

のんびり

05 non-biri
2013 Summer



表紙の
撮影場所

秋田県秋田市

スーパーこまちとお花見！

5月7日、長い長い冬を終えて、ついにやってきた秋田の春！桜も満開を迎え、さわやかな五月晴れとなったこの日、秋田市某所に、賑やかな顔ぶれが集まりました。

一升瓶を片手にやってきたのが、秋田の酒蔵と酒販店のみなさん。蔵や店の垣根を越えて仲が良いのが秋田の酒業界のいいところ。それぞれ自慢のお酒を飲み交わし、お花見の始まりです。

ほろ酔いムードの中、聞こえてきたのは、三味線、尺八、太鼓の音。そして満開の桜のように華やかな歌声が！そう、民謡の国、秋田が誇る「花ちゃん」こと、小野花子一座のみなさんの登場です。「ドンドンパンパン ドンパンパン」というドンパン節に合わせて、みんなの手拍子と歌声が響き渡ります。

そして、そこへやってきたのが、な、な、なんと！今年3月にデビューしたばかりのスーパーこまち！

おいしいお酒と、陽気な歌声に引き寄せられて、スーパーこまちもすっかり上機嫌？ 自慢の赤いボディが、よりいっそう鮮やかに輝きます。そんな楽しい宴をうらやましそうに覗くのは、JR車両センターの新人さんたち。

のんびり史上最大のセット撮影となった今回。不可能かと思えたスーパーこまちとの競演が実現したのは、JR車両センターのみなさんの全面的な協力のおかげです。春を迎えた喜びでいっぱい撮影風景は、「のんびり公式ウェブページ」をご覧ください。



「のんびり」表紙写真ができるまで、
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す。

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。

1 のんびりまっすぐ秋田のくらし

秋田

4 のんびりまっすぐ

寒天の旅

6 第1章 寒天博覧会

10 第2章 寒天の里へ

ほかにあります 秋田の「寒天」

18 第3章 寒天を流すということ

26 第4章 勘天作り体験

ほかにあります 秋田の「冷菓」

34 第5章 のんびりまっすぐアイス寒天

42 秋田の勘天を繋いでいくために

43 写真家 浅田政志の
撮らずにはいられない!!
第5回/本荘ごてんまり

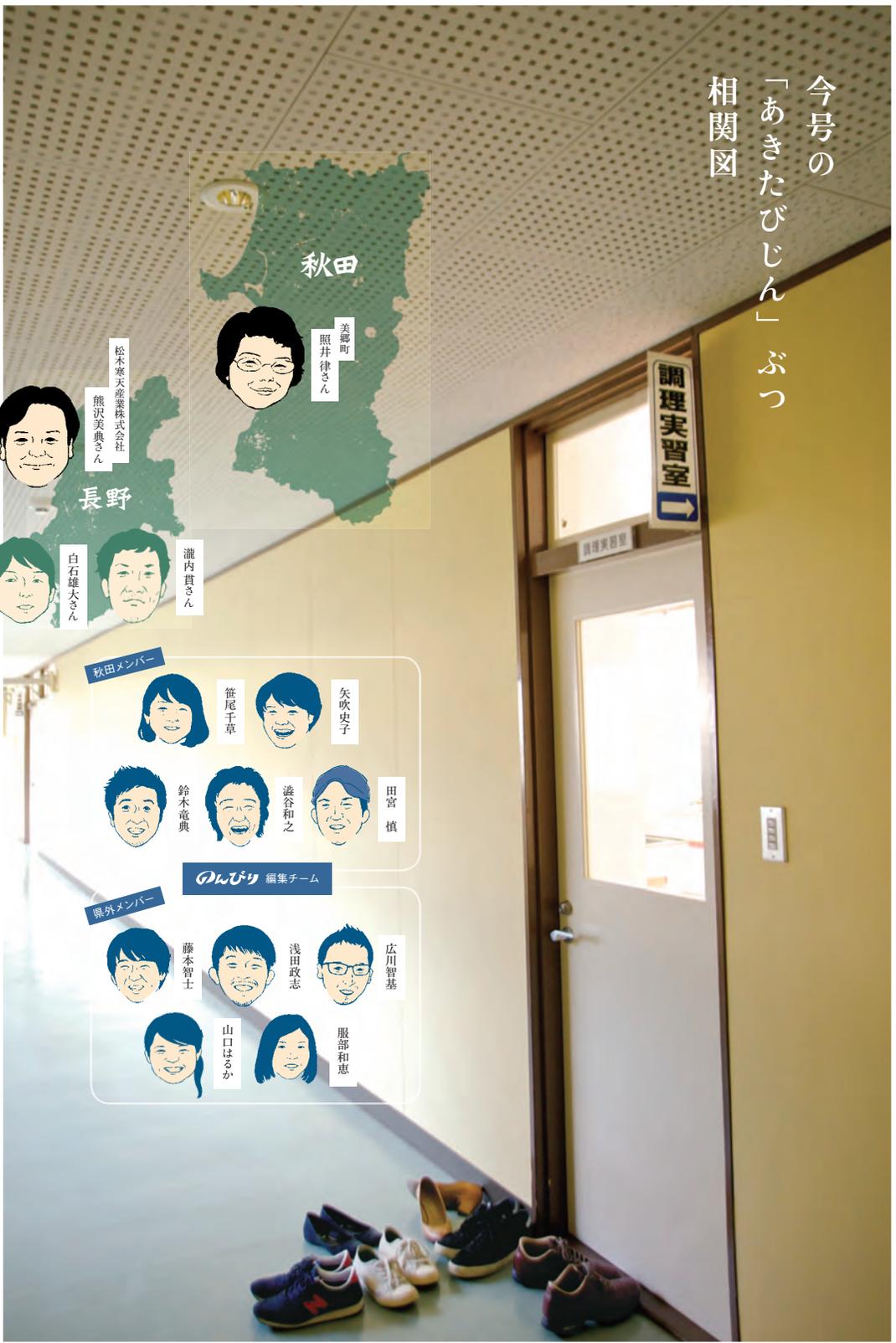
48 下戸式秋たんぼう 福田利之
第5回/ばっけに守られしすらいの硫黄兄弟

53 山・音楽・秋田
足元にある豊かさ

60 池田修三作品展 『はじまり』を終えて
そしてまた、はじまる……

61 詩修 詩人が描く池田修三の言葉
① 谷川俊太郎/思い出

62 non-biri akita access map



今号の
「あきたびじん」ぶつ
相関図



秋田

のんびり

まっすぐ

寒天の旅

文 藤本智士
Text: Satoshi Fujimoto

写真 浅田政志・広川智基・鈴木竜典・前田聡子

Photo: Masashi Asada / Tomoki Hirokawa / Ryusuke Suzuki / Satoshi Maeda

まず最初にご報告です。

秋田県のみさを県外のみなさんに伝えるべく発行するこの『のんびり』ですが、お陰様で新年度も継続して発行できることになりました。ただ続いていくことがそのままよいことだとは思いませんが、県庁のみなさんとともに、ニッポンのよき前例をつくるべく奮闘する僕たちのこのチャレンジを、多くの方が評価してくださった結果だと、素直に嬉しく思っています。あらたな一年もぜひ『のんびり』の発行を楽しみにしていただければ嬉しいです。

さてさて、僕（藤本智士）や、写真家の浅田政志など、県外からやってきたメンバーと、

秋田県内のメンバーで構成された我が「のんびりチーム」が、気持ちもあらたに取り組んでみた今回の特集テーマは「寒天」。

……？ あれ？

寒天の特集って前やってなかったっけ？

そう思われる方もおられるかもしれませんが。そうなんです。

実は『のんびり』創刊号の特集でも寒天を取りあげました。

しかしそこは『のんびり』。以前好評だったから……

なんて、そんな無邪気な発想ではありませんからご心配なく。

たかが寒天、されど寒天。

今回の取材旅を通して僕たちは、

寒天に込められた秋田の女性たちの思いの深さに心底驚くこととなります。

ぜひ今回も僕たちと一緒に旅をするように読み進めてください。

その旅路の果てに、同じ景色を見てもらえることを願って。

さあ、出発です。

「秋田寒博宣言」

「秋田寒博宣言」とは、本誌創刊号の特集タイトル。編集チーム秋田メンバーの「秋田のお母さんたちは、なんでも寒天に固める」という一言をきっかけに、秋田の寒天文化に触れてみよう、たった2日後に寒天博覧会、略して寒博（かんぼく）を開くことを決め、紆余曲折ありながらも、最後はなんとか成功をおさめるというその奮闘記は、ぜひサイト上にアップされている1号目の記事を読んでいただくとして (<http://non-birin.net/pdf/>)、とにかく秋田の寒天の多様さとその美しいビジュアルに感動した僕たちは、さらに第2回目の寒天博覧会を開催することにしました。『のんびり』本誌では取りあげられていないこの寒博が、今回の特集を組む大きなきっかけでした。

第2回寒天博覧会

2012年8月、県南にある美郷町で開催した第2回寒天博覧会。総勢23名のお母さんたちが集まり、出品寒天数は40以上。最終的には出品をお断りせざるを得なくなるほど、主催した僕たち自身が、あらためて秋田のお母さんたちの寒天に対する情熱に圧倒されたのでした。



みんなの自慢の寒天が大集合!



in美郷町

2012年
8月19日(日) 13時半～
美郷町南ふれあい館1F 第一和室にて

第1章



残念ながら、その現場にはスケジュールの都合で伺えなかった僕ですが、その盛況ぶりを報告してくれる秋田メンバーの熱量のすごいこと。表情がもう、尋常じゃありませんでした(笑)。まるで当日のお母さんが憑依したかのように寒天哲学について語る秋田メンバーの、特に女性陣に並々ならぬものを感じた僕は、自分がいかに秋田の寒天文化の表層しか理解できていないかということを感じ知らされる気持ちでした。そしてさらに僕は、当日のお母さんたちのインタビュー音声を聞いて衝撃を受けます。その時の音声を起こしたものが次頁です。ほんのさわりですが、まずは読んでみてください。





照井律さん
寒天博覧会 in 美郷町
コメント

とても素晴らしい博覧会でした。今日このような寒天の博覧会を開催して下さって、私、62歳になりましたけれども、これまでの私の集大成みたいな、それほど楽しいイベントでした。高校の生活科で料理を習った時から寒天のことについて興味がありまして、この歳になるまで、ずっと「寒天・寒天・寒天」で作ってきました。子どもの頃からいろんなことが家の中でありまして、この歳までに家族を7人、次々と亡くしますので、その度に落ち込んでしまって、なぜか

無意識のまま流し(台所)に立って、自分の考えた寒天を作り作り、その度に元気をいただいで、やっとここまで生きてくることができました。自分がここに立っていることができるのは、この寒天作りのおかげだと思っています。それで、こういう博覧会が開催されるなんて予想もついてなかったんですけど、なんか、目から鱗。「これまで生きてきてよかった」っていう、ほんとに大ききでも何でもありません。私のこれまでの生き様の集大成で、今日は本当に幸せでした。

ちなみにこれは、自身は不参加ながら、多くのお母さんに出場の声かけをしてくれた陰の立役者、照井律さんという美郷町のお母さんの言葉です。イヤホンで音声を聞きながら、突如聞こえてきた「生きてきてよかった」という一言に僕は、背中からまっすぐ氷柱を刺されたような衝撃を受けました。秋田の寒天文化に触れてみると、ちょっととした思いつきのように企画した「寒天博覧会」。その感想に「生きてきてよかった」なんて言葉ももらえたこと。しかもその音声から伝わってくるのは、お世辞でも、何かのアピールでもなく、真に切実な律さんの胸の内だと思いました。

僕はこのことをきっかけに、秋田の寒天を取りあげるといふことに、もっともっとと真摯になるべきだと思ふようになります。そしてそのためには、まず行っておかねばならない場所がありました。それは秋田ではなく、長野県でした。



寒天の里へ



長野県茅野市

大興奮の第2回寒博（寒天博覧会）から数カ月後。冬真っ盛りの2012年12月某日、秋田編集チーフのヤブちゃん（矢吹史子）と僕とアシスタントのはっち（山口はるか）の3人がやってきたのは、長野県の南信地方にある茅野市。八ヶ岳や蓼科高原など長野を代表する観光地を擁する町であり、精密業を中心とした工業都市としても有名な町。前章で書いた、僕がなんとしても行かねばと思っていた場所、それはここ茅野でした。実は、秋田のお母さんたちの寒天作りには欠かせない棒寒天（角寒天）のほとんどが、この町で作られているのです。



