北 地域づくり・未来づくり
Monthly Hokkaido Magazine
月刊イズム
ISM

2024年3月1日発行（毎月1回1日発行）
第35巻第2号通巻374号

国難を憂う 金まみれの政治

賃上げ値上げの好循環へ

シリーズ表現者たち　勝野好則さん
（14ページをご覧下さい）

激震！
能登半島地震

「明日は我が身」災害に強い道路網構築

派遣機会はないのか 室蘭港の広域防災フロート

道医療大学はBP移転でメリットはあるのか

黒田 伸 ジャーナリスト

3
2024
March
定価570円

未来（ゆめ）づくり 表現者たち

十勝の風土を表現

吹きガラスと板ガラスを融合

ガラス工房hum-pe（フンベ） 勝野 好則 さん

勝野好則さんは、十勝管内音更町に生まれ、長閑な農村地帯で育った。高校卒業後、帯広のガラス工事店を経て、札幌の豊平硝子に入社。吹きガラスの技法・技能を習得し、1993年に独立、芽室町美生にガラス工房フンベを構えた。ガラス工芸に興味を持ったのは、ガラス工事店在職中のこと。板ガラスの端材をアルコールランプで炙って曲げてみた。

「中学の理科の実験で、ガラス棒を曲げたり延ばしたりしたことを思い出したんです。建築ガラスは硬いイメージですが、それが曲がる。実際には何℃で曲がるのか、ガラスの種類にはどんなものがあるのか、自分なりに調べ始めました」

建築工事現場を受け持ちながら、休日に道内のガラス工房を見学して回った。その中で選んだのが豊平硝子だった。

「探していたのは昔ながらの技法がある工房でした。豊平硝子は建物にも歴史感があり、中には古いガラスの型や道具類が並び、窯も手造り。そこに惹かれました」

受け持っていた現場の工事を終わらせ、1987年8月に豊平硝子に入社。巳亦（みまた）進治さん（故人）に師事し、吹きガラスの技法を学んだ。5年間の修業期間を経て92年に退社。93年にガラス工房フンベを開いた。窯は自分でデザインした。

「ダイヤルをひねれば温度設定ができるような近代的な窯ではありません。自分で火加減を調整し、溶けたガラスの色で温度を見分ける、昔ながらのレンガ造りの窯です」

芽室町美生を選んだのにも理由がある。

「親が農家で、自分が生まれ育った風景が好きなんです。自分の家族もそういうところで育てたいと思いましたし、そういうところだからこそ十勝の風土を上手く表現できるのではないかと考えました」

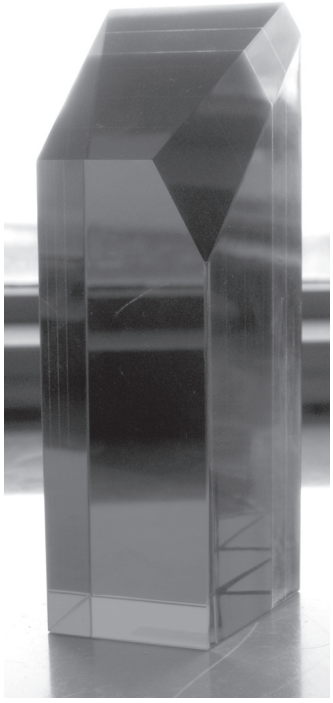
土や釉薬を使う陶器には、自ずとその土地の風土が漂う。だが、ガラスには風土感がない。出来上がってしまえば、どこで造られたものだかわからない。

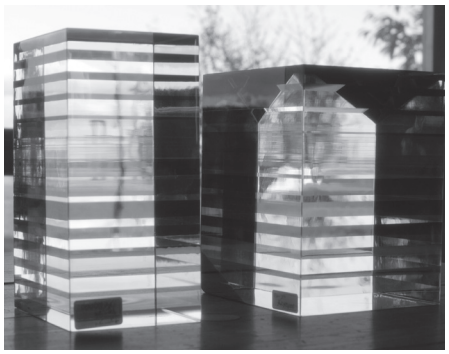
「焼物中心の日本の器の中にガラスの器が入ったとき、そこに十勝の風土を採り入れ、表現したい。独りよがりとも言われますが、そういう思想を込めて造っています」

