

風の人に土の人にやさしい風が吹く

ーギュッと詰まった「リアスの恵み」がここにはありますー

氣仙新聞

創刊号

発行

岩手県大船渡地方 振興局

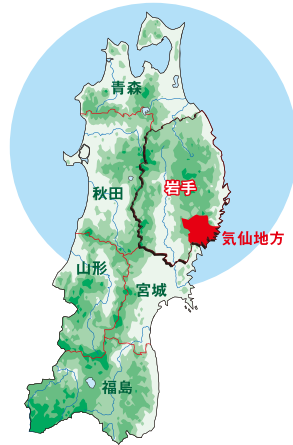
〒022-8502

岩手県大船渡市猪川町字前田6-1

TEL.0192-27-9911

FAX.0192-27-1395

<http://www.prefiwate.jp/~hp4501/>



※ロハス（LOHAS）とは「Lifestyles Of Health And Sustainability」の頭文字をつけた言葉で、二〇世紀の大量生産・大量消費の反省から生まれたコンセプトです。地球環境の保護と健康な生活を最優先し、人と地球が共存共栄できる持続可能なライフスタイルと、それを望む人たちの総称です。（「ワトコ」より引用）

今も昔も「ロハスな気仙」

海山川・里の恵みが凝縮

自然豊かで温暖な土地柄

最近、「ロハス」という言葉をよく聞くようになりました。人と地球に優しい生き方をしている人やそのような考え方をいうのだそうです。岩手県に「気仙」と呼ばれる温暖な地方があります。リアス式の地形のため海・山・川・里がギュッと凝縮されたこの地は、今も昔も自然と人とが仲良く暮らすロハス的な土地柄です。

リアスの恵みがいっぱい

「気仙（けせん）地方」は大船渡市・陸前高田市・住田町の二市一町からなる人口七万五千人の地方。岩手県の沿岸南部に位置し、面積は香川県の半分弱もあります。前を太平洋、後ろを北上山系に囲まれ「リアス式の地形」の美しい海岸線を持っています。

陸中海岸国立公園にも指定されているこの地形の特徴の一つは「繊細に入り組んだ湾」。入り江ごとに天然の良港があり、定置網や養殖漁業が営まれています。アワビや

牡蠣、ワカメや昆布、鮭や秋刀魚など全国でも有数な漁獲を誇るのもこの恩恵です。波の静かな数多くの入り江はそれぞれが「癒しの入江」。海釣り、ヨット、カヤックや浜辺の散策などの楽しみはいつも身近にあります。



自分だけの癒しの浜辺はいつも身近にあります

リアス式のもう一つの特徴は「海から山へ一気にせり上がる地形」。そのため、海・山・川・里がギュッと凝縮され、魚介類や山菜、雑穀や果物などの旬を一生活圏の中で身近に感じて楽しむことができます。

身近で多彩な癒しの空間

豊かな地形の変化は、多彩な遊びや癒しの空間をつくり出しています。たとえば海を一望しながらフライトを楽しめる三陸町夏虫山のパラグライダー。海風にのって太平洋に向かって飛ぶ気分はカモメになったような爽快感。しかも浜辺からこのフライトポイントまで車で三〇分くらいで来ることができます。



夏虫山はパラグライダーのメッカ。体験フライトもできます

川と海を潤す森の恵み
気仙の恵みは海だけではなくありません。背後に控えた北上山系は森林資源の宝庫。広葉樹の多い森林はミネラル豊かな水を川へと注いでいます。住田町を源流とする気仙川は釣りのメッカになっていて、毎年七月一日の鮎の解禁日には県内外から大勢の太公望で賑わいます。



解禁日の前夜からテントを張って、仲間と釣り談義

川の源流をたどるとそこには豊かな森が身近にあります。林道沿いに車を走らせると人家や雑踏とは縁のない空と森林だけの世界。溪流近くに車を止めて沢におりれば、たった一人だけで昼寝やキャンプを楽しめるプライベートゾーンを手軽に見つけることができます。沢の音と森林の清浄な空気は何よりの癒しの空間。



