

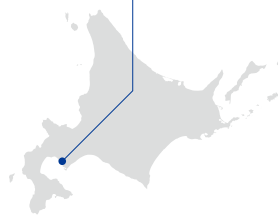


伊達紋別駅（JR室蘭本線）

伊達市山下町／大正14年、旧長輪東線の駅として開業。東北本線の伊達駅と区別するために旧来の地名「紋鼈（もんべつ）」の字を変え「紋別」を付け伊達紋別駅となった。大きな木造二階建ての駅舎は、改修を重ねながらも当時と変わらない面影を残している。

駅まち叙景

Vol.3
— 伊達



沃土に息づく フロンティアスピリット

原野だったこの地に初めて開拓の鋤（くわ）をおろしたのは、海を渡った武士たちだった。

明治二年、戊辰戦争に破れた仙台藩巨理伊達家は、新政府から苛烈な処分を受け、窮地に立たされていた。一門の命運を託された当主伊達邦成は、新天地での再興を期して、家臣たちと共に北海道への移住を決断。翌三年から、伊達家と家臣団、その家族たち総勢約二千七百人が胆振国有珠郡（現在の伊達市）に入植。不退転の決意で来道した武士たちの開墾により伊達の歴史は始まった。

明治三十三年、周辺の六つの村がまとまり伊達村が誕生。大正十四年、伊達紋別駅が開業すると周辺地域の人口も増え、まちはさらに発展した。平成十八年、伊達市と旧大滝村が飛び地合併。噴火湾に面した旧伊達市域と内陸の山々に囲まれた大滝区を擁する現在の伊達市へと歴史は引き継がれる。

総合公園「だて歴史の杜」の一角に広がる旧伊達邸庭園は、邦成公の邸宅として伊達家の拠点となった場所で、土塁や「おほり川」など城郭のような造りを見ることができる。

迎賓館



伊達市梅本町61-2 TEL 0142-82-3299 (伊達市教育委員会生涯学習課文化財係) ※特定日を除いて施設内の一般公開なし ※8月23日、伊達市の「開基記念日」に内部を一般公開。詳しくはお問い合わせください。

明治25年、伊達家の故郷仙台から大工の棟梁を招き建てられた。全体的に数寄屋（茶室）風の書院造の建物で、視察のために来道した政府高官などを接待するために利用されていた。

市指定有形文化財の「迎賓館」は、明治二十五年、邦成公が男爵に叙せられたことを祝い建築された。賓客をもてなす洋間がある和洋折衷の建物で、玄関正面の「家扶の間」では来客の際の取り次ぎなどが行われていた。書院造の和室の床柱には海外から取り寄せた鉄刀木という希少な木が使われており、伊達家の威風や文化を今に伝えている。

八月、伊達武者まつりのメイン会場「だて歴史の杜」に、騎馬隊を率いた甲冑姿の武将たちが現れる。勇壮な武者行列や武者絵の山車、エネルギッシュな群舞は、伊達の夏の風物詩。侍の時代ヘタムトリップをいざなう。



戦国時代、伊達政宗と共に活躍した伊達成実（なり）は、巨理伊達家の第二代当主。駅のホームには、伊達家の家紋「三つ引き両紋」が描かれた巨大な兜が設置されている。



約80戸の農家から毎日出品される季節感あふれる新鮮野菜を中心に、加工食品や菓子類など数多くの地元産品を取り揃える。



伊達市にお越しの際は、寄附したその場で「電子ギフト（返礼品）が受け取れる」「旅先納税」をご利用ください。

全道に先駆けて西洋式農法を導入した伊達は、農業を柱に発展してきた。温暖な気候と、水はけの良い火山灰地に恵まれ、特に野菜の生産がさかん。トマトやレタス、ブロッコリーなどの主力品目をはじめ、ハウス栽培される冬野菜や春の早出し野菜など二年を通じて驚くほどたくさんの種類の野菜が栽培されている。

「百品目二百品種」を標榜する「伊達野菜」は、スイスチャードやミラフェネル、タイニーシシユといった珍しい品種も人気。新顔も増え「伊達野菜」ブランドは着実に浸透してきている。

道の駅「だて歴史の杜 伊達市観光物産館」では、約八十戸の地元農家が出店する「伊達野菜」の産直コーナーを常設。生産者の名前が書かれた棚には、その日に収穫されたフレッシュな野菜が並び、朝九時の開店とともに多くの客が訪れ、品切れとなる野菜も多い。そのため「一日に二度、三度と補充して訪れる生産者の姿も」

