



AKIRUNO NO TAKUMI

Artisans in Akiruno

あきる野の匠

「あきる野の匠」とは

「あきる野の匠」とは、平成28年度に市が定めた認定制度です。

制度の目的は、匠が手掛ける魅力ある商品及びその商品を生み出す優れた匠の技などを、あきる野市の内外を問わず広く発信することにより、商品の需要拡大を図るとともに、匠の技などの継承につなげ、もつて観光客の増加及び郷土愛の醸成に資することにあります。

認定の条件

- ①先代から伝わる特徴的な製法、技法を受け継いだ商品の製造・販売をしている人
- ②あきる野の自然、歴史または文化を生かした工芸・製造技術を継承している人
- ③特に優れた匠の技を有する人



※ロゴデザインについて：「匠」という文字の成り立ちである、手斧と差金または箱の組み合わせを元にして、高橋敏彦さんがデザインしました。

「ぬやいぬの匂」の職人集団。

鰹水 扱雄
イカスミの匂
Artisan of Udon noodles



近藤 寛
しもいのなむけの匂
Artisan of Soy sauce



森 豊
根詰めの匂
Artisan of Mudding



石川 勝
布団作の匂
Artisan of Futon



高橋 敏彦
トチャーノの匂
Artisan of Design



三浦 錠忠
乾麺作の匂
Artisan of Dried noodles



小机 篤
木加工の匠
Artisan of Woodworking



友永 錦二

木彫美術の匠

Artisan of Woodcarving art



石三 和助

和菓子焼の匠

Artisan of Japanese confectionery



高橋 卓実

布団作りの匠

Artisan of Futon



江伊 廉

竹加工の匠

Artisan of Bamboo work



斎藤 二(水)

酒類の匠

Artisan of Sake brewing



中村 八郎右衛門

酒類の匠

Artisan of Sake brewing



幾輪 敬貴

鶏の匠

Artisan of Chicken



清水哲雄

しみず てつお



自家栽培の小麦で地元に伝わるうどんを打つ



Make Udon noodles from homegrown wheat

大岳山を望むあきる野市内の畑で小麦、ソバを栽培し、その粉で打ったうどん、そばを店で出す。初後亭の主人、清水哲雄さん(1953生)は地域に伝わるうどんの打ち方を母親から受け継ぎ、お客様に提供している。

店の看板メニュー「引きずり出しうどん」は、かつお節としょうゆを入れた器に茹でたうどんを取り、茹で汁で味を調整して食べる料理。三多摩の農村に伝わる食べ方で、清水さんも子どものころから親しんでき

た。自家栽培粉で打つうどんは素朴で深い味わいがあり、シンプルな味付けの引きずり出しに実によく合っている。

「自分で小麦を育ててうどんを打つ。昔の人から見たら、別にすごいことをしているわけじゃない。でも、今はやる人がいなくなつた」と清水さんは、畑仕事やうどんを打って食べることなくしてしまっていいのかと問いかける。

採れたものや地元産を使う。あきる野から畑をなくしたくない、地域に伝わるうどんの食文化を引き継いでいかなければという思いは何も変わっていない。今後もブレずに他人任せにしないうどん作りを続けていく」と胸を張る。



伝承された口伝に従つてしまな
かに生地が上ると、風が生地の
下を通る

1986年に小妻・
ソバの輪作を開始。
2005年に初後
亭を開業した。義
弟で事業農家の山
崎健さんと共に小
麦、ソバを栽培。
付け合わせの野菜
も山崎さんの畑で



その問いに自ら
答えるかたちで、

1986年に小妻・

ソバの輪作を開始。
2005年に初後
亭を開業した。義
弟で事業農家の山
崎健さんと共に小
麦、ソバを栽培。

付け合わせの野菜
も山崎さんの畑で



木桶を攪拌して発酵を促す

うまみとキレを感じさせる豊かな香りがキッコーゴ丸大豆醤油のいちばんの特徴だ。開けたてを熱々のごはんにかけて食べると、そのおいしさがよくわかる。先代のお気に入りの食べ方でもある。

国産の大豆と小麦で造った麹を仕込み、1年かけてじっくり発酵・熟成させる。100年以上使い続ける木桶にすみついた微生物の働きで豊かな風味と深い味わいが生まれ、琥珀色のきれいなしょうゆに仕上がる。

