

大磯 暮らし

TAKE
FREE
VOL.
04

2020



さあ、大磯で君の物語をはじめよう

特集

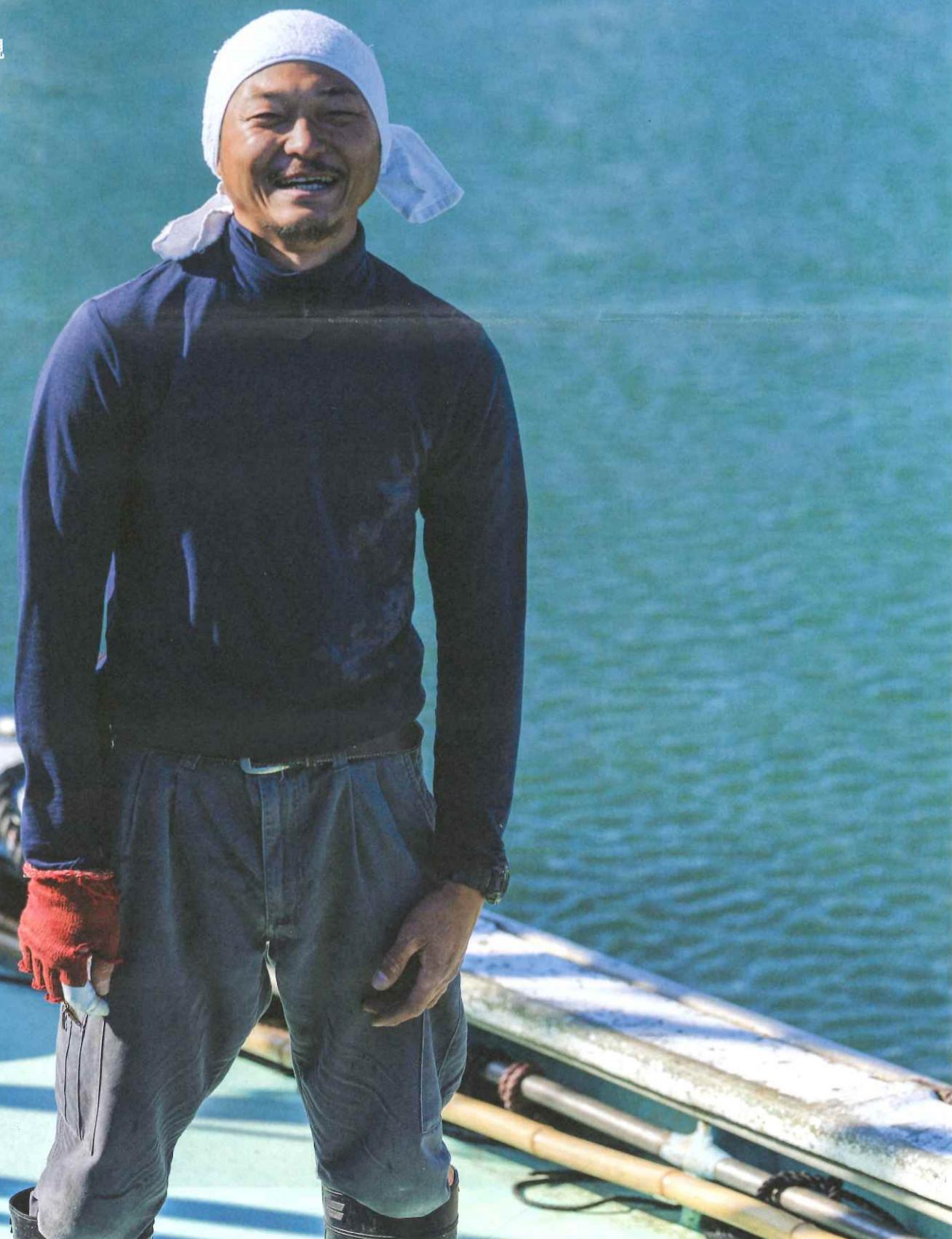
大磯で働く。

海も山も、歴史もある大磯町で働く生き方。

大磯町ってどんなまち？

大磯町をつくる9つの価値観

大磯町を知ろう！



大磯町新たな観光の核づくり推進協議会

大磯暮らし



特集

大磯で働く。

海と山に囲まれ、豊かな自然を感じながら暮らせる町、大磯。町の歴史や風土と共に、代々受け継がれてきた生業や、地域に根ざした仕事をしている方々も、多く暮らしています。この町でそれぞれの仕事に打ち込んでいるみなさんを訪ねました。

