

がんばろう能登

食べて能登・奥能登を応援!

ふるさと宝の山!
南加賀から奥能登までを知り尽くした
じのもん編集部厳選!
石川・能登のおいしいモノが自宅に届く



POINT
1

便利なエリア検索機能



色分けされたエリアをタップするだけで
「じのもん」の категорияが表示されます。

POINT
2

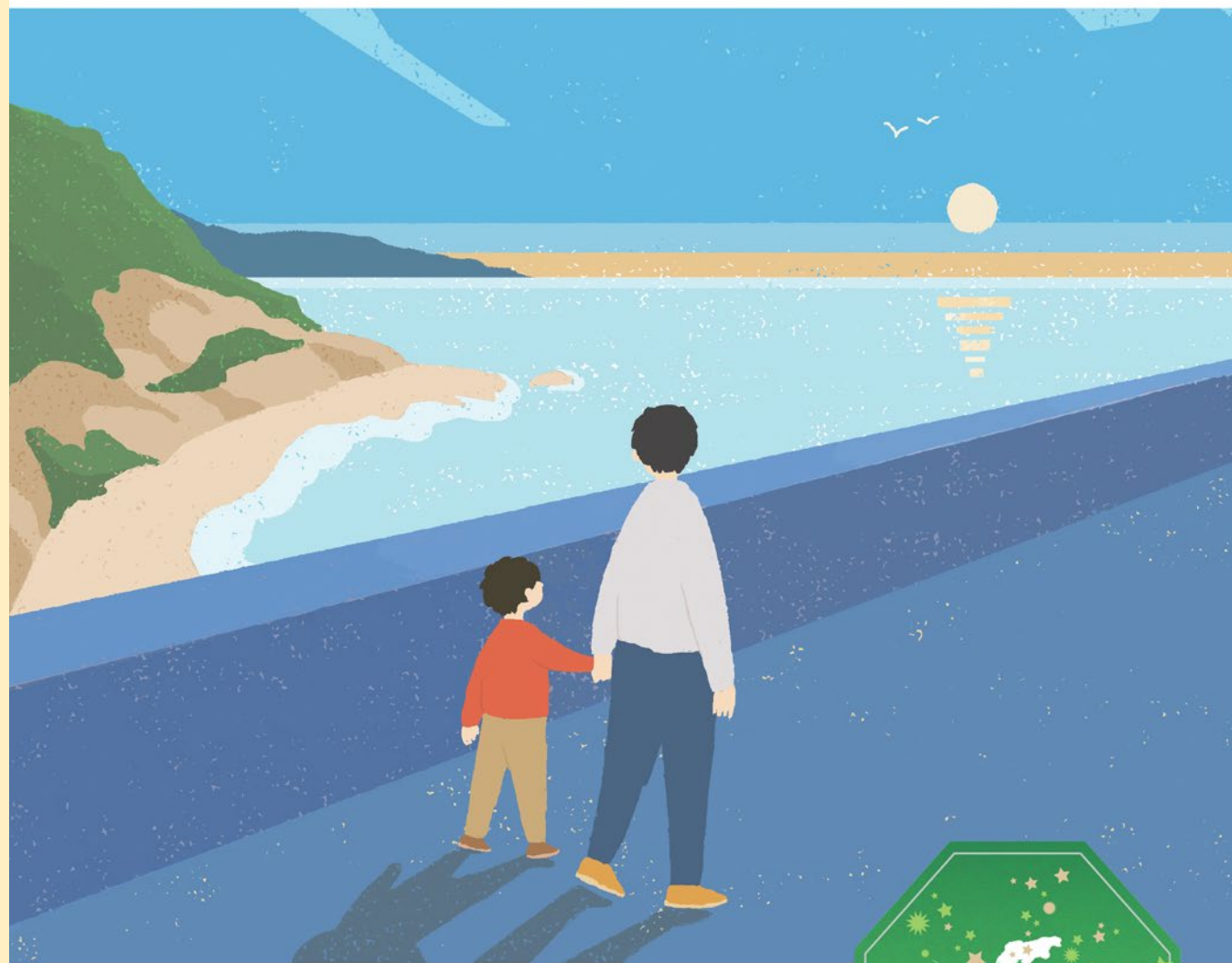
便利なカテゴリー検索機能



「農作物」であれば、さらに詳しく「米・餅」や
「野菜」などが表示されます。

Support Magazine

Noto / Okunoto



能登・奥能登応援マガジン

JINOMON
MADE IN FURUSATO



発行/株式会社スタインク
本社/〒921-8043 石川県金沢市西泉1-66-1 スプリングポイントビル3F
☎ 076-244-7747 ✉ info@jinomon.com

も(じ)の JINOMON
MADE IN FURUSATO





能登の素朴な風土で
良質な能登牛を育てる

写真提供:能登牧場、サニーサイド

能登のやさしく豊かな環境でのびやかに育てられる能登牛

日本海に突き出した形の能登半島は、低山地と丘陵地が大部分を占め、平野部が少なめ。電車は無く、バスも少ないけれど、里山が育む豊かな自然に恵まれている。1,000頭もの能登牛を肥育している「能登牧場」がある土地は、そういう土地だ。さらに言えば、最寄りとなる能登町の市街地からは、国重の山を回り込んだ山あいにある。「山の中にあるので、とても静かできれいな空気でしょう。牛の飼育には適した環境なんです」

