

「特集」

新春 古都骨董探検

24 探検その一 磯田道史さんの骨董流儀
案内人 磯田道史 文 安藤寿和子

30 COLUMN 骨董屋が語る 京都と骨董を
めぐる八つの話 文 杉本理

36 探検その二 まずは買うべし！
京都骨董市の楽しみ方 文 安藤寿和子

43 新春古都骨董探検〔案内図〕



街のあちらこちらで開かれる骨董市で、掘り出し物を探すのも楽しい。東寺ガラクタ市より 写真=二村海

46 新連載 大人がほしいジャパンメイド名品帖 旅人 朝日真

TO&FROのトラベルギア

おいしいもんには理由がある 文 土井善晴

60 福をわけあう細工蒲鉾
〔富山県魚津市、黒部市〕

9 京都の路地まわり道
文 千宗室

そぐわない

11 ひとときエッセイ「そして旅へ」
文 金沢百枝

ロマネスクの旅と味

13 諸国名産お国言葉採集
文 篠崎見一

いごつそつ「高知県」

14 Interview しなやかな挑戦
文 森綾

服部百音 バイオリニスト

51 柳家喬太郎の旅メシ道中記

52 康楽のソボロちゃんぼん〔長崎市〕

54 地元イエール これ、いいね！

55 別府竹細工〔大分県別府市〕

帰ってきた！

56 みほとけさんの奈良仏めぐりユニーク編

57 聖林寺・子安延命地藏菩薩
〔奈良県桜井市〕

58 新幹線で建築さんぽ 文 甲斐みのり

59 グランドプリンスホテル高輪

60 貴賓館〔品川駅〕

64 旬 News & Topics

66 美 Art & Entertainment

68 遊 Event & Festival

旅の小箱 from J R 西日本、J R 東海

70 第59回「京の冬の旅」キャンペーン

世界遺産寺院の文化財を特別公開！

73 冬を楽しむ特別な北陸の旅

75 山陽新幹線で熊本の温泉地へ！

76 ホテルアソシア新横浜で快適なステイ

77 J R 静岡駅改札口からすぐの「アステイ静岡」
本格カフェ・レストランが新オープン！

79 京都の神社をめぐると
謎解きイベントを開催中

81 「リニア・鉄道館」で冬の思い出づくり

82 ひととき倶楽部
読者からのお便り
今月のプレゼントなど

84 次号のお知らせ

86 ルートマップ

88 東海道・山陽新幹線時刻表



白磁台鉢（李朝後期）と古伊万里色絵御神酒徳利（江戸後期）。鉢に盛った仏手柑くぶっしゅかんは冬の縁起物。寺町「大吉」にて 写真=兩宮秀也

特集

新春 古都骨董探検

京都は骨董の町。

祇園ぎおんの新門前通・古門前通、御所南の寺町通しんもんぜんどおりなど

市内各地に個性ある古美術店が軒を連ね、

骨董市が町のあちこちで月に何回も開催される。

店の数はもちろん、取り扱われる骨董の量や質、

骨董好きの裾野の広さなど、さすがは千年の都だ。

時を超えて受け継がれてきたものに対する

敬意と憧れ、そして自由な発想を携えて、

骨董の世界を遊ぶ探検の旅に出かけよう。





堂 しらす

古門前通

色も形も時代もさまざまながら、どれも美しい豆皿たち。使うもよし、飾るもよし、直径数センチの中に大きな皿と変わらぬ手数をかけた作りからは、ミニチュアに精髓を傾ける作り手、そして愛おしむ使い手の心が伝わってくる。古門前通のてっさい堂は古伊万里の豆皿を中心に、数多くの骨董を扱う 写真＝雨宮秀也

磯田道史さんの 骨董流儀



【上】「骨董 寺町倶楽部」で見つけた、瓢(ふくべ)蓋物 【下】青いひさが目印

いつも、ふらつと来て、サツと帰らばります。

店主たちが、そう口を揃える磯田道史さんの骨董めぐり。

興味、関心のおもむくまま、モノに出合えば、ひたすら情報解析。

余人とは、ひと味もふた味も違う

歴史学者・磯田道史流、骨董との付き合い方とは――？

案内人＝磯田道史

文＝安藤寿和子

Isoda Michitumi

Ando Sunako

写真＝雨宮秀也

Ameniya Hideya

骨董

寺町
二条上ル

寺町 倶楽部



蓮月の「月」は 鋭くハネる

磯田道史さんといえば、臨場感あふれる歴史語りで知られる人気の史学博士。出身は慶應義塾大学ながら、京都での学生経験もあり、馴染みの骨董商もあちこちに。

当時から博識のほどは有名で、磯田青年が史料探しに通りを歩いていると、それを見かけた店主が「磯田さんや、呼びこんで」と店員に言いつける。声をかけられ付いていくと、店の奥からおもむろにお茶、お菓子。そのうち「これ、読めますか？」

