

<<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 !

無料

第66号

毎月発行

発行 2017年(平成29年)11月16日 木曜日

2017年(平成29年)11月16日 木曜日

【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、64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



温暖化による黒潮北上で三陸沖に大異変 マダコ大豊漁、サンマ・サケ・イカ不漁 新たな三陸復興の障害発生か

異常なマダコ豊漁

宮城県の三陸沿岸では、マダコが異常なレベルともいえるほどの大漁となつている模様だ。
マダコが特産の南三陸町では、ここ一か月だけで、昨シーズン四カ月分の水揚げを超え、十月の漁獲量が115トンで、昨シーズンの四か月間の63トンを上回り、六十年ぶりの大漁とも言われている。
石巻市の石巻魚市場も十



豊漁のマダコ

月の取扱量が昨年同月の八倍に上るといふ異常なレベルで、十月は114トンと記録し、昨年同月の14トンを大幅に上回ったようだ。
少し前には秋サケや寒流系のサンマが不漁だというニュースで大騒ぎだったが、一転してのマダコ豊漁ニュースに三陸沿岸部が活気づいているようだ。
価格面では、大漁にもかかわらず高値で推移し、南三陸、石巻の両市場で、十月の平均価格は1キロ当た

マダコ豊漁の要因

温暖化などで暖流系のマダコが北上したのではないかと、その声もあるが、豊漁の要因については専門家は、海水温の上昇により、茨城や千葉で産卵していたマダコが福島や宮城で卵を産むようになった可能性があり、餌のカニが豊富なことも影



開催も苦しいサンマまつり

寒流系のサンマは不漁

マダコの豊漁とは反対に、サンマが記録的な不漁に陥っている。
その原因として、台湾や中国の漁船による公海上での先取りの影響が指摘されていたが、そう単純な問題ではなさそうだ。
昨年の年間漁獲量は11.2万トンで1980年以降では最低で、今年九月十日までの水揚げ量は、昨年の6割に満たなかった。かなり深刻な事態という。
サンマは六、七月には、日本のはるか沖合にいて、近海には少ない。毎年の漁獲量は、海にサンマがどれくらいいるか、そのうちどれくらいが日本近海にやってくるかに左右されるが、2010年以降、日本近海からサンマが姿を消したと

サンマ収穫祭にも影響

全国有数のサンマ水揚げを誇る宮城県女川町で先月開催された「おながわ秋刀魚収穫祭」では、サンマ不漁のため、宮古市など全国の市場から生サンマを調達して何とか開催にこぎ着けた。
収穫祭は東日本大震災発生のもも実施したが、女川で水揚げしたサンマを使えないのは初めてのこと。
同じく寒流系のサケも記録的な不漁であり、不漁のあまり、北海道標津町にあるサケの人工孵化施設で大量のサケの腹が割かれて、卵が盗まれるニュースまであった。
北海道の水産試験場がまとめた予測によると、今秋に北海道周辺に戻ってくるサケは、記録的な不漁だった昨年を3.8%下回ること。数年前に放流され

温暖化の影響か

三陸沖のみならず、北海道やさらに東の海域の魚類の大きな変化について、これだけの「状況証拠」が並ぶと、温暖化の影響は少なからずあると考えるのが道理に合っていると思う。
単に黒潮の流れがたまたま変化したということだけでは片づけられないと思う。以前から、東京湾内に熱

復興の新たな障害

自然を相手の漁業は、こうした変化を受け入れるしかないが、新たな三陸水産業復興の障害であることはまちがいない。
マダコが記録的な豊漁といふことで喜んでばかりはられないのだ。
サンマ、イカ、秋サケ漁を専門にしている漁業従事者からすれば、マダコが豊漁だからといって即座に切り替えるわけにもいかず、総合的にみれば、大打撃であり、しかも一過性ではないことが大きな問題である。



