



新しい、かたち。



meets! color

視えてきた!

meets!  
まつら

MATSUURA  
vol.12 2018.1.31

# 新しい、かたち。

「場の結びつき。「人」同士のつながり。  
「漁師のまち」に重なりはじめたさまざまな「かたち」を視る旅へ。



右) 英国王室で使われているタータンは全て〈キンロック・アンダーソン〉が献上しているほど。その認定を受けたのが松浦タータン、女子用のスカート柄だ。海を感じるさわやかなブルーのラインがキメて！

左) 「エミネントスラックス」社が縫製する男子用スラックスは、女子用の柄色よりも少し落ち着いたカラートーン。このタータンチェックももちろん、松浦タータンのバリエーション。エンブレムも一新！

テイーインの新しい模様 かたち

## 松浦×高校生＝松浦タータン

by 長崎県立松浦高校



A もう一つ特筆すべきは「AKB48」グループなどの衣装・ヘアメイクを一手に手がける「オサレカンパニー」が、この新制服を監修していること！ ジャケット裏側に縫い付けられた認定ロゴが、その証だ。制服決定には、人気投票という公平な手段も味方につけた。告知ポスターも生徒と教師による手作り！

B 男子用ジャケットの襟の見返し部分は、松浦タータンのオリジナルカラーがイン！

C 新制服の着用モデルは、プロジェクトの一員である松浦高校1年生の西川友真さん（右）と谷口歩さん。

問/長崎県立松浦高校  
☎0956・72・0141(代)

「世界にたった一つの制服を」。松浦市と地元の松浦高校がタッグを組んで進めてきたプロジェクトが、2018年春、ついに結実する。しかも、一連のプロジェクトワークを主導したのは現役の高校生、8名の有志だという。世界にたった一つという、その根拠は「松浦タータン」の誕生にある。タータンといえば、日本ではタータンチェックと呼称される格子柄を指すが、そもそもは、スコットランドの各氏族が他と識別するために用いた格子柄のこと。「英国王室御用達」の認定を受けた同国の一流ブランド〈キンロック・アンダーソン〉が、東洋の小さな港町の「新しい模様」と認めたのが「matsumura tartan」というわけだ。「松浦高校のスクールカラーが緑。そこに松浦市のイメージカラー（ウルトラマリブルー）を掛け合わせ、制服の生地となる模様をデザインしました。それが松浦タータンです」とは、松浦高校教諭の吉田博利さん。プロジェクトメンバー8名の生徒たちを支えながら、その広報担当を担うキーマンだ。新しい制服そのものより、一番大切にしたのはそのプロセスの方です。ふつうなら生徒指導部など大人がパッと決めてしまうことが多いのですが、このプロジェクトは生徒が主導。10種類以上のデザイン案から一つに絞り込むために、生徒たちはファッションショーも実施したという。在校生はもちろん、新制服を着用することになる地元中学生、さらには地元市民の共感を得るためだ。ここに地元企業も加わった。日本有数のスラックスメーカー「エミネントスラックス」社だ。まちと、学校と、地場企業の理想的なコラボレーション！ いよいよこの4月、新1年生がその真新しい「作品」に袖を通し、はつらつと登校する姿が松浦の風景に加わりそうだ。

『世界が待つ！長崎松浦の心技』。日本有数のスラックスメーカー「エミネントスラックス」がこのように讃えられる背景を得心するためには、50年という操業の歴史を支えるさまざまな「数字」「伝説を知らねばならない。マイスター」と呼ぶ11人のリーダーと200名を超える工員、545台の製造機械、年間30万本の生産能力、そしてエミネントスラックスの真骨頂「123」という屈指の生産ライン！加えて、紳士用スラックスたった1種類の製造という专业性！世界の有名ブランドや先鋭のセレクトショップがこぞって指名する理由は、これらの数字が掛け合わさって生まれた、この上無い穿き心地にある。

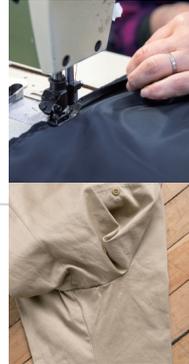
さて、そのエミネントスラックスが、昨年よりさらに新しい挑戦をスタート！自社工場を飛び出し、松浦を代表する「まち」のファクトリー（町工場）として、

