



観 光
K A N K O
た だ 力
T A K A S A K I
さ ぎ

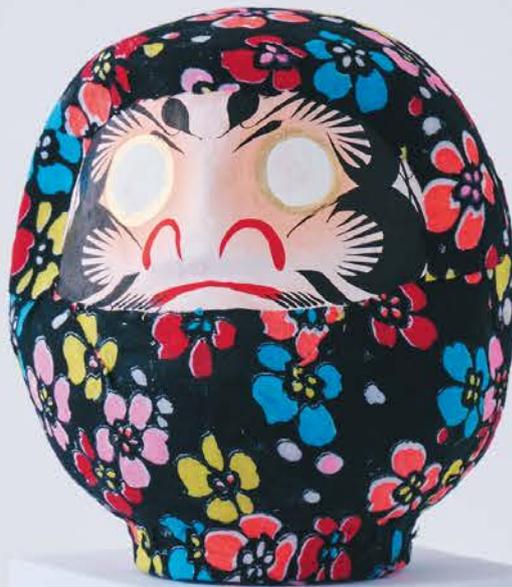
冬

2024

vol 165

伝統を未来へ。

高崎だるま[®]



伝統を未来へ。

高崎だるま

®

高崎といえば、高崎だるま。元旦にむけ、現在生産の最盛期を迎えています。現在高崎には45軒のだるま屋がありますが、現在世代交代も含めて若手の職人が増えているといえます。
200年以上続く伝統を未来へつなく、若手職人を紹介します。



興味のある人はぜひだるま業界へと話す吉田理事長

1年の恵は高崎にあり。この合言葉で開催される高崎だるま市。毎年元旦、二日と開催され、例年30万人が訪れる高崎を代表する一大イベントです。1年のお守りにと、県内外のお客さんがだるまを買い求める様子はだるまの街を感じさせる一幕です。最近では都内各所へのイベント出展などを重ねることで、その知名度はより高くなっていると群馬県達磨製造協同組合理事長の吉田昌弘さんは話します。

ここで改めて、高崎だるまを今一度歴史とともに紹介しましょう。高崎のだるまづくりは今から二百数十年前の寛政年間（1789-1801年）に、豊岡村の山縣友五郎が始めたといわれています。農作の合間の収穫や種まきの終わった後、冬から春にかけてつくっていたということ。当時は材料が

入手困難だったため、生産量はすくなくかつたようですが、その後1909年には、18軒のだるま生産者がいたと記録が残っています。高崎特有の冬の時期の冷たく強い風と日照条件などもだるまづくりに適していたことも生産者が増えた一因と言われています。

高崎だるまの特徴は顔。眉毛は鶴、鼻から口ひげは亀と縁起のよい動物を表現しています。このことから別名福だるまや縁起だるまとも呼ばれています。金文字でお腹には「福入」、顔の両サイドにはお願いごとが入ります。ヘタと呼ばれる底の部分に重りが入っているため、前に倒れても起き上がる七転び八起きも縁起物としては大切なポイントです。





200年以上にわたり引き継がれてきた伝統工芸の世界。吉田理事長によると、そこに今新しい風が吹き始めているといいます。「代々続くだるま屋の世代交代のタイミングも増えているのですが、新しくだるま製造を始めるという若手の職人が増えていきます。本当にこれはうれしいことです。ものづくりに興味のある人が入ってきてくれているので、これからみんなで盛り立ててほしいですね」固定観念にとらわれずに新しいだるまづくりに取り組ん

でもらうことが、業界の活性化につながる組合でも若手の支援を積極的に行っているとのこと。こうして今後も大切にその伝統が受け継がれているのは、新しいものにも寛容な姿勢にあるのかもしれません。

次ページからは、新しいアイデアや姿勢でだるまづくりに取り組む若手職人を紹介します。

群馬県達磨製造協同組合
ホームページ



全国で最も早いだるま市。
高崎だるまの販売、高崎のグルメが揃う開運たかさき食堂、
ステージイベントを開催。

2024年
1月1日(祝)・2日(火)

両日 午前10時～午後4時
※交通規制時間 午前9時から午後5時

高崎駅西口駅前通り
(ワシントンホテルプラザ前～あら町交差点)

