

号外

古民家で何する

株式会社 まっせ

明日商店

yoshinosuke nishikawa
日西川吉之助



テアツ
アレカ
ウルウ

what is it today?

vo.2

[古民家 × 古道具 × 想い]

旧西川吉之助が未来を紡いだこの場所で、明日を考える一日。
“在るもの”にまた触れてみると、知らなかったキラキラが見えてくる——。眠っていた小さな星たちを共有したい。

10:00
17:00

巳年二月二十二日

土曜日

2025

古道具

大きな蚤の市

近江八幡の魅力は多様な風土が共存していること。今回は3つの地域から古道具が1日限り集まります。天保時代の建物とともにモノの価値と一緒に考えてみませんか。

安土 + 八幡 + 沖島

[出展協力] 38みつや・尾賀商店・沖島蚤の市

食

「Veggie Craft Labo」 × 「kankankan」
体にやさしいおでん + 滋養菜の魅力伝え隊 やさいのおかし

「食べる」ということは生きるということ。近江野菜を使ったいろいろ。皆で「ワイワイ」と近江八幡が美味しい」を頂きましょう。

プラ

FREE BYRD
海洋アクセサリー × 「花 BUKU」

海洋プラスチックゴミをアップサイクルしたオリジナルアクセサリーを制作。着物リメイクをしている花 BUKU とのコラボ「海洋アロハ」プラスチックの次の輪廻を考える。

染

and some Leera
ろらけつ染め体験

溶かしたろうを布に塗って模様を描くため、細かい線や絵画のような表現ができます。火を使わない柿渋による染色で新たな命を吹き込もう！

考

インタビュー
上映

「働く」って何？「生きていくには何が大切？」女性の視点から考える今の生き方。かつて近江商人を支え町をつつてきた女性達の現在の姿に迫ります。

本

ホノタナホノタナ

1日限りのちいさな本棚のシェアハウス。『わたし』の本棚こ『だれか』の本棚が重なっていく。まちをつくっていく私たちのライブラリー

小さな読書会

『だれか』を知るためのトークイベント。ここでは言葉が重なる



ローカルメディアの「GOOD PEOPLE GOOD PLACE」が女性スピーカー達とトークを繰り広げる。答えはない。でも考えることはできる。

旧西川吉之助邸

11代当主「西川吉之助」は、(1874~1940年)私財を投じて、聾教育をけん引し、耳が聞こえない子どもでも社会で自立できることを目指した教育者でした。1925年に『西川聾口話教育研究所』を別宅に設け(明日商店開催地)自ら噂を聞いて訪ねてきた子どもたちを寄宿させ、子どもたちの教育にあたります。この研究所の教育には「清友園」を運営していた一柳満喜子氏も協力をしたと言われています。このように以前からこの場所は、可能性に広く働きかけを行う拠点でもあったのです。

1925 創刊 編集兼発行 / 西川吉之助 私財で出版

□参考文献

近世・近代の史料に見る近江商人の旅 / 桂浩子 講演録 - 蝦夷地の近江商人 / 滋賀大学 青柳周一 聞こえない愛娘の声が聞きたい! 西川伝右衛門 11代当主・吉之助が一生涯をかけた偉業 / 愛媛大学名誉教授 立入哉 近江八幡水都八都 - 特別号 西川吉之助 / 一般社団法人八幡町物産協会



西川吉之助 聾教育 第一号

は聾学校だった

近江八幡と松前

初代の西川伝右衛門(昌隆)は慶安3年(1650年)に松前へ渡り、福山小松前町に住吉屋伝右衛門として店を開き松前藩の御用商人となります。同地で呉服太物を商い、後年は場所請負をおこなうほか、肥料販売会社や缶詰工場の設立など様々な事業も営みました。また、松前に進出した近江商人が組織した「両浜組」には岡田彌三右衛門など他の近江商人とともに名を連ねています。このように西川家は300年近い間、北海道の開拓に情熱を傾けた商家であったと言われてい

「松前渡海船絵馬」

のコンテンツ



○近江商人とは

近江で商いを行う商人ではなく、近江を本宅・本店とし、他国へ行商した商人の総称。個別には「高島商人、八幡商人、日野商人、湖東商人」などと呼ばれ、それぞれ特定の地域から発祥し、活躍した場所や取り扱う商品にも様々な違いがあるのも特徴。

ヴォーリス建築 / 旧八幡郵便局

1921年にウィリアム・メレル・ヴォーリスの設計により改修された。1997年に保存再生目的とした「一粒の会」が活動を開始。2004年には玄関部分が復元された。2Fの北側の窓からは、八幡山を一望できる。ヴォーリスが愛した風土を感じることのできる建築。想いは時代を超えられる。

address. 旧八幡郵便局 / 近江八幡市仲屋町中 8

八幡堀方面



address. 明日商店: 近江八幡市仲屋町上 23



asita.shouten

明日商店 公式インスタ

同日開催

旧八幡郵便局にて開催

北海道松前町のウマイが集まる!

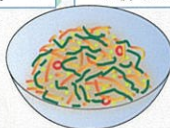
まつまえフェア 2025

松前漬の食べ比べがやってくる

event date 2/22 11:00-15:00

- 温泉旅館 矢野**
唐辛子の味が付けました。辛はいいです。辛はいいです。辛はいいです。
- 上野屋**
少し甘めの味付けです。マイルドな口当たりです。ご飯にもぴったり。
- よこはま荘**
生薬がアクセントとなり、さっぱりとした味わいで、イカの旨味が際立ちます。
- ヨネタ**
太めにカットされたイカが存在感あり! あっさりとした味付けなのでご飯がなくても食べやすい。
- あさみ商店**
丁寧に下処理したスルメイカが柔らかく、味付けも絶妙です。札幌のイベントではイカの塩辛のような口当たりとの声も。

全5種類



松前漬 / イカ・昆布を細切りにし醤油や酒、砂糖などで漬込んだ北海道の郷土料理

かす汁 / 酒粕とサケや野菜などを煮込んだ日本の郷土料理。サケならではのコクとまみが特徴的なおかずになる汁物です。冬の時期に山間部でよく食べられていた。

北海道の松前漬をはじめ、郷土料理を味わえるイベントを、あきんど道商店街が開催! 今回40周年になる松前町との交流は、食の文化を通じて現在も繋がります。当日は、**松前産の鮭 × 近江産の酒粕**でつくる粕汁や、松前町の特産品が並びます。歴史と文化を一緒に味わい皆で温まりましょう。

あきんど道商店街