

氣仙新聞

第6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/



※気仙新聞第六号は「食と遊び」をテーマにお届けいたします。リアス式海岸が育む風土の中に暮らすこの地の人々は、海・山・川・里の四種の地形に春夏秋冬の四つの季節を掛け合わせた16種の「食と遊び」を楽しんでいると言っても過言ではありません。それらは、普段の生活の中で渾然一体となって営まれています。駆け足で通り過ぎては見るこのできないそんな気仙の「食と遊び」の一端をご紹介します。

だれもが楽しめる「放課後」の続き

潮風と木々に囲まれた丘は 熟年たちの格好の遊び場

山がそのままストンと海に落ちたりリアス式海岸は、海辺から山の中腹まですぐ間近なのが特徴です。そんな見晴らしのいい高台に、大船渡の湾口から遙か太平洋を見渡す一軒のログハウス「無限無亭（じゅげむてい）」があります。

いかにも手づくりといった風情のこの館が、今、気仙の「迎賓館」としてかかれた名所になっています。

還暦記念の遊び場づくり

もとはといえばこの「無限無亭」、昭和十七、十八年生まれの同級生十三人でつくる「無限無の会」の「遊び場」として建てられました。

「同級生の何人かで青森に旅行に行つて三内丸山遺跡の縄文の建物を見た時、『おれもああいうのを作りたい』と言い出したやつがいたんだよ。飲んだ勢いで、その晩にはもう建てる話がまとまってしまった」と愉快そうに話すのは「無限無の会」の代表の大和田寿弘さん。

「同級生の還暦記念に建てよう」とみんなでこつこつと通い詰め、完成した時には六十三〜六十四歳になっていたとか。

大船渡湾にせり出した広いデッキからは隣の門ノ浜（かどのはま）湾まで見渡す

ことができ、その爽快な景色は額に入った絵のよう。さぞかし場所を吟味したのかと思いきやこの絶景は偶然だったのだとか。この山は大和田さんの持ち山で、「建てたら案外景色がよかったね」と同級生たちの話には屈託がありません。

つくる作業も「遊び」のうち

ログハウスの中には炉のテーブルや薪ストーブ、なかなか酒の貯まらない「酒蔵庫」まであって遊び心がいっぱいです。

外回りにはレンガのかまどやピザ焼き窯、ふいごの付いた鍛冶場まであって、これらはすべて手づくりだというから恐れいります。家ではめったに料理を作らないという会社社長の鈴木さんも、ここでは本を片手にピザを焼く係なのだとか。母屋ができあがってからも庭を造る人

◆お客さんの絶えない海辺の一軒家 赤川勇治さん

「子どもを田舎で育てたい」と二十七歳で横浜から岩手県内陸の水沢に移り住んだ赤川さん。水沢が都会的になってきたため、より田舎を求めて陸前高田市の広田半島にきました。



大人の遊園地のような手作りの庭

三年かけて探した新天地は、海辺へは徒歩数分、一日中波の音が聞こえます。朝「鳥の大合唱」で目覚め、庭の手入れなどをして過ごすそうです。オープンカフェ「森の小舎（こや）」を営む庭にはベンチやオーナメントの数々。「母屋以外は自分で作りました。金つちも持ったことがなかったのですが、もう楽しくて」と満面の笑み。

実はご家族は水沢に残り、ここではひとり暮らし。気にかけて、近所の方たちが様子を見に来ます。「シャイだから『散歩がてら』なんて言ってます。おかず持ってきてくれたりね」心遣いが身に沁みます。

「田舎は素の自分で暮らせるのがいい。リゾート感覚ではなく、住んでみないとその土地の人のよさはわからない」と赤川さん。曰く「人間の一番贅沢ができる環境」を手に入れました。

畑に野菜を植える人など「呼んでもいいのに自然とみんな集まってくるんだよ」と棟梁役と管理人役を務める佐藤さんは笑います。

いつのまにか「迎賓館」に

母屋が完成して三〜四年経つこの「遊び場」は今も毎日少しずつ手が加えられ、同級生たちのアジトづくりはまだまだ進行形のようにです。今では同級生たちのほとんどは仕事の第一線から退き、誘い合うまでもなく毎日何人も仲間が集ってきます。

