

7月発生「山形・秋田豪雨災害」現地リポート

（特非）ボランティアサポート代表 村上泰史
7月24～26日にかけて、山形県と秋田県を中心とした豪雨は、多くの雨量観測所で観測史上1位を記録、甚大な被害となった。8月1日に現地に向かった。特に被害の大きかった山形県戸沢村で幹線道路が通行止めになり、思うように県内を動けない。大回りで日本海側へ抜け、酒田市など各地の現状を調査した。豪雨の爪痕を目の当たりにしながら気づいた事は山形県民は災害に対して冷静で習熟しているということだった。度重なる最上川流域の氾濫を学び、土木関係者、住民の連携・協力体制ができあがっていて、道路、



山形県酒田市長青沢地区、荒瀬川。川が氾濫し、流木が絡まった橋。



「わたす日本橋」シェフ直伝
岩手県産いわい鶏もも肉のチキン南蛮いぶりがっこのタルタルソース



- 鶏もも肉の余分な脂と筋を除き、一枚を2等分に切る。ソミュール液の材料を混ぜて、鶏もも肉を加えて30分～1時間漬け込む。（ソミュール液は肉を柔らかくする為の調味液です。肉に下味をつける役割にもなります）
- ソミュール液から取り出し、しっかりと水気を拭き取ります。
- ポウルにバター液の材料を入れてよく混ぜ合わせて鶏もも肉をぐらせます。（バター液は卵、薄力粉、水を混ぜ合わせたもの。時短になるうえに、衣がしっかりついてはがれにくくなります）
- バター液をつけた鶏もも肉に片栗粉をまんべんなくまぶす。
- 180℃の油で揚げる。
- 甘酢ダレの材料はレモン汁以外を全て鍋に入れて煮詰める。1/4 くらいの量になったらレモン汁を加える。タルタルソースに刻んだいぶりがっこを加える。
- 揚げた鶏肉に甘酢ダレ・タルタルソースをたっぷりかけて完成です。

材料（1人分）
いわい鶏もも肉 1/2 枚
片栗粉 適量
千切りキャベツ・レモン 適量
長葱・万能葱・糸唐辛子 適量
タルタルソース 100g
いぶりがっこ 30g

【ソミュール液】水ー1L／塩・上白糖ー各25g
【バター液】卵ー1個／薄力粉ー50g／水ー30ml／塩ーひとつまみ／白胡椒ー適量
【甘酢ダレ】水・みりんー各40ml／醤油ー20ml／砂糖ー15g／酢ー10gー／おろしにんにくー3g／糸唐辛子ー1/2本／レモン汁



watasu gallery

行って食べる？
作って食べる？



ただ今、わたすギャラリーでは「東北のおやつ」を特集中。美味しくてビックリした味、地元に帰ったら絶対食べるおやつ、おばあちゃんに教わった手作りレシピ、わたす縁の人達に聞いた売ってる・作れる「絶品おやつ」をご紹介。みなさんからの情報も募集するコーナーもあるのでぜひお立ち寄りください。



南部煎餅ではない？「麦せんべい」



地元のみんなで手作り「おやき」



伝統の家庭レシピ「がっぱら餅」



おうちで作ってみよう「がんづき」



寒天大好き県から「卵寒天」をおすすめ

vol. 6

わたす
スタッフ
コラム

お好み焼き屋での約束

「わたす日本橋」佐藤寛



7月最後の週末、石川県珠洲市にて、わたす日本橋チームで炊き出しを行いました。用意した150食をお配りして、宿泊先の輪島市へ。まだ営業している飲食店は少ないなか、ホテル近くのお好み焼き屋に入りました。しばらくして、年配の男性が「久しぶり」と入店。その日、やっと避難所から仮設住宅に転居、震災後、初めてここを訪れたと店員の方に話していました。その後、同じカウンター席、どちらからともなく会話が始まり：炊き出しの話になると、別エリアでの活動にもかかわらず、繰り返し感謝の言葉をいただきました。料理の提供はもちろん、それ以上に被災地に気がかけてくれていること、忘れられないことが力になるという言葉が印象的でした。東京に行けるようになったら、ぜひ、わたす日本橋で食事をとのことで、連絡先を交換。省一さん、心より、ご来店をお待ちしております。