森の清浄な空気に包まれると心もさわやかになります

二十一世紀は「知って、行って、観て、会って」本物の体験を味わう時代です。人と自然に優しいリアスの風を、この気仙で感じてみませんか。

自然の体験に導く「森の案内人」たちがいます

海・山・川・里の自然豊かな気仙地方でも、子どもたちに「浜辺の楽しみ」や「森の気配」などを体験してもらうのは意外と大変なこと。自然相手の体験は、大人たちの見守りが大事だからです。住田町には「森の案内人」たちがいて、小学校児童や保育園児が自然の豊かさを体験するお手伝いをしてくれます。「ネイチャーゲーム」や「森の美術館」など、聞いただけでも興味津々の自然体験は、一緒にについてくる若いパパママたちの方が夢中になることも多いそうです。

住田町は「森林エネルギーの町」を目指す人口七千人のまち。森林資源を使った個性的な地域づくりに取り組んでいます。
<http://www.town.sunita.wate.jp/>



森の案内人 谷中さん



森の案内人 佐々木さん

論説 ロハスで地方がよみがえる 藤原直哉

最近、ロハスという言葉をよく耳にするようになりまし。ロハスとは、健康と持続可能性を考えたライフスタイルを意味する言葉です。具体的に自分のライフスタイルとして癒しを取り入れる、残留農業や環境ホルモンを最小限に抑えた食品だけを食べる、田舎暮らしをして畑を耕す、スローライフやスローフードを志向する、あるいは家庭用の植物油でクルマを動かす取り組みに参加するなどということが、全て含まれます。既に過去十年ぐらいの間に目米欧の先進国では自分の生活にロハスを取り入れるロハス層といわれる人々が急増してきて、逆に言えばロハスに反する商品やライフスタイルが、敬遠される動きさえ出始めています。

こうした動きは一過性のブームというよりも、二十一世紀を迎えて二〇世紀のゴールをほぼ達成しつづいた先進国の、特に都会に住む人々が、新たな人生のゴールを求めて足元を見直し始めた結果、起きてきた動きです。そして人々が量よりも質、形よりも中身、ファーストよりもスロー、デジ

タルよりもアナログ、人工よりも自然、闘うよりも共生する、といった価値観を大事にして、生活を見直し始めているのです。言うまでもなくこうしたロハスな生活は、日本の伝統的な生き方、特に地方に残る昔ながらの生き方にとっては、当たり前のことでした。逆に言えば二〇世紀の非常に都会指向型の、何でも便利になった時代のなかで、都会の人々が昔ながらの生き方に新たな注目を向け始めているとも言えることができ、地方にとってロハスは、地方を蘇らせる新たなチャンスになっています。

一般に観光開発でも何でも、地域起こしには都会の人々と地方の人々の協力、共生関係が必要不可欠です。すなわち地域起こしは地方の人々だけで考えて行動してもうまく行かず、都会の人だけの発想と行動でもうまく行きません。地域起こしというのは、その地域の魅力、光にあこがれる都会の人々と、その魅力、光を具体的に日々実現し、代々継承していく地元の人々とのベクトルが合ったときにうまくいきます。幸いなことにロハスな時代は都会の人々

1960年東京都生まれ。シンクタンク藤原事務所所長。独立系シンクタンクとして「経済」「政治」「国際情勢」「組織のリーダーシップ」に関する独自の分析を行っているほか、「コンピュータ」「統計」に関する専門家も擁し、個別・専門的な分析やコンサルティング、社内教育のお手伝い、講演、執筆活動を行っている。

藤原直哉

素材で学ぶ気仙の心

「末崎中学校のワカメ栽培体験」

気仙は自然の恵みにあふれています。しかし、その恵みを守り育て次の世代に引き渡すには確かな「地域力」が必要です。大船渡市の末崎（まつさき）中学校の体験学習の中に、その地域力を見る思いがします。

岩手県はワカメの生産量全国一。全国の四〇%ものワカメを生産しています。大船渡市は岩手のワカメの二〇～三〇%を生産しており、肉厚で美味しいその品質の高さも全国屈指の折り紙がついています。

この様に質量ともに高い水準の生産を誇るのには、すばらしい自然環境によるところが大ですが、決してそれだけではありません。先人たちの連綿と続く努力によるところも大きいのです。たとえば、昭和三〇年代に「ワカメ養殖の技術」が、ついで昭和四〇年代には「湯通し塩蔵ワカメの技術」がここ大船渡で開発されたといわれています。

