

<<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!

2017年(平成29年)7月16日 日曜日

無料

第62号

毎月発行

発行 2017年(平成29年)7月16日 日曜日

【当新聞発行責任者
兼編集長兼記者紹介】

【砂越 豊】

宮城県生まれ、63歳、経営
コンサルタント、趣味は、縄
文文化研究、この2月に株
式上場プロフェッショナルを
養成し、IPOの経営者教育
も行うスクール『IPOマス
タースクール』を開校、校長
就任



来月5日【ホヤ料理を楽しむ会(渋谷)】開催決定 近年は放射能問題で輸出できず、昨年は大量廃棄 ホヤの国内消費拡大への転換のための実験実施

ホヤは鮮度が命!

ホヤほど鮮度が命という
海鮮をこれまで筆者は見た
ことがない。それほど鮮度
に関して繊細な取扱いが必
要なのがホヤである。

基本は、水揚げしたその
日のうちに食するのがベス
トである。
翌日ならば、食べるまで
の鮮度管理を徹底しておく
べきである。

もつといえば、冷蔵庫に
きちんと保管しておけば鮮
度が落ちることがないだろ
うと思うのが一番危険であ
る。冷蔵庫できちんと保管
するのは当然ではあるが、
それでもなるべく早く、遅
くとも翌日には食べて欲し
い。

こうした事情をよく知ら
ず、他の海鮮と同様の扱い
をする料理人や海鮮料理屋
さんが提供する鮮度の落ち
たホヤを食べた経験から、
「ホヤ嫌い」になる人が増
え続けることになるのであ
る。
また、三陸などのホヤの

産地から関西方面に輸送し
ないのは、関西にホヤ好き
が少ないからではなく、輸
送時間が長時間に及ぶこと
と輸送上の鮮度管理がむ
ずかしいという理由がメイ
ンである。

筆者は、宮城県の出身で
あるから、小さい頃から新
鮮なホヤしか食べたことが
ない。東京に来るまでは、
それが当然のことだと思っ
てきた。

ずい分昔のことになるが、
ホヤが東京にデビューした
の40年近く前、居酒屋で
めずらしくホヤの酢の物が
メニューに出ていたので注
文してみた。

それを食べたが、少し鮮
度の落ちたホヤのにおいが
するとは思ったが、我慢
して食べてみた。すると、
やはり、かなり鮮度の落ち
たホヤを強烈な薬味で中和
したようなものが出てきて
閉口した記憶がある。

こういうホヤを食べるか
らホヤファンが増えること
るか、むしろ「ホヤ嫌い」
が増加していくのだし、国

国内消費拡大策

内消費が増えるどころか、
減少の一途をたどることに
なるのだろうかと思った。
そうした40年近く前の記
憶であるが、現在でも実情
はさほど変わっていないと
感じる。

このような事情から、ホ
ヤの国内消費は低落の一途
をたどることになる。
それを補完する措置とし
て、韓国等への輸出に傾い
て行き、結果的に輸出依存
体質となっていたのであ
る。

こうしたホヤであるが、
養殖がほとんどであり、あ
の大震災で大打撃を受けた。
養殖して出荷再開までには
4年ほどを要した。その苦
労も並大抵ではなかった。

筆者もその出荷再開を楽
しみに待っていたひとりで
ある。
しかし、大震災に伴う福
島第一原発の放射能問題に
起因する風評被害で、その
頼みの綱の輸出がストップ
してしまった。

ホヤ大使

養殖事業者もホヤ流通関
係者も、ホヤファンも、こ
うした事態を静観していた
わけではないことも承知し
ている。
産地近辺で、いくつかの
イベントも開催し、ホヤPR
に努めてきたことも知って
いる。

牡蠣小屋のように

この点で、大震災以後の
養殖牡蠣の普及活動を見習
うの意義がある。
牡蠣も大震災の被害を受
けたし、その後も海温上昇
での死滅などのピンチがあ
ったが、幸いにして、牡蠣
ファンが国内にたくさんい
た。彼らが牡蠣復興を支え
たのだ。

また、震災復興とからめ
て、カキ小屋をあちこちで
営業した。秋から冬にかけ
ては、いたるところでカキ
小屋の看板を見かけるほど
だった。
ホヤには、牡蠣とは別の
ハンデがあるが、カキ小屋
の手法を大いに学んで取り
入れるべきところがいくつ
もあると思う。

したがって、認知度も低
空飛行が続けたままである。
さらに追い打ちをかける
のが、前述のホヤの鮮度管
理上の課題と「ホヤ嫌い」
の増殖である。
そこで、筆者は考えた。

「ホヤ大使」を量産して、
大都市圏に大量に派遣して
ホヤ料理のおいしさ、ホヤ
の鮮度管理のノウハウ、ホ
ヤイベントの企画と実行を
あちこちで行うというのは
どうだろうか。

