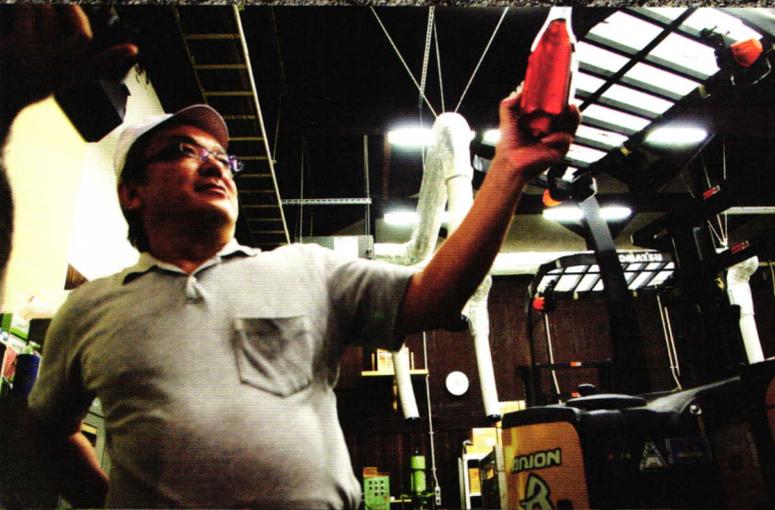
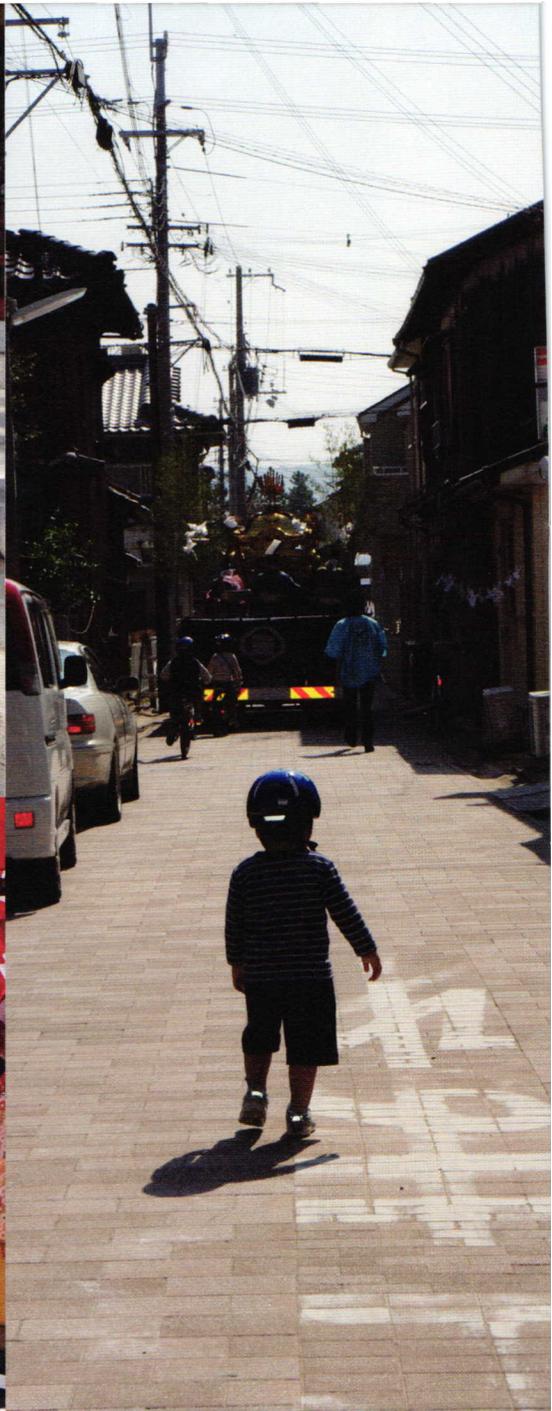




大	蔵	谷
な	う	。

大蔵谷なう。









はじめに

本書は、2011年9月から2012年1月にかけて、神戸学院大学人文学部人文学科1年次生34名、教員2名、研究員1名、ティーチングアシスタントの大学院生1名が、明石市大蔵地区で取り組んだ、映像を活用した地域と大学の連携を模索する研究成果である。

本学人文学部あるいは大学院人間文化科学研究科が、今日のように明石市大蔵地区とつながりを持つようになったのは、およそ10年前のことである。2002年より開始された文部科学省学術フロンティア事業による地域研究センターの研究の一環として、人文学部において人類学を専門とする寺嶋秀明教授、早木仁成教授、五十嵐真子教授が中心となり、地域の代表的な伝承文化である大蔵本町の稲爪神社における神事について研究調査を開始した。翌年には、学生を交えた研究調査が行われるようになった。その後学生が稲爪神社の秋例大祭で献灯やたいや女衆神輿を担ぎ、その様子が記録されるようになった。これらの活動を通じて、大蔵地区に古くからお住まいの方々にとって、神戸学院大学人文学部は稲爪神社のお祭りを賑やかす存在として好意的に認識されるようになってきたと考える。

2011年度より開始された文部科学省私立大学戦略的研究基盤形成支援事業による神戸学院大学地域研究センターの研究における「明石大蔵町を中心とした地元との共同作業による町の文化資源の再発見と活用、および未来への継承プロジェクト」(プロジェクトリーダー 寺嶋秀明教授)において、芸術文化領域教授で現代文化学専攻の桑島紳二、現代社会領域講師で地理学専攻の矢嶋巖が大蔵地区における研究に加わり、学生を担い手とする映像表現を活用した大学と地域との新たな協働のための手法を、大蔵地区において模索することとなった。具体的には、人文学部人文学科1年次生の後期ゼミである人文入門演習Ⅱ桑島ゼミ、矢嶋ゼミの履修学生が、デジタル一眼レフカメラを携えて地域を歩き、各自の視点からとらえた明石・大蔵地区の「今」を捉えるというものであった。

後期15回のゼミでは、最初の2回はコンピュータ実習室において両ゼミ合同で行ない、桑島が写真撮影の意義と注意点、デジタル一眼レフカメラの仕組みと操作法を講じた後、教室周辺でデジタル一眼レフカメラを使って学生どうしが撮

影者と被写体になることで実験の撮影を体験し、撮影の楽しみも学んだ。それ以降、桑島は学生が社会との関わりを築く力を養うことに比重を置き、地域の概観を把握するフィールドワークを実施した後、少人数グループに分かれた学生が大蔵地区にある多数の事業所に学生自らがアポイントを取って取材をし、撮影した写真を研究成果としてまとめていく手法をとった。矢嶋は学生がグループ作業を行うことに比重を置き、稲爪神社の秋例大祭に参加した後、全員で大蔵地区の酒造会社や地域活動取材し、グループごとに撮影した写真を元にした研究成果をつくる手法をとった。

このように書くと、順風満帆に本研究が進んだかのようなのだが、なにせ初めての取り組みであり、実際のところは、次は何をするか、どこにフィールドワークに行くかを考えながら毎度のゼミ研究を乗り切っていく、まさに手探り状態での自転車操業の研究であった。ご覧頂く研究成果には、至らぬ点や、作品としてはやや力不足のものも見受けられるかもしれないが、弁明を許されるならば、これらの事情も一因したことをご理解頂ければ幸いである。

とはいえ、こうして2011年度の研究成果が何とか形になったのは、学生たちがよく頑張ったからである。そして、何より本書に掲載させて頂いた大蔵地区の皆様と地域活動を実践する明石かいきよう塾実行委員会の皆様に、貴重なお時間を頂戴して頂いた大蔵地区の皆様と地域活動を実践する明石かいきよう塾実行委員会の皆様による本プロジェクトの研究成果としての映像作品を、大蔵地区の方々に観覧して頂く機会を得た。

なお、稲爪神社の菅谷誠夫宮司、氏子の皆様のご厚意で、初詣から十日戎を含む、2011年12月28日から1月12日まで、稲爪神社において「大蔵谷なう」と題した写真展を開催し、五十嵐ゼミ、桑島ゼミ、寺嶋ゼミ、矢嶋ゼミ1・2年次生による本プロジェクトの研究成果としての映像作品を、大蔵地区の方々に観覧して頂く機会を得た。

また、本研究の遂行にあたっては、本学地域研究センターの研究員(ポストドクトラルフェロー)である倉田誠氏、大学院生でティーチングアシスタントである濱田真由美氏、情報処理センターによる周到なサポートを得た。