大船渡市の末崎中学校は湾の南にあり、大船渡市一の景勝地・磐石海岸の地元でもあります。そんな地元の海を教室に、末崎中学校の生徒たちは地場の大事な産業であるワカメ生産を体験学習しているのです。

一年目に教室でワカメ栽培の仕組みを学んだ後、二年目にはいよいよ実地に体験します。普段は通学の時に眺めているだけの海が、この時自分たちの「学びのフィールド」に変わります。ワカメが成長した時引き上げて刈り取ります。刈り取ったワカメは芯を抜いて塩蔵し、袋にパック詰めします。

大船渡港さんま直送便

お刺身で食べられる新鮮さんま



南三陸に位置する気仙地方は魚介類の宝庫ですが、秋の味覚・さんまの宅配はその品質の良さで全国で喜ばれています。遠く九州や沖縄まで、刺身で食べられるほどの鮮度管理と衛生管理が行き届いています。その背景にあるのが最新の技術を使った温度管理と紫外線殺菌システムです。また輸送中の魚を傷めることなくやさしく冷やす流動水や、トレーサビリティの運用実験など進取の新技术が新鮮度の魚介類の供給を支えているのです。

大船渡港さんま直送便
<http://www.epn.co.jp/sanma/>

産直小屋がこちら、こちらに

気仙の道路を走るとかわいらしい「産直小屋」があちらこちらに目に付きます。車を降りてのぞいてみると、採れたての季節の野菜や農家のおばちゃんたちが一生懸命に作った手づくりお菓子・自家製の漬物などで店先はなつかしいさがいっぱい。スーパードで季節感のない野菜ならなんでも年中手に入る昨今、産直小屋は貴重な旬の情報発信源です。

野菜や魚介類をご近所からよく頂く「おすそわけ文化」が盛んな気仙ですが、市価の半値や三分の一の「産直小屋価格」を見るにつけ、産直小屋って「おすそわけ文化の進化形」なんだなって納得してしまいます。

ただし、量も多くないので早めに行かないと品切れになっていることもあります。

いわてピュアモールから三陸の味覚をお届けいたします

気仙の選りすぐった食材を賞味していただこうと「三陸の食卓おすそわけ実行委員会」がつけられました。

この実行委員会は気仙の有志で設立され、東京・銀座にある「いわて銀河プラザ」で何度か直売会を実施しています。

そんなお客さまのご希望に応じて、新鮮な美味しい味覚を全国の皆さんに通年でお届けしたいとホームページを開設しました。「いわてピュアモール」と名付けられたこのホームページは気仙の自然や文化、安らぎを感じてもらえるような構成になっていて、気仙の生産者と全国の消費者と交流の場になればと願っています。

いわてピュアモール <http://www.pureiwate.com> いわて銀河プラザ <http://www.pref.iwate.jp/hp0401/>

末崎中学校のワカメ栽培体験

そしてつぎのこの後です。なんと修学旅行で東京に行き、自分たちでつくったワカメを販売するのです。生徒たちはワカメづくりのすべてを体験すると同時に、販売して換金することにより、地場産業の仕組みや経済の循環を体験するのです。

生徒達はこの貴重な体験学習を通じてロハスの六つのキーワードである「つながりを意識する」「五感を磨く」そして「自然環境への配慮」「持続可能な経済」までも体験しています。そしてこの様な体験学習を可能にしているのはこの地域の「地域力」。子ども達の成長をしっかりと見守る大人の目。自然からの恵みを大切に受け渡そうとする地域の心。末崎中学校の生徒たちのロハスの心は、そのような地域力育まねながら大きく育っているのです。



種糸巻き
種糸を巻き付けていきます



漁家体験
お湯に浸けるときれいな緑になります



東京での販売活動
修学旅行を利用して販売は貴重な体験



下草刈り
山の栄養分がおいしいワカメを育てます

雑穀王国の食文化

「農家レストラン」「味どころ休石」



古来から日本人の健康的な食生活を支えてきたのは「魚介類」と「雑穀」でした。最近の健康志向に伴い、ヒエ・アワ・キビなどの雑穀が見直されています。雑穀には米にはない味わいや栄養があり、日本には雑穀を使った独特の食文化がありました。こうした食文化が気仙の生活にはまだたく

