

# WJAA

West Japan Art & Alcohol Magazine



て ま り と お さ け



# You can come to this place and go to another place, Previous, Previous without stopping the walk. Change leads to a spiral staircase.

あちらへ行ったりこちらへ来たり、歩みを止めずに前へ、前へ。  
螺旋階段のように変化はつながる。

「伝統と革新」

ものづくりに関わる人には、避けて通れないこのキーワード。

「もう古い」「もっと新しく」

まいにちの消費生活を加速させるこの言葉。

革新は、脈々と続く伝統があるから生まれる。

革新という代謝によって生まれ変わり、死ぬ事無く伝統と言われるまでに続いている。

ひとつひとつの、小さな革新が幾重にも連なり時代がつながっている。

伝統と革新はループする。

作家の布仁美は、伝統と革新を鮮やかに行き来し

それらの中から新しいものを生み出している。

浜福鶴蔵は、様々なリセットを経験し

伝統を守るだけに留まらず、変化しつづける事を選んだ。

螺旋のようにループし、少しずつ変化しながら続いていく二つの時間。

今回は、神戸で時代を超えて脈々と続く歴史のマリアージュ。

遙かな過去と彼方の未来を想いつつ、お楽しみください。

"Tradition and Innovation" The people involved in manufacturing, this keyword can not be avoided.  
"Obsolete", "The new more" This word to accelerate the consumption of every day life.

Innovation, born because there is a tradition that continues unbroken.  
It is followed up is said to be the tradition without having to reincarnation by metabolism of innovation, to die.  
Concatenation era has led many layers one by one, a small innovation.  
Tradition and innovation to loop.

Cloth Hitomi writer, back and forth vividly tradition and innovation I have created a new one from among them.

Hamafuku Tsuruzo is experienced reset various I chose to not stay to only protect the tradition and continues to change.

The loop as helix, two time you go on while changing little by little.  
This time, the marriage of history and the subsequent unbroken throughout the ages in Kobe.  
While thoughts of the future and beyond the far past, please enjoy.

Artist 004

# 布 仁美

神戸市出身  
神戸市在住

アパレル会社でニットデザイナーとして活躍した後、  
2000年より毛糸を使ったてまりの作品づくりを始める。

## EXHIBITION

2013.5月 ボリクコーヒー(奈良)  
2013.10月 無垢里(東京)二人展  
2014.1月 ギャラリーVIE(神戸)グループ展  
2014.1月 リトルコ(東京)  
2014.2月 草花(松江)  
2014.3月 円山ステッチ(岡山)  
スペース シード(津山)  
tonico(松本)  
2014.4月 beyer(大阪)

Kobe from  
Kobe resident

After working as a knitwear designer apparel company,  
I begin to create works of Temari using wool from 2000.

## EXHIBITION

2013.5 Mon .bolik coffee (Nara)  
(Tokyo) two-person show 2013.10 Gallery MUKURI  
2014.1 May Gallery VIE (Kobe) Group Exhibition  
2014.1 May Ritoruko (Tokyo)  
2014.2 May KUSABANA (Matsue)  
Maruyama stitch 2014.3 2009 (Okayama)  
Space seed (Tsuyama)  
tonico (Matsumoto)  
2014.4 May beyer (Osaka)

初めて手に取った時の不思議な感覚。  
「いま」と「むかし」  
伝統と革新、そして今の時代の空気を芳醇にまとった  
てまりの存在感は、不思議な重さ。

A strange feeling when I picked it up for the first time.  
And "now", "old"  
I wore the richness of the times and now innovation, tradition and  
Presence of Temari is a strange weight.

NUNO  
HITOMI

布 仁美

001

三色の花 *Flowers of three colors*



¥10000



002

花火 *Fireworks*



¥15000



003

*autumnale*



¥12000



004

月の光 *Moon Light*



¥7000

005

梅 Plum



¥10000



006

ぶどう *Grapes*



¥7000



007

紅茶 *Black tea*



¥7000



008

珈琲 *Coffee*



¥7000

009

夜空の星 *Star in the sky*



¥7000







ARTIST

# Nuno Hitomi

---

布  
仁  
美





| 14er<br>M EN U     |                 |
|--------------------|-----------------|
| COFFEE             | 400 / 450       |
| CAFFÈ AU LAIT      | 350 / 410       |
| TEA                | 350 / 410       |
| ROSE MILK TEA      | 400 / 450       |
| FRUIT TEA          | 350 / 410       |
| HERBAL TEA         | 350 / 410       |
| CHAI               | 350 / 410       |
| CHAI with BUN      | 400 / 450       |
| PERNER             | 350 / 410       |
| APPLE CIDER        | 350 / 410       |
| TRISH GRANGE JUICE | 470 / 490 / 630 |

CASTER  
FRESH  
CARMELIZED  
HONEY CINNAMON  
A BREAKFAST SPECIAL  
EVERY SATURDAY



糸の掛け方次第で無限の可能性が広がる手鞠の世界は、まさに手のひらサイズの小さな芸術。

Temari of the world the possibility of infinite spread depending on how over of the yarn, a small palm-sized art exactly.





## この人が作るものをもっと観てみたい

I want to watch more what this person make.

最初に観たのは、水玉の模様だった。

頭の中の手鞠のイメージとは、おおよそかけ離れたそれは、

手鞠と言われなければ、現代アートの立体物か何かだと勘違いしたかもしれない。

布仁美の作る手鞠は、「懐かしいのに、新しい」と形容されることが多い。

確かに古典的な柄のものには、その表現はしっくりと馴染む。

けれど、水玉やリボンモチーフとしたものや、

楽譜やアンティークレースを纏ったものの中に、懐かしさは感じない。

「手鞠」という枠を鮮やかに壊すその創造性は、

この人が作るものをもっと観てみたいと、衝動のようにそう思わせる。

初めて会った時、彼女は背格好の近しい女性たち数名と一緒にだった。

顔を見るのはそれが初めてで、にもかかわらず、もう間違いなく「布仁美はこの人だ」と確信した。

彼女が作る手鞠たちは、それほどまでに彼女そのものだ。

ふんわり温かくて、ほわっとしていて、でも自己主張は強い。

置いてあるだけでエネルギーを放ち、目を留めずにはられない。

It was seen for the first time, it was the polka dot pattern. An image of Temari in the head, it was far from approximate, If it is said to Temari, which would have been mistaken to be a three-dimensional object or something of contemporary art.

