

# えんじいろ 臙脂色の赤が好き

## 湖北を描き続ける日本画家・下倉祺世子さん



「湖北大好き」と、四十年以上も湖北の風光を描き続けておられる東大阪市の日本画家・下倉祺世子画伯（六十六歳）に、魅かれる色をたずねたら「朱・茶・黄がいい。えんじのような赤が好き。夕闇せまるびわ湖の対岸の灰紫もとてもきれい。」との答えが返ってきました。以下は下倉画伯のお話です。

十三歳（昭和十三年）のころから絵筆をとりはじめ、湖北へは二十代から通いはじめました。自然や動物が好きでたまらなかったからです。

湖北は秋がいちばんです。葉が落ちたころがいいですね。甘やかさや、きらびやかさがなく、厳しさに満ちているから……。早春の木々が芽吹く前もとても好きです。

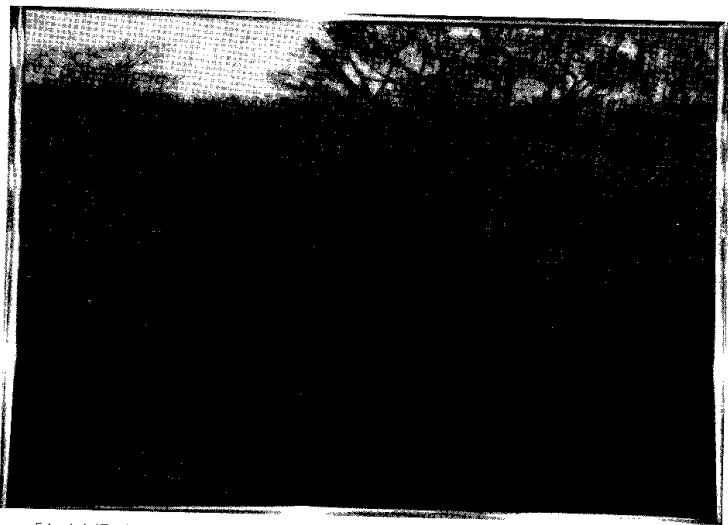
びわ湖の水は、夕方、銀ネズミからピンクになります。そこに茜色がプラスされ、対岸が灰紫になります。これ、最高の色です。夕方、もやがかかり、とぼりが降りる直前が何とも言えないの……。

灰色の上にかかったピンクは、上品な色です。あたたかい、あしたにつながる色です。希望が見える色だから、わたし、湖北大好きなんです。

日本画は、深い、静かな、美しさの世界でしょ。湖北の遠い山の灰紫、きれいですよ。夜明けの色もいいですね。

湖北には、風景と自分だけが語り合っている場所があります。自然の中に同化でき、自分の存在が小さく感じられて肩の力がぬけるんです。何とも言えないええ気持ちになれるんです。

いちばんの思い出の場所は、長浜市垣籠町の茶臼山です。何回足を運んだかわかりませんが、「野」は、ハンノキを求めて木之本あたりまでくまなく歩きました。垣籠には起伏があるから変化が出せるんです。日展入選作の「秋韻」は、北しぐれの前のホゾの木の紅葉をポリュームを出して描きました。多賀昭二郎さんにお世話になった作品です。長田健嗣さんに所蔵してもらっております。



▲「ちくま橋」京展市長賞（米原町筑摩）

「ちくま橋」は入江干拓地の入口の石積みの突堤のあるところ。水面に垂れる大木、

### 下倉祺世子画伯プロフィール

大正十四年四月生まれ。  
日展入選二十三回、日春展入選二十一回、京展市長賞。  
全関西展審査員、日本美術家連盟会員、大阪府美術家協会委員、京都府日本画家協会会員。  
昭和五十七年に紺綬褒章を受賞。  
自宅・アトリエは、〒五七七東大阪市森河内東一―三十一―〇、☎〇六―七八二―五三九二



