

Take free

今治スタイル

imabari style
VOL.1 2016

サイクリングしまなみ2014
(しまなみ海道国際サイクリングイベント)

いまぼり
四国・今治
IMABARI

いまぼり
四国・今治
IMABARI

四国・いまぼり

今治スタイル

Take free





暮らしつながらる

今治スタイル Contents 目次

- 3 今治には可能性があります
FC今治オーナー 岡田 武史さん
- 5 今治に魅せられた人々
週2日だけのちいさなパン屋さん Paysan
丘の上の靴工房 製靴 暁
オミシマコーヒー焙煎所
小さな八百屋カフェ 友浦サイト
築80年の古民家で昔ながらの暮らし 竹かご職人
- 9 今治に帰る、
今治で暮らすという選択
(株)森のともだち農園 / (株)工房織座
- 11 今治タオル クリエイティブディレクター
佐藤 可士和さん
- 遠いところようこそ
- ≡ 会いに行きたい景色がある
- 四 日本一美しい島づくり
建築家 伊東 豊雄さん
- 五 今治を食す
魚料理 / 今治焼き鳥 / せんざんき / 今治焼豚玉子飯ほか
- 七 海峡と橋が織りなす風景「しまなみ海道」
- 八 船づくりには物語がある
水軍レースに参戦 小説家 和田 竜さん
- 九 いい温泉わいてます「鈍川温泉」
- 十 タオルが生まれる町
- ± 今治タオル 白いタオル



Imabari Map

この『今治スタイル』は、愛媛・今治のことを、旅や観光などの目線からではなく、「着飾らない普段着感覚で想像できる『今治暮らし』を皆さんに知っていただきたい」という想いでつくりました。どこか懐かしくて、ホッとする—今治で暮らす私たちの日常が、皆さんの心にやさしく触れるものであれば幸いです。



People — 取材でお世話になったみなさん



2014年、地方のクラブチームに「世界の岡田武史」がやってきた。このニュースは、今治のみならず日本中いや世界中を驚かせた。スポーツで地方を盛り上げる、世界に通用するスポーツ選手を育成する、そんな夢を追う自治体やクラブオーナーは大勢いる。しかし、岡田オーナーが目指すものは単なる地域貢献にとどまらない。地域の枠を超え日本のスポーツ界、ビジネス、教育の分野にまで及ぶ。岡田オーナーはこの今治の地でどんな未来を見据えているのか…



FC今治 オーナー 岡田 武史さん

今治には可能性があります

1998年に初めて訪れて以来、オーナー就任まで約16年の間、年に1、2度は今治に足を運んでいたという岡田氏。すぐそばに海があり島があり、山があり溪流がある。その抜群の自然環境、野外体験型のフィールドの豊かさに感動したと言う。そして、造船、タオルといった今治がもともと持っているポテンシャルに魅力を感じ、この地でできることについてたくさんのイメージが湧いたようだ。

スポーツを通じてまちを元気に

その一方で、この数年の間にまちの中心部にあった百貨店が撤退し、商店街が寂しくなっていく現実も岡田氏は見えてきた。地方は、少子高齢化と人口減少で負のスパイラルに入ると言われている。「最低限の生存競争には勝たなければいけない。でもそれ以上の競争はする必要はない。」と岡田氏は語る。自分たちが一人勝ちしようとも思っていない。そんな成熟した社会を今治でなら

つくれるのではないかと。
 「FC今治を魅力ある強いチームにしたいという願いはある。しかし、その土台である今治市に元気がなくなったらFC今治の立つところもなくなってしまふ。だからこそ、今治のまちを元気にしたい。外から人、物、金が入ってくるシステムにしないと。そのためのビジネスモデルとチーム運営を考えている。」今治に新しいビジネスフィールドができる未来もそう遠くないかもしれない。
 「地元の少年団とか、中学校、高校のサッカーもみんな一緒になって、ひとつのピラミッドを作ろうと思っている。その頂点のFC今治が面白いサッカーをして強くなったら、育成チームに入れてほしいとか、子供たちや指導者が全国から集まってくると思う。日本だけではなくアジアからも来るだろう。」
 複合型スタジアムを作るという夢もそこにつながっている。岡田氏が描くのは、サッカーだけではなく、様々なスポーツの力でまちを元気にするというビジョンだ。スタジアムには「今治ラボ」をつくる。



そこではトップアスリートたちがトレーニング指導や健康診断を受けたり、データ管理をしたりできる。バーチャルでなくリアルに体験ができる場所。アスリートたちの拠点をつくるという構想だ。
 今治を健康とスポーツのまちにしたいのだと語る。「そうなれば、若者を地元のおじいちゃんおばあちゃんの家の下宿させたりして、食事をどうしようかとおばあちゃんがアスリートの料理を勉強したり、外国人だったら英会話を始めたり、若者がタブレット端末を使っておじいちゃんおばあちゃんのためにネットで買い物をしてあげたり。そんな世代を超えた交流やスポーツを通じた活



性化もできるんじゃないか。」夢のような話だけれど岡田氏の話の聞いていると実現できそうな気がしてくるから不思議だ。
 ビジョンや夢がないと人は動かない。人の心は大きなものの方が動く。大きな石や岩は転がり始めるとあとは勢いに乗って止まらない。今は「大きな夢の石」を動かし始めてやっと動いたかな、というところ。」だという。



未来の子供達へ残せること

岡田氏の活動の原点は「自分の子供たちにどんな社会を残せるだろう?」ということだそう。地球は、未来の子孫から借りているもの」というネイティブアメリカンの言葉がある。地球は先祖から引き継いだものではなく、未来の子孫から借りているという考え方。その考えに立つと、借りているものは壊したり汚したりせず丁寧に使ってお返しなくては、という気持ちになると岡田氏は語る。未来の子供たちに自分は何を残せるか。それが岡田氏の今治での活動につながっている。

実際に今治の人口は減ってきている。それに対して「どうにもできない」と半ば諦めていた人が多かったことも事実。そんなとき、岡田氏が新しくチャレンジできる場所としてこの今治を選んだ。これほどの人が今治に可能性を感じたのだということが、地元に住む人々にとって大きな誇りと自信になった。確かに、大きな夢の石はまだ動き始めたばかり。その向こうにはきっと希望の光がある。