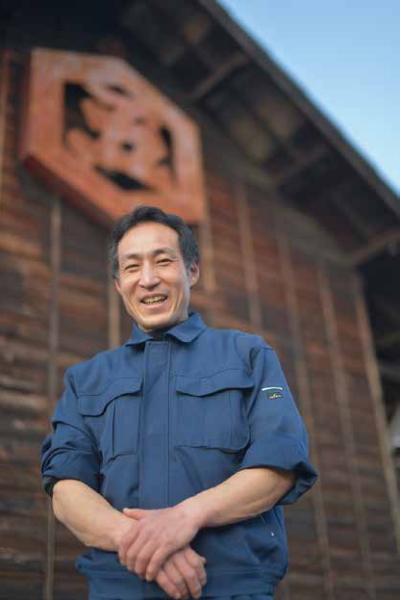
保存料、着色料を使用せずじっくり仕込んだ昔ながらのしょうやは、店舗販売のほか食の安全・安心を求める生協や都内数か所の学校給食に使われている。

創業明治41（1908）年、都内では珍しい醸造所近藤醸造株式会社（1973年）が引き継ぐ。入社20年目の節目の年に、他界した先代に代わって社を率いることになった。頼りの存在を失った心細さを感じつつ、「先代がやってきたことをしっかりと引き継いでいきたい」と老舗ののれんを背負っていく覚悟だ。

健康ブームや和食の世界遺産登録を受け和食や発酵食品を見直す動きもあるが、しようと



めんつゆ、ドレッシングなどしおや加工品を多数販売。新商品に、あきる野市の友好都市大島町のとうがらしをキッコーゴ醤油に漬け込んだ「大島とうがらし醤油」がある。刺身につけ食べるも美味。



近藤
寛

国産の大豆と小麦で1年発酵・熟成
昔ながらのしょうゆ造りに励む



Make soy souce in traditional way, using domestic soybeans and wheat, fermenting and maturing for a year

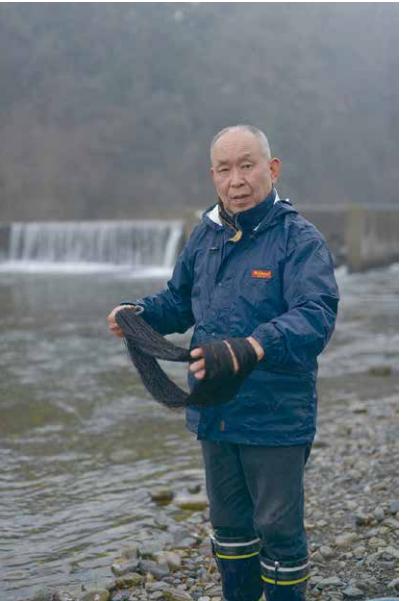


鉄分の多い土を媒染に使う

きもの半襟などに使われ、江戸中期から大正にかけて秋川流域に広く普及した泥染めの絹織物黒八丈、別名「五日市」。糸工房「森」の森博さん（1948生）は、昭和初期にいつたん途絶えた泥染めの手法を独学で復活させ、ショールやバッグなど現代に合う製品に加工、普及に努めている。

黒八丈はヤシャブシの実を煮出して染料にし、泥に含まれる鉄分で媒染するところから「泥染め」と呼ばれる。繰り返し染め重ねるうちに黒に深みが増し、照りが出て粒な風合いの「ツヤ

きもの半襟などに使われ、江戸中期から大正にかけて秋川流域に広く普及した泥染めの絹織物黒八丈、別名「五日市」。糸工房「森」の森博さん（1948生）は、昭和初期にいつたん途絶えた泥染めの手法を独学で復活させ、ショールやバッグなど現代に合う製品に加工、普及に努めている。



