



謹賀新年

明けましておめでとうございます。なぜか「もう2年目だっけ?」と言われることもある協力隊ですが、2016年、藤里町ではじめての年越しでした。

愛知県の藤原家では、年越しそばやお雑煮には食用の金粉をふりかけて食べるのですが、他県の人からは不思議に思われます。今回は、私が藤里でお正月を過ごして「どでんした(驚いた)」ことを紹介します。

0時過ぎの浅間神社。若者がいる!



《発行》
地域おこし協力隊
@鳥谷場仮事務所
藤琴字家の後17-8



参拝の階段はすべらないよう、慎重に。



火にあたる若者たち。



「キンキン」は深海魚の一種で、「キチジ」「キンジ」とも呼ばれるそうです。

～藤里のお正月～ どでんしたポイント5

①若者がいる!!

普段、なかなか見かけることのない藤里町の若者たち。深夜の初詣で出会えました。「わ～、若者だ～」って、なんだかテンション上がります。帰省してきている人もいるんでしょうね。

②お寺に初詣。

神社だけじゃない! 無料の甘酒供養やお札も。「煩惱消滅・除夜の鐘」に、「参拝者の方は一つずつ打って……」と張り紙がありました。勝手に叩いていいものか、迷ってしまいました。



叩くと厄払いになるという「除夜の鐘」。

③浅間神社にお守り・おみくじ!!

「神社におみくじあったらいいのにね～」と言う方がいましたが、正月限定!? 浅間神社に、お守りとおみくじがありました。私はおみくじで無事「末吉」を引き、今年もがんばろうと思いました。



合格祈願の絵馬もありました。

④「キンキン」って魚!?

また聞いたことのない食べ物が出てきたよ……と。秋田では正月魚のてっぱなんだそう。年越しの時期には、金目鯛より高値で取り引きされるとか!? 脂がのって、とても美味しかったです。



漢方薬になるくらい栄養価が高いナマコ。

⑤ナマコを食べる。

ナマコというと水族館が浮かびましたが、お正月に食べる食材なんです。見た目で思ったよりは全然抵抗なく、コリコリとした食感で、酢の物でさっぱり美味しくいただきました。

石橋談義

本紙も、創刊してはじめての新年号を迎える。編集に携わる若い町おこし協力隊員二人のルポやインタビューなどは、毎号新鮮でなかなか味わいがある。その反面、本欄は独断的な批判論が多く、読者からもお叱りうけそう。筆者も猛省しているが、年頭所感として提言をしたい▼

県は年末に27年の国勢調査速報値を公表している。わが町は減少率で2位、辛うじてワーストワンは免れたものの、また僅かな人口の動きで最悪の状態になっても不思議はない。これは過去の対策に甘さがあったことに問題があるが、今更それを論じていても実は結ばない。それよりも今年発表される地方版総合戦略の方向性を見極めることが大切だ▼3月には町議会議員選挙が行われる。巷では無競争の声もチラホラで、政争のない平和な町だという印象も強い。だが議員定数も少ないだけに、オール与党的ではチェック機能も薄らぎ、町の活性化にはつながらない。選挙戦もまた良しだ▼藤小女子生でつくるバスケットクラブが全県大会に出場して明るい話題になった。でも今年も卒業生から町外校へ進む児童がいるよう。この流れはおさまらない。過去、町外校への進学の主なる理由には部活にあるようだが、この機会に藤中にバスケット部をつくるなど解決策は必ずある筈だ。(F)

TAKAISHIZAWA マロンプロジェクト



一緒につくって
みませんか?

エスポワールで試作品にアドバイスをもらった第1回。



1月17日13時～ 三世代交流館 試食会参加者 大大大募集!

協力隊の布川が、「藤里町にあるもので美味しいものを作ろう! 売ってみよう!」企画を始めました。役場、Re デザイン委員会、高石沢の皆さん、エスポワールさんに応援&アドバイスいただいて、国際教養大の学生さんと栗ジャム作りに取り組んでいます。1/16・17は第2回。16日は高石沢で備前、17日は13:00～三世代交流館喫茶スペースで試食会をさせていただきます! 栗や商品加工にご興味ある方、一緒にやってみませんか? 17日もお茶っついでに、ぜひお立ち寄り下さい!!



カモヤのカタチ展

1月16日(土)

10:00~16:00

白神山地世界遺産センター藤里館

「かもや堂」リノベーションコンペの最終公開審査に残った13作品の模型を、白神山地世界遺産センター藤里館で展示します。元・食堂だった「かもや堂」、商店街の中心に位置する「かもや堂」、そして地域おこし協力隊の事務所としても使わせてもらっていた「かもや堂」。今は改修工事が始まり、コンペで最優秀賞に選ばれた作品をもとに、その姿を変えつつあります。

全国から集まった“かもや堂がこんなカタチであつたらいいのでは”というアイデアを、模型で見ることができます。

同時開催 木工WS

同日13時から、木工スプーン・箸作りのワークショップも開催されます。こちらは事前申込みが必要です。参加希望の方はReデザイン委員会(電話0185-79-2111)まで、お問い合わせください。

