「世界の椿館・碁石」近くの椿園では散策を楽しむことができます

椿咲く温暖な地「気仙」

初春の気仙地方では「ヤブ椿」の樹が海辺に多く見られます。ツヤツヤした椿の葉は遠くからでも容易に見分けられ、丸みのある端正な花は冬枯れの風景を彩ってくれます。西日本を中心に分布するこの植物は、温暖な気候の象徴。気仙の冬の過ごしやすさを物語っています。

国内最大・最古の三面椿

北国でも温暖で、積雪の少ない太平洋沿岸。高校野球では、雪国の出場校は冬期は屋外で練習ができないという話も聞かれたりしますが、大船渡市では冬季のマラソン大会が開催されたり、陸前高田市では野外活動センターを中心に冬季合宿が行われるほど、気仙は温暖です。

気仙地域には、そんな気候を象徴するような植物があります。「ヤブ椿」です。少し目を凝らせば、山肌や道路脇にもツヤツヤと光る椿の葉を見つけることができます。この「ツヤ」のある「バ(葉)」の「キ(木)」から椿と呼ばれるようになったという説もあるようです。そして、これらは冬になると多くは赤い花をつけます。

国内のヤブ椿の原種の分布は、南西諸島から青森県の夏泊半島まで。温暖な気候を好むため、西日本では全域で見られますが、東日本では温暖な場所に自生しています。

「世界の椿館・碁石」の展示室では企画展も開催される

木洩れ日の中でたくさんの椿が楽しめる「世界の椿館・碁石」

大船渡でよく話題になる椿のひとつは、碁石海岸がある末崎半島の付け根の大田団地にある、通称「大田椿」です。開花がもっとも早く、例年十月半ばころから咲き始めます。

それから、同じく末崎町の熊野神社にある「三面椿」は国内最大で最古といわれ、樹齢千四百年、幹囲八メートル、樹高十メートル。神社を建てたときに境内の東、南、西の三方向に椿を植えたことから「三面椿」と呼ばれていますが、例年一月末ころから咲き始め、全国から椿ファンを集めています。

こんなことから、大船渡、陸前高田の市の花は椿になっています。

近年注目される気仙の椿油

このように椿は気仙地方で身近な花ですが、椿を利用した産業も行われています。明治時代の気仙郡では、二十村のうち十一村が椿製品を主要産物のひとつに挙げていました。

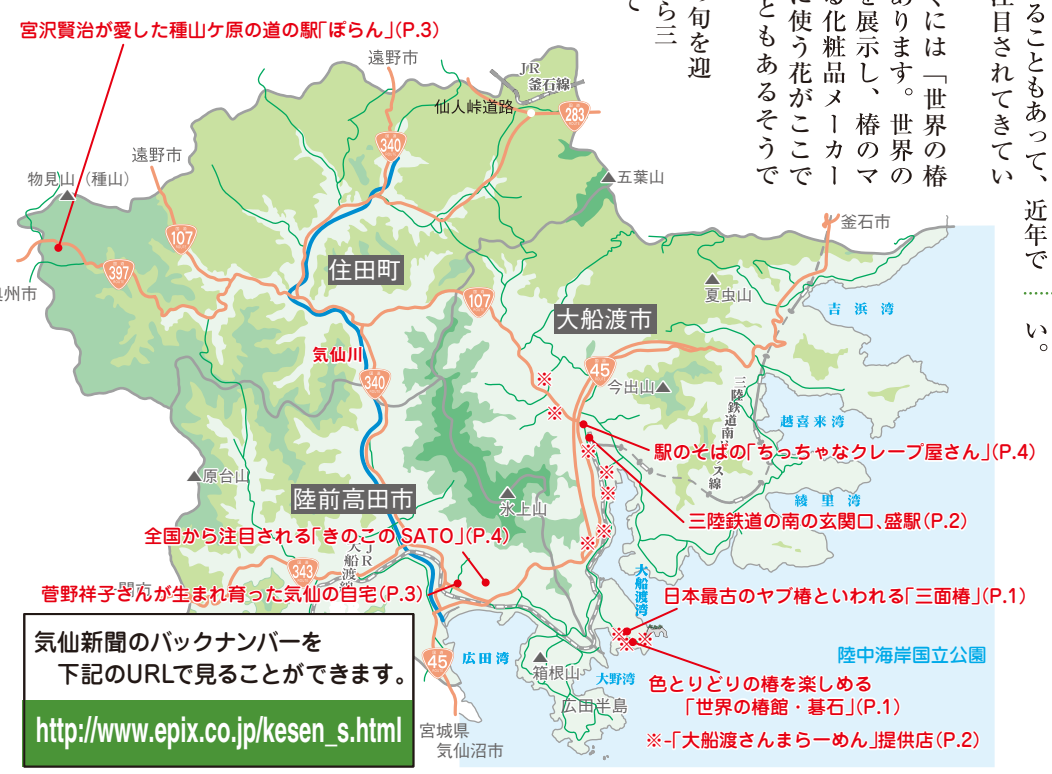
末崎町熊野神社の「三面椿」

なかでも椿油は美容、食用、薬用に使える逸品。現在、製造工場は陸前高田市気仙町の石川製油所一社のみとなりましたが、良質な「北限の椿油」を製造し続けています。原料は椿の実ですが、実を採るためのヤブ椿の栽培地は大船渡が北限。台風などの災害が少なく、安定した収穫が見込まれることもあって、近年では気仙の椿が注目されてきています。