幻の絹織物「黒八丈」を復活

消しの黒」になる。

森さんは30年ほど前、偶

然開いた『五日市町史』に

黒八丈の記述を見つけ、家

業の絹糸製造と関連するこ

とから興味を持った。

ヤシャブシの実、五日市

の泥、町史にあつたキー

ワードを頼りに、お年寄り

から話を聞くなどして手探

りで染色を始めた。

「かつて黒八丈を作っ

し、染料を煮出すスペー

スを倍増。これまで外でし

いた作業が雨天時も室内で

できるようになり、作業性

が向上したという。

数年前にアトリエを新設

し、染料を煮出すスペー

スを倍増。これまで外でし

いた作業が雨天時も室内で

できるようになり、作業性

が向上したという。

は反物で4、5反、帯を作

れるまで進歩した。

は反物で4、5反、帯を作



秋川の冷たい水に染めた糸をさらす



森
もり
ひろし

石川勝

いしかわ
まさる



綿布団打ち直して心地よく

使い込んで薄くなつた布団が、石川勝さん（1973生）の手にかかるとふっくら気持ちのいい布団に生まれ変わる。大正10（1921）年創業、布団の仕立て・打ち直しを手がける石川綿店の3代目。2000年に家業を継ぎ、父で2代目の啓次さん（1943生）と抱えの職人から仕事を仕込まれた。

同店は綿の打ち直しからすべての工程を自社でこなす数少ない寝具店。打ち直しの注文を受けたら布団生地を外し、中綿を「製綿機」

と呼ばれる機械に入れ、ほどしてシート状の綿にし再利用する。布団は1枚ずつ処理するため、他の人の綿と混ざらないのがいいと同店を選ぶ客もいる。

元の綿に目減りした分の綿を加え、手作業でシート状の綿を並べ重ねて布団を仕立っていく。かけ布団なら12枚、敷布団には20枚前後の綿を使う。四方にはみ出た綿の処理が難しく、折り返した部分に高さを合わせて綿を厚くしそうと重くなる。

用途に合わせ、決まった枚数で使い心地のいい布団に仕立てるには熟練の技がいる。

たとえば敷布団の場合には、体重がかかつて綿が減りやすい中央部を少

手が荒れていると綿にひつかか
手を入れしておく

し高くする。こたつ布団は板の乗る部分を薄く、縁の部分に厚めに綿を入れる。布団を引つ張り合つ際、中の綿がずれないよう2枚のこたつ布団なら100か所ほど糸でじて固定する。

打ち直し布団の受け取り、引き渡しは対面で。よみがえた布団を見て喜ぶ客の顔がやりがいになっている。軽くて安価な化繊布団が普及する中、吸湿性に優れ、打ち直して繰り返し使える綿布団の良さを伝えていくたい。



綿が集まる角の部分が厚くなってしまうように手でちぎって微調整する

たかはし としひこ
高橋 敏彦

思い乗せ彫るように書く



秋川渓谷をPRする観光ポスターや、公共施設や店舗名の毛筆書など統一デザインで数多く手がけているのが高橋敏彦さん（1942生）。力強く、味のある筆文字と墨絵で構成する独特のデザインは、ひと目で高橋さんのものとわかる。五日市町の素朴な風景に溶け込み、まちの雰囲気を作り出していくようにも思える。

生活・デザインの拠点を、都会のまんなか代々木から、自然豊かなあきる野市内の山あいの集落に移して50年以上になる。他県での観光ポスターの仕事が五日市町魏の石工が一生懸命彫った文字は決して整ってはない



石にノミで彫るようにも見える独特の字体は中国・北魏（386～534）の時代の石工を意識したもの。実際に使字に託して。「北

いく。祈り、願い、伝えたい思いを文字に託して。「北

の目にとまり、依頼され1984年から秋川渓谷の観光ポスターを描いている。スタートから全国で入選を続け、86年には金賞を、その後も銀賞、入選を獲得。あさる野映画祭やヨルイチなど市の催しを企画し印刷物のデザインも手がけるようになつていった。



「見る人に何かを感じてもらえる書を書き、絵を描くには、この地の伝統や文化を意識します。常に日本的なものを斬新でモダンに表現をしたいと考え、印象に残る情報として発信できたらと考えています。山と渓谷の素晴らしい地に住ませてもらっているおかげで描けるようになった」。

創作意欲を刺激する土地との出会いに感謝し、感性を磨き、感性で書くスタイルを続けていく。





寿美屋では厳選した小麦、秋川の水、にがりを多く含む塩を原料に、コシが強く食べ応えのある乾麺を製造している。現場で生地の固さを左右する加水率を調整したりして、乾燥具合を確認したりして、製造の指揮を執るものが4代目の岸忠史社長(1961年生)だ。