周辺地域と手をつなぎはじめたのだ。平戸市と佐々町、両市町にある各ファクトリーとのコラボである。組み手は、平戸市の「アリエス株式会社（ジャケット製造）」、佐々町の「株式会社ジョイモント（シャツ製造）」。「エミネントスラックス」の紳士スラックスに、ジャケットやシャツが加われば、九州最西端地域が発信する「メイドイン長崎」の紳士スーツスタイルが完成する！だからこのプロジェクトの名は「WESTORY」。WEST（西）+ESTORY（物語）を足し合わせた言葉で、写真のチノパンはその先陣だ！昨年のお披露目時には、「チノパンの町・松浦」というキャッチフレーズがいつの間にか誕生していた。

まち場のファクトリーから生まれたものづくり精神の新しい「型」。また、松浦の表情のひとつになることは確かだ。

ファクトリーの進化した型 かたち

松浦 × ものづくり = チノパンの町。  
by エミネントスラックス



日本人の体形を徹底的に研究した結果、さまざまなオリジナルプレス機の開発を実現。尻くせプレス、ダーツプレス、ビスプレス、帯割りプレス、小股プレス…いちいち細かい凹凸、起伏の始末を追いかけ、扱いこなすことで、美尻・脚線美を追求。だから見た目だけでなく「履き心地」の良さは必然なのだ。



最西端地域から生まれた「WESTORY」。

エミネントスラックス松浦工場  
長崎県松浦市  
☎0956・72・0326



量産ではなく、「良産」。

200名の工員のうち、9割は女性。きめ細やかな手仕事から生まれる美しいスラックスたち。

# 松浦の未来

テクノロジーの刺激的な像 かたち 仕掛人=松浦誠・川浪勇太・原一也

## 大人プロデュース × 子どもの好奇心

まちの魅力に光をあて、克服すべき弱点には時をかけて向き合っていく…そんなまちおこしのセオリーを、今、軽々と飛び越え、足元の幸せに焦点を合わせることで新しいまちおこしに向かい始めた3人がいる。松浦誠さん、川浪勇太さん、原一也さん。松浦っ子であるという共通項以外年齢も、職業も、住む地域もさまざま。彼らは、昨秋、松浦市文化会館で開催された松浦商工会議所青年部主催の「松浦こども博\*」と、その中の一つの催事を仕掛けた。松浦において初めての、デジタルなアート空間に設えた異色のカフェスペース「光のアートカフェ」は、松浦の子どもたちを大いに喜ばせることに！とりわけ、松浦初のプロジェクト

マッピングを手かけた福島町出身のアートディレクター・原一也さん。現在、福岡在住。は、故郷の子どもたちに何かを伝えることができたのならうれし」と、振り返る。

3人の出会いを作った川浪さん、リーダー的存在の松浦さんは「ふだんできないことがあるからそこに人は集まりたくなるのであって、そこにしかないものを創出することが肝要だと気づいたんです」と語る。「とくに未来を担う子どもたちの目に今、何を映してあげられるか。田舎で生まれ育った強みを持ちつつ、いずれ飛びこんでいく都会、その世界との隔たりを頭の柔らかいうちに均していく…それが、いずれ新しい松浦へと導いてくれる子どもた

ちの記憶に残るはず」と、松浦さんが付け加えた

今回のイベントは、いわば、子どもと過ごす秋の一日、足元にあふつうの日常に「お父さん、たちが自らも楽しみなから奮闘してつくりあげたもの。「ロボットや映像など、都会で見られないものをうちのお父さんたちが持って来てくれた！」「いつかは自分たちにもできるんだ！このまちで！」というメッセージを、わが子が自然に学び取る機会にしたかったという。

次の世代が育つまで、長い目で見るまちおこしの灯。理想の未来も大事だけれど、まず足元に光をあててみる。光のアートカフェが見せてくれたのは、そんな新しいまちおこしのかたちだった。

**A** 松浦 誠さん (志佐町出身)  
志佐ガス / 代表取締役社長

「志佐夜市～ビアフェス～」など「松浦商工会議所青年部」の一員として松浦市の多くのイベント実施に携わる。「イベントもただモチベーションに任せ、お手伝いで終わるだけでは先が読めない。日々人々の暮らしの裏りとともに歩み、まちの体力を成長させることが大切。」

**B** 川浪勇太さん (福島町出身)  
NEWWAVE / 主宰

映像クリエイター。福島町出身の仲間たちと組織した「NEW WAVE」をはじめ、さまざまな人脈で、地域のイベント活動・商品づくりに関わる。「田舎とハイテクは共存できる。都会では手に入らない素晴らしい田舎があるのだから、都会のものはここに持ってくればいい。」