岩手県駒ヶ岳の西。紅葉の絶景ドライブ。
その終点は、秘湯中の秘湯「夏油（げとう）温泉」
北上駅から山道进行ること約 1 時間、行き止まりにある小さな温泉郷。湯治場でもある源泉掛け流しの湯は一切手を入れないので、日々熱かったり温かったりするそう。川辺の露天風呂も最高です。



わたす
nihonbashi

わたす日本橋

https://www.watasu.net
TEL. 03-3510-3185



人、コト、モノ
東北の魅力を
「わたす」新聞

Vol.8

2024年9月1日発行第 8 号
発行元：わたす日本橋



（写真上）2012年9月の醸造業再開時に当時の本店（陸前高田市矢作町）前で撮影した集合写真。（写真下）岩手県一関市大東町に新しくつくった醤油醸造工場とつゆたれ製造工場。

り、何かひとつでも欠けていたりしたら、そこで終わりでした。あの連係こそが奇跡だったのです」と河野さん。そんなもろみからつくられたのが「奇跡の醤」です。八木澤商店の通常の醤油は熟成期間が6か月ですが、「奇跡の醤」は2年間じっくり熟成させるので深い味わいに。また、多様な菌が働いているため、そのときどきに微生物が醸し出すハーモニーによって、異なる味わいが楽しめます。まさに、「醤の醸造文化を進化させ伝承すること、で命の環を未来につないでゆく」という八木澤商店の経営理念を体現した醤油だと言えるでしょう。

陸前高田を再び「発酵のまち」に

2020年12月、陸前高田に発酵テーマパーク「CAMOCY（カモシー）」が誕生しました。もともと味噌・醤油店が多かった陸前高田の「発酵のまち」としての面影を残しつつ、発酵をなりわいにしていくために、地元の中小企業7社で発酵に関係した事業を立ち上げました。「震災以降、外からの新しい風もあり、陸前高田では新しいものが多い」と生まれています。若いリーダーも育ってきているので、みんなで力をあわせて、持続可能なまちをつくっていきたい」と、河野さんは抱負を語りました。（取材：小島楨子）



奇跡の連係プレーから生まれた醤油
再建のため奔走していた河野さんのところに、ある知らせが届きました。アミノ酸の研究のため、震災1か月前に北里大学の海洋バイオテクノロジー・金石研究所に預けていたもろみが、津波の被害を受けた研究所のがれきの中から見つかったというのです。さらに、岩手県の工業技術センターがもろみの保存・維持のための予算を獲得してくれ、発見当初は4キロだったもろみが1年半後には200キロにまで増えました。

「正直、もろみが見つかっただけでは、どうにもなりません。その後の、もろみの価値をわかってくれる専門家たちによる連係プレーがあつて、もろみが守られ、育てられたのです。どこであきらめた



がれきの中から見つかった、研究所に預けていたもろみ。



株式会社八木澤商店：1807年（文化4年）創業。岩手県陸前高田市で味噌・醤油の醸造業を営む。東日本大震災で被災したが、津波での流失を免れたもろみで「奇跡の醤」を製造。安全で美味しいものづくりを心がけ、同市内でカフェや発酵をテーマにした食堂も運営する。

岩手県と秋田県にまたがる標高1613mの台地状の山群、八幡平。冬は、スキーやスノーボードはもちろん、美しい雪景色の中を歩くスノーシューハイクも楽しめます。有名な樹氷を見に行くならガイド付きツアーで。↓



