



山形

紅花と松尾芭蕉
信仰と浪漫に溢れる御山

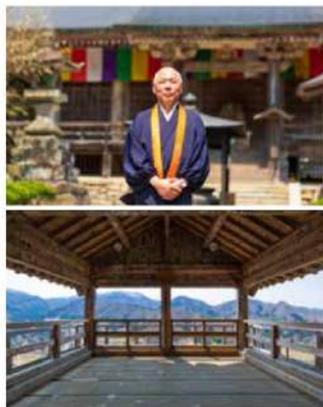
奥の細道の舞台となり、松尾芭蕉も歩いた山形。江戸時代に、近江商人との紅花交易などで繁栄したこの土地には、その文化も色濃く残る。夏の爽やかな風を感じながら、五感をしっかりと使って旅を楽しもう。

Text: Tomoharu Akano (P.46-50), Shunho Sogano (P.51-P.53), Yoko Tamada (P.54)
Photo: Tomoharu Akano, Edit: senku inc



海岸にある山寺芭蕉記念館からは、山寺の風景が一望できる。写真中央左の御堂(開山堂)の崖下には、金桶に入れた芭蕉大師の遺骸が埋葬されていると伝えられている。大師の命日(1月4日)にはご開帳され、堂内にある大師の尊像を見ることが出来る。

宝珠山立石寺
山形県山形市山寺4456-1
Tel: 023-695-2843



上/不滅の法灯を守り続ける山寺の本堂・根本中堂前にて、御山について話してくれた法原住職。下/五大堂からは里山の景色が一望できる。春夏秋冬それぞれに趣深い景色があり、年に2度3度訪れる観光客も多いという



山寺芭蕉記念館では松尾芭蕉と門人の作品のほか、紅花の栽培や収穫、紅餅に加工する様子などを描いた屏風なども展示され、最上紅花の歴史にも触れることができる

山寺芭蕉記念館
山形県山形市山寺宇南院4223
Tel: 023-695-2221

から奥の院までは1015段もの長い石段が続くが、歩みを進めることに俗世の煩悩は消え、古の僧の暮らしを感じることができるといわれる。また、山頂付近には舞台つくりの五大堂があり、そこから見る里山の景色は素晴らしい。それ目当てに四季を通して訪れる参拝客も多い。

とこの山寺は、山形県の繁栄にも大きく寄与したと言われているのを存じだろうか。創建時の寺領は14万坪を越えるなど、山寺は常に広大な領土を所有していた。そこには天台宗の僧侶をはじめ、多くの人々が生活していた。暮らしを支えるためにさまざまな産業が生まれたが、その中のひとつに紅花があったというのだ。「紅花について記す文献は残念ながら残っていないが、広大な領内で栽培が行われていたとしても不思議ではありません。また、天台宗との結びつきが深い近江商人が、行き来しやすい環境があったことは大いに考えられます」と

同じ頃、奥の細道の道すがら、人々に薦められるまま偶然この地へ訪れたのが松尾芭蕉である。その道中と参拝の際に芭蕉は、『まゆばきを俤にして紅粉の花』、『閑さや岩にしみ入る蝉の声』とあまりにも有名な二つの句を残している。俳聖の心を動かすような情景が、ここ山寺にはあったのである。「平安時代から人々が連綿と守り続けてきた山寺には、御山全体に折りや思いが息づいています。それは現代に生きる我々にとっても、指針となるのではないのでしょうか」(法原住職)。参拝の際には、そんな先人たちの思いも感じてみたいものである。



