

鯖江精機通信

SABAE SEIKI TSUSHIN

創刊春号

No.1

氣比庄

鯖江精機通信

創刊春号
No.1

特集
氣比庄

鯖江精機広報委員会

SUPER MICRON

SM
SABAE
SEIKI

越前町（旧朝日町）氣比庄地区。西に丹生山地を望み、北に日野川水系天王川が流れ、周りを田んぼに囲まれたこの小さな集落に、人々に親しまれている神社がある。敦賀の一宮・氣比神宮の勧請社であり、県内でも屈指の古い歴史を持つ「氣比神社」である。

かつてこの地は、福井県北部一帯の氣比神宮莊園の中心として栄えていた。水車がまわる情緒ある風景や曲がりくねった旧道に、古代条里制の面影が残されている。しかし、南北朝時代には斯波高経に、戦国時代には織田信長に社領を削られ衰退。その一方で、朝倉義景の手厚い保護を受け、栄えた時代もあった。朝倉家にまつわるいくつかの伝説が、それを伝えている。そのほかにも神宝の能面、古文書など、貴重な資料から、氣比庄の繁栄を伺い知ることができよう。

時代の流れとともに栄枯盛衰を繰り返しながら、社会を見つめてきた氣比神社。この神社を中心に地域の歴史文化に目を向けると、現代の社会の在り方が見えてくる。

氣比神社



祭り後の直会は和気あいあいと。



日暮れと同時に春祭りが始まる。



氣比神社宮司・角鹿尚計氏。

の祭りのかたちや神社と地域の関係を探ると、現代の日本が忘れかけている、地域社会における絆の大切さが見えてくる。

かつて北陸道の総鎮守として知られた敦賀の氣比神宮は、南は敦賀から、北は新潟県佐渡地方まで、最盛期には百万石の領地を持っていた。氣比庄は、その莊園の福井県北部一帯の中心として栄えていたという。「氣比庄」という地名はそこに由来しており、福井県全体をみても希少な古い地名である。ちなみに、角鹿家の先祖キビツヒコは、桃太郎伝説の桃太郎だという説もあり、氣比庄には特別な桃太郎伝説があったらしい（氣比は「きび」と読むこともできる）。

氣比神社はその名の通り、敦賀にある氣比神宮の勧請社である。そのため昭和40年ごろまでは、社殿が敦賀を遙拝するかたちで南西北を背にして建てられていた。その名残で、今でも一方の鳥居はその方角を向いている。

南北朝時代、氣比神宮が南朝について敗北したため、斯波高経によって領地を削られ、氣比庄も衰退していく。しかし、

日が沈み、夕闇が迫る宵の口。拜殿に明かりが灯され、氣比神社の例祭がしめやかに執り行われる。毎年5月6日にある春のお祭り。神事が終わると、直会（なおらい）と呼ばれる宴が始まる。これも、神様と杯を酌み交わす大切な神事のひとつ。神様に捧げたお供えをいただくことで、神を敬うのである。ここで村人は、酒を飲みながら顔を突き合わせ、地域の仲間との絆を深めていく。

「うちの祭りは、夜の祭り。古式を守っているんです。そもそも、祭りとは夜行うもの。農耕民族なので、農作業をする昼には神事ができない。それに、神様が

現れるのは夜。日本書紀にもでてきますが、昼は人の時間、夜は神の時間なんですよ」

そう語るのは、氣比神社宮司・角鹿尚計氏。敦賀の地名説話に登場するツヌガラシトの子孫と伝えられている角鹿家。その初代角鹿国造から数えて63代目、本家氣比神宮の鳥家より分家して13代目にあたる。

氣比神社は、平安時代中期までに建てられた、福井県内でも屈指の古い歴史を持つ神社だ。氣比庄地区は、この由緒ある神社をいまでも大切にしている信仰篤き村である。そのせいであろうか。この地区

氣比神社事務所

その後、氣比神宮の神官であった角鹿国造家の一族が朝倉氏と婚姻を結んだこともあり、この氣比神社も保護されるようになる。とりわけ朝倉義景には手厚い保護を受けた。朝倉義景がなぜ、氣比庄地区を手厚く保護したのか。その理由を伝える、「面白い伝説が残されている。」

朝倉義景の側室が、越知山へお参りしたとき氣比庄で産気づいた。その時、氣比庄にいた多津さんという女性がお産を助け、世継ぎである愛王丸が無事誕生したという。そこで朝倉氏が、褒美をあげるので何がいかと尋ねたところ、「氣比庄には昔から山がなく、薪や炭に困って

いるので、山が欲しい」と答えた。西を見ると、カラスが飛んでいる山があったので、その山を与えた。こうして氣比庄は、山を手に入れることができたのである。

神社境内には、多津さんの功績をたえて碑が建てられている。また、愛王丸の産まれた屋敷には、胞衣の後として標石が残っている。そして、この時手に入れたとされる山は、今も氣比庄の区有地として残っている。旧朝日町下糸生の「烏ヶ岳」が、それである。

こうして拝領された烏ヶ岳は、電気やガスが普及し薪の必要がなくなった今でも、大切にされている。年に一度、みん

なで山に出かけ、「さんばく（区有山林）」の谷間の杉の木の下刈りを行うのである。この作業が終わると、神社境内横でパーキュー大会。はるか昔の伝説と、現代の区民親睦の風習が、見事にリンクしているところが面白い。これは、氣比庄が歴史や地域を大切にしているということの表れだと言えよう。

こうして繁栄した氣比庄だが、織田信長の出現で、再び衰退の一途をたどる。朝倉氏が織田信長によって滅ぼされると、氣比神宮は焼かれ、神官たちも戦死。これによって氣比神社も衰退し、社頭と一部の社領のみが残るだけとなった。その



室町時代から残る歌舞の面。



明治時代の記録が残っている。

こか違う光景。この違和感の正体は、梵鐘だ。神社なのに、神社にはあるはずがない鐘が堂々と吊るされているのである。その理由の答えは、氣比神社がたどってきた歴史の中にある。

江戸初期に入ると、氣比神社も復興の道を歩み始める。角鹿姓の島家から分家した彦九郎が氣比神社を継ぐと、修験道を学んで社僧となり、角鹿山萬性院氣比寺別当氣比大明神と称するようになった。神社でありながら神社に奉仕するお寺となり、このかたちは、明治まで

続く。今でも境内に梵鐘があるのは、そのためである。やがて江戸中期には再び隆盛し、あたり十四ヶ村の総社となった朝日町から鯖江にかけて、近隣の神社の中心となったのである。また、氣比庄は天領でもあった。まさに、時代の移り変わりと共に、盛衰を繰り返してきた土地といえよう。

神社をとりまく、社会の移り変わり。それは、日本の社会の変貌そのものである。そもそも日本の社会は、古代から神社・社家（神主の家）・地域が一体となって形成されてきた。社会の「社」の文字は「やしろ」つまり神社を示している。地域を考える上で、神社の存在は欠かせないことができない。

ため、これ以前の氣比神社の記録はほとんど残されていない。しかし、羽柴秀吉が禁札・禁制を発し、氣比神社と氣比庄を保護したため、兵からの放火や乱暴狼藉は免れた。これに感謝して、それ以降、旧暦正月十二日に、禁札にお神酒を供え、氏子に男の子が生まれれば、御祝飯を授けるようになった。

お宮さんが結ぶ 地域社会の縁

ところで、氣比神社を訪れると、どこか違和感を覚える。普通の神社とは、ど



夕方になると、境内に子どもが遊ぶ姿。梵鐘横にはゲートボール広場がある。

「昔から村ごととちゃんと神社がありました。福井県嶺北地方では地縁は神社。血縁はお寺。そう考えると、分かりやすいでしょう。」と語る宮司・角鹿氏。長い歴史の中で、お宮さんを大切にしながら歩んできた氣比庄地区には、社会の温もりがある。地域のあり方が見直されているいま、神社を見つめることで、地域社会を考える鍵が見えてくるかもしれない。

きんぴらごぼう、里芋の煮
転がし、昆布巻き、おはぎな
ど。大皿に盛られた素朴な田
舎料理の数々。織田の剣神社前

に、地元主婦らが切り盛りす
惣菜屋がある。ランチタイム
には行列ができる、人気店だ。
できるだけ添加物を使わず、
手間ひまかけて作られた料理
は、どこか懐かしい家庭的な
味わい。店内には、おばちゃん
たちの明るく元気な声が飛び
交い、まるで親戚の家に遊びに
来たような気分になる。

「自分たちの手で出来ること
をしよう、主婦として培った能
力を生かそうと、お惣菜屋を
始めました。人に恵まれまし
たね」

そう語るのには、オーナーの
林さん。数年前、東京から故郷
の織田に帰ってきて、地元がさ
びれていることに驚いたそう。

「お袋の味」が地域を変える！ 行列のできるお惣菜屋さん



元呉服屋という築130年の家屋を改装。
剣神社の目の前にある。

なんとかしなければと思った
のが始まりだった。

「目の前には立派な剣神社が
あり、素晴らしい歴史文化が
あるのに、それを生かすけれ
ていなかった。地域の中心とな
るべきは、神社。そこを拠点に、
人の賑わいを創出する場を作
らなければと思いました」
そして、都会で暮らしてい

た時に感じた田舎の大切さを
思い起こし、店づくりを行っ
た。素材はできるだけ地元産
にこだわり、自分の田んぼや
菜園で、米や野菜も作ってい
る。店のスタッフも農業の担い
手も、ほとんどが定年を過ぎ
た60歳以上の人たち。小さな
お惣菜屋は、町に新たな雇用
を生んだ。

「神社を核に、もう一步踏み込
んだ人の流れを作りたいです
ね」と林さん。混んでいる時は
剣神社や歴史資料館で時間を
費やしてもらい、携帯電話で呼
ぶようにしている。そのため
か、参拝者も増えてきた。器も
地元窯元のものにこだわり、
遠方からのお客さんのために



素朴で懐かしいお袋の味が並ぶ。

**手づくりお惣菜
じんべえ**
丹生郡越前町織田
(剣神社前)
TEL0778-36-0303
10:00~19:00

ランチタイム/
11:00~14:00
714円(税込)
食べ放題

オードブル/
3,000円~5,000円
(3日前までに要予約)

と、年中無休で営業している。
「このお店が、地域が元気にな
る火付け役になれば。」
林さんは、毎日朝4時に起
きて、料理の6割を自分で作っ
ている。この熱きパワーが、地
域活性化の源だ。田舎の良さ
を生かした小さな惣菜屋に
は、地域を元気にするヒント
がたくさん詰まっている。



馬に癒される「ホースセラピー」

今立の月尾谷の入り口。山
と田んぼに囲まれて、のびの
びと暮らす馬たちがいる。遠
くからは馬のさえずりが聞こ
える、自然の真ん中。生活の中
で誰もが気軽に馬と触れあ
えるようにと作られた、アツ
トホームな馬小屋だ。
スタッフはボランティアが

中心だが、助成金は一切もら
わず自己努力で運営してい
る。馬との触れ合いを楽しみ
ながら、自由に楽しく活動中
だ。

近所の人や子どもたちが、
散歩途中に遊びにくることも
あり、地域に根付いた交流の
場になっている。

この馬小屋を応援する仲間
が様々なイベントを開いてい
る。馬を通じてたくさんの人
が出会える、新しいスタイル
の馬小屋だ。夏にはジャズラ
イブも開催予定。

自然の中で、馬と一緒に音
楽の調べに酔いしれよう。

月尾 森の馬小屋
乗馬料金/子供500円 大人1,000円
(乗馬時間:約10分間)
開園時間/平日:午前中のみ
日曜・祝日:10:00~16:00
休園日/月曜

TEL:090-3762-8780(代表・押田祐美)
NPO法人月尾くらし工房
※ 見学自由
※ 開園時間は変更する場合がありますため、
お電話にてご確認ください

ジャズコンサート
"白井淳夫とスポンギングバンド
in月尾森の馬小屋"
8月17日(日) 開場18:00 開演18:30
2,000円(中学生以下は無料)
※飲み物・食べ物の持ち込みOK
(ただし、ゴミは各自で持ち帰り下さい)
※ 砂場で足元が悪いので、
汚れてもいい靴でおこください。





懐かしい風景よ、蘇れ！ 棚田に帰ってきたホタルの群れ

暗闇に舞い踊る、幻想的なホタルの光。少年時代に見た、あの懐かしい風景を蘇らせた。そんな夢を抱いて、大自然のなかでホタルを育てている人たちがいる。越前町系生地区の獅子原達雄さん(67)と野

村武次さん(67)のお2人だ。定年後は米づくりをしようと考えていた獅子原さん。しかし水害の影響で断念し、泰澄大師が育てたとされる白い蓮を近くの大谷寺から譲り受け、棚田で育て始めたのが

7年前。やがてホタルが現れるようになったため、近隣の子供たちとホタル鑑賞会を行ったところ、子供たちは想像以上に喜んだという。その反応に心を動かされ、壮年会仲間の野村さんと共にホタルを育てるようになった。

2人が作った手づくり池には、カワニナ、タニシ、トンボ、メダカらがすんでいる。周囲の田んぼから離れていて農業の影響を受けないため、きれいな環境を維持できている。

毎年、生育状態を細かく観測。昨年は一晩に50〜60匹、計800匹ものホタルが出現した。シーズン中は毎晩足を運び、わくわくしながらホタルを待っている。

「幼い頃に見た風景を、いまの子どもたちに見せたい。男の口マンだよ！」



トンボの抜け殻発見。

「ホタルの命は1週間。ホタルを通じ、命の大切さを知って欲しい」

2人は、ここを拠点に環境授業も行っている。自然との触れ合いは、幼い頃の記憶として強く心に残る。ここを訪れた子どもたちが、将来、活動を引き継ぐかもしれない。自然と命の大切さを学べる手づくりピオトープは、未来への種まきの場でもある。

メガネから産まれた、 個性的な贈り物「ガラスレター」

ガラス作品づくりという「大変そう」と思いがち。しかし「ガラスレター」なら、手軽に楽しく、しかも短時間でオリジナルの作品を仕上げることができる。ガラス板に樹脂で絵や文字を描く全国でも珍しいもので、郵送も可能なアイデア商品だ。

この技術は、鯖江のメガネ産業から誕生した。メガネの



暑中見舞いを作ってみました。

装飾を請け負っていた工房が、その技術から考案したものの。住宅インテリアへの利用を思いつき、ステンドグラス風のガラス壁や欄間のオーダー製作から始めた。透明色だけでなく、濁った色やグラデーシオンも描けるため、幅広い表現が可能になった。

もともと身近にガラスアートを感じてもらいたいと、絵手紙をヒントにガラスレターを始めたのが7年前。保育園やイベントでの出張体験も行っている。ガラス装飾を始めて10年目となる今年、製作数は1万枚を超えた。最近では縁起のいい土産物として、「誕生日花」や「福メガネ」などの関

連グッズが秘かな人気を呼んでいる。今年の暑中見舞いは、涼しさを誘う個性的なガラスレターで差をつけよう。

装飾ガラス オータム

福井県鯖江市丸山町2-8-16
TEL/FAX 0778-52-1535

営業時間 9:00~19:00

定休日 無休

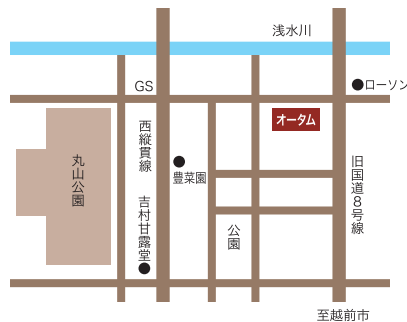
(ただし、ガラスレター体験は
前日までに要予約)

料金

ガラスレター体験料金

1,200円(ケース付)

※プラス300円で全国発送可
(封筒及びエアクッション材込)



ガラスレター体験の流れ

1. 紙に下書きを描く

2. ガラスに下書きを写す
下書きの上にガラスの板をのせて、注射器に入っている樹脂を出しながら縁取りをしていく。(本番に入る前に、まず、注射器で色を出しながら描く練習。



失敗しても、水で塗らしたティッシュなどで拭き取れば、何度でもチャレンジ可能。ガラスの板にはすでに枠と下地が施されているため、絵付けから焼き上がりまでの工程は短くてすむ)

3. 樹脂を乾かす

縁取りした樹脂をドライヤーで乾かす。(樹脂の色によって若干乾きに差はあるが、完全に乾かなくても表面に触って付かないくらいまで、だいたい2~3分ほどでOK)

4. 中に色を塗る

縁取りを描いたら、竹串などで樹脂で中に色を塗る。色のパリエーションが豊富!