身体への負担はハンパないですよ。
でも、やっぱり海が好きですね。

01



大磯で唯一の定置網を運営する会社、湘南定置。深夜2時には漁に出で、美味しい魚を食卓に届ける暮らしを続いている代表の辻井将さん。漁師の仕事について、大磯の暮らしについて話を伺った。

湘南定置では新しいメンバーを募集中。体力と気持ちがあれば、相模湾を舞台に、自然と共に生きる暮らしがここにある。

湘南定置
辻井 将 さん
syou tsuji

師走の大磯港、朝10時。船着場で辻井さんはひとり、網を編んでいた。
「今年は台風の被害が大変でしたね。今直している網は台風15号で被害にあつたもの。全部で2ヶ月間は、休漁状態になりました。自然相手ですし、本当に厳しい世界です」

京都は舞鶴生まれ、高校は水産関係だったという辻井さん。

「一旦、電気関係に就職して、川崎に配属されたんですが、半年で辞めました。夢だった漁師になりたくて。湯河原の福浦港にある定置網の会社で7年修行して、その後人手が足りないということで大磯に。それが28歳の時ですね」

2年前、湘南定置の代表に就任。現在5人で漁を行っている。平均年齢は30代前半と若く、漁に熱い想いをもつているメンバーばかり。「力仕事で、かなりきついこともありますし、体を壊すこともある。でも、漁師の仕事は達成感があるんですよね。技術もひとつひとつ極めていけます。網の修理だってこのスピードで編み込めるのも、これまでの経験があつてこそ」

疲れで帰つてから、捕れたての新鮮な魚で一杯やるのが最高の幸せと語る辻井さん。「娘たちは魚を持って帰つても、全然喜んでくれませんけど」と笑う。



(1)ひとつひとつ丁寧に紐を通し力を入れて編む。根気と力が必要な作業 (2)通常深夜1時に起床、2時半に出航し、4時頃に港に戻る。そこから魚の水揚げ・選別を行い、5時半には小田原早川漁港にある市場へ届ける。午前中には港に戻り、翌日の漁に備えるための準備 (3)毎日の漁の相棒、第二赤井舟丸 (4)大磯港であがる黄鰭は、高値で取引され、箱根や小田原の料亭などで食される

[HP] <http://shonan-t.jp/>

ご近所さんだつたら、みりん一本からお届けしてます。
だつて、配達の途中で立ち寄ればすぐだから。

「秦野から出てきた祖父母が駅前で始めたのが最初。現在のお店の場所に移ったのが昭和20年くらい。大磯の酒屋でも、後発ですね」

父である先代を早くに亡くしたという芦川さん。女手ひとつで商売を続ける母親を手伝いながら、男手が必要と跡を継いだ。

「57年間ずっとここでやらせてもらっているけど、地域密着ですよ。最近は高齢化で買い物も厳しい方も多いから『みりん一本だけ届けてくれる?』なんて言われて『いいよ、いいよ』って持っています。やつぱり、お客様に喜んでもらうのが一番ですよね」

360日は働いていると笑う芦川さん。最近は若い移住者のお客さんも多いそう。

「大磯気に入つてます、なんて言われると嬉しいよね。だから、困ったことがあれば、自分ができることはなんでもしてやりたいと思つてます」

昨年の冬に芦川さんが主導した大磯の米農家さんが主役の商品。ラベルは大磯の作家のたかしまさん、お米は戸塚正商店さんが集めてくれた。大磯のお店でしか買えないところがポイント。お店も生産者も、みんなが元気になれる商品だよね」

