

# のんびり

04 non-biri  
2013 Spring







秋田県横手市

これぞ、雪国秋田！

1月15日。記録的な大雪に見舞われた今年、撮影の舞台となった横手市は、どこもかしこも雪で真っ白。この日も大粒の雪が、降っては止みを繰り返していました。

あたりがうす暗くなってきた午後5時、横手城がライトアップされ、撮影スタート！増してくる冷え込みにちよっと不安な撮影班の前に、そんな心配を吹き飛ばすような、頼もしい面々が待ち構えていました！

まずは、お城のふもとにじーんと構えた、地元横手市の代名詞「かまくら」。これは、ペテランのかまくら職人さんたちが、この日のために数日前からコツコツと作り上げてくださったものなんです。その中には、今号の特集にもなっている、秋田の山男「マタギ」が猟を終えてひと休み？ のんびりと寝そべっています。

かまくらの外では、炎のついた炭俵を回す、角館の小正月行事「火振りかまくら」が、幻想的な弧を描き、一年の無事を祈願してくれています。そして、言わずと知れた男鹿の「なまはげ」が、豪快なうなり声を上げ、勇ましくポーズをキメる！

途中、火振りの火の粉に襲われそうになったり、ミニかまくらの火が消えないように走りまわったり……。カメラマンの浅田政志をはじめ、スタッフ全員が、雪まみれになりながら撮った一枚は「これぞ、雪国秋田！」といえる、なんとも力強い仕上がりになりました。そんな、男気溢れる撮影風景は、「のんびり公式ウェブサイト」でご覧いただけます。



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  
のんびりまつすぐ  
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ん。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。

ピリだ一番だ。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。

のんびり  
編集部





今号の「あきたびじん」ぶつ 相関図

秋田で暮らす美しい人々=あきたびじん

のんびり 編集チーム

県外メンバー



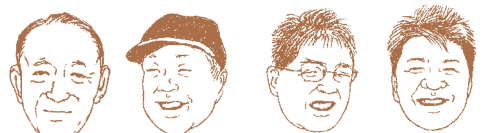
藤本智士 浅田政志 広川智基 山口はるか

秋田メンバー



矢吹史子 澁谷和之 鈴木竜典 田宮慎

マタギ



佐藤良蔵さん 八木沢マタギ 鈴木英雄さん 打当マタギ 西根清人さん 若いマタギ 湊健作さん

八木沢集落の地域活性化応援隊



樹本杉人さん 水原聡一郎さん

62	60	58	53	52	45	44	39	38	34	26	18	10	6	4	1
AKITA ACCESS MAP	non-biri NEWS	秋田の小正月行事 その3 「刈和野の大綱引き」 その4 「川を渡るぼんでん」	第4回/花嫁道中に学ぶ冬の秋田の過ごし方	下戸式秋たんぼう 福田利之	秋田の小正月行事 その2 「紙風船上げ」	秋田、こうじ中。秋田今野商店を訪ねる	写真家 浅田政志の 撮らずにはいられない!! 第4回/寝台特急あけぼの	最終章 カタチのないモノを引き継ぐ	第5章 僕たちが授かったもの	第4章 授かるということ ほかにもあります 秋田の『お肉』	第3章 奇跡の前兆 ほかにもあります 秋田の『温泉』	第2章 八木沢、最後のマタギ ほかにもあります 秋田の『道の駅』	第1章 マタギって何だろっ?!	授かったもの	のんびりまっすぐ秋田のくらし



# マタギから 僕たちが 授かったもの

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

僕（藤本智士）のように県外からやってくるメンバーと、秋田県内で暮らすメンバーとが一緒になって作るこの『のんびり』も4号目。秋田県のオフィシャルな発行物として、一年間奮闘してきましたが、とにかく一旦は一区切り。次年度以降どうなるかは置いておいて、とにかく最終号だ！ 気持ちで取り組んだ今回のテーマは「マタギ」です。そもそもマタギって何？ という方もたくさんいらっしゃるかと思いますが、でも大丈夫。その「？」な気持ちのままに、どうぞ読みすすめてください。僕たちがそうだったように、最後にはきっと「マタギを知る」ということを超えて、大切な何かを授かるはずです。



# マタギ

つて

何だろろう？



## マタギ？

秋田に来るようになって、耳にする機会が増えた「マタギ」という言葉。「秋田にはまだマタギがいる」「どこそこにはマタギの村がある」など、いったいぜんたいそのマタギって何？とはいえ、なんとなくの浅い知識はあるもので、それを一言でいうなら「山に住む狩猟の民？」。しかしそれが正しいのかすら、よくわかりません。ということで、県内メンバーにマタギについて聞いてみるのですが……。

- マタギとは、狩猟を生業にする人たちのこと。
- 秋田県の阿仁<sup>あに</sup>という地区にマタギの里がある。
- マタギのルーツは秋田だ。
- いまも秋田にはマタギの人がいるらしい。

正直、僕の理解とそう大差はない返答。けれどそのことが俄然、僕の興味をかきたてます。つまりは、マタギの里があり、マタギと呼ばれる人々が存在したことも確かであるものの、実際に



現代を生きているというマタギが、どんな暮らしをしているのか？ そのことについては、県内のメンバーもよくわからないのです。ならばそれを確かめたい。いよいよ僕はそう思いました。自動販売機やコンビニで溢れるこの時代に、山で猟をしてそれを生業にするなんてことがあるなどは到底思えません。しかし、だからこそ消えゆくこの文化のなかに、ギリギリ灯されている小さな炎の揺らめきと、それを必死に守ろうとする人々の気配を僕は感じました。それが今回の特集の動機ですべてです。

## 映画『マタギ』

その後、何度か編集会議をするなかで、のんびり編集チーム秋田メンバーの口から気になるワードが出てきました。それは、映画『マタギ』。あまりにストレートなタイトルその作品は、1982年に公開された邦画で、面白いことに秋田メンバーの多くが、小学校で見せられて衝撃を受けたというのです。すなわち、秋田の人たちの中にある、マタギのイメージの多くは、この映画からの影響が大きいのもかもしれません。そう思った僕は、DVD化され



てないらしいこの希少な作品を、なんとでも見てみたいと思いました。

## 1月15日、夜。

そうして迎えた特集取材初日。すさまじい雪のなか、一日かけて今号の表紙撮影を敢行し、ヘトヘトになって秋田市内の編集部に戻ってきたのんびりメンバーは、総勢10名。一足先に着いた僕が、見よう見まねで作った大量のきりたんぼ鍋とともに、全員の帰りを待っていたのは、一本の古びたビデオテープでした。その中身はもちろんそう、映画『マタギ』です。

きりたんぼ鍋でまずは腹ごしらえをし、いよいよ映画上映へ。秋田メンバーが苦労して見つけてくれた『マタギ』のビデオテープですが、実はこれテレビで放映されていた映画『マタギ』をどなたかが家庭用のビデオデッキで録画したもの（笑）。ということで、当時のCMもそのまま残されていて、その懐かしさに、秋田メンバーがどよめくなか、アットホームな上映会はスタートしました。

さっきまでのほのぼののCMはどこへやら、本編がはじまるや、画面から伝わるのはなんとも重々しい空気。さらに、主演の西村晃さん演じる老マタギとともに現われたタイトル文字の、おどろおどろしいこと！ 確かにこれを小学生の頃に見たら、忘れようにも忘れられそうにありません（笑）。

かつて深手を負わされた巨大熊との再会に執念を燃やす老マタギと、子犬を立派なマタギ犬に育て上げた孫との物語が描かれたこの作品は、マタギの里である、秋田県の阿仁地区で撮影されたということで、随所に挟まれる実際の映像に、阿仁の人々の生活が垣間見え、ときにドキュメンタリー映画を見るようでした。それゆえに、現実と映画の演出の境目がわかりにくくはあったのですが、それはそれとして、ひとまずはこの映画から、マタギに対する最低限の知識とイメージをみんなで共有。今晚はもう遅いのでそれぞれ床に就き、いよいよ明日、実際にマタギに会いに行くことにします。







第2章

八木沢、

最後のマタギ

1月16日、朝。

午前9時。秋田市内で待ち合わせをした、のんびりチーム。これからみんなに向かう先は、秋田県北秋田郡上小阿仁村の八木沢という集落。そこに5年前まで現役のマタギだった佐藤良蔵さんという男性がいらつしやるとの情報を得た僕たちは、あらかじめ昨日のうちに連絡を取って、お話を伺える手はずを整えておいたのでした。今回も大所帯ゆえ、車2台に分かれて出発。そして11時過ぎには「道の駅・かみこあに」に到着します。建物の中に入ると、地元のお母さんが休憩されていたので、マタギについて少し聞いてみることに。しかし、このあたりに住むお母さんですら、マタギのことは詳しくわからないとのこと。いかにマタギという存在が日々の暮らしから遠くなっているかを感じるのでした。それにしてもお母さんの帽子！ ナマハゲモチーフの「hagedas」。超欲しい(笑)。



そのまま道の駅の食堂で、少し早めのお昼ご飯をいただくことに。馬肉丼や、馬肉そばなど、北秋田独特の肉文化を味わっていると、犬の形をしたチェーンソーアートの口に、偶然にも『のんびり』2号がひっかかりかけていてなんだか嬉しくなります。おかげで身体も心もあたたまり、いよいよ八木沢最後のマタギといわれる佐藤良蔵さんにお会いするべく、さらに山奥へと車を走らせます。

雪の多い冬の秋田ですが、今年はさらに記録的な大雪に見舞われ、上小阿仁の積雪量も想像以上。しかし地元の方による雪寄せはとても丁寧で美しく、雪の少ない秋田市内よりもよっぽど走りやすい車道に、こういうことが秋田の光だよなあと思えて感じます。光を観ると書く観光は、こういった日々の暮らしのすぐ傍にあるのだというこ



とを旅人もまちびと(待人&町人)も、もっと気づけばよいのになと思います。

お昼1時。旧・沖田面小学校八木沢分校に到着。昭和58年に廃校となったその建物は、いまは公民館として使用されています。2009年に地域おこし協力隊として八木沢集落へ赴任し、現在は地域活性化応援隊として活動されている榎本さん、水原さんが出迎えてくださり、ついにマタギ歴60年、佐藤良蔵さん(88)にお話を伺います。



と、ここで前置きを。

実は良蔵さんのお話、僕をはじめ県外から来たメンバーには、ほとんど方言が聞き取れませんでした。しかしそこはさすが秋田メンバー。ヤブちゃん（矢吹史子）が中心になって進めてくれたおかげで、なんとかまとまったインタビューをここに掲載します。できるだけお話しただいた言葉そのままに掲載したく、少々読みづらいかもしれませんが、活字にすると意外にわかりやすいので、ぜひ良蔵さんのリアルな言葉を最後まで読んでみてください。

八木沢最後のマタギ

## 佐藤良蔵さんのお話。

**佐藤良蔵さん（以下敬称略）** マタギはだいたい60年以上やっていたんですけど、今は高齢で、もう、鉄砲持って歩くのも、よいでねえし（容易でないし）、山へ行ぐのも無理だった。それで（平成）20年の4月で、鉄砲を辞めました。（今は）のんびりして、いざどこかども。  
**矢吹** お歳はおいくつですか？  
**佐藤** 数えの89（歳）。  
**矢吹** 辞められて5年くらい経つんですね。



**佐藤** 猟友会の狩猟の鑑札っていうんですが、19年の11月1日から、翌年の2月の10日までが期間でした。それであど、期間が来ると、もう銃を持って猟をするってごとは、できねえわけだ。それで、期間が終わってほしい2ヶ月程度になると、今度は銃の検査があるすもんな。どういうふうに使って、銃が故障してねえが、安全になってるが。それど、弾の火薬の残高を全部書いて、証明書を出さねばならない。すごい厳しいわけだ。それで検査のどぎ、廃業、辞めますからってごどで、出したんですよ。それでいっさい、猟友会終了で、縁が切れだわけだ。  
**矢吹** 何歳のときからやられてたんですか？  
**佐藤** 正確にいうと、今は18歳にならなければできねえんだけど、私はその前がら山には入っていました。ごとは冬は鉄砲猟、狩猟。夏は川。あどは暇暇に、出稼ぎするどが、農作業して、そうして生活してきた集落なんです。当時は、何もそういう厳しい法というが規則は、全然ないもんだがら。ごとは夏でも、いつでも、獲物がいればそういうものを獲って生活してだもんですから。  
**藤本** 猟師とマタギとは、どう違うん

ですか？

**佐藤** 昔の人の言葉はマタギで、だんだんとなって、言葉がわりやすくなつたっていうが、やはり、鉄砲撃ち、マタギの言葉って、荒っぽい言葉だがらな。

**藤本** 猟師っていわれると、少し現代な感じがします。ではマタギを辞めるっていうのは、猟師としての申請を辞めるっていうのが、すなわち引退になるということなんですね。

**佐藤** マタギっていうと、非常に難儀な娯楽っていうか。大事な仕事だけれども、非常に難儀なものですから、体が疲れてきて、何かあっても、一人仕事で出てるもんですから、人に迷惑かげることがあると思えば大変だなと思つて。それで人にご迷惑かげないうぢに辞めだほいいいと思つて。  
**藤本** 新しくマタギになる若い人って