碁石海岸近くには「世界の椿館・碁石」があります。世界の椿四百五十種を展示し、椿のマークで知られる化粧品メーカーのテレビCMに使う花がここで撮影されたこともあるそうです。

毎年椿の花の旬を迎える一月下旬から三月下旬にかけて「つばきまつり」を開催しています。また今年は三月十九～二十日に行われる「第21回全国椿サミット三陸・大船渡大会」が開催されます。

輝く海を背景に咲くあでやかな椿の花のある景色は、この地域の冬から初春にかけての代表的な風物です。椿咲く温暖な地「気仙」にぜひ一度お出かけください。



気仙新聞のバックナンバーを
下記のURLで見ることができます。
http://www.epix.co.jp/kesen_s.html

四五〇種の椿が楽しめる椿館

「世界の椿館・碁石」は、平成九年五月、碁石海岸・乱曝谷の近くに開館しました。広々とした館内で世界十三ケ国四五〇種の椿が育てられています。展示は、日本や海外の「原種椿」、茶の湯に多用された素朴で清楚な一重咲きを集めた「わびさびの景」、海外のめずらしい椿100種を集めた「海外産の椿」、江戸時代につくられた豪華で多彩な品種を集めた「江戸椿十景」ほかいくつかのカテゴリーに分けられており、屋内で風雨にさらされることがないため傷みが少なく、きれいな状態の花を鑑賞できます。

冬のイメージが強い椿ですが、開花時期はさまざま。早咲きは八月末から十一月、中咲きは十一月から一月、遅咲きは一月から四、五月くらいまで、そのほかに六、七月には夏椿を楽しむことができますが、もっとも入館者が多いのはやはり一～三月だとか。

ほぼ二週間ごとに入れ替わる展示が行われたり、ガーデニング教室やドライフラワー、アレンジメントなどの講座も開催、椿苗や椿をモチーフにしたグッズなども販売しています。

「声をかけていただければ、スタッフが対応させていただきますので、気軽に声をかけてください」と同館の村上佐登美さん。いろいろ説明してもらうと、初心者でもこれまで知らなかった椿の世界にちょっと足を踏み入れて楽しく見学することができるのでオススメです。

世界の椿館・碁石
http://www.city.ofunato.iwate.jp/
休館日／毎週月曜日
料　金／十一月ころから四月上旬ころ(椿の開花時期)
大人　五〇〇円　子ども三〇〇円
※上記以外の時期は、大人二〇〇円　子ども一〇〇円
お問い合せ／〇一九二二九－四一八七

氣仙新聞
第9号

発　行
岩手県沿岸広域振興局 大船渡地域振興センター
〒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.pref.iwate.jp/info.rbz?nd=77&ik=3

※気仙新聞第九号は第八号に引き続き「食と観光」をテーマにお届けします。目の前に世界三大漁場の三陸の海、背後に北上山地の豊かな山々を持ち、その風土で育った滋味豊かな食材を日常の中で食してきた気仙の人々にとって、素材を生かした四季折々の素朴な料理は得意とするところです。そのような食との出会いをお届けするきっかけになれば幸いです。

三鉄は〝テーマパーク〟

ライフスタイルの変化の中で全国のローカル鉄道も苦戦が続いていますが、様々なイベントを開催して鉄道ファンのハートをしっかりとつかんでいるのが三陸鉄道です。「三鉄は〝テーマパーク〟サービスはアトラクション」と話すその三鉄ならではのサービスの一端をご紹介します。

イベント列車の思いかけないサービスも楽しみの一つ

三陸鉄道南リアス線(以下三鉄)は盛駅を起点に釜石駅まで運行するローカル鉄道です。海のきわまで山が迫るリアス海岸の地形のためトンネルと海が繰り返される景色のなかをのんびり走る三鉄は、なんとも温かい雰囲気が持ち味。それは、地元高校生の笑い声やお年寄りの穏やかなたたずまいからも醸されていますが、運転士やときどき乗務する女性アテンダント、有人駅で迎える駅スタッフなど、全社挙げての温かな心遣いがその雰囲気を創り出しているのです。

おいしい冬のあったかイベント

さて、三陸鉄道は南リアス線、北リアス線ともにイベントの多い鉄道でもあります。地元の新聞には「三陸鉄道○○列車運行」といった記事がしばしば登場します。「○○」は地元のお酒だったりスイーツだったり、キッズだったり。地元のさまざまな素材を活用した、あらゆる年齢層が楽しめるイベント列車が走ります。