と難読の掛軸や巻子が出てきて読まされることも度々だった。

そんな磯田さんとの骨董探訪、振り出しは寺町通にある「骨董 寺町倶楽部」から。店構えは一見インテリアアッシュ風で、旅人や骨董ビギナーにも立ち寄りやすい。

しかし京町家を改装した建物だ。奥行き深い。入り口で色絵やガラス、漆などの食器類を眺め、奥へ進むと、掛軸あり、船簞ふねだんあり、珍しい蘇州版画などの中国モノもあり。合間にはヴィンテージアクセサリーや茶道具もあり、何が出てくるかわからない。「宝探し気分」を楽しみたい方には格好の一軒だ。

磯田さんは、といえば、入るなり掛軸のコーナーで、大田垣蓮月おたがきれんげつと思しき一幅を物色の様子。

「うーん、蓮月の『月』の字のハネが、釣り針のように鋭く尖っているから、まずは本物で間違いないかな。書いてある歌は……」。そのまま読み下しつつ、みるみるうちに制作年代を推理。

「蓮月がまだ上賀茂へ移る前、聖護院あたりに住んで、蓮月焼を清水六兵衛しみずむすくべのところえで焼成してもらっていた時分のものじゃないかな。歌の中の阿弥陀ヶ峰は、豊国廟のあるところ。六兵衛の窯は五条あたりだから、うん、見当は合ってる！」と、一幅の

*1 江戸後期の歌人、陶芸家。手びねりの陶器に自作の歌を書きつけた蓮月焼が人気を博した *2 清水焼陶工の名跡



骨董 寺町倶楽部の奥、庭からの
光が差す一角で伊万里の大皿に見
入る磯田さん

骨董屋が語る

京都と 骨董をめぐる 八つのお話

「骨董」と聞いて思い浮かべるイメージはどのようなものだろうか。着物姿の旦那と出入りの骨董商が、掛軸や茶道具を箱から取り出し駆け引きをする、昔は確かにあった骨董のイメージのひとつである。戦前頃まではよほどの富裕層か一部のコレクターのものであった骨董が一般化するのには、戦後しばらくしてからのことだろう。京都・寺町の骨董店主が語る、京都と骨董と骨董屋をめぐる八つのお話。

文=杉本 理(「大吉」店主)
Sugimoto Osamu

写真=兩宮秀也
Amemiya Hideya



大吉 寺町二条下ル

店主、杉本 理さんのセンスと人柄に惹かれ、骨董好きが集う人気店。小体な構えながら懐深く、初心者向きから玄人をうならせる逸品まで、選び抜かれた品が並ぶ。夫人が店内に生ける野花の美しさにも定評がある

実際に「使える」骨董が、心を満たしてくる

骨董に傾倒していく要素として、自らの経験を思い出ししてみると「使える」ということが大きかった。

江戸時代の器を日常生活に取り入れるという、日本の骨董界では当たり前のことだが、世界の骨董、アンティーク界ではあまり当たり前のことでは無いのである。欧米では家庭に代々伝わる食器や銀器のセットを来客時に使う、これは経験したことがある。

アジア諸国では、近年の経済発展で、中国茶器や器類の骨董を使う動きが出てきているが、私が旅行をしていた時代は、新しい綺麗な状態のものを使う方が尊ばれていたような印象が強い。

あくまでも骨董は蒐集、鑑賞するものとして購入されることが多いのだ。

米留学時代、お酒を楽しむために実家の古伊万里蕎麦猪口（もろこ）を連れて行っていた。

北カリフォルニアのベッドタウンは、乾燥した空気と新しい住宅街、ショッピングモールの世界。インターネットも無い時代の日本語の本や日本食、日本的な「何か」に対する渴望は、今より遥かに強いものであった。

週末に安ワインやビールを古伊万里蕎麦猪口で楽しむ時間は、乾燥した心がしんみりと満たされていくような気分になり、酔いが進むにつれて「ああ、この器

はこの国が出来て間もない頃に作られたんやなあ」と日本では当たり前に使っていた蕎麦猪口が、陶工の緩やかな絵付けと共にもの凄く特別なものに見えてきた。骨董と自分が「ピタリ」と重なった瞬間は今でも鮮明に覚えている。