高値のイカ



吉馴君とAKABU

吉馴君インドネシア壮行会 5年分の地酒と海鮮で送る

三陸酒海鮮会有志

2017.10. 21 開催

三陸酒海鮮会の若手メンバーである吉馴君が、この十月からインドネシアへ海外赴任することとなり、その壮行会を三陸酒海鮮会有志で行いました。
五年は帰らないということでもあり、それでは帰るまでの「体内保存」のため、五年分の東北地酒と海鮮で送ろうということになりました。そのため、地酒もちよつと豪華ラインアップとなりました。
現地での仕事にあたっては、百名を超える部下を引っ張っていく役割とのことで、先輩諸氏からは厳しい激励の言葉が贈られました。これからの国際経済ではアジアが中心となります。吉馴君、がんばれ！



呑兵衛の三陸酒海鮮会有志



豪華地酒ラインアップの一部



第39回 水産業再興のための 料理レシピ紹介

《鱈(たら)の ラビゴット ソース》



郷土料理愛好家
松本由美子氏

(材料と作り方) (1~2人分、ソースは8人分)

- ① タラ2切れ(塩、胡椒をして片栗粉をまぶし、油で揚げます)
 - ② 市販のフレンチドレッシング: 200cc、かぶ: 1個(中ぐらいのもの)、パプリカ(赤): 1/2個(大きめのもの)、きゅうり: 1/2本、玉ねぎ: 1/4個、トマト1ケ(湯むき)、茹で卵1ケ
- ☆上記、すべてさいの目切りをします。他にパセリ: 少々 *かぶは省いても可
- ③ 塩: 適宜、こしょう: 適宜、ガムシロップ、はちみつ、レモン汁それぞれ適宜、最後に 味を整えます。飾りハーブは、タイムです。
 - ④ 鱈を油で揚げたことにより、コクがあります。酸味のあるソースとよく合います。見た目も綺麗ですね。敷いてるのはサニーレタス、水菜です。

写真でお伝えする

写真撮影:尾崎匠

東北の風景(紅葉と祭の彩り)



中央を戦慄せしめん、北からの物語の事

最近、随分以前の拙筆による記事を見返していたら北海道の行政やマスコミが英国から自治を取り戻して十年めのスコットランドへ赴き、自治の成果を取材した件が取り上げられており(本誌第十二号参照)懐かしいというより何か忘れてはならない事を隅に置いていたような焦燥を覚えた。

この記事発表の一年後、スコットランド完全独立を問う国民投票が行われ、結果英国残留が決まったのだ。だが、実際はその後スコットランドは諦める事なくスペインでのカタルーニャ



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、あちこち出没し演奏する。フィドル(ヴァイオリン)担当。

独立運動にも呼応しながら更なる独立への道を模索しているようだ。

このかつての大国の分断の流れが単にヨーロッパだけに限った事なのか。いや、世界中の民族が本来あるべき国の形を求めつつあるのであり、それはこの日本も例外ではないのではないかと

そこで今回の題目は、厳密に言えば東北ではなく北海道関連だが、スコットランドと隣国アイルランドとが互いに批判しつつも影響し合ってきた「兄弟国」ともいべき存在であるように、北海道の動きもまた、東北にとつては示唆に富んだ事である場合があると考

う形で『芭蕉のついで会いませう』を寄稿中であつたが、街の書店にて単行本に出会って以降、恥ずかしながら常に本作品を意識しつつ書き続けていたものである。無論、ほとんど似通う事のない作品なのだが、私は『ゴールデンカムイ』に対して共通した「地元」への使命感のようなものを感じていたのであつた。

「これが今まで誰も描ききれなかつた、本当の北海道の姿である」という、郷土の表現者として、北海道の表現に成功している所以は、何と言つても先住民族アイヌの存在を物語の核に置いている事にある。東北において「蝦夷」という観念・概念を抜きにした物語が不完全、と言いきれる人はおそらく少数派だろうが、北海道においてアイヌ民族の存在を忘れた物語は不完全といえ、もう少し賛同者が増えるのではないだろうか。東北における蝦夷的概念が十二世紀鎌倉時代に消滅したとしても、北海道においては二十世紀初頭まで少なくともアイヌの伝統文化が維持され

