

人々の心を震わす花火に情熱を注ぐ方々を訪ねてきました

キャレル

CARREL

8

2024 Vol.364
定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに

一卷頭特集一

心に響く あの花火

見る人を
魅了する

| インタビュー | CARREL FOCUS

鞍掛純一さん

日本大学芸術学部美術学科教授・
彫刻家



| 特集 |

心豊かなひとときを過ごす

いまどきの図書館

心に響くあの花火

巻頭
特集

規模の大きさと技術の高さで知られる新潟県の花火。数百発から数万発のものまで、夏になると毎日のように花火大会が開催され、美しさと迫力で観客を圧倒している。夜空を彩る花火には、それぞれの物語がある。発祥のいわゆる、取り巻く人たちの思いに触ることで、「発一発の打ち揚げに対する感動がさらに深まついくはずだ。



画像提供：(一財)長岡花火財団

震災から20年の節目
これまでの歩みに
思いをはせて

長岡まつり大花火大会 復興祈願花火フェニックス

長岡まつり大花火大会の最大の見せ場が「復興祈願花火フェニックス」だ。2004年10月23日に発生した新潟県中越地震からの復興への祈りと、全国から寄せられた多くの支援への感謝の思いを込め、翌年の2005年から打ち揚げを開始。被災した中越地方をはじめとする新潟県全体の人々を元気づけるため、世界に誇れるような壮大な花火を打ち揚げたいと立ち上げられた「震災復興祈願花火打上実行委員会(のちにNPO法人ネットワーク・フェニックスに発展)」が主導となり企業や個人からの寄付を集めた。さらに、新潟煙火工業、阿部煙火工業、小千谷煙火興業の中から当時若手の花火師たちが「今まで揚げたことのない壮大な花火を」と一致団結し、この花火が生まれた。

花火の中心に現れる光跡は、長岡市の市章である不死鳥(フェニックス)を表現し「何度、被害に遭っても不死鳥のように甦る」というメッセージが込められている。そしてフェニックスの打ち揚げ時に流れる、歌手・平原綾香さんの曲「Jupiter(ジュピター)」が感動をさらに誘う。

今年は、震災発生から20年がたつ節目の年。時間の経過と共に起きたことを風化させないという、より強い気持ちが込められたフェニックスが見られるかもしれない。

最大級の四尺玉で知られる「片貝まつり」が開催される。その大きさや美しさ、奉納煙火に込められたメッセージがより人々に感動を与えるとともに、新潟に秋の訪れを告げる風物詩にもなっている。それが異なる風景と共にその場所ならではの花火を見ることができるが、大規模なものだけでなく各地で行われる花火大会も携わる人の思いが強く感じられて感動的だ。地域の歴史や文化、人々の思いが込められた花火は、ただ美しいだけでなく、その背景にある物語を知ることで魅力が増していく。さらに花火師たちは、伝統的な技法と最新の技術を駆使して、さまざまな形状や色彩の花火を創り出し、見る人の期待に応えている。

今年の夏は、花火の歴史や関係者の思いを予習して、各地の花火大会に出掛けみては。

日本屈指の「花火王国」と称される新潟県。7月中旬から9月上旬にかけて連日どこかで花火が揚がり、見る人を癒やし、楽しませている。新潟の花火でまず名前が挙がるのが「越後三大花火」といわれる、柏崎、長岡、片貝の花火大会。その規模の大きさから、地元客のみならず県外から多くの観覧客が訪れる。

越後三大花火の筆頭で7月末に開催される「おん柏崎まつり海の大花火大会」は、海上から打ち揚げられるのが特徴。尺玉1,000発一斉打ち揚げ(2連続)などの豪快な花火が水面に映し出されることで、その美しさは倍増する。「長岡まつり大花火大会」は8月2日、3日。全長約2kmに及ぶ音楽付き超大型ワイルドスター・マイントリックスは全国的に有名だ。そして9月には世界

小学校跡地に建設された施設は、学びやをイメージした外観。中庭を挟んで弥彦村役場に隣接している

独自の分類で本が並ぶ図書スペース。所々に本を読める席が用意されている



あらゆる世代が集える空間
新たな本に出会う瞬間を楽しみたい



文化が根付いています。



|弥彦村|

弥彦村図書館 らいわ弥彦

やひこむらとしょかん らいわやひこ

愛称の「らいわ弥彦」は公募に寄せられたもので、ライブラリー（図書館）、ライブ（生きる）、来訪者の「らい」と和輪の「わ」による造語だが、何度も繰り返して言うと「わらい」になる、という言葉遊びも。「みんながいつもここで笑って過ごせるように」という温かい思いがこもった図書館で、村の新たな文化が根付き始めている。

今年6月に開館1周年を迎えた弥彦村図書館「らいわ弥彦」。それまで長さにわたくて公民館図書室のみだった弥彦村にとって、初めて誕生した図書館である。「人口7500人の村の役場や中庭といつた施設の有効活用、そして人が集い学ぶ交流拠点になる図書館を目指して、構想が練られていきました」と館長の徳永絢枝さんは振り返る。