岡田 武史 (おかだ たけし)

1956年 大阪市生まれ
 大阪府立天王寺高等学校、早稲田大学でサッカー部に所属。同大学卒業後、古河電気工業に入社しサッカー日本代表に選出。引退後は、クラブサッカーチームコーチを務め、1997年に日本代表監督となり史上初のW杯本選出場を実現。その後、Jリーグでのチーム監督を経て、2007年から再び日本代表監督を務め、10年のW杯南アフリカ大会でチームをベスト16に導く。中国サッカー・スーパーリーグ、杭州绿城の監督を経て、14年11月四国リーグFC今治のオーナーに就任。日本サッカー界の「育成改革」、そして「地方創生」に情熱を注いでいる。



今治に魅せられた人々

今、田舎で暮らすことの豊かさが見直されています。あえて大都市ではない愛媛を選び、その中でも今治で自分らしく暮らす人々が増えています。



週2日だけのちいさなパン屋さん

もとも みつ あき
Paysan 求 光章さん ゆう子さんご夫妻

最初は、「田舎暮らしがしたい。」という小さな夢だったという。物件を探し始めても、思い描く土地にはなかなか出会えず諦めかけた時、インターネットで瀬戸内の島の物件が目にとまる。四国旅行がてら見に行ってみると、まさに理想とする環境がそこにあった。小高い丘の上に立つ小さな家。裏山を越えると海が広がる。「ここで暮らしたい！」

移住当初、光章さんは家族を養うため勤めに出ていたそう。しかしひとつの壁に当たる。固定収入は入るが時間に追われる日々。子供たちとゆっくり過ごすこともままならない。これでは何のために田舎に来たのかわからない。そこで、以前和歌山の知人の元で身に付けたパン作りの技術を生かし自宅でパン屋を開こうと思い至る。石窯、工房、店づくりは島の友人たちが手伝ってくれた。作業は大変だったが、周囲の「キューちゃんの作るパンは美味しい！」という声に後押しされた。はじめから手ごねと手作りの石窯で焼くパンにこだわったというわけではないらしい。手ごねにしたのはミキサーを買うお金がなかったから。石窯を手作りしたのはオープンを買うお金がなかったから、



フランス語で“農夫”を意味する“ペイザン”。ここは神戸から移住した夫妻が2006年にオープンした天然酵母のパン工房。

というのが面白い。しかし、それが結果的には美味しいパンを生み出すことになった。ペイザンのパンはオーガニックレーズンから起こした自家製天然酵母を使い、原材料はできる限り安全で体に優しい食材。石窯で焼くため外はカリッと香ばしく、中はふっくら。口コミで広がり今では行列ができる人気店となった。

パン屋としての営業は週2日。残りの5日も、薪集め、パンの仕込み、工房の改築などなかなか多忙だ。都会にいたころに夢見ていた「田舎でのんびりした農夫のような暮らし」とは少し違うのかもしれない。しかしペイザンに集まる笑顔、響く笑い声、夫妻の周りには常に多くの仲間がいる。最初、「こんなところでパン屋?」「生活は大丈夫?」と驚いたり心配したりしてくれた地元のおじさんやお婆さんも今ではすっかりペイザンのパンのファンだ。

阪神淡路大震災で被災したことをきっかけに夫妻は考え続けた。「本当の幸せって何? 本当の豊かさって何?」その答えは、この瀬戸内の小さな島で見つけられたかもしれない。

この島にはペイザンがある、そしていつまでもここに集まる笑顔の人々がいる。



この道で合っているのだろうか?と不安になりつつ細く急な坂をのぼる。小高い丘の上の小さな集落に中田さんのアトリエがある。足を採寸し、世界にひとつだけの自分の足にぴったり合う靴を作る。



丘の上の靴工房

せい か あかつき なか た かつ ろう
製靴 暁 中田 克郎さん

中田さんは大学でプロダクトデザインを専攻し、卒業後は神戸の製靴メーカーで18年間婦人靴の企画を担当していた。独立という夢を叶えるべく会社を退職し、大阪にある製靴学校へ通った。そこで80代の現役靴職人のもとで基礎から学び直す。地元の関西や東京で独立、開業することも考えたが、大都市にはニーズはあるが同業者も多い。その中で埋もれてしまうよりも、自分の好きな土地で突出する方がいいのではないかと地方移住を考えた。中田さんは幼少期を今治市内で過ごしている。中学時代に大阪へ引っ越したが、親戚の住む今治には時々帰省しており、しまなみ海道沿いの島も馴染みのある場所だったそう。

2015年大島、吉海町に移住。古い民家をリフォームして靴のアトリエにした。忙しい靴づくりの合間を縫って机や棚なども手作りしている。そのセンスと出来栄はプロ顔負けで「子供の頃から工作好き、将来はものづくりに関わることがしたかった。」という言葉に納得。ハンドメイドの靴は履いた人と一緒に育っていく。履くほどに足に馴染み、味のある風合いになっていくという。中田さんのアトリエも、そんな風にこの地に馴染みお客さんと一緒に育っていくのだろう。



大三島橋と伯方大島大橋、ふたつの橋が一望できる素晴らしいロケーションに、古民家をリノベーションしたコーヒー豆焙煎所がある。



オミシマコーヒー焙煎所

え とう とも やす ふみ よ
衛藤 智康さん 史代さんご夫妻

衛藤さん夫妻は、ともに九州の出身。東京での多忙なサラリーマン生活に終止符を打ち、次の人生設計を考えた時、「コーヒー豆の焙煎をしたい」という具体的な夢につながった。しかし、予算などを考えると都会ではハードルが高いとわかり地方に目を向ける。そんな時、雑誌の記事で大三島の存在を知る。初めて大三島を訪れた智康さんはその自然の美しさ、柑橘のおいしさに感動したそう。そして移住。智康さんは焙煎人として、史代さんは地域おこし協力隊として、新しい一歩を踏み出した。

