



遊佐町 / ニノ滝

初夏の光輝く 清らかな鳥海の水

 庄内銀行

Cradle 5 「キレイ」 出羽庄内地域文化情報誌

2020 May/June
令和2年5月1日発行(隔月第2日発行)第10巻5号(通巻59号)

発行：Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15 [株式会社 出羽庄内地域デザイン] 電話0236(64)0888
制作：Cradle編集部 山形県酒田市赤田2-59-3 [コア・コミュニケーションズ] 電話0234(41)0012

美しくつかしい、日本をのせて。

Cradle

特集
庄内スマート・テロワール
庄内憧憬
後藤広喜
「週刊少年ジャンプ」元編集長

「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

5
2020 May/June
TAKE FREE
NO.59



今回の帰省は特別の旅になった。一言でいえば、庄内人のチカラを再確認する旅だった。

古里を離れ上京した昭和38年頃は、「お国はどちらですか?」と聞かれたものである。今は「何県出身ですか?」と聞かれる。「出羽庄内の鶴岡」と答えるか「山形県」と答えるかは、心理的に大きな違いがある。

150年前、廃藩置県が施行され、日本は急激に中央集権国家となった。そして昭和20年前後に生まれた我々の世代の多くは、戦後復興に従事する中卒労働者として東京へ集団就職した。世に名高い「金の卵」、高度経済成長の一翼を担った労働力だった。経済的な事情もあり、当時の高校進学率は1学年30%くらい、大学進学者はゼロか多くても3人ほど。それが今はどうだろう。少子化による若者減少、過疎化など地方の衰退が社会問題になっている。かくいう私も既に両親も亡くなり、墓地も現住所に移している。冠婚葬祭でもない限り、帰省することはなくなった。

昨年、鶴岡市の「本のチカラ委員会」の中村恵二氏から「漫画のチカラ」について話してほしいとの依頼があり帰省した。中村氏は創作紙芝居を自演する一方、鶴岡木村屋創業の歩みや、七窪思恩園の創立者で七窪一帯の砂丘開発にも取り組んだ社会事業家、五十嵐喜廣氏をモデルにした小説も書いている。氏と同じく表現欲求の志を持つ人たちとも話をする機会を得た。彼らが異口同音に語るのが、阿部久書店の存在であった。明治20年創業の阿部久は、庄内の誇りであり心の支えだという。古書も新刊も扱う経営のあり方は、全国で書店減少が叫ばれている中で異彩を放つ。Amazonなどネット通販の便利さとは一線を画す文化の薫り、本のチカラがある。

生国と発する処 出羽庄内は鶴岡です 後藤 広喜



後藤さんが通った旧鶴岡市立三瀬小学校(昭和35年度卒業アルバムより)

ワル」と言われ、母親も謝罪のために学校に呼び出された。それを苦にした母親は、隣村の由良にある親戚に預けて転校させたいと、新担任になる高橋先生に相談したらしい。先生は「そんなことを苦にする必要はない。ただのヤンチャにすぎない」と言ってくれたという。ああしろこうしろとは言わず見守ってくれる先生の接し方に、私は変わらなくちやと決心した。子ども心にもそうさせる何かを感じ取ったのだ。今ではそれが教育のチカラだと思っている。その気持ちをどうしても伝えたくて、90歳になる先生を訪ねたのである。

今回の帰省は特別の旅になった。一言でいえば、庄内人のチカラを再確認する旅だった。

ごとう・ひろき／編集者、1945年、鶴岡市三瀬生まれ。上京後は庄内館に入寮し勉学に励む。70年に東京教育大学(現筑波大学の前身)を卒業後、集英社に入社。「週刊少年ジャンプ」に配属され、編集者となる。「アストロ球団」「ドーベルマン刑事」「さわやか万太郎」「私立極道高校」などの作品を担当し、86年から93年には4代目編集長を務め、94年の最大発行部数653万部に至る黄金期を築いた。30余年におよぶ編集者生活を経て、集英社取締役、創美社(現集英社クリエイティブ)代表取締役を歴任。2018年には、編集者時代の担当作品など当時のエピソードを綴った『少年ジャンプ』黄金のキセキ(ホーム社)を発売。19年11月、鶴岡市の「本のチカラ委員会」の招きで自著をテーマに講演。漫画が人々に与えてきたチカラを語り、好評を博した。