「ホヤ大使」に任命する
のは、三陸以北の産地居住
者だけでなく、大都市圏の
「ホヤファン」も含めるこ
とは当然である。
出来れば、大都市圏の複
数の海鮮系居酒屋と連携し
て、「ホヤの日」でも設けて
ホヤ普及に尽力してもらっ
てはどうだろうか。

もちろん、そこには「ホ
ヤ大使」も派遣する。
この点で、大震災以後の
養殖牡蠣の普及活動を見習
うの意義がある。
牡蠣も大震災の被害を受
けたし、その後も海温上昇
での死滅などのピンチがあ
ったが、幸いにして、牡蠣
ファンが国内にたくさんい
た。彼らが牡蠣復興を支え
たのだ。

また、震災復興とからめ
て、カキ小屋をあちこちで
営業した。秋から冬にかけ
ては、いたるところでカキ
小屋の看板を見かけるほど
だった。
ホヤには、牡蠣とは別の
ハンデがあるが、カキ小屋
の手法を大いに学んで取り
入れるべきところがいくつ
もあると思う。

したがって、認知度も低
空飛行が続けたままである。
さらに追い打ちをかける
のが、前述のホヤの鮮度管
理上の課題と「ホヤ嫌い」
の増殖である。
そこで、筆者は考えた。

ホヤ単独イベント

これまで、東京圏の飲食
店でのホヤ料理取扱いは、
他の海鮮料理に混じっての
「めずらしいもの扱い」だ
ったと感じる。
やはりホヤという扱いが
なかなかむずかしく、消費
者に諸手を挙げて支持され
てはいない海鮮なので及び
腰になるのは理解できる。
しかし、このままではい
つまで経っても、めずらし
い海鮮料理という位置づけ
からは脱皮できない。

そこで、当新聞が主催で
足掛け5年行ってきた「三
陸酒海会」の枠組みを借
りて、ホヤ料理しか出てこ
ない「ホヤ料理を楽しむ
会」を考え、「三陸酒海
会」を開催しているお店の
オーナーに思い切って相談
してみた。
どうなるか心配だったが、
大賛成してくれた。ほっと



胸をなでおろした。
さらに、「この店をそう
した・実験場」にしても
らつてもかまわない」とま
での言葉も頂戴した。とて
もありがたかった。
ついでに、そのオーナー
からは「焼きホヤ」を食べ
てみたいとのオーダーもい
ただいた。

8/5に大実験挙行
「ホヤ料理を楽しむ会」
そうして開催が決まった
のが、渋谷の焚火家で来月
5日の16:00スタート
の「ホヤ料理を楽しむ会」
である。
初めてホヤを食べる人、
ホヤファンだけでなく、ホ
ヤ嫌いだった人たちも参加
する。
ホヤ料理を食べたあとの
参加者の顔を見るのがいま
から楽しみである。

ホヤ料理紹介 酢の物/焼きホヤ ホヤ飯/干物/塩辛



ホヤ飯 / 定番の酢の物 / 焼きホヤと日本酒

ホヤ料理の定番は、なんといっても「酢の物」でしょう。生のホヤの風味がダイレクトに伝わります。居酒屋などではたつぷりの薬味が添えられています。

が、新鮮なホヤならば、むしろ薬味など不要です。むしろホヤの風味を消してしまふ場合もあります。次は「刺身」でしょうか。「刺身」もわざわざたつぷりつけて食べたら、ホヤの風味は消えてしまいます。ホヤの加工品としては、塩辛がポピュラーです。塩漬されて、酒のつまみには最高です。なんとこちらも、瓶詰めにより長持ちするのがあります。

あと、干物というのがあります。これは当新聞でも何度も取り上げていますが、東北新幹線社内で販売されています。ホヤを新鮮なうちに漬け込み、乾燥珍珠に仕上げたものです。30年以上のロングセラー商品ということです。タレントのタモリの大好物というところらしく、東北新幹線に乗ると必ず購入するそうです。

ホヤ料理としては、「焼きホヤ」があります。生のホヤを適当な大きさに切り、少量の日本酒と白だしでさつと煮ます。生のホヤの食感とは少し異なり、新鮮な味わいです。ホヤとチーズも合うよう



焼きホヤ



ホヤの塩辛



ホヤの干物

です。これについては、さまざまなレシピが発表されていますので、ネットで検索してみてください。最後は「ホヤ飯」ですが、作り方を下記に記載してお

ホヤ飯の作り方

最初に、殻の先端の突起部分を切り落とし、ホヤの先端から出てくる「ホヤ水」を取り出し、保管する。後ほど、米を炊くときに水で薄めて使用する。勢いよく出てくるので注意が必要。次に、ホヤの殻をむく。

