

<<東北魂>>を鼓舞する  
電子新聞

発行所 株式会社遊無有

〒207-0005  
東京都東大和市高木3-315-1-2-2  
http://www.yumuyu.com/  
e-mail:yumuyu@wj8.so-net.ne.jp

# 東北復興

## Rising up, TOHOKU!

2014年(平成26年)9月16日 火曜日

無料

# 第28号

毎月発行

創刊2014年(平成26年)9月16日 火曜日

## 東北水産業再興のための 中長期的支援運動のすすめ スポット的な復興支援活動から 「水産物消費者」の裾野拡大へ

### 日本水産業の衰退は 3・11以前から

当新聞は創刊当初から、三陸の水産業衰退は3・11のはるか以前から始まっている。そこに3・11ショックが付加され、状況がさらに悪化し、最悪の状況を迎えているのである。3・11だけが衰退の原因ではないと主張してきた。

この傾向は、日本水産物の中長期的消費高を並べてみても一目瞭然である。(下図参照)

このグラフを見れば、平成7年から21年までの間に、一日あたりの消費量は2割以上落ちている。しかも、中には輸入の水産物も含まれた数値である。しかも、国内水産物の抱える課題は他にもある。漁業従事者は高齢者主体であり、後継者対策は待たなして、かつ漁法も旧態依然で、新規の設備投資も

### 三陸の水産業衰退は さらに深刻

加えて、三陸の漁獲量減少は全国平均と比べても落ち込みが特にひどいことがある。(下図参照)

1980年代半ばをピークに、2012年には青森は1/4以下に、福島は1/10以下に落ち込んでいる。

これらの問題を解決するには気の遠くなるような努力が必要だろうが、先祖代々何百年も続いていた三陸漁業をこのまま衰退させても仕方ないとあきらめてもよいものだろうか。

嘆いているだけでは事態は打開できない。日本の水産物市場を大きく変えなければ打開できない。

そうしたなかで、日本の水産物を管轄する水産庁のある職員から具体的な解決策が示され、マスメディアを通して広められている。非常に心強いことである。

### 水産庁職員 上田勝彦氏

最近頻りにマスメディアに登場するのでお分かりの方も多数おられると思うが、水産庁情報技術企画官で「魚食復興集団 ReFish」代表も兼務されている上田勝彦氏である。

最初に見たときには風貌からして漁師かと思っただけで、端の公務員である。

上田氏はまず、「東北の水産の復興を考える会」を立ち上げ、「ReFish」を旗印に、日本を再び魚食の国へ戻そうと奔走している。

### 家庭で日常的に魚を 食べるための料理教室

上田氏の主張の核心部分は、統計数値を元に水産物を論じて解決策を探るのではなく、端的に魚を日常的に

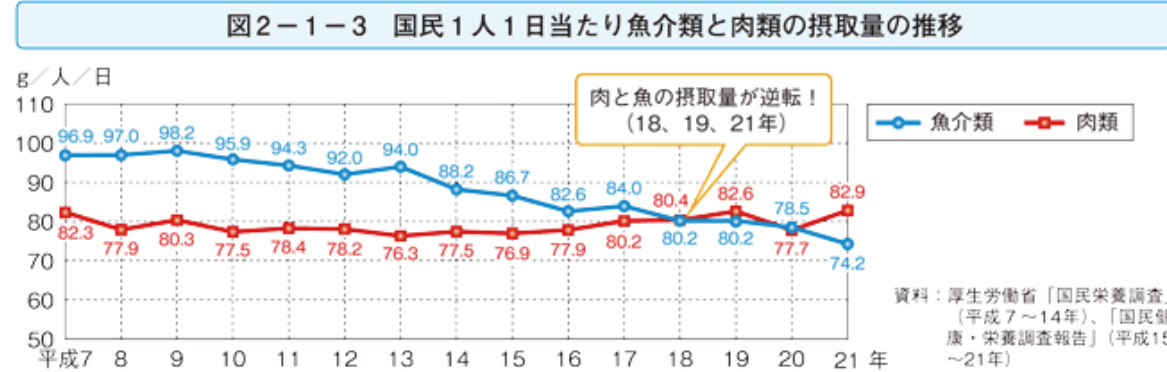
「これは僕の考えだけど、魚の味を損なわず、かつ簡単なレシピが1魚種につき15〜20品くらい開発されると、魅力的な魚として認知されるようになるんです。そういうことか」といって、消費者が「わあ、何作ろうかな」と想像がどんどん膨らむような選択肢の多い魚になるっていうこと。料理を考える楽しみ、買う楽しみ、作る楽しみ、家族で食べる楽しみ、というように消費者にとって「わくわく」