2015年4月、大三島の上浦町に念願のコーヒー豆の焙煎所をオープン。景色を眺めながらゆっくりと過ごしてもらえるようにカフェスペースも設けた。しかし、ここに辿り着くまでは大変なこともあった。特に店舗物件探しには苦労したそう。一時期は他の島に住むことも考えたが、「大三島でできた友人たちと離れなくなかった」という史代さん。「想いは通じる」「ご縁があったということですね」諦めずやりたいことを突き詰めればおのずと答えが見つかるということだろう。

平日は地元の人たちがコーヒーを飲みにふらりとやってくる。週末ともなれば遠方からもたくさんのお客さんがやってくる。智康さんは自ら焙煎した豆をネルドリップで一杯ずつ丁寧に淹れる。ここには、人と人、そして人と自然とが時と空間を共にする喜びがあふれている。





小さな八百屋カフェ 友浦サイト

アンディさん ^{わたなべ ゆう こ} 渡邊祐子さん ご夫妻

アジア旅行の途中訪れた日本をとても気に入り、カナダから東京に移り住んだアンディさん。そこでバリバリのキャリアウーマンだった祐子さんと知り合う。そして国際結婚へ。子供ができれば自然豊かな田舎で子育てをしたいと思っていた二人は、長女の誕生をきっかけに、東京から祐子さんの出身地である今治への移住を決意した。住む場所を探してさまざまな島をめぐったアンディさんが感動したのは大島の南側の海岸線。「友浦」という地区だった。海が見える小高い丘の上にカナダの輸入住宅を建てた。20年前の当時にはとても珍しく、完成時は観光バスで見学ツアーまでやってきたという逸話もある。

アンディさんは、自宅で経済ニュースの翻訳の仕事をしている。経済の専門知識も当然必要、毎朝締め切り時間内に入稿する必要があり、想像以上にハードそう。しかし、家族と一緒に居られること、この素晴らしい環境に身を置けることは、それ以上の価値がある。

一方、今治出身といっても市街地で生まれ育ち、島暮らしの経験はなかった祐子さん。大島に移住してからは専業主婦として子育てに専念してきた。子育てがひと段落した頃、島をもっと盛り上げようと地元の活動に積極的に参加しはじめる。その活動を



アンディさんが惚れ込んだ友浦の景色



この島で、自然に囲まれ育った長女桃ちゃんはカナダの大学に進学した。長期の休みに帰省しては両親のカフェを手伝う。

峠を越えると、広い庭にぼつんと赤い屋根と緑の壁が愛らしい木造の小さな家が現れる。ここ「友浦サイト」は渡邊祐子さんがカナダ人のご主人アンディさんと島の仲間たちの協力のもと2014年に開いたカフェだ。

通じて「自分にももっと何かができるんじゃないか」と考え始めたという。

空き家だった古民家を借り、自分たちの手でカフェとして蘇らせた。大工仕事はアンディさんを中心に仲間たちが手伝ってくれた。「新品を買ったのは照明やペンキくらいであとは解体した家や建物の廃材をもらってきた」床も自分たちで張ったという。およそ1年半かけてカフェ「友浦サイト」が完成。店内は海外アンティークを思わせるどことなくノスタルジックな雰囲気家具や小物がさりげなく配置されている。ランチやスイーツが人気だが、週末は地元農家の無農薬野菜や果物、島で採れたハチミツなども販売するいわば小さなマルシェの役割も果たしている。この島に移住して20年。[ターンの大ベテランが、地元を盛り上げる場をつくれた「友浦サイト」。これからもここが人と人をつなぐ「場」になるのだろう。]



カフェ友浦サイトの店内



自宅は海が見える小高い丘の上

築80年の古民家で昔ながらの暮らし

竹かご職人 ^{うちばら せいじ} 内原聖次さん ^{ゆき} 由季さん ご夫妻

徳島出身の内原さん夫妻は愛媛県内の電機メーカーに勤務していた。毎日深夜まで働き出張も多くとにかく忙しかったという。仕事に追われる生活の中だんだんと「自然と向き合う仕事がしたい」と思うようになってきた。そんな時、一冊の雑誌の内容が目にとまる。「竹かご職人の特集」人生の転機だった。サラリーマンを辞め、竹細工の修行のため職業訓練校のある大分県へ家族で移住することを決意する。修行を終え5年後、再び愛媛に引っ越した。愛媛には移住というよりも「帰ってきた」という感覚だったそうだ。縁あって移住した鈍川地区。紹介された築80年の古民家は台所を土間に戻し昔ながらの家にリフォームした。

内原さんの台所には聖次さんがつくった竹製の味噌漉しやザルが整然と置かれ、その佇まいは美しい。多くのファンをもつ聖次さんの竹製品は全国から注文が入るとい。由季さんは妊娠、出産をきっかけに食の大切さをあらためて見直してきた。手作りの味噌やしょうゆなど調味料は厳選した本当に良いものを。余計なものを足さなくても十分においしい料理はできる。引き算の生活だ。忙しい現代人は、たくさん情報に振り回され、便利なものや早いものを選ぶ。しかし、結局はその便利なものを使って生まれた時間でまた別のことをする。足し続ける生活には終わりが無い。そのことに気がつくところから虚しくなる。「まずは、自分たちの足元を見ること。今の人は難しく考えすぎていますよね。子供に何を食べさせたいか、それを考えたら答えはすぐに出ます。」由季さんが笑顔でそう



竹製の生活道具は聖次さんのつくったもの。丁寧に編まれており使いやすさと評判で全国から注文が入る。

語った。都会にも田舎にもそれぞれ良さがある、その中で自分が何を優先するかだ。「田舎暮らしは人との関わりが嫌だ」という人にはおすすめはできない」と二人は笑う。確かに田舎に行けば行くほど人との関わりが濃密になる。二人は、地元の行事には積極的に参加し交流を欠かさない。そうやって地域に溶け込もうとする姿勢は、周囲の人たちの心を動かした。内原家の玄関先には、ご近所さんから色々なおすそ分けが届く。家で採れた野菜や果物。なんと、うさぎまでも届いたというから驚き。うさぎはペットとして内原家の大切な家族だ。

