

手島とてのしま

てのしま
林亮平



てのしま店主

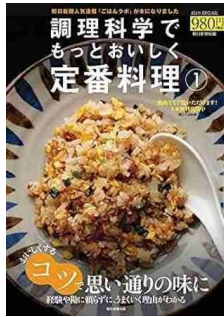
株式会社てしま企画 代表取締役

林 亮平

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、老舗料亭『菊乃井』の主人・村田吉弘氏に師事。

2018年『てのしま』開業。和食の技法と自由な感性で郷土と向き合い、自らのルーツ：香川県手島を目指している。

和食アカデミー正会員、食文化ルネッサンスメンバー、Chefs For The Blueメンバー。



メディア活動



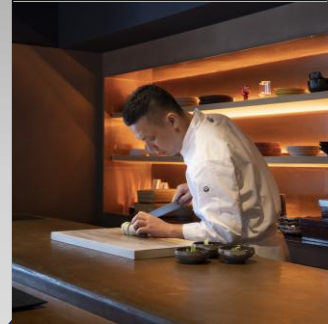
和食



社会啓蒙活動・食育事業



米と出汁



水産資源

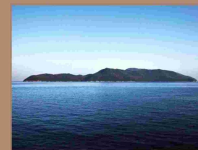


料理監修・商品開発



てのしま

つなぐ手島の未来



てのしま

イベント・コラボレーション



手島再興・地方創生

A close-up photograph of a dark branch with several light pink cherry blossoms and buds. The background is a soft, out-of-focus gradient of warm colors, from yellow to orange. A semi-transparent white rectangular box is centered over the middle of the image, containing the title text.

和食の根幹

和食は水の料理

水＝清らかさの象徴

穢れ 浄 不浄 神棚 仏壇 神社の手水



もっとも清いものとして存在する「水」
和食ではすべてを清き水で洗い清める



水は日本人の象徴

豊かな水が育む稲作文化



山紫水明の国、我が国日本。
北から南まで国土のどこでも水が湧き出で、
その水の中で一生を終える稲という植物をつくり稲から米をなした。

稲作は増え続ける日本人を養ってきた

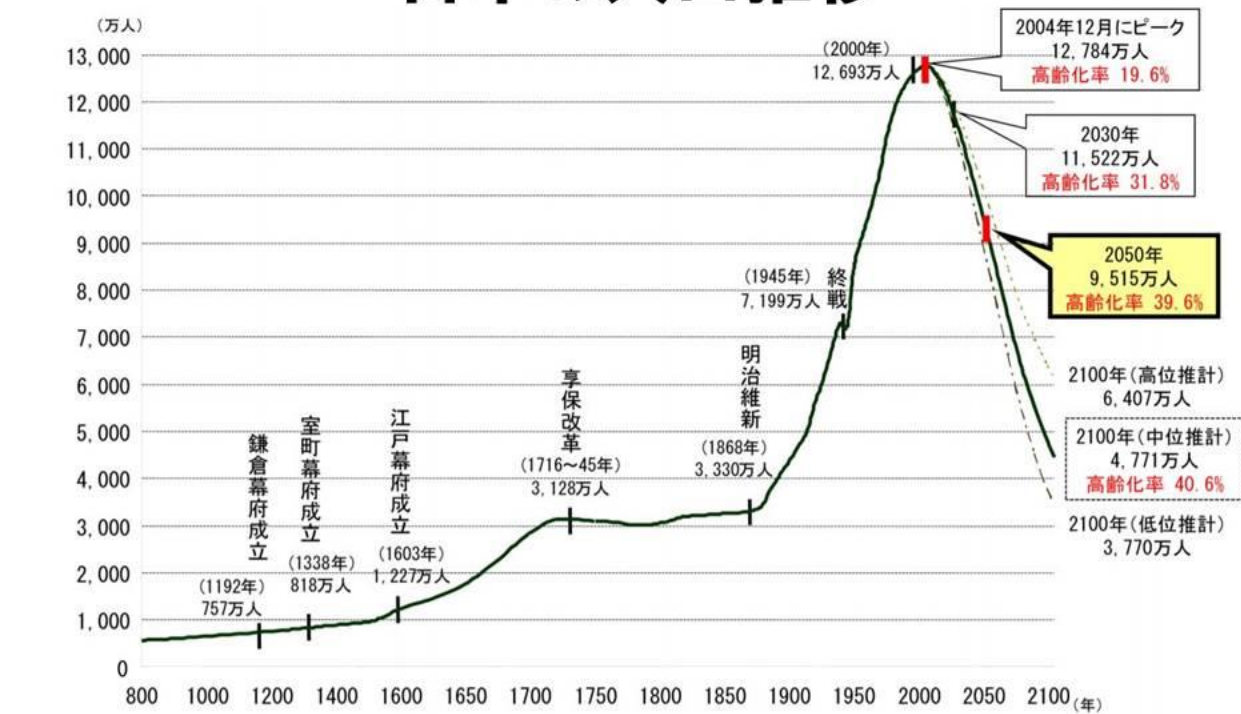
現在における播種量・収量の比

	日 本	米 国	英 国
イ ネ	110～144	24.2	—
コ ム ギ	51.7	23.6	15.7
オオムギ	54.3	9.1	18.4
エンバク	—	7.4	14.4

