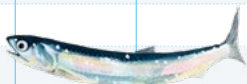
丸亀港から手島港へのアクセス

丸亀駅から丸亀港までは、徒歩10分。丸亀港から手島港までは、旅客船で55分、フェリーで1時間45分です。現在1日4便ですが、ゆくゆくは自家用水上タクシーで、いつでも港を行き来できるようにしたいと思っています。

旅客船 フェリー	備讃フェリー株式会社	
	http://bisan-ferry.jp	
水上 タクシー	有限会社ART高松マリンタクシー	
	https://marintaxi.info	
	海上観光タクシー みずほ	
	http://www.d.pikara.ne.jp/marinetaximizuho	

旬の魚カレンダー

光畑隆治 一魚春 5代目店主

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
鯖												
真鯛	桜鯛						紅葉鯛					桜鯛
あこう												
ちぬ(黒鯛)												
すずき												
はまち												
真魚鯉												
かさご(赤めばる)												
黒めばる												
おこぜ												
平目												
舌平目	香川・岡山の方言では「げた」と呼ばれる											
甘手かれい												
こち												
はも												
穴子												
鰻												
かわはぎ												
かます												
いしもち												
きす												
太刀魚												
ままかり												
ひら												
鯛・片口鯛												
鯖												
あさり												
さざえ												
あわび												
平らぎ貝												
赤貝												
車海老												
柄海老												
あみ												
渡り蟹				オス					メス			
い이다こ												
真だこ						禁漁						
もんごういか												
べいか												
あおりいか												
とらふぐ・藻ふぐ	藻ふぐはほかのエリアでは可食不可能、瀬戸内は毒がない											
なまこ												
紫雲丹												

瀬戸内ではか食べられないニシン科の魚、骨切して食べる

片口鯛の煮干しは「いりこ」として出汁の素材に



イラストレーション=長嶋祐成(魚譜画家)

瀬戸内海に生息する約739種の魚介類から、代表的なものの旬をカレンダーにしました。地形の変化により海流が速いところと穏やかなところがあり、さまざまな魚種が住みやすい環境となっています。中国山脈の雪解け水が流れ込むことで、山の養分が海を豊かにしています。

海に浮かぶ点

公文健太郎 | 写真家

空と海のあいだに小さな島が連なって浮かんでいる。雲を映した水面はゆっくりと波打ち、岸へと寄る。

ザー、カラカラ……ザー、カラカラ……。転がる玉砂利の音が心地よい。親指ほどの石は転がり続け、完全に角が落ち、水に濡れて黒く艶やかに輝いている。一つとして同じものがない形と模様。星の数ほどあるその玉砂利の中から二つ選んでポケットに入れる。森で見つける木の実も、公園で拾う色づいた葉っぱも、旅の思い出として拾うのは二つだけにすると決めている。キリがないということと、二つだけ決めてお気に入りとお出会うのも楽しみだからだ。

手島の西側につづく海岸ですべすべとした石を手に、遠くの島を眺めてぼーっと過ごす。この島が瀬戸内海に浮かぶ小さな島の一つであること、美しく輝く石と同じ小さな点であることを感じる時だ。

点を打つ

この10年、「土地が人の暮らしをつくり、人の暮らしが風景をつくる」ということをテーマに日本のあちこちを歩いてきた。土地の風土にあわせ営まれてきた農業が、長い年月をかけてつくった農風景。川の恩恵を享受し、時には荒ぶる自然の脅威と戦ってきた人たちの暮らしと風景。かつて外からくるものを真っ先に受け入れた歴史を刻む半島の風景。

路地を歩き、人に話を聞き、その土地の暮らしに思いを馳せる。どんな場所にも小さな物語が刻まれていて、出会いを写真に写していくことを「点を打つ」行為として続けてきた。小さな点をたくさん打っていくことで、それが線になり、面になり、見えてくるものがある。点のように小さな出会いや、何気ない路地の片隅も日本という国の風景の一部に違いないと思うからだ。

手島はまさに「点」の一つだった。瀬戸内海に浮かぶ島としての「点」であり、日本の里山、漁村を象徴する「点」であり、日本の資本主義を支えた歴史が刻まれた「点」であり、過疎化を辿る地方の姿を現す「点」でもある。

すべてがある場所

朝、港を歩いていると決まって散歩に出かける濱本さんに出会う。「にーさん、寒いけど元気？ またお茶しにきんな」と、いつも決まった話をする。濱本さんは87年前に手島で生まれ、島最後の漁師であった夫・満雄さんと毎日船に乗り、たくさんの魚を捕ってきたという。「おとーさんが船を操って、私が網を引き上げるのよ。おとーさんが生きてたらね、美味しい魚を食べさせてやれたのに」と。活気があった漁師町の昔話は日本のあちこちで聞いたものと同じだった。

くねくねと曲がる集落の路地を歩く。朝日を浴びた家屋が気温の上昇とともに軋み、パキッパキッと音を立てる。

現在、島には16人が暮らす静かな集落が一つ残るだけとなったが、あちこちに残る立派な家屋からかつての繁栄を知ることができる。塩飽諸島の一つである手島は、戦国時代以降、塩飽水軍の一翼を担い、操船、造船業を生業とし、瀬戸内海と全国を結ぶ航路で活躍してきた。島民には特別な身分を与えられ、島は大いに賑わったという。

坂道を登ると、サト子さんの小さな畑が見えてくる。細い竹の枝でつくった垣根にサヤエンドウがゆらゆらと揺れている。島一番の料理上手なサト子さんがつくる手島固有の唐辛子「香川本鷹」の佃煮は絶品だ。手製の梅干しや胡麻を「これおばちゃんがつくったんや。食べてみる？」と言って分けてくれる。

サト子さんの畑の裏には立派な門だけが残る空き家がある。竹林にのまれ、もう門の奥の様子を知ることはできない。竹林と小さな畑、これも日本の各地で見えた風景であった。

小さな手島という点の中にすべてがあった。海があり、山があり、里があり、お馴染みの会話がある。ここは日本の縮図である。ただそこには、濱本さんやサト子さんというとても素敵なお主人がいる。

黒光りする石

島を離れ、自宅の玄関先に手島でひろった二つの石をならべてみる。西浦海岸で見た黒光りはすっかり消え、乾燥したグレーのただの丸い石になっていた。あれだけ悩んで選んだのにどうしてこの二つを拾ったのか不思議でならない。結局、その場所で見た美しさを持って帰ってくるなどできないのだ。だから僕は写真を撮って、西浦海岸の美しさや、濱本さんの可愛らしさや、サト子さんの優しさを映そうとするのかもしれない。

ゆっくりと眠るように暮らしを閉じていく手島。その光景を僕は「眠る島」として一冊の写真集にまとめた。けれども、島の眠りは永遠に続くものではないと思っている。この数年のあいだに島に移住し、古い家屋を直して暮らしはじめた若き陶芸家たち。農家、そして西浦海岸の近くに新たな場所をつくらうとする林さんたちが、手島という点の中で日本の未来をどう描いていくか楽しみである。間違いなくそれは、黒光りする美しい石のように輝いていると思う。

くもん・けんたろう 1981年生まれ。写真家。ルポルタージュ、ポートレートを中心に雑誌・書籍・広告で幅広く活動。同時に国内外で「人の営みがつくる風景」をテーマに作品を制作。近年は、日本全国の農風景を撮影した『耕す人』、川と人のつながりを考える『暦川』、半島を旅し日本の風土と暮らしを撮った『光の地形』などを発表。最新作は、瀬戸内にある手島の過疎化をテーマにした写真集『NEMURUSHIMA-THE SLEEPING ISLAND』（眠る島）をドイツのKEHRER社から出版。