取り出したホヤを食べやすい大きさに切り、鍋に日本酒と白だしを入れてひと煮立ちさせる。ホヤと煮汁を分けておく。煮汁は後で米を炊くときに使うとホヤの風味がさらに増す。米を研ぎ、15分ほど水に浸し、ザルにあげておいた米に、先程の「ホヤ水」と煮汁を入れ、水を足して、米を炊く。炊く時間は通常の白米と同じ時間。ご飯が炊けたら、先ほどひと煮立ちさせた後に冷ましたホヤを入れ、10分ほど蒸らす。最後に、刻んだ大葉を入れてかき混ぜ、「ホヤ飯」の出来上がり。ほんのりとしたホヤの風味が味わえる。



ホヤ水に水を足した土鍋



殻をむいたところ



殻つきホヤ



大葉を入れて完成



炊き上がった米にホヤを混ぜて蒸す



米を入れて炊き上げる

【ぎばさ】って知ってますか？ かつての厄介ものが三陸水産業 復興に貢献した(アカモク)

「ぎばさ(あかもく)」とは、秋田県では「ギバサ」、山形県では「銀葉藻(ギンバソウ)」、新潟県では「長藻(ナガモ)」と呼ば



海藻のぎばさ

れ、日本全土の浅海に分布するホンダワラ科に属する海藻である。郷土食として、東北地方(岩手県、秋田県、山形県)や新潟県、京都府などで好まれてきた。浅海に多く繁殖することから、漁船のスクリーンに絡む厄介者をされてきた地域もあったが、最近、商品価値を持つ海藻へと評価が変わってきた。特に三陸地方では、東日本大震災による津波被害からの漁村復興にも一役買っている。

宮城県塩竈市浦戸諸島では「渚の妖精ぎばさちゃん」というキャラクターまで作って、海藻ぎばさ(アカモク)の販売促進・知名度向上を目指しているようだ。とはいえ、知名度はまだまだであり、こうして紙面でご紹介することにした。写真にあるように、とにかく粘り気がすごくて、酒の

つまみに食べようとする、器ごと持ち上がるほどであり、喉で切れないと大変なことになる。下ごしらえは、まずアカモクをよく水洗いし、真ん中にある固く長い茎を上部から下に向かって指でごくくようにすると、節から葉

を含む小さな茎がとれるので、これを食用にする。このしごきとった可食部を再度水洗いし、たっぷりの熱湯で数秒から数十秒ゆがいて、これをざるにあけ、水道水をかけ流して冷やす。この段階で多量のねばねばが出る。これを料理の材料とするが、ここまでの下処理をおこなった市販品も販売されている。

あとは細かく刻むだけ。モズクやメカブ同様、ポリフェノールやフコイダン、フコキサンチン、各種のミネラル、食物繊維を豊富に含み、健康に良い機能性の高い食品として注目を集め、産地以外でもスーパーマーケットで販売されたり、定食店や居酒屋で出されるようになったりしている。



渚の妖精ぎばさちゃん



驚愕の粘り



【タコメシ完成品】

第35回 水産業再興のための 料理レシピ紹介

美味しいこと まちがいなし！

《タコメシ》



郷土料理愛好家
松本由美子氏

最近、「ホヤ料理」で少し料理が面白くなってきている超初心者の私も作ってみたくになります！

一簡単レシピー

『材料』 4人分 米2合、茹でタコ 150g、生姜 15g むき枝豆 50g。、醤油 大2、酒大1、ほんだし小2(山盛り)、水適量

【作り方】

- ① 米2合を洗い、浸水したらザルで水切りします。
- ② タコを切り、生姜は千切りにします。
- ③ 調味料を一煮立ちさせ、タコをいれてサッと煮ます。煮汁とタコを分けます。
- ④ 米を炊飯器に入れ、調味料と水を目盛りまで入れます。
- ⑤ 炊き上がりにタコとむき枝豆を入れ、生姜は盛り付けのときに混ぜ合わせます。



写真でお伝えする

写真撮影：尾崎匠

東北の風景（登ってみたい山②）



観光都市としての 仙台を三都市の 比較で考える

前橋、金沢、仙台

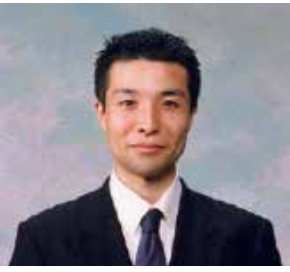
東北における観光については、本連載でも何度か取り上げている。その中でも特に、東北各県同士の観光領域における連携の促進について書いて来たように思う。今回は、東北全体というのではなく、一都市に絞って見てみようと思う。具体的には私の住む仙台市である。

三都市の比較

今年5月に、前橋市と金沢市に足を運ぶ機会があった。観光に関してそれら2都市で感じたことはいろいろとあった。仙台が何かの領域で比較される場合、比較の対象となるのは大抵同じ政令指定都市であることがほとんどである。観光についてもしっかりで、都市間比較の対象というのは仙台の場合、同じ政令指定都市、とりわけ札幌市、広島市、福岡市辺りと比較されることが多かった。

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/anagmasi/



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

もちろん、前橋市、金沢市と仙台市とは、人口など都市の規模の面では異なるわけで、それで今までは比較されてこなかったわけだが、そうした差異をこの際度外視して見てみると、仙台の今後を考える際に参考になりそうなことが意外に多くあることに気がつく。