▲「野」日春展入選（長浜市垣籠町）

内湖、白サギ、夕方の湖面も上品な色です。近江タクシーの運転手・治村東栄さんにも案内してもらいました。地元の竹中誠さんやサンパツ屋さんにお世話になりました。敷内さんはフキをたくさんくださいました。丁野木川（早崎干拓地付近）へもよく通いました。早崎の田中久蔵さんにはとりわけお世話になりました。夕立でズブぬれになってポンプ場へ駆け込んだ時、家からアイロンを持たせてくださったり、ある日は、「ひもじかるろ」と焼きとうもろこしの差し入れや、夕方、蚊取り線香を持ってきてくださった

り……。やっと仕上がった日展の作品を天王寺美術館まで見にきてくださって、作品を見るなり、私の苦勞を知ってか、ポロポロと泣いてくださったんです。

湖北には人のやさしさがあるから、風光もやさしいんです。

風にそよぐ草原を求めて伊吹山二合目まで案内して下さったり、出勤前に写生をささげる草を汗だくで刈り取ってくださった吉田一郎さん。米原町の樋口では、山川岩嶺さんが、雪の日、熱カンのお酒やぜんざいを運んでくださいました。奥さんや娘さんも……。

私のどの絵にも、湖北の人との出会いがあります。読売新聞記者の西田文人さん（当時長浜市宮前町）のお宅では、よく夕ご飯をこちそうになりましたし、スケッチで遅くなったときはいつも、高田町の中西旅館でお世話になりました。スケッチ現場ヘライトバンで送迎して下さった高月町の中川武勇さんやびわ町の吉川正則さん、米原町の入江干拓資料館の和氣洋さん、夜明けの色をスケッチするために竹生荘で泊まり合わせた野一色佐八さんのお孫さんや世一ともえさん、日展を見に来てくださった米原の藤居貞夫さん、「みーな」を送ってくださった中野彰夫さん、エベールで個展を開いたときお世話になった三山元暎さんや森力造さん、中沢文邦さん、石居良造さん、地福寺郵便局長清水さんご夫妻。お世話になった人たちの顔が、湖北の風景とだぶってつぎつぎ浮かんでくるんです。どの顔も茜色にはほえんで……。

（談）

# 赤かぶ物語

赤かぶら漬けに取り組む  
「筑摩赤丸生産グループ」を  
訪ねて



藤居いとさん（六十一歳）、真野たか子さん（四十九歳）のふたりが中心になって始めた筑摩赤丸生産グループは、今年で五回目の収穫を迎えたところです。グループの作業所をお訪ねして、紅かぶらの話題を追ってみました。

びわ湖沿岸沿いの集落・米原町の筑摩では、古くから紅かぶらが栽培されてきました。砂の多いやわらかな土質を好む紅かぶらに、筑摩の土がよく合っていたからです。

筑摩のあたりには、終戦後まで内湖があり、この内湖で取れる藻を肥料にして、長さが二十センチもある立派な「赤長」の紅かぶらが育ちました。藻を取り畑に撒きながら耕すのは、大変な重労働でしたが、そんな当時を知る人も今はいなくなりました。

内湖は埋め立てられ、藻も取れなくなりました。こうしたことから筑摩の畑の土質も変わり、次第に「赤長」の紅かぶらはなくなり、現在の丸いかぶら「赤丸」が主流となってきています。

この筑摩でも、減反で、稲に変わる転作物が奨励されて久しくなります。これに对应したのが、せっかく丹精こめて作った紅かぶらを漬物業者へ卸すばかりでは惜しいことだと、以前から考えていた藤居いとさん、真野たか子さんのふたりです。