豊穰ベルトのもたらす恵み

豊永翔平 | 農業法人Pomona Farm 代表取締役CEO

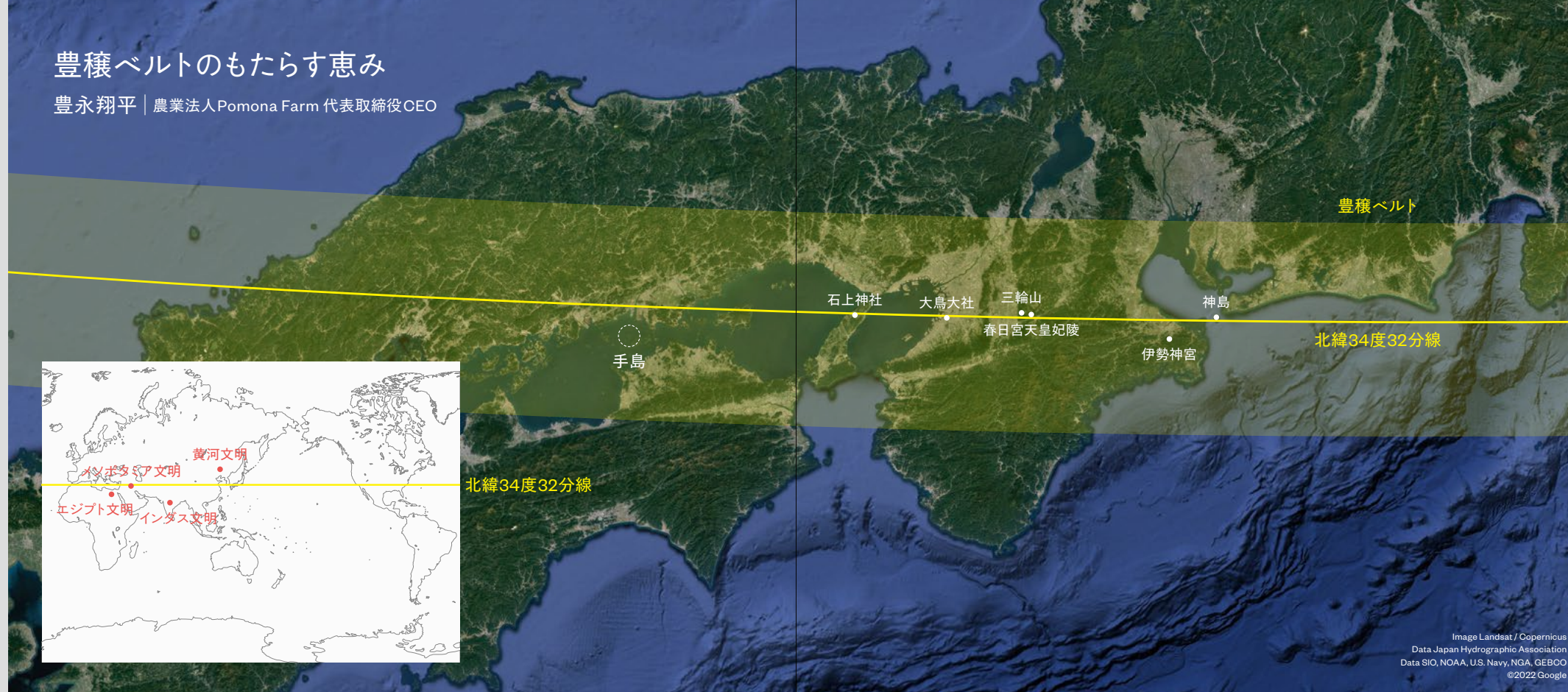


Image Landsat / Copernicus
Data Japan Hydrographic Association
Data SIO, NOAA, U.S. Navy, NGA, GEBCO
©2022 Google

豊穰ベルト

古代日本の太陽の道、北緯34度32分線。かつては、農作業に適した季節を夏至から冬至まで太陽の運行する位置によって知り、豊作をもたらす太陽に祈りを捧げていたと言われています。由緒ある神社や古代遺跡が多く配置されたこの線上に位置する地域は、日照条件もよく温暖で、農業生産に最も適する地域とされていました。日本では「太陽の道」として知られるようになったこの「豊穰ベルト」を世界に伸ばすと、そのライン上で古代四大文明が生まれ、それら巨大文明を支えた穀倉地帯が広がっていることがわかります。

「文明の基礎は人を養う食にあり」と言われるように、古代から人々の食を支えた生産地が広がっているのが、この北緯34度32分線です。と言っても寸分の違いなく一直線上に位置しているわけではなく、地理的条件も重なり、日本ではおよそ北緯34～35度上にベルト状に広がっています。今回の舞台となる手島も、まさにこの豊穰ベルトの上に浮かんでいます。

野菜の一大起源地とされる地中海。ヨーロッパ文明が地中海発祥であるように、日本の文化は瀬戸内海から芽生えたとされ、手島もその小さな体で大きな歴史の一端を担ってきたと考えられます。特に手島は、島としては珍しく農業中心の安定した生活が続き、塩飽諸島の西北隅という地理的に不利な状況にありながらも、山林が多く自然のバランスが取れ、肥沃な土地があり、農業・漁業・林業によって栄えた島だったと記録されています。農業適地に人が集まり、収穫が行われ、労いや祈りが祭りとなる。さらにそこに神社や仏閣がつくられるのが地域文明発祥の流れであり、現在も数多くの神社がある手島を想うと、当時の活気が目に浮かびます。

海と島に向き合う

かつては交通の要路だった海。それらをつなぐ島。しかし、時代の流れとともに交通路は海から陸、そして空へと移り、世界各地の島々が人口流出に苦しんでいます。わたしたち人類は、これからの時代に海とどう向き合っていくのか。時を遡ると、紀元前9500年に中東につくられた世界最古の集落・エリコは「海辺」にあります。海洋資源を最大限に活用したことで、ライフスタイルと農業のあり方を大きく発展させたと考えられています。

「文明は熱意を持って海と向き合うほど活力を増す」。現在、わたしたちPomona Farm/Cultiveraでは、水不足や土壌の塩化問題に対する新たな栽培技術として、世界で不可能領域とされる「海水農業」の研究開発に取り組んでいます。気候変動による土地の疲弊と海面上昇が引き起こす大規模な塩害は、世界の灌漑農地の1/5に及ぶと考えられ、淡水の枯渇リスクと同様に農業生産における大きな課題となっています。まだまだ研究段階で解明できていないことも多くありますが、本来育つはずのない高濃度海水空間に根を伸ばそうとする作物たちの姿には、感銘を受けます。

植物たちが記憶しているとされる2億年分以上のDNAのなかに、わたしたちが気候変動時代をよりよく生きるための答えがあれば。そんな想いでこのプロジェクトをスタートさせました。わたしたちが大切にしているのは、『てのしま』と同じく、やはり「美味しさ」です。

これを実現し続けるのは簡単ではありませんが、気候変動が続き、やむなく生活を変えざるをえない日々がやってきたときに、きっと食の選択肢はいまよりも制限さ

れるでしょう。それでも、気候危機から「美味しさ」を守りたい。それがわたしたちの想いです。

人間は美しさを感じられる生き物です。だからこそ世界遺産や自然遺産、食や音楽などが与える感動が、人種や宗教、地域を超えて人々を惹きつけ、相互理解のきっかけになっているのではないのでしょうか。小学6年生のときに見たアメリカ同時多発テロという文明の衝突を見て、いつしか美しいものを守りたいと思ったのが、いまの活動につながっています。

2050年、世界人口の70%が都市部に住むようになると予測され、より人と自然の分断が進んでいくと考えられます。そうしたなか、「島」という場所で、自然の美しさとともに、厳しくも崇高に生きる人々の営みによる美しさを表現し続けることができれば、いまの時代を問う場所として、「島」には重要な役割があるように思います。移住から定住へ、そして必要なときに移動を繰り返す「半定住生活」へ。東京に拠点を構えながら手島に宿を構想する林亮平さんたちの姿に、新しい生き方が重なって見えるのです。

とよなが・しょうへい 早稲田大学考古学研究室にてカンボジアの遺跡発掘、景観・文化保存の活動に携わる。その際アジア各国で目にした文化遺産周辺で起こる環境破壊や、産業の欠如による若者の都市部一極集中に疑問を覚え、地域の基盤産業をつくるべく、環境保全と両立する農産業の可能性を探る。2016年に沖縄にCultivera LLCを設立。水分の少ない環境下での独自特許技術「Moisculture」をプラットフォームにさまざまな農業技術の研究開発を行いながら、自身でも三重県多気町にて農業法人Pomona Farmを運営。気候危機が深刻化するなか、世界中で農業を基盤としたプロジェクトを構想・実装している。



多島海にて

林紗里

てのしま女将・株式会社てのしま企画専務取締役

フィンランドはバルト海という内海に面しており、その西側には1万以上の小さな島が連なる多島海(Archipelago/アーキペラゴ)がある。

2014年、わたしはフィンランドの西端にあるパライネンという小さな町の港が見える場所に、6席だけの小さな日本料理店を開店した。夏の間はフィンランド中から島々を巡るヨットが集まるところで、目がまわるような忙しさだった。

内陸に生まれ育ったわたしにとって、港は「陸の端」で行き止まりだったが、港から歩いてくるお客様のわくわくした顔を見ていて、海からやって来る人にとって港は「入り口」なのだと気がついた。