今回はそうしたことについて取り上げてみたい。

まず三都市の比較である。前橋市は人口約33万5千人、金沢市は約46万6千人、仙台市は108万5千人である。面積は前橋市が311.59平方キロメートル、金沢市が468.64平方キロメートル、仙台市が786.3平方キロメートルである。人口は仙台市が最も多く、前橋市が最も少ないが、仙台市は面積も大きく、前橋

市は面積も小さいので、人口密度は三都市でそれほど大きな差はない。1平方キロメートル当たり前橋市が1080人、金沢市が994人、仙台市が1380人である。

次に、三都市の特徴を見てみる。三都市とも県庁所在地で旧城下町であることは共通しているが、まず前橋市は赤城山の南麓に位置する内陸の都市で、寒暖の差は大きい。冬は「赤城おろし」と呼ばれるからっ風が吹き下ろし、雪は少ない。市の中心部にあるJR前橋駅は上越新幹線や上越線からは外れており、高崎駅での乗り換えが必要である。この高崎駅のある高崎市は人口で前橋市を上回っており、両市は群馬県内において「ライバル」と見なされる

ことが多いようである。この辺りは福島県における県庁所在地福島市と人口で上回る郡山市の関係に似ているかもしれない。仙台市と同様、戦災で市街地が焼け、歴史を持つ。仙台市と同様、ケヤキが街路樹として植えられており、また街中を「広瀬川」が流れている。農業産出額は全国の市町村中16位で、特に畜産業の産出額は全国6位である。豚と乳用牛が突出しているが、前橋市では「TONTONのまち前橋」と銘打って、オリジナル豚肉料理を売り

でも江戸時代以来の街並みが残る。国の出先機関や企業の支社・支店が置かれることが多く、北陸三県の中の中心的都市でもある。日本海側気候で冬の積雪は多い。元々、日本三名園の一つである兼六園や市内に3か所ある茶屋街、長町武家屋敷跡などの歴史的な建造物、加えて金沢21世紀美術館などの観光資源は特に著名だったが、北陸新幹線が延伸したことで首都圏からのアクセスが飛躍的に向上し、観光客増につながっている。伝統野菜である加賀野菜と豊富な海産物を用いた加賀料理、老舗の和菓子、日本酒などの評価も高い。最近では金沢カレーも有名である。加賀友禅、金沢箔などの伝統工芸もよく知られている。

最後に仙台市である。伊達六十二万石の城下町として栄えたが、戦災によって歴史的建造物はあまり現存していない。江戸時代から防風・防火のための植林が奨励されたために伝統的に街中に樹木が多く、そのため明治時代の終わり頃から「杜の都」と称されている。この伝統は戦災復興の際にも受け継がれた。太平洋側気候で冬の積雪は東北の中でも少ないが、奥羽山脈から乾燥した北西の季節風が吹き下ろすことが多く体感温度は低く感じる。夏期は海風の影響で気温はあまり上昇せず、真夏日や熱帯夜は比較的少ない。夏の「仙台七夕まつり」を始め、「仙台青葉まつり」、「S

ENDAI光のページェント」、「定禅寺ストリートジャズフェスティバル」、「みちのくYOSAKOIまつり」など一年を通して様々なイベントが開催される。主な産業は卸売業・小売業・サービス業で、総生産額の約8割を占める。食では牛たん、笹かまぼこ、ずんだ餅などが有名で、三陸の魚介類、仙台牛、ブランド米も知られる。

観光に関する三都市の現状

さて、それではこれら三都市の観光についての現状を見てみよう。前橋市の観光入込客数は2015年に668万2千人。群馬県内から528万9千人で、県外からは139万3千人である。宿泊客数は25万9千人である。群馬県全体の数字しか見つからなかったが、宿泊客のうち東京都、埼玉県、神奈川県、千葉県の一都三県で全体の約6割を占め、外国人宿泊客の割合は0.8%となっている。この割合を前橋市の宿泊客数に当てはめると外国人宿泊客数は3千人弱と際立って少ない。東京が近いことがあって、前橋市に宿泊するという外国人は少ないのであろう。

最大の観光資源であると言え。一方、金沢市近郊の湯桶温泉には6万4千人と、それほど多くの人を訪れていない。観光客の発地は、石川県内が350万8千人、関東が251万5千人で新幹線開業前の139万人から倍近い伸び、関西からは105万2千人となっている。宿泊客数は約343万6千人である。若干古いデータになるが、2013年の外国人宿泊客数は15万6千人であった。仙台市の観光入込客数は2015年で2229万4千人と初めて二千万人を超えた。宿泊客数は575万2千人であり、このうち外国人宿泊客数は11万6千人である。市内の主要観光地への観光客数は、秋保温泉が116万1千人、宮城県総合運動公園に147万3千人、楽天koboスタジアム宮城に141万4千人、仙台城址・瑞鳳殿・仙台市博物館が90万人、定義如来に84万9千人、八木山動物公園等に69万8千人となっている。