棒寒天（角寒天）って？

昔ながらの製法で作られた天然寒天。生天と呼ばれる「とろてん」を自然に凍結乾燥させることでできます。これに対し、生天に圧力をかけて水分を抜き、乾燥粉碎して仕上げたのが粉寒天（粉末寒天）と呼ばれる工業寒天。ちなみに、秋田のお母さんたちが口を揃えるのが「棒寒天じゃなきゃダメ」という言葉。手軽な粉末寒天が好まれる世の中にあって、秋田のお母さんたちは、あくまでも天然の棒寒天にこだわっているのです。

寒天の里



のんびり編集部代表としてやってきた僕たち3人でしたが、さすがに僕らだけでは不安だということで、長野市内を拠点に、町に根ざした気持ちのよい活動を続けるデザイナーの瀧内さん&大学生の白石くんというお友だちにも来ていた

き、お二人にアテンドしてもらいながら、茅野をまわることに。ありがたい！

富屋さん

本当に気持ちのよい晴天の下、車で茅野市内を走りながら、この町の空気に少しずつ触れていく僕たち。途中、田んぼの脇のえらく細い道に入っていくと、思っていると、目の前になんだか不思議な光景が。大量に並ぶ発電パネルらしきものに、ひよっとして茅野でもメガソーラー？なんて思っていたら、なんと目の前のそれら、ぜんぶ寒天でした。



待ち合わせ場所のJR茅野駅前には角寒天がモチーフとなったガラスのモニュメントまであり、ついに寒天の里までやってきたんだと気持ちが高ぶります。瀧内さんと白石くんら長野メンバーと合流し、まず最初に連れて来てもらったのは、茅野駅からほど近い諏訪大社上社でした。そこで印象的だったのがこれ。お正月の準備が着々と進められる境内で見つけたこの看板の中にも大きく棒寒天が描かれていて、この町の人たちにとって寒天がいかに大切なものがわかります。



長野チームが連れて来てくれたそこは、昔ながらの天然寒天作りを守る、寒天製造販売の有限会社富屋でした。ちょうど、テングサとオゴノリを煮だして固めた生天（とろてん）を外に並べ、寒風にさらして乾燥させる「天出し」という工程の真っ最中で、毎年12月から2月までの間だけ見られる茅野の冬の風物詩に僕たちは大感激。ここで、4代目の小池誠司さん（35歳）に寒天の作り方を教わります。



寒天作りの工程は驚くほどにシンプルで、茅野の天然寒天は、人と自然が一緒になって作り出す素晴らしい産物でした。正直、茅野にやってくるまでは、寒さなら秋田も負けないし、秋田でも寒天作りはできるんじゃないか？ とそんな風に思っていました。しかし、夜の気温はマイナス10度からマイナス15度まで下がるもの、日中の最高気温は0度から5度に。晴天の日が多く、湿度が少ないという茅野は、雪の量も塵を沈める程度のほどほどで、まさに寒天作りの理想の地。棒寒天（角寒天）は確かにこの土地だからこそ生み出されるのだということがよくわかります。しかし、その品質を自然に理解し、粉寒天（工業寒天）じゃダメだと棒寒天にこだわる秋田のお母さんたちにも、あらためて誇りを感じたのでした。

松木寒天さん

今回の取材をコーディネートしてくれた長野の瀧内さん&白石くんが、最後に連れて来てくれたのは、先ほどの富屋さんとはまた別の寒天メーカー、松木寒天産業株式会社でした。実は瀧内さんを紹介して、『のんびり』の1号目を見てくれたというこちらの営業部長さんが、寒博

松木寒天産業株式会社 執行役員
営業部長
熊沢美典さん

の記事に感動して下さって、「長野でもぜひ寒博を開催したい」と言ってくださっているとのこと。早速お会いした営業部長の熊沢美典さんのお話は、なんだかとてもワクワクするもので、メーカーさんとして秋田の寒天文化の確かさを裏付けてくれるようでした。少し長いですが、とても大切なことが詰まっているので、ぜひ読んでみてください。

熊沢さん（以下敬称略） 『のんびり』を読ませていただいて本当に感動して。いや、ほんとにこんなきれいな料理をね、これは本当に素晴らしい天寄せですよ。

藤本 天寄せというんですね。

熊沢 はい、寒天で固めたものを天寄せって呼んで、なんでもかんでも固めるっていう。確かに、ここに来る東京のお客さんとかに天寄せって言っても、全く通じなくて。だけど秋田ではこちら以上に天寄せされてるというか。

藤本 これも精鋭たちを集めたわけではなくて。たまたま声をかけて集まって



原料のテングサやオゴロりを洗浄機にかけて、砂や目隠などを取り除きます。

棒寒天
（角寒天）が
できるまで



ろ過してろ過したものを「モロブタ」という流し箱で冷やし固めます。（ここでん完成！）できたところてんを一定のサイズに切り揃えます。



きれいになった海藻に少量の酸を加え煮沸します。



4



夏場は田んぼだつたところに藁（わら）をしきつめ、そこにところてんを並べます。



極寒の屋外で完全に凍結させます。

5



また、日中の日差しのなかゆっくりと融解させつつ自然乾燥させます。2週間ほど自然乾燥させると完成！

6



天然寒天

江戸時代初期の1685年、京都伏見の旅館「美濃屋」の主人・美濃太郎左衛門が戸外に捨てたところてんが、凍結と融解を繰り返して乾物になったものを発見。それを水に戻してところてんを作ってみると、色は白く、且つ、海藻臭さも無いものができたというのが始まりといわれる寒天。その後、関西で寒天作りの製法が確立されていきますが、1840年代には、信州の行商人がこの地に寒天作りを持ち帰り、農家の副業として定着したといえます。

今、目の前に広がっているこの光景は、まさに170余年前の光景そのもののような気がしました。



くれた普通のお母さんたちですからね（笑）。で、実は、その後、第2回をまた別の町でやったんですけど、それがまたすごくて。優勝した人も「夢のようです」って感極まりそうになったり。

熊沢 素晴らしいです。

藤本 一番すごかったのが、「生きてきてよかったです」って言うてくれたお母さん。

熊沢 ええ。

藤本 「こんな大会をしてくれて、生きてきてよかったです」って言葉してくれた人がいて。すごいなって（笑）。

熊沢 それはいま私が泣きそうになりました（笑）。作ってよかったですよ。

藤本 なので絶対、次やる時は見に来てもらいたいです。

熊沢 ほんとにそれはぜひ、一度立ち会わせていただいて、みなさんにお礼を言いたいです。

矢吹 確かにみなさん茅野や諏訪の棒寒天を使ってるっていうことなので。

熊沢 ありがたいですね。実はうちの会社は天然寒天ともう一つ、工業寒天って呼ばれる粉末寒天の両方を作っている会社なんです。都市部では粉末の便利な寒天が使われているんですけど、東北とか九州の方では、相変わらず天然寒天を使っていたことが多くですね。普

通の人はわからないかと思うんですけど、東北の方はこの天然寒天を非常に好んで、これじゃなきゃダメって言うていただいている。

藤本 そうなんです。そこにポリシーを持ってはるので。

熊沢 それがすごいかっこいいっていうか。作ってる身においても、天然寒天作

りっていうのは、見て来られたと思うんですが、工業寒天と違って全て手作業なんです。そして24時間の作業。夜中に出てきて煮込んで、朝方から切って並べて、それを極寒の中でやるんで、非常に厳しい作業なんです。だけど最近の世の中の傾向として、便利で安いのがいいっていうことで、苦勞して作っても、そ



なるかなとか、みなさん考えながら日々作っておられるんですよ。私も秋田の人間として、自分でこんなのかなって試して作ってみるんですけど、お母さんたちの足下にも及ばないというか、みなちよつとしたところで工夫されて、それが味の違いに出てるっていうのが。

熊沢 わかります。けっこうこのぐらいの達人のレベルになると、感覚なんですよ。

矢吹 そうなんです。

熊沢 レシピで何グラムとかじゃなくて、ほんと感覚で。もう何をやってもいい食感で固められるっていう。

藤本 ただ逆にね、そんな秋田の人も寒天がどうやって作られるか知ってるか？

ですけど、その中でもみなさん口を揃えて秋田はすごい。これは一つの文化ですよ。ね。こつちが寒天を作る文化だとして、消費される文化がある。

藤本 ですよ。あと僕は、本を作るのが本業なのでレシピ本を作ったりもするんですけど、そんな時にいつも思うのは、大さじ何杯とか何グラムとかいう世界がいかに馬鹿げているかなんですよ。僕の一番作りたいレシピ本は、全分量が「適宜」って書いてるやつなんです（笑）。

熊沢 なるほど（笑）。ほんとそうですよね。味っていうのはレシピ本が決めるものではなくて、家庭の味って言うじやないですか。その家庭で、その塩梅で計ってもらってね。

藤本 だからそういうことで言うと、寒天のいかにもざっくりした感じとか

僕らも『のんびり』を通して、製造工程を秋田の人、そしてもちろん全国の人に知らせながら、最終的に、秋田と長野でこんなことができた、っていうことをアウトプットできればと。

熊沢 ぜひぜひ。それは、はっきり言って秋田県以外ないと思います。私が東北に仕事に行くのは取引先の間屋さんの関係で仙台が多いんですけど、その仙台でも、寒天を売り込むなら秋田に行つたほうがいいよって言われる。東北地方全般で比較的寒天を使っていたら

の？」っていうね。ちょっと柔らかめだったら600ccくらいっていうそれくらいの曖昧さをね。でもそこが料理の苦手な方は特定して言うてほしいんですよ。

藤本 でも料理の一番気持ちいいところってそこじゃないですか。自分なりにちよつと甘いかなあと辛いかな、しょつ



こはお客さんには伝わらなくて。でも便利で安くていう方向に動く事は、ほんと怖いと思ってるんですよ。実は天然寒天のこの辺の工場って、戦前400近くあったんです。

藤本 すごい！

熊沢 それが16工場に減ってしまった、ほんとに激減っていう。そこにはいろんな要素があるんですけど、これがこのままいくとなくなってしまうんじゃないかと。それはほんとに怖いというか、この天然寒天と工業寒天っていうのはやっぱり別物だと思うんです。

藤本 秋田のお母さんたちはまったく別物だと意識してますよね。

熊沢 ほんとにありがたいです。私、『のんびり』読んでほんとにしびれちゃいましたし、こちらが秋田から学ばなきゃいけないことってたくさんあると思うんですよ。

矢吹 とりあえずこれを入れてみようかなとか、これを寒天に置き換えたらどう

ばいな、緩いな、固いなみたいなそういう楽しさの象徴で言うと、寒天の「寒」は「勘」のほうがいいかもしれないですね。勘天。

熊沢 それいい！（笑）。ビックリしましたよ。それいいじゃないですか（笑）。やばいですよこれ（笑）。今度からスーパの寒天の字変わりますよ（笑）。

藤本 変えていきましようよ（笑）。

熊沢 いやあすごい。なんだか、すぐに秋田に行きたくなっちゃいました（笑）。



しいたけ寒天

甘じょっぱい醤油ベースに、しいたけの香りが口いっぱいに広がる、おかずとして喜ばれる味。



フルーツ寒天

りんご、いちごなど、季節の果物を使ったものは寒天の王道!
(写真は“あんず寒天”)



サラダ寒天



にんじん、きゅうり、ゆでたまごなどの具をマヨネーズで味付け?!
そんな、県外のみなさんはギョッとするような寒天も、秋田ではスタンダード。
野菜のシャキシャキ感を残すために、具材の切り方にもそれぞれのこだわりがあるんです。



Kanten

秋田の「寒天」

甘いものから、しょっぱいものまで。
秋田の家庭で作られている、定番の味をご紹介します。

たまご寒天

同じたまごでも、固さや入れるタイミングで見た目も食感も全く違うものに。おやつとして、おかずとして、秋田では定番の味。



くるみ寒天

くるみのカリカリ感と、寒天のつるつる感、2つの食感が楽しめます。
くるみならではの素朴な風味と色合いに、ほっと和みます。



牛乳寒天

子どもも大人も大好きな優しい味。
真っ白でまろやかな牛乳には、果物の色どりと酸味が良いアクセントに。
みかんやパイナップルなど、年中使える缶詰フルーツは欠かせません!