この冬のイベント列車のひとつに「さんりくしおさいシチュー列車」がありました。十二月二十三日から一月二十三日までの間、週末を中心に十回実施。盛駅十二時三十三分発の列車に合わせて、まずは盛駅舎内でシチューを振る舞います。作るのは三陸鉄道友の会事務局長の熊谷満恵さん(前号で「三陸まるごと体験館」の主催者としてご紹介しました)。材料に、こだわりの鶏肉を生産する地元の株式会社アマタケのブランド「南部どり」、市内畜産農家の牛乳で作った大船渡牛乳、市内、県内産の野菜を使います。安全な地元産の食材を選び、ガラを煮込んでダシを取るところからすべて手づくりというこだわりよう。大きな鍋に三つ、カセットコンロで温められたアツアツのシチュー八十食分が配られました。

シチューを受け取ったお客さんたちからは口にするやいなや「おいしい〜!」「味がいいね」の賞賛の声。小さな子どもたちもよほど気に入ったようで、「今日おうちでもシチューね」とお母さんにお願いしていました。小さな駅舎内はあっという間に人でいっぱいになり、駅前で立ち食いする人たちも。風が冷たい日でしたが、温かいシチューのおかげで、そんなことも気にならない様子でした。

その後、シチューは列車に積み込まれ、駅でもらわなかった人たちを中心に振る舞われました。

取材の日は、通常は団体客を対象とする「産直列車」が走り、地元で作られた漬け物や炊き込みご飯、お菓子、水産加工品などを車内で販売。さらにもう一両はシックな雰囲気が魅力的なレトロ列車が連結されていました。

ほぼいっぱいになった席では、それぞれお弁当を広げたりシチューを食べたり、たくさんの笑顔があふれます。

サービスはアトラクション!

三陸鉄道は、廃止が決まっていた国鉄盛線(盛—吉浜)、宮古線(宮古—田老)、久慈線(普代—久慈)と、旧日本鉄道建設公団が建設中だった吉浜—釜石、田老—普代を引き受け、一九八四年に国内初の第三セクターによる鉄道会社として誕生しました。

建設中の時の流れのなかで、世の中は車社会となり、子どもたちの数も減少。そのため当初見込んだ利用数には遠く、三鉄は苦戦します。わずかな通勤・通学とお年寄りの通院だけでは維持できない——そんな厳しい現実がありました。

「なぜ三鉄に乗らないのか、みなさんに聞いてみると『(乗らなければならない)用がないから』というのです。ならば、私たちが用を作ってあげましょう(笑)、ということでイベントを始めました」と話す三陸鉄道南リアス線運行部長の尾山健二さん。三鉄に乗ること自体を用事(目的)とする、そんな「しかけ」…が現在行われている各種のイベントなのです。そのうち社内では「テーマパーク」のような感覚が生まれ、社内の特定の場においては「車内はステージ、車内サービスはアトラクション」という共通の認識ができたとか。覚悟が感じられます。

駅で振る舞われる手づくりシチュー

アテンダントもお手伝い

運転席の脇は子どもたちの特等席

いつでも買えるホタテ貝の乗車券

地域にかかせない足として活躍する「36型」

レトロな雰囲気の「さんりく しおさい」

ゆったりお座敷で楽しめる「さんりく しおかぜ」

三陸鉄道南リアス線
問い合わせ 0192-27-9669
http://www.sanrikutetsudou.com/

あの手この手で乗客を魅了

イベントのほかにも、景観スポットでは列車を止めたり、終着駅ではアテンダントと運転士さんが並んで見送ってくれたり、お客さんの気持ちに寄り添うようなきめ細かな対応が随所に見られ、これらがトータルで温かな雰囲気を作っているようです。

シチュー列車最終日の数日後には、地元の造り酒屋の新酒を味わう「新酒列車」や、三陸駅では「三陸駅前にぎわい市」を実施。一月二十三日〜三月二十七日に「世界の椿館・碁石」(大船渡市末崎町)で開催される「つばきまつり」に合わせて「つばきまつり号」を運行。ツバキをモチーフにしたヘッドマークをつけ、車内にツバキの写真を展示したり、造花を飾ってPRします。また、三月下旬には「三陸鉄道おもしろスタジオ」と題し、一般に募集したイラスト、コミック、アニメなどをレトロ列車と三鉄釜石駅地下通路に展示する予定も(詳しくは三陸鉄道のHPをご覧ください)。

最近では鉄道ブームも手伝って、静かな三鉄の雰囲気を目当てに来る鉄道ファンも増えています。高速化の時代にあってゆっくり走るローカル線・三鉄は、スローな非日常を楽しむ最上のツールのひとつ。「次はいつ乗れるかな」一度その魅力に触れると、ついそんな気持ちにさせられる三陸鉄道に、一度乗りに来てみませんか。

