

未来をひらく

# 文化力

「文化力」の源は愛だ（辰巳芳子）——というシンブルな言葉を信じるところから、新しい世界がひらけてきそつだ。二十一世紀の企業活動にも、個人のライフスタイルの中にも、生き生きと躍動する「文化力」の新しいかたちに目を向けてみよう。

インタビュー

料理家・随筆家

# 辰巳芳子

Tatsumi Yoshiko

辰巳芳子は母・浜子のもとをひきつづく料理研究家である。「ことごとくくじ豆料理」「あなたのためにーいのちを支えるスープ」など、たくさん  
の名著をもつ。しかし、それにとまらぬ。今年八〇歳になる辰巳芳子は  
料理という台所仕事にあくまで定着しながら、食と命のつながりをさらに  
深く追求する。同時に「よい食材を伝える会」「確かな味をつくる会」な  
どを組織する活発な、食の運動家、でもある。

特筆すべきは長野や岩手の小学校ではじめている「大豆百粒運動」であ  
る。二十一世紀を生きる子どもをどう育て、何を伝えていくか。食糧自給  
率が四〇%にまで落ちたことが、子どもたちの命の衰えにつながらないか。  
ガンジーが綿を植え、糸を紡ぐことで綿布をイギリスから奪回してインド  
独立を手にしたように、辰巳芳子は「大豆立国」をイメージする。

取材・文 岡崎満義 写真 栗原克己

## 食べることは呼吸と等しい

— 年金をはじめとした様々な  
制度改革が問題になっています。  
志は一つのはずなのに、なかな  
かうまくかみ合っていない。毎  
日の生活をふりかえってみて  
も、生活と体と心が今ひとつ一  
体にならない。私たちは、そん  
な時代に生きていくように思い  
ます。

多分、生活が空回りしてしま  
うんです。たとえば、食の世  
界でも、お料理をつくりたくな

い人がいらつしやる。できれば

買ったもので済ませたいという

方がふえています。食べ物はず

分で、使うべき素材を使って、

食べるべきものをちゃんと料理

する。食は呼吸と等しく、命の

仕組みに組み込まれている。こ

の厳然たる事実を、まず認めま

しょう。われわれは進化の道程

にいる。過去の方々の生きるた

めの営みのおかげをもって、私

たちは今日の形態を保って、こ

ういう生き方をしている。だから、私たちがも次の世代に、  
自分をよりよく進化させて、贈  
る責務がある。そういう話を皆  
さんに励まして聞かせると、  
相当な方たちが前より自分で  
料理するようになった、という  
報告を聞きます。

今の方々は随分勉強されてい  
て、でき上がった自我の核みた  
いなものは、相当重いですね。  
自分でも重荷に感じていらつし

## 人間が共感し合える食の場

— 先生の料理教室に来て、まず  
料理を自分で作ってみることに  
スタートして、どんなふうにな  
っていくんですか。

私のスープ教室に、中央郵便  
局の局長を定年退職された方が  
みえました。ここで一番だしを  
あがって、青天の霹靂(へきれき)だつたら  
しく、家に帰って早速、けんち  
ん汁を作ってみた。そうしたら、  
食卓に話題ができて、家族との  
間が非常に温まってきた。それ  
からは、親戚(しんせき)の寄り合いにはミ  
ネストローネを持っていく。ク

やるんですよ。人間というのは  
悲しいものです。豊かさとい  
うものが、一つの落とし穴にな  
っているのではありませんか。  
今私たちが生きていく半分ぐら  
いは国が面倒を見るべきと言っ  
て、人のせいにして生きていま  
す。昔は何でもかんでも自分の  
責任。「これを食べたなら死ぬか  
な」と、そこから始めた。その時  
代の人たちが、命をはってつく  
ったのが「食文化」なのに…。