### 超かんたん料理 「つかんまぜ」

「超かんたん料理」取材記事より筆者抜粋

「超かんたん料理」取材記事より筆者抜粋

「超かんたん料理」取材記事より筆者抜粋



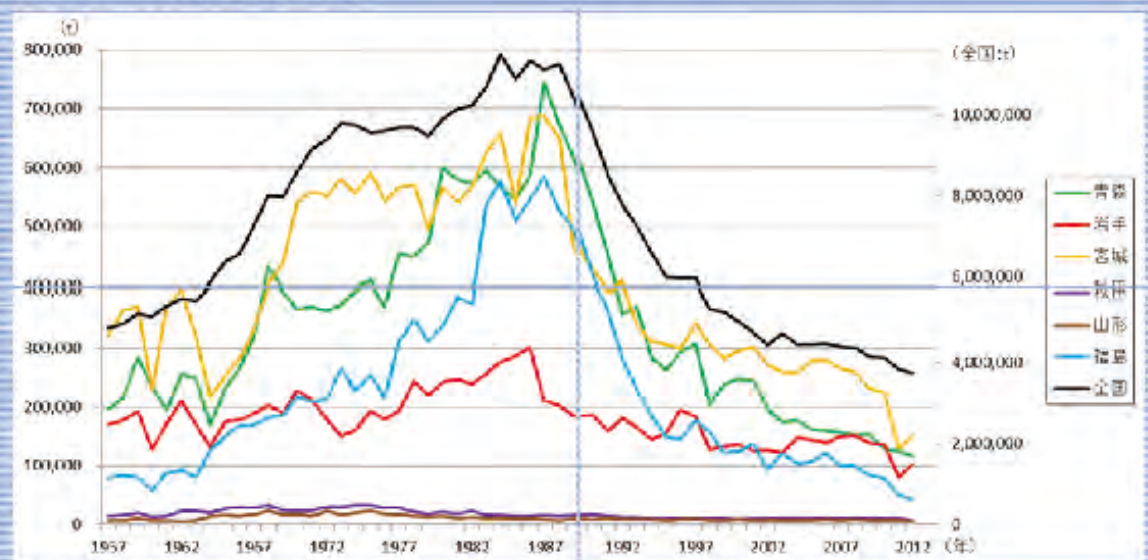
### 魚介類消費量の減少が続いている

消費者の「魚離れ」が依然として進行しています。魚介類と肉類の国民1人1日当たり摂取量の推移をみると、魚介類が長期的に減少傾向にあるのに対し、肉類はほぼ横ばい傾向にあり、平成18年には初めて肉類の摂取量が魚介類を上回りました。その後、19年、20年と魚介類と肉類の摂取量が拮抗していましたが、21年には肉類と魚介類の摂取量の差が拡大しています。

[平成22年度 水産白書 全文](#) > [平成22年度 水産の動向](#) > [第1部 平成22年度 水産の動向](#) > [第2章 平成21年度以降の我が国水産の動向](#) > [第1節 水産物の消費・需給をめぐる動き](#) > (1) 水産物の消費動向

### 漁獲量の推移

漁獲量の推移を紹介します。東北地方の漁獲量は、1957年から1987年にかけて青森県、宮城県、福島県で漁獲量が多いことがわかります。全国の漁獲量は、1980年代半ばから減少しています。



【詳細情報】  
政府統計の総合窓口e-Stat HP <http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/eStatTopPortal.do>  
(漁業漁業生産統計調査 確報 より)

### 初回は 『いかめし』

シリーズ初回は「いかめし」である。烏賊飯(いかめし)は、イカの中に米を入れて炊き上げた料理で、北海道渡島地方の郷土料理である。

その歴史は、函館本線森駅の駅弁調製業者だった阿部弁当店(現在のいかめし阿部商店)が、第二次世界大戦中の1941年、戦

戦中の1941年、戦



【つかんませ --- 生のカツオを手でちぎり、大根の千切りを加えて、塩と酢であえるだけ】

時体制による食糧統制で米が不足していたために、当時豊漁だったスルメイカを用いて米を節約しても作れる料理として考案した。

戦後の1966年に京王百貨店で『第1回元祖有名駅弁と全国うまいもの大会』が行われ、阿部弁当店はこの大会に烏賊飯を出品。第2回には早くも売り上げ1位となり、以後同大会をはじめとする「駅弁大会」の常連となった。これによって「いかめし」は徐々に森町名物あるいは北海道名物として全国的に知られるようになった。

**イカという食材**

日本は世界第一のイカ消費国であり、その消費量は世界の年間漁獲量のほぼ2分の1(2004年現在・約68万トン)とも言われている。また、イカの一つであるスルメイカは、日本で最も多く消費される魚介類である。

栄養的には、ビタミンE・タウリンが多い他、亜鉛・DHA・EPAも豊富である。

イカは消化しにくく、胃もたれの原因と思われがちだが、消化率は魚類と大差ないという。

また、イカの旬は種類によってさまざまなので、代表例としてはスルメイカの旬は特になく、大抵いつでも獲れ、安定している。アオリイカやスマイカ、ヤリイカなど特定のイカの種類に限定しなければほぼ年中入手できるようだ。

## 水産業再興のための料理レシピ紹介

### 第一回目

# 【いかめし】



いかめし 完成品

**いかめしの作り方**

【材料・二杯分】  
 いか(110g) × 2杯  
 餅米 55g  
 しょう油 大1強  
 料理酒 大1強  
 みりん 小1/2  
 砂糖 大1

【作り方】

- ① イカは、内蔵と足を抜き、軟骨も取ります。
- ② 餅米は洗って水に浸します。
- ③ 餅米を水切りして、イ

- ④ 鍋に合わせた調味料と水を入れ、軽く火が通ったらイカを入れてコトコト煮ます。
- ⑤ アルミホイルで落とし蓋をし、そのまま20〜30分煮込みます。

⑥ 竹串で餅米に火が通ったか確認をして、よければ出来上がりです。

★イカにお米を入れ過ぎると身が割れたり、火が通らなかつたりします。

★ザラメを少し入れることで甘味がまるやかにになります。



郷土料理愛好家 松本由美子氏



新鮮なイカ この中から2杯



落とし蓋で煮込んでいるイカ



餅米が入った胴体



下処理

# 被災地・石巻レポートに 参加者全員耳を傾ける 三陸酒海鮮会・日本橋 (9/4) 渋谷は9/27開催予定



地酒ラインアップ (日本橋)

三陸酒海鮮会・日本橋開催も9月4日の開催で七回目となりました。ほぼ一ヶ月半に一度の割合で開催してきましたので、スタートから1年弱となり、あつという間の七回でした。これも日本橋水天宮前にある会場



石巻出身者による乾杯



ご参加いただいた皆さん

場の「ささや」さんのご協力のおかげです。三陸の海産物と地酒を食べ、飲んで、現地には行けないけれども、東京で間接的に復興を支援しようという趣旨も大分浸透し、大勢

の方も参加してくれました。参加者のなかには実際に三陸被災地に支援に行かれたという方、親戚がおられるという方など、三陸被災地とのさまざまな関係をお持ちの参加者もおられ、そこから参加者同士の交流に