気仙の「ご当地グルメ」情報

十種類の「大船渡さんまらーめん」

大船渡港は全国有数のサンマ水揚げ港として有名です。盛漁期ともなると全国へ向け、鮮サンマの宅配便が何万ケースと出荷されます。そこで「サンマの町・大船渡」のイメージをそのまま生かし、ご当地グルメの情報を発信しようと、市内にある十軒のラーメン店が取り組んでいるのが「大船渡さんまらーめん」です。

お問い合せは「大船渡さんまグルメ研究会」〇一九二ー二九ー二一二一まで

「大船渡さんまらーめん」にいち早く取り組んだのは、碁石海岸レストハウスを経営する小川廣文さん。レストハウスは碁石の観光名所の真ん中にあり、毎日たくさんの観光客が立ち寄ります。そんなお客さまの声を聞く中で思い立ったのが「食の話題づくり」でした。

レストハウスの食堂では前浜の新鮮な食材を使ったメニューはたくさん用意していますが、家族で話題にしてもらいながら気軽に食べてもらうには、庶民的で値段も手頃なことが一番と考え、サンマとラーメンのコラボレーションを思いつきました。

小川さんはラーメンの上にサンマの味りん干しを大胆にトッピングしてみましたが、見た目はいいものの、味のバランスを整えるのに一苦労し、満足のいく味にするため数ヶ月かけたといいます。

その後も工夫を重ねていたところ、「東京タワーさんままつり」への出演で大船渡のサンマと深い縁があるアカペラユニット「XUXU(しゅしゅ)」に試食してもらうチャンスがあり、これを機に一気にブレイクしました。

手応えを感じた小川さんは市内のラーメン店みんなで取り組みたいと一軒一軒を訪問。賛同する十軒のラーメン店がそれぞれの工夫を凝らした十種類のサンマラーメンを創作して「大船渡さんまらーめん」の統一ブランドで売りだしました。

「大船渡さんまらーめん」はどれも一杯六百五十円。大船渡のサンマを使うことが「大船渡さんまらーめん」の条件になっていますので、各店の工夫が腕の見せ所です。

さんまらーめんを仕掛けた小川さんは、これからもラーメンにこだわらず、サンマを使ったご当地グルメを企画してゆきたいと意欲を見せています。

◇秋刀魚だし黒船
電話 0192-26-0144

◇美食厨房まるよし
電話 0192-25-0101

◇㈱マイヤ ファミリーレストラン
電話 0192-27-2165

◇こけし
電話 0192-26-2467

◇萬来食堂
電話 0192-26-3763

◇ちいぜる
電話 0192-29-3893

◇西苑飯店
電話 0192-27-6522

◇オーシャンビューホテル丸森
電話 0192-27-1531

◇碁石観光ハイツ
電話 0192-29-4744

◇碁石海岸レストハウス
電話 0192-29-2121

気仙の「道の駅」探訪

道の駅 種山ヶ原・ぽらん

奥州市、遠野市、そして住田町の境目付近に位置する種山ヶ原は、宮沢賢治が何度か作品の舞台として選んだ場所。風の又三郎たちはこの草原でいきいきとした時を過ごしました。山を愛した作家、田中澄江も、北上山地のなだらかな稜線を望む一帯をひと目で気に入り、著書『新・花の百名山』に種山のことを書いています。

春ともなると、背後の高原に賢治の愛した草原が現れてくる

人気の「鶏ハラミ」と「ばっけソーセージ」

温もりを感じる「バードコール」

賢治の作品の舞台、種山

概して雪の少ない気仙ですが、種山は別です。住田から車を走らせて行くと、だんだんと積雪が多くなり、田中が愛でた種山は、冬は一面の銀世界となります。道を進むにつれ、今走っている道路のほかは人工物がだんだんとなくなっていきます。やや心細さを感じながらもさらに走ると道の駅「種山ヶ原・ぽらん」が現れ、ほっとします。だから、つい車を降りて立ち寄りたくもなるのです。

「このあたりは風が強くて、五月の後半ころは道の駅裏手の草原が風で波打つのです。賢治が見た景色はそんなだったのかもしれませんね」道の駅駅長の松田栄さんは、その景色が一番好きだといいます。

産直出品が生きがいのひとつ

道の駅は、農林産直販売食材供給施設となっています。わかりやすくいえば、木工品や民・工芸品を含む産地直売とお菓子などの加工品販売、そしてレストランで構成されています。

産地直売コーナーでは、住田町内で生産された野菜などを販売しています。組合員が生産していますが、メンバーは七十～八十代くらいのおばあちゃんたち。産直はどこでも、値段が安いことと流通にはのらない規格外のものも販売されているのが特徴ですが、おばあちゃんたちが丁寧に育てた安心・安全、そして新鮮な野菜は魅力的。おばあちゃんたちも、お客さんによろこばれながら、お小遣いを得るという、二つのよろこびを感じられるこの仕事が生きがいのひとつになっているようです。