以上、ここに記して心より感謝申し上げますとともに、2012年度以降も継続予定である本プロジェクト研究にご支援とご協力を給わりたく、何とぞよろしくお願い申し上げます。

矢嶋
巖

2012年5月

目次

6p はじめに

10p 子どもも大切なお客さん

Kid's Pocket 小山秀子さん

12p 明石に唯一残る老舗料亭旅館・人丸花壇を訪れた

人丸花壇 小谷謙介さん

14p 大蔵町の歴史を見続けた米蔵

和蔵 前田豊さん

15p かつて源氏と平氏が戦ったところ

郷土史家 池内高清さん

16p 祝い事には明珍堂

明珍堂 川間スマ子さん

18p 大蔵地区と共に歩む東湯

東湯 岡本潤二さん

20p

子どもたちに囲まれた人生は、幸せですね
稲爪保育園 菅谷誠夫さん

22p

漱石と孫の房之介が講演した公会堂
中崎公会堂の管理人 木村均一さん

24p

お酒で笑顔をつくりだす

26p

若者に、お酒の需要を！

27p

明石酒造醸造 経営ポリシー

28p

明石酒造醸造くんなお酒もあるんです

29p

日本酒醸造

30p

酒笑本館

32p

あとがき



子どもも大切なお客さん

インタビューー 大河原真弥・戸田早苗

大学行きの神姫バスの通り道である2号線沿いの稲爪神社の隣に構える、こじんまりとした可愛らしいお店「Kid's Pocket」。いつもバスで前を通るたび気になっていたこのお店を訪ねた。小さくて可愛い服に囲まれた店内でお話を聞いた。

主婦のちょっとしたバイトから

もともと、このお店は息子のお嫁さんが始めました。主婦のちょっとしたバイトみたいな感じで何かやりたかったらしいです。そこで、息子が働いている子ども服のメーカー「Rag Mart Factory」の服を売ることになりました。それが、今中学生の孫が赤ちゃんの頃だから、10数年前のことです。

2010年の夏ごろまでは息子のお嫁さんがお店をしていたけれど、その頃に「Rag Mart Factory」が垂水の三井アウトレットモールにお店を出すことになって、メーカーも長くやっていてよく分かっている人の方がいいと言って、お嫁さんが店長を任せられました。

それで、今残っている商品を、

在庫処分するために私がお店を続けているのです。今までは変に手を出してはいけないと思って、手伝ったことはなかったけれど、頼まれたからね。

お店をすると思ったときに、この場所を息子夫婦に貸して欲しいと言われて。内装は息子たちが全部自分たちでやりました。棚なども作ったりして。ハンガーなんかは、お嫁さんがクリーニングで貰う針金のハンガーを短くして布を巻きつけたりして作っていました。飾つてあるものも息子の好きなものだったり、主人が作ったものだったり。主人もものづくりが趣味で、好きな阪神タイガース関連のものなどもよく作っています。息子は読売ジャイアンツのファンだから、いつか処分すると言っているけれどね。

服の販売で学んだこと

私も主人も出身が三木市でした。三木市といえば金物の町だから、昔から金物が多くて。私たちももう54年くらい二人で金物屋をやっています。この商品が片付いたら2階に置いてい

る金物屋の商品を降ろして並べるつもりです。やっぱり本業は金物屋だから。

でも、服の販売で学ぶことも多かったですね。金物は、お客さんに注文されたものを用意するだけけど、服はお客さんそれぞれに好みがあるうえに、お客さんが広げた服をちゃんとたみ直さないと見栄えも悪いし、見てもらえないし。

子ども服を着るのは子どもだけど買うのは親だから、お客さんが服を選んでるあいだ、子どもが退屈しないように相手をしないとけません。おもちゃで遊んだり、絵本を読んであげたり。まるで保育所みたいだね。

おもしろかったのは、スパッツを買いに来た親子で、お母さんが選んでいるあいだに子どもと遊んでいたのだけど、お母さんが「これにする？」って聞いてもまだ遊び足りなくて帰りたくないからって「いやー」と答えるの。今度は満足いくまで遊んだら「お母さんが買いたいならいいよ」って、まだ字も読めない子どもが答えるのよ。遊んでもらったからって気を遣ったのかしら。お母さんもそんな答え方をされたら

買う気も削がれるでしょう。結局、買わずに帰ってしまいました。

楽しみながら頑張る

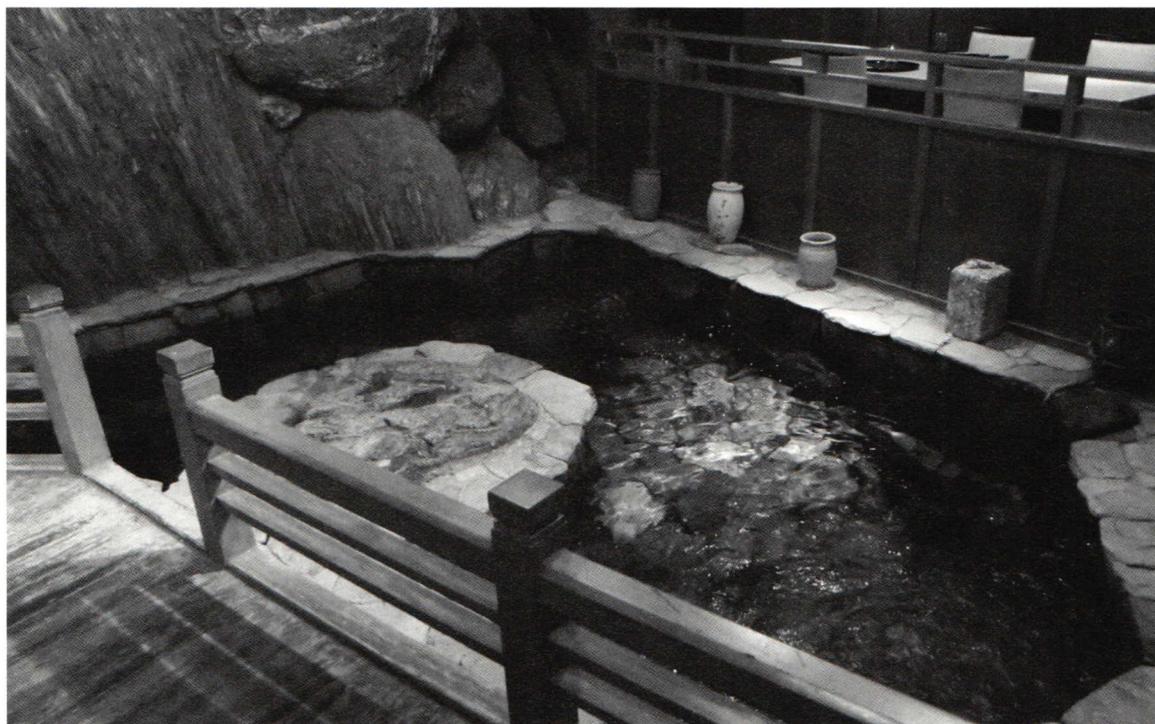
服も最近はや販店のものばかり。私が子育てをしていた頃は、手作りの服を子どもに着せていたけれど、今は既製品がよく売られています。リサイクルも多くなつたし。昔は着なくなったセーターはほどこいて毛糸に戻したり。今はそんなことはしなくなつたけれど、お客さんの好みを気にしないといけないからメーカーは大変だと思えます。でも、それ以上に個人のお店も経営がなかなか厳しくて。時代の流れだから仕方がないのだけれど。このあたり（大蔵地区）も辞めてしまったお店も多いです。

今年いっぱいにはもう服も処分しきつて、お店の感じがずいぶん変わっているかもしれないけれど。それまでは楽しみながら頑張りたいです。



Kid's Pocket 小山秀子さん

1937年2月26日生まれ
兵庫県三木市出身



明石に唯一残る老舗料亭旅館 人丸花壇を訪れた

～時代と共に変わるお客様。お客様に喜んでもらえるもの提供する。その気持ちを引き継ぐ～

インタビューー 滝埜由高・山根菜穂

大蔵天神町は、明石の港が栄えていたということもあり旅館街であった。しかし今、この周辺には他に旅館は残っていない。なぜ「人丸花壇」だけが残り繁盛しているのか。その秘訣を聞きに行った。

引き継いできたもの、それはお客様に対する気持ち

人丸花壇は伝統にこだわらず、その時々のお客様に喜んでもらえることを第一に考えています。うちとしてはお客様が喜んでくれるものを作っています。当然時代が変わるとお客様の喜んでもらえるものも変わるじゃないですか。だから伝統よりも、お客様が本当に喜んでもらえるように、また楽しいひと時を過ごしてもらえるサービスを提供しないとだめですよと、いう気持ちを引き継いでいるんですよね。