The Temari to make the fabric Hitomi, which is often described as "to nostalgic, a new" and in many cases.

To those of the classic pattern, the representation and fits nicely indeed.

But, and what was the motif and polka dot ribbon, Among those dressed in antique lace and music, you do not feel nostalgia.

The creativity to break vividly the framework of "Temari" is And would like to watch more what this person make, to think so as impulse.

When I met for the first time, she was with several people Chikashii women Seikakko.

Watching the face it is the first time, even though it was convinced "cloth Hitomi's this person" and definitely more.

Temari who make her is something that she so much.

The warm and soft, you have been with Howa~tsu, but self-assertion is strong.

I hit energy just by being put, I can not help hold the eye.







# まるでファッションのように

As fashion like.

布が手鞠作家としての活動を始めたのは2000年頃。

アパレル会社でニットデザイナーをしていた彼女は、生涯をかけて取り組める何かを求めている。

それまで作っていたあみぐるみやかぎ針のモチーフは、可愛いくて大好きだけれど、どこか物足りなかった。

その時に目に入ったのが、家に飾ってあった古い手鞠だったという。

基礎となる技術は本から独学で習得。

全国各地のギャラリー等で展覧会を開催する一方、一般の人々を対象とした手鞠教室も行っている。

「家にお気に入りの絵を飾るように、すぐ手に取れるところに手鞠を置いてほしい」

と語る布。

教室を行うのも、もっと多くの人に手鞠を身近に感じてもらいたいという思いから。

おそらく昔は、日本人にとって手鞠とは、そういう存在だったのだろう。

まるでファッションのように、たくさんの柄の中から

自分だけのお気に入りを見つけ、

それをずっと手元に置いておくような。

Cloth began his career as a writer Temari around 2000.

She had a knit designer apparel company, was looking for something that tackle over a lifetime.

The motif of Crochet and amigurumi that was making it up, I love to go cute, but it was unsatisfactory somewhere.

When was the eyes at that time, that was the old Temari that had decorated the house.

The underlying technology is learning on his own from this.

While exhibitions in the gallery, such as around the country, we are also Temari classroom that target the general public.

"To decorate a picture of a favorite in the house, I want you to put Temari in the place to take in hand immediately"

Nuno-Hitomi says.

From the thought of doing the classroom, and I want you to feel close to Temari to more people.

In the old days, and Temari, it probably was a presence like that for the Japanese probably.

As like fashion, from the pattern of many

To find a favorite of your own,

Like keep on hand all the time it.

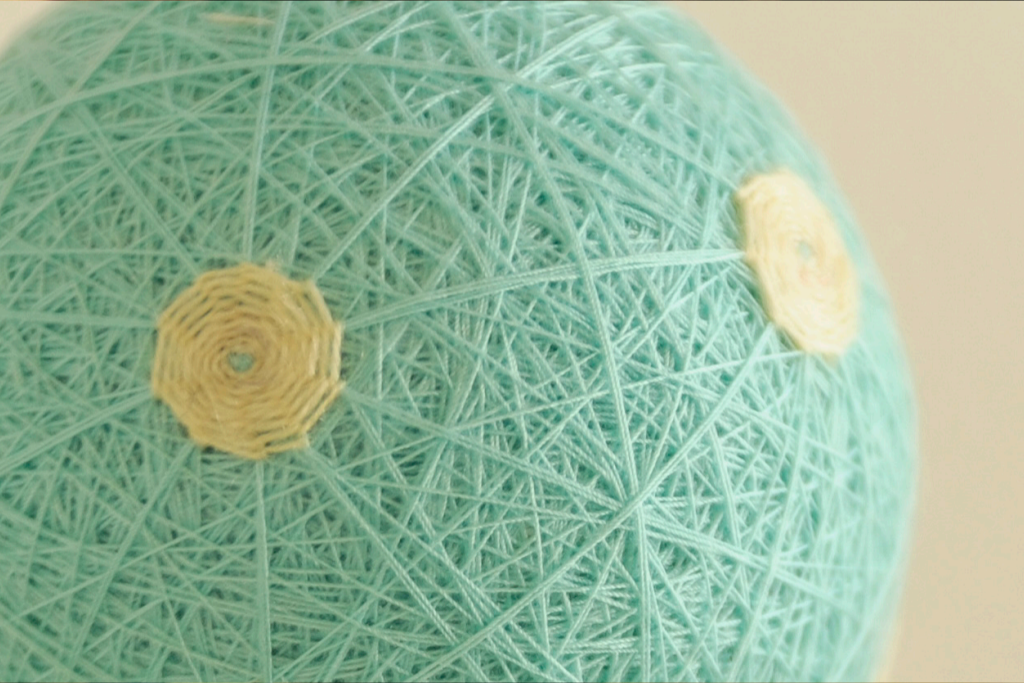






ニットデザイナーの経験を持つ布の眼で選ばれる、バリエーション豊かな毛糸の数々。手鞠教室では、皆で同じ柄の手鞠を作る場合も選ぶ毛糸の組み合わせによって、作り手の個性がしっかり表れるそう。

Is selected in the eye of cloth with experience in knitwear designer, number of wool a varied ways. The Temari classroom, depending on the combination of wool also choose when making Temari of the same pattern in all, the personality of the creator seems to appear firm.





# 運命を変える出会い

Encounter to change the fate

手鞠との出会いは、間違いなく彼女の人生を変えた。  
そして、手鞠にとっても布仁美との出会いは、  
その運命を変える出会いだったのではないか——。

一度は伝統工芸品として、静謐とした道を歩んでいた手鞠。  
そこに新たな道を見だし、ともに歩こうとする布。

彼女が描く新しい手鞠の世界は、  
一本一本糸を重ねるように、  
静かに、けれど着実に  
そのやさしい手で築かれ始めている。

Encounter with Temari has changed her life definitely.  
And meeting with Nuno-Hitomi also for Temari is,  
It might have been a meeting to change the fate .

