

連続移住小説「ヒロとサキ」 二話

アフタヌーン パイな



津軽富士岩木山



出演：コッセこういち Merii
監督：玉田伸太郎 撮影：植本一子 音楽：トクマルシューゴ
制作：弘前市



hiro & saki 移り住む先、弘前。

《公開中》 <https://www.iju-navi.soumu.go.jp/onl/aomori/hirosaki/>
<http://www.city.hirosaki.aomori.jp/kurashi/ijuu/index.html>

二話 アップルパイな午後

I アップルパイ

シュツ、シュツ。ザツ、ザツ。

スケッチノートの粗い紙の上を、4Bの鉛筆が滑っていく音が、部屋中に響いている。

ここはヒロのアトリエだ。といっても改装途中で、アトリエに変身中のリビングルームといった風情。

しかし広い。都内だったら、家賃だけで数十万円するんじゃないかという冗談をよくいつている。いや冗談でなく、本当にそうだろう。

ここで気兼ねなく大作に挑戦できる、と意気込んでいる。

「ヒロッ！」という声をだんだん小さくしながら、ヒロに静かに近づいていく。そして突然「ヒロッ！」と耳元で大きな声。

「うん？」

「ヒロッ！」

「うん？」

「ヒロッ！」

「何、サキ？」

「ヒロッ！」

「何、サキ？」

ヒロは鉛筆を動かす手をとめない。顔もノートに向けたままで、生返事をくつかえず。

付き合ってから長い時間がたっている二人は、ベテラン夫婦のように、お互いが空気のような存在になってきている。

サキに意地悪心がわきたつてきた。

「ヒロッ！」という声をだんだん小さくしながら、ヒロに静かに近づいていく。そして突然「ヒロッ！」と耳元で大きな声。

「うわっ！」

びっくりしたヒロの目の前にアップルパイ。できたての匂いと湯気があたりに漂っている。

「休憩しようよ」

「しようか」

「今日はサクサク系にしてみたの、どう？」

「うまい、うまい」

手づくりアップルパイでひと休み。何だか幸せな時間。

弘前に来てからサキはアップルパイに目覚め、くりかえし焼いている。リンゴは、おばあちゃんのリンゴ園からもらったものだ。



東京では食べたことのない品種もいくつかある。リンゴそのものの味がいいせいか、とてもおいしい。

また腕もいいのか、とどんどん進歩している。

これは十分に目玉商品になる、とヒロは思っている。

この家の一角を改装して、「ブーランジュリー・サキ」にしようという計画だ。ヒロは、その看板をつくるよ、と約束していた。

実はさつきからスケッチしていたのは、その看板のアイデアだったのだ。基本は大きな一枚の板で、周囲にこぎん刺しのイメージをちりばめる。そんなデザインを考えている。

II 手仕事

こぎん刺し。

弘前に来て気づいたのが、手仕事という領域が、実に深く広く残っていることだった。いや、残っているという言い方はちよつと違う。日常に普通に生きている、と言わなければならない。

東京にいた時は地方の特殊な人が、文化遺産的に細々と行っているものと思っていたのだが、こぎん刺しの他にも、津軽塗、津軽焼、津軽裂織、下川原焼、土人形、あけび、曼細工、ブナコ、津軽打刃物、津軽風など、たくさんのお土産品がつけられている。

いろいろな手仕事に触れたオレは、だんだん自らの制作に対する考え方も影響が出てきていることを自覚している。

ひとつひとつをじっくり研究する余裕はまだないが、たぶんそれぞれに奥深い世界があり、それと自分の世界をミックスさせることによって、何か新しいものが生まれるのではないか、という予感がしているのだ。

若い職人さんもけっこういて、何人かと知り合った。

話をしていると、話題は尽きない。どの人も面白く、いろいろ考えている。生活の面とか、実際のな情報交換もできて、とても役立つし、刺激にもなる。東京にいた時よりも、創作意欲は、とんだ膨れ上がっている。思ってもみなかったことなのだが。