そう話すのは「能登牧場」専務の平林将さん。7名のスタッフとともに計8名で、牛たちの飼育をしている。生き物が相手であるため、シフトを組んで365日毎日世話をする。そこには暇や寂しさより、追求していく充足感があるという。「うちでは全て手作業で給餌しています。1,000頭の牛たちに1日2回の給餌ですから、オートの給餌機で効率的に——と思うところでしょう。ですが、私は人の手で餌をあげることが良い牛を飼育する要(かなめ)だと考えています。午前、午後と牛房の中に入って、人間に接するように、自分の目で1頭ずつ成長具合や健康状態を確認しています。その時、ス



やさしい表情と穏やかな口調で話す平林さん。幼少期は牛舎併設の家で牛と一緒に生活を送ったという。

タッフ間で気を付けているのが、大声を出さない、走らない、むやみに牛にさわらないこと。牛房は牛の生活空間なので、牛にとってストレスフリーの生育を大切にしています」



平林 将さん

「能登牧場」専務取締役、「野々市ミート」生産事業部長。大学院卒業後は公認会計士を目指す中、「赤城畜産」に能登牛と牧場開設の話が舞い込み、未来を考慮して技術継承を決意。

能登牧場

TEL.0768-72-0622
石川県鳳珠郡能登町泉路12
※突然の来訪はご遠慮ください。
一般見学は行っておりません。



中田 光信さん

「野々市ミート」を運営する「サニーサイド」専務取締役。2018年「スターゼン」と提携し、北陸および全国での拡販を図る。食肉のプロフェッショナルであるお肉博士1級取得者。

野々市ミート

TEL.076-227-9623
石川県野々市市白山町1-33
営/10:00~19:00
休/水曜
[Instagram] @nonoichi_meat

能登牧場の能登牛の品質に肉の目利きが惚れ込んだ

出荷した能登牛を引き受けるのが、金沢で食肉卸を営む会社「サニーサイド」。石川県内はもちろん国内外から食肉を仕入れ、スー

雪は厳しいけれど空気が綺麗
この能登の自然は残り続けてほしい

すべては良い能登牛を育てるため。そのためには手間を惜しまない。効率化すべきところ、そうでないところをデータの蓄積と経験則から冷静に判断しているのだ。「畜産農家とひとくちに言っても、肉牛か乳牛か、さらに繁殖経営か肥育経営かで分業されています。うちは〈能登牛〉という肉牛を育てる肥育経営。子牛市場でセリ落とした子牛を能登の土地でストレスなく大きく育てあげ、赤身、サシの入り具合が美しい上質な肉として出荷する流れです」

そのため、平林さんは肥育のプロフェッショナルとして「自分が食べたいと思える牛を育てよう、心がけています」と話す。



パーや焼肉屋、レストラン、宿泊施設などさまざまなところへ供給している。中でも、能登牛の取り扱いにおいては業界最大手だ。

「実は、能登牛の年間出荷頭数が1,000頭を初達成したのは2018年のことで、2007年では386頭、2015年の北陸新幹線長野～金沢間の開業年でも672頭と少なく、幻の和牛とまで言われていたんです」

と、「サニーサイド」専務取締役の中田光信さんは明かす。

「正直、絶対数が少ない。これでは県内でも限られた店のみになってしまう。能登牛のルーツは神戸牛の祖である但馬牛と同じでベースの品質はいいのに、広められない。そんな能登牛の供給量を引き上げてくれたのが「能登牧場」でした。ここだけで年間約400頭を出荷、しかも折り紙付きの品質で。こんなにありがたいことはありません」

能登牛が増え、県内外へ流通し、ファンを増やすことで、能登はもちろん石川県全体の活性化にもつながるだろう。

1,000頭もの能登牛を育てる能登牧場が誕生するまで

平林さんが「能登牧場」を始めたきっかけは、家業の技術継承と母からの後押しだ。群馬県にある黒毛和牛の生産牧場として名高い「赤城畜産」で生まれ育ち、ものごころがつく前から牛がいる生活をしてきたという。

「2011年の東日本大震災では、赤城畜産にも一部被害がありました。その時に「今後に備えて、牛の生産地を全国に分散した方がいい」と話が出たんです」

／ What's NOTOUSHI? ／



以下3つの基準を満たした黒毛和牛が〈能登牛〉です

- 一、黒毛和種（血統が明確であるもの）
- 二、石川県内が最終飼養地で、石川県内での飼養期間が最長
- 三、肉質等級はA3以上またはB3以上

※石川県内の生産から販売・流通に至る関係団体で構成する「能登牛銘柄推進協議会」が、1995(平成7)年に規約を作成

お肉を通して
みんなに笑顔を
それが我々の願いと決意

2012~2013年にかけて会社を作りつつ牧場の土地を探さず、石川県にした決手は、2015年の北陸新幹線の長野~金沢間開業だという。「観光業も盛んになっていくから、肉牛の魅力もより広く、多くの人に伝えられるのでは」ちょうど企業誘致も行われていたこともあり、石川県内各地を視察した平林さん。その中でも能登町の泉地区の中でも、人里離れた林の中に決め、2014年に新会社「能登牧