興味深いのはイベントへの参加人数で、最も人が多く集まるイベントは今や「仙台七夕まつり」ではなく「SENDAI光のページェント」で301万人、次いで「仙台七夕まつ

り」が217万7千人、その次は「みちのくYOSAKOIまつり」で96万7千人、以下「仙台青葉まつり」96万人、「定禅寺ストリートジャズフェスティバル」が70万人などとなっている。仙台市は前橋市の3.3倍、金沢市の2.2倍の観光客が訪れているわけだが、人口比で見ると前橋市は人口の19.9倍、金沢市は21.6倍、仙台市は20.5倍で、さすがに金沢市が若干高いが、三都市でそれほど大きな違いはない。際立って異なるのは外国人宿泊客数で、前橋市が極めて少なく、仙台市は全体の数の割に金沢市よりも外国人宿泊客数が少ない。金沢市が前橋市、仙台市より明らかに外国人宿泊客数が多いのは、歴史遺産の数の差であるように思われる。戦災で焼け野原となった前橋市と仙台市は、歴史を感じさせる建造物やスポットが金沢市に比べて圧倒的に少ない。その差が外国人宿泊客数の差となって現れているのではないだろうか。

金沢市を訪れた際に特に印象的だったのは、平日だったにも関わらず、観光客の数が非常に多いということであった。兼六園とそれに隣接する金沢城はもちろん、ひがし茶屋街、近江町市場など、どこに行っても観光客と思いきり人が大挙して歩いてきた。特に目立ったのはやはり外国人観光客であった。

一度地上から姿を消した用水を復活させた事例が仙台市の隣の山形市にある。同じく旧城下町である山形市にもかつて山形五堰と呼ばれる水路があったが、や

り」が217万7千人、その次は「みちのくYOSAKOIまつり」で96万7千人、以下「仙台青葉まつり」96万人、「定禅寺ストリートジャズフェスティバル」が70万人などとなっている。仙台市は前橋市の3.3倍、金沢市の2.2倍の観光客が訪れているわけだが、人口比で見ると前橋市は人口の19.9倍、金沢市は21.6倍、仙台市は20.5倍で、さすがに金沢市が若干高いが、三都市でそれほど大きな違いはない。際立って異なるのは外国人宿泊客数で、前橋市が極めて少なく、仙台市は全体の数の割に金沢市よりも外国人宿泊客数が少ない。金沢市が前橋市、仙台市より明らかに外国人宿泊客数が多いのは、歴史遺産の数の差であるように思われる。戦災で焼け野原となった前橋市と仙台市は、歴史を感じさせる建造物やスポットが金沢市に比べて圧倒的に少ない。その差が外国人宿泊客数の差となって現れているのではないだろうか。

検討に値する四ツ谷用水の復活

ところで、私が金沢市でいいたと思うたのは、街中に江戸時代からの水路が今も残っていることである。表通りから一本路地に入る。そこには鞍月用水が流れていた。他にも中心部には辰巳用水、大野庄用水という、合わせて3本の水路があり、これが都市景観に文字通り潤いを与えている。前橋市でも金沢市ほどの規模ではないが、やはり同様に水路があった。先に書いた「広瀬川」が実は江戸時代に整備された用水で、現在は河畔緑地が整備されてやはり素晴らしい都市景観をつくり出している。

仙台の広瀬川は街中からはやや外れたところを流れているため、街中でこうした「水のある風景」を見ることは少ない。実は仙台にも江戸時代に造られた「四ツ谷用水」という用水があり、現在の市街地の至るところを流れていた。ところが、上下水道の整備によって生活用水としての利用が減少したことや、車社会の到来によって、地上から姿を消す部分が多くなり、今では街中ではほとんどその姿を見ることができなくなっている。

はり時代の移り変わりと共に暗渠となり、その存在すら知らない市民も多かったという。そうした現状に対して、街中にオアシスのような空間を創造するということが、中心部の七日町商店街の店主らがまちづくり会社「七日町御殿開発株式会社」を設立、7年前に五堰の一つ「御殿堰」を「水の町屋七日町御殿堰」として街中に復活させたのである。

仙台でも昨年、四ツ谷用水の一部である「桜川」を歴史遺産として復活させようという「仙台「桜川」を復活する市民の会」が立ち上がった他、仙台市の環境共生課も6年前から「四ツ谷用水再発見事業」として各種イベントを開催している。こうした官民の動きがうまく合わされば、四ツ谷用水の復活も現実味を帯びてくるのではないだろうか。

現在、戦災で焼失した仙台北城の大手門を復元させる動きも出ているが、合わせて四ツ谷用水も復活させることで、より旧城下町に相應しい歴史を感じさせる街並みとなるに違いない。これまで「杜の都」として売ってきた仙台市だが、四ツ谷用水を復活させて旧仙