特集 庄内 スマート・ テロワール

「スマート・テロワール」とは、
農と食を地域内で循環させ、持続可能な食料自給を目指す
取り組みです。カルビー株式会社元会長の故松尾雅彦さんが
著書で提唱したこのビジョンを、庄内では全国でいち早く取り入れ
今年で5年目を迎えます。農業の持つ可能性を引き出し、
次の世代に向けて、農村を活力ある場所へと――。
“美しく強靱な”農村を目指して、取り組みが進められています。



特集 庄内スマート・テロワール

の輸入に頼っているという現状です。また、水田はとうに余っており、半分以上の水田はコメがつくれない転作田や耕作放棄地になっています。そこでこの構想では、中山間地の余剰水田や放棄地を畑作に転換し、輸入比率の高い大豆、小麦、ジャガイモ、飼料用トウモロコシを生産して、地域内の自給率を高めることを目的としています」と語るのは、このプロジェクト全体を指揮する山形大学農学部教授・浦川修司さんです。「スマートロでは、地域の農家が育てた大豆や小麦などの穀物を地元の業者が加工し、小売店を通じて地元の消費者に届けます。並行し、その規



山形大学農学部助教
中坪あゆみさん
岩手県生まれ。北里大学大学院博士課程修了。平成28(2016)年より山形大学農学部へ。庄内スマート・テロワールでは畑作チームとして大豆、小麦、ジャガイモの商品開発を担当している。

山形大学農学部教授
浦川修司さん
三重県生まれ。麻布大学獣医学部卒業。専門は畜産。三重県庁、国の試験場を経て平成27(2015)年より山形大学農学部へ。高坂農場部門長。庄内スマート・テロワール推進協議会事務局長。

格外品で調合したエサで地元の豚を育て、豚肉を加工品にします。豚の排泄物は良質堆肥にして畑へ還すことで、地域ぐるみの循環を生み出します」。この理論のもと、2016年より庄内の生産者、加工業者、小売店が4つのチームを組み、加工品開発に挑戦してきました。すでに畜産チームはワインナーとハム、ベーコンを、大豆チームはみそを開発し、小売店で販売。今年はジャガイモチームのクロック、小麦チームのラーメンの生麺なども発売予定です。しかし、畑作の3チームを担当する中坪あゆみさんは、エサにする畑の規格外品がまだ少ないため豚の肥育頭数を増やせないこと、堆肥の循環が難しいこと、そして提唱者である松尾さんからの5年にわたる支援が今年で終わることなど課題は山積みだと話します。「ただこのプロジェクトはあくまでも次世代への『可能性の種まき』です。昨年6月には大学と鶴岡市が連携して庄内スマート・テロワール推進協議会を立ち上げたので、今後は自立体制をしっかりと構築しながら、ゆつくりでも全員でスマートロが目指す未来に向かって一歩ずつ進んでいけたらと思います」。