5. 完成

あとは樹脂を焼き付けてもらって完成。2時間ほどで出来上がり。

福井のメガネ

福井のメガネのモノ作りは、雪深き文殊山の麓、旧足羽郡麻生津村生野（現・福井市）の地に始まりました。増永家は代々庄屋を務める旧家。その当主である五左衛門翁が、明治38年6月に大阪よりメガネ職人を生野の地に招聘し、農閑期の内職仕事として始まり、それが福井人の真面目で根気強い性格と相まって地域に定着。今日の日本で生産されるメガネ枠の95パーセント以上を生産する、世界の三大産地に育ったわけです。増永翁は、「仕事は人。人は教育」の精神のもとに、独特の帳場制度（いわば請負制度）をもつて、帳場ごとに技術、開発、生産性を競わせました。その後、各帳場の親方が独立し、広く福井県内にメガネ工場が広がっていき、メガネ産地を形成していったのです。そして、福井県人の真摯で真面目なモノ作りに対する姿勢と進取の気性により、当時のメガネ産地であった東京や大阪を凌駕し、急速に産地力を高めていきました。もちろん、今日に至る

ものづくり ものがたり

メガネ産地に育まれて 1

アイテック株式会社
代表取締役社長 黒田一郎

さに、高度に熟練した職人達の芸術品であったと思われれます。そして幾多の不況の波を乗り越え、着実に成長を遂げていきました。

当時を知る先達にお聞きしたところによると柳行李にメガネをつめ、日本国中に売りに歩くなか福井のメガネということではなかなか売れず、東京のメガネとして売りに歩いたとお聞きしました。そうした数々の苦勞を乗り越えて世界に冠たる技術力、開発力、品質力を備えた世界をリードする福井産地が生まれたのです。

までの先人たちのご苦勞は、筆舌に尽くせないものがあつたものと思われれます。初期のメガネ作りは、松炭とコークスを燃料として「手フイゴ」で火力を強め、合金素材を溶解するところから始まりました。それを鑄型に固めてインゴットを作り、金床の上で大槌を用いて打ち伸ばし、さらには切断したりしてメガネ枠の材料を作りました。そしてヤスリやヤッコで形を作り、ロー付けや磨き加工を経て、調子取りという最終仕上げを施し、赤銅のメガネが作られました。それはま

振り返ってみると、赤銅のメガネからセル枠や真鍮、洋白素材のメガネ、そしてニッケルクロム合金素材、チタン素材など、時代と共に常に新しい素材を開発し、技術の提案を続けてきた産地でありました。そして、チタン及びチタン合金素材のメガネは、福井産地の集大成として完成された商品であり、防衛産業や航空産業界ではチタンが利用されていたものの、一般消費材にチタンが活用されたのは、メガネ業界が初めてでありました。そして、その実用化にあつては、大変なる苦勞があつたのです。

編集後記

- ◆ 今回の編集はすべてが新しい出会いから始まった素敵な経験でした(黒川)
- ◆ 地域の人達の繋がりを強く感じました。ご協力に感謝します(青木)
- ◆ 普段なかなか接する事ができない地域の人達と話をすることができ、新しい発見が沢山ありました(井上)
- ◆ 「サバイ国の栄光」は何年も前からあたためられていた企画だそうです(辻野)
- ◆ 身近な地域でも結構知らない事が多くて新鮮でした(堀江)
- ◆ 近くにこんな新発見や体験が出来る場所があるなんて驚きでした。次は何に出会えるか楽しみです(藤原)

卑弥呼が鯖江に!? サバイ国が蘇る、一夜限りのページェント

邪馬台国鯖江説をご存知だろうか?邪馬台国というのは邪馬壹国の誤記で、「邪」は「サ」、「馬」は「バ」。邪馬台国を「サバイ国」と読む説である。「サバイ」とは鯖江のこと。もしかしたら、鯖江市民は邪馬台国の末裔かもしれないのだ。この謎の重要な鍵を握るのが、鯖江高校横にある王山古墳群。弥生中期〜古墳中期(1〜5世紀)の墳墓・古墳が残さ

れた国指定史跡だ。史跡公園として整備されたのを記念し、イベントが催される。古墳公園を舞台としたサバイ国に眠る壮大なロマンを、野外演劇(ページェント)で上演。地元劇団や高校生らが演じる舞台には音楽や光の演出も盛り込まれ、エンターテイメント性たっぷり。古代ロマンに想いを馳せる、熱い一夜をお見逃しなく。



メインイベント情報

歴史浪漫ページェント「サバイ国の栄光」
7月27日(日)19:00~20:00 ※雨天決行
国指定史跡 王山古墳群 入場無料
問い合わせ先/鯖江市文化課 53-2257(直)
当日の駐車場は鯖江高校や周辺各地(誘導します)



鯖江精機通信 創刊春号

平成20年6月13日発行

発行人 浅井 滋

発行所 鯖江精機広報委員会
〒916-0133
福井県丹生郡越前町気比庄22-8
TEL.0778-34-8600
FAX.0778-34-8602
URL:http://www.sabaeseiki.jp
E-mail:info@sabaeseiki.jp

企画・監修 株式会社 ライトスタッフ
印刷 合資会社 藤田印刷所

編集/鯖江精機広報委員会
黒川宣昭 青木規至 井上 香
辻野友隆 藤原真紀 堀江洋一

鯖江精機通信

SABAE SEIKI TSUSHIN

2008秋号
No.2

眼鏡王国

鯖江精機通信
2008秋号
No.2

特集 眼鏡王国

鯖江精機広報委員会



SUPER MICRON

SP

SABAE
SEIKI

メガネ部あらわる

産学連携が切り開くデザインの新時代

眼鏡王国・鯖江。世界有数のメガネのふるさとである。この事実を誇りに感じるのには、地元の人間だけではない。

メガネは微妙なフォルムの違いで、顔の印象を瞬時にして変えてしまう。いまやファッションの一部と化した。プロダクトデザインのなかでも、これほど日常と密接な関わりを持つ物が他にあるうか。鯖江は全国のメガネファンの憧れの地だが、とりわけデザインの道を志す者にとって、その存在感は大きい。

金沢美術工芸大学に「メガネ部」がある。メガネ好きの学生が集まるこのユニークな部と産学連携をはかり、新しいメガネを模索する試みが始まっている。鯖江の眼鏡業界が、彼らとデザインコンペを行うのである。コンペに先駆けて、今夏メガネ部が鯖江に訪れ、工場見学やデザイナーとの交流をはかった。学生の自由な発想に刺激を受け、鯖江がどう変わっていくのか注目が集まっている。

メガネ工場で探す デザインのヒント

八月某日、メガネ部が鯖江にやって来た。昨今のメガネブームにもない部員は増え、いまや四十五人の大所帯。そのうち、一年生を中心とした二十名弱が、一泊二日のメガネ合宿に参加した。

メガネをデザインするには、メガネを知ることから。めがね会館内にミュージアムがある。過去のコンペ入賞作品も展示中だ。ここでメガネの歩みを学んだ後、工場見学へ向かった。

まずはメッキ工場。アイテック株式会社を訪ねた。その高い表面処理技術に驚く学生たち。想像を超えたカラーバリエーションは、デザインの幅を広げてくれる。熱心にメモを取る姿も見られた。

続いて増永眼鏡へ。未完パーツを眺めながら「ここにどんな形のものをつけたら面白いのか。デザインを考えながら見学しました」と話す学生。新鮮な発想力は、現場のリアルな空気を吸い込みながら、イマジネーションを高めていた。



「まずはメガネを楽しむこと。言葉よりも、かけてもらうのが一番」とのことで、自らデザインしたメガネを150本ほど見せていただく。部員たちは目を輝かせ、一本ずつ手にとり鏡でチェック。

メガネは細かなパーツが組み立てられてできている。その工程を知ること、アイデアはふくらんでいく。「こんなに多くの作業が必要だとは思わなかった」と目を丸くする学生。

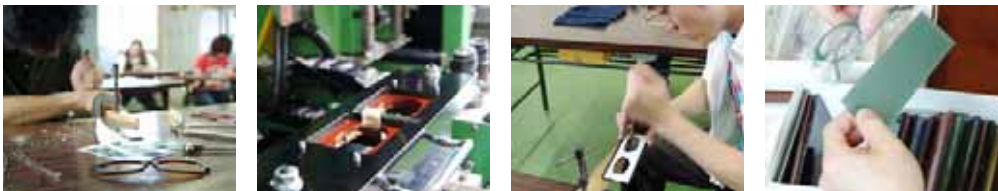
眼鏡王国



デザインの役割を知る

さぞやメガネ男子女子がたくさんいると思いきや、案外少ない。メガネをかけるよりも、「メガネをデザインしたい」という集団だからだ。だからこそ、プロのメガネデザイナーは憧れの存在。この合宿は、その憧れの人と話せる絶好のチャンスだ。株式会社ボストンクラブのデザイナーを招き、懇親会が開かれた。

「ファッション性が高まり、視力補正以外のプラス要素がある。そこを意識しデザインしている。鯖江のメーカーの力があってこそ、作れるもの。そこで大切なのはコミュニケーション力。作ってくれる人に、なぜそれを作りたいのか、想いを伝えることが重要」デザイナーの熱い言葉に真剣に耳を傾け、物を作り出す背景に目を向けることの大切さを伝授された部員たち。十月にあるIOFT(メガネの国際総合展)では、大賞作品が発表される。彼らからどんなデザインが生まれてくるのか、期待したい。



外径削り ← **ミゾ加工** ← **フロント内径削り** ← **素材・デザイン選び**
 機械で圧縮し、アールをかけた立体感を出す。これで一気にメガネらしくなった。 ↓
 機械でレンズ溝を削ってもらおう。昭和中期の年季の入った機械がかっこいい。
 糸ノコを通す穴を開けて、内径から削り始める。糸ノコは垂直に使うべし。
 種類が豊富で、思わず夢中になる色とデザイン選び。なかには1点ものの生地も。



パッド貼り
 ノーズパッド付け。自分でやる作業だが時間が足りず、社長につけていただく。



テンプル削り
 透明シールで目印を付け、芯が出ないよう慎重に削る。細いタイプは技が必要。



磨き
 ブロー磨きを体験。昔は全て手作業だったことを知り、物づくりの深さを知る。



広報委員参上！

鯖江精機通信の広報委員メンバーで体験に行ってきた。全員がメガネづくり初体験にも関わらず、生地選びの段階から夢中になり、あつという間に一日が終了。「図工の時間を思い出して楽しめました」と女性陣。日頃から仕事で糸ノコを使い慣れている男性陣は、素人とは思えないほどの出来栄えに満足の様子。
 使用した機械の中に、彼らの会社が製造した機械を発見。物づくりの原点にふれるとともに、より一層メガネを身近に感じられた二日となった。

眼鏡を自分でつくる



糸ノコ体験教室

好みのデザインを求めるなら、自分の手で作るのが一番早い。とはいえ、本来は熟練の職人が時間をかけて作り上げるもの。自分でゼロから作るのには、なかなか難しい。だが、さほど時間をかけずに、メガネづくりを体験できる場所がある。プラスチック、いわゆるセル枠を製造している鯖江のメーカー、サンオプチカル株式会社が開いている糸ノコ体験教室だ。

教室では細やかな指導のもと、糸ノコでメガネ枠の形を削り出していく。複雑な作業は手伝ってくれるので、女性でも楽しみながら作ることが出来る。一日かけて形にしたら、研磨や組み立てなどの仕上げ作業はプロにお任せ。一ヶ月後には完成品が手に届く。

六年前から始め、これまでに四〇〇人超が体験した。全国から希望者が訪れ、メガネを作る面白さにはまり、リピーターになる人もいるという。メガネ道を極めるならば、一度はメガネづくりにトライしておきたい。



糸ノコ体験教室
 体験料：10,000円～15,000円～18,000円
 (デザイン持込の場合など・事前問い合わせ必要)
 ※いずれも要予約
 〈お問い合わせ先〉サンオプチカル株式会社
 鯖江市杉本町802-5 TEL:0778-52-8155
 URL: <http://www.sunoptical.co.jp/>

メガネファンをつくりたい

教室では、社長の竹内氏自らが作り方を教えてくれる。人数が揃えば個別予約が可能で、料金も手頃。メーカーがこうした教室を設けるのは珍しい。

「メガネファンを作りたいんですよ。五十年先を考えると、いかにメガネ好きを増やすかが、我々には大切です。いまは機械で作りますが、糸ノコを使ったメガネづくりを体験して、原点に帰って物づくりを楽しんでほしい。それがメガネ好きを増やすことに繋がると思っています」と竹内氏。コンピューターによる物づくりが当たり前になった今こそ、こうした体験が得られるのは大きい。

学生たちは金の卵

メガネ部とのコラボレーションの仕掛人である坂野氏。学生たちを、メガネ業界の「金の卵」と表現する。その言葉には、未来への希望が込められている。

「ファッション性が高まり、業界は変革の時を向かえている。だからこそ、若い人の意見を聞く土壌が必要」いま必要なのは、他にないものを求める若手と、それを後押しする企業だと言う。

「若い力が入ってくることで発展に繋がる。これまでとは切り口を変えて、ファッション業界として盛り立てる時期にきている」
その一方で、技術が継承されにくい側面もある。「弟子入りを望む若者がいるのに受け入れ体制が整っていない。次はマイスター制度を作りたい」メガネの未来に向けた挑戦が続く。



福井県眼鏡協会専務理事
坂野喜一氏

デザインが切り開く未

ハウスブランド眼鏡の火付け役である株式会社ポストンクラブ。クオリティの高いメガネを生み出す、デザイン集団である同社の笠島氏が手がけるJAPONISMは、全国にマニアがいる人気ブランド。「デザイナーは市場や製造現場を知りつつ、その先を見て常に新しいものを提案しなければならぬ。形だけでなく、バリエーションを取る役目ですね」と笠島氏。デザインには、メガネの新時代を引っ張る役割があると指摘する。

「デザイナーは、物づくり人。デザインだけでなく、いろんなことをやる裏方。だからこそ、コミュニケーション力が必要」と語るのは脇氏。メガネ部のある金沢美術工芸大学の卒業生でもある。心が入ったデザインで、メガネの新時代を切り開いていく。



笠島博信氏



脇 聡氏



金沢美術工芸大学教授
村井光謹氏

学生の考え方を提供

メガネ部と鯖江との交流は、福井出身であり同校の卒業生でもある、世界的に活躍するデザインディレクター川崎和男氏の紹介で始まった。そのメガネ部を当初からサポートしているのが、製品デザイン科教授の村井氏である。デザインが尽くしていると言われるだけに、新しくデザインすることが難しいとされるメガネ。学生たちがメガネ業界と直接触れることの意味を尋ねた。

「学生が社会の仕組みを見る機会を与えているわけだが、彼らはデザイナーの卵であると同時に、エンドユーザーでもある。産学連携は、彼らの考え方を提供できる場でもある」

こだわりの自家焙煎珈琲とフランス式パン。 父娘で営む、老舗喫茶店。

今立の小さな川沿いに、隠れ家と呼ぶにふさわしい喫茶店がある。珈琲マスターである父とパン職人の娘が親子で営む、本物志向のカフェだ。「万修」とは、マスターの祖父父母が染物屋だった頃の屋号。織物工場を改装し、昭和53年に創業した老舗喫茶店だ。

近所の常連客をはじめ、アーティストや職人など、多くのファンを持つ。最大の魅力は、こだわりの珈琲。芳醇な香り、コクのある深い味わい、それでいてすっきりした後味。1杯が、印象的なほどに深い。

その秘密は、独自の自家焙煎にある。マスター自ら豆を選別し、わずか1kgずつ焙煎。ストッブウォッチ片手に時間を計りながら焙煎し、過去20年間のデータを全て保管。焙煎の研究に余念がなく、プロ



父が営んでいた骨董屋の片隅で、レトロ雑貨に囲まれて焙煎するマスター。

が学びに訪れたこともあるという。もちろん、「豆を挽くのは注文の後。水は今立の名水「赤谷の瓜割清水」を使用。この徹底したこだわりが、高級の味わいを生む。マスターは他にも、多くのことを極めている。カメラ、骨董、絵画、書、社交ダンスなど、どれもが趣味の粋を超

える腕前。「人生は楽しむことが大切。お金にならなくても、どれだけ経験を積めるかだよ」とマスター。こうした会話も楽しみのひとつだ。

その珈琲と相性抜群なのが、娘さんのパン。フランス人のパン職人のもとで学び、平成元年にパン販売を開始。以来、素材の味を引き立てるシンプルな作り方を貫き続け、毎朝たくさんパンを焼いている。カウンターには、自慢のフランスパンのほか、人気のプチパンなど、可愛くて味わい深いパンが並び、親子で仕事することに誇りを持っている。お互い互いプロ意識を持っているからこそぶつかることもあるけれど、何でも相談できストリートに言い合えるのがいいですね」という返事。お互いの仕事を尊敬し合いながら共に仕事をする父娘。ちょうどよい2人の距離感が、万修の美味しさの秘密なのかもしれない。



伊藤喜允さんと友孔さん親子。

Pain & Cafe 万修 MANSHYU
越前市粟田部39-4 TEL0778-43-0005
営業時間/8:00~19:00 定休日/火曜日・第3水曜日

地域住民が心を通わせる、 愛宕山の火祭り



7月23日、越前市片屋町の「愛宕山の火祭り」が執り行われた。宵闇を照らし出す松明（たいまつ）の灯り、めらめらと燃え上がるかがり火。火祭りは、炎の熱さで暑気払いをする火の禊ぎ（みそぎ）。愛宕山の火祭りは、火を防ぐ神様・火産霊神（ほむすびのかみ）を祀るお祭り、江戸時代から続いている。毎年7月24日に祭礼があり、23日の宵宮では迫力

ある神事が繰り広げられる。午後7時半頃、近くの鶴甘神社から山頂の愛宕神社へと御神体を移すために、白装束をまとった男たちが御神体の入った箱を担いで愛宕山へと向かう。担ぎ手は厄年の男たち。15〜20kgほどの箱を担ぎ、山頂を目指す。そして、彼らに続いて、子どもから大人まで約200人もの人々が、松明を手にもって山を登っていく。その様子

を下から見上げると火が連なつて見え、幻想的な光景が闇夜に浮かび上がる。頂上に着くと、「火進上」と唄いながら、松明の炎をいつせいにかがり火へと投げ入れる。火が大きなひとつの炎となつてゴオという音を立て天へと昇っていくと、熱気は最高潮に達し、敵かな空気に包まれる。熱くてたまらないはずなのに、達成感が胸に広がり、心がすつきりするから不思議。火が消えると心地よい風が山に吹き付け、自然を肌で感じる事ができる。

山道は細く真つ暗闇で、松明は熱く、火が人に当たらないように注意しなければならぬ。子どもも参加するには危険がいっぱい。けれど、地元の子供たちは幼い頃から参加し、この祭りを通して、火の怖



松明を片手に山道を行く子どもたち

さを知るといふ。そのためか、片屋地区はほとんど火事がない地区として知られている。

かがり火が消え神事が終わると、武生市街地の夜景を一望できる山頂広場で、ビンゴ大会と花火を楽しむ。お年寄りから子どもまで、地域のみんなで楽しい時間を過ごすのだ。「愛宕山の火祭り」は、神事を大切にしながら、地域住民が心を通わせる場でもある。片屋の暑い一日は、こうして暮れていった。