北限のお茶「気仙茶」

「中国茶の製法を生かして」



気仙地方では江戸時代からお茶の栽培が行われていました。今でも数百戸で茶樹が栽培され、気仙茶は北限のお茶といえるようです。

茶樹は各農家で畑の土留めや自家消費用に植えているもので、そのため農薬も肥料もほとんど使わない自然の環境で育ってきました。茶樹も樹齢が高いものが多く、樹齢百年近いものが其処ここに元気に育っています。

焙煎工房しゃおしゃん（盛岡市）の前田千香子さんは、中国のように樹齢の長い茶樹から作られる気仙茶に興味を持ち試行錯誤の末に中国茶の技術に応用しました。しゃおしゃんが発売した「気仙茶」は摘みから六年ほど経過し、熟成した茶葉を使用。低い温度で一日かけて焙煎することで、これまでの主産地になかった茶葉本来の甘みとくを引き出しています。

<http://www8.plala.or.jp/xiaoxiang/>

いわてピュアモール

新鮮な味覚を全国の皆さんに届けたいと、いわて銀河プラザで何度か直売会を実施しています。



いわてピュアモールから三陸の味覚をお届けいたします

気仙の選りすぐった食材を賞味していただこうと「三陸の食卓おすそわけ実行委員会」がつけられました。

この実行委員会は気仙の有志で設立され、東京・銀座にある「いわて銀河プラザ」で何度か直売会を実施しています。

そんなお客さまのご希望に応じて、新鮮な美味しい味覚を全国の皆さんに通年でお届けしたいとホームページを開設しました。「いわてピュアモール」と名付けられたこのホームページは気仙の自然や文化、安らぎを感じてもらえるような構成になっていて、気仙の生産者と全国の消費者と交流の場になればと願っています。

いわてピュアモール <http://www.pureiwate.com> いわて銀河プラザ <http://www.pref.iwate.jp/hp0401/>

口ハスな郷探訪

ホロタイの郷

生 出 おいで

陸前高田市矢作町の生出地区は隠れ里の雰囲気漂う里。地域の過疎化がすすむなかで住民による独自の地域おこしが注目され、一時衰退した炭も復活。今では「炭の里」として活気を取り戻しつつあります。昔ながらの生活習慣と現代社会に適応した生活が混然としている生出地区は気仙の口ハス的な生活で輝いています。



紅葉に囲まれた生出の郷



【歴史ある生出地区】

陸前高田市の中心部から北西に車で約二十分走ると、森に囲まれた生出の郷があります。面積の九〇％以上が山林原野のこの地区は、戸数が約一二〇戸、住民は約四五〇人で農業と林業が主な産業です。生出の炭づくりは江戸時代にさかのぼります。江戸時代、伊達藩が奨めた仙台平野の干拓事業や米作りに必要な鉄や鋤をつくるため、気仙地区で製鉄が盛んに行われていましたが、その燃料として炭の生産が始まったのです。

【復活した生出木炭】

「生出木炭まつり」の成功は地区の人たちの誇りと自信を強くしたようです。これまでの「若手木炭」から「生出木炭」へと炭のブランド名を変えました。

【大盛況の木炭まつり】

昭和三〇年代を最後に衰退し続けた炭づくりは、本物志向やアウ

陸前高田市矢作町生出地区

最近では炭は燃料だけではなく、住宅の床下にも利用されたり、癒しのグッズとして使われたりとその効用が注目されています。さらに無農薬栽培に木酢液や粉炭が使われるなど、今や「炭づくり」は人と地球にやさしい生活に欠かせないものとなりつつあります。

【人気の林業体験】

炭づくりを通じた地域づくりに自信を深めた生出地区の人たちは、平成十年、宿泊施設を備えた交流促進センター「ホロタイの郷 炭の家」を建設。グリーンツーリズムの拠点として、土の人（地元の人）と風の人（外からの来訪者）とがふれあう交流の場として活用しています。

この「炭の家」では、毎年立教大学の林業体験「夏期フィールドワーク体験学習」が開催され、好評を博しています。

これは学生たちが泊まり込みで様々な林業体験をするものです。下草刈り・枝打ち・間伐作業などを体験しながら現代の林業を肌で勉強します。また住民とのふれあいを通じ、都市生活では味わうことのできない人間関係を味わっています。