孤島の漁師

都会からヨットでくるお客様は珍しい日本料理を喜んでくれた。そして、そうした方々からは、フィンランドの夏の海と島々のすばらしさについてよく聞かされた。わたしはだんだんと島に興味を湧き、地元の漁師に頼んで島めぐりに連れて行ってもらうことにした。

島影が連なる多島海の眺めは息をのむ美しさで、眺めていると不思議とところが和む。本土では見られない多種多様な海鳥も見ることができた。

船であちこちを回って島影もまばらになってきた頃、わたしはトイレに行きたくなってきてしまった。すると、「たまたま知り合いの島が近くにあるから」と、トイレを借りるために小さな島に寄ってくれた。

そこには60代の漁師が一人で住んでいた。島からは海しか見えない。夏の間はいいけれど、冬になったらさぞ寂しいだろう。

思わず「こんなところに一人で暮らしていて寂しくないの?」と尋ねたら「ふん、あなたは都会に住んでたくさんの人に囲まれて寂しくないのかい?」と逆に問われて、言葉に詰まってしまった。漁師は言葉を続けた。「俺は同じ寂しいなら海に囲まれているほうがいい、こころが落ち着くんだよ」と。

冬は海が凍るので、船ではなく車やスキーで本土と行き来するらしい。氷が薄くなる春や冬でも吹雪が続くときなどは何週間も島に孤立することもあるのだという。

この地では島に一人で暮らす老人がいたとしても、自治体は本人が独居を望む限り、ケアワーカーを送って生活を支える。孤独もまた権利なのだ。90歳まで島に一人で暮らした女性もいた。最後は老人ホームで亡くなったけれど。

無人島に別荘をもつ人も多い。ムーミンの作者で有名なTove Marika Janson(トベ・ヤンソン/1914-2001)もフィンランドにある群島の一つに別荘があり、人生の後半は多くの時間をそこで過ごした。

そんな島のコテージに滞在したことがある。電気もガスも水道もない質素な小屋での生活は、ただ水を汲み、火を起し、食事をつくって片付けるだけで、あっという間に一日が過ぎてしまうほどで、とにかくやることがたくさんある。

白夜だから夜中になっても暗くはない。簡素な夕食のあとに薪サウナに入り、ビールやワインを飲みながら静かに語っていると、太古の時間に引き戻されたような気分になる。

1日目は、なんて不便なんだろう、とても気が休まらないと思ったが、2日目には妙に開放されて、こころ落ち着く自分に気がついた。なるほど、こうやって自然とただ無心に向き合うことが、真に豊かな時間ということなのか。



手島で見つけた豊かさ

わたしは、2007年から2015年までフィンランドで暮らしたあと、日本に帰国した。

日本では東京を拠点に選んだ。フィンランドにいた頃とは真逆のような刺激の多い毎日に最初は夢中になった。でもときどきふと離島に住む漁師の言葉を思い出したりしていた。

2017年、初めて手島を訪れたとき、ゆっくり集落を歩いてみた。通りに並ぶ家々のほとんどに人の気配はなく、崩れかけた廃屋も目につく。都会で聞きなれた生活音はまったく聞こえず、ときおり鳥の鳴く声が遠くで響くだけ。静かに朽ちていくことを受け入れているような島の佇まいは、不思議と寂しくはない。きっとそこに長い歴史が積み重なっているからだろう。

誰もいない浜辺で連なる島影を眺めていると、フィンランドの多島海で感じたのと同じような孤独と開放感を感じた。この商店も信号もない静かな島の豊かさは、どこまで行っても国道沿いにファミレスと量販店がある現在の日本では得難くなってしまったものだ。

そしてこの豊かさこそ、わたしだけではなく日本中の、いや世界中の人々が求めているものだと確信した。

はやし・さり 1978年東京生まれ京都育ち、自由学園で学ぶ。映画評論家のアシスタントを経て、グラフィックデザインの道に進む。2001年から2007年まで株式会社良品計画にてWeb事業部の立ち上げ、ネットコミュニティの企画・運営に携わる。2007年フィンランドに移住したことをきっかけに和食に興味をもち、Perho Culinary, Tourism & Business College(ヘルシンキ調理師学校ペルホ)で料理を学ぶ。その後、国内外でのレストランでの勤務を経て、2014年から2015年までフィンランドにて日本食レストランを経営。帰国後は『按田餃子』『HITOTEMA』などで働きながら、国内外でポップアップイベントを行ってきた。ライフワークは世界の家庭料理研究。2児の母。





塩飽水軍の全盛期

*

江戸の初期、^{にしまわり}西廻海運(日本海側から下関より瀬戸内に入り、紀伊半島を迂回して江戸に至る)が開かれると、御用舟方として越後酒田から幕領年貢米の輸送に当たったのが「塩飽水軍」でした。山陰の香住に近い今子浦の船番所記録では、18世紀初め8年間の全入船のうち年貢米廻船は18艘、そのうち12艘が塩飽船だったそうです。当時の塩飽船の隆盛ぶりは、いまに至るまで語り種になっています。「沖を走るは丸屋の船か! ○にやの字の帆が見える……」塩飽最大の舟方だった丸尾家の千石船(巨大な一枚帆をもつ)を謳ったものですが、お正月になると千石船が牛島～本島間の海峡を埋めつくしたと伝わります。

この時期を過ぎると、塩飽水軍の御用舟方としての活躍は下火になっていきます。それに伴って廻船水夫(船乗りの意)として他郷に出向いたり、造船の技量をいかして大工職に転向したりするようになります。「塩飽大工のちょうなかこの音は 一里聞こえて 二里ひびく」という里謡さとうたが残っています(「ちょうな」とは大工道具のこと)。塩飽大工は明治期にかけ、讃岐、備前、備中では主として寺社を、大阪、神戸では民家を多数残しています。岡山の吉備津神社本

上図：《渡海絵図(瀬戸内海航路図)》江戸時代後期 香川県立ミュージアム蔵
大阪港より長崎港までの海路を描いた絵巻タイプの海陸道中図。下部にある四国には、高松城(右)と丸亀城(左)が描かれている。

殿、備中国分寺五重塔、讃岐の金刀比羅宮本殿、金倉寺大師堂など枚挙にいとまがありません。

幕末洋式軍艦の登場に際しても、長年に渡って培われた塩飽の航海操船の技量と心意が必要とされ、発揮されました。幕府海軍が保有していた著名な軍艦・咸臨丸かんりんまるでは、その水夫50人のうち塩飽出身は35人にのぼります。艦長の勝海舟を、塩飽の人々が「勝さん! 勝さん!」と親しく呼んだと伝わるのも、日米修好通商条約批准の護衛として咸臨丸で渡米したことを背景にしているからにほかなりません。

航海から大工へ

*

手島は塩飽七島の一つで、北は水島灘に接し、西南に真鍋島を望見します。「手」島とは左掌てのひらの親指と人差し指を広げたかたち由来するともいわれます。周囲7.1kmの小さな島ですが「人名の島」(手島当初の人名数は66)として、安養寺・金輪寺・八幡神社・東照(権現)神社・天神社・稲荷神社と多くの寺社が遺っています。

安養寺には鎌倉期の石造宝塔(高さ109cm)と江戸期の大般若経(折本の版木経)があります。宝塔は手島の西浦岸にしらにもあり、さらに真鍋島や本島にもあり、これら地域をつなぐ平家の伝承や伝説があるようです。手島の盆踊り「ロッパイドウ」は水島合戦で没した平家や塩飽水夫を鎮魂する口説歌くどきとされます。真鍋島の宝塔は平家の家臣の末裔が先祖供養と

手島の海を調査した友廣裕一さん(合同会社シーベジタブル 共同代表)、カリフォルニアで近しい取り組みをしているKyleさん(Single Thread Farms-Restaurant-Inn オーナー)、地域と向き合ってきた岡昇平さん(設計事務所岡昇平 共同代表)と広瀬裕子さん(エッセイスト)、『てのしま』の建築を手がけた谷尻誠さん(建築家・起業家)といった、志を同じくする方々に手島の未来を描く手がかりを分けていただきました。