場」を開所した。なお、能登牧場と赤城畜産自体に資本関係はなく、あるのは親子3代にわたるノウハウだ。「泉地区の住人は『能登牧場』のスタッフただ1人なんです。それほどまでに人がいないし、車もない。あるのは自然だけ。牛にとってストレスフリーな環境で、気候も年間を通して比較的涼で、私が考える飼育方針とマッチしたんです」

そうして始まった能登牛の肥育。牛がよく餌を食べるようにと、父との経験と知見をもとに餌を工夫し、牛房は自然の風が通り抜けるように設計して、いつでもクリーンな空気に。

牛を出荷した後も、奥能登から金沢のセリ市場まで車で約3時間かけて出向き、枝肉になった牛をしっかりと見て確認して、卸業者に話を聞き、記録しているという。肥育農家は出荷するまでが仕事だと言われるが、出荷で終わらず、その先も向き合って追求する姿勢は、生産者としては珍しい。

「能登牧場で能登牛を育てる上で大事にしていることは『科学的根拠と伝統的な飼育法』です。科学的根拠は効率的に牛を育てる上で重要な要素のひとつです。

しかし、非効率な作業の中に高品質な牛を育てるコツが隠されています。私は祖父や父たちが体得してきた伝統と、牛飼いととしての経験とカンも大切に飼育を工夫しています」

PDCAを回して突き詰めていくことも楽しいのだと平林さんは話す。その姿勢だからこそ、『能登牧場』が育てる(能登牛)の肉質に磨きがかかり、数々の賞を受賞。「ただ追求しているだけ」と言うが、平林さんの快挙には驚かされるばかりだ。

能登牧場の能登牛を 専門に取り扱いたい熱意

一方、中田さんが「野々市ミート」を立ち上げたのは、2021年6月のこと。

「能登牛を扱う(町のお肉屋さん)を石川県内に作ろうと、平林さんに話をもちかけました。能登牛の中でもここのお肉はレベルが違う。『能登牧場の能登牛』を売る専門店を、どうか私に作らせてほしいと頼み込みました」

そこまで熱烈オファーをかけたのは、中田さん自身の経歴と食肉への知見の深さからだ。「私は『天狗中田』の創業者の次男の家系です。1926年に曾祖父の代で分家して、金沢市白銀町(現在の玉川町のあたり)で肉屋『天狗中田商店』を営んでいたのですが、昭和の中ごろにはスーパーマーケットが増えてきて……食肉の卸売りにも力を入れようと飲食店や宿泊施設、結婚式場などへ注力するようになり、社歴が60年を超えたのをきっか



上/食肉のカットは「サニーサイド」の食肉センターにて行っている。右/美しい能登牛のしゃぶしゃぶ焼き用の肉を花の形に盛り付け(店頭手渡しのみ)



右下/能登牛プレミアムのリブロースを用いたサイコロステーキを、おしゅれなギフトに。下/能登牛すき焼きコロッケなど「野々市ミート」では気軽に買える商品も。



けに、1986年に「サニーサイド」と商号を改めた経緯があります。食品流通競争への対応として、食品加工部門を立ち上げたのもこの頃です。

そういう家系ですから、ものごころがつく頃にはお肉大好き!に育ちましたね。大学卒業後は修業を積んで金沢に戻り、家業を継ぐんだと考えていました」

東京にある食肉業の総合商社「スターゼン」の中でも、「スターゼンインターナショナル」に配属され、牛肉の輸入に携わった中田さん。肉の個性を知り、ブランド肉への広い視野を持って金沢に戻り、2015年に「サニー

サイド」へ入社。

当時は北陸新幹線の長野~金沢間開業もあり、能登牛の需要が高まり喜ばしく思う反面、能登牛の品質にバラツキを感じ、本来の品質以上に過剰評価されているのではないかと、新幹線需要が収まった後のことを考えるとまた腐れてしまうのではないかと不安を感じていたと振り返る。

「石川県はもともと畜産が盛んな県ではなかったため、能登牛の生産量自体もあまり多くありませんでした。当時はご当地和牛ブームも来ており、全国各地のいろいろなブランド牛がさまざまなメディアで紹介されていましたが——能登牛はブランディングという点では大きく遅れを取っており、全国的なメディアへの露出はほぼ無かったです。そんな中で私が出会ったのが、能登牧場の能登牛でした。際立って美しく、おいしい。これならいける!と惚れ込みましたね」

実は中田さんを含む卸業者は、能登牛を畜産農家から直接買えるわけではない。金沢市にある「石川県金沢食肉流通センター」に県内の農家から牛が搬入され、枝肉の状態にしてからセリにかけられる。「そういう仕組みですので、純粋に肉の外見で選ぶのですが……それが、偶然にもほとんど『能登牧場』の能登牛でして。食べた時の、きめ細やかでやわらかな肉質と上質な脂によるトロける食感は絶品です。この能登牛なら胸を張って県内外に出せると確信しました」

