

<<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73号

毎月発行

発行 2018年(平成30年)6月16日 土曜日

2018年(平成30年)6月16日 土曜日

### 【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、趣味は縄文研究、今年1月に『東北先史時代学』を提唱、東北から日本を変えることを標榜する。また放置されている縄文遺跡保存活動として郷里の涌谷町の『長根貝塚保存活動』開始。



## 1300年前に遡り東北衰退の開始を再現する 東北の歴史の掘り起こしは東北復活の第一歩

### 連載企画⑥ 【東北先史時代学】

#### 東北復興から東北再興への路線変更

前号で当新聞の路線変更を大胆に宣言した。すなわち、東北復興から東北再興への変更である。その理由としては、あの震災からの東北復興という枠組みのみではめざましい東北の復活とか再生は実現できそうもない。真の東北活性化を目指すには、もっと奥深いところから東北の改革をしなければならぬ。

また、めざましい東北の復活とか再生、再興のためのしつかりしたベースをまず作らなければならぬ。十年や数十年という短期間のベースではなく、少なくとも向こう千年は耐えられるようなベースを作らなければならぬ。そのためには、地中深く、あたかもボーリングのように、硬い岩盤である再出発地点を探しあて、確定しなければならぬ。他方、じりじりと衰退を

続け、地盤沈下し続ける東北の現状を基盤とした復興策に、大胆な成果を期待することはむずかしいと考えたからである。そんなことで、当新聞の編集方針に関して、東北再興へと大きく舵をきることを決断した。前号はそこま

では具体的にどう進めるか。

#### 再スタートポイントのない再出発はない

人生においても、再出発というとき、はっきりとした再出発のポイントが必ずあるものである。そこからやり直すところからである。

もしくは、消せない過去ではあるが精神的にそれを克服しなければならぬ。東北再興も同様である。東北の再出発地点を探し、そこからやり直すのである。その再出発地点を精神的に克服しなければならぬ。そのために、東北の歴史を掘り起こしていかねばな

らない。

これまでの東北復興活動には、こうした再出発地点を確定するという試みはなされなかった。すでにある状況を踏まえ、それを壊さず、無難にま

めていこうという姿勢が基本であったと言わざるを得ない。

#### 東北の歴史掘り起こしの起点はどこか

この課題に納得できる答えを出すのはとてもむずかしい。

東北が輝いていた時代に起点を設定すべきという意見もあるだろう。しかし、輝いていたといっても、いきなり数千年や一万年前の縄文時代に遡るのは、連続した歴史という感覚からは少し離れすぎているというのが大方の見方ではないだろうか。また、縄文人と現代人の連続性に関して、多少の違和感があるかもしれない。

い。

現代からの歴史の連続性が手触り感として感じられながらも、東北の今がどこから変容を開始したのかがより多くの東北関係者に納得できるポイントを探さなければならぬ。

そこで、思い切って、千三百年前の東北に起点を設定することを提案したい。

#### 悲しいが衰退の始まりが千三百年前でもある

千三百年前という東北の時代は、まことに悲しく、残念な話ではあるが、東北が朝廷の侵攻により、支配され、搾取され、強権をもって大和朝廷の支配下に組み入れられるスタートポイントでもあった。

それは悲しい東北の大転換点であった。それまでは、だれにも支配されることなく、自由に生き、差別もなく、自然を神とあがめ、平和に暮らしていた。

そうした生活、生き方が、この大転換点を境に、暗転してしまったのだ。千三百年以前の生活や生き方をユートピアのようにあがめるつもりはないが、たしかにそこには平和な暮らしがあった。それが、千三百年前を境に、争いと文化の喪失と、



蝦夷の地と古代国家



蝦夷と城柵の時代



蝦夷と東北戦争

アイデンティティーの喪失へとつながっていったのだ。不幸な再出発地点だが、まずはそこを起点としようと思う。

### 埋もれすぎた東北古代の歴史

そうした考え方で、いざ東北の歴史を紐解いてみると、実に希薄なのである。まずは東北の側から書かれた歴史がない。

あるのは権力側の歴史のみであり、しかも非常に短い文章で事実のみが記載されているだけである。

文字資料がないというのなら、せめて東北に語り継がれてきた話があるかといえ、それも無い。

歴史を掘り起こす作業は、最初から途方に暮れる始末。一部のわずかな東北古代を専門とする学者による研究はあるが、やはり、歴史的事実を掘り起こしていくための記録が少なすぎるとの嘆きが紙背から読み取れる。