いうのはいらつしやるんですか？

**佐藤** いや、今は誰も新しくやる人がいない。（マタギをやっているのは）15人だが16人だがって、上小阿仁の人は、当時私が20歳あたりでやってだどぎは200人くらいだ。

**矢吹** そんなに!?  
**佐藤** ええ。上小阿仁や八木沢は非常に人数が多がつたです。猟で生活したもんですから。

**藤本** 今現役でされてる方もいらつしやらないんですか？

**佐藤** いると思います。私と同級の人はい、いであつたんだけど、相当辞めてるすな。

**矢吹** 獲るのが大変になって辞めてしまつてますか？

**佐藤** いや、獲るのは楽しみあるし、おもしろけども、獲るまでの間が、山歩きが大変。カンジキをかけて、1m以上も降つた雪をよ、手でこうやって歩く。八木沢は特に山は高いし。その山が高いために、やはり大きな獣（けもの）そういうのがある。

**藤本** 仕事というより、娯楽というか楽しみっていう感覚は大きかつたんですか？

**佐藤** いや、マタギをやらなければ生活ができねがつた、ごとは。

**矢吹** 一番最初に獲つた動物ってなんだったんですか？

**佐藤** 一番最初に獲つたやづは、やっぱり小鳥だすな。鳩どが。そしてだんだんと慣れて、今度は山鳥だつたり、山の奥さ行くようになれば、野ウサギどが、テンどがキジどが。ごとは何てもいであつたがら。

**藤本** 熊は？  
**佐藤** 熊もいであつたけれど、一人で行くつていうのは、非常に苦労なもんですから。熊つてやづは、目が早いし、耳が早いし、臭いを嗅ぐに早いしよ。だがら相当気をつけて行つても、音どが、臭いどが、そういうので感じられでしまふ。だがら、団体で行けば、ながなが獲りづらいはそこなの。

**矢吹** いつもは一人で行くんですか？  
**佐藤** 40〜50（歳）になつてがらは、ほとんど一人で、やはり、山を歩いて歩いて、至るどごろわがつて、あそごは雪崩がくる、雪崩がくるとどごまてくる。雨が降ると水がどごまてきて、ど





「今日獲ってきた」って言えば「良かった良かった(良かった良かった)万歳万歳」って、みんな手伝いにくる。矢吹 手伝いに行った人にも分けるんですか？

佐藤 ええ、分けます。当たり前ってわけですねけど、ある程度自分に残して、手伝いに行った人も来ねえ人さも配分して。で、お祝いっこ、祭りっこやるって集まって。祭りって言ってもただ飲むだけ。

一同 (笑)

佐藤 昭和時代までは、相当毛皮の収入があって、男は鉄砲をやる、マタギをやる集落だった。昭和50年代から、毛皮が売れない、買う人がいない、それどころな、国の狩猟の規則が厳しくなってきた、火薬を買うにも手続きが面倒くさいと。毎年狩猟の許可もらわねばダメ。もらいたってば、季節に講習あって、それを受けてやらないと、許可をもらわれない。衣類なんか、帽子、ズボン、リュック、こんなハッピみでんたやぶ(みたいなやつ)着てよ。こういう全部決められたもの着て、銃は袋に入れて、歩く時は持って歩く。違反者は一発でやられなくなってしまう。でも獣はよ、赤いものどが、青いものどがには、ものすごく目



が早い。こういうの(ハデな色の帽子)被ってれば、たぎまぢ見つけてしまう。矢吹 昔は毛皮とか着て行ったんですか？



佐藤 昔はみんな毛皮。アオシシのカモシカな。マタギだからカモシカのごどをシシとしゃべってあった(言っていた)。その毛皮着て歩いだった。あれはすごく軽くて、あつたがいもんですから、あれ着て、でんと雪の上さ寝ても全然冷たぐはならない。相当値段の高いものだったから。

矢吹 マタギとしての心構えって何かありますか？

佐藤 私も学校上がった頃は、いたずらに親父の鉄砲掲げて持って歩いて、そうして覚えていったけれども、実際仲間同士で行くってなれば、きちっとした先輩さ教わって、経験して、そうして、初めて一人でやれるようになって。今の人(が)は「暇になったがら、やってみるが」となれば、講習受けて、机さ座って、本を見て教わっただけで。山の経験も、獣の経験も、鉄砲の経験も、なんもねえような人が獵

やってるがら、事故が起きる。それど、おらほ(八木沢)は、山が相当高いために、雪崩の危険、当時は今みだいにいい服装ではなかったが、帽子だったワラで編んだ帽子どが、手袋だつてワラで編んだテッキヤシ(手甲)だった。それぞれに毛皮で、作って歩いでもんだ。それで、笠でも被って行けばよ「3回頭の雪をほろつたら(払つたら)、猟していても必ず帰ってこいよ」って各家々で山さ行く人に教えだもんなんだよ。というのは、雪崩がおつかねえもんだがら。雪崩ってのは、固まった雪がダンと落ちてくるだげが雪崩でない。今降った雪が30分く



らいして、木の枝から落ちた雪のダフンという、その響きでなるごどもあがらない。それど、一番鉄砲撃ちて大事なのは、雪ベラどが棒どが、鉄砲の他に持つて歩くんだ。雪がおが(たくさん)降ると、それで道の雪を寄せていぐ。高い山を横切るとした場合、それでボンボンと木を叩いて、いぐら音が音を出す。とその響きで、雪崩が起きるがわかる。そうしてみるのが、山の安全の確認の仕方。そういうごどを教わる。できる限り、山は横切るなよ、雪崩がくるから。それと、沢は歩くなと。獲物は、ウサギなんかは沢にはほとんど寝てるごどはねえんだ。

やはり峰づたいにいる。なぜがっていえば、ウサギは鉄砲撃ちもおつかねえべども、それよりも怖えものがあるんだよ。タカ、ハヤブサ、テンだな。こえだ(これら)に追われれば、たちまち捕まってしまふもんだがら、沢でなく、峰づたいさ主にいで、眠ってるようには見えるけども、まなぐ(まなこ)は一つは眠ってても、一つは開いてる。そうして見てる。ウサギは耳が長い

すべ(長いでしよ)? そして耳の先が黒いんだよ。今は雪あって、あたりは真っ白で、その中に入ってる。で、まなぐは片方開いて、耳がぼつぼつと動いてる。それは物の音、風の音、タカだが、テンだが、なんだが。それを警戒してる。人間より獣のほうが雪崩に気をつけてる。だから、ただ、講習を受けただけの人が山登るなんて、とても……。

藤本 八木沢にも神社はありますか？

佐藤 ありますよ。ここには昔から、山神さん、愛宕神社、馬頭観音、3つある。山神さんは鉄砲を撃つ人、百姓、山仕事する人が拜みに行く。一般の人は愛宕神社、そして、馬どが牛どがヤギどが豚どが飼ってる人は馬頭観音。どっちもこつちもっていうわけではないけど、何月何日は豚の神様(馬頭観音)拜んで、山仕事してれば、山神さんさ拜みに行つて、そんなふうにやってる。だから熊が神様の使いというわけではないが、神様が私さ授けだと思





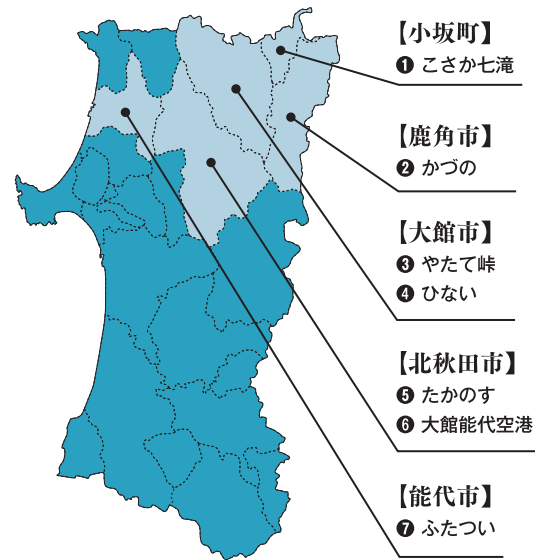
## 比内地鶏の故郷

### 4 ひない



この道の駅では「比内地鶏」が主役で、ついで畑のキャビアと言われる「とんぶり」、「きりたんぼ」とおいしいスターが並んでいます。江戸時代以前からこの地方は比内と呼ばれていましたが、そこに棲む地鶏が比内地鶏の元となったのです。とんぶりはほうぎ草の実で比内が全国有数の産地となっています。比内地鶏を使ったきりたんぼ鍋と合わせ堪能してください。

住所：秋田県大館市比内町扇田字大堤下 93-11  
電話：0186-50-7700 (とっと館)  
時間：9:00～20:00



きみまち阪からの眺めは絶景

### 7 ふたついで



近くを流れる米代川と支流阿仁川。江戸時代から天然秋田杉と阿仁鉱山の銅は二つの川を下り、ここニツ井の荷上場河岸などに集められていました。また、近くに阿仁銅山の銅を扱う護山製錬所もありましたが、そのような歴史を、ここにある「ニツ井歴史資料館」で見ることができます。すぐ裏の山はサクラ、ツツジ、紅葉の名所きみまち阪となっています。

住所：秋田県能代市ニツ井町小繋字中島 110-5  
電話：0185-73-5075  
時間：9:00～18:00 (冬期12月～3月 9:30～17:00)



世界一の太鼓が叩けます

### 5 たかのす



道の駅の愛称となっているのが「太鼓の館」。ここにギネス認定「牛の1枚皮を使った世界一の和太鼓」という織子の太鼓があることと、世界40カ国およそ180個の太鼓が展示されているためです。館内ではDVD放映で迫力ある織子神社の例大祭を見ることができます。おみやげは「ししとうチョコレート」がおすすめ。「ししとうソフト」とともに人気となっています。

住所：秋田県北秋田市織子字大堤道下 62-1  
電話：0186-63-2233  
時間：9:00～18:00  
(7月～10月 9:00～20:00 / 冬期12月～3月 9:30～17:00)

空の駅は道の駅

### 6 大館能代空港

おおだてのしろくこう



秋田県北部の空の玄関として、平成10年に開港した大館能代空港。白神山地に一番近い空港として利用されていますが、ドライバーにも便を図ろうと、平成22年に道の駅登録をしました。国内で空港と一体となった道の駅は2カ所目です。2階のレストラン「ポートワン」では、馬肉、比内地鶏、桃豚、黒毛和牛肉などを使ったおいしいフェアを開催しています。

住所：秋田県北秋田市脇神字カラムシ岱 21-144  
電話：0186-62-5330  
時間：7:45～18:30



## 秋田の「道の駅」 県北編

秋田県内には、それぞれの地域の特色をもった道の駅がたくさんあります。

七段の滝が目印

### 1 こさか七滝

こさかななたき



小坂から十和田湖に向かう樹海ライン沿いに位置し、道の駅の前に七滝という、「日本の滝百選」に選定された名瀑があります。隣接して「まんまランド」という、ドイツからハム・ソーセージの技術導入した地元のブランド肉「桃豚」の加工所と、「エコサカ」というなたね油・ひまわり油の生産加工所があり、特産品購入とソーセージづくり体験ができます。

住所：秋田県鹿角郡小坂町上向字藤原 35-3  
電話：0186-29-3777  
時間：9:00～18:00 ※4月中旬まで、トイレと休憩所以外は冬期休業

天然秋田杉がお出迎え

### 3 やたて峠

やたてとうげ



秋田杉の美林景観が自慢の道の駅。施設内には宿泊施設と温泉もあり、旅客や観光客に喜ばれています。大館市の名物「曲げわっぱ」、「きりたんぼ」、「比内地鶏」に関係したお土産や料理が揃っていて、手軽に楽しむことができます。近くには日景、矢立、湯ノ沢、あいのりなど温泉がたくさんあるので、道の駅をベースにして温泉巡りを楽しむこともできます。

住所：秋田県大館市長定字陣場 311  
電話：0186-51-2311  
時間：7:00～21:00

十和田八幡平の玄関口

### 2 かつの

十和田八幡平国立公園をはじめとした観光や自然、鹿角地方の歴史、文化、食の総合ガイドを兼ねた道の駅です。施設内には物販や食事スペースのほか、豪華絢爛な祭り「花輪ばやし」の展示スペース、南部地方の伝統食「けいらん」や裂き織体験ができる体験館があります。近くには世界遺産候補の大湯環状列石、メインランド尾去沢、花輪朝市など見どころが揃っています。

住所：秋田県鹿角市花輪字新田町 11-4  
電話：0186-22-0555  
時間：9:00～18:00 (冬期12月～3月 9:00～17:00)



# 奇跡の前兆



## 愛宕神社へ。

良蔵さんのお話を伺った僕たちは、さらに別の町にいらっしやる現役マタギの方との約束を取り付けることができました。しかし約束の時間までまだ少し余裕があるので、その間に、良蔵さんが教えてくれた神社へ向かってみることに。かつてはそれぞれ別の場所にあった、山神さま、愛宕神社、馬頭観音ですが、そのままだとなかなか人が訪れず、神様を粗末にすることになってしまふからと、今はすべて愛宕神社に合祀ごうしされています。良蔵さん曰く、応援隊の人に頑張ってもらっていつでも行けるようにしてある。とのこと



ので、まさにその応援隊のお二人、榎本さんと水原さんに案内していただくことにします。

神社まで歩く道中の雪深さに、僕と浅田くん（浅田政志）と、智基くん（広川智基）ら県外メンバーは、高まる気持ちを押さえきれません（笑）。まるで雲のようにふかふかの新雪と戯れながら、辿り着いた神社の入り口では、雪に埋もれた鳥居が僕らを待っている。頭をぶつけないようにしてくると、その先に確かに本殿はありました。今回の取材がうまくいくように、みんなでお祈りをします。