岸さんが常に気にしているのが気温と湿度。気温の高い日は生地がだれやすく、湿度の低い日は乾燥しやすい。特に気温・湿度の変動が大きい季節の変わり目は注意して、その日の気候に合わせて食塩水の量を微妙になる。

「寒そうめん」は一般的なそうめんより一回り太く食べ応えがある。

乾燥後、蔵で半年寝かせてから売り場に出すのが特徴。半年の間に糊化が進み、茹でのびしないコシの強い麺になる。



きし
ただ
し
岸忠史

コシの強い乾麺をつくる

に調整する。

麵製造150年を超える同社が、炭問屋を営む傍ら最初に手がけた商品が「寒そうめん」。うどん、そばなど1年を通して製造する乾麵と違い、「寒そうめん」だけは創業当初から湿度の低い1、2月に期間をしぼって製造している。暖房や扇風機がなく自然乾燥に頼ったいた時代のなごりだが、実際にこの時期に作る乾麺はよく乾いておいしいという。

焼きそばは、せいろで蒸してもちもちに、小麦本来の味を生かして生麵にしている。よりおいしく、安心して食べてもらうための時間と努力は惜しまない。先代から受け継いだ実直な麵機が、これから受け継がれていく時代のなごりだが、実



小机 篤 こづくえ

刃物研ぎの名人 タモ網を手作り



初のうちは市販の道具を使っていたが、「買ったものではつまらない。裏山」に行けば材料は豊富にある」と自然な流れでタモ網を作りするようになった。

市販品を見て研究し、え
さ箱や通い筒も自分で作る。
仲間に求められれば教えも
する。道具作りは釣りの樂
しみのひとつという。

何をするにも「道具の使い勝手が悪いと面白くな

い」が持論。釣りの道具
手作りするのも使

それぞれの木目やクセを生かしたシンプルで使い勝手のよさそうなタモ網（魚をすくう網）がずらり。林業家の小机篤さん（1948生）が山から材料を調達。幹からナタで柄を削り出し、小刀で枝の皮をむき、蒸気をかけて曲げつないで、輪にし網を取り付けて作る。ぴたり接合した枝の継ぎ目や美しい柄の仕上げ具合に繊細な仕事ぶりが表れている



小刀で器用に木の皮をむく

用途に合わせて自
在に刃をつける。



Digitized by srujanika@gmail.com

トに入れて常に持ち歩き、弓矢など遊び道具を作るのに使っていた。小学校の家庭科の授業で、クラスでただ一人リンゴの皮をナイフできれいにむぎ、「5」をもらつたこともある。いまだに小刀で鉛筆を削らないと落ち着かないとも。タモ網作りの名人は、それ以前に刃物研ぎの名人であった。暮らしを楽しむ術を知っている人で、金継ぎや洋菓子作りもかなりの腕前。

The expert at grinding edged tools handcrafts landing nets



様々な刃物を駆使して製作する

人形制作や木彫にとどまらず木版画やブロンズなど

1979年から82年までNHKで放送された連続人形劇「プリンプリン物語」の人形美術・制作を担当した友永詔三さん（1944生）。アトリエと自宅を併設する深沢小さな美術館には、プリンプリンのユニークな人形のそばに、手足がすらりと長くしなやかな体つきをした少女の木彫が並ぶ。入口では、とんがり頭に白ひげの「ジーヴィー」がお出迎え。どれも友永さんの作品だ。

土台となつた。海外での経験が、人まねできない自由な作風の『もの』をつくる人は枠にはまっちゃいけない』と言わうが、外国はアイデアにお金を出す。

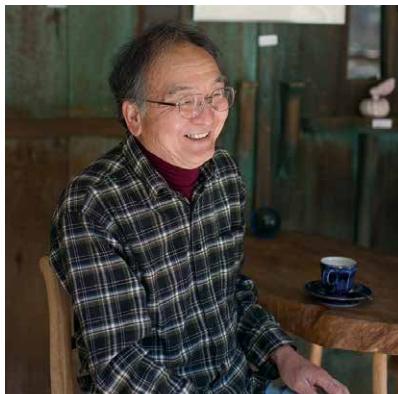
都内のデザイン専門学校を卒業後、舞台美術の会社に入社した。23歳でオーストラリアの人形劇団のオーディションに合格したため退社。単身渡豪し現地で人形製作の経験を積んだ。