大磯の下町は古くからの漁師町。大磯を代表する火祭り『左義長』を始め、古きを守りながら新しい風を吹かせる芦川酒店。潮騒が聞こえてくるような下町の角地にあるお店には、ひっきりなしに地域のお客さんが品物を買いに訪れる。挨拶を交えながら、笑顔で対応するのが店主の芦川博昭さん。

02



芦川酒店
芦川博昭 さん
hiroaki ashikawa

(1)生糀の下町っ子だという芦川さん。大磯左義長保存会の会長を務める(2)配達スタイルはお気に入りのバイクで。夏場は海の家への配達も(3)大磯の稲作を知って欲しい。農家さんを元気にしたい。そんな芦川さんの想いと周囲の協力から生まれた甘酒。大磯産業プロジェクトより限定1500本で販売中(3月末現在)(4)地元の生産者が直接持ってくる農産物。本誌で紹介した柳田さんの花も販売している。芦川さん曰く、「昔、彼の家庭教師だったんですよ」と笑顔

[HP] <http://ashikawa.syoutikubai.com/>





1

友月堂
川口宏昭 さん
hiroaki kawaguchi

高麗山が赤く染まる姿が美しくて その姿を菓子にしてみたんです。

大磯町の最東端、高麗。花水橋を平塚方面に渡ると趣きある建物に『友月堂』の看板が見えてくる。大正12年創業、3代目川口宏昭さんが営む老舗の和菓子屋。のれんをくぐると迎えてくれたのは、娘さんと奥様。奥の工房では川口さんと4代目の息子の淳史さんが和菓子を作る。



(1) 左から息子の淳史さん、淳史さんの妻の由紀さん、娘の恩さん、妻の綾乃さんと宏昭さん。家族みんなで営む暮らし。「いつも一緒に写真撮られるのも恥ずかしいよな」と照れる宏昭さん (2) 鮮やかな紫色をした秋の上生菓子『桔梗』。秋の七草でもある桔梗をモチーフにしたもの (3) 匠の仕事はこの道具箱から。使い込まれた道具たちが並ぶ (4) どら焼きは1日で250個ほど焼き上げる

ショーケースには、人気の『湘南バターどらやき』『大磯ばと』や、季節感あふれる和菓子たちが並ぶ。大磯で暮らしていると必ず目にしたことのある和菓子は、ここでひとつひとつ手づくりされていく。

「もともとサラリーマンには向いてないと思ってました。だから、四谷の和菓子屋で修行して、22歳の時に大磯に戻ってきました」と語るのは川口宏昭さん。大磯生まれ、大磯育ち、和菓子職人歴47年。その魅力を尋ねると、「新しいものを生み出すこと」とはにかみながら笑う。神奈川県指定銘菓『高麗山』をつくったのも宏昭さん。

「大磯の象徴とも言われる高麗山。ここに住んでると、夕方に山が真っ赤に染まる時があり、その姿あまりに美しくて。菓子にしてみたい!と思つたんです」

日常にある何気なく美しい瞬間を、自分で見て味わって楽しめる和菓子として世に生み出す。大磯の自然をこよなく愛する川口さんは、のらではの逸品だ。

現在は息子の淳史さんと、ふたりで工房に入り菓子をつくっている。店頭に立ち、お店を切り盛りする女性陣、家族みんなで役割分担をしながら、毎日たくさんのお客さんを迎えている。

「大磯は一度よそに出ても戻ってくる。そんな町。気候が穏やかで、暮らしやすいもんね」幼い頃は、近くを流れる花水川の上流で飛び込んだり、釣りをして遊んだそう。川口さん一家全員「大磯が好き」と口を揃える。