最近では眺めの良さも手伝って遠来からの客人たちもわざわざ訪ねてくるようになってきたとか。なるほど、爽やかな潮風が吹き渡るこのデッキで、おじ



デッキからの眺めは「リアスの恵み」そのもの



ふと気づくと今日の「出席簿」にも〇印がたくさん



ログハウスに入ると時間はすぐに「放課後」の続き



鍛冶場も皆さんの手作り



論説 食と環境

「分とく山」総料理長 野崎 洋光

本当に美味しいホタテや牡蠣を食べた事があるでしょうか。活きの良い鮭、鰹や秋刀魚を食べた事があるでしょうか。もしこれら全てが美味しく食べられる桃源郷があるとしたら、誰もが行ってみたいと思うのではないのでしょうか。

岩手県気仙地方は、古の時代から入り組んだ湾と山が深く関係し、森の清らかな水を海へともたらず非常に恵まれた地域です。三陸の海であるリアス式海岸、それは石油も電気もない時代であれば食糧の調達に最適な場所に違いありません。現には、縄文遺跡が四百ヶ所あるといえますから納得です。

さて、私たち板前は日本料理を作る時、献立に「有馬煮」「東寺揚げ」「丹波焼」「明石の鯛」「鳴門の若布」などと書きます。なぜその土地にちなんだ名をつけるかというと、これらが「関西料理」だからなのです。

京料理は薄味で気品の高い料理と思われていますが、本来は京都独特の地方料理であり、いわば一流の田舎料理

です。地で採れたものの一番の価値を見せ、それを売り込んでいくことで広く知られるようになったと考えられます。

このような特出したイメージの地方料理は珍しく、一般的に地方料理は評価されにくいところがあります。なぜかという点、地で採れた素材そのものが調理をしなくても美味しいので、料理として見られなかったためです。しかし、本来は食材そのまま、調味料を使わずに、とても済むのが一番美味しい食べ物なのです。

けれども、たまには自分に似合ったおしゃれな着物を着せる事も必要です。京料理を見ると、それは決して都会的なものではなく、自然に向いた姿の料理であり、地の食材で「花鳥風月」を美しく表現していることがわかるはずです。そのまま美味しいからといって何もしないのではなく、食材の良さを最大限に生かした見せ方、シンプルな食べさせ方を工夫すれば、気仙地方の料理がもっと広がりを見せ、特

色のあるより良い地方料理が生まれることでしょう。

電気が通り、流通が発達した今、地方の物が都会でも手に入るようになり、一見便利で豊かになったように思えます。しかし、空気や水が美しく、木が生い茂り、自然溢れる環境は、作ろうとして作れるものではありません。長い間住んでいると恵まれた環境にいることに気づかない方も多いかもかもしれませんが、気仙の山は非常に豊かで海も綺麗です。綺麗な海で育った若布や海草を食べるから、そこに住む魚介類も美味しいのです。美しい環境が、美味しい食材を育んでいる事を忘れてはいけません。

近年、仕事の減少などを理由に過疎化が進み、地方は大きな問題も抱えています。そんな時代だからこそ、本当の豊かさとは何かをもう一度考え、この素晴らしい桃源郷のような三陸、気仙地方の魅力を再確認すべきではないでしょうか。

ミシュランガイド東京2009で一つ星の「分とく山」の総料理長。多くの著書やテレビ出演でも有名な日本料理の重鎮で、アテネオリンピックの野球日本代表「長嶋ジャパン」に請われ、選手たちの料理を担当。三陸海岸の風土を特集した「奇跡の海三陸」の特別企画や、岩手の魅力を首都圏にPRする「希望王国いわて文化大使」など、岩手県に縁が深い。1953年福島県生まれ。