**C** 原一也さん (福島町出身)  
Life Design / 代表取締役社長

アートディレクター。18歳まで福島町で育つ。福岡市内でグラフィックデザイン、映像・HP制作などCGの制作会社を経営。「3人が出会えた縁が生きた。今後は子どもワークショップなど、少人数でも映像の世界に興味を持つ子どもたちに夢を与えられる機会をつくりたい。」



新しい遊び場をイメージした非日常の光の空間で、コーヒーや軽食などを楽しむイベントとなった「光のアートカフェ」

\*松浦こども博: これからの松浦を担う子どもたちに職業体験の場を提供することで、将来の夢を育むきっかけをつくるとともに地元の産業に対する関心と理解を深めてもらうことを目的に企画されたイベント

それまでの家業が築いた太い「柱」を、新しいチャレンジという「屋根」で覆い、大きく丈夫な「家」にするリノベーションに着手したのが、前田裕治さんだ。2017年7月、花農家「前田しきみ園」を営む前田さんが、そのしきみ栽培を中心に安定した雇用を確保しながら、さまざまなジャンルに挑戦していくための屋根「Colorful Farm (カラフルファーム株式会社)」を旗揚げしたのだ。

名は体を表すで、「家業の〈農〉をはじめ、栽培した農産物の行き着く先である松浦の〈食卓〉、その食からつながる〈暮らし〉を、カラフルに、彩り豊かなものにしたかったんです」と、その想いはとてもシンプルでストレート。「農作業体験を通して農業のイメージを変えていきたいんです。たとえば色。カラフルな野菜からは暗い・辛いといった農業のイメージはないでしょう？ 世間のイメージとの乖離を「色」が補ってくれると思ったのです。農業っていいものなんだよ、楽しいんだよって。確かに、赤や黄色、オレンジにグリーン…そのカラフルな野菜にはハッピーオーラが満タン！ これも花農家だからこそだという。結婚記念日や誕生日など暮らしの中のほのぼのとした幸せに近い存在だから、自然な思い至りなのだ。

「それだけではないんです。実は、味にこそ色以上の本当の魅力が詰まっているんですよ。ぶつうの野菜とは全然違います。とくにこの地域に伝わる伝統野菜へ長崎赤かぶは、長崎の土で受け継いでいきたいのです」と、前田さん。その「種」は、同じく松浦の農を支える仲間の一人、「matsunouen+coffee」の松尾秀平さんが紹介してくれたもの。互いに家業を継いだ友人たちの輪が、それぞれの生業を支え合う循環になっているようだ。

農の艶やかなかたち

松浦×「土」＝Colorful Farm.

by 前田裕治



松浦市の未来を担う若手の一人、前田裕治さん。「今は、ふるさと納税の返礼品や地元（松浦海のふるさと館で販売）がメイン。次の段階は全国へ。〈食に彩りを〉〈暮らしに彩りを〉〈農業に彩りを〉が、カラフルファームのコンセプトです。」



A 左が「長崎かぶ」。右は「木引かぶ」。「木引かぶは貴重です！ 一般には市販されていないのです。平戸の同級生の農家から種取をしてもらいました。松浦の土は赤土でミネラルを多く含むので、とくに根ものをつくるには向いているんですよ。」

B 畑には、紅芯かぶ、あごおちかぶ、金かぶ、木引かぶ、東方紅、ビタミン大根、紅芯大根、ピーズ、コールラビ、スイスチャード、ケール…。花農家が菜園を手がけると、野菜もこんなに艶やかな色彩を放つのか。

Colorful Farm (カラフルファーム)  
長崎県松浦市御厨町木場免1577  
☎050・1446・7754

家業の溶け合う容かたち 1

松浦×歳時菓 火曜日1の甘玉。

by 岩元啓晃 (岩元製菓舗)

三角ペラで「練りきり」に筋をつけ、菊をあしらう。  
上生菓子はその一つひとつに季節を映り込ませる。

「鮎」の世界と同じで、「和菓子」の道にも、職人の「手」の温もり(体温)一つで仕上がりには差がおよぶ。厳しさがあるといふ。季節を捉え、天候を読み、身体の声を聴きながら、足したり、引いたり、掛け合わせたり；わずかな手加減に心を砕く。だが、そうしてようやく身に染みついた感覚も、日々、反芻しなければその勘は鈍る一方だそう。鮎以上に和菓子の「型」が多彩だからだ。しかし、だからこそ掌から生まれるその繊細な芸術品に、私たち日本人は口福を感じるのだと思う。