その世界観が全道を覆っていたのだから、しかし実際に、むしろ北海道を舞台とした名作と言われるほとんどの作品にはアイヌが登場しない。かのモンゴメリがプリンスエドワード島の先住民族を全く無視して描いた『赤毛のアン』がそれでも名作に違ひはないように、

無論、これまでもアイヌが登場する小説や漫画、映画は存在した。石坂啓の漫画『ハルコロ』は江戸期、即ち明治政府によって北海道とされる前のアイヌ社会が舞台で、故に迫害される前のアイヌ、破壊される前の民族社会を描き出す事に成功しているが、他は漫画作品における手塚治虫『シユマリ』矢口高雄『マタギカムイの剣』にしても、明治以降の民族受難時代が背景である。つまり、登場するアイヌの人物像はほとんどが不幸なものであり、時にはゲームのキャラクターとしての誤解を生むデザインや設定が、アイヌ関係者の批判を浴びる事もあつた。アイヌを作品に描き難い存在にしたのは移住してきた和人の方であり、両者の溝は無理解に拍車をかけてきた、と言えらるだろう。

り、帝国陸軍の北海道部隊「第七師団」の反乱分子が三つ巴となつて戦う、歴史ロマンに笑いと狩猟理の楽しみを交えたかつてない冒険絵巻である。アイヌ史の視点で見ると、十九歳で夭折した知里幸恵による有名な序文「その昔この広い北海道は私たちの先祖の自由の天地でありました」云わばアイヌによる初めての先住民族宣言が為された『アイヌ神謡集』発刊前であり、まさにアイヌが権利を奪われ土地を奪われ言葉を取られていく民族的苦難の真つ只中とも言える時期である。にもかかわらず、本作は被害者としてのアイヌを描いてはいない。その時代の、北海道を生きる日本人の一人一人が社会的にそして個人的に抱える問題とともに生きる中で、同じようにアイヌ一人一人もまた生きる姿があるだけである。ここに在る日本人一人、アイヌ一人を主人公に据え、その友愛を描く事で、いかにアイヌ文化が奥深く、この地に根付いたものであるか、つまりアイヌこそが北海道の本来の住民である事が読み進む中で自然に理解できるようになっており、

では『ゴールデンカムイ』はどうだろうか。従来の作品とは何が違うのか。舞台は明治末期、日露戦争直後の北海道。物語は、とあるアイヌの集落から奪われ、どこかへ隠された伝わる金塊を巡り、その秘密の鍵を握るアイヌの少女と個人的に大金が必要な一人の帰還兵を主人公に、網走監獄からの脱獄囚の集まりと、帝国陸軍の北海道部隊「第七師団」の反乱分子が三つ巴となつて戦う、歴史ロマンに笑いと狩猟理の楽しみを交えたかつてない冒険絵巻である。アイヌ史の視点で見ると、十九歳で夭折した知里幸恵による有名な序文「その昔この広い北海道は私たちの先祖の自由の天地でありました」云わばアイヌによる初めての先住民族宣言が為された『アイヌ神謡集』発刊前であり、まさにアイヌが権利を奪われ土地を奪われ言葉を取られていく民族的苦難の真つ只中とも言える時期である。にもかかわらず、本作は被害者としてのアイヌを描いてはいない。その時代の、北海道を生きる日本人の一人一人が社会的にそして個人的に抱える問題とともに生きる中で、同じようにアイヌ一人一人もまた生きる姿があるだけである。ここに在る日本人一人、アイヌ一人を主人公に据え、その友愛を描く事で、いかにアイヌ文化が奥深く、この地に根付いたものであるか、つまりアイヌこそが北海道の本来の住民である事が読み進む中で自然に理解できるようになっており、

く世界的に議論されるであろう二十一世紀において「進化した漫画」なのである。しかし作品の魅力はそこだけに留まらない。実際に北海道の札幌近く、北広島市出身という作者にとつておそらく最大のテーマ、「北海道の存在意義」についても真つ向から挑んでいる事にこそその真髓がある。