**一流の料理人と
明石の新鮮な幸**

料理の食材は地産地消を心がけています。明石は港がたく

さんあって、美味しい魚がたくさん捕れます。野菜も明石でたくさん作られていますからね。明石でとれた食材をシーズンや料理の組み立て方にもよりますが、中心に使っています。調理に関して言えば、実は、うちにはほとんど明石の職人さんはいないですよ。大阪や京都は商業の中心でお金が集まるから、いいお店も集まるじゃないですか。そこには一流の職人さんがたくさんいる。しかし、食材の新鮮さで言えば、産地に近い方が美味しい。そこで、人丸花壇の考え方として、産地に近いこの土地に大阪や京都で活躍している料理人に来てもらって、新鮮な食材で思う存分腕をふるってもらっています。

お客様に信用されている、だから愛されている

人丸花壇はお祝い事や法事といった行事ごとに利用される方が多いんですね。例えば、結納や、お宮参り、誕生日もそうですし、両親の還暦の記念に使われることが多い。そういう大事な日に、任せて失敗し

人丸花壇 小谷謙介さん

1973年9月5日生まれ
人丸花壇 専務取締役



ないという安心感、そういうものが大事なんですよね。結納で顔合わせをするときは相手に気を遣うわけです。ちゃんとしているお店でしないと恥ずかしいということになりますよね。そこで、店員の愛想が悪いとか料理がまずいとなると、一緒に来てもらった人に申し訳ないですよ。そういう人生の節目の

行事で使われるのは信用があるということなんでしょうね。

また、お客様の層によって人丸花壇をご利用される目的も使い方も全く違うんですよ。兵庫県には有馬温泉や城崎温泉もありますよね。でも人つて他とはちよつと違って、ちよつといい隠れ宿的なものを求めているところがあると思います。人丸花壇はそういう意味で愛さ

れていると思います。いわゆるメジャーな雑誌に載っていて、誰でも知っているような所ではなく、凄く調べて、こんな所に隠れたいい旅館を見つけて、こそつと行つてとてもいい所やつた、というよ

残った理由、 それはお客さんと 歩調を合わせること

残っている理由はやはり、大きく転換したことだと思っ

すよね。私の父の代は、高度経済成長期でご利用は全て接待で

した。ですがバブル崩壊後、会社にお金が無くなって接待で使われなくなりました。そこで、一般のお客さんに使ってもらおうと、舵を大きくきつたというわけですね。今年の11月の土曜日は全て満室というように、家族連れのお客さんが個人で泊まりに来るといふ状況になってきているので、時代に合わせて商売のやり方をちよつとずつ変えていっているということなんです。お客様が変わったので、店が変わる必要があると思います。時には逸れていたり、上手いかなかつたりしますが、お客さんと上手く歩調を合わせていくことが出来たということが今にお店が残っている理由なんですよ。

人丸花壇はこれからも時代とお客様のニーズに合わせたおもてなしを提供し、この先もずっと老舗料亭旅館を守り続けていくだろう。

大蔵町の歴史を見続けた米蔵

インタビューー 新居 大輝

11月中旬、前田さんの奥さんと娘さんが開かれている健康教室和蔵を訪れた。昔ながらの家や神社、寺院が並ぶなか一見お洒落な蔵があった。蔵の中心には大きなテーブルが置かれており、その椅子に腰を掛けお話を聞いた。

米蔵から健康教室へ

15年前まで米屋をしていました。この建物は、もとは米蔵として使っていたもので、江戸時代のもので築100年以上経っているそうです。10年前に改装をして、健康教室を開きました。

米屋の名前は「前田米穀店」、5代続きました。閉めることにしたのは、1970年代後半スーパーでもお米が売られるようになったのがきっかけです。代々続けてきただけに、なんとしても続けたかったのですが、需要も先細りで、悩みに悩んだ末、閉めざるを得なかった。残念ですね。

活気があった大蔵市場

江戸時代、大蔵町には西国通り（大蔵市場の前にある東西の道）が通っていて、大名が寝泊まりする本陣があり、そこを中心に宿場町として栄えました。また、漁業も盛んでしたから、そのころの大蔵町はとても賑やかでした。

1980年代以降、大蔵町の人口は減少し、それまでは活気があった大蔵市場も今になっては3軒程度しか店を開いていません。昔、大蔵町に住んでいる人たちはみんな大蔵市場で食料品や日用品を買っていましたからね。

魚が棚に ならんでいるから、 「うをんたな」

魚の棚（うをんたな）商店街は約400年前からあります。「うをんたな」の由来は、魚が棚に並んでいる様子からつけられたようです。お魚屋さん

は江戸時代も、現代も100件以上あります。

漁業は江戸時代よりもずっと前から盛んであったという説もあるそうです。現在は海苔やワカメなどが明石海峡付近で養殖され、ちりめんじゃこやいかなごのくぎ煮が名産になっています。魚の棚商店街は平成の時代に入るまでは、お魚屋さんだけの魚市でした。しかし、大型店舗やスーパーの影響で昔のような賑わいがなくなり、今ではお魚屋さん以外に、明石焼きやタコせんべいなどの特産品を売るお店が多くなっています。

和蔵 前田 豊さん

昭和34年生まれ。生まれも育ちも大蔵町。現在はサラリーマンとして働かれています。

宿場町の大蔵谷

大蔵谷は江戸時代、京都と下関を結んでいた主要街道である西国街道沿いにあり、参勤交代で大名行列が通るため宿場町として栄えていました。

1704年の大蔵谷には、60軒の下宿^(注1)、旅籠^(注2)があったことから、宿屋が多くあったことがわかります。また、大名が宿泊する本陣もありました。本陣は格式高く、宿場町の中心的存在で、大蔵谷には「龍宮屋住野」という本陣がありました。大蔵会館の向かいにある「スミノ薬局」さんが本陣のあった場所とされています。

忠度の馬と忠澄の馬が川を挟んで戦った「両馬川」

大蔵谷に残る伝説の一つとして、「源平合戦―両馬川の戦」があります。寿永三年（1182）、一の谷の戦で敗れ、逃げ落ちた平忠度は大蔵谷の両馬川で、源氏の岡部六弥太忠澄に追いつかれます。忠度は剣術に優れており、源氏軍の大将であった忠澄を三度も切りつけま

す。それを見た忠澄の家来が忠度の右腕を切り落とします。

その後、忠澄が忠度の首を切り落とししました。当初、忠澄は平家の誰の首を討ったのか分かっていませんでした。後に忠度が身につけていた短冊に、『旅宿花』という題の歌が残っており、その歌が忠度の作った歌だと分かり、はじめて忠澄は忠度の首を討ったのだと気付きました。忠度は藤原俊成^(注3)に歌道を学び、優れた歌人として世にも知られた人物でした。忠度の死は敵味方関係なく惜しまれました。現在、天文町二丁目にある「忠度塚」に忠度は祀られています。

ちなみに、忠度の馬と忠澄の馬が川を挟んで戦ったことから「両馬川」という名前になりました。

宮本武蔵は都市プランナー

宮本武蔵は、元和二年（1615）明石城の築城が始められた頃、明石に来て小笠原忠政の客分^(注5)となりました。この時に武蔵は明石城下の町割りや樹木屋敷の作庭を行いました。

今でも枯山水の作品として残っているのが本松寺^(注6)です。実際本松寺に行くと、宮本武蔵が作ったとされる紹介の表札があります。宮本武蔵は剣術だけでなく、多才な才能を持っていたんですね。

衰退していく大蔵谷

鉄道が開通すると、街道を行き交う人はいなくなり、宿場町大蔵谷はさびれていきました。さらに交通手段が発達すると、人々は街へ買い物に行くようになり、かつて栄えていた大蔵市場も今はシャッター街となつていきます。

1995年の阪神淡路大震災によつて多くの古い建物が倒れ、中二階、格子窓、白壁といった昔ながらの風景もだんだんと失われていきましたが、大蔵谷にはかつて栄えていたころの面影をあちこちに留めています。大蔵谷の歴史を風化させないためにも、今残っている昔ながらの風景を大切にしていきたいと思っています。

かつて源氏と平家が戦ったところ

インタビューー 楠瀬 孝和

郷土史家 池内高清さん

大正11年12月22日生まれ。89歳。社会科の教師を務め、小学校、中学校、高等学校、教育委員会にも務めたことがある。昭和58年に大蔵中学校の校長を務め退職。池内先生は、退職後、郷土の大蔵谷についてもっと深く知りたいの思いから、大蔵谷の歴史について研究されておられます。