山根一郎『日本の自然と農業』農文協、58頁より

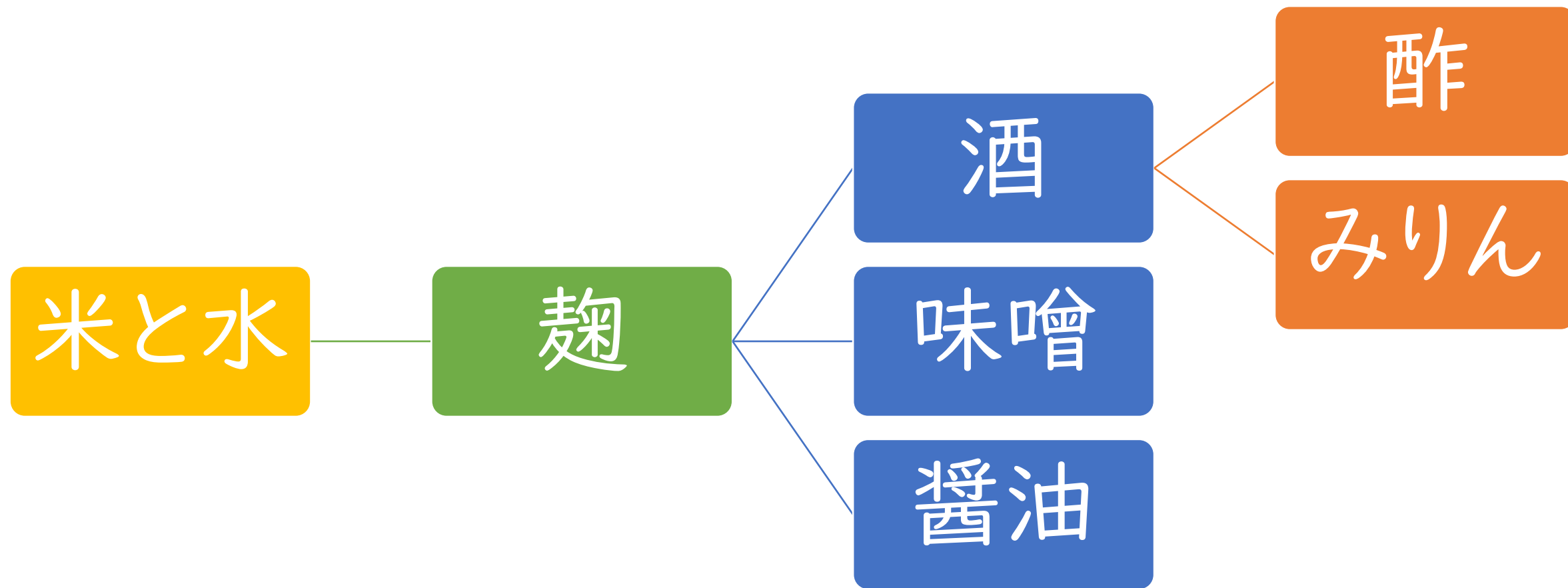


日本の人口推移



出典：「国土の長期展望」中間とりまとめ 概要（平成23年2月21日国土審議会政策部会長期展望委員会）

水と米



醤油の重要性



和食は出汁というキャンバスに醤油の墨で描く水墨画

豊かな海と水産資源

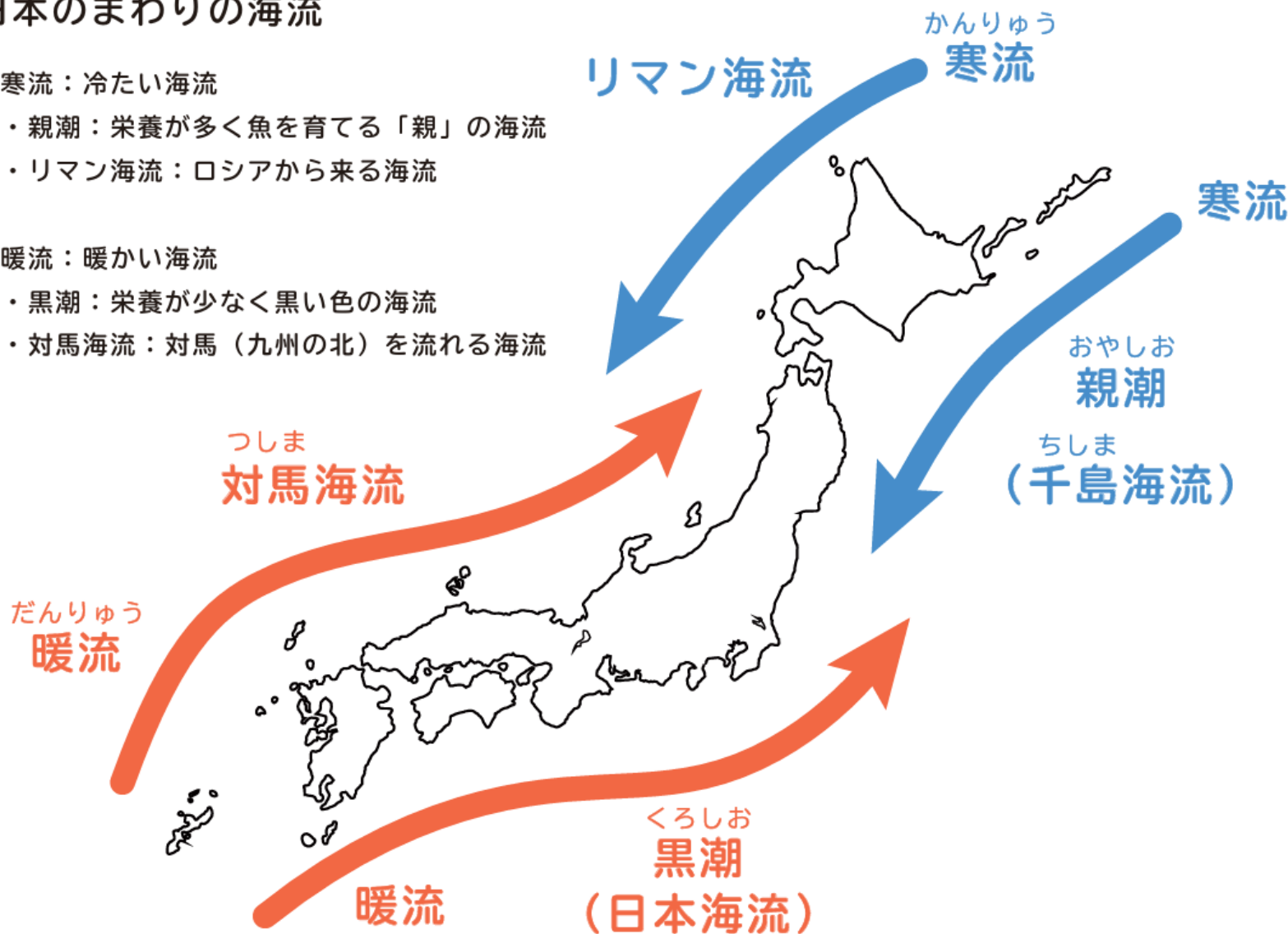
日本のまわりの海流

◎寒流：冷たい海流

- ・親潮：栄養が多く魚を育てる「親」の海流
- ・リマン海流：ロシアから来る海流

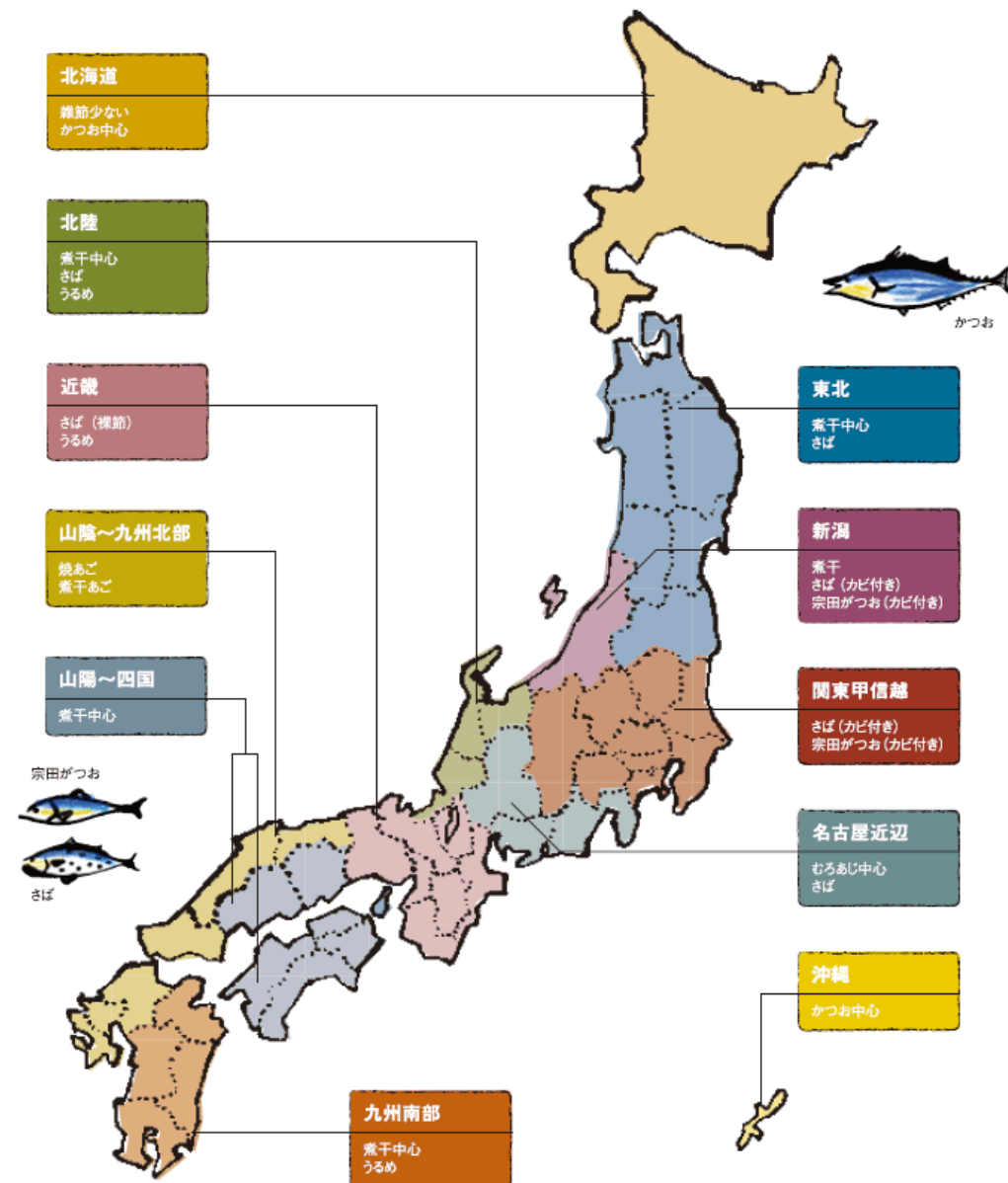
◎暖流：暖かい海流

- ・黒潮：栄養が少なく黒い色の海流
- ・対馬海流：対馬（九州の北）を流れる海流



節の地域性

かつお節とその仲間たち



資料提供: にんべん

味の素WEBサイトより

水と出汁

アミノ酸

グルタミン酸

植物性、動物性食品

グルタミン酸



核酸

イノシン酸

動物性食品

イノシン酸

グアニル酸

乾燥きのこ類

グアニル酸



相乗効果
うま味が強まる



和食と各国料理の違いと境界線

各国料理



油脂



和食



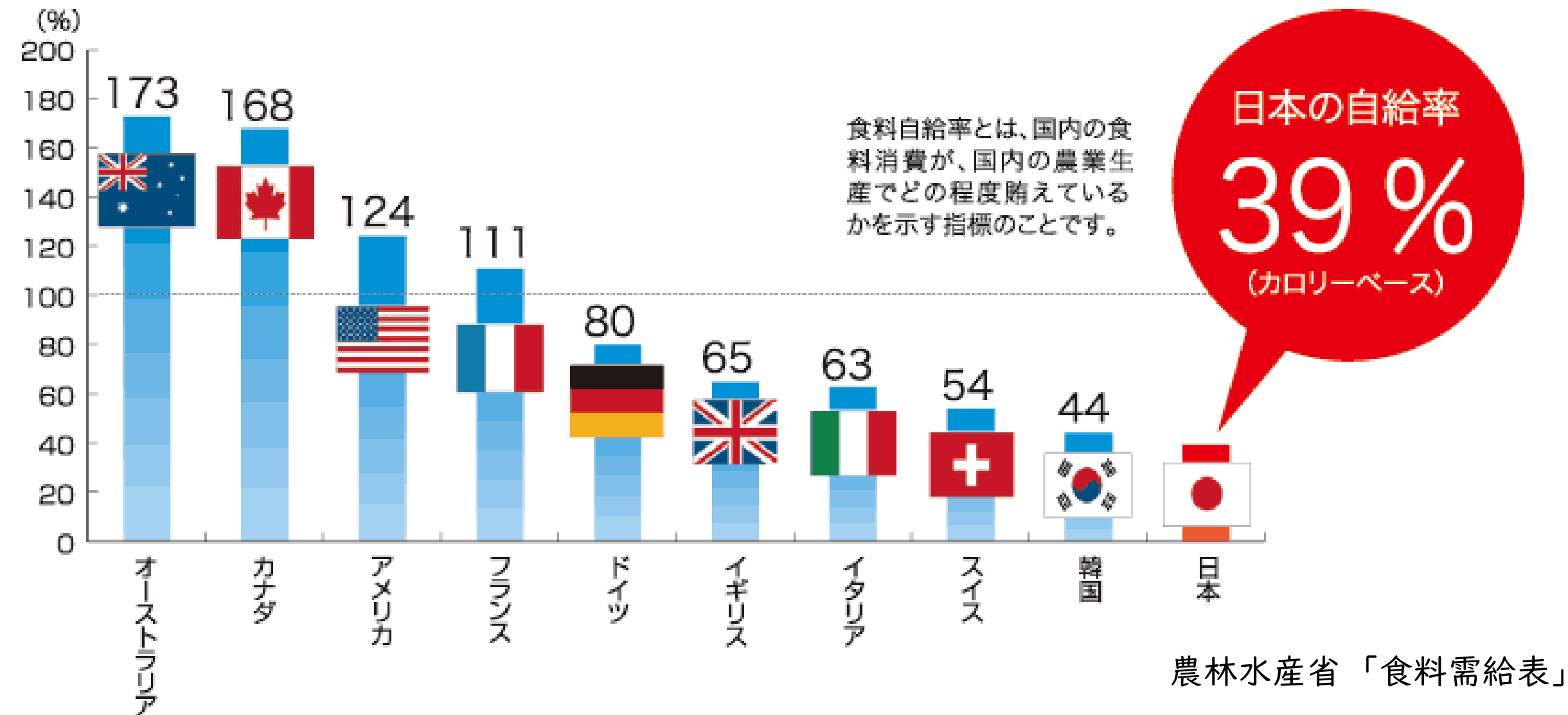
香り

うまみ



視覚

米と出汁への回帰は食の安全保障

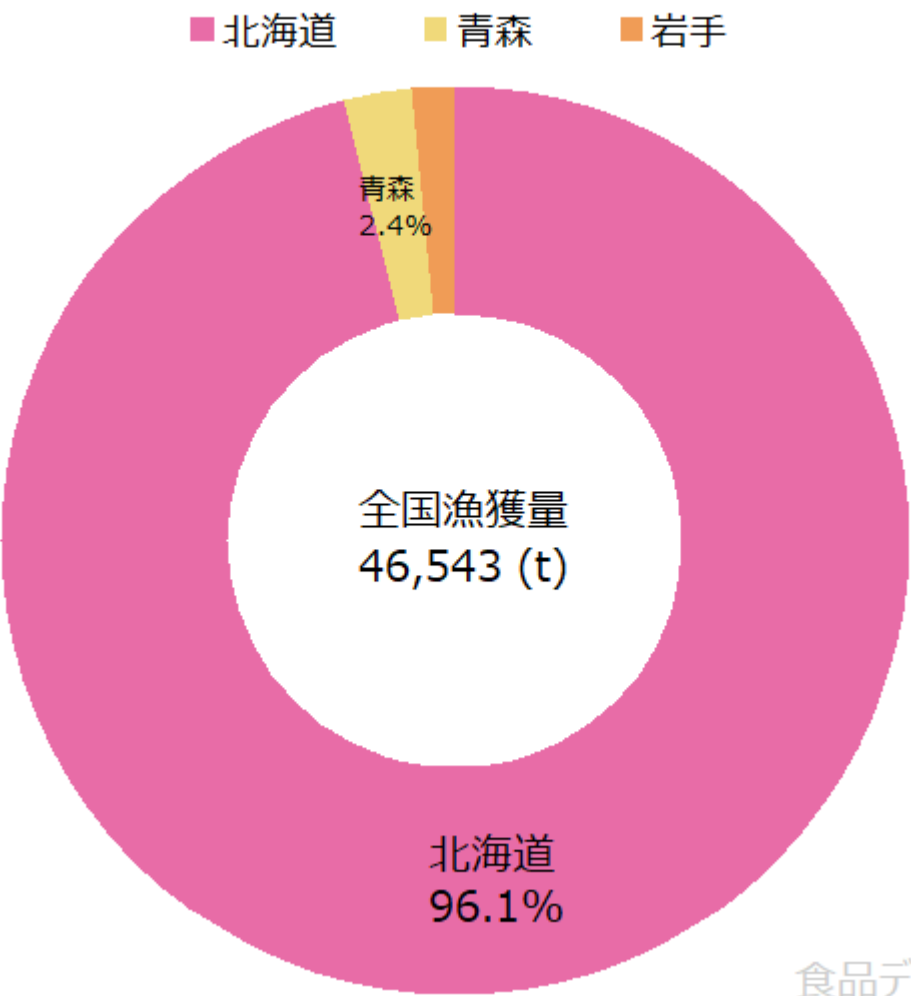




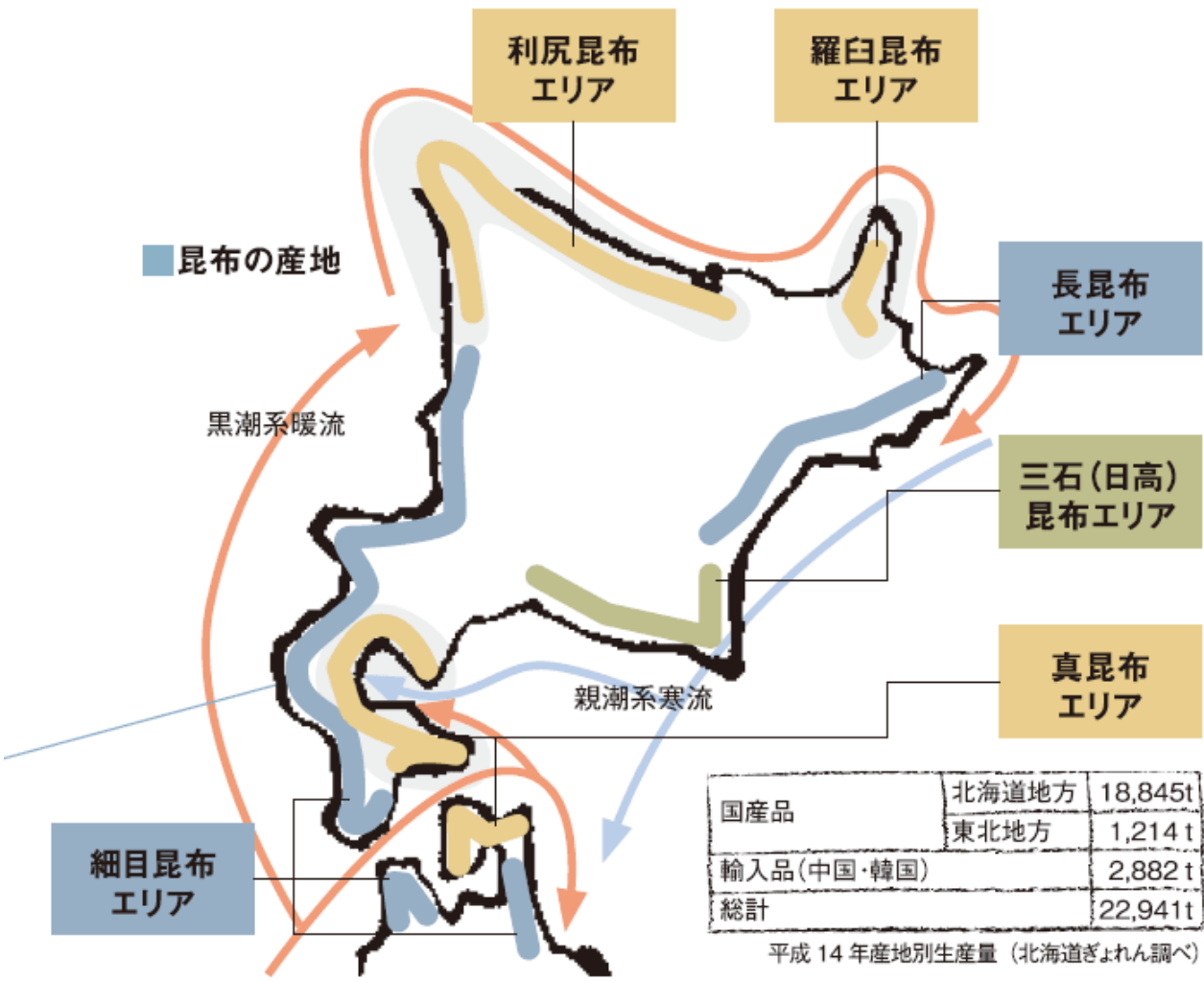
失われていく和食

北海道の昆布