この町の魅力を誰かに伝えたい時、四季折々の友月堂の和菓子を贈つてみてはいかがでしょうか? ひと口毎に優しい甘さと、大磯の風景が香る体験を、大切な方に。



何もつけなくて旨いって驚かれますね。

「以前は横浜で会社員をしていました。父親の代からきゅうり栽培を始めていたのですが、会社員9年目から手伝い始め、野菜づくりが楽しいと感じて就農しました」

会社員の頃のように定休日はなく、繁忙期はほとんど休めないが、

それでもストレスをまったく感じないと祐介さん。前職がＩＴ関係だった経験もきゅうり栽培に生かされている。

「5年ほど前からハウス内の温度、

湿度、二酸化炭素量を測る機械を導入したんです。データはスマホのアプリでも常に見ることができるので小さな変化でも感知したら、家から駆けつけて、対応ができるんです。ログも残るのでデータとして活用できますし。最適温度などは父親の頭の中に入っているので、今はそれを学びながら日々勉強しています」

きゅうりの収穫のピークは10月。

早朝6時から2時間、およそ400kgほど収穫。実家の選果場でランク毎に選別し、出荷場へ持ち込む。この作業を夕刻もう一度行う。まだまだ修行中みたいなもんだよと話すのは父親の勉さん。

「きゅうりをつくつて40年。私の代から販路も新しく開拓、採れたてを食べていただけるよう、地元のお店を中心に卸してます」

父から息子へと、野菜づくりの技術と想いをしっかりと引き継いでいく。

「友達に採れたてをあげると、なにもつけなくて旨いってびっくりされます。大切なのは水分、採つてすぐが一番おすすめです」

こだわりの生産者がつくる野菜が、私たちの暮らしを豊かにする。



04



2



4

(1) 職場である温室まで、自転車で通勤する祐介さん (2) 生育の勢いや耐病性を高めるために、かぼちゃに接ぎ木するきゅうり。丈夫で美味しいきゅうりをつくるために、この接ぎ木も大切な仕事 (3) 父親の勉さんと選果場での一コマ (4) 選別されたきゅうりたち。色といい艶といい、採れたての美味しさが見た目から伝わってくる

柳田園芸
柳田信義 さん
nobuyoshi yanagida

大磯駅から電車で小田原方面へ。出発してすぐに車窓いっぱいに色とりどりの花畠が広がる。ここは柳田信義さんが営む『柳田園芸』、西小磯で25年続く花卉農家。大磯の温暖な気候で育まれる花苗たちに誘われ、柳田園芸を訪れた。

お客様さんが植えたとき、 最高のパフォーマンスをする苗をつくりたい。

代々農家という家に生まれた柳田さん。20歳の時、先代の野菜を中心とした農業から一転、園芸を始めたという。「農家の体として継ぐことは当然という時代。園芸は農業高校で学びました。当時はガーデニングがブームになり始めていて、ハウス栽培で天候にも左右されにくい園芸の道に進むと決めたんです」

天候に左右されにくいとは言え、「苗の水やり、根っここの生育への配慮など、長年の経験がものをいふ世界」と柳田さん。自分のもと

「駆け出しの頃は高齢のお客さんから『お花持ってきて』なんて電話がくると軽トラで配達したり。最近では、大磯で春に開催されるイベント『大磯オーブンガーデン』もありますから、時期が近づくと買いに来る方も増えましたね。『今年は何があるの?』なんて話したり。5月まで咲き続ける花はどれかとか、いろいろアドバイス

させてもらっています」春先には、百日草、ペチュニア、野菜苗など20種類ほどの植物が柳田園芸のハウス、畑を彩る。「今は台風や気温の変化が激しくて、本当に心折れることも多い仕事です。でも経験によって培った技術に花が応えてくれる喜びがある。市場のニーズやお客様とのコミュニケーションの中で新しいものにこれからも挑戦していくたらと思います」

夏にはトウモロコシも生産、出荷している。一口かじると甘い水なる草花が見つかるはず。



1



2

(1)花の手入れをする柳田さん。手をかけばかけるほど、美しい花が咲くのが嬉しい(2)東海道線が走る線路脇で露地栽培も。ここでは、柳田さんたちが畑にいる時間は直接花を買うこともできる(3)美しい花を咲かせるにはやはり根の状態が大切。鉢全体に根が回るように育てるにはコツがいる(4)青々とした植物たちが元気に育つ姿を見ているだけで笑顔に(5)5月の『大磯オーブンガーデン』の際にも、多くの方が訪れる



