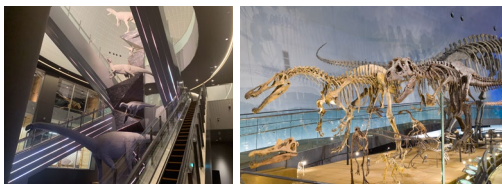


2023年7月14日、 福井県立恐竜博物館がリニューアルオープン!

恐竜化石の宝庫として全国的にその名が知られる福井県勝山市にある、福井県立恐竜博物館。「世界三大恐竜博物館」にも数えられる有数の規模の博物館が、この夏にリニューアルオープン!広大な無柱空間には、新しく追加された世界的にも珍しい恐竜の全身骨格や化石・標本などが所狭しと展示されています。高さ9m、幅48mの大型3面スクリーンには実物大の恐竜が映し出され、私たち人類が生まれる遥か昔の地球へタイムスリップしたかのような大迫力の臨場感!46億年の地球の歴史がぎゅっと詰まった博物館は、楽しく学び、たくさんの発見がある、今、福井でもっとも熱い場所です!

さらに土日祝日(冬季を除く)と夏休み期間中の平日には、えちぜん鉄道福井駅～勝山駅を恐竜が描かれ、模型やモニュメントが配置された2両編成の「恐竜列車」が運行いたします。探検隊に扮した乗務員のおもてなしにも注目!!この夏は子供から大人まで楽しめる福井県立恐竜博物館へぜひお越しください。



福井県立恐竜博物館 〒911-8601 福井県勝山市村岡町寺尾51-11 かつやま恐竜の森内

新たな旅行プランを提案! 名古屋駅⇄福井県あわら市・坂井市直行バス運行!

2023年7月22日(土)より、福井県あわら市・坂井市へ、名古屋駅から乗り換えなしの直行便「あわら☆東尋坊みくに号」が運行を開始します!あわら温泉や東尋坊といった観光地へのアクセスがさらに便利に!7月22日(土)～11月26日(日)の金・土・日・祝の59日間の運行を予定しており、越前がにの解禁シーズンを含めた夏から秋にかけての福井がもっと身近に!ご予約やお問合せは、お電話または駅窓口へお問合せ下さいませ。

電話予約

JR東海バス名古屋旅行センター
tel.0570-048939 (10:00～18:30)

窓口

JR東海バス名古屋旅行センターにて
ご購入いただけます。

高速バスネット

<https://www.kousokubus.net>

【編集後記】 旅館で働くようになって、旅先でも自然とホテルより旅館を選ぶことが増えました。大きな湖の目の前だったり、洞窟の中で食事したり、べにやとは違った魅力や刺激を受けて勉強させてもらっています。いずれべにやに導入されるものもあるかもしれません。さすがに洞窟は掘りませんが…[土橋]

今回は、なばたけ農場さんに魅力がぎゅっと詰まった記事を書かせて頂きました。皆さんにべにやの食事で直に美味しさを堪能していただければと思います。どうぞお楽しみ下さい。私も、なばたけ農場さんの取材で有機栽培について改めて機会を得られて、よかったです。[宮口]



910-4104 福井県あわら市温泉 4-510
TEL 0776-77-2333 / FAX 0776-78-7308
awara.co.jp

季刊誌 光風湯圓
2023年7月31日発行



光風湯圓
— こうふうゆでん —
Kōfūyudō
SUMMER 2023 vol.06



時を読み 時を生きる

代表取締役 奥村隆司

令和5年7月、お陰様で再建より3年目を迎えました。コロナ禍での開業ではございましたが、これまでに本当に多くのお客様にご来館頂き、また叱咤激励とともに、沢山のうれしいお褒めのお言葉を頂き、お陰様で社員一同日々楽しく、笑顔にてお仕事をさせて頂いております。この場をお借りして、厚く御礼申し上げます。

べにやは明治17年に創業し、来年140周年を迎えさせていただきます。開業当時はパンフレットといった名前ではなく、「引き札」と呼ばれる印刷物があり、一番古いもので明治19年に発刊されたものが以前のべにやには残っておりました。残念ながら先の火災にて焼失してしまいましたが、その後お隣の三国町の古美術商で、同じものではございませんが、明治時代のべにや「引き札」を見つけ、大変喜んでおりました。以前のべにやには、そういった昔の印刷物や、年賀状、そして写真などが沢山保存されておりました。しかしながらそれらも全て焼失し、時代や歴史を感じるものが無くなってしまっていたのですが、先日あるお客様から、「こんなものが残っていたよ」と封筒を手渡されました。中を見てみると、なんと戦前、戦後、そして昭和31年の芦原大火後に再建した当時のパンフレットが出てきました。よくこのような古いものが残っていたなと驚くと同時に、そのパンフ

