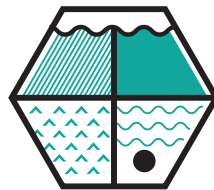




淀江和傘をさしながら近隣散策



よどえのやど  
淀江の宿  
いまづたなかや  
今津田中家

瓦版

第13号

2024.04 発行



和紙でできた番傘は、作ったばかりの時には白色(左)ですが、時間が経つと美しい飴色(右)に変化します。



淀江町今津にあるゲストハウス Hidden west

今津田中家に置き番傘

(一社) Bिसuisui Daisen (淀江の宿今津田中家のオーナー田中洋子と、同じく今津で簡易宿所を営むHidden westの代表の原徹さんをはじめとするメンバーが、2022年4月に設立した一般社団法人)は、「鳥取県輝く鳥取創造本部人口減少社会対策課」の「令和5年度観光客の心に響く滞在型地域創造事業補助金」の申請を行った採択され、その企画の中で、「滞在エリア内において地域ぐるみで宿泊客を

迎えるにあたっての『おもてなし』を向上させる取組」の一つとして、淀江和傘の宿での導入を決めて、淀江和傘伝承館に番傘8本の制作を依頼していましたが、2月に出来上がってききました。淀江傘は問屋傘、番傘と言われる大衆傘が主流であり、実用性に富み、丈夫なことでも有名で、戦後の傘不足の折には、年間生産量50万本にも達しました。番傘は、「唐傘(からかさ)」とも呼ばれ、日常によく使われた傘です。一般的な番傘の他に色の付いた和紙を張った「色番傘」、傘の縁に黒い和紙を張った「裾黒番傘」などがあるそうですが、今回は、シンブルな番傘を注文しました。出来上がった8本の番傘は、Hidden westと淀江の宿今津田中家に各4本ずつ置きます。ぜひ一度、雨の日に番傘をさして周辺を散策してみてください。雨粒が番傘の上で跳ねる音を聞きながら風情豊かで心和む贅沢な時間を過ごしていただけたらと思います。お気軽にご利用ください。

【傘の制作工程】 1本の竹から和傘を完成させるまでには、70以上の工程があります。(番傘・抜粋)



間区割り

傘の骨を均等隔に配分する、この作業が最終の仕上がりの美しさに影響する。



胴張り

傘の形に切った和紙を何枚かに分けて親骨に張る。



天井張り

傘の中心部分に幾重にも和紙を重ねて張る。最も技術を要する作業。



骨仕上げ

糊が乾いた傘に閉じる時の折り目をつけ(山と谷)形を整える。



油挽き

えご油、亜麻仁油、桐油をブレンドしたものを布に含ませて挽く。



天日干し

天候の良い日に傘を外に出し、太陽と風にあて油を乾かす。

※写真・文

淀江和傘伝承館リーフレットより抜粋



▲最盛期の浜干し

Goog leArts & Culture  
淀江傘 作成者：鳥取県



淀江傘の起りは、文政4年(1821年)に倉吉から淀江に来た倉吉屋周蔵が傘屋を開いたことによると言われております。そして、明治14(1881)年に津山の西金蔵が傘製造の指導に招かれたのが、淀江傘発展の糸口となりました。大正時代になると、地元の製造事業者数71軒、年間生産量17万本に達し、出荷先は県内はもとより西日本一円、遠くは関東・東北などの32県に広がりました。

淀江は、日野川の流砂が堆積した砂浜が広く、そこに一万本以上の傘を一度に干すことができたこと、良質の竹材を入手しやすい土地柄であったことも、淀江傘発展の要因だったといえます。淀江傘は問屋傘、番傘と言われる大衆傘が主流であり、実用性に富み、丈夫なことで有名であり、戦後の傘不足の折には、年間生産量50万本にも達しました。

しかし、洋傘の普及により、昭和26、27年(1951年、1952年)をピークに廃業する者が増え、昭和59年(1984年)には最後の製造業者も廃業しました。この間、昭和51年(1976年)に淀江傘製作技術が旧淀江町の指定無形文化財に指定されています。現在では、「淀江傘伝承の会」の職人によって、地元の真竹を使用し、1本1本の傘骨から最後の仕上げまで手作りで淀江傘の製作が行われています。

年間生産量50万本にも達した  
淀江和傘の歴史

中学校の運動会で傘踊り

淀江の宿今津田中家のオーナー田中洋子が中学生だった1976年から1978年の3年間、秋の運動会では、全員が浴衣を着て、傘踊りを踊るのが恒例行事でした。運動会での傘踊りは、伝統芸能を学ぶ機会の一つとして、1972年から始まったそうです。現在は浴衣ではなく、体操服で披露されているようですが、50年以上続く伝統行事となっています。