注1) 下宿(したやど) 大名行列などの供の者が宿泊する所。また、下級の宿屋。

注2) 旅籠(はたご) 旅人を宿泊させる所。

注3) 藤原俊成(ふじわらしゅんせい) [1114~1204]

平安後期の歌人。名は「としなり」とも。定家の父。法名、釈阿。幽玄体の歌を確立し、王朝歌風の古今調から中世の新古今調への橋渡しをした。

注4) 小笠原忠政(おがさわらただまさ) 播磨明石10万石を経て、豊前小倉15万石に移封された。島原の乱の際には長崎守備の任を果たした。剣豪・宮本武蔵が最も長く仕えたといわれる。

注5) 客分(きゃくぶん) 客として待遇すること。また、その待遇を受ける人。

注6) 本松寺 兵庫県明石市上ノ丸1-17-18

祝い事には明珍堂

インタビュー 譽田勝大・前田祐輔

明珍堂

川間スマ子さん

昭和14年10月21日生まれ
長崎県茂木町出身

大学から明石へバスで降りていく途中、JRを跨ぐ黒橋を通る。その降り立った交差点「黒橋下」から、新しくできた海への方向の道を行くと信号がある。そこを左に曲がった平屋建ての民家が並ぶ静かな住宅街に明珍堂（みょうちんどう）があった。

天文台の北側で誕生

創業は昭和37年です。大蔵地区ではなく、天文科学館の北にある太寺（たいでら）という場所で営業していました。明珍堂の名前は義父がつけたのです。お店は播州信用金庫の向かい側にあつて、そこで主人と私で経営していました。

当時、神戸や伊川谷から車で買いに来てくれたお客さんもいましたよ。昔は大家族が多かったから、祝い事のたびに明珍堂のお菓子を買ってくれました。だから、子どもたちの間でも名は知られていましたよ。

オープンした当時は忙しくてたいへん。大型スーパーが出来始めてからお客さんが少なくなりました。他のところへ引越している人が少なくなったのではないかな。同じように商店街全体も徐々に活気が失われてしまいました。

大蔵地区への移転

それで、昭和60年頃だったかな、大蔵地区に移転してきたのは。移転先はもととおまじゅう屋でした。そのお店のご主人が亡くなつてから、「この場所で店をやりませんか」と知人から誘いがあつたので移転してきました。

大蔵地区は宿場町として栄えていました。その名残で旧家が多く残っていたので、端午の

節句や成人式といった祝い事での注文が多くありましたね。

阪神淡路大震災で古い家が倒壊し建て替えられて、宿場町であつたころの佇まいはすっかりなくなつた。それと同時に、多くのひとが大蔵谷を出ていってしまいました。そんなこともあつて祝い事の注文はめっきり減りましたね。

”名誉金賞を獲つた” ”みょうちん”

店内に賞状が飾つてあるけど、これは亡くなった主人が全国菓子大博覧会で取った金賞の賞状です。この博覧会はお菓子の全国大会のようなものです。この大会で、明珍堂にちなんで作られた「みょうちん」は平成元年に名誉金賞を受賞しました。勝栗（かちくり）も平成6年の金沢の大会で名誉金賞を受賞しました。

お菓子の種類は、店頭にある20〜25種類。お菓子の名前は、はぶたえ・まろやか・みょうちんなど、お客様が呼びやすいように平仮名にしているの。

主人が13年前に亡くなったあ

とは、一人で仕事をしています。主人から受け継いだものを出しています。

開店時間は、午前9時です。閉店時間は春・夏場は午後6時半頃、冬場は午後5時くらいです。宅配は、基本的に私が原付自転車です。量が多い時は、息子に車で届けてもらいます。

ここ2〜3年の不況でたいへんです。あと3年くらい働いたらもういいかな。まだ元気だったらもう少し続けるかもしれせんけど。





大蔵地区と共に歩む東湯

インタビューー 吉崎恭司・藤木翔麻

東湯の始まり

東湯は明治26年の開業です。祖父が、この地で営んでいた銭湯玉椿湯をゆずり受け、営業を始めました。

東湯では、井戸水を汲みとってお風呂を沸かすという昔ながらの方法を使っています。昭和6年に明石で水道のサービスが始まり、近隣の銭湯は水道水でお風呂を沸かすことを始めました。しかし、私どもは今でも井戸水を使ってお風呂を沸かしています。

東湯の名前は、祖父の実家が営んでいた醤油を製造するお店が「東屋」という名前で、そこから「東」の字をもらい、「東湯」になりました。ちなみに、番台の上にある看板は、漢学者橋本海閑(1854-1935)により書かれたもので、私たち自慢の宝物です。

東湯のルーツは江戸時代？

大蔵地区は、江戸時代に参勤交代の大名行列が通る宿場町として栄えました。大名行列がこの村を通ったために、村民が一

丸となって、魚屋や酒屋、遊郭、銭湯などを開業して村を盛り上げました。東湯としての営業を始めて約20年後の明治44年に、リニューアルをしたという記録がありますから、先代の玉椿湯は相当昔から営業をしていたのではないのでしょうか。詳しい記録はありませんが、江戸時代の村の発展に関わっているかもしれません。また、伊藤博文(1841-1909)も大蔵地区に訪れ、この周辺で生涯の伴侶と出会ったというエピソードもありますよ。

第二次世界大戦。

その時、大蔵地区は？ 東湯は？

終戦の年である昭和20年の春、明石に空襲がありました。大蔵地区の東部は被害があったようですが、東湯周辺の大蔵地区西部に落とされた焼夷弾は、ほとんどが海へ落ちたため、被害はありませんでした。当時、私は志願兵として海軍に出ていましたが、明石に残った同世代の人々は、勤労奉仕のために工場へ出かけていて、そこで空襲を受けた17名が亡くなりました。

私も、海軍に出ているからなら
勤労奉仕に行っていたでしょう
から、結果的に、海軍に行って
命拾いをしたということになり
ます。

戦後の苦勞から

高度経済成長

そして現在

終戦前後は、全国で物資が不
足し、東湯も打撃をうけまし
た。燃料は戦闘機や戦車の動力
源として使われることが多く、
お風呂を沸かすための燃料は手
に入りにくかったものです。そん
な状況だったものだから、いろ
んな所をめぐって廢材を集めて
燃料として使っていました。

終戦から少しずつ復興してい
き、大蔵地区に住宅地が増えま
した。当時はすべての住宅にお
風呂がなかったので銭湯も増加
し、東湯もたくさんのお客さん
で賑わいました。しかし、お風呂
が備わった住宅が増えることも
に、銭湯は明石市全体でも7軒
にまで減ってしまい、いずれも経
営が厳しい状態となりました。
現在、この7軒全てが明石市の
公衆浴場組合に加盟し、会合を
開いて今後の経営対策について

話し合いを行うなど、共に銭湯
を盛り上げていこうと頑張つて
います。

阪神淡路大震災！ 東湯には大行列が

大蔵地区は震源地に非常に
近かったのですが、人が亡くなつ
たりするとう被害はほとんど
なく、屋根瓦や塀が倒れ、水道
管が故障するだけにとどまりま

した。水道は止まってしまったの
ですが、電気はすぐに復旧しま
した。東湯は電気と井戸水と燃
料になる廢材があれば営業をで
きるので、震災の翌日から営業
を再開できました。東湯のよう
に震災直後から営業を再開で
きた銭湯は、被害の大きかった
神戸市を含めて、ほんの数軒だ
けでした。そういった状況だった
ものですから、店の前に100



メートルにも及ぶ行列ができる
ほどお客さんが来られました。
この時は、他のことを考える暇が
ないほど忙しかったです。

不景気に立ち向かう 三代目ご主人のプライド

現在の銭湯業界は、全体的に
経営状態がよくありません。家
にお風呂が備わっている上に、
スーパー銭湯が増加したことが
影響しています。東湯も、2003
年に龍の湯が大蔵海岸にできた
ことで、かなりの影響を受けてい
ます。そこで、お客さんを取り戻
す策として、たくさん種類の

お風呂に入っていただけけるよう
に、店内をリニューアルしまし
た。その他にも、駐車場を設備
シタウンページにQRコードを
掲載するなど、顧客獲得に努
めています。そのおかげで遠方
からのお客さんやリピーターが
増えました。しかし、それ以上
に経費がかかってしまうという
ことが悩みどころです。この他
にも、お客さんに来ていただけ
る方法を考えているのですが、
なかなか良いアイデアが思い浮
かびません。しかし、三代目と
してのプライドがあり、簡単に
店をやめるわけにはいかないと
思っています。