町内の約九割が山という住田町は林業が盛んです。さまざまな木工製品が並ぶなか、小さなかわいらしい一品を見つけました。「バードコール」といって、木材にボルトをはめ込んだようなものです。ボルトのアタマとその周りの木材を捻って摩擦させると、小鳥の鳴き声のような音を発します。ヨーロッパでは、狩りをするときに鳥を呼び寄せるために使われてきたものだそうです。ここにあるのは、地元の木工作家、村上登志樹さんが作っています。

道の駅は、住田町の中心部から車でおよそ三十分の距離。農家のおばあちゃんたちが自分で車を運転して納品に来ることはむずかしいため、ときどき村上さんがおばあちゃんたちの元を回って野菜を集めて、まとめて納品したりしているとか。なんだか心がほんわかします。

地元の逸品が並ぶ加工食品

加工品のなかにもさまざまな逸品があります。

まずは及川農園の梅干し。農薬の使用を最低限に抑えるために工夫して丈夫に育てた梅を使い、むかしながらの製法で経験による職人技のさじ加減で作られています。

地元のお菓子屋さん手作りの、ゆべしや大福などの和菓子からクッキーまで、おいしいお菓子も並んでいます。「すべて手づくりなので、お盆時期などは製造が追いつかず、『幻のお菓子』といわれているものもあります」それまでまじめな顔をして対応してくれていた松田さんが、そういって楽しそうに笑いました。

「鶏ハラミ」や「ばっけソーセージ」の冷凍食品も人気です。「鶏ハラミ」は、道の駅を含む県内四ヶ所のみの販売で年間二万袋を売るリピーターの多い商品。「ばっけソーセージ」は、雪どけと同時に道の駅のスタッフと産直の組合員が種山で採ったふきのとう（ばっけ）と地元の「ありすポーク」が使われています。

この「ありすポーク」だけでも話題が多いのですが、かいつまんでいえば、トウモロコシベースの配合飼料に県産米、三陸産のわかめを加えた餌で、減投薬で育てられた豚で、ミネラル分を含んでいる美味な肉です。

そして、レストランではこの肉を使ったとんかつやしょうが焼き定食のほか、辛味どり定食など、住田ならではのメニューが食べられます。

人気メニューは、やっぱり地元の肉を使った定食です

季節ごとのお楽しみ

道の駅「種山ヶ原・ぽらん」はゴールデンウィークから十月末くらいまでがにぎわいます。シーズン中も、オフシーズンも、季節ごとのイベントを開催して立ち寄る人を楽しませてくれます。

なかでも十二月初旬に行われる「おごご（漬け物）まつり」は、組合員手づくりの漬け物を集めてお客さんに試食・投票してもらう品評会が見もの。

そしてもうすぐ来る春は山菜の季節。五月初旬には地元の山菜を集めて「山菜まつり」が開催されます。

例年、四月中に消える雪も、今年は量が多くゴールデンウィークくらいまで残るかもとの予想。種山の春は、きっとキラキラして見えることでしょう。

冬でも豊富な地元産食材。
高橋尚子さん御用達の梅干しも人気商品

道の駅「種山ヶ原・ぽらん」
気仙郡住田町世田米字子飼沢30-39
お問い合せ 0197-38-2215
営業時間 9:00~18:00（年中無休）

風だより

やわらかく流れる気仙の時

声楽家 菅野 祥子（かんの しょうこ）

「今度、いつ帰ってくんの？　このまま？　あど行がねェで居らっせァや…」と言われると、最近はとても後ろ髪を引かれるようになってきた。頭の中はいつも音楽のことで一杯で、何を食べて生きてきたのか（チーズ、ハム、卵、パン、お米と野菜…）、良く病気にもならずと今さら驚くが、ある程度自分の求めてきた音が以前に比べて自由に使えるようになり、頭の中に…隙間…が出来てきたからかもしれない。

三陸の豊かな自然の中で育った私が、海のない国オーストリアで生活を始めてから丸十五年が過ぎた。地元で頂けるような夢のように新鮮な魚介類や山の季節感あふれる食物はウイーンで生活する者にとっては、お世辞ではなく桃源郷の産物だ。様々なお魚、アワビやホタテ、ウニに牡蠣、肉厚のワカメに気仙川のアユや鮭、バケツに入れてお椀で売りに来る生きた白魚、甘くてみずみずしい米崎のりんごなど挙げればきりがなく想像するだけで涙が出そうだ。何かを決心したり思い出したいときは、必ず高田松原に行って静かにずっと波の音を聞いていた。

海こそないがオーストリアと岩手には共通した時間の流れが在ると常々私は言っている。日本に来ると東京で2、3日過ごして用事を済ませるが、どの時間帯でも駅のホームから落ちそうな人の群れ見て、沢山の情報や物はあるがどうやって呼吸をしたものかと戸惑う自分がいる。途端に私の中に音楽が鳴らなくなってしまう。それが新幹線で二時間半、一ノ関のホームに降りて車なり大船渡線に乗り換えると、ぽっかりと大きな空に包まれた安心感を真っ先に覚える。時間はどこも一定のはずなのに、気仙に流れる時は大きくてやわらかい。盛岡からバスで帰る時は、住田町に入る頃から深い緑の多さに圧倒され、一瞬言葉を忘れ敬虔（けいけん）な気持ちになる。自分が生まれ育った地だからかもしれないが、気仙には何か特別な恵みがあるように感じてしまう。