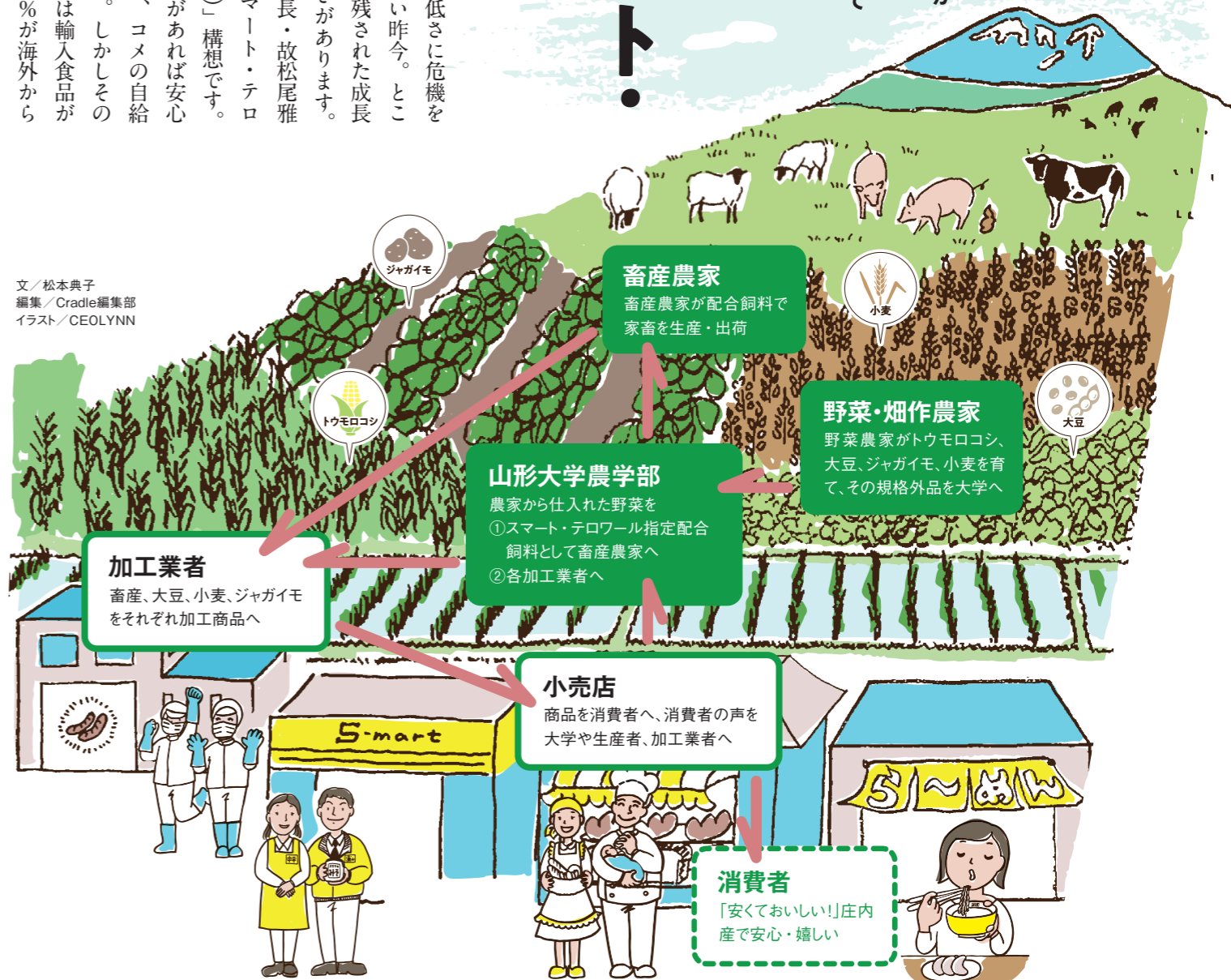


庄内産のエサで育った豚を鶴岡市内の加工業者が加工したウインナー。消費者や小売店の意見を取り入れることで、食味・価格ともに優れ、「2019年やまがたふるさと食品コンクール」では最優秀賞を受賞した。

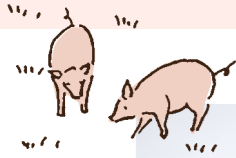
「ライバルは輸入食品」 との合言葉をもちに、 山形大学の農学部を中心に 地元の農家・加工業者・小売店が 一丸となってチームを結成。 2016年より、この庄内地域で 循環型経済圏を形成して 食料自給率を高める新たな 取り組みが行われています。

日本の食料自給率の低さに危機を叫ぶ専門家も少なくない昨今。ところが、その点を農村に残された成長チャンスと捉える動きがあります。それがカルビーの元会長・故松尾雅彦氏が提唱する「スマート・テロワール（以下スマートロ）」構想です。「日本はとにかくコメがあれば安心という考え方が根深く、コメの自給率はほぼ100%です。しかしその反面、私たちの食卓には輸入食品があふれ、食品全体の63%が海外から