ラス会といえば、タラのブイヤ  
ベースを作るとか。私の料理を  
食べるために、別荘にみんな集  
まってくれるんですよ、と大変  
な喜びようでした。でも、私が  
一番心を打たれたのは、お嬢さ  
まのご結婚が決まって、ウエデ  
イングドレスが出来上がったお  
祝いの日に、先生に教わった一  
番だしでおでんを作ったの。と  
。すごいと思いませんか。と  
てもお変わりになったの。もし  
れないのね。

食べ物を用意するということ

## 愛は全員のものを「よき力」を望む意志

は、相手のことを自然に思って、これなら気に入るかな、これは好きかな、と思いつくぐらすことですから、心持ちはそつちへともっていくんですね。食べ物を作ってもらうということとは、

一番根のところは生命の保証だったでしょうけれど、命を守ってもらうことほど、ありがたいことではないですからね。人間の脳の中には、共感したいという組織があつて、その故に愛し合いたいのだそうです。もっともプリミティブな形で共感し得るのが、食の場ではないでしょうか。

私は子どもの食事を心配しています。学校給食に、国があと一〇〇円給食費を援助してほしい。午前中の勉強を給食がねぎらい、午後の勉強を支える給食、それぐらいの給食を出して、子どもたちを養いたい。今、子どもの栄養状態がいいとは、とても思えません。

今、日本が持っているものといったら、子どもの力しかありません。たしかに持っている国力とは、子どもの力です。子供力です。子どもの生命をよりよ

い方向に守り育てていく以外、私は国が生きていく道はないと思つています。そのことに、大人たち、偉い方たちが気付いていないと思つた。

私は去年から「大豆百粒運動」というのをやっています。学童に大豆をまいてもらい、それを育て、観察、感想記録をつけてもらう。もちろん収穫して食べてもらう。先生も賢い方で、子どもと一緒に喜んで。人間の命と重ね合わせて考えさせていくんです。小学校の低学年から六年で卒業するまで、ずっと継続的に観察する。子供は心で観ますから、それをもとに詩を作る。その上、音楽、踊りまでつける。こういう体験をした子どもの、意識下にため込んだ豊かなものの分量は、基礎人格の形成につながります。見たり聞いたりしたことが、精神化されていくんですね。内的な力になっていく。私は百粒運動を子どもたちにまっとうな食べ物を与えたい、と始めたのですけれど、それ以上のものが広がっていったので、何ともいえない喜びでございます。

—今の社会を支配している価値観に、納得のいかない若い人がふえてきていると思います。大豆百粒運動のような、目に見える活動の輪が広がってくると、日本も変わっていくような気がします。

私、ずっと前からご商売をしている方々に「人間はなぜ儲けたいんでしょうね。お金がもう

かったら、なぜうれしいのかしら。考えたことはありませんか」と尋ねるんです。みんな答えが出ないの。なぜ儲けたいか。儲かったらなぜ心地いいのだろう。料理人でもちよつと評判がよくなると、二つ目の店、三つ目の店を出すのが甲斐性者で、なんだかランクが上がるんです。あの人はすごいわね、と。料理そのものがきちよつとできて、みんなの評価を得るぐらいの腕前と味になれば、料理人としては落ち着けるはずですよ。だけど、もう一軒持ちたい。なぜでしょう。その答えを出してください

た男性にお目にかかったことがないんです。仕事が発展していった場合の社会的な価値、ステータス、それが即、生き甲斐となると、そんなものは簡単についでしまつたわね。だから、ついでに生き甲斐、不変の生き甲斐をしっかりとつたてないと、何かのほすみにひどく気落ちしてしまうんですね。

あまりほかの方はおっしゃらないことかもしれないけれど、今日のテーマ「文化力」の源にあるものは愛だと思つたのです。それは、もの、もの事、人間。ありとあらゆる生き物を含めた愛を向ける対象、自分の気持ちを向ける対象の上に、よきことを望む。よきことを願う意志がなければ、具体的な生活の場は文化にまで達しないと思います。日本の文芸を見て、わりと始めもなく終りもないですね。その間の審美的なものを、非常に愛好する。漂つているのが好きなんです。これはこうでなけ