また、学者以外ではだれもそうした歴史の掘り起こしをしていない。こうした現状を踏まえ、出来ることといえば、数少ない東北古代の歴史学者の狭いエリアの論文等を張り合わせ、そこに生きた血を通わせ、想像力を駆使して埋もれた歴史を再現するしかない。

かなりつらい作業ではあるが、それは非常に大事な作業となるだろう。

考古学に発掘という重要な作業があるが、まさにこれは東北の歴史の掘り起こし作業である。

千三百年前の東北の画期となった時期にいったい何があったか。

それは、現在の宮城県多賀城市にわずかな痕跡が残る「多賀城創建」である。この「多賀城創建」の前

と後では、東北のあり方ががらりと変わるのだ。少し前までは、この多賀城の存在さえすっかり忘れられ、「多賀城創建」の石碑は後代のだれかの贋作とまで言われていた。

しかし、その後の発掘により、確かに多賀城は存在したと証明された。その後、この多賀城付近に山王遺跡という、当時の多賀城の高級官僚などが暮らす街の遺跡が発見されたが、多賀城が巨大な規模を有する東北の政治・軍事的な朝廷の大拠点であったことが分かってきた。

ある意味では、この多賀城の全容が歴史のかたから立ち現われてくることで、悲しい東北の「画期」もまた立ち現われてくるという皮肉なこととなった。

とはいえ、とにかく、東北の再出発地点が埋もれた歴史から立ち現われてくるというのは、これからの東北にとつては、現代の「画

期」となることが推測できる。この多賀城を起点とした古代東北の物語を創作することが重要な作業となる。あらゆる資料をかき集め、想像力もフル回転させて、その物語をつむぐ。

あまりにも足りなさすぎる資料ではあるが、ないことを嘆いているばかりでは一歩も前に進めない。数少ない資料の表題だけを見ると、近づきたい書籍や論文ではあるが、それ

を読みこなして、古代東北の歴史の大枠組みを再現し、そこに生きた血を通わせる作業をするしかない。

こうして歴史の掘り起こし作業をして、しっかりと「古代東北観」を構築できれば、それは新たな東北文化にもなりうると思う。

この意味において、歴史の掘り起こしは、東北の文化の掘り起こしでもある。そうした歴史を東北関係人が共有していき、そこが起点となるルネッサンス

（再生、復活）が起きる可能性にかけていきたいものだ。歴史は文化であると言おう。誤解を恐れずに言えば、東北には明確な文化がなかったとも言えるのだ。

今後、力強い東北再興の運動を期待して、当新聞としては、この歴史掘り起こしと東北文化掘り起こしを提唱していきたい。

どの地域でも、どの時代でも、新たな運動が発生するときにはこうした動きがあると思う。

焦点がはつきりすればするほど、その運動も力強さを増し、より広範囲の運動に発展していくことだろう。それを目指して当新聞は活動していこうと思う。

まどめていき、多くの人が見られるようにしたい。さらには、その書籍をベースにして「歴史ドキュメンタリー映画」にも挑戦するとう希望を抱いている。

いずれも無謀な試みかもしれないが、当新聞の路線変更を宣言した以上、あえて困難な試みに挑んでいく予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

「多賀城創建が不幸な起点となる」

千三百年前の東北の画期となった時期にいったい何があったか。

それは、現在の宮城県多賀城市にわずかな痕跡が残る「多賀城創建」である。この「多賀城創建」の前

と後では、東北のあり方ががらりと変わるのだ。少し前までは、この多賀城の存在さえすっかり忘れられ、「多賀城創建」の石碑は後代のだれかの贋作とまで言われていた。

しかし、その後の発掘により、確かに多賀城は存在したと証明された。その後、この多賀城付近に山王遺跡という、当時の多賀城の高級官僚などが暮らす街の遺跡が発見されたが、多賀城が巨大な規模を有する東北の政治・軍事的な朝廷の大拠点であったことが分かってきた。

ある意味では、この多賀城の全容が歴史のかたから立ち現われてくることで、悲しい東北の「画期」もまた立ち現われてくるという皮肉なこととなった。

とはいえ、とにかく、東北の再出発地点が埋もれた歴史から立ち現われてくるというのは、これからの東北にとつては、現代の「画

期」となることが推測できる。この多賀城を起点とした古代東北の物語を創作することが重要な作業となる。あらゆる資料をかき集め、想像力もフル回転させて、その物語をつむぐ。