留学中、心を癒してくれたのは古伊万里蕎麦猪口だった。おつまみを入れて向付代わりにも



七 骨董を好きになる人それぞれの理由



骨董好きの心をくすぐる陶片。断面から、時代を探るのも楽しい

などの戦利品を前に骨董話に興じていた記憶があり「大人達は何故こういうものを喜んで見せ合っているんだろう」と不思議な気持ちになったものだ。

思えばその頃は「サラリーマン骨董」な

私が幼少期の昭和50年代頃、料理店だった実家で、骨董好きだった父親と趣味を同じくする様々な職業の方たちが、欠けた陶磁器類や黒ずんだ木製品、ボロっとした掛軸

どと呼ばれていたちよつとした骨董ブームの頃。新幹線開通後、国内の移動が容易になった時代で、出張ついでに地方の骨董店に立ち寄るなどということが可能になり、蒐集家も増えていったのだろう。高価で贗物も存在し、なんだか恐ろしいイメージから、骨董雑誌や関連書籍など情報量が急増し、小遣い程度で時折掘り出し物にも出会えるということがわかった時代、骨董は次第に市民権を得ていくようになる。

小学校にあつた歴史マンガで日本の歴

史に興味を持ち始めた私は、遊び場だったお寺や川、そういつた所に時代劇で見た古銭や、実家で使っている「こいまり」と大人達と呼んでいる器のカケラが落ちていたのを見つけては持ち帰っていた。古銭は主にお寺の軒下や墓所、古伊万里などのカケラは川底などで見つけることが多かった。採集物の歴史的背景というものを想像するのも興味深かったが、それらの価値に興味を覚えていたのは、思えば現在の仕事とうつすら結びついてきたのかなと思う。実際その頃一緒に収集をしていた同級生は、歴史的な背景に興味を持ち、その後博物館の学芸員となった。

骨董と出会う場所として京都には特別な意味がある

ひっそりと空気も冷たく張りつめた新年、自宅ではこの時だけ使う器を棚から取り出す。

江戸時代後期頃の古伊万里と思われる

正月の鏡餅紋様の小皿である。

「今年もまたよろしく」と小皿に語りかけ我が家の新年は始まる。

のんびりとした絵付けの小さな器は、数世紀前にも使われていた家庭で、同じようにその愛らしさで人々を和ませていたのかなと、ふと想像をしたりする。

お酒好きなら冬の京都で骨董店や露店

などをまわり、幕末頃の酒器に使えそうな器を探してみたい。

宵の口、木屋町辺りの呑み屋で入手したばかりの骨董で一杯。ほどよく酔った

頃には、界隈を跋扈していた勤王志士や幕臣の足音が、微かに聞こえてくるかもしれない。

京都で骨董を買うというのはそういうこと。骨董を使うということは、その歴史や時間が遠い昔のことではなく、地続きなのを実感出来る、ちよつとした「私だけ」の贅沢なのである。

正月膳に福を添える鏡餅紋様の小皿。福の字染付の初期伊万里写し花生け(加藤静允作)と合わせて



2019年より始まった骨董市。平安神宮応天門を目前にする岡崎公園の平安神宮前広場に、国籍もジャンルもさまざまな古物が集まる。国内外からの注目度も上昇中の、新たなアンティークマーケット

岡崎公園 平安蚤の市



合は別として、ふらっと歩くときは1万円というの基準というか、歯止めになると思いますね。それが5000円でもいいと思う。何か決めておかないと、あれもこれもとなつて、結局満足いく買物ができない。とはいえ、予算オーバーするんだけど。
相澤 私もだいたい1万円を想定してますが、なかなかねえ(笑)。夫と一緒にだつたりすると、予算を公言してるだけに大っぴらには破れなくて、ちょっと彼が向こうへ行つてる間に買い物済ませて、2万円くらいのもを「5000円だった、案外安かったわ」なんて嘘ついたり。
山本 ハハハ、わかる。僕もやります。



[上] 市歩きときは身軽に。大きなバッグで品物を傷めたり、他人の邪魔をしない気遣いが楽しい買い物の基本と心得たい。腰を下ろし、両手でお皿を扱う相澤さん。丁寧な姿勢からお店の人とのコミュニケーションも生まれる [下] 戦利品は一目惚れの三ッ揃え片口と、一文字盆、いびつさもかわいい蓋置き、楕円のお盆(41頁)の4点、占めて9,000円。お買い物上手!

相澤 目当てを決めておく、というのみたいな気がしてます。今日は青いお皿を探そうとか、火鉢を買おう、とか。
山本 あ、それはいいね。「今日の目的」があると、欲しいものに辿り着きやすい。
楽しみは「買う」だけにあらず!
山本 相澤さん、今回買ったものの中で一番のお気に入りは何?
相澤 三ッ揃え片口です。どこかの酒蔵の景品とか記念品だったものみたいで「六角」の亀甲みたいなロゴが入ってるんです。

