

犬びり

01 non-biri
2012 Summer

PDF用短縮版





秋田市 金足大清水

6月某日、天気は快晴。場所は秋田市
中心街から北に進んだ、金足大清水。
米どころ秋田、田植えを終えたばかり
の田んぼのど真ん中で、農家のみなさん
が作業の合間に、のんびり。そんなイ
メージで撮影しました。表紙、右後方で
膝枕するご夫婦は、なんとこれが結婚以
来初めての膝枕！ にじむ初々しさが
とっても素敵です。

共にくつろぐ犬は秋田犬。ですが、そ
もそも立ち姿の美しさを競うため馴れら
れる秋田犬だからか、この子たちもなん
ともお利口さん。ゆえに、なかなかのん
びりしてくれず大変でした！

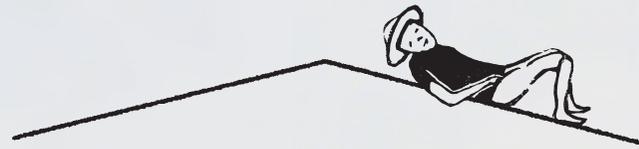
後ろに佇むのは、田植え機に乗り込ん
だ秋田のお嬢さん「おばこ」と、秋田の
夏を彩るお祭り「秋田竿燈まつり」の
竿燈です。連なる提灯を米俵に見立て、
額などにのせて豊作を祈る、竿燈。強風
のため一時は立たせるのは無理かと思わ
れましたが、秋田県庁と秋田県立大学の
竿燈会のみなさんのがんばりで見事実
現！ これから持ち上げんとする、臨場
感溢れる仕上がりになりました。

そうそう、影の立役者は秋田名物のア
イスを盛ってくれた方。撮影中、どんど
ん溶けてゆくアイスを絶妙のタイミング
で交換出来たのは、ひとえにその技術の
賜物。そんなアイスに関しては、48ペー
ジをぜひ！



『のんびり』表紙写真が出来るまで。
写真家浅田政志と奮闘したその過程を公開中！

<http://non-biri.net>



のんびりしたいは
みんなのきもち
のんびりできるは
ゆたかなあかし
のんびりまっすぐ
秋田のくらし

秋田にはうまい飯とうまい酒があります。
その豊かさが秋田の実直なもののづくりを支えてきました。
そして同時に、秋田の人々のなかには
大らかで力強い「のんびり」精神が育まれました。

そんなのんびり秋田は
右肩上がりの経済成長というゴールなきゴールに向かい
懸命に走ってきたニッポンにとって
まるでピリを走るランナーのように映っていたかもしれませぬ。
けれど世の中は変わりました。

順位など気にせずのんびり歩いてきたことが
まさに「のんびり」となる時代がやってきました。
日本人の多くは今、うまい飯が食べられて
うまい酒が飲めるという当たり前の豊かさについて考え直しています。
しかし秋田では昔も今も、ずっと
それが人々の暮らしの真ん中にありました。

ピリが一番だ。上だ下だ。と
相対的な価値にまどわされることなく
自分のまちを誇りに思い、他所のまちも認め合う。
そんなニッポンのあたらしい「ふつう」を
秋田から提案してみようと思います。



1

のんびりまっすぐ秋田のくらし

特集 秋田「寒博宣言！」

4

第二章 寒天求めて五城目町へ。

6

ほかにあります 秋田の『朝市』

12

第三章 秋田の酒造りに触れる。

ほかにあります 秋田の『酒蔵』

18

第三章 寒天博覧会、出場者探し難航中。

22

第四章 暮らしのそばのふつうの温泉。

ほかにあります 秋田の『温泉』

28

第五章 寒天博覧会開催！

ほかにあります 秋田の『スイーツ』

34

あたらしいあきたびじん

35

下戸式秋たんぼう 福田利之

第1回／池田修三を探す旅

40

秋田県大潟村で生きる親子のはなし

写真家 浅田政志の 撮らずにはいられない!!

第1回／バラ盛り

53

秋田の夏はじゅんさい鍋!?

non-biri NEWS

60

AKITA ACCESS MAP

62

今号の「あきたびじん」ぶつ相関図

秋田で暮らす美しき人々IIあきたびじん

五城目町

福祿寿酒造



渡邊はる美さん 伊藤美佐男さん



小玉哲司さん 荒川滋さん
五城目朝市
ふれあい館館長

知り合い

大潟村



齋藤一樹さん 齋藤忠弘さん

親子

編集 チーム



笹尾千草



鈴木竜典



矢吹史子

秋田メンバー



藤本智士



高木さおり



浅田政志



広川智基

県外メンバー



秋田

かんぱく

「寒博宣言！」

取材・文 藤本智士

写真 浅田政志・広川智基・鈴木竜典

Text: Satoshi Fujimoto / Photo: Masashi Asada, Tomoki Hirokawa, Ryusuke Suzuki



本誌「のんびり」の編集チームは、僕のように県外からやって来るメンバーと、県内のメンバーが一緒になって構成されています。だから僕らが一応、編集会議と呼んでいるお茶会では、県外、県内それぞれのメンバーの意外な発見が溢れてとても楽しいのです。

今回、本誌第1号を作るにあたって、それぞれが伝えたい「秋田のふっふ」について話していたとき、県外メンバーがびっくりしたことの一つに、秋田の寒文化がありました。寒天。みなさんわかりますよね？ あんみつなどに入っている、ゼリーよりもブリんツッ！とした食感のあの透명한食べ物。秋田のある年代以上のお母さんは、何かあればすぐにあの寒天を作るといいます。ここまでは「へえ、なんだか素朴でいいねえ」

というお話なんです。県内メンバーの寒天思い出話はさらにヒートアップ。最終的には「秋田のお母さんはなんでも寒天で固めちゃう」とまで言いますから、いよいよ信じがたい(笑)。しかしこの話、あながち嘘ではないようで、なんと、キウリ、人参、マヨネーズといったいわゆるサラダの材料を寒天で固めたサラダ寒天なるものまであるそうで、それはもう遥かに僕たちの想像を超えていました。もちろん、牛乳寒天や珈琲寒天など、すなおに美味しそうな寒天もたくさんあるということなのですが、とにかくなんでも寒天で固めてしまうというその発想が面白いし、そんな秋田のスタンダードのなかにも、きつと豊かで「のんびり」な暮らしのヒントがあるはずと、秋田の寒天文化を軸にして今回の取材旅をスタートしてやることを決めました。

あらためて、
寒天って
なんだっけ？

天草(テングサ)をはじめ、オバクサ、オゴノリなどといった海藻を熱湯でドロドロになるまで煮た後に、冷やし固めたものが、いわゆるところん。そのところんを天日干しして乾燥させたものが「寒天」です。



寒天求めて 五城目町へ。



5月1日、夜

いよいよ明日から寒天の取材をするべく旅を始めようと、秋田市内で編集会議を始めます。その日のメンバーは東京からやって来た写真家の浅田政志と広川智基。兵庫県からやって来た僕（藤本智士）と、ライターの高木さおり。そこに地元秋田チームが3人。



みんなでどのようにすればたぐさんの寒天と出会えるだろう？ と頭をひねらせているうちに、誰かが言い出した『寒天博覧会』なるイベントの開催。寒天自慢のお母さんたちが一堂に会し、それぞれの寒天について語り合うイベントの開催を先に決めてしまっって、そこに寒天を持って集まってもらえばいいんじゃないか？ という半ば強引な提案に、停滞気味な空気が一変します。さらに「寒天博覧会、略して、かんぱく！」「寒博

宣言だね！」なんてダジャレが飛び出してきたあたりから、話はどんどん脱線。「『関白宣言』のさだまさしさんに審査員をしてもらって一番を決めたら面白いよ」とかもうハチャメチャ(笑)。さらにはメンバーの写真家、浅田くんの名前「浅田政志を解体したら、あ、さだまさし」だ！ それでいいじゃん！」って……何がいいじゃん？ とまあ要はみんなで大盛り上がり。だけどこういう空気は良い取材へと繋がる前兆。具体的に詰めてみることにします。

しかし今回の取材で県外チームが動けるのは2日後の5月3日まで。今日（しかももう夜）思いついて、明後日には「かんぱく」こと寒天博覧会を開催出来るのか？ って、ふつうなら「無理無理！」で終わると思うんですが、僕たちのんびり編集部は違います。「なんとかなる……いや、なんとかしよう」と、それぞれに自慢ののんびりハートでポジティブ宣言。そうと決まればやるしかない。とにかく明日一日で、寒天博覧会の開催場所と寒天を出品してくれるお母さんた



ちを探さねばなりません。そのためにはまず何処に行くべきか？ と考えた結果決定したのは五城目町でした。秋田の寒天文化について熱く語っていた県内メンバーの一人、笹尾千草の出身地が、秋田県五城目町なのです。秋田県内でもっとも長い歴史を持つ朝市で有名な五城目町。なんとその朝市がちょうど明日開かれるということで、そこに新店している方やお客さんのなかから、寒天自慢のお母さんを見つけ出そうということになりました。

5月2日、朝8時

五城目に集合したのんびりチーム。さっそく朝市へと行く前に、まずは昨晚の打合せ後に県内メンバーのヤブちゃんこと矢吹史子が作った寒天博覧会のチラシをチェックします。ジャーン！ 最高のどや顔とともに現れたそのデザインに、メンバー全員テンション上昇！ 「可愛い！」「わかりやすい！」「グッジョブ！」一気に気合いが入ります。



いざ行かん！ と、朝市通りへと向かう途中、いきなり目についた『荒妻商店』というお店。趣ある店構えに歴史を感じるのでお店は、なんと創業明治21年と、120年余り五城目で商いを続けるお店なんだか導かれるように店内へ足を踏み入れます。そこでいきなり目に飛び込んできたのがこれでした。



手前の寒天ジュレもそうなのですが、その後ろに鎮座するのは、いわゆる角寒天！ きっと地元のお母さんたちの寒天作りを支える大切な商品にちがいないと思います。しかも、レジ横にどーん！ ですから、よっぽどの人気商品なはず。今思えば、幸先良いこの出会いに、僕たちはこの後の試練を乗り越えていくための勇気をもたらした気がします。そしてこちらの店主、荒川滋さんとの出会いが、とても大切な出会いになるとは、この時は思ってもみませんでした。さっそく、荒川さんに寒天博覧会のチラシをお見せして、会場として貸してもらえそうな場所について相談してみます。すると、すぐ近くの『五城目朝市ふれあい館』を薦めてくれました。さらにその勢いで



「寒天を作って参加してくれそうな方が存じないですか？」と聞いてみると、荒川さん、まだ場所すらも決まっていらないのに「何人が声をかけてみましようか」っつてもう、素敵すぎます！

五城目の朝市

さあよいよ朝市へ！ と、はやる気持ちを抑えて、まずは荒川さんが紹介してくださった『五城目朝市ふれあい館』で、会場となるスペースをお借り出来るか聞いてみます。するとありがたいことに畳敷きのちょうど良い会議室が空いているとのこと。しかもレンタル料1時間100円！ さっそく、明日5月3日のお昼から数時間お借りすることを決めました。いやあくほんとに良かった。

毎月2・5・7・0の付く日に開かれる五城目朝市は、500年という秋田県内でもっとも長い歴史を持つ朝市。旬の食材をはじめ、漬物、おやき、佃煮、花など、さまざまな種類の品物が並ぶ朝市通りは、賑わいを感じつつも、どこかのんびり。僕たちもそんな空気に包まれて、ついついアスパラの苗を買ったり、朝市名物「揚げトースト」（ポテトサラダを

