

まちづくりあいかわ

～歴史的資源を活用した地域活性化の活動報告～

— 59号 —

発行所 佐渡市相川支所
〒952-1592
佐渡市相川栄町 27 番地
TEL 0259 (74) 3111 (代)
FAX 0259 (74) 2551

“金継”の活動報告

▼手づくりから始まる場所づくりー金継ステーションDIY記ー

昨年12月に、本紙前号で紹介した金継ステーション(金ステ)で使用するミーティングテーブルを、金継メンバーによるDIYで制作しました。

今春を目途に、観光案内所としてオープンする予定の金ステ。島外からの来訪者や地域の皆様にとって、気軽に立ち寄れる憩いの場となるよう木の質感を活かした温もりあるデザインを目指しました。

制作当日は、全体の寸法を確認しながら、予め調達してあったテーブル脚と板材4枚を使い、組み立て作業や塗装、ビス打ちを分担して進行。金継メンバーの中には、建築業関係者もいれば、DIYが初めてという方もいたので、互いに教え合い試行錯誤しながら作業を進めました。メンバー同士で手を動かし調整を重ねながら、一つのテーブルを形にしていくなかで、一つは、有意義でとても「楽しい」もの



になりました。

完成したテーブルは、これから使い込まれ、団らん場の溶け込んでいくことで表情を変えていく、いわば「育っていく家具」。今後、金ステを訪れる方々との時間を重ねながら、さらに味わいを深めていくと思います。

金継ステーションは、人と人、まちと人をつなぐハブ(拠点)として、少しずつ手を加えながら整備を進めています。これからも金ステの変化を随時発信していく予定です。ぜひご注目ください！

(金継 新保)

▼「金の熟成酒」を持って佐渡市長へ報告！

昨年12月17日、一般社団法人金継のメンバーで佐渡市役所を訪れ、市長へご挨拶をしてきました。訪問の目的は、金継がプロデュースしている「金の熟成酒」についてのご報告と、相川の新しいお土産として、より多くの方に知っていただくためのお願いです。

・相川の新しいお土産をつくりたい！

金の熟成酒は、相川の新しいお土産をつくりたい！という想いから、「金鶴を造る加藤酒造」さんとのコラボ企画として、金継の前体制の頃からスタートしました。その想いを引き継ぎ、金継として改めてコンセプトやデザインを見直し、リブランディングして昨年10月に販売を開始しました。金の熟成酒は、相川のお土産という位置付けから、相川の酒販店さんのみでの限定販売としています。このお酒をきっかけに、相川のファンにつながっていくことも、私たちの願いのひとつです。

・地元の人が誇れるお酒へ！

金の熟成酒は、観光客向けのお土産であると同時に、地元の人々が誇れるお酒でありたいと考えています。島外へ行く際のお土産にしたり、相川を訪れた方に勧めたり、「このお酒、相川のなんだよ」と、話のきっかけになる。そんな、語り継がれていくお酒になってほしいと思っています。酒販店さんから

も「売れ行きが良い」とのお話をいただいております、新聞などで取り上げていただいたことをきっかけに、少しずつ認知が広がってきていると感じています。

・相川を一緒に盛り上げていくために！

市長への訪問では、こうした一連の取り組みをご報告するとともに、相川の現状や今後についてもお話をさせていただきました。「これからは一緒に相川を盛り上げていきましょう」そんな前向きな気持ちを共有できた時間だったと感じています。

市長からは、相川で続いている地域主体の取り組みについて、温かい言葉をいただきました。金継では、これからも地域の皆さんと一緒に、相川の魅力を育てていく活動が続いていきます。



(金継 岡部)

相川 冬のごちそう祭

相川地区の飲食店や菓子店が参加する『相川 冬のごちそう祭』が、佐渡國相川あきんど会の主催で1月9日(金)から3月15日(日)まで開催されます。冬の佐渡・相川ならではの食材を使った、この期間限定の特別メニューを気軽に楽しめる催しです。

本企画は、あきんど会に所属している地域おこし協力隊の伊藤幹太が企画を担当しています。冬季の来島者や地域の方々に外食を楽しんでもらうきっかけをつくり、相川のにぎわいと飲食店の活性化を目的として実施されます。初年度と