文/松本典子
編集/Cradle編集部
イラスト/CEOLYNN



スマート・テロワールの未来図



畜産加工



代表取締役社長 兼 営業本部長
帯谷伸一さん

株式会社 東北ハム

昭和9(1934)年創業。食肉製品の製造・販売会社。全国に先駆けて無添加ハムソーセージ分野に参入し、近年は生ハム製造にも着手。世界最高峰の品評会「ドイツ農業協会コンテスト」で金賞など受賞多数。

畜産加工品によって
地域の食文化に深みと幅を



庄内豚シリーズや無添加シリーズなど数々の商品が鶴岡の工場から生み出されている。

特集 庄内スマート・テロワール

た。「この過程で一番重要だったのは、販売店である地元スーパーが仲間にいることです。いい商品ができても販売段階で思うようにいかないケースが多いのですが、今回は最初から落とし所があったのでお互いにウィンウィンで進められました」。

現在、エサの原料となる野菜は月山高原に農地を持つ野菜農場叶野とベジパレットが生産、豚の繁殖と肥育は羽黒町の加藤畜産が担い、山大はラボ農場として飼料生産と肥育研究、商品のパッケージングと納品作業などを担当しています。また、太田産商は自社農場の子豚を山大に試験的に供給するなど、畜産チームの立ち上げを支え、現在も少ない頭数から多くの赤身と脂身をとるなど、原料のコスト削減に大きく寄与していま

す。「庄内はこれだけのエリアに豚肉に関わる業者が数多くいる、全国的に珍しい地域です。スマートロの取り組みを通して、少量ですばらしいものができるといいう庄内の特性を、地域内外の多くの人に知ってほしいですね」と太田産商の太田正弘社長は、一方で帯谷社長は

ハムやソーセージは食卓に欠かせないものですが、庄内では豚肉が多く食べられているにもかかわらず、地元の畜産加工品はまだ地域に認知されていないと考えています。「でも、今回のように本当においしい畜産加工品を、

この土地の持ち味を生かしながら時間をかけて作っていけば、地域の食文化はさらに幅と深みを増すと思います。そうすれば私たち加工業者だけでなく、野菜や畜産の農家の人たちも自分の仕事を次の世代に渡していけるようになると思いますね」。

庄内の特性は、少量ですばらしいものができるところ



枝肉を脱骨、整形する太田産商の第一加工室。スマートロ原料はこの後、東北ハムに出荷する。

「商品開発にあたって一番驚いたのは、提唱者の松尾雅彦さんから『国内一番人気を誇るナショナルブランド商品よりおいしく、かつ3割安くすること』と言われたことです」と話すのは畜産チームのリーダー、東北ハムの帯谷伸一社長です。「でも、原価を積み上げて価格を決めるのではなく、お客様の求める金額に設定してから原材料や技術などを探っていく考え方は、商品づくりをする上で重要だと思いました」。

畜産チームは、2016年12月に山大高坂農場に実験用豚舎が建ったのを機に始動しました。農場で栽培した野菜でエサを調合し、豚を育て、庄内食肉公社に出荷。と畜後に太田産商で規格肉に変え、東北ハムが加工します。商品化までは酒田と鶴岡のスーパーで試食会を実施し、味の改良を重ねながら、目標のライバル

商品よりおいしいとの声が多くなったことを受け、試験販売を開始。2018年7月に常時販売に至りました



代表取締役
太田正弘さん(左)

常務取締役
宮田廣喜さん

太田産商 株式会社

昭和42(1967)年設立。豚規格肉の製造・販売、冷凍国産豚肉と加工食肉製品の販売を行っている。自社農場「最上川ファーム」では庄内SPF豚を飼養し、年間の肉豚出荷量は約13,000頭分。