挟んで揚げたトースト）を頼張ったりと、それぞれに朝市を満喫。しかし、ここ五城目にやって来たのは朝市を楽しむためではありません。もちろんそう、『寒天博覧会』への出場者および、出品寒天を探すため。そこで、買い物に来られているお客さんや、出店されているお母さんたちに、寒天作りについて聞いてみるのですが、どうも反応がイマイチ。みなさん、寒天はよく作ると答えてくれるのですが、ならば！ と、僕たちが「明日作って持って来てもらえませんか？」と言うや否や、見事に引いていっちゃう(笑)。確かにそれはそうですよねぇ？ でも、僕たちはくじけません。「誰か知り合いに寒天名人はいらっしゃらないですか？」とみんんで手分けしながら朝市中を大捜索。

「もう少し行ったところにある、おやき屋さんの奥さんが得意だよ」そんな情報を仕入れて、おやき屋さんの前までやって来たときでした。『五城目朝市』と書かれた緑のキャップを被った一人の男性がお店にやって来ました。どうみても朝市の関係者の方だなと思った僕は、そ



の男性に僕たちが『寒天博覧会』なるものを開こうとしていることを伝えまます。「寒天？ それは気がつかなかったなあ〜」と感心してくださる男性に、ヤブちゃん特製チラシをお渡しします。すると「会場は？」と訊く男性。「さっき決まったんですけど朝市ふれあい館の会議室です」「え？ そうですか。これはこれはどうもどうも……」「ん……？」この男性、なんと『五城目朝市ふれあい館』の館長でした。

「もう少し早く決まっていれば、もっと協力出来たのにねえ」と、とても好意的に僕たちのチャレンジを理解してくれた館長。「協力出来ることがあったらなんでも言うて下さい」という心強い言葉をいただいて一旦お別れ。そして再びチームが向かったのは、朝市通りの終点にある、五城目を代表する酒蔵『福祿寿酒造』でした。なかなか思うように『寒博』出場者が見つからないなか、のんびりチーム笹尾千草が地元の強みを活かし、知り合いの『福祿寿酒造』会長、渡邊はる美さんをお願いしてみたらとOKしてくださったのでした。



蔵が象徴的な
町の朝市

8 増田 ますだ



江戸時代以前、増田城の武士たちの物資調達を目的に開かれたと言われていて、現在も70もの店が出ています。売り子の母さんたちは元気良く、県内で最も賑わう朝市のひとつです。増田は古い蔵がたくさん残っています。市巡りと町並み歩きを楽しんでください。

開催日：2、5、9のつく日
開催時間：7:00~12:00
開催場所：七日町小路(市場通り)の定期市会場
問合せ：横手市増田地域局産業建設課 0182-45-5515

秋田県内で
最も古い朝市

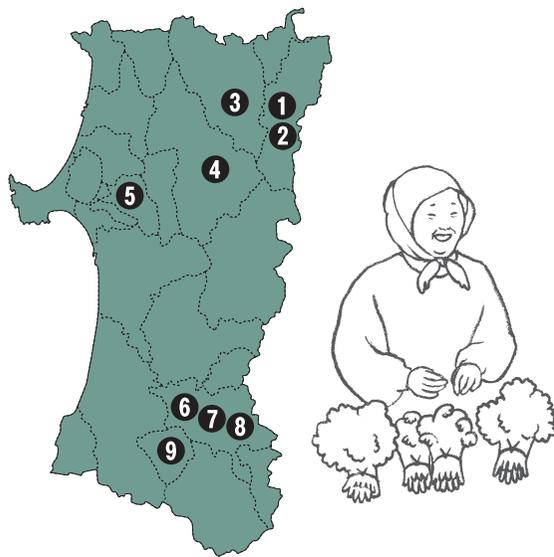
5 五城目 ごじょうめ



県内で最も古いと言われ、500年以上の歴史ある伝統の朝市。町中心部の朝市通りに、多い時は50軒の露店が並び、町外からも多くの人たちが買い物に訪れます。四季折々の野菜、きのこや山菜、八郎潟の魚のほか、包丁や桶、ザル、衣類などの生活用品まで何でも揃っています。

開催日：2、5、7、0のつく日
開催時間：8:00~12:30
開催場所：下夕町商店街通り(朝市通り)
問合せ：五城市町商工振興課 018-852-5222

秋田の『朝市』
全県エリア
五城目だけじゃない。
秋田には北から南まで個性豊かな朝市がいっぱい。



秋田県内随一の
「十二斎市」

6 浅舞 あさまい



江戸時代初めからの伝統ある市で、五城目の朝市と並ぶ県内随一の「十二斎市」(月12回開催)です。町中心部に新たに設けられたイベント広場に、常設店舗形式で設営し開催しています。駐車場やトイレもあるので、ゆっくりと買い物を楽しむことができます。

開催日：1、4、6、8のつく日
開催時間：7:00~12:00
開催場所：町中心部の定期市会場(イベント広場)
問合せ：横手市平鹿地域局産業建設課 0182-24-1118

秋田県北部唯一の
「六斎市」

3 扇田 おおぎだ



米代川の舟運が盛んだった時代、大船が着く最上流の港として栄え、交通の要衝となった町でした。県北部唯一の、月に6回開かれる「六斎市」開設地で、会場には鉄骨づくりの簡易常設店舗が並んでいます。1キロほど離れた所には、市神様の碑が立っている扇田神明社があります。

開催日：5、0のつく日
開催時間：6:00~14:00
開催場所：町中心部の定期市会場
問合せ：大館市比内総合支所産業課 0186-43-7096

地元の町並みに
溶け込む朝市

1 毛馬内 けまない



明治以前に開設された歴史ある市。アーケードのような「こみせ(こもせ)」と呼ばれる軒先空間のある町屋が特徴的です。本町通りを会場にして開かれ、出店数は20~30店と規模は大きくありませんが、町並みとの一体感が他の朝市にはない独特の雰囲気を感じさせています。

開催日：2、7のつく日
開催時間：8:00~13:00
開催場所：本町通り(中央商店街)
問合せ：鹿角市商工振興課 0186-30-0250

地域の台所・交流の
場となる朝市

9 西馬音内 にしもない



国の重要無形民俗文化財の「西馬音内盆踊り」の会場「かがり火広場」で開催される伝統の朝市です。江戸時代に西馬音内を訪れた紀行家・菅江真澄も、当時の市の賑いを記録しています。地域の台所、交流の場として親しまれ、野菜や果物、お菓子、衣類と並びます。

開催日：2、5、8のつく日
開催時間：7:00~12:00
開催場所：町中心部のかがり火広場
問合せ：羽後町企画商工課 0183-62-2111

地域の交流の場
となる朝市

7 十文字 じゅうもんじ



県南部の横手盆地には定期市がいくつもありますが、十文字の朝市もそのひとつです。旧十文字町の町制施行を記念し、大正11年(1922)に開設された新しい市です。現在は十文字駅近くの朝市会場に40の店舗が並び、地域の人と物の交流の場になっています。

開催日：3、7、0のつく日
開催時間：7:00~12:00
開催場所：町中心部の定期市会場(十文字町腕越)
問合せ：横手市十文字地域振興局産業建設課 0182-42-5119

ずらり200m 続く
朝市

4 鷹巣 たかのす



毎月7のつく日に開催されています。約200mに渡って道路に店が連なり、野菜から果実、魚介類、雑貨衣類まで何でも揃っています。秋田内陸線沿線には、鷹巣の他にも5つの朝市(市日)があり、それぞれ毎月3回、決まった日に開催される「三斎市」となっています。

開催日：7のつく日
開催時間：8:00~12:00
開催場所：鷹巣元町(市日通り)
問合せ：北秋田市産業部商工観光課商工労働班 0186-72-3112

江戸時代初期に
始まった伝統の朝市

2 花輪 はなわ



江戸時代初期に始まったといわれる伝統の朝市。雁木造りの街並みを再現し、平成11年に市場をリニューアルしました。花輪の街の中心部で開かれるため人出も多く、出店数も多いときは60を超え、生鮮食品や加工品、手作りの惣菜、洋服などを扱う店が並びます。

開催日：3、8のつく日
開催時間：8:00~13:00
開催場所：六日町と国道282号の間の定期市会場
問合せ：鹿角市商工振興課 0186-30-0250

秋田の酒造りに触れる。



福祿寿酒造

創業は江戸の元禄元年、1688年、320年もの歴史を誇る福祿寿酒造は、まさに看板商品の『福祿寿』の他、最近人気の純米酒『十五代彦兵衛』『一白水成』（このお酒僕も大好きです）など有名な、秋田を代表する酒蔵の一つ。今回は、寒天博覧会出品のお願いということで、会長の渡邊はる美さんにお会いするべくやって来たのですが、せっかく老舗酒蔵にお邪魔したからには、蔵を見せていただきたい！と、はる美さんをお願いをして、酒蔵を見学させてもらうことになりました。そこではる美さんがご紹介してくださったのが、前杜氏（※杜氏というのはお酒造りの職人さんのこと）で現在工場長の伊藤美佐男さんでした。



この美佐男さんとの出会いから、僕たちは、さらなる秋田の魅力に出会うこととなります。ということでここからは、美佐男さんに酒蔵を案内していただきました。

良イ歌ヲ大ニ歌フベシ

思わず足を踏み入れることを躊躇してしまいう程に、神聖で澄んだ空気を感じる酒蔵は、大正10年10月、町の中心部約300軒が被害を受け、福祿寿も建物のほとんどを焼失してしまった五城目の大火にあつてなお、その被害を免れた貴重な建物。美佐男さんに導かれるまま、僕たちはおそろのおその蔵に入らせてもらいます。そしてすぐに現れるのが、通称フネ（樽）という、まさに舟のカタチをした酒の絞り機。柱のごとく大きな棒を使い、もろみ（発酵した米）を入れた木綿の袋から、てこの原理で酒を絞り出すというもの。いまは機械化され、当然そんな光景は見られないのですが、柱に燭台の跡を見つけた僕は、電気のない当時の人々の姿が目の前に現れてくるかのような、不思議な気持ちになりました。するとさらに、こんな看板が……。



酒造りを支える 美味しい水

そんな神の恵みの一つであるのが仕込み水。福祿寿では、五城目のシンボルである森山から来る地下水で300年以上酒造りをしています。森山からここに来るまでに、軟水から中硬水に変わるというこの美味しい水が、福祿寿の酒造りの根幹を支えています。そもそも、カルシウムとマグネシウムが2:1の割合の水で仕込むと、お酒が一番美味しく感じると言われているそうで、この水はばっちりだそう。



一通り福祿寿の酒造りについて説明してくださった美佐男さん。優しい笑顔で終始おだやかに案内してくださる美佐男さんのことが、実は気になって仕方なかった僕は、蔵を出たところでお酒を試飲させていただきながら、美佐男さん自身について聞いてみます。なんと福祿寿に入ってもう50年。若手育成を始めて7、8年になるとのこと。「最近は若い人の活気が伝わってきて嬉しいですね」と笑顔で話してくれました。「けれど、昔からの古い良さも伝えていくのが自分の使命かと思っています。酒造りを通して伝統をまもるっていうか……。秋田県は昔から酒造りが有名ですので、そういう秋田県の伝統という意味でも」福祿寿の伝統ということを超えて、秋田県の伝統という言葉が出てきたことに感動した僕は、そこでなんだか妙なことを閃いてしまいました。秋田と言えば酒。確かにそれも秋田の伝統。そして僕のなかでは秋田と言えば温泉。というイメージもあります。美佐男さんと温泉に行けば、こういう、いわば職場のなかとは違ったお話が聞けるんじゃないか？僕はそんな思いつきをじっくり整理する間もなく、こんな言葉を口に出していました。「美佐男さん、行きつけの温泉ってありますか？」

