

# 薪ストーブのある暮らし

那須で暮らし

始めた頃

私が那須に暮らし始めたのは、今から九年前の春も終わりに近く頃だった。

ステンシルの仕事をライフワークとして考えた時、ここでの田舎生活を選択したのは、とても自然な流れゆきだった。

南斜面の広い敷地には、何十年も人の手入れがない杉や雑木がうっそうと生い茂っていた。その土地を、何も考えず、直感といてよいくらいの思いで購入した。その後、家を建てる場所とその周りを開墾して、シンプルな家を建てた。直感で住む場所を決めたわりには、すぐに電気を引くことができたり、井戸水も予定通り掘ることもできたりしたことが、今から思えば

## ホークス みよし

Written by  
Miyoshi Hawks

奇跡のようだった。

後で土地を購入する時のさまざま、まな心構えや注意点を聞かされ、冷や汗が出る思いだった。私なりに、すぐ近くに産業廃棄物処理場があることや、あたり一面の山々が、三〇年以上も前に開発された別荘地でありながらも、今だに一軒も家がなく、森はほとんど手つかずのままに放置されているという

ことなども知っていた。私が住むことと、このあたりの森の番人になることができればいいと覚悟して暮らすことを決意していた。水や電気は大丈夫なのだろうかといったことは、都会暮らしの私には、あまりにも当たり前のことすぎて思いも及ばないことだった。

ここでの生活がいよいよ始まり、引っ越しした時、以前使っていた家具や道具は、全てそのまま持ってきて、設計した予定どおりの場所に納めたのだが、たった一つ新しく購入した物がある。それは薪ストーブだ。これは、ここでの生活を始めるに当たって、どうしてもかなえない夢の一つだった。それは今から三五年くらい前に、イギリスのランカシャー

州で暮らし始めたことから始まる。その時暮らししていた築二〇〇年以上の石造りのコテージには、暖炉があった。その当時の家には必ず造り付けられていたのだが、私にとって生まれ初めて暖炉のある生活は、とても珍しいこととで、忘れられない思い出となった。実は、この暖炉のある生活は、びっくりするほど機能的であった。小さなリビングルームにある暖炉の真上にある寝室にも、同じ位置に暖炉がある。煙突を同じ場所に作るができる、という構造上そうなっている。この暖炉に薪で火を付けると、部屋が



薪を作るのは、パートナーの仕事のひとつだ

ゆっくりと暖かくなるという働き以外に、暖炉の横にある壁の中に造り付けされた小さな物入れ内に設置された給水タンク中の水が温められるようになっているのである。二つして作られたお湯は、台所と風呂の給湯に使うことができる。

そして、そのタンクのすぐ横には、いくつかの棚が作られていて、ここにシーツやリネン類、下着を収納できるようにならうといて、暖炉の暖かさを利用して乾燥させるのである。雨と湿気の多いイギリスの冬には嬉しい設備だった。すっかり乾燥したその日に洗ったシーツ、肌寒い朝のほっこりと暖かい下着に感謝したことを、今でも覚えている。また夏は暖炉に火を入れない代わりに、電気のスイッチを入れると、冬と同じように台所と風呂にお湯が出る仕組みになっていた。イギリス人の物を大切にすることは、こんな生活の中にも違った形で生かされているなと感心した。

ただ感心したものの、日本での生活のように、お湯がふんだんに使える暮らしが懐かしく、溢れるお湯の風呂の喜びが恋しかったことも覚えている。バスタブに六分目までお湯を入れると、後はウカウカしている、いつの間にか水になら

いて、せうかくのお湯がすっかり冷めてしまつて、ブルブルと震えながら風呂に入った。それでも暖炉のある生活は珍しく、なんだかロマンチックで、ヒューヒューと強い風が吹く冬の夜、暖炉の中でパチパチ燃える火を見つめていると、身体の芯まで暖まる思いだった。



オープンにはキャセロールを入れて夕食が楽しみ...



30分おきに炉に薪を入れる

## ストーブのある 暮らしの始まり

その頃知り合ったウエールズやウ

イルトシャー州に住む友人が使っていたストーブは、クッキングストーブだった。石炭が燃料のこのクッキングストーブも素晴らしく働きものだった。台所にアンと据えられていて、一年中、火が入っていた。イギリスやウ干ルスの夏は湿気がなく、涼しい日が多いため、火が入っていても違和感はなかった。朝食は、このクッキングストーブで焼いたパンを食べ、紅茶のための湯も沸かし、トーストも、目玉焼きも、このストーブの上で調理された。私の暮らした「メージ」と同じく、温水器の働きも乾燥棚の役目も、もちろん果たしていた。この



今や我家の大切な家族の一員

頃に経験した暖炉やクッキングストーブのある生活は、二〇代の私にはとても印象的で、刺激にもなつた。そしてその頃から、いつか私も、暖炉やクッキングストーブのある暮らしがしたい、と夢ふくらませていたのだ。