レットの文章や写真を見て当時のべにやの荘厳さに驚くとともに、またそのパンフレットを作った、私の祖父である、べにや四代目 奥村藤五郎の旅館へのこだわり、情熱をひしひしと感じました。

戦前のパンフレットの写真には鹿鳴館のような豪華な娯楽室が載っており、その説明には「ラヂオ蓄音器等御随意に御利用願つてをります。特にステージの設備を有した映画、舞踏、コンサートも催します。会議場にダンスホール等にも御利用願つてをります」と明記されています。歴史を感じる表現ではありますが、当時としてはもちろん最先端で、今でも十分通用する内容です。そのパンフレットの中には大阪や京都はもちろん、富士山や東京までが明記され、その中心にお屋敷のようなべにやが描かれた鳥観図もあります。関西の奥座敷と呼ばれる、あわら温泉ですが、すでに東京からのお客様も意識してパンフレットを作っていたことが感じられます。芦原大火の後、昭和32年に



戦前のパンフレット

再建した時のパンフレット。写真も白黒からカラーへと進化しています。建物も新しく、数寄屋造りの美しい佇まいが映っており、庭木や玄関の椎の木などは、枝葉が十分には育っておらず、どこか初々しい雰囲気を感じられます。

現代は、パンフレットも、もちろんございますが、ホームページやお客様がアップしてくれるSNSが、旅館の様子を知る上では主流になっております。しかしながら、昔のパンフレットを見ると、決して多くの写真や文章ではないのですが、そこから当時の流行や、社会情勢が感じられるだけでなく、そのパンフレット見て、少ない情報ながらも、旅館やあわら温泉で過ごすイメージを想像させ、旅行に行く前からワクワクしていた様子が思い浮かびます。今はホームページなどに、地図のアプリを載せれば、日本中、世界中の地図を見ることができます。鳥観図からではもちろんそういうわけにはいきませんが、その一方で頭の中では、どんどん想像が膨

らんでいったのだと思います。その時代、その時代の流行に合わせた写真や情報を見ると、そこには常に変化対応して、時代を生き抜いてきた先人たちの工夫を感じずにはいられません。もちろん今も日々、時代に合わせて変化対応していくことは必要です。しかしながら、その一方で、時代に流されたり媚びてはいけないうものもあります。それは私たちが大切にしてきた理念だと思えます。常にお客様に感動や満足を提供するために、画一的なサービスを越えた、お客様一人一人へのおもてなし、そして本物の提供。

べにやは来年、創業140周年。

これまでも、これからも～

日々変化対応しながら、いつ来ても清潔で気持ちよく、そして笑顔が溢れ、充実した時間がゆっくり、ゆっくり流れる旅館、皆様方の思い出に残り続ける旅館となりますよう、精進して参ります。



昭和32年当時のパンフレット



現在のパンフレット

～有機的人間関係を繋いで～

今回ご紹介するのは、坂井市の田んぼが広がる平野の一角で農業を営むなばたけ農場さんです。

化学肥料や除草剤を使わない環境に配慮した農法で、

お米、大豆、小麦などの農作物を生産されています。

べにやには、お食事で提供するお米を卸して下さっています。

また、べにやで毎年行われる味噌づくりでは、農場の大豆や米麴を使用し、

出来上がった自家製味噌は朝食の味噌汁として出されます。



Territorio

No.6 / NABATAKE FARM

なばたけ農場

農場主である稲澤宗一郎さんは学生時代、農業とは関係のない県外の大学に進学していました。しかし、「やりたいことも見つからないままなんとなく大学生活を送るのは違うのではないかと」、大学を中退。農業者大学校に入学し、有機農業の第一人者であり、埼玉県小川町の霧里農場の金子美登さん宅に住み込み、有機農業について学んだそうです。別の農家では自給農業について、またある時はパン屋さんでパンの修行を等々。全く経験がなかったものの、好奇心旺盛な稲澤さんは様々なことにチャレンジしていきました。大学を卒業後、稲澤さんは実家の農業を受け継ぐことを決心しました。ご実家は兼業農家でしたが、稲澤さんは専業農家としてなばたけ農場を始めました。稲澤さん