だるま市
公式ホームページ



高崎だるま市 辰

一年の恵は高崎にあり

※飲食は飲食コーナーをお願いします。※会場内及び周辺では小型無人航空機(ドローン等)の使用は全面禁止です。
※配置は変更となる場合がございます。



未来へつなぐ — 色 —

山口だるま 山口英之



デジタルから
アナログの世界へ

2011年高崎へUターンした山口英之さん。さて、仕事と
思っていた矢先、前出の吉田
理事長と出会う。「ウチでだる
ま製造手伝ってみない？」の一
言からだるま製造の道へ。高崎
に帰ってくる前の仕事はSE。
全くの畑違いの仕事でしたが、
もともと何かを作るという作業
は好きで、すっかりはまったの
だそう。その後10年の修行を経
て、2021年に独立を決議。
現在は奥様と二人三脚でだるま
製造に励んでいます。

家業として長く続くだるま屋
が多い中の1代目。「独立前は
不安も大きかったのですが、組
合の先輩方はやさしく親身に
なって話を聞いたくださる方ば
かり。商売敵というより仲間と
して接してもらるので、とて
も心強いです」やればやるほど
奥が深いだるまの仕事。各工程
の難しさと日々むきあひながら
細部までこだわり納得がいくま

で改良を重ねてよい商品を目指
しています。

空間になじむだるま

山口さんがテーマのひとつと
して掲げているのが「日々の生
活にそっと寄りそう縁起物」。
常にだるまを置いた後の部屋の
様子や佇まいを想像しながら、
オリジナルだるまを製作するよ
うにしています。「迫力のある
伝統的な赤だるまとは別に現代
の家の空間になじむようなもの
も作りたいと、色の調和を大切
にしただるまに着手しました。
特に「馴染むシリーズ」や「四
季だるま」は各パーツの色の組
み合わせを幾度も試しながら、
絶妙な色合いを出すために塗料
を調査し、こだわって製作して
います。今までだるまに縁のな
かった人にも喜んでもらえるよ
うなだるまを作っていきたいで
すね」控えめでやさしい印象が
若い女性に好評で都内でのイベ
ント出店時には売れ筋商品と
なっています。

夫婦でしか
表現できないものを

「全国に様々なだるまがある
中で長きにわたり高崎だるまの
シェアが高い事は素晴らしい事
だと感じていて、私達も伝統に

恥じないよう努めていきたいと
思っています。高崎だるまの魅
力は伝統を受け継ぎながらも
ニーズに柔軟に対応していると
ころ。様々な事に興味を持ち、
お客様の声に耳を傾ける姿勢を
大事にしていきたいです。これ
からも私たち夫婦でしか作れな
いだるまを、そして自分たちが
本当に欲しいと思えるだるまを
作れるよう研鑽に励みます」色、
表情、デザインと夫婦のアイデ
アが随所に感じられるだるま。
日常のなかでそっと見守ってく
れるまるで山口夫妻の性格を表
したような優しさがそこにあり
ます。



山口だるま

<https://yamamatheshop.jp/>

Instagram @030yamama

販売場所 高崎じまん、オンラインショップ



ホームページ

未来へつなぐ — 型 —



ユアサ工芸 湯浅雄大

老舗たるま屋の跡継ぎ

上豊岡町にあるユアサ工芸。創業より100年以上、だるまの基礎となる型の製造から手掛ける大きな工房です。昨年、4代目に就任したのが湯浅雄大さん。「これまでは、サラリーマンとして半導体製造の仕事をしていました。この仕事は、これまでとは違って作って売ってとすべてを手掛けるやりがいを感じています」3年前に父親が他界したことをきっかけに、この道へ。現在は母と姉と3人で製造にあたっています。こどもの頃から製造過程は見てきました。一通りだるまを作れるようになるのが今の目標ということです。

受け継がれてきたこと

「ゆっくり遅くてもよいから一つ一つ丁寧に」湯浅家代々わかってきたという言葉です。丁寧なものづくりは、表には見えない部分にあります。だるまの型とヘタと呼ばれる底の部分のつなぎ目を丁寧に埋めること、下塗りや下塗り後の余分なものを削る作業。こういったことが最終的な仕上がりにつながりま