秋田の寒天は知恵と愛情のかたまり

秋田の寒天には、それを作るお母さんたちの創意工夫がいっぱい。2層にする際には層がしっかりとくっつくように間にお酢を塗ったり、具材の水分量を意識して寒天の固さを調節したり。そして、型のバリエーションもいろいろ。角型はもちろん、波型、富士山型、パイナップルを使った寒天は、空いた缶に寒天を流し込んで型として再利用するなど、長年の知恵と愛情も一緒に流し固められているのです。

ぶま寒天

上品な和菓子のように豊かな風味。
お茶受けにぴったりの味。





第3章

寒天を
流す
ということ

のお母さんたちにとって、寒天がどうい
うものなのか？ そのお話は僕たちの想
像を遥かに超えていました。

照井律さんインタビュー

藤本 夏の寒博の時はお世話になりました。
た。

律さん すごい盛り上がりでしたね(笑)。

藤本 実は僕はあの時は都合が合わなく
て来られなかったんですけど、あとで現
場の熱気がすごかったと聞いて。

律さん 私なんか泣いちゃいましたよ。
感動しちゃって。

藤本 そういう話をみんなから聞いて。
しかも寒天で涙を流すまで感動してくれ
るなんてこと、想像もしていなかったの
で本当に驚いたんです。なので『のんび
り』の1号目で寒天の特集をやったんで
すけど、もう一度きちんとやらねばとい
う思いで、まずは律さんのお話を聞きに
やってきました。

律さん 私でいいのから。

藤本 もちろんです。そもそも律さんと
寒天の出会いって？

律さん まずね、長くなってもいいです
か(笑)。

いよいよ始動

昨年春の『のんびり』寒天特集から始
まり、夏の第2回寒博。そして冬の長野
県茅野市取材を経て、ようやく季節は再
び春へと巡ってきました。ここに至るま
での前置きが随分長くなってしまいま
したが、僕たちがいかに満を持して今回
の特集取材をスタートさせたかというこ
とはわかってもらえたかと思えます。5月
初旬、本特集のために集まった、のんび
りチーム総勢10名。県外からやってきた
僕やカメラマンのスケジュールから、今
回の取材に当てられる日程は4日間。し
かし、うち1日は表紙撮影。ということ
で実質3日間です。ここまでやれるか？ 緊
張感たっぷりであったのは、秋田県仙
北郡美郷町。もはや僕たちのなかで伝説
となっている第2回寒博開催の地です。

その美郷町に住む一人のお母さんにお
会いすることから、本特集は恒例の『の
んびりな(笑) 怒濤の日々へと突入し
ていくこととなります。さて、そのお母
さんの名前は照井律さん。そうです。冒
頭で紹介した、第2回寒博での「生き
てきてよかったです」発言のあの律さん
です。僕はどうしても律さんに直接お会
いしてお話が聞きたかったのです。秋田



藤本 もちろんです。
律さん 昔の話なんですけどね、こちら辺って、農家のために田植えの手植えをやっている時に、中学生も手伝うんですよ。「結い」って言って、秋田の言葉で「ゆいっこ」とか「よいっこ」とか言うんですけど、人が足りないもんだから、近所何軒かで、苗取りの人、植える女性、片付けの作業するお父さんとか、出られる人が1軒から2人でも3人でも出て、ここの家の田んぼの次はこの家の田んぼって、田植えのシーズン終わるまで順番に歩くわけなんですよ。
藤本 それを「結い」って言うんですか？

律さん そうやって力を貸し合うっていうこと、絆を結ぶっていうこと、みんな含めて「結い」なんですすよね。
藤本 へえ。なるほど。
律さん それで「できあがり」って言うって、すべての家の田植えができあがると、暗黙の了解で、どっかのお家で一杯やるわけなんです。その頃だからとにかくみんな手作りですよ。お赤飯を蒸かす人とか、お汁作る人とか、お漬物と違って色々持ち合うんですけども、田植えする女の人が多いもんですから、体が疲れているし、保存もきくしということ、甘いもの、思い思いの寒天を固めて、お

重に入れて持ち寄ったわけなんです。それで蓋を開けてみんまで「あやく。おみや上手だごどく」とか、「ちよつと甘くしちゃってよ」とか、「もうちよつと固くするつもりだったけど、やつこく（柔らかく）できちゃって失敗した」とか、「それはやったごねえから教えて教えて」とかって。
藤本 なるほどなあ（笑）。
律さん それで、あるお家で「できあがり」がありました。そしたらね、そのおばあちゃん緑内障で目が見えなくて、田んぼ作業ができなかったんです。だからお家で料理を作るのだけやってる。そ

のお家が私のきっかけのお家だったんです。そのおばあちゃんすごく器用なんです。何をいただいても美味しく、おばあちゃんなのに、作るものがなんてか今流行っているか、アイディアがよくて。それがまだ子どもだった私には魅力的だったんです。流行の先端をいっているような感じがウキウキして（笑）。
藤本 おばあちゃんなのに。
律さん うん。サラダを作るにしても、何を作るにしても。特に寒天は上手で。私もこうなりたいって、その時に。私もお母さんとかおばあちゃんになるまでに、なんとこんな風なすごいのを作って、

みんなに食べてもらいたい、そういう人になろうって、その時思っ。

藤本 はあ。
律さん そして高校に入った時に、生活科に「食物」って教科があつて、そこで食物の検定も受けたんですけど、なかなか一級に合格するっていうのは難しい時代だったみたいで。だけど一級に受かったんですね。その時何をやったかといいますと、検定のテーマがありました。一つは行事食。お祭りでもなんでも、行事のための料理。で、もう一つは病人食。っていうテーマがあつたんです。実は私の母が、私が小学校の3年生の時、脳梗塞で寝たきりになっちゃったんです。今だったらすぐ救急車が来てくれて入院したりハビリやったりしてあるんですけど、そういう時代じゃなくて。お医者さんに診てはもらったんですけども、お家で寝ているしかありません。みたくな感じで、高校の途中で亡くなるまで11年間寝たきりだったの。それで、小学校の間に母の看病もして、学校にも行って、田んぼとか畑の手伝いもあるし、牛も飼っていたので、牛の運動にも行かなくない。で、兄夫婦が後を継いでまして、兄夫婦に子どもが生まれて、その子どもを背負って、小学校に通いました（笑）。
藤本 ええー！ お兄さんはいくつ離れ

てるんですか？
律さん 一番上なので、18です。
藤本 何人兄弟ですか？
律さん 5人なんですけど、7人いて。子どもの時、私のすぐ上と、さらにその上が熱っこ出して亡くなっちゃってるみたいなんです。なので、私のすぐ上は13違います。
藤本 律さんは一番下？
律さん そうなんです。末っ子なんです。生まれた順から言うと、7人の一番末っ子で。しかも、上に姉たちいるんですけど、13も18も違うので、もうお嫁にいっちゃったんですね。私より13上の姉が嫁いだその秋に母が倒れちゃったんです。なので、姉たちにお手伝い

ただける状況じゃなかったのね。やつぱり農家に嫁いでもんですから、そこで一生懸命嫁さんとして務めるというか、働いていくか、そういう時代だったもんですから。
藤本 そうか……。
律さん 小学校に行っても、机にきちんと座って、先生の教えてくれたのを学ぶっていうことはなかったですね。だから勉強なんにも知らないんです。私。なんにも知らない。高校も、定時制高校に通ったんです。子ども連れて行ける場所ってどこかなくて考えた時に、そういうとこ

しなくて。で、大曲農業高校、大農っていうんですけど、その定時制高校があつたもんですから、家からすぐのところ、おんぶして自転車で行って。そんな感じの時に、食物の教科を教えてくださった先生が、調理実習の一品で、泡雪寒天っていうのを教えてくれたんです。初めて卵の白身を泡立てて、固める寒天を習ったわけなんです。わあ、すごいな、これもいいなって感動して、結いって行つた時のおばあちゃんのもすごいなと思つたんだけど、これも今流行でいいなって思つて（笑）。
藤本 なるほど、最先端がそこにあつたんです。
律さん ニワトリも自分の家で飼つたもんですから。寝たきりの母に食べさせるために卵を産ませてたもんで、買に行かなくてもあるものですから、習つたらすぐ自身を泡立てて、何回も何回も何回も、毎日毎日タタタタタタタって、毎日毎日。

一同（笑）。
律さん よく飽きなかった。
一同（笑）。
律さん それで、食紅を少し入れてピンクの泡にしたり、抹茶を入れてやつたりとか、自分なりにアレンジをして。自分で考えて、自分で作って、できあがったの

に自分で勝手に感動するんです（笑）。その繰り返しが今日まで。やつぱりね、すごい辛くて、学校で子どもおんぶしてると、泣いたりして同級生のみんなに迷惑かけられないから、廊下を行ったり来たりあやして、窓から先生の説明の黒板を見てたんです。母が寝たきりでしたね、そんなことしなくてもよかったですし。母も11年間寝てるとです。動かないもんだから、汚いお話するようなんですけども、便秘がちになるんです。で、いろいろ工夫して、試行錯誤して、便秘にならない食べ物を考えて作って食べさせてっていうのを繰り返している中で、寒天を作ること覚えたら、それを食べさせるとお通じがよくなってきたんです。わあ、これはすごいもんだと思つて、それで余計に毎日作るようになってしまったというか。自分が楽しいものもあるんですけど、母が喜んでくれるし、役に立ってるっていうこともみんな含めて、しよっちゅう作るようになったんです。

藤本 なるほど。それが、検定の時に行事食と病人食の二つを選んだことに繋がってますね。
律さん そうです。で、病人食の中に入りんご寒天を取り入れたんです。寒天を母に食べさせる前は、りんごをおろし金で

すって食べさせてたんですね。それを今度は寒天で固めて食べさせたら、ただりんごを食べるよりよかったですよ。それで、ああ、かわいいなあと思って。

なのお昼のごちそうを作れて。で、お重にいろいろ詰めるわけですよ。で、持って行って、「みんなで食べた」って空のお重が返ってくるんですね。その時に、煮物とかなんらかんやらやるんですけど、まず寒天を。そしたら「あの寒天をまだ

藤本 それで一級を取れた。

に、今度は私の姑のばあちゃんが、倒れちゃったんですね。脳血栓って言われて。100日入院した後でリハビリに何年か通って。でも完全にはよくならないもんだから、杖をつきながら、足をひきずりひきずりして家の中を移動して。でも動

大した物ではないと思ってたんです。この歳まで、ずーっと。そしたら、この前の魁新聞（秋田魁新報）に、大曲農業高校の生徒さんで、一級を取ったっていうのが載ってたんですよ。お名前と一緒に。え？ 何？ これ普通でしょ？ って。

一同（笑）。

きかやっぱ悪いわけですよ。するとすごい便秘で。



律さん 載るもんなのこれ。そんなにすごいことなの？ なんて思ってたね。あと、ここに嫁いできた時に、うちの（壁にかかっている遺影を指して）向こうから3番目のおばあちゃんが私の姑です。その次のおばあちゃんが「ばっば」って言って姑の姑です。私が嫁いできた時に、ばっばはまだいたので丸々10年間、一緒に暮らしたんですよ。あのばっばが、鍼灸院に治療に行ってたんです。私、車で

乗せて行かないやいけなくて、するとそこに集まるおばあちゃんたちが、自分の番を待ってる間にお話してて、終わったら人も残ってお話してて、そのうちにお昼になっちゃって、それでばっばが私にお昼のごちそうを作れって言うのね。みんな

食べたって言われてよ、次行く時あれやってくれ」って、リクエストされて（笑）。丸々10年間、ばっばが私に命令して。一同 へえー。

律さん そう！ それで、私を活かす時がきた！ と。私は嫁なので、姑に仕えるのは今だと。喜んでもらえるのは私し

かないかと。そう思って。いろんな寒天食べてもらいましたね。お医者様に便秘薬もらってくるんですけど、効かないって苦しんでですね。で、寒天やると「ああ、すっきりした、体楽になった」とかって（笑）。それで、しょっちゅう作らざるを得ないっていうか、作ったほうが喜んでくれるっていうか。そんな感じでも、作る度に自分で作る寒天に酔っちゃってるんですね（笑）。

一同（笑）。

律さん 子どもの頃すごい辛いことばかりあってね。勉強したい、宿題やりたい。宿題して行ったことないんですよ。今まで私なりに大変なことばかり感じてきたんだけど、寝たきりの母も亡くなっちゃったし、父親ももちろん子ども時代に亡くなったので、そういう度に辛くて、気づいたら流しの前に立って寒天流し始めてるんですよ。その時は自分で気づいてないんですよ。で、固まって「できたく」って喜んだ時に、「あれっ、私何悲しんでたっけやー」って（笑）。悲しいことが嬉しさのほうに消されてしまっ

たっっていうか（笑）。

藤本 実は僕たち、律さんたちが使ってる棒寒天の産地の長野県茅野市ってところにも行ってきたんですね。そこで「天寄せ」って言葉聞いたんです。つまりは寒天を固めることなんですけど、でも、秋田の人は天寄せを作るといって「寒天を流す」って言いますよね。律さん 寒天を流す。流すって言いますね。寒天を作った時は寒天流したって言います。

藤本 言いますよね。それが僕は不思議だったんです。確かに型に流すっていうのはわかるけど、寒天ができたっていうことを寒天流したってちょっと変だな？ っ。でもね、なんだか謎が解けました。それは、今おっしゃってた「辛いこと」を流したんですね。律さん はあ！ そういうこと……。藤本 そうなんじゃないかなあって思いました。