コンブ漁獲量の都道府県別シェア（2019年）



食品データ館



Chefs for the Blue

北海道・南茅部

真昆布スタディツアー

2022.07.23



Chefs for the Blue

北海道・南茅部 真昆布スタディツアー

2022.07.23



『専門料理』2022年12月号
「真昆布の危機」と題して、
北海道・南茅部 真昆布スタディツアーを記事化



北海道新聞が視察の様子を取材、専門家のインタビューをプラスして記事化

日高・三石昆布 スタディツアー 2023.05.28-30



写真提供＝えりも漁業協同組合

写真提供＝えりも漁業協同組合

函館マリカルチャー プロジェクトイベント 魅力再発見。世界に 誇る「函館真昆布」 2024.1.21



「函館真昆布」プロジェクトとは？

「函館真昆布」プロジェクトとは、函館市と北海道大学・公益財団法人函館地域産業振興財団・一般財団法人函館国際水産・海洋都市推進機構が連携して、函館の食文化と海洋産業の魅力を世界に発信することを目的としたプロジェクトです。

本プロジェクトは、函館の食文化と海洋産業の魅力を世界に発信することを目的として、函館市と北海道大学・公益財団法人函館地域産業振興財団・一般財団法人函館国際水産・海洋都市推進機構が連携して、函館の食文化と海洋産業の魅力を世界に発信することを目的としたプロジェクトです。

「函館真昆布」プロジェクトとは？

「函館真昆布」プロジェクトとは、函館市と北海道大学・公益財団法人函館地域産業振興財団・一般財団法人函館国際水産・海洋都市推進機構が連携して、函館の食文化と海洋産業の魅力を世界に発信することを目的としたプロジェクトです。