勝野さんの器には、白ガラスの「薫風」、赤い色が入った「瑠璃紅葉」、赤・青・緑などを配した「こもれび」、凹凸のある表面が特徴の「石臼紋」といったシリーズがあり、季節感豊かな十勝の風土を表現している。

工房を開いて8年目、個展を中心とした創作活動が軌道に乗り始めたころ、火災に見舞われた。2000年6月のことだ。

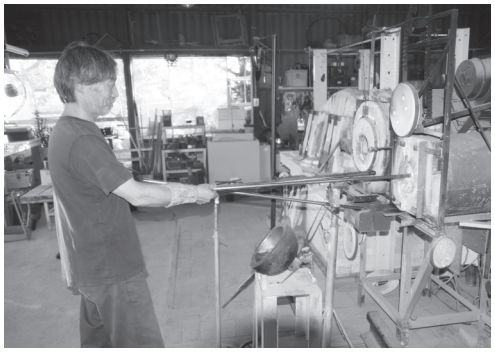
工房の再建に向けて新しい場所を探した。懇意にしてい





た人の紹介で、故郷・音更町で離農した酪農家の家を入手。敷地内に工房を建て、住宅を自宅兼ギャラリーに改造した。窯も自作し、2001年に新しい工房を開いた。

「新しい窯には、旧い窯のレンガを使っています。ただ、作って終わりではなく、機会あるごとに改良を加えてきました。もともと溶融炉は7～10年に1度、全部バラして組み直すものですが、硝材を溶かす坩堝は毎年交換します。その際に火がどのように回っているかを確認したり、作業中に感じた不都合を心に停めておき、次の窯の組み直しのときに改良を加えます。最近では2021年に窯を組み替えました。ちょうどコロナ禍の最中で経済情勢も変化するから、より効率の良い窯にしようと考え、以前より燃費を15％向上させました」



独立して30年。常連のお客さんからは、「職人としての器より、工芸家としての作品」が期待されていると感じている。これまでも顧客の要望に応じてオブジェや調度品を創作してきた。勝野さんは、板ガラス工事を手掛けていた経験を活かし、吹きガラスと板ガラスの融合を考えている。

「吹きガラスの技法だけではできないもの。それが独特のデザインや思想になり、私にしかできないものになると思います」

なお、勝野さんの作品は、札幌の陶器専門店・陶遊（札幌市中央区南12西22）、札幌芸術の森工芸館（札幌市南区芸術の森2）、帯広の北海道ホテル（帯広市西7南19）で展示・販売している。

（堀武雄）

●ガラス工房フンベ
音更町万年西1線60番地
TEL 0155・45・2042
URL〈http://www10.plala.or.jp/humpe/〉
MAIL〈glasshum-pe@rainbow.plala.or.jp〉

～この町ことのはじまり～
苦悩の倶知安開基とじゃがいも

ＪＲ小樽駅から乗り換え、倶知安駅に降り立つ。すでに一面、雪景色だ。乗降客の中に、白人系と思われる人の姿も珍しくはない。今どきの倶知安らしい光景だ。

駅を出て左手に進むと、いくつかのオブジェの中に水飲み水栓がある。羊蹄山の麓から湧出する「日本一の水」と表記されている。

雪化粧の羊蹄山

そしてこの台座は、倶知安町のキャラクター「じゃが太くん」だ。本来はスキーを履いているはずだが、ここでは、履いていない。しかし、羊蹄山に見立てた帽子を被っているところはまさに「じゃが太くん」なのだ。