野崎 洋光

三陸発 絶品イタリアン



三陸の「食財」にこだわったイタリア料理の店「ポルコロッソ」のオーナーシェフは、地元大船渡出身の山崎純さん。彼女の誕生日にエスコートしたり、みんなで楽しく遊べる店を地元につくりたいと店を開きました。地元食財にこだわる料理店は地域の情報発信基地になると気づいたときから、料理作りが俄然楽しくなったといいます。



気仙の恵みを手に笑顔の絶えない山崎さん



トリコロールの旗が目印の「ポルコロッソ」



料理を通した出会いを物語る写真の数々



生産者との会話は山崎さんのパワーの源泉

ポルコロッソ
大船渡市盛町字町 10-1 電話 0192-26-0801
<http://porcorosso-web.com>

目から鱗が落ちた出会い

かねてより評価の高いポルコロッソですが、昨年夏、地元イベントでのフードコイデイナーターの井上譲さん、イタリアンの名シェフ片岡護さんとの出会いが、山崎さんに大きく影響しました。

「伊料理、仏料理の店は地域の情報発信基地になりうる」と聞いて目から鱗が落ちました。それまでも地元の物を使っていたが、それほどこだわっていたわけではありませんでした。「生産者を訪ねてみなさい、おいしい野菜を探してみなさい。そうすれば自ずと料理がおいしくなる」といわれ、そのときはピンと来なかったのですが、とりあえずその通りにしていたら、ある時スーッと納得がいったんです」と山崎さん。

料理は自然や人とのシンクロ

「だいたい定休日」の火曜日以外はお店に立ちながら、毎日のように産直販売の現場などへ出かけます。食財と直接「会って」手に取る、気になった生産者の元に足を運んでは、生産現場を見て話を聞く。そうしているうちに、畑や海など自然とのシンクロを実感したといいます。食財に惚れこみ、その生産者にも惚れこむ。「お見合い」が成立すると、食財や生産者とのおつきあいが始まります。

質を追求する生産者の苦勞を見ていると、「お皿の上に気持ちいい載っかる」という山崎さん。料理をしながら、皿の上には何人もの「一生懸命」が載っているのを感じるといいます。

熱を通してシナツとせず甘い「金野さんのホウレンソウ」、東京でいち早く評価された、赤ちゃんの耳たぶのような「佐藤さんの生キクラゲ」、独自に開発した微生物で育て最高級の原種にとっても近い「児玉さんの無農薬ニンニク」、料理人の間で取り合いになる濃厚な「河内

山さんの卵」。元気でおいしい食財と、それを生産する人たちの話題は尽きません。

食を通して三陸の魅力を発信

東京とイタリアで修行を積んできた山崎さん。「お客様とは遊びに来てくれた親戚をもてなす気持ちで接しています。まずは楽しい時間をすごしてもらいたい。そのための手段の一つに、おいしい料理があるんです。お代はお客様からの感謝の気持ちとい

初夏の訪れ マンボウの珍味

初夏になると三陸沖の定置網の中にはマンボウがよく入ります。マンボウは海の上でブツカリ浮きながら昼寝をしているのだとか。

水族館ではユーモラスで人気者のマンボウも、スーパーや街の魚屋さんではさほどなじみがある魚というわけではないようです。マンボウは群れでたくさん定置に入るわけではないので、大手のスーパーなどには流通しにくいのです。