39歳のとき、広くて静かなアトリエを求めてあきる野市深沢へ。山に抱かれ、川の流れる風景が、生まれ育った高知・四万十の雰囲気と似ていたことが決め手となった。「色使いも形も、自然からヒントを得ている」と、自らのものづくりの原点は自然の中にあると



ともなが
あきみつ
友永詔三

枠にはまらず自由に創作





照りのあるきれいな自家製の餡

そもそも店名の「お茶ぞつべ」が、お茶の供を意味する西多摩弁だ。地域の言葉や素材にこだわることで、お菓子を囲む団らんの場にふるさとを届けたいという気持ちがある。

数ある菓子の中でも、3月～12月中旬の期間限定で販売する酒饅頭は自信作。自家製のつぶし餡を米こうじで発酵させた生地で包み、蒸かす。その日の気候によって発酵具合が違ったため、安定し



自身も大の甘い物好き。「最近は、砂糖は体に悪いなんて言う人もいるけど、私は砂糖と小豆を体に入れると活力が出る」と笑う。和菓子に元気をもらい、和菓子で元気を届ける。

「お茶ぞつべの中島屋」の石川和助社長(1937生)^{1937年生}は、「物語のないものは作らない」。おこじゅうへ、しょっぱい餅、ちつとん餅など菓子の名に西多摩地域の方言を取り入れ、地域の食材を積極的に使って和菓子を作る。

高校時代から家業の餡屋を手伝い始め、途中で和菓子に切り替わった。その道60年を超える。独学で技術を身に付け、酒饅頭や亀甲最早中のなどのヒット商品を生み出した。まゆ玉、ぼたもち、さくら餅など伝統的な季節の菓子に加え、郷土のPRにつながる名前を思いつくたびに新商品を発売するアイデアマン。ただ、本人は「増えすぎて困ります」と苦笑する。



いしかわ
わすけ

物語のないものは作らない



I don't make anything with no story



角を出す作業を素早く行う

「綿布団の寝心地の良さを多くの方に体感してほしい」というのは、ふとん工房たかはしの店主、高橋卓実さん（1983年生）。綿布団の仕立て、打ち直しができる数少ない職人の一人だ。快適な睡眠がとれるよう1枚1枚ていねいに仕立てるのを信条としている。

高橋さんは昭和28（1953）年に祖父が始めた、

布団と不動産を扱う店の3代目。学校を卒業後、一旦

は工場勤務など別の仕事を就いたが、2012年ごろ

家業を手伝いに入った。布

腰を落とした低い体勢で綿を均等に広げていく布団の仕立て作業はなかなかの重労働。高橋さんは日々、離れた仕立て部屋

2020年に父から店を引き継いだ。実力が認められ、翌

「綿布団の寝心地の良さを多くの方に体感してほしい」というのは、ふとん工房たかはしの店主、高橋卓実さん（1983年生）。綿布団の仕立て、打ち直しができる数少ない職人の一人だ。快適な睡眠がとれるよう1枚1枚ていねいに仕立てるのを信条としている。

「綿布団の寝心地の良さを多くの方に体感してほしい」というのは、ふとん工房たかはしの店主、高橋卓実さん（1983年生）。綿布団の仕立て、打ち直しができる数少ない職人の一人だ。快適な睡眠がとれるよう1枚1枚ていねいに仕立てるのを信条としている。

「綿布団の寝心地の良さを多くの方に体感してほしい」というのは、ふとん工房たかはしの店主、高橋卓実さん（1983年生）。綿布団の仕立て、打ち直しができる数少ない職人の一人だ。快適な睡眠がとれるよう1枚1枚ていねいに仕立てるのを信条としている。



たかはし
たくみ
高橋 卓実

綿ふとんで快適な睡眠を



今や高齢化した他の職人からも頼られる存在となり、布団業界を背負って立つ思考もあって仕事の覚えは早かった。他店だけでなく技能学校の先生のもとでも修行を積み、国家資格の寝具製作技能士一級を取得。2019年の「第30回技能グランプリ」掛け布団の部門で優勝するまでに成長した。

