



にほしま

ザ・ビッグアイランド

やなぎ

こう

り

柳行李を訪ねて

ーコナ・コーヒーの香りがしたー

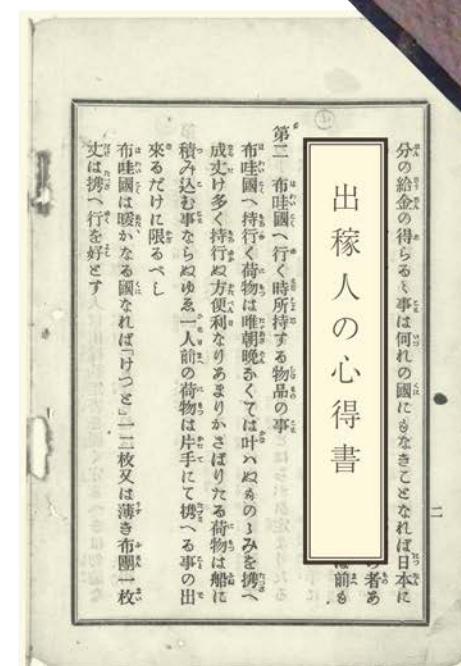


柳行李

柳の枝を箱状にかぶさるように編み、衣類などを入れて置く(送る)道具。古代からある。→竹行李

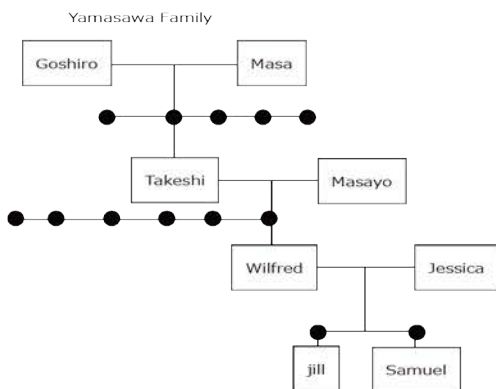
手荷物の制限があった

船内への持込品は片手で持てる大きさの分量とし、別に毛布1、2枚または薄い布団1枚という制限があった。手頃な大きさの柳行李はこの家庭にもあり、移民はこれをロープでくりスーツケースの代用とした。柳行李ひとつで渡航という“出典”はここにある。



「ガラスアーティストとして著名な方として聞いています」

1967(昭和42)年にコナワエナ高校を卒業。子供の頃から美術に関心があったのでハワイ大学 (University Of Hawaii/Hilo Liberal Arts) に入学、しかし、この学科になじめず悩んでいたところ、大学の恩師から「君は芸術家として素質がある、学びなしたらどうか」と勧められ、U.H.Manoa majoring in Fine Arts に再入学し、ガラス工芸の基礎から学びました。ガラスの固まりからイメージする形を表現することの面白さ、私に向いていることを発見、ガラスアーティストとして生きることを決めました。1980年最初のスタジオ(工房)はKona Arts Center で、1982年には敷地に独立スタジオを建設しました。文字通り寝食を忘れる程作品作りに熱中しました。今、手許に残っているものは少ししかありませんが「夜の噴火」を見て下さい。これはキラウエア火山から熔岩が噴き出る様子をイメージしたものです。ミシェルオバマ夫人に差し上げたものと同じものです。



ヤマサワさん

1997年 New Glass Review 17
ニューヨーク州 ガラス美術館

2001年 New Glass Review 21
ニューヨーク州 ガラス美術館

2007年 ハワイの職人たち 39 優秀賞

2011年 ハワイの職人たち 43 功労賞



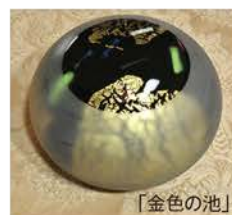
1967年 コナ・ホナウエナ高校卒業
1973年 ハワイ大学(美術)卒業
1976年 ハワイ大学修士過程終了

日系人としての心情を

山澤ゴシロウとマサの世代から、六世代になってきている。日本人移民の子孫の三世として、私が何者かと言えばアメリカ人であり、私の目が見ているものはハワイ人であり、私の心を感じているものは純粋な日本人である。



「夜の噴火」



「金色の池」

上の2作品は当館に常設展示しています。

「金色の池」は特大文鎮としての置物です。見る人たちに宇宙から見た地球、澄み切った池の中など様々なイメージすることの楽しさを味わって戴ければと思います。ガラスの温度は約2000度。小作品なら今でも出来ますが満足できる作品となると体力が必要です。体力の限界を感じて60歳でリタイヤしました。今は、私と家内、息子でコナ一番のコーヒー栽培に熱中しています。

THE WHITE HOUSE

August 9, 2011

Mr. Wilfred Yamasawa
Post Office Box 311
Holualoa, Hawaii 96725

Dear Wilfred:

Thank you so much for your generous gift. The beautiful vase was such a nice gesture, and I hope you know how much I appreciate your thoughtfulness.