も発展していきました。日本橋開催は、渋谷開催に比べると若干年齢層が高めかもしれませんが、常連層と新規参加組がほどよく混合して、新たな出会いも誕生しています。場所が日本橋ということ

で、証券関係者も多数ご参加いただいたいています。今年の暑い夏が終わり、大分涼しくなったせいも、今回(9/4)は早めに満席となりました。また、今回は開会に先立ち、筆者の高校の後輩で石巻出身の浅野氏が、被災地・石巻の近況を報告しました。

3・11から3年後の記念イベント報道では盛り上がりを見せた被災地報道ですが、それが過ぎてからは、中央のマスメディアの被災地レポートは大きく減少しております。

こうした状況下、石巻でのニュースは復興関連ばかりであるという浅野氏の話には全員が静まり返って耳を傾けていました。この小さな支援活動が担う意味をあらためて再認識した第七回めの会となりました。



新鮮な刺身



ホタテのバター焼き

## 創作能(遠野物語99話)プロデュース企画案

項目	内容
企画 骨子	3年半が経過したまだからこそ、3・11犠牲者のご遺族をアートという形に託して癒す努力が必要であり、内部で鬱積して永遠にほどこそうもない情念をアートという媒体を通して解放させる試みが必要であろう。また、3・11の厳しい現実を直接被災者以外の人々も、同じ時間にこの国に存在した人間としてアートを通じて被災者と共有する。そのため、登場人物の多くに死者が登場し、幽玄な世界を表現するのに適した「能」という形式を用い、新たな3・11のアートを創作し、広く公演するという企画である。
テーマ	とはいえ3・11の被災そのものを創作能のテーマとするにはまだまだ生々しすぎてアートとして取り上げるのは早すぎる。むしろ、まだ癒えていない傷口を再度開いてしまう行為になりかねない。そこで同じ三陸で百年以上前に起きた「三陸大津波」(1896年:明治29年)の実話を取り上げた遠野物語99話をベースとした創作能とする。そこには、家族との別れのいとまもなかった津波犠牲者である元妻の亡霊と残された夫との、この世とあの世の境界での悲しい最期の出会いと別れがあった。

『東北六魂祭』を活性化して海外物産展開催  
『東北六魂祭』そのものが海外に行くわけではないようだが、東北の県庁所在地6市が、海外での観光物産フェアを初めて合同開催することを発表した。第1弾を10月に米国で開く。

『裏六魂祭』企画も  
筆者が小耳にはさんだ情報だが、東北の郷土芸能関係者の間では『東北六魂祭』に対抗して『裏六魂祭』企画がささやかれているという。東北の祭は『東北六魂祭』の出し物だけではない、もっともっと多くの祭があり、それらを集めた祭企画があっても良いという発想である。大賛成である。大いにやるべし。

### 提言！

これからは「東北発」が必須  
東北から発信する運動活発化！  
被災地だからと受け身ではダメ！

「東北六魂祭」で培ったネットワークを活かし、祭りを披露したり、名産品を販売したりして、落ち込んだ外国人観光客の誘致や販路回復を目指すとのこと。フェアの名称は「ライジング・トウホク・フードフェア」。初回は、10月16日(19日)と同日23日(26日)の計8日間、米国4都市で開く。牛タンやリンゴジュース、きりたんぼ、いわて牛など約200種類を75業者が売り込むようだ。

### 受け身の東北大転換

3・11以来、被災地・東北は受け身であり続けたと思っ。どこかで積極姿勢に転じる必要がある。

最初は「祭」でもいい。そこから収縮していた気持ちを柔らかくし、飛躍していくことが必要である。受け身と収縮姿勢から生まれるものは少ない。

もっといえば、復興のために何もしてくれないと嘆いてばかりでは前進はむずかしい。民間で積極的に推進して行った後に公共支援策がついてくるというくらいでないとも進まない。

### 東北に鎮魂の創作能

そのひとつとして、この新聞でも左記にあるような具体的な運動を呼びかけていこうと思う。

3・11犠牲者の魂を鎮めるための「創作能」プロデュース企画である。能のベースは前号でも紹介した「遠野物語99話」である。

## 遠野物語99話 (『遠野学』創刊号「特集 震災と文化」より)

土淵村の助役北川清といふ人の家は字火尻にあり。代々の山臥(やまぶし)にて祖父は正福院といひ、学者にて著作多く、村のために尽くしたる人なり。清の弟に福といふ人は海岸の田の浜へ婿に行きたるが、先年の大海嘯(おおつなみ)に遭ひて妻と子を失ひ、生き残りたる二人の子と共に元の屋敷の地に小屋を掛けて一年ばかりありき。夏の初めの月夜に便所に起き出しが、遠く離れた所にありて行く道も浪の打つ渚なり。霧の布(し)きたる夜なりしが、その霧の中より男女二人の者の近寄るを見れば、女はまさしく亡くなりしわが妻なり。思はずその跡をつけて、はるばる船越村の方へ行く崎の洞(ほこら)ある所まで追ひ行き、名を呼びたるに、振り返りてにこと笑ひたり。男はと見ればこれも同じ里の者に海嘯の難に死せし者なり。自分が婿に入り以前に互ひに深く心を通はせたりと聞きし男なり。今はこの人と夫婦になりてありといふに、子供は可愛くないのかといへば、女は少しく顔の色を変へて泣きたり。死したる人と物言ふとは思われずして、悲しく情けなくなりたれば足元を見てありし間に、男女は再び足早にそこを立ち退きて、小浦(おうら)へ行く道の山陰を廻(めぐ)り見えずなりたり。追ひかけて見たりしがふと死したる者なりと心付き、夜明まで道中に立ちて考へ、朝になりて帰たり。その後、久しく煩(わずら)ひたりといへり。