で一人、黙々と手を動かす。根気も体力もいる地道な作業だが、「他人のベースに合わせなくていいので自分には合っているかな」という。



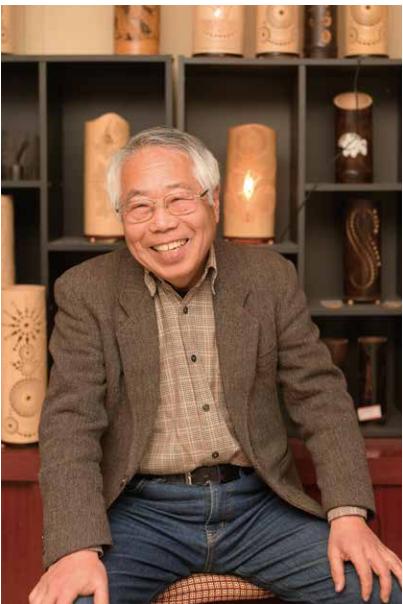
To sleep comfortably in a cotton futon



青い皮を落とす作業から始まる

まつすぐ伸びた縦の繊維と肌の白さ、磨いた後のすつきりとした照り感が際立っている。「竹そのものの良さをきれいにスマートに、そのまま出すのは結構

青い皮をナタで落とし、
5ミリの厚さまで磨いた竹
に電気ペンシルで絵を描き
ジグソーで穴を開けて模様
を刻む。中にあかりを灯せ
ば「竹灯り」としても楽し
める。江守廣さん(1948年生)
は自身が手掛けるこの竹
アートを「透かし彫り」と
呼ぶ。絵の美しさもさることながら、素材の竹の美しさに自然と目が行く。



竹の質感が美しい「磨き竹」を開発

難しい」となんです」と江守さん。アートに使う竹の加工法を独自に編み出し、「磨き竹」と名付けた。

クリア。さらに作業の効率化を図った。「ほくの方法でやれば磨き竹を大量生産できる。磨き竹を商業化できれば放置竹林が減り、新たなアートの分野が開けるかもしない」と夢を描く。



て自らも手掛けることに。あきる野市乙津に「竹燈」という名の活動拠点を持つ「はればれ竹クラブ」に入会。市内の竹林から孟宗竹を調達し、自身の感性を信じて常に工夫しながら制作を楽しんできた。



Invented "Migaki-dake (polished bamboo)" which has the beautiful texture of bamboo



こしきで蒸した米を外気に当て
冷却する

五日市の町はずれ、檜原村への山道にさしかかる静かな山里、旧戸倉村が、野崎さんが造る地酒「喜正」誕生の地である。

野崎三永さん（1962年生）は、明治17（1884）年創業の野崎酒造の当主で、現在5代目に当たる。蔵元でありながら、酒造りの責任者である杜氏を担い、自らが考える理想の日本酒を自らの手で造る「蔵元杜氏」だ。

長い間、岩手から来る杜氏の下で技術を修得し、平成27（2015）年より杜氏となる。

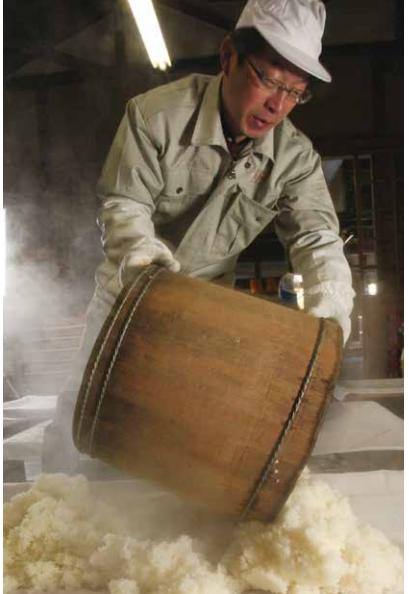
喜正の仕込み水は、蔵正面の戸倉城山より湧く伏流水を使用している。この水は古くから戸倉の人々の生活水として用いられ、水質はやや軟水で酒の品質を劣化させる「鉄」「マンガン」が非常に少なく、酒造りに大変適した水だ。