本プロジェクトは、函館の食文化と海洋産業の魅力を世界に発信することを目的として、函館市と北海道大学・公益財団法人函館地域産業振興財団・一般財団法人函館国際水産・海洋都市推進機構が連携して、函館の食文化と海洋産業の魅力を世界に発信することを目的としたプロジェクトです。

「函館真昆布」プロジェクトとは？

「函館真昆布」プロジェクトとは、函館市と北海道大学・公益財団法人函館地域産業振興財団・一般財団法人函館国際水産・海洋都市推進機構が連携して、函館の食文化と海洋産業の魅力を世界に発信することを目的としたプロジェクトです。

本プロジェクトは、函館の食文化と海洋産業の魅力を世界に発信することを目的として、函館市と北海道大学・公益財団法人函館地域産業振興財団・一般財団法人函館国際水産・海洋都市推進機構が連携して、函館の食文化と海洋産業の魅力を世界に発信することを目的としたプロジェクトです。



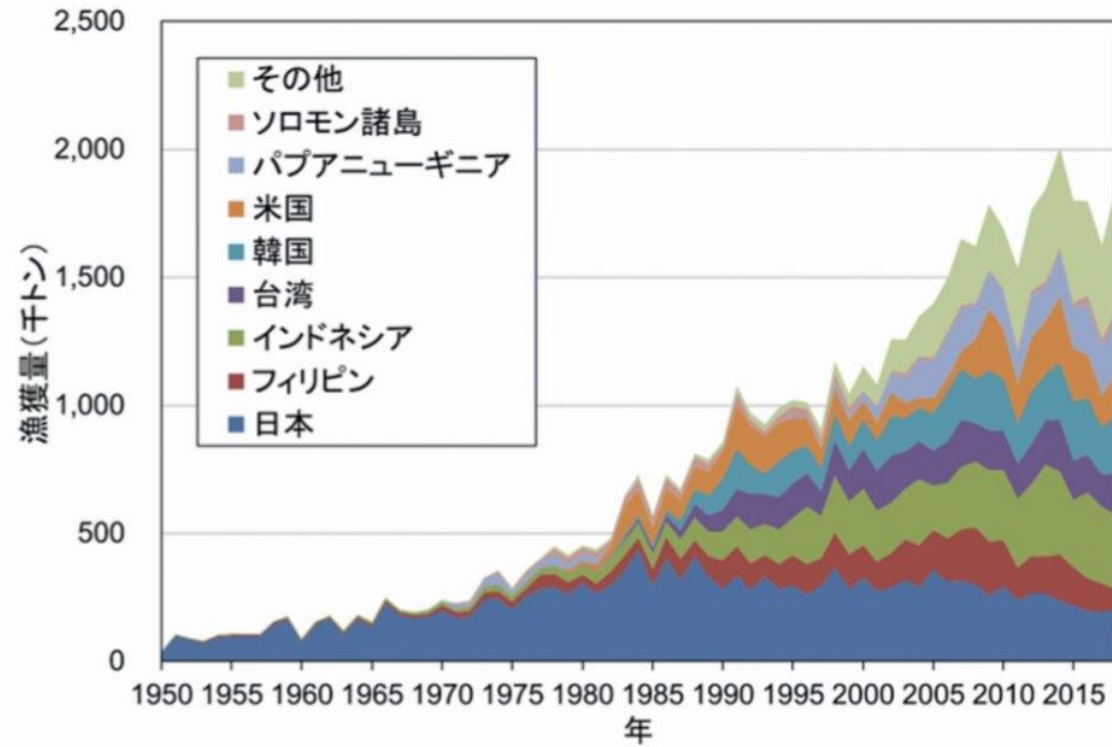
日本が誇る鰹節



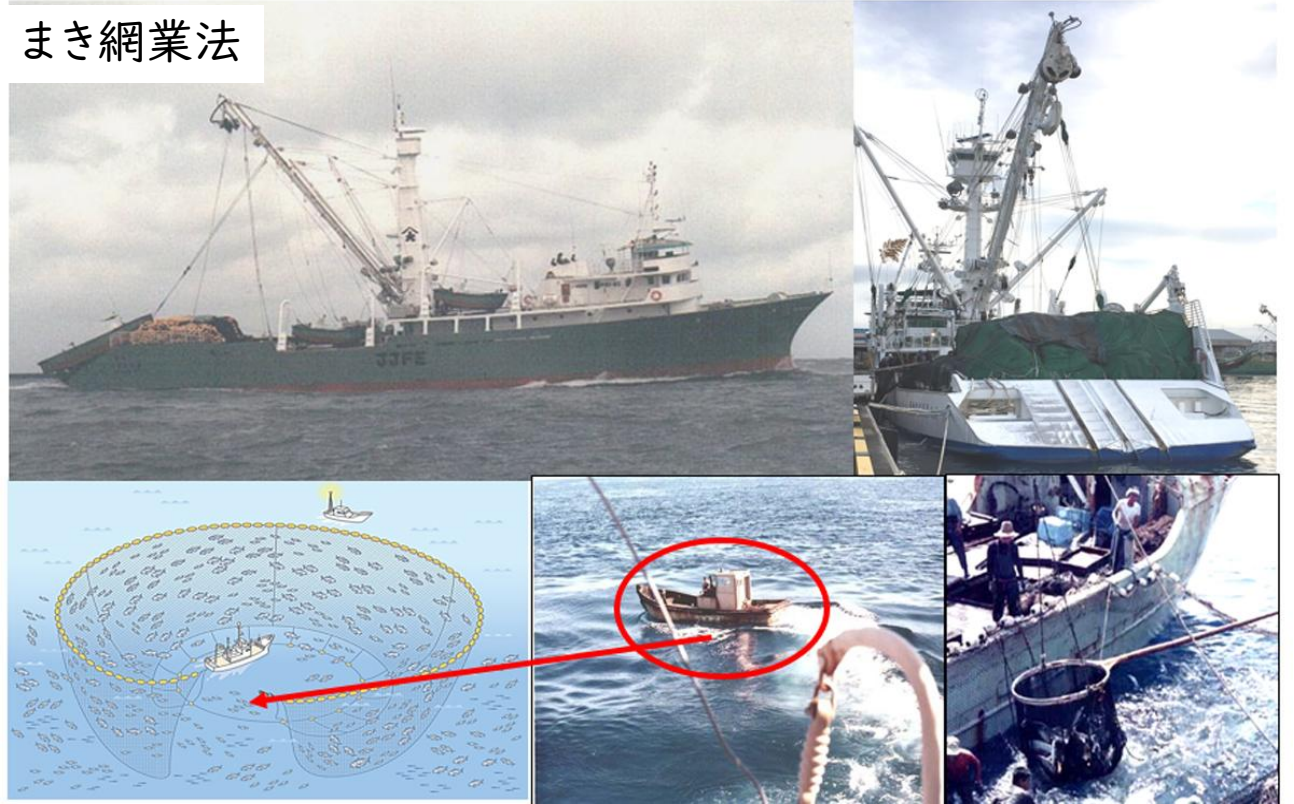
世界一級の堅い食品、タンパク質のかたまり(約70%)
約半年掛けて6分の1の重量になり、うま味が凝縮
アミノ酸(必須アミノ酸含む)、多価不飽和脂肪酸(DHA,EPA)含む