また、林亮平(てのしま 店主)が手島に向かう理由を語ります。

して菩提^{ぼだい}してきたものですし、本島の宝塔の近くには平家の安徳天皇を祀る徳玉神社があります。600巻にも及ぶ大般若経には奉納者の名前が数百も記されており、その出身地が南は豊後白杵^{ぶんご うすき}、北は松前函館、秋田能代にまで広がっているのも、古の塩飽舟方衆の活躍があればこそなのでしょう。事実、記録に遺る手島舟方の一人である合田利助は18世紀後半、堺屋の千石船・万通丸に乗って廻船業に従事、富裕を成し、手島の寺社へ数々の奉納をしています。権現神社の奉納物である木材のつくり出し「船絵馬」には、万通丸と堺屋利助の墨書がありました。港近くにある幕府のお触れ書きを知らせていた「制札場(高札場とも)」は、人名の時代を目に見えるかたちでいまに伝えます。

「下の寺」と呼ばれた金輪寺には、古く平安中期の樞材^{かや}の仏像三体^{たてまつ}が祀られ、また別に絹本に画かれた涅槃図^{ねはんず}があります。その箱書には「天正年間に李朝より持ち帰る」との記述があり、秀吉の朝鮮侵攻にあたって、水主と船舶の供出を命ぜられた塩飽舟方との関連を想像させます(実際の制作は室町後期で日本製とみられます)。

18世紀初頭をピークとする塩飽舟方の衰微、大工職への移行は、手島でも顕著になります。記録に残る手島での大工数は1769(明和6)年9人、1850(嘉永3)年44人、1872(明治5)年68戸と増加しています。明治の68戸は全戸数の過半ですから、かなりの割合です。手島の小学校を出た男子の8割以上は大工の弟子入りをするという傾向が、昭和初めまで続いていました。安養寺や金輪寺の本堂、八幡神社などの意匠彫刻はこの時期19世紀につくられていますが、大工仕事は出稼ぎになり、備前児島や京阪神方面へ出ていくようになります。

現在に続く風習

*

手島の歴史をつくってきた先人たちは、お互いを屋号で呼び合いました(分家による区分のためのようです)。「ヘイキッチャ」「ブンロッキャ」「チュウザ」などユニークな屋号が付けられ、いまなお親しみをもって使われています。これらの先人たちは、定期船が発着する港の奥にある共同墓地に土葬され、静かに眠っています。手島では、肉体と靈魂を分け、埋め墓と参り墓とを二つもつ両墓制の名残をとどめているからです。参り墓は、安養寺や金輪寺の境内に隣接しています。

手島の玄関口である港に土葬とは不思議な風景ですが、これは手島が拓かれはじめたのが西浦側からだったことによるのでしょう。墓所を意味する「三味原^{さんまいばら}」の呼び名が残るこの場所は、人里離れた寂しい浜辺だったと思うと、手島の長い歴史^{しの}が偲ばれます。

はやし・たけはる 1944年香川県丸亀市手島生まれ、岡山県玉野市在住。岡山大学卒業後、私立大手前高校、岡山県立高梁高等学校、岡山県立玉野高等学校、岡山県立岡山朝日高等学校で教鞭を執り、世界史を教えた。趣味は歴史散歩。林亮平の父。



海藻の可能性

友廣裕一 | 合同会社シーベジタブル 共同代表



西浦海岸で見つけたミル。

これまでの人生で何種類の海藻を食べたことがありますか？

突然聞かれても、ほとんどの方は十種類も思い浮かべないんじゃないかと思います。

でもよく思い出してみてください。コンブ、ワカメ、ノリ、ヒジキ、モズクあたりが消費量トップ5の大御所だとすると、あとはアオサ、アオノリ、トサカノリ、ところてんの原料になるテングサ(正式にはマクサなど)、少し前から全国的に食べられはじめたアカモクや、一部地域では昔から食べられてきたハバノリやアラメなど。こうして眺めてみると十数種類は食べたことがあるという人が多いんじゃないでしょうか。

それでは、日本の沿岸海域には何種類くらいの海藻が生えていると思いますか？

数十種類くらい……？ 百種類くらい……？ 三百種類くらい……？ いろんな声が聞こえてきそうですが、なんと1500種類以上生えていると言われてるんです。しかもそのすべてに毒がなく食用になりうるというのは、食通の人や料理人の間でもなかなか知られていません。

1400種類以上の海藻は、食材になりうるのに誰も食べてこなかった未開のフロンティア。人類は食材を探し求めて世界の辺境まで訪ね回ってきましたが、日本の足元だけでまだこんなに眠っていると考えると、わくわくしませんか？

一方で、実は日本各地で海藻の資源量は激減しています。これまでいろんな説が語られてきたのですが、「海水温が上がって生えなくなった」のではなく「海水温が上がったことで海藻を食べる生き物が活性化して食べられている」というのが我々の結論です。この数年で、わんさか生えていた海の底が砂漠ようになってしまった……という地域をたくさん見てきました。

海藻がなくなると、どうなるでしょう。「魚が採れない」「イカがいなくなった」という報道はよく目にしますが、実はこれも海藻がなくなったこととつながります。海藻は「海のゆりかご」と言われますが、魚やイカの産卵場所になったり、幼魚が身を隠したり、餌場になったり。陸上の森や草原と同じように、海の生態系を育む役割を担っているんです。この海藻がなくなると、当然のように海の生き物たちが激減してしまいます。

手島の海に潜って

2022年8月、手島にお邪魔してきました。瀬戸内海は冬場の海水温が低いので、ほかの地域と比べるとまだ海藻が残っているとはいえ、場所によってはすごい勢いで減っています。手島の西浦海岸では、南北に続く砂浜一面にミルという海藻が大量に打ち上がっていました。全国的によく見かける海藻ではあるのですが、ここまで大量にあるのは珍しいので、ミルについてご紹介します。

ミルは漢字で「海松」と書き、その名の通り「松」のような緑色と枝分かれした形状が特徴です。現代の日本ではほとんど食されていませんが(伊勢の一部では酢味噌で食べると聞いたことがあります)、歴史の授業で習ったことのある奈良時代に制定された大宝律令の租税にも登場するので、かつてはよく食べられていたと考えられます。また「海松紋」「海松模様」として着物やてぬぐいに使われることがあるので、「あ、見たことある」と思う方もいるはず。さらには「海松色」という伝統色もあり、現在も宮内庁の雅楽団の衣装の定番色として使われているようです。これらの模様や色は、なんと平安時代から愛されてきたとのこと。令和の時代では、ある海藻の柄や色が新たに生まれ、人気が出て定着するとはなかなか想像できませんよね。かつてはもっと海藻という存在が身近で、しかも当時の暮らしにとってなくてはならない特別なものだったんだろうなあと感じます。

世界に目を向けてみると、韓国では海鮮キムチに入れることが多いようです。先日、韓国南西部の麗水^{ヨスウ}や莞島^{ワンド}という地域を訪ねてきましたが、市場に行く道端で魚を売るおばちゃんたちの横には大量のミルがかごに入って売られていました。なんでも、海鮮キムチの「海の風味」は、実は魚介類ではなくミルによって醸し出させているんだとか。でも最近の若い人たちにはウケないらしく、「おばあちゃんの味」として家庭では食べられているけど、市販されるものに入ることはほとんどなくなったそうです。

食文化をつくり、生態系を育む

手島の海にはミルしか生えていませんでした。夏場でもともと海藻が少ない時期でもあるのですが、ほかの海藻はすべて被害にあって食べ尽くされたと考えられます。ところが、ほかの海域でも、なぜかミルは最後の最後まで食べられないんです。これはきつと自分たちの身を守る忌避物質のようなものを出していると思うのですが、このあたりはまだ解明されていません。ミルから抽出された「ミルレクチン」という成分は口腔ケアに有効で、実は

既に商品にもなっているようです。ひょっとしたら虫除けスプレーの原料になる物質や、人体に有効な抗酸化作用なども見つかるかも。また、肥料として有効なので、海と陸のミネラルを循環させた農業はおもしろいと思います。

シーベジタブルでは「かつて食べられてきたけど採れなくなった海藻」や「実は美味しいけど食べられてこなかった海藻」の生産を行っています。天然では生えなくなった海藻も、時期を選んだり、道具を変えたりすれば海で育てることができます。既にあるミルの有効活用はもちろんですが、瀬戸内海でかつて生えていた美味しい海藻を復活させて、新しい海藻の食文化をつくるような取り組みができたならと考えています。海藻を海で育てると、それ自体が海の生態系に一定の役割を果たすため、あらゆる生き物が増えます。

美味しい海藻を育て、林さんたちが御料理として提供して、お客さんが喜ぶ。その結果、瀬戸内海に豊かな生態系が生まれ、そこに新たな仕事も生まれる。みんなが幸せになれるような取り組みを、ぜひ手島でみなさんと一緒につくっていただければいいと考えてわくわくしています。