聖次さんは竹かごを通じて昔ながらの道具を。由季さんは昔ながらの食を。食べること、働くことは、生きることにつながっている。内原家はこの鈍川という土地で力強い根っこを張って生きている。



家のすぐ裏に畑がある。大自然は子供たちの恰好の遊び場だ。

今治に帰る、今治で暮らすという選択



株式会社森のともだち農園

もり よしひろ
森 譲寛さん

美しい溪流、川のせせらぎ…玉川町の山間部に子供たちのにぎやかな声が響く。大勢の小学生を相手に丁寧にブルーベリーの摘み方を説明する森譲寛さん26歳。1年半前から森のともだち農園のスタッフとして働いている。

森さんは地元の高校を卒業、東京の大学へ進学し理工学部で経営システム工学を専攻した。将来的に実家に帰って来るつもりはあったが、「それはまだしばらく先だろうと思っていた」という。そんな時、突然父親が倒れた。一命は取り留めたものの厳しい状況が続く。森さんの実家は今治市玉川町で「森のともだち農園」という農園を営んでいた。看病と家事と農園の仕事に走り回る母親の姿を見た彼は、一つの決断をする。「卒業したら実家に帰ろう。農園を継ごう。」
「ITから農業??」大学の教授にも驚かれたと言う。「いずれ帰ろうとは思っていたんです、良いとは言えないけどきっかけには

なった。」彼は晴れ晴れとした表情で語る。家庭の事情で帰郷した。しかし、誰かに乞われて無理やり帰らされたのではない、彼にはこれは自分で選んだ道だという強い意志があった。

時間がゆっくりと流れる自然豊かな山里。空が青く、緑が目眩しい。鳥のさえずり、虫の音、東京での生活とは全く違う穏やかな環境の中、マイペースで農業を楽しんでいるのかと思っていたらそうではないらしい。「毎日バタバタ忙しくて、全然スローライフじゃないですよ」と笑う。農園の仕事はまさに肉体労働。朝から晩まで汗水流して働く。週末は、農園が主催する収穫体験やピザ焼体験、釣り・川あそびなど自然体験の予約がぎっしり。確かにハードだ。しかし、言葉とは裏腹に表情は明るくとても楽しそう。東京にいた頃は田舎の良さはあまり感じていなかったそう。しかし実際に帰ってきてみて良さを実感したという。「よくあの都会に住んでいたなと自分で驚くことがある」これは一度都会に出て、Uターンした人なら誰も感じることだろう。

農作物を育てて売る、それだけの農業じゃない。祖父母と両親が掲げた農園の基本理念をベースにこれから彼なりの色をつけていくのだろう。「モノは何でも手に入る時代。こんな田舎にいてもインターネットを通じて世界中のモノを手に入れることができる。でも「この場所」はここにしかない。実際に訪れてもらって、感じて、体験してもらって「場」を提供したい。」森さんの挑戦はこれからも続く。



全国から子供たちを受け入れている自然体験教室



株式会社工房織座

おりざ
企画営業部ブランドマネージャー 武田 英里子さん

今治はタオルのまちとして有名だ。そのタオルのまちで、あえてタオルではなく新しい織物で勝負する「工房織座」。武田英里子さんはブランドマネージャーとして工房を牽引している。



今治で生まれ育った武田英里子さんは関西の大学に進学し、卒業後大阪の企業に就職した。営業職として忙しく働く日々。かなりハードだったと当時を振り返る。東京勤務を命じられしばらく東京で勤務した後、その会社を退職。都会に残って転職することも頭をよぎったが、彼女が選んだのは今治に帰るという道だった。

英里子さんが帰郷する1年ほど前、父 正利さんが長年勤めたタオル会社から独立し、「工房織座」を立ち上げていた。正利さんは廃棄処分されていた昭和初期の織機を集めて、復元・改良を重ねたオリジナルの織機でストールやショールなどを織っていた。



作り手はいる、商品もある、しかし売人がいない状態。英里子さんはとりあえず商品カタログをつくったりHPを提案したりと父親の手伝いをはじめ。「最初はなんとなく手伝っていた」そうだが、

工房織座の商品を出品した展示会のブースに立った時、手ごたえを感じた。「本当にいいものは売れる!」そこから英里子さんは都会で培った営業力、企画力を発揮しはじめる。

折しも日本のものづくりが見直され始めてきた時期。復元された100年前の織機から糸にストレスをかけずやさしくゆっくり織られる工房織座の織物は、やわらかく軽く肌触りの良い温かみのある風合いに仕上がると注目されはじめていた。単に「モノ」を売るのではなく、それが生まれた背景や自分たちの思いを伝えることで道は拓けてきた。うまくいかないこともあったという。しかし、ものづくりに対する真摯な姿勢とその高い品質は多くの人の心を掴んだ。10年前、父 正利さんがはじめた小さな工房は、今や社員13人を抱える会社になった。正利さんの技を受け継ぐ職人の育成もはじめている。英里子さんは工房織座の織物を伝統工芸にしたい、という夢も語ってくれた。その名も「今治武田織り」—50年後、100年後「今治武田織り」が伝統工芸になること—今の英里子さんの熱い想いは未来につながっている。

都会暮らしに疲れ故郷に帰ってくる人は多い。帰郷当時の英里子さんもそうだったのかもしれない。しかし、このまちで自分にはできないことを見つけ、自分の足で立ち懸念に進んできた。20代はとにかくがむしゃらに走ってきた、という。結婚、出産を経て今は子育てと両立しながらの勤務。大変なこともあるが「でもどうにかなる」「いい感じに人生動いてます」と明るく笑った。その言葉からは自分の歩んできた道への確かな誇りと自信を感じた。



佐藤可士和氏

今治タオルは奇跡の復活を成し遂げ、今や全国、いや世界に知られるブランドとなった。そのブランディングを手掛けたクリエイティブディレクターの佐藤可士和氏。最初、この仕事にはあまり乗り気でなかったという。しかし、プレゼントされた今治のタオルを使ってその使い心地のよさに感動し、引き受けられたそうだ。今治タオルにはもともとその力があつたのだ。