(たつみ・よしこ) 料理家、随筆家。1924年東京生まれ。聖心女子学院卒業。料理研究家の草分けであった母・辰巳浜子に料理の手ほどきを受ける。家庭料理の第一人者として、海外の食文化への広い視野と生命への深い洞察をもって、日本の食に提言を続ける。「良い食材を伝える会」会長。著書に「手しおにかけた私の料理」(婦人之友社)「あなたのために いのちを支えるスープ」(文化出版局)など多数。近著に「毛づくろいする鳥たちのように」(集英社)がある。

ればならない、あるべき姿はこうだ、そうであれば、こういうプロセスを踏んでやれば、こうなるであろう、という構築力、そういうのは日本人はあまり好きではないかもしれない。あまりにも弱いと思う。温暖な日本の風土は、生きやすくもあるということでしょうか。

小さなことでも、これはこうでなければならぬという方向性をもっていこうとするなら、それなりの手順を踏まなければな

—手始めに、こういうことから取り組んでみては、ということはありませんか。

らないし、膨大な練習量が要ると思うのです。だから、毎日毎日かまどでご飯を炊いたのは、女性にとつてとてもよかったです。ご飯を炊くためには薪をこつくべて、火の勢いはこつ調節して、から始まって、この季節の米だったからこれくらいの水加減、と考えてやったわけですから、女の人は賢くなった。その賢い女に手をかけてもらう子供も、賢く、生きる力をいつの間にか教

ゆきつくところ、自分の生命を自分で守り育てられる人間になつてもらいたいのですから、

## 1人の国の子供の命を守り育てるために

女子校、男子校問わず、一定の年齢になつたら、自分で食事を作り、食べる。親にも食べさせられる、という教科が始まる。いい。まずは、お茶を入れられる子どもになることですね。ど

れるから、そこに希望が育つ。それがあから愛せるんですね。自分を愛せる。自分を愛せない、人は愛せないですね。そういう意味で、手ごたえを感じられるようなものを食べてほしい。漫然とあるものを食べたなら、細胞を傷つけてしまうような食材が、今はいっぱいあります。よくないな、と思いながら、これくらいなら子どもに与えつつけるというのは、一つの不誠実ですね。子どもは自分の力だけでは生きられない。親に守ってもらうよりほか仕方がない。必ず命を守り育ててくれるものをもらわない限り、親子の真の関係は出来上がってこないと思います。

私になぜちゃんと食べるべきものを食べなければならぬ、と説くかと言いますと、食べ物と自分の命が呼応する、呼び合う、その体験というものは、毎日、薄紙を重ねるようにたまっていくものなのですけれど、その集積こそが、自分を信じられる基礎の力になると思うんです。食べることで自分の元気が戻ってくるというのは、何ものにもまさる体験ですよ。それ

まず自分を信じていく。信じら

「日本の地域食材」は辰巳が会長を務める「良い食材を伝える会」が編纂した調査報告書。「必ず生命を守りつづる食材を次ぎの世代に贈っていきたい」という辰巳の思いにより、都道府県別の特徴的な食材の生産状況や価格の目安、問い合わせ先が丁寧に纏められた労作である。



モンなどの化学物質だと思えます。

それで、日本の食材を守って  
いこう、次の世代の子どもたちが、  
食べてよいもので育つてくれるように  
しましょう、とよい食材を伝える会」を十年前に立ち上げたんです。大豆の運動もその関連にあるのです。輸入した大豆はポストハーベストで、化学物質で汚れています。それを知らん顔して、醤油や豆腐を作って食べさせるといことは大反省しなければならぬほどのことですよ。国はもちろん、買い付けてくる商社の責任は非

常に重いと思う。日本の食糧自給率は四〇%、六〇%は海外から運んでくるのですからね。

そんなわけで、「よい食材を伝える会」を立ち上げて、情報を発信してみたのですが、なかなか変わらない。日本の自給率が〇・一%も上がらない。生産者はどんどん年を取っていくから、見通しもないです。それでは子どもたちに豆をまいてもらおう。大豆を愛している人々、大豆の力に頼っている人が生きていくうちに、豆のまき方や食べ方を教えてもらおう、と考えたのです。まずはまくことを通して、豆に対する心根を受けとる。豆に対する思いをまず受けとる。実際、子どもたちのおじいさんやおばあさんが、非常に張り合いをもって教えてくださるんですよ。ありがたいことです。