あまりにも足りなさすぎる資料ではあるが、ないことを嘆いているばかりでは一歩も前に進めない。数少ない資料の表題だけを見ると、近づきたい書籍や論文ではあるが、それ

を読みこなして、古代東北の歴史の大枠組みを再現し、そこに生きた血を通わせる作業をするしかない。

こうして歴史の掘り起こし作業をして、しっかりと「古代東北観」を構築できれば、それは新たな東北文化にもなりうると思う。

この意味において、歴史の掘り起こしは、東北の文化の掘り起こしでもある。そうした歴史を東北関係人が共有していき、そこが起点となるルネッサンス

（再生、復活）が起きる可能性にかけていきたいものだ。歴史は文化であると言おう。誤解を恐れずに言えば、東北には明確な文化がなかったとも言えるのだ。

今後、力強い東北再興の運動を期待して、当新聞としては、この歴史掘り起こしと東北文化掘り起こしを提唱していきたい。

どの地域でも、どの時代でも、新たな運動が発生するときにはこうした動きがあると思う。

焦点がはつきりすればするほど、その運動も力強さを増し、より広範囲の運動に発展していくことだろう。それを目指して当新聞は活動していこうと思う。

まどめていき、多くの人が見られるようにしたい。さらには、その書籍をベースにして「歴史ドキュメンタリー映画」にも挑戦するとう希望を抱いている。

いずれも無謀な試みかもしれないが、当新聞の路線変更を宣言した以上、あえて困難な試みに挑んでいく予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

まどめていき、多くの人が見られるようにしたい。さらには、その書籍をベースにして「歴史ドキュメンタリー映画」にも挑戦するとう希望を抱いている。

いずれも無謀な試みかもしれないが、当新聞の路線変更を宣言した以上、あえて困難な試みに挑んでいく予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

まどめていき、多くの人が見られるようにしたい。さらには、その書籍をベースにして「歴史ドキュメンタリー映画」にも挑戦するとう希望を抱いている。

いずれも無謀な試みかもしれないが、当新聞の路線変更を宣言した以上、あえて困難な試みに挑んでいく予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

まどめていき、多くの人が見られるようにしたい。さらには、その書籍をベースにして「歴史ドキュメンタリー映画」にも挑戦するとう希望を抱いている。

いずれも無謀な試みかもしれないが、当新聞の路線変更を宣言した以上、あえて困難な試みに挑んでいく予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

まどめていき、多くの人が見られるようにしたい。さらには、その書籍をベースにして「歴史ドキュメンタリー映画」にも挑戦するとう希望を抱いている。

いずれも無謀な試みかもしれないが、当新聞の路線変更を宣言した以上、あえて困難な試みに挑んでいく予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

は、それ以前の時代にも遡っていきたくて考えている。いきなりの縄文時代ではなく、歴史の中継点としての千三百年前を明確にすることで、それ以前の時代も現代と切り離された時代ではなく、現代と直結する時代であることを示せるという予感がある。

そうして東北再興に挑戦していこうと思う。

## 第33回三陸酒海鮮会 2018.5.19

ご参加いただいたみなさんに感謝申し上げます



## 第46回

### 水産業再興のための料理レシピ紹介 《レタスと銀鮭のクリームスパゲティ》

銀鮭は、三陸産です。油があ  
って美味しいです。このメ  
ニューは銀鮭にかぎりますね  
(松下談)

パスタに白ワインか冷えた日  
本酒もトライしてみてください  
でしょうか (すなこし)



郷土料理愛好家  
松本由美子氏

【材料】 2人分 レタス 200g、銀鮭 2切れ(160g)、小麦粉 適量、オリーブ  
油 大2、白ワイン 大1、スパゲティ 乾 160g、生クリーム 1/3C、  
塩、コショウ 少々

【作り方】 ① レタスは、食べやすい大きさに切る。鮭は骨を除き、1cm厚さのそ  
ぎ切りにして小麦粉をまぶす。② フライパンにオリーブ油を弱めの中火で熱し、  
鮭の両面をこんがり焼く。白ワインをふって蓋をし、弱火で1分程蒸し焼きにす  
る。③ 鍋にたっぷりの湯を沸かし、しお(分量外)を加えてスパゲティを茹でる。  
袋の表示時間より2分前にレタスを加えていっしょにゆで、ザルにあげて湯を切る。  
(アスパラがあれば、茹でる)④ 鮭とスパゲティに生クリームを加えてまぜ、塩、  
コショウで味をととのえる。



写真でお伝えする  
**東北の風景**  
(東北絆まつりとチャグチャグ馬コ)