台藩の時と同様、樹木が豊富で水路が巡る「杜と水の都」としてバージョンアップできれば、観光都市としての仙台市の魅力はより高まるのではないかと考える。

東北を舞台とする事

ここに一作のまだ新しい漫画作品がある。震災後の二〇一二年から、全国誌に隔月連載され、現在単行本が五巻まで発売中の『ふらいんぐういっち』である。

そのタイトル通り、箒に乗って空を飛ぶ十五才の魔法が主人公で、相棒に黒猫を連れていく・と聞いて何だ、どこかで聞いた、目新しくもない設定ではないか、と思う人は少なくあるまい。そう、おそらく誰もが連想するのは角野栄子の小説にして宮崎駿によって映画化された『魔法の宅急便』ではないだろうか。

しかし第一巻目の帯に目を通せば、決定的な驚くべき違いがある事に気づく。何と彼女、「横浜から青森県弘前市に魔法修行にやっ



奥羽越後現像氏紹介

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、あちこち出演し演奏する。フィドル(ヴァイオリン)担当

てきた」というのである!

『魔法の宅急便』といえど、郷里の田園から大都会へと魔法修行に立つ物語であった。しかし本作は逆に、大都会・横浜から、地方の「中核都市」ですらない弘前に修行なのである。

一体、この設定の逆転は、何を意味するのだろうか?そしてここから読者は何を受け止め得るのだろうか?

そもそも、なぜ主人公の魔法・真琴は青森へやってきたのだろうか。形としては、又従兄弟の住む弘前のリンゴ農家に居候しながら地元の高校へ通うという現実的背景を持たせてあるが真琴は魔法が特に東北地方には多いのだ、と語る。

「自然が多くて資源が豊富魔法が使いやすいって新人魔法に好評なんです。」

実際、巻を重ねる毎に弘前周辺に生息する魔法たちや異界の住人たちが姿を現して、作品の不思議な魅力が徐々に増してくるのだ。

真琴の簡潔な説明は妙に説得力があり、読者をハッとさせるものがある。確かに、魔術的な資源(薬草?鉱石?)、自然環境の事を考えれば、かのハリー・ポッターがロンドン郊外から北方スコットランド(と推定される)の魔法学校へ旅

したように、大都会より田園や山河の方が断然有利であろう・そればかりか東北、それも奥地となればもはや聖地と言えるかもしれない場所ではないか、とすら思わせる。かえってなぜ『宅急便』のキキが大都会などに向かったのだろうか?という方に疑問が浮上ってしまうほどである。

私はふと、真琴はもしかすると、キキの孫のような存在ではないのか、などと思つた。というのも、弘前に又従兄弟の農家がある、という事は真琴の元々のルーツが青森にある可能性が高いからだ。つまり、真琴の先代か先々代は田舎から大都会へ魔法修行へ出た。

『宅急便』のキキ、そのものである。ここに、私たちは時代の

変遷の影を見る事ができないだろうか。『宅急便』が書かれ、映画化されたのは一九八〇年代、多くの地方の若者が大都会に憧れ、東京へ出ていくのが当たり前だった時代である。その期間は長く、私自身の叔父・叔母たちが一斉に東京を目指した一九五〇年代から三十年以上に渡って続いた。

今も盛んに議題に上る東京一極集中の状態は、まだまだその動きが続いているかのようだが、実は現在都心に集中しているのは地方から出て行く若者以上に、嘗て地方から出て来た世代の

二世・三世たちであるという。私の叔父・叔母の子供たち、つまり私の従兄弟たちが誰一人東北へ戻つてくる事なく、首都圏に住み続けている事からも、実感できる事である。

それにしても、私の叔父たちから私の世代のあれほど多くが地方に留まらず、東京を目指し動いたのに、なぜ二世・三世たちは首都圏を離れ、動こうとしないのだろうか。

一つには、もちろん大都市圏の住みやすさがあるだろう。東京は人が住む所ではない、という人が地方には多いが、実際はそんな事はないと思う・なにしろ江戸の昔から膨大な人材が作り上げてきた広大な懐の深い街であり、特に東北人にとつては夏は暑いが冬は雪に苦しめられず、また食文化も近い。二代、三代と住むうちにコミュニティも定着し、人の繋がりもあつて便利な土地を、敢えて離れようとする人は決して多くはないだろう。

二つには、おそらく明治の昔から、地方に伝わってくる東京の魅力や情報は多いが、反対に東京に伝わってくる地方の魅力や情報は少ない、という点がある。

その理由は当然ながら、情報を伝える為の出版・放送に関する機関や人材の八割以上が東京に集中している事である。もちろん地方の出版・放送の機関は各地方

にあるが、その発する情報のほとんどはその地域内で留まるものであり、つまり中央と地方の情報発信は大半が一方通行なのである。

またこれに付随して、地方からの魅力や情報を発信する立場の人々自身が地元の魅力を引き出し方、魅力自体を把握していないというケースも少なくない気がする。例えば、以前赤坂憲雄氏が山形市の東北芸術工科大学の仙台校について

