



TAKUMI of AKIRUNO
Artisans in Akiruno

あきる野の匠 2018年8月発行

あきる野の匠とは

「あきる野の匠」とは平成28年度に市が定めた認定制度で、これまでに10名認定しました。

制度の目的は、匠が手掛ける魅力ある商品及びその商品を生み出す優れた匠の技等を、あきる野市の内外を問わず広く発信することにより、商品の需要拡大を図るとともに、匠の技等の承継につなげ、もって観光客の増加及び郷土愛の醸成に資することにあります。

認定の条件

- ①先代から伝わる特徴的な製法、技法を受け継いだ商品の製造・販売をしている人
- ②あきる野の自然、歴史または文化を生かした工芸・製造技術を継承している人
- ③特に優れた匠の技を有する人

この冊子は、「あきる野の匠」を紹介するもので、年度ごとにまとめる予定です。



これまでに認定された「匠」は、次の方々です。

認定番号

1 清水哲雄

うどん打ちの匠

Artisan of Udon noodles



認定番号

9 友永詔三

木彫美術の匠

Artisan of Wood carving art



認定番号

2 近藤寛

しょうゆ造りの匠

Artisan of Soy sauce



認定番号

10 石川和助

和菓子造りの匠

Artisan of Japanese confectionery



認定番号

3 森屋一穂

こんにやく作りの匠

Artisan of Konjac



認定番号

4 森博

泥染めの匠

Artisan of Mudding



認定番号

5 石川勝

布団作りの匠

Artisan of Futon



認定番号

6 高橋敏彦

デザインの匠

Artisan of Design



認定番号

7 岸忠史

乾麺作りの匠

Artisan of Dried noodles



認定番号

8 小机篤

木加工の匠

Artisan of Woodworking



清水哲雄

自家栽培の小麦でうどん打つ



大岳山を望むあきる野市内の畑で小麦、ソバを栽培し、その粉で打ったうどん、そばを店を出す。初後亭の主人、清水哲雄さん（1953生）は地域に伝わるうどんの打ち方を母親から受け継ぎ、客に食べさせたりうどん教室を開いたりして食文化の継承に努めている。

店の看板メニュー「引きずり出しうどん」は、かつお節としょうゆを入れた器に茹でたうどんを取り、茹で汁で味を調整して食べる料理。各地の農村に伝わる



粉の計量からの上り切るまでの「うどん教室」も実施中

郷土の味で、清水さんも子どものころから親しんできた。地粉で打つうどんは森林で深い味わいがあり、シンプルな味付けの引きずり出しに実によく合うという。

「自分で小麦を育ててうどんを打つ。昔の人から見たら、別にすごいことをしているわけじゃない。でも、今はやる人がいなくなった。それでいいの」と清水さんは、畑仕事やうどんを打って食べる文化をなくしてしまっているのかと問いかける。

その問いに自ら答えるかたちで2005年に初後亭を開業した。義弟で専業農家の山崎健さんと共に小麦、ソバを栽培。付け合わせの野菜も山崎さんの畑で採れ



たものや地元産を使う。

「店を始めて十年以上になるが、あきる野から畑をなくしたくない、地域に伝わるうどんの食文化を引き継いでいかなければという思いは何も変わっていない。今後もブレずに他人任せにしないうどん作りを続けていく」と胸を張る。

流暢な五日市弁を話し、五日市をこよなく愛する人。きこの採りの名人でもあり、その延長で独自の散策ルートをいくつか考案している。



近藤 寛こんどう ひろし

国産の大豆と小麦で1年発酵・熟成
昔ながらのしょうゆ造りに励む



うまみとキレを感じさせる豊かな香りがキッコゴ丸大豆醤油のいちばんの特徴だ。開けたてを熱々のごはんにかけて食べると、そのおいしさがよくわかる。先代のお気に入りの食べ方でもある。

清流秋川が近くを流れる地下水を使って麴を仕込み、国産の大豆と小麦を1年かけてじっくり発酵・熟成させる。100年以上使い続ける木桶にすみついた微生物の働きで豊かな風味と深い味わいが生まれ、琥珀色のきれいな醤油に仕上がる。