仁王門は、1848年に再建されたけやき材の優美な門で、左右に安置された仁王尊像は邪心を持つ人は登ってならないと観みつけられている

紅花による富をもたらす礎となった 平安時代から続く霊場

JR山形駅からローカル線に揺られること17分、降り立ったのどかな駅の対岸には、山肌を張り付くように、連なり建つお堂群が見えてくる。ここは南東北随一と謳われる名古刹。860年、清和天皇の勅願を受けた天台宗の高僧・慈覚大師が建立したと伝わる山寺である。正式名称は、宝珠山立石寺。開山の際には天台宗の本山・延暦寺より不滅の法灯が分け与えられ、それから1200年以上経たずとも、その灯を守り続けているという。御山全体にある寺院の本堂・根本中堂

から奥の院までは1015段もの長い石段が続くが、歩みを進めることに俗世の煩悩は消え、古の僧の暮らしを感じることができるといわれる。また、山頂付近には舞台つくりの五大堂があり、そこから見る里山の景色は素晴らしい。それ目当てに四季を通して訪れる参拝客も多い。

絵巻などの
お土産も人気!





上/母屋を改装した「そば処・郷土料理紅山水」では、山形県産のそば粉「わかおり」を使った石臼挽きのそばや、四季折々の郷土料理を味わえる。下/故松下幸之助氏も訪れたという座敷蔵。烏龍織の打掛を壁紙にしたものや、欄間には参勤交代の大名行列が使われた楯が飾られている。※要予約



上/平清水焼や漆器をはじめとする伝統工芸品、漬物、菓子など山形の特産品が揃う「おみやげ処 あがりしゃい」。左/日本酒の試飲用自動販売機では、常時6種類の山形県産日本酒を飲み比べできる(1杯100円/30cc)



山形の漬物は地域ごとに特色がありバリエーションも豊富。左からベネラ漬(556円)、かぶら漬(388円)、梅たかん(418円)



2020-7-8

山形県



店蔵を改装したレストラン「Cafe&Dining 990」は、格天井やクラシカルな床タイルも当時のままで、大正ロマン漂うレトロな雰囲気。地産地消をモットーとしたフランス料理や旬のスイーツを堪能できる

山形まるごと館 紅の蔵

山形県山形市十日町2-1-8

Tel: 023-679-5101(代表)

※営業時間・休日は各店舗にお問い合わせください。

る市中心部は今から400年ほど前、出羽の太守・最上義光によって城下町として整備され、江戸時代には商人の町として栄えた。また、最上川舟運によって紅花交易が盛んになり、近江商人とともに関東商人たちは隆盛を極めた。かつて豪商が軒を並べたという旧羽州街道(国道112号線)沿いに、紅花商人の歴史と蔵文化を体感できる施設がある。「山形まるごと館 紅の蔵」だ。ここは、紅花で財をなしたマルタニ長谷川家の蔵屋敷を改装してつくられた施設で、日本遺産「山形が支えた紅花文化」の構成文化財の一つでもある。

この蔵屋敷は、市南大火によって一度焼失した後、1901年に再建された。大通りに面した店舗2棟と奥の座敷蔵、土蔵2棟には現在、おみやげ処、情報館、そば処、カフェ&ダイニングが入っており、街なか観光の拠点となっている。漆喰の白壁が目を引きこめる。上方の障子文化と江戸の店蔵文化が共存しており、独特の風情が漂う。蔵はそれぞれ趣が異なり、店蔵の内装は洋風の造りとなっているのも面白い。また、随所に上方文化とのつながりを感じさせる調度品が見られ、栄華を極めた当時の華やかな暮らしが伺える。享保蔵をはじめとする貴重な時代雛や五月人形、屏風など、豪商が贅を尽くして収集した品が数多く取蔵されており、それらを展示するイベントは例年多くの人で賑わう。



1個80円でバラ売りしており、店内の休憩スペースでお茶がいただける。



上/無駄のない一定の所作で「コンコンコン、カッカッと、もちもち」を打つリズムが作業場を響く。右/使い込まれた木槌は擦り減り、もちこし作りが打ち込んできた職人の日々を物語っている