それでも地元の魚屋さんには夏が近づくと頃マンボウがよく出回り、初夏の彩りを食卓に添えます。自身の淡泊な肉は酢みそで和えて食べられることが多いようです。

そんなマンボウは、体の割に肉の量が少ないため、定置にかかったマンボウは沖で解体されて肉だけ市場に持ち帰るこ



定置網の船上で行われるマンボウの解体

とが多いようです。船上で解体する漁師さんの手さばきも見事なもので、人の背丈ほどのマンボウでもわずか十分ほどで解体し、その日の気仙の食卓を賑わせることになります。

漁師の「ほまじ」ベビー・ホタテの一夜干し

「ほまじ」というのは、もとは臨時収入とかへそくりの意味ですが、「漁師の「ほまじ」といえば、漁師さんしか食べない美味しいもののことをいいます。

世界三大漁場の三陸の海を目の前にする漁師たちは、本来、採った魚介にあま

り手を加えるようなことはしません。新鮮なものを生で食べるのが美味しいとわかっていてからです。それでも時には、捨てるのがもったいなくてちよっと手を加える場合があります。その一つがこのホタテの一夜干しです。ホタテの養殖がごから間引いた小さなホタテは一日二日天日に干すと、半干しの味わい深い珍味になります。「到着一番のお客様に、ビールのおつまみ出すととても喜ばれます」「宿泊のお客様が散歩に出て、玄關脇のこのホタテに何度も手を伸ばして食べるのがとても愉快」と言うのは大船渡市三陸町



キツネ色に色がつくと「ほまじ」の完成です

民宿小松荘
大船渡市三陸町吉浜扇洞 10-10 電話 0192-45-2210

気仙の「安心食材」探訪

濃厚な昔ながらの卵を産み出す 農業歴25年、Iターン組の養鶏場



すっかりした黄身、濃厚な味わい…近ごろあまり見かけなくなった昔ながらの有精卵。そのおいしさと生産量の少なさから、知る人ぞ知る存在となっている大船渡市三陸町発の卵があります。河内山養鶏場の卵。「この育て方ではこれが手いっぱい」と量産はせずに、ていねいに手をかけて育てています。



自然のなかに暮らす河内山さんのご家族

養鶏従事者は関東出身

河内山養鶏場は、標高七一七mの夏虫山の裾野にあります。そばには浦浜川が流れ、天気の良い昼下がりにはせせらぎと木々を揺らす風の音をBGMに極上の昼寝ができそうところです。ここで育てられているのは五百〜六百羽のボリスブラウン種。この養鶏場では「仕事として」卵を産んでもらう期間を二年とし、年に三、四回、百羽ずつヒナを種鶏場から購入して世代交代していくので、三、四ヶ月違いのニワトリが六世代います。

養鶏に携わるのは、河内山亨さん、奥さんの和子さん、次女の直子さん、直子さんのご主人の山下裕一さん。実は、みなさん関東出身。埼玉で設計業を営んでいた河内山さんは、二十五年ほど前に三陸町に移住し、自給自足にこだわりの養鶏業を始めました。そして、千葉県出身で当時三陸町在住の大学院生だった裕一さんは、知人と一緒に河内山家を見学に来たのが縁で十年ほど前に直子さんと結婚。今では養鶏の仕事の中心を担っています。

鶏舎の側には水田や畑があり、水田からは家族が食えるおよそ一年分の米が収穫できるとか。それでも子供たちが成長したこともあり、昨年は三十kgの米を買い足したそうです。水田は無農薬のため最初は雑草や害虫に悩まされたといいますが、今では「合鴨農法」をとりいれてその悩みも解決し卵づくりに専念できるようになりました。

環境と餌に最大限の配慮

「昔は農家の庭先をニワトリが自由に歩き回っていましたよね。あれが理想なのです。だから、それに近い『平飼い』をしています」と裕一さん。世代毎に仕切られたスペースのなかで、土の上を自由に動き回り、日向に出たり鶏舎に入ったり、大好きなクローバーをつついたり。そこにオスも同居して、健康的な有精卵が産まれています。

卵の良し悪しの基準に黄身の色や硬さ、盛り上がりなどがいわれるのを聞きますが、実は色はあてにならないとか。



ニワトリを優しく見つめる裕一さん



自然と共に育つニワトリたち



自然へのこだわりを語る山下さんご夫婦

「どれだけ緑を食べたかで黄身の色が違ってくるのですが、着色料を使って変えることもできるんです。でも、うちは絶対使いたくない」と裕一さん。時折見せる表情からは養鶏に対する真摯さと責任感が伝わってきます。