Temari as traditional crafts, was on the road that was once a tranquil.  
Cloth that has found a new way in there, try to walk together.

New world of Temari she can draw,  
To repeat the one-thread one,  
Quietly, but steadily  
It has begun to built in the gentle hand.





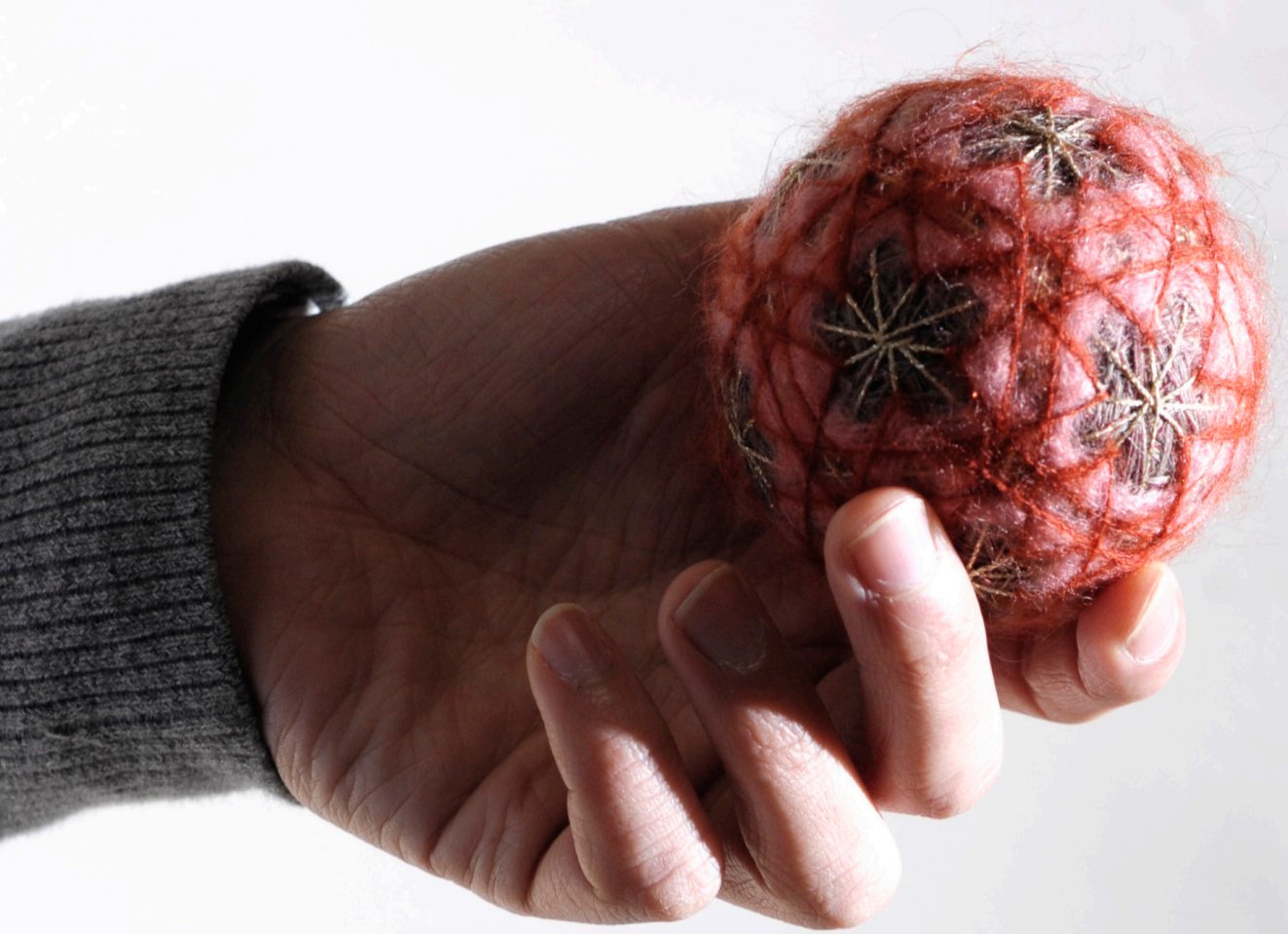






Photo by Go Murahigashi



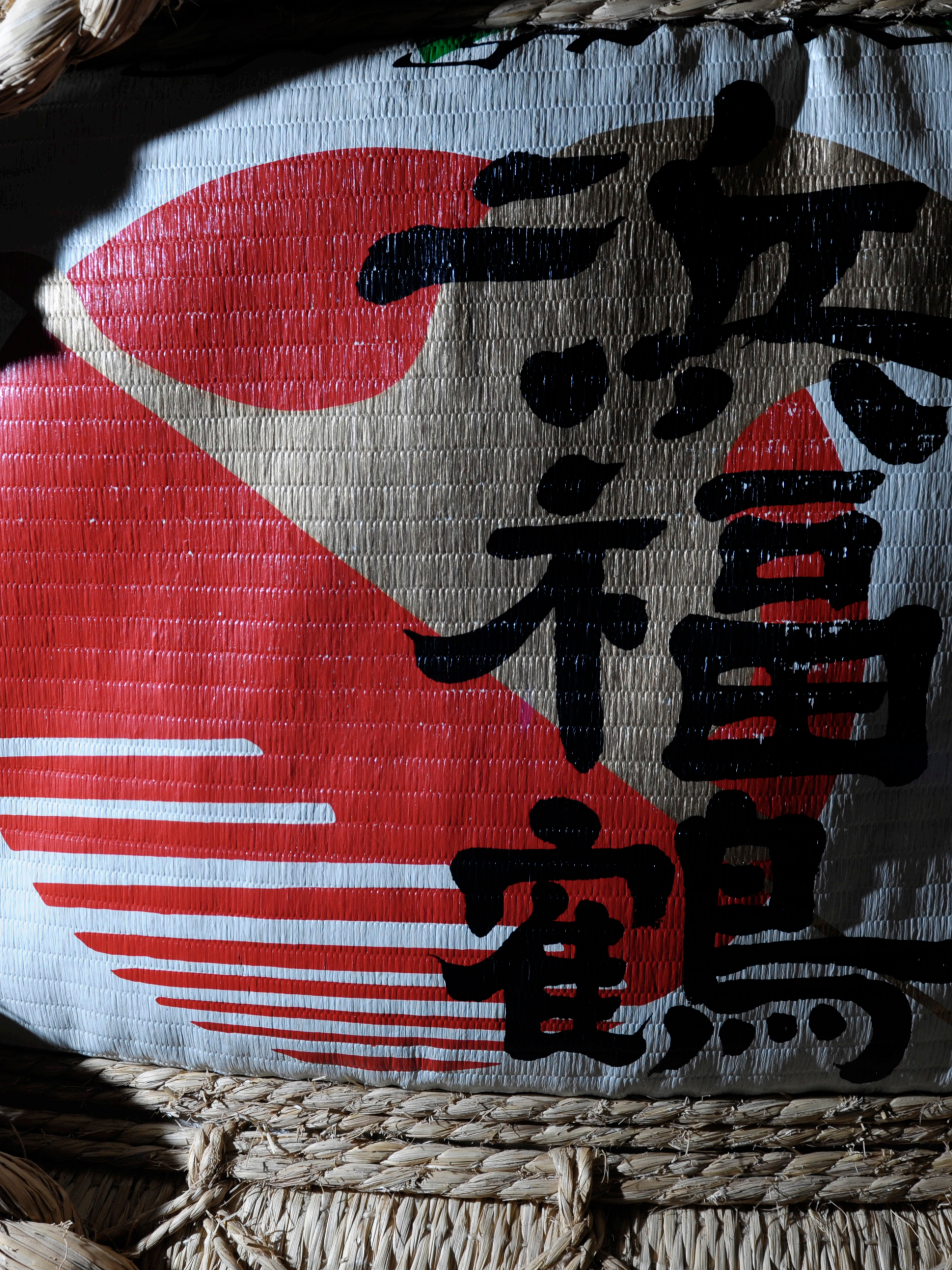
ALCOHOL

# Hamafukutsuru

---

灘  
浜  
福  
鶴  
蔵





福馬子





## 間違いなく水のおかげ

Thanks to the water definitely.

灘五郷。

西郷、御影郷、魚崎郷、西宮郷、今津郷。阪神間の海岸線に沿って点在する

5つの酒処は、江戸時代からそう呼ばれ、日本酒造りの牽引役として特別視されてきた。

旨い日本酒といえば、灘。

この、唯一無二とも言える絶対的なブランドを生んだのが、

六甲山系から流れ出る上質な水だ。

この灘の地で仕込むからこそ、コクがありキレの良い酒が生まれる。

酒造りの神様に愛された地は、つまり、水の神様に愛された地でもあるのだ。

「間違いなく水のおかげですわ」

魚崎郷に蔵を構える「浜福鶴蔵」。ここで60年もの間働いているという宮脇米治も、

灘の酒がここまで隆盛する理由について、そう答えた。

灘の中でも特に、西宮市の海岸に近い一角だけに湧き出る水は「宮水」と呼ばれ、

酒造に適した名水として知られている。

麹菌、酵母菌の増殖を助けるカリウム、リン酸、マグネシウム、カルシウムなどのミネラルが豊富。

それでいて酒造りの大敵とされる鉄分をほとんど含まない。

Nada Isatoic.

Saigo, Mikage Township, Uozaki Township, Nishinomiya Township, Imazu Township. The dotted along the coastline of the Hanshin  
So named from the Edo era, drinking place of five, has been specially treated as drivers of Japanese sake.

Speaking of delicious sake, Nada.

It's gave birth to brand absolute say this, even with the one and only,

It's a good-quality water flowing out of the Rokko.

Liquor crisp is born simply because I teach in the land of this Nada, there is a full-bodied.

In other words, the land that was loved by the god of sake is, he is also the place where it was loved by the god of water.