商正堂

山形県山形市山寺4437

Tel: 023-699-2048



山寺の歴史を菓子に刻む伝統のもちこし

山寺の門前町に、立石寺御用達の老舗和菓子店「商正堂」がある。山寺上座として有名な「山寺もちこし」は、大正天皇が皇太子時代に山寺御巡幸の際、献上された諸菓子。その名の由来は、江戸時代に諸菓子の菓子を越えて「江戶良し」と評されたことだからと言われる。カリッとしたり噛みごたえ、小豆の素材な甘さなどがどこか懐かしい味わいだ。

1929年の創業以来、伝統の味を今に受け継ぐのは三代目店主の佐藤淳さん。最近では和菓子も機械で作るお店がほとんどだが、商正堂では今も手づくりを貫いている。材料を混ぜて木型に詰め、木槌で打つ。一つひとつすべて手作業のため二日に作れる量は800個程。

もちこしを焼くための道具も佐藤さんの手づくりというから驚きだ。一斗缶を利用してオリジナルの焼き窯で3時間かけて乾燥させた後、表面をこんがり焼き上げると、炭によって、焼け方が全然違う。高火力で長時間焼ける山形県産の白炭を使うのも佐藤さんのこだわりだ。決して効率的ではないが、この製法でしか出せない



い風味があり、それこそ長く愛される商正堂の味なのだ。

芭蕉の旅路に思いを馳せながら味わう蕎麦

登山口から徒歩2分ほどの場所にある本格手打ちそばとほたちもの店「美登屋」では、山形名物だしそばが味わえる。だしは、ナス、キウリ、オクラなどの夏野菜を細かく刻み醤油で味つけたもので、山形の夏には欠かせない郷土料理。山寺を登った後の汗ばんだ体にぴったりの清涼感あふれる一品だ。



左/だしそば1200円。夏野菜の旨みとそばの香りが食欲をそそる。右/ぼたもち(ずんだ5個)550円。枝豆は甘みが強く、ふくよかな香りの地元産のものを使用している

美登屋

山形県山形市山寺4494-5

Tel: 023-699-2906

豪商の蔵屋敷に残る紅花商人の歴史と上方文化

山寺から国道17号線を南下すると山形市街に出る。山形城址のあ



左/自社で一貫生産できるのがファクトリーブランドの強み。お客様の声を取り入れながらアイデアを出し合い、改良を重ねている。上右/オリジナルブランド「ABE HOME SHOES」の1作目として開発された帆布のパーシューズ (2530円~3300円) は丈夫で繰り返し洗濯でき、心地よさと使いやすさを兼ね備えている ※価格はサイズによって異なります。下右/高級スリッパの縫製には非常に高度な技術が必要で、現在、KINU HAKIを作れる職人さんは一人しかいない

※各商品のカラー展開について詳しくはHP (<http://www.abesango.jp/>) をご覧ください。



「HAKAMA JITATE」シリーズは、袴をイメージしてデザインされ、折り返しによって簡単にたためるのが特徴。中は雲のような涼気な素材でこれからの季節にもお薦め。写真はリゾート・スリッパ (9020円)。サイズ/M、L ※カラーは全3種展開



KINUHAKI 19800円。サイズ/S、M、L、LL ※カラーは全7種展開 ※携帯用ケースは別売り

阿部産業
山形県西村山郡河北町谷地中央 3-3-2
Tel: 0237-73-2141

「ABE HOME SHOES」

日常を足もとから幸せにする極上のホームシューズ

山形県のほぼ中央に位置する河北町は、人口1万9000人ほどの小さい町ながらスリッパ生産量日本一を誇る。この町に今、全国から注文が殺到するスリッパがある。米沢織の袴地で作られた「KINU HAKI」だ。2009年グッドデザインアワード賞で日本商工会議所会頭賞を受賞。秋篠宮妃紀子さまと眞子さまが河北町を訪ねられた際にも、お土産として持ち帰られたことでも知られる。