「東北発のコンテンツを発信するという理念で始まったのですが(中略)映画の脚本のレビューを見た浅草が舞台なんです。学生たちは、仙台は映画の舞台にならないと思込んでいるのかも知れません。」

(芸工大発行誌『まんだら』三十一号 二〇〇七年)と語っている。もう十年前の対談だが、状況は果たして改善しているだろうか。

ある一つの場所へ多くの人を惹きつける、大きな力となつてきたのが、小説・漫画・映画といった物語を扱う所謂「時間芸術」である。その物語の舞台となつた場所がいかに効果的に使われているか、それはたつた一本の作品によつてその土地の人々の流れが変わつたり、風景が激変したりとその影響力は決して侮れないものなのである。

地方における顕著な例として、八十年代に舞台と

なつた北海道・富良野地方に多大な影響を与えた長編TVドラマ『北の国から』があげられるだろう。ロケ撮影による町興しの成功例の代表として、ドラマが重要な観光資源となつた事で知られるが、日本全国でも長年に渡り、多くの物語の舞台になつてきたのは、おそらく他ならぬ東京である。東京の一極集中の吸引力が唯でさえ強力である為にあまり人々は意識しないが、明治以来、小説・漫画・映画各分野において紹介されてきた東京の様子は地方の若者を魅了し続け、上京した彼らの力をも得て更に大都市は変貌し続けてきた。その反面、地方が描かれるケースはNHK朝の連続ドラマのように決して少なくないとはいえず、『北の国から』などに比べればその影響力は一過性のものがほとんどである為、時間芸術の影響力というのほどどちらかという軽視されてきたと言えるかも知れない。

ひとつ、気になる事がある。私が映画『魔法の宅急便』を観たのはまさに東京へ出たいと夢を膨らませる高校生の頃で、キキの旅を自分の将来に重ね合わせて胸躍らせたものである。一方で、大都会から地方へ向かう真琴の物語は、現代の若者たちをわくわくさせるものだろうかという事だ。『ふらいんぐういっち』の作者・石塚千尋氏は弘前

市出身。漫画の学校へ通う為に上京していたが、何と現在は地元弘前に在住のまま、漫画制作を続けているらしい。出版元の講談社編集部によれば、「作家も編集部も『青森推し』を積極的に示していません」という。作者はわざとらしくなる事を大変気にしており、自然な感じで弘前をいいなあと思ってもらいたい、と考えているらしいのだ。その物語はというと、『北の国から』どころか、『魔法の宅急便』ほどの少年少女の成長のドラマもある訳ではない。真琴が通う高校の学食のトンカツが美味いというので、相棒の黒猫たちが学校に忍び込んだりといった他愛ない日常?がユーモラスに、且つ淡々と綴られるのだが、それをきつかけに学内の先輩魔女と出会ったりもする。霊界の客人を二百年も迎え続けてきた喫茶店とか、砂浜を守る精



霊、雨を司る「雨師」の子など、気がつけば『宅急便』もハリー・ポッターも凌ぐほどの魅力的な存在が弘前中に溢れている。あり得ないはずなのだが、東北ならばあつても違和感はないのはしていません」という。作者はわざとらしくなる事を大変気にしており、自然な感じで弘前をいいなあと思ってもらいたい、と考えているらしいのだ。その物語はというと、『北の国から』どころか、『魔法の宅急便』ほどの少年少女の成長のドラマもある訳ではない。真琴が通う高校の学食のトンカツが美味いというので、相棒の黒猫たちが学校に忍び込んだりといった他愛ない日常?がユーモラスに、且つ淡々と綴られるのだが、それをきつかけに学内の先輩魔女と出会ったりもする。霊界の客人を二百年も迎え続けてきた喫茶店とか、砂浜を守る精

「もう何もかも混沌として自然に遠く、土俗に遠く、霊界に遠く、『数奇に身をやつす』ことすらできなくなりました」

百年前は仙台という都市ですらも、何か霊的な、魔術的な世界と常に隣接していた、その実感が、そこにある。東北とは元来、どうある場所であるかを、「魔法たちが集まってくる人気がエリア」と表現する事で『ふらいんぐういっち』は軽やかに「東北復興」宣言を成し遂げているとは言えないだろうか。それこそが

その場所を物語の舞台として据える意味であり、それは嘗て全国の若者たちを引き寄せた東京の物語に対する、地方からの、東北からの答えなのかも知れない。

これから日本は人口が減少していき、なかならず東北は、多くの町村が消滅の危機に瀕するという。魔法たちは、これからも東北を再び大都市を目指すのだろうか?