しかし、県内には能登牛専門の肉屋が1軒もなく認知度も低い。おひざ元である石川県で能登牛の味を知ってほしい一心で、2021



格式ある和牛の大会で 映えある賞を次々獲得

2022年に鹿児島県で開催された和牛の品評会「第12回全国和牛能力共進会」にて、『能登牧場』が去勢肥育牛(黒毛和種)の部で優等賞12席を獲得。全国和牛能力共進会は、5年に1度開催される「和牛のオリンピック」と呼ばれる和牛の品評会。今大会では過去最多の41道府県から438頭が出品されたなかでの受賞。

さらに、2023年には黒毛和牛の枝肉(※)のクオリティを競う「石川・福井合同肉牛枝肉共助会」で、最高位のグランドチャンピオンに8年連続で選出。開業から歴史は浅くとも確かな実力が立証されている。

※頭部・尾・肢端・内臓を取り除いた骨付きの肉のこと

年に野々市で「野々市ミート」を立ち上げ、開店した。

「将来、東京や大阪から来た人が『能登牛って知ってる?』と言われた時に『知ってます、おいしいですよ』と地元の人が返せるようになると、どんなに誇らしいか。とりわけ、私が惚れ込んだ『能登牧場の能登牛』を知って、食べてほしいんです」

ステーキや切り落とし、焼肉用などさまざまな商品を取りそろえた『能登牧場の能登牛』専門のお肉屋さんとして、日々の食事はもちろん、ハレの日の贈り物などにも選んでもらいたい。中田さんが立ち上げた「野々市ミート」には、平林さんへの敬意と能登牛への愛情が詰まっている。



意気投合した中田さんと平林さん。「どんな肉が求められるのか?」「餌は? 飼育期間は?」と理想の肉のためとことん話し合った。

元旦、突如襲った大震災に 人も牛も疲労困憊の日々

平林さんが「能登牧場」でハイクオリティな能登牛を多く育て、中田さんが「野々市ミート」で能登牛を広める——順調に進むかと思った折、思いがけない災害が起きた。

2024年1月1日16時10分に発生した、能登半島地震だ。

震度6強の激しい揺れが「能登牧場」を襲い、平林さんらスタッフは急いで牛たちのもとへ駆けつけた。ふだん穏やかな表情の牛たちが、強張った表情でふるえている。停電で給水機が使えず、衰弱死する牛もいた。「人命第一なので、牛の優先順位が低いのは仕方がないのですが……牛を置いて避難はできない。だからと言って、牧場そのものは避難所にもなれません。牧場に繋がる道路は損傷し、通行が制限されていますし、餌も水も



左/震災で被害を受けた牛舎。断水の影響で牛への飲み水が十分に供給できず、水を求めて悲痛な鳴き声を上げる牛も…。右/震災でシャッターが大破。絶望と失望が交錯する中、それでも前を向き、牛を守ろうとスタッフ総出で奮闘している。



すぐに底をつきます。でも、まだ生きている牛たちのために、できることをするしかない。真綿で首を絞められるような心地でした」

能登牛のブランド名が上がってきて、これから……という状況下で襲った危機。中田さんは、震災後すぐにSNSで「能登牧場」の現状を訴えた。

「ありがたいことに、かなり早い段階で福井など近隣から発電機を届けてもらえました。他にも全国からご支援をいただきました。

私も牛のための水を2トン詰んで朝7時に出発し、なんとか届けることができたのですが、会社に戻ってこれが夜10時。特に寄り道もしていません。それほどまでに道路状況が酷かったです。しかし、牛のための支援は待っていても来ません。動けるなら動かないと……と必死でした」

しかも、「能登牧場」の能登牛は年間出荷頭数の約4割を占めるといいます。ここだけでなく、他に能登牛を育てている農家もどんな判断をするかわからない。築き上げたブランド牛の地位も、能登牛の優れた味も失ってしまうかもしれない——恐怖がつきまとう中、牛のためにできることを震災以降、模索し続けている。

苦しくても前を向いて 未来的思考で能登牛を守る

震災から3か月が過ぎた今も、平林さんは事務所での寝泊まりを続けている。水も餌も徐々に供給できるようになったが、それでも不足しているものは多い。

「向こう数年、減産するのは避けられません。だからこそ、牛の頭数を増やしていくべき」

それは、以前のような〈希少だから幻の能登牛〉ではなく、〈おいしくて人気すぎて幻の能登牛〉でありたいとの願い。中田さんも現場に物資を運び、復興を手伝うこともあるという。「ブランド和牛が乱立する中、石川県のブランド和牛の進出は遅すぎました。後発のブランド和牛としてどうしていくかが課題ですから、ここで途絶えさせるわけにはいかないんです。私は卸業者として売ることしかしていませんでしたが、これからは能登牛が育つ背景、ストーリーにも目を向ける必要があると考えています。この震災で、断腸の思いで廃業を決断する農家もいる中、能登牛を継続する側としてできることを考えながら、進めていきたい」