和の心を子どもたちに伝える、 攻撃しない武道・合気道

気の武道、呼吸の武道と呼ばれ、相手を攻撃せずに抑える技を仕掛ける合気道。護身術としても知られている合気道を子供たちに教えているのが、森田速雄さん（74歳）。

若い頃は柔道に励み、県大会優勝の経験も。しばらくは武道と離れていたが50歳で合気道を始め、今では6段の腕前だ。当初は習つ側だったが、5年前に「子息を亡くしたこ



福井道場（みどり幼稚園）の子供たちと

とがきっかけとなり、教え始めた。「子どもは宝。健康で過ごして欲しいという想いから、教え始めました」以来、たくさんの子どもたちに合気道を教えている。

「合気道は争いがないことを願い、和合を本分とする武道。自然に対する畏敬の念から生まれた神道を基本にしています」この教えにひかれ子ども

を通わせる親も多く、親がはまることも少なくない。武道は威勢いい声が印象的だが、この教室は穏やかで指導の声も小さい。教えようとするとついつい大声で強く言いがちだが、小声の方が子どもは耳を傾ける。こうして集中力を養うのだ。

若々しい姿で指導する森田さんだが、実は昨年末に末期ガンと診断され、余命3〜4ヶ月と宣告されていた。入院すると助からないと考え自宅療養を選び、合気道による気と呼吸力で完治させた。人間は死ぬ時に息を吸つたため、生き



技の見本を指南中

(財)合気会福井県支部
指導員・森田速雄さん
<福井道場>
■ 子供教室
場所 / 福井市足羽2丁目みどり幼稚園
曜日 / 月曜18:00~19:00、
土曜10:00~11:00
■ 成人の部 / みどり幼稚園
および福井県立武道館
※無料体験あり
<お問い合わせ先>
TEL:0776-21-8345(森田)
e-mail:aikihayao6dan@growle.jp



「うまく出来たよ!」

メガネ産地に育まれて

私どもの会社は、世界の三大メガネ産地に育まれ、産地の発展とともに育てられて今日を迎えました。昭和23年9月に産声を上げ、はや60年。私の父親が、満州より引き上げ何か自分で新しい商売をやりたいと思っていた当時、鯖江ではすでにメガネの生産が盛んにおこなわれていました。しかしメッキ工場は少なく、地元では十分な要望に応えきれない状況でした。父親は、学生時代に冶金を学んだおりメッキを聞きかじった経験があるというので、早速東京へ飛んで行きました。そしてメッキ工場へ潜り込んで、一年ちかくメッキの勉強をさせていただき、昭和23年にメッキ工場を操業しました。しかし、当初はなかなか上手くいかず、失敗の連続であったと聞いています。私は、幼いながら、そうした父親の姿を見て育ちました。最初は、納屋の一角を借りての創業であり、セル枠の芯材のメッキから始めたそうです。

長い間セル枠の時代が続き、昭和40年

ものづくり ものがたり

メガネ産地に育まれて 2

アイテック株式会社
代表取締役社長 黒田一郎

というのが口癖でした。規模の拡大を図るのではなく技術の研鑽に努め、当時ではメッキ工場としては異例の研究開発室を設け、技術の向上に努めました。当社の基礎は、そうしたなかで培われたものだと思えます。

そして昭和48年に鯖江市神明町から現在の神中町に工場を移転する際、これからは若い感覚で工場運営をやるべきだという考えのもと、新工場の建築や工場設計を、まだ業界に入って間もない若造である私に任せてくれました。当時、当社の研究室長（現C&M株式会社社長）であった山田耕司氏と共に、将来の夢を託し工場建設に取り組んだことを、今でも鮮明に覚えています。考えてみれば、怖いもの知らずの我々若い者に、よくぞ全面的に任せてくれたものです。当時のメガネ業界は、作れば売れるといった、まさに高度成長の走りの時代でした。いろいろと失敗もありましたが、先代社長は「すんだことをくよくよしても始まらない。要は、失敗から何を学び今後にどう活かすかである」と、逆に励ましてくれました。

表情が変わる!?

「パンダ交差点」の謎に迫る!

旧今立町から武生市へ向かう途中に、「パンダ交差点」と呼ばれる一角がある。交通安全のたすきをかけた巨大なパンダの人形。遠くから見ても目立つので、道案内の目印にする人も多い。このパンダ、「いつもと表情が違う?」と思ったことはないだろうか?でも人形の顔が変わるわけもなく…。そこでパンダの調査を行うと、意外な事実を発見。パンダの顔には、町の人たちの愛が隠されていた。

パンダが作られたのは、二十三年前の昭和六十一年十二月二十八日。地区の防犯隊（北新庄防犯隊）によって作られた。完成時は軽トラックにパンダを乗せて、町中を祭



もうすぐ23歳

りのように回りお披露目したそう。当初は向かい側の神社横にあったが、花壇が作られたため現在の位置に移動した。防犯隊では、パンダの塗り替えをするのが毎年の恒例行事となつている。毎年行つたため、表情も少しずつ変わっているのだとか。今年は五月三日に完了した。表情の変化は、パンダが町の人に愛されている証だったのだ。「パンダの交差点」は、大切な町のシンボルである。

編集後記

- ◆社員の皆さんから集まってきた沢山の面白いネタが入りきらなくて残念です。次号も楽しみ!(黒川)
- ◆イトノコメガネ教室の完成品の仕上がりの良さに驚きました。プロの技、こだわりを感じました。(青木)
- ◆お祭りの由来などが分かるというもと違った見方で参加する事ができ、更に楽しくなると思っています。(井上)
- ◆サンオプチカルさんで体験させて頂いた、糸ノコでの眼鏡枠加工はとてもいい経験になりました。(辻野)
- ◆眼鏡枠を手作りという体験は非常に面白かったです。機会があればまたしてみたいですね。(堀江)
- ◆火祭りでの人の温かさに触れ、メガネ作りで楽しさと自分だけの1本に出会え、充実した取材でした。(藤原)

鯖江精機通信 2008秋号

平成20年9月10日発行

発行人 浅井 滋

発行所 鯖江精機広報委員会
〒916-0133
福井県丹生郡越前町気比庄22-8
TEL.0778-34-8600
FAX.0778-34-8602
URL:http://www.sabaeseiki.jp
E-mail:info@sabaeseiki.jp

企画・監修 株式会社 ライトスタッフ
印刷 合資会社 藤田印刷所

編集/鯖江精機広報委員会
黒川宣昭 青木規至 井上 香
辻野友隆 藤原真紀 堀江洋一

鯖江精機通信

SABAE SEIKI TSUSHIN

2008冬号

No.3

冬の味じたく

鯖江精機通信

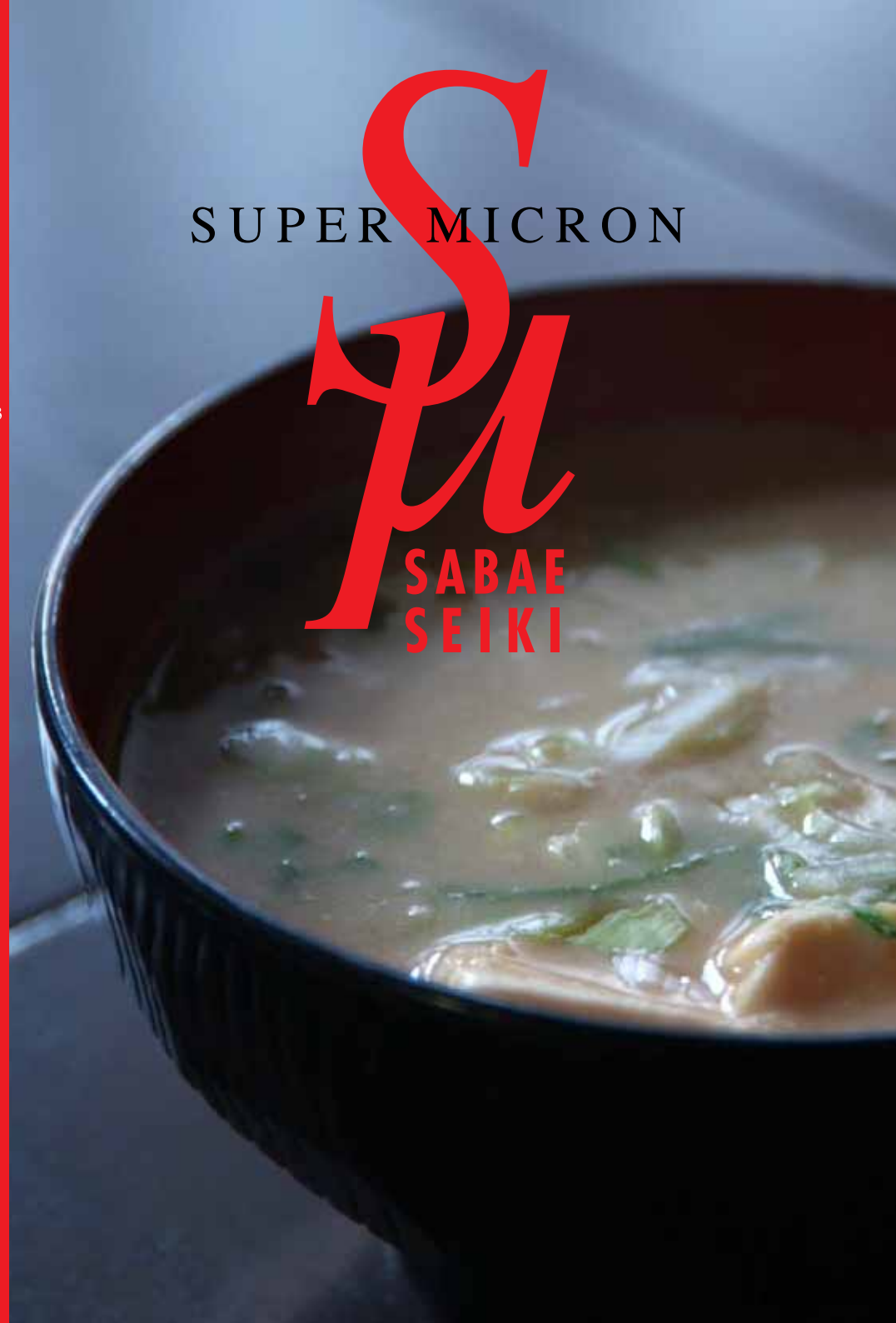
2008冬号
No.3

特集 冬の味じたく

鯖江精機広報委員会

SUPER MICRON

SM
SABAE
SEIKI



冬の味じたく

冬に欠かせない保存食

福井の冬は、轟々と鳴り響く雪雷を合図に始まる。最近では雪が少ないが、真冬には辺り一面が銀世界に変わる。この厳しい寒さを乗り越えるために、先人たちは様々な工夫を凝らしてきた。そのひとつに、保存食がある。

保存食といえは、醤油や味噌がまず浮かぶ。ひと昔前まで、冬に家庭で作るものだった。餅つきをするのは、旧正月の前。二俵も三俵も作り水につけて保存し、春の田植えまでもたせた。夏に収穫した野菜は塩漬し、食べる分だけ取り出して食す。その野菜は味噌漬けや、甘酒で煮て味付けする「さいみそ（はまなみそ）」などにして食べた。

福井には、今でもこれら保存食文化が生きている。年末になるとご近所が集まり、餅つき大会をする地方も珍しくない。寒の時期になると、味噌づくりで忙しくなる。福井の冬支度に、保存食づくりは欠かせない。

福井のおせち料理

年の瀬が近づくと、台所は正月準備に追われる。その中心が「おせち料理」づくり。もともとは季節の変わり目の「節」に神様へ供えた「御節供（おせちく）料理」が由来。神様をお迎える正月に台所を騒がせないようにと保存がきく料理が多いのだが、それが転じて正月ぐらい女性がゆつくりできるようなという意味にもなった。黒豆はマメに元気で働けるように、数の子は子孫繁栄、昆布巻きは「よろこぶ」の語呂から、紅白のなますはお祝いの水引に見立てたもの。それぞれに意味がある。

福井では、都会に比べ簡素な傾向にある。とはいえ、それは飾り方のこと。それぞれの料理を、重箱に入れずに大皿に盛りつけてテーブルに並べることがよくある。親戚が大勢が集まったり、都会に出た子どもが孫を連れて帰省したり。大人数で集合することが多い福井の正月には、大皿が都合よいのだ。福井の「おせち料理」は、懐かしい顔ぶれとゆつくり過ごすためにある。

撮影協力/手づくりお惣菜 じんべえ

丹生郡越前町織田(劔神社前)

TEL:0778-36-0303 <http://www.zinbe.com/>

おせち料理ご予約受付中(限定100個)

重箱入3段・10,000円(税込)



納豆雑煮

福井の雑煮は、出汁と味噌や醤油、かつお節のみのシンプルなのが主流。おせち料理がおかず、雑煮はご飯代わりということも多い。しかし池田や大野などでは「納豆雑煮」を食べる家庭もあるようだ。

納豆も冬の保存食のひとつで、昔は家庭でも納豆を作っていた。作った納豆をすり鉢で潰し、豆腐やカブ、ネギを入れ味噌で味付けした納豆汁は、ちよとした贅沢品。納豆雑煮はこれに餅を入れたもの。冷えた体も心も芯から温めてくれる。



口当たりがやわらかく、優しい味わい。納豆のコクと味噌の風味が絶妙にマッチし、お餅にまったりとからみつく。匂いはさほど気にならない。マイルドで濃厚な味噌汁といった感じで、体がほかほか温まる。やみつきになるほど旨い。

<納豆雑煮レシピ> (5~6人分)

納豆：約3パック 味噌：(味噌汁の分量)

水、だし汁、サイコロ状の豆腐 ヤクミ；ネギ少々、カツオ節



すり鉢でする

納豆をすり鉢でする。水戸納豆などの高級なタイプが、コクがありおすすめ。



だし汁で煮る

納豆は水(だし汁)から煮る。煮立ったところに入れると、匂いがきつくなるので注意。



味噌で味付け

味噌で味付けし、サイコロ状の豆腐を入れる。ここまでは納豆汁と同じ。



餅を入れる

餅は別の鍋でゆでておき、やわらかくになったら加える。やくみを入れて完成。

保存食の代表格

手づくり味噌



さまざまな苦境を乗り越え、力を合わせて味噌を作り続けてきた寺坂夫妻。「味噌づくりは愛情が大事」「人生だいたいOK。気楽にね」と明るい笑顔。味噌づくりを通して、人生を楽しむコツを教えてください。



命にこだわる

味噌の材料となる米は自ら栽培した特別栽培米コシヒカリ、大豆は地元産、塩は天塩。すべての材料にこだわり、おいしく安心して食べられる味噌を作っている寺坂夫妻。寒い冬に仕込み、一年間じっくりと発酵させた天然醸造の手づくり味噌は、味噌本来の味がすると評判だ。

寺坂夫妻が2人で味噌づくりを始めたのは21年前。長男がダウン症を抱えて生まれ「この子のために何ができるのか」と考えていた頃、「一村一品運動で有名な大分県大山町の仕掛人・矢幡氏親子と出会い、「人生、楽しいか？」と問われハツとしたという。生き方を見つめ直し、「この子のために生きる」のではなく「この子と共に生きる」生き方を選ぶことに決めた。それには、農業の道に進み、自分と地域をよりよいものにしていくのがよい。こうして34歳で脱サラし、原料を無農薬栽培することから始めた。

ご夫婦にとって味噌づくりは「命へのこだわり」そのもの。「すばらしい明日のために」おいしく笑って健康で「を合言葉に、夫婦二人三脚で味噌を作り続けている。

大豆を煮る
大豆を洗い水に1晩つけ水をふくませたら、2～4時間煮る。煮汁はとっておく。ここまでは予め準備してくれる。



かわらばんを読む
挨拶し、かわらばんを読むんだら作業スタート。



豆をつぶす
大豆が熱いうちに、ミンチやすり鉢でつぶす。



麴と塩を入れ混ぜる
麴と塩をむらなく混ぜ合わせ、大豆を入れてよく混ぜる。煮汁を入れ、ハンバーグより少し固めに。



みそ玉を作る
ハンバーグをまとめる時のようにみそ玉を作り、ポンと音を立てながら容器に叩き付ける。



表面を平らにする
表面を平らにし回りの味噌を拭き取り、ラップを敷きアルコールを染み込ませた布を敷き詰める。



アルコール消毒
容器の内側と外側をアルコール消毒し、ビニールをかけ閉じる。来年の夏に天地返し、1年後完成。



味噌の時間

「起立！礼！よろしくお願いしますー！はい、これを声に出して読んでください」「え？あ、はい。『味噌づくりは男の仕事と、味噌づくり教室で話をします…』」こんな感じで、寺坂夫妻味噌づくり教室は「あさひ味噌かわらばん」を読むところから始まる。もう、この時点で寺坂夫妻のペース、そして魅力に圧倒されてしまう。「味噌づくりは力仕事であり、暮らしをつくること。男も参加すべし」と寺坂さん。「大人の食育の場でもある。家族の年間イベ

ントにして、楽しんでほしい」と話す。1年後の自分や家族宛に手紙や目標を書き、仕込んだ味噌と一緒に置いておくアイデアは、そんな願いから生まれた。道具も無料で貸し出してくれる。

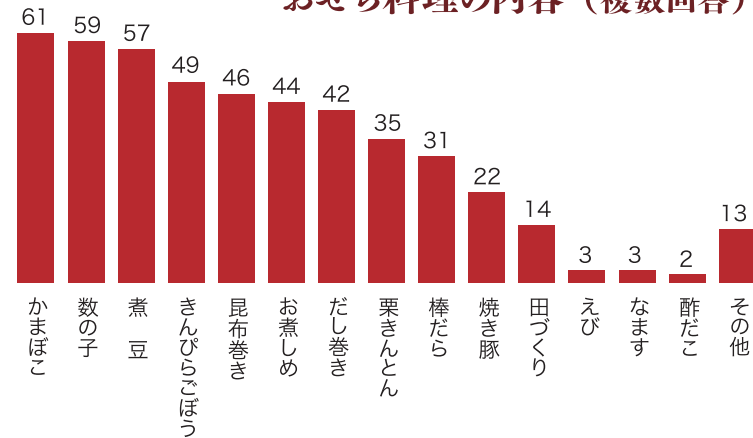
今回参加したメンバーのほとんどが味噌づくり初体験。終了後は「美味し〜くご飯を食べられることの素晴らしさ、食の大切さを改めて感じた」という感想があがった。「たかが味噌、されど味噌」寺坂夫妻の熱い想いは、味噌づくりを通じて確かに伝わっていく。



