

時と土地をめぐる

ちよだ旅情 vol.4 北町奉行所跡／南町奉行所跡

—こちらのコーナーでは、千代田区の地名や旧町名、名所、坂、橋などを紹介していきます。過去から現代へとつながる地域の歴史と記憶をめぐる小旅行へと出かけましょう。

江戸時代、江戸城西の丸や現在の大手町・丸の内・有楽町地域には、大名屋敷の他、老中・若年寄をはじめ幕府の政治・行政をつかさどる幕閣の役宅(役職に就いたものに与えられる邸宅兼役所)が設けられていました。時代劇などでお馴染みの町奉行所もこの一角に置かれ、東京駅日本橋口付近に北町奉行所跡、有楽町駅前広場に南町奉行所跡があり、現在は東京都指定旧跡になっています。

町奉行は、江戸の町の司法・行政・警察・防災を担う役職で、寺社奉行・勘定奉行とともに三奉行と称されます。旗本から2名が就任し、評定所の構成員として幕政にも関与しました。呼び名から北町奉行は江戸の北側の町を、南町奉行は



南町奉行所跡(有楽町駅前広場)

南側の町を担当したように思われますが、この南北は単純に奉行所が置かれていた場所の相対的な位置から付いた呼称で、どちらも管轄範囲は変わらず、1ヶ月交代で交互に職務を行いました。大岡忠相(大岡越前守)や随筆『耳囊』の著者としても名高い根岸鎮衛は20年近く町奉行を勤め、遠山景元(遠山金四郎)は北町奉行から大目付を経て、南町奉行に再任されるなどいずれも町政に尽力し、現代でも名奉行としてその名を知られています。

現在、北町奉行所跡、南町奉行所跡とも整備され、開発の際の発掘調査で出土した石垣は遺構の部分再現や近隣のベンチなどに利用されています。江戸の旧跡が姿を変えながらも都市に溶け込み受け継がれる様子は江戸東京の歴史の深さを感じさせます。

Column

シリーズ

千代田の学び人にあいたい vol.9

木村倫太郎さん [有限会社 神田豊島屋・取締役社長]



前号の「学び人」一般社団法人千代田区観光協会の本郷寛和さん(左)からご紹介いただき、今回は、有限会社 神田豊島屋・取締役社長の木村倫太郎さん(右)にお話を伺いました。



本郷さんからのご質問「神田の町との繋がりの中で、老舗の伝統を守るために必要なことや考えていることはありますか?」豊島屋は慶長元年創業以来、造り酒屋として400年以上神田で商いを続けています。東村山にある豊島屋酒造で酒造りをし、豊島屋本店で『金婚』というブランドの日本酒を販売、神田明神や明治神宮のお神酒でもご使用いただいています。神田豊島屋は、豊島屋の跡地で貸ビル業のみ運営していましたが、オリジナルの酒類販売をしようと2007年に『利他』というブランドを立ち上げました。『利他』は、ネット販売等を行わず、神田の店舗限定で販売しています。神田は古き良き日本のイメージがありますが、実はお土産というものがあまりありません。これは非常に淋しく、『利他』が神田土産として地元の方に親しんでいただければと思っています。ネットで何でも買える時代ですが、お土産は土に産まれると書きます。わざわざ神田に行って買って来たということが、贈り物として深化するように思います。私は、伝統を守るためには壊すことも必要だと思っています。何か新しいことを生み出していけないと、守るべきものが守れなくなる。日本酒でいうと品質、お客様がおいしいと思う根本の「芯」を守るために、今までの日本酒にはないようなデザインを追求しています。何が大事なのかを考えながら、壊していいと思うところは勇気をもって壊していきます。