中世から二十世紀初頭までオーストリアを本拠地にしてきたハプスブルク家。その長い統治体制下にあった街ウイーンでは今でも伝統が重んじられ保守的で、時が止まっているかのような錯覚を覚える。EU統合後は、少しずつ外のものが入ってくるようになったが、それでも他の首都と比べると断然動きが遅い。しかし、そういう環境が心地よく感じられるのは、多すぎる情報や移り変わりに惑わされない自分自身の感覚、時間が尊重されているからだと思う。いろいろな豊かさがあるとは思うが、その人がその人らしく生きられる環境はすばらしい。私は声楽を学んだので特に呼吸というもの、人それぞれの持つテンポの違いの尊さを実感する。

気仙桃源郷の良さはベースが大自然なので決して失われることはないと思うが、その豊かな自然、地域性をもっと他の地域の方々に知っていただき人の往来が盛んになればと願う。情報社会ではアピールの仕方が一つの鍵となるかもしれないが、地元の人たちの幸福感を東北人特有の…おしょしい…で言葉少なく目で語るのではなく（この方法はヨーロッパでは全く機能しなかった。言葉で伝えて初めて真意を理解された！）もう少し大胆に伝えていけたらと思う。私自身も音楽を通じて、さらに地元の良さを多くの人に伝えていきたい。

菅野祥子

陸前高田市出身。東京芸術大学声楽科を経て1995年ウイーンに留学。チェコ・プラハ国立歌劇場で蝶々夫人、カルメンに、パリのユネスコ本部でサンクトペテルブルク建都300周年コンサート、ボスニア民族音楽祭、ウイーンオペレッタコンサート、ケニアチャリティコンサート、ローマフェスティバルなど多数出演。現在ウイーン少年合唱団ボイストレーナーを務める。

気仙風土記

民俗百話

文●金野静一
絵●庄司暁子

鹿踊り ～ししおどり～

鹿踊りと書いて「ししおどり」と読みますが、ししは、決してたんなる鹿のみを指す言葉ではないようです。

シシという語は、昔はイノシシ、シカ、クマなど、田畑を荒らす野獣の総称として使われた言葉でありますが、われわれの先祖が、最も身近に感じ、そしてまた、作物に最も大なる損害を与えたものは、やはりシカだったようです。

今日の鹿踊りの服装が、シカに最も近いのは、こうしたためかも知れません。鹿踊りは、岩手県や宮城県では特に盛んですが、全国的に有名になったのは、むしろ四国の宇和島の「八ツ鹿踊り」の方だといわれています。ところが、この宇和島の鹿踊りは、藩政時代に仙台藩から移されたもので、このことを知っている人はあまりないようです。

現在、最も数多くの残っていて盛んなのは、岩手県の鹿踊りで、ことにもササラ竹（踊り手が背に背負っている竹）の長いことや、踊りの雄壮さにおいては、他にその例を見ないといわれています。

岩手の鹿踊りを大別しますと、金津流と行山流の二つの系統に分かれますが、気仙のものは、行山流鹿踊りが多いようです。その大部分は、東磐井、大原の山口喜左エ衛門という踊りの師匠の流れをくむ、いわゆる〝山口派〟が多いようです。（中略）

気仙の鹿踊りに多い行山派という名ですが、行山派とは、伊達政宗のご覧に供したとき「ぎょうさんなり」との賛辞を賜ったのがもともとといわれておりますが、真偽のほどはわかりません。シカ幕につけている伊達家の紋「抱茗荷」と九曜の星も、このとき賜ったもので、それがために、鹿踊りの組が通ると武士も紋に敬意を表して下馬したものといわれております。

気仙風土記民俗百話は金野静一著『気仙風土記 民俗百話』（一九六七、高田活版）から抜粋しました。

気仙とともに

［No.09］

一品をきっかけに気仙のPRをねらう

佐藤博文さん
きのこのSATO販売株式会社
代表取締役

世の中には複数の肩書きを持つ人はいますが、これほど種を異にする業種で長となる立場にいる方はめずらしいのではないでしょうか。佐藤さんは建設業、キノコ、リンゴと幅広いジャンルで大きな成果を上げ、全国的に今もっとも注目されている気仙人のひとりです。

建設会社のキノコ生産

土木系設計会社の代表取締役でありながら、現在はキノコ生産でも注目を集めている佐藤さん。そのきっかけは業界の不況でした。

経営の見直しをせまられた平成十四年、リストラを避けるために、別の事業を興して希望する社員に移ってもらうことを考えました。そのとき、少年時代に父親の原木シイタケ栽培を手伝った経験や、遊休農地を所有していたことからシイタケ栽培に着手したのでした。