相澤さんの
お買い物リスト
10/10@平安蚤の市

三ッ揃えの片口	1,000円
一文字盆	3,500円
楕円のお盆	4,000円
蓋置き	500円
合計	9,000円



古代日本に起源を遡ると伝わる

別府竹細工

大分県別府市



「cotake」が扱う地元工芸家のカゴ(右はさとうみきこさん作)。かつて別府では湯カゴや、自炊する湯治客用のザルなどが多くつくられていた

文＝瀬戸内みなみ 写真＝佐々木実佳
Setouchi Minami Sasaki Mika

竹は日本人にとって、とても身近で親しみ深い存在だ。大分県別府市では昔から良質な竹がたくさん採れたという。それを使ってつくられたザルやカゴなどの日用品は、同じくここに豊富に湧く温泉を指してやってくる湯治客の必需品となり、また土産物にもなった。

身も心も癒やすのに一役買った別府竹細工は1979(昭和54)年、国の伝統的工芸品に指定された。

竹細工の工房兼ショップ「cotake」のオーナー・さとうみきこさんは、温泉旅館の娘として生まれた。客室に飾る花籠など、竹細工はいつも暮らしのなかにあったけれど、その素晴らしさに気づいたのは大人になってからだったそう。

「『別府市竹細工伝統産業会館』に展示されている竹細工の作品に圧倒されたんです。その美しさ、繊細さ、正確さ。矢も盾もたまたらずに作り方を習いに行きました」。市内には竹工芸科を設置した国内唯一の職業能力開発校「大分県立竹工芸訓練センター」がある。

富山県では吉祥モチーフをかたどった蒲鉾を、めでたい日に贈り合う。鮎蒲本舗河内屋の鯛蒲鉾は細工が巧妙で、いまにも跳ねそう

おいしいもんには
わけ
理由がある

第73回

文 || 土井善晴
Doi Yoshiharu
写真 || 岡本寿
Okamoto Hisashi



色鮮やかな吉祥図像をかたどった細工蒲鉾は、漁獲が盛んな富山県で育まれた食文化です

福をわけあう細工蒲鉾

《富山県魚津市、黒部市》



ああ、なんとおめでたい。鶴亀に松、それにお鯛さん。こんな蒲鉾見たことありません。富山の細工蒲鉾です。

これを見て、子供の頃、大阪の実家の神棚に、お客様にいただいた大きな鯛型の砂糖の塊があったのを思い出しました。大阪湾では、節分から数えて八十八夜、晩春から初夏になると、鯛が産卵のために浅場に集まって島のように見えることがあります。これを「魚島」といい、この季節の大漁の鯛を、大阪商人は縁起物として贈り合う習慣がありました。

富山の薬売りは有名ですが、売り歩いた中国産や国産の薬種のひとつは、大阪の葉問屋から仕入れたもの。また、富山のおにぎりは、とろろ昆布を巻くのが通例だそう。北前船の寄港地・大阪では、堺の刃物で繊細なおぼろ昆布を削りました。今回取材する鯛型の蒲鉾を知ってから、大阪と富山の深い結びつきを思っていたのです。

多彩な味や形が蒲鉾の魅力

さて今回は、富山県の蒲鉾文化を求めて2軒の蒲鉾屋さんを訪ねました。

魚津市駅前新町にある鮪蒲本舗 河内屋かわちやの玄関を入ると、みごとな「祝儀蒲鉾」が展示されていました。迎えてくれたのは、社長の河内 肇さんかわうち 肇、ご子息で専務の廷紘さんたなひろ。私の知る蒲鉾屋さんと違って、ショーケースにはさまざまな細工蒲鉾が並び、まるで結納品専門店のような派手さ、いや華やかさです。

「富山は結婚式が派手な土地柄で、引き出物が大きくて重い。持って帰れないからと、車で迎えに行くほどです」と神奈川県出身の肇さん。婿入りした当初は、びつくりされたそうです。細工蒲鉾の一番高額なセツトは5万円超。30年前は次々と注文が入ったそうです。そうした注文はだんだん少なくなりましたが、店には今も、細工蒲鉾の技術を生かした小さなサイズのかわいらしい蒲鉾がいろいろ並んでいました。

「僕の結婚式では、ウエディングケーキの代わりに大きな鯛の蒲鉾に2人で入刀しました」という廷紘さんが、河内屋の人気商品を製造中だと、奥の工房を案内してくれました。東京の食品宅配会社に勤めたこともある廷紘さんは製造にも詳しくて、小さな

[左] 今回の取材地は、漁獲の盛んな日本海沿いの魚津市と黒部市。黒部市の海岸に立つと、晴れば立山連峰、能登半島が一望できる。付近には、北アルプスからの伏流水を利用した清水〈しょうず〉と呼ばれる共同水場がいくつも見られ、名水の里だと実感できる [右下] 板がない富山県の蒲鉾。昆布巻(手前)と赤巻(あかまき)は、とくに家庭でも親しまれている蒲鉾だ

どいよしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』(新潮社)、当連載をまとめた『おいしいもんには理由がある』(ウェッジ)など著書多数。

