

地域に生きる

—キリコから学ぶ生き方—



「わたす日本橋」に飾られているキリコ。震災後にキリコから生き方や自分の役割を学んだという上山八幡宮の禰宜・工藤真弓さんにお話を伺いました。

キリコとは、三陸沿岸部に広く伝えられている文化です。地域によってさまざまな図柄がありますが、昔、天災や飢饉などで不漁不作となつてしまつた年に、神主が「それでも神様にお供え物をして」と半紙を切り抜き、お供え物に見立てたことから始まつたとされています。

あらゆるものを失つた東日本大震災。しかし、今できるものでできることをしようという復興に向けた精神は、まさにキリコの考え方に通ずるものがありました。真弓さんは、震災前まで氣に留めていなかった地域の歴史の重要性、先人たちが築いてきてくれたものの有難さに気付いたと言います。そして、キリコのような地域の文化から学ぶ価値観を大事にして伝えていきたいという思いが強まり、神社に携わる立場として、「今」を生きる自分の役割を意識するようになったそうです。

「人は誰でも役割を持つて生まれてきたと思いますが、その役割に気づくタイミングは人それぞれ。地域に思つてキリコの文化もその気づきのヒントやきっかけになつたら嬉しいです」と話す真弓さん。ぜひ、わたすに飾られているキリコからも、その想いとこの地域に生きる姿勢を感じていただけたら嬉しいですね。取材 大場繁世



工藤真弓さん

「知る、見る、使う」ふらっと立ち寄りできるオープンスペース、「わたすマーケット&ギャラリー」



わたすマーケット&ギャラリーはフリースペース。どなたでもご自由にご覧いただけます

わたすマーケットでは「わたす日本橋」スタッフが、東北に通う中で出会った「すてきなモノ」を販売しています。地元で人気のスイーツや、ミネラルたっぷりの乾物、魚介調味料、マスコットやグッズなど、取り揃えています。また、マーケットエリアには、南三陸町 上山八幡宮 禰宜の工藤真弓さんによるキリコの原画をもとに制作した「灯りキリコ」が飾られています。

「わたす日本橋」では、さまざまな三陸沿岸部の文化に触れていただくことができますので、ゆっくりご覧ください。店舗入口すぐにある「わたすギャラリー」は、今後定期的にリニューアルする予定です。「わたす」らしい展示企画をお買い物やお食事と一緒にぜひご堪能ください。

わたすキッチンレシピ

「わたすダイニング&バー」シェフ直伝
ランチで大人気の「わたすバーガー」のお魚カツを特別に公開！
銀鮭のメンチカツ

1回

Chef Yanashima



・Aの銀鮭は皮と骨を取り包丁でミンチ状にする(皮を取ることで生臭さが減り、食感が良くなる)。玉葱はみじん切りにして軽く炒めて火を通して粗熱をとり(この下ごしらえが大切)、銀鮭と玉葱を合わせておく。

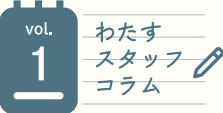
- A 銀鮭切り身皮無し——100g
玉葱みじん切り——75g
- B 卵——0.5個
パン粉——30g
小麦粉——7.5g
おろしにんにく——2.5g
醤油——1.5g
塩——0.5g
黒胡椒——少々
- C 衣用・小麦粉・卵・パン粉・適量
千切りキャベツ・付け合わせ
カットレモン——飾り用

・Bの材料を小麦粉・卵・パン粉の順番につける。メンチカツが崩れないように優しく、たね全体にしっかりと衣をつける。170～180℃の油で両面を返しながらかき揚げる。

ソースはウスターソース+マヨネーズまたは醤油がおすすめ、お好みでどうぞ。

真っ白な思い出

「わたす日本橋」福島篤次郎



わたす
スタッフ
コラム



高校生の時、友人が盛岡に転居して、庭に使ってない空家があると招待してくれた。誰も岩手に行ったことが無かったので、喜んで押しかけた。昼間は連日スキーを楽しんだ。夜戻り、ストーブを焚くが、この空家は朝まで暖まることは無かった。寒すぎてスキーウェアを着たまま寝る。明け方、寒さで目を覚ますと吐く息で寝具が凍り付いていた。これ以上の寒さは後にも先にも経験が無い。今でも仲間が集まるとその時の思い出話で盛り上がる。宝物の鉄板ネタである。帰る日に、友人が近くの牧場に案内してくれたのだが、真っ白だったことしか覚えていない。