せっかくならぐるつと遠回りして分校へ戻りましょうという、榎本さんの提案にノリノリな僕たち（特に県外メンバー）。この雪に飛び込んだら気持ちいいだろうなあ〜なんて思いつつ、そこはまあ取材だし、大人だし……と思っているところに、聞こえてきたカメラン智基くんの一言、「俺、ダイブしちゃおうかな〜！」。そして、次の瞬間にはダイブ！となれば僕も我慢できません。そんな智基くんの後を追いかけて雪へ！アシスタントのはっち（山口はるか）曰く、まるで無邪気

な子犬のごとし二人。あきれた顔で見つめる残りののんびりチームのことなんてお構いなし。さらに気がふれたかのように、自ら雪の上でクルクルと回転しはじめる智基くんには、さすがに同じ雪上にいる僕も引きました（笑）。そんなことも知らず満足感たっぷり雪から這い出てくる智基くんは、秋田

メンバーヤブちゃんの1mmも心の入っていない「よかったね」の一言が突き刺さります（笑）。それでもニコニコな智基くんは、まさに昨日映画で見たマタギ犬のようでした。

## 事件

ようやく出発点の旧・八木沢分校に帰ってきたという時、背後から聞き覚えのある声が……。「あ、やっべえ〜！」その声の主は智基くん。実は、のんびりチームにとって彼は、超がつく程のおっちょこちよいキャラ。ゆえに智基くんの「やっべえ〜」は、もはや口癖くらいにしか思っていない（笑）。みんな、どうしたの？なんて軽く聞いてみたら、なんと智基くん、「iPhoneがない。さっきの雪の中に落としかかも……」。「マジでっ？」。全員の中を見事に代弁してくれた、浅田くんの大ボリュウムな声を皮切りに、「それヤバイよ」「みつかるか？」「早く戻らなきゃ！」と大騒ぎ。つたくもお、何やってんだよ〜という気持ちは一旦、脇に置いておいて、とにかくみんなで大搜索開始。しかし時刻はもう夕方の方の4時半。みるみるうちに日が暮れていきます。







現役のマタギ

### 鈴木英雄さんのお話。

**鈴木英雄さん（以下敬省略）** 私のうちは代々マタギの家系で、9代目なんです。

**藤本** 9代目！すごい！

**鈴木** 祖父がマタギのシカリっていうのをやっていて。

**藤本** シカリってどういう意味なんですか？

**鈴木** 頭領という意味なんです。山の知識が豊富で、仲間からの信頼も厚い人のことです。その当時は、マタギ集落と言われるくらい、銃を持っていうと持っているまいと、村じゅうで山と一緒に入っていくもんですから、20人30人は普通。みんなで獲物を獲るだけじゃなくて、仲間を無事に帰すことも大事な役目の一つであつたし、あとは熊が授かると、それをお祈りしたりするのシカリの仕事。これが祖父です。



**矢吹** かつこいいい！  
**鈴木** 囲炉裏のあつた時は、そこで鉛を溶かして、弾を自分で作って、獲物に合う弾を作っ



ていたんですね。それを見て育ちました。これはフクロナガサというんですけど、刃物にして物を削るのにも、または長い棒をこれに刺して槍にもできる。あと、熊を撃って、致命傷にはなってるけれど、鳴いている場合があるんですよ、苦し紛れに。そういうときに、いつまでも苦しめたくないっていうことで、これとどめを刺してやる。

**藤本** なるほど。

**鈴木** そういうのをするために、いろいろ使ったっていられています。で、



た。応援隊の水原さんが控えめに放つた「あつた！」の声に、神社に向かった智基くん以外のメンバーが全員注目。水原さんの手には確かに見覚えのある茶色いカバーのiPhoneが！間違いない智基くんのiPhoneです。しかも壊れてない！よかつた〜と一同胸を撫で下ろすなか、なぜかいない当の本

人。  
……ニヤリ。

この神様の演出を無駄にする僕ではありません。僕の不敵な笑みに、さすがのんびりチーム、心得ました！の表情。さすが4号目ともなると、ね（笑）。

「とりあえず見つかったけど、智基くんには少しばかり反省してもらって、今晚ベストな方法で返そう」そう提案する僕自身、ベストな方法が何なのかまだ見えてはいませんが、もは

や何の応援隊なのかわからない水原さんもノリノリで、別れ際、智基くん「僕が絶対に見つけておきますから！」と熱血新人警察官のごとく宣言。その力強さに、まるで見つけた人のようだ、と笑いそうになるのを必死に堪えながら、落胆する智基くんを励まし励まし次の目的地へ出発するのんびりチームなのでした。

### 現役のマタギに

八木沢を出てやってきたのは、「打当温泉マタギの湯」。今晩はここで宿泊をするのですが、それだけでなく、現役マタギである鈴木英雄さんが、ここに来てマタギのことについて語ってくださるとのこと。まずは夜ご飯をいただき、いよいよ鈴木さんにお話を伺うことに。と、その前に名案が閃いた僕は、鈴木さんにご挨拶をさせていただきつつ、ちよいと打ち合わせ。突然のお願いながら「はいはい。わかりました」と快く協力してくれる鈴木さん。

ということ、ここからは現役のマタギである、鈴木英雄さんのお話を聞いてみたいと思います。

これが県の文化財になってるんですよ。まだまだこういう道具は家にあつて、それで、今度は国の指定になりそうですね。

**矢吹** へえ〜！

**鈴木** 国の指定になると持って歩けなくなる。施設ができるとそこに持っていかれてしまう。

**藤本** そうなんです。

**鈴木** 昔は免許も何もない、銃を担ぎ持っていられる時代もあつたんだけど、その後、いろんな法律が厳しくなって、今は私たちマタギっていつても一切特例はなくて、一般狩猟者と同じなんです。ただ、山での昔からのいろんなきたりを守ってやっているのが私たちなんです。今はこれ着てるんですけど、必ずこれ着ないと法律違反になってしまう。名札まで渡されて。それだけ厳しくなってます。



山で誰かが熊を仕留めたことを、「勝負する」と言います。撃つた時は無線機で「勝負したよ」と言うんだ





けど、集まってくる  
と「授かった、いい  
のが授かってらな」  
って「おらだ（自分  
たち）のおかげで」  
ということじゃなく  
て、撃った本人なん  
が無視されるような

私は昭和22年生まれて、その当時中学  
校終わっても高校に行くって時代でな  
かったもので、15歳のときから学生帽  
被って大先輩たちと山に入っていました  
た。15歳で山へ行って、まるつきり初  
めてであつても、分け前はおなじな  
んです。山に入ったらみんな平等。  
一同 へ〜！

感じて。「ああ、いいの授かった。山  
の神から授かった」ということで、み  
んなもう「勝負」とか言わない。「授  
かった」ということになりませぬ。そし  
て、授かった熊を供養する、それと、  
熊の魂を山の神に返す、そしてまた山  
の神にたくさんの熊を授けていただけ  
るようにお祈りするの、ケボカイッ  
という儀式です。

一同 へ〜！  
鈴木 それがマタギ勘定。  
藤本 マタギ勘定か？

鈴木 はい。で、これが熊の胆。胆の  
うです。胃じゃなくて「胆」と書い  
て「い」なんです。

一同 へ〜！  
鈴木 固いでしょう？ 実際に飲むにし  
ても、熊の胆をこうやると（割ると）  
細くなります。胃とか内蔵、傷、吹  
き出物、ものもらい……いろんなこ  
とに、万能薬といわ  
れています。これ、  
なめってみてください。  
い。なめるにはほん  
のちよつとだけ。  
浅田 （なめるな  
り）うわ〜！ につ  
がっ！

一同 あははは〜！  
藤本 ほんとに？  
そんなちよつとで？

一同 えー！  
鈴木 5千円もいいほう。ほんとにも  
う価値がなくなっちゃった。胆は安  
くて10万円です。それも「入札したの  
は13万になりました。で、9人で行っ  
たら9で割って一人あたりいくら」  
というように、お金に替えてもマタギ  
勘定。私が山の奥の方について、仲間と  
帰りが一緒にならなくて、みんなと離  
れて一人で獲っても、みんなのものな  
んです。

一同 へ〜。  
鈴木 昔は熊の皮は10万か15万かしま  
した。ところが今はどうかっていう  
と、皮で5千円。  
一同 えー！  
鈴木 5千円もいいほう。ほんとにも  
う価値がなくなっちゃった。胆は安  
くて10万円です。それも「入札したの  
は13万になりました。で、9人で行っ  
たら9で割って一人あたりいくら」  
というように、お金に替えてもマタギ  
勘定。私が山の奥の方について、仲間と  
帰りが一緒にならなくて、みんなと離  
れて一人で獲っても、みんなのものな  
んです。

鈴木 熊の胆は  
金の値段する、  
といわれていま  
す。これでだい  
たいいくらくら  
いだと思いま  
すか？ 54グラム  
あるんですけど、  
岐阜の白川郷の猟友会では、グラ  
ム1万円だつて。  
浅田 えっ！？  
鈴木 私たちはそこまでしません。  
20万ならほしいなって人はいます。  
藤本・浅田 はあ〜。



鈴木 熊の胆は  
金の値段する、  
といわれていま  
す。これでだい  
たいいくらくら  
いだと思いま  
すか？ 54グラム  
あるんですけど、  
岐阜の白川郷の猟友会では、グラ  
ム1万円だつて。  
浅田 えっ！？  
鈴木 私たちはそこまでしません。  
20万ならほしいなって人はいます。  
藤本・浅田 はあ〜。

鈴木 熊の胆でもなんでも。それがマ  
タギのしきたりなんです。今なお、そ  
れが続いています。  
藤本 マタギ勘定、大事かもしれな  
い。  
鈴木 そしてこれが、私たちが信仰す  
る山の神で、山の神っていうのは女の  
神様です。女の神様っていうと、女神  
のような美しいのを思うんですよ、  
外国とかでは。ところが私たちの信仰  
している山の神はそれはそれは醜い神  
様で、大変嫉妬深く、男が好きだと  
か、いろんなことをいわれています。  
そのために、山で獲物が獲れないと  
か、危険な目に遭ったときに、このオ  
コゼを……。



一同 へ〜！  
鈴木 固いでしょう？ 実際に飲むにし  
ても、熊の胆をこうやると（割ると）  
細くなります。胃とか内蔵、傷、吹  
き出物、ものもらい……いろんなこ  
とに、万能薬といわ  
れています。これ、  
なめってみてください。  
い。なめるにはほん  
のちよつとだけ。  
浅田 （なめるな  
り）うわ〜！ につ  
がっ！

一同 えー！  
鈴木 5千円もいいほう。ほんとにも  
う価値がなくなっちゃった。胆は安  
くて10万円です。それも「入札したの  
は13万になりました。で、9人で行っ  
たら9で割って一人あたりいくら」  
というように、お金に替えてもマタギ  
勘定。私が山の奥の方について、仲間と  
帰りが一緒にならなくて、みんなと離  
れて一人で獲っても、みんなのものな  
んです。

鈴木 熊の胆は  
金の値段する、  
といわれていま  
す。これでだい  
たいいくらくら  
いだと思いま  
すか？ 54グラム  
あるんですけど、  
岐阜の白川郷の猟友会では、グラ  
ム1万円だつて。  
浅田 えっ！？  
鈴木 私たちはそこまでしません。  
20万ならほしいなって人はいます。  
藤本・浅田 はあ〜。



じゃなくて、実際に古い資料にもある  
し、本当に山の神をそんなふうに祀っ  
て、信仰していた。そんなふうにする  
のは、山つてのは本当に危険なんだっ  
てことを何かに例えていたんじゃない  
かな。

すか？  
鈴木 30代かな。  
一同 へ〜。  
鈴木 比立内にも一人。  
藤本 会いたいなあ。  
矢吹 連絡先はわかりますか？

鈴木 うん、わかります。人伝いに。  
藤本 ちなみに山神さまの神社はどこ  
にあるんですか？  
鈴木 すぐそこにあるんだけど、雪で  
入っていけないからね。でもホテルの  
前にも祀つてあるから。

一同 (笑)  
藤本 ぜひ明日お願いします！ あ、  
そういえば、なにか今日獲れた獲物が  
あるって聞いてたんですけど、それ見  
せてもらってもいいですか？  
鈴木 はい、わかりました。  
浅田 おおっ！  
矢吹 何でしょうね？

鈴木 熊の胆でもなんでも。それがマ  
タギのしきたりなんです。今なお、そ  
れが続いています。  
藤本 マタギ勘定、大事かもしれな  
い。  
鈴木 そしてこれが、私たちが信仰す  
る山の神で、山の神っていうのは女の  
神様です。女の神様っていうと、女神  
のような美しいのを思うんですよ、  
外国とかでは。ところが私たちの信仰  
している山の神はそれはそれは醜い神  
様で、大変嫉妬深く、男が好きだと  
か、いろんなことをいわれています。  
そのために、山で獲物が獲れないと  
か、危険な目に遭ったときに、このオ  
コゼを……。



藤本 どこで獲れたんですか？  
鈴木 八木沢です。  
（鈴木さん、ポケットに手を入れて、何かを出す）  
と、出てきたのは智基くんのiPhone。  
一同 (爆笑)  
広川 なんだこの仕込み〜！  
一同 (爆笑)  
広川 やった！ でもなにこれ〜！  
鈴木 壊れてないですか？  
広川 あっ 水没してない！  
矢吹 獲ってきてもらったんです  
よ。

じゃなくて、実際に古い資料にもある  
し、本当に山の神をそんなふうに祀っ  
て、信仰していた。そんなふうにする  
のは、山つてのは本当に危険なんだっ  
てことを何かに例えていたんじゃない  
かな。