財界の方々が「大豆百粒運動」の後援をしてくださったらいいな、と思っっているんです。一口二〇〇〇円位。それで子どもたちに日記帳、スケッチブックを買ってやれます。それとめいめいが、あの人に大豆まきをす

めてみようかな、と思っただけでとうれしいです。そんなことをきっかけにして、財界の方々が筆頭になって、食ということは民族のアイデンティティであることに、一日も早く気付けていた方がいいですね。ガンジーはインドの立て直しを、綿の種をまくことから始めたんですね。必需品である綿布を、イギリスから奪回した。自ら綿を栽培し、糸を紡ぎました。私たちにとつての木綿に当たるものとは何でしょうか。私は大豆立国を考えたりするのです。

前に食の安全の国際シンポジウムを開いたとき、EU代表が、二〇二五年ぐらいになると世界中で砂漠化が進んで、大変な食糧不足になると警鐘を鳴らしました。どの国も日本へまわす食糧がない、という事態になります。各界の方々に呼びかけて、日本の食糧対策について、本気でみんなの知恵を出し合わなければならぬ時期だと思っのです。そういう話し合いをしてみたいですね。

私は思っんですけれど、「文化

力」というものが蓄積されて、世の中をよい方向にもつていくための大きな力にまでなるには、個々の文化力をもつた人々の胸の中の、ホタル火のような情熱が要るんですね。それを消さないように運んでいく。渡していく。その注意深さは、大変な知性の裏付けをもつた教養が必要で、その持ち運び術というものは、それぞれの家の伝統の中にあつたと思っのです。

私の先生から聞いたこんな母子の話が忘れられません。体の弱いお嬢ちゃんに、お母様は毎日、学校に行く前におむすびをつくらせたそうです。おむすびの握り方で、その子の気持ち、体調が分かるんですね。そのお母様は夜中になると、お嬢ちゃんの部屋の前で名前を呼ぶ。「ハイ」と返事ができればそれだけでいい。反射神経が育つらしい。こうして育てられた子どもは、自分を持ち運べるだけでなく、人の命も持ち運べる人になるんですね。

聞き手/日本銀行情報サービス局長

湯本素雄

躍動する

# 文化力

のかたち

仙ノ山から見下ろした大森の町。銀山最盛期には  
ここから山の頂上まで建物が連なっていた。



郷土愛が支える

「島根県大田市大森町」

# 義肢装具作り

没落するばかりだった故郷にもう一度誇りを取り戻そう。

そう考えて創業された中村ブレイスは、

独自技術を生かした義肢装具製造で世界から人を呼び込む。

石見銀山お膝元の美しい町に生きる個人的経営者の哲学を探った。

取材・文 千葉望  
写真 栗原克己

(写真左上)町並みに溶け込むように立てられた本社。(右上)スキルナーはひとつずつ手作業で製作。(下)義肢製作の現場では技術を身につけた若者たちが活躍中。



島根県大田市大森町。そう聞い  
ても知っている人は少ないか  
もしれないが、石見銀山といえ  
ば一度は聞いたことがあること  
だろう。前頁の写真は、その銀  
山があった仙ノ山から大森町を  
俯瞰した光景である。

その中央部にぼつちりと存在  
する大森町は人口五〇〇人足ら  
ず。銀山を支配した代官所跡な  
ど、江戸の古い家並みが今も残  
る。石見銀山の最盛期には人口  
二〇万人、寺は一〇〇を数え、  
遊郭まであったという。

「その頃は  
大森の町から仙ノ山  
頂上付近まで、  
雨が降っても傘  
を差さずに来られたほど建物  
が連なっていたといえます」  
と語るのは、この小さな集落  
の中で世界的な義肢器具製造企  
業・中村ブレイスを経営する中  
村俊郎氏である。