東湯

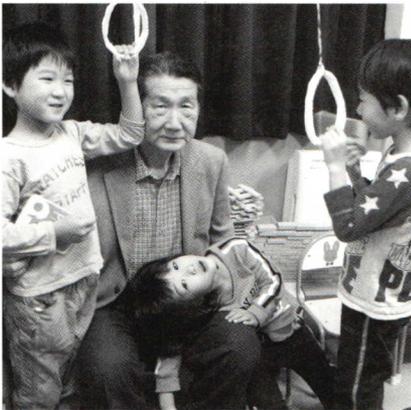
岡本 潤二さん

1931(昭和6)年明石市に生まれる。
80歳。戦時中は志願兵として、海軍に
出兵。28歳で大学を卒業し、3代目東湯
主人となる。半世紀以上たった現在も、
妻の知恵子さんをはじめ、孫娘の笑顔に
囲まれながら番台に立ち続けている。

稲爪保育園

菅谷誠夫さん

1945年4月10日に大阪で生まれる。大阪の豊中で育ち、関西大学法学部に進学。卒業後、大阪の中ノ島で司法書士として働く。現在は稲爪保育園の園長兼稲爪神社の神主をしている。



「子どもたちに囲まれた人生は、幸せですね」

インタビューー 塩谷有加 藤井歩実

寒さが本格化してきた11月下旬、私たちは稲爪保育園を訪れた。明石駅から東へ15分ほど歩いたところに稲爪神社があり、神社に足を踏み入れると、自然の中に溶け込むように稲爪保育園が姿を現した。子どもたちの楽しい声が聞こえてくる、稲爪保育園のロビーで私たちはお話を聞いた。

自然と触れ合う保育

地域に多くの子どもがいたので、鎮守の森（神社に付随して参道や拝所を囲むように設置・維持されている森林）の中でいろんな生命うい触れ合い会得させながら、自然の中でゆったりとした保育を行う事を目的として、稲爪保育園は昭和45年に先代が地域の人々と一緒になって設立しました。

鎮守の森の中にありますから、神様に対する感謝を大切にしています。神様に対する感謝というのは人々に対する感謝、ご先祖様や大自然に対する感謝というでもありますね。園児たちは、園庭だけでなく神社で神様にお祈りしたり、木の实を拾っ

てきたり、小動物と触れ合ったりしています。なおかつ園舎から神社の大自然をみることもできるんですね。

そして、すぐそばに大蔵海岸もあり、すぐ海にも行けるんです。海岸付近にある松の木のかたわたり、海岸沿いを散歩したり、海を見たり、保育園外でも自然に触れ合えています。

スポンジに

染みこんだ色が 子どもの一生を決める？

稲爪保育園では生後三ヶ月から6歳(就学前児童)までのお子さんをお預かりしています。私たちは子供たちが適切に自立発達出来るように、適切な環境をつくって、その中で子どもが自身の自立心を育ててゆく、そういう保育をするために日々研究しています。従来からも乳児教育については考えられてきました。最近の研究が重ねられ急増に発達してきて、乳児保育の重要性が唱えられています。幼児のことは乳児の発達がしっかり把握されてはじめて真に理解が出来るといつても過言ではないと思います。乳児の発達段階におい

て全く白紙の状態から有能な段階に向けてすごいスピードで進んでゆく一番大切な段階であると思います。乳児はすごい吸収力を持っています。乳児の発達では適切な例えになるかわかりませんが、まっさらのスポンジがある色の水にしっかりと浸けてその色を染みこませ、その後順に異なる色の水に浸けてゆくとします。その場合表面や中間の部分までは徐々に色が変わってゆくと思われますが、真の中心部の色は最初の色が残るでしょう。その中心部の色がその子の一生を決めて行くかと思えます。正しくその中心部の色を決定するのが乳児・幼児期であると思います。昔「三つ子の魂、百まで」という言葉がありました。現在では2歳のことであると思います。2才までの教育が100歳まで影響を持つという考えが先人たちのの中にしっかりと根ざしていたということになります。

大蔵地区の地域事情、 教育事情

大蔵地区は昔から人口が多い地域だったんです。江戸時代は城下町で、それ以前からも宿場町

として発展していたとされています。保育園が建つずっと以前から、もともと人口密度が高かった。けれども高齢化が進み、さらに若い人が仕事の都合で都会や遠いところへ出て行ってしまいう。だから子どもが少なくなってしまう状況になってしまっている。明石の地域事情については、このことは明石だけに限らず、どこも昔のほうがある意味住みやすかつたのかもしれない。昔は人間関係が横割り、家族やご近所の人々が若い人からお年寄りまで一緒に生活をする中で、豊富な知識を教

えて戴く環境が整っていたといえます。しかし現在は核家族と、隣近所の年齢的に幅広い付き合い環境が崩壊してしまっている。このような状況ですから、子育てについて若い親が、悩む必要のない簡単なことで深く悩んで子育てノイローゼに陥ってしまうのも、当然な事だと思えます。また教育事情については、教育するにはお金がかかる、だから子どもを産み育てるにも相当な覚悟がいる。昔は「家」感覚が強く我が子孫の繁栄、強いては国家の繁栄、あるいは「先祖の仏壇を見てもらわないかん、子どもに老後をみて

もらわなくてはならないという事もあったでしょう。だから少々苦労しても子供を作り、しっかりと育てなくてはならないという強烈な使命感があったと思えます。けれども、子どもたちは果たして自分の老後をみてくれるのだろうか、あるいは高額な教育費という抹の不安感からついつい子どもを産み育てる意欲がそがれてしまうのではないかとこの私の邪推でしょうか。

待機児童が増えたのは 不景気だから？

最近、保育園に入りたくても入れないという待機児童が増えているんですね。

明石の東部はいくぶん緩和されていますが、西部や神戸市では増えている。少子化であるのに働く親が増えているための待機児童でしょうか。保育園に入りたのに保育園が足りなくなっている。少子化であるはずなのに。我が園でも定員を増やしましたが、年齢的には入れない子がいますね。自分も働きたかったけれど子どもがいるから不可能であった、また旦那さんの収入だけでは生活ができていくから、しか

し保育園に入れるなら働きたい、ましてや保育園で正しい保育をしてもらった方が自分で保育するより子どものためにすこぶる良い、などの考えから、結果的に少子化の状態であるにも関わらず待機児童が増えてしまっている。保育園も研究が進み、どの保育園も少しでも良い保育を、と頑張っていますから、親御さんも安心して預けることが出来るという事で社会ニーズが増えているのではないのでしょうか。

これからの子どもたち

私はずっと、大阪で司法書士として働いていました。そして家内と結婚したんですが、家内の実家の保育園を、ある事情により継ぐことになったんですね。その時はやはり保育園を継ぐ以上責任というものがあるので勉強しましたね。今では大切なものもわかりましたし、子どもたちからも元気を貰えていますし、幸せです。子どもたちに望むことは、自分が志したことを精一杯やつてほしいです。好きこそ物の上手なれ、といえますよね。自分の好きな事は精一杯やり遂げる。そんな大人になって欲しいです。



漱石と孫の房之介が講演した公会堂

インタビュアー 小園純平・元井有希

中崎公会堂の
管理人

大村均一さん
69歳。



人丸前の交差点を海のほうに向かう道、どこにでもあるような平成の町並みを歩いていると、突き当たりに古式ゆかしい和風建築が見える。聞けば、1911年にできたという。昭和も大正も通り越して明治の佇まいをみせるこの中崎公会堂の管理人さんに話を聞いた。

夏目漱石が 演説したところ

ご覧の通りすごく立派な建築でしょ。ここができた時、明治の文豪である夏目漱石が「道楽と職業」という演題で講演

したんです。その内容は本に載っています。ちょっと紹介しますと「明石」ところは、海水浴をする土地とは知っていたが、講演をする土地とは知らなかった。ところが来てみると大きな建物がある」とか言ってるんですね。

去年、中崎公会堂は100周年を迎えました。出来た時、夏目漱石に講演していただいたこともあって、100周年の記念行事では漱石のお孫さんの夏目房之介さんに講演していただきました。

純和風の建築で、優雅な奈良時代と荘重な鎌倉時代の建築様式を採り入れている、できた頃は洋風建築が流行ってたんですけどね。明石市の都市景観形成重要建築物にも指定されています。