「おいしい・安い・安全安心」の実現に向けて

庄内スマート・テロワールのプロジェクトの中で、いち早く商品化に成功し、小売店販売を始めた畜産チーム。一連の取り組みは畜産加工業者を中心に進められました。



庄内人がなじんできた味を通して この構想を広めていきたいです

酒田のト一屋4店舗、鶴岡の主婦の店4店舗で販売中の「庄内スマート・テロワールみそ」は大豆チームの最初の商品です。製造しているのは鶴岡市にある老舗みそ・しょうゆ製造メーカー、鷺田民蔵商店。6代目となる鷺田拓朗さんは商品を作るにあたり、「庄内の人がなじみやすいのは、白っぽく濾した『庄内みそ』だろうと、庄内産はえぬきの米麴^{こじ}を使うた米みそにしました」と話します。実はこの鷺田商店の庄内みそは、

学校給食発祥の地、大督寺で給食を提供していた明治期から学校給食に使われてきたもの。現在は酒田市も含めほぼ庄内全域の学校給食に使用されています。「業務用以外はほとんど県外で流通しているので、地元ではあまり弊社は知られていないと思います。ですが庄内の皆さんは、子どもの頃から学校給食で弊社のみそやしょうゆの味になじみがあるの



「発酵食品は麴で決まる」と、創業以来の方法で手造りしている。



専務執行役 業務統括責任者
鷺田拓朗さん

合資会社 鷺田民蔵商店

明治元(1868)年創業。鶴岡市本町3丁目にあるみそ・しょうゆ製造メーカー。みそ、あま酒など首都圏を中心に県外の高級スーパー、大手スーパーに展開して山形県と庄内をアピールしている。

がつているのかなと思います」。現在、スマテロの大豆チームでは、収穫した大豆を100%商品に利用しようと、しょうゆや豆腐、納豆など、みそ以外の商品開発を急いでいます。鷺田さんも原料の仕入れや納品方法の体制などを思案中で、「スマテロ商品は山大ブランドなので、個人的には庄内だけでなく県全体に認知してもらいたい」と、スマテロ構想を長く継続・普及させていくための検討をみんなで重ねていきたいと話します。まだまだ発展途上の大豆チーム。今後どのような商品が生まれ、展開していくのか、目が離せません。

特集 庄内スマート・テロワール

「庄内産」への愛着が、地域の 未来の選択肢を増やすと思います

スマテロの新商品は、山形県民がこよなく愛する「ラーメン」。自家製麺率の高い酒田市で庄内小麦を使った麺が誕生し、今春から「酒田ラーメン花鳥風月」のメニューに使われ提供が始まっています。「以前からオール庄内産素材のラーメンができないかと考えていました」と話すのは、小麦チームのリーダーを務める同店代表の佐藤勇太さんです。「酒田のラーメン」の麺は小麦粉を数種類ブレンドする製麺方法で、小

麦粉の品質が麺の食味・食感に大きく影響します。スマテロでは、収穫した小麦の品質を生かすことが優先されるため、配合に高い技術が求められ、佐藤さんはお店の味にするのに試行錯誤しました。それでも商品化にこぎつけたのは、佐藤さんがスマテロに抱く展望があるためです。「自分たちの地域で経済圏を確立する意識になれば、消費者も庄内産のものを買おう、それが地元



名物「海老ワンタンメン」の麺にも庄内小麦を配合。



代表取締役
佐藤勇太さん

酒田ラーメン 花鳥風月

平成18(2006)年創業。酒田本店、鶴岡店、山形北町店、照月を構える。「酒田のラーメン」を引っ提げ、国内外のイベントにも出店。

にとつても自分にとつてもいいことだという風潮が生まれると思います。また、ラーメン屋ならダシがらを肥料に回そうとか、業種を問わず地域で循環させようとする発想にもつながる。スマテロを通して地域がチームになれば、1人ではできなかったことが実現することを皆さんに知ってほしいんです。そうして地域の未来の選択肢が増えることが、スマテロが描く「美しく強靱な」農村自給圏の姿だと思っています」。麺以外にも、しょうゆ、パンなどの商品開発が進行中の小麦チーム。庄内小麦ブランドの未来が楽しみです。