金塊を追う一派である「第七師団」の反乱分子は日露戦争で払った多大な犠牲性対しろくな代償も示さなかつた中央政府に絶望した拳銃、金塊を元手に北海道を占領、新政府を作ろうと目論んでいる。一方の脱獄囚の頭目というのが、なんとあの戊辰(函館)戦争を生き延びてきたという設定の老・土方歳三であり、こちらはこちらで一度は挫折した蝦夷共和の夢をもう一度とばかり、アイヌを中心とした北海道独立を標榜するのだ。ここで気づかされるのは、物語のテーマが「独立」というキーワードの中にあるという事だ。しかも、アイヌ対和人と単なる図式ではなく、北海道という場所そのものが、様々な視点や立場から、反国家・反中央の拠点となり得る可能性を秘めている事を、ここに暗示するのである。

か、という想いに捉われる。というのも、名作というのは往々にして、始めからそういうものを書こうとして生まれるものではなく、様々な要因が作家のセンスと絡み合つて思いがけない結果が生じる、というケースが多いからだ。ネット上で読める、映画評論家・町山智浩との対談で、野田は語っている。「前の連載が終わってネタを考えている時に担当さんから『次は猟師の話を描かないか』と提案されて」この担当さんに渡されたのが、何と仙台在住の作家・熊倉達也の小説『銀狼王』だったという。北海道の狼を追う主人公の名が、自分が過去描いた人物と同名であつた事もあり、運命を感じたという。やはり東北と北海道が影響し合っているという事がここでも証明される。野田は猟師をむしろ敵役に設定し、自らアイヌをモデルにした帰還兵を、主人公に据える。

私はかつてスコットランド独立を描いた『ブレイブハート』や、未曾有の客船事故を描いた『タイタニック』などの実話を基にした大作映画を観て、これらの作品が成功したのは監督や出演者の力以上に、スコットランド独立のために死んでいった、そして客船とともに冷たい海に沈んでいった、名も無い多くの人々の思いが働いたためと強く感じた。これは、何故か、この作品が出現したの

それは漫画『ゴールデンカムイ』も同様だ。明治期の北海道には名も知れず消えていった無数の人々の存在がある。民族の誇りを奪われたアイヌたち、道内の原野に道路を作つては道端に埋められていった囚人たち、そしてロシアとの地獄の戦いで散つていった兵士たち。凶らずも、野田サトルは彼らに甦る場を



道内のアイヌからの作品への信頼と期待も篤い(昨年の旅で訪れた彫刻家・貝澤徹さん宅にて)

この人氣が、アイヌ民族否定論を含む少数民族へのヘイトスピーチに迎合する人々、そして右傾化していく国家にどう影響していくのか。そして何よりも、同じく独立を標榜しながら、活路としての決定打を見出せずにいる東北の私たちに何をもちたらずのか。いま中央を、そして日本を震撼させる脅威となる芸術が、北から背中を押してくる。