近年、豪雨や猛暑など、天候不順が続いている。世界でも異常気象が猛威をふるっている。あるがままの自然に感謝して、寒い東北をまた旅してみたい。今度はヒートテックで完全防寒して行こう。



やっさんの
こりゃ、いい
湯

宮城県大崎市にある鳴子温泉郷 ここには大小 370 以上の温泉がある。泉質も 9 種類あり、隣の山形県の最上温泉郷との共通入浴券もある。昔ながらのひなびた温泉から近代的な温泉まであるので、自分に合った温泉が見つかると思います。旅のついでに寄り道をして、旅の疲れをいやすのも魅力の一つではないでしょうか。

わたす新聞

ご無沙汰しました。 Vol.3 ただいま号

2022年4月1日発行第3号 発行元：わたす日本橋



「わたす日本橋」の「わたすギャラリー」では、東北の魅力をお伝えする展示企画「わたすが伝えたい風景・東北」を4月より開催いたします。今号では、そのほんの一部をご紹介します。



1 宮城県南三陸町 ホテル観洋からみる太平洋

「わたす日本橋」のメンバーが通い続けた町、南三陸町、志津川湾の風景。凧の日に、青い海と揺らめくブイ、時折通る漁船や浮かぶ島を眺めていると時間も過去もすべて消えて「いまここ」だけに満たされます。自然の恵み、私たちの営み、眺めているだけでたくさんのことを気づかせてくれる場所です。



2 福島県いわき市

復興整備された、いわき七浜街道と塩屋崎灯台
白砂青松の「いわき七浜街道」。浜を見下ろす塩屋崎灯台に立ってみる海岸線は、私たちのこれから、海との暮らしを考えさせてくれます。



3 宮城県気仙沼市

愛されてきた砂浜が復活。大谷海岸
地元の方々にとって海水浴場といえば、ここ。震災による地盤沈下などで一時は再開も危ぶまれたものの、美しい砂浜とともに復活しました。



4 岩手県宮古市

「気風」につつまれる浄土ヶ浜
美しい岩々が砂浜に点在する様子はまるで禅寺の庭園のよう。さらに極寒の朝に発生する「気風」につつまれた海岸はその名の通り極楽浄土です。



「わたす新聞」2号(2017) 「わたす新聞」1号(2016)

「わたす新聞」第3号発行にあたって
「わたす新聞」は、これまで不定期で過去2号を発行してまいりました。その後しばらくお休みしていましたが、この度、第3号として再スタートを切る運びとなりました。改めて、これからも「わたす日本橋」の取り組みをはじめ、さまざまな東北の魅力や情報を発信していきたいと思っております。

「わたす日本橋」ならではの視点で、これからはお客様にたくさん「橋わたす」をしていきたいと思つたと共に、ご来店されたお客様や「わたす新聞」を読んでもくださった方からも情報をいただきながら、たくさんの想いと笑顔が行き交うきっかけになれば幸いです。「わたす日本橋」並びに「わたす新聞」をよろしくお願いたします！

わたす日本橋
https://www.watasu.net

営業時間 平日・土・日・祝 休業日：年末年始
LUNCH 11:00～15:00 / CAFE 15:00～17:00 /
DINNER 17:00～22:00 (L.O. 21:00)
TEL. 03-3510-3185

※新型コロナウイルス感染症対策として、営業時間を変更している場合がございます。最新の状況は店舗へお問合せ、または「わたす日本橋」公式サイトにてご確認ください。

編集後記
わたす新聞復活です。じつは第3号です。ここからまた、たくさん笑顔とつながりが生まれましように！(みなみちゃん)親しみやすい紙面づくりを目指しました。読んでいただけて、ほっこりしてくれましたらうれしいです。(副編集長Y)東北の魅力とわたすの魅力、どちらも伝えていきたい。「橋わたす」を目指して。これからも言葉紡ぎ、届けます！(ねぎ娘)「これまで読む側だった」わたす新聞、今回は制作に加わることができて光栄です！南三陸に行きたくなりませぬ！(M.K.)書きながら八戸で食べたラーメンを思い出して、無性に旅がたかまりました。早く安心して旅がたかまらうように(さき)「今で不定期発行だった」わたす新聞「今後、定期発行の予定になり東北の魅力をお伝えできるような頑張ります。(やっさん)