す。受け継がれてきたことのもうひとつは、「ヒゲ」。代々伝わってきたヒゲのデザインは引き継いで大切にしているといいます。また、型の製造から手掛けるだるま屋ならではの、ユアサ工芸独自の型があります。下部がぼつりとしたかぼちゃのような形は、達磨が座禪を組んでいる姿で、毎年買い求めるお客さんがいるロングセラー商品です。

これから

伝統を継承しつつ、自身のあたらしいだるまづくりも行っています。二度と同じものができないマーブル柄のだるまです。「若手のだるま職人が増えているのはとても良いことだと感じています。若い人が入ってくる



と創作だるまなど新しい発想が増え、高崎だるまの活性化につながります。客層も増えていき、さらさら知名度につながっていくれば」

長く引き継がれてきた伝統を継承し、新しいだるまの製造にも取り組む。湯浅さんの今後のだるまづくりが楽しみです。



ユアサ工芸

高崎市上豊岡町84
TEL: 027-323-5913
メール: darumashokunin@yahoo.co.jp
購入場所 工房 だるま市などのイベント、
メールなどでの発注も可

未来へつなぐ — 描彩 —

永田ダルマ

永田嘉齊



試行を重ね丁寧

一つ一つ手書きで顔が描かれるだるま。永田嘉齊さんの手がけるだるまは、手書きを疑いたくなるような緻密さが特徴です。だるまがいくつも並べられた工房。見比べてもどれも同じ、髭のピッチもそろっています。「高崎だるまの伝統である手描きにはこだわりをもっています。同じ顔でも塗料によって表情が変わってくるので、製造と合わせて日々塗料も研究しています」その情熱は、下塗りの工程にも。下塗りの胡粉をきれいに仕上げため、下塗りをした際の調合は全て記録しているという。というのも気温や水分量が塗料ののりに大幅に影響するためなのだとか。安定した「仕上がりの美しさ」を常に追求しています。

独立から4年、これまでの経験や伝統的な手法を大切にしながら、材料や製造過程などを日々試行しています。

お客さんのリクエストから

永田ダルマのオリジナル商品の一つが「壁掛けダルマ」。若い世代のお客さんからだるまを飾る場所がないと言われたことから考案したもので、裏面に穴があり、壁に掛けたり、上からつるしたりすることが出来ます。もう一つはだるまの胴体部分を織物で包んだ「織ダルマ」。お客さんの注文から生まれ、和柄の織物を使用していることから、海外からの注文も多い商品です。そのほか、「飼い猫のような」まるまるとした招き猫、そして昔ながらのだるまを含めると20数種類のだるまを手掛けています。

高崎だるまへの想い

縁起物としてのだるまの知名度はまだまだと感じている永田さん。その所以は若年層にあるそうです。「もっと若い人に高崎だるまを広めていきたいですね。イベントへの参加やどのようなものが彼らにヒットするのかな

どまだまだ訴えられる要素があります。SNSの展開もそうですね。合わせてだるまの商品価値を上げたいという思いも強くなっています。伝統的なだるまづくりが付加価値を高められる、その可能性があると思っています。そのためは、技術を高めていく必要があるので日々精進していきます」

より良いだるまづくりを目指して、職人同士が情報共有をし切磋琢磨しているという製造組合の若手チーム。そんな中で、「この色がいいからこのお店」「このヒゲがいいからこの職人さんの」といった風にだるまが購入されるのが永田さんの願いです。



永田ダルマ

<https://nagatadaruma.thebase.in/>

[Instagram @nagatadaruma](https://www.instagram.com/nagatadaruma)

購入場所 オニオンミニ、高崎じまん



ホームページ

東日本一の梅産地として名高い高崎市。開花シーズンに合わせて 榛名梅林、箕郷梅林では毎年恒例のイベント「みさとの梅まつり」「榛名の梅祭り」が開催されます。



■ みさとの梅まつり

開催日:2024年2月25日(日)~3月下旬

開催場所:高崎市箕郷町善地・富岡

蟹沢と善地の2か所の会場で開催となる「みさとの梅まつり」。関東平野を一望する丘陵に約10万本の梅の木が植えられており、開花時期には、純白の梅花が埋めつくします。梅まつり期間中は散策路の各コースで梅林を楽しむことができ、箕郷の名産品や梅製品などを販売している売店も。観光客にも人気のスポットです。