創業。八二年に中村ブレイス株  
式会社となり、現在では義足や  
コルセット、バンド、靴の中  
に入れる足底板(インソール)な  
どの製造のほか、シリコーンゴ  
ムを使った乳がん患者向けの人  
工乳房「ビビファイ」、指や耳な  
ど欠損した部分を補う「スキル  
ナー」などを製造している。社



(写真上)古い家を修復してよみがえらせた町並みは、調和のとれた美しさを感じさせる。(右上)大森は緑の豊かなところである。四季折々の花が咲き、訪れた人々の目を楽しませる。(右下)石見は赤い色が特徴の石州瓦の産地である。石州瓦をいただく家々が連なるさまが、ことに印象深い。

員数はわずか六〇名ほどだ。だが、ここでしか作れない製品を求めて、患者は日本中、いや時には海外からもやってくる。生家は、もともと「中村屋」と呼ばれる地主の家柄だった。戦前は広く田畑を所有し、裕福な家柄だったというが、中村氏が生まれた当時は農地解放でほとんどの田畑をとられ、家は没

落していた。戦前の財力なら難なく大学に進めたはずだが、中村氏は高校卒業後進学をあきらめ、病院に勤めていた義兄の勧めで京都の義肢製作所に入社。都会に憧れていたからではない。地元ではろくな就職先がなかったのである。一度出たらもう戻れないとさえいわれた故郷だった。



(写真上)あまりにもリアルで突然見せられると誰もがたじろぐ腕。(右)耳や鼻、目など注文に応じてなんでも作る。(左)乳がんで乳房をなくした人のためのビビファイ。(下)指には本物そっくりのしわ、くすみ、指紋、毛毛。

## 世界から人が集まる事業をめざして

だが中村氏は、父からどれだけ大森の町がゆたかな歴史と文化を持っていたか、繰り返し聞かされて育った。銀山を争奪して大名たちが戦いを繰り上げたこと。銀の精錬は当時の先端技術を集結して行われ、隣町の温泉津を積出港として、世界に輸出されていたこと。

「私は大森が好きだったし、とても誇りに思っていました。いつかは大森に帰って、ふるさとをもう一度守り立てたいという気持ちが強かったんです」

その後アメリカに自力で留学し、最先端の義肢装具製作の技術を身につけた。アメリカでは「こんな田舎に？」と思えるような土地にも大企業の本社がある。大森で事業をやったつてよいのだ、と思えた。そして帰国。スタートは自宅の前にある小さな納屋だった。

「でもね、私が大森に帰ったとき、まわりの人たちは『中村屋の末息子は頭がおかしくなった』

と噂したそうです(笑)。でも、ここでしか作れない製品を生み出せば、日本からも世界からも人々がやってくる、と私は言い続けました」

その言葉通り、苦闘の末に数々の特許を取得し、ヒット商品を生み出した中村ブレイスは、無借金の高収益企業として中央からも注目を集める存在に成長した。だが中村氏は収益だけを追求してきたわけではない。本物そっくりの人工乳房ビビファイやスキルナーは、使う人の型をとって作るオーダーメイドがほとんどで、完成までに何カ月もかかる。販売価格は低く抑えているので、まったくの赤字である。

「利益はほかの製品で上がりますから。それよりも、当社でなければできない製品を求めて来られる方々の期待に応えたい。先日ドイツで開かれた展示会に、小耳症のお子さんを連れてこられたお母さんがシリコーン

で作った耳を見て、『なんとかこれを作ってもらえないか?』とおっしゃるのです。残念ながら、日本でなければ作れないんです、とお答えしたら、泣いておられました。お気の毒でねえ」

中村ブレイスには、新しい乳房や手指などを得て、人生生き直した人々からたくさん感謝の手紙が届く。熱い思いをこめた手紙は社員を励まし、仕事に誇りを抱かせる。

「フランスの会社から毎年ひとつ、外反母趾用のバンドの注文が来ますが、数が少ない注文でも大量の注文と同じようにきちんとお受けします。中村ブレイスに注文すれば、確実に丁寧な仕事をしてもらえると信じていただけるとは、うちの財産だと思っんですよ」

