

しおさい



そばの脱穀風景

【主な内容】

- 特集記事「シリーズふるさと見聞録」：目名
- 「明日へのかけはし」：白糠漁業研究会
- 「ファイト!わんぱく」：東通小学校 陸上部
- クローズアップ「こんにちは元気さん」：住吉 均さん 孝子さん
- 「地元の特派員レポート」
 - 川端 唯紀さん
 - 川口 美保さん
 - 吉田 専蔵さん

vol.2

平成18年11月発行
東北電力(株)東通原子力発電所

東通村29の集落の特徴的風物や人物を探る!

目(めな)名

隆盛を誇った炭焼きの復活、 能舞発祥の地であり、神楽の師匠どころ

東通村の西部、東から西に流れる目名川沿いの緩い斜面に位置するのが目名地域です。集落の誕生は、村内でも古い方であり、「目名不動院」と呼ばれる修験者がいた所。また目名は、能舞の発祥地とされ、神楽は下北の師匠どころであり、目名の名は「平獅子六舞」という神楽を伝えた目名権太夫^{めなごんだゆう}に由来すると伝えられています。目名不動院跡地には、熊野堂と呼ばれる祠(ほこら)が、今もひっそりと佇んでいます。

地域の基幹産業は農業で、青森県の稲作に貢献した人に贈られる田中稔賞を受賞した農家がいることでも知られ、畑では蕎麦や大豆が作られています。畜産は明治以降、軍馬の需要により馬の飼育が活発に行われていましたが、今は美味しい東通和牛で知られる黒毛和種が飼育されています。林業では地域活性化を目指し炭焼き小屋を復活させ、炭を作り村のイベントなどで重宝されています。

自慢の神楽は伊勢の系統で、獅子頭が女ということで優しく可憐な舞いが特徴です。下北郡内の数多くの神楽は、ここから伝わったそうで、地元目名神社の祭礼(9月15日)はもちろん、むつ市にある田名部神社の祭礼(8月20日)、お正月などにも披露され、後継者も順調に育っています。

また婦人会の活動は村内で最も活発な地域。小正月の「田植え餅つき踊」には多くの女性たちが参加し、伝統を守っています。



熊野堂



炭焼き小屋のある地域

目名はその昔、林業がとても盛んで、地区の半数の世帯では共有地を持っており山の恵みで暮らせる程豊かであったそうです。戦前は地区に炭焼き小屋が5カ所程あり、職人を頼んで炭が作られていました。しかし高度経済成長時代を迎えると同時に、炭焼き小屋は次第に姿を消していきました。そこで目名の山を管理する目名生産森林組合は「これではいけない」と今から13年前、高間木山に炭焼き小屋を復活。新炭部会が中心となって炭を作り、高品質な炭を地域のブランド品として認知させたいと取り組んでいます。



炭焼き釜



目名の炭

地域の活性化を目指し、今から13年前、炭焼き小屋を復活させました。炭焼きといえは、昔は原料となる木をソリで運びやすいよう冬場に行われていましたが、今はトラックで運搬できるので、気候の良い春と秋に焼いています。原料は主にナラの木。原料の確保は大変ですが、この木は炭にすると長持ちして質が良いので「目名の炭」としてとても喜ばれています。今後は、若い人にも作り方を教え、後継者を育てたいと思っています。



目名生産森林組合長
下川 清一さん(57歳)

目名を 訪ねて

力を合わせて伝統を守る、
能舞発祥の地であり、
神楽の師匠どころ

目名は神楽など素晴らしい伝統芸能があり、おかげさまで後継者不足に悩むことなく神楽会などにより伝統を守っています。また、人柄も温厚で、婦人会や消防などの活動も活発に行われています。これからも各団体を中心に、地域を盛り上げていきたいと思います。

目名地区会長の
奥島勝義さん(62歳)



門打ちをする目名神楽会の皆さん

山へ行ったり、畑を耕したり、毎日同じ仕事を繰り返していたら、あっという間に88歳になりました。我が家は、親父が生きていた頃、玄孫(やしやご)も見ることができた長生きの家系です。今の人は50代60代に酒を飲み過ぎるのか、地域に70代の人は少なく寿命が短い気がします。これからも元気に過ごしていきたいと思っています。



米寿を迎え お元気な
奥島里五郎さん(88歳)

江戸時代、南部盛岡藩から伝わった神楽の継承地である目名地域は、温厚で気のいい人たちがばかりです。村の大きな動きとして小学校が統合され、地域のみんなが楽しみにしていた運動会や学芸会がなくなりました。そこで今年は、目名の大祭がある9月16日に子どもから婦人会、老人クラブを参集して神社の舞台で「大芸能まつり」を開き、地域文化を継承しました。また、神楽が国の文化財指定を受けられるよう頑張りたいですね。