III 弘前めぐり

住む所は、サキが決めていた。築三十年の一軒家だった。

ずっと空き家だったらしい。誰も住まないと家が傷んでしまうので、借りてくれるだけありがたい、ということのようで、家賃はかなりの格安。

改装してもいいという条件もうれしい。古いけれどとても広い一軒家だ。

オレもそこに一緒に住むことにした。

引っ越してすぐにしたことは、まずは弘前ってどんなところか、動物が縄張り範囲をめぐるように弘前中を見てまわることだった。

第一に存在感があるのが、岩木山、津軽を代表する山だ。そこかしこから見える。ここにきてからは、毎日見ている。実はうちの窓からも見えるのだ。季節によつていろいろな表情を見せてくれる。一日に一回見ないと、落ち着かなくなるとな状態になりつつある。

東京にいた時は、山を見ることなんて、年に一回あるかないかだったのに。まだ登ったことはないが、ふもとの辺りはたまにドライブしている。

春には桜を見た。桜って、植物なんだなあって、改めて思うほどの圧倒的な色だった。

弘前公園にあるお濠に、桜の花びらが雪のように散り積もって、水面を覆い尽くすのを見たのだが、一面桜色のその幻想的な光景は、ちよつと忘れられない。遭遇できたのは運が良かったらしい。

建築家、前川國男の設計した建物が数多くあるのにも驚いた。ル・コルビュジェの系統のモダンイズム建築の中に実際に入って見学できる。これはうれしいことだった。

そんな弘前めぐりの中で出会ったのが、こぎん刺しだったのだ。あるクラフトフェアがあり、そこに出店していた店先の小物を見て、

「これは何ですか」

「こぎん刺しです」

「面白い柄ですね」

「ぜんぶ手で刺しているんですよ」

「へえ、手で」

もともとは江戸時代の農民たちが、麻の着物の補強と保温のために、木綿で刺繍したもの。幾何学的な模様をくりかえし手で刺していく。

日常の中から生まれた美だ。伝統的な模様の他に、現代のオリジナル模様もふえているらしい。

手をつくる。東京にいたころは頭ではわかってはいたのだが、ここでは暮らしの中で体感している。その精神を受け継ぐ宣言として、看板にこぎん刺し模様を取り入れようと決めたのだ。

それともうひとつ。

今、住んでいる家も、自分たちの手で、つくり変えようと思っている。

リノベーションというらしい。

住みながら、少しずつ改装していくつもりだ。お金の節約の意味もあるが、自分たちが住む家は、自分たちでつくっていく、というのは、究極の手づくりではないか。こう考えたのだ。

時間はかかるかもしれない。でもすべてが思い通りになる。自分たちの味が、色がすべて出せる。そう思う。

今はオレのアトリエに取りかかっているけれど、次はパン屋のエリアだ。乞うご期待。

つづく

脚注

注1・アップルパイ
リンゴの名産地である弘前市は、アップルパイの街でもある。ケーキ屋、カフェはもちろんのこと、和菓子屋にまで、さまざまなアップルパイが並び、リンゴを丸ごと使ったものや、個性的なものなど種類はたくさん。アップルパイめぐりをするのも弘前散策の楽しみのひとつ。

注2・こぎん刺し

江戸時代、賄沢が禁じられて麻の着物しか許されなかった農民が、木綿の糸で刺繍して布に温かみを加えたという知恵の賜物。津軽の自然などの文様が表現され、実用的でありながら美しい。二針一針に女性たちのおしゃれ心が織り込まれており、新たなファンも増加中。

注3・岩木山

津軽平野にす野を広げる、標高1625メートルの津軽のシンボル。別名「津軽富士」と呼ばれ、弘前の人にとっては、心の故郷とも言うべき存在。旧暦の8月1日には、五穀豊穡、家内安全を祈願して、みんなで岩木山へ登拝する秋の行事「お山参詣」が行われる。