環境と同様、あるいはそれ以上に気遣うのが餌。主食の小麦に、米ぬか、もみ殻、小豆の皮、けずり節、カキ殻などに有用微生物が生きている「ぼかし」を入れて一ヶ月ねかせた「発酵食品」を混ぜて与えます。夏にはクローバーなどの草も食べさせますが、その量は百羽あたり十kg。そして冬は力ボチャやカブなども「餌が一番たいへん」という裕一さんの言葉に納得です。

「養鶏の方法も餌も変化してきました。以前はおからもやっていたのですが、遺伝子組み換えなどの問題で小豆の皮に変えました。もちろん国産の。今は国産のくす小麦も定期的に入手できるので、これまでにそれは粉や酒米の糠、くす米など、とにかく国産の餌を使ってきました。輸入物を使わなければならなくなったら養鶏をやめます」と直子さんもきつぱり。安全な餌と森の養分を含んだ川の水や土、木々に囲まれおいしい空気と日の光…、そんなふうで育てられたニワトリが産む卵ですから、おいしいわけです。

あくまでも質にこだわる

現在、販売はほとんどが契約。気仙地域の契約者のもとに、基本的に週一回届けます。ほかには、直接行つて「あれば」買えるか、道の駅「さんりく」に「置いてあるときもある」という程度。

自然豊かなこの場所は時々キツネに襲われることもあり、一晩で四十羽失ったこともあるとか。そんなときはお客に詫言ひて、交代にお休みしてもらおうとです。アクシデントを想定して増産するより、いい卵を作るのが河内山養鶏場の誠意。そういうところも「昔ながら」です。

ニワトリは人間の仕事を敏感に察知するの「一生懸命やらないと、成績に響くんです」と笑う裕一さん。心を込めて手をかけて、大事に大事に育てられたニワトリの卵は、太陽と大地の味がします。

ぶらり三陸旅 5

八木健一郎の産直こぼれ話

「大切な時間が 流れる夏祭り」

自然と寄りそい、日々命と向きあう漁村では、お盆を前後して、集落ごとに慰霊の祭りが執り行われる。それは、イベント化された都市のそれとは異なり、原始的な色合いが残る、「感謝」と「弔い」、そして「祈り」の祭りでもある。

位牌や慰霊碑を前に、剣舞（けんばい）や鹿躍（ししどり）などの郷土芸能が奉納され、三陸の短い夏に彩りをそえる。

この時期、人と自然、過去と未来がやさしく語り合い、いたわりあう大切な時間を過ごすのだ。

この小さな祭りが終わると、浜は秋から初春にかけての繁忙期へと突入していく。



（このシリーズでは、三陸とれたて市場「八木健一郎さん」が、三陸の潮風の香りをのびのびとエッセーをお送りしています）

おらはの「ケセン語」5

「父さんの背中」

「父さんの背中」という時、ケセン語では二通りの言い方があります。

（一） 父さんの 背中

（二） 父さんが 背中

気仙地方では「の」と「が」の使い分けて「父さんの内容」が違います。

（一）の場合の父さんは、自分にとってあまり親しみのない人で、よその父さんである可能性が強く、実の父親ならばたぶん厳格で近寄りたがたい父親です。

（二）の場合の父さんは、肩車で散歩に行ったり、一緒にお風呂に入ったたりする優しく親しみやすいお父さんです。

このような使い分けは、現代の共通語では見られませんが、古代の日本語の大事な話法でした。

親愛の気持ちを含めて「父さんの背中」と言いたい時、気仙地方では「父さんが背中」のように「が」を用います。

山浦玄嗣著「ケセン語の世界」（明治書院）から引用しました。

リアスの 歳時記

文●金野静一
絵●庄司曉子



「求婚の手段」

「神世から続いた婚姻制度」

昔の婚姻は、「よばい」から始まったということは、よく耳にするが、三陸地方の一部では、戦前まで、いや戦後間もなくまで、その遺習が残されていた。

「よばい」は本来は、「呼ぶ」「呼ばう」という語から出ているもので、その動作の継続を示す名詞である。

古代には婚・娉・結婚などの漢語をもって、この語の対訳としていたのである。つまり男性が求婚して、それが成立した後も連綿として女性のもとに通うことを意味しているのである。