三代目麴屋 朝日みそ
越前町内郡 6-9 TEL: 0778-34-0643 <http://www.ainouen.jp>
手づくり味噌のセット
・白麴1.5kg +天塩@1,800円 ・白麴2.0kg+天塩@2,350円
・玄米麴1.5kg +天塩@1,800円 ・玄米麴 2.0kg +天塩@2,350円
※上記の4種類に別途大豆の代金 450円（蒸し大豆なら650円）が追加されます。

福井の正月 アンケート結果

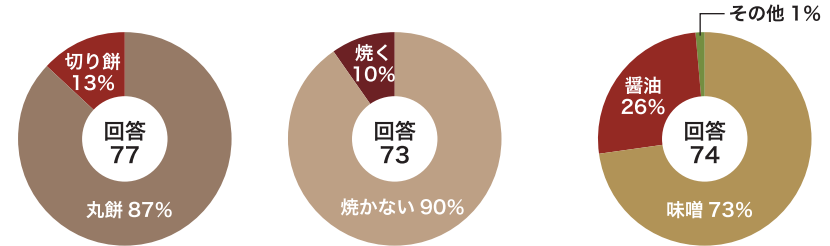
おせち料理の内容（複数回答）



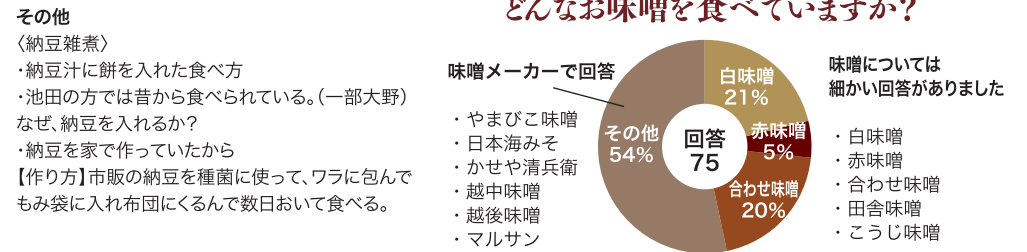
その他の回答

- ブリの照焼き
- 玉子焼
- 一口カツ
- 唐揚げ
- 肉巻き
- ハム
- マリネ
- 錦卵
- 竜田巻き (玉子のベーコン巻き)
- レンコン
- タラの子
- くわい
- ホテルのおせち

どんなお雑煮を食べていますか？



どんなお味噌を食べていますか？



お味噌を作っていますか？ YES 5人 / 74人中 (約6.8%)

餅つきはしますか？ YES 23人 / 74人中 (約31%)

いつ
年末…19人 ほんごさん…1人
未記入…3人

どこで
家…15人 未記入…8人

だれと
家族…13人 家族/親戚/知人…1人
近所…1人 未記入…8人

全国大会7位入賞！

ダイナミックな演技で魅了する男子新体操部

新体操というトリポンを片手にしなやかに舞う女子新体操を思い浮かべるが、「男子新体操」もれっきとした正式種目。6人1チームでバク転や宙がえりなどの技を競い合う、ダイナミックな競技だ。近年、テレビ番組でも取り上げられファンが増えつつあるものの、競技人口はまだまだ少ない。福井県内の中学校で男子新体操部があるのは、鯖江市東陽中学校の1校のみ。しかし、新体操にかける部員たちの情熱は熱く、2008年秋には全国大会で7位入賞！念願の入賞を果たした彼らに、新体操の魅力について話を聞いた。



ピタッと呼吸をあわせる静止技

3年生は大会を最後に引退し、いまは受験勉強に専念している。取材のために、久しぶりに体育館に集まった彼らの表情はイキイキとしていた。新体操が好きという気持ちが伝わってくる。とはいえマイナーなスポーツ。なぜ新体操を選んだのか？入部動機をみんなに質問すると「かっこよ

かったから」という返答。男子新体操の目玉は、バク転や宙返りなどのタンブリングと呼ばれる大技だ。先輩たちの迫力ある演技に魅せられ、入部した部員が多い。部員みんながバク転をマスターしており、ほかにも様々な技をくり出す。それは、厳しい練習に耐えてきたという証。「辛い練習を頑張ってきただけに、本番で納得のいく演技ができて嬉しかったです」と話すキャプテンの安達君。憧れていた先輩たちの成績を塗り替え、全国大会で目標を達成した。部員のほとんどが、高校生になっても新体操を続けていきたいと意欲を燃やす。



後列が7位入賞を果たした3年生。前列は1・2年生。顧問の後藤先生とともに

取材協力／鯖江市東陽中学校 男子新体操部の皆さん

今度は、下級生たちに憧れられる立場になった彼ら。高校生になって、さらなる飛躍を期待したい。



気さくなマスターとの音楽談義に時を忘れる

膨大な名盤コレクション 音楽愛好家やコーヒー通が通うジャズ喫茶

昭和50年。アンティークな雰囲気の内に入ると、まず驚かされるのはカウンターの棚に並べられたレコードやCDの数だ。ここにあるだけで3千枚ほど。自宅のコレクションを合わせると1万枚におよぶ。マスターはジャズだけでなく、音楽全般が好き。そのためコレクションは、ツイッペリンからピンクフロイド、高田渡にいたるまで、あらゆるジャンルが揃っている。そんなマスターとの音楽談義を楽しみに訪れる客は多い。こんな音楽が聞きたいとリクエストする人や、マスターおすすめの新譜を尋ねる人も。

「30年以上ジャズの勉強を続



長年愛用しているミルで豆を挽き、丁寧にドリップ

けているのは、ジャズ喫茶のおやじくらいだよ。新しいものも古いものも、ここにある。だから、音楽愛好家が集まってくるんだろうね」とマスター。客の好みに合わせて選曲する粋な計らいが、たまらない。オーブンデッキや真空管アンプもあり、どのメーカーのどの機材が、どんな音色を出

すのかを知っているマスター。オーディオマニアにも目置かれている。音楽とならんでコーヒー通のファンも多く、注文のほとんどはブラックコーヒー。「コーヒーは自分でたてて味わい、習得していくもの。長年やっている、注ぐお湯の温度の違いが目に分かるようになるんだよ」注文後に豆を挽き、ハンドドリップで注がれるコーヒーは、一日に何度飲んで飽きがない。上質なコーヒーの香りが漂うなか、心をゆさぶるジャズに酔いしれる。ここでは、そんな大人時間を味わうことができる。

喫茶香婦里 鯖江市石田上町3-8 TEL0778-62-1070 営業時間7:00~21:00 定休日第1・3・5木曜日

楽しみながら伝統文化に触れる 「子ども能楽塾」

世界遺産にも登録されている日本の伝統芸能、能楽。子どもたちに興味をもってもらおうと県内4カ所で「子ども能楽塾」が開かれている。数年前、プロの能楽師や愛好家らで後継者育成などを目的とした福井能楽特別委員会を発



能舞台上で舞を習う



熱心に大鼓を打つ6年生

かもしれない。能楽塾はそういう下地やきつかけづくり。10~20年後への種まきみたいなものですよ」と語るのは、全教室で指導にあたっている田中一義さん。県内でも数少ないプロの能楽師の一人で、金沢を中心に舞台上に立つ傍ら、10年以上前から子どもたちに教えている。

これまで指導してきた子ども



和やかな雰囲気の中を指導する田中さん

足させ、学校で特別授業などを行ってきた。その活動を引き継いで、福井、武生、鯖江、今立の4カ所でそれぞれの地域の会が能楽塾を開催。離子のほか、舞や大鼓方、太鼓方などのパートごとに練習する。参加費は無料だ。

「子どもが能楽に触れる機会を作りたい。子どもの頃にや

つていれば、将来、再開する

たいまも続けている子もいる。小学生対象の能楽塾だが、終了後も続ける子どもが増えていくことが願いだ。それにはまず、楽しむことが大事。古典芸能という堅苦しく構えがちだが、何よりも楽しむことを大切にしている。礼儀作法が身に付くという側面も。

例えば、能楽塾では正座が基本。最初は5分も我慢できな

鯖江教室/0778-51-5753(代表・笠島正義)

成長と挫折

昭和20〜30年代のメガネのメッキは、セル枠の芯材が主流。当時の技術では光沢のあるメッキができず、真鍮素材に直接クロムメッキを付けた後、竹べらでつや出しをするという方法でした。光沢ニッケルメッキが開発されると、下地に光沢ニッケルメッキをかけてクロムメッキを施すことでつや出しをする必要がなくなり、随分と効率改善されました。

当時はメッキの技術書も少なく、福井では手に入らなかったため、休みの日を利用しては夜行で東京へ行き、技術書を求めその足で帰ってくるというたことを繰り返していました。そして技術書を手に入れた後、技術の改善に努めていたのです。シアン金ナトリウムなどの試薬もなく、いろいろな薬剤を全て自分で求め、調合し、メッキ液を作っていました。

先代社長は常に時代の先端技術を追いかけて、お取引をいただいているメッ

ものづくり ものがたり

メガネ産地に育まれて

3

アイテック株式会社

代表取締役社長 黒田一郎

新たに研究員を採用し、「我々の商品は技術である」という信念のもとに新たなスタートを切りました。

眼鏡業界が順調に成長していくなか、当社も業界の皆様のご支援のもとで育てていただき、比較的順調に成長させていただきました。もっとも、その間には眼鏡の製造に乗り出し大きな失敗をしたり、メッキ工場の中国進出を図ったり、大変な苦勞をしました。しばらくして、眼鏡事業や中国の事業も見通しが立つようになりましたが。

しかしながら眼鏡業界も、順調な成長基調から、平成12年を境として大きく変貌。今日では大変厳しい時代になります。平成12年度の決算では2億円近くの利益を上げましたが、翌年度の第一四半期には、5千万円近くの赤字を出すなど、状況は激変。当社の生き残りをかけた、企業の再編に取り組みでまいりました。やむなく人的リストラなどにも取り組み、やむを得なかったとは言うものの懺悔の至りでありませ

キ設備や薬品業者の営業マンが来るのを家に招待し、寝る間も惜しんで最新の情報を集めていました。こうした技術で大事にする姿勢が、成長の原点であったように思います。また「営業接待で飲み食いしてお客さまを求めているまらしない。そうしたお客さまは本当のお客さまではなく、技術やサービスでお客さまに満足していただかなければ駄目だ」という考えで、営業接待は必要最小限しか認めませんでした。そして昭和43年に、念願の研究室を開設。

水晶の神秘が眠る、 霊験あらたかな滝

昔、水晶が採れることでも有名だった滝があると聞いて、出かけて来ました。向かったのは、火祭りで名高い鬼が岳や大虫神社の近くにある、越前市の大虫滝遊園地。遊園地といっても遊具はありませんが、きちんと整備されています。奥にあるのは、清らかな山水が3mほどの高さから流れ落ちる小さな滝。岩石から水が流れるさまが、獅子の口から霊水を吐き出す形に似ているというので、息災長命に霊験があると言われています。青々とした苔から湧き水が滴り落ちる光景は美しく、心が洗われるような気分になりました。



赤く光る石苔が美しい滝壺

にチャレンジしました。岩石は艶やかな赤色に染まり（赤い苔らしい）、神秘的な雰囲気。「もしや水晶の影響かも?!」と期待が高まります。長靴姿で、石を拾っては探すのですが…。うーん、見つからない。仕方がないので、石を少し持ち帰って割ってみることに。が、水晶が入っておらず、残念。けれど、自然の奥深さを改めて感じたひとときとなりました。

編集後記

- ◆ 東陽中学校 新体操部のみなさん、ご協力ありがとうございました。これからも応援しています！（黒川）
- ◆ 「地元の色」とあるという恵まれた環境に自分はいらぬのだと気付かされた。大切にしていきたいです。（青木）
- ◆ みそ造りでは素敵なご夫婦に出会え充実した取材になりました。来年の秋がとて楽しみです！（井上）
- ◆ 原料を福井県産にこだわり、添加物を使用しない手作り味噌。市販の味噌には無い良さが有ります。（辻野）
- ◆ 今回の手作り味噌体験は思っていたより難しい手法じゃなく、すごく楽しく作れました。（堀江）
- ◆ 今回のアンケートのように多くの方に参加頂き、この通信を身近に感じてもらえると嬉しいですね。（藤原）

鯖江精機通信 2008冬号

平成20年12月15日発行

発行人 浅井 滋

発行所 鯖江精機広報委員会

〒916-0133

福井県丹生郡越前町気比庄22-8

TEL.0778-34-8600

FAX.0778-34-8602

URL:http://www.sabaeseiki.jp

E-mail:info@sabaeseiki.jp

企画・監修 株式会社 ライトスタッフ

印刷 株式会社 グラフィカ・ウエマツ

編集／鯖江精機広報委員会

黒川宣昭 青木規至 井上 香

辻野友隆 藤原真紀 堀江洋一

鯖江精機通信

SABAE SEIKI TSUSHIN

2011夏号

No.4

あさひまつり

鯖江精機通信

2011夏号
No.4

特集 あさひまつり

鯖江精機広報委員会



SUPER MICRON

S
M
SABAE
SEIKI

真夏の夜空に
浮かび上がる、
華やかな山車
町おこしから始まった、
地域密着の夏祭り

あさひまつり

夏の夜空を鮮やかに彩る、22基のあんどん山車。浴衣やハッピー姿の粋な踊り子たちが町を踊り歩く民謡パレードや、鳴子を片手に勇ましく舞い踊るYOSAKOI。迫力ある演奏ときびきびとしたカラーガード隊の鯖江・丹生消防音楽隊パレード、フィナーレを飾る打上花火。越前町の夏を盛り上げるイベントとして、毎年2日間に渡って開かれる

「あさひまつり」も、今年で36回目を迎えた。町おこしの二貫としてスタートした当初はこれほどの規模ではなかったが、徐々に参加人数も増えていき、今では旧朝日町エリアの夏に欠かせない祭りとなった。

この祭りのハイライトと言えば、やはり2日目の山車巡行だろう。きらびやかな電飾をつけた山車が大通りを彩り、沿道の観衆を魅了する。国道417号線の役場前交差点では、威勢のよいかげ声や太鼓の音とともに、引き手たちが山車を激しく揺らせたり回転させたりして観衆にアピールする。

そのほかにも、芸能アトラクションやカラオケバトルなど、町民参加型の催しが多く、見物するというよりも参加するのが「あさひまつり」の楽しみ方。いまでは山車の引き手だけでなく、約1千人にのぼる。平成の大合併後、「朝日町」という地名も消えて、故郷の輪郭がおぼろげになっていく昨今、地元の人々が自分たちの手で作り上げてきた祭りという伝統は、故郷の名を残したまま後世へと受け継がれていく。

1日目/オープニングセレモニー、芸能アトラクション、カラオケバトルinあさひ、お楽しみ抽選会
2日目/YOSAKOI、鯖江・丹生消防音楽隊パレード、民謡パレード、あんどん山車巡行、打上花火





15基の山車が保管されている新庄山車会館

長く続けられ、
やがて伝統になる。

雲の間からサンサンと太陽が照りつける、梅雨の中休みの日曜日。越前町西田中にある社会福祉センター裏手に、ぞくぞくと男たちが集まってきた。ここは「あさひまつり新庄山車会館」。あさひまつりの山車は全部で22基あるが、そのうち15基がこの会館に収蔵されている。山車は地区ごとに所有していて、祭りが近



常磐会代表の山口達哉さん

くなると地区の壮年会が中心となり山車の補修作業を行うのが恒例となっている。

この日、補修作業を行っていたのは、昭和26年当時、朝日町と合併した旧常磐村にある金谷・青野・栗原・頭谷・境野の5つの地区でつくる「常磐会」のメンバー。雷の神、または光の神と言われている「雷神」が、彼らのあんどん山車だ。まばゆい光だけでなく雷鳴を轟かせながら通りを練り歩き、毎年あさひまつりの夜を彩る。

この会が発足したのは、あさひまつりが第20回を迎えた16年前。この日、補修作業に10人ほど集まったが、最初の製作

時にはたった2人が中心となって削り上げたそう。モデルにしたのは、尾形光琳の「風神雷神図」に登場する雷神だ。設計図があるわけではなく、竹で骨組みを作り、和紙を貼り付け、手探りで形にしていた。顔や図柄は、地元公民館の絵画の先生にお願いしたが、他の色づけなどは全て自分たち。和紙にロウを塗り、色を付けて、迫力ある雷神に仕上げた。

毎年、祭り前になると補修するのだが、同窓生や、学校の先輩後輩、近所の幼なじみなど、同じ地域で生まれ育った者同士、一年に一度こうして集まるのも楽しみのひとつだ。みんなでワイワイ言いながら作業して、夜は久しぶりに一杯やろう



ロウを塗り、色を重ねて補修する

ということになる。「それが楽しみなんや」と笑いながら、作業に精を出す。昔なじみだけではなく、新たに地区に移り住んできた者たちにとっても、祭りは地域に受け込む貴重な機会だ。

山車の補修作業は40〜50代の壮年会が担当しているが、山車の担ぎ手たちは20〜70代と幅広く、まつりでは世代間のコミュニケーションも生まれる。約50人の血気盛んな男たちが一致団結して山車を引き、艶やかな輝きとともに地域を盛り上げていく。