管理するには 体力がいる

この仕事を始めて今年で6年目。3人交代でこの建物を管理しています。一言で管理と言っても、ただ受付をしているだけではないんです。この大きな建物の雨戸をすべて開けたり閉めた

りするだけでもたいへんなんです。夏の暑い日は毎日1時間庭に水やりをしたりとけっこう体力がいる。この建物はほとんどが木造だからね、いちばん気を付けなければいけないのは火事。歴史的な建物でもあるから、ひじょうに気をつかいますね。戦時中の空襲でも阪神淡路大震災でも、幸いなことになんともありませんでした。

今の公会堂

ここは大広間と和室があります。和室では茶道や華道。大広間ではいろんな用途で使われています。剣道とか若者のダンスチーム、最近ではコスプレする団体なんかもね。そういう団体以外にも、百人一首の全国予選に使われます。その時はテレビ局が取材に来ます。そういえば、毎年、笑福亭鶴瓶一門が落語をしに来ます。いつも満員です。

この界限は歴史があるんですが、町並みも変わってしまったって昔の風情がなくなってます。この建物は歴史の生き証人みたいなものですから、大切に使用していきたいですね。



お酒で笑顔をつくりだす

純米

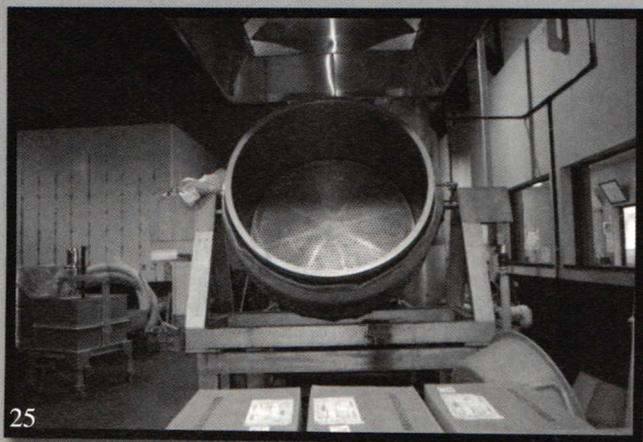
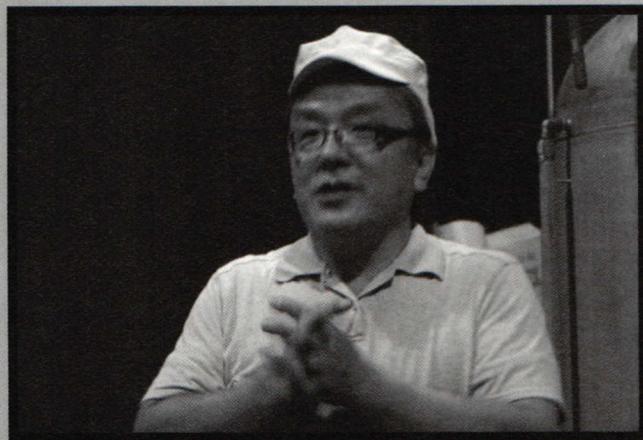
兵庫県産山田錦100%

明石



神戸学院大学人文学部・一回生矢嶋ゼミが、明石酒類醸造株式会社に潜入！
世界に飛翔した『伝統文化を受け継ぐ日本酒』に迫る。

あかりしたかい鯛



若者に、

お酒の需要を！

今、若者のお酒離れが広がっている。

このままでは、お酒を飲む人がいなくなってしまう。

そこで米澤社長は

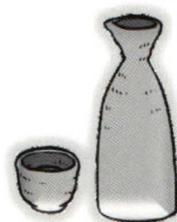
「若い人には自分の国の文化を知ってほしい。

これからは自己アピールの時代だ。」

と語っている。

積極的に人と関わっている社長の経験と願いが

込められている。



お酒は嗜好品

一人ひとりに合ったお酒があるのだから様々な

お酒があったっていい。

「会社のこだわりは、押し付けるべきではない。

お酒は、もっと楽しく飲むものだ。」

明石酒類醸造株式会社には、米澤社長の揺るがない

信念と、新たなお酒を求め挑戦し続ける熱い思いが

詰まっている。



Photo: Suzuki Hideki



Photo: Suzuki Hideki

神戸学院大学 人文学部 一回生矢嶋ゼミ

ひとりの班 衣笠真梨子 山本健登

経営ポリシー

-明石酒類醸造株式会社-

神戸学院大学 人文学部 1回生矢嶋ゼミ

班：ミルクチャラメル（米田成希・鈴木栄樹・細谷日菜子）

● お酒で笑顔をつくりだす(酒笑)^{しゅまいる}

楽しみながらお酒を造り、すべての人に酒と笑と幸せを

● 海外の人との商売は直接行う

日本の食文化に先入観のない国→イギリスという発想で、明石酒類醸造株式会社は最初イギリスに輸出をし始めた。海外でただお酒を売るだけでなく、その時に日本のアイデンティティを重要視して展開している

● 監評会受けするものはつukらない

鑑評会で「おいしい」と評価されるものはつukりたくない

● お酒は嗜好品

「100人のうち99人が駄目といっても、1人がいいと云えばいい。だってお酒は嗜好品だもの。万人受けするお酒をつくれれば会社は大きくなるけど、それはつukるつもりはない。個性のある酒をつukっていきたいですね。」

● 妥協しない姿勢

自由な発想でおいしいものを提案していくことを心がけ、こだわりは押し付けず、常においしさを追い求め足を運び材料を吟味し使い分ける

● 同業者との意見交換は、積極的に行う

気候の細かい違いから全く同じお酒はできないので、意見交換によって新しいイメージを追い求める

● 文化の戦い（世界で1つでも日本の文化で誇れるものを）

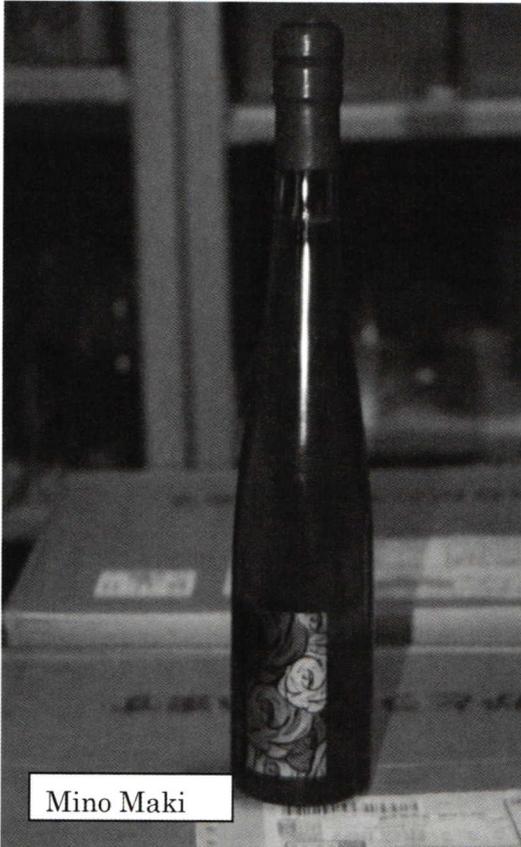
日本古来から伝わるお酒の醸造技術の伝統を重んじる一方、新しい価値観を持ったお酒をつukり提案する革新性を併せ持った蔵であることを常に心がけている

明石酒類醸造

～こんなお酒もあるんです～

神戸学院大学人文学部1回生矢嶋ゼミ

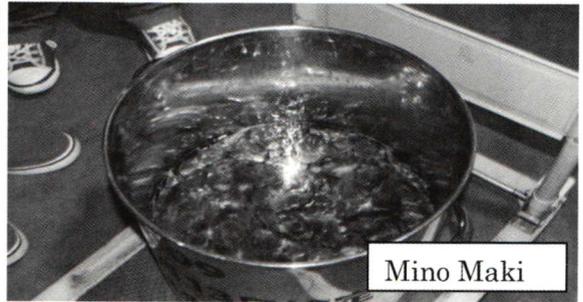
MUK 班メンバー 景山卓浩・上野寛人・三野真希



Mino Maki

明石酒類醸造株式会社では、売られているのは日本酒だけではない。

『プリンセス・オブ・ローズ』（左）とは、薔薇のリキュールである。薔薇の中心部の花弁を丁寧に潰け込み、高貴で個性的なりキュールに仕上げられている。製造途中を拝見することができた。私たちにはまだ、アルコールの匂いが強かったが、その中に薔薇のような甘さを感じるすることができた。入っている花弁を筍と思い、匂いもそうってしまった人もいるそうだ。