二戸市 馬仙峡 【時期】10月下旬～11月上旬

↑二戸市の南の玄関口、馬淵川を臨む断崖の景勝地。日本一の大きさを誇る夫婦岩、男神岩と女神岩の巨石が作り出す景観は圧巻！紅葉の時期には、色とりどりの紅葉と迫力ある渓谷美の共演を楽しめます。

TOHOKU
岩手の
紅葉
& 雪
景色



「醸す」ことで命をつなぐ。

岩手県陸前高田市で醤油や味噌などを製造する株式会社八木澤商店。東日本大震災で被災しましたが、奇跡的に見つかったもろみで「奇跡の醤」をつくりました。事業やまちへの思いについて、代表取締役の河野通洋さんに話を聞きました。

被災当日に再建を誓い、有言実行

陸前高田で生まれ育った河野さん。震災前から、中小企業の経営者仲間と一緒に、陸前高田に雇用を生み出すために奮闘してきました。そんななかで東日本大震災が起こり、陸前高田の9割近くの企業が津波により壊滅。創業200年を超える八木澤商店も、大きな被害を受けました。

しかし震災当日の夜に、河野さんは従業員に向かって「必ず再建する。社員も絶対に解雇しない」と明言。



株式会社八木澤商店 代表取締役 河野通洋（こうのみちひろ）さん

社員たちに安心感を与えるため、留守にしていた当時の社長（河野さんの父親）に代わって、再建に向けた一歩を宣言したのです。「陸前高田の約9割の会社が壊滅したなかで、中小企業の仲間たちという町をつくる」と約束していたこともあり、自らあきらめてしまうことはできませんでした。それに、『人の役に立つこと』は何でも仕事になるから、必ず再建できる』と確信していました」と、河野さんは当時を振り返ります。

震災翌月の4月に社長に就任した河野さんは、その1か月後に醤油の販売を再開。「とにかくお客様に商品を届けることが大事」だと、レシピを公開して県内の同業者に製造してもらったのです。「同業者のみなさんは、ライバルではありますが、もともと仲がいいんです。困ったときはお互いさまと、力を貸してくれました」と河野さんは話します。

編集後記
毎日暑い日が続きますが、夏が終わると食欲の秋がやってきます。東北のおいしい食材を「わたす日本橋」でぜひ味わってみてください。（副編集長Y）
震災後を牽引してきた人たちの姿に惚れた南三陸町、次世代組のお兄さんたちも負けずにカッコイイ！自慢です！（ねぎん）
10年以上前に訪れたことがある八木澤商店さん。あらためてお話を伺い、「奇跡の醤」の何が奇跡だったのかを知ることができました。（M.K）
黒石市にて、「この津軽弁聞き取れますね」と私「いんや甘くみてもらっては何？」と即答される。津軽弁最高です。（さき）
これを書いている今も台風10号襲来のニュースが流れています。皆さん、災害の備えはいつも万全に。（やっさん）



津軽富士を眺め「田んぼ鉄道」で深呼吸

古い町並みが今人気、黒石市にある「中町こみせ通り」をご存じですか？ここへ行くには弘前駅から黒石駅を結ぶ弘南鉄道・弘南線に乗ります。愛称「田んぼ鉄道」に揺られること36分。短いながらも、津軽の暮らしと文化に存分にひたることのできる路線です。

※岩山氏の愛称



「黒石ねぶたまつり」のねぶた絵にあらたな命をふき込む。

中町こみせ通り「IRODORI」。店内の美しい彩りに目を奪われます。店主の木村正幸さんは地元出身のデザイナー。祭りが終わると捨てられてしまう「ねぶた絵」を活かしたいと常々思っていたそう。そこで絵の切れ端を使った灯ろうを生み出します。その魅力的な姿はたちまち話題となり、青森を代表する地域おこしプロダクトとして大注目の存在になっています。「今では祭りになると見物しながらあそこの模様がいいなって、灯ろうの仕上りを想像してねぶた絵を見てしまふんですね」と楽しそうに話しました。