3

4

5

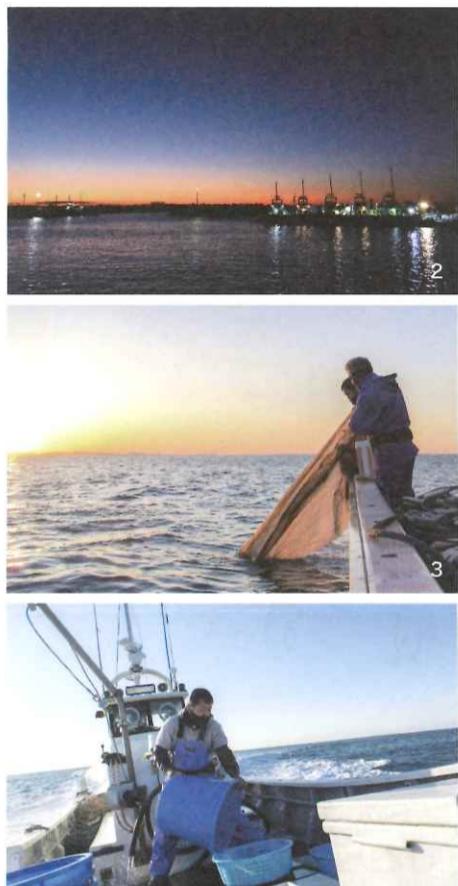


3



5

しらす漁船ふじ丸の船長、藤原さんの朝は早い。3時に起床、4時半には出航、漁が始まる。8時、港へ戻るとすぐに出荷作業へ。大磯港に構える店舗の10時開店に向け、息子さん、パートさんと目まぐるしく作業が続く。



(1) 大磯港でふじ丸と一緒に藤原さん
(2) 朝日が昇る前の大磯港。美しい景色
にしばし足を止めてしまうほど(3)海へ
出たら、魚影を探知して網を下ろす。多い
日には1日に8回も網を下ろすことも(4)
船の上では息子の達矢さんと協力して手際
よく仕事を進める(5)捕れたばかりのし
らす。twitterでその日の漁の様子を発信
している。アカウントは@OisoFujimaru



自然相手だからね、しらすがある日もない日もあって、ちようどいいいつてのが僕の考え方。

出航から始まる藤原さんの一日。陸から2kmほど、港の両脇の海が藤原さんの漁場だ。出荷先是市場に加え、料亭など昔馴染みのお客さんも多い。当日電話で対応しつつ、その日のしらすを店へと卸す。船着場内の店舗販売を終えると次の漁の準備、帰宅するのは夕刻。もちろん悪天候で出航できない日もあれば、出航したものの魚がまったく捕れない日もある。「自然相手だからね、しらすがある日もない日もあってちょうどいいんじやないっていうのが、僕の考え方」と笑う藤原さん。大磯生まれ、大磯育ち。トラックの運転手だった藤原さんが一転、漁師になったのは35歳の時だ。

「生涯出来る仕事をと思つたら漁師だった。子どもの頃から周りに漁師がいて憧れでもあつたんですね。でも、漁師がこんなに大変な仕事だったとは、なつてみてはじめてわかりました」

そんな藤原さんも、もう漁師歴17年。この町の下町文化も染み付いてきたそう。

「昔は浜に揚げるところがないくらいずらっと船があつて。やっぱり漁師っていうのは、子ども心にかつこよかったです。自然相手で、基本休みはないけど、大磯には舟止めっていう日があつて。盆、暮れ、そしてお祭り。下町の漁師がやってるお祭りの日は船は出せないんですね。7月13日から15日、真夏のお祭り『御船祭』の本祭では下町で船をつくって、町内を引くんです。そんな文化が残っているのも漁師町ならではですね」

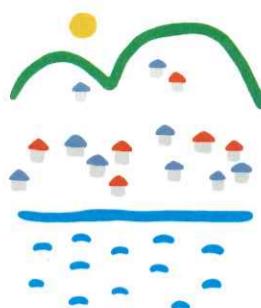
生涯現役のつもりです、という藤原さん。今は息子の達矢さんが舵をとることもあるそう。最後に最高に旨いしらすの食べ方を聞いてみると……。

