

隠れ家的カフェ ふるさと探検隊

初めて訪れる場所なのに「ただいま」と言いたくなる。そんなカフェが大田市内に増えています。今回は、2人の探検隊がそれぞれのお気に入りカフェをご紹介します。



ドマカフェ ～和田隊員のレポート～

町の診療所がカフェに!!

地元の人には三瓶町志学のまちを、温泉坂をおおまかな目安として「上のまち」と「下のまち」に分けて呼ぶ。ドマカフェは「下のまち」の三叉路にある。入り口は田舎の「おばあちゃん」のイメージ。

広い土間と高い天井の梁がドマカフェの名にふさわしい。お盆を過ぎた金曜日の午後。中を覗くと、18席あるテーブルは思い思いの時間を楽しんでいるお客さんで埋まり、笑い声がゆつたりとした空間に心地よく響いていた。オーナーの岩谷俊輔さん(33)は東京都出身。妻かなえさんと自分たちの居場所を探すうちここにたどり着いた。かつては町の診療所としてたくさんの方が訪れた「空家」を、2人のための居心地の良い空間にしようとして、友人らに協力してもらいながら自分たちで少しずつ改装していった。そのうちみんなが集う場所となりカフェをすることに。

築100年の建築物はしばらくの休息を経て今、再び人々の憩いの場となっている。体に良いもの、おいしいものを食べてもらいたいと言うかなえさんのオススメ「豆カレー」には、玄米ご飯と自家製のチャパティーのほかに、辛さを調節できるようにマッシュポテトが添えられている。スパイスの香りと野菜や豆の甘さが醸し出すハイモニーが絶妙!!

2階はギャラリーになっており、夫妻や県内外のアーティストの作品展が次々と企画されている。10・11月には東京在住の「くものそらみみ」の活動名で、ピースを使ったモチーフや布刺繍などの作品の製作展示活動をしている手作り作家の個展が開かれている。食後のコーヒーを楽しんでいると、開け放たれた窓から流れる風が急にひんやりとした。外に目をやるといつの間にか降り出していた雨。庭の緑が深みを増して輝いていた。

志学にいいカフェができた。いいギャラリーができた。ああ、大田市に住んでいて良かった・・・。



ドマカフェ2F ギャラリー

取材時、個展中だった森脇製陶所さんの食器!

～服部隊員のレポート～



石見銀山口マン Cafe



ドマカフェ
所在地 三瓶町志学349番地
営業 金・土・日の12時～22時
電話 0854-8313235
<http://morisei.net/domadomacafe.html>

シリーズ 新石見銀山④

竹の八月 木の九月

～文化的景観について～

思い起こしてみてください、晩秋初冬の山の端を。黄や黄銅の色葉を残した落葉樹、深ミドリに染まる針葉樹や竹林、キリッとした冷たさを感じる稜線の姿。

昭和30年代まででしょうか、まだ里山には、木を切つて現地で粗挽きする「木挽き(こびき)」さんがいました。いわく、「竹の八月 木の九月、土(つち^註)をはずした七日の闇夜の日」。旧暦のときからの言い方なので、太陽暦の現在に置き換えれば、「竹材は9～10月、木材は10～11月に切り出せば虫がつかない良質の材料が用意できる。ただし、土を外した7日間のうちの闇夜の日に限る」ということになります。

今年7月より、痕跡や周辺資料により18世紀中～後期頃に建てられたと推定している寺院の経蔵の全解体修理が行なわれています(写真)。柱には長さ3.2mの栗の赤身(芯の部分、脂身が多く耐久性にすぐれる)が使われていました。当時これだけの長尺モノのまっすぐな栗の木はどうやって調達したのか疑問がわき、大工棟梁に尋ねると次の答えが返ってきました。

「今でも雑木林には何本かおのれ生えのシバ栗が点在している。栗は土台や柱に、ケヤキは柱に、クワやタブは床材に使うが、天から差してくる日光を求めこれらの異種の木々が競争しながら成長するのでまっすぐ伸びやすい。昔は木挽きがまめに山々を歩いて樹種や大きさの目星をつけて、どこにどんなものがいくらあり、いつ切り出すか頭に入っていた」。

木挽きさんだけではなく、薪(たきぎ)取り、炭焼き、稲ハデや竹細工用の竹切り、あるいはキノコや山菜採りと、かつて、人は日々の暮らしのなかで山に入っていました。

昭和40年代以降、経済や生活様式の変化にともない、自然は置き去りにされ荒廃地化が進んでいます。世界的視野でみても、このような現象のほかに乱開発や戦火などで自然環境は決して良い状態ではありません。

さて、世界遺産の分野でも、文化はそれを取りまく自然や環境との調和において成り立つものであり、ひとえに今を生きる私たちが積極的にこれらに関わりを持つことの必要性が説かれ、今年の世界遺産委員会でも大きくとりあげられました。近年こうした「人」と「自然」の関わりに着目した「文化的景観」という概念が生まれたのもこのような時流によるものです。石見銀山も「石見銀山遺跡とその文化的景観」という名称で来年の本登録が予定されています。

※注「土(つち)」とは、陰陽道(おんようどう)で土を犯してはならない日



安養寺経蔵(大森町銀山地区)
柱には手斧(ちょうな)で削り取った跡も残っている

仁摩町宅野に カフェが出来ました!!

今年の6月、築150年の古民家を活用した「石見銀山ロマンCafe」が仁摩町宅野地区にオープン。地元の人や観光客がちょっととした休憩に気軽に立ち寄れるピッタリな空間ができた。そこは、宅野港のすぐ側にあり、港に車を止め、海岸道路を仁万方面に歩いていくと、左手に看板が見える。その路地を入って右側2軒目が「石見銀山ロマンCafe」。

一見普通の民家だが、いざ中に入ると、土間の天井は高く、ススぽけた大きな梁が目を奪われる。中は田の字型の和室が広がり、玄関をくぐっただけでちよっと違った雰囲気を感じることが出来る。

店内には船の底をリサイクルしたテーブル、江津工業高校からゆずり受けた木の机や椅子がオシャレに置いてあり、テーブルの上には鉄のオブジェがそと飾られていて雰囲気もよい。

ここのお勧めメニューは、地元産のテングサから作った手作り「ところてん」。海藻の香りが強く、コシがあるのが特徴。地元で作った醤油と柿酢を合わせた特製タレで、食わず嫌いの私もペロリと完食。また、コーヒールと相性バッチリの「手作りシフォンケーキ」もおススメ。

夜はビールを片手に、一日の出来事を振り返ってみるのもいいかも。浜の香りと海風を友として居心地の良い雰囲気と、150年前を想像しながら時の流れを感じる事ができる。



9号線から宅野港を目指します。港で車を停めて道沿いを仁万寄りに歩くと左手に小さな看板があります。そこを左に曲がってすぐ!

石見銀山ロマンCafe

所在地 仁摩町宅野33番地2
営業 10時30分～21時(火曜日定休)
電話 0854-88-3868
<http://www.caferoman.com/>