なる本年度は、小規模での試験的な実施となりますが、期間中はあきんど会の飲食店・菓子店が参加し、それぞれ趣向を凝らした料理や甘味を提供します。

参加店舗は、炙り屋ちやらくらげえ、OKESA BAR BUNZO、古民家食堂 持田家、山本喜助菓子店の4店舗です。各店では、「のどぐろ炙り(半身)」や「サザエうどん」、「鱈づくし御膳」のほか、佐渡バターを使用した「金の延べ棒(フィナンシェ)」や、イベント限定の「ジャンボそばシュー」など、冬ならではの味覚や特別感を楽しめるメニューが用意されています。

また、「310(佐渡)」にちなんだ310円・1,310円・2,310円の特別価格が設定されている点も本企画の特徴です。

地元の方はもちろん、観光で相川を訪れた方にも楽しんでいただけます。提供メニューの詳細、最新情報などは公式サイト(QRコード)を読み込んでご確認ください。

※一部メニューは予約制または数量限定となります。

【お問い合わせ】 佐渡國相川あきんど会 事務局 ☎090-7437-4993

(相川あきんど会 伊藤)



炙り屋ちやらくらげえ
のどぐろ炙り(半身) ¥2310

古民家食堂 持田家
鱈づくし御膳 ¥2310

冬の相川で
ちよつと贅沢を。

山本喜助菓子店
ジャンボそばシュー ¥310
(※1日10食限定)

OKESA BAR BUNZO
サザエうどん ¥1310 (※要予約)

相川 冬のごちそう祭

あきんど会の飲食店舗で実施！
冬しか食べれない
限定メニューを特別提供！

1/9(金) ~ 3/15(日)

in 佐渡・相川地区

OKESA BAR BUNZO 店主
岩崎 元吉 さん

山本喜助菓子店 店主
山本 大貴 さん

主催：佐渡國相川あきんど会

参加店舗

炙り屋ちやらくらげえ / 古民家食堂 持田家 / 山本喜助菓子店 / OKESA BAR BUNZO

企画：佐渡市地域おこし協力隊 伊藤幹太 問い合わせ先：090-7437-4993

相川車座の報告

▼「ミニクリスマスマーケット」のご報告

昨年12月20日に、相川下町交流ロビー（清水家ロビー）で初めてのイベントとなるミニクリスマスマーケットを開催することができました。このイベントは、清水家ロビーが、もっと気軽に立ち寄ってもらえる交流の場となつてほしいという思いから企画しました。今回は、イベントを楽しみながら、さらに施設の雰囲気も感じ、親しんでいただきたいと考え、これまでいろいろなイベントで交流の場となつている1階だけではなく、2階客室の一部も使いました。

嬉しいことに約300人の方からお立ち寄りいただき、その中には、手作りのクリスマスリースをプレゼント（しつかり飾らせていただきました。）してくださるお客様との出会いや、以前ご宿泊されたお客様との再会など、思いもよらない幸せな出会いがたくさんありました。

師走のお忙しい中で、ご協力くださった地域の皆様、ご出展くださった店舗の皆様、佐渡観光交流機構の皆様など、関わっていただいた全ての皆様、そして足を運んでくださった地域の皆様をはじめとする多くの皆様に心より感謝申し上げます。



▼熟成酒オーナーの集いを開催しました

令和4年、相川車座が主体となり立ち上げた金の熟成酒・車

座製作委員会で、クラウドファンディングを行い熟成酒の一口オーナーを募集しました。加藤酒造さんがはじめて取り組む熟成酒の仕込み始めに合わせて、その熟成とともにタンクの一口オーナーと銘打ち、佐度の日本酒を通じて、相川ファンを増やそうという企画です。お陰様で、島内外から延181名の方に応援をいただきました。

このオーナー企画では、これまで定期的に行なっている催しがあります。それが、応援いただいた島内外のオーナーが相川に集まって懇親会を行おうというオーナー総会です。参加しやすさを優先して東京で開催したこともあり、これまで相川で4回、東京で2回開催しています。このオーナー総会で初めて佐渡にきた方も多数おられます。参加回数が多い人は、すっかり佐渡が気に入って、この総会の参加にとどまらず、この3年間ですでに5回以上、佐渡に来られている方もいらつしやいます。