岩手県  
盛岡市

写真撮影  
尾崎匠



# 「ファンクラブ」活用 ① 宮城編 のススメ

## 気仙沼ファンクラブ

http://www.kesennuma.  
myagi.jp/fukko/040/040/  
index.html

東北にあるファンクラブの第2回、今回は宮城県のファンクラブについて紹介しようと思う。まず紹介したいのは沿岸北部にある気仙沼市が運営している「気仙沼ファンクラブ」である。市外に住む気仙沼ファンの人を対象で、「気仙沼を応援したいという気持ち」が入会条件となっている。

会員特典はまず、「会員番号を刻んだ世界に一つだけのオリジナル会員証」である。これは、気仙沼のゆるキャラ「ホヤぼーや」をモチーフにして市民有志が手作りの会員証で、震災が発生した平成23年3月11日時点の気仙沼市の人口74,247人の次の人数である74,248人目からの会員番号が刻印されており、会員が「準」市民であることを示している。また、気仙沼の旬な情報を発信する「気仙沼ファンクラブ通信」もメールで配信している。復興の様子や地元民しかなかった気仙沼の魅力などの情報を発信しているが、会員からの質問やリクエストにも応えてくれる。

## 伊達なわたりファンクラブ

http://www.datenawatari.jp/publics/download/?file=/files/content\_type/type/019/12/201611011541058823.pdf  
沿岸南部の亘理町にある亘

## 執筆者紹介

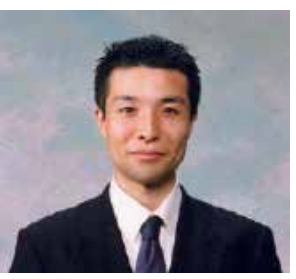
大友浩平

(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/anagna51/

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



理町観光協会が運営するファンクラブである。年会費は10,000円掛かるが、入会すると入会プレゼントとファンクラブ加盟店で使える会員証、亘理町の見どころが全て分かる観光ガイドブックが送られてくる他、年2回亘理町の旬の特産品が届き、亘理町の最新の観光情報のダイレクトメールも届くといった会員特典がある。

## 七ヶ宿ファンクラブ

http://shichikashuku-myagi.co.jp/fanclub/

内陸南部にある七ヶ宿町の株式会社七ヶ宿くらし研究所が運営するファンクラブである。①七ヶ宿町が好きな人、②町内外に関わらず七ヶ宿町を楽しく応援したい人、③七ヶ宿町との交流を大切にしたい人を対象に、まちづくりのサポーターとなって地域行事やイベントと一緒に盛り上げてくれる人を募集している。入会費500円、年会費は個人1,000円、団体10,000円で、町民、町内の団体・企業は無料である。

## 松島ファンクラブ

http://www.town.natsushima.myagi.jp/index.cfm/81964574.html  
日本三景の一つ松島を擁する松島町が運営するファンクラブである。松島が好きな人なら誰でも入会できるので、町民も入会できる。年会費は無料で、会員特典は、観瀾亭・福浦橋への無料入場、協賛店のお得な会員サービス、である。

## 里浜貝塚ファンクラブ

http://www.satohama-jomon.jp/fanclub/index.html

奥松島縄文村歴史資料館が運営するファンクラブ。「縄文村で遊ぼう!」を合言葉に、会員には縄文村の「村びと」になってもらって、「縄文村」という「村自治体」を、村びと全員参加型の村政で盛り上げていくという趣旨で会員が気軽にイベントに参加し、縄文村を楽しむことを最大の目標としている。「村びと」になるには一世帯につき、年会費(村民税)500円を払う。一世帯何人でも金額は変わらない。「村びと」になって縄文村発行の会員証を提示すると、一年を通して入館料が無料になる他、イベントの様子や縄文コラムなど縄文村の情報が詰まった「村報 縄文村」が季刊で届く。

## 田の浦ファンクラブ

http://www.e-tanoura.com/ NPO法人田の浦ファンクラブが運営するファンクラブ。同法人は「南三陸町歌津地区田の浦において、東日本大震災で被災した地域の再生、コミュニティの再生、生業の再生等まちづくりの推進を目指す、田の浦の歴史、生活文化、生業、自然環境、人財などの地域資源を活かし、つながりを創造し、地域の未来を育むことを目的とする団体」である。

田の浦ファンクラブは①全国、全世界の田の浦ファン・支援者、②田の浦の現地でまちづくり活動を推進する地元の人間で構成された「田の浦チーム」、田の浦チームをサポートする他のNPO法人で構成されている。年会費は正会員6,000円、賛助会員は一口3,000円となっている。義援金付き書籍「宮城県南三陸町 田の浦漁師が伝える海と人との暮らしかた」(1,000円)や購入すると賛助会員として登録される「3.11Tanoura (3.11田の浦の記憶)」(500円)などの書籍も刊行されている。