神田の町との繋がりでも同様です。神田の町は人との繋がりが非常に大切で、そこが軸となります。私は神田を日本酒の町にしたいと思っています。神田は土日人に人が少ないですが、そこに人を呼び込めるよう、東京最古の酒舗である豊島屋ができる事—それは日本酒というツールを使い、神田の町を盛り上げることだと思います。日本酒を飲みたくなったら、神田に行けば美味しい日本酒が飲めるというイメージをつくりたい。そのためにも飲食店との繋がりを大事にしていって、神田の飲食店限定の一升瓶もごぞいます。神田は日本酒の名店と言えるお店がたくさんあります。日本酒を飲みたいときにはぜひ神田にお越しください。

Interview Relay



編集後記 ▶▶▶ DanDan編集室 太田

一緒に踊って、料理を作って、食べて、おおいに交流した異世代交流事業となりました。講座をきっかけに、参加者の方は今後講師のアイヌ料理店へ行き、交流を続けたいとおっしゃっていました。出会い、繋がり、交流が続いていくと幸いです。

／ 九段から発信する生涯学習コミュニティペーパー ／

volume

21

TAKE FREE

DanDan

ありがとう、ゆっくり、まあるく かかわっていく

／ 交流しよう! 挑戦しよう! ／

今年度は「交流しよう! 挑戦しよう!」をテーマに、生涯学習を通して人と交わり様々なことに挑戦しています。

特集 | 世代・民族を超えた交流事業

イランカラプテ! アイヌ文化に触れる



九段生涯学習館では、平成29年度より「異世代交流事業」として、子どもから高齢者まで様々な世代が交流を通じて学びを深める講座を実施しています。今年度は世代・民族を超えた交流を目指し、「アイヌ文化」をテーマにしました。アイヌとは「人間」の意味。日本に暮らしていると意識する機会の少ない民族意識について考え、日本とそこで暮らす「人間」について広く考える機会を提供したいと思い、全2回の講座を企画しました。講座では、自然との共生に基づくアイヌの伝統文化と歴史を学び、歌や舞踊、アイヌ料理に挑戦しました。また後日、講座では取り上げられなかったアイヌ文様の刺繍・楽器づくりを通して、講師の想いを伺いました。*「イランカラプテ」とはアイヌ語の挨拶

もくじ

- ① 特集 | 世代・民族を超えた交流事業 イランカラプテ! アイヌ文化に触れる
- ② 時と土地をめぐる ちよだ旅情 | 北町奉行所跡／南町奉行所跡
- ③ シリーズ | 千代田の学び人にあいたい 有限会社神田豊島屋 木村倫太郎さん



千代田区立

九段生涯学習館

こころを育み 明日へつなぐ

発行 令和元年12月20日発行

発行 株式会社千代田区九段生涯学習館

発行 株式会社千代田区九段生涯学習館

発行 株式会社千代田区九段生涯学習館

発行 株式会社千代田区九段生涯学習館

〒102-0074 東京都千代田区九段南1-5-10 TEL 03-3234-2841 FAX 03-3262-7460

280

イランカラプテ！アイヌ文化に触れる

第1回 | 2019年10月 6日[日] アイヌの歴史を学び、歌・舞踊を体験。（会場：九段生涯学習館）
第2回 | 2019年10月27日[日] アイヌ料理として鮭をまるまる1匹調理。（会場：千代田区立スポーツセンター）

Culture 自然との共生

アイヌの人々は、動物など自然の中のものに限らず人工のものも含めあらゆるものに「カムイ(神)」が宿っていると考えています。恩恵を与えるカムイもいれば、災厄をもたらすカムイもあります。動物の肉をいただいた後は、人間の世界からカムイの世界へ送り帰す儀式をします。



歌・舞踊 「波」や「収穫」など、自然や生活に寄り添うさまざまな種類の歌と舞踊があります。講座では、アイヌ語の響きとゆったりとした舞踊を体感。アイヌの衣服を着る機会もいただき、おぼんを取り合う遊びのような舞踊を体験しました。子どもから高齢者までみんなで歌って踊りました。