"It is thanks to the water definitely"

Set up a warehouse in Uozaki Township "Hamafuku Tsuruzo". Also Miyawaki Yoneji that is working between 60 years here,

The reason why the sake of Nada to rise so far, I answered yes.

In particular, water gushing in only one corner near the coast of Nishinomiya is called "Miya water" Among Nada,

It is known as the famous water suitable for brewing. Potassium aids in growth koji mold, yeast, phosphate, magnesium and calcium

Mineral wealth. And yet does not include most of the iron that is powerful enemy of sake.



## 変わらないものは… ありませんなあ

The thing that does not change ... Hey do not have.

魚崎郷でもこの宮水水系の井戸水が汲み上げられるため、灘五郷の中でも特に良質の水が出る地として知られている。そういえば、今年リニューアルされたばかりという明るい店内にも、大きな水のオブジェが飾られている。日本酒は、その80%が水からできている。灘で、そして魚崎で酒を醸す者にとって、宮水は何にも代えがたい誇りなのだ。

浜福鶴蔵では、昔ながらの酒造りを資料として展示しながらも、実際の酒造りは品質管理の行き届いた近代的な設備で行っている。以前は「家付き酵母」といって、蔵に自然に棲みついている菌が麹菌や酵母菌として酒を醸してくれたが、今はそういったこともない。「昔は皆で歌を歌いながら、もと摺りを行ってねえ。それで時間を計っていたんですわ」と目を細めながら話す宮脇。彼が蔵人として働いていた時代と今の酒造りとは、きっと実際の年数以上の隔たりがあるのだろう。そんな中でも、昔から変わらないものはいったい何だろうか——。ふと湧いた疑問に、宮脇はこう答えた。「変わらないものは…、ありませんなあ」

Because of this well water Miya-sui water system pumped in Uozaki Township, and is known as a place where good quality water comes out, among other Nada Isatoic. Come to think of it, even in bright store that has just been renewed this year, Object of the big water is decorated. Sake is made from water and 80%. For those controversial liquor in Uozaki, Miya-sui It's a pride that it is hard to place for anything and, in Nada.