だからこそ、震災前よりも能登牛の頭数を増やす——

そのためには、昔のものではなく、昔以上のものを。

震災前の在りし時に戻すというより、未来的思考で〈新しく作り直す考え方〉が必要だとふたりは話す。

この先、新たな価値を創造する可能性を秘めた「能登牧場の能登牛」が生まれるだろう。そんな期待を抱かずにはいられない。



上/生産者と加工・販売者が一体となり、新しい食肉提供を目指す。下/「野々市ミート」では町のお肉屋さんとして家庭用食肉も販売。



能登の 輪島塗を 未来へ

輪島市で発展してきた輪島塗は、他に類を見ないほどの堅牢優美さ。震災の中でも力強く美しく残った輪島塗から、前を向き続ける能登人の誇りが感じられた。

写真提供:漆の郷 大藤

東金沢にオープンした 輪島塗のギャラリー

東金沢駅前から車で約5分。神谷内(かみやち)にあるビルの1階に、2024年4月6日、輪島塗のギャラリー「漆の郷 大藤」がオープンした。

金沢の東、静かな住宅街の中。どうしてこの場所にギャラリーを開いたのか。「被災を知った知人たちが金沢で再起したらどうかと声をかけてくれたんです」

そう話すのは「漆の郷 大藤」社長の大藤清さん。ビルへの入居を決め、輪島塗の品々を陳列すべく壁を白く塗り、照明や吊り棚を自分たちの手で取り付けた。棚に並ぶものは全て輪島塗だが、中央の大きなテーブルも輪島塗だという。

聞けば「漆の郷 大藤」は2024年に設立



ギャラリー「漆の郷 大藤」内。販売用の美しい輪島塗が多く並ぶ中、被災して少し傷がついた輪島塗もあえて展示しているという。ただ、言われないと分からないほどなので、輪島塗の堅牢さに改めて驚かされる

したばかりの新会社。親会社である「大藤漆器店」は輪島で大藤漆器店(本店)、漆の里交流館(中央通り店)、SANGYO交流館(マリンタウン店)の3店舗を展開しており、被災後、それらの店舗から無事だったものを選び、保管も兼ねて持ってきたそうだ。「私たちはまだ運が良いほうです。燃えてしまったり、修理ができないほどに壊れてしまったと嘆くお店の方が圧倒的に多いのですから……」

話しながら、良介さんが輪島塗の重箱を見せてくれた。一見すると傷ひとつないが、よく見ると角にヒビが入っている。「この程度なら綺麗に直せます。輪島塗は〈塗〉の技術がとても高く、堅牢優美とは言われていますが、本当に頑丈だと今回の能登半島地震を通して実感しました。少し傷がついただけというものもあり、私自身驚いています」

大藤家による輪島塗の 継承の経緯

父である清さんが「漆の郷 大藤」を設立して社長となり、息子である良介さんが入社したのは2024年1月のこと。能登半島地震が起こったから入社したのではなく、家業を継ぐべく前々から手伝っていたという。「でも、私は大学卒業後に輪島へ戻ることなく、県内の一般企業に勤めていました。金沢にもよく行って……正直、家業を継ぐのは避けていたんです。家での記憶という、父が輪島塗の外商に出たまま数ヶ月は帰ってこない。ほとんど祖母や親戚、ご近所さんに育てられた記憶です。それもあって、輪島塗の何がいいのか疑問だったんです」

能登の行事のために帰ってきてお土産をくれたけれど、家の中に父がほとんどいないという寂しさはぬぐいきれなかったという。

必ずまた輪島で輪島塗を
今は前を向いて進むばかり

だが、良介さんが清さんの継ぐ決意をしたのは祖母・きよ子さんの他界だった。「祖母が亡くなり、私が後を継がなければ、父の代で終わってしまうかもしれない。そう考えた時、輪島塗としての「大藤」の名前が無くなるのは嫌だなと思ったんです」



震災前は輪島の「漆の里交流館」で営業



8月の輪島大祭では「漆の里交流館」も夜まで開館



惣領町内の夏祭り。「大藤漆器店」前が御旅所に



大藤 清さん

「漆の郷 大藤」代表取締役社長。長年、塗師屋(ぬしや)として輪島塗を伝えるべく全国を回る。父の他界を機に開発した「輪島塗骨筒そうじゅ」が令和3年度プレミアム石川ブランド製品に認定。



大藤 良介さん

「漆の郷 大藤」取締役副社長であり店主、WEB担当。大学卒業後、ものづくりの一般企業に勤めるも、2021年、祖母の他界を機に家業を継ぐことを決意。現在、塗師屋(ぬしや)として日々修業中。

本社 輪島市惣領町5-52-1
● 大藤漆器店 <https://oofuji-shikki.com>

金沢店 金沢市神谷内ハ55 神谷内ビル103
● 漆の郷 大藤 <https://urushinosato.jp>

一方、清さんは息子の決意を待ちながらも、2020年頃から少しずつ「大藤漆器店」の中で、もうひとつ法人を作ろうと進めていたという。「うちは代々輪島塗職人の家系でして、父も祖父も輪島塗の職人でしたが、私と兄は職人の道を選びませんでした」と清さんが話し始める。