律さん でも、涙流しますよね、辛いと。

その涙を流す代わりに寒天を流して、心をひとり落ち着かせるっていうか。それで私の場合作った寒天に勝手に感動して、次、またそれで元気をもらって、次の日からまた頑張れる。その繰り返し、この歳まで、みたいなの。藤本 律さんのお話は、僕たちにとってほんとにも壮絶なお話なんですけど、それこそばっばの時代はみんなそうだったのかなあって。

律さん 私みたいなもんじゃなかったと





一同 わあ〜！
 藤本 すごい(笑)。これ、噂のココア寒天ですね！ パンが入ってるっていう…。これ寒天とは思えない。完全にケーキだ。「あきたびじん企画 のんびりまっすぐ〜」って、これがまた…。(笑)
 律さん で、これは寒天にゼリーを落としたの。
 一同 きれい〜!!!
 藤本 寒天にゼリーを、って斬新！
 律さん で、これはりんご寒天。
 藤本 やった！ これみんなが絶賛してるやつだよ。
 矢吹 りんご寒天。めっちゃおいしいんです。
 藤本 早く食べたい。
 矢吹 でも律さん、実はりんごがダメなんですよ。
 律さん はい、私、アレルギーで。
 一同 え？
 律さん 生で食べれないんですよ。
 藤本 でもこれなら食べれるってことでいいですか？
 律さん 食べれます。
 藤本 へえー！
 矢吹 りんごの味とか甘さとかで味変えるんですよ？ その時々で。
 律さん りんごの種類にもよるし、同じふじりんごならふじりんごでも、とれた



地区とか、とれた木で、1個ずつ違いますからね。でも、生のままで皮をむきながら、味をみながら、それに合わせて調整できればいいんだけども、私生で食べれないから。
 藤本 どうやってるんですか？
 律さん まず勘ですけどね。
 藤本 おおっ！
 律さん りんごの形っていうか、顔、りんごの顔を見た時、あと皮をむく時の感覚で、これはちょっと甘みが多いかな、酸味が多いかな、っていうのを判断します。

藤本 りんごの顔を見て、自分の勘に頼って作る。
 律さん ええ。食べれないから。アレルギーなので。

矢吹 すごい。
 藤本 実は僕たちも寒天作りをしたくて、教えてもらえませんか？ しかも今日これからとか…。材料は僕たち準備してあるので。
 律さん まず場所は？
 藤本 会場は借りてきますんで。
 律さん ほんとに？ 借りれるんですか？

矢吹 借りてみます。
 藤本 今日はお仕事ですか？
 律さん 今日旗日(祝日)なので。



律さんが僕たちを喜ばせようとして作ったまるでケーキなココア寒天。そこにデコレーションされた「あきたびじん企画 のんびりまっすぐ〜」という文字は、『のんびり』本誌奥付に書いてある、僕たちの共同体の名称「あきたびじん企画室」や、『のんびり』冒頭文から引用してくれたんだと思います。だけど微妙に「あきたびじょん」が「あきたびじん」に(笑)。でも僕はこの文字に、かえって本質が抜き出されているように思いました。秋田の寒天について知ろうと歩んできたその先にあったもの。律さんのお話から見えてきたものは、秋田の女性たちのたくましく美しさ。つまりは「あきたびじん」の本質そのものでした。お陰で僕たちは完全にエンジンがかかりました。こうなったら誰にも止められませんが。止めさせません。のんびりまっすぐ行くしかない。のんびりチームみんなの顔つきが明らかに変わりました。

藤本 空いてますか？ 今日。
 律さん うん。
 藤本 やった！ ぜひお願いします！



第4章

勘天作り

体験



律っちゃんの世界

とにかくまず律さんにお話を聞くという事は、やっぱり間違っていないと思って。緑内障のおばあちゃんの寒天に憧れた中学生の頃の自分をキラキラした目で話す律さん。農家に嫁いだ嫁として、自分を活かすのはここだ！と仕えることの喜びを嬉々として語る律さん。その姿に僕たちは今の世の中のものさしを決して計りようがない、当時のリアルを垣間みた気がしました。現代からするとちっぽけに見えてしまうかもしれない世界が、少女律っちゃんにとって、いかに豊かで広大な世界だったか。小さなモニターを通してやってくる情報を前に、世界が広がったような気になっている現代人こそ、僕はよっぽど小さな世界で生きている気がします。律さんのお話は、僕たちのんびりチームに、たくさんの気づきをくれました。

食べてもらいたい気持ち

さてここで、少し整理したいと思えます。律さんのお話を聞いて僕たちが考えたこと。それは、秋田の寒天文化をより多くの人たちに伝えるべく、秋田の寒天を商品化するということでした。秋田

の美しい寒天を商品にして全国のみなさんに食べてもらうことで、その奥にある、あきたびじんの本質に少しでも触れてもらいたい。そのためには、まず寒天作りの基礎を学ばねば話にならないと思った僕たちは、すぐに美郷町の「北ふれあい館」という施設の調理室を借りました。いやあ、今日の今日でもなんとかなるもんです(笑)。しかしそうやって着々と準備が整う一方で、律さんに話を聞いた僕たちとしては、そこに明確な「食べてもらいたい対象」が必要だとも感じていました。「あの人を喜ばせたい」「あの人に食べさせたい」そのまっすぐな気持ちが寒天作りをより豊かにさせるのだと。そこで思いついたのが、明日に控えていた今号の表紙撮影でした。

今回の表紙撮影、写真家の浅田くんと共にアイデアを思いついた時は、正直50パーセントくらい「無理だろなあ」という気持ちがありました。デジタルではなくフィルムカメラでの撮影にこだわっている僕たちが今回の表紙のイメージを実現させるためには、あのスーパードライパーセンターくらい「無理だろなあ」という気持ちがありました。デジタルではなくフィルムカメラでの撮影にこだわっている僕たちが今回の表紙のイメージを実現させるためには、あのスーパードライパーセンターくらい「無理だろなあ」という気持ちがありました。デジタルではなくフィルムカメラでの撮影にこだわっている僕たちが今回の表紙のイメージを実現させるためには、あのスーパードライパーセンターくらい「無理だろなあ」という気持ちがありました。

は、大袈裟でなく本当に嬉しかったです。普段は立ち入れない車庫に入らせてもらい、スーパードライパーの前に、大掛かりな撮影にチャレンジすることが可能になったお礼をなんとかして伝えたいと思っていた僕たちは、JRのみなさんに喜んでもらえるような寒天を作ろう！と心を一つにしました。

買い出し

ということで、律さんにも一緒について来ていただいて近くのスーパードライパーで買い出し。今日食べさせてもらったココア寒天やりんご寒天など、律さんに教わりたい寒天をイメージしながら材料を揃えていきます。しかし、律さんに教わるだけでなく、無謀にも新たな寒天にチャレンジしたいと思っていた僕たちは、ここが働きの働かせどころだと、新たな食材探しをします。そこでイメージしたのは、スーパードライパー(笑)。JRのみなさんに喜んでもらうべく寒天作りをするんだから、当然作るのには「スーパードライパー」でしよう、冗談のようなことを本気で考えた僕たちは、赤と白が印象的なスーパードライパーを寒天で再現すべく、赤い食材と白い食材を探します。そこでまず目についたのはいちごでした。いちご寒天。



リンちゃん リンご寒天

- (材料) ・リンご 約300gたら6個を基本に適宜。
(中玉1個は約300~350gです)
- ・ 椿寒天 3本
 - ・ 砂糖 1kgを基本に適宜。
 - ・ レモン汁 1個分を基本に適宜。
- (作り方) ① 寒天を軽く洗って小さくちぎったものを鍋に入れ、900ccの水につけて30分以上ふやかす。
- ② リンごを切った塩水につける。
 - ③ リンごに砂糖、レモン汁を加えて煮る。
 - ④ 寒天を一度沸騰させ、温度を上げてから火を弱めてゆるく煮る。
 - ⑤ リンごを煮た鍋に、寒天をこし器から入れ、よく混ぜる。
 - ⑥ 水が溜らしておいた型に流し入れる。
 - ⑦ 粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷まして完成!!



* 水の量は寒天1本につき300ccを基本に適宜。
* リンごを煮るとき、リンごの量をよく見て! (笑)
* ちぎりにこの時は、リンごを煮ると、形が壊れてしまったので、汁と一緒にかけました。
あと、「リンごの水分が多すぎた?」と思ったので、2kgで50cc取り除きました。

ココア寒天

- (材料)
- ・ 市販のミルクココア(粉末) 230gを基本に適宜。
 - ・ 食パン 1袋(5~6斤)
 - ・ 加糖練乳 50gを基本に適宜。
 - ・ 椿寒天 3本
- (作り方)
- ① 寒天を軽く洗って小さくちぎったものを鍋に入れ、900ccの水につけて30分以上ふやかす。
 - ② ①に粉末ココアを入れる。
 - ③ 食パンの耳を細く切り、細かく手で無造作にちぎっておく。
 - ④ 大にけ、焦げつかないようにかき混ぜる。
 - ⑤ 沸騰して大きな泡になってきたら、練乳を加え、またゆらし混ぜる。③のパンを全部入れて、甘く混ぜる。
 - ⑥ 水が溜らしておいた型(平底鍋や丸型のケーキ型)に流し入れる。
 - ⑦ 粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やす。
 - ⑧ 固まったら、型から取り出し、好みでデコレーションして完成!!



➔ <コツポイント>

- * 型に入るとき、最初にココア部分だけがある程度底に流した後に、パンと一緒に混ぜると、仕上げたときに表面にパンが貝之ずきれます。
- * 手は、ヘラを使ってパンを軽く内側に寄せると、側面もパンが貝之ずきれます。

うん、よさげです。となれば白はやっぱり……練乳? いやいやそれではあまりに普通な気がした僕は、秋田らしい食材を思いつきました。それは、甘酒。酒どころ秋田の美味しい甘酒を使うといいんじゃないか? 僕たちの勘天作り体験はそんな風にしてスタートしたので。

実習

美郷町北ふれあい館の調理室を借りて急遽スタートした「律ちゃん寒天教室」。元々中学校だったという美郷町の北ふれあい館。まさに中学校の家庭科の授業を受けるような気持ちで寒天作りを教わります。ぜひ、みなさんも寒天作りを挑戦してみてください。以下、3つのレシピをご紹介します。もちろん、分量はほとんど適宜ですけど(笑)。





この笑顔！
こまち寒天ですが、見てください！

撮影当日

「浅田くんを筆頭に、のんびりチーム全員クタクタになって撮影は無事大成功しかし僕たちには、もう一つやるべきこと。「スーパーこまち寒天」を食べてもらうこと。緊張しながら振る舞った「スーパーこまち寒天」ですが、見てください！



みなさんとても喜んでくださって、評判も上々。いや〜よかったですよ。ようやくほっと胸を撫で下ろした僕たちでしたが、実はちょっとだけ心残りなところが……。それはできた時のと比べると、スーパーこまち寒天の、特にいちごの部分から水分が出てしまっ、見た目が少しだけ、ひしゃげたようになってしまっていたことでした。昨日の状態を見ているだけに、完璧な状態で食べてもらいたかったという思いが捨てきれない僕たち。寒天の商品化まで考えている僕たちにとって、たった1日置くだけで水が出てしまうようでは、その先に進めません。なんとかできないものだろうか？ 表紙撮影でクタクタなみんなでしたが、夕食を食べながらあらためて作戦会議をします。けれど実は僕には秘策がありました。

残された課題



スーパーこまち寒天



(材料)

いちご層

- いちご1kgを基本に適宜。
- 砂糖100gを基本に適宜。
- レモン汁 1/4個分を基本に適宜。
- 棒寒天2本

甘酒層

- 甘酒(市販のもの)350gを基本に適宜。
- 棒寒天1本

(作り方)

- 寒天を軽く洗って小さくちぎったものを鍋に入れ、寒天2本+600ccの水と、寒天1本+300ccの水の2種類を作り、30分以上ふやかす。
- いちごを半分に切り、砂糖、レモン汁を加え、よく混ぜる。
- ②を中火で煮る。
- 600ccの方の寒天を煮溶かす。
- いちごに煮溶かした寒天をこしながらいれ、よく混ぜる。
- 水で濡らしておいた型に流し入れる。
- 粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やす。
- 甘酒を火にかける。
- 300ccの方の寒天を煮溶かして、こし入れ、よく混ぜる。
- 固まった⑦の寒天の上に流し入れて、冷蔵庫で冷やし完成!!