A Hamafuku Tsuruzo is, while exhibition as article sake of old-fashioned, I have done with modern facilities and well-quality management of the actual brewing. The bacteria is to say "House with yeast", is attached to inhabit naturally built previously The me to brew sake as yeast and Aspergillus, but there is no such a thing now. While singing the song at all, Hey is done via the original sliding the "old days. So Miyawaki to speak while squinting added, "I'll I had measured the time. And the sake of the times and now he was working as Claude, I wonder there is a gap of more years of actual kit. Among such, that does not change from the old days what exactly. Questions you nowhere suddenly, Miyawaki replied. "I wonder you do not have, ... the thing which does not change"

浜福鶴蔵の名物案内人である宮脇の名前を冠した「米治」。「米」を「治める」という、酒造りをする者にふさわしい名前だ。

Was named after Miyawaki is a specialty guide people Hamafuku Tsuruzo "Yoneji". It is aptly named the "govern" and "rice", to the person who must sake.





# 灘で酒を造る者

Those who make wine in Nada.

江戸末期に建てられたと言われている浜福鶴蔵。  
その後幾度となくオーナーが代わりながら、  
昭和37年には酒造りに恵まれたこの魚崎郷に蔵を建造。  
地元蔵として酒造りを行っていたが、酒造業の衰退により  
いよいよ廃業というところまで追い込まれる。  
そこで手を挙げたのが埼玉に本社を構える小山本家酒造だった。  
「灘に蔵を持ち、本当に良質な酒を醸したい」  
そんな代表の思いから平成元年に蔵を継承。  
そして平成7年。灘にも甚大な被害をもたらした阪神大震災が起こる。  
以前あった蔵は全壊。  
「観光蔵」として現在の浜福鶴蔵の姿になったという。  
もともとの名前であった「福鶴」に魚崎浜の「浜」を加え、  
「浜福鶴」としたのもこの頃だ。

そんな浜福鶴蔵を代表する酒が「空蔵（くぞう）」である。  
「蔵もつぶれて空しか見えない——」阪神大震災の後、  
全壊した蔵から空を仰ぎ、杜氏がつぶやいたという一言。  
空＝ゼロからの出発、という意味を込め名付けられたこの酒からは、  
「本当に旨い日本酒を造りたい」という、  
灘で酒を造る者の言い知れぬ思いが伝わってくる。

吟醸、大吟醸以外の新しい酒造りにも積極的な浜福鶴蔵。  
特に製造責任者である塩田の目が輝いたのが、  
「リムーザン」の話になった時だった。  
特別醸造した日本酒を、フランスのリムーザン地方から輸入した櫛樽で  
長期熟成させて造られるこの酒は、  
ブランデーにも負けないウッディでふくよかな香りが特徴。  
ロックや水割りはもちろん、ハイボールでも楽しめる。  
ほかにも、フレッシュな柚子の果汁がたっぷり味わえるリキュール  
「柚子日和」などが好評。  
日本酒好きだけでなく、新しい層にもリーチしている。



(上) リキュール「柚子日和」  
(左下) リムーザン  
【Top】liqueur "citron weather"  
【Lower left】Limousin

Hamafuku Tsuruzo which is said to have been built in the late Edo period. Time and again while the owner instead then, was blessed with sake in 1962 To build a warehouse in this Uozaki. You have been making sake as a local warehouse, but by the decline of the brewing industry Place called forced out of business until finally. It was Koyama head family brewing there was raise your hand is headquartered in Saitama. "It has a built-in Nada, you want to brew a really good liquor" Inherit built in 1989 from the thought of such a representative. And 1995. Great Hanshin Earthquake, which resulted in extensive damage to Nada occurs. Warehouse that was previously completely destroyed. Hamafuku Tsuruzo of the current as a "tourist storehouse" And that figure was. It was originally the name of the "Fukutsuru" In addition Uozakihama of the "beach", it was as "Hamafukutsuru" It's also around this time.

"Empty warehouse (Kuzo)" liquor on behalf of such Hamafuku Tsuruzo is. "Not only see the sky elephant crushed -" after the Great Hanshin Earthquake, and looking up at the sky from the elephant completely destroyed, Word master brewer that muttered. To put the meaning of departure, from the sky = zero From this liquor named, referred to as "want to make a really delicious sake", lishirenu feelings of those who brew sake in Nada comes through.

The Hamafuku Tsuruzo aggressive to new Ginjo sake, a large non-Ginjo. Eye of Yantian is responsible for manufacturing, particularly When was shining, It was when I become the talk of the "Limousin". The Wine made by causing long-term aging in oak barrels imported from Limousin region of France, sake was special brewing, features plump fragrance Woody lose to brandy. Whiskey and water rock and, of course, I also enjoy high ball. In addition, liqueur citron fruit juice of a fresh taste plenty "citron weather" And is popular. You have reach not only in Japan but also thirsty, also new layer.