「良イ歌ヲ大ニ歌フベシ」。

気になって美佐男さんに聞いてみると、酒屋唄と呼ばれる酒造りのときに歌う唄があり、みんなにぎやかに歌いながら作業をしていたとのこと。しかも米とき、稲入れなど、その唄の長さをもとに個々の作業時間を計っていたというからびっくり。単調で大変な作業を楽しみつつタイマー代わりにもなっているなんて！あらゆるものが機械化さ

れ「効率」が重視されていく一方で、こういう知恵と感覚を伴った「能率」が消えていった寂しさを嫌が応にも感じています。しかし酒造りはどこまでいっても人と自然の産物。いたるところにしめ縄があり、そこに祈りのようなものを感じざるをえません。美佐男さん曰く、お酒の神様として名高い京都の松尾大社には1年に1度必ず訪れるとのこと。また毎月13日は松尾さんの日で、従業員全員、神棚にお参りをしてから作業に入られるそうです。

お酒を飲まない 杜氏さん

キョトンとする美佐男さんの前に、なんだか突拍子もないことを言い出したかなあく、なんて思った僕ですが、美佐男さんの口から出てきたある一言に、より前のめりになってしまいます。ちょっとそのやりとりを聞いてください。

藤本「温泉浸かりながら福祿寿のお酒飲んでらりとか！」

美佐男「じゃあ、お酒飲める人も誘った方がいいですね」

藤本「え？……美佐男さんは、お酒飲まないんですか？」

美佐男「飲まないですね」

藤本「ええ〜〜〜っ！」

杜氏さんなのにお酒飲まないの？
じゃあなんでこの仕事に？ いろんな疑問が渦巻いて、僕のなかのもっと話聞きたいスイッチは完全にオン状態。仕事終わりの美佐男さんと夕方6時、美佐男さん行きつけの『湯の越温泉』という温泉で再会する約束をとりつけてこはひとまず退散します。



最古の清酒酵母が
発見された酒蔵

5 新政酒造 株式会社

あらまさしゅぞう

現在頒布されている協会酵母の中で最も歴史のある清酒酵母、別名「新政酵母」と呼ばれる協会六號酵母が発見された酒蔵。8代目蔵元に当たる佐藤祐輔さんは、秋田県産米と新政酵母しか使わないと自ら決め、この制約の中で自身も酒造りに携わりながら、緻密な分析と大胆な発想で斬新な手法に挑戦し、次々と日本酒の多様かつ新たな世界を発信しています。

代表銘柄：新政
住所：秋田市大町6丁目2番35号
電話：018-823-6407 メール：info@aramasa.jp
HP：http://www.aramasa.jp



24の造り酒屋が
結集して誕生した酒蔵

4 秋田酒類製造 株式会社

あきたしゅるいせいぞう

秋田市や男鹿市などの24の酒蔵が企業合同して発足。1998年には先進機器を導入した御所野蔵が新設され、全国五大杜氏のひとつ山内杜氏の流れをくんだ杜氏が、2つの蔵それぞれにいて指揮をとっています。雄物川、旭川、太平洋の3つの川が集まる秋田市川元の蔵では、旧秋田藩の御用井戸と同じ水脈と言われる、敷地内の井戸水を仕込水に使用した酒造りが行われています。

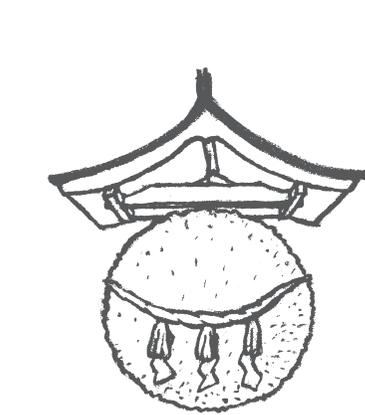
代表銘柄：高清水
住所：川元むつみ町4番12号
電話：018-864-7331 メール：web@takashimizu.co.jp
HP：http://www.takashimizu.co.jp



秋田の『酒蔵』

南秋田郡～県央編

酒どころ秋田。五城目から秋田市内まで車で30分程の距離にも、酒蔵がこんなにたくさん。



秋田市中心部のマンション
1階にある酒蔵

6 秋田醸造 株式会社

あきたじょうぞう

秋田市中心部に位置し、マンションの1階にある珍しい酒蔵。この場所に移ったのは平成12年のことで、100年近い歴史があります。通年酒造りが出来る低温管理空調が完備されていますが、酒造りについては全て大吟醸なみの少量で仕込むため、生産量は多くありません。昔ながらの人の手がかかる造りにもこだわり、新旧の組み合わせによる良質な酒造りが注目されています。

代表銘柄：ゆきの美人
住所：秋田市橋山登町5-2
電話：018-832-2818 メール：akijo@cna.ne.jp
HP：http://www.osake.or.jp/kuramoto/m31.html



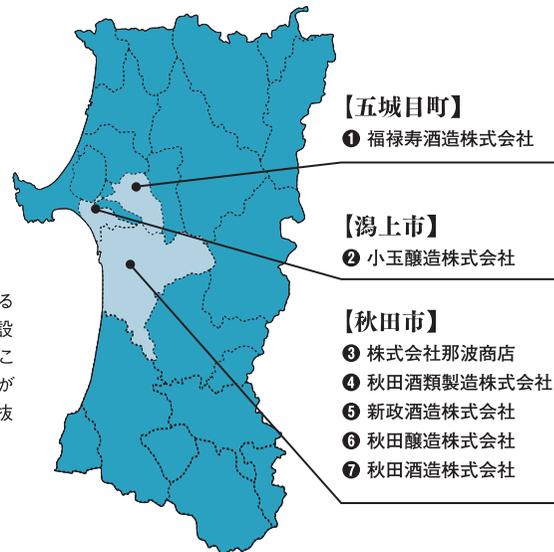
良質な湧水に恵まれた
砂丘地・新屋の酒蔵

7 秋田酒造 株式会社

あきたしゅぞう

秋田県唯一の川、雄物川が海へと注ぐ、秋田市新屋地域にある酒蔵。昭和44年、高九酒造店と国萬蔵酒造との企業合同により設立。この地域は日本海沿岸の砂丘地で良質な湧水に恵まれていることから、秋田地酒の発祥地とも言われ、明治期には12もの酒蔵があったそうですが現在は秋田酒造のみ。平成13年には、全国選抜清酒品評会で秋田県勢として初の1位に輝いた酒蔵です。

代表銘柄：秋田晴
住所：秋田市新屋元町23-28
電話：018-828-1311 メール：akitabare@mild.ocn.ne.jp



古くから交易の盛んだった
港町・土崎の酒蔵

3 株式会社 那波商店

なばしょうてん

秋田市の港町、古くから海と川による交易が盛んに行われていた土崎地域の酒蔵。秋田藩御用商人であった那波家の8代目三郎右衛門が酒造業の育成による藩財政の進展を献言し、文化4年(1807年)命により酒造方御試所を設立し清酒の試験を行ったのが蔵の前身。蔵の創業は明治4年。現在の蔵は、昭和3年に完成した東北初の鉄筋コンクリートの造り。

代表銘柄：銀鱗
住所：土崎港中央一丁目16番41号
電話：018-845-1260 メール：info@jizakemonogatari.net
HP：http://jizakemonogatari.net



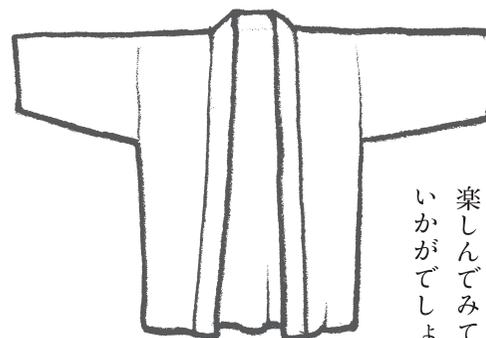
300年を超える歴史を持つ
五城目町の酒蔵

1 福祿寿酒造 株式会社

ふくろくじゅしゅぞう

500年以上続く朝市が開催される通りの入口に位置し、300年を超える歴史を持つ酒蔵。4つの建物が全国登録有形文化財に指定されていて、そのうちの一つ、土蔵造りの上酒蔵は、単純かつ豪快な力強い構造から、秋田の酒蔵の原型と評価されています。蔵の地下から湧き出る仕込水は、秋田の酒蔵の中で最も硬い中硬水で、特長ある酒質に反映されています。

代表銘柄：一白水成
住所：五城目町字下夕町48番地 電話：018-852-4130
メール：info@fukurokuju.jp HP：http://fukurokuju.jp



お酒の呑み比べなど
楽しんでみては
いかがでしょうか？

田園の中に立ち並ぶ
趣のある煉瓦造りの酒蔵

2 小玉醸造 株式会社

こだまじょうぞう

田園風景広がる湯上市飯田川にある酒蔵。趣ある煉瓦造りの酒蔵が立ち並ぶ姿は、とても印象的です。酒の他に醤油・味噌も醸造している地元では「ヤマキウ」の名で知られています。近年は、大正時代に建てられた煉瓦造りの酒蔵をリノベーションしたフォトギャラリーや、洋菓子専門店をオープンさせるなど、幅広い取り組みも注目されています。

代表銘柄：太平山
住所：湯上市飯田川飯塚字飯塚34-1
電話：018-877-2100 メール：info@kodamajozo.co.jp
HP：http://www.kodamajozo.co.jp





チーム分け

美佐男さんとの約束をとりつけ—
安心した僕は、夜の取材がスムーズに
いくように、湯の越温泉での撮影許可
をもらうべく（こういうのも大事なな
で）、一足先に湯の越温泉に向かうこ
とに。しかし！この町にやって来た
本来の目的は寒天博覧会でした（笑）。
って、笑ってられない……。しかも、
今のところ出品寒天は、はる美さんが
出してくださる寒天だけ。本当に『寒
博』は開催出来るのだろうか？とい

う一抹の不安がよぎるなか、のんびり
チームはここで効率よく取材をすめ
るべく、「湯の越温泉チーム」と「寒
博出場者探しチーム」の二つに分かれ
ることに。
ということで、ここからは、ライタ
ーの「さこり」こと高木さおりの取材
メモを参考に、寒博出場者探しチー
ム（さこり、浅田政志、ヤブちゃん）の苦
悩に満ちた顛末を駆け足でみてもらい
ます。想像していたとはいえ、いやあ
く苦しんでいます（笑）。



寒天博覧会、 出場者探し 難航中！

秋田「寒博宣言」 第三章

さこりメモ 寒博出場者探し探せ！

昼食後、
浅田さん、ヤブちゃん、
さこりチームで寒天取材へ出発！



お隣、井川町にある日本国花
苑へ。日本各地から集められ
た桜、200種2000本が
植樹されている名所。ちよう
ど見頃の時期ゆえ花見客が一
堂に会しているはず。そう、
花見といえば、弁当。秋田で
お弁当といえば……きつと寒
天？ あまたの寒天、ここで
一挙にゲットだぜ！ 期待
大！

気を取り直し
て調査開始。ま
ずは、主婦仲間
3人組に「お弁
当に寒天入っ
てますか？」
「寒天？ ない
ねえ」。残念。はい、次！ 年
配の家族連れ4人組。「持って
来てないです」。はい、次！
はい、次、次、次……。



広大な敷地に大勢集まってい
るであろう花見客。……あれ？
ぼつぼつ、まばら。

想像してたのと、
ちがうー！

小高い丘を登って降りて、湖
のまわりをぐるり回って。し
らみつぶしに歩くが寒天持参
のグループはゼロ。ぐったり。
テンションも底。

さソメモ 寒博出場者を探せ!