海面養殖で育てたトサカノリ。

ともひろ・ゆういち 合同会社シーベジタブル 共同代表。早稲田大学商学部卒業後、日本全国70以上の農山漁村を訪ねる旅へ。東日本大震災後、一般社団法人つむぎやを立ち上げ、浜のお母さんたちと複数の事業を運営してきた。2016年、世界初となる地下海水を使った海藻の栽培モデルを確立し、蜂谷潤とともに合同会社シーベジタブルを設立。日本各地の沿岸地域に生えている海藻から種を取り出し、地下海水を使った環境負荷の少ない循環型の陸上養殖を行ってきた。全国の海に潜って海藻が激減する現状を知るなかで、海面での栽培の必要性を感じ、海を豊かにする海面養殖にも注力している。





24 エーカーある敷地内には、果樹園、野菜園、養蜂場、鶏小屋などがある。

農園の「いまここ」にしかない瞬間

Kyle Connaughton | Single Thread Farms-Restaurant-Inn オーナー

カリフォルニアにあるSingle Thread Farms-Restaurant-Inn(シングルスレッドファーム・レストラン・イン/Single Thread)は、料理仲間であるKyleさんが妻のKatina(カティナ)さんとともに日本のおもてなし精神に基づき、農場から食卓まで(Farm-to-table)をコンセプトに運営している、レストラン・宿泊施設・農園が一体となったコミュニティです。手島に宿をつくるにあたり、大いにインスピレーションを受けているSingle Threadの取り組みについてKyleさんに伺いました。

— Single Threadはどのような場所ですか？

わたしたちは、お客様にレストランでの体験を通じて「今日の物語」を伝えたいと思っています。それは、ここに来て食事をするので、食材、花材、料理そしてわたしたちの伝える物語を通じて「農園のいま」を味わっていただくという意味です。

季節を感じて、農園の「いまここ」にしかない瞬間につながってほしい。これは日本の「一期一会」にインス

ピレーションを得たもので、お客様に「その瞬間(moment in time)」を感じていただきたいのです。

そのために、農家や妻のKatinaが収穫する食材や花たちを通じて、お客様が今日の収穫は自分たちのためだけになされたと感じることができる瞬間を創り出しています。農園は、わたしたちがどのようなメニューをつくるべきか導いてくれます。厨房のために創造的な決定をし、同時に一年を通して何を料理すべきかを教えてくれるのです。お客様には、レストランではなく我

が家に食事に来ているように感じてほしいと思っています。わたしたちは、我が家に友人や家族を招き、料理をふるまうことを好みます。だから、農家やシェフの家に訪れていると感じられるレストランをつくりたかったのです。これは、わたしたちが『てのしま』で食事をするときにも感じることを手島で「本物」の体験ができることを楽しみにしています。

— 2016年のオープンからどのような変化がありますか？



レストランと客室の様子。

わたしたちのレストランと計画に大きな変化はありません。10種類のコースメニューも、おもてなしのスタイルも変わりません。しかし、わたしたちを取り巻く世界は大きく変わりました。

Single Threadがあるカリフォルニアでは、新型コロナウイルスのパンデミックと同時に、ひどい山火事が発生しました。これは非常に困難なものでしたが、同時にコミュニティをより親密なものにしてくれました。わたしたちは地域社会でより活発に活動するようになり、募金活動や地域の人々に必要な支援をするようになりました。これらの危機は予想していなかったことですが、このような事態に対処することで、チームとしての結束が強まりましたし、いまあるものすべてに感

謝するようになったのです。

— 料理人として、コミュニティや地球環境についてどのように考えていらっしゃいますか？

わたしたちは農園と地域性に重点を置いています。ここでは一年中食材を収穫でき、素晴らしい農家、牧場主、漁師に恵まれています。農園では環境再生型農業を目指し、土を耕さない不耕起栽培で微生物のバランスがとれた土をつくるなどして、地域の生物多様性の保全に取り組んでいます。おいしいものをつくるだけでなく、人々の健康や地域、地球環境にいか

により影響を与えられるか、わたしたち料理人には未来への責任があると考えています。それと同時に、国際社会とのつながりも大切にしています。年に数回、ほかの国や地域、料理を見に行き、自分たちとは違うジャンルのシェフとコロ

ボレーションをするようにしています。日本にもできるだけ滞在して、日本のシェフと交流するようにしていますね。

Single Threadでは、年に数回、海外のシェフとのコラボレーションディナーを開催しています。常に刺激を受け、学び、共有することはとても大切です。わたしたちのチームがほかのシェフの仕事やあり方に触れることも非常に重要です。

— 『てのしま』が手島に宿をつくることをどう思いますか？

『てのしま』の料理と経験を、東京から遠く離れた田舎で体験できるようになると聞いて、わくわくしています。手島は独特な場所のようですし、かれらの未来像はとてもユニークです。わたしたちは田舎で農業をしているので、同じような場所に一番インスピレーションを受けます。オープンしたら、すぐにも体験しに行きたいと思っています！



農園で収穫された旬の食材を使った、懐石料理に着想を得た独創的な料理は、芸術的な見た目

カイル・コノートン シェフ・料理教育者・料理本の著者。ロサンゼルスにある『Spago Beverly Hills』『Hama Sushi』『Lucques』『The Ritz-Carlton』のダイニングルームを経て、日本各地の日本料理屋で働いた経験をもつ。2006年、分子ガストロノミーの第一人者Heston Blumenthal(ヘストン・ブルメンタル)がオーナーを務める『The Fat Duck』の研究開発部門のヘッドシェフに就任。2016年に、妻のKatinaとともにカリフォルニアにSingle Thread Farm-Restaurant-Innをオープン。日本の技術・味・感性を地域の食材に取り入れ、カリフォルニアの四季を表現することで知られている。2018年の『ミシュランガイド』では二つ星、2019年には三つ星を獲得。2021年には、「世界のベストレストラン50」の第37位にランクインした。



まちの見方を変えることから

岡 昇平 | 設計事務所岡昇平 共同代表

仏生山町は香川県高松市にある人口約8,000人の小さなまちです。ここで10年ほど前から「仏生山まちぐるみ旅館」という取り組みをはじめました。

まちぐるみ旅館とは、「まちをひとつの旅館に見立てる」ことです。実際に旅館という建物はありません。客室や大浴場、食堂、カフェや物販店が点在していて、まち全体で旅館の機能を担います。空き家をリノベーションしてカフェにしたり、長い時間をかけてまちに価値や魅力を重ね合わせたりしていく取り組みです。大がかりな開発ではなく、既存のまちに旅館というレイヤーをそっと乗せる感じです。

まちを旅館に見立てるといって、ちょっと奇抜なことをしているように思われるかもしれませんが、実はそうでもありません。なぜなら旅館とはそもそも小さなまちのことだからです。まちも旅館も衣食住の機能を担うという意味ではどちらも同じです。私たちは便宜上、衣食住がひとつの建物に入っている状態を旅館、衣食住が地域に分散してい

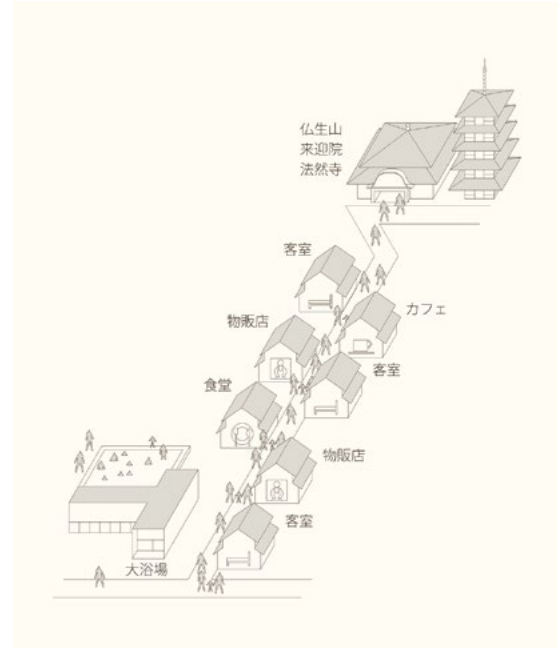
る状態を「まち」と呼んでいるだけです。どちらも「暮らしの空間」のことであって、見立てることはとても自然なことだと考えています。