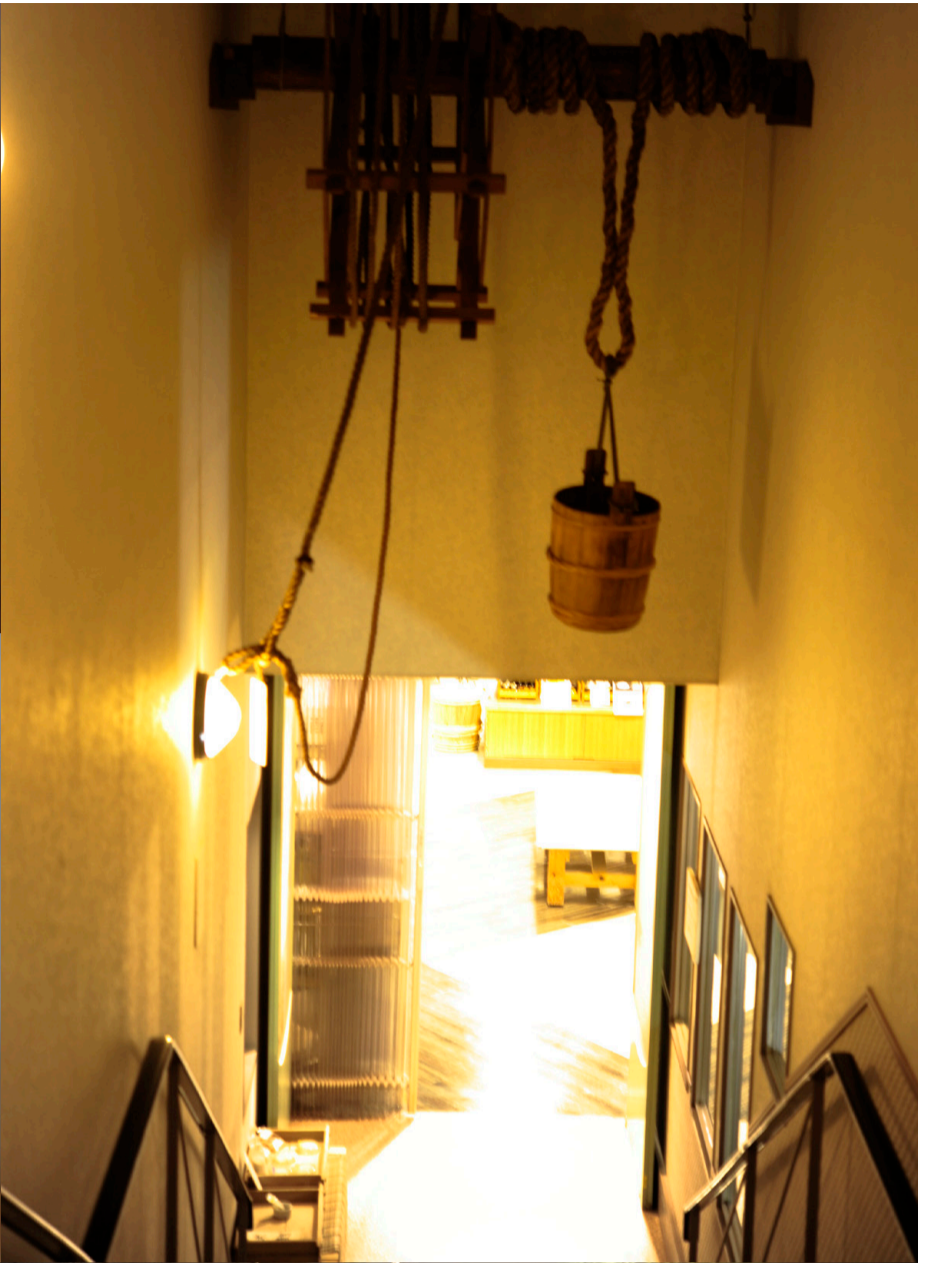
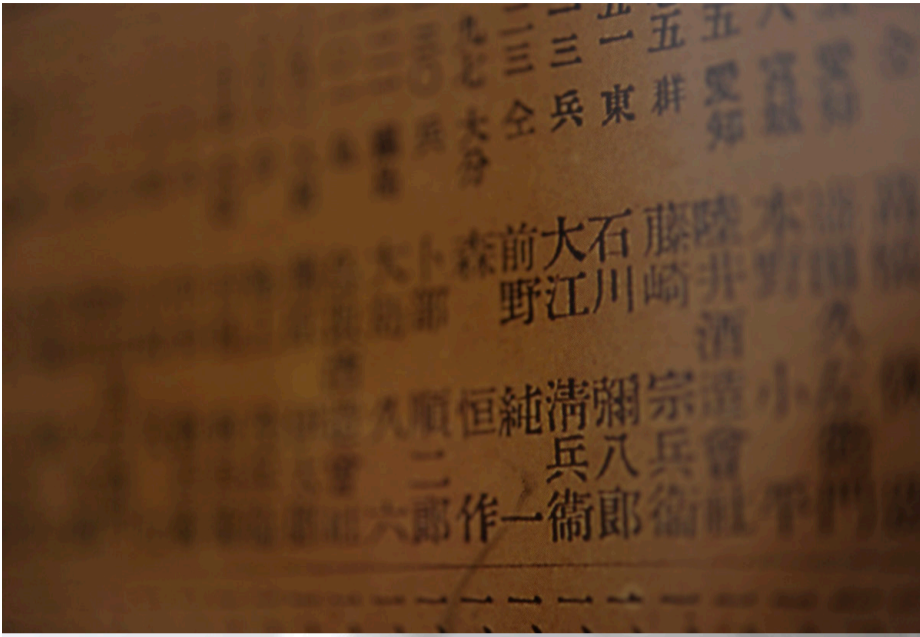


【上】酒造りのための最新の設備が整う浜福鶴蔵。現在は年間500石（約90kl）ほどの日本酒を醸す。【中】現在の製造責任者の塩田さん【下】ボタンを押すと、麴の匂いを体感できる仕掛けなど、観光蔵の中には見学者を飽きさせない工夫がいっぱい。

【top】Hamafuku Tsuruzo the state-of-the-art facilities for the sake brewing is completed. I arouse the sake 500 stone year of about (about 90kl) now. 【Medium】Shiota's production responsible for the current 【Below】 When you press the button, and trick you can feel the smell of mash, laborer who not boring tours customer is full in the tourist elephant.







2014年3月にリニューアルしたばかりの店内。観光蔵として人気の浜福鶴蔵は、ツアーのコースに組み込まれることも多く、日本人だけでなく外国人の客の姿も多数。

Store that was just renewed in March 2014. Be incorporated into the course of the tour many, Hamafuku Tsuruzo popular, many figure of foreign visitors as well as a Japanese tourist elephant.



# この蔵で、変わらないもの

In this warehouse, which does not change.

100年以上の歴史を誇るこの蔵で、変わらないもの。  
確かに、宮脇の話す通り、何も無いのかもしれない。  
でもここには、  
「旨い酒を造りたい、呑んでもらいたい」  
という想いが満ち満ちていて、  
きっとこの先もそうなのだろうという  
安心感に胸を撫で下ろす。

それこそがこの蔵の、そしてこの蔵で働く人の誇り。  
江戸から引き継ぐ、浜福鶴の酒造りの芯なのだろう。

This storehouse proud of the history of 100 years,  
one that does not change.  
Indeed, as speaking Miyawaki, maybe nothing.  
But here, it is thought "I want to make a delicious drink,  
I want you drunk" and  
If you are full to the brim, before any of this will is so sure  
I stroke down the chest to sense of security.