「地域のみんなの山車にかける想いは熱い。こういう時代だからこそ、地域のみんなが一つになって、一つのことをやり遂げることが大切だと思います。今は5つの集落はバラバラですが、こういう場で繋がっていききたいですね。雷神は、地域の人と人をつなぐもの。少しずつ世代交代しながら、地域のつながりを守る役割を伝えていきたい」と、常磐会代表の山口達哉さん。「16年も続けていると、それが伝統になってくるんや」と話す別のメンバーの声に、大きく頷きながら、あさひまつりへの想いを話してくれた。

ダブル焙煎で丁寧に煎り上げる珈琲と ドイツ生まれの焼き菓子を召し上げられ。

「エルザスコヒー」は今年の2月にオープンしたばかりだが、すでに県内に多くのファンを獲得している自家焙煎と欧風焼き菓子の店。評判の珈琲は、特別な豆ではなくスタンダードコーヒーと呼ばれる豆を使っているのに、雑味



店頭での販売が中心だが、店内でも珈琲を味わえる。

がなくすつきりとした口当たりで、なおかつ深いコクも楽しめる。その美味しさの理由は、焙煎にかかる手間ひまにあった。

まずは生豆をチェックし、汚い豆は手作業で丁寧にとりのぞく。そして一度軽く豆に火を通し冷却し、再びじっくり煎りあげるダブル焙煎で、まろやかな珈琲に仕上げている。

く。細かなデータを取りながら、豆の種類や産地、季節によつて焙煎温度や時間を調整して、美味しさを追求する。「良い豆を使うから美味しいのではなく、どう焙煎するかが大切。焙煎は料理と同じ。焙煎が調理で、カップに注ぐのが盛りつけです」と語るの

は店主の三田村さん。調理師やパティシエの登竜門として知られる辻調理師専門学校で製パン講師を勤めながら、珈琲に魅せられて名店パッハコーヒーで修行し、地元である鯖江に帰ってお店をオープンさせた。



和やかなご夫婦2人が営む良店。焙煎はご主人、生豆のハンドピックは奥さまが担当。

にあるパン屋で修行した際、近くにあるアルザス地方の町や文化が好きになったことに由来し、店名はドイツ語でアルザス地方を意味する「エルザス」にした。その時に学んだ焼き菓子「クグロフ」も提供しており、元パン職人だけあって、本格的で美味しいと評判だ。コーヒーの豊かな香りと甘い菓子の匂いが商店街に漂い、鯖江に新しい風を呼び込み始めている。

エルザスコヒー 鯖江市本町2丁目1-26 TEL:0778-51-0655 営業時間:9:00~19:00 水曜定休
http://www.kaffee-elsass.com スタンダードコーヒー 100g390円~



オーダーメイドは約2カ月で完成。バックと財布を揃えて注文する人も多い。

使い込むほどに風合いが増す、靴やバックなどの革製品。昔は自分だけの一点ものを長く愛用し続けることが、粋な大人のスタイルだった。

武生地区にある創作工房・井藤は、革靴やバックなどの皮革製品専門店。明治創業の老舗で、創業者は皇室の靴を作ったという名店だ。「工房があり、外からも作っている様

代々受け継がれてきた物づくりの心。 靴やバックをオーダーメイドできる店。

子が見えるお店にしたかった」と語るのは、4代目の井藤憲一郎さん。以前はシッピーで営業していたが、一年前にガラス張りの工房を設けた店をオープンさせた。デザインや機能、素材など、好みに合わせてオーダーが可能。バックも靴も10万円もあればお釣りがでるので、一生ものにしては案外とお手頃だ。既製品では欲しいものが見つからない、使い勝手に満足ができないという人が注文に訪れる。

井藤さんはシューフィッターでもある。靴型から作る一足は自分にぴったりフィットするため「こんな履き心地は初めて」と驚く客も多い。先代、



2代目である祖父。オーバーオール姿でモンキーバイクにまたがり町を走った。

先々代と、職人3代にわたり注文する常連客もいるほどだ。「常に最高傑作を作っているつもりでも、新しく作ることも良いものを求めるため、満足することがない。そこが物づくりの楽しいところです」

また30代ながらも、根っから職人気質の井藤さん。祖父と父が向き合って仕事をする

光景を見て育ち、小学生の時にはすでに職人になること決めていたという。大きな影響を受けたのが、「ごへんくつおやし」を自称するほど个性的だった祖父。「食えたら金はいらん。薄給者には安く作るよ」と平気で話す祖父は、幼心にも格好よかった。祖父から包丁の研ぎ方など基礎からみっちり教わるのができたのは、自分にとつて大きな財産だと語る。

「手を抜くな」祖父の言葉が、今でも頭に浮かぶ。物づくりを愛する職人の技が生み出した逸品で、大人のお洒落を楽しんでいるかが。

創作工房 井藤 本店 越前市国高2丁目44-2東部ビル1F TEL&FAX 0778-22-1981
営業時間 10:00~20:00 火曜定休 ※エルバ店あり

30年愛され続けるソウルフード。 武生にきたら「ボルガライス」!

オムライスの上にカツを乗せ、風味ゆたかなソースでいたたく越前市武生地区のご当地グルメ「ボルガライス」が、いま注目を集めている。このブームを牽引しているのが、「越前市の新しい魅力を創出したい」と集まった有志たちが結成した日本ボルガラー協会だ。知名度の低かったボルガライスに着目して、インターネットを中心に情報を発信。越前市出身の漫画家・池上遼一氏にオリジナルイラストを依頼しポスターを制作して、ボルガライスの知名度UPを図った。この活動が実り、いまではボルガライス目当ての県外客が越前市に訪れるまで



カツとソースが食欲をそそるボルガライス。一度味わえば、あなたも立派なボルガラー!

になつている。提供店は武生に15店ほどあるが、ソースやライスの味付けが店ごとに異なり、それぞれに独自のこだわりがある。でバリエーションが豊富。名前の由来や発祥の地などが謎に包まれているのも、魅力のひとつとなつている。ルーツ

には諸説あるが、武生に製造工場が多かった高度成長期時代に、夜食として近くのお店の前で出されるようになり、それが近隣の店に広まったとする説が有力だ。在りし日の町の姿を投影するボルガライスは、労働者を支えたソウルフードとして地域で愛され続けてきた。「新しいものを生み出すことも大切ですが、昔からあるものに時代にあつた方法で光をあてると、町を盛り上げるこ



漫画家・池上遼一氏は、ボルガライス発祥店と言われている店の一つ「カフェ・ド・伊万里」オーナーの実兄。その縁で、オリジナル画が実現した。

日本ボルガラー協会 <http://volga-rice.jimdo.com/>
ボルガライスの情報発信サイト。ボルガライス提供店リストも要チェック。



左から田辺氏、Sing J Roy氏、福野氏

鯖江から生放送で配信中。 ツイッターから生まれた #zaigo。

いまや誰もが世界へと情報を発信できる時代。インターネットの動画共有サービス「ユーストリーム」などで、さまざまな番組も配信されている。鯖江市のCDショップ「UPPERYARD」から、

毎月1回生放送されている「#zaigo」もそのひとつだ。仕掛け人は、鯖江にゆかりのある3人の男たち。福井を拠点に活躍するレゲエ歌手・Sing J Roy氏と、アプリソフト開発企業Jig、j

pの福野泰介氏、データ復旧エムティエスの田辺一雄氏だ。鯖江市で出会った3人だが、それ以前から、いま話題の短文投稿サイトのツイッターを通して互いの存在は知っていたという。ツイッターを通して意気投合した後、顔が見えるつながりを作ろうと始めたのが#zaigoだ。番組を始めるにあたり、福野氏や田辺氏をはじめ、周りには福井高専出身者が多く、技術的な問題は難なくクリア。音楽はSing J Roy氏、まとめ役は田辺氏と、役割分担がスムーズに決まり、実際に放送したのが昨年5月のこと。翌6月1日に第1回目がスタートし、現在は1000人超、実質的には推定2000人以上が閲覧するまでになった。ゲストも多彩で、鯖江を

中心に、地域で話題の人が次々に出演。毎回、鯖江の牧野市長も参加しており、市長との気さくなトークも話題を呼んでいる。「生放送なので、想定外のことが起こるのが面白い。常に新しいことを発信したいですね」と福野氏。Sing J Roy氏が「鯖江を音楽の街にしたい」と語れば、田辺氏は「他の国でも観てもらいたい」と話す。3人バラバラのようで、なんとなく同じ方向を見ている、自然体の仲間関係がそこにある。#zaigoとは、福井弁で「田舎っぺい」の意味「田舎バンザイ!」という姿勢で、これからもっと盛り上げますよ!と3人。ツイッターから生まれた番組が、鯖江をますます面白くする。

#zaigoハッシュタグざいご リアルとTwitterでつながる会 <http://zaigo.jp/> http://twitter.com/zaigo_fukui

新たな出発

大幅な眼鏡の表面処理受注減少のなかで、経費の削減を図るべく、当時12ラインあったメッキラインを4ラインに統廃合し、日勤制から2交代制、一部24時間体制へと切り替えました。さらには人員の見直し経費の節減などの対策をとるとともに、何とか売り上げの維持と雇用の維持を図って参るべく、めがねの表面処理で培った技術を活かし新しい市場を開拓するため、いろいろな市場へ当社の技術を紹介し新規市場の開拓に努めてまいりました。しかしながら、簡単に新しい市場が開拓できるものでもなく、平成12年に52億円近くの売り上げがあったものが、平成16年には33億円強まで減少いたしました。眼鏡関連の売り上げはその後も減少傾向に歯止めがからず今日に至っております。一方でめがね以外の新規市場における売り上げは徐々に増加し、全社の売り上げも16年度以降、ようやく対前年度を上回るようになり、平成19年度では平成12年度の売

ものづくり ものがたり

メガネ産地に育まれて 4

アイテック株式会社
代表取締役社長 黒田一郎

り上げを上回り57億円強の実績をあげることができました。ようやく眼鏡依存の業態からメッキを中心とした総合的表面処理業へと転換を図り、その市場もデジタル家電、スポーツ健康産業、医療、娯楽、建築など幅広い市場を開拓し、成長のための新たな基盤を構築することができました。

また、その間、福井県経営品質賞にチャレンジし平成11年度には奨励賞、13年には会長賞、そして14年には知事賞を受賞することができました。いわゆる経営

基盤の見直しと再構築を図ったわけでありです。同時にISO9001及びISO14001を取得しました。こうした背景の下に21世紀のアイテックの経営基盤として、京セラ様のアメーバ経営を研究し当社独自の小集団による収益改善活動の仕組みを構築いたしました。いわゆるNEMA (New eyec management) 活動であります。全社を5-10名のグループに分け、毎日の業績をプロットし、日々反省と改善を進めようということであり、各グループのリーダーはグループを預かる社長ですよということ、グループの全権を担って業務にあたっていただいております。まだまだNEMA活動は始めて7年目で発展途上ではありますが、当社の新たな挑戦のための経営基盤となるものであります。また、企業経営の根幹はなんと言っても企業を構成する人であると考えます。会社の企業理念及び企業ビジョンの下に、社会の変化を洞察し市場のニーズに応える創造型提案型企業を目指し新たなスタートをいたしたいと考えております。

大河ドラマ「お江」で話題に。

家族愛に あやかる 「絆の宮」。



柴田神社
福井市中央1丁目21-17
TEL 0776-23-0849

編集後記

- ◆あさひまつりでは地域の人達の絆を感じました。今年もおまつりが楽しみです！（井上）
- ◆あさひまつりの山車を初めて拝見しましたが、凄く手の込んだ作りになっていて驚きました。（辻野）
- ◆今回もよいネタが集まりました。
- ◆伝統を作ってきた方々の想いを知って、今年のおさひまつりが「層楽しみになりました。（藤原）

鯖江精機通信 2011夏号

平成23年7月31日発行

発行人 浅井 滋

発行所 鯖江精機広報委員会
〒916-0133
福井県丹生郡越前町気比庄22-8
TEL.0778-34-8600
FAX.0778-34-8602
URL:http://www.sabaeseiki.jp
E-mail:info@sabaeseiki.jp

企画・監修 株式会社 ライトスタッフ
印刷 合資会社 藤田印刷所

編集／鯖江精機広報委員会
井上 香 辻野友隆
藤原真紀 堀江洋一

戦国の世の女性の生き方を描く話題のNHK大河ドラマ「お江」。このドラマで一躍有名になった浅井三姉妹の母であり、織田信長の妹である「お市の方」が再婚した相手が、福井が誇る名将・柴田勝家だ。短い間だったが、三姉妹が福井で過ごした幸せなひとときが、ドラマでは丁寧に描かれていた。その舞台となった北ノ庄城の本丸があった場所とされているのが、福井市中

心地にある柴田神社だ。勝家公とお市の方が祀られており、城址内にある柴田勝家、お市の方、三姉妹の像は、家族が寄り添う光景と重なる。彼らの絆の深さにあやかって、夫婦や家族、兄弟との絆を結ぶ「絆の宮」として親しまれている柴田神社。境内では、「きずな守」や「夫婦守」などのお守りも授与されている。大切な人との絆を深めに、参拝してはいかがか。

鯖江精機通信

SABAE SEIKI TSUSHIN

2011秋号

No.5

誠市

鯖江精機通信

2011秋号
No.5

特集 誠市

鯖江精機広報委員会

SUPER MICRON

SM
SABAE
SEIKI

誠市

古くから日本では、神社やお寺の境内で、お祭りや縁日に合わせて「市」が開かれてきた。その起源は古く、京都の東寺縁日の「弘法市」が元祖だと言われている。東寺は弘法大師・空海が開いたお寺で、大師の入寂した日の3月21日を期して開かれるようになり、1239年以降、毎月行われるようになった。最初は茶や薬、植木などを扱う商人が店を出していたが、いつしか日本有数の骨董市として知られるようになっていく。

古い焼き物や調度品、アンティークの着物など、歴史を感じさせる品々が並ぶ骨董市。ヨーロッパでは、「蚤の市」がこれにあたるだろう。最近では若者の間でも骨董ブームが起きており、全国各地で骨董市が賑わいをみせている。鯖江市にある本山誠照寺で開かれている「誠市」も、そのひとつ。福井県内で開かれる本格的な骨董市として、毎月大勢の人が訪れている。

門前町に活気を取り戻す「誠市」

福井県内で楽しめる骨董市といえば、鯖江市の本山誠照寺で毎月第2日曜日に開かれている「誠市」がある。誠照寺は浄土真宗10派本山のひとつで、鎌倉時代に創建された由緒あるお寺だ。古くから地元の人々に「ご本山」として親しまれており、この寺を中心に商店街が生まれ、鯖江の町並みは発展してきた。「誠市」は、かつてご本山の門前町として栄えた商店街に活気を取り戻そうと、

平成17年10月から開かれるようになった、比較的新しい骨董市である。最初は30店ほどしかなかったが、今では90店ほどの露天が並び、一日に約2千人もの人々が訪れるまでになった。出店するのは骨董業者が中心で、福井県内の骨董店はもちろんのこと、遠くは京都、石川からも業者がやって来る。

骨董市の朝は早く、誠市のスタートも朝6時と早い。骨董の世界では、まだ誰の目にも触れていない品物を「ウブ荷」と言つて重宝するのだが、このウブ荷は早朝のうちに、コアなコレクターや業者間で売れてしまうのが常だ。そのため、客

足も朝が早いのだが、昼ごろに出向いても掘り出し物に出会えるのが骨董市の醍醐味だと言える。

露店が並ぶ誠照寺の境内を行ったり来たりと歩いていると、一口に骨董と言っても、お店ごとに扱う種類が違うのが分かってくる。レトロなガラス皿などを得意としているお店、古布やアンティーク着物を専門としている店、古い美術書や掛け軸など美術品を中心に扱う店、焼き物の種類が豊富な店、そのなかでも九谷や伊万里など色絵磁器ばかりを揃えている店。どのお店もそれぞれに特色があり、店主も気さくに解説してくれるので、ただ見ているだけでも楽しくて飽きない。

古い切手や貨幣を扱う店の前に、数人の男性が集っていた。彼らは切手コレクターたちで、毎月足を運んでいる常連客だ。店主に依頼してあったお目当ての切手を手に入れて、ご満悦の様子。どこのお店にどんな掘り出し物があるかなど、情報を交換し合い、互いのコレクションの話で盛り上がっていた。気がつけば、他のお店にもそれぞれに人が集まっている。骨董ファンというと年配の男性が多いのかと



PHOTO/明 直樹



思いきや、若者や女性も多く、境内には子ども連れの姿も目立った。

ご当地グルメを味わう

縁日のようなお祭り気分をさらに盛り上げてくれるのが、ご当地グルメを味わえる食べ物屋台だ。おろし蕎麦などの福井名物のほか、ソースカツ丼がステイック状になった「サブエドッグ」やお好み焼き、うどんやみたらし団子など、さまざまな食べ物売られている。地場野菜も直売されており、新鮮な農産物を目当てに訪れる地元客も多い。



誠市実行委員会長の近藤敬一さん。

や着物を楽しむ催しが開かれたことも。誠市5周年の時には、鯖江市制55周年に重なったこともあり、結婚55周年と5周年の夫婦を一般募集し、誠市で結婚式イベントを開催した。また、地元の大學生らによる「こどものひろば」には、毎回たくさん子どもが訪れるなど、幅広い年齢層の市民が足を運んでいる。

こうした賑わいを支えているのが、誠市実行委員会。商店街にシャッター店が増え、街なかが空洞化している現状を変えようと、鯖江商工会議所や商店街のメンバーらがボランティアで集まって結成された。そして、門前町に再び人を呼び戻そうと始まったのが、この誠市なのだ。

鯖江グルメを頼りながら、ちよつと休憩にと選んだのは、好きなレコードをかけてもらいながらコーヒーを味わえる「レコードカフェ」。懐かしいレトロな音色に耳を傾けていると、タイムスリップしたような気分になる。骨董を見て回り心を満たした後は、鯖江の美味しいものでお腹も満たして、お気に入りの音楽を楽しみながらコーヒーを一杯。ゆったりとした時間が境内を流れていく。