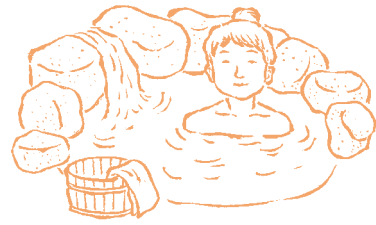
すか？  
鈴木 30代かな。  
一同 へ〜。  
鈴木 比立内にも一人。  
藤本 会いたいなあ。  
矢吹 連絡先はわかりますか？

鈴木 うん、わかります。人伝いに。  
藤本 ちなみに山神さまの神社はどこ  
にあるんですか？  
鈴木 すぐそこにあるんだけど、雪で  
入っていけないからね。でもホテルの  
前にも祀つてあるから。

一同 (笑)  
藤本 ぜひ明日お願いします！ あ、  
そういえば、なにか今日獲れた獲物が  
あるって聞いてたんですけど、それ見  
せてもらってもいいですか？  
鈴木 はい、わかりました。  
浅田 おおっ！  
矢吹 何でしょうね？

鈴木 熊の胆でもなんでも。それがマ  
タギのしきたりなんです。今なお、そ  
れが続いています。  
藤本 マタギ勘定、大事かもしれな  
い。  
鈴木 そしてこれが、私たちが信仰す  
る山の神で、山の神っていうのは女の  
神様です。女の神様っていうと、女神  
のような美しいのを思うんですよ、  
外国とかでは。ところが私たちの信仰  
している山の神はそれはそれは醜い神  
様で、大変嫉妬深く、男が好きだと  
か、いろんなことをいわれています。  
そのために、山で獲物が獲れないと  
か、危険な目に遭ったときに、このオ  
コゼを……。





200年前に菅江真澄も訪れた秘湯

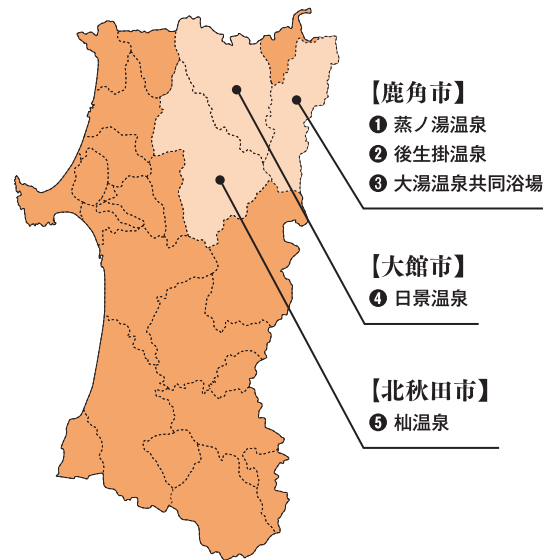
### 5 杣温泉

そまおんせん



阿仁マタギのフィールドだった森吉山麓にたたずむ一軒宿で、すぐ横を小又川の支流、湯ノ沢川が流れています。お湯は無色透明で、天気の良い日に露天風呂に入ると、日光を受けたお湯がキラキラ光り、沢の流れやブナ林の景観と合わせ、極上の贅沢感にひたることができます。食事は山菜、キノコ、イワナ、アユと天然素材のオンパレード。秋田内陸線に乗って訪れてみてください。「日本秘湯を守る会」の宿です。

住所：秋田県北秋田市森吉湯ノ沢7  
 電話：0186-76-2311  
 泉質：ナトリウム・カルシウム・塩化物硫酸塩泉  
 効能：皮膚病・糖尿病・痛風・心臓病・五十肩・胃腸病  
 外来入湯時間：7:00～20:00  
 入湯料：大人 400円 小学生 200円

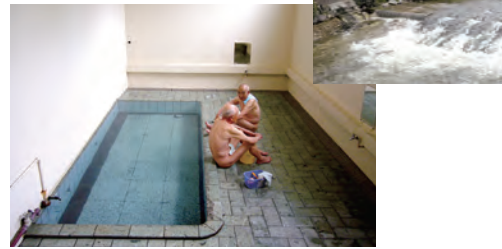


- 【鹿角市】
- ① 蒸ノ湯温泉
- ② 後生掛温泉
- ③ 大湯温泉共同浴場
- 【大館市】
- ④ 日景温泉
- 【北秋田市】
- ⑤ 杣温泉

受付のおばちゃんが優しい

### 3 大湯温泉 共同浴場

おおゆおんせんきょうどうよくじょう



秋田県側から十和田湖に向かう途中にある大湯温泉。800年の歴史を持っていますが、この温泉郷には共同浴場があります。荒瀬、上の湯、下の湯、川原の湯の4カ所で、入浴料、営業時間、温泉成分などすべて同じという仲良しです。ここの共同浴場は観光客用ではなく、地元の人たちのための温泉なので、入浴すると近所づきあいの中に加えてもらった気分になります。

住所：秋田県鹿角市十和田大湯  
 電話：0186-37-3055 (大湯地区共同浴場利用組合)  
 泉質：ナトリウム・塩化物泉  
 効能：神経痛・筋肉痛・慢性皮膚病  
 外来入湯時間：6:00～21:00  
 入湯料：180円

アートフェスティバルの会場にも

### 4 日景温泉

ひかげおんせん



秋田・青森県境にある温泉で、天然秋田杉の美林の中に静かにたたずんでいます。明治21年に会津磐梯山が噴火しましたが、その地震で湯が湧き出し、数年後に開業したというエピソードを持っています。浴室と湯船は青森ヒバ、床は十和田石という高品質素材で作られています。気さくなおかみさんとマスコット猫の「茶々丸」が、訪れたお客さんを歓迎してくれます。

住所：秋田県大館市長走37  
 電話：0186-51-2011  
 泉質：含硫黄・ナトリウム・塩化物泉 (硫化水素型)  
 効能：やけど・慢性婦人病・高血圧症  
 外来入湯時間：8:00～19:00  
 入湯料：大人 400円 小学生 200円 3歳以上 150円

Onsen

秋田の『温泉』

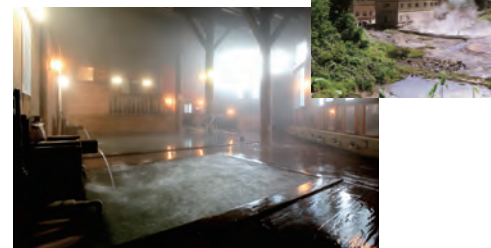
県北編

地元暮らしが気軽に通う温泉。  
 この地域(県北)だけでも、まだまだあるんです。

馬で来て足駄で帰る後生掛

### 2 後生掛温泉

ごしょうがけおんせん



温泉のキャッチコピーとなっている「馬で来て……」は、怪我をして馬で来て自分の足で歩いて帰れる、という効能をうたっています。箱蒸風呂という木箱から首だけ出して入る蒸し風呂のほか、泥湯、打たせ湯、露天風呂など7つの湯があります。ほかに地熱で床が温かい「オンドル」部屋、湯治部まである、まるで温泉博覧会のように素敵な山上の温泉です。

住所：秋田県鹿角市八幡平宇熊沢国有林内  
 電話：0186-31-2221  
 泉質：単純硫黄泉  
 効能：神経症・腰痛症  
 外来入湯時間：8:00～17:30  
 入湯料：大人 400円 子ども 200円

大地の脈動が伝わってくる

### 1 蒸ノ湯温泉

ふけのゆおんせん



十和田八幡平国立公園内、標高約1,100メートルに位置する温泉で、「子宝の湯」とされています。あちこちの岩の間から湯気が湧き出す中に露天風呂が5カ所もあり、独特の雰囲気を感じ出しています。総ヒバづくりの内風呂もあり、秘湯好きにはこたえられません。宿泊室は本館・新館合わせ22室ありますが、11月中旬から4月中旬までは冬期休業します。

住所：秋田県鹿角市八幡平宇熊沢国有林内  
 電話：0186-31-2131  
 泉質：単純酸性泉・単純温泉  
 効能：神経痛・筋肉痛・関節痛  
 外来入湯時間：8:00～17:00  
 入湯料：大人 500円 小学生以下 300円

人間と自然の  
架け橋に……

日本は世界でトップクラスの自然災害国です。地震、津波、火山、台風、豪雨、大雪、雪崩、地滑りとフルセットですが、恩恵もあります。地熱発電や温泉は、地球の熱があつてこそです。秋田と岩手県境にある奥羽山脈の八幡平や栗駒山周辺に行くと、そのありがたさを目で見るすることができます。

温泉は人間と自然の架け橋になってくれます。深山のブナ森や田園地帯に湧き出した温泉に浸かり、地域に伝わる料理や地酒を楽しみながら、秋田弁でお年寄りや世間話をかわすのは至福の時。温泉は大地が私たちに与えてくれたプレゼントなのです。





## 第4章

# 授かるということ

## マタギ勘定

智基くんのiPhoneの顔末はさておき、現役マタギである鈴木さんのお話には、僕はたくさんの気づきを貰いました。「勝負したリ仕留めた」が、次の瞬間には「授かった」となる。また、それを象徴するかのように、山の神からの授かりものを仲間で分け合う「マタギ勘定」は、古き良き伝統といった類いの話ではなく、これからの世の中に必要な考え方だと僕は思いました。上小阿仁村の地域活性化応援隊の水原さんが勝負したiPhoneも、きっと山神さまからの授かりもので、だからこそ僕らはその喜びすらもマタギ勘定して、笑い合えたんだな。決して冗談ではなく、僕は本気でそんなことすら考えはじめていました。

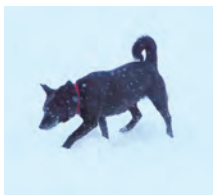
ならば「3人までなら……」と言われた明日の猟にも、全員で参加した方がいいんじゃないか？ と、そう思いはじめた僕。実際、鈴木さんも山を歩きたい人は、3人のさらに後をつけてきてもいいと言ってくれた。そこで僕はなんとなくその気持ちをもんなに伝えようとしたのですが、杞憂(きゆう)でした。僕が口に出すまでもなく、全員、猟に行く気満々(きまんぜん)。(笑)

## 山神さま

翌朝、ホテルのロビーに集合すると、すでに鈴木さんは準備をして待っていてくださいました。大慌(おほいそ)でホテルを出ると、まずはホテル向かいにある山神さまにお参り。山に入らせていただくご挨拶と、実りのある取材ができませんように、とお祈りをします。



そこから車でほんの数分走ったところにある熊牧場。その駐車場に一旦車を停めると、鈴木さんとともに一匹の犬が車から駆け下りてきました。昨夜話してくれた鈴木さんの愛犬、カリ。字はそのままで「猟」と書くそうです。頼もしいマタギ犬というよりは、愛らしくて人懐っこいカリに、初体験で緊張して



いた僕たちの心が和んでいきます。

鈴木さんの軽トラックの荷台には、ホテルから借りてくださった大量のストックとカランジキが乗せられていました。鈴木



込み、山へと入っていく鈴木さん。えっ？ いきなり?! 大慌(おほいそ)で鈴木さんの後についていきます。というところで、半ば成り行きで先頭の3人は、僕と智基くんとヤブちゃんに。

山に入ってまだ5分と歩かないうちに、鈴木さんが足を止めます。実は、昨日会いたいとお願いしていた若いマタギの方に会えるよう連絡を取ってくれていた鈴木さん。その方から電話があった様子。これ以上入ると電波が入らないからと、しばらく立ち止まって話を進めてもら

さんにつけ方を教わり、慣れないながらもそれぞれにカンジキを履き、僕にいたっては熊の背当てまでお借りして気合い充分。と、そこで鈴木さんが全員のバター餅をくださいました。今こそ流行のバター餅ですが、元々は地元のお母さんたちが作りはじめ、鈴木さんもよく猟に持っていくのだそうです。「これは、商品にできないほどの部分だから、カタチはいびつだけど、味はおいしいから」そう話す鈴木さんの優しい笑顔に感動しながらも僕は、鈴木さんのマタギとしての姿勢をしっかりとこの目に焼き付けたい。そして仕留める瞬間を見たい。なんとかウサギに出会えますように！ と心の中でそう願ひ続けていました。

と、突然、目の前の雪に踏み





い、なんとか14時の約束で、落ち合えることになりました。

### 山の厳しさ

鈴木さんの後を必死でついていく僕と智基くん、そして先頭からはずれはじめたヤブちゃんを筆頭に、後続集団として浅田くん&竜ちゃんのカメラマンコンビ。田宮さん&澁谷くんの秋田男子メンバー、さらに、映像を撮る柴つちと、にんにん&はっちのアシスタントコンビ。総勢10名が連なって山を歩いていきます。途中、カンジキが取れるメンバーがいても「申し訳ないけど、それだまたつけてあげてってしてたら猟にならないから」と、温和な鈴木さんが放つピリリとした言葉に、緊張が走ります。僕もとにかくついていくのに必死。特に、鈴木さんのすぐ後ろは、まだ雪が固まっていないので、いくらカンジキを履いているとはいえ、足を取られて大変。けれど、そんなことは言ってもらえません。目の前を泳ぐように走るカリーに励まされながら、必死になって食らいつきます。もちろん後ろには、のんびりチームのメンバーがまた必死の形相でついてきてくれています。

体力が回復していくにつれて、僕はのんびりチームのシカリ(頭領)として、僕だけでもなんとか食らいついて、絶対に鈴木さんが仕留めるところを見るのだという思いがどんどんと強くなっていくのでした。しかしこの後僕は、その考え方そのものが間違っていたと気づくことになります。

### 祈る思い

十分に休憩をとったら、再度、猟へ。しかし、若いマタギの方との待ち合わせ時刻が14時だということを考えると、さらに進んでいくのは難しいと、鈴木さん。しかしまだ戻りたくない僕の心のうちを読みとってくれたのか、そのまま引き返すというよりは、別のルートをぐるっとまわって、獲物を探しつつ帰っていくことにしようと提案してくださいました。僕は一縷の望みを残し、祈るような思いで必死に後をついていきます。