小売



代表取締役社長
大川奈津子さん



商品部 部長
齋藤和昭さん

株式会社 主婦の店 鶴岡店

昭和38(1963)年設立。銀座店を1号店に現在は鶴岡市内10店舗を展開。
経済産業省主管「健康経営優良法人2020」認定企業。

意外と原材料は他の地域から仕入れているという話が多くて。そのため原料生産から消費まですべて地元で行うというこの構想は、理想的だと思います。地元の学生さんも一生懸命取り組んでくれましたしね」と話すのは、同社の齋藤和昭部長。山大農学部が店内で試食会を実施したのは畜産加工品の開発段階。そこで得た声をもとに東北ハムが味や食感を調整しました。「学生さんが依頼するとアンケートの回収率も良くて。おかげでお客様にとって魅力的な商品ができたと思います」。

参画以来、消費者の声を商品開発に還元する役割などを担ってきた同社。大川社長は近年のエコ志向や健康志向の高まりから、スマートロ構想が掲げている



主婦の店鶴岡店、酒田市ト一屋みずほ通り店では、山大学生による試食販売会を月1回実施(現在は休止中)。写真は主婦の店バルド。

特集 庄内スマート・テロワール

小売店として「美食革命」を目指していききたいです

生産者と消費者を近い距離でつなごうと、地元でいち早く店内に「産直コーナー」を設けた主婦の店鶴岡店。大川奈津子社長は松尾さんから初めてスマートロ構想の話を知り、5年前、すぐに参画を決めたと言います。「わが社では地産地消を目標に以前から地元商品を扱ってきま

したが、それらの製造会社に何うと、意外と原材料は他の地域から仕入れているという話が多くて。そのため原料生産から消費まですべて地元で行うというこの構想は、理想的だと思います。地元の学生さんも一生懸命取り組んでくれましたしね」と話すのは、同社の齋藤和昭部長。山大農学部の学生が店内で試食会を実施したのは畜産加工品の開発段階。そこで得た声をもとに東北ハムが味や食感を調整しました。「学生さんが依頼するとアンケートの回収率も良くて。おかげでお客様にとって魅力的な商品ができたと思います」。

「美食革命」に大きな可能性を感じていると話します。「美食の意味を私は「健康に良い食」と捉えているので、地域循環を目指すスマートロ商品はまさに美食だと考えています。この取り組みが普及して賛同する人たちが地域に増えれば、まさに活力が生まれます。それが美食による地域革命になるのかなと。私たち小売はそのことを消費者に理解していただき、広めることも大切な役割と考えています」。

畜産加工品は第2・4金曜日、みずほ通り店のみに入荷。人気商品のため、入荷後は売り場を拡大して対応するというチーフの佐藤晃さん。



庄内でおいしいものを作り育てる その物語を伝える商品です

酒田市のローカルスーパー、ト一屋は、「うまいものならなんでも」を掲げ、酒田市民の台所を長く支えてきました。「スーパーマーケットは、大量生産・大量販売の申し子のような存在ですが、そうした商品だけではお客様は満足していないだろうと感じていました。多少高くても健康志向の商品や地元産品といったニーズにも応えたいという思いはずっと持っていました。ト一屋の荒木洋一社長は、庄内ですマテロが始まる前から

提唱者の松尾雅彦さんの著書を読んでおり、松尾さんの「商品の販売先は地元スーパーで」との声に呼応する形で、加工品の販売に賛同しました。スマートロの取り組みを通して、荒木社長は小売店としての新たな可能性も見出しました。



取締役社長
荒木洋一さん

株式会社 ト一屋

昭和23(1948)年、酒田市中町に創業。現在、市内8店舗。流通・製造・加工を担う自社センターから新鮮な食料品を提供。

農村のアルカディアを目指して

理想郷

日本の農業が多くの問題を抱えている中で、庄内では「新しい農業」への取り組みが始まっています。地域住民と生産者が循環システムを築き、自給圏をつくること、その先にあるのは農村というアルカディアです。

庄内スマテロの4品目はどれも月山高原育ち。ジャガイモは叶野さんが全量を、大豆、トウモロコシ、小麦は叶野さんと高田さん兄弟ともう一人の生産者で育てています。年々栽培技術を高めて収量を増やし、一