「実は、最初はふたりとも輪島塗の道へ進む気が無かったんですよ。兄は22歳で大阪から輪島に戻るも、勤め人になろうとしていましたし、私は私で父とそりが合わさずぎて」

それなのに、ふたりが輪島塗に関わろうと思いついたのは、母の姿だった。

「私も兄も、母が泣く姿を見たくなかったんです」

母・きよ子さんは、輪島塗の下地職人である父・久直さんが作った漆器を持って行商に出ていたという。

「140cmほどの小柄な人でした。その母が、自分の背丈以上の漆器を詰めた風呂敷を

背負って、駅まで売りに行くんです。当時は輪島まで鉄道が通っていましたが、そこまで根気よく歩いて通って」

久直さんは職人としての腕前は良くても口数が少なく、仕事は見ても覚えろと言うタイプ。加えて輪島塗のようにコツコツ根気よく作り上げていく工芸は、雑音が少ない時間帯で作業することが多く、当時は昼夜逆転生活となる職人が多かったという。

「父もそうだったし、酒飲みでもありましたから——子どもごころに父との思い出より、母との思い出が多くなりますよね。そんな中、父からかあさんを手伝えないかと兄に声がかかったんです。大切なひとが大変な時に、大事な言葉をようやくくれた。兄はその言葉で決意して漆器製造販売として大藤漆器店を1978年に創業し、数年後、私も兄に賛同して入社しました」

奇しくも、親子して家業を継ぐ決意をもたした人物は同じ人だった。



輪島塗をもっと知ってもらうべく、輪島クイズもしました!



夏休みの思い出にと、金沢の弘願院の一部を借りて輪島塗の沈金体験を開催



蒔絵ボールペン「雅風」

天然木の本体を漆塗りで仕上げ、蒔絵を施した高級筆記具。伊勢志摩サミット2016-G7首脳会議にて採用された

What's WAJIMANURI?



きじ 〔 木 地 〕

山で約3~4年、里で約1年寝かせ、厳選した木材で作成される。挽き物、指物、曲げ物とそれぞれの職人が手がけていく。



ちんきん 〔 沈 金 〕

沈金鑿(ノミ)で漆の表面に文様を彫り、その部分に金を埋め込んでいく。漆を塗り重ねる輪島塗にこそ最適な技法だ。



ぬり 〔 塗 〕

能登の珪藻土を用いた「地の粉」に漆を混ぜ、完成まで何度も塗り重ねる。こうして深みある色と強度が出る。



まきえ 〔 蒔 絵 〕

細い筆を使って漆で絵を描き、その漆を接着剤代わりにして金粉や銀粉、螺鈿など多彩に用いて装飾していく。

なんとか生き延びた貴重な輪島塗
少しでも販売をして輪島塗の維持
職人たちの職場復帰に少しでも力になれば

次世代へとつなげる 視野と親ごころ

清さんも兄の孝一さんも次世代への継承も視野に入れていたため「大藤漆器店」と並んで、もうひとつの法人を作るべく3、4年前から動き始め、2024年に「漆の郷 大藤」を設立した。「大藤漆器店」は漆器製造販売業として店舗販売も行い、「漆の郷 大藤」は全国の百貨店へ外商として回り、顧客からのオーダーを「大藤漆器店」へ発注するという立ち位置だという。

「兄の息子が大藤漆器店を、私の息子が漆の郷 大藤を継いでくれるので、将来的にはいとこ同士で切磋琢磨してがんばってもらえたら」

でも、やっぱり、後を継ぐと決めてくれたのは、素直に嬉しかったですよと相好を崩す清さん。輪島塗という長い歴史を持つ伝統文化を、輪島塗を知らない人へ説明し興味を持ってもらうには、まず自分自身が理解していないといけない。難しい専門用語をそのまま使ったところで、相手のところには響かない。だからこそ、清さんは息子の良介さんの感性に期待し「支えるから、自由に」と伝え、教えながら、一緒に全国の百貨店を回っている。

外商以外の活動を何うと、「金沢のお寺や都内の石川県アンテナショップで沈金体験を企画実施することもありますよ」と良介さん。

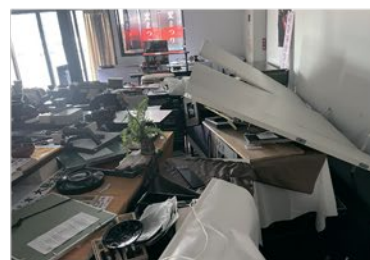
寺でワークショップを開ききっかけになったのは、輪島塗の骨筒「そうじゅ」からだという（ここでは「そうじゅ」を作り出した経緯は割愛させていただきますが、このストーリーも現代において痛切に身に染みる深いものだ）。

