

あずきミュージアム 10年の歩み 後編

佐藤 久泰

●鏡開き

「鏡開き」は、2014年1月11日に初めて開かれ、以後恒例の行事として、1月の第2日曜日に行われるようになりました。

初回の1月11日の「鏡開き」には約500人の方に集まっていただき、「鏡開き式」「餅つきとぜんざいの振る舞い」「鏡開きクイズ大会」「餅花づくり」などが行われました。「鏡開き式」はスタッフが鏡開きの意義、鏡餅の由来、そして今回のイベントの鏡餅をお供えた様子などを説明しました。鏡開きのいわれには諸説ありますが、武士が具足などを納めていた櫃^{ひつ}を開き1年の出発としたのが始まりといわれ、鏡餅には年神様が宿っておられ、割ってその福を分け与えていただくということです。「割る」というのは縁起が悪いので「開く」という言葉に換え、武家から始まった行事で、切腹を連想させる刃物は使用せず、木槌で叩くのがしきたりなどと解説して、マスコットキャラクターのあずきさんが木槌で叩いて鏡開きを行いました。多くの方が、あずきさんと一緒に木槌を使ったり、写真を撮ったりして楽しまれていました。



鏡開きの案内ポスター



あずきさんによる鏡開き式

「餅つきとぜんざいの振る舞い」では、餅つきを2回行い、あずきさんやお子様にも数回ずつついてもらい、貴重な体験になったと思います。工場の出来たてあんこで作ったぜんざいに、つきあがった熱々の餅を入れて振る舞いました。1回目は予定の限定200食では間に合わず、急遽工場からあんこなどを運んでもらい、計480食を振る舞うなど好評でした。



餅つきとぜんざいの振る舞いでは、大変な賑わいでした

「鏡開きクイズ大会」は、午後からで「鏡餅」及び「鏡開き」に関するクイズ大会をエントランスホールで行いました。あずきさんによる〇×クイズで、5問全問正解の方には、あずきさんストラップのプレゼントがありました。

「餅花づくり」の餅花は、小正月の飾り物で、稲穂に見立てた柳の枝に紅白の餅を付けて作り、五穀豊穡を祈念して飾ります。あずきミュージアムらしく、赤色の餅は小豆の煮汁で色づけしたものを使いました。13組38名の方に参加していただき、22セットの餅花が作られました。お子様の小さな手で餅をちぎり柳に付けると、可愛い餅花が出来上がり、大人の方より上手に作られました。

イベントの日は入館料が半額（一般600円、小中学生300円）の特別価格で入館していただきました。この日1日の入館者数は168名、これは開館以来最高の数でした。鏡開きイベントをきっかけに、あずきミュージアムを知ってくださった皆様には、あずき文化の奥深さを感じ取っていただけたと思います。

この「鏡開き」は、継続開催されており、子どもから大人まで、楽しみながら新しい生活の知恵＝文化を創り出していく場になっています。

●あずき縁結び

「あずき縁結び」は、2011年9月に第1回目を開催してからの行事で、あずきを通じて出会う友達作りイベントです。あずきミュージアムのスタッフが、①もっと沢山の方々に知ってもらい、②出会いの場、思い出の地となり、③何度も足を運んでももらいたいとの思いから、企画されました。当日の流れは、①お菓子作り、②ミュージアム見学、③あずきミニゲームです。まず最初に男女ペアになっていただき、協力し合いながらのお菓子作りで、カップケーキに挑戦してもらいました。楽しいイベントでしたが、2013年12月1日の第5回の開催をもって終了し、現在は行われていません。



男女ペアでお菓子作りの様子

●造園家・大北望氏の庭園ツアーと和菓子のお茶会

庭園は、造園家・大北望氏が山田実前社長の思い入れを取り入れて、あずきミュージアムの限られた面積の中に、照葉樹林帯をイメージして作られました。

大北望氏は造園家であり、あずきミュージアムのテクニカルアドバイザーでもあります。庭園ツアーの1回目は、2012年6月22～24日の3日間で行われました。約1時間程度の庭園案内と、終了後は和菓子のお茶会を楽しんでいただきます。庭園案内では、入り口の門を入ると、あずきを育んだ照葉樹林が出迎えてくれます。

大北氏から、あずきのふるさとである照葉樹林帯をイメージして作られていることの説明を受け、シイヤカシ、タブノキ、ツバキなどの木々を潜り抜



庭園には照葉樹を巧みに配置



照葉樹が池を囲むように、その奥に橋

けると、滝のある池に出ます。あずきミュージアム脇には滝があり、池の周囲には、自然石と各種の木々。庭園を見ながら、その説明を聞き、池にかけられた20メートルほどの橋を渡ると、正12角形のあずきミュージアム入り口です。

まず、あずきミュージアムの入り口までの豊かな照葉樹林帯に圧倒されますが、周辺に植え込んだ高・中木は、常緑樹17種330本、落葉樹14種96本、低木は30種3,300本、地被類18,800株との説明に、一同驚きの声をあげていました。いずれもあずきミュージアムと庭園が良く馴染んでおり、大北氏の庭園造りにかけた思いが伝わってきました。

また、隣接する工場ショップ側にも、高・中木は、常緑樹17種50本、落葉樹14種30本、低木500株を植え込み、地被類2,800株が植えられているとのこと凄いなと！工場ショップ側、あずきミュージアム入り口まで、ともに新幹線そばの一画が照葉樹林に囲まれた別世界となっています。