ぼくがまちぐるみ旅館をはじめた理由は、10年ほど他県で暮らした後、戻ってきたこのまちで「にやにやしながら暮らしたい」と思ったからです。といってもそんなに大それたことを望んでいるわけではありません。毎日でも通いたいおいしいごはん屋さんや、ゆっくり読書のできるいごちのいいコーヒー屋さんとか、すごしたいと思える場所がすぐ近くにあるだけで十分ににやにやできると思いました。まちにあるお店がそういう役割をもっているということにも気がつきました。私たちはまちから、お店などを通じて豊かさのようなものを受け取って暮らしていたのです。そのようにみんなが自由に享受できる豊かで魅力的な事柄のことを、ぼくは「地域の共有価値」と呼ぶことにしました。まちぐるみ旅館は、地域の共有価値を増やし、質を高めることを

目的としています。

まちぐるみ旅館の取り組みのなかで大切にしていることが6つあります。①にやにやできる ②みんなをまきこまない ③補助金を使わない ④まちをもりあげない ⑤観光地にしようしない ⑥日々の暮らしからまちがよくなる、ことです。まちを変えるのではなくて、まちの見方を変えることから、ゆっくりと進めています。

おか・しょうへい 設計事務所岡昇平共同代表・仏生山温泉番台・湯河原惣湯ディレクター。みかんぐみを経て高松に戻り、設計事務所岡昇平を設立。まち全体を旅館に見立てる「仏生山まちぐるみ旅館」を10年がかりで進めつつ、「ことでんおんせん」「50m書店」「おんせんマーケット」「電車図書室」などをはじめ。



まちをひとつの旅館に見立てた「仏生山まちぐるみ旅館」。

何もしない、島

広瀬裕子 | エッセイスト

空間とフードディレクションの仕事をはじめ7年の時間が流れました。それまでは「すきだから」という理由で室内構成や家具のセレクト、店舗のオープニングなどに関わってきました。同じように「すきだから」という思いから建築をめぐり、その地のおいしいものをいただき、居心地のいい空間に泊まることをしてきました。それがいつしか「ディレクション」という仕事につながり今に至ります。

瀬戸内の島へは、年に1、2度、足を運んでいます。

どうして島に行くのか。あらためて思いをめぐらすと1番の答えは「ノイズが少ないから」に至ります。そう。訪れた場所は、いままでもこれからも、そういう所なのです。

すこし先の未来、島に求めるものは、さらにシンプルになりそうです。素っ気ないほどの港、土地と調和した宿、海が見える客室、新鮮なその地の食事。それがあれば十分です。エンターテインメントやイベント、食べきれないほどの食事などはなくていいのです。プラスほどよい距離で接してくれる人たち、その土地がすきで暮らしている人たち。

そういう所なら、島でも、都市でも、居心地がよく、多くの人が集まってくるでしょう。

そんな島で何をするか、と言えば、多分、何もしないのです。海を見て、ぐっすり眠り、目がさめたら質のいい食事をする。気がむいたら散歩をし、本を読む。時々、誰かと言葉を交わすかもしれません。火があれば火を見つめるでしょうし、都会では見られない星をながめるかもしれません。そんな時間は、何もしていないように見えても、実のところ自分が自分を取り戻し、整い、回復していく過程になっています。

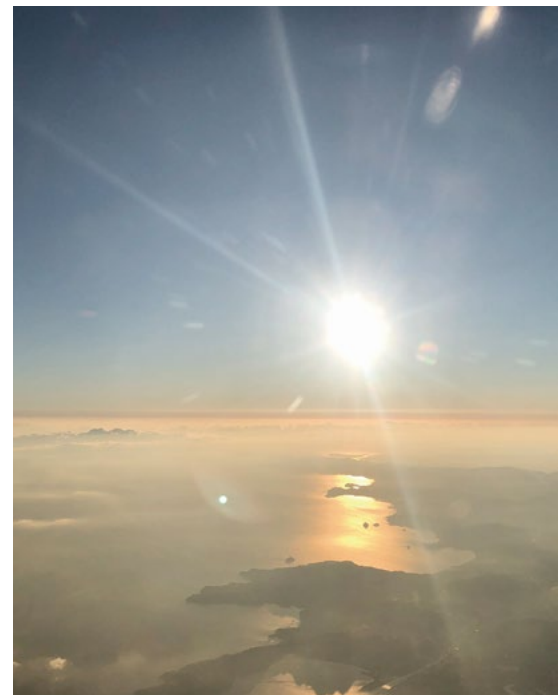
旅に求めるものは、いくつかあります。そのひとつが「回復」ではないでしょうか。つかれた体やこころをリセットし、また、動きだすために人は旅にでます。リセットであり、リボーン。

回復は「休眠食」の先にあります。日常から離れた場所で日常を送る。できればノイズが少ない自然豊かな場所で。島は、そういう時間を送るのに適しています。いつの時

も海が傍にあるのですから。

春、海面に飛び跳ねる魚の群れ。夏、きらきらと水面に射すひかり。秋は水が澄み、冬は雲が流れつづける。そのなかに身を置いたとき、わたしは「島にきてよかった」と、思います。豊かな人生のコンテンツに「島」を加えます。

ひろせ・ゆうこ エッセイスト・設計事務所岡昇平共同代表・ohter:代表。東京、葉山、鎌倉暮らしを経て2015年から設計事務所岡昇平に参加。現在は、執筆と空間・フードディレクションを行いながら、東京と香川を行き来する。著書は『55歳、大人のまんなか』(PHP研究所、2021年)など多数。近年手掛けた空間・フードディレクションに『湯河原惣湯』(神奈川)などがある。



その場所にある「豊かさ」を伝える建築

谷尻 誠 | 建築家・起業家

泊まる宿はいつも二番手だった。見たいものがある、食べたいものがある、会いたい人がいる、そうやって旅の目的地が決まり、次にどこに泊まるかを決める、それが当たり前だった。

でも、建築を^{なりわい}生業としているので、できることならばこの宿に泊まりたい、だからそこに行く。そんなふうに宿が目的になる建築をつくりたいといつも考えていた。宿やホテルだけでなく、僕たちがつくるものが旅のきっかけとなるような、そんな想いでいつも設計している。

何もないを学ぶ

宿が目的地になった初めての体験は、もう10年以上前だろうか、山口県・大津島にある『小屋場 只只』に行ったときのことを思い出す。瀬戸内海に浮かぶ一日一組限定の平屋の宿。友人から「何もないを学びに行こう」と誘われたのがきっかけだった。

JR徳山駅で新幹線を降りてフェリーで揺られること40分、港に着くと、宿の方が迎えにきてくれていて宿に到着。そこには、ただただ目の前に水平線が広がっていて、テレビもなければ、その頃は携帯電話の電波も届かない状態で、「お風呂は何時にしますかー?」「夕飯は何時にしますかー?」というコミュニケーションくらいでお風呂と夕飯が用意され、食事を済ませると、宿の方は「あとは何かあればこれで連絡ください」と言って、その地域でつながる携帯電話を置いていなくなった。

夜になると、月明かりが明るく室内を照らし、草木の揺れる音、虫の鳴き声が聞こえてくる。徐々に、感覚が研ぎ澄まされていくのを感じる。何もないようでそこには、いつも近くにはあったけれど、見過ごしていた大切なものに気づきはじめた。

暗いからこそ明るさを知り、音のない場所だからこそ自然の音が心地よく響く。ないことであることに気づかされ

た、とても印象深い体験だった。

以前は宿泊施設の仕事がやりたくて、そのためにはさまざまな宿を知る必要があると考え、リサーチするかの如く、いろいろな宿に泊まり歩いていた時期がある。

一般的なチェックインは15時でチェックアウトが11時。つまり、1泊では24時間滞在することができないので、興味のある宿には必ず2泊していた。

ただそれは、泊まりたいと言うよりも「泊まらなければならない」に近い感覚だった。部屋のプランをスケッチしたり、写真を撮ったりと、気づけば、本来の旅の喜びから離れてしまっていたかもしれない。自分の体験に基づく設計をするために、たくさん泊まることで自分の中に安心できる要素を持ちたかっただけのように思う。

目指すべき建築の姿

宿が目的地になった二度目の経験は、2016年にアメリカ・ユタ州にある『Amangiri (アマンギリ)』を訪れたとき。ここへの訪問がのちのちアマンジャンキーになるきっかけとなるのだが、調べれば調べるほど遠く、近くに世界遺産の渓谷、アンテロープ・キャニオンがあるとはいえ、周辺にはそれ以外に何もなく、赤茶の岩肌の山々に囲まれた場所に、突然アマンギリは建っている。