声をかけると、やはり原田さん。しかも、会うなり「寒天を作ってほしい」なんて怪しい3人に、あっさり「いいですよ」。しかも、寒天博覧会出場も快諾。

やったー！



約束は夜8時。いったん別れを告げ、原田さんの家がある集落を守る伊豆神社に立ち寄って参拝。週末ここでお祭りがあるのか。



フーン、ぜひ来てほしい!



約束の時間より少し早く原田さん宅へ。台所にはすでに材料がスタンバイ。さっそく、寒天作り開始。
今回作ってもらうのは、玉子寒天。火にかけて寒天を溶かした液に溶き卵を静かに流し込み、自然に固まるのをじっくりと待つ。その後、型へと流し込み、冷やし固める。うすい琥珀色の寒天液の表面に波打つ卵がなんとも美しい!

完成した寒天を明日取りに何うことを約束。ぜひ明日の寒博、現地にもいらっしやってくださいと伝えるが「用事があるから難しいと思う」。

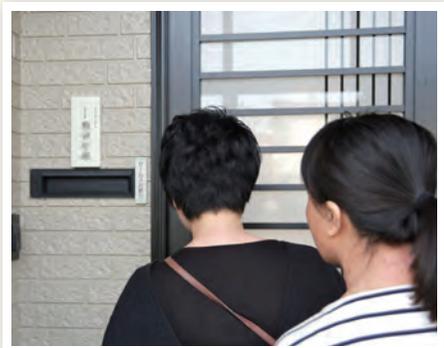
敷地内の売店に。しかし、寒天はなく、途方に暮れてレジのおばちゃん二人組に声をかける。「家ではよく作るよ」と口を揃える二人。久しぶりの前向きな言葉にテンションがむくむく。しかもそのうちの一人、鷺谷トミ子さんが、「ぼこぼこ寒天っていう寒天、魁(秋田魁新報)で見て作ったら、見た目もいいし、美味しくて」。なんでも卵がぼこぼこした寒天という。気になる。
となれば「食べてみたいですよ!」
「突然ですが、明日こういうイベントやりますので!」。急速熱烈スカウト。
「時間があれば...」。どちらとも言えぬ反応の鷺谷さん。お構いなしに「待ってますねー!」と、能天気に出る私たち。でも正直来てくれそうにないな。

寒天探し再開。内川郵便局で、数日後にお祭りがあるという情報を得て、再び、ジタバタもがき動き回った末、「公民館に行ってみよう」というヤブちゃんの言葉に、五城目町富津内地区公民館へ。



時間はもう5時。電気の消えた事務所の扉を開けると、帰ろうとしていたおじさんが! 「寒天を探しているんです」「できれば実際に作ってもらえたら」。いきなり来て無茶を言う私たちに怪訝な顔ひとつせず「じゃあ近くの原田さんを訪ねたらいいよ」。ほんとうですか!?
「公民館の人の紹介と言えばいいから」。

最後まで
やさしい(涙)



教えてもらった家の呼び鈴を押す。が、留守! ついに会えたと思ったのに! あきらめかけたとき、家の脇の小屋に一人の女性が。
もしかして!?

暮らしの そばの ふつうの温泉。



旧内川小学校跡

「寒博出場者探しチーム」が奮闘している間、僕たち「湯の越温泉チーム」（藤本智士、広川智基、鈴木竜典）は美佐男さんとの約束の前に温泉に伺い、なんとか他のお客さんに迷惑をかけないようにという条件で、ギリギリ営業中の温泉の撮影許可をいただきます。ほっとした気持ちで、ひとまず湯の越温泉を出たとき、すぐ下に広場があることに気づきました。

行ってみると、そこには「旧内川小学校跡」と書かれた碑が立っていて、その横にはずいぶんイケメンな二宮金次郎像も。廃校になってしまったのか、もはや校舎などの建物こそないものの、そろそろ満開を過ぎた桜の花が美しく、そこにかつていた子どもたちを想像します。変わりゆくことと変わらないことの、どちらをも肯定出来る美しい光景に、僕はなんだか切なくも愛しい気持ちでいっぱいになりました。秋田という土地には、こういう素朴なきらめきがたくさんあります。

湯の越温泉

約束の時間、夕方6時きっかりに美佐男さんは、ニコニコ笑顔でやって来てくれました。僕は思い立ち、温泉に入る前に下の広場のことについて美佐男さんに聞いてみます。するとやっぱり、かつてそこにあった『内川小学校』は、美佐男さんの母校でした。しかもこの小学校の敷地内に温泉が湧き出ている、その温泉のお湯を使って校舎の掃除をしていたとのこと。温泉が暮らしのそばに豊富にある、そんな秋田の人たちにとっての温泉について知りたい、そう思った僕ですが、このお話にはさすがに驚きました。まさにその温泉のお湯こそが、湯の越温泉なのだそうです。

秋田県の中央部にあつては珍しいという硫黄温泉。地下600メートルより湧き上る源泉の温度は45・7度ゆえ、一切湧かさず次から次へとお湯が流れ続けています。浴室の扉を開けると、地元のおじさんたちがゆったり疲れを癒している様子。さあここからは、そんな湯の越温泉に浸かりながら、裸の付き



伊藤美佐男さん

福祿寿酒造工場長

インタビュー

合いインタビューのスタートです(笑)。といきたいところですが、さすがにインタビューはお風呂上がりから。乾杯のかけ声とともに美佐男さんの手許にあったのは、もちろんお酒ではなく……ポカリスエットでした(笑)。

全員 かんぱうい！

藤本 美佐男さん、つるつるだ。

美佐男さん いえいえ(笑)。

藤本 風呂上がりはいつも何飲まれるんですか？

美佐男さん お酒は……。でもビールなら。

藤本 あ、ビールは飲まれるんですね。でも、どうしてお酒飲めないのに、福祿寿に？

美佐男さん 親戚の人が蔵にいたせいか、興味があつたんです。それで人手も必要だったし。

藤本 そうなんです。ちなみに福祿寿に入られたのはお幾つのおときですか？

美佐男さん 19ですね。

藤本 最初の仕事ってどういうお仕事でした？

美佐男さん 最初は、精米。

藤本 その頃から杜氏になりたいって思っていました？

美佐男さん なかったですね。

藤本 どのくらいから意識されたんですか？

美佐男さん だんだんこう、仕事こなし
てきて上にあがってくると……酒母の
責任者とか。

藤本 ああ、酒母は大切でもんね。い
つ頃まかされるようになるんですか？
美佐男さん 20年くらいたって、39か40
歳くらいかな。

藤本 でも、正直お酒飲めないのに杜氏
さんになって。そんな方、他にもおられま
すか？

美佐男さん いますよ(笑)。

藤本 そっか、別もののかな。

美佐男さん 杜氏になると、県とか
に行って品評会とかにも出て。

藤本 そうなると飲まないといけま
せんよね。

美佐男さん 飲むっていうか含めて
すね。

藤本 あ、なるほど。かえって飲め
るとその人の好みとか、違う要素
が出てきてしまうんですかね。

美佐男さん そうですな。

藤本 話変わるんですけど、美佐男
さんのお名前って、すごくめずら
しいですよ？ 字も素敵だし。

美佐男さん この五城目よね、民
謡歌手がいたんですよ。有名な

やったら歌ってもらえますか？(笑)。
外出たらいですか？

美佐男さん いやいや(笑)。

藤本 聴きたいな。あ、ちょっと
ビール飲みます？(笑)。

美佐男さん いやいや……(笑)。
藤本 (笑)。ほんと聴きたい！ ち
なみにこういう歌がお得意なんです
か？

美佐男さん よく歌うのは、酒屋唄
とか。

藤本 え、聴きたいな。どうい
う歌詞なんです？

美佐男さん 最初、米ときるとき
に。

藤本 みんなで歌うんですか？

美佐男さん そうそう。
藤本 それでどのくらい削ったか分かる
とか？

美佐男さん そうそう。どのくらい米が
水を吸ったかとか。一番歌えばこのくら

鳥井森鈴(とりいしんれい)っていう。『秋
田追分』を作った人。

藤本 はいはい。

美佐男さん その、鳥井森鈴の息子さん
が鳥井美佐男さんなんですよ。

藤本 字も一緒ですか？

美佐男さん 全くおんなじ。

藤本 へ〜！

美佐男さん うちの親父と、その美佐男
さんが一緒に働いていて、それでその名
前を。

藤本 お父さんは何のお仕事で一緒だっ

たんですか？

美佐男さん 造り酒屋。うちの親父も福
祿寿。

藤本 あつ、そうなの〜！ でもさっ
き、蔵にいた親戚の人っていうのは？

美佐男さん いや、それはまた、うちの
親父が連れて行って、酒屋に入った人
です。その人が私の親戚なんですけど、そ
の人に私がまた誘われて。

藤本 お父さんに誘われたわけではない
んですな。

美佐男さん そうそう。それでたまたま

私も歌が好きで

……。そして『秋
田追分』の第1回
の全国大会やるっ
てことで、やっぱ

り五城目で歌う人
がいないというま
く

ないっていうこと

で、勉強会開いたんですよ。そのときに

鳥井美佐男さんも。

藤本 じゃあ、美佐男さんもお上手やっ
たというか……。

美佐男さん その全国大会にはその
後3回ぐらいいましたね。最近はお
んなり歌えなくなつて。年いったら。

藤本 へ〜……じゃあ今日は一曲
(笑)。

美佐男さん (笑)。

藤本 歌ってほしい！ 聴きたい！
美佐男さん 歌えなくなつて、最近
は(笑)。

藤本 こういうところは歌えないも
んですか？

美佐男さん 調子が出ないというか
ね……(笑)。

藤本 恥ずかしい？(笑)

美佐男さん そんな聴かせるような
歌うたえない(笑)。

藤本 聴かせてほしいな。どこ

米ときのヤーヨエ 始まるときは

鶴と亀

鶴亀がヤーヨエ

流しに降りて舞い遊ぶ

ヨエトコーリヤ

舞い遊ぶ〜

藤本 うわあ〜！ いい〜！

一同 (拍手)。

藤本 鶴と亀が舞い遊ぶから。ハレ
な感じですねえ。今でも杜氏さん
は、酒屋唄を歌えるんですか？

美佐男さん 杜氏組合で歌の勉強も
あるんですよ。

藤本 へ〜！

美佐男さん それをのこすつていう
か。絶えてきますんでね。

藤本 すばらしいなあ。そうですよ

ね。ああ、なんだか、すみません。

美佐男さん いえいえ。

美佐男さん こんなどころで無茶言つて(笑)。

藤本 (笑)。

美佐男さん ほんとは良かった。

藤本 でも、ほんとに良かった。

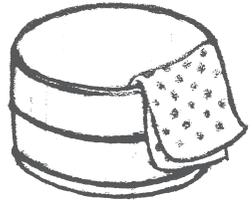
美佐男さん いえ、なんにも出来なくつ
て。

藤本 いやいや、とんでもない！ お仕
事の後でお疲れのところ、ほんとにあり
がとうございました！



い、とか。
藤本 はー！
美佐男さん 昔はそういう風にして時計
代わりにしたつていう。
藤本 へえ〜 じゃあ、その一節！
美佐男さん (笑)。
米ときのヤーヨエ
始まるときは鶴と亀〜
……そういう風な感じてね。
一同 (拍手)。
藤本 やつた〜！ 嬉しい。わあ〜
やつぱりいいな。酒屋唄というのは、

曲名というよりそういう……。
美佐男さん 作業唄ですな。ですから、
もとを作るときの「もと摺り唄」とか、
いま歌った米をとぐときの「米とき唄」
とか。それから仕込みのときの「仕込み
唄」、さんき酒屋の〜
藤本 いや〜、いいですね〜！ 覚えて
いなあ。でも今はやらないですよ？
美佐男さん 今はやらないですよ？
藤本 あの、米とき唄をもう1回だけ聴
かせてもらえませんか？
美佐男さん はい(笑)……