# 東北地ビール紀行補遺 地元の原料を使った 地ビール

この「東北復興」紙の別コーナーで、隔月で「東北地ビール紀行」という連載も担当させていただいてきた。そちらの方ではこれまで、東北六県の各地の地ビールを紹介し、7月の第26号で東北のビールイベントも紹介してめでたく最終回、…となったはずだったが、…と迂闊なこと、これが、なんと迂闊なこと、これまでに紹介した他に二つ、紹介し忘れていた地ビール(地発泡酒)があることに気づいた。それは、岩手県花巻市の「夢花まき麦酒」と福島県二本松市の「ななくさビヤ」である。

そこで今回は、この場を借りて「東北地ビール紀行」の「ホントの最終回」として、この「夢花まき麦酒」と「ななくさビヤ」を紹介すると共に、これら2つの地ビールにも共通している特徴、「地元の原料を用いた地ビール」に焦点を当てて、その他の地ビールについても紹介してみたい。

以前、宮城県の沿岸南部、巨理町に「鳥の海ブルワリー」という地ビール(発泡酒)醸造所があった。ここでは主に、地元巨理町のりんごやいちご、隣接する山元町のぶどうを使った「スパークリング・フルーツ」というフルーツ発泡酒を醸造していた。後で紹介するように、最近でこそ東北の地ビール醸造所でも果物を使ったビールを作るところが増えているが、以前から手掛けているのはこの「鳥の海ブルワリー」以外には、天童にある2つの醸造所、「天童ブルワリー」と「将棋(こま)のさとブルワリー&果実むらブルワリー」くらいだったので、その意味でこのフルーツ

発泡酒は貴重だった。ビール酵母とワイン酵母という2種類の酵母を使って長期熟成した発泡酒で、アルコール度数が7度もありながら、フルーツの瑞々しさが残る軽やかな味わい特徴であった。

あの東北地方太平洋沖地震の折、沿岸にあった「鳥の海ブルワリー」は未曾有の大津波に襲われた。そして、建物、醸造設備、出来上がったビールまで全てが津波に流されてしまった。「鳥の海ブルワリー」はこの地震によって東北の地ビール醸造所で唯一、壊滅的な打撃を受けてしまったのである。

幸い、社長以下従業員の皆さんは無事だったが(と言っても、津波に巻き込まれながら電柱にしがみついたり危うく一命を取り留めた方もおられたそうだが)、

津波で全てが流されてしまった元の場所ですぐ再起を期すのは困難だった。そこで縁あった岩手県の内陸、花巻市に場所を移して醸造所とレストランを新設、震災発生から1年9ヶ月経った2012年12月に醸造を再開、翌1月に正式オープンした。それが、夢花まき麦酒醸造所(岩手県花巻市東町5-30、TEL 0198-29-5840、16:00~22:00、月曜定休)である。

この再開は我がことのように嬉しかったので、私はプレオープン初日の12月12日に醸造所に足を運んだ。

ここでは懐かしいぶどうエールとりんごエールが味わえた。他にもラガーとライトエールがあった。津波で全てを失ったゼロからの再出発でよくぞここまでと感慨深いものがあった。

私は実は、震災発生前の1週間前に巨理町で開催された「巨理産業まつり」の折に、「スパークリング・フルーツ」を3本購入していた。そのうち、一番お気に入りの「いちご」はすぐ飲んでしまっていたが、残る「ぶどう」と「りんご」は「もう一度と手に入らない」と思いついて、手をつけずに保管していた。当日は、恐らく「鳥の海ブルワリー」として作られた、現存する最後のビールであろうこれらのビールの中の1本をご祝儀として持参し、再開を喜び合った。

この「夢花まき麦酒」、昨年、毎年9月に仙台市内で開催される「仙台オクトバーフェスト」で、宮城県への「里帰り」を果たした。久々のりんごエールとぶどうエールは会場でもかなりの人気で、すぐに完売

となった。今年も9月19日(金)〜28日(日)に開催される同フェストに出店するそうである。今年もりんごエールとぶどうエールに加え、いちごエールもお目見得するそうである。これは品切れになる前に飲まなくては(笑)。

普通地ビールは瓶か缶に詰められているものだが、夢花まき麦酒醸造所では「夢花巻物語」というペットボトル入りのビールも発売した。これも実は以前「鳥の海ブルワリー」があった頃に売っていたもので、初めて見る人にとっては「斬新」なものに映るだろうが、当時を知る者にとっては実に「懐かしい」アイテムである。

ともあれ、新しい「地元」となった花巻市にとっても初めてできた地ビールであり、地元の人たちの間でもだいぶ定着してきているようである。将来的には被災した巨理町での再建も目指すとのことなので、今度は醸造所が「里帰り」するのを楽しみに待ちたい。



「夢花巻物語」はペットボトル入り地ビール

農林水産省のキャリア官僚だった関元弘さん、奈央子さん夫妻が、有機農業を実践するために30代半ばにして農林水産省を退職、福島県二本松市の中山間地域に移り住んで農業を営んでいるという話は、震災後の2011年11月に日経ビジネスオンラインの記事で読んだ。その記事では、発泡酒の製造免許を取得し、自分で作った麦を使って地ビール(発泡酒製造免許なので厳密には発泡酒)を作ろうとしていることも紹介されていた。

東北の地ビールは、最低製造数量基準が引き下げられた1994年から数年の間に醸造を始めた醸造所がほとんどで、その後は醸造をやめるところはあっても、新たに醸造を始めるところはこれまでなかった。そのような中で新しい地ビール(地発泡酒)である。しかも、自分で栽培した麦を使って醸造するというのである。どのようなものになるのか、ぜひ一度飲んでみたいと思っていた。