木桶を攪拌して発酵を促す

保存料、着色料を使用せずじっくり仕込んだ昔ながらのしょうゆは、店舗販売のほか食の安全・安心を求める生協や都内数力所の学校給食に使われている。

創業明治41(1908)年、都内では珍しい醸造所近藤醸造(株)を4代目の近藤寛さん(卯生)が引き継ぐ。入社20年目の節目の年に、他界した先代に代わって社を率いることになった。頼りの存在を失った心細さを感じつつ、「先代がやってきたことをしっかりと引き継いでいきたい」と老舗ののれんを背負っていく覚悟だ。

健康ブームや和食の世界遺産登録を受け和食や発酵食品を見直す動きもあるが、しょう



ゆの消費量は年々減っているのが現状。しょうゆの良さを再発見してもらおうと同社では小学生向けの出前講座やしょうゆに関連するワークショップなどを開催工場見学も随時受け入れ、しょうゆの魅力を発信する取り組みにも力を入れる。

めんつゆ、ドレッシングなどしょうゆ加工品を多数販売。新商品に、あきる野市の友好都市大島町のとוגらしをキッコゴ醤油に漬け込んだ「大島とוגらし醤油」がある。刺身につけて食べると美味。



醤油の材料を見せながら作り方を説明

もりや
森屋 一穂

こんにゃくを主役に



柔らかくてさしみに向く「ころもこんにゃく」、歯ごたえがあつてきんぴらにするとおいしい「杉灰こんにゃく」・・・ざっと30種はあるだろうか。(旬池谷のこんにゃくは実に種類が豊富。「1種類のこんにゃくをいろいろな調理することもできるが、それではつまらない。料理に合わせてこんにゃくを作っていたらこんなに種類が増えました」と社長の森屋一穂さん(197生)は言う。

昭和34(1959)年に先代が興した会社に入ったのは22歳の時。当時、こんにゃく



空気を多く含む手どりこんにゃくは煮物にすると味がしみて美味

にゃくは八百屋などの店先で、地べたに置いた水桶に入れて売られていた。「ほかの商品は棚の上に並んでいるのに...」。衝撃を受けた森屋さんはこの時から、脇役の扱いでしかないこんにゃくを主役にしようと取り組んできた。主菜も副菜もデザートも、すべての料理をこんにゃくで作りたいという発想が新商品を生み続けている。

自社畑で無農薬栽培する

芋を含め、原料のこんにゃく芋は国産を使用。これに水、貝カルシウムなどの凝固剤を加え、手で練り、手で丸める手作りこんにゃくが看板商品。このほか羽根付きの攪拌機で原料を練り合わせる



「バタ練り」製法で手作りする。仕上りの色や固さをイメージしながら攪拌する羽根の回転速度や時間などを調整する。練りが弱いと柔らかくなり、強すぎると分離して固まらない。原料の質や水の温度によっても加減が変わる。

森屋さんは作業する先代の横で「いちに、さん...」と数を数えながら練り加減を体で覚えた。「難しさは今でも日々感じていますが大難しさの中に面白さがある」と手作りの醍醐味を教えてくれた。



もり ひろし
森博

幻の絹織物「黒八丈」を復活



消しの黒」になる。

森さんは30年ほど前、偶然開いた『五日市町史』に黒八丈の記述を見つけ、家業の絹糸製造と関連することから興味を持った。

ヤシャブシの実、五日市の泥、町史にあったキードを頼りに、お年寄りから話を聞くなどして手探りで染色を始めた。

ヤシャブシで染める、五日市の泥で媒染する、秋川の水にさらす、の工程を多



鉄分の多い土を媒染に使う

いもので20回以上繰り返す。なんども染めた絹糸はからみやすく、最初のうちは扱いに手間どった。生産性は上がらず、コースターのような小さな製品しか作れなかった。だが、ここ数年の生産量



秋川の冷たい水に染めた糸をさらす

は反物で4、5反。帯を作れるまで進歩した。
数年前にアトリ工を新設し、染料を煮出すスペースを増。これまで外でしていた作業が雨天時も室内でできるようになり、作業性が向上したという。
「かつて黒八丈を作っても、手間賃が合わないから途絶えてしまった。『時代の流れ』とひとくくりにして無くしてしまうのはもったいない。知恵をしばって時代に合うよう黒八丈を変化させ、次の世代につないでいけたら」。