「よばい」は、かつては正常なる求婚手段、あるいは婚姻生活そのものであったのである。三陸地方でも、この形に近い意味で「よばい」という語を用いていた。

しかし一般的には、「よばい」は、男子が四つん這いになって、女性をめぐって這い寄る―すなわち「夜這」と解せられていた。

すなわち当人は、親たちの承認もなしに、時には相手の女性の同意すら確かめずに、夜中に忍び込むといった乱暴な訪問ばかりを意味する語になったのである。

したがって一般的通念としては、かつては合法的な婚姻の手段であった「呼ばい」も、時代を経るに従い、きわめて猥雑な行為として見なされるようになったのである。

このような深刻な変化は、時代による婚姻制度の変遷によって、もたらされたものであるが、それは主として「嫁入婚」が、婚姻の主流になったことに起因するところが大きい。

だが三陸地方には、古代的な「呼ばい」の風習が、かなり後まで残っていたのである…。

リアスの歳時記は金野静一著『海の年輪』（ツワノライフ出版）より抜粋したものです。

気仙とともに

[No.06]



「らしさ」の確立と
地域への貢献を目指して
米谷 春夫 さん

株式会社マイヤ 代表取締役社長



マイヤ大船渡インター店

（株）マイヤは昭和三十六年気仙地域で生まれた食品を中心としたスーパーマーケットです。現在では沿岸部はもちろんのこと、内陸の千厩、盛岡、県外は気仙沼など十八店舗で営業。二代目社長である米谷春夫さんは、厳しさと温かさ、確固たる信念と謙虚さを持つて、地域への貢献を語ります。

よろこばれる店づくり

米谷春夫さんは、三重県内のスーパーで修行を積んだ後、父の創業した株式会社マイヤに入社。店長、営業次長などを経て、昭和五十四年社長に就任しました。

米谷さんが大切にしているものはいくつかあります。

まず商品については安さよりも「鮮度、おいしさ」を重視。「おいしくないものは売らない」のがポリシーです。

たとえば鶏肉は上位ランクの南部どりを扱い、果物は東京の大田市場から仕入れる。「おいしいものは東京に集まりますからね。運賃がかかっても、おいしいものを仕入れたいのです」と米谷さん。産地指定や産地地消にも取り組みますが、「おいしいこと」を優先しているといいます。

おいしい食材の情報発信もしてきました。沿岸地区であまり牛肉を食べなかった時代に店頭で牛肉の試食販売を行ったり、今ではよく見られるアメリカンチェリーもいち早く取り入れられました。最初は売れずに捨てることも多く、かなり「授業料」を払ったとか。

それから「お客様に尽くし、お客様を大切にすること」も重要な方針です。客寄せの手段にしても、ひきつけておいて裏切るようなことはしたくないといひます。

「お客様に『マイヤがあつてよかった』と思っただきたい。自分がだらしないと競合店が出てくるのです。『この店があればいい』と思っただければ、他店が入る余地はなくなります。それを考えれば、うちはまだまだこれからです」明るい笑顔で語ることばに

教育と活性化を重視

社員に対しては「井の中の蛙」ではないと戒めているとか。視線の先にあるのは全国。感性を磨く必要性を認め社員教育に力を入れ、社内啓発はもちろん、各地の研修にも積極的に送り出しています。

それだけに、従業員には社員、パートの区別なく「責任を持って仕事に取り組む、仕事のよろこびを味わってほしい」といいます。お客に対しては社員同士でも、常に「心」を大切にしているのです。

千人超の従業員を抱える今「どれだけ浸透しているか」といいますが、教育にこれだけこだわるのは先代社長の影響が大きいようです。お父様は三十四歳の二代目社長が誕生してからもしばらくの間、社風の確立とそれを社員に伝える役割はご自身が担い、その背中を春夫さんに見せ続けていたとか。