鯉の遠洋巻き網漁法

中西部太平洋・カツオの国別漁獲量推移（水産庁）



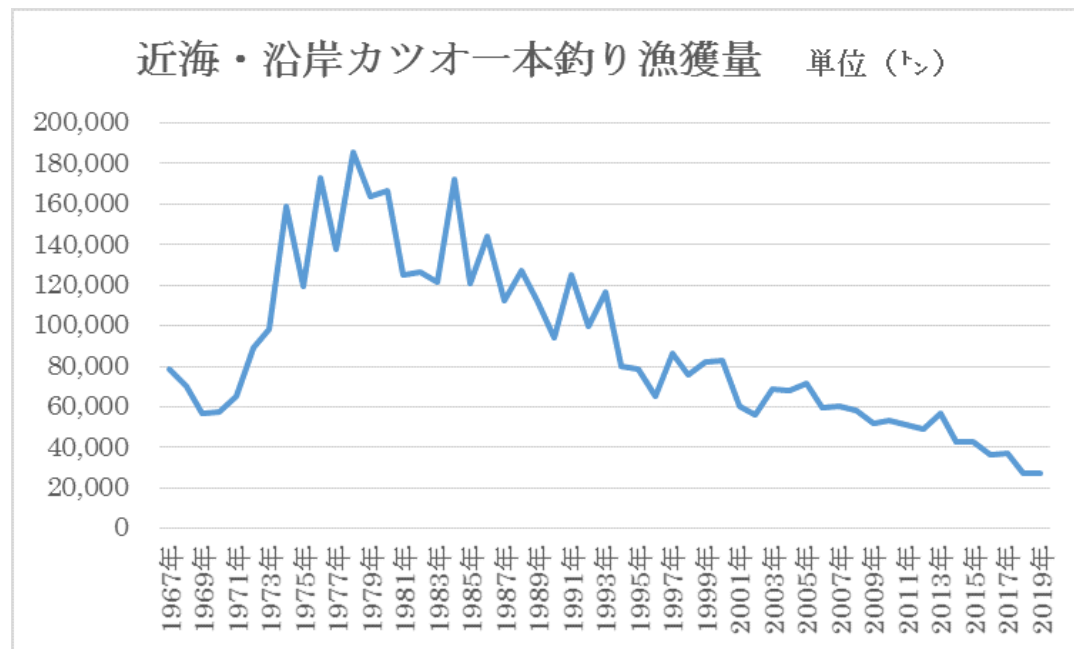
まき網業法



資料提供: にんべん

鰹の近海一本釣り漁

近海・沿岸のカツオ一本釣り漁獲量（農水省）



遠洋一本釣り漁



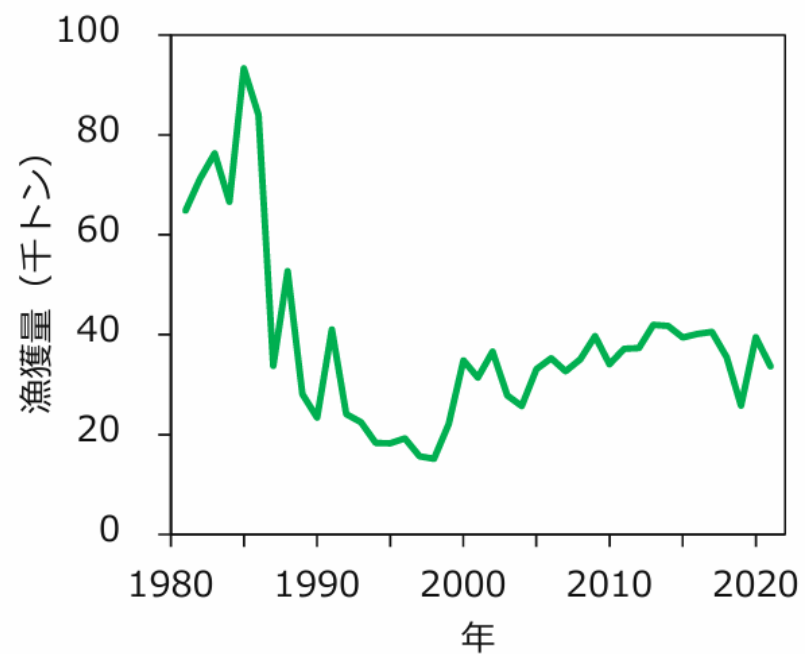
近海一本釣り漁



写真提供:にんべん

瀬戸内海の いりこ

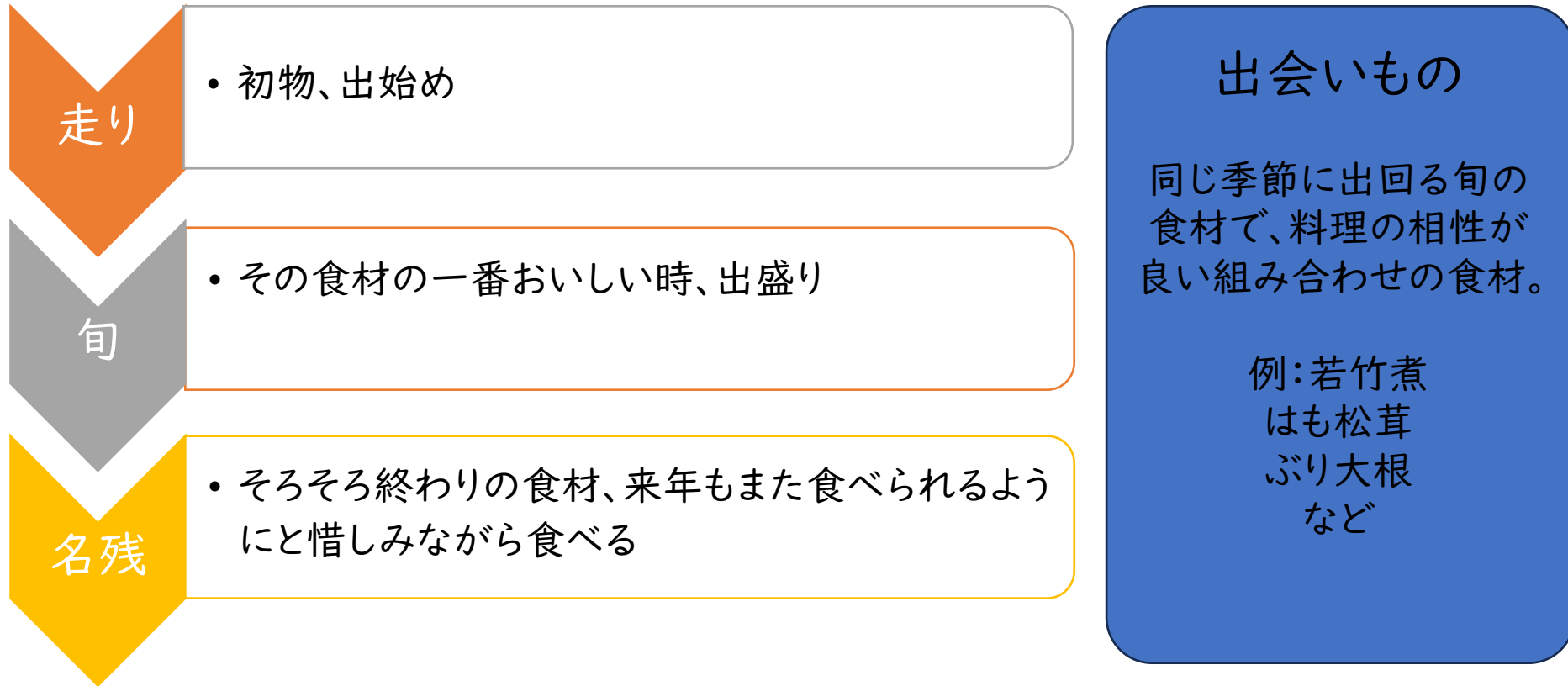
瀬戸内海のカタクチイワシ漁獲量（水産庁）





日本料理の輪郭

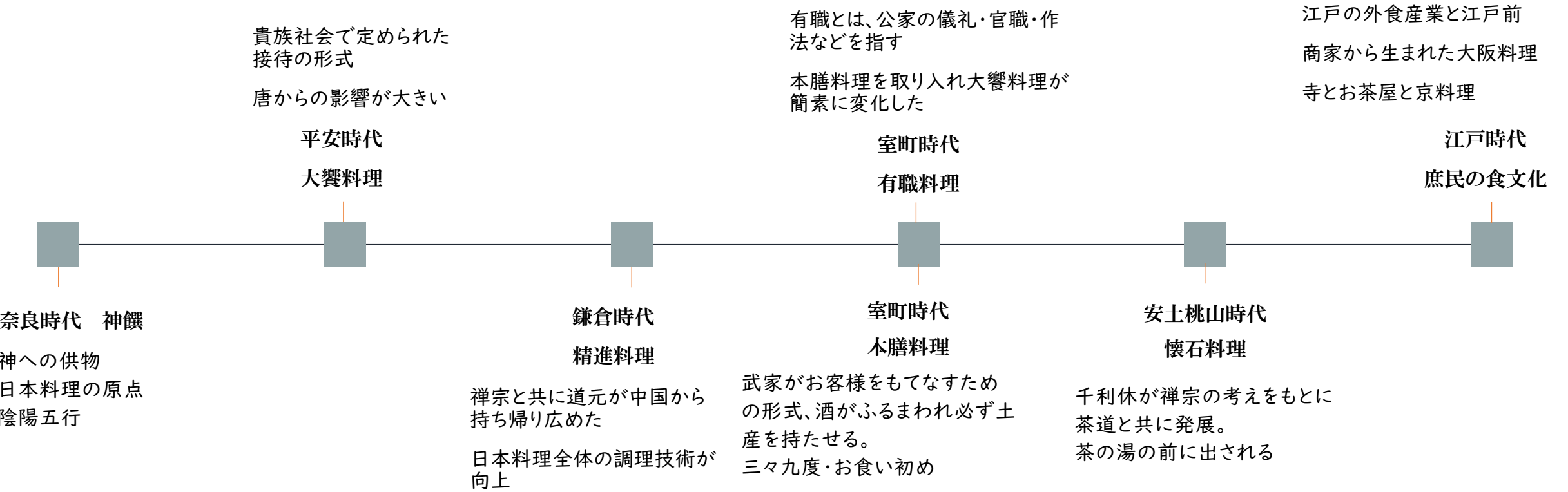
日本の四季と日本料理



「今、おいしい」ということだけでなく、その季節が訪れ、盛りを迎え、去っていくまでの移ろいに
思いを馳せる日本人の感受性

⇒四季を表現するのが日本料理

日本料理の歴史



陰陽五行

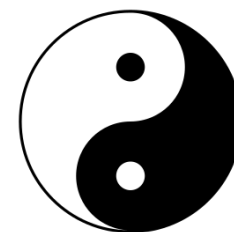
中国の思想が奈良時代に日本に伝わり、日本料理と結びついたもの

陰陽

積極的な性質をもつ日・春・南・昼などを陽、消極的な性質をもつ月・秋・北・夜などを陰とし、自然界の全てのものを「陰」と「陽」の相反する二つの要素でとらえる考え方。

右が陽・左が陰／丸が陽・角が陰／奇数は陽・偶数は陰⇒陰陽和合がよしとされる

例：冊を右から切った陽の刺身は四角い陰の器にもる。



五行

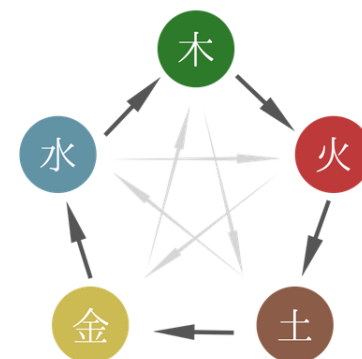
木・火・土・金・水の5つの要素が、お互いの性質を助け合ったり、打ち消し合ったりすることで、あらゆるものがバランスを保っているという考え方。