そして昨年11月29日、寒くなってきた佐渡でのオーナー総会を清水家ロビーで開催しました。その後は相川の飲食店で梯子酒。飲み会だけではなく色々な体験もしてもらおうと考え、翌日は裂織の体験後に稲鯨の徳平さんにも伺いました。

これからも色々な切り口で、島外の相川ファンを増やしていきたいと思ひます。

▼「ちくちくの会」について

「ちくちくの会」とは、以前からご寄贈いただいているお着物を、一度ほどいて洗って、新しく使えるものに再利用する集



まりの会です。「NIPPONIA佐渡相川金山町清水家」では以前から相川の文化や古くから受け継がれた手仕事の良さを知っていたため、アップサイクルの取り組みとして、ご寄贈いただいたお着物を相川の作家さんをお願いして、裂織のカーペット、ベッドスロー、クッションなどに生まれ変わらせ、宿泊者にお使いいただいています。

「ちくちくの会」は、宿泊者に着ていただく丹前を、裁縫体験や手縫いの温もりを感じられるアップサイクルとして作ろうという企画です。そこには、既製品の購入や機械縫いでは得られない「時間の共有」、長い冬の間に、色々な人のお喋りできる体験交流の場を提供したいという思いを込めさせていただいています。それは、この企画が、宿泊者・旅行者と地元の方々など、「一期一会の出会いの中で、お茶でも飲んでお喋りしながら縫物をする」という冬の景色があつたら素敵だな」との思いを持った地域の方が考案してくださったことに端を発しているからなのです。

◆参加方法

ご興味のある方、こちらまでお電話もしくはメール下さい。

☎ 050-1720-9976 (※6を押してください。)

メール contact@nipponia-sado.jp

気軽に参加くださるよう、お待ちしております。

(相川車座 雨宮)

あいかわ道草話

赤穂四十七士赤埴(あかはに)源蔵異聞

赤穂四十七士の一人赤埴源蔵、寛文9年(1669)生まれ。母は、佐渡奉行所地役人高野忠左衛門家(相川会津町)出身。講談「徳利の別れ」では、「赤埴」と語られています。源蔵のくずし字を「垣」の読み違い。それによれば、酒浸りの源蔵が、討ち入り前日に兄を訪ねますが不在。そこで源蔵は兄の羽織を本人に見立て、酒を酌み交わし別れを告げるというもの。

ネタ元は、安政5年(1858)河竹黙阿弥作の歌舞伎『赤垣源蔵』。源蔵が討ち入り直前兄の家を尋ねますが、また金の無心に来たのだからと家来達は取り次がず無視。源蔵は、彼らに「親に孝行せよ奉公に励め」と諭し、謡の『元服曾我』の一節「人は一代、名は末代」と謡って帰っていきます。帰宅した兄がそれを聞き「もしいや!! いや、あいつにそのような性根があるはずが…」で、幕。でも本人、弟と妹はいますが、兄はいません。弟は、本間安兵衛といい、老中土屋相模守の家臣。妹は、宇都宮藩主阿部対馬守家臣田村縫右衛門家に嫁いでいます。

実は、源蔵が討ち入り直前に、妹のいる田村家に暇乞いに訪れた際、派手な着物だったので縫右衛門の父が、「主君の仇も打たず、そのように着飾るとは何事!!」と激怒。しかし、源蔵は言い訳もせず去ります。後に源蔵らの義挙を知った父は、大いに悔やんだという元話が変化したもの。



奉行所絵図師 石井文海が描いた「赤埴源蔵」

元禄15年(1702)12月14日の吉良家討ち入り後、四十七士の内、大石内蔵助・源蔵ら17人は肥後細川家預かり。幕府は「一汁三菜まで」と通達していましたが、連日連夜の酒肴攻め。音を上げた内蔵助が「結構なる御料理、数日頂戴つかまつり候。(中略)何卒、かろく仰せ付けられ下され候様：『忠臣蔵』野口武彦」と申し出るほどでした。

そんな中で源蔵は、「甘みぞれ」という甘酒を一人で飲み、仲間たちの談笑にもほとんど加わりませんでした。翌年2月4日、源蔵は「土屋相模守の身内に、本間安兵衛と申すものがある。これに、今日源蔵が決然として切腹いたしたと一言お伝え願いたい」と遺言し、旅立ちます(『忠臣蔵銘々伝』尾崎秀樹)。

(相川支所地域支援係 濱野)