食文化 講座では、アイヌ料理として鮭をまるまる一匹調理しました。メニューは、鮭のオハウ(汁物)とチタタップ(鮭の頭のたたき)、イモシト(シトはアイヌ語で団子)、カボチャのラタシケブ(和え物)。じゃがいもをすりつぶして好きな形に成型するイモシトは、大人も子どもも、楽しそうに作っていました。



楽器 アイヌの伝統楽器として有名な口琴『ムツクリ』。不思議な音色で自然界の音や、その時の心情を表現します。ただし、演奏にはちょっとしたコツが必要です。振動で音が出るよう彫刻刀で竹を薄く掘ります。アイヌの男の子は、小さい頃から彫刻を習い、彫刻を通して文様を伝承します。



刺繍 アイヌ文様には魔除けの意味があるとされています。悪いものが入ってこないように、トゲの形などを服の襟口や袖口、裾に刺繍します。大切な人を守るため、想いを込めて施されていると思うと一層素敵に見えます。アイヌの女の子は、小さい頃から刺繍を習い、文様は親から子へ伝承されます。



editor▶Yurika Ota[chief], Satomi Nagayasu, Hidekatsu Hirata, Mana Ueda design▶Kotaro Kawahara

interview 講師・宇佐照代さん



北海道・アイヌ・創作料理の店「ハルコロ」店主
アイヌ文化活動アドバイザー

北海道釧路市出身のアイヌ。宇佐さんの祖母は、差別をなくし、アイヌの伝統文化を守り、伝承することに取り組んでいました。宇佐さんは、祖母が亡くなったときに言った「アイヌであることを隠すことなく、誇りをもって生きて欲しい」という想いを胸に、アイヌ文化を伝承する活動をしています。

——「アイヌ文化活動アドバイザー」としての取り組みをお聞かせください。
保育園から大学まで幅広く学校や地域サークルに呼んでいただき、さまざまな講演を行っています。また、講演だけでなく、刺繍や料理などの体験を通してアイヌ文化を伝承しています。アドバイザーになる前も踊ったり歌ったりパフォーマンスをしていて、講演させていただくようになってからは約20年経ち、今はフェスティバルなどにも参加しています。

——宇佐さんが店主を務めるアイヌ料理店「ハルコロ」は8周年ですね。ハルコロの知人ぞ知るポイントを教えてください。
季節のお料理を楽しんでいただけるようにしています。春は山菜の天ぷらが食べられますし、秋はチタタップ(肉や魚のたたき)や白子の天ぷらが食べられます。冬は予約が必要ですが、お鍋のメニューもご用意しています。メニューは、私が北海道に行って直接仕入れたり、親戚や知り

合いにいただいたりしたものから考えています。

——講座の依頼をさせていただいたとき、生涯学習についてどのようなイメージをお持ちでしたか？
総合学習のようなイメージでした。どちらかというと固いイメージもありましたが、以前人権関係の講座で楽器づくりをした際、本当に反応が良く。楽しいものだと感じています。

——海外にもアイヌ文様と似ている文様があるそうですね。
そうですね。台湾やニュージーランドなど、いろいろな国で似ている部分があります。やはり自然のものをモチーフにしているからでしょうか。目を表したものだったり、水や土を象ったものだったり。自然の中には直角なものはないので、曲線での表現が多いですね。

——今までのイベントで特に印象に残っているものはありますか？
以前行ったイベントに祖母にそっくりの方がいらして、その時は嬉しかったです。祖母の話もした講演で、私の目の前に座られて…感動して涙を浮かべてしまいました。参加者から嬉しい言葉をたくさんいただいたことも印象的で、活動を広げていきたいと強く思いました。また、料理、歌や踊りや楽器など、体験をするときはどなたも楽しんでくださるので、今後もいろいろな方にアイヌ文化に触れていただきたいと思います。

——今後の展望をお聞かせください。
一つは、今のようにハルコロでさまざまなイベントを行っていきたいです。もう一つは、もっと外国に行って、いろいろな民族と交流したり、繋がりを広げていきたいです。