Mino Maki

明石酒類醸造株式会社では、それ以外にも『明石清水のとろとろいちごりキュール』、『くだもの畑 安富町のゆずりキュール』、『吟醸梅酒 白梅』、『明石清水のいちごりキュール「さちのか／紅ほっぺ／章姫／よいひめ」』などというリキュールが作られている。その他、焼酎、どぶろくなども作られ、日本酒とともに売られている。

明石醸造で作られている梅酒は、海外からの人気が高い。そのため、海外で売り切れてしまい、店には在庫が残らず、日本では売っていないのだと米澤社長は話してくれた。

この冬、『イチジクのリキュール』と、『麦焼酎』という二つの新作が出るらしい。米澤社長は自ら、まだラベルも貼られていない瓶詰めされたままの、『イチジクのリキュール』（右）を私たちにを見せてくれた。まだ飲むことは出来ないが、楽しみである。

参考ホームページ

<http://www.akashi-tai.co>



Mino Maki

（明石酒類醸造株式会社）

日本酒醸造

神戸学院大学一回生矢嶋ゼミA班・加古川

岡本愛／藤原涼香／栗栖志保

◆ 日本酒とは？

日本古来の酒。清酒、混合酒、味醂（みりん）、白酒など。特に清酒の歴史は古く、『日本書紀』に記録があるが、現在の清酒に近いものになったのは江戸時代以降。合成酒は、アルコール、糖分、酸、アミノ酸などを調整して造られるもので、大正初期がその始まり。ここでは、日本酒の中で最もメジャーな「清酒」に焦点を当てることにした。

◆ 「清酒」の種類

吟醸酒：精米歩合（ぶあい）60%以下に精米した白米に、米麴（こめこうじ）、水を加え、低温発酵させて醸造したもの。醸造アルコールを加える場合もある。味と香りに優れる。

大吟醸：吟醸酒の中で、精米歩合50%以下の白米を使用したもの。

純米酒：白米と米麴だけで醸造したもの。醸造アルコールは使用しない。

本醸造酒：精米歩合70%以下に精米した白米、米麴、醸造アルコール（白米1トあたり120g以下）及び水を原料として製造。糖類は使用しない。

原酒：醸造したままで、他のものを混ぜていない日本酒。

◆ 醸造方法

① 精米

酒造りに邪魔となるタンパク質や脂質、ミネラル等を取り除く。

② 洗米、浸漬

精米した米を1ヶ月ほど休ませた後、糠を洗い落とす。その後、水に浸して必要な水分を吸収させる。

③ 蒸米

浸漬で水分を吸収した米を蒸す。

④ 麴、酵母

蒸し米に種麴を植え、米麴を造る。米麴で米のでんぷんを糖に変え、そこに酵母を加え、糖をアルコールに変える。

⑤ もろみ

出来上がった酒母に麴、蒸し米、水を3回に分けて加え、もろみを造る。3回に分けるので「三段仕込み」という。

⑥ 搾り、ろ過

醱酵の終わったもろみを搾って、お酒と酒粕に分ける。搾りたての新酒はまだ少し濁っているため、ろ過器でこして透明にする。

⑦ 火入れ、貯蔵、瓶詰め

お酒を過熱して腐敗、変質を防ぐ。それを貯蔵タンクで熟成させ、もう一度加熱。その後、瓶詰めされて出荷となる。



社長と蒸米の釜



醱酵中

◆ 代表的な酒米

【山田錦】

両親／「山田穂」、「短稈液船」

特徴／酒造好適米のうち酒造家から非常に人気がある品種。特に、豊潤な酒ができると評判が高く、消費者の知名度も高い。兵庫県が生産量は全国の8割を占める。

【兵庫夢錦】

両親／「菊栄」と山田錦を交配したF2c、「兵系23号」

特徴／兵庫県の西播磨地域に適した酒造好適米。大粒で心白の発生が良く、酒造適性が高い。

良い酒米に求められる条件は、①大粒であること、②心白が鮮明に中央にあること、③タンパク質含量が少ないこと、があげられる。「山田錦」はこれらの条件を全て兼ね備えた良質な酒米である。

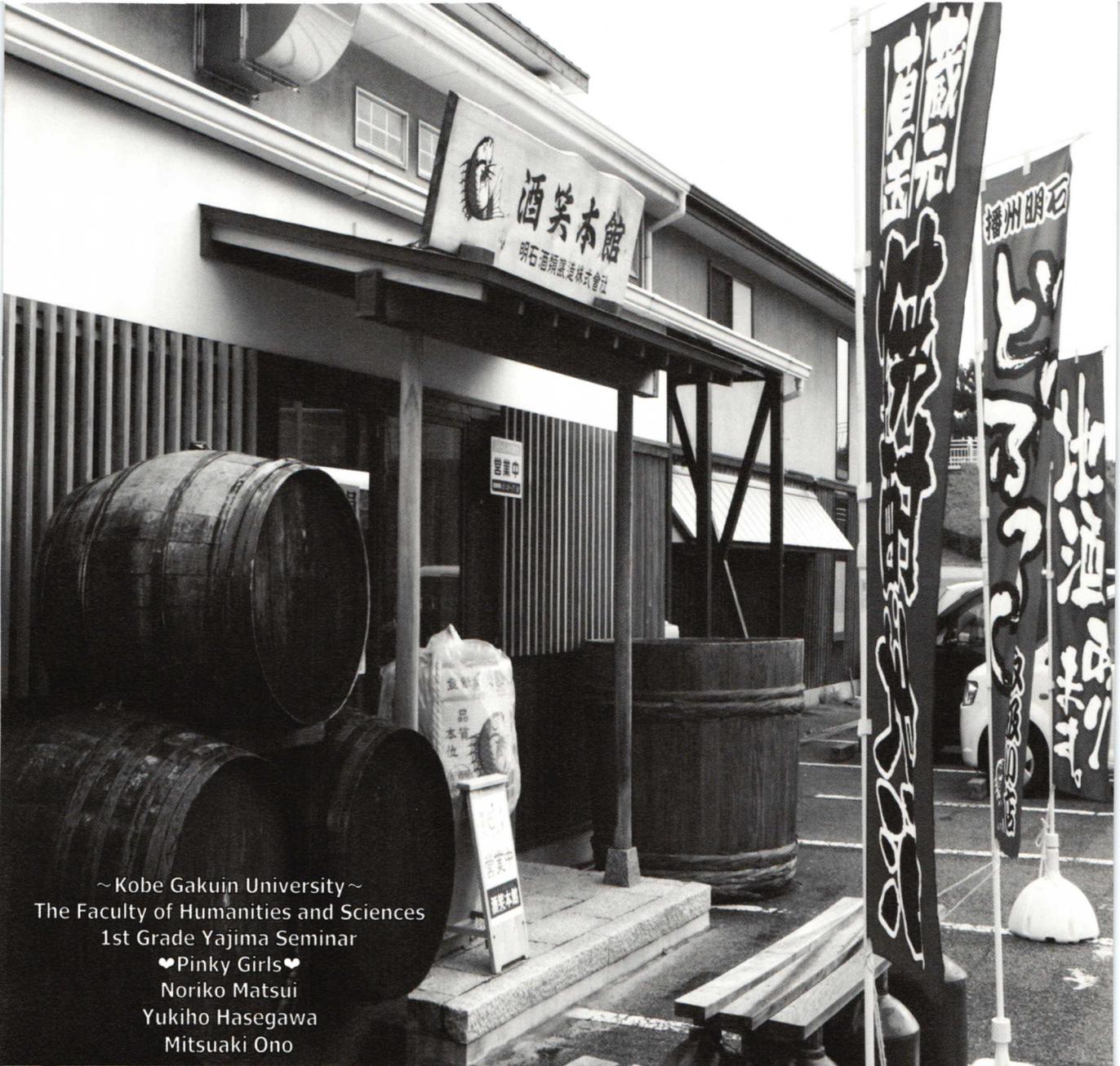


山田錦

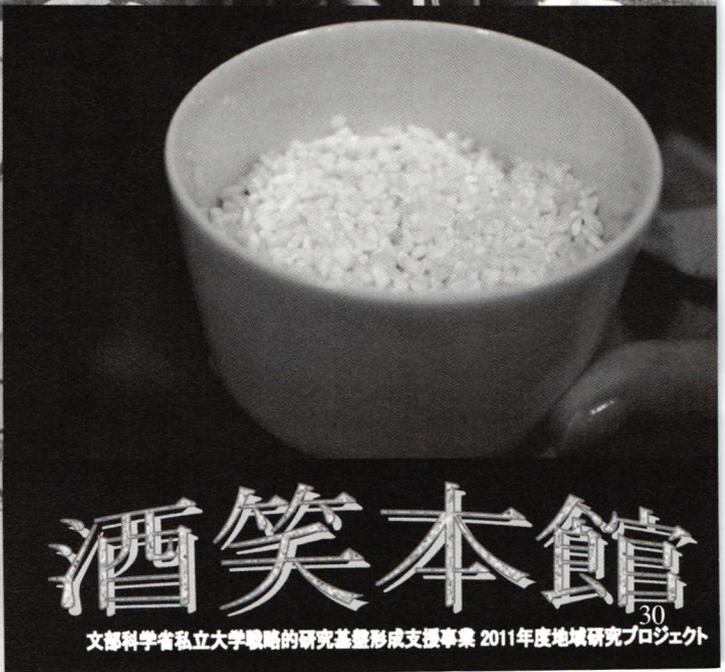


お酒は二十歳になつてから

【参考】兵庫県 HP～農産物・兵庫の酒米～：http://web.pref.hyogo.lg.jp/af11/af11_000000025.html
日本酒造組合中央会：<http://www.japansake.or.jp> 及び広辞苑第五版