スマテロの提唱者の松尾さんは「人はみな生態系の中で生かされている。その生態系を持続的に活用していくシステムが地消地産」と言っています。加藤さんが松尾さんに教

昨年から養豚業を営む加藤さんのもとに飼料の提供が始まりました。

スマテロは作物を循環させるだけではなく、別の動きも生み出しています。昨夏、月山高原に現れた巨大な迷路。飼料用トウモロコシで作られたその迷路は、高田さんが目指す農業の一つの形です。「迷路に来てくれた人から『このトウモロコシは食べられるんですか』とよく聞かれました。それをきっかけに、豚のエサだと知ってもらえる。地消地産の意義は、消費者がその栽培地を訪れ、体験もできて、生産者と消費者がつながれることです。農業を通してそうした食育の場を提供したいんです。

月山高原を農業の観光交流拠点に。今年には農道沿いに花を植えてフラワーロードを作る構想も。

わったのは「肉は貯蔵庫のイメージ」ということ。「豚に穀物を一時的に貯め込んで肉にする。豚の堆肥を農地に施し、穀物を育てる。穀物Ⅱエサを輸入に頼っているのは海外にお金がかかっています。輸入原料を地産に置換してお金を地域で回すことで、堆肥も購入できて土地を痩せさせないことにもつながるんですよね」。

また叶野さんはその土づくりが「いい作物をつくる」という農業の根幹につながると考えます。「父が30年以上前から『土は大事に』と言っていて。月山高原は赤土で根菜類などがよく育ちますが、堆肥を入れれば微生物の働きでさらにいい土になる。俺はみんなにいいものを食べてほしいから、いい土壌を維持する努力を続けてきました」。

特集 庄内スマート・テロワール

耕畜連携、農工一体。その連携体制を支える4人は、地域の生活者すべてがスマテロに取り組みの意味を共有することが大切と口をそろえます。「僕は、農業が人々の人生をより豊かなものにすると思っています。理想は、生産者も周りの人も一緒に楽しめる農業。その共有の場を作って、いずれはこの月山高原を新しい農業の一大観光地にしたい」と高田さん。だからこそスマテロの取り組みは「新しい農業のテンプレート作り」



だとも話します。「高齢化や人口減少などどこも同じ問題を抱えていますから、水田を畑地化できる技術を確立して、かつ利益を生む仕組みができれば、日本全体の農業が良くなるし、農業はもっと面白くなるはずですよ」と叶野さん。

この取り組みを通して得たものは「人とのつながり」だという4人。彼らが目指すのは、農業を軸に人々がつながり合う場所。持続可能を可能にするのは、他ならない庄内に暮らす人みんなのつながりです。

野菜農場叶野

叶野幸喜さん(中左)

藤島地域、月山高原でご両親と農業に従事。ジャガイモやニンジンなどは学校給食で提供、飲食店でも幅広く利用されている。

加藤畜産

加藤欣也さん(左)

羽黒町高寺に自社農場を構え、繁殖から肥育まで、厳格な飼料設計と環境管理のもとで「庄内豚」ブランドを手がける。

ベジパレット

高田庄平さん(中右)

高田耕作さん(右)

兼業農家に生まれ、高校を卒業後はそれぞれ上京。大学卒業後、庄平さんはITエンジニアに、耕作さんはアパレル企業に就職。平成22(2010)年に帰郷し、兄弟で新規就農。飼料用トウモロコシの巨大迷路を作るなど、農業の新しい形を实践。その様子をYouTubeチャンネルで配信中。



鈴なかむらの シャキシャキおろし

シャリシャリおろしてシャキシャキ食べる
大根おろしの常識を覆すような
おろし器が、実は
40年近く前から庄内にあった!