館内は1階があらゆる世代の交流スペース、2階に上るとキッズスペースが設けられている。そして図書エリアに入ると、柔らかな照明と木の家具が生み出す心落ち着く空間が広がる。

交流とともに大切にしたことが「いかに本に親しんでもらうか」ということ。その実現のため、選書や本の配置の監修をブックディレクターの山口博之氏に依頼。一般的な図書館の分類ではなく、約200の新しいテーマを設定し、その内容に合わせて選ばれた本が書架に並んでいます。「おお当たりの本を探しに来るだけではなく、ふらりと立ち寄ったときでも、気になる本に出会えるような造りになっています」と徳永館長。

「おお当たりの本を探しに来るだけではなく、ふらりと立ち寄ったときでも、気になる本に出会えるような造りになります」と徳永館長。

「らいわ弥彦」ではパリスタによる自家焙煎(ばいせん)のコーヒーを提供。ふた付き容器は図書スペースにも持ち込み可。コーヒーは450円～。スイーツやフードメニューもあり

data

住○西蒲原郡弥彦村大字矢作402
TEL 0256-94-3106
開○平日:9時30分~20時／土曜・日曜・祝日:9時30分~18時
休○毎週火曜、毎月第4水曜、年末年始、蔵書点検期間(年間14日程度)
貸○弥彦村の居住者、弥彦村への通勤・通学者、新潟市、三条市、加茂市、燕市、田上町の居住者は図書館利用カードの登録が可能
P○弥彦村役場庁舎の駐車場(無料)を利用

1階にあるカフェ「Hello」ではパリスタによる自家焙煎(ばいせん)のコーヒーを提供。ふた付き容器は図書スペースにも持ち込み可。コーヒーは450円～。スイーツやフードメニューもあり



1_2階の工作室ではボランティアによるハンドメイド教室などを開催 2_学習室からは弥彦山が望める 3_大鳥居を望むカウンター席4_靴を脱いで利用するリビングのような閲覧コーナー



1階交流スペースは飲食も可能。館内の木製家具は弥彦の家具工房「アウトマウントファニチャー」の手によるもの。どの椅子も座り心地が格別



「心のこもったおもてなしを大切にして、来館者の皆さんをお迎えしています」と話す館長の徳永絢枝さん(左)と司書の阿部真了さん(右)



表紙を見せて並べられたブックツリーは、館内を歩きながら気になる本がふと見つかるように、という仕掛け



図書館は、本を借りる場所、静かに読書や調べ物をするだけの場所というイメージは昔の話。ユニークな書籍の並べ方や快適なインテリア、飲食スペースやカフェを備えた施設も多く、居心地のいい空間でゆったりと過ごせる滞在型の図書館が、今増えています。

個性豊かな図書館で、すてきな時間を過ごしてみませんか？

いまどきの図書館

[PROFILE]

新潟市出身、(株)ワイオリキッチン代表。アナウンサー時代に料理に魅せられ、フランスの料理学校「ル・コルドン・ブルー」に学ぶ。2000年頃から料理家としての活動を開始。著書「365日おにぎりレシピ」英訳版「TONIGIRI」は世界料理本大賞2020ライス部門一位を受賞。



金北山を望む田んぼで相田さんご夫妻と。

「朱鷺と暮らす郷認証米」を作っている田んぼで、朝にはトキが数十羽飛来していることもしばしばだそうだ

佐藤智香子の はじめましての郷土料理

素朴だけど、とてもぜいたく
農作業を支える食の伝統

料理家の佐藤智香子さんが、新潟の郷土料理を新解釈したレシピを紹介する「はじめましての郷土料理」。今回はキッチンを離れ、地域に伝わる料理を教わりに佐渡を訪ねました。佐渡は食材の宝庫と呼ばれるだけに、受け継がれる料理もさまざま。その中で智香子さんが注目したのは「こびり」です。「こびり」とは、農作業の合間に食べる軽食のこと。その内容は一体どんなものなのでしょうか。

「こびり」を食べるのは、主に田植えの時季のこと。蒸風の候、田植え作業も終盤の5月下旬に取材に伺いました。迎えてくれたのは、新穂地区で米作りをしている佐渡相田ライスファーミングの相田忠明さん・奈緒美さん夫妻。忠明さんはカキ殻で水質向上させる独自農法を編み出したり、食品安全や環境保全に配慮した国際基準の農業認証であるグローバルギヤップを取得したり、鬼太鼓の継承者でもあります。「相田さんの米作りが気になつてい

たのでうれしい訪問です」と智香子さん。ご夫妻は、佐渡の中心部、国中平野に広がる田んぼで待ってくださっています。「早朝から田植え作業をして、小腹がすいた頃に食べるのがこびり。子どもが小さい時はござを敷いて食べましたが、最近は軽トラの荷台をテーブル替わりにして、立ったまま食べています。重箱に詰めて持っていくのですが、おに

三段の重箱におにぎり、ぼたもち、おかずがぎっしり詰まった「こびり」(写真左) 智香子さんはおにぎりをひと口食べた瞬間、「お米がつやつや、もちもちでおいしい!」と感激(写真右)

