

こがねや通信

ゆかり野

第 23 号

こがねや石材㈱

ゆかり野——小誌が人と人とのご縁（ゆかり）を大切にする場でありたいという、弊社の願いを表しています。

特集／大人にうれしい！
ちよつと通な高尾山案内

考古学者が見たお墓のはなし

こがねや品質ストーリー①

石工の「心」を未来につなぐ



抽選で
50名様に
図書カードを
プレゼント！

石工の「心」を未来につなぐ

堀江富男さん

機械化と分業化が進む石材加工の世界。しかし、そんな現場にも職人の腕が求められる。19歳でこの世界に入って40年近く、文字通り腕を振るい続ける、石工を訪ねた。

こがねや石材の作業場に、堀江富男さんの振るう「石頭」の音がコーンと響く。瞬く間に、石材がきれいに切られていく。

「耳がよくないと、石屋にはなれないとよく言われましたよ」

堀江さんは、19歳でこの道に入り、57歳の今日まで「石屋一筋」の職人だ。手仕事ができる石工の最後の世代に属する。

「石に対して道具が効いているかどうかは、音を聞けばわかります。微妙な音の違いを聞き分けて、細かい細工を施していくのです」

堀江さんは自身のことを「石屋」と呼ぶ。そこに、仕事に対する矜持（きんぢ）が、多分に込められる。しかし、今の石材加工の現場は機械化が進み、どんな立体物でもコンピューターが図面通りに刻んでいく。しかし、今

でも施主の依頼などで、手仕事の技が要求されることもある。そんなときは、堀江さんが長らく使い込んだ、愛用の道具が活躍するのだ。

「石屋の道具は、今でも柄を付けずに売られています。柄は、自分で削って手に合うように作るんですよ」

職人技を後世に伝えたい

堀江さんの修行時代は、石材店にふいごがあり、それで自分たちが使う道具の鍛造もしていたという。

「昔の石屋は鍛冶仕事もこなした。住宅の敷居や基礎を、石材で作ったりもしますから、大工でもあります。庭も作るから庭師でもある。『水琴窟（みづきんくつ）』なんかも作りましたよ。もう、なんでもやっていた」(笑)

そんな昔の仕事を知る堀江さんにしてみれば、機械化と分業化が進んだ今の現場は、少々物足りなく映る。そんな中で、10年近く一緒に仕事をしている息子さん（29歳）に、少し

ずつ手仕事も教えている。

「今の若い衆は、道具の名前も知りませんよ。でも、われわれの技術は、誰かが伝えなきゃならない」

堀江さん自身も、先人の仕事ぶりを見ながら、職人として精進を重ねてきた。今でも多磨霊園で古い墓石を見ると「無駄がなく、いい仕事しているな」と感心することがある。「残るんですよ、われわれの仕事は。自分が死んでも、石はずっと残りますからね。後世で恥をさらすような仕事は、絶対しちやいけななんです」



☒高校卒業後、石材店で修行、親方からみっちり仕事を仕込まれる。「こんなことでできるのは、もう俺たちの世代まで」といいながら、現場で一緒に働く息子さんに道具の使い方を教えている。1953年生まれ。



☒軽く叩いているようだが、石の目を見ながら絶妙の力加減が働く。見る間に、引かれた直線に沿って、正確に石がそぎ落とされていく。



☒左から「石頭」「コヤスケ」「ノミ」。この3つの道具を使って、粗切りから細工まで行う。柄は自家製、使う木材も山まで取りに行くこともあったという。

手向けられた木の玩具 時を越えて伝わってきた親子愛

世界各地で遺跡の発掘調査を行ってきた考古学者の林徹さん。
そんな林先生が、江戸時代の繁華街だった神田・岩本町の発掘現場で見たものは？



林徹（はやし とおる）
国際基督教大学、明星大学で教鞭を取る考古学者。専門は日本とポリネシアの先史文化（特にイースター島）。趣味は楽器いじり。

発掘したお墓から見える、 先人の暮らしの光景

考古学的に見ると、先人のお墓というものは、貴重なデータの宝庫です。お骨からは、その人の性別や体格、年齢はもちろん、生前どんな物を主に食べ、どんな病気やケガをしたかまでがわかります。また、一緒に埋められた副葬品や周囲からの出