いちごポイント

- いちごは弱火で煮ると実の色が薄くなってしまうので、中火でかけ続けるとまた色が戻るぞ。根気強く待ちましょう。
- いちごに寒天を加えるからは、火にかけすぎないように!
- ⑦が完全に固まらないうちに流すと、おさまった時に、二層が分離しにくくなります。



ドタバタ寒天教室

実は、美郷町の名物「仁手古サイダー」を使った、サイダー寒天を作ってみるも甘みが足らず、香りも炭酸も抜けて大失敗したり、1度に何種類も作っているために、一つに集中しすぎて、別の鍋の寒天を蒸発させてしまったりと、現場はまあ大騒ぎでした(笑)。寒天作りに対して、いかに自分たちの経験が足りないかを痛感したドタバタ寒天教室。それでも律ちゃん先生のおかげで、なんとか完成したコア寒天、りんご寒天、スーパーこまち寒天。特に、スーパーこまち寒天は、僕たちが考えた新たな寒天だけに不安いっぱい。しかし型から出してみると、とてもきれいで「まさにスーパーこまちだ!」とみんなで大興奮。ただ、美味いかどうかは別。そこではまず律ちゃん先生に試食してもらうことに。ドキドキしながら律ちゃん先生に注目するのんびりチーム。緊張してその反応を待っていると、一言「美味しい!」。やった! 「美味しい」いただきました! 「新



1 じゃっぶう

『三國商店』
能代市ニツ井町字比井野99
0185-73-2221

2 元祖しょうゆソフトクリーム

『お菓子のくらた角館店』
仙北市角館町雲然字山崎42-1
(安藤醸造元北浦本館内)
0187-53-3255
※秋田店でも販売しております

3 アイスドリアン

『小松屋本店』
横手市中町9-17
0182-32-0369

4 小倉ソフト

『佐々平商店』
横手市増田町増田字中町96
0182-45-3068

5 生グレープフルーツソフト氷

『広栄堂』
秋田市南通みその町6-21
018-832-5736

6 桜パフェ

『バルルやちよ』
秋田市中通 2-8-1
フォンテ AKITA 7F
018-835-1734

7 ミルク氷

『尾留川氷店』
由利本荘市東町 4-1
0184-22-1716

8 若美冷菓のパバヘラアイス

『若美冷菓』
090-1494-3622 (加藤)
※夏場、秋田県内各地の国道端でよく見かけることができます。



撮影：鈴木竜典／船橋陽馬

5 広栄堂

生グレープフルーツソフト氷

通称生グソ！ シロップは自家製で果肉の食感が残る爽やかな味。毎年、店舗前に長蛇の列ができる大人気店。



6 バルルやちよ

桜パフェ

「長くて寒くて厳しい秋田の冬。それに耐えながら、心待ちにしている桜の季節」そんな秋田の人たちの春への思いが形になったパフェ。



7 尾留川氷店

ミルク氷

ジェラートのようにきめ細やかな氷はそれ自体に味がついており、ディッシャーで盛りつけられ、お好みのシロップでいただきます。



8 若美冷菓

若美冷菓のパバヘラアイス

秋田県内の国道端でおばさん(パバ)がヘラで盛りつけてくれるアイス。シャーベット状の黄色とピンクのアイスを手型に盛りつける「バラ盛り」は熟練の妙技!



1 三國商店

じゃっぶう

「溶けてジャブジャブになる寸前がおいしいから」というのが名前の由来。いちごの風味がどこか懐かしさを感じさせます。

2 お菓子のくらた

元祖しょうゆソフトクリーム

安藤醸造元の醤油が使われたソフトクリームはキャラメルのような香ばしさが特徴。観光客の定番商品。



4 佐々平商店

小倉ソフト

甘さ控えめの小豆は自家製で、ソフトクリームもさっぱり味。年期の入った岡持(おかもち)でご近所への配達もしてくれます。



3 小松屋本店

アイスドリアン

(ミルク味・あずき味)
70年前から変わらず愛されてきた味。「ドリアンのようにまったりとした口当たり」ということから命名されました。



Reika

秋田の「冷菓」

秋田は雪国なれど、夏は冷たいお菓子が充実! バリエーション豊かな、そのほんの一部をご紹介します。



のんびり まつすぐ アイス寒天



アイス寒天

その秘策とはズバリ、寒天を凍らせるということでした。昨年の夏のことです。中央自動車道のSAで偶然見つけた「溶けないアイスクャンデー」。溶けない……？ アイス？ どういうこと？と1本買ってみたのですが、このアイスに使われているのが寒天でした。つまりは溶けても寒天だから、液体にならない。そういうことだったのだと思います。そんな出会いを経験していた僕は、秋田の寒天も凍らせてしまっって、アイスとして提供すればいいんじゃないかと思っていたのです。そのことをみんなに話すと、大いに賛同してくれました。早速、寒天の残りを凍らせて、明朝あらためて集合することに。この時点で僕たちに残された取材日程はあと2日でした。

アイス寒天試食

明朝、集合したのんびりチーム。一晩凍らせておいた寒天を食べてみることにします。まるで鈍器のようにカチカチに凍った寒天たち。スーパードマチ寒天なんて、もはや冷凍の豚バラ肉にしか見えない(笑)。



挑戦。そしてココア寒天は、パンを抜いて純粋なチョコ寒天に。そしてこちら市販のミルクココアでなく、粉末のココアに砂糖と牛乳を足してココ



しかし包丁を入れてみると、意外にもサクサクリ刃が通ることに驚きます。さらに切り分けたものを食べてみると、やっぱり！カチカチに凍っているにも関わらず、歯がすっと入ります。これはいける！歯ごたえならぬ手ごたえを感じた僕たちは、今回作った三つの寒天がアイスになってなお美味しいか、今一度味を検証。その結果、りんご寒天は甘みを足すことと、りんごの歯ごたえをハッキリさせるべく、大きめにりんごを切るといふこと。スーパードマチ寒天も同じく甘みを足し、甘酒を麹から作ってみることに

アを練るところからチャレンジしようということに。

Nonのんびりタイム

そこまで明確になれば、あとは行動のみ。そこで今後の動きをうまく分担するべく、今一度交通整理します。残された時間でいったい何が出来るか？どこまでやるのか？考えた結論は以下の通りでした。

- 明日の午後1時から、美郷町の北ふれあい館で、アイス寒天の試食会を開く。
- そのために、以前美郷町の寒博に出てくれたお母さんたちに声をかける。
- 食べてもらうアイス寒天は、りんご、ココア(チョコレート)、スーパードマチの3種類。
- アイスクャンデーのような見た目にしてかわいいパッケージを作る。
- 美郷町が誇る六郷の名水を使って作る。
- 律さんの後輩にあたる、大曲農業高校生活科学科の生徒たちにも試食してもらう。
- そして、あの人にも……。

ということ、①寒天作りのための買出し&パッケージを考える班と、②美郷町に行つて会場押さえ&水汲み&お母さんたちに声かけ班と、これが一番大変そう、③大曲農業高校の生活科学科の生徒さんに試食してもらえよう交渉する班の三つにチーム分け。それぞれに全力で動いた後、夕方に再び集合し、みんなで寒天作りに取り組みことにします。さあ~~~~~大変だ~~~~~!!!

パッケージの意外な回答

それぞれの班が奮闘するなか、買出し班の僕は、秋田駅前の秋田市市民市場へ。長野でお話を伺った松本寒天さんの棒寒天を見つけて買占めたり(笑)、食材を揃えていきます。しかし、問題はパッケージです。表面はプリントしやすい紙でいて、内側ははっ水加工されている。しかもほどよい大きさで……なんて、無謀なイメージを共有しながら、業務用パッケージ屋さんへと移動。そこで、まさに救世主のごとく現われたのが、フランクフルトのパッケージでした。材質と大きさがまさにイメージ通りだと思つた僕たちは、精一杯勘を働かせ、購入を決定。アイスは真逆のモノを詰めるパッケージだけど(笑)、でもきつとこれで大丈夫！



他の班の動向が気になるなか、美郷町へ向かいます。

それぞれの成果

美郷町にある「道の駅・雁の里せんなん」に続々集合するのんびりチーム。各班それぞれの成果を報告し合います。① 買出しチームは先述の通り。② 美郷町チームは「御台所清水」という湧水で水を汲み、律さんやお母さんたちへの声かけも成功。もちろん北ふれあい館を借りる手はずもバッチリとのこと。そして心配だった③ 大曲農業高校チームも、お話を聞いてくださった担当の先生が深く理解してくださって、明日の夕方から高校



生たちに試食してもらう時間をいただけたとのこと！となれば、早速寒天作りだ！と、その前に僕からいくつかの提案がありました。それは僕たちがこれから作る、アイス寒天の商品名です。



のんびりまっすぐ寒天

僕の考えでは、アイス寒天というのは商品名ではなく、あくまでも寒天を凍らせたアイスキャンデーの総称（もっと言うと棒寒天から作られたものにこだわりたい）。ゆえに、のんびりプロデュースのアイス寒天の商品名を、別に考えなければいけません。ということで、付けた商品名は「のんびりまっすぐ寒天」。思い出してください。律さんにお話を伺ったときに振る舞ってくれたココア寒天。そこに書かれた「あきたびじん企画 のんびりまっすぐ」という文字。ここに全ての答えがありました。寒天を通してあきたびじんの本質を伝えたいと思った僕たちの寒天の名称は、もはや「のんびりまっすぐ寒天」以外にありません。ただ



さらにもう一つ提案が。それはアイス寒天のキャラクターを作りたいたいということでした。というのも、たまたま道中の車内で読んでいた「秋田魁新報」に「美郷町PRへキャラ募集」という記事が掲載されていたのです。これに応募するかは別としても、とにかくアイス寒天を広めべくキャラクターを作るのは悪くないと思えました。なにせのんびりチームには、あの「くまモン」や「バリエイさん」といった、ゆるキャラグランプリ歴代王者の写真集の撮影を担当した写真家、浅田政志がいます(笑)。いつか着ぐるみになったアイス寒天のキャラクターを浅田くんに撮ってもらおう！と、もはやよくわからない夢を抱きつつ、キャラクターも考えることに。

苦境のなかの吉報

さて、そんなアイス寒天のキャラクターや商品名をどうやってパッケージに印刷するのか？ 切羽詰まった状況なか、思い出したのは池田修三さんでした。『のんびり』3号で大特集をし、先日地元にかほ市象潟町で展覧会を終えたばかりの、秋田が誇る版画家、池田修三さんだ！とひらめいた僕は、秋田市内ですでに消しゴムはんこを作るための材料を買っておいたのです。しかし言い出した手前、自分が彫ることになるとは……まあ、そう思っていましたけどね。



再び北ふれあい館の調理室にやってきた僕たちは、いよいよアイス寒天作りチャレンジ。途中わからないことがあれば、律ちゃん先生へのホットラインで確認しつつ、勘を働かせます。しかし、寒天の状態ではちょうどよい甘みが、凍らせると甘みを感じなくなったりして、一から作り直すなど、一筋縄ではいかないアイス寒天作り。何度もへこたれそうになるな



な気持ちを、今一度奮い立たせて頑張ります。そして時間はあっという間に21時。調理室を借りられるのは22時まで。大慌てで片付け

か、僕たちにある吉報が届きました。実は明日のアイス寒天試食会にどうしても来てもらいたいと交渉をしていた人が、OKになったと電話をくれたのです。その人とは、長野県茅野市、松木寒天の熊沢さんです。



ラストスパート

長野県茅野市から秋田県仙北郡の美郷町までは、少なく見積もっても車で8時間ばかりです。明日のお昼に間に合わせるためには、どうしたって今日のうちに出来ないことには無理です。そんな無謀な依頼に、松木寒天の熊沢さんは必死で社内調整してくださり、なんとか間に合うように行きますとお返事してくれました！ 感激した僕たちは、へこたれそう

ながら、残りは秋田市内に戻って作業することに。

秋田市内に戻り作業を続けた僕たちでしたが、夜が更けていけども終わりは見えず、まるでいつぞやの紙芝居作りのよう（『のんびり』2号参照 <http://non-bin.net/pdf/>）。そんななか秋田デザイナーの澁谷くんと共

に生み出した、棒寒天をモチーフにしたアイス寒天キャラクター、その名も「かんでん棒や」の消しゴムハンコもようやく完成。そこからみんなでひたすらハンコ押し。朝になって、ようやく作業を終えた僕たちは、少しでも眠ろうと一旦それぞれ解散し、そして数時間後再び集合するのでした。きついです。



試食会本番

試食会本番の朝、眠い目をこすりつつ向かったのは、再び美郷町の北ふれあい館。今日は調理室のほかに、大きな和室を借りて試食会場の準備。一方調理室では、冷凍庫で凍らせていた寒天を切り分け、「かんでん棒や」が描かれたパッケージの包装作業。秋田のお母さんたちにとって大切な寒天を、全国のみなさんに届けるための第一歩として、のんびりチームがそれぞれの力を振り絞り全力で駆け抜けたこの4日間のファイナーレもいよいよ間近です。あつという間に時間はお昼、徐々に集まってくるお母さんたちのなか、松木寒天の熊沢さんも無事到着！さあ、試食会がスタートします。