牽引役を目指して

かつては、内陸との格差から気仙地域を悲観的に見ていたという米谷さん。業界のレベルアップには、底辺の上昇だけでなく、突出した存在も必要だと考えています。それが他を伸ばす刺激にもなり得るからです。そしてマイヤは沿岸の牽引役でありたいといひます。

消費者に迎合して安さを追っては、マイヤがマイヤでなくなると語る米谷さん。質と心を大切にするのが「マイヤらしさ」。単なる店舗に止まらず、明確な指針とともに地域をリードする存在としても期待されます。

◆リアスの海に一番似合う

シーカヤックで遊ぶ三陸の浜

リアス式の海はのこぎり歯のようにギザギザとした海岸線が特徴ですが、その入り江の多くは波が静かで天然の良港になっています。牡蠣やワカメの養殖漁業に最適なことはもちろんですが、シーカヤックや小型のヨットを楽しむにはもってこいの地形でもあります。

陸前高田市にある岩手県立高田松原野外活動センターのカヤック教室は毎年たくさんの方の受講者で賑わいますが、そんなカヤックの醍醐味は水との一体感を感じながら、滑るように静かに走る爽快感にあります。



野外活動センターがあるこの場所は、高田松原の美しい海岸線や古川沼の静かな湖面、気仙川の変化に富んだ川面などが楽しめる、三陸の風土を体感するのにこれほどの場所はありません。シーカヤックの楽しさにとりつかれてわざわざ気仙に移住してくる人もいるくらいですが、その気持ちもよくわかります。

陸前高田市観光物産協会では貸し出し用のシーカヤックを用意していて、事前に申し込めば手ほどきをしてくれますので、気仙でカヤックの楽しさを体感してみませんか。

山里の味「鹿肉」のカレーとハンバーグ



気仙ならではの鹿のカレーとハンバーグ

かつては日本中の山々に住んでいたであろうニホンジカですが、この気仙の野山には今もたくさん鹿たちが生息し道路の至る所には鹿の飛び出し注意の標識が立てられているほどです。鹿は通常、狩猟期間にしか捕獲できない貴重なものですが、この鹿肉を使ってカレーとハンバーグを作っているのが大船渡市の第三セクター・三陸ふるさと振興株です。鹿の肉は牛肉や豚肉に比べてカロリーは三分の一、脂肪分は八十分の一。さらには女性に不足しがちな鉄分が多く、味に癖がないのが特徴です。この鹿肉を使ったカレーが昨年十一月に発売され、今年の二月には鹿肉のハンバーグも発売されました。この珍しいカレーとハンバーグは大船渡市三陸町の「道の駅さんりく」と「夏虫のお湯っ子」の売店で買えるほか同店の食堂で食べることができます。

退職後もアクティブに

江巳（えみ）さんご夫妻

「退職したら、どこか海の近くに住みたいと思っていました」という及川征喜さん。気仙のことは近所の広田出身の知人から聞いていたが、ある日見せてもらった地元紙にあった魚介の産直広告が引き金となりました。注文してみると新鮮でおいしく、初めて旬の魚のよさを知りました。注文し続けるうちに陸前高田も移住先の候補となり十回ほど「偵察」。四季を確認し、心から納得して、二〇〇二年埼玉から移住してきました。

「山のものも海のものも豊富なところですね。朝市に行つてニンニクの干し方や魚のさばき方を教えてもらうんですよ」と笑顔の江巳さん。敷地内の畑や市民農園で育てた野菜やいただいた収穫物、安くて新鮮な海の幸で毎日の食卓はにぎわいます。

地元の役に立ちたいと参加した活動などで毎日忙しいお二人。自ら出かける人々と関わり、すっかり地域になじみました。「男性ももっと出かければいいのに」と及川さんは今の暮しが楽しくて仕方ないようです。



広田湾を望む高台にあるご自宅。

林業体験が縁で

陸前高田市総務部総務課 亀森絢子さん



学生時代の林業体験風景

今年四月、埼玉で生まれ育った女性が学生時代に参加した陸前高田市生田（おいで）地区での林業体験をきっかけに、陸前高田に移り住みました。市職員の亀森絢子（あやこ）さん二十二歳です。