身近になった三陸沿岸を、楽しもう！

復興のリーディングプロジェクトとして、整備を進めてきた三陸沿岸道路がついに全線開通しました。身近になった三陸沿岸を訪れてみてはいかがでしょうか。



気仙沼湾を横断するかなえ大橋

種差海岸階上岳 ICを下りて海沿いに出ると、「ニューチャー」と、けたたましい鳴き声とともに無数の海鳥の群れがあらわれる。その数3万、4万とも。正体は「ウミネコ」。八戸では神の使いとされるウミネコは大切にされ、海岸にある無島神社ではこのウミネコのフンが参拝者に落とると「ウンがつき」大変な吉報なのだそう。



赤い目とクチバシを持つデビルフェイス神の使い。そのまんなな鳴き声を聞くと「ウミネコ」という名前以外、全く思い浮かばない。



館内には肉食恐竜がドーン。きっと「ははは」と声が漏れるはず

南三陸町の「ハマーレ歌津」や「さんさん商店街」でかわいい手編みタワシに出会ったら、それは「編んだもんだら」かもしれません。震災から半年後、漁業者だった女性たちが中心に編みはじめた海の幸をキャラクターにした人気ブランド。現在も大島・歌津・志津川・登米で作られています。今日もまっくと、お母さん達がタコやマンボウを編んでいますよ。



松島近辺では靑空に輝くブルーインパルスの飛行が見えるかも。2020年の医療関係者応援飛行やオリンピック開会式にここ日本橋の上空にも勇姿を見せてくれた彼らのホームは**矢本**ICからすぐの航空自衛隊松島基地。地元の人たちは親しみそ込めて彼らを「ブルー」と呼ぶ。



「ブルー」のパイロットは地上にいてもかわいい

ぶらり 寄り道旅



全長35.9km



絵と文 ささこ

伝えたい旬

2月末〜5月頃 わかめ・めかぶ



2月末から5月頃までが収穫時期で、まさに今旬の食材のわかめとめかぶ。ミネラル豊富なわかめは食卓の名脇役。めかぶは低カロリーかつ食物繊維が豊富で、特有の食感と粘り気がやみつきになります。南三陸町のわかめは、他地域と比べて葉の切れ込みが深く、肉厚で歯ごたえがあります。お味噌汁の具材としてだけでなく、サラダのアクセントや和え物などにもおすすすめ。そのうえ、同じ町内でも養殖している浜によって、大きさが柔らかさなどにも個性があります。生だと茶色のわかめも、しゃぶしゃぶをするように熱湯にくぐらせると、鮮やかな緑色になります。そのままほん酢などでいただく、主役級の存在に感動すること間違いなしですよ。

こっちゃん脇役とは言わせないわかめとめかぶ。「わたす日本橋」でも提供しています。ぜひ南三陸町の旬の主役級食材を堪能してみてください。

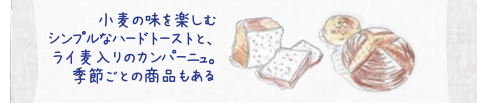


わかめの根っこ わかぶの形



よりみちお茶っ子

気仙沼市にある小さなパン工房「いずみぱん」 “こどもに食べさせたいパン”をモットーに、国産小麦など素材にこだわり、ていねいに作られたパンが並ぶ。「2年前に工房を立ち上げ、多くの人に支えてもらってきたので、恩返しのためパンを焼いています。ぜひ遊びに来て下さいね」と店主の水野いずみさんは話す。



住所：気仙沼市田尻沢 190-3 aso-bon (あそぼん) 内 気仙沼中央 IC から車で約12分 営業：毎週土曜日 13～15時 URL：https://izumipain.jp/ (取材：小島まき子)

私たちに繋がる産業 漁業士が見つめる地域漁業の未来

地域漁業に貢献する漁業者として、都道府県知事に認定される「漁業士」。今回は、南三陸町を牽引する3名の漁業士にお話を伺いました。

「漁業士も普段から漁師を生業としています。昔は家業や地域としてのやり方が当たり前でしたが、これからは漁業が継続・発展していくために、技術や経営を学び、心身共に余裕のあるフランク上の漁業を目指して取り組んでいます。(高橋直哉さん)

「震災後の10年でも、海の世界は大きく変わっています。地球温暖化で獲れる魚の種類も変わっていて、将来を見据えると新たな養殖業への転換や可能性を探しをすることも大事な役割です。(小野具大さん)

全国的に展開されている漁業士の取り組み。活動は、年に3〜4回、県の漁業士が集まって



宮城県青年漁業士の3人、左から、高橋芳喜さん、高橋直哉さん、小野具大さん

「まずは、漁業士の活動を知ってもらうこと、『漁業士』という名前を知ってもらうことが大事。まだまだ漁業士として盛んに活動しているところは少ないので、イベントを企画したり、漁業士が手掛ける商品を開発したり、いろいろと挑戦していきたいですね。(高橋芳喜さん)