風土が育てた良品質

佐藤さんのシイタケは、白砂青松の高田松原にほど近い場所で無農薬で栽培されていますが、思いもかけず料理人の方々から品質の高さを評価されました。そして、その理由が、海から吹き込んでくる潮風や松林という風土的な条件であることがわかったのです。こうしてシイタケ事業は順調に推移し拡大してゆきました。

ところが十九年の夏、猛暑で大打撃を受けました。佐藤さんはこれをきっかけに今度はキクラゲ栽培に着手します。このキクラゲがシイタケ同様、潮風の風土の中でプリプリとした肉厚の生キクラゲに育ったのです。中国産の乾物が主流だったなか、佐藤さんは国産で、しかも生のキクラゲを送り出したのです。それがフード・プロデューサーなど人の縁を得て食業界に広まり、一気に注目を集めることになります。

こうしてキノコやキクラゲの生産をきっかけに、気仙の風土そのものが「宝の山」だと実感したといいます。

地域とともに全国へ

縁あって、現在はりんご農家と一緒にリンゴジュースづくりにも取り組んでいます。陸前高田の米崎町は全国的にもめずらしい海際のリンゴ産地。これもほどよい潮風の影響なのか、成分に特徴のあるリンゴが採れています。ジュースにすると甘さと酸味のバランスに優れ、喉ごしの良いジュースができるといいます。このジュースがこの一月に商品化され好評です。

地域のりんご農家の協力を得て、地域ぐるみの商品に育ってゆくことを願いながらさらなる売上拡大を目指しています。

「キノコやキクラゲで気仙の名が全国に知られ、地域のほかの産品も全国に知られるようになるのがなによりうれしいです。そういう意味では私たちの取り組みも成功していると言うことができますね。」という佐藤さん。

風土の持ち味を生かした、気仙の食材の今後の展開が期待されますが、それに伴い佐藤さんの多彩な肩書きがますます多彩になるかも知れません。

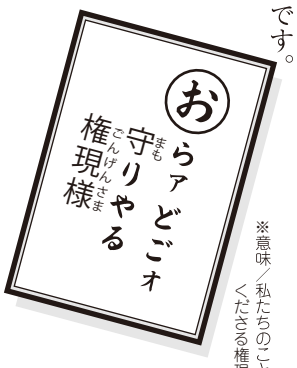
国産で注目を集める生キクラゲ

整然と菌床が並ぶキノコのハウス

商品化されたリンゴジュース

Topics　ケセン語カルタ

自らの方言に誇りを持って「ケセン語」と名付け、文法書や辞典、そして聖書まで出版した大船渡市の開業医・山浦玄嗣さんが、子どもたちにケセン語や気仙の歴史を伝えようと、陸前高田青年会議所と一緒に「ケセン語カルタ」を作りました。今回はその2回目です。



※意味／私たちのことを守ってくださる権現様

日本語とケセン語の「授受表現」

人に物を与えたり、もらったりすること」に関する「やる／もらう」の表現を「授受表現」といいます。日本語の場合、受けるほうは「いただく／もらう」の二つ。与えるほうは「くださる／くれる／さしあげる／あげる／やる」の五つあります。英語の場合、与えるのはgive、もらうのはgetでいかにも簡単ですが、ケセン語も英語同様に単純です。

与えるほうは、相手が目上であろうと、目下であろうと「けする」を用い、もらうほうはどの場合でも「もらう」を使うことができます。

この「けるkeru」という言葉に「-yaru」という言葉を付けて「けやるker-yaru」として「行為の主体者に対する敬意」を表します。

「守ってけやる」というケセン語は、仏が姿を変えて現れてくださった「権現様」への敬意を表しているのです。

Topics　気仙三十三観音巡礼

三十三観音巡礼は、八世紀初頭、徳道上人による「西国三十三ヶ所観音霊場巡拝」が始まりとされています。

三十三という数字は、観音菩薩が三十三の姿に変化して衆生の悩み、苦しみを救い、願いごとなどの現世利益を叶えてくれるという自在三十三身説に基づいています。

気仙出身の医師で史家の相原友直（一七〇三～一七八二）の『気仙風土草』には、気仙三十三観音は、享保三年（一七一八）、高田村の検断役佐々木三郎左ェ門知則が、父母の安楽追善供養のために選定したと記されています。