そうしたところ、その翌年、私もボランティアで参加した「ビアフェスタふくしま2012」で、件の関さんがご自分の作った地発泡酒「ななくさビヤ」を出展していた。それでいろいろとお話をお聞きしながら、この東北の新しい「地ビール」を味わうことができた。

その時に関さんが持参した「ななくさビヤ」は黒っぽい色合いのものだったので、ギネスなどと同様のスタウトかと思いきや、さにあらず。単なるスタウトではなく、なんと干し柿を使用した、恐らく世界で唯一の「干し柿スタウト」だったのである。関さんはそれ以外にも、やはり自分で栽培した小麦を使った「白ビール」風のビールや、ゆずを使ったフルーティな地ビール、それにこれまた恐らく世界で唯一と思われる、桑畑で取れた桑の実を使った地ビールなど、様々な「ななくさビヤ」を作っている。

ちなみに、「ななくさビヤ」という名前、「ななくさ」は住んでいるところの行政区が「7区」であることと、春や秋の七草が取れるような自然豊かな農園でありたいという願いを込めた命名で、「ビヤ」は奥さんの奈央子さんが考えた、写真の瓶のラベルにあるミツバチのキャラクターの名前だそうである。この名前での認可を巡っては、「ビール」と紛らわしく誤解される恐れがある」と言

って難色を示す税務当局と丁々発止のやり取りがあったそうである。

なお、この「ななくさビヤ」、関さんの「ななくさ農園」他、「道の駅ふくしま東和」でも購入することができ

る。

地元で取れたものを使って作る地ビール

地ビールと言うと、「その土地のビール」というイメージだが、原材料までその土地のものであるという地ビールは、実は数少ない。ビールに使われる原料である麦芽やホップは、圧倒的

な打撃を受けてしまったのである。

幸い、社長以下従業員の皆さんは無事だったが(と言っても、津波に巻き込まれながら電柱にしがみついたり危うく一命を取り留めた方もおられたそうだが)、

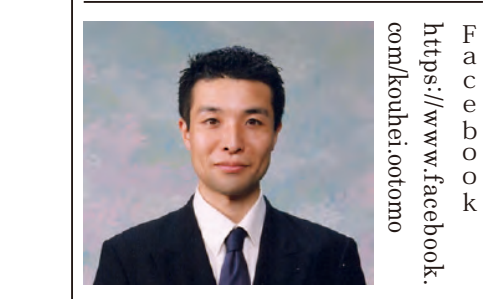
津波で全てが流されてしまった元の場所ですぐ再起を期すのは困難だった。そこで縁あった岩手県の内陸、花巻市に場所を移して醸造所とレストランを新設、震災発生から1年9ヶ月経った2012年12月に醸造を再開、翌1月に正式オープンした。それが、夢花まき麦酒醸造所(岩手県花巻市東町5-30、TEL 0198-29-5840、16:00~22:00、月曜定休)である。

この再開は我がことのように嬉しかったので、私はプレオープン初日の12月12日に醸造所に足を運んだ。

ここでは懐かしいぶどうエールとりんごエールが味わえた。他にもラガーとライトエールがあった。津波で全てを失ったゼロからの再出発でよくぞここまでと感慨深いものがあった。

私は実は、震災発生前の1週間前に巨理町で開催された「巨理産業まつり」の折に、「スパークリング・フルーツ」を3本購入していた。そのうち、一番お気に入りの「いちご」はすぐ飲んでしまっていたが、残る「ぶどう」と「りんご」は「もう一度と手に入らない」と思いついて、手をつけずに保管していた。当日は、恐らく「鳥の海ブルワリー」として作られた、現存する最後のビールであろうこれらのビールの中の1本をご祝儀として持参し、再開を喜び合った。

**執筆者紹介**  
大友浩平  
(おおともこうへい)  
奥州仙臺の住人。普段は出版社に勤務。東北の人と自然と文化が大好き。趣味は自転車と歌と旅。  
「東北ブログ」  
<http://blog.livedoor.jp/anagmas/>



Facebook  
<https://www.facebook.com/kouhei.ootomo>

「夢花巻物語」はペットボトル入り地ビール



「ななくさビヤ」の「ビヤ」はかわいいみつばちのキャラクター



「青森ニンニク黒ビール」はかなりのインパクト



「福幸」は石割桜から採取された酵母で醸造



「あきた麦酒 恵」は全ての原材料が秋田産



「古代米エール」は地元産の古代米を使用した褐色のビール



「SOBA DRY」は山形産の更科そばを使用

に海外産のものが多く流通しているし、多くの地ビールは醸造開始時にドイツやチェコなど、ビールで有名な国のビールをお手本にしていることが多いので、原材料も同様にそれぞれの国のビールで使われるものを使っていることが多いのである。もちろん、そのことはそのスタイルのビールを醸造するために必要なことであるわけで、そうした原材料の吟味と醸造者の醸造技術のお蔭で、海外のビールと対等以上に渡り合える地ビールが、東北を含め全国各地に存在するわけである。

先で紹介した「夢花まき麦酒」や「ななくさびーヤ」はその典型だが、それ以外にも私が知っているだけでもかなりの数の東北由来の原材料を使った地ビールが、この東北には存在する。北から見ていくと、まず青森では、下北半島の北端、大間町の崇徳寺で「卍麦雫」を醸造しているパイコードリンクが、青森のりんごを使った「あおもりアップルドラフト」や、青森市特産のカシスを使った「あおもりカシスドラフト」、青森産の山ぶどうを使った「山ぶどうビール」、それに青森産黒にんにくを使った「青森ニンニク黒ビール」を醸造している。

秋田には、仙北市の田沢湖ビールに、毎年秋に登場する「あきた麦酒 恵」がある。これはビールの原材料である大麦、ホップ、水酵母のいずれもが秋田県産という、本来の意味での「地ビール」と言える。その年に収穫した原材料で仕込むので、田沢湖ビールでは「ポージョレーヌーボー」にな