「いいものがあるのにみんなに伝わっていない。僕は、それを伝えるお手伝いをしただけです。いくら伝える側ががんばっても、大元のコンテンツそのものが良くなければ、どんなにアピールしても認められない。今治タオルは、まじめに本当にいいもの、高品質なものを作り続けてきたからこそ全国に認められ、ブランドとして確立し、今日のポジションを築くことができたのです。」と佐藤氏。

今治の人は「魚がおいしい」ということ以外は自分たちと自分たちの地域に誇りを持つことができないでいた。それがタオルの成功により、みんなが今治に誇りを持つようになってきた。

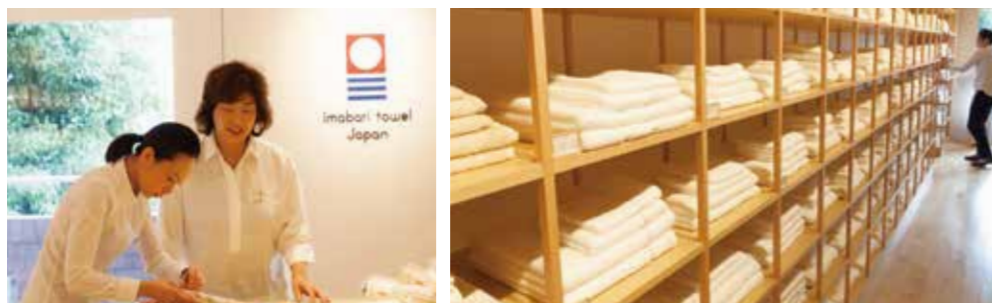
佐藤氏が初めて今治タオルのブランディングを手掛けた2007年ころと比べると、今は信じられないくらい注目をされている。ゆるキャラのバリィさん、ご当地グルメの今治焼豚玉子飯、岡田武史氏率いるFC今治、サイクリングの聖地としてのしまなみ海道。なによりも人の気持ちが変わってきた。どんどんエネルギーが湧き出てきた。「もしかしたらできるのでは」という自信にもつながった。

「今治タオルを日本の優れたコンテンツとして打ち出していき、今治を通して新しい日本の未来を作っていけたらこんなに素晴らしいことはない。」と佐藤氏は語る。

佐藤可士和 (さとう かしわ)
クリエイティブディレクター / アートディレクター

1965年東京生まれ。多摩美術大学グラフィックデザイン科卒。株式会社博報堂を経て、2000年独立。同年クリエイティブスタジオ「(株)サムライ」設立。
日本を代表するクリエイター。主な仕事にユニクロ、セブンイレブン、楽天、三井物産、ヤンマーのブランディングプロジェクト、ふじようちえん、カップヌードルミュージアムのトータルプロデュース、国立新美術館、東京都交響楽団のシンボルマークデザインなど。著書にベストセラーの「佐藤可士和の超整理術」(日経ビジネス人文庫)をはじめ「聞き上手話し上手」(集英社)、「佐藤可士和の打ち合わせ」(ダイヤモンド社)ほか多数。
毎日デザイン賞、東京ADCグランプリ、東京TDC金賞、朝日広告賞グランプリ、第4回亀倉雄策賞、グッドデザイン賞、日本パッケージ大賞金賞、Design for Asia Awardグランプリほか多数受賞。
慶應義塾大学特別招聘教授、多摩美術大学客員教授、学校法人服部学園理事、公益財団法人瓦礫を活かす森の長城プロジェクト理事、東京アートディレクターズクラブ理事、NPO法人デザインアソシエーション理事。

2007年より今治タオルのブランディングプロジェクトを手掛ける。



今治タオル南青山店



- ⑬ やさしいタオル
横田タオル株式会社
- ⑭ 今治生まれの白いタオル
吉井タオル株式会社
- ⑮ ふわふわ極甘タオル
渡辺パイル織物株式会社

- ⑩ プレミアムホワイトホテル
丸栄タオル株式会社
- ⑪ 雲ごちタオル
株式会社丸山タオル
- ⑫ モコモコタオル
森商事株式会社

- ⑦ 今治エコタオル
株式会社ヒサオー
- ⑧ FUJITAKA GOLD
株式会社藤高
- ⑨ すごいタオル
正岡タオル株式会社

- ④ ラルゴ
田中産業株式会社
- ⑤ メゾンドサンホーキン
サンターノワッフル
田ノ窪タオル工業株式会社
- ⑥ UTSUROI
株式会社ハートウエル

- ① 天空
今井タオル株式会社
- ② ピュアオーガニック
コンテックス株式会社
- ③ モウキューブ
城南織物株式会社



imabari towel
Japan

今治タオル 白いタオル

本質の良さを感じてほしい、そんな思いが込められた装飾を省いた真っ白のタオル。今治タオルのブランディングプロジェクトがスタートした時に重要なプロダクトとして大きな力を発揮した。白いタオルなんてどれも同じ？ いえいえ、決してそんなことはない。色味も織り方も肌触りも千差万別。それぞれに個性的だ。



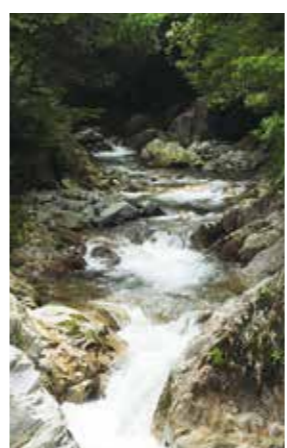
いい温泉
わいてます

鈍川温泉 カドヤ別荘の岩風呂



今治市内から車で約二〇分。鈍川温泉は、郷愁誘うひなびたいい温泉だ。歓楽街はない。商店もない。あるのは、清流、豊かな緑、川のせせらぎと鳥の声。そして温泉宿と温泉施設が五軒だけ。そんな山間のささやかな温泉郷だが、実に素晴らしい泉質を誇る。