That's what pride of those who work in this warehouse and,  
of this warehouse.  
It would take over a core from Edo,  
the sake of Hamafukutsuru.





布仁美と灘浜福鶴蔵のマリアージュ

Marriage of Nachahamafukutsuru and Hitomi Nuno

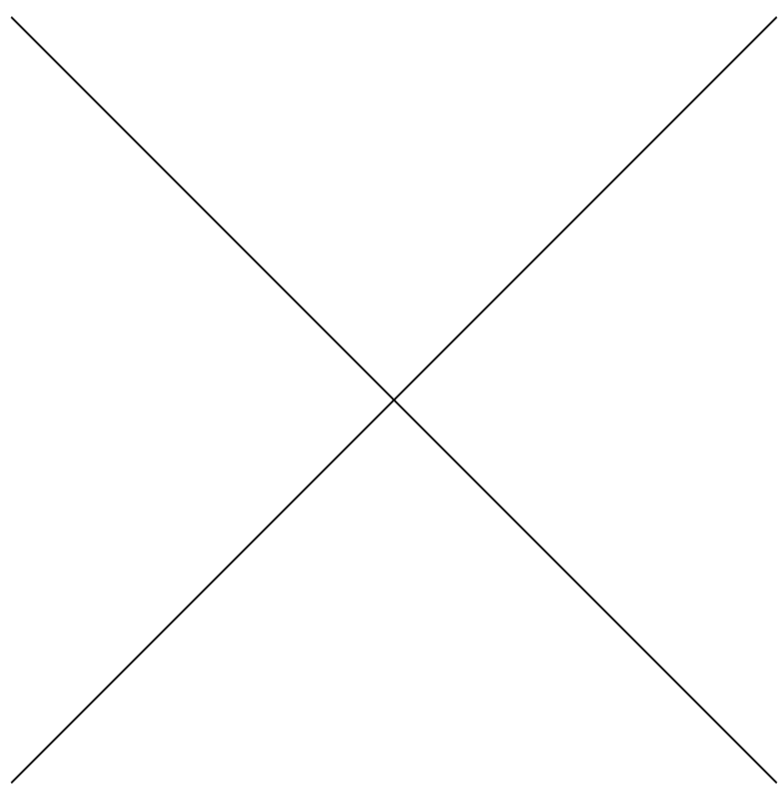
marriage



布仁美 「夜空の星」  
Hitomi Nuno "Star in the sky"











灘浜福鶴 吟醸生原酒 仕込式號

Nadahamahukutsuru "Shikomi Niigo (type 2)  
type of sake brewed by low temperature fermentation from white rice milled to 60%





## 暗く、深く、そして柔らかか

Soft, dark, and deep.

布が見上げる夜空は、  
こんなにも暗く、深く、そして柔らかなのだろうか。

黒、紺の毛糸が幾重にも重ねられ作られた球体のキャンバスには、  
今にも消えてしまいそうなのに、不思議と存在感のある  
大きな白い花が咲いている。

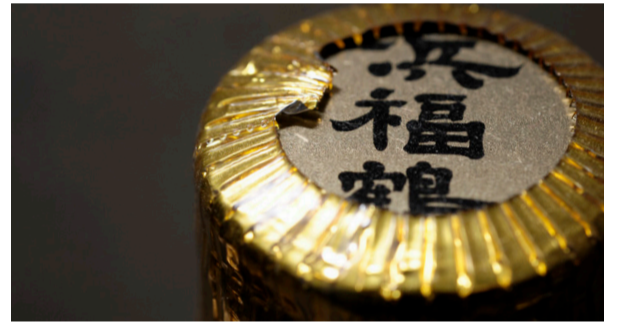
手鞠の模様は、すべてが必然だ。  
何の気なしに重ねられているように見える糸という糸はどれも、  
どこから始まり、どこへ行くのかという運命を  
作り手によって定められている。  
そして、重ねられた糸を渡り歩くように  
新たな糸を通すことでしか、模様を描くことはできない。  
あなたは、布が作り出したこの必然の世界に、  
いったい何を観るのだろうか――。

Night sky look up the cloth, I wonder of soft dark so much, and, deeply.

On the canvas of a sphere made wool black, navy blue is over and over again piled up is,  
Though it is likely to disappear at any moment, and a strong presence and wonder  
Large white flowers are in bloom.

The pattern of Temari, everything is inevitable. Thread of yarn seem to be stacked in with calmness is none,  
The fate of where to start, where to go or that It is defined by the creator.  
Then, as the yarn traverse superimposed  
Only by passing it through a new thread, to draw the pattern can not be.  
If you want to the world of this inevitable that cloth-made,  
What would watch the hell .





nuno hitomi x hamahukutsuru





# 旨い酒は酒米から、 その常識を覆す

Delicious sake brewers rice,  
I overturn the common sense

口に入れた瞬間感じるのは、生原酒ならではの、  
とろっと濃厚な口当たり。  
「灘の男酒」の特徴である、  
淡麗辛口な酒を想像したとすれば、  
きっと思いのほか優しい味わいに  
裏切られた気分になるだろう。

フレッシュでフルーティな呑み心地は  
日本酒が苦手という人にこそ勧めたい。  
旨みと酸味のバランスが程よく、  
料理と互いを引き立て合う  
食中酒としてのポテンシャルも高い。

この酒が酒米ではなく「きぬむすめ」という  
兵庫県産の飯米で造られている  
という事実を知り、さらに杯が進む。  
「旨い酒を造るなら、酒米で」という常識を、  
見事に覆す一本。

You feel the moment you put in the mouth,  
raw home brew unique,  
Taste rich trot.  
It is a feature of the "man of liquor Nada",  
So, assuming you have imagined the sake Tanrei a dry,  
To taste surprisingly gentle surely  
Is going to be feeling betrayed.

Comfortable drinking fruity fresh  
I want to suggest to people that what weak sake.  
Balance of acidity and flavor is moderately,  
I complemented each other each other and cooking  
Potential as a food is high in alcohol.

Rather than the sake rice wine this is called "silk daughter"  
It is made with Hanmai of Hyogo Prefecture  
To know the fact that, Cup progresses further.  
Common sense "if make a delicious wine, sake rice" and,  
One of them overturn beautifully.