「川がきれいだし、海も山も近いですね。自然が好きなので、自然に囲まれたところで仕事をしたいと思いました。でも、やっぱり人。人がよくなかったら、いくら環境がよくても来れません」といいます。林業体験の滞在中に関わった人たちが何かと話しかけてくれ、何気ないおしゃべりのなかによさしさをを感じ、都会の学生がおしかけるので歓迎されないだろうと思って来たところ、歓迎されてとてもうれしかったそうです。

大学を卒業したばかりの亀森さんにとって、知らない土地で暮らすのも、一人暮らしも初めての経験。「友だちは来てから作ればいいと思っていました」と大らか。今は車を持っていないので、お出かけは友人の車で。仕事で出張の時さえも、車の窓から川を眺めているだけで楽しいと、気仙での生活を満喫しています。



古川沼でカヤックを楽しむ気仙の人たち

陸前高田市観光物産協会（道の駅「高田松原」）
電話0192-54-5011
岩手県立高田松原野外活動センター
電話0192-54-5115

【編集後記】

◆気仙新聞も今号で第6号の発行となりました。◆今回のテーマは「食と遊び」です。気仙地方は海・山・川・里の自然に恵まれるとともに、冬の寒さが厳しい岩手県の中にあって温暖な気候で知られる地であり、豊富な食材が揃っています。そんな自然の恵みを大切に享受し、実直に「食」と向き合っている人たちの姿には思わず応援のエールを送りたくなってしまいます。これまでも「食」の話題は、たびたび取り上げてまいりましたが、話題が尽きることはありません。◆気仙地方の「遊び」も実に多様であり、豊かな自然や風土は人々を遊びの世界へと誘ってくれます。遊びの形態、世代によっても様々ですが悠々自適に遊びに興じているその姿は一様に輝いています。人生観・価値観は人それぞれですが、ライフスタイルの一つとして大いに魅力を感じるところです。◆本紙では、これまで当地方の魅力的な人たち、魅力に惹きつけられた人々を紹介してまいりました。今号の情報が読者各位の琴線に触れ、気仙に訪れたいと欲しくなれば望外の喜びです。

R100

本紙は古紙配給率100%再生紙を使用しています

【気仙新聞 第6号 発行:平成21年8月20日】

岩手県気仙地方への移住・定住などのご相談は
下記の窓口までお問い合わせください。

- 大船渡地方振興局・企画総務部（「気仙新聞」係）
電話 0192-27-9911
- 岩手県の総合窓口「定住・交流サポートセンター」
（岩手県地域振興部地域振興支援室）
電話 019-629-5194（直通） http://www.pref.iwate.jp/~uji_turn/
- 首都圏での総合窓口「いわて定住・交流支援センター」
（いわて銀河プラザ Uターンセンター内）
電話 03-3524-8282 <http://www.pref.iwate.jp/~hp0401/>
- 大船渡市の窓口「企画政策部企画調整課」
電話 0192-27-3111 <http://www.city.ofunato.iwate.jp/>
- 陸前高田市の窓口「企画部企画政策課」
電話 0192-54-2111 <http://www.city.rikuzentakata.iwate.jp/>
- 住田町の窓口「町づくり推進課 移住相談窓口」
電話 0192-46-2114（直通） <http://www.town.sumita.iwate.jp/>

ちょこっとプレゼント

読者の皆様から気仙新聞への感想やご意見を募集しています。ハガキまたは封書に「ちょこっとプレゼント応募券」を貼り、住所・年齢・お名前を明記のうえお送りください。5名様に、「けせんしかカレーとヤーコンカレー」詰め合わせをプレゼントさせていただきます。

（第6号の〆切は
2009年11月30日です）

【応募先】

〒022-8502
岩手県大船渡市猪川町字前田 6-1
岩手県大船渡地方振興局
「気仙新聞」係

ちょこっとプレゼント
応募券
【気仙新聞6号】