温海地区の海沿いにある小さな集落、鈴。その山あいには自生するマダケは昔から「鈴のから竹」と名高く、大山の酒蔵では大樽を締める籠に最適といわれていたという。大工道具の墨差し（竹の筆）も然り。理由は、割裂性が良く、皮部分が極めて丈夫なことである。

シャキシャキおろしはこの特性を生かして生み出された。作っているのは「鈴なかむら」の佐藤優さん。地元の銘竹の使い道がなくなってきた昭和50年代、「大根おろしは荒削りであるほどまい」との実父の話を聞き、頑丈な竹を歯にしたこのおろし器をひらめいたという。そして試行錯誤を経て完成させると、「大根おろしが辛くない」「シャキシャキして甘い」と想像以上の反響を得た。その後、本業が忙しくなり近年は製造をストップしていたが、約2年前、フランス在住の娘さんから日本の土産品にしたいと頼まれたこと、「これでおろした大根おろしが一番というお客さんに、また食べたいと言われる」と鶴岡の飲食店主から注文されたことが重なり、製造を復活。前作の改良版を作った。そして今回のクレードル掲載に合わせ、さらに使いやすい改良したのが右である。大根がつぶれないため辛み成分があまり出ず、素材そのものの食感と甘みをたっぷり味わえる。

胃の消化を助ける成分やビタミンCなどの栄養素が豊富に含まれることから「医者いらず」ともいわれる大根おろし。だが空腹時や体質によっては胃もたれや腹痛を引き起こすこともあるという。そんな人こそ、ぜひお試しあれ!



「シャキシャキおろし」は台がホノノキで歯が鈴のから竹。歯の1本1本から手作りしている。別売りの「こそげ竹」は、おろした後、台に残る大根をこそぎとる道具。頑丈な皮を使用しているため、ガシガシ使っても大丈夫。どちらも道の駅あつみ「しゃりん」で販売しているが、佐藤さんへの直接注文でも購入可。

鈴なかむら(佐藤) ☎ 090-7411-4508

(取材・文 長谷川結)



菜の花

春色の 三川町を歩く

突然、色鮮やかな菜の花色が目に飛び込んできた。待ち焦がれていた春なのにその色が見えなくなっていたことに気付かされた。

季語
春色
(はるいろ・しゅんしよく)
春の様子。春の景。
春光。

菜の花の何を見おろす鳶の舞

— 宮森毅

三川町三本木にある三川町文化交流館「アトク先生の館」を訪れた。この館の主であった阿部徳三郎氏は戦後、山形大学などで教鞭をとり、その温かな人柄から「アトク先生」の呼称で親しまれていた。門をくぐると、ほころび始めた雪柳が頬をなでる。玄関先で白梅が迎え、白根葵や水仙が揺れる。花壇には狸々袴な



「アトク先生の館」正面

どの山野草が、可憐な花いっぱい春の光を受けていた。

のどけしや水の光も野の音も

— 祐森水香

白くまぶしい水辺の水芭蕉と椿の花を見やり裏手にまわると、足元一面に犬ふぐりや姫踊り子草が群れて朝日に輝き、遠くに月山の雪嶺を望む。

邸内の大広間では、上巳の節句も過ぎてお雛さまを仕舞う作業をしていた。昭和初期に完成したこの邸宅は、皇室関係の建物を多く手がけた宮島佐一郎氏の設計による。材木には贅が尽くされ、庭に面した廊下は、檜の一枚板の逸品である。



白根葵

その廊下の床面に庭の景と光が窓越しに映し出されている。

犬ふぐり一ぱい咲いてゐる孤独

— 加倉井秋を

個人所有としては庄内有数として知られる庭園は、池泉回遊式で江戸時代に造園された。池の周りには桜や五葉松、そして躑躅が配され、四季折々に美しい表情を見せ、移ろいを楽しむことができる。有数の知識人であったアトク先生を慕う賓客が欧米からも訪れたというこの邸宅には、今も往時のおだやかなままの時間が流れている。

逍遙の足の悦ぶ春野かな

— あべ小萩

庭先の小さな草花にもう一度目を向けた。そして、「今ここに」実感に安堵を覚えた。当たり前にあること、その有難みをあらためて噛みしめる時なのかもしれない。小さな幸せに感謝の気持ちを向けるとき、私たちの心に平穏が少しずつ戻ってくる。



檜の一枚板の廊下



狸々袴

◆アトク先生の館(三川町文化交流館)

4月7日から5月10日まで休館中(今後の状況により延長する可能性あり)。「菜の花まつり」今年度は中止。

写真・文|| あべ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)