いしかわ
まさる
石川
勝

綿布団打ち直して心地よく



使い込んで薄くなった布団が、石川勝さん（1973生）の手にかかるとふっくら気持ちのいい布団に生まれ変わる。大正10（1921）年創業、布団の仕立て・打ち直しを手がける石川綿店の3代目。2000年に家業を継ぎ、父で2代目の啓次さん（1943生）と抱えの職人から仕事を仕込まれた。

同店は綿の打ち直しからすべての工程を自社でこなす数少ない寝具店。打ち直しの注文を受けたら布団生地を外し、中綿を「製綿機」



綿が集まる角の部分が厚くならないように手でちぎって微調整する

と呼ばれる機械に入れ、ほぐしてシート状の綿にし再利用する。布団は1枚ずつ処理するため、他の人の綿と混ざらないのがいいと同店を選ぶ客もある。

元の綿に目減りした分の綿を加え、手作業でシート状の綿を並べ重ねて布団を仕立てていく。かけ布団なら12枚、敷布団には20枚前後の綿を使う。四方にはみ出た綿の処理が難しく、折り返した部分に高さを合わせて綿を厚くしすぎると重くなる。用途に合わせて、決まった枚数で使い心地のいい布団に仕立てるには熟練の技がある。

たとえば敷布団の場合は、体重がかかって綿が減りやすい中央部を少

手が荒れていると綿にひっかかするため、常にクリームを塗って手入れしておく



し高くする。こたつ布団は板の乗る部分を薄く、縁の部分に厚めに綿を入れる。布団を引っ張り合った際、中の綿がずれないように2層のこたつ布団なら100箇所ほど糸でとじて固定する。

打ち直し布団の受け取り、引き渡しは対面です。よみがえった布団を見て喜ぶ客の顔がやりがいになっている。軽くて安価な化繊布団が普及する中、吸湿性に優れ、打ち直して繰り返し使える綿布団の良さを伝えていきたい。



高橋敏彦

たかはし としひこ

思い乗せ彫るように書く



あきる野市をPRする観光ポスターや、公共施設や店舗名の毛筆書など統一デザインで数多く手がけているのが高橋敏彦さん(出生)。力強く、味のある筆文字と墨絵で構成する独特のデザインは、ひと目で高橋さんのものとわかる。五日市の素朴な風景に溶け込み、まちの雰囲気を作り出しているようにも思える。



生活・デザインの拠点を、都会のまんなか代々木から、自然豊かなあきる野市内の山あいの集落に移して40年以上になる。他県での観光ポスターの仕事が五日市町

の目にとまり、依頼されて1984年から秋川渓谷の観光ポスターを描いている。スタートから全国で入選を続け、86年には金賞を、その後も銀賞、入選を獲得。あきる野映画祭やヨルイチなど市の催しを企画し印刷物のデザインも手がけるようになっていった。

時に稚拙にも見える独特の字体は中国・北魏(386〜534)の時代の石工を意識したもの。実際に使うのは紙と筆だが、

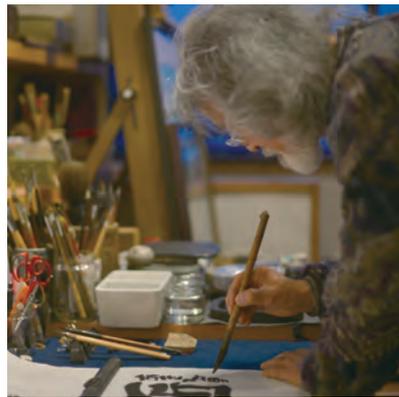
石にノミで彫るような気持ちで一文字一文字を刻んでいく。祈り、願い、伝えたい思いを文字に託して。「北魏の石工が一生懸命彫った文字は決して整ってはいけれど、どこか人



を引きつける魅力がある」と、インパクトのある書体を学び続けてきた。

「見る人に何かを感じてもらえる書を書き、絵を描くには、この地の伝統や文化を意識します。常に日本的なものを斬新でモダンに表現をしたいと考え、印象に残る情報として発信出来たらと考えています。山と渓谷の素晴らしい地に住ませてもらっているおかげで描けるようになった」。