つたビールもあり、お花見シーズンにお目見えする。これは秋田県内の地ビール醸造所三社がそれぞれ醸造しており、田沢湖ビールでは「二条大麦」の方で、「六条大麦」は押麦としてご飯に混ぜたり、麦茶にしたりする麦だが、「あきた麦酒 恵」では秋田県内で収穫された両方の大麦をそれぞれビールにしている。飲み比べると、麦の違いがビールの味にどう影響するかが分かって興味深い。

他に、あくらビールには「ふたりがかり」というビールがある。これは大潟村産の二条大麦「小春二条」を100%使用したビールである。岩手には、まず盛岡市のベアレンビールに岩手県産りんごを使った「アップルラガー」と「クリスタルアップルラガー」がある。また、ホップ生産量日本一を誇る遠野市の地ビール、ズモナビールではピルスナーやヴァイツェン、メルツェンなど主だったビールに遠野産ホップが100%使用されている。

宮城ではまず、大崎市の地発泡酒「鳴子の風」の中に、地元産の自然乾燥米「ゆきむすび」を使用した「ゆきむすび」がある。大郷町の松島ビールではイベント限定で地場産いちごを使用した「スウィートベリー」を醸造している。また、角田市の仙南クラフトビールには地元産の古代米を副原料に使用した「古代米エール」がある。さらに今年には、仙南2市7町の代表銘柄米を原料の一部に使用した「蔵王山麓米(マイラガー)シリーズ」を企画している。これまでに角田市の「つや姫」、七ヶ宿町の「山のしずく」、蔵王町の「ひとめぼれ」を使用した「米ラガー」が登場している。

山形では、天童市の温泉旅館「湯坊いちらく」の中に、天童産の更科そばを使用した「SOBA DRY」を醸造している。なお、同ブルワリーには先に触れたようにさくらんぼを使った「聖桜坊(セントチェリー)」と野いちごを使った「フランボワーズ」というフルーツ発泡酒もあるが、これら

「なつはぜふるーていーエール」はナツハゼを使った珍しいビール

「なつはぜふるーていーエール」など商品化されている。これらで仕込んだ地ビールはどのような味がしたのか、興味あるところである。ここまではなくとも、東北には各地に様々な特産品がまだまだ多くある。まず、それらの特産品をビールにしてみたらどうなるか、という発想で新しい地ビールを考えてみるのも楽しそうである。例えば、先で紹介したいわて蔵ビールの「ジャパニーズハーブエール山椒」は、一見ちょっと後ずさりしそうな組み合わせであるが、飲んでみるとコリアンダーやオレジンビールなどを使ったベルギーの白ビールにも似たさっぱりした風味が特徴的なビールで、実際かなりの人気があるそうである。

幸い、東北には質の高い地ビール醸造所が各地に多くある。こうした形で、地域協働で新しい地ビールづくりに取り組んでみるのも、地域活性化の一つの方策として有益ではないだろうか。ビール好きの一人として、次はどんなオリジナルな地ビールが登場するかワクワクしながら待ちたいと思う。



「なつはぜふるーていーエール」はナツハゼを使った珍しいビール



栃木マイクロブルーワリーでは醸造するビールが人気投票で決まる

連載  
むかしばなし

芭蕉のむかしばなし

第十六話  
大槻の上の  
小天狗



奥羽越後氏紹介

一九七〇年山形県鶴岡市生。札幌、東京を経て、仙台に移住。市内のケルト音楽サークルに所属し、あちこち出没し演奏する。フィドル(ヴァイオリン)担当。

西公園になるはずの、林を進むと崖に出た。崖の向こうは、青葉山・見えるのは暗い灰色の霧ばかり。「あと一刻もたてば陽が沈みましよう。」

芭蕉がそう言つて、崖沿いを南へ進む。「宮澤さん・なぜ、樺太まで行かれたのですか。」喜善は遠慮がちに尋ねた。「ああ、当時受け持っていた生徒の、就職の世話のためです。」

「私には石や植物が好きなので、私でも採集は欠かしませんでした。」

「恥ずかしながら私は昔、東京で合成ルビーの商売を考えた事がありまして、石や金属の合成の話で、三人で盛り上がったものです。鍛冶屋は山形からの移住者

と、オロツコが共同で営んでいましたが、オロツコのナイプトニエニ氏は言うのです。遠い祖先が今の北海道、オホーツクの海沿いに暮らしていて、現地に出る黒曜石を使って旅をして

「黒曜石で、旅、とは。」

「土蜘蛛たちは、何百里も離れた北方の、津軽の蝦夷に救援を求め、津軽からは直ちに援軍が駆けつけたと言います。」

「途方もない距離の情報伝達と、移動。今の北海道そして東北にはこのオホーツクの奇妙な黒曜石が活躍

「つまり、今回、僕らはこの時代へ跳躍させた、賢治さんの石と同じ物、という事ですか。」

「そう、ナイプトニエニ氏は言いました。アイヌ族の間では、アイヌモシリ、古代奥州に至るまで石による旅の入り口、出口が盛んに作られたと。今も、それらが残っていると。」