## フィッシャーマン・ジャパン公式ファンクラブ

「CLUB MERCHANT」  
http://fishermanjapan.com/fanclub

一般社団法人フィッシャーマンジャパンが運営するファンクラブ。同法人は「漁師とともに漁業を創る」をモットーに、三陸で活躍する若い漁師たちを中心に、未来の世代が憧れる水産業の形を目指している。「CLUB MERCHANT」はその活動をサポートするための会員制度である。会員制度は、特典の内容に応じた4つのプランと無料会員プランから選ぶことができる。レギュラー会員は年会費5,000円で、会員カード、魚谷屋クーポン500円分、会員限定バッグ、限定イベント、会報年1回が特典。シルバー会員は年会費15,000円で、会員カード、魚谷屋クーポン3,000円分、ECクーポン2,000円分、会員限定バッグが会員限定エコバッグどちらか1つ、限定イベント、会報年1回、商品開発会議参加権、魚介セット年1回

クラブである。寄附金額5,000円以上で会員登録され、会員証が発行される他、会員特典として、「広報おさき」の1年間送付、温泉の無料入浴券(ペア)、市内施設の入場無料券(ペア)のいずれか1つを選べる。

## 宝の都(くに)・大崎ファンクラブ

http://www.citydo.com/furusato/main/04215f5252.html  
県中央部にある米どころ大崎市が運営するファン

5,000円分、公式牡蠣むきナイフが特典。ゴールド会員は年会費30,000円で、会員カード、魚谷屋クーポン10,000円分、ECクーポン5,000円分、会員限定バッグが会員限定エコバッグどちらか1つ、限定イベント、会報年1回、商品開発会議参加権、魚介セット年1回5,000円分、公式牡蠣むきナイフ、オリジナルTシャツが特典。プラチナ会員は年会費100,000円で、会員カード、魚谷屋クーポン20,000円分、ECクーポン10,000円分、会員限定バッグが会員限定エコバッグどちらか1つ、限定イベント、会報年1回、商品開発会議参加権、魚介セット年4回5,000円分、公式牡蠣むきナイフ、オリジナルTシャツ、名刺、魚谷屋スペシャル特典、漁師体験ツアー招待、年度事業報告会招待が特典となる。無料会員は、クーポンをはじめ、お得な情報が載ったメールマガジンが届く。

## 南三陸応援団

http://www.mitsan-oen.com/

一般社団法人南三陸町観光協会が南三陸町からの委託を受け、運営する事業である。今までの「支援」から「協働」へ、そして「交流」への発展を目指し、支援者と町民をつなぐ架け橋となつて様々な「ご縁」を育む交流プロジェクトである。団員特典としては、ウェブサイトでメールマガジン

ンによる団員向けの南三陸町情報の発信、応援団員を対象とした交流イベントの開催、農業や漁業の「おでつて」(お手伝い、ボランティア)、限定ツアーや団員限定のポイントカードなど団員限定コンテンツへの参加、などがある。

## さとうみファンクラブ

http://satoumifarm.org/member/

南三陸町歌津にある一般社団法人さとうみファームが運営するファンクラブ。同法人では、羊の飼育を手掛けており、「育てること、食べること、活かすこと。『共生』を体験する牧場」を目指している。ファンクラブは、運営方針に賛同する人、南三陸の地域活性化を応援したい人が対象で、年会費は2,000円、会員特典としては、季刊誌「さとうみ通信」による活動報告、各種イベントへの招待などがある。

## 東北復興支援プロジェクト「希望の環」サポーター

https://www.kibounowa.jp/

「希望の環」は、一般社団法人希望の環が運営する、生産者同士、小売店、消費者、その他支援者との東北復興支援の環を広げるプロジェクト。サポーターに登録すると、定期的な「希望の環通信」として、生産者の日々の活動や復興への想い、また被災された町の

復興に関する明るい希望を感じるニュースなどがメールマガジンとして届く。サポーターからの生産者への応援メッセージも届けてくれる。

## 登米市観光のまちづくり応援団

http://www.tome-city.com/wp-content/uploads/2015/07/machidukuriouendan-bosyu.pdf

内陸北部にある登米市の「観光のまちづくり」を推進するため、全国から登米市のPRと観光物産の振興発展を応援してくれる団員を募集している。対象は①登米市民、②登米市にゆかりのある人、③登米市のファンで、活動内容としては、特設サイトによる登米市の情報の発信、団員によるレアナ情報や気づきなどの発信、新たな魅力を発見・創設する企画の提案、登米市見学ツアーなどへの参加、講演会・イベントの案内、会報の発行、会員証の発行などである。