湯あがりには散策すると楽しい鈍川溪谷は、奥道後玉川県立自然公園の檜原山を主峰とする山々から流れ出る清流により大自然の恵みや美しさを堪能できるスポットだ。



タオルが生まれる町

普段何気なく使っているタオル。綿花から一枚のタオルが出来上がるまでには多くの工程と人の手が必要だ。糸を撚り、糸を染め、晒し、糊付けした糸で、タオルを織る。その後、糊抜きをしてプリントや刺繍、縫製などの加工をする。こうした多くの工程があるため、今治にはタオルに関わる工場が二〇〇近くもある。家族経営の小さな町工場から多くの従業員を抱える大きなタオルメーカーまで、その規模は様々だが、職人たちは自信と誇りをもって日々新しい技術を磨いている。

地域に脈々と育まれてきた確かな技術と経験に裏打ちされた品質と温もりに満ちた今治のタオル。温暖な気候と水に恵まれて発展した百二〇年の歴史と伝統を受け継ぎながら、発展してきた。

しかし、これまでの道のりは挑戦の連続だった。一時期は外国産の安いタオルに押され、最盛期の四分の一にまで生産量が落ち込んでいた。廃業が相次ぐなど、疲弊した地場産業の立て直しは難しい課題だった。

そんな厳しい状況から起死回生を遂げる。「いいモノをつくっているからこそ売れる」に変えることができた。そこには、作り手たちの技術と誇りをひとつのカタチにし、大きなビジョンを描き導いた二人の男の存在があった。

クリエイティブディレクター 佐藤可士和氏。キープロダクトに設定したのが「白いタオル」。

今や、白いタオルは、今治タオルの代名詞的存在となっている。



海峡と橋が織りなす風景は 息をのむ美しさ



大島、亀老山からの来島海峡大橋

来島海峡大橋は、世界初の三連吊り橋。しまなみ海道、今治側の最初の海峡に架かる全長約4キロメートルの橋だ。点在する島々と潮流、そして橋が素晴らしい景観を生み出し、この景色の美しさ、雄大さは類を見ない。

来島海峡は、昔より「二に来島、二に鳴門、三とさがって馬関瀬戸(関門)」とうたわれたように最大の海の難所で、鳴門海峡・関門海峡と並ぶ日本三大急潮の一つ。展望台や橋の上から来島海峡を外国船舶や大小さまざまな船舶が橋桁の下を通過するのを見ることが出来る。その通航量は最大で二千二百隻にものぼるという。

しまなみ海道は自動車道だけでなく、原付バイク、歩行者・自転車道も整備されており、一年中ウォーキングやサイクリングを楽しむ人で賑わっている。いつしか、しまなみ海道は「サイクリストの聖地」と呼ばれるようになった。

この道は何度走ってもいつも新しい発見がある。晴れの日、雨の日、暑い日、寒い日、車で走り抜けてしまえば今治から尾道まで一時間足らず。でもそれはもったいない。ぜひ自転車で、潮の香りをその風を、肌で感じてほしい。



しまなみ海道を走るサイクリストたち

船づくりには物語がある

STORY

今治は日本最大の「海事都市」。海事産業が集まる都市だ。「海事産業」という言葉は耳慣れない方も多だろう。海事産業は海運業・造船業・舶用工業の総称。十四事業所が立地する造船業は、建造隻数・建造量ともに日本一の造船王国の地位を築いた。また、「今治オーナー」と呼ばれる外航船主の集積は、北欧・香港・ピレウス(ギリシャ)と並んで世界の四大船主と言われている。

この地が造船・海運王国となった背景には、海とともに発展してきた中世の村上水軍の活躍の歴史抜きには語ることができない。この町には、先人たちが培ってきた進取の気性と、ものづくりにかける心意気を今日まで受け継いでいる誇り高い文化がある。

毎年夏のもっとも暑い時期に大島の宮窪港にて水軍レースが行われる。

二〇二五年の大会には、「村上海賊の娘」で本屋大賞を受賞した和田竜氏も参戦した。結果はさておき、小説にも出てきた小早(こはや)へ※中世から江戸時代に使用された小型軍船を氏が実際に漕がれたことは意味深い。水軍の船には大型の関船や安宅船と小さな小早があり、この小早こそが村上水軍(村上海賊)の主力の船であったそうだ。水軍レースを見ればわかるように、地元の熟練者が漕ぐとまるでエンジンでもついているかのようすこいスピードで走る。

戦国期、千艘ものこれと同じ船が木津川に集結したことが小説にも描かれているが、それが縦横無尽に走る様子は圧巻だっただろう。これ



村上水軍の本拠地であった能島



水軍レースに参戦した和田竜氏



和田竜 (わだ りょう)

1969年大阪生まれ、広島育ち。
2007年『のぼうの城』で小説家デビュー、同書は累計200万部(単行本と文庫)を超えるベストセラーとなり、2012年映画公開された(脚本も担当)。『村上海賊の娘』は小説第4作目となり、第35回吉川英治文学賞、2014年本屋大賞受賞



今治の造船所の進水式

だけの船団を作ることができたのは、村上水軍の海運力、軍事力もさることながら、この地に当時から卓越した造船の技術があったことは間違いない。それが脈々と受け継がれ、今治市が世界屈指の海事都市に発展していったのであろう。



今治焼豚玉子飯



せんざんき

今治を食す



今治の焼き鳥は鉄板で焼く

せんざんき

「せんざんき」は、今治地方で食べられる鶏の唐揚げのこと。一般的な調理法は、醤油、酒、ショウガ、ニンニクをすり下ろした漬け汁に、鶏肉を漬けて下味を付ける。揚げ粉は片栗粉で卵を加え、よくもみ込んでから油でこんがり揚げ。下味の調味料は好みでみりんや砂糖を加える。カラッと揚がった食感と濃厚な味付けが子供から大人まで人気のメニュー。

この不思議な名前には、さまざまな由来が語られている。江戸時代、近見山に生息していたキジ肉を使ったという説、近見山の麓に住んでいた千さんが考案したという説、また骨付鶏のから揚げを意味する「軟炸鸡 (Guan zha ji)」の中国語の読み方からきているという説もある。地元の人以外には耳慣れない不思議な名前だが、今治人はせんざんきで育つ！のだ。