も雪のソファーにもたれこむような格好になりながら、一様にバター餅の甘みに救われたようでした。そうやって

途中、突然立ち止まって弾丸を充填する鈴木さん。「ウサギが急に走り出したりしたら、突然撃つたりするから、びっくりしないでください」その一言に、一気に緊張が走ります。僕はできるだけ物音を立てないように気をつけながら、仕留める瞬間を今か今かと待っていました。しかし、銃声が鳴ることはないままに、休憩。ほっとしたような、けれど、取材としては物足りないような、そんな複雑な気持ちのまま、麓でいただいたバター餅を食べます。これまで何度か食べたバター餅ですが、この時食べたものほど、美味しいバター餅を僕は知りません。みんな







いくつかの足跡は確認できるものの、ついぞウサギに出会うことができません。また1時間ほど歩いた頃でしょうか。ついには、充填されていた弾丸を銃から取り出した鈴木さんを見て、「駄目だったか」と思わず声をだしてしまします。しかし鈴木さんはこう言うてくさいました。「授かり物。出会うこともあれば、出会わないこともある。それもまた神様の意志」。確かにその通りです。今ここで授からなかったことも何かしら神様の意志。仕方がありません。僕はなんとか気持ちを前に向け、一步一步山を降りていきます。

見覚えのある景色が近づき、いよいよ出発点の熊牧場駐車場に到着。必死

道の脇に、ウサギが死んでいました。

真っ白な雪の上、鮮血をほとぼしらせて眠る首のないウサギ。その姿はあまりに美しく、僕はそこに自然の圧倒的な美を感じざるを得ませんでした。しばらく呆然としていた僕ですが、次第にこの状況のおかしさが気になりはじめます。え？鈴木さんが仕留めたの？何？どういうこと？目の前の情景の意味が僕にはさっぱりわかりませんでした。「これは鷹だな。綺麗に頭の部分がなくなってる」そう言う鈴木さんの言葉から、少しずつ状況を理解していくに、このウサギは鈴木さんが獲ったのではなく、鷹が仕留めたもので、その鷹がウサギを食べようとしているそのタイミングに鈴木さんの軽トラックがやってきて、泣く泣く鷹が飛び去っていった。つまりは、山神さまがくれた僕たちへの授かり物でした。

そのミラクルに、僕たちはもちろん、鈴木さんですら驚いていました。しかもちょうど美味しい肉の部分だけが綺麗



についてきたのんびりメンバーも全員怪我なく辿り着いて一安心。それぞれにお借りしたカンジキやストックをお返しするなか、僕はやっぱり明日また一人でも猟についていこう。そんなことを考えていました。

「じゃあ14時に、『道の駅・あに』で待ち合わせしてるから、先に行って道の駅でお昼ご飯でも食べておいて。14時の前には私も追いかけますから」と、カリと一緒に軽トラックに乗り込む鈴木さん。「わかりました」と、空元気な返事をしつつ、僕たちも車に乗り込み、鈴木さんの後を追うように車を走らせます。この後起こる奇跡の顛末などつゆ知らず……。

麗に残されているし、人間が仕留めたものではなく、自然の鷹が仕留めたというところも含め、なんだか『のんびり』誌面的にも、これ以上ない授かり物(笑)。僕たちは急遽予定を変更して、一緒に鈴木さんのご自宅へ。そこでこのウサギを解体してもらうことになりました。

### ウサギの解体

鈴木さんのご自宅はとても立派で、それだけでマタギ小屋の風情があるのは、薪ストーブの存在感ゆえ。大量の缶コーヒーをストーブの上に乗せて、みんなにホットコーヒーを振る舞ってくれながら、解体の準備をしてくれます。



**ミラクル**  
一旦自宅に向かうという鈴木さんの軽トラックが出るの見送って、僕たちも出発。「道の駅・あに」へと向かっているときのことでした。前方で突然、ハザードランプを点けて停止する

鈴木さんの軽トラックが。後続する僕たちは「なにごと？」と不思議に思いつつ車を止めます。しばらくすると、車から降りてきた鈴木さん。それを確認して僕たちも車を降ります。すると……



準備が整い、いよいよ軒先のスペースに授かり物のウサギを吊ると、まずは見事な手際でウサギの皮が剥かれていきます。あまりにスルスルと綺麗に皮が剥けていくその様は、まるでウサギの服を脱がすかのようです。真っ赤な肉のかたまりとなったあとは、小型の斧とナイフを使って、骨ごと豪快に分けられていきました。ボールに入られたウサギの肉を受け取って、マタギ勘定しようとして提案する僕たちでしたが、いやいや私はいつも食べるから、とすべてを袋に入れて僕たちにくれました。さらにこの授かり物を、今晚美味しく食べられるようにと、料理してくれる宿まで紹介してくださるのでした。

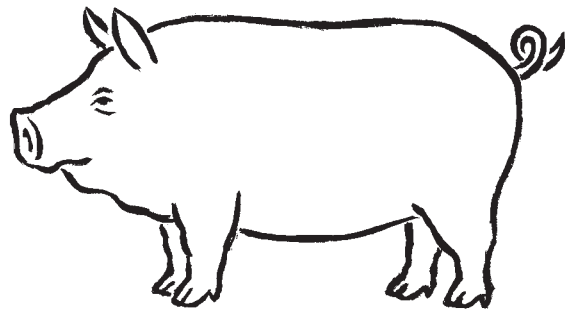






もう「昔の豚はおいしかった」と言わせません

## 豚の肉



気候や風土が生ハムづくりに向いていることもあり、秋田は日本一の生ハム製造県といわれています。数カ所の製造工房があるほか、個人で仕込む人も多く、年間5千本以上作られています。生ハムはスペインのハモンセラーノタイプがほとんどで、豚のもも肉に塩をすり込み、約1年間陰干しすると完成です。もちろん豚肉は秋田産。生ハムづくりに使う豚肉は、生を焼いて食べてもおいしく、新たなブランド豚も登場しています。“秋田に豚を食に行こう”という流れが生まれるかもしれません。

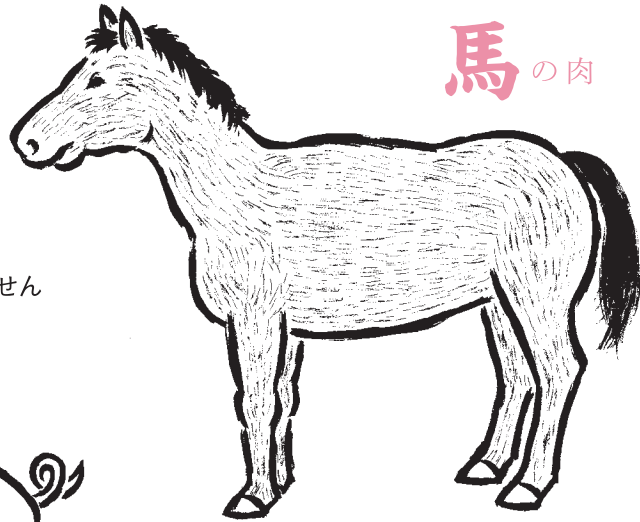
## 農業県秋田は

### 肉食天国?!

今号のメイン特集はマタギですが、マタギと熊肉は切っても切れない繋がりがありません。熊は山の神様からの授かりもので、マタギにとって「生きる糧と伝統」でした。熊肉の食べ方も工夫が凝らされ、地域の伝統食としてめんめんと伝えられてきました。もちろん秋田県の人たちは、熊肉ばかり食べていたわけではありません。馬肉、地鶏、豚肉、牛肉、どれをとっても素晴らしい品質です。その食し方も、伝統的なものから現代的なものまで、非常に多彩です。農業県秋田は意外にも、肉食天国でもあったのです。

鉱山で働いていた廃馬がルーツ?

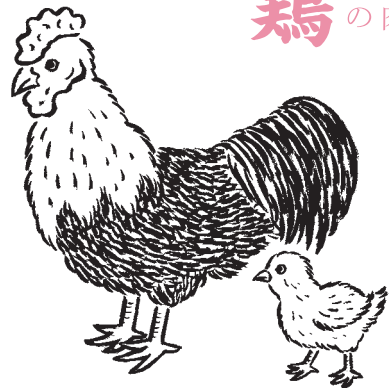
## 馬の肉



秋田県北部、米代川流域は日本有数の馬肉地帯。結婚式、葬式、祭り、飲み会、人が集まる場では、必ずと言っていいほどテーブルを賑わせてくれます。県北には昔から鉱山が多く、「よろけ」と方言で呼ぶ肺病予防に馬肉が効果があるといわれ、それが馬食文化に繋がったと想像できます。食べ方は煮つけや馬かやき(馬鍋)が多く、馬肉ラーメン、馬肉かつ丼も人気があります。秋田内陸線阿仁合駅にある食堂「こぐま亭」の馬肉シチューや馬肉ハヤシライス、人気急上昇のようです。

煮ても焼いても食える比内地鶏

## 鶏の肉

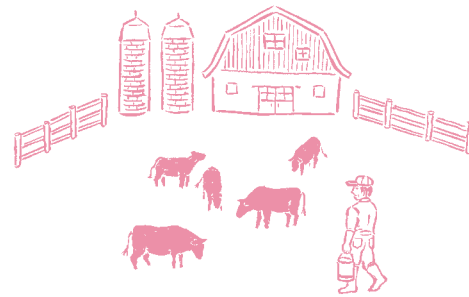


ここでは「比内地鶏」に秋田県代表として登場してもらいます。食肉としての比内地鶏は、江戸時代から秋田県北部の比内地方にいた地鶏「比内鶏」に、アメリカ原産のロードアイランドレッドを掛け合わせて作った鶏です。比内鶏は昭和17年から国の天然記念物に指定されているため、食べることができませんが、交配種である「比内地鶏」は食用にすることができます。

いろいろな料理法に合う比内地鶏ですが、特に有名なのが「きりたんぼ鍋」で、日本を代表する名物鍋といえるでしょう。

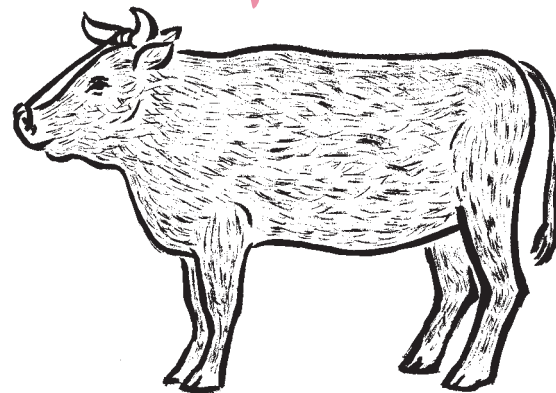
## 秋田の『お肉』

牛、馬、鶏、豚、そして、熊と、秋田はいろんなお肉の宝庫です。



「義平福」は和牛界の銀メダリスト

## 牛の肉



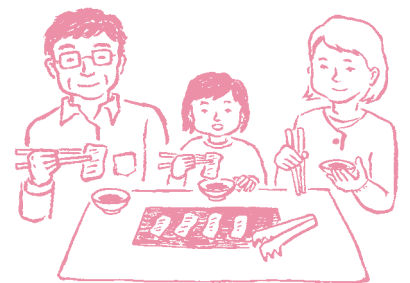
秋田県の黒毛和牛の肉質は国内でもトップクラス。その表われが秋田県所有のスーパー種牛「義平福」による、平成24年の全国和牛オリンピック第2位獲得です。その他にも、県南部では黒毛和牛の、羽後牛、三梨牛、秋田由利牛、秋田錦牛、県北部では赤毛の日本短角種かつの牛が飼育されています。霜降り肉が自慢の黒毛短角牛と、赤身肉が自慢の赤毛短角牛、双方とも堪能できるのが秋田県です。これまで隠れていた秋田牛肉の実力、かぶりついているのも楽しいものです。

阿仁じゃ常識

## 熊の肉



秋田県北部の阿仁地方を車で走っていると、ときどき「熊肉あります」の看板を見かけます。それは道の駅であったり、肉屋さんであったり、食堂であったりしますが、マタギ文化の中心地らしい光景ですね。この地方の人たちの口に入る熊肉のうち、店で売られているのはごく一部。ほとんどが鉄砲撃ち(ハンター)やその友だちからいただく「到来物」です。熊肉は調理する人の腕次第でずいぶん味が違いますが、独特の濃いうま味に病み付きになる人も多いのです。





# 僕たちが

# 授かったもの



## お礼

もはやのんびり恒例、毎度毎度のミラクル展開を経て、僕たちはどうしてもお礼が伝えたく、朝参らせてもらったホテル前の山神さまに立ち寄ることにしました。鷹が仕留めてくれた雪の中の美しいウサギは、僕たちにとって誰が仕留めたとかいう以前の完全なる授かり物。経験の蓄積の先にあるマタギとしての考え方を、たった一日のマタギ体験で体感できるわけはなく、もし逆に鈴木さんがウサギを仕留めていたら、「授かった」という考え方も、どこかしら知識の延長でしかなかったかもしれない。しかし今僕たちのなかには、授かり物という考え方が、しっかりと植え付けられました。それもこれもみな、山神さまのおかげです。

お昼1時過ぎには「道の駅・あに」に到着。再び合流した鈴木さんと一緒に、名物のまたたびラーメンなどをいただく、昼食を済ませたら時間はちょうど約束の14時。何から何まで完璧な神様の段取りに感謝しつつ、楽しみだった若いマタギのお二人にお話を聞くことにします。