## 日本酒サポーターズ倶楽部・宮城

http://www.miyagisake.jp/supoclub/info\_00.html

宮城県酒造組合が運営する日本酒愛好家の方々の集い。20歳以上なら誰でも入会でき、入会金・年会費も無料。登録すると各種イベントの案内がメールで届く他、会員限定イベントやセミナーにも招待される。

# 『地方の危機』を演出する者、覆す者の事

秋田市在住の漫画家・こぼやしたけ氏が地元をモデルにして、女子高生らを主人公に据え地方の問題にわかりやすく切り込んだと数年前から話題の『地方は活性化するか否か』。そのフェイスブックページでも紹介されたある若者の記事が、この春ネット上で物議を醸し、今も新たな意見や反論が様々な執筆者から揭示され続けている。

その記事、題して『底辺校』出身の田舎者が、東大に入って絶望した理由。筆者は北海道の釧路市出身、東京大学文学部・大学院を経て現在はニューヨーク州立大学の博士課程に籍を置く、という秀才である。



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、あちこち出だし演奏する。フィドル(ヴァイオリン)担当。

と権利を想像させ、且つ東京など大都市の人々には田舎の実態を想像させる事が必要だ、と結んでいる。

一見、至極真つ当な問題提起のようであり、事実、指摘される通りの「田舎」は存在し、なかなか誰も書かない事をよくぞ告発したという賛同も得られているという。一方で何故今回それほどの物議や批判を巻き起こしたのかという、執筆者の地元である釧路市について「若者が集まる場所」といえばジャスコしか選択肢がない」「大学も美術館も身近に無い」果ては「田舎者は、インターネットの使い方もろくに知らない人がほとんどである」などという、事実とはかけ離れた誇張・脚色が為されたためであった。つまり、執筆者自身は実際はより恵まれた環境にいたが、記事のインパクト、宣伝力を狙ったの事か、おそらく地方でも最低(と想像される)の環境を演出する為に「嘘を書いた」と判断されてしまった訳である。

要約すれば以下の通りだ。執筆者の郷・釧路市では優秀な学生ですら大学へ進むという選択肢が想像し難い。田舎の教育現場では親も学校も、文化や教育に大金を投入するという発想がなく、学生もまたその想像力を培えず、東京や一流大学、そして世界に勇躍できるはずの者までがその可能性を奪われている。自分が東大へ進めたのはたまたまその情報を得たという偶然に過ぎず、それがなかったらどうなっていたかと寒気を覚えるほどだという。

文化と教育の地域格差は都市・田舎両方が気づかぬうちに大きくなり、多くの人が気づかない状態である。自分のように偶然性に翻弄される田舎の子供たちに彼らが潜在的に持つ選択肢

情報に飢える事は多いとは言え、高校生が東京への進学選択肢が想像つかないなどというまるで「アメリカ人の半分はニューヨークの場所を知らない」のような極端な事はさすがに考えられなかったからだ。よく近年、電子書籍やネット通販によって紙の書籍とそれを扱う街の書店が衰退し、地方都市とその学術文化の退行を危惧する声が増えるのだが、では実際の、例えば私の郷・鶴岡市の場合どうなっているかという、昔からの繁華街はシャッター通りとなつて街の書店は激減、多様さを失ったが、イオン(大型商業施設)などの書店で従来と同等の情報は入手できる。

一方、公立大学が増設され市民が自由に利用できる個性的な図書館が出現した。つまり、失ったものがある一方で、新たに地方が得た文化的財産があるのだ。しかしこの記事の執筆者からすれば、「田舎にもある、というのは東京にある、という事とは次元が違う」と一蹴されてしまうレベルのものなのである。「私は格差に怒っている」と書く執筆者だが、では釧路から優秀な若者が世界へ出て行けばそれでいいのか、釧路にはどうなってもらいたいのか、全く示されていない。

同じ東大大学院に在籍していたという bonotake 氏の意見が印象深い。

「ぶつとんだ天才・秀才に囲まれながら、果て無き青天井へ挑戦し続ける途上でもがき苦しんでいると、それ以外のものが全然見えなくなる。」つまり、東大を頂点とするヒエラルキーの中に囚われて、その外にも世界がある事が、執筆者には見えていない、というのだ。穿った見方をすれば、周囲の英才たちとの差別化を無意識に望むが故に、自分がいかに特別な境遇から這い上がったかを表現したい欲求に駆られたのではないかと、とすら思える。