白い雪に羊蹄山、そして「じゃが太くん」に表されるじゃがいもは、倶知安の象徴そのものだ。

さて、この倶知安と「倶知安じゃが」のはじまりは、どのようなものだったのか、それは開拓当時の苦悩から誕生した。

「倶知安町百年史上巻（倶知安町史編集委員会編）」によると、最初の入植者のひとり真鍋浜三郎の「真鍋日記では、明治二十五年五月十九日、真鍋ら七人が、最初に入植したことになっている。

これに対し「倶知安町史」（昭和二十六年）は、三代村長（明治四十年から四十五年）上野良夫の原稿を基に、入植日を五月十七日、最初の入植者として、小松宇三郎、山田和雄、（仁木村を開墾命名した）仁木竹吉の養子仁木宇蔵、竹吉の次男仁木辰三郎、真鍋浜三郎他十六名をあげている。

開基五十年を記念して建てられた旭ヶ丘公園の開基記念碑の文面は、これと同じである。」とした上で、「真鍋日記が最も信頼のおけるもの」としている。

入植者の意を受けて共同出願組合が作られ土地貸下げ願が出されるが、この地は御料林となっており、その対象になる官林ではなく受理されなかった。

そんな中、翌二十六年、道庁と室蘭郡役所から、一つの方針が明らかになった。御料林が解除されたとしても、貸下げの許可は実際の入植者のみに与えられ、名義のものには与えられない、というものだった。

将来の土地取得を目指した組合の出資者は投資を中止、入植者は資金源を失い、共同出願組合はその存在意義を失った。

同年十二月、北海道庁令第四十四号により、倶知安村が置かれ、それに先立ち、道庁から現地調査に入った白仁武参事官によって「倶ニ安キヲ知ル」の意を込め、「倶知安」の漢字があてられた。

北海道庁はかねてから御料林の官林への組かえを内請する中、明治二十七年十二月、道内数か所に渡る御料林は官林に編入された。倶知安村もともに植民区画地として貸下げ地となることを意味した。（倶知安百年史上巻－倶知安町史編集委員会）

ここに至り、開拓の壮大な歯車は音を立てて回り始め、薄日が射す瞬間となったのだ。

さて、開拓当時の様子を最初の入植者のひとり、真鍋浜

「じゃが太くん」の水飲み場

右、旭ヶ丘公園の傍らに立つ開基記念碑
　　文面は一見して読めない
左、旭ヶ丘公園から見る羊蹄山

三郎は当時の様子を「真鍋日記」に記している。これによると、仁木からかなり巾広く食糧を運んで、焼き畑に種をおろしている。

入植第一年の明治二十五年その中でも、イモが最も多く収穫された。その翌年もイモを植るが、収穫は散々でイモの収穫はなかった。

その後、明治三十八年秋田から入植した柳原寅蔵は、自ら育てたイモの中から、形の良いものを選び出しているうちに、固定した「ジャガイモ」ができるようになった。

後年、「柳原イモ」と呼ばれた種イモは、味が良いと、またたく間に広がった。これを北海道の特産として出荷しようと考えた仁木宇蔵は、「蝦夷錦」として赤荷札に印刷し、本州へ出荷した。

「倶知安じゃが」隆盛の幕が開いた。大正十一年のことだった。

昭和四年、道の優良品種に指定された新生「蝦夷錦」は、デンプン質が多く、食味も良好ということで、評判もよかったが、病気に弱いという欠点があり、次第に後続の「男しゃく」などに追い越され、戦後はほとんど姿を消してしまった。

北海道のじゃがいも栽培の歴史に一時代を形成した「蝦夷錦」の生みの親である寅蔵は、昭和三十九年九十八歳で生涯を閉じるまでこれを作り続けた。（倶知安双書九じゃがいもの話～浜谷六郎著）