源泉そのもの、海に近く塩辛い温泉

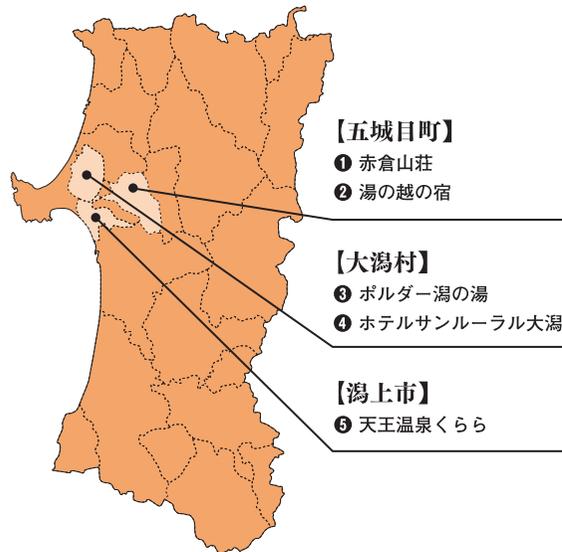
5 天王温泉くらら

てんのうおんせんくらら



道の駅・てんのうにある大型の温泉施設です。和風と洋風の
大・小浴場をはじめ、低温サウナ、岩盤浴、露天風呂などいく
つもある浴槽を楽しむことができます。海に近いせいか少し塩
辛いお湯で、加水は一切していない、源泉そのものの温泉です。
道の駅施設内には高さ59.8メートルの「天王スカイタワー」（無
料）があります。展望台から見る夕日は素晴らしいし、展示室
には貴重な八郎潟の漁具が並べられています。

住所：潟上市天王字江川上谷地 109-2
電話：018-878-9877
泉質：ナトリウム塩化物強塩泉
効能：きり傷・火傷・皮膚病
外来入湯時間：9:00～22:00
入湯料：大人400円、子ども200円、幼児無料



【五城目町】

- ① 赤倉山荘
- ② 湯の越の宿

【大潟村】

- ③ ポルダ-潟の湯
- ④ ホテルサンルーラル大潟

【潟上市】

- ⑤ 天王温泉くらら

古代の植物成分が溶け込むモール温泉

3 ポルダ-潟の湯

ポルダ-かたのゆ



五城目町の真西にある大潟村には、二つの温泉施設がありま
す。源泉は同じですが、それぞれ個性がありますので、楽しみ
は倍になります。そのお湯ですが、古代の植物成分が水に溶け
込んだ「モール温泉」で、多少褐色がかった色をしています。
こちらの温泉施設は日帰り入浴専門です。「美肌の湯」というの
がキャッチフレーズで、大潟村民や周辺から来る人たちで大変
賑わっています。

住所：大潟村北 1-3
電話：0185-45-2641
泉質：ナトリウム塩化物強塩泉
効能：婦人病・皮膚病・火傷など
外来入湯時間：6:00～22:00
入湯料：大人300円、子ども150円

北には白神山地、南には太平山が堪能
できる白神展望温泉

4 ホテル サンルーラル大潟

サンルーラルおおがた



ホテルはポルダ-潟の湯に隣接しています。浴場は最上階に
あり、「白神展望温泉」という名前通り、素晴らしい景色が堪能
できます。北には白神山地、南には太平山、西には男鹿半島と
寒風山、足元には大潟村の広大な大地が見渡せます。ポルダ-
潟の湯と同じ500万年前の海水が地層水となったモール温泉
で、入浴後、肌がとてもしずすべした感じになります。

住所：大潟村字北 1-3
電話：0185-45-3332
泉質：ナトリウム塩化物強塩泉
効能：美肌効果・婦人病・神経病・疲労回復
外来入湯時間：11:30～20:00
入湯料：500円、子ども300円



秋田の「温泉」

南秋田郡編

地元で暮らす人たちが気軽に通う温泉。
この地域だけでも、まだまだあるんです。

元は小学校の敷地に湧いていた温泉

2 湯の越の宿

ゆのこしのやど



『のんびり』の特集で訪問した温泉で、五城目町中心部から
北西に約7キロ行った所にあります。旧内川小学校の敷地に湧
いていた温泉ですが廃湯になり、1994年に新たにボーリング
して開業しました。本格的な硫黄温泉で、入浴後、肌がつるつ
るになることで知られています。温泉の前で野菜や果物が、か
なりお得な価格で販売されています。

住所：五城目町内川浅見内字後田 125-5
電話：018-854-2683
泉質：含硫黄・ナトリウム・塩化物・炭酸水素塩泉
効能：きりきず・やけど・神経痛など
外来入湯時間：9:00～20:00
入湯料：大人400円、子ども200円

廃校を活用した、白いペンキ塗りの温泉

1 赤倉山荘

あかくらさんそう



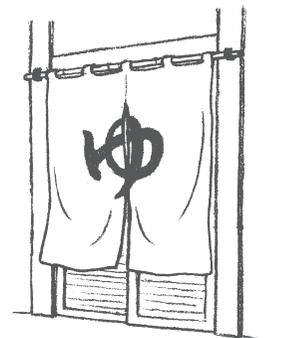
国道285号、小倉温泉の前を、8キロほど進んだ所にあります。
営業を休んでいる滑多羅温泉から湯を引いていますが、滑多羅
は鶴が湯に入り傷を治したという伝説がある温泉で、「鶴乃湯」
の別名があります。建物は廃校を活用しているため、かなりど
しり感があり、外壁は白いペンキが塗られています。食堂では
五城目名物の鍋料理「だまこもち」（1200円）がおすすめです。

住所：五城目町富津内中津又字滑多羅 3-7
電話：018-854-2969
泉質：アルカリ性冷鉱泉
効能：きり傷、慢性皮膚病、慢性婦人病など
外来入湯時間：10:00～18:00
入湯料：大人300円、子ども100円

今号の特集では五城目町を訪ね歩
き寒天、朝市、酒蔵、温泉と町の魅
力の一端を紹介しました。ほかにも
五城目は、筆筒や杉桶、細工建具
打ち刃物、弓道具、陶器などがつく
られる、手仕事の町という顔も持つ
ています。

秋田市から五城目に行くには国道
7号秋田自動車道、JR奥羽本線や
路線バスを使うのが普通ですが、マ
イカーでしたら潟上市、男鹿市から
大潟村を通って行くこともできます。
そんな道すがら、温泉を楽しむこと
ができます。五城目の山間にも湯
がいくつかわき出しています。この
ページではそのような温泉を紹介し、
「温泉はしごと」を提案してみました。
湯上りに肌がつるつる、すべすべに
なる山の湯から、古代の植物がもた
らしてくれた褐色の湯、モール温泉
海の恵みが溶けこんだ塩っぱい湯な
ど、温泉はしごとをしながら、楽しん
でみてください。

立ち寄りの湯 ちよつと



5月3日(木・祝)

5月3日(木・祝)

五城目町 in



寒天博覧会 開催！

秋田「寒博宣言」第五章

寒天博覧会 in

5月3日、 寒博本番の日

寒天文化を通して秋田のリアルを見てみたい。と飛び出した今回の取材ですが、そのスタートとして五城目町にやって来たことから、朝市、そして福祿寿との出会いを経て、秋田の食、酒、水、伝承など、多くのテーマに触れることが出来ましたが、メインイベントはまだ終わっていません。取材最終日である今日5月3日、『寒博』こと、寒天博覧会当日の朝がいよいよやって来ました。

2日前の夜に思いついた企画を、本気で成功させるべく無謀にも奮闘してきた僕たちは、みんな朝からなんだかフワフワした気持ちでいました。ドキドキというよりはフワフワ。全力尽くしたからこそ、神のみぞ知ると身を任せられるこの独特の浮遊感。まずは『五城目朝市ふれあい館』に集まり館長にご挨拶。するといきなり「福祿寿の奥さんから寒天預かってますよ」と言葉。ああくありがたひ……。玉子寒天と、くるみ寒天の2種類を出品してくれた福祿寿のはる美さん。よしっ、これですは二つゲット。



ここからさらに寒天たちが集まることを祈りながら、昨夜のうちにヤブちゃん故作ってくれたポスターを会議室の扉に貼り、机を並べ、準備をすすめていきます。

ミラクル展開

と、その時、僕たちの目の前に目を疑うような光景が！ それぞれに包みを持ったお母さんたちが4人、五城目朝市ふれあい館に入って来たのです。いや、きつとあれはまた別の会合か何かだ……。自然と期待してしまう気持ちを抑え、なんとかショックを和らげようと、強引にそう言い聞かす僕。しかしそのお母さんたちの包みのなかにあったのは、

色とりどりの寒天でした。その嬉しさたるや、まだ始まる前なのに泣き出しそうなくらい。しばらくしてわかるのですが、この4人のお母さんたちに声をかけてくれたのは、五城目町に来て最初に出会った『荒要商店』の店主、荒川滋さんでした。僕はしばらく感動がとまりませんでした。

なんとそこから堰を切ったように、寒天が集まり出すのです。のんびりチームで五城目町出身の笹尾千草が声をかけた、近くのお寺のお母さんの作る、そうめん寒天（見た目と食感のためにそうめんが入った寒天！）。さこりたちが昨



夜、作り方を取材させてもらっていた原田さんの玉子寒天。そしてさらに、寒博出場者探し中、『日本国花苑』で出会い、「時間があつたらね……」なんて気のなさそうな返事に半ばあきらめていた鷺谷トミ子さんが「ぼこぼこ寒天」を！もうそこからは怒濤のごとく集まる集まる寒天は17種類！フワフワだった気持ちは、いつしか寒天のように固められ、まるでプルンプルンッ！参加して下さったみなさんと一緒に食べ比べが出来るように、小さく切り分けたり、その一つ一つを丁寧に撮影したり、大急ぎで用意をすすめる、いよいよ『第1回寒天博覧会』開催です！さあ、とにかくここであらためて出品寒天をご覧ください！

『寒博』大成功！

どうですか？ す、す、すごくないですか？ 正直僕たちは現場で大興奮でした。一昨日の夜に決めた『寒博』と『寒天博覧会』。一時はどうなることか？ と思いつつも、やっぱりやれば出来るんです！ 五城目の人たちの優しさに助けられ集いに集った、色とりどりの寒天たち17種類！ 思わず「美しいーっ！」って叫びそうになります。出場してくださったお母さんたちと一緒に寒天を食べ比べ、その美味しさと食感に何度驚いたことか。しかも会場のそここで行われるお母さん同士のレシピ交換会に、なんだか顔がにやけています。それはそれは幸福な時間。最後には、せっかくだから一番を決めましょうとみんなで投票。栄えある『第1回寒天博覧会』優勝寒天に決まったのは、米田繁子さんの『さくら寒天』でした！ほんのり甘い寒天の中に桜の花の塩漬けが、見た目も味もアクセントとなって、『寒博』いや、寒天の未来を感じさせる、まさに納得な一品。

- 1 「玉子寒天」 坂谷マツエさん
- 2 「ぼこぼこ玉子寒天」 原田初子さん
- 3 「くるみ寒天」 渡邊はる美さん
- 4 「玉子寒天」 渡邊はる美さん
- 5 「さくら寒天」 米田繁子さん
- 6 「紅花寒天」 佐々木秀子さん
- 7 「豆腐とごまの寒天」 栗山トシさん
- 8 「そうめん流し寒天」 藤本キヨさん
- 9 「パイン寒天」 藤本キヨさん
- 10 「さくらもよう寒天」 藤本キヨさん
- 11 「菜の花寒天」 藤本キヨさん
- 12 「みかんと菜の花の牛乳寒天」 坂谷千枝さん
- 13 「玉子寒天」 坂谷千枝さん
- 14 「オレンジジュース寒天」 荒川敦子さん
- 15 「そうめん寒天」 荒川敦子さん
- 16 「ぼこぼこ寒天」 鷺谷トミ子さん
- 17 「こはぜの寒天」 米田繁子さん