⇒五味五色五法

五味：「甘味」、「塩味」、「酸味」、「苦味」、「うま味」

五色：「白」、「黒」、「赤」、「緑」、「黄」

五法：「生」、「焼き物」、「煮物」、「揚げ物」、「蒸し物」



調和とバランス「和を以て貴しとなす」

真・行・草

真

月



真(切石敷)

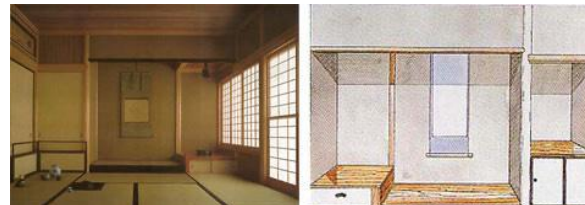


行

月



行(延段)

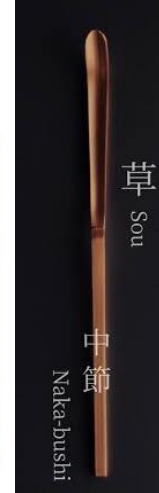


草

月



草(飛石)



口中体積とおいしさ



マグロ刺身 12~15g
幅3cm



ゴディバのチョコ 12~15g



マカロン 12~14g
幅3cm



みたらし団子 1粒 15g



崎陽軒のシウマイ 1個 15g

美味しい大きさ=1寸(3.03cm) 12~15g

口中体積と寸法



鯛のへぎ造り 12g×5枚=60g



L玉子1個60g



向付



上生菓子 50~55g
(4つに割って12.5~14g)



椀だね 50g
(4つに割って12.5g)
+八尺の出汁(148cc)



煮物椀

A scenic landscape photograph showing a mountain valley. In the foreground, there are terraced fields, likely for tea or rice, with a small cluster of buildings. The middle ground shows rolling green hills and valleys. In the background, there are high, forested mountains under a blue sky with scattered white clouds. The overall atmosphere is peaceful and natural.

自然と共生する循環型の未来

ベトナムの市場



ベトナムの山岳地帯





手島とてのしま



瀬戸内海塩飽諸島
香川県丸亀市 手島

林亮平さんのルーツ、父親が生まれ育った島丸
亀港から高速船で50分、フェリーで90分面積
3.41km²
人口 16名
商店も学校も病院もない

手島再興への道筋： 認知拡大

278(水)

京

日

経済

専門

第3種郵便物認可

ルーツの手島に新・郷土食を

1月の生活面の料理連載「こはんラボ」で、いりこを使った料理を紹介していた日本料理人の林亮平さん(44)は、丸亀市生まれです。京料理を学んだ後、自身のルーツである瀬戸内海の手島にちなんで「てのしま」と名付けた店を東京・南青山に開き、これからの郷土食を提案しています。

本紙「こはんラボ」料理監修・林亮平さん



東京・南青山で日本料理店「てのしま」を開く林亮平さん＝合田昌弘さん撮影



木を基調とした「てのしま」の店内＝林亮平さん提供

「コロナ禍で飲食店は厳しい状況です。」

子どもたちから料理が好まれて、京都の大学時代に自炊サークルを立ち上げました。アルバイト先の中華料理店では、タスチャーといはれ、料理の道を歩くと決めた。店で作りたての料理を食べていたが、思い通りに作れないと、自分で作りたいという思いが、料理の道に進むきっかけになった。

はやし・りょうへい 1976年、丸亀市生まれ、岡山県玉野市育ち。大学卒業後に京都の日本料理店「菊乃井」に入り、主人の村田吉弘さんに師事。2010年の上海万博で日本産業館内の料理で料理長をつとめるなど、世界各地で日本料理を普及する活動にも取り組む。18年に東京・南青山に「てのしま」を開店。妻の紗里さんとスタッフ2人の4人で切り盛りしている。

も、家庭料理に万能です。味わいは素材でも、長年作り続けられ、食べ続けられてきたこと自体が、郷土料理の洗練だと思ふのです。一方で全国を訪ねると、一次産業が衰え、天然の食材は年々とれなくなり、技術を持っていた団塊の世代が世を去り始めている現実を目の当たりにします。食の風元がおぼつかなくなっていることへの議論を避けて、いま料理の仕事はできません。

「塩麴漬の手島で取り組んでいるのは？」

手島は父の故郷で、毎年帰っています。波止場までいつも見送りに来てくれるおじいさんが、言われたことが失敗をする。この先もおじいさんがいる場所がある。この島がそうだった。僕は現代で、海外の仕事が増え重圧を感じていました。帰る場所があるからこそ、思い切った外に、遠くに出て行きました。その後からわかりました。17年働いた「菊乃井」から独立するとき、いすれ手島で店を開くことを、自分たちのプロジェクトにしました。人口減が進む島に、残された時間はそう長くはありません。小さくても自給できる仕組みを作りたい。手島に島のお土産を住民の人たちと作る準備を進めています。

17カ国で日本料理「帰る場所」へ準備



ガラエのしんじょうを入れたエンドウ豆のすり流し

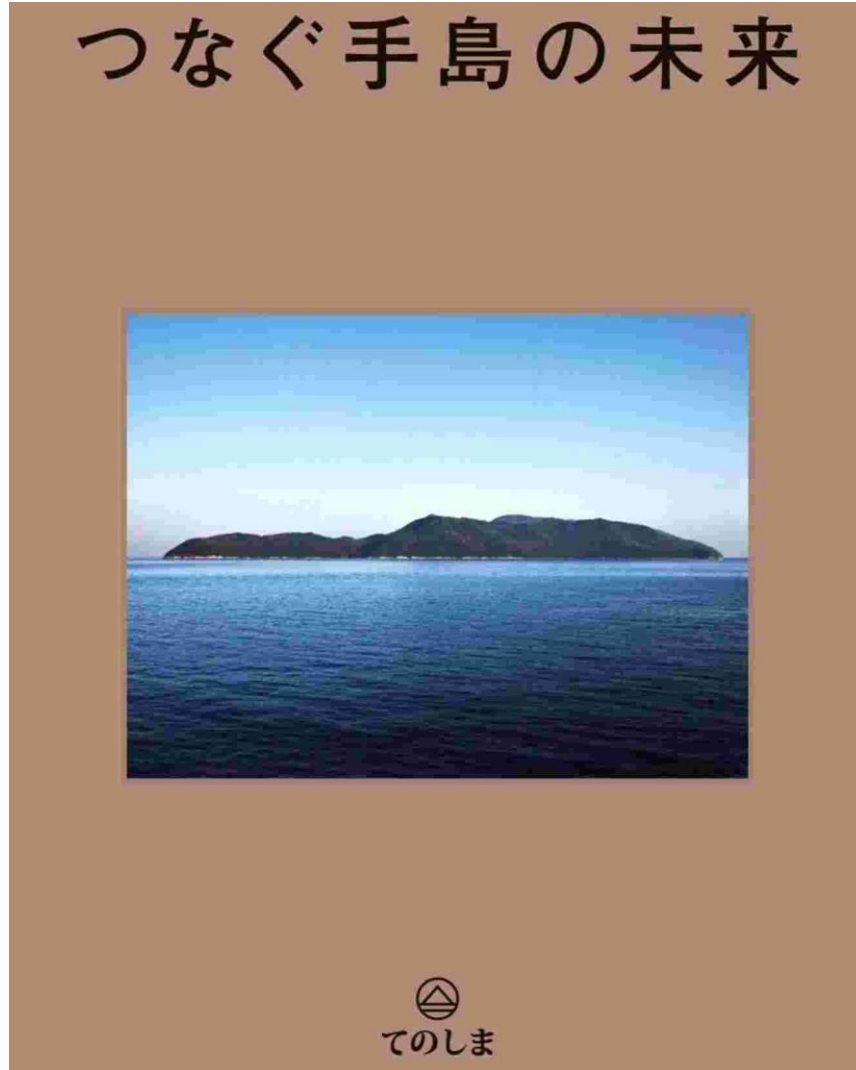


瀬戸内のサワラを使った焼き霜づくりにいづれも林亮平さん提供

国の料理人が集まる場に立つよう、新しい個性を醸造する。文化を育むというのがわかる。いま自分が作る料理が、鶏を飛び越え、過去の人たちとつながっている感覚を持ちました。それが郷土料理への関心につながるのだ。なぜこの食材を使ったのか、誰がこの組み合わせを考えたのか。郷土料理は不思議に満ちた世界です。しかも現代の科学で検証すると、理にかなっていることが多い。身近すぎて、家庭で話題にしたこともない。「いりこ」もそうでした。質のよいイワシと太鰯のある瀬戸内の環境から生まれて、すぐれた保存食であり、力強いうまみを持っています。京料理で昆布とカツオのだしを使うのは、海から近い都に力と素材を集め、都市と共に料理を発展させたから。背景が異なります。いりこのだしは、葉っ葉を煮ても、みそ汁を作っても、家庭料理に万能です。味わいは素材でも、長年作り続けられ、食べ続けられてきたこと自体が、郷土料理の洗練だと思ふのです。一方で全国を訪ねると、一次産業が衰え、天然の食材は年々とれなくなり、技術を持っていた団塊の世代が世を去り始めている現実を目の当たりにします。食の風元がおぼつかなくなっていることへの議論を避けて、いま料理の仕事はできません。