土品も、その時代の生活様式や人びとの考えをいきいきと物語るのです。私が数年前に発掘調査に関わった、神田岩本町の遺跡（お寺の墓所の跡）からも、江戸時代の人骨や骨壺を始め、あやつり人形、重箱などたくさん出土品がありました。

この現場のように湿気の多い、ジメジメした地盤からは、木製品や人が骨が比較的きれいに出てきます（淡



同じ岩本町から発掘した骨壺。仲のよい家族のものなのだろうか。大きな骨壺を囲むように、6つの骨壺が置かれている。



水は、木材などの形を保つ。それを少しでも損なわないよう、私たち調査チームも、周囲の土に水をかけてはブラシで取り除き、スポンジで泥水を吸い取るという丹念な作業を、毎日繰り返していました。

二枚の羽子板に 込められた親の思い

そんなある日、陽光の下に、直径50cmほどの小さな早桶（はやおけ・丸い木の棺桶）が出てきました。中には3歳から5歳くらいの子のきしゃやなお骨が入っていましたが、私たちの目を引いたのはその副葬品です。そこには大小2枚の木の羽子板が置かれていました。こんな例は今までになかったことです。

長い間地中に眠っていたために、羽子板の絵柄はすでに失われ、全体的に黒っぽく変色していましたが、形や厚みはほぼ当時のままでした。

「それにしてもなぜ2枚？」と少し不思議に思った私たちでしたが、話し合ううちに、これはきつと親など周囲の人が、亡くなった女の子があの世に行って遊ぶときに一枚ではかわいそうだ、遊び相手の分まで用意してやろうと思ったのではないかと、という考えに落ち着きました。

小さな板が女の子の持ち物とするなら、大きな板の方は、もしかしたら女の子の姉のものだったのかもしれない。亡くなったわが子の棺桶に、あの世での幸せを祈って遊び道具を入れてやろうとする親と、そこに自分の大切に行っているものまで加えてやるお姉ちゃん……。あくまで想像に過ぎませんが、誰かがこの子を可愛いと思い、その死をひどく悲しんだことだけは確かでしょう。

今も昔も変わらぬ親の心や家族愛。お墓の発掘はそんなことも、私たちに伝えてくれるのです。



☒今回の取材にご協力いただいた、薬王院・法務課の見上良胤さん。

大人にうれしい、 ちょっと通な高尾山案内

都心から約1時間で、豊かな自然に出会えると大人気の高尾山。中でもぜひ立ち寄りたいたいのが高尾山薬王院だ。今回はその楽しみ方を、若き僧侶の方にうかがった。



写真提供・高尾山薬王院

修験の山で祈りのひとときを 荘厳！ 薬王院の御護摩体験

これからの季節、シャクナゲや桜が特に美しい高尾山。気持ちのよい新緑の下を抜けて、薬王院有喜寺へ多くの参拝客が集まる。

「せっかく高尾山までお出かけでしたら、ぜひ御護摩も体験していただきたいですね」

というのは、薬王院法務課の見上良胤さんだ。御護摩とは、煩惱を焼き清め、同時に、善男善女の願いを御本尊の飯縄大権現に届けるという、厳かな儀式だ。

——ただの参拝者でも体験できますか？

「どなたにもご参加いただけますよ。マナーさえ守っていただければ、見

学だけでも大丈夫」（見上さん）

さっそく現地に向かってみた。

見上さんに案内していただき、本堂の静寂の中で正座して待つ。しばらくするとほら貝の音色が鳴り響き、お坊さんたちが一列になり入ってこられた。

やがて、導師の前の護摩壇から炎が立ち上り、お経の音がさらに力強さを増す。合掌しながらその炎を見つめていると、次第に雑念が消え、気持ちも落ち着いてきた。

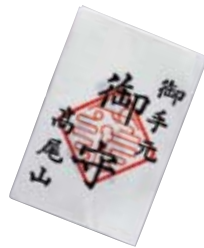
儀式の後には、参拝者全員が御本尊を間近に拝むことができる。ご本尊は眼光鋭く、迫力のあるお姿。忙しい毎日を送っている人ほど、こう