みんなの投票で決まった
第1回優勝寒天はこれ！

さくら寒天。

その夜僕たちは、秋田の日本酒を
飲みながら、秋田の未来について
たくさん語り合いました。



これは酢の物か、デザートか、
なんとも不思議な
食べ物です



あさづけ

秋田県ほぼ全域、特に県南部で多く食べられています。地域によって「こぎき練り」、「粉なます」などとも呼ばれる、うるち米を使った夏の酢の物、もしくはデザートとも呼べる不思議な食べ物です。なかには薄切りキュウリに缶詰のミカンやイチゴなど入れます。

名前の由来も
素朴で、素敵な、
秋田スイーツ



あずき でっち

県南部の東成瀬村自慢のお菓子で、「きんつば」に少し似ています。餅米と小豆、砂糖を鍋やボールで混ぜて作りますが、独特の名前は混ぜ合わせる時「すりこぎでデッチデッチと突くため」と言われています。少し硬い触感は独特で、男性たちにも人気です。

必要な材料は
どこの家庭にでもある
ものばかりです

べったら 焼き



秋田市周辺の郷土料理で「べったら焼き」、「むぎ焼き」とも呼びますが、料理と言うより家庭でつくる母さん特製のお菓子です。小麦粉に砂糖、卵を水で練ってフライパンで焼くだけ。クルクル巻いたり、切ったりして食べる、厚いクレープのようなものです。

長い間、秋田で
愛され続けてきた
代表菓子

もろこし



起源については、江戸時代初期、秋田藩主佐竹氏に家田から献上されたとも、佐竹氏が幕府に献上したとも諸説あります。当時は煎った米を菓子にしたそうですが、その後、砂糖を入れ、米の代わりに小豆粉を主原料にして焼いてできたのが今の秋田もろこしです。最近は生もろこしもあり人気です。

自然の色が
そのままお菓子の
色になりました

松皮 もち

まつかわもち



鳥海山麓の矢島と鳥海地区に伝わる餅で、松皮から出た色素を餅米に混ぜた大福です。赤松の表皮裏の薄皮を灰汁で長時間煮て、くたくたになったら木槌でひたすらたたいて繊維状にし、丸めて松皮玉にして保存します。つくる時、細かくちぎって餅に混ぜます。

秋田の『スイーツ』

全県エリア

秋田の家庭では当たり前のように並んでいたお菓子。その代表選手たちが大集合。

お砂糖たっぷり！
これこそ田舎の
贅沢です

豆腐 カステラ



大曲や横手など県南地域の郷土菓子。温めた豆腐を綿布に入れて絞り裏ごしし、それに砂糖、卵白、片栗粉、塩をいれて練り、油を敷いた四角い銅型などに入れてゆっくり焼くと出来上がり。お茶うけなどによく合う、秋田を代表するローカルフードのひとつです。

.....
じなじなした食感と
素朴な渦巻き模様が
独特です

雲平 うんぺい



雲平は他県にもありますが、秋田のものは独特の田舎臭さが魅力の干し菓子となっています。もち米粉に黒胡麻や天然着色料を混ぜ合わせ、渦巻き模様や花柄になるよう工夫して練り固めます。口にした時の感触を、秋田弁では「じなじなした」と表現します。

「こ」が付けば
それはもう立派な
秋田の仲間入り

なんばこ



鳥海山麓の地域限定品。名前の由来は「南蛮（トウガラシ）」にカタチが似ているため、それに秋田弁の「こ」が付いたもの。味が辛いという訳ではありません。主材料は米粉ですが、「古米」の方がさっくりとした仕上がりになります。母が子どもにつくってあげる家庭のお菓子です。

小さな家庭のお菓子が
今や秋田で話題の
「時の菓子」

バター餅



県北部の森吉川流域の家庭でつくられていたお菓子。テレビで取り上げられ、今や「時の菓子」になりました。餅を突きながら小麦粉、砂糖、卵黄、バター、塩を混ぜ合わせるだけのシンプルなもの。話題になってからは県内のあちこちで見かけるようになりました。

秋田の『甘さ』が
おもしろい!!

「秋田の食べ物の特徴はなに？」と聞かれ、思い浮かぶのは「県南は甘い」と、「お米を使った菓子が多い」こと。甘いのは米麹文化が背景にあるため、大曲や横手、湯沢など県南には麴を入れた漬け物が何種類もあって、その甘さが印象的です。県南では納豆にも砂糖を入れることもあり、麴由来の甘さは、くどさがなくて後味もスッキリしています。その舌の経験から作るお菓子が、爽やかな味を醸し出します。

うるち米、もち米を使ったお菓子も多く、バリエーションの豊富さは日本一かもしれません。この項ではその一端を紹介してみましたが、他にも「だんし」「かまぶく」「花みそ」「三杯もち」「小豆かん」「鮑かけもち」など、たくさんのお菓子があります。ほとんどが我が家が作るお菓子ですが、道の駅や直売所では農家の母さんたちのお手製、スーパーではメーカー製のものを買ってもできます。『伝統の甘さ』を堪能しに、秋田を訪れてみませんか？

あたららしい あきたびじん

秋田の寒天文化を頼りに五城目の町を巡った今回の取材旅。いかがでしたか？ 秋田県内チームと県外チームが一つになって、秋田の魅力伝えようと奮闘してきたその先で、僕は今、こんなことを考えています。秋田美人の「美人＝うつくしき人」は、いわゆる容姿をいうことだけではないんじゃないか？

アピールするのは下手だけど、実直にもものづくりを続ける人。この豊かな気候風土を誇りに、旅人をもてなしてくれる世話好きな人。都会から秋田に戻り、試行錯誤しながら秋田の未来を真摯に考える若い人。それらこの町で生きる人々の姿はとても「うつくしい」。僕は今回の取材を通してあらためてそう思っています。

藤本智士（『のんびり』編集長）

第2回寒天博覧会開催決定！ ※詳細は60ページへ

秋田の夏は じゅんさい鍋!?

取材文 矢吹史子

写真 鈴木典典

Text: Fumiko Yabuki Photo: Ryosuke Suzuki

つるりとしたのどごし、シャキッと爽やかな食感の「じゅんさい」。懐石料理などにちよこんと添えられている、高級なイメージのこの食材。じつは、秋田県三種町が生産量日本一。産地では、昔から当たり前のように、家々の食卓に並んでいるじゅんさいですが、中でも頻繁に食べられているのがじゅんさい鍋。夏に熱々のお鍋……しかも、大量のじゅんさいを惜しげもなく入れてしまう……。これは、同じ秋田に住む私たちにも馴染みのある食べ方ではありませんでした。見た目、生感、食べ方に至るまで不思議なベールに包まれたじゅんさい。この夏、本当に美味しいじゅんさい鍋を食べるべく、まずは、その不思議に迫ろうと、私たちは、じゅんさいの聖地、三種町へ向かいました。



じゅんさいの聖地へ

秋田県北西部に位置する三種町森岳地区。私たちが初めて訪れたじゅんさい沼は、静けさと凜とした空気が印象的な場所でした。聞こえるのは、チョロチョロと流れる水の音と、カエルや鳥の鳴き声だけ。話し声を立てることすらためらってしまうほどです。鮮やかな緑の葉で覆われた沼には、摘み手が乗った小舟が浮かび、彼らはまるで写経でもしているかのような集中力で、淡々と水面に向き合っています。それはとても神聖で、そこに居るだけで心が澄んでいくような光景でした。

く、メダカ、アメンボ、カエル、トンボなど、全国的には絶滅危惧種になりつつある生物たちが、ここでは元気に動き回っています。

しかし、手作業での収穫は、気候にも左右される、気の遠くなるような作業。そのため、後継者が年々少なくなり、それに伴って収穫量も減少傾向にあります。これに対して、三種町では平成21年から「森岳じゅんさい摘み採り担い手育成事業」をスタートさせ、摘み採り技術の指導を行うなどして、日本一の産地を守るための動きも見られるようになりました。

じゅんさいと健康

食感が魅力のじゅんさいですが、そのゼリー状の部分には、食物繊維がたっぷり。成分のほとんどが水分のため、じゅんさいを食べることは「水を食すこと」ともいわれています。低カロリーでありながら、葉や茎の部分には解熱・解毒作用、胃弱を治す効果もあり、さらに近年では、機能的食品としても注目され、動脈硬化予防に効果的なポリフェノールが多く含まれることも確認されています。

産地である三種町では、このような栄養素の認識を超えて、ごくごく当たり前



森岳地区は、世界自然遺産白神山地から農業用パイプで引いた水や、湧き出る地下水など、豊かな水資源のもと、古くから天然じゅんさいが自生し、収穫されてきました。水質変化により、自生のじゅんさいが激減した時期もありましたが、昭和50年代から、稲作の転作物として推奨されたことで、再び盛んに栽培されるようになったとのこと。現在、200ヶ所以上の沼で育てられ、全国の9割を占める収穫量で日本一を誇ります。

じゅんさいと環境

じゅんさいは、古くは万葉集でも「沼繩（ぬなは）」と詠われた植物。スイレンのように葉が水面に浮かぶ多年生の水草で、ふだん私たちが食べているのは、その若芽の部分。ゼリー状の「ぬめり」に包まれているのが特徴です。収穫は、4月下旬から8月までの約4ヶ月間という限られた期間。機械化されていないじゅんさいの収穫は、手間はかかりますが、箱形の小舟に乗って、一つひとつを丁寧に手摘みしていきます。これによって、沼を自然に近い状態にすることができ、じゅんさいの品質を保つだけでなく、

に食卓に並んでいたじゅんさいですが、その存在が全国的に認められるようになり、この日本一の食材をより美味しく食べてもらいたいと、地元の飲食店や道の駅では、「じゅんさい丼」「じゅんさいあんみつ」「じゅんさいソフトクリーム」などのユニークなメニューも考案され始めています。

秋田が誇る、ぶるぶるのじゅんさいには、単に美味しいだけでなく、環境や健康の面での魅力もぎゅっと詰まっているようです。少しずつじゅんさいのことを知っていくうちに、私たちはやはり、実際に自らの手でじゅんさいを摘みたいという思いが強まり、摘み採り体験が出来るという沼へ向かいました。



石川長輝さんに 出会いました

じゅんさいの摘み採り体験沼に向かった編集チーム。そこで出会った、ベテラン摘み手の石川長輝さん(62)に教わりながら、体験のスタートです！

じゅんさいの収穫は、一人乗りの箱形の舟に乗り、片手に持った竿で舟を動かして、もう一方の手でじゅんさいを摘むのが基本形。しかし、初体験の私たちは小舟を操るのおぼつかない状態です。風が吹くと、すぐに舟が流されてしまう私たちが滑稽そうに見守りながら、石川さんは「見つけたじゅんさいを摘みつつ、目では次に摘むじゅんさいにあたりをつける。慣れてくると、磁石に引き寄せられるようにじゅんさいが手の中に入ってくるから」と、スイスイ軽快に摘み採っていきます。あまりのレベルの違いに呆然としながらも、私たちが負けじと再び漕ぎ出しました。

石川さんとじゅんさい

石川さんがじゅんさい栽培を始めたのは20年前。自ら所有する水田を

じゅんさい沼にし、2年目からは摘み採りや販売も順調に出来るほどになりました。しかし変化があったのは8年ほど続けた頃。じゅんさいを摘む事に一生懸命になるあまり、沼に生える雑草の管理を怠ってしまったのです。水が命のじゅんさい沼では、除草剤は使えません。収穫から雑草取りまで、全て手作業で行わなければならぬ重労働。結果、沼が荒れ、しばらくの間、じゅんさい栽培から離れることとなりました。