震災後も南三陸町の若手漁師として地域を盛り上げてきた彼らは、まだまだ若さ溢れるエネルギーを発揮させながらも、次の世代のことも考えて、地域漁業の未来を見据えています。ぜひ、今後の取り組みにも注目していきたいですね。

取材：大場黎典

わたすの取り組み

壁や天井、テーブル、そして棚も。「わたす日本橋」は、店舗内装の92%の木材に南三陸杉を使用しています。南三陸町は、災害に強く人にやさしい町づくりに取り組むなか、環境保護の面で厳しい国際基準をクリアすることを課し、さまざまな認証を得ていました。私たちは、この積極的な環境への取り組み姿勢に学び、「わたす日本橋」店舗移転では、より環境に配慮した新店舗をめざし、南三陸杉のFSC®認証材をメインに使用した空間にしました。その結果「わたす日本橋」もFSCプロジェクト認証を取得するに至ったのです。また「わたすダイニング&バル」メニューでも、環境づくりにこだわり、環境保護・資源保全に取り組む生産者・生産地の食材を積極



「わたす日本橋」が取得したFSCプロジェクト認証とは、建物など一度しか作れないものについての認証制度。有名なものにロンドンオリンピック公園(2012年)がある。(FSC® P001843)

森や海を、自然を、未来に。認証制度や条約を整理

FSC® Forest Stewardship Council® (森林管理協議会)	森林と木材に関連する環境保護・資源保全のための国際的な管理認証制度
ASC Aquaculture Stewardship Council (水産養殖管理協議会)	養殖水産業に対して、海洋環境に関連する保護・保全・生態系維持を促す国際的な管理認証制度
MSC Marine Stewardship Council (海洋管理協議会)	海の生物・海洋環境の保護・保全・生態系維持のための国際的な管理認証制度
Ramsar ラムサール条約とは	正式名称は「特に水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約」

[南三陸・気仙沼と国際認証] 南三陸町は2015年に町内の企業が FSC FM認証と FSC CoC認証を取得。漁業では「南三陸戸倉っこかき」が ASC認証を取得、さらには志津川湾がラムサール条約に登録され、FSC・ASC・ラムサール条約の3つを取得および登録した、人にも環境にも強いまちづくりとして注目されています。そして気仙沼市では、「白福本店」が、はえ縄漁業(クロマグロ)での世界初となる MSC認証を取得し、こちらも世界から注目を集めています。

語りわたす - 津波でんでんこ -

「各自」や「めいめい」の意味を持つ「でんでんこ」。海沿いの三陸地方では、昔から「津波が起きたらでんでんこだ」と伝えられていた。「津波が来たら、取るものも取り敢えず、肉親にも構わずに、各自でんでんばらばらに一人で高台へ逃げろ」という意味。これはいざという時に自分の身を守るのとや他者への避難催促のため、の教訓でもあけると同時に、もし他人を助けることができず自分自身が助かったとしても、それを非難しないための教訓でもある。日頃からいざというときの「でんでんこ」を家族や大事な人、海と共に生きる人たちが、海と共に生きる人たちの姿勢なのだろう。

この人に会いに行こう

宮城県南三陸町 「たみこの海パック」 阿部民子さん

「南三陸の魅力や漁業のことを「海パック」を通して伝えたい」

南三陸町戸倉地区で「たみこの海パック」を営む阿部民子さん。町内の複数の水産加工業者と提携し、選りすぐりの海産物を詰め合わせて、生産者の思いと一緒に全国へ届けています。出身は山形県米沢市。漁師と結婚して南三陸町へやって来ました。東日本大震災で津波の被害を受けましたが、2012年10月に「たみこの海パック」を開業。「同時期に農漁家レストラン「慶明丸」を立ち上げた故・三浦さきさんと、情報交換したり励まし合ったりしました。さきさんがいたから私もがんばれましたね」と民子さんは振り返ります。最近うれしかった出来事は、息子さんが会社をやめ漁業を始めたこと。「長男が家業に加わり、私の仕事にも余裕が出てきました」と笑顔の民子さん。「ぜひ南三陸に遊びに来て下さい。みなさんにきれいな海を見てもらいたいです」と話します。

(取材：小島まき子)

代表商品の「本干しわかめ」は「わたすマーケット」でも扱っており、大人気だ



阿部民子さん(右)と、漁師である夫の阿部徳治さん(左)