☒四天王門そばの「十二神将十二支方位塔」。薬師如来とその信者を守る、12の武神たちの姿を刻んだレリーフが飾られている。



☒仏舎利塔脇の「西国三十三観音御砂踏霊場」。西国三十三箇所の霊場の玉砂利が、それぞれ小さな石のケースに納められている。



☒御手元御守は御護摩終了後に、参加者全員に手渡される。よい記念となる。→御護摩修行の開始時間は、境内の立て札や薬王院のHPでご確認を。

した厳粛な御護摩の体験が、貴重な時間に感じられるはずだ。

薬王院は、こがねや石材が御用達業者として、長年お世話になっているお寺である。そのため山のそここに、上の写真のような、弊社が製作に携わらせていただいた石造物（奉納碑、階段など）がある。こちらにもぜひご注目を。



おなかも心も満たされる お寺で味わうおしゃれな精進料理

薬王院の客殿で供される、精進料理も見逃せない。

「これがお寺の料理か、と思うくらい洗練されたお味です」（見上さん）

研究熱心な坂本和巳料理長が考案した献立は、新種の野菜を積極的に取り入れ、素材の組み合わせもこだわりぬかれています。同時に、感謝の心で素材を無駄にせず、野菜の皮も干してキンピラやダシに使うなど、仏教の教えがしっかりと活かしている。



☒料理長の坂本和巳さん。春は山菜採りに、自ら山に出かける。

☒甘味「苺と丹波黒豆レモンジュレ」（写真手前）は、素材の組み合わせが妙、その相性のよさに驚く。料理は季節などにより変わる。



「春は、桜をイメージした料理をご用意します。山で採れたタラの芽やフキノトウなどの山菜もお出しします」（坂本料理長）。

食事は、前日までの予約制。希望すれば椅子席も用意してくれる。なお4～5月の平日と、4月25日～5月5日のGW中のみ、予約なしでも食べられるメニューが用意される。詳しくは、薬王院のHPでご確認いただきたい。



☒トク湯葉や野菜入の刺身コンニャクなど、さまざまな料理が味わえる高尾膳（3,500円/写真）。天狗膳（2,500円）とともに通年楽しめる。人気の胡麻豆腐や甘味はどちらのメニューにも入っている。要予約。問：☎042-661-1115(代)

お坊さんも飲んでます！ ナチュラル志向のおいしいおみやげ

せっかく薬王院に参拝したのなら、おみやげも、ここにしかないものを選びたい。

「それなら薬王院茶はどうですか？」

「このお坊さんも皆飲んでいますよ」

と見上さん。「薬王院茶」には、18種類の植物、キノコ類が入り、おいしくて胃にもやさしい。



☒薬王院茶は、ティーバッグ1袋につき水約1ℓで煮出す。ティーバッグ14個入り1000円（写真）。28個入り1800円。



☒健康葡萄酢「権現力」。水で7倍に薄めると見た目も美しい飲み物になる。3600ml 1500円（写真）。7200ml 3000円。

「夏、厳しい修行の合間に飲む冷たい一杯は最高です！」（見上さん）

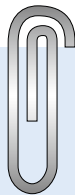
冷たい飲み物なら、葡萄のお酢「権現力」もおすすめ。オリゴ糖や蜂蜜が入り、さわやかな酸味で、疲れた体をリフレッシュしてくれる。

どちらも、薬王院境内の売店とHPから購入できる。

スタンプ集めて楽しさ倍増 満行めざして健康登山



最近、人気を集めているのが、高尾山の健康登山。登るたびにスタンプを専用の手帳に押してもらい、1冊分21回をひと区切り（満行）として、さまざまな特典が受けられる。手帳600円。受印100円。購入は御護摩受付所。