旬、365日。 味良し、器量良しの「伊達野菜」。

アンブリムール



そんな人気の農場のひとつ「アンブリムール」の永田匡亮（ながたのりあき）さんを訪ねた。十四年前に伊達に移住し新規就農した永田さんは、手塩にかけた旬の野菜を、市場を通さず消費者に直接届けている。反響は上々。道の駅からのリピーターも多く、飲食店や道外にも永田さんの野菜を楽しむに待つ常連さんがいる。

「どうしても送料がかかるから、できるだけ箱に野菜をギュウギュウ詰めしています。開けたときに、たくさん種類の野菜が香りと一緒にあふれ出るようなイメージで」柔和な笑みを浮かべて永田さんは語る。アンブリムールは、フランス語で八百屋さんを意味。野菜の種類は季節ごと、週ごとにどんどん変わる。旬の野菜が途切れることなく、食卓を彩ることを想像しながら、降る日も照る日も、永田さんは畑に向かう。



伊達市上長和町47 / アンブリムールでは「お野菜セット」のご注文を受付中。詳しくはメールでお問い合わせください。Mail:unprimeur@gmail.com

Instagramで毎日、道の駅の店頭で並ぶ採れたて野菜をお知らせしている。日々の農作業や野菜の育成状況、おいしい食べ方も発信。選りすぐりのきれいな野菜とほっこりした内容がみる人を笑顔にする。Instagram:@unprimeur_nagata

陶芸家 加地学さん



北海道の蘭越、小樽、野幌、滝上、剣淵、中川、留辺蘂などの土をときにみずから採取。蹴ろくろを使い、様々な仕事をこなすその手で、唯一無二の作品をつくり出す。

無作為の美。凜とした佇まい。
それは、土と火と掌から生まれる。

縄文時代の集落遺跡「北黄金貝塚」から車で約六分。南黄金町のなだらかな丘陵地、人家から少し離れた場所に加地窯がある。

陶芸家 加地学さんが留寿都村からこの地に拠点を移したのは、令和四年。手ずから巨大な蛇窯と、今では希少となった石炭窯を築窯し、新天地での作陶に励んでいる。

加地さんがその作品の原点ともいえる南蛮焼締めと出合ったのは、三十年前。やきものの産地を巡る旅の途中、和歌山県高野山に師匠となる森岡成好氏を訪ねたときだった。

「初めて会ったその日、出していただいたコーヒーの器に衝撃を受けました」。

釉薬をかけずに堅く焼締める南蛮焼締めは、土と火だけのストレートなやきものだ。炎が刻み付ける独特の景色と南方由来のおおらかさ。土器にも通じるプリミティブな焼締めは、作品の柱になった。

楽な仕事は「つ」としてない。原土を探しに山に入る。薪を割る。窯を焚き、不眠不休で薪をくべる。蛇窯では、一度に千五百点余りを焼成する。成形に二ヶ月間、窯に収めるのに一週間、焼成と冷却にそれぞれ一週間。窯出し後も検品や研磨など膨大な作業が続く。また、土の配合や釉薬の調整、薪や石炭の種類、火入れなど加地窯では常に実験が重ねられている。

薪を燃料とする蛇窯は、全長約10メートル。一週間に要する本焼きは、昼夜休みなく薪をくべ、内部の環境を調整しながら行われる。



「暗闇の原野をきり拓いていく。みだいなところが、北海道らしいでしょう」飄々と語る加地さん。その手が作り出す器は、種類も用途も幅広い。しかし、どの器にも無垢な美しさと力強さ、芯までじっくり焼かれた頑丈さがある。「形も大事だけれど、とにかく堅く焼く。だって使うものだから」。シンプルなもの、根源的なもの、生き続けるもの。加地さんの器には、飾らない人柄と、無作為の美が宿る。



ただ鑑賞するのではなく、生活の中で使うことを目的としてつくられている器は、頑丈さと機能美、手仕事のあたたかさを兼ね備えている。

LICHT リヒト／やきもの と 手の仕事 加地学・船串篤司展

期間 7月26日-8月3日(30日・31日 休み) 開館時間 12:00-18:00

札幌市中央区大通西15丁目3-6土井ビル2F Instagram:@licht_utsuwa