シリーズ 遠野の自然

「遠野の立冬」

遠野 1000 景より

暦の上では立冬となり、遠野の気候もすっかり冬を迎える準備の季節となった。最高気温が一桁もめずらしくなくなり、十一月中旬だというのに雪予報まで出ている状況である。

つい先ごろまでにぎやかだった秋まつりも終わり、紅葉もピークを過ぎて、いよいよ白黒の二色の世界がやってくる。

そんな季節ではあるが、今回は、名残惜しい鮮やかな野草の花、紅葉の名残、神楽のひとこま、石塔などの写真を拝借して提供する。

*

雨中の石塔群は遠野ならではの光景。羽衣の垣間見える色気にも惹かれる。

マユミの鮮やかな桃色が魅力的。山の神は、石塔と鳥居と力強い松の構成がとてもいい。自然の木の鳥居の赤が異次元空間に誘う。

大木の見上げる紅葉は豪快。マムシグサは周囲に毒気を放つ。乳神様はあまりにも衝撃的な造形に驚く。



雨中の石塔群



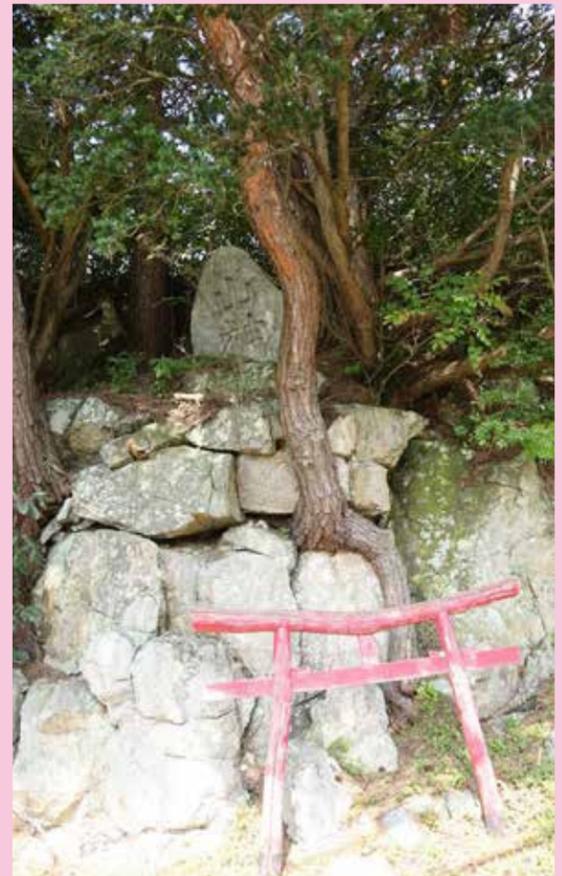
羽衣



鳥居



マユミ



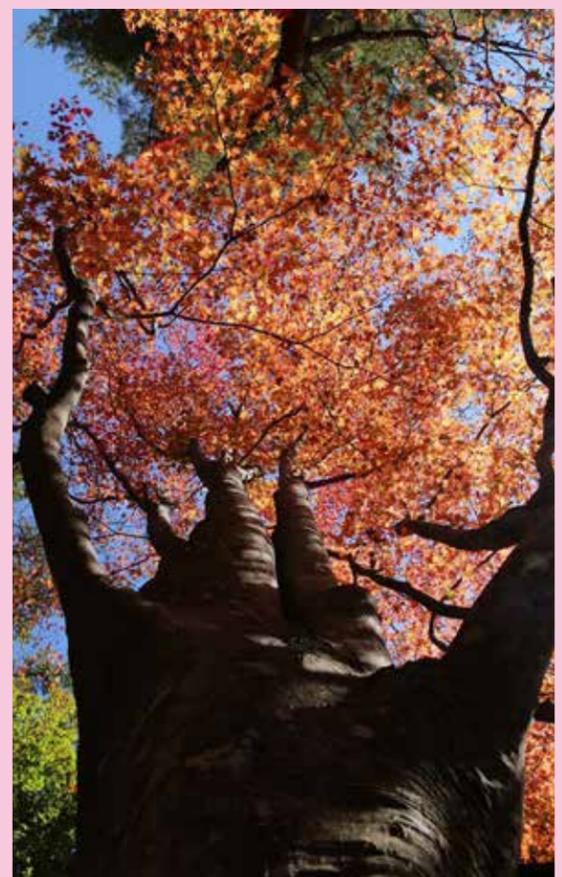
山の神



マムシグサ



乳神様



紅葉



参加者、全員集合

ほやほや学会イベント ホヤ大好き、ホヤファン大集合 10/30 於：中野・魚谷屋

以前から何度か交流のある「ほやほや学会」のイベントが十月三十日に、東京・中野駅近くの魚谷屋で開催されたので参加した。「ほやほや学会」というネーミングが非常に面白いこの集団は、その名の通り、ホヤの普及を目指して、三陸と東京を主としつつ、全国的にもホヤイベントを展開中であり、つい先ごろ聞いたところでは、関西でもイベントを開催するということがある。



ホヤ1年生

関西以西はホヤの空白地帯であり、そこでホヤ普及に拍車がかかれば、ホヤの国内消費は一挙に伸びることはまちがいない。ホヤの普及については当新聞も大いに応援しているので、この「学会」も陰ながら応援したいと思っていたところに、このイベント開催を聞きつけ参加したというのである。