名物市は 庶民の憩いの場

「6年目を迎え、誠市もだいぶ浸透し、たくさんの人に来ていただけるようになりました。鯖江市長である牧野市長も、毎月必ず来てくれるのですよ。これからは、誠市に足を運んでくれる人の流れを、どうやって商店街へと導くかが課題です。来てくれる人が楽しいと思えるような仕掛けを考えていきたいですね」

そう話してくれたのは、誠市実行委員会の委員長である近藤敬一さん。誠市に訪れてくれる人は増えたものの、商店街には寄らずに帰る人も多い。これからは、誠市の賑わいを商店街へと広げていきたい

露天市が立ち並び、大勢の人で賑わう「市」は、昔から庶民にとって憩いの場であり、情報交換の場でもあった。物を通じて商人と客が情報を交換し、そこに集まった客同士も近況を報告し合う。いわば地域のコミュニケーションの場としての機能も果たしていたのである。誠市にも、そうしたコミュニケーションが広がっているようだ。

青空のもとで楽しめるのは、骨董散策だけではない。お昼ちかくになると、和太鼓ライブやジャズライブなどの音楽や、ジャグリングなどの大道芸をはじめとしたパフォーマンスが始まり、本堂前にぞろぞろと人が集まってくる。お花見イベント

と語る。

誠市に刺激を受けて、商店街でも活性化に向けた独自の動きが始まっている。誠市を開催する日に合わせて、3年前から商店街のメインストリートで「ご縁市」が行われるようになった。誠市が骨董市であるのに対して、ご縁市には昔の歩行者天国のようなバラエティにとんだ出店が並ぶ。地場野菜や商店それぞれの名物品を販売しているほか、なかにはメイドカフェや乗馬体験コーナーなどの個性的なブースもあり、若者や子どもの楽しそうな笑い声が商店街にこだまっていた。家族でもカップルでも、一人でもグループでも、いろいろな楽しみ方がある誠市とご縁市。次の第二日曜には、お祭り気分で作ってみよう。



骨董との出会いは一期一会。珍しい小物からお馴染みの焼物まで、いろいろ並んでいる。



本山誠照寺「誠市」

鯖江市本町3丁目2-38

本山誠照寺境内

3~12月まで毎月第2日曜日開催

時間 6:00~14:00

主催：本山誠市実行委員会

(鯖江商工会議所内)

TEL 0778-51-2800

共催：鯖江商工会議所

人の集まるまち委員会

協賛：鯖江市

日本の歴史公園100選 西山公園

鯖江市のほぼ中央に位置する西山公園。
鯖江のお殿さま、間部詮勝(まなべあきかつ)公が
150年前に作って以降、長年親しまれ続けている
鯖江市民の憩いの場である。



**鯖江のお殿さま
ゆかりの公園は、
県下一のみみじの名所**

5月になると見ごろを迎えるツツジの名所としてのイメージが強い西山公園だが、実は赤、黄のみみじが山道を鮮やかに染め上げる秋もおすすすめシーズンだ。公園全体で、なんと1500本ものみみじの樹が植えられており、福井県一のみみじの名所となっている。とくに見応えがあるのが、400基の石像が並ぶ「祈りの道」。展望台へと続く道には、真っ赤に染まるヤマモミジ、赤や黄色のイロハモミジ、濃い黄色に色づくイタヤカエデなど、6種類の樹々が色を重ね、雅やかで風情ある景色を楽しむことができる。

西山公園の歴史は古く、150年前にさかのぼる。江戸時代の終わりごろ、鯖江藩7代藩主である間部詮勝(まなべあきかつ)公が、領民のために自ら鋤や鋤を持って作った公園で、「嚮陽溪」と呼ばれて庶民に公開された。当時、大名たちが贅をつくして庭園を造っても、庶民



桜景を望む西山橋

には無縁のものだった時代において、それは画期的な出来事だった。平成18年には、西山公園のこうした歴史が認められ、「日本の歴史公園百選」にも選ばれている。

**春夏秋冬楽しめる、
まちなかのオアシス**

5月になると約4万7千株ものツツジが咲き乱れ、日本海随一のツツジの名所として知られている西山公園。春には桜、秋の紅葉、そして冬には北陸地方独特の雪吊りの木に降る雪やイルミネーションの灯りと、四季を通じて楽しめる「まちなかのオアシス」として親しまれている。

**家族で楽しむ
レジャースポット**

イベントなど催しのない週末でも、家族連れを見かける西山公園。お弁当を持って芝生の上でピクニックを楽しむ人も多い。西側にある西山動物園では、レッサーパンダをはじめ、タンチョウやリスザルなどの動物が飼われている。小さな子どもたちにも人気の施設だ。

■もみじまつり 11月中旬〜12月上旬

自然林のなかにある冒険の森「パンダ



結びのチャイム
結びの広場にあり、ハート型の愛の
ピースを結びつけて恋愛成就を祈る。

らんど」は、レッサーパンダをモチーフとしたフィールドアスレチック。遊具などすべてを使って思い切り遊ぶことができる。昨年整備されたばかりということもあり、週末には大勢の親子連れで賑わっている。どちらも入園無料なので、家族で遊ぶにはもってこいの場所。一日中遊んでも飽きない魅力がいっぱいだ。



冬のイルミネーション

問い合わせ先
鯖江市商工政策課
鯖江市西山町 13-1
TEL 0778-51-2200 (代)



越前漆器の魅力を伝える漆器バス。

遭遇すればラッキーデー?! まちを走る漆器バス

「通勤路で見かける漆器柄デザインバスが気になる」という声を受けて調べてきたのが、写真のバス。鯖江市の「コミュニティバス」つじバスのうちの1つで、越前漆器のイメージを取り入れてデザイン



西山公園のレッサーパンダをモチーフに。

ンされた通称「漆器バス」だ。黒や赤の漆器カラーに、つじや蛸の時絵柄が描かれており、鯖江市内ではおもに河和田線を走っている。このバスがお披露目されたのは、昨年3月。コミュニティ

バスはリニューアルにあたり、デザインを福井県や鯖江市にゆかりのあるデザイン系学校6校から公募した。選ばれたのは、レッサーパンダのキャラクターが施された、ピンクの愛らしいデザインだったが、漆器デザインも捨てがたく、おもに河和田線で運行されることになった。こうして2つのデザインが採用され、市民の足として利用されている。元気な色づかいでまちを明るくする「パンダバス」と、越前漆器の伝統を伝える「漆器バス」。どちらも地域の特色が手く表現され、乗る人を楽しませてくれている。漆器バスはおもに1路線の運行でなかなかお目にかかれず、「遭遇すると良いことが起きるかも?!」という声も上がっているのだとか。

地域イベントと連携しているのも「つじバス」の特徴のひとつだ。バスを利用して鯖江百景などを巡る、小学生を対象にした「家族あいのりの旅」というイベントでは、地域の魅力を楽しく発見できると好評だ。単なる交通手段という枠を超え、鯖江市の魅力を伝える手段にもなっている「つじバス」。このバスを見たら、あなたにも良いことが訪れるかも。

お問い合わせ 鯖江市役所産業環境部商工政策課 観光交通グループ TEL 0778-51-2200(代)

歩きながら 食べられる ソースカツ丼! 鯖江の新B級グルメ 「サバエドッグ」。



サクサク揚げたてのサバエドッグ/
1本250円。
カップは河和田アートキャンプに
参加した学生がデザイン。



香ばしく揚げられたカツに甘辛のソースをつけ、白いご飯の上に乗せていただく、福井名物ソースカツ丼。福井人なら誰もが知っている福井の味を、もつと気軽に味わえる商品が登場した。

「サバエドッグ」は、割り箸につけた福井県産コシヒカリに国産豚肉を巻いて、パン粉をつけてフライにしたものに、特製カツ丼ソースをからめたもの。ドッグ形式なので、歩きながら食べられるソースカツ

丼」として注目を浴びている。鯖江の誠市をはじめ、県内各所のイベントに引っぱりだこの状態で、販売開始から1年にもかかわらず、イベント時には1日4000〜5000本も売れる人気商品となった。開発したのは、創業63年になる鯖江市のお肉屋さん「ミートデリカささき」。長年、店頭で弁当販売をしており、なかでも手づくりソースで味つけるソースカツ丼が一番人気で、この味をもつと気軽に

たくさんの人に味わってもらえないかと考案された。肉の巻き方やご飯の味付け、油での揚げ加減など試行錯誤を繰り返して、最初は温度計を片手に揚げていたのだとか。「誠市」でコロッケとともに販売するようになり人気に火がつき、今では県外から買い求める人も多い。最初はフクイドッグという名だったが、これを食べた牧野市長が「これは美味しい!ぜひサバエドッグという名前に」とアドバイスし、改名された。「こんなに人気が出るとは自分たちでも信じられない。家族みんなでアイデアを出し合って作っています」と佐々木社長。今夏にはカレー味も加わり、勢いは止まらない。リピーターも多いサバエドッグ。まだ食べていない人は、お急ぎあれ。

ミートデリカささき 鯖江市本町3丁目1-5 9:00~19:30 日曜定休
TEL 0778-52-4129 <http://www.meat-sasaki.com/> ※HPにイベント出店情報あり

モノ作りの基本

私どもでは、めがねの表面処理からデジタル家電やスポーツ医療関連商品など幅広く取り扱わせていただいております。めがねのモノ作りからデジタル家電などのモノ作りに関わるようになるなかで、めがねのモノ作りは職人的な感性の中で妥協の中でモノ作りが進められて来た様に思われます。しかしながらデジタル家電業界をはじめ他の業界にあつては、なあなあと言った妥協は許されず、品質、コスト、納期など、できるできない、良い悪いとはつきりしなければならず、まったく妥協は許されません。グローバル化、市場経済化、デジタル化といった世界的な大競争と目まぐるしい変化の中で勝ち残ってまいりますためには当然のこととは言え、その違いに驚かされたものです。新しい事業に取り組み中でいろいろと失敗も積み重ねてまいりました。非常に恥ずかしいことではありますが、改めて

ものづくり ものがたり

メガネ産地に育まれて 5

アイテック株式会社
代表取締役社長 黒田一郎

モノ作りの基本は品質であるをつくづく思い知らされました。

モノ作りの企業の業務を大きく分ければ生産業務、管理業務、営業業務、開発業務に分けて考えられるかと思えます。こうした業務の一つでも欠けては仕事になりません。そしてその業務の基本は人であり、会社の方針のつとり自主的に業務改善に取り組んでまいることが大事であります。また、今の情勢を見ておりますと地球温暖化

の問題が待ったなしの課題となっており、我々中小企業といえども無関心ではいられない時代となつてまいりました。さらには資源ナショナルリズムにどう対処していったらよいかや、BRIC'sを始めとする新興国などの影響など、まさにグローバルな対応が求められるとともに、スピード経営、ネットワーキ化、小ロット多品種多様化、回転率、カスタマイズ、オンリーワン、情報武装化、エコロジーと言った言葉が時代を表しているように思われます。こうしたキーワードを鍵として、いかに差別化をはかり独自性を築き上げていくかが大事ではないでしょうか。それはいたずらに価格競争に走るのではなく、真のモノ作りを基本として量から質へ転換を図るかということのようにも思えます。いわゆるグローバルニッチトップ企業を目指すということになるように思います。少なくともそうした夢を持ちたいものです。そして夢を実現するもしないも我々の志次第であるのではと思っております。

全国にファンがいる、 鯖江のおかあさんが つくる昆布巻

「西山の昆布巻が旨い！」という噂を聞きつけてやってきたのは、鯖江市にある西山ストア。食品や日用品が並ぶ店内の一番奥にある惣菜コーナーで、大きな昆布巻きを見つけた。西山ストア特製「ジャンボ昆布巻」だ。昭和50年頃から作り始めて30余年、煮汁を注ぎ足しながら作る昆布巻は、やわらかく食べやすい、ほんのり甘めで御飯が進む味わいだ。



ニシンと昆布、醤油と砂糖だけで手づくりする、鯖江のおふくろの味。

西山ストア
鯖江市本町4丁目3-19
TEL 0778-52-7800

ジャンボ昆布巻 1本380円
※注文予約受け付けます

贈答用に買い求める地元客が多く、県外へと発送するうちに口コミで広がり、今では県外から直接注文が入ることも多い。日によっては、一日100本売れることも。お正月用の昆布巻は、12月に入るとすぐに予約がいっぱいになる。昔ながらの素朴で懐かしい人気の昆布巻。ぜひ一度、ご賞味あれ。

編集後記

- ◆鯖江の商店街にはまだ私の知らないおもしろい事が沢山ありました。今度ゆつくり足を運んでみたいですね。(井上)
- ◆ご縁市は骨董に興味が無くても楽しめるし、毎月お祭り気分が味わえるのはとてもいいですね。(辻野)
- ◆誠市はいろいろな面白いものや珍しいものがあったり見ていて楽しかったです。(堀江)
- ◆鯖江の魅力がいっぱい詰まった一冊です。地元の良いさを再発見出来ました。(藤原)

鯖江精機通信 2011秋号

平成23年9月15日発行

発行人 浅井 滋

発行所 鯖江精機広報委員会
〒916-0133
福井県丹生郡越前町気比庄22-8
TEL.0778-34-8600
FAX.0778-34-8602
URL:http://www.sabaeseiki.jp
E-mail:info@sabaeseiki.jp

企画・監修 株式会社 ライトスタッフ
印刷 合資会社 藤田印刷所

編集/鯖江精機広報委員会
井上 香 辻野友隆
藤原真紀 堀江洋一

鯖江精機通信

SABAE SEIKI TSUSHIN

2011冬号

No.6

越前そば

鯖江精機通信

2011冬号
No.5

特集 越前そば

鯖江精機広報委員会

SUPER MICRON

SM
SABAE
SEIKI



越前おろしそば

福井人にとって、蕎麦といえば「おろしそば」である。ソースカツ丼やラーメン、焼鳥など、福井のソウルフードは数あるけれど、おろしそばはそのどれも交わらない別格の存在だ。おすすめのそば屋、好みの太さや噛みごたえ、自己流の食べ方、大根の辛さ―。こだわりを挙げたらきりがない。そばは大人の食べ物、と言われるが、福井県民に限っては当てはまらない。子どもから大人まで、一人ひとりが自分のそばスタイルを持っている。そば談義が始まると年齢を問わず盛りあがる。県内で催される様々なイベントにおいても、「おろしそば」の店が必ずと言っていいほど出店される。幼い頃から慣れ親しんだ、ふるさとの味なのだ。福井県民は、誰しもが「そば通」なのである。

食べるだけでなく、自分で打つ。名産地の「そばの楽しみ方」。

そばの品質は、栽培される緯度に大きく左右される。北緯36度〜38度が適しているとされ、36度線上にある福井は美味しい玄そば産地として知られている。そばに大根おろしをかけて食べるスタイルが登場したのは、400年ほど前。昭和22年、昭和天皇が福井にいられた際に召し上がったのをきっかけに、「越前おろしそば」は全国へと広まっていった。

そば好きの福井県民、単に食べるだけでは収まらない。11月、新そばの季節になると、ホームセンターの店頭にはそば打ち用の道具が並ぶ。こね鉢、麵棒、そば包丁など、自宅で作るために道具を揃えるのである。そば打ちが趣味という人も少なくない。食べるだけでなく作ることも夢中になる人が多いのはなぜか。その理由を知りたくて、そば打ちを体験することにした。

そば打ち体験に選んだのは、越前町にある悠久ロマンの杜。山と田んぼに囲まれて茅葺き民家が立ち並ぶ「朋楽の里」だ。敷地内にある朋楽館では「悠久おろしそば」を味わえるほか、そば打ち体験を受け付けている。参加者全員が蕎麦打ち初体験だ。そば打ちを教えてくれたのは安原さん。朋楽館の蕎麦づくりも担う、地元のおそば名人だ。

まず、そば粉と山芋、卵をこね鉢に入れて混ぜ合わせる。そば粉を入れた瞬間に、香りが広がる。そば粉を初めてさわ



ると、手触りはしっとりサラサラ。十割そば特有の豊かな風味が漂う。

このそば粉は、近隣のそば畑で栽培されたもの。その土地で育ったそばを、自分で打って食べる。これほど贅沢なことはない。安原さんにそば打ち歴を質問すると、「そば打ちは、昔は家で当たり前にやっていたの。小さい頃から見てるで、誰に教わったとか、そば打ち歴何年とかは言えないね」という答えが返ってきた。次に、水を加えてまとめていく。「水まわし」と呼ぶそうだ。これがなかなか気



初めてのそば打ち体験に大満足。

持ちがよい。気がつけば、夢中でこねていた。続いて、のびし板で均一に薄く伸ばす。名人のお手本を見ていると簡単そうなのに、実際にやると難しい。包丁で切るのだが、均一に切るのが、これまた難しい。互いの切った麺を見て笑いながら、そば打ち体験は終了。あつという間に時間が過ぎた。あとは茹で上がりを待つだけ。「茹でる前から、美味しそうだった」「そばは、見た目もきれいな」と話しながら、待つこと数分。ザルいっぱい盛られたそばと、一皿ごとにとっさり入った大根おろし、かつお節、ネギが運ばれた。豪快な盛りつけが、ちょっと嬉しい。各々が自分の好みの分量で味付けして、おろしそばを味わった。

「ちゃんとコシがある！」自分で打ったそばの味は格別。大根のピリリとした辛味が、鼻を抜けていく。「何杯でもいけるよね」みんなどこか誇らしげな表情だ。それだけ、美味しかったということ。「そばに夢中になる人の気持ちがかかるかも」奥深いそばの魅力をたっぷり味わった一日となった。