三十三ヶ所の札所は、聖観音二十ヶ所、千手観音五ヶ所、十一面観音四ヶ所、如意輪観音三ヶ所、馬頭観音一ヶ所となっています。

詳しいマップ『気仙三十三観音祈りの道探訪』がつくられていますので、ご希望の方はお問い合わせください。

一番札所の「産形山 泉増寺観音堂」

問い合わせ先／
陸前高田市観光物産協会
陸前高田市高田町字古川28-5
電話 0192-54-5011

椿クレープと三鉄クレープ
三陸鉄道盛駅前の「ちっちゃなクレープ屋さん」

三陸鉄道南リアス線とJRの駅が並ぶ盛駅前のクレープ屋さんが「椿クレープ」を発売し好評です。地元産食材にこだわり、赤いクレープ生地を使い、華麗な手さばきで椿の花を作り上げるのはご主人の木村辰也さん。地元に戻って夫婦で一緒にできる仕事を始めたいとクレープ屋さんを始めたといいます。「ちっちゃなクレープ屋さん」では、三鉄をイメージした「三鉄クレープ」も販売し好評です。三鉄やJRで盛駅に降り立ったときにはぜひ立ち寄ってみてください。

電話 090-8780-4744
三陸鉄道南リアス線盛駅から徒歩3分
営業時間／AM11:00～PM7:30
定休日／毎週火曜日
椿クレープ400円・三鉄クレープ380円

来て、見て、けらっせん
気仙地方の主な行事（春から初夏）

◆三月一日
「気仙川ヤマメ・イワナ釣解禁」（住田町）

◆四月二十九日
「五葉山山開き」（大船渡市）
…五葉山は、山を愛した作家・田中澄江の『花の百名山』にも取り上げられた気仙の霊峰です。

◆五月上旬
「碁石海岸観光まつり」（大船渡市）
「氷上山山開き・登山会」（陸前高田市）

◆六月上旬
「五葉山ツツジ鑑賞会」（大船渡市）

◆七月
「気仙川鮎の解禁」七月一日
「五葉山シャクナゲ鑑賞会」（大船渡市）
「長崎海岸ウニ・アワビまつり」（大船渡市）
…大船渡市赤崎町の長崎海岸で毎年開催される人気イベントです。
「高田松原・広田海水浴場海開き」（陸前高田市）
…高田松原は白砂青松、県内随一の海水浴場として有名です。
「チャオチャオ陸前高田道中踊り」（陸前高田市）

◆八月
「住田町夏まつり」（住田町）
…手踊りや五葉山火縄銃鉄砲隊の演武など様々な催しで賑わいます。
「気仙町けんか七夕まつり」「うごく七夕まつり」（陸前高田市）
…気仙町のけんか七夕は全国的にも有名な雄壮な七夕です。
「三陸・大船渡夏まつり」（上旬）
…海上七夕、花火など、東北最大級の海の祭典を堪能できます。
「高田松原花火大会」（八月十四日）

〈問い合わせ先〉
大船渡市の行事／大船渡市観光協会
0192-21-1922
陸前高田市の行事／陸前高田市役所
0192-54-2111
住田町の行事／住田町役場
0192-46-2114

東京からのアクセス

新幹線ご利用の場合

東京駅から一関駅
一ノ関駅からJR大船渡線で
陸前高田・大船渡へ

東京駅から仙台
仙台駅から高速バス または
JR気仙沼線～JR大船渡線で

高速夜行バスご利用の場合

東京池袋西口から23:00発
「けせんライナー」で陸前高田、
大船渡へ明朝7時頃着
（予約は岩手県交通　0193-25-2525）

［編集後記］
◆岩手県内では一番温暖で、積雪が少ない大船渡ですが、今年は例年に比べると厳しい冬でした。ようやく福寿草が咲き、いつもより遅れてヤブ椿の花が咲き始め、春の訪れを感じられるようになりました。◆さて、今回はこれから迎える春から夏にぜひ訪れてほしいスポットを御紹介しました。春を迎えるこの時期は椿が咲き、5月下旬頃には五葉山をつつじの赤が彩り、7月中旬には同じ五葉山がシャクナゲの白へと移ろいます。種山ヶ原は緑に包まれ、三陸の水面は日差しを浴びた美しい青が輝きます。気仙地域は交通の便があまりよくない地域です。だからこそ三陸鉄道の企画列車に揺られ、そしてゆっくりと散策しながら、季節の色を感じてみてはいかがでしょうか。◆気仙新聞には、いつもたくさんの感想をいただきます。ありがとうございます。それらを読んでいると、岩手県の大船渡市、陸前高田市、住田町を指す「気仙」という地域を、宮城県の「気仙沼」だと思っている方が多数いらっしゃいます。隣接しており、古くは一緒の地域ではありましたが、ぜひ「岩手県の気仙」も覚えていただき、足をお運びいただけると幸いです。

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9号　発行：平成23年3月15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せください。

●沿岸広域振興局 大船渡地域振興センター（「気仙新聞」係）
電話 0192-27-9911　http://www.pref.iwate.jp/info.rbz?nd=77&ik=3

●岩手県の総合窓口「定住・交流サポートセンター」
（岩手県政策地域部地域振興室）
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。抽選のうえ5名様に、「道の駅「種山ヶ原・ぽらん」のバードコール」をプレゼントさせていただきます。
（第9号の〆切は　2012年6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
岩手県沿岸広域振興局
大船渡地域振興センター
「気仙新聞」係

ちょこっとプレゼント 応募券［気仙新聞9号］