その場所の土を使ってつくられたコンクリート建築は環境に溶け、建築計画は自然の地形が丁寧に読み解かれていて、場所と建築、ランドスケープが呼応しているとはまさにこういうことを言うのだということを目の当たりにした。

部屋から見える美しい岩山の稜線、目の前に広がる乾いた草原では小動物が走り回り、夜には暗闇の中に満点の星が流れ光る。あまりにも気持ちがよく、窓を開け放し、スタンドランプをほんの少しつけて自然の空気の中で眠りにつく。

深夜に目が覚めると、ランプのシェードに数え切れない



アマンギリの部屋から見える風景。

ほどの虫が集まっていて驚いたが、そのときにテラスに暖炉があることの意味を知ることになる。外の暖炉に火をつけて窓を開けて眠ることで、虫たちは炎に集まり、窓を開けていても快適な室内をつくり出すことができるということ。

それまで建具で仕切られていた「内と外」が、火という古来からあるもので境界を取り除かれ、外の空気に満たされた室内をつくり出す。その澄んだ空気の中で眠る行為は、とても心地のよいものだった。豊かさとは、まさにこういうことだと感動した。

そして外で眠り、外で入浴し、外で食事のできる宿こそが、目指すべき建築の姿なのだと思うようになった。言うまでもなく、それ以降の旅は、アマンリゾートを巡ることが目的になった。

旅の目的地になる建築

二つの宿には、何か大袈裟なものがあるわけではない。むしろ何もないことによって圧倒的に素晴らしい自然を最大限に引き出している。豊かさが産業の発展や機能の向上など経済的指標で測られてきた昨今、本当に大切なことが希薄になってしまっていたのかもしれない。

もっと「やらない」という選択をしていくこと。そして然るべき場所で、然るべき姿かたちで、然るべき伝え方ができたならば、どんなに離れた場所であっても人は足を運ぶということ。建築をつくることの意味は、その場所に既にある自然を顕在化させる行為なのかもしれない。

環境をリノベーションするように、場を丁寧に読み解いていく。旅の目的地になる建築を実現させたい。多くの人が何もないと言っている場所にある「豊かさ」を伝えていくために。

たにじり・まこと 1974年広島生まれ。2000年建築設計事務所SUPPOSE DESIGN OFFICE設立。2014年より吉田愛と共同主宰。広島・東京の2か所を拠点とし、インテリアから住宅、複合施設まで国内外合わせ多数のプロジェクトを手がける傍ら、穴吹デザイン専門学校特任講師、広島女学院大学客員教授、大阪芸術大学准教授なども勤める。近年『絶景不動産』『tecture』『社外取締役』『toha』『DAICHI』をはじめとする多分野で開業、事業と設計をブリッジさせて活動している。





なぜいま手島に向かうのか

林 亮平 | てのしま 店主・株式会社てのしま企画 代表取締役

構成=川村庸子

お盆の思い出

父の故郷である手島には、幼い頃から毎年お盆の時期になると帰省していました。本家に親族が集まるのですが、車座になって酒盛りをして、そこに海や山の幸が出てくるんです。ゆがいただけとか、あえただけのシンプルなものですが、どれもすごくおいしかった。当時は誰が誰だかわからないほど大勢いて、「武ちゃんの息子か」とみんなが自分のことを知ってくれていたのを覚えています。

8月14日の夜は、波止場にやぐらを立てて、太鼓の音に合わせてその周りを回りながら島を離れた親族も集まって盆踊りをするんです。家に帰ると仏壇に灯笼やお供え物があって、ああ、ご祖先様が帰ってきてるんだなって思う。生まれて、生きて、死ぬという流れが自然と腑に落ちる経験でした。

手島には、商店も病院も街灯もありません。電気が止まったり、水道管が破裂したりすることもしばしば。だから、何か困ったことがあったら、知恵を出し合って自分たちで解決していくんですよね。だって、そうじゃないと生きていけませんから。ここは危ないから泳いじゃいけないとか、この魚は素揚げにしたほうがおいしいとか、日常のなかに知恵があって、海や山のことを教えてくれる大人がいました。それがすごくかっよかった。

そうした一つひとつが、古めかしいようでいて、いまとなっては新しく感じます。自分たちで必要な分だけ魚を獲り、畑で野菜を育てて、物々交換する。たまに集まっては、旬のものをつまみにわいわいお酒を飲む。自治があり、おだやかな暮らしが続いているというのは、実はすごいことなんだなと大人になってから気づきました。

己の本質はどこにあるのか

京都にある料亭『菊乃井』に勤めて、師匠の下で17年間修行を積みました。就職活動をして内定をいくつかもらったのですが、やはり好きなことをしようと思い立ち、料理の道に進むことにしました。ツテも経験もなかったので、修行したい旨を手紙にしたため、覚悟を見せるために坊主頭にして、お店に手渡しに行くところからのスタート。そして、皿洗いからはじまって5年後、師匠の海外での仕事を手伝うようになり、料理をした国や地域は20以上になります。日本料理を通じて世界を知るといのは、とても貴重な経験でした。パリの名店『Alain Ducasse au Plaza Athénée (アラン・デュカス・オ・プラザ アテネ)』のダイニングで日本料理を出したこともあります。

各地で出会った料理人は、必ずと言っていいほど「なぜ

料理をやってるんだ?」「出身はどこだ?そこはどんな場所なんだ?」とパーソナルな話を聞いてくるんです。どこで生まれて、何に影響を受け、なぜいまここにいるのか。食材や調理方法、味付けすべてにその人なりの必然性があるから、嘘がない。そこにはっきりとした理由があるから、料理にもそれが自ずと表れてくるんですよね。つまり、世界で戦うということは、己の本質をぶつけることにほかならない。そうやって繰り返し問われるなかで自分自身について掘り下げていくと、自分のルーツは手島にあると思いました。

そして、ちょうど同じ頃に手島の人口が20人を切ったことを知ったんです。どんどん知ってる人がいなくなったという感覚ですね。老いて生活しやすい都市に移住したり、亡くなる人がいたり。この島のために何か自分にできることはないかと考えるようになりました。

料理は社会的な活動です。師匠は常々「料理人は、料理を通して公利(公の利益)を実現しなくてはいけない」と言っていました。技術はあって当たり前、その上で「料理を通じていかに社会に貢献するのか」という料理人としての基本精神を教わりました。

なので、自分のルーツに気づき、そこでの暮らしが途絶えようとしているときに次の世代につなげようとするのは自然なこと、何かに呼ばれるようにして手島に向かいはじめました。



いまを生きるわたしたちらしい日本料理

東京で『てのしま』をはじめたのは、店を経営するという経験を積み、自分の料理と向き合うためです。手仕事を大切にしたいという想いも込めて、目標である手島の名前を店名にしました。

2018年に南青山で開業し、「現代の民藝」をテーマに、懐石の型にとらわれない日本料理の新しいかたちを模索しています。「現代の民藝」とは、古くから日本各地で食べられてきた郷土料理や食材を学び、再構築することを指しています。

日本料理には、自然を見立てたり、切り取ったりして再現する文化があります。それが可能なのは、四季や歴史、文化に対する共通言語があつてこそ。さまざまなことが目まぐるしく変わる現代において、いまを生きるわたしたちらしい日本料理は、人々の暮らしに寄り添ってきた郷土料理やその土地ならではの食材に手がかりがあるのではないかと考えました。それぞれの料理や食材の背景を学び、そのエッセンスを読み解き、現代に合ったかたちに表現していく。料理を通じて、暮らしと文化を翻訳したいと思っています。たとえば、手島のある瀬戸内周辺で出汁に使われるいりこはケの食材とされており、ハレの料理である懐石ではほとんど使われません。てのしまではあえていりこ出汁を看板料理にしています。

縦に長く、はっきりとした四季のある日本には、さまざまな郷土料理が溢れています。たとえば、福島県会津若松市に伝わる「にしん漬け」は、にしんを山椒と一緒に塩漬けにしたもの。そこには、魚が獲れない山間部ならではの、不足した食材を保存する知恵が詰まっています。その土地

に根づいた料理には説得力があるのです。

日本の漁業生産量は1984年をピークに、現在では3分の1以下に落ち込んでいます(農林水産省「令和3年漁業・養殖業生産統計」)。温暖化や海洋汚染、乱獲などさまざまな理由で、1990年代まで日常的に食卓に上った秋刀魚や鯖、ほっけ、にしんは激減し、黒まぐろと鰻は絶滅危惧種になってしまいました。郷土料理は、限りある食材を食べつなげる知恵としても非常に理に叶っています。