若いマタギ

西根清人さん (43)

湊健作さん (39)

のお話。

藤本 西根さんはおいくつですか？

西根清人さん(以下敬称略) 43歳。

藤本 湊さんが……。

湊健作さん(以下敬称略) 39歳。

藤本 僕たち、だいたいみんな30代なんです。僕たちもこんな変わった商売してますけど、やっぱり稼ぎもいるっていう切実な中で、実際若い人がマタギとしてどうやって食べてるんだろう？ というのは気になっていて……。そもそもマタギになるきっかけは、何だったんですか？

湊 俺は、ハンターやってるおじさんがいなんです。北海道シカ撃ちに行ったり。

西根 うちは、おとしに死んだおじいちゃんがやってあったが。

鈴木英雄さん(以下敬称略) 父親はやってなくて、おじいちゃんがな。

西根 それこそ、『マタギ』の映画にちらっと出てきたはずだな。

藤本 いくつかから始められたんですか？

西根 俺は、11年くらいなるか。秋田さ帰ってきてがらだがら、まず、30代くらいがらだな。

矢吹 よその地域にいらしたんですか？

西根 俺は東京のほうに就職して、Uターンして、まず免許とって、今の





猟友会さき入って、連れていってもらってる。

藤本 「マタギになるぞ」と思ってた帰ってきたんですか？

西根 いや……そんな考えないですよ（笑）。とりあえず、帰ってきて、ちょうどじいちゃんが辞めて2、3年くらいしたつたのがな？ で、ああ、こういうのもあるなっていうことで。

藤本 『マタギ』の映画じゃないですけど、子どもの頃、おじいちゃんに連れていってもらったりってあったんですか？

西根 1、2回連れていってもらったがな。春に（熊の）穴を見にどが。逆に鉄砲とって怒られただけな（笑）。まだ早えって。だから結局、何にも教えでもらわねえで死んでしまった。

藤本 湊さんは？ いくつとときに？

湊 俺は7、8年になるべな。うちの会社の清人（西根さん）どが、マサヨシさんという人が鉄砲持ってらべ。それで、話を聞ぐわけだ。自分も鉄砲なして山さ行ってあったが、キノコ採りにどが。それでまず、獲ってみるがってことで。

藤本 お二人は会社が一緒なんですって、会社の先輩にマタギの人がいたと。湊 んだな。



働いていてその上で獺行くと、聞く人が聞いたら「ちょっとゴルフ行ってくる」的な趣味のようにも思えちゃうじゃないですか？ でもそうじゃないですよ。マタギとしてのプライドとどうか……。

湊 山好きでねば、結局はなあ。

鈴木 獲れども獲れなくても満足してくるよな。獲れば授かり物で、よかったなあ、いいもの授かったなあって感じて。

藤本 でも最初はやっぱり、自分が仕留めた！ っていう、そういう喜びはありませんでした？

湊 あった。

藤本 そういうのがだんだんなくなっていくんですね……。

鈴木 なんというか、責任を果たすっていうような感じだよな。一人や二人の問題ではないから。

藤本 今日、僕たちはたまたま、そういう味わいにくい気持ちを味わわせてもらえたような気がして、ほんとに誰でもない、鈴木さんでもない、「鷹やん！」みたいな（笑）。ほんと「授かった」っていう気持ち。すごい貴重な経験をさせてもらった。

鈴木 貴重だ（笑）。

藤本 こういう雑誌の取材で、本当は



矢吹 一緒に山に行くと、どういうことをするんですか？

湊 まず、勢子だな。

鈴木 勢子っていうのは、熊を追い上げる人。山があると、熊を上へ追いつけるんです。ただむやみに勝手なことをして追うんじゃないで、いろいろなルールのもと。熊が逃げる場所があるんです。マツバとかブツバという、そこにいて待つてる人がいて、私たちは勢子とって、追い上げる方。勢子ってのは山知らないときできないんで、私たちは担当マタギだけ、比立内マタギと一緒に比立内の山でやるときは、比立内マタギががんばって勢子を主にやってくれる。逆にうち（担当）のほうになると、うちのほうで勢子をやる。一番大事な役目なんです。地元の人が追上げて。

藤本 ほんとにチームプレーですね。

鈴木 でもこの人たちは、どっちにきても勢子でがんばってくれるから。

藤本 それはやっぱり、若手だからってことですか？

鈴木 山を覚えてもらいたいから。がんばってもらって。

藤本 勢子をするって、山を覚えていくってことなんです。ちなみに職業というか、お金を日々稼いでいるの

なでフォローしあって、最後、カタチにすることが「授かる」ということで、そうしてでき上がった最高の授かり物をまさにマタギ勘定のようにみんなに届けるんだと、まさに『のんびり』はそうやって作られてるなあってすごい感じなんです。すごい出会いでした。

鈴木 今日なんて、どうせついてくるの無理だから、2人か3人だけは俺の後ついてきてほしいなって。あとの人

は、雪道なら足跡あるから、遅れてもその跡でついてきてもらえばって。カ

ンジキ取れたとかっていっても10人でしょ？ いちいち俺がやってたら行きたいとこ行けないし。だっけ（そうしたら）、みんなついてきた。よくがんばって。

藤本 だからこそ味わえたものがあるよな。

鈴木 一人も戻らないなんて。

矢吹 何回も戻ろうと思った（笑）。

藤本 それで、かつ、授かったからね。鈴木 いや。奇跡です。

一同 （笑）

鈴木 ほんと、授かり物です。

藤本 仕留めてないのがまた、のんびり

りでいいよね（笑）。ほんとにありがた

うございました！

一同 ありがとうございます！

は、会社でお給料いただきながら、ということなんです。猟は会社の休みのときにやるってことですか？

湊 休みの日だが、休みてなくても、まず、どうしても来てくれるってば（笑）。

藤本 会社に休みをもらって？ 正直に言うんですか？ 会社には。

湊 そこまでうるせぐねえ会社だから休まずって言えば。せば、会社の人たちは、ああ山さ行ってらなって（笑）。

鈴木 みんなわかるから。地元の人だから。

湊 田んぼやってる人も、田植えするってば休むし。稲刈りするってば休むし。俺も山さ行くとってば休まねばね。

藤本 そういふもんなんです。

鈴木 嫌だったら断ればいんだけど、やっぱり好きだから。俺も森林組合の仕事してると、迎えに来られて「あそこ熊の足跡出だからきてくれ」ってば、困ったなあと思いがらも、今断わったら、あとは教えてもらえないという頭があるから、職場には申し訳ないけど帰らせてもらうよって言うのが「がんばってこい」なんて言われて。獲ると肉を仕事仲間にあげて。

藤本 がんばってこいって言うってくれ





# カタチの ないモノを 引き継ぐ



その夜、宿のご主人に料理していただいたウサギの美味しかったこと！全員で均等にマタギ勘定した、その味は格別でした。今回もまた僕たちは秋田が誇る大切な文化に触れ、とても大切な宝物を授かりました。すでに書きましたが「授かった」という気持ち、そして「マタギ勘定」というやり方は、これからの僕たちの暮らしにとって、とても大切な考え方だと思っています。マタギの姿は変わっても、変わらない精神を僕たちは引き継いでいかなければいけない。そう強く思っています。

充実した気分であつた秋田市内に戻った翌朝、僕はいつものように手にとった新聞の一面に驚きます。最後の最後に山神さまがくれたサプライズ。鈴木さんがおっしゃっていたマタギの道具が国の重要有形民俗文化財に指定されたという記事が一面を飾っていました。このことが、マタギの人々の精神に触れる、よき入り口になることを祈っています。

藤本智士



## 秋田の 小正月 行事

### なまはげ 柴灯まつり

「なまはげの面を被るとそれだけで気持ちが高揚します。オオ〜という声を上げるのに、はじめは照れますが、たくさんのお客さんを前にするとテンションが上がるんです」と話すのは、なまはげに扮してこの祭りに参加している猿田真さん。

なまはげ踊りになまはげ太鼓、そして15匹が雪山を駆け下りる「なまはげ下山」。まさに、なまはげのフルコースともいえるこの祭りは、大晦日に行われる「なまはげ」と、1月3日に真山神社で行われる「柴灯祭」を観光用に組み合わせたもの。本来、地元民しか見ることができないものを、ここでは一度に体験できます。年々、担い手が減っているこの祭りですが、猿田さんがそれでも続けるのは「そこに故郷を感じるから。辞めるのは簡単ですが意地もあります。これが自分のルーツなのかもしれません」。

□ 場所 男鹿市 □ 開催 毎年2月第2金曜日を含む、金・土・日曜日



写真：広川智基



秋田の  
小正月  
行事

## 紙風船上げ

「とにかく無事に上がってくれてよかった」。夜空に浮かぶ紙風船を見上げながら話すのは、今年、地元の比内沢地区の紙風船に絵付けをした、本庄あずささん。歌舞伎の写真を参考に縦4m、幅2・6mにも及ぶ巨大な絵を一人で4枚描きあげたといいます。「紙風船」という可憐な響きとは裏腹に、願いが込められた巨大な風船たちが、いっせいに舞い上がる姿はとても雄大。星座のように夜空に輝きます。

「寒いのが大変なんですけど、その寒いところがいいお祭りですね。キンとした空気と、火を灯して昇っていく風船のあたたかさの対比がきれいだなっ

□ 場所 仙北市西木町上桧木内 □ 開催 毎 2月10日

写真：広川智基

# 秋田、こうじ中。

秋田今野商店を訪ねる

取材・文章・構成 矢吹史子 / 写真 広川智基  
Text\_Fumiko Yabuki / Photo\_Tomoki Hirokawa

酒、味噌、漬物、醤油、食酢、焼酎などの発酵食品に姿を変え、日本の食卓を支え続けてきた「麹」。ここ最近の「塩麹」の人気で、今、その魅力が改めて見直されています。けれども、このブームよりずっと前から、秋田と麹は、とても密な関係にあります。

秋田県横手市では、米が豊富に穫れ雪深いことから、米麹を使った、おいしく、かつ保存もできる独特の発酵食文化があります。がっこ（漬物）やハタハタ寿司はもちろん、味噌に使う麹の量は日本一といわれるほど。かつては「麹屋」が各集落に1軒は必ずあったということから、麹が日常的事であったことが伺えます。

しかし、秋田と麹の繋がりは、それだけではありません。

麹を作るために必要な「麹菌」。その「菌」を生み出している、日本でも数少ない会社がある。その会社、秋田県にあるのです。その会社、秋田今野商店を訪ね、社長の今野宏さんから伺ったお話。そこには、麹を通じて日本の食文化を見直すヒントがありました。





全ての麹菌を作るもやし屋が日本に3社しかないというのは、昔から醸造食品は「一麹」といわれているからです。お酒であれば、原料に水だとか、酵母や米もあるけれど、その前にまず麹が良くないと絶対良いものができません。だから安易に業者を変えないんです。でないと味が変わってしまうから。醸造産業はみんな保守的で、伝統を大切にすることで作っていますから、新規参入は難しいですね。

これに種菌ってというのは、一般の人が使うことはないので、決められたところしか出て行かない。私たちは、麹菌、酵母、乳酸菌など、一番元になる種は作るけれど、酒、ビール、焼酎など末端の商品は作らない。いわば「原体供給メーカー」ですよ。これはマーケットが限定されている、なかなか成長できない業種です。味噌や醤油は日本人にはなくてはならないものだから絶対ゼロにはならないけれど、マーケットがどんどん小さくなっていくのは間違いないです。だからもやし屋は、日本に数社しかないでしょうね。

### 今野もやしの誕生

元々ここは103年前に突然始めたわけじゃなくて、明治時代から代々、秋田で醤油と酒を作っていたのですが、その中で、もっと専門的な知識がなきゃいけないということで、創業者の今野清治が大阪高等工業学校醸造科（現・大阪大学工学部）に行きました。それまで、日本の醸造は数千年近い歴史があっても、それが麹菌や酵母が作るということとはわかっていなかったんです。みんな神懸かっていた



わけですよ。神様が作るもの、畏れ多いものだったんです。微生物なんて目には見えませんから当然ですよ。それまでは良くできた麹の一部を種麹として使い回すやり方をしていたので、昔はよく酒が腐ったりしていたんですよ。しかし、明治に入ってから日本も西洋諸国に追いつかなきゃいけないということで、外国から技術を取り入れようと、ドイツやイギリスからお抱え教師を呼んだんですね。そこで、清治は近代微生物の世界を知って「醤油や酒もいけれど、微生物も面白い。可能性がある。醤油



は醤油、味噌は味噌、というのではなく、それ全部に使える菌を作ろう」ということで、日本で最初に、三角フラスコで雑菌が全くない種麹を作ったんです。明治時代にもすごく高純度のものを作ったものですか。それから「今野の菌を使うと酒が腐らないぞ、良い味噌ができるぞ」と、評判はあつという間に広まり、清治は近代醤油醸造の父と呼ばれるようになりました。同業者には400年、500年という歴史のところもあって、当時、私たちは新参者だったけれど、新しい技術で古い世界に入っていました。

はじめは、大阪の学校で勉強していたということもあって、秋田ではなく、京都で創業しました。そこから神戸に移って、醤油や清酒用の菌を作り、灘や伏見、大阪にも一気に浸透していきななまで作っていました。ところが、種麹を作る原料というのが米、玄米を



株式会社秋田今野商店  
代表取締役社長 今野宏さん

### 秋田の「もやしもん」

秋田今野商店は今年で創業103年になるんですけども、味噌、酒、醤油、そういうのに麹を使うでしょ？ 私たちは、その麹を作る時の元になる「菌」を作っています。麹菌だけでなく、酵母菌や乳酸菌なども。酒、味噌、醤油、みりん、焼酎、パン……そういうものに使われる種菌を作っている会社なんです。いわば、微生物を作る会社です。それも、人の役に立つ有用な微生物。