所在地：「手作り雑貨体験工房 IRODORI」 青森県黒石市中町 38

地域に生きる

—宮城県南三陸町—

南三陸町に帰ってきて

—受け継ぐべきものと、守るための新しさ—

宮城県南三陸町出身で、東日本大震災後にＵターンしたお二人は偶然にも同い年。家業を引き継ぎながらも、今年、新しい事業をスタートさせました。

彼らの受け継いだものと新たな挑戦に至った背景、その想いをお話いただきました。



店主の阿部将己（あべ まさき）さん

南三陸から、海藻の魅力を発信
地元へ根付きながらも、新しさを

そこで、今まであまり主役になることのなかった海藻を守るため、陸上養殖に挑戦することになりました。

実現するまでには数々の困難があり、時間もかかりました。しかし、ご縁の繋がった北里大学、理研食品と共に三者で共同研究を重ね、2021年に実現できると確信。2024年の冬からは、南三陸町内で海藻の陸上養殖を開始できる見込みです。並行して、商品開発もチャレンジしていたため、2020年には「SEASON」のブランドを立ち上げ、海藻バターなどの商品を生み出してきました。

当初陸上養殖がメインでしたが、海藻のことを調べていくうちに、作るだけではなく魅力を発信していこうとカフェ事業を決意。地域を大事に想う父にも助言をもらい地元歌津に加工場兼カフェをオープンしました。週末限定営業ですが、町内外から楽しみに足を運ぶお客さんで溢れています。キャッチコピーの「海藻を、新たに。」をまさに感じる、美しく美味しい洗練されたメニューからは、海藻の魅力はもちろんのこと、地域を大事にする将己さんたちの想いも感じられます。



歌津にオープンしたカフェ＆ショップ



自分で生産もする
阿部和也（あべ かずや）さん

とはいえ、船酔いもするし、体力もいるし、改めて漁師の仕事の大変さを痛感したといえます。同時に、これまで漁業を守ってきた先輩漁師たちへのリスペクトも大きくなっていきました。東日本大震災以降、海を健全に保つために取り組んだ過密養殖からの脱却^{*}を決断したことも、目の前の利益だけではなく、この豊

地元漁師の背中から学ぶ
「本物はシンプル。」という生き方

戸倉地区出身で、漁師の父と、水産加工を手掛ける母を持つ阿部和也さん。大学卒業後に都内の広告会社

かな海と暮らしを後世に遺していくのだという想いがあったこそ。その取り組みの素晴らしさを仙台にいる間も感じていたという和也さんは「普通の漁師ではなく、自分にしかできないことを」と思うようになり、その漁場で獲れる牡蠣だからこそ伝えられるストーリーを発信していきたいと考えました。

今年立ち上げたブランド「FISHERMAN'S KITCHEN（フィッシャーマンズキッチン）」は「本物はシンプル。」をコンセプトに掲げ、海産物の生産環境や生育方法・食材管理にことごとんこだわって、余計な化学調味料や着色料などを使用せずに加工した商品を提供しています。ASC 認証を取得している「戸倉つこ牡蠣」は、もちろん旬の時期に食べていただきたいのが一番ですが、年中食べてもらえることでそのストーリーも知っていただけるように、同じく地域に戻ってきた同世代仲間と共に加工品として開発。「ダントツうまいものができました」と自信を持つ和也さん。毎日海と真摯に向き合う地域の生き方から学び、それを守るために立ち上がった和也さんたちの活躍に期待が膨らみます。



牡蠣のこめ油漬け

※漁場を3分の1まで減らすことで、労働時間も減らし、豊かな海を未来へ繋ぐ取り組み。日本初の牡蠣の漁場に関するASC国際認証取得。



FISHERMAN'S KITCHEN:
まるごと牡蠣ソース



秋刀魚、せり鍋

秋の味覚といえば秋刀魚、東北産の秋刀魚は引き締まった身と良質な脂が特徴です。秋刀魚の水揚げ量が本州有数の岩手県大船渡市では、「大船渡さんまらゝめん」も人気。また、冬に食べたのは宮城県の名物料理「せり鍋」。主役の「仙台せり」は江戸時代から栽培されている伝統野菜で、シャキシャキとした食感とさわやかな香りが楽しめます。