そして十数年が過ぎて、その夢がここ那須で実現することになった。暖炉を設置するには、大変な費用がかかるということで、暖房と調理の両方の機能があるクッキングストーブを購入することにした。本や雑誌で、ハスクバーナー」というクッキングストーブを知り、これに決めて販売店に相談したところ、このタイプは、暖房の役目をあまり果たさないと言われた。暖房は大きな目的と考えていたので、またもう一度、どのストーブにしようかとあれこれ迷っていた時、この販売店から



栗のイガを1時間位煮て染液を作る

「中古のアイルランド製のクッキングストーブはどうか」と連絡を受けた写真で見ると、そのストーブは、デザインがカントリースタイルだった。シンプルでデザインのものと考えたので、また迷ってしまったが、安全性のため煙突にストーブ以上の費用がかかることを知っていたので、結局、価格が安くて、機能も私たちの望むとおりというところで、このストーブに決めた。

我が家にもやって来たストーブは写真で見ると、今更けりして隣に置いた古い米沢箆筒にも不思議にマッチして、木とした。今、我が家では、大きな役割を果たすこのストーブは、大切な家族の一員だ。

イギリスでの暖炉やクッキングス

トープのように温水器や乾燥棚の役割は果たさないが、実に機能的にできている。まず、左側のドアを開けると薪を入れる炉がある。その下のドアは、空気の調節のためにあり、また灰が上の炉から落ちて溜まる皿も入っている。右側には大きなドアがあり、開けるとオープンになっている。ターキー一羽くらいは軽く入る大きさがあり、温度計も付いている。これらの台の上が調理台にならなっていて、炉の上は



栗のイガは我家の裏山から採ってくる

強火。オープンの上には中火の丸い鉄板と、弱火の丸い鉄板が二枚付いている。オープンの中で肉をローストして、上の強火でパスタ鍋をグラグラ煮たり、中火ではシチュー、弱火ではソースを温めたりと、さまざまに工夫して使いこなしている。この調理台の上には、取っ手の付いた横長の棚が設置されていて、ここは、コヒーカップや皿など暖めておきたい食器が入るようになっている。私は、朝はやかんをこの強火にかけ、紅茶を飲む。そして、その強火の鉄板に餅焼き用網を置いてトーストを作る。そして、ゆっくりと窓の景色を見ながら朝食をとる。この時の気分は、一日で一番気持ちがいい。

朝食の後、仕込んでおいたス

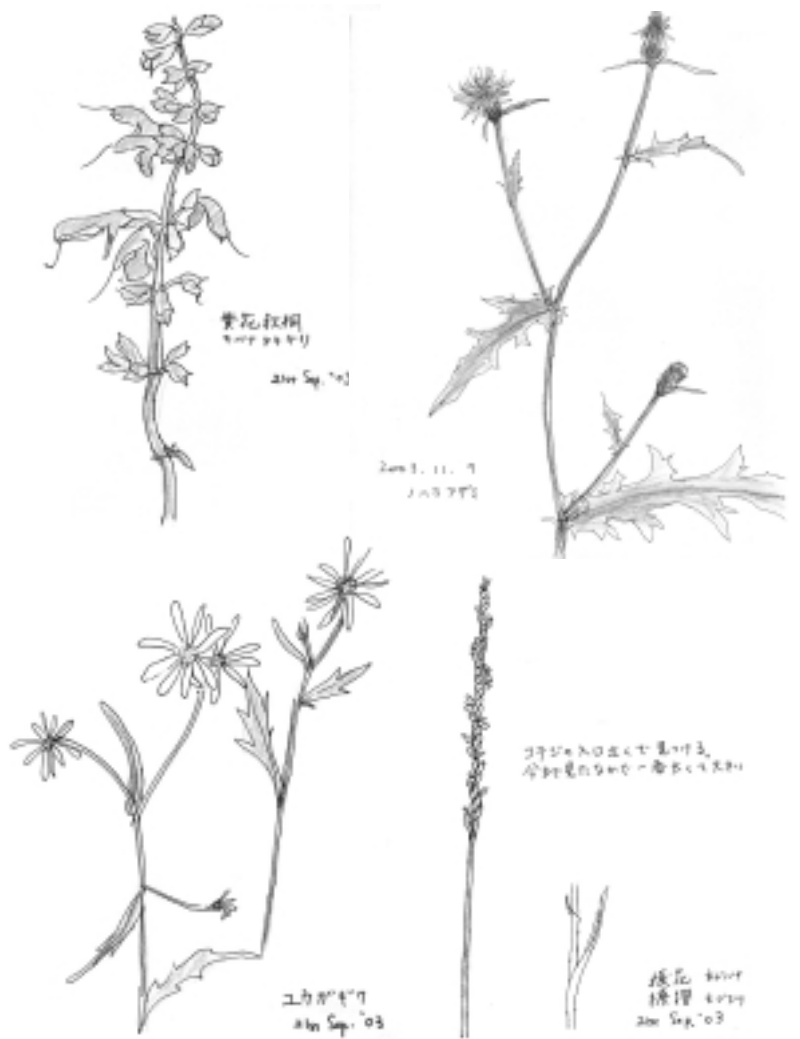
トープを弱火の鉄板にかけておいて、ランチに食べることも多い。キャセロールに肉や野菜をたっぷり入れ、オープンの中で何時間か煮たシチューは夕食用。本当においしくて、野菜や肉の奥深い味わいを楽しめる。スポンリと鍋全体を包み込むよう