創作意欲を刺激する土地との出会いに感謝し、感性を磨き、感性で書くスタイルを続けていく。



岸忠史

「コシの強い乾麺をつくる」



に調整する。

寿美屋では厳選した小麦、秋川の水、にがりを多く含む塩を原料に、「コシが強くて食べ応えのある乾麺を製造している。現場で生地の高さを左右する加水率を調整したり、乾燥具合を確認したりして製造の指揮を執るのが4代目の岸忠史社長（1961生）だ。

「寒そうめん」だけは創業当初から湿度の低い1、2月に期間をしぼって製造している。暖房や扇風機がなく自然乾燥に頼っていた時代のなごりだが、実際の時期に作る乾麺はよく乾いておいしいという。

「寒そうめん」

岸さんが常に気にしているのが気温と湿度。気温の高い日は生地がだれやすく、湿度の低い日は乾燥しやす。特に気温・湿度の変動が大きい季節の変わり目は注意して、その日の気候に合わせて食塩水の量を微妙



は一般的なそうめんより一回り太く食べ応えがある。乾燥後、蔵で半年寝かせてから売り場に出すのが特徴。半年の間に糊化が進み、茹でのびしないコシの強い麺になる。



生まれ育った五日市という町への愛着を商品名や用いる素材で表現する。商標登録をとった生麺の「五日市うどん」、あきる野特産の「らぼう菜を使った」「のらぼううどん」などだ。

焼きそばは、せいろで蒸してももちもちに、小麦本来の味を生かして生麺にしている。よりおいしく、安心して食べてもらうための手間と努力は惜しまない。先代から受け継いだ実直な麺製造を今後も続けていきたい。



こづくえ
あつし
小机
篤刃物研ぎの名人
タモ網を手作り

モミ、カヤ、ヒノキ：

それぞれの木目やクセを生かしたシンプルで使い勝手のよさそうなタモ網（魚をすくう網）がずらり。林業家の小机篤さん（1948生）が山から材料を調達。幹からナタで柄を削り出し、小刀で枝の皮をむき、蒸気をかけて曲げつないで、輪にし網を取り付けて作る。ぴったり接合した枝の継ぎ目や美しい柄の仕上げ具合に繊細な仕事ぶりが表れている。



小刀で器用に木の皮をむく

初のうちは市販の道具を使っていたが、「買ったものではつまらない。裏山に行けば材料は豊富にある」と自然な流れでタモ網を手作りするようになった。

市販品を見て研究し、えさ箱や通い筒も自分で作る。仲間に求められれば教えもする。道具作りは釣りの楽しみのひとつという。

何をするにも「道具の使い勝手が悪いと面白くない」が持論。釣りの道具を手作りするのも使

い勝手を追求してのこと。木工には切れ味のいい刃物が欠かせない。出入りの大工の棟梁に研ぎ方を学び、用途に合わせて自在に刃をつける。

もつとも刃物好きは子どものころ



からで、真剣に鍛冶屋になろうと思った時期もあった。小刀の「肥後守」をポケットに入れて常に持ち歩き、弓矢など遊び道具を作るのに使っていた。小学校の家庭科の授業で、クラスでただ一人リンゴの皮をナイフできれいにむき、「5」をもらったこともある。いまだに小刀で鉛筆を削らないと落ち着かないとも。タモ網作りの名人は、それ以前に刃物研ぎの名人であった。暮らしを楽しむ術を知っている人で、金継ぎや洋菓子作りもかなりの腕前。



ともなが
友永
あきみつ
詔三

枠にはまらず自由創作

1979年から82年までNHKで放送された連続人形劇「プリンプリン物語」の人形美術・制作を担当した友永詔三さん（194生）。アトリエと自宅を併設する「深沢小さな美術館」には、プリンプリンのユニークな人形のそばに、手足がすわりと長くしなやかな体つきをした少女の木彫が並ぶ。入口では、とんがり頭に白ひげのジィジィがお出迎え。雰囲気はまったく違うが、どれも友永さんの作品だ。

も手がけ、さらには自宅やアトリエも手作りする。ジャンルにこだわらず、作りたいものを形にする造形作家だ。

都内のデザイン専門学校を卒業後、舞台美術の会社に入社した。23歳でオーストラリアの人形劇団のオーディションに合格したため退社。単身渡豪し現地で人形製作の経験を積んだ。若い友永さんにとって海外のものづくりは実に新鮮だった。「日本で