The support of people all over the country continues to amaze me, and I am filled with a great sense of hope for our shared future. Every day, my faith in a better tomorrow continues to grow stronger.

Your generosity and kindness are deeply appreciated, and I wish you all the best.

Sincerely,

Michelle Obama

ミシェル・オバマ夫人からの礼状



上島珈琲・直営農園
3つの体験ツアー

●農園見学ツアー

ショップから眼下に見下ろすとコーヒーの木が立ち並ぶ。海岸沿いにはコナの街、そして太平洋。雄大な自然を満喫、ハワイ！もうひとつの発見。



●焙煎体験ツアー

焙煎したコーヒーを、農園をバックに自撮りした写真をパッケージにプリント。思い出の一品。

●収穫体験ツアー

8~11月頃までの期間限定で、赤く熟れた実を収穫する。



UCCが縁結び

ハワイ移民を象徴するものの一つに柳行李がある。写真では見たことはあるが実物と対面したことはない。いつかは会いたいと願いをかけていた。

朗報は意外なところからもたらされた。UCC農事調査室の長田光司氏からであった。「日系コーヒー農家を調査している中で、訪問先の棚にあった」写真を見て驚いた。「安芸郡仁保島村字日宇那 山澤マサ」とあるではないか。当館と同じ旧村内、しかも歩いて15分足らずのところが実家である。

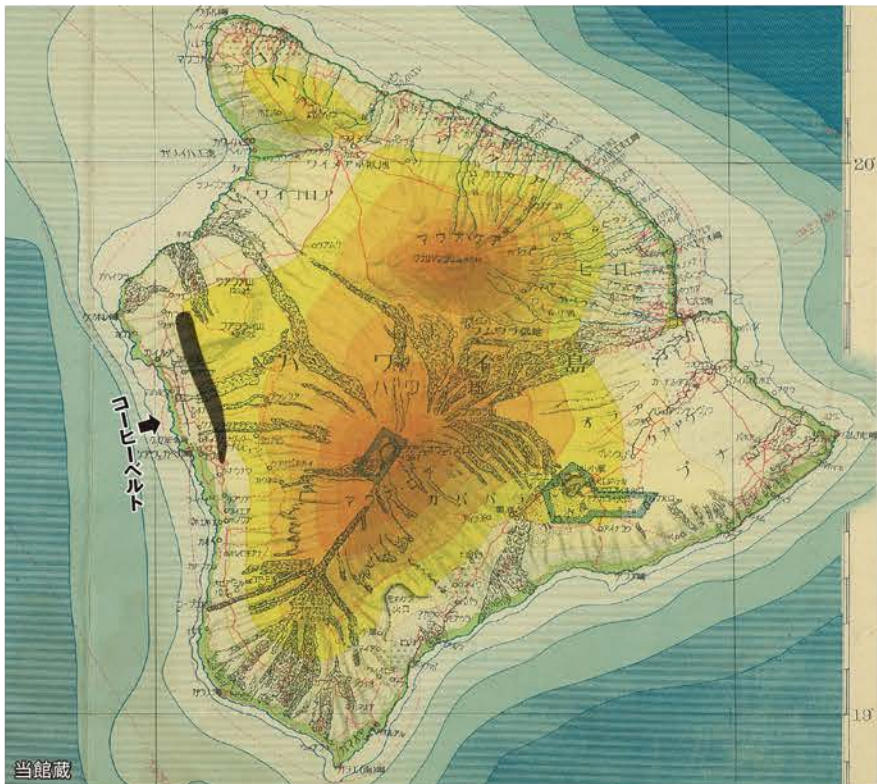
ついに巡りあった。希望と願いは持ち続けるものである。現在の持主は行李を持って渡航したマサさんの孫、数えて3代目、日系3世。今はコーヒー農園を引き継ぎ専業農家になったとのこと。

その前の職業はと尋ねるとガラスアーティストであった。数々の賞を獲得し、この世界では有名な人であった。

柳行李 コナコーヒーアーティスト。好奇心がこみあげてくる。おさえられない。突撃取材を決心、ハワイ島コナへ飛んだ。

Mr. Wilfred Yoshio Yamasawa

彼はゲートで待っていてくれた。自宅まで3〜4分も走ったところに住居と農園があった。



ー何と広いところですねー

元の所有者はハワイアン、ナハレファミリーの奥さんのものでした。

1971〜72年頃道路を作り土地を分割しました。このゲートは土地を買った白人が1978年頃、防犯とプライバシー保護のため設置したものです。わが家は1985年にこの土地を買った住宅を建て、コーヒー農園を作りました。