幸福な時間

連日の作業に疲れていたからか、それともお母さんたちの眼指しが優しすぎたからか、これまでの経緯と僕たちの思いを語りながら僕は、涙をこらえるのに必死でした。とにかく幸福すぎたんです。優しく領きながら話を聞いてくれるお母さんたちも時に涙を浮かべて、本当に頑張ってきたよかったです。そしていよいよお披露目した「のんびりまっすぐ寒天」。パッケージも大好評で、肝心の味も、みなさんそれぞれに笑顔で美味しいと言ってくださり一安心。さらに、りんごの甘みをもう少し足すといいかもとか、スーパードライこまち寒天の二層が分離しないためにはこうするといいやなど、色々とアドバイスをくださって、本当に夢のような時間でした。そして何より嬉しかったのが、お母さんたちが口々に、自分も作ってみると言ってくれたこと。僕たちはアイス寒天というものが広がっていく、その確かな手ごたえを感じることができました。



勘天記念日

そして試食会の最後、どうしてもとお願ひして、長野からやってきてくださった熊沢さんにご挨拶いただくことに。その感動的なスピーチに、僕たちもお母さんたちもついに涙をこらえきれませんでした。どうかどうか必ず読んでください。

熊沢美典さんスピーチ

熊沢さん(以下敬称略) 長野県から来ました。松木寒天という会社の熊沢と申します。はじめまして。実は秋田の方が棒寒天を非常にたくさん使っていたというところ、なんかおかしいなと思ってたんですね。全国に出荷してるんですけど、なんだか秋田は棒寒天がよく出でて、秋田って人口が多いのかな？

一同(笑)

熊沢 どういうことだろう？ って思ってたんですけど、『のんびり』を見て、やっぱりなと思って。さらに今回こうやって拝見させていただいて、すごい嬉しかったんです。うちは粉末の寒天、工業

寒天って言うんですけど、それと棒のタイプ、これは天然寒天って呼ぶんですけど、両方作っている会社なんです。もともとは天然寒天を作っていて、だんだん世の中全体のニーズが、手軽で便利にすることに変わって工業寒天をやりましたんですけども。原料は同じ海藻を使うもの全然違うんですね。工業寒天っていうのは機械の中で海藻を煮込んで、ギュッと機械で絞って、機械で水分を抜いて、そして最後に粉碎して、粉末の寒天ができるんですけど。天然寒天っていうのは、それを全部、ビックリするほど手作業で特に煮込みっていうのは夜中の作業なんです。冬の寒い時期しか天然寒天っていうのはできないんで。夜中の12時くらいに出てきて、煮込みから始まって、切る人は朝の5時とかに出てきて、それを「にわ」っていう田んぼに運んで、全て手作業で並べるっていう、伝統製法っていうものなんです。170年くらい





最後に、熊沢さんと律さんに握手をしてもらったこの写真は、僕たちにとって宝物です。秋田県の媒体なのに長野県のことをつらつらと書いてと、怒る人もひよっとするといえるかもしれません。けど僕は今回、長野県の人たちと秋田の人たちがこうやって心から繋がって、手を取り合う姿をイメージしながら取材を続けてきました。そしてそれが叶いました。5月9日、この日を僕たちは「勘天記念日」と呼びたいと思います。

けどみなさんと出会った事で、すごい励みになりますし、その本物の価値観ってゆうのを大切に感じてもらえてる人がいるっていうのは自分にもすごい支えになりますので。天然寒天を絶やさないように、今後も必死で伝えていきたいと思えますので、よろしくお願いします。

一同（拍手）。



前から何も変わってないですよ。驚くほど大変な作業で。昔は、泣いている子どもに「天屋に入れるぞ」って言うのと泣き止むっていう、それくらい過酷な作業で。寒さの中の重労働で。それを知らずに募集で来られると3日も持たないっていうくらい過酷な作業をやってやっとできるんですね。

お母さんたち ああ〜〜〜。

熊沢 うちの会社も天然寒天と工業寒天の両方を作ってるんで、どっちがよいとかは言いにくいんですけど、作業風景だとかを見ると、やはり天然寒天に思いが強くなるんです。実際に工業寒天と天然寒天で作ったものを食べ比べると、違いがあまりないんじゃないかっていう人もいれば、全く違うっていう……。

お母さんたち 違うねえ。わかるわかる。

熊沢 そう。その差を大切にして天然寒天を使っていたらいいと思うんですけど、本当に感謝というか……（涙）。

秋田のお母さん 泣かないで！。

一同（笑）。

熊沢 今日の話を会社に帰って、製造の者に伝えたいと思うんですけど、製造の者はほんとに、言い過ぎかもしれないんですけど、はっきり言って命がけの作業なんです。ほんとに、大変な作業で（涙）。それがどれだけお客様に伝わるか

っていう、きつと今日の話を社員にしたからね、ほんとに喜んで、やりがいとか（涙）、秋田の方はその工業寒天と天然寒天の違いをわかってくれてるっていうことを、持ち帰って、みんなに伝えたいと思います。今は天然寒天っていうのが、少しずつ使うのがめんどくさいっていうことで、使われなくなってるんで。このくらいの出来栄えの違いならお手軽で安いほうがいいんじゃないかっていう、そういう世の中の価値観が多くなってきた。このままだったら天然寒天ってなくなっちゃうんじゃないかっていう、すごい不安になって。そんなことになったら、今まで天然製法っていうものを繋げてきた先人にほんと申し訳ないと思っ、天然寒天のよさっていうのを伝えていくのが自分の役目だと思ってるんで。けどなかなか力が及ばなくて、だ



秋田の
勘天を
繋いでいくために

感動の「のんびりまっすぐ寒天」お披露目を終えた僕たちは、その余韻のままに、律さんの母校である大曲農業高校へと向かいました。もちろん「のんびりまっすぐ寒天」を試食してもらったためです。先生の計らいで学校の調理室に集まってくれた、生活科学科2年生の女の子たち十数名。まずは秋田のお母さんたちにとって寒天がいかに大切なものなのか？ についてお話をさせてもらい、いよいよ試食会スタート。正直、美郷町のお母さんたちよりも厳しい意見が出るんじゃないかなあ？ と想像していた僕たちの予想に反して、高校生たちの反応はびっくりする程上々で、アイス寒天をべろり

と平らげた上に、おかわりまで求めてくれる女の子たちに、いっぱい勇気をもたらしました。そして「かんでん棒や」も大人気でした(笑)。

ぜひみんなもアイス寒天づくりにチャレンジして欲しい、と伝える僕に、女生高生たちは大きく頷いてくれた上に、それぞれ、ブルーベリー入れたとか、どうしたいこうしたいと盛り上がりが出て、なんだかこの子たちも立派なあきたびじん予備軍だなあ、なんて心強い気持ちに(笑)。秋田のお母さんたちが大切に守ってくれた秋田の寒天文化が、未来に向かって小さな一歩を踏み出したような気がしました。



秋田の寒天文化を広めていくために、アイス寒天シーズン真っ盛りの8月に秋田の寒天が一同に集まるその名も「寒展」を企画しました。

日時 **2013.8.7** 水 ▶ **11** 日 11:00-19:00
会場 **ココラボラトリー** 秋田県秋田市大町3丁目1-12 川反中央ビル1F 018-866-1559

絶対やる！企画
秋田寒天コレクション展：8.7(水) 11:00-19:00
秋田の様々な寒天がずらり！ レシピ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。

アイス寒天博覧会：8.7(水) 11:00-19:00
【アイス寒天の定義】
①棒寒天(角寒天)を使う ②アイスクャンデーにする
③パッケージに「アイス寒天」の文字を入れる ④秋田の水が使われている

寒天トーク：8.7(水) 19:00-20:30 (18:30 開場) F編集長?!
梅原真さん デザイナー 秋田県イメージアップ戦略アドバイザー
藤本智士 のんびり編集長

企画 ほぼやる！
・のんびりプロデュース！ アイス寒天販売
・律ちゃんの寒天レシピ本販売
・かんでん棒やグッズ販売

企画 きっとやる！
8.11(日) 13:30-15:30 秋田市内某所にて！
寒天を作ったことない人限定！ 律ちゃんの寒天教室が受講できるかも!!



様々な寒天を紹介する
秋田寒天コレクション展やアイス寒天博覧会など
秋田の寒天を見て食べて
五感で感じられる企画が満載。
ぜひぜひ、8月は秋田さ、け！(来てね！)



山・音楽・秋田 足元にある 豊かさ

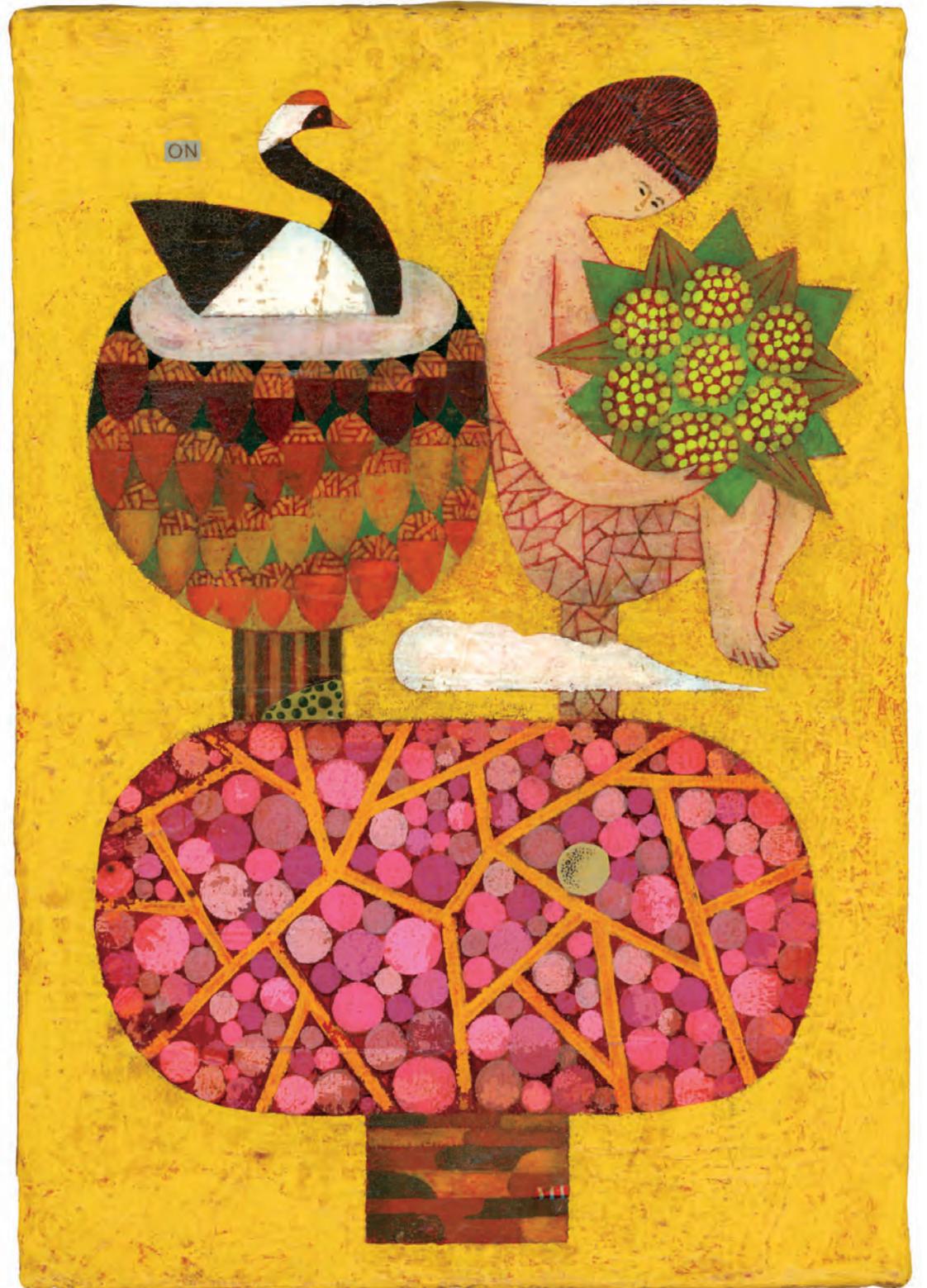
くさ かい りょう いち
草階亮一さん

春になると、秋田の市場にはたくさんの種類の山菜が並びますが、自ら山へ向かい山菜採りを楽しむ人たちも多くなります。しかしそれには危険もいっぱい。「山菜採り客が遭難した」というニュースも毎年のように聞こえてきます。そんな危ない思いまでして、なぜ行くの？

そんななか出会ったのが、秋田市に住む草階亮一さん(36)。職業はミュージシャン。「ミュージシャンが山菜採り？」はじめはその珍しさに惹かれた私たちですが、草階さんのお話から見えてきたのは、それを「当たり前」のこととして行なう様子。そして、そのベースには「足元にある豊かさ」を感じながら秋田で暮らす姿がありました。

