

「見て」「肌で」「食で」涼む散策取材をしながら、
改めて、活きた人が輝くこの武雄の風土は、
相変わらず、私を魅了してくれた。

導かれる山

夏と言えば海か山、ということでもないが、本能的に、とにかく涼しい高い山へよじ登って深呼吸したかった。「黒髪山」は手軽に登れる山として市民や愛好家からずっと親しまれてきた山。山の中腹にある西光密寺から山頂を目指すのは最短ルート、割と高いところが苦手な私には難所があるのだ。一抹の不安も覚えていたが、山

内町生まれの浦郷千尋（うらごうちひろ、市役所先輩）さんが先導してくれるので心強い。

楽しめるのは絶景だけでは無かった。苔が覆う石段を登りながら時折見上げると、

深緑の木々が涼しげに風に揺れるのが心地良いし、切り立つ山肌が垣間見えると雄大さも感じられる。頂上に立った瞬間、

大地は自分のもののように見下ろせる。風景だけでは無い、なぜこの黒髪山に惹き付けられるのか。「気付いた？」言われ

て気づいたが、道中に少しのゴミも落ちていない。市民も登山者も単に好きなのだ。ではない、誰とも無く、純粹に「この恵みある山を守りたい」という精神が自然と

そうさせるのだろう。この山のそう言った得も言えぬ魅力も、霊山たるゆえんかと、納得した登山だった。

黒髪山

探究心の源泉

「キンキンに冷えた巨大冷蔵庫のような場所へ飛び込みたい。」、そんなリクエストにはうってつけの「永野の風穴」。この付近で育った緒方靖章（おがたやすあき）さんは、ソフトボールに明け暮れていた幼少期、汗をかけばすぐにこの風穴で涼んでいたと言った。

外とは20℃近くも違う冷気の出所も、造られた目的も、実は定かではない。そう

で、色々とわからないことがあるなと思案している、体がすっかり冷え込む罫には

まりこむという仕組みだ。この思い出の風穴を緒方さんが中心となって保全活動に

取り組んだ結果、現在は、立派な小道や、生きた蔦を利用した長い手すりまでつけ

られている。今、市内外からこの風穴は注目を集めている。これは緒方さんをはじめとした地

元永野の人たちがそうさせたに違いない。緒方さんは「この不思議な風穴をたくさ

んの人に見てほしい。」と笑う。武雄の財として造る人がいて、今もなお

守る人がいる。探究心溢れる武雄の地ならではの二所。この風穴を訪れる際は、ど

んな人を見つけ、造り守ってきた場所なのか、ひと時の涼を感じながらご自身なりの

の推測を広げてもらいたい。

挽きたて、打ちたて、茹でたて

古来から日本人は季節を楽しむ範囲を食事にも広げて来た。川の傍で夏ならではの旬の食事と涼を楽しむ京都の「川床」料理のように、季節を楽しみながら、食事ができる空間が武雄にもある、と聞いて訪れてみた店。風通しの良い古民家に構えるこだわりの蕎麦屋「天空房 山水」。味のこだわ

りはつなぎの無い十割蕎麦。蕎麦粉と水と空気だけで見事な質感の麺に変わる。麺つ

ゆを添える程度に軽く付け、ズルズルと音を立てて蕎麦をすすると、しつかりした歯

ごたえと同時に、純粹な蕎麦の味と香りが優しく口の中に広がる。その瞬間、古民家

を風が涼しく吹き抜け、夏の蕎麦の味わいを引き立てる。窓の外を眺めれば素朴な

庭が蕎麦のおかずになる。これが空間のこだわりだ。味と季節感を同時に味わえる、

「本物」つて、こういうものか。」と、贅沢な気分になる。

店の仕掛人、佐世保に本店を構える山口宜昭（やまぐちよしあき）さんは、45年間

洋食のシェフを勤めた後、故郷の九州で蕎麦に挑戦するために、蕎麦の一から学ん

できた、「本者」の職人だ。武雄店では、弟子の野寄善樹（のよりよしき）さんが職人

の意志を継ぎ、店の看板を背負っている。「本物」の味を愚直に追求する「本者」による味わい方がここにある。



文／池谷知啓 いけやともひろ
つながる部 フェイスブック・シティ課

静岡県出身。2004年日本大学卒業。航空関連会社に
従事後、株式会社AIR DO（エア・ドゥ）にて空港旅客
サービス、パイロット乗務管理等を経験。妻が佐賀
県出身であり、武雄市の取り組みや豊かな環境に興
味を抱き、2012年武雄市役所に入庁。営業部観光
課を経て、2014年4月より現職。

※蕎麦は自己負担です。

東川登町大字永野6793 TEL.0954-23-6800 (定休日)金曜日 (営業時間)11:00-16:00