社員も中村氏の考えを受け継ぎ、遠くから訪れる人々に温かく接している。空港まで送り迎えをすることもあるし、バスで来る人は停留所まで見送って、遠ざかるバスに手を振る。担当の社員と話をするのを楽しみに、大森を訪ねる人も多いという。

## 石見銀山の町再生で故郷に誇りを



酒蔵を移築した建物の前に立つ中村俊郎氏。1948年生まれ。一昨年には中村ブレイスをモデルとし、日本・アフガンでロケした映画『アイ・ラヴ・ピース』が公開された。中村ブレイスはその製作もバックアップした。

故郷に根ざし、そこで成功し、若者呼び戻そう。そう願った中村氏は、事業のかたわら伝統ある大森の町の再生にも私財を投じて取り組んできた。

町並みに溶け込む白壁・瓦の社屋は新たに建てたものだが、それ以外に買い取って修復した建物は二〇軒を超える。

中村氏は、石見銀山を世界遺産に登録しようという運動にも熱心に関わっている。美しかっ

た町並みをよみがえらせ、世界遺産登録をめざす。どれも、若者たちに大森を誇りに思ってもらいたい、再びここに帰って結婚し、子供を育ててもらいたいという気持ちを集めた活動である。ただ観光客を集めるだけでは意味がない。

また中村氏は日本中の鉱山を描いた絵巻のコレクターでもある。鉱山史の研究に役立ててもらうことで、石見銀山の歴史が

解明され、それがまた故郷の再生につながることを願う。

誇りを持つ仕事があり、豊かな歴史を持つ懐かしい町並みがある。そんな故郷が残っているならば、自分だって帰りたいと、多くの人が思うはずだ。だが実際には、町並みは破壊され、大型ロードサイド店が幅を利かせる、荒んだ光景が出現している。個性的な地場産業が育ちづらいことも問題だろう。だからこそ中村氏の試みは、日本の現実に一石を投じているのである。

# 「宝石の原石」を磨く 古民家再生

〔新潟県十日町市<sup>まつだい</sup>松代地区〕

災害が起きるたびに「木造の家は危ない」と言われ、次々に姿を消す民家の群れ。だが、長いときを経て生き残ってきた古民家は、高い技術を伝える柔構造で、ちょっとした工夫をするだけで住みやすく、安全で、美しい家に生まれ変わる。それを実現したのがドイツ人建築デザイナー、カール・ベクス氏だ。

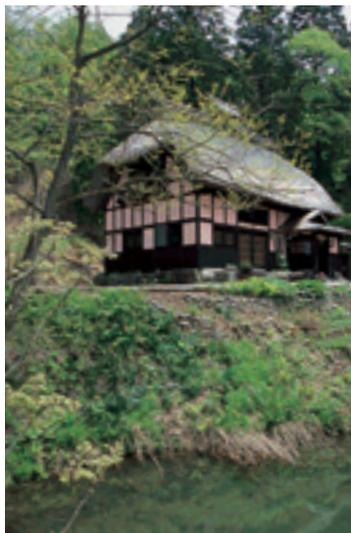
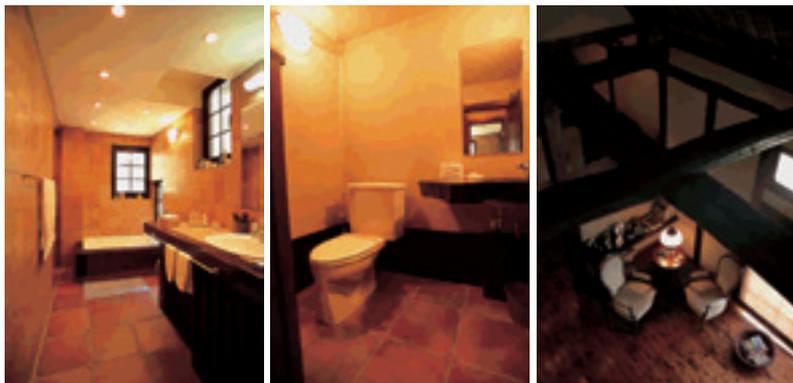
取材・文 千葉 望 写真 谷山 寛