人形制作や木彫にとどまらず木版画やブロンズなど



様々な刃物を駆使して製作する

は技術にお金を払うが、外国はアイデアにお金を出す。『ものをつくる人は枠にはまっちゃいけない』と言われた。海外での経験が、人まねでない自由な作風の土台となった。



25歳で帰国し、本格的に作家活動を始めた。都内の画廊で個展を開くと、見に来た美術関係の人が次の仕事や個展の機会を与えてくれ、その積み重ねでこれまで来たという。

39歳のとき、広くて静かなアトリエを求めてあきる野市深沢へ。山に抱かれ、川の流れる風景が、生まれ育った高知・四万十の雰囲気と似ていたことが決め手となった。「色使いも形も、自然からヒントを得ている」と、自らのものづくりの原点は自然の中にあるという。



い
し
か
わ
わ
す
け

石
川
和
助

物語のないものは作らない



「お茶ぞつぺの中島屋」

の石川和助社長（1937生）は、「物語のないものは作らない」。おこじゅう、しょっぺい餅、ちっとん餅など菓子の名に西多摩地域の方言を取り入れ、地域の食材を積極的に使って和菓子を作る。

そもそも店名の「お茶ぞつぺ」が、お茶の供を意味する西多摩弁だ。地域の言葉や素材にこだわることで、お菓子を囲む団らん場のふるさとを届けたいという気持ちがある。



照りのあるきれいな自家製の餡

高校時代から家業の飴屋

を手伝い始め、途中で和菓子に切り替わった。その道60年。独学で技術を身に付け、酒饅頭や亀甲早最中などのヒット商品を生み出した。まゆ玉、ぼたもち、さくら餅など伝統的な季節の菓子に加え、郷土のPRにつながる名前を思いつくたびに新商品を発売するアイデアマン。ただ、本人は「増えすぎて困ってます」と苦笑する。

数ある菓子の中でも、3月〜11月の期間限定で販売する酒饅頭は自信作。自家製のつぶし餡を米こうじで発酵させた生地で包み、蒸かす。その日の気候によって発酵具合が違いため、安定した味



を提供するのに長年の勘が生かされるという。

仕入れた餡を使う店も多いが、同店の餡は白餡以外は手作り。北海道産の小豆を銅鍋でじっくり煮詰め、照りのあるきれいな餡に仕上げる。亀甲早最中の塩のきいた餡などは、一度食べるとまた食べたくなる味だ。

自身も大の甘い物好き。「最近、砂糖は体に悪いなんて言う人もいるけど、私は砂糖と小豆を体に入ると活力が出る」と笑う。和菓子に元気をもらい、和菓子で元気を届ける。





近藤醸造

近藤寛

キッコーゴ丸大豆醤油

国産の大豆と小麦を使い、1年かけてじっくり発酵・熟成させる。豊かな香りと深い味わいが特徴の、一番人気の商品。創業者の名前をとった「五郎兵衛醤油」、めんつゆ、ゆずぼん酢なども人気。

近藤醸造 株式会社：山田 733-1

☎ 042-595-1212

午前9時～午後7時、年中無休



初後亭

清水哲雄

引きずり出しうどん

茹でうどんをかっお節としょうゆ、茹で汁で味わう地元ならではの味。地粉の風味を熱いうちにどうぞ。とろろ、納豆、大根おろしなどの「まし」を好みで加えて楽しんで。

初後亭：三内 233

☎ 042-596-0541

午前11時～午後4時30分、木・金曜は定休



糸工房「森」

森博

黒八丈の帯やシヨール、ベスト、巾着などを作製。毎年11月末の作品展で展示・販売している。作品展の期間以外でも事前に関連すればシヨールームの見学ができる。

糸工房「森」：伊奈 1129

☎ 042-596-0250

午前8時～午後6時、不定休



池谷

森屋一穂

森屋一穂の手どりこんにやく

手で練り、手で丸めた昔ながらのこんにやく。生のこんにやく芋だけで作るものと、生芋に芋粉を混ぜて作るものがあるが、どちらも気泡が多く、煮物にすると味がしみて美味しい。