開店前、いりこだしをひく林亮平さん(中央)＝東京都港区

手島再興への道筋： 小冊子の独自出版



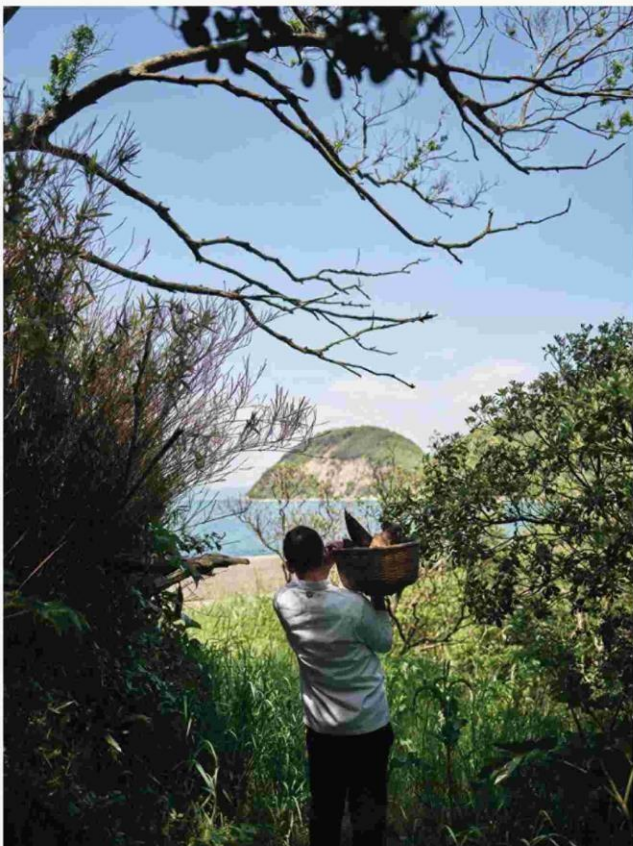
「てのしま」開業5周年の2023年春、
手島再興プロジェクトを立ち上げた。第1弾として
手島はどんなところか？なぜ、手島
に向かうか？
手島で何を実現したいのか？
を伝えるために、
『つなぐ手島の未来』という冊子を制作。

冊子のPDFはこちらからダウンロードできます



手島再興への道筋： 小冊子の独自出版

はじめに	01	<u>手島の未来</u>	
<u>手島のいま</u>		海藻の可能性	26
手島について	04	友廣裕一 合同会社シーベジタブル 共同代表	
旬の魚カレンダー	08	農園の「いまここ」にしかない瞬間	28
光畑隆治 魚春 5代目店主		Kyle Connaughton	
海に浮かぶ点	10	Single Thread Farms-Restaurant-Inn オーナー	
公文健太郎 写真家		まちの見方を変えることから	30
豊穰ベルトのもたらす恵み	14	岡 昇平 設計事務所岡昇平 共同代表	
豊永翔平 農業法人Pomona Farm 代表取締役CEO		何もしない、島	30
多島海にて	17	広瀬裕子 エッセイスト	
林 紗里 てのしま女将・株式会社てしま企画 専務取締役		その場所にある「豊かさ」を伝える建築	32
<u>手島の歴史</u>		谷尻 誠 建築家・起業家	
塩飽諸島・手島の歴史		なぜいま手島に向かうのか	34
林 武治 元世界史教師	21	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



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です。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籠やお供え物があって、ああ、ご先祖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。それがすごくかっこよかった。

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、血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うのは、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始めました。



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ってこそ。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、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けど、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い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。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。



手島再興への道筋：小冊子の独自出版

塩飽諸島・手島の歴史

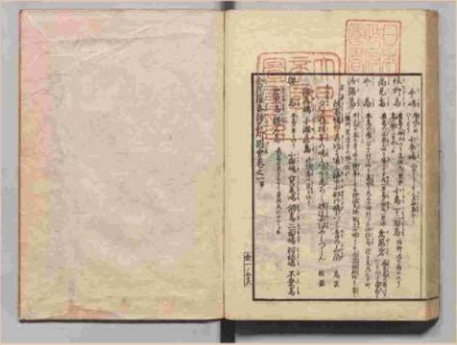
林 武治 元世界史教師

＊

「塩飽」と書いて「しわく」。塩焼く、あるいは、潮湧く、に由来するといわれる塩飽の島々は、備讃瀬戸の西半部（現瀬戸大橋の西方）に点在します。

平安の末には藤原摂関家の荘園塩飽荘が置かれ、瀬戸内海の海上交通の要衝にあたることから平家の台頭とともに、塩飽荘もその影響を受けるようになります。歌人の西行が白峰御陵に参るため、備前から讃岐へ渡るに際して「真鍋まじわくへ通ふ商人はつみ（「積荷」と「罪」の掛詞）をかひ（「楯」「生き甲斐」の掛詞）にて渡る成けり」（『山家集』）と、塩飽諸島を詠っています。

塩飽諸島はその数30近く、そのうち本島を中心とする「塩飽七島」に住まう舟方衆650人が、海運業や海賊、水軍としての早からの経歴や貢献（海上勢力としての動きは国内に限られません）、造船・操船の巧みな技量を買われて、豊臣秀吉や徳川家康の御用舟方を務めます。それによって承認されたのが、石高1250石の領地です（朱印状が現存します）。これら舟方衆が人名という地位を与えられ（ジメイではありませんよ）、塩飽七島は人名が領知し、人名が島政を担うことが認められました（拠点は本島勸番所）。塩飽七島は、人名の島としてとても稀有なことです、独立歩歩の「自治の島」となったのです。



晩鐘或編、浦川在画「金毘羅参詣名所図会 一」内啓者、1847（弘化）年



塩飽水軍の全盛期

＊

江戸の初期、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半島～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。「塩飽大工のちような音は 一里聞こえて 二里ひびく」という里謡が残っています（「ちような」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。下部にある四図には、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気が必要とされ、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。艦長の勝海舟も、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渡蘭として咸臨丸で渡米したことを背景にしているからにはほかありません。

航海から大工へ

＊

手島は塩飽七島の一つで、北は水島瀬に接し、西南に真鍋島を望見します。「手」島とは左掌の親指と人差し指を広げたかたちから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建っています。

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（折本の版本経）があります。宝塔は手島の西浦岸にもあり、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

して菩提にきたものですし、本島の宝塔の近くには平家の安徳天皇を祀る徳王神社があります。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臼杵、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「割札場（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、古く平安中期の藤村の仏像三体が祀られ、また別に頼本に画かれた涅槃図があります。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戸は全戸数の過半数ですから、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こうになります。

現在に続く風習

＊

手島の歴史をつづ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）。「ヘイキツチャ」「ブンロッキヤ」「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。

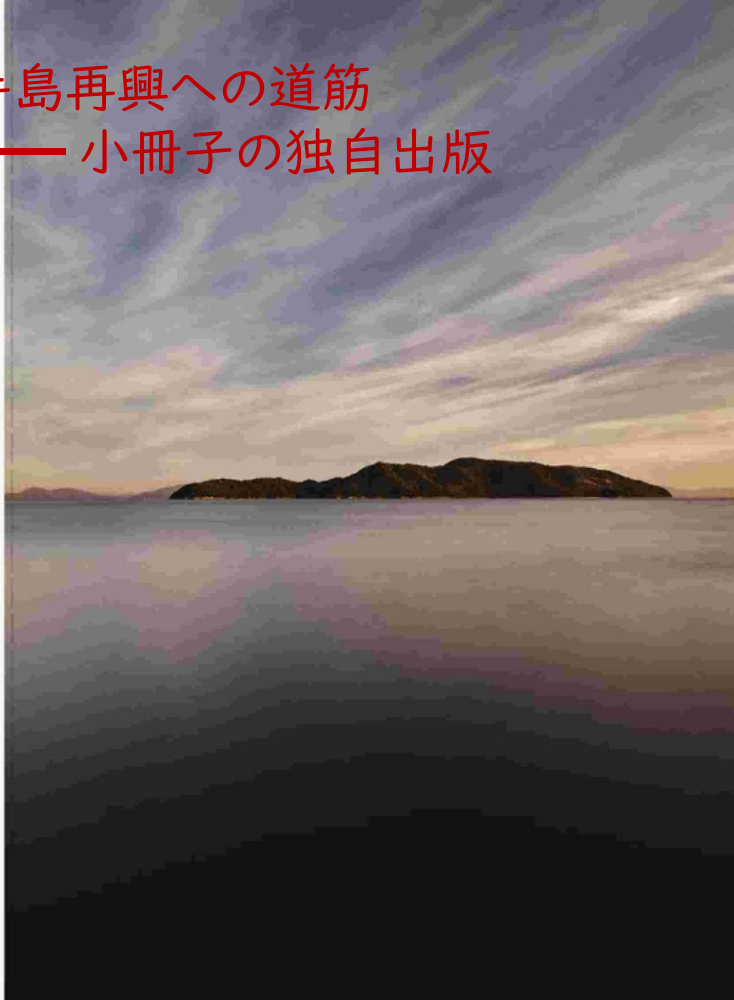
手島の玄関口である港に土葬とは思えない風景ですが、これは手島が拓かれはじめたのが西浦開からだったことによるでしょう。墓所を意味する「三味原」の呼び名が残るこの場所は、人里離れた寂しい浜辺だったと思うと、手島の長い歴史が想像されます。



はやし たけひろ 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。

手島再興への道筋

—— 小冊子の独自出版



多島海にて
林紗里
のしま女将・株式会社て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バ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心ころが和む。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 Jansson (トーベ・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、火を起こし、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らない。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、ころ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、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たしまったものだ。

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ベルホ)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。