「生姜醤油、酢味噌つても旨いんですけど。やっぱり船上で海の塩つけのままのしらすが一番ですよね。漁師の特権だから。あとは朝一で店に来てもらつて、その場で食べるとかかな」

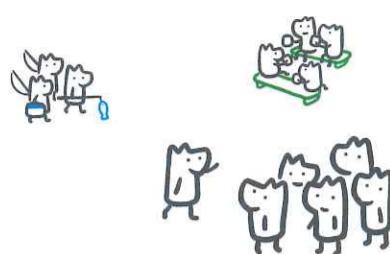
生じらすは海のある町だからこそ可能になる、贅沢な食生活のひとつ。まだ日が昇る前、静かな港を訪れて、藤原さんたちの船の音を聞きながら海を眺める。そんな大磯暮らしもいいかもしれない。

大磯町をつくる9つの価値観

1. 自然との共生



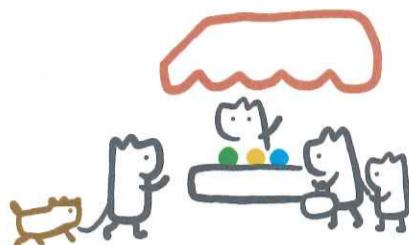
2. つながり



3. 文化の継承



4. 地元優先



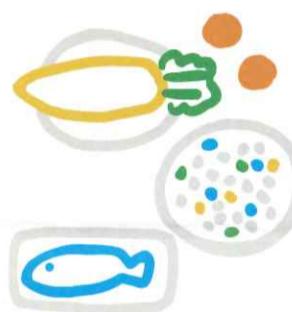
5. 独自性



6. 手づくり



7. 地産地消



8. 歩いて楽しい



9. 創造



大磯町新たな観光の核づくり推進協議会

この協議会は、大磯町の観光関連 22 の団体や企業が中心となった組織です。大磯町における観光とは、町内で暮らす人々が感じる町の魅力を自ら発信して、その発信をきっかけに大磯町を訪れる人を増やしたり、訪れた方々がその魅力に触れることで、将来的に移り住みたいなと思っていただけるような、そんな町を目指して、日々活動に取り組んでいます。

協議会メンバー紹介

東日本旅客鉄道株式会社、大磯プリンスホテル、大磯飲食店組合、大磯逸品の会、(公財)神奈川県公園協会・湘南造園株式会社グループ、NPO 法人大磯ガイド協会、NPO 法人西湘をあそぶ会、大磯二宮漁業協同組合、湘南農業協同組合、株式会社ランナーズ・ウェルネス、学校法人東海大学、おおいそオープンガーデンホーム運営委員会、NPO 法人大磯だいすき俱楽部、神奈川中央交通株式会社、大磯港みなとまちづくり協議会、星槎湘南大磯キャンバス、大磯町区長連絡協議会、神奈川県湘南地域県政総合センター、神奈川県平塚土木事務所、(公社)大磯町観光協会、大磯町商工会、大磯町
以上 順不同

『大磯暮らし』をご覧のみなさまへ

今年も『大磯暮らし』をみなさまにお届けできることを嬉しく思います。このフリーペーパーは、大磯で生活し、地域でさまざまな活動に関わっている方々を通じて、大磯らしい暮らし振りを発信するために制作しております。紙面にご登場いただいたのは、『大磯町をつくる9つの価値観』と深い関わりをお持ちの方々です。ご覧になったみなさまが、改めて大磯町の魅力に気づいてくださったり、また、これをきっかけに大磯町に興味を持ち、訪れていただけたと幸いです。

◎『大磯暮らし』のバックナンバーをご覧になりたい方は [isotabi](#) で検索ください。

大磯町を知ろう！

(令和2年2月1日現在)

人口



31,206 人

世帯数



12,652 世帯

面積



17.23 km²

アクセス

(JR東海道本線)



約 40分

横浜 → 大磯

約 55分

品川 → 大磯