梁を生かした二階がベクス氏の仕事場。ここならよい発想が生まれそうだ。

躍動する  
文化力  
のかたち



(写真右)2階部分からリビングを見下ろす。(中)トイレの床にはイタリア製のタイルが張られている。(左)ドイツ製のバスタブも木で囲んでテイストを統一。



(写真上)薄いピンク色の壁が斬新なベंकス邸。(中)古道具屋で集めた建具の数々。小さな戸を開けると地下室への階段が。(下)応接セットがおかれた明るく広いリビング。



ドイツの家電製品を取り入れたキッチンを使いやすそう。

越後湯沢で上越新幹線を降り、ほくほく線に乗り換えると、車窓には越後の春がいつぱいに広がった。

残雪の山々をくつきりと映す水の張られた田。五月も半ばを過ぎたというのに八重桜や桃の花が咲き、柔らかな新緑が目を楽しませる。

「まつだい」の駅に着いてから車で一〇分ほど。壁の赤い民家が目に入ってきた。

「これも、ベंकスさんの建てた家ですよ」

タクシーの運転手が教えてくれた。聞けば、カール・ベंकス氏とは知り合いで、ときどき

日本の古民家を修復したベंकス邸に寄ってお茶を呼ばれるのだという。その口調から、ベंकス氏が地元で溶け込んでいることがうかがえた。

やがて白壁のカール・ベंकス&アソシエイツ事務所に到着。中に入ると、長身のベंकス氏が迎えてくれた。見事な梁、よく磨かれて艶の出た床。ベंक

## 古民家といつ宝を今に生かすために

カール・ベंकス氏は一九四二年、ドイツのベルリン生まれ。職業画家だった父は、彼が生まれる一カ月前にソ連戦線で亡く

ス氏のデスクの後ろに、門のついた大きな両開きの書棚があった。幅も一間以上ある。

「これはね、商家の門でした」と教えてもらって納得した。門を書棚の扉にするなんて、初めて見た。上には走る馬の彫り物が飾られている。寺の本堂の欄間にもあつたものか。

「私、干支が午だから(笑)」

なっている。とうとう会うことのなかった父だが、息子に大切なものを残してくれた。それは何枚かの浮世絵とブルーノ・タ

本誌では、カール・ベंकスさんのご自宅の外観と内部について、取材許可を頂いてご紹介させていただきました。私邸ですので、見学等による敷地内への立ち入りはご遠慮願います。



古い郵便ポストを郵便受けにした事務所棟。

ウトの本。ブルーノ・タウトは桂離宮の美を発見した人物として名高い。

「日本の建築物がすぐれていることを知ったのは、父のおかげです」

初来日は東京オリンピックの二年後だった。空手修業が目的だったが、やがて父譲りのデザインやもの作りの才能を生かして、少しずつ内装などの仕事を手がけるようになった。

「日本の職人さんと知り合うようになったのも、この頃のことですね」

話をうかがいながら、ベンクス邸に移動した。事務所から歩いて一分のところに建つ家は、堂々とした古民家。だが、従来の家と違い、壁の色が薄いピンクである。白い壁の冷たさが気になって、紅殻を混ぜたのだという。家の前で、すらりとした夫人のクリスティーナさんが出迎えてくれた。

内部に招き入れられると、向かい鶴の紋がついた暖簾（のれん）がかかっていた。この家の名が「双鶴庵」だからである。玄関から広

がる空間に、思わず天井を見上げてしまう。梁がそのまま見える吹き抜けで、太い木々がしっかりと組まれた構造が、そのままデザインとして生かされている。扉や階段、手すりなどもすべてベンクス氏が日本で集めたもの。古道具屋などをこまめにまわり、自分が求めるテイストに合うものだけを選び抜いた。