麹菌の種のことを「もやし」って言うんですよ。もやしって言うのは、要するに萌えるもの。芽が出ることを「萌える」って言うでしょ？ 野菜炒めに使う大豆を、もやしって言うのは、芽が出てくるから。それよりも古い言葉で醸造用の種のことを「萌やすもの、芽が出るもの」ということで、もやしと言うんです。業界では「もやし屋さん」と言われています。「もやしもん」というマンガで有名にな



りましたけど。こういった、もやしもんの仕事をしているのは、日本では数社しかないんです。なかでも、酒、味噌、醤油、みりん、焼酎……全部の菌を作っているのは3社で、秋田の他は大阪府に1社、愛知県に1社。味噌だけ、醤油だけを専門で作っている会社を合わせても5社かそこらですよ。たまたまその1社が秋田にある。それで日本中の全ての菌を作っているんですよ。ですから、北は北海道、南は九州沖縄、石垣島までユーザーさんがいますし、最近では、焼酎、酒、味噌などを海外で作ることもありましてね。中国、インドネシア、ブラジル、アメリカ……。いろんな国にも菌が出て行っていますね。



使うんですが、戦時中は配給制度の中でしか原料が手に入らない。だからって味噌や醤油がないというわけにはいかない。日本人の生活には欠かすことのできないものだから。それで、疎開工場のような形で秋田に移ってきたんです。とはいえ、もともと先祖伝来の地ですからね。戦時中はこの秋田から全国に菌を出しました。

そうして、戦前から新しい技術で販売路線でやってきましたから「今野もやし」というと、業界では知らない人がいないほどのブランドになりました。戦後、神戸が復興してからは、東京今野商店に暖簾分けしつつ、今野もやしは今、秋田と神戸の2箇所で行っています。秋田は主に東日本から九州まで全国的に、神戸は灘や伏見など関西を中心に。

それでも、最近は酒を飲む人口が少なくなってきたので、菌を使う技術を利用した他のビジネス展開として、20年くらい前から、農業用の「生物農薬」の分野にも出て行っています。もちろん醸造用の菌もこれまでどおり作っていますが、企業は時代に合うように変化していかないとね。「伝統を大切に」もいいんですけど、今まで醤油屋をや

もそうやってくるでしょうね。

結局は私たちがやっていることは農産加工業なんです。米を利用した酒芋を利用した焼酎。その原料となる米や野菜を保つのが、生物農薬なんです。キワードは微生物であり、農業。微生物が良い土を作れば、良い米ができて、お酒ができて、その粕で漬け物を漬けたり……。全て食べ物は農の世界で繋がっているんですよ。

## 国菌

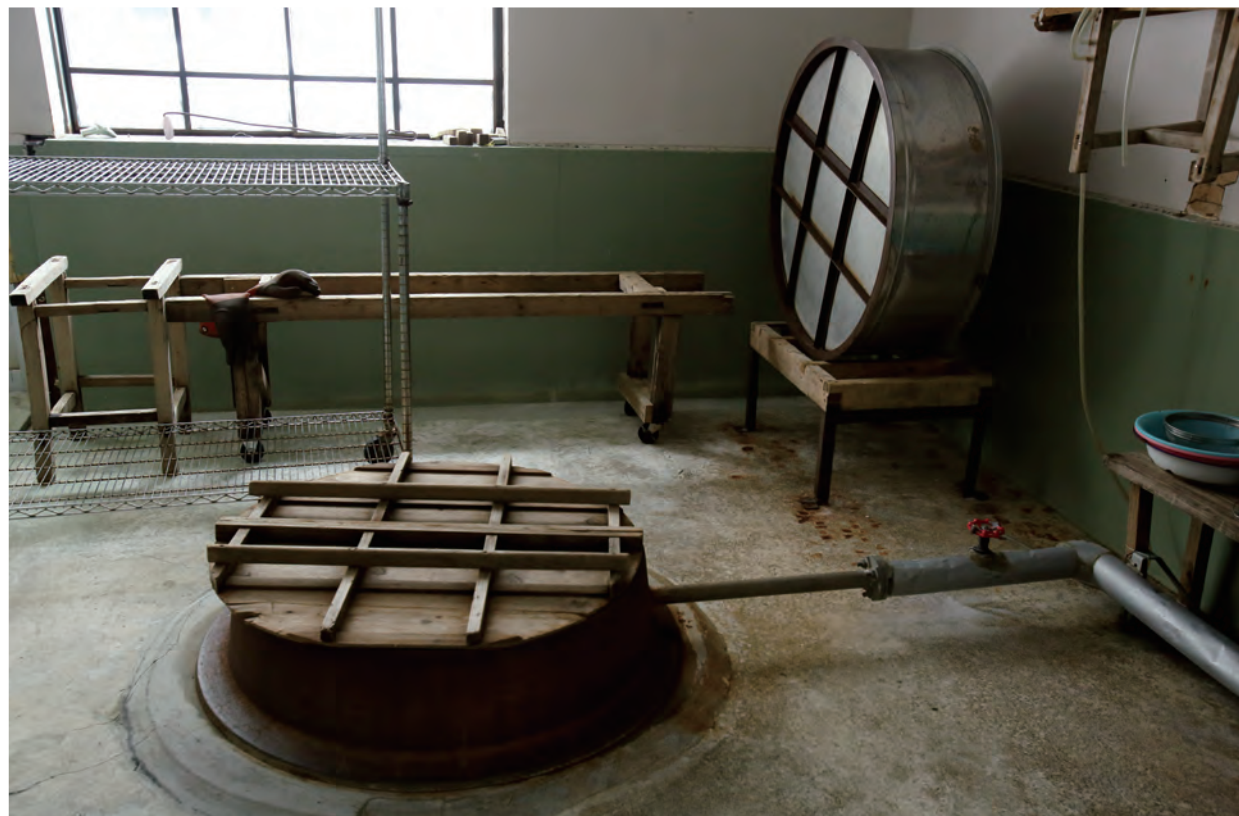
麹菌は、日本の食文化を支えている基礎の基礎です。平成18年には、日本



醸造学会大会で、麹菌が日本の「国菌」として認定されました。国旗が日の丸、国歌が君が代であるように。麹菌は、日本の食文化の縁の下の力持ちだと思っています。

その品質を保つために、純度の高いものを作るのはもちろん、今までと同じ物がきちつとできなければなりません。菌は生き物だから少しづつ変わっていったまうのだけれど、変わらないうように品質を維持するのが大変ですね。私たちが良く変えようとしてやっても、ユーザーがそれを望まなければ、今まで通りで出さなければならぬ。だから新商品を出すのは非常に難しいし、出しても浸透するまで時間がかかる、というような業界なんです。

伝統を大切にしながらも新しい手法「温古知新」をモットーに、よりユーザーの要望に応えたものを作っていくと思っています。でも、相手が自然ですから同じ原料を使っても全く同じものがで



昭和30~40年代頃に菌をつくる原料であった玄米を蒸すために使用していた釜

りながら、そこから新しい展開をしてきたように、進化しないと環境に順応できないし、退化していくのですね。

生物農薬というのは、微生物で病原菌や害虫をやっつける、というものです。合成の農薬が良いものも悪いものもみんな殺してしまうのに対して、生物農薬は悪いものだけをやってくれるので、非常に環境に優しいんですね。それに、もともと生き物なので自然に分解して、残留性もない。そして、有機認定法では生物農薬は農薬使用数にはカウントされないの、欧米ではこれが急速に浸透してきています。日本ではまだまだですが、これからは日本



一番はずれの地ビール屋さんの酵母だって、いつも秋田から飛行機で送ってるんですよ。沖繩でビールを飲んで、これは秋田の刈和野で作った酵母でできてるんだよってね。

震災のときは大変でした。3月はまだ、一部酒造りをしているところもあったからね。交通が遮断されて、でも飛行機だけは飛んでいたから、遠くは韓国の釜山からわざわざ受け取りに来てくれました。わずかにリットル程度のものですよ。高いものではないけれど、結局は菌がないとできないし、やっぱり味を変えちゃいけないっていうんでね。それに変わるものがないからね。ありがたいことだと思いましたが

きるとは限らない。「氏より育ち」といいますが、氏の部分のもやしがいくら良くても、その育ちの部分、つまり麹の作り方が良くないと、良い酒も味噌もできない。育て方がすごく重要ということですよ。でも、誇らしいですよ。石垣島の





香川がうどん県というように、秋田は「こうじ県」と全面に出したほうがいいんじゃないかと思えますよ。そして文字は「麴」ではなく「糀」がいい。米に咲いた花。なんて美しい文字だろう……。酒、味噌、漬け物だって、発酵食品が豊富にあるじゃないですか。明治に石川理紀之助が『庵の手鍋』という本で書いていたけれど、全国の米食比率を調べたら、一番は羽後の国（秋



田)だった。それだけ米に恵まれていて、天明の大飢饉の時、山の向こうの岩手ではみんな亡くなっていた頃、羽後では自分で食べる米以外に1人、1年に1斗(約15キロ)の米を使っていたそう。その食べる以外というのは、みんな麴にしていたんだよね。どぶろく、味噌、漬け物……。それだけ麴を使う文化が発展していたんです。豊かな国ですよ、秋田って。

「塩麴ブーム」もあったけど、本家本元はここ秋田でね。塩麴は単に塩を入れるだけで塩がものすごく濃くて、私には合わない。秋田では「寒麴」といって、寒い中できちっと糖化させて作っていくものだから甘みがあるんだよね。全然違う。だからもっと「糀県」をPRしていかないと。秋田ではあまりにも足下に良いものがありすぎて、気づかないんだよね。秋田県ほど贅沢なことはいよ。

海を越えた麴文化

最近麴を使ったものが海外でも注目されていて、それは、マクロビオティックという、長寿の食のあり方なんです。日本人がなんで長生きしてきたかっていうのを見ると、おばあちゃんたちの食べ物なんです。日本人は元々、肉なんてガバガバ食べない。穀物を食べるよ。うな人たちがたんだよね、大昔から。それがこたった百数十年で、牛乳を飲

むようになったり、肉を食べるようになったり……。でも、弥生時代からずーっと持っている日本人の食のDNAがたっ。ここ百数十年で変わるわけじゃない。体がついていけないから、生活習慣病みたいなものが出てきてしまうんだよね。だから原点に戻って自分たちに合った食べ物を取るべきじゃないかと。それが、食による長寿のやり方のマクロビオティックとして受け入れられているんじゃないかね。

マクロビオティックを実施している人たちは、甘みは自然のものがいいと、麴から取っている。ヨーロッパでもオランダだとかチェコに麴屋さんがいるんです。そこで味噌や醤油を作っているのはないんです。オランダの小児科医の女性が、自分の子どもがアトピーで悩んでいるときに麴を取り入れたらアトピーがびたつと治った。そこで麴で高濃度に濃縮した甘酒を作った。それを裏ごしして、とろっとした『AMAZAKE』としてハチミツやメープルシロップのように販売しているんですよ。それをお菓子や砂糖代わりに使っているんです。レシピもものすこ

い量ある。日本では酒や味噌になるところで留まっている麴が、海外ではもっと先に、それを素材として利用するやり方をしていっているんですね。そうやって見ると、麴にはまだまだ可能性があるんじゃないかと思えますよ。



※1 石川理紀之助(いしかわりきのすけ)

明治時代の農業技術指導者、種苗交換会の開催や、秋田県の農業の土台をつくり、生涯、農民たちの経済的な自立のために尽力した。

※2 寒麴(かんこうじ)

秋田に伝わる、麴を使った調味料。麹、塩、砂糖、もち米を混ぜ、寒い時期に数ヶ月、時間をかけて発酵させる。野菜、魚肉などを漬けると、芳醇な味わいに仕上がる。

子どもの頃食べていたのはものすごくおいしくてね。もっと身も厚くてふつくらしてははずなんだけど、おいしい物が好きな人に持っていったら「あれならいらない」って言われちゃうんだもん。だから知名度を上げるのはいいけれど、ある程度規格を決めて認証したものを出すようにしてほしい。そうすれば、秋田の食のグレードがより高くなる。





## 刈和野の 大綱引き

「大綱引きは、自分のアイデンティティだと思っています。」  
そう胸を張って話す、畠山哲<sup>さとし</sup>さん。「年齢の上も下も関係なく、みんなが一つになる祭り。自分の中心に流れるものを確認できるんです」。東京からUターンして17年、秋田市に住む今も、毎年欠かさず参加しているといいます。  
町を上町（二日町）、下町（五日町）に二分し、直径72cm、長さ雄綱約64m、雌綱約50m、重さ各々10トンにも及ぶ巨大な綱を、数千人で引き合い、上町が勝つと米の値段が上がり、下町が勝つと豊作になると伝えられる、すなわちどちらが勝っても良しという祭り。畠山さんの上町は今年は負けてしまったけれど、笑ってこう話してくれました。「勝つ年があれば負ける年もあるよ。それよりも、一つの祭りとして、みんな楽しんでみたいんです」。

□ 場所 大仙市刈和野 □ 開催 毎年2月10日



写真：広川智基

## 川を渡る ぼんでん

「ジョヤサ、ジョヤサ」と空に向けて突き上げられる、色とりどりのぼんでんは、猛吹雪のこの日、一瞬間を見せた青空に、いつそう華やかさを実際立たせます。ぼんでんを担ぎ、各町内を練り歩いてきた男衆が川舟で雄物川<sup>おむものがわ</sup>を渡り、標高約207mにある伊豆山神社<sup>いずのやま</sup>に奉納するというこの祭り。雪景色の中にぼんでん唄が響きわたり、ゆったりと舟が漂う様子は、とても穏やかに映ります。

しかし、それだけではないと話す、実行委員会事務局の藤原<sup>ふじはら</sup>士さん。「神社のある山頂まで行くと、熱くなつて涙を流す人もいる。ほかの地域のぼんでんのように、激しくもみ合うことはないけれど、それぞれの町内にドラマがあるんです」。穏やかさのなかにも、内に秘めた強さがある。そんな、秋田を象徴するかのよう祭りです。

□ 場所 大仙市大曲花館 □ 開催 毎年2月11日







non-biri  
のんびりまっすぐ秋田の暮らし

「のんびり公式ウェブサイト」公開中! <http://non-biri.net>

「のんびり公式ウェブサイト」では、取材中に出会った「あきたびじん」秋田で暮らす美しき人々のインタビュー動画番組『あきたびじん図鑑』や、第34回木村伊兵衛写真賞受賞の写真家、浅田政志による表紙撮影のメイキング動画など、とっておきのコンテンツをご用意しています。また全国のマガジン配布・設置場所に関する情報も随時UP。どうしても手に入れない! という方のために、ウェブサイトからダウンロード出来るPDF版もご用意しています。さらに、アンケートページでは、お答えいただいた方の中から抽選で、『のんびり』オリジナルプレゼントが当たる企画を毎月実施。たくさんのご応募をお待ちしています!