今治焼豚玉子飯

白ごはんの上に焼豚と半熟卵の目玉焼きをのせ、少し甘めの醤油ベースのタレをかけた丼、「今治焼豚玉子飯」。B-1グランプリで毎回上位に入賞するこの人気メニューは、約四十年前に市内にあった中華料理店のまかない料理として誕生した。その中華料理店から独立した料理人がメニュー化したことで人気が高まり、今では市内の多くの店で食べられるようになっていく。昔も今も愛される、今治のソウルフードだ。

今治に来たからには 外せないのが魚料理

日本三大急潮が渦巻く来島海峡ならではの、身の引き締まった海の幸。激しい潮流の中で育った瀬戸内の魚介類は日本一だと地元の人たちは言う。素材の良さを生かすため料理は至ってシンプル。今治の料理人は見た目の派手さやお洒落さよりも、素材を充分に引き出すことに力を入れる。

来島海峡の魚には力強さがある。その力強い素材を自然の中にかみしめる幸せは、今治人なら誰もが知っている。

今治焼き鳥

「焼き鳥」というと、串焼き、炭火焼をイメージする人も多いが、今治の焼き鳥は鉄板で焼く。大きなコテで鶏肉をジュッと押さえて焼くため、早くできあがる。今治は商売人が多く、せっかちな人が多いためこのスタイルになったという話もある。一番の人気メニューは「とり皮」だ。今治の焼き鳥屋では地元の人はずっととり皮からオーダー。香ばしいとり皮をビールで流し込む。まさに至福のひと時だ。



「とり皮」

行列のできるかき氷

夏の暑い日、通りの一角に長い行列ができる。その先にあるのは「登泉堂」というお店。一番人気は苺を使ったかき氷だ。春採れた苺をピューレにして冷凍保存し、それをシロップとして使っているから、苺の風味がふわーっと口いっぱい広がる。

そしてもう一軒、昔から今治のかき氷と言えば「玉屋サントノレ」。今では多くの種類があるが、定番の人気は「ミルクセーキ」と「宇治金時」だ。この店のかき氷はまるで絹のような舌触り。水と言うよりも、淡雪のようにふわふわでやわらかな食感だ。どうやって作っているのかとても気になるが、それは企業秘密。

「登泉堂」と「玉屋サントノレ」、今治に来たらぜひ食べ比べてほしい。

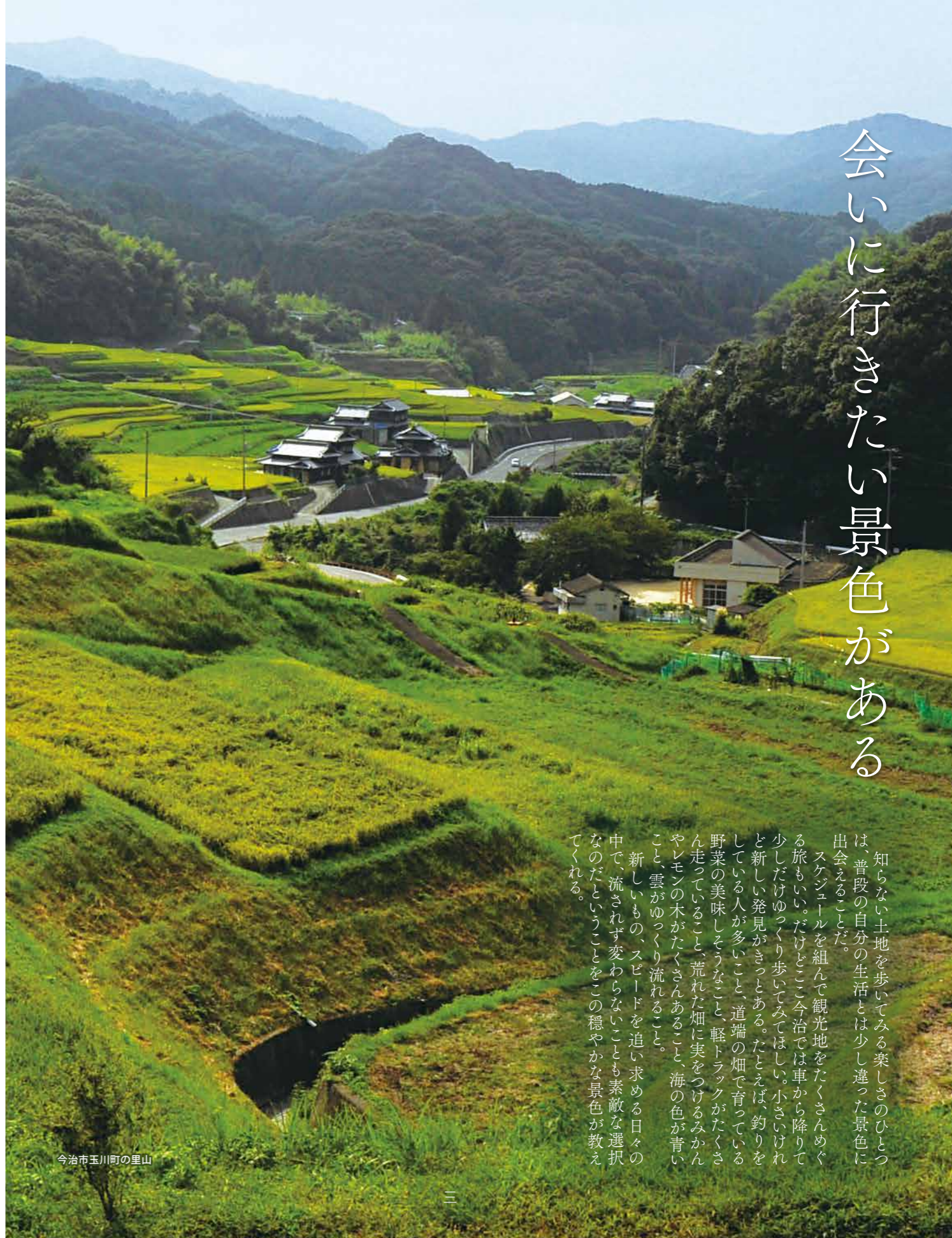


登泉堂のいちごミルク



玉屋のミルクセーキ

会いに行きたい景色がある



知らない土地を歩いてみる楽しさのひとつは、普段の自分の生活とは少し違った景色に出会えることだ。
スケジュールを組んで観光地をたくさんめぐる旅もいい。だけどここ今治では車から降りて少しだけゆつくり歩いてみてほしい。小さいけれど新しい発見がきつとある。たとえば、釣りをしている人が多いこと、道端の畑で育っている野菜の美味しそうなこと、軽トラックがたくさん走っていること、荒れた畑に実をつけるみかんやレモンの木がたくさんあること、海の色が青いこと、雲がゆつくり流れること。
新しいもの、スピードを追い求める日々の中で、流されず変わらないことも素敵な選択なのだということをこの穏やかな景色が教えてくれる。