●お問い合わせ

高崎市箕郷支所産業課 TEL:027-371-9065



■ 榛名の梅祭り

開催日:2024年3月中旬

開催場所:榛名文化会館エコール前広場

面積400ヘクタールの土地に約12万本の梅林が広がる榛名地域の「榛名の梅祭り」では、梅の加工品の販売や、梅製品が当たるゲーム大会など梅林を楽しむ企画が盛り沢山です。

●お問い合わせ

榛名観光協会 TEL:027-374-5111





定番メニューとして開発したナポリタンは評価も高く人気のメニュー

たかさき純喫茶探訪



つかや珈琲

menu	
・ブレンドコーヒー各種	462円
・カフェ・オレ (hot/ice)	528円
・ナポリタン	770円
・自家製カステラ	330円

隠れ家的喫茶店で楽しむ 王道のナポリタンとコーヒー

並榎町、国道17号線に隣接するよ
うに建つマンションの1階。地元の人
本作家による切り絵のかわいいロゴ
が目印のお店が「つかや珈琲」です。

入口をあけるとカウンターから
優しい笑顔で出迎えてくれるのは、
オーナーの塚田功さんと麻子さん
夫婦。塚田さんは二足の草鞋を履
く喫茶店オーナー。水道関係の会
社の代表取締役も務めています。

「2016年に自社所有の物件を建
築する際に、ずっと興味のあった喫
茶店をやってみよう」と決意しまし
た。学生の時に喫茶店があつて、よく
友人とたまり場にしていました。そ
んなところをつくりたいと」

店内に入ると聞こえてくるのは
懐かしの日本歌謡曲。70〜90年代の
曲を中心に塚田さんが選曲してい
ます。店内は、ソファ一席やカウ
ンター席、テーブルゲームがおかれ、ど
こか懐かしさがある暖かな雰囲気
が広がっています。

看板メニューは完成までに1年以
上を費やしたというブレンドコー
ヒー5種。ブレンドNo.1〜No.5とい
う名前で、それぞれに「バランスのと
れた風味」や「苦み少ない風味」と
シンプルに説明が添えられ、メニュー
に記載されています。コーヒー注文
の際にハードルを感じるカタカナ表
記の豆の名前やどんな味?という
迷いを感じることなく選ぶことが



店内には麻子さんによるドライフラワーアレンジメントも

できます。コーヒーは、4種類の生
豆を自家焙煎し独自にブレンド。小
まめに焙煎することで鮮度をキ
プし、ハンドドリップかエアプレスか
抽出方法を選ぶことができます。
合わせて楽しみたいのが、こちら
も数か月研究を重ねたというナポ
リタン。太麺で濃厚な味付けはこ
れぞ王道の味です。

「2足の草鞋はメリハリがあつてい
いですよ!私がオリジナルで選曲し
ている音楽を聴きながら、まずは食
事、そして締めには自家焙煎のコー
ヒーを楽しんでいただければ。まさ
に隠れ家のようなお店に、ぜひお越
しください!」今後はカレーなどの食
事系を増やすことも考え中とのこ
と。知る人ぞ知るそんなお店には、
日本が誇る喫茶店文化があります。



アバという珍しい木材で作られたカウンターで、会話を楽しむのもおすすめ



【つかや珈琲】

- 高崎市並榎町637-42 レヴィーナミエ 1F
- 営業時間:11:00-18:00 (LO:17:30)
- 定休日:日・月曜・祝日、その他
- Instagram: @tsukaya.coffee_home



高崎観光協会 会報 冬号 Vol.165 令和6年1月1日発行

発行 一般社団法人 高崎観光協会
高崎市八島町222(高崎モントレー2階) Tel.027-330-5333
http://www.takasakikankoukyoukai.or.jp
制作 株式会社 SDI総研



WINTER
2024