とんじこんじ抄

テレビがつまらない。そんな中NHKブラタモリを見ると、歴史を学ぶことは今に繋がっていると考えさせられる。先日講演した藻谷氏は「なぜ白神は世界自然遺産なのか、言えますか」と問われた。私たちは、どこまで地元の魅力を伝えることができるのだろうか。今年には地元の未知なる面白さを探りたい。藤里はテレビより面白い。(シャケ)

編集後記

屋根から雪が落ちる音ってびっくりしますね。今年もよろしく願います。(藤原)

柔らかかくて美味しいなつて、つかむだけでわかるよ。



聞き書き 第9回

山菜加工組合代表

下萱沢・佐々木勇さん

「よこし」で助け合う。

下萱沢は、まあ人情味のある、すごく良い部落だな。私は中学終わった翌年に、親父を亡くしたもんだから、母と、私と、姉と妹。女性ばかりで、まず男はたった一人であつたんで、一家の柱になったんだ。その時は部落のみんなに世話なつた。百姓であつたから。仕事もみんな、部落の助け借りて。

屋根の萱葺きも、部落共同でやったもんです。その頃は20軒前後あつたから、20年に一回まわってくる「よい(結)っこ」で助け合つて、今度はこの家、次はこの家、と順番で屋根の萱をふきなつた。農作業も助け合いで、「あすこの家が遅れるから、みんな助けよう」つて。

一から始めた山菜の加工。

百姓やつてたけども、町で萱屋根をトタンに改造しなさいという時期があつて、じゃあ大工もやろうかつて15年以上やつたな。その時に、この山菜加工場の建物も造つた。それで、うちの棟梁が山菜加工組合の理事だつたもんだから、「じゃあ、おまえ、ここのやれ」つてこと。

大工から始めて、経営だから。最初の4、5年は苦しかった。一から始めたから、物も思



フキの詰まった一斗缶を大きな釜に入れ、圧力をかける。

うように作れなかつたんだよ。山菜を詰めた一斗缶を業者に50個送つてやれば、45個くらい戻つてきたことあつたな。途中で腐つて、「これは駄目だ、使い物にならない」つて。最初はそれくらいの技術もなかつたんだよ。それが1年か2年経って、原料は買わなきゃならないし、売つたものは返ってくるし、給料払うのも容易でなかつた。何度も試行錯誤してやつて、これでやればいいんだなというのができるまでが執念だつた。

いくらかでも藤里に現金を。

その時にいろいろ考えた。やっぱり人は失敗すると思えるもんだな。昔はこういうふうな加工つてしてなくて、塩漬けのまんまの一斗缶を出して、加工所さ売るだけだつた。それを、うちのほうで加工すればいくらかは手間になるということで、小さい缶とかで卸し屋とかスパーとかに出すようにすればいいなと。加工すれば、人も使つて、藤里へいくらかでも金が降りるようになつて、そういうふうにしたか

んだよ。みんなやつぱり、現金収入余計ないもんだから。そうしたら、「いとく」さんから「おおくおめの品物ええな。これだつたら、うちのほうでも売つてやるよ」と言われて。「いとく」さん、元は藤里から出た人だから、地元から買いたいつて、そういう思いがあつたの。うちのほうでもやれる量が限られてるから、「いとく」全店には出せないけど、県北のほうはほとんど置いてあるよ。まずまず評判良いようだ。「おめほのフキ食えば、ヨソのフキ買えね」つて言うもの。

喜ばれたタケノコの缶詰。

それまで保存は塩漬けだつたから、缶詰工場できたおかげで、みんなすごく喜んだもんだつた。委託加工つて、ここの人みんな「これを缶詰にして下さい」つて持つてきたのを、私が缶詰にする。今は少なくなつたけども、昔はほとんどの家の人がタケノコ採りにいっただよ。「遅くなつたばつて頼むでやあ」とかつて夜の10時頃まで持つてく



缶詰に蓋する「巻締」。委託加工もしている。

るの。7、8年くらい前かな。夜通し仕事で眠れなかつた時もあった。もうタケノコの缶詰が山盛り。ここのは柔らかかくて美味しいんだ。

後継者欲しいなあ。

もう歳だから、この技術を教える後継者が欲しくて。私は一から3年も4年もかかつたし、それこそ毎日、何十年もやつてわかることもあるけど、私の技術を教えていければ、1年くらいでかなり覚えると思うな。

この山菜加工場を私がやつて30年、山菜は昔から食べてきたんだから、販売する気になれば、いくらでも売れると思うよ。私方の仕事は今、注文に作るのが追いつかなくて、宣伝もしてない。この工場、なくしたくないなあと思うよ。設備もみんな揃つてるし、ほんとにいいんだけどな。(聞き手・藤原)

ささき・いさむさん●昭和16年4月25日、粕毛字下萱沢生まれ。米田小学校、藤里中学校卒業後、百姓兼大工を経て、山菜加工組合の代表になる。長年に渡り地域の防犯指導隊員も務め、平成24年に町の功労賞で表彰された。



秋田県産フキの「白神山地山菜水煮」。秋田県北部の『いとく』で販売している。