社員が選んだオススメそば店

- **そば亭 鈴木** 福井市大森町8-20 090-7089-3726 11:00~18:00 月、火曜定休
- **越前手打ち田舎そば 一の谷** 芦原市笹岡12-86-1 0776-74-1200 11:00~18:00 木曜定休
- **丸岡二八そば 大宮亭**
福井県坂井市丸岡町里丸岡3-10 0776-66-8787 11:00~21:00 水曜定休
- **福そば** 福井市中央1-22-1 0776-22-4640 11:00~21:00 水曜定休
- **越前そば ながと** 鯖江市横江町2丁目305 0120-364-610 0778-52-4610
11:00~21:00(15:00~16:30まで準備中) 水曜定休
- **そば処 一福** 今立郡池田町稲荷34-24-1 0778-44-6121 11:00~17:00 火曜定休(祝日の場合、翌日)
- **そば道場 めん処 食房 藤栄** 鯖江市上鯖江1丁目-1-15 0778-51-9141
[月~木]11:30~14:00[金~日・祝]11:30~14:00 17:30~20:00
無休(第2日曜日のお昼と年末年始は休業)
- **森六**
越前市粟田部町26-20 0778-42-0216 11:00~17:00(そばがなくなり次第終了) 月・第3火曜定休
- **そば席 御清水庵** 越前市吾妻町3-33 0778-21-5088 11:00~18:30 月曜定休
- **めん房 新月亭** 越前町内郡14-21 0778-34-0170
平日11:00~14:00、16:30~21:30(LO)、土11:00~21:30、日祝11:00~21:00 月曜定休(祝日の場合、翌火曜)
- **大福** 越前市粟田部町15-22 0778-42-0443
11:00~19:30(日曜、祝日は11:00~19:00 そばがなくなり次第終了) 毎月6・16・17・26日定休
- **越前そばの里**
越前市真柄町7-37 0778-21-0272 9:00~17:00 無休(1月1・2日のみお休み)
北陸自動車道北鯖江上りサービスエリア売店
鯖江市下河端町86-2 0778-52-6841 7:30~19:30 無休
- **手打めん高山**
福井市湊町27-408 0776-35-3708(平日) 11:00~14:30(土、日、祝)11:00~19:00 水曜定休
- **めん房つるつる**
福井県鯖江市水落町2-29-2 0778-54-8455 11:00~21:30 年中無休(1月1日は休み)
- **そば 音市楼 かくれ庵**
福井市下馬2丁目1906-5 0776-33-5838 11:30~21:00(20:00LO) 火曜定休

「悠久おろしそば」の作り方



1 そば粉に山芋、溶き卵を混ぜる。



2 水を加えてなじませ、一つにまとめながら、耳たぶの硬さになるように調整する。



3 艶とねばりが出るまでこねて、表面をなめらかにこねあげる。



4 のぼし板に打ち粉をひいて、そば玉を押しつぶす。



5 棒で円盤を保つようにして、そばを回しながら徐々にのぼす。



6 棒にそばを巻きつけて、1mmほどの厚さまでさらに伸ばす。



7 そばに打ち粉をたっぷりふって幅10cm位に折りたたみ、2~3mm幅に切る。



8 沸騰したお湯にそばをほぐし入れる。ポイントは、絶対にかき回さないこと。吹きこぼれそうになったら、水を2~3回うつ。

9 冷水にとってから、流水で軽くもみ洗いしてぬめりをとる。よく水を切って、盛りつけたら出来上がり。



社長おすすめ！ 「そば亭鈴木」



器はすべて越前焼。すみずみに、ご主人のごこだわりが行き届いている。



ご主人の鈴木さん。定年を迎えた4年前、念願の蕎麦屋を開いた。風味を損なわないように、注文後にダシを合わせて、大根をおろすという徹底ぶり。

粋な大人の男には、心に決めた「お気に入りの蕎麦屋」があるもの。「社長の行きつけはどこですか？」ということも、浅井社長おすすめ店へと連れて行ってもらった。旧清水町の賀茂神社近くにある「そば亭鈴木」。築100年ほどの古民家を利用した、風情あるたたずまいの蕎麦屋だ。まだオープン4年目にもかかわらず、遠方から足しげく通う人も多い。一押しは、ざるに盛られた「もりそば」。大野産の早刈りそば粉を使った十割そばで、豊かな風味が特徴だ。厳選した醤油で作られた麵つゆに、おろしたての大根を入れていただく。ワサビでそのまま頂くのがツウな食べ方。ほどよい噛みごたえ、それでいて舌ざわりなめらかで食べやすく、ツルツと何杯でもいける。「最高の状態で食べてもらいたい」というご主人のこだわりから、表面に水気が残っている茹でたての状態でお出される蕎麦は、艶やかで美しい。

休日には家族と一緒に訪れるという社長、「みんなのおすすめはどこ？」と逆質問。そば談義が尽きない屋下がりとなった。

そば亭鈴木 福井市大森町8-20 TEL 0776-98-8226 090-7089-3726 11:00~17:00
※品切れ次第終了のため、夕方お越しになる場合はお電話ください 月曜・水曜定休

「近松の里」を盛り上げたい！ 市民がつくる人形浄瑠璃一座。

江戸時代に活躍した人形浄瑠璃・歌舞伎作家、近松門左衛門。井原西鶴、松尾芭蕉と並んで元禄三大作家として名高い近松が、越前国生まれであることをご存知だろうか。福井藩士の子として生まれた後、2歳からの約10年間を鯖江で過ごしている。

近松が幼少時代を送った鯖江市吉江町は、近松の里として地域おこしをしている。その中心が「鯖江人形浄瑠璃近松座」。公民館の「近松講座」受講者が中心となって立ち上げた人形浄瑠璃一座で、六年目の今年初めて難題の近松作品「傾城恋飛脚」に挑



国民文化祭に向けて「傾城阿波鳴門巡礼歌の段」を稽古中。

戦し、来年の近松まつりでの上演をめざしている。

メンバーは、鯖江各地から集まった20代〜80代22名。全員が未経験からのスタートで、当初は、100年以上の歴史を持つ長浜市の人形浄瑠璃市民団体「富田人形共遊団」



まるで生きてような動きの浄瑠璃人形。



座長を講師に招いて、必死で勉強し練習したという。奥深い伝統芸能の世界。難しいからこそ、演じる醍醐味は大きい。「浄瑠璃人形は3人一組で動かすため難しく、一人ひとりに責任感が必要です。それだけに芸の達成感、拍手をもらう喜びは大きいですよ」と事務局の栗山さん。練習は月4回、みな熱心に稽古に励んでいる。

人形遣い、三味線、太夫だ

けでなく、スタッフも欠かせない存在。人形の着物は和裁が得意な地域の女性が担当し、舞台美術は宮大工の男性が手がけるなど、絶妙な役割分担は地域に根付いた活動ならではの。近松の里PRの一翼を担っているという自負も、エネルギー源だ。常時、座員募集中とのこと。近松を育てた風土のなかで、人形浄瑠璃の世界を楽しんでほしいかがたろう。

お問い合わせ 鯖江人情浄瑠璃 近松座 0778-51-3376(鯖江市立待公民館内)



リボンで飾られた紫シャツ&黒のスラックス、ピンクのカンカン帽。手づくりの衣装で「ときめきのルンバ」を踊る SBE80! の皆さん。

鯖江のアイドルユニット!? 平均年齢80歳「SBE80!」

鯖江市に「AKB48」にも負けない人気アイドルユニットが存在する!? その名も「SBE80!」(エスピーイーエイ トオー)。「踊りを通して健康づくりの輪を広げようと、健康体操を楽しむ女性たち16名

で構成されているグループだ。なんと平均年齢80・6歳! 華やかな衣装を身にまとい、軽快なリズムに合わせて踊る姿をひと目見たいと、県内の各イベントから公演依頼が殺到中という。



練習後は輪になって、手あそび講座準備や、頭の体操・俳句などを行う。仲良くおしゃべりも、健康の秘訣。

メンバーは鯖江市老人クラブ連合会の会員で、介護予防と子ども達との交流を目的とした生涯学習「いきいきゲーム講座」の仲間たち。市健康課・理学療法士の山本進さんが考案した転倒予防体操を広めようと、「ドドンパ体操」を踊るドドンパレディーズとして普及活動に取り組んできた。結成5周年を記念して、全員が大好きな氷川きよしの「ときめきのルンバ」の振り付

けを新たに考案してもらい、新ユニット「SBE80!」を結成。昨年4月の鯖江公民館でのデビュー公演には130名の観客が集まった。腹筋を刺激し背筋をスツと伸ばし、体を揺らして指先まで伸びやかに。健康維持の体操を取り入れた踊りは、心も体も元気にしてくれる。

練習は月4回。みんなが集まると、笑いが絶えない。「私らは何でも正直に話せる仲間」「練習を休むと寂しい」「杖をつけてでも来るわ!」出会う11年。ざつくばらんに付き合える仲間の存在も、健康にはかかせない。「踊ると元気になる。体は動かすことが大事ですよ」踊るたびに心も体も若々しくなるSBE80、鯖江市のアイドルとしてたくさん

SBE80! (エスピーイーエイ トオー) 代表 宮下美智子 0778-53-0661 ※鯖江公民館にて活動中



見ているだけでも楽しくなるカラフルな印鑑。1本15,000円〜。

出産・結婚祝いにも。 幸せを運ぶ、 パワーストーン宝石印鑑。



ジュエリーショップのような華やかな店内。

自分用や会社用、様々なシーンで必要な印鑑。どれを選んでも同じと思っていないだろうか。印鑑はいわば自分の証であり、人生の節目に必要なものだから、こだわって選びたい。そこでおすすめしたいのが、「パワーストーン宝石印鑑だ。

鯖江市にある創業110年の印鑑店、小林大伸堂が手がけるお店ローズストーンでは、パワーストーンで印鑑を作ってくれる。ジュエリー感覚で選べるこの商品は、「女性がワクワクして選べる印鑑を作りたい

い」という美輪店長の想いから生まれた。元来、宝石はお守りや願いを叶える石として身につけられてきた。石には様々なパワーが秘められている。どうせ持つなら、単なる文具品ではなくお守りにもなる印鑑を。自分らしく、自信を持って生きてほしい。そのお手伝いができれば」と店長。印鑑は、素材だけでなく彫り方によっても運氣を強めることが

できるので、願いに合わせて素材も彫り方も選べる。

とりわけ女性は結婚で名前が変わることが多いが、名字ではなく下の名前印鑑を作れるので、「一生ものとして使える。女の子の赤ちゃんが生まれたら、自分を大切に、幸せな生き方の背中を押してくれるローズクォーツの印鑑を贈るなど、最近では出産祝い、結婚祝いに購入する人も多いとか。

店長自らデザインを手がける Rose mi wa は、女性の「あつたらしいな」を形にしたアクセサリーのオリジナルブランド。プレスレッドやネットワークなど、自分に合ったパワーストーン選びの相談にも乗ってくれる。ポジティブで華やかな雰囲気のお店との会話も、魅力の一つ。気軽に足を運んでみてはいかが。

ローズストーン 株小林大伸堂 鯖江市水落町2-28-29 10:00~19:00 水曜定休 0778-51-0628

めがね産地から 精密小物金属加工 産地を目指して

福井県のめがねのモノ作りは、国内で生産されるめがね枠の95%以上を産出する世界的なめがね産地であり、福井県が誇る地場産業であります。この素晴らしいめがねのモノ作り基盤をいかにして守り育てていくかが、いま問われています。今このまま手をこまねいていては、将来が危ぶまれます。将来に向けてしっかりとしたビジョンを持って、いま出来ることから手を打ってまいらなければなりません。まず、めがねのモノ作りをしつかりと支えていくことが大事であります。しかしながら、めがねのモノ作りだけではめがね産地のモノ作り基盤を維持していくことは難しいでしょう。めがねを大事にしながら、一方ではめがねで培った小物精密金属加工技術を活かし、新しい市場にも挑戦していくべきであると思います。めがねと新市場への挑戦によって、現状のモノ作り基盤を維持発展させることが大事ではないでしょうか。

ものづくり ものがたり

メガネ産地に育まれて 6

アイテック株式会社
代表取締役会長 黒田一郎

世界の眼鏡産地として、商品の企画開発及び流通の拠点として確固たる地位を確立し、トータルサービスソリューション産地として、THE291をはじめ各社の色々なハウスブランドが展開され、福井でなければ出来ないこと、福井だから出来ることなど独自の商品やサービスを提供している。一方で、めがねで培った金属加工技術をより発展させ、総合的な小物精密金属加工産地として自動車や家電を始め色々な分野に進出し、グローバルニッチトップ企業を輩出する中核工業都市へと発展を続けている。その代表的な産物がめがねであるというようになれば素晴らしいと思います。そうした夢を実現するためには、業界のみならず、行政や学校をはじめ地域が一丸となって取り組んでいかなければ実現は困難であろうと思います。さらには、めがねのことであれば福井に来れば全てが分かる、全てが揃うといったぐらいいなると素晴らしいのではないのでしょうか。また、地域おこしのため、めがねを機軸にした観光を考えてみたいものです。いずれにしろ、地域の活力は産業が頑張らなければ活性化しません。地域の活力のパロメーターは経済力であり、素晴らしいモノ作り基盤をめがねやめがね以外に発展させ、世界の小物精密金属加工産地を目指したいものです。そして、その代表的な商品がめがねです。よという風になればと思います。新潟県の燕市、三条市も、かつては洋食器の産地でありました。それが今日では日本を代表する総合的な金属加工産地に転換しています。福井だってやれば出来ると思うのですがいかがでしょうか。

農産物から地魚、山菜も 品揃え豊富な農産物直売所

1日約900人が買い物に訪れる人気の農産物直売所「膳野菜」。人気の秘密は、豊富な品揃えにある。出荷エリアが広域な越前丹生（清水・越前・朝日・織田・宮崎・越前6地区）であるため、米や野菜などの農産物のほか、肉類、山菜や筍などの山の幸から魚介などの海の幸まで、地元の生産物が幅広く入荷している。ほかし肥料や薪、植木、葉草茶など、出荷者のアイデアから新たな商品も登場しており、まるで宝探しのように楽しみながら地元の食材を購入できる。



北陸一の売り場面積を誇る広さ。登録者数440名、毎日150名前後が「出荷している。」

丹生 膳野菜(ぜんやさい)
福井市風巻町27-2TEL.0776-98-3577

り、季節感も味わえる。地産地消レストラン「旬菜」も併設し、大型スーパー・プラントが隣接しているため利便性も高い。食の安全への意識が高まる今こそ、まだ知らない福井の食材を探して楽しんでみよう。

編集後記

- ◆自分達で打ったお蕎麦は、長さも太さもまちまちでしたが美味しかったです。また挑戦してみようと思います。社員お勤めのお蕎麦屋さんも是非行ってみて下さい。(井上)
- ◆初めての蕎麦打ち体験でしたが、期待以上にコシのある美味しい蕎麦が出来上がりました。そして「そば亭鈴木」さんとても美味しかったです。そして「そば亭鈴木」さん。初めての蕎麦打ち体験は楽しかったです。やはり自分で打った蕎麦は、ひと味違う気がしました。越前おろし蕎麦は最高ですね。機会があればまた挑戦してみたいです。(堀江)
- ◆そば亭鈴木は、味も雰囲気もご主人の蕎麦への情熱も最高でした。取材を通して、当分蕎麦は見たくないというくらい食べましたが、暫くするとまた恋しくなりました。(藤原)

鯖江精機通信 2011冬号

平成23年11月30日発行

発行人 浅井 滋

発行所 鯖江精機広報委員会
〒916-0133
福井県丹生郡越前町気比庄22-8
TEL.0778-34-8600
FAX.0778-34-8602
URL:http://www.sabaeseiki.jp
E-mail:info@sabaeseiki.jp

企画・監修 株式会社 ライトスタッフ
印刷 合資会社 藤田印刷所

編集/鯖江精機広報委員会
井上 香 辻野友隆
藤原真紀 堀江洋一

鯖江精機通信

SABAE SEIKI TSUSHIN

2012春号

No.7

越知山

鯖江精機通信

2012春号
No.7

特集 越知山

SUPER MICRON

S
MI
SABAE
SEIKI

鯖江精機広報委員会

越前町と福井市にまたがる山、越知山（おちさん）。7世紀末、白山信仰の祖である泰澄が開山したとされる北陸最古の修験場であり、日本百霊峰にも選ばれている霊山だ。

泰澄伝説には謎が多く、架空の人物とも言われている。しかし、越知山には修行場の遺跡や石仏など、信仰にまつわる数多くの史跡が残されており、泰澄の面影を辿って多くの参拝者が今も全国から訪れている。

冬の天気の良い日には、山頂の展望台から東に白山を遠望できる。泰澄もこの地から白山を眺め、いただきを目指したのだろうか。古くから白山遥拝所として多くの修験者が訪れている、靈気に満ちた越知山。壮大な歴史ロマンに会いたくて、神秘の山にまつわるパワースポットをめぐりに出かけた。

越知山



日本百霊峰・越知山で泰澄大師の面影を追う

丹生主峰のひとつである越知山は、標高612・8m。7世紀末、福井市麻生津に生まれた泰澄が、幼い頃に夢のお告げを受けて夜な夜な越知山に登り開いたと伝えられている。泰澄は越知山で修行した後、白山貴女のお告げを受けて白山を開山し、山岳信仰と修験道を融合して神仏習合を体系化したとされる。

古代から多くの信者や修験者が辿った「行者道コース」から登れば、約2時間



石段を上がり、越知神社御本社へと進む。



枯れたことがない神秘の泉・殿池。

半で越知山の山頂へと辿り着く。泰澄の切り開いた道は起伏に富んだ山道で、四季折々の自然を楽しめる登山道としても知られている。しかし、登山に慣れていない者には、なかなかハードな道のり。「山歩きに慣れていない人でも大丈夫です。車で山頂まで登れますよ」と教えてくれたのは、越前町教育委員会・学芸員の堀大介さん。古代史の研究者であり、越知山周辺の遺跡発掘にも携わっている考古学博士だ。越前町の歴史を知りつくしている堀さんに、今回の越知山パワースポットめぐりを案内していただいた。