「私は彼らに尋ねました。その石をどうにかして現実

「な、なしてです。」

「貴殿の張られた結果、と

「知らぬか。これより北上して、坂東大將頼朝の軍隊を迎え撃つための、兵返しの術よ。お前たちは身勝手にこの宮城野ぼうろつ

「天狗は山風にて全てを知るのだ。これ以上は一步も進ませぬから覚悟せい。」

「な、どうなさる。」

「お前の鳥どもが、辺りば

「出羽・陸奥押領使 伊達小次郎泰衡でござる。」

「方々、お仲間が何人か、あちらにおられる。ご案内しようぞ。」

「ま、待つて下さい。今、賢治が泰衡と、膝を折つ

「若殿は、ご無事である。」

「よし、偽装だつた、という事ですか？」

「天狗か。ふふ、それもあながち間違いでねえ。」

「私、娘がなんぞ、粗相を致しましたか。」

「若殿は、ご無事である。」

「よし、偽装だつた、という事ですか？」

「方々、お仲間が何人か、あちらにおられる。ご案内しようぞ。」

「ま、待つて下さい。今、賢治が泰衡と、膝を折つ

「若殿は、ご無事である。」

「よし、偽装だつた、という事ですか？」

「天狗か。ふふ、それもあながち間違いでねえ。」

「私、娘がなんぞ、粗相を致しましたか。」

「若殿は、ご無事である。」

「よし、偽装だつた、という事ですか？」

# シリーズ 遠野の自然 「遠野の初秋」 遠野 1000 景より



薬師岳と早池峰山

今年の夏は全国的にとっても暑かった。日差しも強烈で、夜も気温が下がらず、寝苦しく厳しい夏だった。暑い夏はまた大量の雨をもちたらしめた。そしてあちこちで大災害となつてしま

った。あまりに暑いからこうした大雨を呼び込むのだそうだ。かつては、熱帯で発生した台風なども、冷えた陸地である日本に来ると急激に



神楽鑑賞

衰えるが、いまは暑い日本に上陸しても衰えることななく、大災害を引き起こすことになるのだそうだ。

その暑さもなかなか思い出せないほど、一挙に涼しくなつてしまった。若い人なら平気かもしれないが、熟年世代の身には、この気温の激変はこた



夕暮れの雲

える。いわば、衰えつつある身体への気候変化の揺さぶり攻撃とも思えるのである。

一方で、暑い夏の喧騒から一挙に、初秋の朝夕の空の少し冷たく澄んだ空気を感ずるとき、一抹のさびしさも感じる。還暦を少し過ぎた筆者にとつて、いまが人生のたそがれといつては少し早すぎるかもしれないが、そうした感傷的な気分

に浸れる季節ともなつた。

遠野も9月なかばともなれば初秋である。真夏の季節の生命大爆発ともいえる自然の風景から、大きく舵を切り、秋や冬への準備に切り替える季節となつた。短い夏を終え、まだ秋真っ盛りとはいえないが、その気配を十二分に感じられる季節となつた。

夕暮れの雲は夏と異なり、ずっと高い所にある。入道雲ではなく、うっすらと刷毛で書いたような雲であることがもう夏ではないことを教えてくれる。天はますます高く感じられる初秋の雲である。