生まれ育つたのが都市にせよ田園にせよ、そこに安住せず新天地を求めらるならば彼らの胸を躍らせる土地は彼らの心の数だけある。大きな波に飲まれる事なく軽やかにその決意を行動に移す個人々の輝きが、また多くの人々に感銘を与える時代になっていくなら、この世界に、希望はある、と私は思う。

生まれ育つたのが都市にせよ田園にせよ、そこに安住せず新天地を求めらるならば彼らの胸を躍らせる土地は彼らの心の数だけある。大きな波に飲まれる事なく軽やかにその決意を行動に移す個人々の輝きが、また多くの人々に感銘を与える時代になっていくなら、この世界に、希望はある、と私は思う。

シリーズ 遠野の自然

「遠野の小暑」

遠野 1000 景より



モミジイチゴ (バライチゴ)

七月はじめは、二十四節季の小暑にあたり、暑さが本格化する季節です。とはいえ、例年、梅雨明け宣言は少し先のはずです。しかし、関東圏では、雨不足で山間部にあるダムの水

かさが増え、九州北部では集中豪雨による痛ましい被害を出しています。北海道ではこの季節にはめずらしく三十度を越える日もありました。

遠野も真夏日が続いているようです。早朝の山から見た雲海、日の出も夏の気配です。朝日を浴びた小さなお社も夏模様です。

ニッコウキスゲ、ヤマシヤクヤク、サラサドウダンツツジは目に鮮やかです。モミジイチゴ(バライチゴ)は数十年に一度の豊作だそうで、子別れた小熊も食べ物に窮して里に降りてくるのがきつと少なくなるでしょう。



サラサドウダンツツジ



ヤマシヤクヤク



ニッコウキスゲ



日の出



雲海



キツネ



定番の水鏡場所

東北の事業者たちとの交流 ② 福島川内村、宮城気仙沼の事業者 あずさ監査法人有志たちの仲介

東北の事業者たちとの懇親会参加

当新聞主催の「三陸酒海鮮会」の常連となった轟氏から、第二回目の「東北の事業者たちとの懇親会」へのお誘いがあった。当然ながら、二つ返事で参加である。

轟氏は、以前から三陸で復興支援活動をされており、そうしたご縁で、三陸酒海鮮会でもよくお話をされるようになった。

そのなかで、轟氏が三陸被災地で交流のある東北の事業者たちを都内に呼ぶ際に、そうした事業者たちとお話をしてみたいかと以前からお誘いがあった。今回のお声かけは二回目となる。



事業者とサポーター



福島川内村地ビール 蕎麦ガルデン



大きく育った気仙沼の牡蠣

「かわうち屋」の渡辺正氏。もうひとり、宮城県気仙沼でWEB構築を中心に事業展開されている佐々木和元氏。他にも二次会でお話した方はたくさんいたが、筆者の東北復興の話題に無理やり引きずり込んだ格好となつてしまった。

二次会で対面

当然ながら、セミナーを終えての立ち話のみで終わるわけではない。

セミナー終了後の懇親会を経て、その後の二次会は、別会場で開催。そこでふたりの東北事業者と対面した。そのうちのひとは、福島川内村でショッピンディングセンターを運営されている

三次会で本格的議論

「蕎麦畑(そばガルデン)」

それから、二次会を途中で抜け出し、三次会へ移動。ここでは、川内村の渡辺氏と地ビール談義。川内村には「蕎麦畑(そばガルデン)」という地ビールがあるという。当新聞の創刊以来の寄稿

者である大友氏の地ビール好きを話題にしてしばし地ビール話題。

ネーミングにも工夫して、ガーデンというところを「ガルデン」としたのいきさつもお聞きした。当然、あとで大友氏にも飲んだことがあるかどうか聞いてみた。結果、ないとのことだった。大友氏の東北地ビールコレクションにまた新たにひとつ加わった。

大きく育った牡蠣発信

気仙沼の佐々木氏とは、気仙沼湾の牡蠣養殖のお話をした。

大震災後、養殖用の牡蠣棚の数を減らしたところ、これまでより大きく育ち、ぷっくりとした牡蠣が水揚げ



二次会は岩手のAKABU

されるようになったという話で盛り上がった。大震災後は、少しでも売上を上げようと必死だった

若手で何とかしよう 東京に追随するな

筆者と同郷の事務所所属の千葉氏も、三陸酒海鮮会以来の知り合いである。

たまたま近くに陣取っていたので、この論議に加わってきた。

やはり若手の勢いある話は面白いし、刺激である。ぷっくりした養殖牡蠣を全国レベルでPRする先陣を佐々木氏に切っけ欲しいと要請した。

話はどうも大きくなって、東北が今後真の意味で復興するには、東京に追随する姿勢ではいけない。東



東北の事業者たちが参加したセミナー



セミナーには余興も・・・ドローン

北オリジナルな発想で、まったく異なるもの、文化を発信すべきだということで大いに盛り上がった。

＊やはり、東北の復興にあたっては、多くの関係者と連携して進めていくのがいかに大切かが実感された。談の機会であった。今後もこうした会に積極的に参加して行こうとあらためて思った。三次会は岩手のAKABUをみなに勧めた。