会場となった魚谷屋さんも、三陸水産復興においては大いに貢献されているお店であり、特に宮城県産の海鮮と地酒が売り物であり、宮城県出身者には知る人ぞ知るといってお店である。



ホヤ食べ比べ

縁がある。

*

まずは、初参加なので、どんなイベントになるのかとても興味があった。

最初に提示された「10月のホヤを食べる会のメニュー」では、さまざまなホヤ料理も記載されているし、筆者が大好きな東北地酒がたくさん並んでいて、イベント開始が待ちきれないほどであった。

欲しいと思う。

*

イベントに集まった面々は、ホヤ大好き人間ばかりであり、ホヤを語らせたら止まらないというほどの面々ばかりで、ホヤのウンチクをたくさん聞くことができた。こうした人たちが「ホヤ大使」となって、ホヤの全国普及に活躍して欲しいものだ。

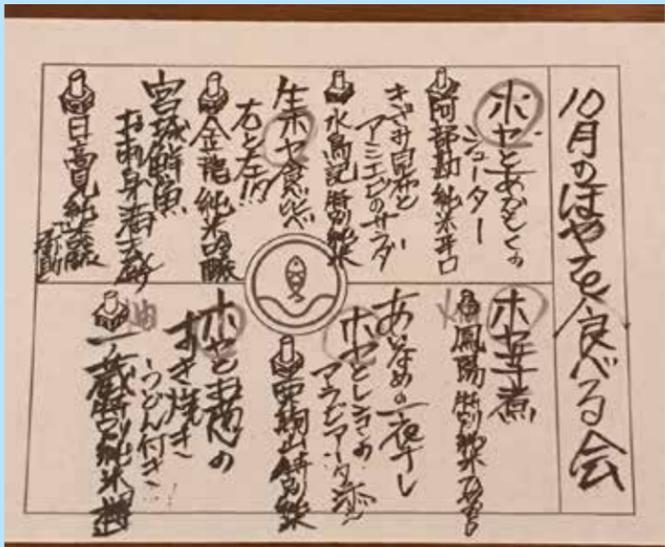
*

単にホヤを食べるだけでなく、ホヤについてのミニ勉強会もあり、とてもためになった。特に、ホヤの子供、一年物のホヤと対面したのは初めてであり、貴重な体験となった。

ホヤ料理はさまざまなものが出てきて、筆者も初体験のものが多かった。

今後も、ホヤ料理バリエーションの開発に邁進して

10月のホヤを食べる会メニュー



ハローウィンホヤ



ホヤとレンコンのアラビアータ添え / アイナメー夜干し



石巻地酒 日高見

秋も冬もホヤが食べられるお店 ホヤは7-8月だけの海鮮ではない ホヤは冷凍しても味は変わらない

ホヤの旬は七月、八月といわれてきましたが、最近では冷凍技術の進歩により、秋でも冬でも食べられます。そこで、いつでも新鮮なホヤを食べられるお店をここでご紹介いたします。まずは宮城県、仙台駅前の【まぼ屋】は、国内唯一のホヤ料理専門店です。塩釜市に開店したての【ほやほや屋】は「ほやしゃぶしゃぶ」のお店です。東京・中野の【魚谷屋】は宮城産の海鮮で有名です。東京・日本橋の【富和利】には「ほやの天ぷら」があります。



おすすめ一ほや飯セット【まぼ屋】



ほや尽くし料理メニュー【まぼ屋】

【まぼ屋】
宮城
仙台駅前
ホヤ料理のみの本格専門店
東北地酒飲み放題もあり

【ほやほや屋】
宮城
塩釜市
ほやしゃぶ店
11月はじめに開店ほやほや



ほやチーズ春巻【ほやほや屋】



ほやしゃぶしゃぶ【ほやほや屋】



宮城の海鮮【魚谷屋】



ほや刺身【魚谷屋】

【魚谷屋】
東京
中野駅
宮城産の新鮮なホヤあり
東北地酒も豊富

【富和利】
東京
日本橋
ホヤ天ぷらは珍しい
宮城地酒豊富



ホヤ天ぷら【富和利】



新鮮なほや【富和利】