注4・弘前の春

長い冬が終わり、春が訪れると、桜が弘前公園に咲き誇る。花後は人気の「さくらページー」死ぬまでに行きたい！世界の絶景に選ばれるほど美しい。樹齢130年の日本最古のソメイヨシノが花を咲かせ、観光客にぎわうが、地元民はライトアップされた夜桜も同時に楽しむ。

注5・リノベーション

古い家を、その良さを生かしながら大規模に改装、改装して、住めるようにすること。古い建物は隠れ宝なく全部壊して、ピカピカの新興にするのがいい、という価値観とは一線を画す。京都の町家をはじめ、全国にその動きは広まっている。古い家は壊したら、もう二度と建たない。



《公開中》連続移住小説「ヒロとサキ」

▼「全国移住ナビ」の弘前市ページへ

<https://www.iju-navi.soumu.go.jp/onl/aomori/hirosaki/>

▼弘前市の「移住」ページへ

<http://www.city.hirosaki.aomori.jp/kurashi/ijuu/index.html>

移住コンシェルジュがサポートしていますので、お気軽にご相談。移住体験ツアーや市内での説明会も行っています。

監督／玉田伸太郎 Shintaro Tamada

1983年弘前市生まれ。2009年多摩美術大学大学院美術研究科卒業後、制作表現を絵画から映像にシフトしてから現在ではフランスの映像作家、映像ディレクターとして活動。代表作に、Gellers や寺尾雄徳のMV制作、シャムキヤッフマンツアーへのVJ参加など、多岐にわたる。現在は東京在住。
<http://hanageboin.wix.com/shintarotamada>

撮影／植本一子 Ichiko Uemoto

2003年にキヤノン写真新世紀で荒本経典氏より優秀賞を受賞。写真家としてのキャリアをスタートさせる。広告、雑誌、CDジャケット、PV等幅広く活躍中。2013年より下北沢に自然光を使った写真館「天然スタジオ」を立ち上げ、一般家庭の記念撮影をライフワークとしている。著書に「働けECD～わたしの育児混沌記～」（ミュージック・マガジン）「かなわない」（白費出版）がある。
<http://ichikouemoto.com>

音楽／トクマルシューゴ Shugo Tokumaru

東京出身。ギターと玩具を主軸に無数の楽器を演奏する音楽家。作詞・作曲、アレンジ、レコーディング、ミキシングまでを自身で手掛ける。2014年末には段ボールプレイヤー付きレコード「Lita-Ruta」をリリース。2015年4月には、いっしんじ原作の舞台「麦ふみクツエ」の音楽監督を務める。
<http://www.shugotokumaru.com>

制作／弘前市 Hirosaki City

ひろさき未来戦略研究センター 0172-40-7121



hiro&saki 移り住む先、弘前。

サキのおばあちゃん直伝 おいしいアップルパイの作り方

1.



リンゴを洗い、皮付きのまま8等分に切ります。
※皮をむいてもGOODです。

2.



鍋にリンゴ、砂糖、ラム酒を入れて中火で炒めます。砂糖が溶けたら蓋をして、中火で10分ほど煮込み、10分後、蓋をあけて水分を飛ばし、バターを入れ、水分がなくなるまでさらに炒め、ツヤを出します。鍋の底に煮汁がなくなったら、冷やします。
※お好みでシナモンを振り入れてもGOODです。

3.



砂糖を煮つめたリンゴを冷やしている間に、パイ生地を型に合わせて伸ばします。フォークでパイ生地の底に穴をあけます。
※生地に穴をあけることをピケといいます。

4.



パイ生地の上に冷ましたリンゴを敷き詰めていきます。その上に細くカットしたパイ生地を格子状に編み込み、型に敷き詰めたパイ生地の縁を内側に折り込んでいきます。できたら、ツヤを出すために表面に卵黄を塗りま。

5.



180℃のオーブンで30分じっくりと焼き、表面に焼き色が付いたら完成です。
※表面にジャムを塗るとツヤが増しGOODです。

ブーランジュリー・サキ
目玉商品予定のアップルパイ