は専業農家になることで、坂井市の平野の土壌に合った栽培の方法を見つけるために試行錯誤を重ね突き詰め、育苗や田植えの道具や機械も一般的な農家とは違うものを使用するなど、稲澤さんの農業へのこだわりが徐々に実を結んでゆきました。稲澤さんは、農産物を育てるうえで天候や病気へのリスク管理は大事ですが、それ以上に販売も難しいと言います。例えば、農場では大豆を生産しますが、大豆そのままの形ではなかなか売れないと言います。そのため、福井の郷土料理の材料となる打ち豆にして販売し、打ち豆をつかった料理が掲載されたパンフレットを作成するなど、販売する際は手に取ってもらえるような工夫がなされています。

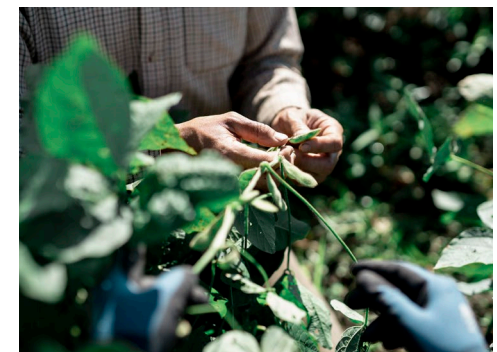
また、量り売りのニーズも少しずつ増えているら

しく、販売方法もニーズに合わせて変化しているとのこと。「昔とは違い、これはこうしなければならない。これはしてはいけない。と方法を限定せずに、縛られない方法で農業も人間関係もほどほどになりました。」と笑いながら話す稲澤さん。「実は、栽培方法も昔と変わった部分があるんです。昔より視野を広く持てるようになった気がしますね。お米から米麴への加工などは加工業者に頼んで、生産のみを自分たちの農場で行っています。自分がやりやすいように、心地よくできるように既存の枠組みに縛られない方法を追求していきたいですね。もちろん、有機栽培に対する考え方は変わっていませんよ」と稲澤さんは語ります。

稲澤さんが農業を営む上で大切にしているの

は、「有機的人間関係」だと言います。「ただ商品を卸すという売買の関係としてだけでなく、販売者と消費者が直接話す機会がある身近な関係を築いていきたい」。その考え方は農業だけではなく、普段の生活にも表れています。坂井市PTA連合会会長を務めた稲澤さんは、地域のPTAの話し合いでは、農業とは全く関係のない職種の方とお互いの仕事について話す機会があるそうで、様々な職業の話聞く楽しさや、人と人が繋がること、まさに有機的人間関係を作り上げていくことが稲澤さんの生き方なのだとお話しを通して感じることができました。

今回の取材では稲澤さんの考える有機的人間関係はべにやのテリトリーに通じるものがあると感じました。なばたけ農場さんは田んぼなどの環境だけでなく、たくさんの人との繋がりによって営みが成り立っている、たくさん有機的人間関係があわら、福井県に広がっていることを知り、なばたけ農場さんのお米やお味噌を味わうのがもっと楽しみになりました。



なばたけ農場

福井県坂井市坂井町若宮43-12

TEL&FAX:0776-68-1951

四季折々の光と風。

昔から日本の人々は木造りの戸や窓といった
建具とともに光や風と上手に共存していました。

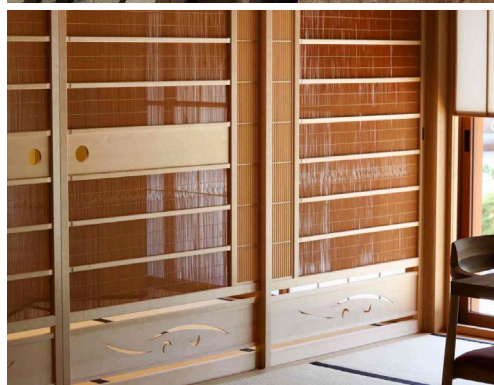
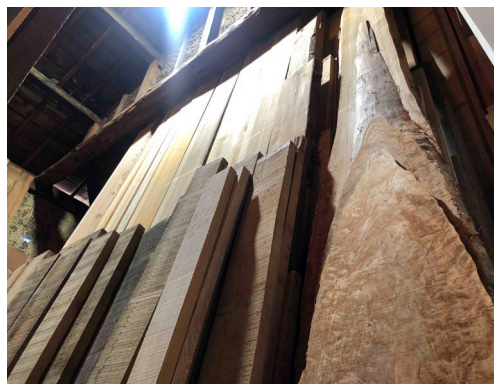
べにやの新しい建物においても、