まずは若き泰澄が修行した中心地であ

る、山頂の越知神社を目指した。越知山は、泰澄が695年に開山して以来、御本山、奥之院、別院を越知山三所大権現として栄えてきたが、明治の神仏分離により、越知神社となっている。北から入る「尼ヶ谷コース」は工事用道路として作られた道で、車で上まで入ることができる。細い山道を進むにつれ山が深くなり、この山奥に神社があること自体にミステリアスなものを感じる。

30分ほどで山頂の駐車スペースに到着。車を降りると、まるで鏡のように周囲の美しい森を映した殿池が目飛び込んできた。この御膳水は泰澄が祈り湧出させたと伝えられており、一度も枯れたことがないという。別名「若返りの水」とも呼ばれており、この日も水を汲みに訪れる参拝者がみられた。

殿池から木の鳥居をくぐり境内へと進むと、江戸時代まで護摩供養が行われていた日宮神社（護摩堂）や室堂、奥之院などがある。ブナの大木に囲まれた境内は、森厳な空気で満ちていた。大地のエネルギーが溢れる幻想的な世界は、仏道を求めて修行した者たちにとって理想



分かりやすく解説してくださった堀大介さん。



1300年の歴史を誇る越知神社。

的な場であったのだろう。越知神社の宮司は、春から秋までをこの人里離れた神社で暮らしているそうだ。

石段を上がって御本社へ。樹々の間から差し込むやわらかな木漏れ日、静寂のなかに響く鳥の鳴き声。神秘の山のいただきに立つ神社は、神々しい光を放っているかのよう。美しい木造の拝殿は、約400年の歴史を持つ貴重な建物でもある。このほかにも石仏や古い修行場跡など、境内には貴重な史跡が数多くあり、1300年の山岳信仰の歴史を肌で感じるこ

とができた。参拝をすませた後、山道を進んで展望台へとさらに登っていく。展望台に上がる

山岳信仰の一大拠点 越知山大谷寺

越知山をくだり、糸生地区にある越知山大谷寺へと向かった。泰澄が越知山へ修行に入る際に開き、86歳の時に入寂したと言われている北陸屈指の古刹だ。深い山に囲まれた大谷寺には貴重な寺宝が多く、福井県指定文化財を最も多く所蔵している。宝物殿に安置されている十一面観音菩薩坐像・阿弥陀如来坐像・聖観音菩薩坐像などを拝ませてもらった。白山信仰の三所大権現のなかでも最も古いと言われている平安時代後期の仏像で、33年に一度の御開帳でしか見られない秘宝だ。慈愛に満ちた柔和で美しい顔をした仏像を拝んでいると、心がすつと洗われていくようだ。身近にこれほど素晴らしい仏像があったことに、感動した。泰澄は、木彫りの仏像の先駆者とも言われている。

平安時代後期の不動明王立像などと並んで、古い狛犬も安置されている。大谷寺境内には越知神社の里宮もあり、こ



山岳信仰の拠点として栄えた越知山大谷寺。



慈愛に満ちた表情を浮かべる、越知山大権現。

と、雄大な景色に思わず声をあげた。東の向こうに、日野山をはじめとする丹南の山々、県境の山並みを一望できる。この日はあいにく霞がかかり輪郭がうつすらと見えるだけだったが、冬の晴れた日には白く輝く霊峰白山が姿を現す。「泰澄には超能力者のような伝説がたくさんありますが、説明がつくものも多いんですよ」と堀さん。泰澄伝説に耳を傾けながら遥か彼方の白山を見ていると、泰澄がこの場所に実在した気がしてならない。最近では、越知山の山頂から奈良時代中期のものと考えられる須恵器が出土し、泰澄の謎を解く鍵として注目されているそうだ。ふいに西へと振り返ると、その



山頂の展望台にて。堀さんと広報委員メンバー。

こでも神仏習合を唱えた泰澄の面影を色濃く感じた。さらに、山に向かってゆるやかな坂を上ると、奥には笏谷石でできた石塔・九重塔が立っていて、「泰澄大師御廟所」とあった。「この九重塔は、国指定重要文化財なんですよ」堀さんに、1323年に建てられた泰澄大師の供養塔であり、大谷寺が山岳信仰の一大拠点として栄えたということを教えていただいた。ところで大谷寺には、境内前にある蓮畑の蓮の糸で織ったと伝えられる曼荼羅

「泰澄大師御本尊感得之図」があり、この糸がとれた場所を糸生（いとう）、糸を織った場所を織田（おた）と呼ぶようになったと言われている。地元住民らによる蓮曼荼羅研究会が、この伝承を確かめるために作った蓮糸織りの曼荼羅を見せていただいた。奈良と平成、2つの時代に作られた曼荼羅が並んでいる光景は、長い年月が経っても変わらない厚き信仰心を表しているかのよう。泰澄の教えは、いまも人々の心に強く息づいている。

向こうに日本海が見えた。泰澄が生きた時代のものと思われる須恵器の出土は、大陸文化の玄関口が福井であった可能性までも物語っている。「泰澄も、この景色を見たに違いない」泰澄の面影に思いを馳せながら、悠久の時を超えた歴史ロマンに心を寄せた。



日本の原点も信長のルーツも、 福井にあった!?

歴史学者の注目を集める越前町。

最後に堀さんに案内してもらったのは、織田にある劔神社。越前二の宮として栄えてきた神社が、なぜ神仏習合の霊場である越知山と関係が深いのか。その理由を堀さんに解説してもらいながら参拝した。



国宝の梵鐘を見学し、神主さんに説明いただいた。

お参りをすませて階段右下にある石について話を聞いた。奈良時代初、劔神社には寺院が付属しており、この石は塔の礎とのこと。次に、宝物庫にある国宝の梵鐘を見学した。1250年の時を超えて目の前に存在する重厚な梵鐘に、息を飲んだ。「奈良時代から他に移されることなく、ずっと同じ地で守られている鐘は貴重なんですよ」と堀井さん。圧倒的な存在感で吊り下げられた鐘からは、荘厳な力強さを感じる。

この梵鐘には「劔御子寺鐘護景雲四(770)年」の銘が入っており、神

社に劔御子寺(つるぎみこでら)があったことを示している。つまりは神仏習合がその年代に存在したということ。昨年

8月には、劔御子寺の参道の遺構も見つかっており、日本最古級の神宮寺があった可能性が高まった。また遺構からは須恵器も発掘されており、劔神社はいま全国から熱い注目を集めている。

同じく織田地区にある法楽寺境内で、

最近大きな発見があった。織田信長の祖先にあたる「親真(ちかざね)」の墓石が見つかったのである。織田家のルーツは、平清盛のひ孫として生まれた親真が、近江から織田の劔神社神主を務めていた忌部氏の養子に入った「平氏説」が有力だったが、今回の発見で忌部氏の直系という説が有力になった。つまり、織田信長のルーツは織田にあるということになる。

神仏習合は日本文化の大きな特色。そして織田信長は、日本の礎を築いた武将。これらのルーツが越前町にあったならば、この地は日本の原点と言える。多くのパワースポットを抱えた越知山は、そうしたエネルギーを秘めた場所なのだ。これからの新たな歴史的発見が期待される越知山。もしかしたら、日本の歴史を変えるかもしれない。

越知神社
越知山山頂

越知山大谷寺
丹生郡越前町大谷寺 42-4-1
TEL 0778-34-5045

越前二の宮 劔神社
丹生郡越前町織田 113-1
TEL 0778-36-0404



コウノトリと共生できる 地域を目指して

昔は日本各地で姿を見られたコウノトリ。しかし絶滅の危機にあり、国の特別記念物に指定されている。そのコウノトリが越前市に飛来したのは、昭和45年のこと。それ以降、コウノトリがこの地に訪れることはなかったが「も

う一度、コウノトリが舞う里にしたい」と、越前市西部地域(白山坂口地区)で活動している。

「水辺と生き物を守る農家と市民の会」が発足したきっかけは、福井県による生き物調査だった。越前市白山・坂口



平成22年4月、40年ぶりに白山地区に飛来したコウノトリ。



絶滅危惧種のアベサンショウウオ。全国の8割が越前市西部地域に生息している。

地区に絶滅危惧種のアベサンショウウオが生息していると分かり、平成14年に福井県重要里山里山地区に、翌年には全国で4カ所しかない重要里山里山保全再生モデル事業の実施地区のひとつに選ばれた。それを機に環境への気運が高まり、平成18年に結成された。人と生き物が元氣な里山里山づくりを目指して、生き物がたくさん棲む田んぼづくりの活動、ビオトープ整備や魚道を設置するなど、生き物多様性に向け、さまざまな活動を行っている。平成21年には福井新聞社コウノトリ支局も同地区内に開設され、地域とメディアが一体となった取組みとしても注目されている。

こうした地道な活動が実を結んだのか、昨年にはコウノトリが40年ぶりに飛来し話題となった。「生き物と共生できる環境に戻して、未来へとつなごう」と会長の堀江さん。自分たちの取組みに刺激され、他地域でも環境保全が盛んになってくれればと語る。澄んだ空気、美味しい水、たくさんの生き物が棲む田んぼを守りたいと県内各地から集まったメンバーは現在88名。ますます活動の輪が広がっている。



農薬や化学肥料を使わない米づくりを行う「コウノトリ呼び戻す田んぼファンクラブ」。

水辺と生き物を守る農家と市民の会 越前市都辺町36-84 しらやまいこい館内 0778-29-2811
<http://www.abechan.org/>

子どもの目がキラキラ！ せつちゃんおばちゃんの紙芝居

「はじまりはじまり〜」拍手木を合図に紙芝居が始まると、子どもたちの目が一斉に輝きます。感情豊かな語り口調に、子どもならず大人もグッとひきこまれていく。

「せつちゃんおばちゃん」の愛称で紙芝居の読み聞かせを演じている津田節江さんは、もともと学校の教員。退職後は児童館館長を務める一方で、ボランティアで活動をしている。パワフルな毎日を支えているのは、「子どもたちの心に光を当てたい」という熱い想い。教員時代に出会った場面緘黙症の児童、紙芝居で訪問した養護学校の児童。普段



月1回、福井県立子ども歴史文化館でも行っている。50人ほどの親子連れで賑わう。

は笑うことが少ない児童も紙芝居を見ることで思い切り笑ってくれた。紙芝居には子どもの心に光を当てるチカラがある、と語る。「紙芝居は文化の基礎。たった一枚の絵にも子どもたちは

無限に想像し、それが思考力につながる」無邪気にはしゃぐ子、ジッと見る子、笑えない子などなど。紙芝居から、子どもの状態が見えてくる。TVアニメやゲームもたまには良いかもしれないが、受け身の情報だけでは子どもたちの情緒は育たない。「うわーっと笑えよ！」と津田さんは語りかける。

題材はいつも、場の雰囲気や踏まえて選ぶ。「震災後、世の中の価値観が変わり、紙芝居選びも変わった。今だからこそ、やらなあかん」集中させるには、演じ方が重要だ。子どもたちと会話し、間を取り、想像する余地を残す。子ども達はいつの間にか紙芝居の世界に入りこみ、息を飲んで驚き、やがて大きな声で笑



合間には手遊びをしてリフレッシュ。

大人向け紙芝居講座も月2回開いている。「紙芝居には子育ての知恵がまつている」と津田さん。親世代に向けた知恵のバトンリレーにも、力を注いでいる。 ※場面緘黙症（ばめんかんもくしよ）：特定の状況において話せなくなる幼児期特有の症状



黒米おはぎや玄米あずきパーなども販売。

食べることは 生きること。 玄米から社会を変えたい。



オーナーの南部修一さん。

鯖江本町商店街にある「玄米屋たいぞう」は、自然農法や環境調和型農業の玄米を扱っている玄米専門店だ。食べにくいと言われる玄米の美味しさを感ぜてもらったため、炊き方にもこだわり炊飯米にして販売している。玄米は栄養価が高いだけでなく、噛む回数が増えて自律神経が整えられ、食べ過ぎ防止にもなる優

れた健康食だ。「未来を見ずえた社会づくりをしたい。玄米食が、その入口になってくれれば」とオーナーの南部さん。

人間は地球上に数多く存在する生き物の一つ。自分の身体を自然の一部としてとらえ、生物多様性を認識すると、自分の健康がいかに自然環境と密接に関係しているかが見え

てくる。心、体、そして環境、この3つの健康が揃ってこそ、本当の健康といえるのではないが。南部さんは、この信念の象徴として玄米を扱っている。

玄米屋をやるきっかけは、南部さん自身の健康にあった。輸血により1歳でC型肝炎を患い、そのことを17歳で知った。それ以来、太く短く生きよう

と考え、やがて焼肉店を経営することに。しかし深夜まで働く不規則な生活、お酒の付き合いなど不摂生がたたり、3年目で体調が悪化。死を覚悟する状態となり、やむなく店を友人に譲渡して、一年間療養生活を送った。その際、食事療法で玄米を取り入れると数値が良くなり驚き、「こいつうものを売りたい。玄米を売ろう」と決意。惣菜店を経て、玄米屋をオープンさせた。

現在は玄米関連商品の開発やオリジナル玄米「サムライの魂」を作っているほか、自ら米づくりに挑戦していく予定だ。社会の健康づくりをモットーに、玄米屋として表現し、トライし続けている。

世界に誇る 日本のモノ作り

めがねに例を求めるまでもなく、日本のモノ作りは本当に素晴らしいと思います。品質にこだわり、重箱の隅をつつくような念の入れようであります。世界を旅行して思うことですが、ホテルや街のビルなどの作りは粗雑であり、レストランなどのサービスも粗悪であります。街も薄暗く汚いと思うことが多い。日本は本当に安全で清潔であります。全てのものが小奇麗で、ビルは真直ぐ建っている。当たり前のことのように思いますが、諸外国ではそうではない場合が多いように思います。こうした違いは国民性によるものであり、神宿る国といわれる日本においては、長年の歴史の中で繊細で感性豊かな独特の文化を醸成してきたように思います。そうした文化に裏打ちされて日本のモノ作りは発展して参りました。

めがね業界で20年ほど前に、海外の展示会において、トヨタ、ソニー、ニコンのモノ作り、日本のめがねはそうした巧みがあるの？」などと言われることがあります。

ものづくり ものがたり

メガネ産地に育まれて

アイテック株式会社
代表取締役会長 黒田一郎

りました、と言ったキャッチコピーで出展したことがあります。今ではそんなことを言わなくても日本のめがねが高品質で安全で安心な事は世界が認めているところでもあります。そうした世界に冠たる技術力、開発力は今もって揺るぎのないものであります。しかしながら、ブランド力や価格競争力では大きく遅れを取っていることも事実であります。チタンのめがね枠は消費財として世界で初めて、あらゆる消費財の中で福井産地が完成させました。しかしながら「福井でチタンの加工が出来るの？」などと言われることがあります。

残念な事です。福井県人の真面目で控えめな事は良い点でもあり悪い点でもあります。良い事はもっと自信を持って主張すべきではないかという風に思います。もっと自信を持って福井でなければ出来ないこと、福井だから出来ることを強く主張していくべきではないでしょうか。

日本は均質で真面目な高学力の労働力があります。チームワークでよいものを作ろうという風土があります。協調と競争の中で切磋琢磨する環境があります。感性豊かで品質にこだわるモノ作りの歴史があります。今日において市場ではモノ余りの時代を迎え、厳しい消費者の鑑識眼に因應するものでなければ市場価値が認められません。こうした風土は世界に希なモノ作り風土であり、消費財や生産財、さらには資本財等あらゆる分野で日本の商品が重宝され、また、日本のモノ作りなくして世界のモノ作りは成り立たないことも事実であります。日本はモノ作りで世界をリードしていかなければなりません。そうした自負をもってこれからも事業に取り組んで参りたいものがあります。

越知山の新名物 大谷寺前の手打ちうどん

越知山大谷寺の前にある「はずいけ庵」は、一昨年4月にオープンした週末限定の手打ちうどん店。10数年前から趣味でうどん打ちを始めた地元の水島さん・富田さんと、以前からよく参拝に来ていた福井市の前田さん、3組の夫婦で営業している。



「美味しかったよ、の言葉がエネルギーよ！」
3組の夫婦がボランティアで営業している。

はずいけ庵
越前町大谷寺(越知山大谷寺前)TEL 0778-34-5108 土曜・日曜・祝日のみ営業

大谷寺は北陸有数の古刹だが、周囲には自販機も飲食店もなく、「何も無いところやね」と言われることもあった。そのため以前から、みんなが集まれる憩いの場を作りたいと考えていたという。うどん打ち体験だけのつもりだったが、大谷寺の住職のすすめもあり食事までできるようにした。

野菜は店前の畑で作ったもの。近所の人々が作った野菜や山菜越前焼も販売している。県内外からの参拝客や地域の人がど訪れており、「コシがあり美味しい」とお持ち帰り用の麺を買う人も多い。うどん目当てに遠方から訪れる人も増えてきたそう。参拝後はぜひ、うどんを味わって。

編集後記

- ◆今回実際に目で見て歴史に触れる事ができ充実した取材でした。また広報委員として今まで取材に行かせてもらい沢山の出会いがありました。この繋がりを大切にしていきたいです。ご協力有難うございました。(井上)
- ◆越知山と大谷寺。これほど歴史のある場所が地元の近くにある事を初めて知り、自分にとって新たな発見でした。これまでの活動で体験した事すべてが貴重な経験になりました。(辻野)
- ◆身近なところに国宝がありテンションが上がりました。鯖江精機通信も今号で二区切りなわけですが、快く取材に協力してくださいました皆様、ありがとうございます。(堀江)
- ◆最終刊。最後の取材は越前町歴史ツアー!!とても楽しく興味深い時間でした。最後に丹南地域を見渡せる越知山展望台に登り良い締めになりました。最終刊まで出せて本当に良かったです。ありがとうございます。(藤原)
- ◆「鯖江精機通信」は季刊誌として平成20年6月から発刊をさせていただき、約30,000世帯の皆様にお届けさせていただきました。地域の方から励ましのお便りを頂くこともありました。数々の取材にご協力頂いた皆様に広報委員会を代表しまして心からお礼申し上げます。(社長)

鯖江精機通信
2012春号

平成24年1月30日発行