通年、10月から冬にかけて始まる仕込み。蔵人数名を杜氏である野崎さんが仕切る。

酒銘の「喜正」は、初代、野崎喜二郎の「喜」を冠に、明治のなかば頃つけられた。全国新酒鑑評会や東京国税局酒類鑑評会において数多くの受賞歴を誇る。

都民の憩いのエリア、秋川渓谷で広く飲まれている地酒「喜正」。城山からの湧水を用い、経営者自ら全身全霊で酒造りしている。



「この水は喜正の『宝』です。」と語る野崎さん。

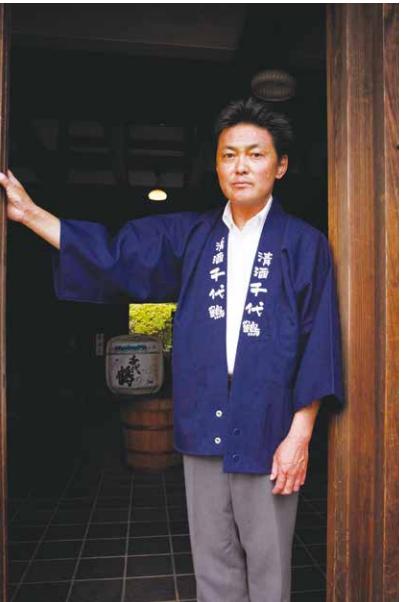


野崎
みつなが
三永

東京でも希少な蔵元杜氏

なかむら はちろうえもん
中村 八郎右衛門

200年以上の歴史を継承する酒造り



あきる野市を横断する秋川は、多摩川水系最大の支流で、鮎釣りや渓流釣りが盛んな清流として知られる。

この秋川の流域に、文化元(1804年)創業以来、酒造りの伝統を継承し200年以上の歴史を刻む「中村酒造」がある。現在18代目にあたり、酒造りを始めたから10代目になる中村八郎右衛門(1976生)さんが現当主だ。

仕込蔵は、江戸時代に造られた土蔵と、一年を通じて8°C以下に保たれる空調

「千代鶴」は、全国新酒鑑評会や東京国税局酒類鑑評会で数多くの受賞歴を誇る。



秩父古生層に磨かれた清冽な水を地下170メートルより汲み上げ、厳選した酒造好適米を高精白し、和釜に甕(くわい)、蓋(ふた)などの伝統的な手造りを今も残しつつ、全自動製麴機などの近代的な酒造技術も取り入れて丁寧に造られる。

銘柄の「千代鶴」は、その昔、秋川のほとりに飛来したという鶴に因んで名付けられた。淡麗型であります。ながらも米の旨みをしっかりと感じられる力強い味わいだ。



敷地内には、土蔵造りの「酒造り資料館」がある。明治17年に酒造用具蔵として造られたものを2年の歳月をかけ復元したのだ。200年以上の歴史の中で用いられてきた伝統の酒造り用具や資料が展示され一般見学ができる、販売・試飲コーナーも併設している。(11時~16時半頃まで営業)





ヒナから育てられる「東京しゃも」

浅野養鶏場は昭和30（1955）年に府中市で開業し、昭和39（1964）年4月にあきる野市に移転後、昭和59（1984）年から東京しゃもの飼養をしている。代表の敬貴（1964年生）さんは、2020年から先代の良仁さんから引き継いだ。



場で寝泊まりしている。

採卵鶏のエサは、合成アミノ酸等を使用せず、遺伝子組み換えが行われていない、収穫後に農薬を使用していないPHFコーンを中心原料に魚粉や脱脂大豆、牡蠣殻など自然由来の原材料で作る自家配合飼料である。

日以上をかけて丁寧に育てられる。



鶏は、汗腺がないので自ら体温調節がしにくいため、飼養には風通しの良い環境が必要だ。浅野養鶏場は、鶏の飲み水に、あきる野の地下水や南側の平井川から北側の山に向かって吹き抜ける川風など、あきる野の自然を生かした養鶏に適した環境にある。

東京しゃものエサは、採卵鶏のエサをベースに委託配合された東京しゃも専用の飼料を使っている。

東京しゃもは、赤身がしまついて、うま味とコクが逃げないこと、脂肪分が少なくさっぱりとした味わいだという。地元地域の店舗や都内の有名鶏肉料理店などに出荷されている。

江戸の食文化

「しゃも鍋」でも知られる東京しゃもは、江戸からの伝統を引き継ぐ東京ブランドの鶏肉だ。

一般的な肉用種（ブロイラー）は30日程度で出荷されるのに対し、120