また、日本近海には約3700種類の魚が生息しているにもかかわらず、市場で流通しているのはわずか、100種類程度。名前は知られていないけれどおいしい「未利用魚」は流通せず、残念ながら捨てられてしまうことがほとんど。『てのしま』では、信頼している魚屋や仲買人さんと連携して、こうした未利用魚や持続可能な養殖海藻を積極的に使っていて、水産資源を守ると同時に新たな食材との出会いにもつながっています。

ほかにも漁師の後継者不足など問題は山積みですが、地球や社会に対してできることと、一皿のおいしさのためにできることは両立すると考え、料理人としてできる限りのことをしたいと思っています。

残りの人生を使ってやりたいこと

手島を未来に残すためには「人」が戻ってくることが重要です。「食を中心に人が集まる場」をつくることで雇用を創出し、それを起点に漁業・農業・林業を復活させ、自分たちがいなくなっても循環する仕組みをつくる。それが、残された人生を使ってやりたいことです。自給自足できる仕組みがあれば、そこに暮らしている人は誇りを持つことが



西浦海岸に臨む建設候補地。

でき、たとえ島から離れたとしても戻ってくる場所になる。帰る場所があると言うのは、生きていく大きな力になると思うんです。まさに自分がそうでしたから。

事業を立ち上げると言うと、何か新しいものをつくるイメージがあるかもしれませんが、これまでもらったものを返していくという感覚でいます。自分たちはたまたまそこにいた大きな流れのなかの一部で、墓守のように島を次の世代につなげていくことが使命だと思うんです。しかも、ただ昔の姿に戻すのではなく、海水農業や海藻養殖などの新たなテクノロジーを取り入れて、これからの時代にふさわしいかたちで。

手島の現状は、超高齢化社会に入った島国・日本の縮図でもあります。ここで起きていることを解決していくことができれば、地方の過疎化におけるひとつのモデルケースになり得るでしょう。それこそ「公利」であり、未来をつくることでもあります。

手島に『旧ラーセン邸』ができたのは、1972年頃です。世界的な海運王であるラーセンさんの数多ある別荘のひとつですが、高い技術とセンスによって造られており、いまもなお残っている(p.05)。いいものをつくれれば、自分たちがいなくなったあとも残ると信じています。それは建物に

限ったことではなく、誰もが納得できて、嘘や無理がない仕組みであれば、きっと自ずと続いていくと思うんです。郷土料理が受け継がれてきたように。

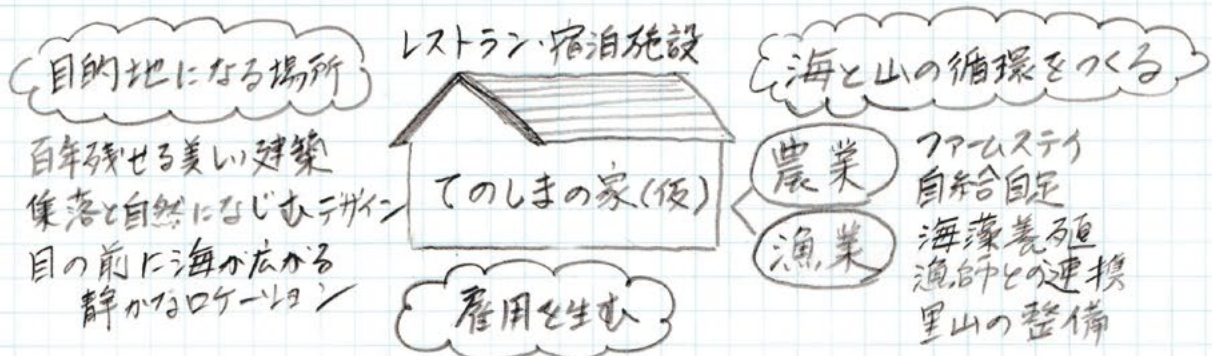
わたしたちは、おいしいものやよいと思うことを、周りの人たちと分かち合うことに一番のよろこびがあります。自分たちの「家」にお招きするような気持ちでおもてなしできる場を、これからの時代を見据えて持続可能な仕組みとしてつくる。手島での新事業は、こうしたビジョンを共有できる人たちとぜひ一緒にしたいと思っています。

はやし・りょうへい 1976年香川県丸亀市生まれ、岡山県玉野市育ち。立命館大学卒業後、2001年株式会社菊の井に入社し、老舗料亭『菊乃井』の主人・村田吉弘氏に師事。シンガポール航空の機内食開発や、JR西日本『TWILIGHT EXPRESS 瑞風』のメニュー開発、国際会議や首相官邸での晩餐会の料理を担当。20以上の国や地域で和食を普及するためのイベントに携わった。2010年上海万博にて料亭『紫 MURASAKI』料理長、2011年『菊乃井 本店』副料理長、2015年『菊乃井 赤坂店』涉外料理長に就任。2018年『てのしま』開業。日本料理アカデミー正会員、食文化ルネッサンスメンバー、Chefs For The Blueメンバー。



Ⓐ 事業概要 てのしまが手島で実現したいこと

食を切り口にした島振興 → 持続可能な島を次世代につなぐ



- ・リゾートホテルではなく、おたし達の家のようにおもてなしできる場。
- ・日常から離れて自分と、人と、瀬戸内の自然と歴史と文化に出会える
- ・手島ならではの、てのしまらしいスモールのラグジュアリー（一泊一人10万円〜）

てのしまの家でできること

1. てのしまの料理を楽しむ
2. 海を見ながら風呂やサウナに入る
3. 散歩や読書など何もしないもある
4. エステやヨガなどリゾート
5. 静かで集中できる環境でテレワーク
6. 他のお島をめぐる「アイランドホッピング」
7. 料理教室や農業体験への参加

宿泊

- ・4～6室（MAX12名）
- ・全室シービュー・スイートルーム
- ・バストイレ・ミニキッチン・ミニバー・デスク・wifi

食事

- ・シンプルで現代的な日本料理
- ・ファットカテーブル、地元食材
- ・コラボダイナーや食イベント

施設

- ・ダイニング・カフェ：宿泊者だけでなくビジターも利用可
- ・ショップ：瀬戸内の産物を使ったオリジナル商品とセレクト品
- ・ギャラリー：アーティストインレジデンスで招いた作家の作品をコレクション
- ・図書室：瀬戸内の歴史と文化、食とアートをテーマにした選書
- ・大浴場：天然水または人工温泉を使用
- ・フィンランド式サウナまたは瀬戸内式蒸し風呂：海にとびこめる場所
- ・テラス：朝食を食べる、BBQできる、海に浮かぶ月を見ながらお酒を飲むところ



屋号
てのしま

所在地
東京都港区南青山1-3-21 1-55ビル2階

開業
2018年3月

受賞歴
『ミシュランガイド東京2020・2021・2022・2023』
一つ星
ヒトサラ「Best Chef & Restaurant 2020-2021・
2022-2023」
『ゴ・エ・ミヨ2019・2020』掲載

ウェブサイト
<https://www.tenoshima.com>

法人名
株式会社てしま企画

所在地
東京都港区南青山1-3-21 1-55ビル2階

代表取締役
林 亮平

設立
2017年9月

従業員数
13名

資本金
200万円

取引先実績
外務省
農林水産省
瀬戸内ホールディングス株式会社
学校法人新渡戸文化学園
味の素株式会社
キッコーマン株式会社
株式会社良品計画
平和不動産株式会社
フィスラー・ジャパン株式会社
ツヴァイリングJA ヘンケルスジャパン株式会社



謝辞

本書の制作にあたり、ご協力を賜りました方々に深く感謝の意を表します(敬称略・順不同)。

村田吉弘(菊乃井)

太田菜穂子(株式会社クレー・インク)

遠藤剛史(有限会社はっぴーと)

吉田文二

北村昇

宮本サト子

高村光平

松下龍平・松原恵美(てしま島苑)

高橋周平(手島香辛庵)

つなぐ手島の未来

企画

林 亮平・林 紗里(株式会社てしま企画)

編集

川村庸子

写真

公文健太郎(表紙, p.12-13, 17, 19, 34-37)

『NEMURUSHIMA-THE SLEEPING ISLAND』KEHRER、2022年より

鈴木陽介(巻頭, p.03-05, 24-26)

アートディレクション&デザイン

芝野健太

印刷ディレクション

清水チアキ

印刷・製本

株式会社ライブアートブックス

発行元

株式会社てしま企画

発行日

2023年4月1日