そして2年前。勤務先の建設会社が所有するじゅんさい沼に摘み手として復帰。収穫期の4月下旬から8月までの約4ヶ月間は、週3日、沼にやって来て摘み採り作業をしています。摘んだじゅんさいは、会社の加工所に運ばれ、そこから全国に発送されます。それと同時に石川さんは、私たちのような体験に来る一般客や、町が行う「森岳じゅんさい摘み採り担い手育成事業」の研修生たちへの指導もしています。

じゅんさい摘みの流儀

摘み採りは、朝8時から夕方4時まで続く忍耐のいる作業。「いかに無駄なく、素早く、きれいに、たくさん摘むか」が石川さんのこだわりです。研修生



ヌメリがあって素手では採りにくいじゅんさい。ステンレス製の「爪」を親指に付けて摘み採ります。



収穫出来たじゅんさいは、編集チーム3名分を合わせても3時間でたったの3キロ。石川さんは一人でも、この数倍は採るそうです。



摘み手は「メガネ」と呼ばれる木枠で、水面に浮いた葉を寄せながら収穫します。これで水中にあるじゅんさいを見つけやすくなります。

たちにもそのコツを中心に教えているそうです。「舟は常に動いていなければダメ。沼の外側から内側へ時計回りに、渦を描くように動いて、最後は真ん中で止まるように移動していく。そうすれば、動きに無駄がない」。じゅんさいの収穫以外は、建設現場や冬季の除雪で重機を動かしているということもあり、石川さんの収穫法は実に効率的。「常に8割の力でやっていたら、一日いっぱい摘んでも疲れることはないね。ラジオを聴いたりしながらリラックスして摘んでいます。時にはお昼休憩の12時までラストスパート！とメリハリをつけて、やる気を持続させる工夫もしています」。さらに「還暦を過ぎた2年前から、生まれ変わった」と語る石川さん。昔のようにながむしやりにではなく、体力がなくなってきた分、いかに効率よく摘むかを考えて動くようにした結果、以前よりもたくさん量が採れるようになったそうです。舟から降りると、一段とリラックスした様子で「マメで(健康で)いられば75歳までは続けたいな」と、笑顔を見せてくれました。

ついにじゅんさいを自分たちの手で摘み取ることが出来た私たち。

さて、これをどうやって食べようか……。



じゅんぱくかやき

自分たちで収穫したじゅんさい。
やはり「じゅんさい鍋」として贅沢に食べたい！
私たちのんびり編集部では地元での食べ方をふまえ、
さらにじゅんさいの魅力、美味しく、
そして美しく堪能できる鍋を提案しました。
その名も「じゅんぱくかやき」！



「じゅんぱく」って？
じゅんさいの「じゅん」と
白い食材の「ぱく」と
じゅんさいの鮮やかな緑色を美しくみせたい！
そのため他の食材は白いものにする、
というのがのんびり流。

「かやき」って？

「貝焼き」が訛った秋田に伝わる鍋文化で、
貝のように浅い鍋で旬の食材をいただきます。
火を通しすぎず、さっと食べるのが醍醐味。
新鮮な食材の風味や菌「たえが生かされ、
旬のじゅんさいをいただくにはぴったり！
暑い夏でも、短時間で調理できます。

のんびり流じゅんさい鍋

「じゅんぱくかやき」5つの掟

1 鍋は「浅め・小さめ」 そのものを

かやきは食べる分を少量ずつ煮込むのがポイント。1~2人用の「浅め」または「小さめ」の鍋を用意しましょう。1人用の土鍋でもOK。



2 「白い」食材を その「3つ」まで

あくまで主役はじゅんさい。他の食材はシンプルに3つまで。鶏肉、豚肉、白身魚、ネギ、エノキ、豆腐…白いものであれば、組み合わせはあなた次第！



3 じゅんさいは その下ゆで30秒!

じゅんさいの鮮やかな緑色を保つには、鍋に入れてから煮込みすぎないこと！そのために、あらかじめ下ゆでしておくことが必須です。沸騰したお湯にじゅんさいを30秒ほど入れて、色が変わったら水で冷やしておきます。大事なヌメリが落ちてしまわないように、注意しましょう。あわせて、火の通りにくい食材も軽く下ゆでやあく抜きなどをしておきましょう。



じゅんぱくかやきでは、生じゅんさいを使いましょう。

4 だし汁は その薄味・透明に!

じゅんさいや食材の色と風味を生かすために、だし汁の透明感を残しましょう。味付けは醤油や塩がおすすめ。だし汁に少量加える程度で十分。かやきは、煮詰まりやすいので、はじめは薄味にして、徐々に調整していきます。火が通りやすいよう、汁の量も少なめに。具材の半量が浸るくらい。



5 じゅんさいは必ず 最後に! 豪快に!

白い食材は火の通りにくいものから煮ていき9割程度火が通ったところで、じゅんさいを投入! あらかじめ、下ゆでしているので、ここからしっかり煮込む必要はありません。軽くだし汁が絡んだら、色鮮やかなうちにいただきます。そして、じゅんさいは、ためらわず、どどどと、豪快に入れること!



じゅんぱくかやき

親鶏

【白い食材】鶏肉（親鶏）、ごぼう、エノキ茸
醤油味で鶏肉の入ったじゅんさい鍋は地元でもスタンダード。誰もがほっとするような味わいです。親鶏から出る独特の旨味が、じゅんさいと絡み合います。少量の砂糖を加えるとさらにコクが出ます。



じゅんぱくかやき

しよつる

【白い食材】白身魚（秋田県男鹿産の鯛）、ネギ、豆腐
秋田の魚醤「しよつる」で味付けしたさっぱりして鯛とじゅんさいの風味がマッチして夏にぴったりのさわやかなかやきです。臭みを消すためにシヨウガも入れていきます。

秋田県大潟村で

秋田県大潟村は、日本最大の干拓地。

昭和39年、国の政策により農業の申核を担う場所として広大な湖、八郎潟につくられました。

この国の農業を取り巻く状況の変化に、一番近いところで影響を受けてきた土地、大潟村。

そこで、農業に携わる齋藤親子に出会いました。

中学卒業後、街へ出たけれど、故郷の秋田に戻り最後の入植者として農業に携わるようになった忠弘さん（67）。

導かれるように父と同じ道を選ぶこととなった一樹さん（45）。

父と息子、近い存在だからこそ時に反発し合う二人の心にひそむ素直な気持ち。

今の日本で農に生きる親子のリアルな言葉を、どうぞお読みください。

入植者●人が切り開いた土地に入り、生活を営む者のこと。大潟村での募集は、国により昭和41年～49年に5回実施。
将来の日本の農業モデルとなるよう、生産性と所得水準が高い農業経営を行う意欲がある人を求め選出した。

生きる親子のはなし

「事件ですか？」
はい。以前は、自分で種を蒔いたものを自分で育てて収穫し、それを食べて、そして自分の身体になっていく、そういう一連のことを頭では分かっていたんですけど、農業を始めて1年後、実際にすべてを体験したときに、自分自身の物の見方、あり方が全く、劇的に変わってしまったんです。かつてリストランテで働いていたときなど、オーナーがお金を持っていたので、ワインやフロマージュ、カトラリーまでも海外の現地から直接送ってもらったり、かなりいいものを扱っていた自負もあったんですけど、その体験を通じて、食材をモノとしてしか見ていなかったんだなど。命あるものに、なんて悪いことをしていたんだろうって。

「なるほど。農業を始めて今年で何年目になりますか？」
ちょうど去年で10年です。2〜3年目くらいか、農薬はもちろん肥料も使わな



一樹さんと妻の実千代さん。そして愛犬の、アントニオ・カルロス・ジョビン。

「今ほどのくらいの規模で自然栽培を、15ヘクタールの半分。7・5ヘクタールくらいかな。それを今はほとんど僕一人で。ありがたいことに、けっこう反響があって、やはり自然栽培の米なものですから、ガンの方、アトピーの方とか自然療法で薬などを一切とらない人から多く注文が来るんですよ。そういう方は、切実なん

父への想い

「自然栽培を始めました。そして、去年ようやく大きな階段を上る事が出来た気がしています。かなり大変なことがありましたからね。思想、理念だけでは出来ないものです。自然を見て、その先にあるものを見通して、それを、頭で分るだけじゃなくて、やらないといけない。僕はクリスチャンなんですけども、農業始めてこの10年ですべてが聖書に書かれていることに繋がってということがよく分かりました。すべてが明らかにされるだろうなっていう。結果が出るかどうかはすべて自分の選択にかかっていて、それが農業の場合にははつきりとは出ませんね。米は肥料で育つわけではなくて、自然の法則っていうのがありますよね。自然のなかにおける水の循環だったり、命も同じく循環していきますから。」

息子 齋藤一樹さんのはなし



秋田を離れて

生まれは大阪なんですけど、親父が大潟村のカントリーエレベーターって施設の技術者として秋田に来て、その後、僕が小3の頃最後の入植者として農業を始めましたから、小中学校は大潟村です。そして、高校は関西。農業高校でしたから親もあまり反対しませんでした。

「いずれ継がれるつもりで。いや、継ぐつもりはなかったです。—では自分で農業をしよう？」

いや、家を出るため(笑)。それでまずは、全寮制の三重県の高校に行っただけです。なんですけど、いろんなことがありまして、5回停学になり、最後には退学に……(笑)。それで、そのあとは働きながら大阪の夜間の高校に行きました。そこにはいろんな年代の方やハンディキャップもっておられる方も来られていたり、いい経験をさせてもらいました。その後は仕事をしながら夜間のデザインの学校に行っただけです。でも、教材費とか高くて途中で行けなくなりました。それで19のときに大阪でパーテンドーになります。

「パーテンドーですか！」

カウンターに座ったらみんな肩書き無しに話が出る。そこが好きでしたね。それは今もそうで、大潟村は風通し良く年代

や経験に関わらずみんな意見を言い合えるんですよ。パーテンドーは途中まで天職だと思っちゃいました。だから農業やるつもりはなかったです。でも、あるときまたま秋田に帰って来ていて、そしたら祖母がガンで入院して。で、たまたまお見舞いに行ったら病院で診察を受けた親父にもガンが見つかった。

「なんと……！」

2人ともガン。その頃、僕も飲食業に疑問を持ち出し始めた時期で、答えをいろいろ保留にしていたんですよ。それで、そのときあった話を全部断って秋田に帰って来て……。

農業で生きていく

まずは、とりあえず街を離れてみようって、大阪のマンションを置いたまま帰って来ていました。でも、父とおばあちゃんが入院していて、その間に家業の農業の方では春の準備が始まるから、やはり決断しないと、いつ帰れるか分からない気持ちで家のことやってもね。

「そこで腹をくくったわけですよ。継ごう、と。」

そのときは、あまりそんな深くは考えていなかったですよ。で、親父からも「どう

ですよ。自然食品店で売っているといつてもすべてがいいものじゃない。蒸して瓶などにに入れておくも腐るお米もいっぱい売っている。肥料も何も使わずに作ったお米だと、瓶に入れて密封しておきますよね。したらね、発酵して甘酒になって酢になって最後、水に変わっていくんですわ。途中で開けても食べられる。でも、有機肥料の作物は、質によりますけど、ほとんどが腐敗します。畜産は、ものすごい抗生物質を使うから、それが家畜の堆肥とかに全部残る。それを畑とかに撒くとどんどん毒が蓄積されます。簡単に言って、自然栽培はその毒をいかに抜くかということなんですよ。