極端に「田舎」である場所からは、東京は想像し難いが、東京からも「田舎」は幻想でしかない。また、田舎からいきなり東京の、東大という特殊な環境に飛び込めば、ほんの一握りの恵まれた層の若者しか知り得ず、実際には東京に存在する大勢の決して恵まれてるとは言えない人々の事へ思いが至らないのだ。

ただ、今回の一件には近年ならではの要因もあるように思われる。嘗て、それもまだ二十〜三十年しか昔ではないが、東京、例えば大学など学校の現場でも現在より地方出身者の比率が大きかった。まさに全国の地方色豊かな若者との出会いがあった訳で、家庭環境も様々な、多様な価値観のぶつかり合いがあったはずである。ところが今回、執筆者が東大という学園にお

いて、途方もなく恵まれた環境に生まれ育った英才たちの群れの中に溺れるような状況が見て取れる。全体的に見ても東京の大学の入学者の首都圏出身者の割合は七割を越える所もある。つまり、東京に出てきた地方の若者の視野を狭くする要因は、やはり東京の現状にもあるかも知れない、という事だ。

地方から若者が流出し、首都圏を目指す流れ自体は昔と変わらないかも知れないが、嘗ては若者にとつて不安以上に希望に溢れていた「上京」が一転、苦痛や不安の要素の強いものになっている可能性がある、既に様々な場面で指摘されている。

この場合どのような事が解決策として考えられるか。多様性を失い地方への共感を失いつつある首都圏と、中央志向を減退させ「内向き」傾向を増す地方との相互理解、融和は如何にして深められるのだろうか。

首都圏からは東日本大震災などを機に地方への視点に目覚め、実際に現地へ向かう人々も現れた。再び地方への共感と理解を取り戻した人々が帰って行く事で東京は少しずつ変わっていくのか。いや、洪水のような巨大な混沌の流れの中、個人の想いは掻き消されていくだろう。変わるのはいくまでもその人自身なのだ。そもそも東北にいる私たちがとつても、東京の奔流

を変えられる事ができると思うのは幻想だろう。それが私たちにとつて不毛であり、無意味なものであるならば、せめて東北から、足元の世界だけでも変えていく他はあるまい。

皮肉にも、この記事を拡散した『地方は活性化するか否か』の発信元である秋田県にこそ、そのヒントが隠れているように私には思えてならないのだ。

「田舎」の象徴として、地元出身者によって絶望的な貧困の地と断じられた北海道に対し、云わば隣国とも言える東北から強烈な「NO」が突きつけられているような現象を、秋田に見る事ができるからである。文部科学省が二〇〇七年より実施している「全国学力テスト」にて、秋田県の小学生が近年毎年に渡って全科目で首位の成績を維持している事は、教育の分野ではよく知られている。実は元来秋田県は昭和三〇年代、全国学力テストにおいて四〇位台を低迷して



『わが道を行く』秋田、最良の結晶が地方を変える？

おり、県教育関係者らが「これでは県出身者が秋田に誇りを持っていない」と危機感を持ち、現状打破を誓ったのだと言う。とはいえ、秋田は学習塾も教育サービスも充実させた訳ではない。所謂「ガリ勉」的な、長時間学習をさせる訳でもない。子供たちに日々の早寝早起きと朝食の習慣をつけさせ、全国平均では三時間以上という学習時間に反して、勉強の時間は2時間未満。

常識的に考えれば、一体秋田で何が起きているのか、と頭を抱えるが、その秘密は「秋田県式学習法」にある、というのだ。全ての生徒が持つ「家庭学習ノート」は児童が自ら考え、自ら学ぶ力を身につけられるよう考えられた。好きな事、苦手な事、何を学習するかは本人の自由であり、保護者と担任教師がコメントを寄せる事でやる気と興味を増幅させるといふ、云わば学校と家庭が連携して取り組む家庭学習なのである。つまり、人が学習する上で何が必要な

か、本当のどん詰まりの中、原点に立ち返って編み出した究極の学習法と言えるだろう。

釧路出身の執筆者からすれば、東京に最も優れたものがあつた、そこから遠く離れた場所は絶望的である。その考えに即せば、嘗ての秋田の教育現場は、絶望するしかなかったという事になるが、秋田の人々は決して絶望しなかったのだ。

そこには、東京だの東大だの、他所の価値観に捉われず、助けも求めない、自らの足で立つ場所を教育の根源に迫るといふ、真に独立的な精神がある。人口減少が全国一深刻だとされる一方で、地域で子供を育てるといふ愛情と結束力、人間を常に原点に回帰させるであろう大

自然の力にも裏打ちされたオリジナリティがあれば、東大を頂点とする窮屈なヒエラルキーから、まずは東北が解放されいづかこころ新しい「一流」の定義が生み出されないとはい切れない。

【東北復興】掲載の記事・写真・図表などの無断転載を禁止します。Copyright YUMUYU INC. All rights reserved.