日本育ちの日本人が選ぶものと少し違うが、先入観にとらわれない選択がかえって新鮮である。台所やお風呂、トイレなどの水まわりには、イタリア製のタイルやドイツ製の什器（じゅうき）が使われている。どれも使いやすく、快適だ。日本の古い家具と組み合わせ、全体の調和を保っているのも印象的だった。

家の中を明るくしている大きなサッシはすべてドイツで特注した木枠の二重サッシ。熱伝導率が低いため、夏涼しく冬は暖かい。通気性がよいので、結露もしないという。結果的に家が長持ちする。

「もちろん日本で作る技術はありますよ。だけど、アルミサッシ



(写真右) 大工の技術の高さをうかがわせる見事な構造だ。先日の新潟県中越地震でも揺れを吸収してくれたという。(上)事務所棟の書棚の扉は古い商家の門を生かしたもの。(下右)自宅の扉は二重で、しかも返しをつけてあるため風や雪が入らない。(下左)殺風景な梁の出っ張りには古い獅子を飾って。



自宅を背に立つベクス氏。1942年ドイツ・ベルリン生まれ。空手修業のため来日したが、のちに内装、デザインを始め現在に至る。地元の人々ともすくになじみ、夫婦ですっかり“竹所の住人”となった。



シばかりが出回っている」

日本の古民家が打ち捨てられていった背景には、冬の厳しさをしのぎにくく、水まわりが不便だという問題があった。風の吹きすさぶ日には家の中まで雪が吹き込み、風呂場や台所は凍るよう。家を守る高齢者は、「とにかくすき間風の入らない家がほしい」と熱望した。

「だから、りっぱな民家がどんどん壊されていったんですよ。本当は骨組みを生かして、暖かく使いやすい家が建てられるのに、もったいない」

ベクス氏は、これまでも打ち捨てられた古民家をたくさん見てきた。写真を見せてもらっ

たが、彼の手が入る前の家は多くがぼろぼろで、崩れかけたものも多かった。これだけ見ると修復など不可能と思う人がいても不思議はない。

「だけど、昔の日本の大工さんたちの技術は素晴らしいんですよ。木の性質を生かして、しっかりと仕上げてあります。ちょっと手を入れるだけで、今のプレハブ住宅とは比べられない立派な家ができるんです」

最近では古民家ブームが静かに進行しているものの、修復価格を高く吹っかける業者もいるのだとか。カール・ベクス&アソシエイツの仕事は、思いのほか低い予算で可能である。

## 「すばらしいから古い」への発想の転換

ベクス氏は、「古民家は宝石の原石」という。磨けば磨くほど新しい価値が生まれ、その価値は時を経ることに増していくからである。

「ドイツをはじめ、ヨーロッパでは古いものを大切にするといいわね。でもそれは、古いからすばらしいんじゃない。すばらしいものだから、古くなるまで残ったのだと思います。日本の古民家も同じですよ。もともとすばらしいのだということに、たくさんの方が気づいてほ

しいですね。まだ、残っている今だからこそ」

ほくほく線の窓から見た新潟の自然は美しかったが、残念ながらほとんどの家はそうではなかった。手軽に建てられる建築がほとんどだが、おそらく二〇年もすれば汚れが目立つようになるだろう。すぐ建て替えが必要となる、経済原理優先の家。伝統的な日本家屋の発想とはまったく違う。昔の棟梁は棟上をすると、梁に自分の名を書いた木札を掲げたものだが、今そんなことをする棟梁はめったにいないだろう。ベクス氏が褒めたたえる高い技術にふさわしい仕事がないからである。

ドイツの合理性と感覚を持ち込んだベクス氏は、古い建物に新しい命を吹き込んだ。不便さを我慢するのではなく、よりよく暮らしながら、価値を高める家作り。その美しい実例が、ここ松代まつだいにたしかに存在しているのである。



キッチンで手早く料理を作るクリスティーナ夫人。ドイツ系アルゼンチン人で、ベクス氏とは東京・赤坂で出会った。