このように「ホロタイの郷」は、炭づくりを通して、口ハスの時代に必要な貴重な体験を提供してくれているのです。



ホロタイの郷 炭の家
電話 0192-58-2141



木炭まつり



清水の湧口



白糸の滝



林業体験



生出コミュニティ推進協議会 <http://www9.ocn.ne.jp/~oide/>

Topics 岩手県の「気仙地方」と宮城県県の「気仙沼市」

「気仙（けせん）」と言うと、ほとんどが宮城県の気仙沼市と勘違いしてしまいがち。気仙地方とは地理的にも隣り合っていない、昔は同じ文化圏でいたので間違えるのも仕方ありません。著名な出版社や新聞社でもよく間違えることがあります。

Topics 町場にカモシカやキジが

気仙には特別天然記念物のカモシカや日本の国鳥・キジがたくさん住んでいます。しかも町場に近いうちでもよく出くわしますから旅の人にとっては感動ものです。写真は、民家の裏庭でお嬢さんにおはようの挨拶をするカモシカさん。キジさん夫婦は庭で散歩中です。この近辺は結構車や人も通るのですが、気仙では、動物と人間の居住空間もギョツと隣り合っているんですね。



Topics ふる里回帰支援情報

「気仙は日本人のふる里」

かつて集団就職という言葉がありました。中学や高校を卒業する家族や親戚に見送られ汽車に乗って多くの若者達が上京して行きました。当時若かった人たちが今は六〇才を過ぎる年になり、それぞれの人生や職場で、様々なキャリアを積み重ねた人生をどこで送ろうかと考えている方がいたら気仙に来てみませんか。何よりも豊かな自然と海山の美味しい食べ物魅力です。地方だからこそみなさんのこれまでの貴重な経験が生かせるはず。誰も知らない人がいないからこそこのびと生活できるかもしれません。もし、そんなお気持ちになった時電話してみてください。

ふる里回帰「大船渡支援センター設立準備会」
熊谷良平（電話〇一九二二七二二三三）

気仙 金山 昔語り

十六世紀半ばまで気仙は世界でもっとも金の産出する地帯でした。気仙の金は奥州平泉の黄金文化を支え、その噂はマルコポーロの「東方見聞録」によってヨーロッパに伝えられました。気仙には金にまつわる昔話がいっぱい残っています。今回はその中から「炭焼き藤太」をご紹介します。

文●金野静一
絵●庄司曉子



■炭焼き藤太■

むかし、むかしのこと。都に身分の高い公家さんにお嬢さんが一人いた。年頃になったと、生まれつき大したためぐさい姫君だったので、だれも貰い手がなかった。そんなで神さまさ、願かけして良い縁談があるように祈った。二十一日目の満願の日、奥州の気仙さ行けば「炭焼き藤太」という者がいて、それがそなたの夫になる人だって、お告げがあった。

喜んだ姫君は、さつさと旅したくばして、気仙さ来たんだ。そして藤太っていう若者ばめつけて、無理矢理と押しかけ女房になったんだね。そんなで仲睦まじく暮らしていたが、ある日、藤太が山から黄金の塊りを持って帰ったんだ。たまたまた姫が、何に使うんだべって聞いたれば、鴨やキジをとるのに、石つぶてに使ってると語った。姫が、もったいないと、あきれて語ったれば、「こんなもの、山さ行けば何ぼでもある」って答えた。

姫はいよいよびくくらして、いっしょに山へ行って炭窯のあたりさ行ったら、その辺りはピカピカと光る砂金の山だった。都で有った姫あ、金のありがたさば、よく知っていたんで、藤太さ、いかに大事なものをだを教え、二人でせつと金をかき集めだ。そんなで二人は、たちまち大長者になったんだ。この話あ、気仙の金山だば、どこにもある話こだば、どととはえ。

「平泉の文化遺産」を世界遺産に

「平泉の文化遺産」は平成二〇年の世界遺産登録を目指し活動しています。



<http://www.watetabi.jp/watetabnow/bunkaisan/>

気仙とともに

[No.01]



気仙のイッポーホー

河野和義

(陸前高田市)
(株)八木澤商店 代表取締役



気仙の言葉に「イッポーホー」という言葉がある。標準語に直せば「一ホー」だ。ある時は太鼓、ある時はきゅうり。でも、見つめている眼はいつも自分の足下にある。

太鼓、地元学、景観とまちなみ、食育、醤油、漬け物、自根きゅうり…。こんな言葉を並べてゆくと、自ずと一人の気仙人が思い浮かびます。その人こそ河野和義（こうのかずよし）さんです。河野さんは陸前高田市生まれで、創業二百年を迎える(株)八木澤商店の社長さんです。