14〜5軒の家がありましたが、現在は30軒に増えています。土地の面積は全部で165エーカーです。

このゲートは今も現役で部外者の侵入を防いでいます。

限られた人達でゲート内に住むことからGated Communityといえます。

ー改めて柳行李の話しをー

今日は遠く日本、広島から、柳行李、を訪ねて来て下さりありがとうございました。

私の祖父・山澤五郎は1890（明治23）年8月に広島県からコナに渡った最初の31人のひとりでした。南コナのホナウナウ地区に入植し、コーヒーの苗木を植え、コーヒー栽培農家として第一歩をふみ出しました。祖母は1902（明治35）年、祖父の呼び寄せにより来布しました。この柳行李はその時に持ってきたものです。

父から「我が家の記念すべき大切なもの」として渡されて私を守っています。NHKB放送の取材を受け、今こうして川崎さんから柳行李ひとつで来たいわれを聞くと、日本人移民史を証言する貴重な資料であることを改めて認識しました。

コナと言えばコーヒー

祖母は力を合わせて懸命に働き、父や叔父たちも力を合わせ、私が幼少のころには15エーカーの農園になりました。しかし、コーヒー相場が1950〜60年代に①太平洋戦争②朝鮮戦争③ブラジル産コーヒーが世界市場に溢れた影響で著しく下落し、コーヒー栽培を断念するところまで追い詰められました。

私たちは、野菜の栽培、鶏や豚の飼育に力を入れてこの難局を乗り越えました。価格と量ではブラジル産に負けることは必至でした。品質の向上あるのみです。品種の改良、栽培方法の工夫を高め、今日ではコナブランドが確立し、香りと味では世界一であると自負するまでになりました。

そうそう、不況の波は第一次世界大戦後にもあり、この時はかりはハワイは勿論、アメリカ全土がインフレーションに見舞われ生活が圧迫されたと聞いています。

コナコーヒー生産地帯はハワイ島の中でも限られています、標高300mから800m位、南北20〜40Km。この地域は毎日定期的に降雨があり、コーヒーの木に水やりの必要がありません。

海側にある街には全く降りません。不思議な気候の特異な場所といえるでしょう。

土の下は火山特有の石だらけで水はけが良いことも特徴です。また、島の反対側ヒロ方面からの気象も高い山脈にさまたげられて雨が少なく、島の南端から時計回りで吹く乾燥した風がコナコーヒーに良い影響を与えています。

コーヒー農家はほとんど日本人移民でした。600〜700軒あったと聞いています。私のところでは以前は15エーカーの農園がありましたが、栽培に人手を要することからビショップ財団に借地権部分の土地を返上し、今では兄が3エーカー、私が2³/₄エーカーの規模で栽培しています。

現在、日系人が経営する農園は100軒以上あろうかと思いますが、コナブランドで生産販売しているところは数が少なく20軒もありません。私を含めてこれらの農園は全て個人の所有です。

栽培について

苗木はコーヒー豆を栽培ポットで育て、約15インチになったところで畑に移植。成長を見越して約5フィート位の間隔で一列に、除草・防虫・収穫作業を考えて畝の間は約6フィートにします。植え付けて1年目は摘木し、幼木を育て、3年目から本格的な収穫期に入ります。収穫量は大体1本の木から1200〜1500粒、一枝では50〜200粒程度です。

花は2月に咲き、8〜9月に結実し、収穫時期は8月から翌年1月頃まで赤く成熟したものだけ取り入れます。全て手作業です。からまきしく人海戦術ですね。最盛期の8/5〜11/15の間、学校は特別休校となり子供たちも収穫作米を手伝っていました。1965〜1971年のことです。

コナコーヒーがこの地域の経済を支えていたことがお分かり戴けるでしょう。

収穫量は一人当たり2〜3000粒でしょうか。コーヒーは新芽にしか結実しません。3m以上の高さになると収穫がむづかしくなるので芯止めします。新芽の出が少なくなると根元から切り脇芽を育てます。こうした作業を約100年間繰り返して、次にまた幼苗を植え付けるのです。



② コーヒーの花 CONA SNOWと呼ぶ。



③ 赤く熟した豆から順番に手作業で収穫していく。



UCCショップから眺望するコーヒー農園、コナの街そして太平洋。

当館撮影