夏の簀戸(すど)をはじめとした要所所で
いっそう旅館らしさを際立たせてくれる建具。

今回はそんな建具の文化と技術を

守り続ける山本建具店さんを紹介。

3代目社長の山本英樹さんにお話を伺いました。



組子という風景 親子で繋ぐ伝統

～山本建具店～

工房に何うと挨拶とともにまず手渡されたのは
木でできた名刺。こちらの工房で作ったものだそう
で、とても薄い木の板2枚の間に割れないよう紙が
挟んであります。サラサラした手触りがとても心地
良いです。(私の名刺もこれにしたいです)応接ス
ペースに入ると、多彩な模様加工された木がは
め込まれた大きなテーブルが。これは小さな木の
パーツを、直線や曲線に綺麗に細工して組み合
わせ、美しい幾何学模様仕上げる「組子」とい
う技法がふんだんに使われています。「古いお寺
とか、お城といった歴史ある建物だと、文化財に
指定されてたりして鉄釘が使えないとかの制約が
あることが多いんだ。そういうところでこの組子の

技術を使って修繕するの」

以前は建具一本でやっていたのですが、日本
家屋の減少とともに建具の需要も減少しており、こ
ういった机や棚などの家具の製作も請けおうよ
うになったのだといいます。「時代に合わせてだね。
自分が子供の頃は建具の仕事がたくさんあって、
福井市内だけで100軒は建具屋さんがあった。で
も今は16軒。それでも、この辺りはお寺も多いし、よ
そと比べてまだ残っている方じゃないかな」釘を使
わない組子の工法ができる職人は数が限ら
れており、実際山本さんのもとには地元だけでなく、
全国各地から依頼が届くそうです。

山本さんは建具を生業とするこの家で生まれ、

建具に取り組む職人さんの姿をずっと見て育ちま
した。幼稚園の卒園アルバムにも『将来の夢 たて
ぐやさん』と書いたほど建具一筋。学校を出た後
は京都で3～4年宮大工の修業を積んで福井の
実家へ戻り、建具職人になりました。「帰ってきて
すぐの時は当然何もわからないんだけど、先輩た
ちも仕事ができない奴とは口をきいてくれない。少
しずつ何年もかけて先輩の仕事を見て覚えて、
やっとできるが増えたとひとりふたりと話して
くれる先輩が増えて。それが嬉しかったな」跡取り
だからといって特別扱いはされず、厳しい職人の
世界での修業。その中で職人としての技や精神
を学びました。

山本さんが学んだ中でも特に基本中の基本と
して大事にしているのが道具の手入れです。
「ちゃんとした道具を使わないと、作品も綺麗にも
できないし、自分が怪我をするもともなる。カンナ
やノコギリなんかを新しく手に入れたり、壊れたも
のを直してくれたりする金物屋さんは建具屋以上
に厳しい状況で、今はほとんどいない。でも、古い
道具でもしっかり手入れすればずっと使えるから、
大切に使わなきゃいけないんだ」そう話す山本さ
んの背後の棚にも、100種ほどのカンナやノコギリ
が納められていて、古いものだと明治時代の物が
あるとか。「建具屋にとっても道具は命同然。貴重
なものだから、廃業するときにも他の職人に受け
継ぐこともあるよ」ひとつひとつ、作れる形も合う木
材も違う道具たち。道具のことを話すときは特に熱
が入っており、道具とともに歩んでいる山本さんの
矜持が伝わってきました。

近年は若い職人さんへの指導も行っている山
本さん。長年の功績と、後進の指導が認められて
昨年福井県知事から優秀技能者の表彰も受けま
した。現在は次男さんが山本建具店で働いており、
三男さんはかつて山本さん自身が修業した京都
の宮大工さんとともに父親と同じ道を
歩み始めています。今後も山本建具店は、時代と
ともに工夫をしながらも日本の伝統的な風景を守
り続けていくことでしょう。

山本建具店

〒910-0024 福井県福井市照手3丁目9-20
TEL:0776-23-4000