『のんびり』をお読みいただき  
ありがとうございました。  
アンケートにご協力ください。

『のんびり』は人を軸に「あきたのほんとう」をまっすぐ伝えるマガジンです。本号へのご感想、今後取り上げてほしいテーマなどのご要望、ご提案を、ハガキか「のんびり公式ウェブサイト」のアンケートページからお寄せください。抽選で『のんびり』オリジナルプレゼントをお贈りいたします。応募メ切りは2013年4月30日。当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。

※個人情報はお届けするのみに利用し、その目的以外の利用はいたしません。

「のんびり公式ウェブサイト」からのご応募の場合

<http://non-biri.net>

ハガキでご応募の場合

- ハガキに  
①郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号、メールアドレス  
②本誌の入手先 ③今後とりあげてほしい話題  
④今号で面白かった特集（複数回答可）⑤ご感想  
⑥ご希望のプレゼントを明記の上、ご応募ください。

宛先は  
〒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  
あきたびじん企画室 のんびり編集部

プレゼント No.1

秋田の小正月行事  
「大館・アメッコ市」と「鷹巣・もちっこ市」より  
枝アメ & 干し餅セット



5名様

アメッコ市のアメを食べると、風邪をひかないといわれています。秋田の代表的な保存食・干し餅とセットでどうぞ。

プレゼント No.2



寒麺 & 味噌セット

秋田が誇る米麺食品のセット。寒麺は、野菜、肉、魚を漬けると芳醇な味わいになります。

5名様



「1月」1982年

SLUTTER

『のんびり』3号で大特集をした池田修三さんの展覧会を、この春、修三さんの故郷、秋田県にかほ市で開催します。修三さんの版画作品はもちろん、その作品と町のみなさんとの思い出のエピソードも一緒に展示する予定です。わたしたちが大切にしている「のんびり」精神の象徴のような修三さんの人となりにもぜひ触れに来てください。  
開催中、池田修三さんの小版画や、ポストカードなどのグッズも販売予定です。池田修三さんの町、象潟でお待ちしています。

池田修三さんほど、のんびりでまっすぐな人はいない

池田修三作品展  
はじまり

2013年4月20日(土)～29日(月) 17時まで  
にかほ市象潟公会堂 大ホール 入場無料

イベントは終了いたしました。  
沢山のご来場ありがとうございました。

秋田県にかほ市象潟町字三丁目塩越 163



## 航空

- 東京(羽田)⇄秋田 ANA/JAL 65分(ANA)、70分(JAL)
- 大阪(伊丹)⇄秋田 ANA/JAL 80分(JAL)、95分(ANA)
- 札幌(新千歳)⇄秋田 JAL 55分
- 名古屋(中部国際空港)⇄秋田 ANA 90分
- 【リムジンバス】秋田空港～秋田駅西口(約35分)

- 東京(羽田)⇄大館能代 ANA 70分(ANA)
- 【リムジンバス】大館能代空港～大館市内(約55分)  
大館能代空港～北秋田市(鷹巣)(約15分)
- <ANA> 0570-029-222 <JAL> 0570-025-071

## 新日本海フェリー

- 北行** 敦賀(10:00)⇒新潟(22:30)⇒秋田(翌5:50)⇒  
苫小牧東(17:20)
- 南行** 苫小牧東(19:30)⇒秋田(翌7:45)⇒  
新潟(15:30)⇒敦賀(翌5:30)

●秋田港から秋田市街へは車で約30分。  
(秋田中央交通バスのご利用も可能)

<秋田フェリーターミナル> 018-880-2600  
運行スケジュールは必ずお問合せください。

### 福田流 のんびり飛行機の旅

東京から秋田への最速ルートとして、間違いなのが飛行機。約1時間で着きます。早め予約で場合によっては新幹線よりもお安く行けるので、予定が随分前に決まっている人にはおすすすめ。今回の冬の取材でも、あっという間に一面の銀世界。ほんとにワーブしたような気持ちになりました。



札幌  
苫小牧東  
仙台  
新潟  
東京  
大阪  
名古屋  
敦賀

## 他県から秋田へのアクセス

### 秋田新幹線こまち



- 東京⇄秋田 4時間
- 仙台⇄秋田 2時間30分
- <JR東日本テレフォンセンター>  
050-2016-1600

### 寝台特急あけぼの



- 上野⇄秋田 9時間35分
- <JR東日本テレフォンセンター>  
050-2016-1600

### 広川流 のんびり新幹線の旅

のんびりの取材を終えて、秋田新幹線こまちで秋田から東京に戻る時、秋田駅に近い南通りにある「たいあん弁当」のからあげを肴にしてビールを飲んで、寝て帰るとするのが本当に最高！  
また、行きは秋田の手前の角館で降りて武家屋敷の街並みを楽しんだ後に、のんびりと秋田内陸線に乗って外の景色を楽しみながら県北を旅してみるのも良いかもしれません。



## 高速バス

- 新宿⇄秋田 8時間30分(フローラ号)
- 仙台⇄秋田 3時間35分(仙秋号)
- 横浜⇄秋田 9時間40分(ドリーム秋田・横浜号)

<秋田中央交通(フローラ号・仙秋号)> 018-823-4890  
<JRバス東北> 018-862-9461  
●秋田市以外の市町村を往復する便も複数あります。

## 自動車

- 仙台⇄秋田 約3時間30分
- 東京⇄秋田 約7時間30分

<日本道路交通情報センター(秋田センター)>  
050-3369-6605

## 北秋田市阿仁

P4～ 打当温泉マタギの湯

- |                 |           |
|-----------------|-----------|
| 【電車】            | 【自動車】     |
| 秋田駅             | 秋田駅       |
| 秋田新幹線(50分)      | (10分)     |
| 角館駅             | 秋田中央IC    |
| 秋田内陸線(60分)      | (50分)     |
| 阿仁マタギ駅          | 五城目・八郎湯IC |
| ※連絡すると送迎してもらえます | (100分)    |
| 打当温泉マタギの湯       | 打当温泉マタギの湯 |

打当温泉マタギの湯  
北秋田市阿仁打当仙北渡道上67  
TEL 0186-84-2612

[男鹿市]

なまはげ柴灯まつり  
(p44/最寄駅:JR男鹿駅)

[仙北市西木町]

紙風船上げ  
(p52/最寄駅:秋田内陸線 上松木内駅)

[大仙市刈和野]

刈和野の大綱引き  
(p58/最寄駅:JR刈和野駅)

[大仙市大曲花館]

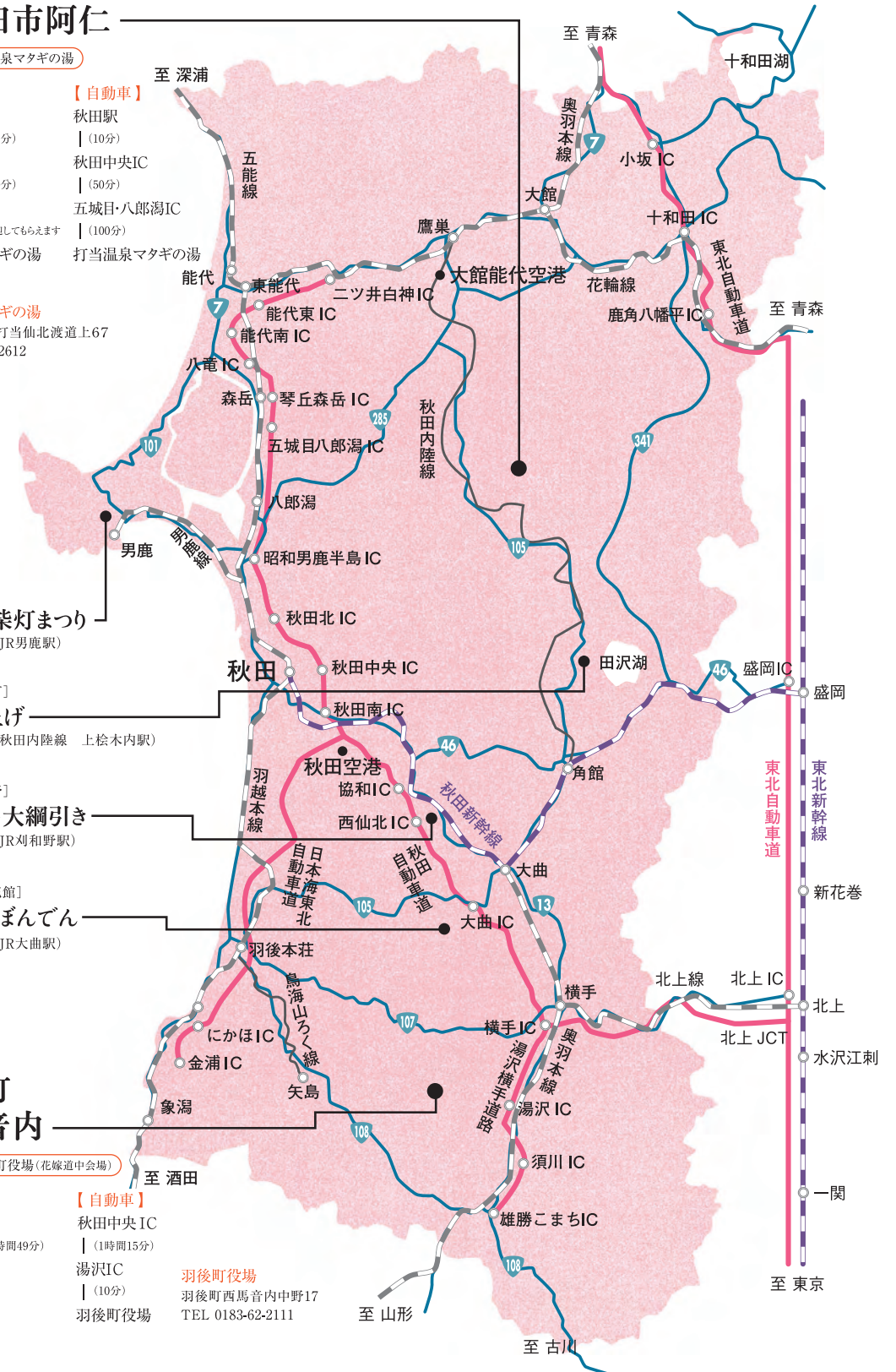
川を渡るぼんでん  
(p59/最寄駅:JR大曲駅)

## 羽後町西馬音内

P53～ 羽後町役場(花嫁道中会場)

- |                |          |
|----------------|----------|
| 【電車】           | 【自動車】    |
| 秋田駅            | 秋田中央IC   |
| JR奥羽本線(1時間49分) | (1時間15分) |
| 湯沢駅            | 湯沢IC     |
| (タクシー)15分      | (10分)    |
| 羽後町役場          | 羽後町役場    |

羽後町役場  
羽後町西馬音内中野17  
TEL 0183-62-2111







# 第29回 国民文化祭・あきた2014

## 平成26年 10月4日(土)～11月3日(月・祝)

### 国民文化祭とは

- 全国各地で様々な文化活動に親しんでいる個人や団体が、日頃の活動の成果や実力を披露し、交流する「国内最大の文化の祭典」です。
- 昭和61年から毎年開催されており、毎回大勢の参加者や観客が訪れ、観光や地域のにぎわいづくりといった効果も期待されます。
- 本県では初めての開催となり、各市町村で70を超える事業を実施し、秋田の文化を全国に発信します。

国民文化祭に関する情報は次のサイトからご覧下さい

秋田県公式ウェブサイト「美の国あきたネット」  
<http://www.pref.akita.lg.jp/culture/>

国民文化祭あきた

検索



2013.Spring 04  
 2013年3月15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)  
 山口はるか (Re:S)

アートディレクション & デザイン  
 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  
 スタタカミツ  
 池田聖子  
 佐藤未歩

近藤康洋 (mel digital co.,ltd)  
 柴 瑠美子

プロデューサー  
 鏡 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・落丁誌はお取り替えます。  
 \* 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2013年3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.

「のんびり公式ウェブサイト」公開中!

<http://non-biri.net>





## Discover AKITA

Photo Tomoki Hirokawa

尾去沢鉱山選鉱場跡

鹿角市尾去沢字獅子沢