農業改良指導所や農協などの指導も受け、

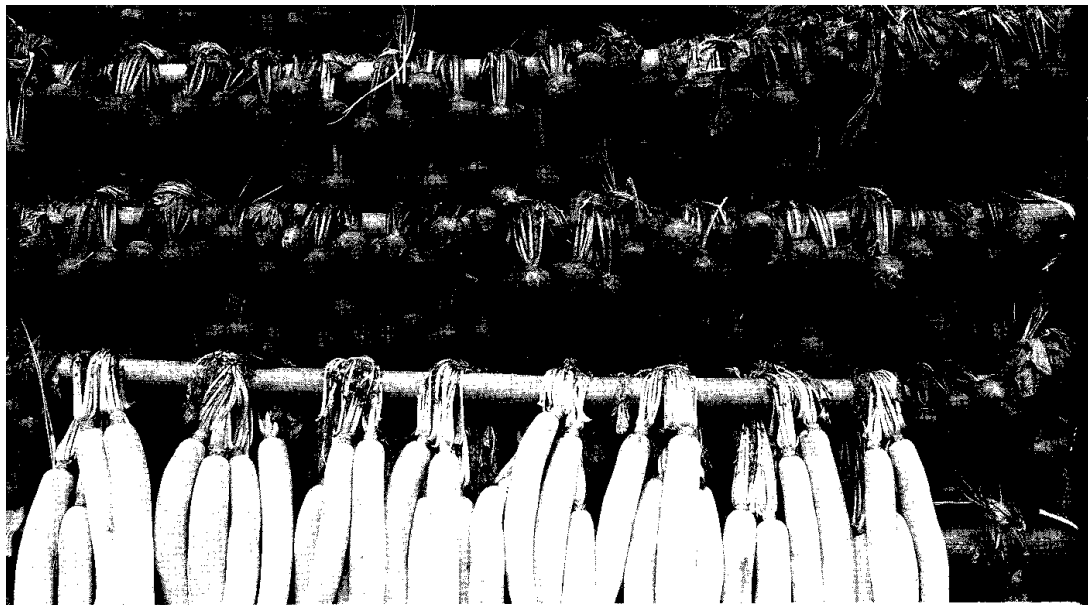
紅かぶらの栽培、漬物への加工、出荷までを全部自分でまかなう「筑摩赤丸生産グループ」を五年前に結成しました。

最初は三反の栽培から始めました。補助が出たのはこの年だけです。幸い紅かぶら作りには、先祖からの伝えがあります。トラクターを使うような機械仕事は「主人がたの協力もあって、事業は順調に拡大、今年の新付けは当初の倍の六反に増えました。一反から五トン近くの収穫があるそうです。三年前には、立派な作業所も作りました。

せっかく栽培しても業者に出荷するだけという以前とは違って、なんといってもやりがい、楽しみがあるというのが一番のようです。包装のデザインを考えるのも自分たち。「みいな」の取材班も意見を求められてしまいました。

今年、九月二日に紅かぶらの種を蒔きました。稲刈り仕事の合間をみては、間引きや追肥をします。十月の中旬から三月初頭まで、大きくなったものから順に収穫が続きます。収穫後は、水洗いしてから天日に干します。

これを「はさ干し」といい、びわ湖東部の初冬の風物詩として、すっかり有名になりました。「はさ」とは、赤かぶを並べて干す、木で組んだ台のことです。十一月初旬から十二月にかけてがピークですが、筑摩赤丸生産グループでは年を越しても収穫するので、二月まではさ干しは続きます。



干すのは一週間程度。びわ湖から吹く北西の冷たい風に吹かれると、「しんなりとなって、味わい深い甘みがつきますんや」と、いとさん。  
「天日に干すと、かぶの表皮の赤さは少し中身に入りこむようになって、表皮は逆にほんの少し白っぽくなる。この色合い加減がほんに美しい」と、たか子さんの話にも熱が入ります。  
「はさ干し」のあとは、糠づけ。作業所内には、四斗樽が幾十も並びます。減塩で二十日前後漬けたら、いよいよ包装・出荷です。小袋に詰めて、真空包装をするのも、むろん自分たちでやっています。主な出荷先は、JR米原駅や湖北各地の土産物店などです。「やっぱり食べもんやさかい、安全と衛生が一番気をつかいます」



▲藤居いとさん(前)と真野たか子さん。「本になる頃には62才になるけど、61才と書いて」と藤居さん。

いとさんの言葉には、おかあさんのやさしさがいっぱいあります。だから、有機肥料と無農薬。殺虫剤も使いません。合成添加物はおろそなし。自分や家族が安心して食べられるものを直接消費者へお届けする。これがグループの誇りです。

最盛期には、六人ばかりのアルバイトも雇い、連日の作業となるそうです。行ったこともない遠方の方から、「おいしかったから、送ってほしい」との注文も入ります。「こんな時は疲れも吹っ飛びます」とふたりは顔を見合せていました。

この記事が「みいな」に載る十一月には、今年一番の紅かぶら漬けをいただけそうです。