エンヨイヤナ おらが里  
今に伝わる淀江傘 ササヤ  
江戸は末期の頃とかや チヨイ  
創めし人は富田屋の善さん  
サア ヨイト マカセ

という形で、神幸神事「よいとまかせ」という掛け声も織り交ぜた歌詞が続く歌に合わせて踊ります。



1977年頃の中学校の運動会で傘踊りをしている様子

「よいとまかせ」

淀江地区の代神さんとして崇敬される日吉神社では毎年5月3日に米子市指定の無形民俗文化財神幸神事「よいとまかせ」が行われる。370年以上の伝統を持ち、御幸行列は、獅子舞や山車も出る200人を超える行列。先導役のかげ声「えんよいやな、えんよいとまかせ、ささや、さーよいとまかせ」は「いい世の中だなあ、さあもつ」といい世の中でありますようにとの意味で、祭りそのものは「よいとまかせ」と呼ばれる。

行列は大体14時頃始まり、約3時間かけて町内を進む。

体験ができる和傘伝承館

「淀江和傘伝承館」では、県伝統工芸士山本絵美子さんを講師に、「ランプスタンド胴張り体験」「因州和紙で作る折り紙傘」などの体験ができ、外国人の方はじめ、様々な方が来られており、持ち帰れるお土産としても喜ばれています。

和傘伝承館

淀江町淀江796  
☎0859-760-6176



# 日替わり店長カフェ紹介

「要予約」ではないお店の場合でもご予約は可能です。申込フォーム・お電話などでお問合せ・お申し込みください。

4/7(日) 13:30 - 16:30

## 大豆じゃない!? 味噌作りワークショップ(小豆・黒豆・緑豆)

初開催



淀江の宿今津田中家 自家製無農薬無肥料の小豆・黒豆・緑豆を使って、ポリ袋で簡単味噌づくりを行います。なぜ「発酵」でおいしくなるのか?を学びながら、機械を使わず、手作りで味噌を作ります。味噌を使ったおやつも食べられます!

**参加費** お一人様 (もしくは小学生以下の子ども1名とのペア)

**¥3,300 (定員8組)**

【小豆・黒豆・緑豆3種類の味噌各200gずつのお土産付き】



**申込** 要申込 4月5日(金) 17時まで

### ナビゲーター紹介

**宮川 卓也** (30歳・彼女募集中)

和歌山県出身、鳥取大学農学部卒業。農学に魅惑され、会社員時代を経て鳥取の東から西までを渡り歩いた男。ヤギに導かれ、メイちゃん農場のある米子市淀江町今津へ漂着。いつも考えているのは人類の幸福について。そしてその幸福の根幹である「食べもの」に向き合う日々を過ごしてきた(つもり笑)。興味関心の主なものは無農薬栽培と発酵。今津田中家では、発酵や栽培を通して、土と人のつながりを感じていただけの機会を作ることを目指している。人は大地によって生かされている。この実感を人々ともに味わっていきたい。そこにこそ、人類の幸福があると信じている。

こんな彼が、未来につながる農を志し、日々奮闘中。当宿の農業担当に就任。発酵 SNS にて、毎週金曜日に【土・人・生命・・・宮川百姓日記】を発信しています。



4/11(木)・4/21(日)

11:00 - 15:00

## すまいるびとsanin

数量限定



すまいるびとsaninのランチは「おむすびとみそ汁」。田中家さんのはでかけ米にすまいるびとsanin仕込みのお味噌など、素材にこだわって、心を込めてお作りします。ぜひご賞味ください。カフェメニューは、オリジナル野草茶 & 甘酒ボウル。ドリンクメニューとして、ノンカフェインのオリジナル野草茶の他に、梅酵素茶と生姜ゆず茶をご用意しています。いずれのメニューにもドライ野草の足浴体験ついています♡

- おむすび & お味噌汁セット  
ミニスイーツ付き **¥1,000**
- 甘酒ボウル & 野草茶セット **¥1,300**
- ドリンクメニューはいずれも **¥1,000**
- **¥500**



4/13(土)・4/23(火)

14:00 - 17:00

## 淀江の宿今津田中家

数量限定



14時～17時まで、自家製黒豆や庭の柚子のスイーツ & ドリンク、珈琲・ラテなどを提供します。

- ラテ (HOT・ICE) **¥550**
- 黒豆・柚子スイーツ (豆花等) **¥330～**
- 柚子ドリンク (HOT・ICE) **¥440～**

「淀江の宿 今津田中家」の宿で提供している地元食材を使った朝食・江戸時代の朝食作り体験・BBQは4名～12名で個別のご予約を承ります。詳細はWEBサイト等でご確認ください。