有限会社 池谷：乙津 170

☎ 042-596-0542

午前10時～午後4時30分、不定休



高橋敏彦視覚デザイン研究室

高橋敏彦

店舗設計デザインから商品ロゴやパッケージ、ポスター、パンフレットなど。平面から立体的なデザインやブランディング。視覚効果を大切にした総合的なデザインコンサルテーションも行う。

高橋敏彦視覚デザイン研究室：乙津 1312

☎ 042-596-4335



小机林業

小机篤

林業家として山作業に携わり、木のクセや樹種による違いを見分ける目を養ってきた。木の特性と刃物研ぎの腕を生かし、タモ網やえさ箱を手作り。販売はしないが、希望者には作り方を教える。

小机林業：三内 490

☎ 090-1558-1058



石川綿店

石川勝

もめん100%にこだわり、綿の厚さ、寸法、生地柄などお客様の希望に合わせて布団を仕立てる。布団の打ち直しは随時対応。年数回のセール時には通常の1〜2割安くなる。

石川綿店：山田 894

☎ 0120-0260-85(フリーダイヤル)

午前9時～午後6時、日曜日は定休



寿美屋

岸忠史

寒そうめん
空気の乾燥する冬場に仕込み、半年間、蔵で寝かせてから売り場に出す。茹でのびせず。茹でのびせず。コンが強いのが特徴。そば、うどんなど他の乾麺の種類も豊富。

株式会社 寿美屋：五日市 64

☎ 042-596-0018

午前9時～午後6時30分、不定休

友永 詔三

NHK連続人形
劇「プリンプリン
物語」の人形美術
制作を担当。独特
の雰囲気を持つ少
女像や愛嬌たっぶ
りのZiziなど
を自由に創作する
造形作家。いづれ
も深沢小さな美術
館に展示されてい
る。



深沢小さな美術館：深沢 492
☎ 042-595-0336 (12月から3月までは閉館)
午前10時～午後5時、水・木曜日定休

石川 和助

酒饅頭

自家製のつぶし
餡を米こうじで発
酵させた生地で包
み、蒸かす昔なが
らの製法で作る看
板商品。発酵に適
した3月～11月の
限定販売。おこじゅ
う、ちっとん餅な
ど名前に方言を用
いた菓子も人気。



中島屋：二宮 1261
☎ 042-558-0277
午前8時30分～午後7時、木曜日定休





あきる野の 匠マップ

糸工房「森」: 伊奈 1129
☎ 042-596-0250
8:00 ~ 18:00、不定休



近藤醸造 株式会社: 山田 733-1
☎ 042-595-1212
9:00 ~ 19:00、年中無休



お茶ぞっぺの中島屋: 二宮 1261
☎ 042-558-0277
8:30 ~ 19:00、木曜定休



◎あきる野市役所

森博

石川勝

近藤寛



石川綿店: 山田 894
☎ 0120-0260-85(フリーダイヤル)
9:00 ~ 18:00、日曜日は定休



深沢小さな美術館：深沢 492

☎ 042-595-0336

10:00 ~ 17:00

水・木曜は定休

12 ~ 3月は閉館



初後亭：三内 233

☎ 042-596-0541

11:00 ~ 16:30

木・金曜は定休



小机林業：三内 490

☎ 090-1558-1058

◎小机邸喫茶室 安居

金~月、11:00 ~夕方



高橋敏彦視覚デザイン研究室：乙津 1312

☎ 042-596-4335

◎小さなギャラリー（茶房むべ）

11:00 ~ 18:00

有限会社 池谷：乙津 170

☎ 042-596-0542

10:00 ~ 16:30、不定休



株式会社 寿美屋：五日市 64

☎ 042-596-0018

9:00 ~ 18:30、不定休



日の出山▲

麻生山▲

大岳山▲

勝峰山▲

馬頭刈山▲

高明山▲

友永詔三▲

小机篤▲

清水哲雄▲

高橋敏彦▲

森屋二穂▲

JR 武蔵五日市駅

岸忠史▲

城山▲

白杵山▲

刈寄山▲

市道山▲



問合せ

あきる野市 環境経済部 観光まちづくり推進課

〒190-0164 東京都あきる野市五日市 411 番地

TEL：042-595-1135