「最近、地産地消とか、スローフード、食育なんていう言葉がよく耳にするけれど、こういった言葉ができる前から僕は、八木澤商店のポリシーとしてずっとそれをやってきたように思うんだ。」これは八木澤商店の「吟醸粕漬け」が、昨年岩手県ふるさと食品コンクールで最優秀賞を受賞した時の河野さんの言葉です。

河野さんは醸造業の傍ら地域づくりにかかわることはなんでもする世話好きの人で知られています。「全国太鼓フェスティバル」や「合宿誘致運動」など、地域の宝に光をあて、地域の人たちと企画を考え、行動していく…。少年期から大学まで都会で暮らしたおかげで「ふるさと」という思いが根底にあり、それが彼の行動の随所に現れています。陸前高田が「自根きゅうり」の里として



自根きゅうりを収穫する河野さん



生揚げ醤油を搾る「梃子搾り」の槽（ふね）



今では太鼓の甲子園といわれるほどになった「全国太鼓フェスティバル」

陸前高田 八木澤商店 <http://www.yagisawa.co.jp/>



プレットでエネルギーの地産地消

住田町の取り組み



石村工業(株) 住田町 <http://www.rriac.co.jp/tshimura/> <http://www.town.sunita.iwate.jp/>

できるだけ化石燃料を使わずに、地球に優しい生活がしたいと考えてハイブリッド車を買う人が増えているように、でも都会の生活では、暖房や調理にガスや石油の化石燃料はどうしても欠かせません。気仙地方でも同様ですが、森林が多い気仙では最近、建材に加工する過程で生じる木くずなどを使って良質の「ペレット」を作っています。ペレットは専用のペレットストーブやボイラーで燃やしますが、薪などに比べて扱いやすく温度調節も楽なんです。そしてなにより、ペレットはいわば「エネルギーの地産地消」。近くの山からできたペレットを燃やして一冬の暖を取るなんて、地球にもちよっと優しい生活をしている感じがして、なんだか心も温かくなりそうです。

気仙大工の技は木の香りに つつまれた「百年住宅」

気仙大工は優秀な技能を持った出稼ぎ集団でした。全国各地に呼ばれその腕を披露しながらも、一方で各地の文化や流行を地元を持ち帰る大事な役割も果たしてきました。気仙大工の進取に富んだ気性は、そんな歴史的背景の中で培われてきたものです。

「気仙大工」とは、気仙地域に根ざした大工集団です。気仙大工の建てた家は、入母屋千鳥破風、寺社風建築などの重厚な伝統的デザインが外見の特長として目立ちますが、決してそれだけではありません。

今風の住宅としては、大手ハウスメーカーの洗練されたデザインのプレハブ工場生産住宅のコーンシェルがテレビ、新聞などを席巻していますが、気仙大工は、輸入原木と工場生産という世界ではなく、地元の木と柱、そしてこの道何十年の棟梁の手仕事、熟練・匠の技にこだわります。家は「カタログを見て買う商品」ではなく、施主と工務店がとんと相談し協働して「建てるもの」というのが原点です。

農業、林業、漁業は、直接、自然との交流のなかで営まれますが、工業は自然を傷つけることで成立します。同じ「家造り」でも気仙大工は、地場の林業と自然素材に依拠した家造りを徹底し、「見栄え」はいいが化学物質がふんだんのビニールクロスその他の新建材はできるだけ避けた家を目指しています。

また、昭和の時代に建築された多くの住宅が、「住宅は消耗品」という風潮で数十年という短命で建て替えられる中で、気仙大工の住宅は「百年住宅」が当たり前に、気仙大工の時代からの二百年以上の寿命の家も数多く、気仙では普通にそこいらにあります。「もったいない精神」「エコロジー精神」の先駆的な家造りともいえるでしょうか。頑丈な柱とシンプルで朴訥な構造は、年月を経るとともにいぶし銀のように熟成していくのです。