## お得な特典たくさん! 淀江の宿今津田中家 2024年度会員募集

年会費

継続会員 **2,000円**

新規会員 **3,000円**

瓦版継続発行を応援して下さる会員の皆様を募集しています。お得な会員特典も!ご協力よろしくお願いたします。

### 会員特典

- **瓦版の送付** 継続会員: 瓦版13号～24号 新規会員: 瓦版1号～24号
- **お米1升(約1.5kg) プレゼント**(きぬむすめ or もち米)
  - ・新米ご希望の方は2024年11月以降
  - ・お米は基本当宿にてお渡し(郵送料別途)
  - ・お米が不要の場合、淀江の宿 今津田中家の利用券1,000円分プレゼント
- 毎月1回 **各種10%割引券**  
(飲食・カフェスペースレンタル・宿泊・イベント参加)
- **瓦版2周年イベント**(2025年3月開催予定) **無料参加!**



お申込み  
フォーム



# 連載「淀江プロジェクト」物語 [第十二話]

「淀江プロジェクト」とは、今津田中家という一軒の古民家を巡る物語である。

第12話：ハブッチ&ゴンも参戦！片付けから解体へ



ジャングルのような裏庭、母屋のリビングダイニングキッチンなどの片付けが進んでいき、その段取りの良さとスピードに、優秀な人材をたくさん見てきた商社マンの衆も「本当にすごく優秀な若者たちだね。」と目を丸くすることとなった。夕食は衆や衆太郎と一緒に、皆で夜遅くまで語り合った。

## 第1弾 (2018.12) 参加の4名 第2弾 (2019.1)

- しょうきち (野崎将太) さん
- 翔太郎 (宮原翔太郎) さん
- ハブッチ (羽瀨 正樹) さん
- もりさと (森田 悟史) さん

## 第3弾参加4名

- ★関西 (京都) から
- ゴン (中山 雄一郎) さん
- トール (栗原 徹) さん
- ★鳥取市浜村から
- ミッチーさん  
(翔太郎さんの東京のお友達)
- ゆか (井川 友香) ちゃん

## 夕食から参加 (前回参加)

- ゆってい (河津優平) さん

2019年3月21日(木)、京都・大阪鳥取県の浜村・米子などから8名のメンバーが田中家に集結して、第3弾を開始！今回は、洋子の弟衆とその長男衆太郎も合わせて帰省。

## 新たなメンバーも加わって、 第3弾がスタート！

## リビングダイニングキッチンの 解体がスタート！

2日目の22日(金)には、しょうきち(野崎将太)さん・ハブッチ(羽瀨 正樹)さん・ゴン(中山雄一郎)さんの3人の大工さんだけが残って片付けの続きが進み、全エリアの片付けが一旦完了。3日目の23日(土)には、リビングダイニングキッチンと洋室2の間の壁を取る解体もスタートした。

しょうきちさんとゴンさんがリビングダイニング側からの解体、ハブッチさんが洋室の側からの解体を行っていたいき、その後、しょうきちさんが壁を撤去し、柱だけが残った。ゴンさんはリビングダイニングキッチンの天井(屋根裏の床)をはがし、ハブッチさんは洋室の天井をはがしていった、今回の作業は完了した。

## ユニークなメンバーが紡ぐ 淀江プロジェクト！

淀江プロジェクトの第3弾までに参加してくれた皆は、それぞれがフリーランスで活動しており、経歴もとても面白いユニークな面々だった。段取りや手際が良く、大変な作業も厭わずスピードで、3回のプロジェクト(実質5日)で、物で溢れていた母屋や庭の荷物が凄くスピードであったという間に片付け、今回の荷物を処分したが、洋子が残しておくことを頼んだ写真類以外に、彼らの判断で古い家具などを残してお面もあり、彼らには洋子や衆が中学生の頃に作ったお面も、彼らはお面を「洋子&衆」と名付け、以後、工事現場で崇められていくことになる。

洋子と衆の姉弟は、頼もしい若者たちとの出逢いに感謝し、片付けが一旦終わり、これから行われていくリノベーションに期待をしながら、帰路に就いた。

作者・田中 洋子

㈱ウオリス代表取締役。淀江町今津にある実家を多くの人の手を借りてリノベしてリターンし、宿として活用。

「淀江プロジェクト」物語

「第12話」



第十三話に続く



淀江の宿  
今津田中家  
=IMAZU-TANAKA-YA=



ホームページ



お問い合わせ

淀江の宿 今津田中家

〒689-3401 鳥取県米子市淀江町今津 50-1

TEL : 0859-30-3889

www.imazutanakaya.com



今後はLINEを始め各種SNSにて瓦版を発信していきますので、ぜひご登録をお願いいたします。



LINE公式アカウント

お店のポイントが貯まる！