な火の回り具合と、ゆっくり薪が燃える、そのエネルギーが伝わって調理されるからだろう。今ではイギリスでもアイルランドでも、こんな薪ストーブを使う家庭は少ないだろうと思う。薪を使って火を焚くストーブは、果たして使われているのだろうかとも思う。薪は、ここ那須では、まだ入手しやすい環境にある。なだらかに広がった雑木林があちこちに点在し、我が家もそんな中にあるからだ。

### 森の維持には 人の手がいる

この雑木林は、今では全く境界の分からない別荘地で、時々持ち主が地元の森林組合などに間伐を頼むことがあり、その木を譲ってもらったりする。また、椎茸やなめこのほだ木のために伐採される樹くぬぎ、山桜の木の残りを入手することもある。これらは、太すぎたり細すぎたりという理由で放置される。我が家の裏山も、背が伸び放題の朴や栗の木の枝払いをする。

私が田舎生活を始めて、初めて分かったことは、森は人の手で世話をしてないと、健康な森にはならない



ということだ。間伐や枝払い、下刈りをするので、一本一本の木が元気に育つ。太陽の光や風が入る。きのこ採りの名人という村人に聞いたところ、キチンと手入れできた森や林にしか、きのこは生えないそうだ。それに一本一本の木も、弱々しくなり、突然倒れる。ここに暮らし始めた、ある晴れた朝「バリツ、バーン」といつすさまじい音と地響きに驚かされたことがあった。おそろおそろ外に出てみると、太い赤松が無

惨な姿で倒れていた。電話線も切れてぶら下がっている。すぐ側を毎日のように歩いていたのに気づかなかったが、うつそうとした茂みの中ですっかり枯れてしまっていた。風もないのに突然に倒れるなんて、よほどつらくて、立っていることに限界があったこの木が、とても哀れに思えた。そして、木が倒れた時のすさまじい音と地響きに、自然の中で暮らす厳しさを実感した。

ところがここでは下水道もなく、浄化槽を使っているため、使った後の染液は、浄化槽をすぎると、土にそのまま染み込んでしまう。そのことを思うと、ひどい罪悪感を感じた。自分の出した化学物質が、目に見えないうちに下水道に流れるということが、見えないことで、実際には同じことをしていたにも関わらず、平気でいられた自分が恥ずかしくも思えた。その後、人に聞いたり、本で読んだりしながら、我が

ように驚くことばかりだった。しかしそれは美しさや珍しさや感動の日々でもある。そんな田舎生活の中で、ステンシルで作品を表現することの全てが、この日々の中で生まれる。自然は美しさを見せてくれるだけではない。私がここに生活する前は、作品となるのれん、タペストリー、洋服であるペーシスの布は、思った色に化学染料で染め、それがキャンパスとなり、その上にステンシルを施していた。

家で一番簡単に入手できる、栗のイガでイガ染めを始めてみた。薪になった山桜の樹皮や枝で染めることも自己流で学んだ。思った色になるまで、時間がかかる仕事だが、思いがけず自然が与えてくれる優しい色、大地の色に染め上がった時、『ああやっぱり自然染めがいい』と決意して、それからはずっかり、森の自然に助けられて染色を始めることになった。

ここで暮らして、マツという間の年月がたつた。自然を見つめ、その中で生活する幸せに何かしら感謝の気持ちでいっぱいになる。「ありがとう」

ホークスみよし

ステンシル作家、家庭料理研究者。一九五〇年小樽市生まれ。六八年大阪市立工芸高校図案科卒業後、広告製作会社でグラフィックデザイナーとして勤務。七六年に独立後、アジア、ヨーロッパを巡り、帰国後沖縄の染色技術の紅型を学び、八八年ステンシルで野の花をテーマに作家活動を始める。九五年那須に移住。現在は個展を中心に作品を発表しているほか、テレビや雑誌でも活躍。著書は『ステンシルで私ブランド』、『野菜と果実のプリザーブド』、『森のキャセロール』(以上、文化出版局)、『森の暮らしレシピ』(小学館)など。