朝5時に出発した山菜採り。山ほど採ってくる意気込みで向かいましたが、今年は例年よりも寒く、収穫時期が遅れており、さらにこの日は小雨混じりのお天気。急な斜面をよじ上り、道なき道に踏み込んだものの、期待していたほどの収穫とはなりません。それでも採れたコゴミ、アイコ、ウバユリ、ワサビ、ホンナ、アザミ、ニオサク、エノキダケは、帰ってから草階さん自ら調理してくださり、できあがった、コゴミとホタルイカとウバユリの酢みそ和え、エノキたっぷりの鶏汁をいただきながら、お話を伺いました。

取材＝矢吹史子／田宮 慎 写真＝広川智基
Text_Fumiko Yabuki_Makoto Taniya Photo_Tomoki Hirokawa



福田利之

イラストレーター。1967年、大阪生まれ。大阪芸術大学グラフィックデザイン科卒業後イラストレーターに。2005年からは東京に事務所を移し、エディトリアル、広告、絵本などさまざまなビジュアル表現を手がけるほか、人気WEBマガジン「ほぼ日刊イトイ新聞」でもコンテンツを連載。昨年8月、藤本智士との共著、子どもの成長をつづる『Baby Book』(コクヨS&T)を出版。主な著書に『みんなねている』(ミルブックス)、『福田のフォト絵』(ヴィレッジブックス)などがある。<http://to-fukuda.com/>

山



(鶏汁をすりながら) うん。満足! (酢みそ和えを食べながら) ウバユリ、合うね。これはこの料理のために採ってきたらいいね。最高。いつも山菜採ってくる、こうやってみんなで食べる。今日なんか採れてないほうで、普段ならリュックが満タンになるから、20キロぐらい。全然早かったね。まだ山に春は来てない。

一人で山菜採りに行くようになったのは、バイクの免許を取った16歳ぐらいから。その前からおじさんと行ってたけど、誰かに連れて行ってもらうのだと、山菜の特徴も見るように見てないんだよね。でも、自分で行く覚える。

春は音楽より山がメインで、8、2ぐらいで山に行く(笑)。早朝から昼くらいまで山にいて、夜は音楽。冬はちゃんと仕事してる(笑)。10:00で音楽。夏は川とか海で魚獲ったりもする。

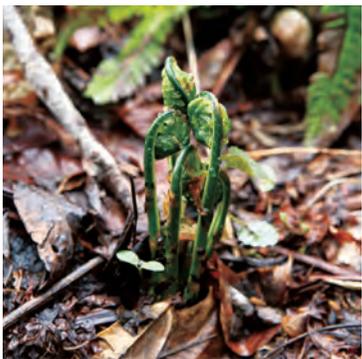
山菜採りやキノコ採りって、単純に、採るのが楽しい、みんなにあげるのが嬉しい。舞茸なんか、何の情報もなければ、ほんとに砂の中にダイヤモンドを探すみたいなもので、すべてのミズナラの木とその裏側を見て歩いて、1個あるかないか、みたいな。野を越え、山を越え、谷を越え……。そうやって出会った時の感動はもう半端ない。で、次の年そこに行ったらまたあったりね。もちろんそれを食べるとすごいおいしい。ひたすらおいしい。その時期のものを食べると体も喜ぶ感じがする。山菜にエグみがあったりするの、冬を

越えていろんなものが溜まったドロドロの地面から栄養を吸い上げるからじゃないかな? その春の恵みを得たことで、冬から春へスイッチが切り替わるような。そうやって躍動するような。

それと、いま山がどうなってるか、岩の裏側に何かあるかまで見ていたい。この間も馴染みの林道が崩落してただけで、例えば、よく通ってたバーに久しぶりに遊びに行ったらもう暖簾も変わって……。とか、行かないとそういう置いて行かれる感はあるよね。その日行く山を選ぶのって、食べ歩きにも近い感覚があって、今日は水曜日だから定休日はあるそこで、天気とか季節とかで考えて、じゃあこの店に行こう、みたいな感じ(笑)。

山は危険だって言うけど、街で事故とかで死ぬ確率とさ、山で滑落して死ぬ確率ってどっちが高いんだろうね。うつ病とかになるのとかも含めて。どっちがリスクな生活なんだろう。

でも、俺が山へ行くのには、家を出て狩りに行った男が獲物を背負って帰ってきたときの、荘厳な尊い絵づらが単純にあるのかもしれない。山菜採りや猟の最も古い記憶が、9歳のときに死んだ父さんとのものなんだけども。すごい力強いイメージなの。今、写真見ると170センチくらいで結構華奢なんだけど、俺を肩に抱えて、父さんの胸くらいまで深さがある川を渡って、岸で魚獲らせてくれたり、海に行けば、何時間も俺と母さんを海岸に待たせて、そのうち網いっぱいの獲物を獲って帰ってきて。父親としては、すごい恐い人だった。すげえ殴るし(笑)。でも獲物を獲ってくる姿には「わくわく」ってなった。たくましくて。憧れ。だから、そんなふうになんか獲ってくることに



は、俺の中の力強さの象徴なのかもな。

山に対して、スピリチュアルとか霊的な部分とか、そういうのはまったく考えたくないけど、畏敬の念はある。そして、山ではやっぱり人間は負の存在になっちゃうと思う。侵入者というか。今日も少なからず、ああやって斜面を歩いて、土をほっくり返して歩くわけで。行かないに越したことはないのかもしれないけど。でも、人間さえないなければっていう話じゃない。人間が食べるもの、アイコでも、シドケでも、延々と食い継がれてきたものでしょ。そういうのを食べるほうが、今となっては生態系的には自然なのかなって思ったりもする。既にどこに行っても人の手が入ってしまった山だろうから。

それにしても、先輩たちがやってきたことがすごすぎる。知恵とか知識とか。そういうのを実地の上で、思ったり学んだりしながら山に入ればいいのかと思う。ここをこうやって歩くとここに辿り着くとか、こういう場所だからここに山菜があるとか、それを自分の五感で感じる。そんなのは先輩たちにとっては、ごくごく自然なこと、教えるとか論ずることではない「おめ、何言ってるの? どうやって生きてきたの?」ってぐらいの常識なんだと思う。でも俺なんかは、いくら山が好きでも3日も4日も入っていると、無性に甘いもの食べたくなってくるし、下山してコンビニの





灯りを見つけたときの安心感とか(笑)、やっぱり現代人なんだよね。そこらへんはもう、ひ弱なんだもんね。昔の人たちはすごかったと思うよ。

こうやって雑誌とかに「若いあんちゃんが山菜採りやってます」みたいなのを取り上げられると、期待されるのは、山のすすめ的な、麻の衣を羽織ったような、オーガニックな人なのかもしれないけど、全然そういうんじゃない(笑)。若い世代に山の知識が薄れていってるから、俺が比較対象としておもしろみがあるとしても、先輩がたにとっては何でもない話。いろんな性格のいろんな趣味の人が普通にやってること。そういう意味では、音楽やってることと同じで、自分にとっては生活そのもの。

音楽

音楽を始めたのは中2から。ユニコーンを初めて聴いた次の日にギターを買って。2万9800円でアンプとギターと全部セットになってるやつ。

それから、18歳で、高校卒業するなりアメリカに行ったの。ロサンゼルス。ギター一本持って、ブーツの中に30万円入れて、着替えもなしで。アメリカってロサンゼルスしかないと思ってた(笑)。とにかく知ってる地名がダウンタウンくらいで、英語も高卒レベル。キャブに乗って「ダウンタウン」って一言(笑)。リトル・トーキョーまで行って初めて「あれ？俺これからどうすんだ？」ってなって(笑)。「俺はプロギタリストになるぞ」って行ったんだけど。

それで、ソートブルバードっていう通りで、ノビラキさんっていう日系3世の人に出会って「そんな格好で歩いていたら、痛い目に遭うぞ」って言われて。ギターとカバン背負っていかにも「旅してます」みたいな格好をしてたからね。それで、ギターを習ったり演奏する場所探してるって話したら、「うちでバイトして、このアパート住みなよ、俺が教えてやる」って。ノビラキさんはスタジオミュージシャンだったの。ギタリスト。それで、彼の部屋で教わることになった。そのころ俺は、ただ早く弾けさえすればいいんだと信じてたから得意になって弾いてみせた。そのあと、ノビラキさんはただ一音鳴らした。彼はブルースマンで、それがもうかっこよすぎてノックアウト。「すみません。高飛車でした」と。で、そのままノビラキさんのやってるセッションに連れて行っても良かったり。

いろいろ衝撃を受けて日本に帰ってきたのが20歳になるくらい。大人の事情で日本に帰さ

れちゃって、なんか恥ずかしくて秋田に帰れなくて、友だちがいたからしばらくは東京にいたんだけど、あまりそこが好きになれなくて。自分が住むのには向いてないなと思った。それで、結婚もあってコックになるんだ。

新潟で。でも、コックやってたら音楽やれなくなってきちゃったの。少しずつ責任のある立場になって、毎週会議です、とかで。それで辞めますって。それからストリートミュージシャンみたいなことを始めて。東京と新潟と秋田で。そのころはもう子どもも産まれてるんだけどね。人の親がストリートミュージシャンって、ひでえよ(笑)。でも、外でやってる分にはお金からないからよかったんだよね。

ハオス^{ハオス}っていうバンドで、音楽を本腰入れてやり始めて、デビューの話がくると「いついつにセカンドアルバム作るから、曲をそれまでに10曲作って」とか、自分の主導じゃなくなってきたのね。そしたらすごいストレスで、好きな音楽やってるはずなのに。

で、山に行くの。制作の一貫といえは聞こえはいいけど。山でドロだらけになって、ずぶ濡れになって、焚き火して、悶々とする。自然から受けた感動を形にするとかいう、よくあるやつじゃなくて、今の自分はちゃんと自分ですか？ って確認しに行く。

そうやってわがまま言って作り続けてきて、今は自分のバンドのほかに別のアーティストへの楽曲提供もさせてもらって、収入はそっちがメインだからやりたい音楽だけで食ってるわけじゃないけど、自分主導でできて。スポーツっていろいろあるように、音楽にもいろんなジャンルがあるのは当たり前で、同じギターでもいろんな演奏ジャンルがある。それこそ野球とサッカーくらいの違いがあって苦労するけど、たくさんのスキルを得ることが、山で怪我をしない為の知識を得ることみたいに、自分が何かを成していく上でとても大事なことなんだと気付き始めたのかな。もっと若いころは馬鹿でガキだったからどこへでも行けたし怪我也怖くなかった。



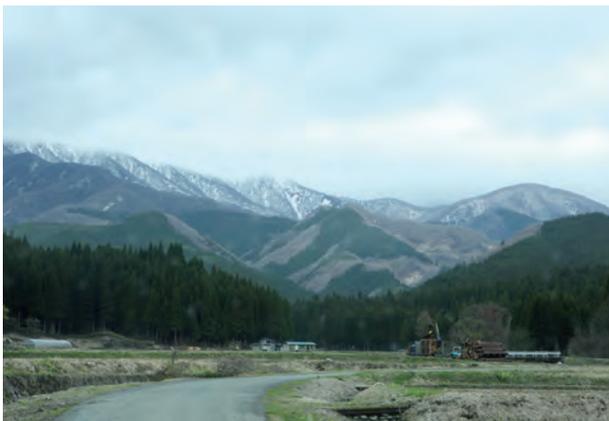
山・音楽・秋田

アメリカに行く前は全部嫌だった。俺のまわりの人間と秋田が。俺の中の小さな世界が。目つき悪いの、パスポートの写真なんかひどいよ。「みんな嫌いだ」みたいな(笑)。当時は音楽に打ち込むことで発散してた。そのときも山には行ってたけど、山で何かして解消とかっていうものではなかった。

秋田に帰ってからも、秋田はただ、実家がある場所っていうくらいにしか思ってたんだけど、東京と行き来してライブするようになってからちょっと変わってきた。そもそもなんで、地方のやつが東京に行ってライブしなきゃいけないんだ？ なんて東京に住んで音楽やるんだらう？ 田舎にいてやってたっていいじゃんって。でも、行ってみるとは大事かもしれない。東京、合わないって言うたってさ、俺の知ってる東京なんてごく一部だし、ただ、東京を故郷に持っていないってうだけなんだけどね。

秋田にいて「田んぼに水張ったな」とか、そんなの小さいころは興味なかったよね？ 見

渡すとき、レンギョウとかシヨウブとか山菜も「こんなに生えてたの？」って。この間、友だちと2人で山行って、切り立った谷に流れる沢の、俺は右、そいつは左を歩いていて、山を巻いて奥へ行くんだけど、友だちが「ちょっとこい！」って向こうから呼ぶんだ。何かあったのかと思って、急いで戻って、下りて、川渡って、また崖を登って、やっとそこまで行ったら、そこ