なごやかな元旦の夕方に 突如襲った未曾有の震災

本来なら、輪島の土地で「大藤漆器店」「漆の郷 大藤」の両輪経営をする予定だったが、思わぬ災害が起きる。2024年1月1日16時10分に発生した、能登半島地震だ。

「例年だと、うちは年末から正月三日にかけて輪島塗会館で展示会をしています。でも、どうしても他の店舗が展示会をしたいからこの年だけ譲ってほしいと打診を受け、承諾したんです」

偶然にも皆そろって家にいる年末年始となった大藤家。快晴の元旦ともあって、良介さんは幼い息子と一緒に出かけたいという。



崩落した道路、倒壊した家屋など、一瞬にして景色が変わってしまいました。店内でも強い横揺れで商品が飛ばされたという。「この先にある珠洲は津波もあって被害がとても酷いんです。2023年5月の震災からなんとか復興してきたところなのに……今は、風化が怖い。忘れ去られることが怖い」と大藤さんは心を痛めている

輪島塗は
一生モノ

この傷、割れも直せます！

捨てずに繰り返し
使い続けて伝統工芸の
技術を次世代にも

多くの工程を各職人が手がけるからこそ、輪島塗は修理可能。使用するうちに傷んでしまっても、直せて永く使えるからこそ「一生モノ」とも称されているほど。そして、輪島塗を修理することは若手職人の技術向上にもつながるという。彼らの技術研鑽の機会、輪島塗を未来へと伝えていくためのSDGs活動も始まっている。

なおす×つなぐプロジェクト
<https://wajimanuri.or.jp/kumiai/naosu-tsunagu>

「すごい揺れで、地面が無くなり、道路が傾き、電柱が倒れ、家が崩れる、もう何がなんだかわからない状態で。その時、私は車を運転していたのですが、家まで帰れなくて、日は沈んでしまい、安全な場所が無くて、息子と車内で一夜を過ごしました。翌朝になっても車を動かせない状態で、不安でぐずる息子を抱きあげて安全な道を探しながら3、4時間かけて歩いて帰ったんです。ふだんなら徒歩数分の距離なのに……」

道中、変わり果てたまちを見て言葉を失った良介さん。実家であり店舗である「大藤漆器店」は、朝市から白米千枚田の間にある海沿いに位置していることもあって、なんとか倒壊や火事を免れたものの、品物は全て倒れて落ちてしまっていた。

だが、その多くが箱に入っていたこと、輪島塗そのものが頑丈であることが幸いして、商品のほとんどが無事で、凝視しないと分からないほど小さな傷ですんでいるものが多かったという。

「なんとか生きのびた貴重な輪島塗を守りたいという思いが強くなりました。輪島塗は作って販売するだけじゃない、修復もできると伝えることで、輪島塗の使いやすさを知ってもらい、職人さんたちの技術を守ることが、復興へとつながるのだと考えています」

切羽詰まった状況下で 迫られる決断と苦悩

「地震の時は、国道249号の輪島方面と珠洲方面の両側で崖崩れが起きてしまい、家は一夜にして孤立してしまいました。妻が肺炎にかかってしまい、長時間の移動も難しく。息子夫婦が金沢への避難をすすめてくれましたが、妻を置いて行けないので私も残ることにしました」

自衛隊も必死に救助作業に携わり、支援物資が届くも、水も電気もない孤立状態は2週間ほど続いたと清さんは振り返る。在宅避難をしつつも、学校の体育館で避難している人のためにバケツリレーや炊き出しを手伝い、気が減入りそうになったら、知った仲間たちと肩を叩いて笑い、元気を出しあった。「ただ、このまま在宅避難は難しいと区長さんから知らされまして、行政が支援していた



本店であり実家でもある「大藤漆器店」は、輪島市内から珠洲方面へ国道249号沿いにある。さらに車で7分ほど東へ進めば白米千枚田だ。海と空の青、細やかな棚田の緑のコントラストが美しい

※2023年7月下旬、じのものスタッフが撮影

加賀方面への避難を決しました。旅館での避難生活は、最初の1週間は嬉しかったですよ。地域の人が気を遣って、元気づけてくださって。でも、だんだん気持ちが落ちていってしまっ、申し訳なくて。どうしても肩身が狭いと感じてしまっ、気心知れた仲間もない、はたして自分は輪島に帰れるのか？ 底知れぬ不安が日に日に強くなっていくんです」

気丈でポジティブな清さんですら気が減ってしまったのだから、人に会うのがおっくうになっていった人は相当数いた。中には、部屋から一歩も出られない家族も数組いたという。

現状を真正面から見据えつつ、前へ

一方、金沢に避難していた良介さんもSNSで心境を吐露していた。商品を避難させるべく輪島の店舗に向かうたびに、火事場泥棒が入ろうとした跡を見つけてしまったとも話す。「当たり前前水があり、電気があり家があり車があり命があり、当たり前前送ってきた日々がこんなにも一瞬にして崩れていくんだなど思い知らされました。だからこそ弱音を吐かず残された身を無駄にはせずがんばっていきます。「漆の郷 大藤」への入社が震災と同じタイミングとなっ、ゼロスタートどころかマイナスからのスタートになりました。もう、これ以上マイナスになるところはありま

