



子どもたちの未来を綴るキルト展

金丸弘美

食総合プロデューサー

パッチワーク・キルト作家の山口怜子先生から嬉しい電話をいただいた。10月23日から11月13日まで福岡県久留米市北野町今山の天保3年（1832年）創業「山口酒造場」の30部屋もあつたという母屋を繋いだホールでのキルト展、同時に、山口酒造場の庭、菅原道真公の分霊を祀つた北野天満宮境内と参道から鳥居まで約1キロメートルを舞台に、大分県玖珠町、日田市、福岡県吉井町、久留米市、大川市、柳川市の筑後川流域143kmのお母さんや子供たちの手づくりのオーガニック食が並ぶ約70店舗のマルシェを開催。伝統的な家屋や地域の食、そこにキルトが展示されるという。



写真：Suzu (Fresco)

怜子先生とお会いしたのは2002年。イタリア・ピエモンテ州トリノで行われたスローフードの祭典「サローネ・デル・グスト」の世界各地の地域の食を大切に

する人々の表彰式。会場はオペラハウス。招かれた人は民族衣装で登場するという洒落た趣向だった。怜子先生が、国内外でも知られたキルト作家ということを知ることとなる。実は、私の故郷・佐賀県唐津市の親戚や知人はとくに怜子先生を存じあげていた。亡き母も、従妹も、高校の先輩も、怜子先生のキルト展には足を運んでいて大ファンであった。

そのあとケーブルテレビのロケで、山口酒造場で行われた怜子先生のキルト作品の特集を組ませていただくこととなるのだが、森や山や四季の輝きや暮らしが編みこまれたような色合いの多彩さ、造形の素晴らしさに圧倒されたのだった。重厚な建物の建築物と融合し見事に空間そのものが芸術になっている。

今回の催しは、このあと町々を繋いでのキルト展を行っていく予定という。

「流域の有形文化財が7、8軒ある。そこでキルト展を行い流域の子供たちを応援しましょうというものなんです。それは、これまで家の空いた部屋を、子どもたちが気軽に寄れる場にしていくとすると悩みを抱える子供が多いとわかった。だから子供たちの話を聞いてあげる場が必要だと思つたの。一人住まいの高齢の女性の空き部屋に子供たちのコミュニケーションの場を創りたい」と怜

キルトの前に座つた山口怜子先生。素材は家庭の古着

子さん。続けて、

「活動は4年目になります。『家族を綴る日本キルト55周年』というタイトル。流域を綴る、と同じ意味ととつてくださいます。地域活性化になればありがたいなと思つている。親子のコミュニケーションを創る場所。女性たちが子供たちを守るといふ約束。2年間地域に足を運び人々と話をしてきました。子供たちを楽しませる流域にしたい。それが願いです。流域の子供たちを育てよう、お父さんお母さんが頑張つていながら、将来子供たちが戻つて来れるような場にしよう」と立ち上がった。『パンの美基金』といふです」

怜子先生は、1944年生まれ。実に若々しい。大分県日田郡大山町（現日田市）出身。お父さんは大山町長や大山町農協組合長を務めた矢幡治美さん。大山町は、1村1品運動で知られた所。梅キノコを始め、村の産物を上手く生かし、加工・直売、レストラン運営、農村の観光と、中山間地の地域経済と雇用の場を創出したところだ。

怜子さんは22歳の時に山口酒造場に嫁いだ。そこで蔵にあつた古着を使つた布のパッチワークを始めることとなる。これがアメリカから来た方の目にとまり、海外での個展と賞の受賞、そして国内の巡回展示会や出版へと繋がることとなる。

怜子さんは17年前にご主人をなくされ、山口酒造場は、現在、御子息が引き継がれている。

25年前に大分県玖珠郡九重町（この頃）にキルトを教える「地蔵原ヴィレッジ」を作り、それが発展して4軒の宿泊と食事もできる建物が建つている。長崎、佐賀、福岡、熊本（とうりょう）の棟梁に依頼し、それぞれの特徴を出したもの。

また1986年からは地熱を利用した食の研究を始め、2004年に「地熱たべもの研究所」を熊本県小国町・岳ノ湯に作られた。四季の素材を

右端「うぐいす」のラベルには、「1村1品の父とその孫との夢の結実である」と書かれている



活かし無添加でいただける食だ。

「嫁いだとき蔵男の食事を何年もやった。朝昼晩、夜食まで。味噌、醤油、梅干し、梅酒、甘酒、塩麹。発酵食品すべて手作りし料理を作つていた。若くて頑張つているからと近所の方々の家庭菜園の野菜の差し入れでずいぶん助かりました。季節のものしか出さなかつた」

その事が現在の食の研究に繋がつている。食もキルトも原点は両親にあるとも。

「父（矢幡治美さん）が発酵を試そうと、お茶やお酒も造つたり、ヤギの乳を飲まされたり、兄弟5人とも病氣なしで育つた。風邪もひかない。古くなつた衣服も母が大事にとつておいてくれ、それでパッチワークもできた。今、生きています。衣食住を楽しんでいる山口怜子と言つてください（笑）」

怜子先生から極上のお酒が届いた。手書きの解説が添えられていた。

「大山町の梅100%を使つたりキュール『うぐいす』。ジュース替わりに美容のために飲んでます『鶯印のどぶろく』。無化学で酒米をお願いした農家さんのすさまじい根性の作品です『庭の鶯nine 純米吟醸60』」

どれも味わいと思いのこもつた最上の作品であつたことは言うまでもない。