お話では、これら樹木の調達先は、南は九州、東は関東方面からも取り寄せたとのこと。ちょうどよい香りが漂っており、何かと思ったら水辺や照葉樹林の木々の周りに植えられた「くちなし」の白い花の香りで、なんともいえないよい香りを放っていました。

次に、^{ロ ショウバシラ}蘆 笙 柱 広場奥の野の花広場に案内され、植え込まれた山野草はその数120種といます。よく集められたと思うほどたくさんの山野草です。それらの山野草には、それぞれ名称表示板がたてられていました。また、意外と気づかないのですが木々が植えられた根元には、地被類が覆っており、植えられた数は21,600株といますから、植えられて数年しか経過していない庭園とは思えない、自然な姿を現していました。こうして約1時間でした

が、あっという間に大北テクニカルアドバイザーの庭園ツアーは終了し、最後は季節の和菓子によるお茶会を楽しみました。

2013年4月7日以降は行われていませんが、造園家大北氏の熱い話が聞ける貴重なイベントでした。



高・中・低木と山野草のコーナー、根元には地被類も

●夏休み特別企画

2013年から、ガイドスタッフが子どもたちの夏休みの自由研究が出来ればと考え、3つの体験メニューを用意して、企画したものです。

①大きなあずきクラフト

10種類以上のマメを額に自由にはりつけ絵を描いて戴きます。随時体験できる通常サイズの約4倍の面積（30cm×20cm）の額での挑戦。お子様のみならず大人の方からのお申し込みもありました。想像力豊かで、まさに世界に一つだけの作品です。力作の数々は“あずきさんブログ”で紹介しました。

②あずき万華鏡作り

あずきやビーズを自由に入れる万華鏡作り。飾り付けは絵を描いたり、折り紙をはって、オリジナルの万華鏡を作りました。

③お手玉づくり

お子様の手にも収まりやすいサイズのざぶとん型のお手玉作り。裁縫が苦手な方にもワンポイントアドバイスもあり、心強い体験教室です。また、お手玉のマメ知識もご紹介しています。

以後も、夏休み特別企画は、工作用に「大きなあずきクラフト」の企画を実施することにしました。



あずきクラフトの作品たち

以上が、あずきミュージアムのオープン以後に10年間継続した主要な行事ですが、一番の人気イベントは、「小豆博士のガイドツアー」で、その回数は10年間で100回は越えるでしょう。毎回あずきミュージアム内の展示物や壁の写真などについて、あずき専門家に案内して戴き、あずきに対する理解が増したことと思います。

この小豆博士のガイドツアーは、諸事情によりあずきミュージアムオープン10周年で終了となりました。

次いで継続して開催されてきたのが、オープン6年目（2014年）より毎年1月の特別企画としての「鏡開き」です。参加料無料ですから参加者も多く、最も多かった時には約1,200名と多く、鏡開き式、餅つき大会、出来たてぜんざいの振る舞い、餅花作り、正月遊び・昔遊び、巨大カルタ大会、露店販売、小豆博士のガイドツアー（要入館料）と多彩な内容が企画されて、毎年大変な賑わいで、参加者にも好評でした。

現在も鏡開きや夏休み特別企画などが開催されていますが、その他にもガイドスタッフによるあずきに関する試験や調査が2015年以降行われており、年2回発行（2012第1号）のあずきミュージアム四季報「あずきのとびら」に掲載されています。例えばあずきミュージアム四季報第4号には、「あずきミュージアムの庭園でヤブツルアズキを見ることが出来ます」、第8号には、「様々な種皮色の小豆を煮てみました」と、11種類の色の違う小豆を煮て、煮豆の色を観察し、カラー写真で報告しています。また、第11号には「大納言は腹切らず」を検証してみました！と報告。「美方大納言」と「エリモショウズ」を同じ条件で沸騰させ、煮汁や腹切れ状態を比較した結果、「エリモショウズ」の煮崩れが著しく、「美方大納言」は煮崩れがありませんで



「あずきのとびら」

した。

それ以降の第12号には「ヤブツルアズキの「あずき茶」をつくってみました」、第13号には、「あずきの仲間でぜんざいを作ってみました」、第14号には「本みりんであんこを作ってみました」、第15号は「ヤブツルアズキでお赤飯を作ってみました」、第17号には「小豆できなこを作ってみました」などが報告されています。

最後に、ガイドスタッフが姫路市内で見つけた「ヤブツルアズキ」を増殖し、いろいろな実験に供試していますが、2019年には6月のイベントとして「ヤブツルアズキの苗を植えて、一緒にあずきのとんねるを作ろう！大きく成長して収穫するまでみんなで見守りましょう」と、庭園内に植えて「ヤブツルアズキのアーチ」をつくり、これらで収穫した「ヤブツルアズキ」をお茶や赤飯、あずきに関する調査研究をされています。あずきミュージアムの本来業務ではないと思いますが、ガイドスタッフの皆様の探求心には、心から敬意を表したいと思います。

身近な食べ物であるあずきについて、もっと深く知っていただくという趣旨で誕生したあずきミュージアムは、あずき文化を次世代に愉しく伝えていく、私たちの学びの場であり、あずき文化を世界に発信するとともに、日本の伝統食品としてのあずきに関する知識を、より深めることにミュージアムとして貢献して戴くことを願うものです。