清さんは塗師屋として、百人一首の豆皿(計300枚)、店舗の内装を輪島塗にするなどさまざまな注文を受けてきた。話を聞くほどに輪島塗のポテンシャルを感じられる



せん。この先は上がるだけと信じています」さらに良介さんは、震災をきっかけに前向きに進んで人と会うようにしていった。SNSとネットショップの担当者として、さまざまな発信をし、清さんの人脈も守りつつ自分なりに人脈を築こうとポジティブに動いている。

輪島を含む能登全土の復興に時間がかかっても、いつかは輪島に――

そのためにも、震災から目を背けず、むしろ風化して人々から忘れ去られてしまわないように、輪島塗を発信することで伝えていきたいと話す。輪島塗という伝統工芸品がもつ「ひとものこと」のつながりが、震災復興にもつながると信じて。



「輪島塗は究極のSDGs。全て天然素材で、修理して使い続けられるんです」と良介さん。新しい感性で輪島塗を発信している



「輪島塗骨筒 そうじゅ」は清さんが開発し、良介さんが継いだ商品のひとつ

自分の店の品だけでなく
困っているお店の品も扱うことで
輪島塗全体の復興につなげたい



のど復興応援 マグカップ



能登の里山里海をテーマとした、やさしくも奥の深い表情のマグカップ。





小さな範囲での取り組みが集まり
能登全体への「光」につながると信じて



東濃を拠点としながらも 七尾で宿を営む理由

店名の「tonot(トノット)」は、岐阜の東濃(tono)と石川の能登(noto)から作った造語。「東濃と能登、遠く離れていても人も心も結び合える」というオーナー夫妻の思いが込められています。能登の中島町に「tonot」を構えることになったのは、木谷さんの故・祖父母が暮らしていた築70年超の古民家の中島町にあると知ったことがきっかけ。訪れた際、能登の里山里海に強く心惹かれ、「この場所で地域の魅力を伝えられる何かをしたい」と決意したそうです。「中島地区は能登かきの産地としても知られますが、杵旗が見事なお熊甲祭りがあり、能登演劇堂もあって

歴史文化やアートへの造詣も深いまち。魅力ある地域なのに宿が少なく、せっかく訪れたなら、ゆっくり過ごせる場所もあるといいな」との鉄道の列車も見える土地だから窓は大きく、陶芸家が直営する宿だからアート作品に囲まれた空間にと夫婦で構想を描き、2022年秋に着工。翌年の春に「tonot」がオープンしました。

中島町の美しい風景や文化を この先もと願った矢先の災害

岐阜を拠点にしながらも、自分たちが宿の管理をと、頻りに能登へと訪れていた夫婦。地区内のお店で地域の人たちと家族ぐるみ



木々に囲まれた「tonot」は、のと鉄道沿線に建てています。縁側や窓から列車を眺める楽しみも。

で交流するなど、能登での暮らしも積極的に関わってきました。「お祭りを裏で支える地域の方々の方々の姿や、文化を大切に継承している光景が素敵で、少しでも関わることが嬉

しくて。年末は「tonot」の掃除をし、大晦日は妻の実家がある金沢に滞在して、来年はこんなことしたいねと話していたのですが……」その抱負も、2024年元旦早々に崩れてしまいました——能登半島地震です。「道が酷くて被災確認ができたのは、5日後でした。作品が割れ、クロスが破れ、瓦が落ちて。それでも、うちの被災は幸いにも軽微でした。ただ、あんなに魅力ある地域が変わり果てたことが辛くて、現実としてなかなか受けとめられませんでした」せめて「tonot」が支援活動者たちの拠点になることで支援できれば。断水が解消するまでは簡易トイレを設置して宿を貸し出し、また、知り合いの焼物作家たちに器の寄付を呼び掛けたふたり。ただただ必死だったと振り返ります。

すべては能登地域の復興 再びみんなの笑顔に会うために

宿のオーナーとしてできることはした。では、作家である自分たちができることは？ 視点を変えて考えた時に、能登の里山里

● アートと泊まる一棟貸しの宿 tonot

石川県七尾市中島町小牧△106
TEL.0572-44-7050
[Instagram]@tonot_omaki



アサ佳さん

1985年埼玉県生まれ。陶芸作家、岐阜県商品開発研究所(GPDL)のセラミックディレクター。妻・木谷恵美と「ツチノネ工房」とユニット活動し、2023年より「tonot」を営む。



木谷恵美さん

1984年石川県生まれ。自動車内装メーカーでシートデザインに携わったのち、陶磁器作家へ転身。夫・アサ佳と「ツチノネ工房」とユニット活動し、2023年より「tonot」を営む。

What's 復興応援マグカップとは

- 一. デザインテーマは能登の里山里海
- 二. 売上の一部を能登へ寄付
- 三. 能登に実在、経営する店舗とコラボする場合、店舗使用を想定してロゴデザインや色を柔軟に対応

上記3つを基準に制作しているのが〈のと復興応援マグカップ〉です

※2024年現在は七尾市中島町で実施中 ※これらは「ツチノネ工房」[tonot]が独自に掲げているものです