今治市玉川町の里山

日本一美しい島づくり

大三島(おおみしま)は、瀬戸内海に浮かぶ島。温暖な気候に恵まれ、みかんを中心とした農業が盛んで、冬から春にかけては様々な種類の柑橘が景色を彩る。海と山に囲まれた美しい風景、そして自然に抗わない人びとの暮らし。ここは、訪れる人の心まで幸せにしてくれる。



この島の中心部には日本総鎮守と呼ばれる大山祇神社があり、「神の島」としても知られている。三島神社や大山祇神社の総本社であり、山の神・海の神・戦いの神として歴代の朝廷や武将から尊崇を集めた。大山祇神社の神宮寺の奥の院に「生樹の御門」



生樹の御門

と呼ばれる大楠がある。樹齢三〇〇〇年、根回り約三〇mのこの巨大な樹は、愛媛県の天然記念物だ。

昔の人々は、この樹をくぐって奥の院へ参拝していたという。悠久の時を経て今も生きる樹は、人々の営み、歴史をとんな思いで見つめてきたのか。

そんな大三島に世界的建築家の伊東豊雄氏が「日本一美しい島・大三島をつくろうプロジェクト」を立ち上げた。

伊東氏は二〇二二年に「今治市伊東豊雄建築ミュージアム」を開館、その後ずっと大三島にかかわり続けている。

「大三島は気候が温暖で、瀬戸内海の波は静かで穏やか、遠いようですが東京から数時間でこんなすばらしい場所です。ここが大好き。本当にここに来るとほっとしますね。」と氏は語る。



今治市伊東豊雄建築ミュージアム

伊東氏はこの島へ来るとエネルギーをもらうのだと言う。ここに来た友人もみんな島の魅力の虜になる。どうやらここ大三島にはなにか特別な力があるようだ。
「すでに大山祇神社への参拝客は多くいますし、サイクリストも年々増加している。この人たちがもう少し島に滞在し、島の人たちと交流できるような場所を僕らがサポート

していれば、もっと島は活性化すると思うんです。「東京には、潜在的に田舎に暮らしたい人たちがかなりの人数いるはずなんです。そんな人たちが情報がないために通り過ぎていく、そこをなんとかするお手伝いができればと思っています。」
伊東氏は、決して大きな資本が入って開発されることを望んでいるわけではない。島の人たちと外から来た人たちが交流する。そんな場所があり、旅行者や移住する人にやさしい島になる。
自然の美しさ、今の島の良さはそのままです。ちょっとだけ刺激を与えることで、もっと島が良くなっていく。風景だけではなく、人の心も日本一美しい島になるのもそんなに遠いことではない。

伊東豊雄 (いとう とよお)

1941年京城市(現・ソウル市)生まれ
1965年東京大学工学部建築学科卒業
1971年(株)アーバンロボット設立
1979年伊東豊雄建築設計事務所に改称

主な受賞歴

- 1986年 日本建築学会賞作品賞 (シルバーハット)
- 2002年 ヴェネツィア・ビエンナーレ「金獅子賞」(生涯業績部門)
- 2003年 日本建築学会賞作品賞 (せんだいメディアテーク)
- 2006年 王立英国建築家協会 (RIBA)ロイヤルゴールドメダル 第22回高松宮殿下記念世界文化賞
- 2010年 ヴェネツィア・ビエンナーレ「金獅子賞」(コミッションを務めた日本館が受賞)
- 2012年 ヴェネツィア・ビエンナーレ「金獅子賞」(コミッションを務めた日本館が受賞)
- 2013年 プリツカー建築賞





かねと食堂は、ずっと変わらない今治スタイル



共栄町の昔ながらのパン屋さん「フランス屋」

遠いところようこそ



- 上. 今治城の石垣、中央の大きな石は逸話の残る勤兵衛石
- 中. 地元の人々の憩いの喫茶店「不二家」のショーケース
- 下. 今治銘菓鶏卵饅頭の店「一笑堂」



今治城の外堀だった金星川

しかし、都会に比べれば田舎です。不便な面はたくさんあります。そんな暮らしに魅力を感じ、都会から移住してくる人もいます。「こんな田舎に来てなんするんぞ？（こんな田舎に来て何をするの？）と心配する地元の人もあります。「こんないいところはない！」と胸を張る若者もいます。取材を通じて、たくさんの方にお話を伺いました。その中で見えてきたものは「素（す）」の今治の素晴らしさです。しっかりと詰まった中身があるからこそ、古いものと新しいものをうまく共存させ、新しい歴史を拓くことができるのです。それが「今治スタイル」です。

世界的なブランドになった「今治タオル」、やご当地キャラの「バライさん」、岡田オーナー率いるサッカークラブ「FC今治」、ご当地グルメ「今治焼豚玉子飯」なども盛り上がりを見せ、全国的にも注目されるまちになりました。

私たちが住む愛媛県今治市（いまばり）というまちは、一九九九年に、大きな橋がいくつも架かり、本州の広島県尾道市とつながりました。架橋によって、本州との物流も人の移動手段も格段に便利になりました。

世の中はものすごいスピードですすみ続けます。便利になったことも多いけれど、その速さの分、大切なものをおきざりにしてしまっていることを私たちは忘れてしまっているのかもしれない。とはいえ、文明に逆行しようとか、昔に戻ろうとかいうのもちょっとちがいます。古いものと新しいもの、ちやうどいいバランスで付き合っていけたらいいですね。