まぼろしとなってしまった「蝦夷錦」だが、品種は変わったとはいえ、その開拓精神は後に続く者に、「倶知安じゃが」として受け継がれている。今や北海道には欠かせない食材となっていることは、誰もが認めるところだ。

改めて駅舎を見上げると、背後に背の高い数機のクレーンが稼働する。新幹線工事真っ盛りだ。人口減の北海道にあって、未来の街の姿を示そうとしている倶知安なのだ。

駅舎の背後でクレーンが気勢を上げる

この町この一品

甘さを増す越冬ものの「男爵コロッケ」

倶知安市街地から車で七分ほど、羊蹄山に近づいたところに、倉庫風店構えの「手作りキッチンなり田」がある。中に入ると、ドーム型の高い天井に木製のテーブルが暖かさを増幅してくれる。

メニューは、地元野菜の使用は無論、道産牛を赤ワインで煮込んだビーフカレー、エゾ鹿カレーと、地元食材にこだわる。ここはコロッケを定食でいただこう。越冬男爵のコロッケだ。

さて、目の前にやってきたのは、男爵コロッケ定食。ソースを控えめにかけ、まずは付け合わせの野菜から。この新鮮さは申し分ない。続いてコロッケを一つ、箸でつまんで、前歯でかぶりつく。

サクッとこの音が食感を一層引き立たせる。そして中は思った以上にホクホク感があり、越冬もの独特の甘さがイモ本来の食味を感じさせる。冷涼で水はけ良好な、羊蹄の火山灰性土壌の倶知安原野で培われたイモならではのコロッケなのだ。

店内のスピーカーは手作りだそうで、タイミングによってはライブ演奏を楽しめる。倶知安にはなくてはならないお店のひとつなのだ。（文・小助川建也）

Monthly Hokkaido Magazine 月刊イズム ISM

CONTENTS

2024 March No.374 3

この国難を憂う **金まみれの日本政治** …4

異見箴言 ISM流
◪ 大災害時の「強制移住」　選択肢のひとつに
◪ 人口減少時代の「強制移住」　近未来の必須条件になるか
◪ レバンガ北海道の本拠地整備　「多目的」より専用アリーナで
◪「三権分立」が危い　金澤弘毅＝投稿＝ …9

未来づくり表現者たち
十勝の風土を表現 ガラス工房hum-pe 勝野 好則 さん
吹きガラスと板ガラスを融合 …14

2024春闘は日本経済の剣が峰
賃上げ値上げの好循環へ …16

激震！能登半島地震
「明日は我が身」幹線道路寸断で孤立した集落 **災害に強い道路網構築** …20
宝の持ち腐れ？室蘭港の広域防災フロート **派遣の機会はないのか** …24

能登地震被災地に職員派遣 つしまグループから介護福祉士計25名 …28

地方創生を考える
次の4年間が重要な時期に 上川町 前 総務課長 西木 光英 氏 …29

当別町民の怒りと不安 ジャーナリスト 黒田 伸
北海道医療大学はBP移転でメリットはあるのか …30

ザ・シンポジウムみなとin石狩湾新港
石狩湾新港の可能性と未来を語る …34

著者インタビュー 澤田 健一
待望の第4弾 **「大和朝廷 VS 邪馬台国」発売開始** …40

酪農学園大学研究室探訪 —vol.41 循環農学類教職センター農業科教育研究室 飛谷淳一 教授
実践力ある農業科教員育成 …44

～この町ことのはじまり～ **苦悩の倶知安開基とじゃがいも** …46

新しい産業の創出を目指して サンエス電気通信株式会社 代表取締役 宮田 昌利 氏 …48

経済・情報ニュースクリップ
●セコマとANA、北海道産乳製品を沖縄に即日空輸開始-セコマ
●北海道 椒房庵で春採り真昆布使用『翡翠昆布ごはん』新発売！-久原本家 北海道 …49
●サントリー食品と日立、チェーントレーサビリティシステムを開発-サントリー