に福寿草が咲いていたの。友だちは、それだけを見せるがために呼んだの。それを見て俺も、ここまで来るのに大変だったとかよりも、「きれいだな」って思えた(笑)。

そんなふうを感じるようになってきたし、身近なことが単純におもしろく思えるし、違和感ないし。結局はそういうことで、田舎嫌いって言うてる人は、知ってて嫌いなのか、知らなくて嫌いなのか。自分の住んでる町内の歴史を調べるだけでも、いろいろおもしろいことあるしね。外に目を向けるのもいいけど、それだと似た考えに落ち着くよね。ごく自然に生きて、歳とって、学ぶ意欲があればこういう気持ちにもなれるんだと思う。

そうやって思ってたなら、こっちにしかできないことがたくさんあるってわかってきた。ある時から「これひっくり返ったって東京ではできないでしょ？」っていうことを感じたし。それは同じことで、東京のことを俺らがやろうとしてもできない。季節を読むとか、温度をみるとか、そういう表現とか感じ方はどうしても違ってくるんじゃないかな？ 都会の人は、それは、こっちの強みというか。それは歌詞にも当然出るだろうし。

昔、渋谷でライブやって、終わった後にお客さんから「東北の方ですか？」って言われたのね。「曲聴いて、そういう絵が浮かんできました」って。もう、握手させてもらったよ(笑)。そんなことってあるの？ そんなつもりもなかったし。方言で歌ったわけでもないし(笑)。無理にできあがり「秋田らしさ」とかを出そうとすると、まだそこまで熟してないのかなと思う。そういうことじゃなくて、もっと機動力みたいなものであったり、表現の仕方であったり、価値観や、生き方とか……そういうところから滲み出てくるものなのかもしれない。

東京だって秋田だって
得られるものに違いはあれど、
その質とか量とかに差はないのかなって思う。



詩 修

詩人が描く池田修三の言葉 ① 谷川俊太郎



「すずめ」1992年

私の思い出の中で
私はまだ子ども
せせらぎの歌に
耳をそばだて
そよ風のささやきに
耳をすまして
少しづつ生きものの
友だちを増やしていく
私の夢の中で
私はもう死んでいる
初めてのどこかに
目をみはり
知らないいつかの
ほのかな光に包まれて
生きてきた歓びを
思い出している

谷川俊太郎

1931年東京生まれ。詩人。1952年第一詩集『二十億光年の孤独』を刊行。詩作のほか、絵本、エッセイ、翻訳、脚本、作詞など幅広く作品を発表。近年では、詩を釣るiPhoneアプリ『谷川』や、郵便で詩を送る『ポエメール』など、詩の可能性を広げる新たな試みにも挑戦している。

池田修三

1922年秋田県にかほ市象潟町生まれ。版画家。秋田県内の高等学校美術科教諭を退職後、1955年に上京し版画に専念する。主テーマは子どもたちの情景で、晩年は風景画も手がける。作品は企業カレンダーや銀行の通帳、「広報ささかた」の表紙などにも使われる。2004年82歳で死去。



秋田で最も早いといわれる桜の開花と同時に、修三さんの生まれ故郷、秋田県にかほ市象潟町で始まった展覧会は連日大盛況。北は青森、南は沖縄まで、県内外から2500人を超えるお客様に足を運んでいただきました。

また、会場には来れなかったものの、春を愛し、花を愛し、故郷、象潟を愛した池田修三さんのために、全国からお花を届けてくださったみなさん、本当にありがとうございました。いただいたお花は、修三さんの誕生日（4月30日）にお墓に供えさせていただきます。会期中、毎日増えていくお花や、そこに添えられたメッセージに私たちは何度も泣きそうになりました。きっと天国の修三さんもお喜びだったと思います。修三さんの故郷、象潟はとても良いところですよ。今回来る事ができず、お花をお贈りくださった方もぜひいつか、象潟の町にお越しください。町のみなさんとともにお待ちしております。

そして実は、今年の9月20日より大阪梅田の『HEP HALL』でも池田修三作品展の開催が決定しました。あわせて東京での展示も計画中です（詳細はのんびりHPにて）。さらに、大阪での展覧会に間に合うようにと、池田修三作品集（ナナロク社より刊行も制作中！『のんびり』の池田修三さんプロジェクト）は、まさにじまっただけ。今後の展開もご期待ください！





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
- 【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。

藤本流 のんびり飛行機の旅

車で丸一日かけて秋田へ行くことも多い僕にとつて、伊丹空港から秋田空港までたったの80分。って、まるでワープ。しかも早割の安い航空券使ったら、大阪-東京の新幹線代と変わらない安さ! 関西から意外に行きやすいのです。



広川流 のんびり新幹線の旅

今年3月にデビューしたばかりのスーパーこまち。稲穂をイメージしたと言われる黄色いふかふかシートに座りながらビールを飲んでのんびり過ごすのもよし! 新しく各席にコンセントが付いたのでパソコンで仕事しながら乗るのもよし! 乗車時間が4分しか短縮されてない事を忘れてしまうほど、時間が経つのが早く感じる快適な空間です。



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

他県から秋田へのアクセス

秋田新幹線 こまち/スーパーこまち



- 東京⇄秋田
こまち:3時間49分
スーパーこまち:3時間45分

- 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

2013年
3月デビュー!

non-biri akita access map

P48～各地温泉

① 蒸ノ湯温泉

秋田県鹿角市
八幡平字熊沢
国有林内
0186-31-2131

② 後生掛温泉

秋田県鹿角市八幡平字熊沢国有林内
0186-31-2221

③ 玉川温泉

秋田県仙北市田沢湖玉川字渋黒沢
0187-58-3000

④ 乳頭温泉郷 鶴の湯温泉

秋田県仙北市田沢湖田沢字先達沢国有林50
0187-46-2139

⑤ 強首温泉 樺峰苑

秋田県大仙市強首字強首268
0187-77-2116

⑥ 金浦温泉

秋田県にかほ市大竹字硫黄谷地31-2
0184-38-3883

美郷町

P4～道の駅・雁の里せんなん

【電車】

- 秋田駅
| JR奥羽本線(70分)
- 後三年駅
| タクシー(25分)
- 道の駅・雁の里せんなん

【自動車】

- *高速道路利用
- 秋田駅
| (8分)
- 秋田中央IC
| (28分)
- 大曲IC
| (24分)
- 道の駅・雁の里せんなん

道の駅・雁の里せんなん

美郷町金沢下館124 TEL 0182-37-3000

由利本荘市

P43～羽後本荘駅

【電車】

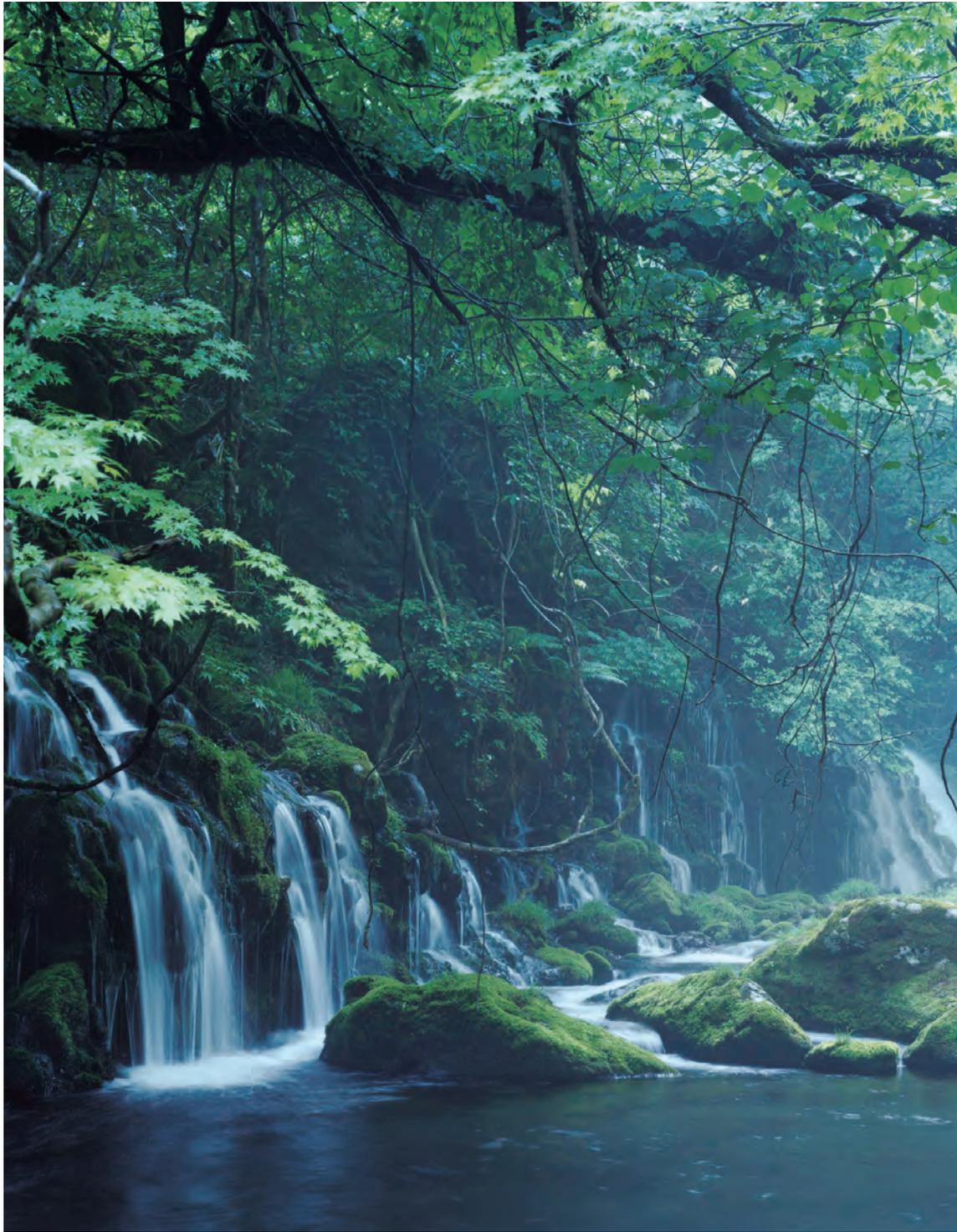
- 秋田駅
| JR羽越本線(42分)
- 羽後本荘駅

【自動車】

- *高速道路利用
- 秋田駅
| (10分)
- 秋田中央IC
| (7分)
- 河辺JCT
| ▶
- 日本海東北自動車道(23分)
- 大内JCT
| 国道105号(15分)
- 羽後本荘駅



羽後本荘駅
由利本荘市西梵天85-1
TEL 0184-22-0221



discover AKITA

Photo Tomoki Hirokawa

元滝伏流水
にかほ市象潟

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

「のんびり」は人を基軸に「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。応募〆切は2013年8月16日。当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。
※個人情報プレゼントをお届けするためだけに利用し、その目的以外の利用はいたしません。

プレゼント No.1

表紙にも登場した、今年3月にデビューしたばかりのスーパーこまちのグッズセット!

スーパーこまちセット

クリアファイル、下敷き、タオル、扇子、楕円焼小皿など



5名様

プレゼント No.2

本荘ごてんまり

p43「撮らずにはいられない!!」で登場した阿部登志子さんお手製の本荘ごてんまり。模様や大きさは、届いてからのお楽しみ!
(写真のものと異なる場合があります)



2名様

プレゼントの応募は終了いたしました

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

- 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ハガキに明記の上、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
あきたびじょん企画室 のんびり編集部 行

next issue

次号9月発行予定

「のんびり公式ウェブサイト」公開中!

<http://non-biri.net>



2013 Summer 05

2013年6月28日発行

編集長 藤本智士 (Re-S)

編集 矢吹史子 (room design box)

田宮 慎 (casane sumingu)

笹尾千草 (cocolaboratory)

山口はるか (Re-S)

堀口 努 (anderson)

写真 浅田政志

廣川智基

鈴木竜典 (R-room)

前田聡子

船橋陽馬

イラストレーション 福田利之

スタタカミツ

田渕志織

動画 近藤康洋 (net digital co., Ltd)

協力 ナナログ社

プロデューサー 鎌 啓記 (NPO法人 あきた地域資源ネットワーク)

発行 秋田県

編集 あきたびじょん企画室 のんびり編集部

〒011-0945 秋田市土崎港西三-九-十五-三〇三

NPO法人 あきた地域資源ネットワーク内

Phone 〇一八-八六-〇六一〇

Facsimile 〇一八-八六-〇六一一

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いたしません。

*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6月7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」コンテンツ制作業務 委託業務で制作いたしました。

© nonbiri all rights reserved.