さらに、気仙大工特有の進取の気風という伝統も受け継いで、伝統技術にプラスする、快適・健康・安全安心な住まい空間の創造にも積極的に取り組んでいます。高気密・高断熱の温度バリアフリーな家造り、居住福祉性能の高い、高齢者や障害者、病人などに優しい住まいの実現は気仙大工のもっとも得意とするところ。

気仙の、冬でも温暖な気候風土を熟知した、



自分の山から木材を使い、気仙大工に建ててもらったK邸（陸前高田市矢作町）

晩秋のお味は「星三つ」

「三陸鉄道南リアス線の三陸駅構内に整然とつるされた二千個の干し柿。でもあれれ、乗降客の一人が勝手にひもから取って食べちゃったぞ。まさか柿泥棒？ いえいえ、ご心配なく。これは大船渡市の「三陸町三鉄友の会」が同鉄道利用促進を図ろうと地域の特産品「ころ柿」を干したものです。駅の利用者は自由にひもから取って食べられます。今はまだ渋みが残るが、甘みが増してくる十二月上旬頃には学校帰りの小腹をすかせた高校生らがムシヤムシヤ。晩秋の風物詩のお味は「星三つ」です。」



（この文章は二〇〇四年十一月二十日付河北新報に掲載されたものです）

動く大権現

大船渡市三陸町の綾里（りょうり）は昔から漁業の盛んなところ。この綾里には「権現様」と呼ばれる権現舞が各地で伝承され、正月の悪魔払いや祭りの催し物として欠かすことができない存在です。その権現様の中でもひとときはユニークなのが「動く大権現」。この大権現はなんと獅子頭の上に大人二人が乗れるほどの大きな権現様で、これを操作するのが地元で建設業を営む佐々木昭吉さん。佐々木さんは、子どもの時に大人から教わってもらった権現舞をイメージしながらバックホーを使って自在に舞います。バックホーを「大権現様仕様」に改造して口の開閉までさせるといふから驚きです。



おらはの言葉「ケセン語」

気仙地方で話されている言葉を「ケセン語」といいます。気仙方言とはいわずケセン語と名付けたのは大船渡市に住む山浦玄嗣さんです。山浦さんはお医者さんのかたわら長年にわたってふるさとの言葉を研究し続け、「ケセン語入門」という文法書、「ケセン語大辞典」という辞書、そして「ケセン語訳聖書」というケセン語訳の聖書まで書き上げました。人口がわずかに七万五千人くらいの地域言語で、文法書・辞典・聖書を持っているのは、きっと世界でこの気仙地方だけ。

「イー・ビックス出版 <http://www.epix.co.jp/>

【編集後記】

◆岩手の沿岸南部 国立公園陸中海岸と詩人、宮沢賢治の愛した種山高原に囲まれた気仙地域から、皆様に「気仙新聞創刊号」をお届けします。◆昨年大ヒットした「三丁目の夕日」という昭和をレトロに描いた映画がありましたが、私たちは、ついこの前まで、安全な食や自然環境との調和をごく当たりまえのこととして受け止め、お互いが支えあう地域コミュニティの中で笑顔で生きていました。それが、今では、国際的な競争社会の中で過度なストレスを受けるようになり、ありとあらゆる食品を食べながらダイエットに励み、コミュニティから切り離された孤独な世界で、誰もが癒しを求めて彷徨っているような気がします。◆最近、話題になっているロハスとは、人々が自然環境の一部として、健康で心の豊かな生活をおくりましようというライフスタイルのメッセージですが、私たち、日本人にとってはどこか懐かしい、魂に響いてくるような生き方です。誰でもが・・・とはいかないでしょうが、その気になれば、その地域で取れる美味しい食材を頂き、野鳥や動物が顔をのぞかせる庭に面した昔ながらの木造の家に住み、休日は、森の中での思索やアーティスティックな活動で過ごすという生き方もありますよね。これからの人生の過ごし方の一つとして、皆様のご参考にしていただければ嬉しいのですが、まずは、気仙の取れたての食品を味わってみてくださいな。

R100

本紙は古紙製紙率100%再生紙を使用しています

【気仙新聞 創刊号 発行:平成19年1月20日】

「がんばらない宣言」

<http://www.pref.iwate.jp/mto/ganbarana/framespage.html>

「がんばらない」宣言
「あきらめない」宣言
誠実で丁寧な仕事をします！