シリーズ 遠野の自然  
「遠野の芒種」  
遠野 1000 景より



春のお社



ヒメシャガと稲荷社



石塔



水鏡2

今年の六月六日頃は、二十四節季では「芒種」。「芒種」とは、それまでの初夏らしさから蒸し暑さを感じる時期になり、同時に梅雨入りもする頃を指す。確かに、このところ夏のような暑さだった。

しかし、急に台風が来て雨模様が続く。やはり暦通りの芒種か。  
\* 遠野の芒種は、動物が活発に活動する季節か。コウモリをこれだけ接近して見るのは、写真でも初



コウモリ

めてだろう。大型の野鳥のノスリも突然目の前に出現したらびつくりするにちがいない。流鏝馬のスピード感が写真から伝わってくる。ヒメシャガのきゃしゃで可憐な姿は小さなお姫さま

のようだ。クマガイソウの幾何学的な美しさも好みだ。花に囲まれた社や石塔も華やかでいい。朝日を浴びた荒神様はもつといい。



クマガイソウ



流鏝馬



目の前からノスリが

# ホヤ、静かなブーム 仙台まぼ屋取材 2018.6.12

## ホヤの静かなブーム 到来

最近あちこちでホヤが静かなブームとなっている。六月といえば、ホヤの旬でもあり、静かなブームではなく、にぎやかなブームとなるよう心から祈っている。

こうしたブームの立役者のひとつが「ほやほや学会」であり、その活躍をい



定番のほや刺身とナメロウ

ろんな場面で見聞きする機会が多くなっている。

これまでホヤにほとんど縁のなかった関西にも進出しているとのこと、ホヤの国内消費を推奨してきた当新聞としてもまことにうれしかぎりだ。さらなる活躍を祈りつつ応援していきたいと思っている。

## 仙台駅前『まぼ屋』訪問

今月十二日何度かおじゃました仙台駅前のホヤ専門居酒屋『まぼ屋』を訪問。旬のホヤ尽くし料理と東北地酒を飲み放題でたらふくいただくとうわくわくしながらその日を待っていた。

## ホヤ料理ラインアップ

まずはお通しのホヤの冷製スープ。写真は掲載していないが冷たくておいしい。次は定番の「ホヤの刺身」。大ぶりのホヤなので、写真

のようにお皿をはみ出しそうなボリューム。新鮮。

さらに「ホヤのナメロウ」。日本酒のあてには最高。どんどんお酒が進む。「ほやネギ塩だれ」も最高。おなかも満ち足りてきたので、「ホヤチャンジャ」を注文。さらにお酒が進む。締めにはや飯セット。写真を撮り忘れてしまった。

## 東北地酒—夏酒

六月を迎えての夏酒シリーズは、酒好きにはたまらないラインアップ。より多くの銘柄を飲みたい呑兵衛筆者は、小さなグラス二杯だけにしてどんどん次から次へと移り変わろうと思っていた。

しかし最初の「AKABU NATSU KASUMI」で当初の方針も崩れて一合もいたできませんでした。すっきりした飲み口。



ほやネギ塩だれ



ほやと昆布の炙り



ほやチャンジャ

「日高見 超辛純米」も超辛というだけあって旨い。冷やし加減が絶妙。「会津中将 夏限定吟醸」は店長おすすめのお酒。店の奥からわざわざ持ってきていただいた。美味い。「伯楽星 特別純米」もすっきりした味わい。「墨廻江 大辛口」もギンギンに冷えていて、さらに酒が進む。

「秀鳳 超辛口」はあるお客が甘口と言ったというが辛口である。最後は「ど辛 純米」。

ど辛というだけあって超辛口。といった具合に、夏酒オンパレードの七銘柄。次回はお店が東京にもあるというので、店長に尋ねてみたら、そうした話もあるとのこと、うれしい。ぜひ期待したい。

## 東京進出に期待したい

筆者のわがままが最大の理由ではあるが、こうしたお店が東京にもあるといいと思うので、店長に尋ねてみたら、そうした話もあるとのこと、うれしい。ぜひ期待したい。



会津中将 夏限定吟醸



日高見 80 超辛純米



akabu natsu kasumi



まぼ屋看板



ど辛 純米



秀鳳 超辛口



墨廻江 大辛口



伯楽星 特別純米