地元で愛され続ける「岩元製菓舗」は、昭和18年から続く老舗の和菓子店。現在の主、三代目・岩元啓晃さんは京都の一流和菓子店「仙太郎」で修行を積み、故郷松浦で家業を継いだ。24歳の時である。「基本の型(裏表紙の写真もその一部)はあるのですが、その時の気分や、作り手の得手不得手がかたちは微妙に変ります。私

掌の、小さなアート。



地元「守山農園」の苺は「いちご大福」に。「matsuonouen+coffee」のコーヒーは時に「つや玉」に。絆が地元の素材として和菓子の世界に溶け合う。

は「型」を使えば誰でも出来ること」とにそもそも面白みをあまり感じないんです。だから自分の手で、その時々気持ちや勢いで作る方が好きです。」とはいえ、店の主ともなれば、客の好み、地域の色、収支のことなど、絡み合うたくさんの条件を加味しなければならないことも多々だ。むしろ、自由になることはかなり少ないといえる。「そんな中にも工夫があつて、楽しめて、お客さまも喜んでいただける。それが「火曜日だけのお楽しみ」なのです。週に一度、火曜日だけ店頭に並び、岩元さんのおすすめ和菓子だ。私たちは、見目麗しいその火曜日の小さな芸術品に「甘玉」という名前をつけてみた。定番の和菓子に見えて、実は素材や作り方には岩元さんならではのこだわりが、甘露のようにぎゅっと詰まっているからだ。  
ここを訪れるなら、ぜひ火曜日である。

松浦×伝統菓

「師父」の伝。



「能面師」が彫った流し型。

砂糖が豊富にあった長崎らしい先祖の迎え方。家族総出で150個をつくり終えるころ、ようやく岩元家にも盆の迎え火が燈る。

「金賞」に輝いた長崎かすてら。



金賞に輝いた、師父伝「長崎かすてら」。1本1,400円。しっとりとした濃厚な生地に、ほのかに香るハチミツの甘さが優しく口に溶け合う。



岩元製菓舗・三代目、岩元啓晃さん。

岩元製菓舗  
長崎県松浦市志佐町浦免1276  
☎0956・72・0331  
営業時間／8:30～19:30  
休／なし

“流し物(金花糖)”と呼ばれるこの地域の盆飾りは、出来上がり瞬間はこのように真っ白だ。盆飾りには、この真っ白い姿の方も楚楚として美しいと思うのだが、実際は、桃や蓮型の凸面に、牡丹のような濃い桃色、菖蒲に似た鮮烈な紫色が注され、店頭に並ぶ。「このあたりではどんな場面でも“艶やかな化粧”の方が好まれるのです」と、岩元さん。

ふつうの和菓子型とちがいが、こんな分厚い独特の型になったのも、煮詰めた糖水を流し込んでつくるから。「父の代は土台(白金花糖)を買っていましたが、買うほどなら一から自分で作りたい」と、能面師に彫ってもらった貴重な型だ。難点は「梅雨が明けないと湿気で仕上げられない」ため、梅雨明けからの数日に作業が集中すること。それでも、「この盆飾りで、各家の仏壇が艶やかに様変わるのが喜び」と岩元さんはいう。

こたわりは「卵」だ。松浦市に隣接する江迎町・白岳高原の大自然の中で、自由に育った鶏の卵を使用。有精卵の白身を減らし、黄身を贅沢に使うためカステラの色も味も濃厚だ。だが、白身の量が少ないということは、その分“膨らみにくい”というリスクと背中合わせ。それでも、見た目より「味わい」優先の信念を貫きたいのが、岩元さんだ。「夏場は下のザラメが溶けやすいので、大きめのザラメを使って食感を残します。水飴の代わりにハチミツを使うのも、グルテンの少ない小麦粉を使うのも、人の口に入るからには安全なものを提供したいから」。(第十九回全国菓子大博覧会)で金賞をとった師父・厚見さんから受け継いだ技を大切に守りながら、可能な限り“無添加”に近づけたい思いを重ねる。伝統菓子にも自分らしさを吹き込んでゆく……これが岩元さん流の「かたち」なのだ。