◎ スタッフ紹介 一ノ巻 ◎

こんにちは! 私たちが「こがねや」です。

お客さまの日頃のご愛顧のおかげで、いつも元気なこがねやのスタッフ。今回は霊園や墓石の販売で、皆さまとお目にかかる機会の多い営業スタッフの7名をご紹介します。



宮崎 敬介

東京・神奈川・埼玉担当

福岡県出身の宮崎です。大学卒業と同時に上京してから今日まで約20年、この業界一筋でまいりました。家庭では小中学生の娘二人の父親ですが、子どもたちへの躰として、特に大切にしているのは

挨拶と礼儀です。これは私自身が常に心掛けていることでもあります。趣味はゴルフ。たまに行くカラオケでは、最近の流行歌にも挑戦しています。



佐藤 誠

東京・埼玉・群馬担当

新潟市出身、さそり座でA型の佐藤です。わが家は、妻も私も食べるのが大好き。通販でおいしいものを取り寄せたり、テレビの料理番組を参考にして、料理することを楽しんでおります。特に梅酒をは

じめとした果実酒づくりは、私の得意分野です。漬物づくりにも凝っております。旬の行者ニンニクを店で見かけたら、漬物にせずにはいられません。松前漬はやラッキョウ、タクアンも漬けますよ。



日高 隆子

神奈川担当

休日には、自分自身をリフレッシュするために本を読んだり、映画を観たり、おいしい料理を味わえる日帰り温泉などに出かけています。私にとって映画や読書は、考え方の幅を広げ、感性を磨くために大

切なもの。作家では東野圭吾の大ファン、作品はすべて読破しています。お客さまで東野圭吾ファンの方がいらっしゃいましたら、ぜひ私に声をおかけください。ご一緒に語り合えたら嬉しく思います。



鈴木 弘子

東京・埼玉担当

生まれも育ちも東京は府中市です。高校時代はバレエ部でがんばっていました。無趣味な私の楽しみといたら、仕事することと食べるくらいです。でもそんな私にも最近、新たな楽しみが…。実

は高校卒業以来アメリカに行っていた娘が、日本に帰って来たのです。久しぶりに娘と時間を過ごせるのがうれしくて。大人の話もできるようになったし、女同士っていいな〜、としみじみ感じております。



出倉 恵美子

神奈川担当

私の趣味は、蘭の花を育てること。年に一度の開花時期を楽しみに、コチョウラン、シンビジウムなど15鉢ほど栽培しています。グッピーも飼っておりますが、稚魚が生まれすぎるのが悩みのタネ。

今では100匹以上になってしまいました。3つの水槽のそうじが大変です。好きな作家は浅田次郎。怪盗ものの「天切り松」シリーズが面白くて気に入っています。



秋山 享司

東京・神奈川担当

あまり趣味らしきことのない私が、唯一長年続けているのがグリークラブ（男声合唱団）です。学生時代から仲間たちとともに、各地のホール、公園、キャンプ場、集会所、車中にいたるまで、本当にあち

こちで歌ってきました。今でもOB会の総会などで仲間が集えば、何はさておいてハモってしまいます。こういう趣味なら、一生継続けられるかもしれませんね。



遠藤 陽子

東京・神奈川担当

わが家のアイドル犬はモカちゃん。生後30日ほどでわが家に来たダックスフンドです。今は5歳になりましたが、家族のコミュニケーションの鍵になってくれる大事な存在です。最近、テレビで映画「大

統領の陰謀」を観ました。ウォーターゲート事件を扱った古い映画ですが、主役の新聞記者の命を危険にさらしてまで真実を報道しようとする、真摯な姿がすばらしかったです。

ハンドメイドを楽しもう。ハンカチで作りましょう! 春のシュシュ

髪をまとめるのに便利なシュシュを、お家で眠っているハンカチの素材感や柄を生かして作ってみませんか? ミシンを使い、浮き輪状に縫い合わせる方法をご紹介します。縫い始めと終わりには返し縫いをお忘れなく。

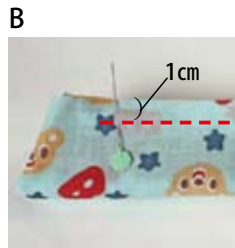


● 材料

・ローンなど薄手の生地のハンカチ (大人用なら 30 × 30cm 以上のものがよい)、平ゴム (8 コール) またはヘアゴム約 23 センチ。その他、好みに合わせてブレードやボタンなども用意し、縫いつける。