—お父さんは、自然栽培については何と？
…：納得してもらうことは難しいでしょうね。やり始めたときも全く無視でした。ただ、今はある程度忙しいときは手伝ってくれたりもします。でも、僕が作った米は食べない。お客さんからは、いろんな反響があつて、いただいた手紙を見せたりもするんですけども…：自分が何十年もかけて築いてきた農業を真つ向から否定するようなものですか。

—それは、お父さんの話もぜひ聞いてみたいところでですね。
(笑)。もちろん父が築いてくれたベースがあるからこそ出来ることですから感謝し



実千代さんお手製の朝ご飯。大阪から移り住んだため、全く異なる環境に当初は戸惑いも多かった実千代さんですが、今ではこの地の生活にすっかりとけ込んでいます。ものの考え方もすっかり変わったとのこと。調味料のほとんどを手作りされています。

ています。ただ、父とは違うことをやるうとするときには、その中だけでは出来ないことがある。そのときに、お互い理解しあうことはなかなか難しいですよ。価値観は簡単に変わるものではないですからね。

—築いてきたものがありま

すからね。親父も酒は相変わらず飲んで、ツマミも食べて、痛風も発症して(笑)。ガンのお客さんから手紙が来たって見せても、うーん、響いていない。そういうことは僕らがどれだけ言ったって本人が選ばないと無理なものだから。でも、あ

きらめて放っておこう、じゃ

なくて、僕らは実際に自然栽培を始めて自分たちの食生活も変わって、生活自体が変わった実感があるから伝え続けたい。変わった、その姿を見せるしかないですよ。—息子さんではあるけれど、背中で語る、と。

ただね、やっぱり親父にはかなわないですよ。僕ら、しんどくなったら仕事を置いて海行つて泳いだりすることありますけど(笑)、親父は黙々とやっていますからね。

僕らもやるときはやるけど、熱射病になつて倒れてしまつたり(笑)、そんなんだからね。
—(笑)。
でもね、やっぱり、秋田に戻って来て良かったですよ。自分のあり方がこれだけ変わるとは思いませんでした。あのまま街で飲食の店をやっていたとしたら、どんどん自分が高ぶっていったでしょうね。そういうのは、ほんとうに今興味がなくなりましたから。



父 齋藤忠弘さんの はなし

とある雑誌を きつかけに

—今日、午前中に一樹さんのところに行つて来たんですよ。

ああ、ほんとに！

—お父さんは、一度秋田から大阪に出られたことがあると聞いています。

中学校卒業してすぐ。で、小さな製鋼所で働きながら夜間の学校へ行きました。その頃にたまたま雑誌「中央公論」で「明治100年を記念する100人像」って特集を読んでね。政治、経済、いろんな分野の100人。そのなかに大潟村の第1次入植者の方が1ページをグラビアで飾って、夢や希望を語っていた。私、悲しいかな秋田で育つたけど、大潟村の存在を知らなかったんですね。それを見て初めて、日本にも夢を持って農業をやる場所があったんだなって、「俺も狙つてやるか！」って。
—なるほど！

でもね、そのころから日本は米余りになつて、国営の入植者の募集がいったん中止になったんです。でも広大な農地が余つてましたから、いずれは、と思つて秋田に帰つて来たわけです。で、たまたまね、大潟村のカントリーエレベーターで2年ほど働いているうちに農林省(現

農林水産省)から第5次の募集が発表されて。でもね、試験には一般教養と専門教科があるんだけど、専門の方は農業高校卒業程度の知識が必要で。申し込んだ後、親戚の農業高校の先生に泣きついて借りた3年分の教科書で6ヶ月かかって、ガリ勉強したんですが、なかなか身に付かないですよ。試験後に落胆しながら帰つて来たのは今でも思い出にありませんね。
—でも合格されたんですね。
そう。いや、そのときは嬉しかったですね。最後の募集だからものすごい倍率でした。それこそ南や北から優秀な若者がどつと集中したからね。

最後の入植者として

—農業を志したのはお米作りをされよう？

はい。でも、私たちの入った頃はすでに米余りで、田畑半々にと国の指導が出たんです。しかし私たち入植者はいずれ全面積稲作という希望を持っていた。
—でも、国の指導には従わないといけないわけですね。

—そうです。当初はなんとかかんとか田畑半々でしたが、2年目になつてだん



— 息子さんの自然栽培への想いを尊重してあげたいってことで、じゃあ、2・5ヘクタール手伝わうと。

もちろん！ やー、あの、まあ、一樹に能力があればね、私も黙ってますよ。でもね、今のところ自然栽培は5ヘクタールが限界だと思って見えています。それを完全に手がけられるようになれば、その後増やしていくのも、もちろん自由です。

— まずは5ヘクタールから頑張れ！ と。そうですね。彼なりの理想、やっぱり消費者にお届けするお米は完全無農薬、肥料を使わないお米、とこだわりがあります。で、実際、都会の消費者はお米を食べる機会が減っていて、なおかつその一方で自然栽培のお米を望む方が非常に増えてきているんですね。その二つの傾向に沿って我が農場も当然のことながら向かっていかないと、明日はないわけですね。いくら作りやすいからといってね、農薬に化学肥料をおっかける農業に将来はないわけですよ。

— そうですね。そうですね。

私もね、はっきり言って田んぼにガボガボ入って歩くのは大変なんですよ(笑)。息子が40過ぎてね、私くらいの年代の方はみんなグラウンドゴルフやったり、あちこち好きな旅行に行ったり、悠々自適にしてますよ。でもね、私は好きですよ、農業が。田んぼに入って、お米に手をかけるのが。



だんお米の作付けを増やしていく農家が増えました。私が全面稲作にしたのは昭和の62年くらいかな。その頃ね、まだ食糧管理法(食糧、主に米の需給と価格の安定のため、生産・流通・消費にわたって政府が介入管理するという法律。1942年に制定、1995年まで続いた)っていうのが生きていまして、実際、本当にいろんなことがありましたよね。で、その後、農協から2000万の借金をして、現在の作業所を建てて乾燥機や精米設備を、一式導入して、自分たちで流通させられる体制を作りまし

た。そのころ、「あきたこまち」が世の中に出て、ネーミングと味の良さで一躍人気になって、都会のお米屋さんには喉から手が出るほど欲しがったんですよ。あと、私の親戚に関東、関西、九州の人がたくさんいたので、ツテをたどってお客さんと米屋さんへの産地直送をやり始めたんです。そうしてルートを広めて、3年後には100パーセント消費者に直接届くようになりました。

— 息子さんもそういった流通体制でされていますよね。

一樹は、それが確立されたところに秋田に戻ってきましたね。でもね、来たからっていつて、いきなり即戦力になるもんじゃないですよ。初めはね、親父が一生懸命やっていたのを、ただ自分は見ているしかないわけです。で、退屈なもんだから、時々エスケープするんですよ(笑)。それで、これじゃだめだなってことでトラクターに乗せてね。でも当然素人だから田んぼ耕させても曲がるし、なかなか思い通りにはいかないもんなんですよ。で、どうにかこうにかモノになったのは4年ほど経ってからでしょうか。でもね、これはおそらく私もそうだったんだろうなと思いますよ。

息子へ、今思うこと

— 息子さんは自然栽培をされていますね。私がつて来たのは、除草剤1回限りの低農薬栽培ってやつですが、自然栽培っていうのは農薬は使わないし、肥料のたぐいも一切使わないやり方ですね。ただね、息子はすごく理想が高くて本言うと、全面積やりたいんです。

— 今は半分、7.5ヘクタールと聞いています。

自然栽培を7.5ヘクタールまでやると……はつきり言えば、手が回りがねる。一番難儀なのは雑草対策です。田んぼの草は

次から次へと生えてきます。それで草を取りかねると稲を抑えちゃうんですよ。それが続いたので、理想はいいけど我が家の経営のことを考えて、一樹に、来年は5ヘクタールに減らしてくれ、と言ったんです。5ヘクタール分は一樹に任せて、残り10ヘクタールは私が管理します。

— それは、決定したんですか？

決定。

— 決定ですか……そうですね。

5ヘクタールを一樹一人でやるだけでも実際、精一杯ですよ。今年は私も現場に復帰して、草取りもやります。私がやる10ヘクタールのうちの、2.5ヘクタール、田んぼ2枚分を自然栽培のあきたこまちでやりますから。

— えっ、自然栽培の？

そう。のこりは低農薬のあきたこまち。2枚分くらいだったらね、私も自然栽培を完璧にできる自信あります。去年、一樹の手が回りかねてる田んぼに入って、除草機かけました。その結果が歴然で、効果があるんですよ。

— ……お父さん、今気づいたのですが、お父さんが新たに自然栽培の田んぼを2.5ヘクタールするとすると、自然栽培分は7.5ヘクタール。比率は去年までと変わらないってことですよ。

そうですね、そうですね。除草機かけます！

— そこに誇りがあるから一生懸命やっておられる。

やっぱりね、そうですね。が、しかしね、下手な誇りっていうのは良くないですよ(笑)。

— なんででしょう？ (笑)。

あるとき譲ったら、きっぱり手を引くべきだっていう想いもまたあるんですね。でないとな……息子には息子の考えや、やり方がある。息子にとっては相当いやな親だろうと思いますよ。

— 息子さんが農業を選んだのは、嬉しいことでしたでしょうか？

やる気があったらやってみなさいっていう感じですよ。嬉しいとか、そんなじゃないですよ。まだ半信半疑で、未知数なんです。でも、理想を掲げて邁進している姿は見ています。だからね、実際にやっている姿を見せてもらうしかないんですよ。

— 息子さんですが、背中では語ってもらえない。

そうですね。親子であればこそ厳しい言い方をするんじゃないでしょうか。これがよそから実習に来た人だったら仲良くやりですよ。息子ももう40を過ぎたのだから、そろそろ本気になって、いや、本気でやってみようと思うて見えますから。



PHOTO BY Ihei Kimura

日本人は美人

美しい人。
空青き水田に、米を育てる人
雪深い秘湯に、身をあずける人
祭りの灯りに、心躍らせる人
古蔵の酒に、一生を捧ぐ人
昔から紡ぎ継がれる
くらしのなかに
シアワセが秘そんでいた。
「どこまでもニッポンでいよう！」
あきたびじょん。

ユタカな国へ

あきたびじょん



次号9月下旬発行

のんびり

2012年7月25日発行

STAFF

編集長
藤本智士 (Re:S)

編集
矢吹史子 (noon design box)
田宮 慎 (casane tsumugu)
笹尾千草 (cocolaboratory)

アートディレクション
堀口 努 (underson)
デザイン
澁谷和之 (澁谷デザイン事務所)

写真
浅田政志
広川智基
鈴木竜典 (R-room)

イラストレーション
福田利之
池田聖子
スタタカミツ
佐藤志織

高木さおり (Re:S)
近藤康洋 (mel digital co.,ltd)
柴 瑠美子

プロデューサー
鐘 啓記 (NPO法人 あきた地域資源ネットワーク)

発行
秋田県
(観光文化スポーツ部観光戦略課イメージアップ推進室
Tel 018-860-1073)

編集
あきたびじょん企画室 のんびり編集部
〒011-0945 秋田市土崎港西3-9-15-303
NPO法人 あきた地域資源ネットワーク内
Phone 018-816-0610
Facsimile 018-816-0611
Mail info@non-biri.net

印刷・製本
秋田活版印刷株式会社

* 乱丁本・落丁本はお取り替えいたします。
* 本誌内容の無断転記、記載、複写はご遠慮ください。
* 本誌データは2012年7月10日現在の情報です。あらかじめご了承ください。
* 本誌は「あきたびじょん」コミュニケーション媒体企画制作業務委託業務で制作いたしました。

© nonbiri all rights reserved.