「松浦の食材に、福岡の技を」。2017年にスタートした、まちと料理人のセッションは、今年も新しいかたちを見せてくれそうだ。たとえば、松浦×イタリアン。オリーブオイルやトマトはイタリアンに欠かせない食材というイメージだが、そもそも南北に長いイタリアは地理的にも多様な特徴があり、「イタリア料理などという料理は存在しない(ほど素材も料理法も豊か)」という見方もあるらしい。北イタリアでは生クリームを、地中海地域では肉や乳製品を使った料理もたくさん食べられる。つまり「素材を生かした素朴な料理が多い」のがイタリア料理だ。ここに松浦の食文化がフィットした！ 昨秋のセッションも、ピッツァやサラダなどに、チーズ・オリーブオイル・トマトといったイタリアンの“三種の神器(!)”がたっぷり。松浦福島の「車えび」「しらす」など秋冬の味覚と濃密に絡み合い、斬新な味わいに仕上がった。

## お墨付きの食材を、今度はイタリアンで



### 福島 車えび

車えびと白いんげんのサラダ仕立て  
by 手嶋義之

築地で最高値をつける松浦福島のエース「車えび」。しっかりとした濃厚な味わいを感じました。今度は松浦のふくにも挑戦してみたいです

### 博多ミラベル 21

福岡・九州を代表するフレンチ・イタリアンの一流シェフ集団が1996年に結成したNPO法人。食を通じた社会貢献により、食の未来を真面目に考える志熱き「職人」たちである。松浦市×博多ミラベル21のコラボレーションを「M SESSION」と名付け、昨春からさまざまなシーンで協同している。



手嶋義之  
イタリア料理 テシマ  
福岡市南区大橋2-14-8  
あらべすく大橋1F  
☎092・557・1655



木須竜太  
KISUTEI  
福岡県筑紫郡那珂川町  
今光4-71-1  
☎092・982・5358

### 福島 しらす

しらすのピッツァ  
by 木須竜太

福島産の「釜揚げしらす」をトッピングしたピッツァ。しらすの塩気とチーズがベストマッチ。魚介はもちろん、松浦の豊かな野菜も魅力でした



## 北の魚を、南の海で！ 鷹島育ちの「松浦サーモン」。

「冬場にこんなによく餌を食べる魚は初めてでした。二人は口をそろえてこう言った。トラフグ・アジ・サバ・カンパチ・メジナなど、鷹島の海で多くの魚種を養殖してきた二社の水産会社、その若手の目にも、新参者の活きのよさは特別に映ったはずだ。2017年、松浦の海に加わった「松浦サーモン(トラウトサーモン)」がある。平均260gだった稚魚たちは、たった半年で2kg超えを多数記録し放流したりと、北の魚が南の海で悠々育つ様は、二人を驚かせた。県、市の支援を受けて導入された松浦サーモンの養殖



右)保栄水産/  
宮部俊和さん  
左)下松水産/  
下松一樹さん

保栄水産  
長崎県松浦市鷹島町  
中通免92  
☎0955・48・2680

下松水産  
長崎県松浦市鷹島町  
阿翁浦免863-12  
☎0955・48・3165

は、いわば松浦の、未来のホーブルづくりプロジェクト。保栄水産と下松水産が名乗りを上げ、2018年1月から第2陣の養殖もスタートしている。ちなみに、トラウトサーモンとは海(海水で養殖した「ニジマス」)のことで、市場では一般に「サーモン」と呼ばれている。「鮭」と違って海外からの輸入品が多いという。その中で、国産、松浦サーモンのアドバンテージは高いはずだ。「松浦サーモンは菌ごたえがあり、食感が豊かでした。今後は市場の反応を見て、甘さや濃厚さなど身質のコントロールをしていきます」と宮部さん。「春には昨年の2.5倍の1万尾を出荷します！」と下松さんも張り切っている。今後も「松浦サーモン」から目が離せない。

### 編集後記

海の色だけでなく、今の松浦には強い想いの数だけ、多彩な色があひしめいていることを知りました。形、型、像、容：「かたちと呼べる文字たちは、同じように見えて微妙にちがってアイデンティティが備わっています。福島で、鷹島で、松浦本土で。つながり合いながら大きい渦になった「meets! color」見つけてみてください。

meets! #03 vol.12 2018.1.31  
松浦市福岡事務所  
福岡市中央区大名2-1-18  
天神14ビル4F  
☎092・406・2188  
meetsuara@city.meetsuara.jp  
meetsuara@ixsite.com/  
nicemeets