● 基本の作り方

- 1 ハンカチから『12cm × ハンカチ自体の幅の布』を 2 枚切りとる。
- 2 2 枚の布を中表に重ね、その両端をぬいしろ 1cm で縫い合わせ、輪にする。縫い目にアイロンをかけ、ぬいしろを割る。
- 3 二つの縫い目を中表に重ね、それを中心に布を台の上に置く。次に上側の布を、ざっと三つ折りに畳む。(写真 A 参照)
- 4 下側の布を、上側の布を中に挟んで二つ折りにする。まち針を打ってから、布端をぬいしろ 1cm でミシンで縫う。この時、中に挟んだ布を一緒に縫わないよう注意。(写真 B 参照)
- 5 しばらく縫ったら、針を布に刺した状態でミシンを止め、布押えレバーを上げる。筒状になった内側から布を引き出して、4 と同様に形を整え、再びミシンをかける。以上を、縫い始めの手下 3、4cm の位置まで繰り返しながら縫う。
- 6 縫っていない所を返し口にして、中から布を引き出し、裏表を返す。シワになっているので、縫い目を端にしてアイロンをかける。
- 7 袋の中にゴムを通し、髪質や好みに合わせた長さで結ぶ。返し口をまつり縫いして完成。



小誌へのご意見・ご感想をお寄せ下さい

図書カード
1000円分を
50名様に
プレゼント



※カードの絵柄はおまかせください。

<応募要項>

- 官製はがきに、以下の①、②を明記の上、下記の住所までご郵送下さい。
 - ①「ゆかり野」または弊社へのご意見、ご感想
 - ②ご住所、郵便番号、お名前(フリガナ)、電話番号
- 締切/平成 22 年 5 月 7 日 (必着)。
- 当選者の発表/抽選の上当選を決定し、当選者は「こがねや石材ブログ」(<http://koganeya-148.jugem.jp/>) に、平成 22 年 5 月 14 日～5 月 31 日まで、お名前(カタカナ表記)とお住まいの市区町村名を掲載させていただきます。匿名(仮名)をご希望の方は、ハガキにその旨お書き添え下さい。
- お送り先: 〒184-0013 東京都小金井市前原町4-12-30
こがねや石材(株) ゆかり野アンケート係



masaki uno

創業80年

あなたの信頼におこたえます。

おまかせ下さい。
こんな時にはこがねやへ

墓前法要・ご納骨・
葬儀等のご相談承ります



見上

墓所・石材工事の
ことなら、
実績豊富な当店へ



難波

墓所のお掃除・植木の
お手入れ等、お気軽に
ご用命下さいませ



高橋



お客様窓口/清水

お客様に代わって、
ご命日などの墓所の
供花も承ります




武田

その他、墓所、墓石のトータルコンサルタントとして、首都圏近郊の霊園や寺院のご紹介、墓所リフォーム・クリーニング、追加刻字、お仏壇、お位牌、ご会食、都立霊園申請のご相談などを承っております。また、仏事に関する疑問などにもお答えいたします。ぜひお気軽にお問い合わせ下さいませ。


全優石認定店 **全優石** ・石産協加盟店

こがねや石材株式会社

仏事・墓石相談窓口

 **0120-371-121**

葬儀相談窓口 (24時間受付)

 **0120-456-444**

(セレポート21 / 葬儀企画・施行)

<http://www.koganeya-148.com/>

office@koganeya-148.com

〒184-0013 東京都小金井市前原町4-12-30
TEL042-385-1121 FAX042-385-0210

こがねや石材

検索 

こがねや通信
ゆかり野

第23号

平成22年3月20日発行 (年2回発行) 発行人…こがねや石材株式会社 保立允
TEL…042(385)1121 FAX…042(385)0210 〒184-0013 東京都小金井市前原町4-12-30
編集…UNO編集事務所(高島祐子・宇野正樹) / デザイン…井澤俊二