このスリッパをつくっているのが、1919年に草履問屋として創業以来、100年の歴史を持つ阿部産業。安価な輸入製品に押され町内の工場が減少していく中、今もこの町のスリッパ産業を牽引しているのは、「本当に良いものをつくる」という品質への強いこだわりと、新しいものにチャレンジし続ける姿勢があるからだ。

「海外製品との差別化をはかるために、上質な暮らしをする人たちに合った商品として、日本古来の強さと美しさを併せ持つ袴

地で最高のものをつくらうと、米沢織の織元さんとコラボレーションしてできたのがKINU HAKIです」(代表取締役社長の阿部弘俊さん)

「たたむ・仕舞う・携える」という日本の美しい所作をテーマに上質な室内履きとしてつくられたKINU HAKIは、高級旅館やホテルでも使われているほか、お祝いなどの贈答品としても人気を集めている。素材には最高級の絹を使用しており、なめらかな肌触りと光沢のある風合いが魅力だ。驚くほど軽く吸湿性にも優れ、履き心地は抜群。「履き心地を追求しているのはもちろんですが、室内のインテリアとしておしゃれであることも心がけています」との言葉通り、商品はどれもスタイリッシュだ。

2年前に立ち上げたオリジナルブランド「ABE HOME SHOES」には「ホームシューズを履くことで、ご家庭での安心感や幸福感につながる」という思いが込められているとのこと。履くとなんだかホッとするのは、そんな作り手のあたたかい気持ちが伝わってくるからかもしれない。

花崗岩の石貼りの外壁、玄武岩のスレート屋根で、石柱や明かり窓が印象的。内部の壁や天井には漆喰装飾が施され、大正時代初期の洋風建築の魅力を伝えている



「山形県郷土館 文翔館」

古き良き時代の薫りを今に伝え 街を見守り続ける山形の宝

県都・山形市のメインストリートを北へ向かうと、正面に英国近世復興様式の堂々とした建物が現れる。「文翔館」の愛称で親しまれている山形県郷土館(旧県庁舎と旧県会議事堂)だ。

明治時代の初め、山形県の初代県令・三島通庸によって最初の県庁舎と県会議事堂が建設されたが、1911年の山形市北大火で両棟とも焼失。その後、同じ場所に再建されたのが現在の建物である。75年に新庁舎に移転するまで60年もの間、県政の舞台となった。

大正初期の本格的な近代建築として国の重要文化財にも指定されている。この「山形の宝」を後世に残そうと、10年の歳月をかけて保存修復工事が行われ、創建当初の姿に

復元された。95年に「山形県郷土館 文翔館」として開館し、一般に無料公開されている。

旧県庁舎はレンガ造りの3階建てで、両翼が約63mに及ぶ。重厚な玄関から中に入ると、大理石の柱や漆喰飾天井の正庁、豪華な貴賓室や知事室など大正ロマン漂う造りだ。

シンボルの時計塔は、日本で稼働している機械時計としては札幌の時計台に次いで2番目に古く、直径1mの文字盤が4面にあるのも珍しい。最上階にある大きな時計装置は、山形市で時計店を営んでいた阿部彦吉氏が考案した。機械式の振り子時計は、重りで下がる力によって時間を刻む歯車を動かす。100年余り、街を見守り続ける時計塔の下で、歴史の息づかいを感じてみよう。



上/旧県会議事堂の中にある議場ホールは、左右に独立柱が並び、かまぼこ型のヴォールト天井の明かり窓から柔らかな光が注ぐ。下/豪華な内装の正庁は訓令や請命交付、重要な会議などに使用された

山形県郷土館 文翔館

山形県山形市旗本町3丁目4番51号
Tel: 023-635-5500



開館以来、時計職人の岩谷二郎さんが保守点検を行っている。5日に一度、時計塔に上がり、7mのワイヤーロープに吊るされた重さ約26.5kgの重りを手動で巻き上げ、振り子の下のネジで時差を調整する



2020-7-8

山形県