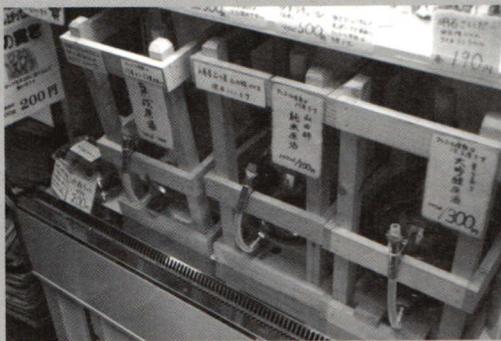
~ Kobe Gakuin University ~
 The Faculty of Humanities and Sciences
 1st Grade Yajima Seminar
 ♥Pinky Girls♥
 Noriko Matsui
 Yukiho Hasegawa
 Mitsuaki Ono





しゅまいる
酒笑
 ほんかん
本館

明石市の大蔵海岸付近にある醸造所に隣接する明石酒類醸造の直営店。
 こじんまりとした落ち着いたある雰囲気のお店で
 店内からはガラス越しにお酒を造る様子を見ることができます。



他の店では味わえない生原酒を買うことができます。
 さらに生原酒と焼酎の量り売りをしており、
 瓶を一度買えば好きなお酒を何度でも買って帰ることができます。

モンドセレクション金賞を受賞した「^{あかしだい}明石鯛」
 も買うことができます。
 その他にも様々な賞を受賞したお酒があります。



お酒に関連した商品も販売しています。

神戸学院大学 人文学部 1回生矢嶋ゼミ
 スマイル班 小林由季 小山瑠美子 門口楓

撮影者：小山 門口

あ と が き

インタビューを行ってみて、園長先生の保育に対する思いが伝わってきて、きっと素敵な保育園だろうな、と思った。先生のお話を生で聞くことができて良かったと思った。 F

インタビューをして最初は緊張したけど、インターネットでは知ることのできない貴重なお話を聞いて、地域の人と関わる楽しさを知ることができた。今は情報化社会だけど、直接お聞きする話が一番だと思いました。 S

大学生になり明石という町に暮らすこととなった。そして歴史ある町、大蔵谷にある人丸花壇を取材した。緊張している私達に気さくに話してくださった小谷さん。大人になったらまた訪れます。 Y・T

先日、久しぶりに大蔵谷を歩いてみた。厚着をして行っただが、寒さに震えながら町を見渡した。今回の取材を終えて、大蔵谷を違った目線で見ることが出来た。九月にTシャツ一枚で大蔵谷に飛び出した時とは違ったとても充実した散歩だった。 K・Y

今回、初めてインタビューを行い、緊張や不安もありましたが、とても充実していました。貴重な時間をいただいて、インタビューに応じてくださった方々のご協力によって大蔵谷について色々な事を知ることができました。 K・K

人生初の取材をしました。大蔵谷のことについて、インターネットで調べるのと直接聞くのとでは全然違い、取材をするごとの魅力と大蔵谷の魅力を感じることが出来ました。 J・K

今回、大蔵谷を訪れて貴重な体験をさせて頂きました。取材をさせて頂いた方々も優しく、取材を円滑に進めることが出来ました。快く取材を受けて頂き、貴重な体験ありがとうございました。 Y・M

大蔵谷について何も知らなかったけれど、取材を通じていろんなことを知りました。そして、この町は人々から愛されているんだなと思いました。これから人々から愛されている、大蔵谷であって欲しいと思いました。 N・Y

日々何気なく通り過ぎていく町並み。カメラのレンズに切り取られた姿には、多くの新しい発見がありました。快くインタビューを受けてくださった方との出会いなど、自分にとって良い経験が出来ました。 S・T

ふだん何気なく通っている所に、誰も知らない歴史が隠されていたということを知ることが出来て、とても貴重な体験でした。あたたかく取材を受け入れてくださり、嬉しかったです。ありがとうございました。 M・O

住民の方々の暖かさに触れることができました。人生経験豊富な方のお話を聞くことで、自分の生き方を考え直すいい機会となりました。精一杯生きていこうと思いました。ありがとうございました。 T・K

明石市大蔵谷を歩いて様々な発見をしました。多くの歴史があったこと、お会いした人それぞれにドラマがあったことなど隠れたストーリーが存在する街でした。これらを知ったことで大蔵谷は、より興味深い街となりました。 Y・M

身近な街を知ろうということから始まったこの授業。大蔵谷の方々は、笑顔で快く取材をお受けしてもらえました。取材をしていくうちに、大蔵谷をもっと知りたいと思いました。 S・F

大蔵谷のメインストリートを歩いて様々な発見が出来た。じっくり町を歩いてみると歴史ある店があり、温かい町の人たちが取材を受け入れてくれた。 D・A

あとがきにかえて

平忠度が源氏の岡部六弥太に追いつかれ、二人の馬が川をはさんで戦ったからところから「両馬川」という名前がついた、あの宮本武蔵が明石城の城下町の町割りを行った、江戸時代に大蔵地区は宿場町であり多くの旅籠や本陣があった、伊藤博文や大蔵地区で伴侶を得た、夏目漱石が講演した公会堂が現存する、地区の中心にある稲爪神社はなんと推古天皇の頃から始まったとされるなどなど…。

稲爪神社の秋祭りは歴史的・文化的に貴重なものであるということは見聞きしていたが、明石から大学行きのバスで走る2号線沿いの海側のエリアがこれほどまでに歴史や文化に彩られたところであるにもかかわらず、このプロジェクトを行うまで、車窓を通して昔の面影になんとなく癒されていただけの無学な自分に恥じ入るばかりである。

また、バスから見えるかわいいお店はとなりの金物屋さんの息子さんとお嫁さんがはじめたとか、味の秘訣は産地に近いこの土地で大阪や京都で活躍している料理人が腕を振るうからであるとか、稲爪神社の東側にある立派な蔵は5代続いたお米屋さんだったとか、大家族が多かった昔は祝い事のたびにお菓子がたくさん売れたとか…。その他いっぱい現在進行形のエピソードも聞くにつれ、私たちが抱いていた大蔵地区のイメージはどんどん変わっていった。



古いものを愛でることより、新しいものを手に入れることに価値を置き、その欲望をエネルギーとして突っ走ってきたのが私たちモダンな社会に生きてきた中年以上の世代である。それに対し、バブル期以降に育った若い世代の価値観は明らかに変わっている。昭和という時代に憧れ、その頃の佇まいを持つ町を彼ら彼女ら流の価値観で、味わい深い活気のある町へ再生する取り組みは全国各地で見られるようになってきている。こうした動きの基底に流れるものは、毎日の暮らしを味わい楽しむという生活者という視点である。

味わい深い歴史や風土を持ち、昔ながらの佇まいが残り、なによりもこの地を愛する住民たちがいるこの大蔵地区は、もしかしてそういう若者たちの垂涎的になりえるのかもしれない……今回のインタビューを通じてそんなことも考えた次第である。

この授業は平たく言ってしまうと、大学を飛び出して地域の人々の懐に飛び込み、地域のことを勉強させていただくという他力本願的なずうずうしい側面を持つ。にもかかわらず「ああ、神戸学院の学生さん」と快く取材やインタビューさせていただいた地域の皆さまに、厚く御礼申し上げます。

神戸学院大学地域研究センター

文部科学省 私立大学戦略的研究基盤形成支援事業 地域研究プロジェクト