そして夕暮れの最後の明かりが雲を照らし、一方で濃い山影を作っている。筆者は何となくさびしさを覚える。でも味わい深いさびしさである。



神楽鑑賞

この蜘蛛の糸の広がりや尋常ではない。朝霧が残っているおかげでその大きさがはつきり分かる。

この蜘蛛の糸は、どうも虫を捕えるためのものではなく、子蜘蛛を育てるためのものようである。それにしてもいったい何匹の子蜘蛛を育てるといいうのだらうか。

夏だと朝霧もすぐ乾くが、初秋だから朝霧もすぐには乾かずに残るための偶然の光景である。

最後は、そばの花いっぱい



そばの花とSL 銀河

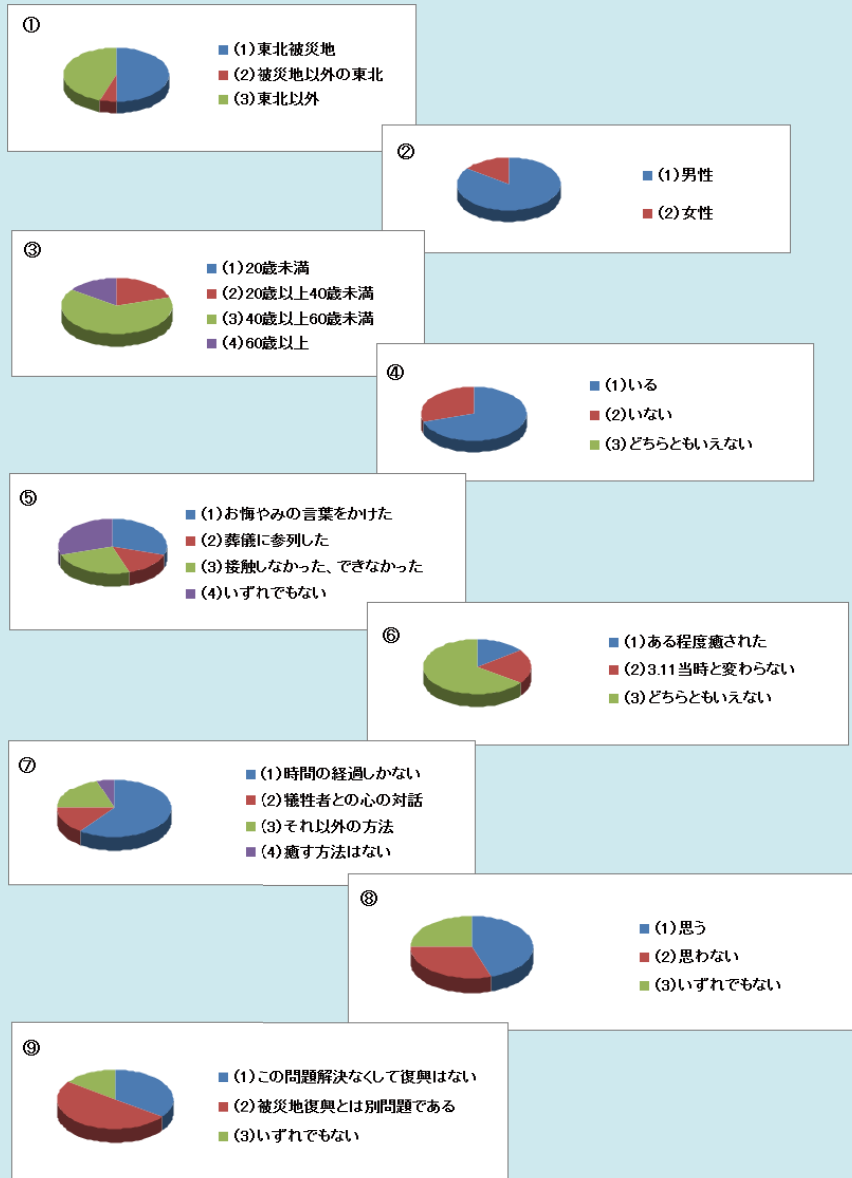


蜘蛛の巣

## 第27号 ネットアンケート集計結果

### 3.11犠牲者ご遺族への対応について

No.	質問と選択肢	回答数
① 住所	(1) 東北被災地	10
	(2) 被災地以外の東北	1
	(3) 東北以外	9
② 性別	(1) 男性	17
	(2) 女性	3
③ 年齢	(1) 20歳未満	0
	(2) 20歳以上40歳未満	4
	(3) 40歳以上60歳未満	13
	(4) 60歳以上	3
④ 身近に3.11犠牲者遺族はいるか	(1) いる	14
	(2) いない	6
	(3) どちらともいえない	0
⑤ 遺族にどう接したか?	(1) お悔やみの言葉をかけた	6
	(2) 葬儀に参列した	3
	(3) 接触しなかった、できなかった	5
	(4) いずれでもない	6
⑥ 遺族は癒されているか?	(1) ある程度癒された	3
	(2) 3.11当時と変わらない	4
	(3) どちらともいえない	13
⑦ 遺族の傷を癒すには?	(1) 時間の経過しかない	12
	(2) 犠牲者との心の対話	3
	(3) それ以外の方法	4
	(4) 癒す方法はない	1
⑧ 遺族はいつか癒されるか?	(1) 思う	9
	(2) 思わない	6
	(3) いずれでもない	5
⑨ この問題と被災地復興との関係	(1) この問題解決なくして復興はない	7
	(2) 被災地復興とは別問題である	10
	(3) いずれでもない	3



今回は「3・11犠牲者ご遺族への対応について」で生々しく厳しい現実が突きつけられていたため、アンケートさえ思いつきませんでした。約3年半を経過した今だからこそ、何とかこの質問が出来るようになりました。回答者数は20名。

「身近に3・11犠牲者遺族はいるか」は「いる」が70%、「いない」が30%。「遺族にどう接したか?」は「お悔やみの言葉をかけた」が30%、「接触しなかった、できなかった」が25%、「葬儀に参列した」が15%、「いずれでもない」が30%。これが気になります。「遺族は癒されているか?」は「3・11当時と変わらない」が20%、「ある程度癒された」が15%。「どちらともいえない」が65%。「遺族の傷を癒すには?」は「時間の経過しかない」が60%、「それ以外の方法」が20%、「犠牲者との心の対話」が15%。「遺族はいつか癒されるか?」は「思う」が45%、「思わない」が30%、「いずれでもない」が25%。「この問題と被災地復興との関係」は「被災地復興とは別問題である」が50%、「この問題解決なくして復興はない」が35%。

被災地の東北在住者の回答者が50%で、どの項目もずしりと重く、アンケートを実施してほんとによかったのかと思ひ悩んでしまっ結果でした。

**編集後記**

8月に約二週間の長い夏休みをもらった。この休み期間中に、ここ数年の課題であった書齋部屋の大整理を行った。

書齋部屋が雑多な資料と本で身動きとれないほどになっており、生来キレイ好きの小職の平常心が四六時中脅かされていたので何とかしなくてはならなかった。次から次に増える資料と買い込んだ本は、一旦どこかに積み重ねたら、あとで探すのに大変な苦労と時間が必要なるほどであった。

加えて、数年来、いろいろ書き貯めたメモも整理し、本でも書くかと思っていたが、これも足の踏み場もない部屋のなかにメモが散乱して、とても本書きなど望める環境ではなかった。

これらふたつの課題を一挙に片付けようと、クーラーもつけずに、朝から晩まで、日によっては夜中まで片づけを続けた。

約二週間の夏休みはほぼこの作業のみに費やされた。どこにも出かけなかった。その結果としての、整理整頓の成果であった。何とか当初の予定通りの片づけ成果が得られた。終わってから、あらためてその様子を眺めまわして見た。

徐々に頭の中がすっきりして行くのが分かった。ここ数カ月続いている体調不良の原因のひとつが解決した瞬間でもあった。

## 「東北を世界に！」プロジェクト募集

### プロジェクト募集要領

- ① 東北の復興、活性化、再興を目的としたプロジェクト企画であれば、何でも可
- ② 応募資格は特に定めず、被災地、被災地以外の居住も問わず、国籍・年齢・性別を問わず
- ③ 企画書のようなものがあれば可---形式自由 (プロジェクト名、プロジェクト期間、目的、どうやって実現するかの手段、仲間などを明記していただきたいと思ひます)
- ④ ✕切はとくに設けません

## 「東北を世界に！」プロジェクト募集

### 連絡先/企画提出先

(郵送) 〒207-0005  
東京都東大和市高木3-315-1  
ホームタウン宮前2-2  
電子タブロイド新聞【東北復興】宛  
(メール) yumuyu@wj8.so-net.ne.jp

- ご提案いただいた企画については、当新聞で責任をもって検討させていただいた上で、企画開始に向けてのしかるべき方法・手段をご提案するなり、企画実現のための仲間を募ってまいりたいと思ひます。また、当新聞でご紹介させていただきたいと思ひます。(氏名公表か非公表かはご相談)

たくさんのご提案をお待ちしています