秋刀魚

せり鍋

「優しい鬼と暮らしたまち」

昔々、弘前の話。弥十郎という農夫が岩木山中で、力比べや相撲をとって遊ぶほど鬼と親しくなった。弥十郎は度々その鬼に仕事を助けてもらっていて、水不足で困っていたときも助けてくれたが、「私の仕事をしているところを見てはいけない」と告げられていた。ところが、弥十郎の妻が仕事をしているところを見てしまったため、鬼は堰をつくる時に使った鍬とミノ笠を置いて去ってしまった。以来、二度と姿を見せなくなったが、鬼が置いて行ったものを持ち帰り祀ったのが「鬼神社の始まりで地名も鬼沢」となった。今でも角のない優しい鬼として慕われ、この地域では節分に豆を撒かないのだそう。

監修：（特非）ボランティアサポート代表 村上泰史



この夏、東北では、山形、秋田、岩手に集中豪雨。青森県鰺ヶ沢町では22年に500軒が浸水する豪雨災害に見舞われました。毎年必ずどこかで起こる自然災害、他人事の場所はない…

2022年8月、青森県鰺ヶ沢町で24時間の降水量が観測史上最大の202.5ミリを観測。たった1日で1ヶ月分程の雨が降り、町を流れる中村川が氾濫、町内の雨水の排水が追い付かなくなり中心街の住宅や店舗など約500軒以上が水に浸かる甚大な被害を受けたのです。コロナ禍だったこともあり県外からのボランティアを受け入れることを決っていた時期でしたが、鰺ヶ沢町は県外ボランティアの受け入れを決定。そこで、わたくし日本橋メンバーの1人がボランティアに参加「主に水に浸かった

家からの泥出しの作業でした。被災ゴミの量が多く大変でしたが、みなさんがまた穏やかに暮らせるようにと丁寧な作業を心掛けました」と話しました。中村川の護岸修復等の工事は、2026年までかかる見込みで現在進行形ですが、今年の夏にも東北に連続して台風等による大雨被害が起こっています。一方、2024年元旦には能登半島地震が発生し、南海トラフ巨大地震も懸念され不安に思う方も多いのではないのでしょうか。「想定外」を少しでも減らし、首都圏に暮らす方も「できる備え」をしていきましょう。（取材：大場黎亜）

知っておきたい。
都市生活「できる備え」

それぞれに工夫して災害・非常時のための、防災用品を備えているはず。自身と暮らしの状況に合っているか、あらためてチェックしてみましょう。

どれくらいもつの？

- 水** 2リットルなら——1人 1日
飲料・食事に最低量の目安。
- カセット** 1缶なら——約60分
環境、火力で変わるけれど、1日1缶が目安。
- トイレ** 5回分なら——1人 1日
1日約5回分必要。ガマン厳禁。

食料・水・電気 ストックのヒント

- ローリングストックに** **パスタ** 保管場所をとらない、具材と一緒に料理しやすい、水を無駄なく使うレシピが多い。
- 1人1個** **ヘッドランプ** 停電時は真っ暗。各自に灯りがあって両手が自由だと、避難、活動に差がでる。
- 水不足に** **アウトドア浄水器** 飲料水が足りなくなった緊急時、雨水などを濾過し、煮沸してのぐ。
- 3日は保つ？** **冷凍庫** 閉めきりの場合、電気が無くても保冷されて3日はひんやり。冷凍食品が保存食になる。
- ポータブル電源は、やっぱり必要？** **ソーラー発電セットを選ぶ基準**
充電池、スマホ、PC等の充電だけなら出力400W程有れば大丈夫。電子レンジや電ポットを使うなら出力1500W以上、これなら電気毛布を使うなど防寒もできる。