

代表 鳥生 悦郎さん

68歳の時にだるま制作の道へ。自宅の一角で毎日コツコツとだるまを作っている



03

三原

三原だるま保存育成会

-MIHARA DARUMA HOZON IKUSEIKAI-

三原だるま(小 600 円～)

基本は小・中・大・特大の4種類。実際に手に取って、自分好みの顔を探してみよう。三原観光協会、道の駅みはら神明の里で販売しているほか、完全オリジナルのオーダーメイドだるまも注文可能



三原の伝統を残したい
表情豊かな三原だるま

三原港からフェリーに揺られて25分。自然豊かな佐木島で、伝統工芸品の三原だるまを制作している鳥生悦郎さんを訪ねた。出迎えてくれたのは、優しい笑顔の鳥生さん夫婦と愛らしいだるま達。勇ましかったり、微笑んでいたり、困り顔だったり、一つ一つ手描きのだるまは、表情が微妙に異なるのがおもしろい。

三原だるまは、江戸時代後期から作られていたと伝わる。「細長い形で、目が入り、豆絞りの鉢巻をしているのが特徴だ。中に小石が入っていて、振ると音が鳴るんですよ」と鳥生さん。七転八起の意味を込め、必ず起き上がるように作られているのもポイントだ。鳥生さんがだるま作りを始めたのは平成22年の夏頃。縁あって、佐木島に住む人たちが、三原だるまを復活させたことで知られる久保等先生から作り方の指導を受けることに。翌年、先生は亡くなったため、鳥生さん達が最後の弟子になった。「年間約1000体の三原だるまを作っています。伝統なので絶やさず残していきたいですね」と意欲を見せる。

04

世羅

代表 宮本 真弓さん

「いわし漬けを後世に伝えていきたい」との思いで特産品作りに励む



せらにし特産品センター かめりあ

-SERANISHI TOKUSANHIN CENTER KAMERA-

いわし漬(756 円)

小いわしをニンジンやダイコン、ハクサイと一緒に塩漬けたもの。そのままでは塩辛いので、豆腐やこんにゃくなどを加えて一緒に炊く鍋料理にして食べるのがベター。水を足して濃さを調整する



代々伝わる世羅西の
冬の特産品「いわし」漬

いわし漬は、江戸時代末期頃から世羅に伝わる郷土料理。しかし、なぜ山間部の世羅でいわしなのかという疑問が、「海から遠いこの地方の人々にとって、魚は昔からご馳走のひとつ。そして、貴重な動物性たんぱく質の補給源だったようです」と教えてくれたのは、『せらにし特産品センターかめりあ』で「いわし漬」を販売する宮本真弓さん。

今では簡単に食べられるいわしも、昔は貴重な食べ物。いわし漬は、雪のために交通が不便になる冬場の魚の保存食として生まれ、食べ続けられてきた料理だという。小いわしをニンジンやダイコン、ハクサイと一緒に塩漬けた保存食で、冬の大切なタンパク源として重宝されてきた。下漬けに2日、本漬けに約1週間かかるという。特に世羅西では鍋にして食べる伝統があり、現在でも冬の食事として愛されている。以前、ミハラッセ28号でも紹介した鍋について「小いわしの栄養が詰まっているので、汁ごとおわんに入れて味わってくださいね」とアドバイス。