手島再興への道筋： 小冊子の独自出版



制作チームが手島を訪れたときの様子

手島再興への道筋： 小冊子の独自出版



写真家 公文健太郎さん



左
サポーズデザインオ
フィス
谷尻誠さん
右
設計事務所 岡昇平
岡昇平さん 広
瀬裕子さん



写真家 鈴木陽介さん

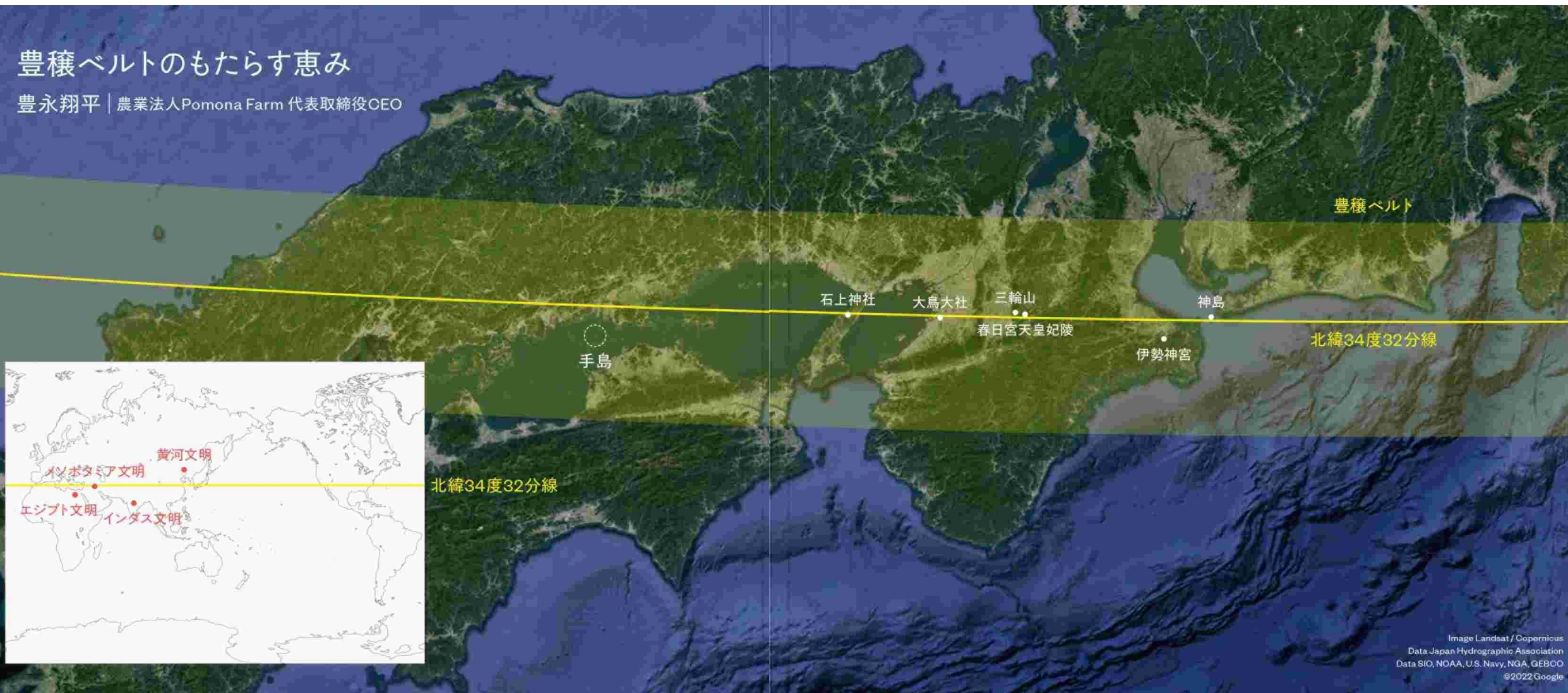


シングルスレッドファーム カイルさん

手島再興への道筋： 小冊子の独自出版

豊穣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



農業法人Pomona Farm 代表取締役CEO 豊永翔平さん

手島再興への道筋： 小冊子の独自出版

「魚春」5代目 光畑隆治さん
シーベジタブル共同代表 友廣裕一さん



	4月	5月	6月	7月	8月	9月		10月	11月	12月	1月	2月	3月
鰯													
真鯛	飯鯛							牡蠣鯛					夜鯛
あこう													
ちぬ(黒鯛)													
すずき													
はまち													
真魚腥													
かき(赤めばる)													
黒めばる													
おこげ													
平目													
香平目	香川・岡山の方では「げた」と呼ばれる												
甘手かれい													
こち													
ほも													
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													
鰯・片口鰯													
鰯													
あさり													
さざえ													
あわび													
平らぎ貝													
赤貝													
車海老													
柄海老													
あみ													
波り蟹													
いいだこ													
真だこ													
もんごういか													
べいか													
あおりいか													
とらふぐ・鰻ふぐ	鰻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													

旬の魚カレンダー
光畑隆治「魚春」5代目店主

瀬戸内海に生息する約739種の魚介類から、代表的なものを「旬の魚カレンダー」にしました。
地形の変化により海流が速いところと遅いところがあり、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。

イラストレーション＝長嶋祐成(魚譜画家)

手島再興への道筋： コラボイベント

瀬戸内海クルーズ guntû ガンツウ
2019～



手島再興への道筋： コラボイベント

ベネッセ「直島芸術生態系」

2023年9月17日～18日



手島再興への道筋： コラボイベント

mitosaya薬草園蒸留所「てのさや」
2024年10月12日～14日



てしま島苑ギャラリー



公文健太郎写真展「眠る島」



手島再興への道筋： 料理監修・商品開発

丸亀市 いのしし本鷹味噌



いのしし本鷹味噌おにぎり
無料試食実施中!



アンケートにお答えいただける方には、
おにぎり1個無料提供いたします♪

“いのしし本鷹味噌”とは!?

讃岐広島島のイノシシ肉×手島の香川本鷹

近年、丸亀の島々にも出現し、農作物に被害をもたらしている
厄介者のイノシシを美味しく変身させました。

讃岐広島で捕獲されたイノシシの肉と
手島で栽培されている香川の伝統野菜「香川本鷹」を使用した肉味噌です。
そのままの島にするのはもちろん、ご飯にのせたり、おでか野菜と和え
たりしても美味しい肉味噌に仕上がっています。

丸亀市の讃岐広島、小手島、手島産地北協議会が主催する
「島島・手島の地産品開発」にて、現在商品化に向けて試作
を続けています。

レシピ開発は、手島にゆかりのある東京・南青山の
日本料理店【てのしま】の店主・林秀平氏にお願いをいたしました。

和歌山県 くろしお想



手島再興への道筋： 離島再興の意味



NPO法人離島経済新聞社



株式会社てしま企画
林亮平さん・林紗里さん

お話を聞かせてくれた株式会社てしま企画の林亮平さんと紗里さん夫婦。保育園が休みだったこの日は子どもたちも一緒に、島の事業にも「家族一丸」で取り組む。

「島々仕事人」は島々に携わる仕事人の想いを紹介する企画。今回は、東京都・南青山で日本料理店「てのしま」を営みながら、瀬戸内海に浮かぶ島・手島の再興を目指す林さん夫婦が登場。長年温め、ついに動き出したプロジェクトについて聞きました。

取材・小野民 写真・神ノ川智早（メイン）

東京はもはや海外のよう
戦略的に基地を据えて

東京・南青山に店を構える「てのしま」は、現代の民藝をテーマにした人気日本料理店。料理人の林亮平さんは、京都に本店を構える懐石料理の料亭「菊乃井」で修行を積んだ正統派だ。とはいえ、20カ国以上で和食普及イベントに携わりながら培った幅広い経験も持ち味。日本料理の新しい形を模索している。

店名は、香川県丸亀港から旅客船で約1時間の距離にある「手島」から名付けた。こは、亮平さ

らいたいのも、そんな人たちです」
(亮平さん)

現在、手島の人口は約20人。最盛期には700～800人程の人が暮らし、亮平さんの子ども時代にも200～300人が暮らしていたことを思えば、減少の度合いは激しい。

盆と正月に
親戚大集合の原風景

「毎年お盆には親戚が大集合して、酒盛りをしていました。簡単な調理でも新鮮な魚はおいしいし、島の文化や自然について教えてくれるカッコいい大人がたくさんいた。

いつか誰かが継いでいく
遠いロマンに本気で取り組む

「手島再興」の第一歩として、まず目指すのが雇用を生むこと。そのため、島周辺で賄う食材を中心とした料理が魅力の宿泊施設「てのしまの家(仮)」の建設を計画している。また、同施設の建設に際し、計画の概要、手島の歴史や見どころ、亮平さんと紗里さんそれぞれの想いなどを「つなぐ手島の未来」という冊子に盛り込んだ。大きさや材質の異なる紙を組み合わせた40ページの誌面に、多彩な執筆陣の寄稿と2人のカメラマンが手島に滞

きつつり分けてある。手続きは大変だけど、島の乱開発を防ぐ先人の知恵というのは納得できるんです。道のりは長そうですが、地元の人を含め、協力したいと言ってくれる人たちが巻き込みながら、やっていきたいですね」(紗里さん)

いつまでに目標を達成したいか聞くと、返ってきたのは「生きている間」の答え。東京でてのしまを営みながら、手島と行き来する日々はしばらく続きそうだ。

「島に宿を開いても、“儲かる”ことはない。でも、循環する暮らしや経済を取り戻すことに賭けるのは、ロマンがある。いいことをしてい

手島再興への道筋：離島は日本社会の縮図であり文化の防衛拠点

- ・416島の有人離島の総人口は約100万人。
- ・そのうち本土と橋のかからない305島に約57万人が暮らす。
- ・人口数人から数万人が暮らす島のそれぞれに多様な魅力、価値、
- ・可能性があり、1島1島が、島国・日本にとって重要な拠点。

1. 多様で個性豊かな伝統文化や自然
2. SDGs時代を牽引する「足るを知る」価値観
3. 人と人が支え合う共助社会
4. 自然と共存する知恵の宝庫
5. 人口減時代を心豊かに生きるヒント
6. 島国日本の海を守る要所

手島再興：新しい瀬戸内の食文化をつくる