## 伝統と革新

Tradition and Innovation

手鞠に描かれた小さな夜空を観ながら、日本酒を楽しむ贅沢。  
神戸で生まれた二つのマリアージュは、  
心に、身体に、そっと染み入るやさしさがある。  
一本一本、糸を繊細に重ねて生まれる手鞠と、  
一粒一粒、米を磨き丁寧に仕込まれる日本酒。

伝統と革新。  
対で使われることの多いこの言葉の意味を改めて考える。  
伝統を持たない文化は、深みに欠け、どこか軽く、  
革新のない文化は、面白みがなく、その先の光が見えない。  
どちらも大切にされるべきものであるのは明白だが、  
それは決して容易なことではない。  
だから、私たちはこの二つを持つものに自然と吸い寄せられるのだ。

Luxury while watching a small night sky drawn to Temari and enjoy sake.  
Marriage of two was born in Kobe,  
In mind, there is a kindness to the body, Shimiiru gently.  
One by one, and Temari born by overlapping delicately thread,  
Every grain, sake is charged carefully polished rice.

Tradition and innovation.  
Consider again the meaning of the words that are often used in pairs.  
The lack of depth, culture does not have the tradition, lightly somewhere,  
Culture without innovation, there is no fun, light of the previous is not visible.  
The are both to be important it is obvious,  
It is not easy.  
So, he is attracted naturally to those with the two of us.



# 文化を背負う覚悟

There is a limit to the energy to be able to have.

新しい手鞠の可能性を探りながら、  
手鞠教室では伝統的な模様を生徒に教える布。

蔵の中に資料を展示し、  
昔から伝わる日本酒の造り方を伝えながら、  
日本酒の新しい可能性に挑戦する浜福鶴蔵。

両者とも、  
ただ自らの作品や商品のことだけを考えるのではなく、  
手鞠、日本酒という文化そのものと向き合い、  
私たちに受け入れやすい形でその魅力を提示する。

文化を背負う覚悟、そして、時間をかけてでもそれを  
伝えていきたいという想いが、やさしさのなかに  
芯の通った強さを生む。

やさしさと強さが心地よい旋律を奏でる、  
至極のマリアージュ。  
その余韻に酔いしれながら、静かに初夏の夜がふけていく。

While exploring the possibility of new Temari,  
The cloth teach the students pattern traditional Temari classroom.

The exhibition materials in the warehouse,  
While tell how to make sake handed down from ancient times,  
Hamafuku Tsuruzo to challenge new possibilities of sake.

Both,  
Does not merely think about the only thing of products and his work,  
The face to face with the culture itself Temari, called sake,  
I present the charm in a way that is easy to accept us.

And preparedness, burdened with culture, it even over time  
Thought that want to convey is, Some of kindness  
I produce a strength that has passed through the core.

I play the melody and strength kindness is comfortable,  
Marriage of excellence.  
While intoxicated in the afterglow,  
the early summer night goes on quietly.





## 編集後記

---

Artdirection&Design 中塚 保裕 Nakatsuka Yasuhiro

---

仕事場や住む場所、生活の環境が変わると新しい出会いがあります。今回の二人もそう、仕事場が長年過ごした大阪から神戸・元町に変わった事で出会いました。たまたま入ったギャラリー「VIE」で出会った布仁美さん。仕事帰りに寄った酒屋さんが縁で知った浜福鶴蔵さん。この出会いのおかげで今回も良い本が出来ました。次の出会いはさてどこに？

Place to live and workplace, there is a new encounter environment of life is changed. So, two of this time were also interested in meeting in that it has changed to Kobe Motomachi from Osaka workplace spent many years. Cloth Hitomi met gallery which entered happened in the "VIE". Hamafuku Tsuruzo Mr. liquor store, who stopped by after work knew at the edge. Good book is now available this time thanks to this encounter. Now where the next meeting?

Writing 吉野 理那 Yoshino Rina

---

手鞠と日本酒。江戸時代にだって叶ったであろうこの2つのマリージュは、けれども、2014年という今ならではのスパイスがきいていて、そこが読者の方々に伝わると思えます。山も海も近くて、クラシックなのに古くさくない。この日本で唯一無二とも言える魅力をもった、港町・神戸。震災を乗り越えたこの町は、今またさらにパワーがみなぎっていて、ああもっとじっくり巡りたいと思ったのでした。今度の取材は一泊二日ですかね、編集長？

Sake and Temari. Marriage of the two that would have come true even in the Edo period, But, for now only spice that 2014 is not heard, there is I think that it be nice to travel down to the people of the reader. Mountain and sea be close, though it is a classic Not old-fashioned. With a charm which can be called the one and only here in Japan, port city of Kobe. Power is not Minagi~tsu or even now, this town that survived the earthquake, Oh I did was I wanted to Tour of more carefully. Coverage of now I guess is the one night the 2nd, Editor-in-Chief?

Photo 村東 剛 Murahigashi Go

---

お問い合わせ先

---

布 仁美

<http://nunohitomi.ko-co.jp>

株式会社 小山本家酒造 灘浜福鶴蔵

<http://www.hamafukutsuru.co.jp>

〒658-0025 兵庫県神戸市東灘区魚崎南町4-4-6

TEL078-411-8339 FAX078-411-1091



『インコのおとちゃん』 村東剛  
単行本 (ソフトカバー) : 112 ページ  
出版社: パイインターナショナル  
ISBN-10: 475624498X ¥1,200 +税  
お近くの書店、  
amazon にて大好評発売中!



／  
アリガトー！  
／

す  
ず  
い  
ぞ  
お  
と  
ち  
ゃ  
ん。  
「  
と  
り  
界  
」  
を  
ゆ  
る  
が  
す  
写  
真  
集  
、  
絶  
好  
調  
！

# 重 重 版 版 決 定

イ  
ン  
コ  
の  
お  
と  
ち  
ゃ  
ん

村東 剛  
Go Murahigashi





次回配信予定は2014年9月頃です  
お楽しみに！

There is a limit to the energy to be able to have.

掲載内容の無断使用を禁止します。

Copyright (C) 2009-2014 nakatsuka yasuhiko All Rights Reserved.