目名神楽会 会長
奥島 松一さん(58歳)

明日への かけはし

白糖漁業研究会

県内初いかだいけすの中間育成に挑む！

青森県内で初めて「いかだいけす」によるアワビの中間育成を行っているのが東通村の白糖漁業研究会です。メンバーは白糖地区に住む20歳代から70歳代までの45人。イカを中心に、ウニ、ヒラメ、カレイ、ホヤなどの魚を行う傍ら、新鮮なアワビをより安く提供し、漁業者の安定収入を目指して、3年前から「いかだいけす」によ

るアワビの中間育成に挑戦しているのです。

育成はまず、東通村あわび種苗センターから1年物の稚貝を購入し、3つの「いかだいけす」に、それぞれ2500個の稚貝を入れて3年間大切に育てます。エサは東通で取れる良質な昆布。メンバーが12班に分かれてエサの昆布取りを行い、夏場は水温

が上がり食いつきが良くなるので週2回、通常は週1回エサを与えます。そして約3年、アワビが9cmまで育ったらいよいよ販売です。

伊勢田啓二会長は「いかだいけすは台風が来るとロープが切れて大変ですが、以前まで行ってい



会長の伊勢田啓二さん

たカゴでの育成に比べると効率よく育てることができます。取り組んで3年、ようやく今、初出荷を迎えることができました。今後は首都圏へ売り出すとともに、安定供給できるようにシステムを作って頑張りたいと思います」と力強く話していました。



大きく育ったアワビ

ファイト! わんぱく

東通小学校陸上部

グリーンの天然芝、足に優しいタータンと呼ばれるカラフルな走路…。本格的陸上競技施設で、懸命に汗を流しているのが東通小学校陸上部の子どもたちです。平成17年、学校設立と同時に結成されました。

部員は現在、4年生7人、5年生8人、6年生3人の合計18人。監督の工藤卓弥先生と山内和彦教頭先生の指導のもと、週4回練習に励み礼儀正しく活気のあるチームです。

チームをまとめる
部長の白浜真大(まさひろ)くん



午後4時、授業が終わると部員全員がグラウンドに整列し、白浜^{まさひろ}部長の号令で元気にあいさつ。ジョギング、体操、股関節などを柔軟にする基本運動や加速走を行った後、100m、200m、リレー、高跳びなど、種目別に真剣な表情で取り組んでいます。

今年の夏、おつ下北地区大会で200m28秒96の大会新記録を出した6年生の竹林花依(かい)さんは「みんなで一緒に記録を伸ばしていくことがとても楽しいです」とにっこり。工

藤監督は「今は選抜チームが大会に出場していますが、今後はもっと基礎体力をつけてレベルアップをはかり、部員全員で大会に出るのが目標です」と話していました。



風を切る竹林さんの華麗な走り。





こんにちは元気さん

いつも一緒、夫婦仲良く出漁!

住吉 均さん(57歳) 孝子さん(57歳)

村内で元気に活動する人を紹介する、「こんにちは元気さん」
2回目は夫婦仲良く漁をする、住吉さんご夫妻にインタビューしました。

午前5時、まだ暗い野牛漁港。住吉さんご夫婦は翔宝丸に乗り、イカ釣り漁に出港します。船をとっているのは、ご主人の均さんです。

住吉さんの家は元々、昆布やウニを捕って暮らしていました。ご主人は学校を卒業後、東京へ働きに出ましたが、その後、地元に戻り鮭の定置網船の乗組員になり、20歳の時、青年団活動で知り合った奥さんと結婚。男2人、女3人と5人の子どもの間に恵まれました。

そこでご主人は「雇われていては食べていけない」と33歳でイカ釣り船を購入、夜に出港し朝戻る「夜イカ漁」をはじめました。2年後には朝出港して夕方戻る「昼の漁」を行うようになり、これならばと奥さんも一緒に海で働くようになりました。

「入口の漁師の家に生まれたから、何も苦ではなかったよ」と明るく話す奥さん。でも出漁前には子どもたちの世話やお弁当も作らなければならないから大変です。

朝、港を出発した2人は、40分から1時間ほど船を走らせ、沖に出ます。魚群を探すのはご主人の仕事です。

仕掛けを降ろしてしばらくすると、ワイヤーのきしむ音。すると、見る見るイカが釣れ始めました。釣れたイカは乾かないよう、奥さんが手際よく氷の箱へと詰めていきました。

「1人なら全部自分でやらなければならないから1回100箱止まりだが、2人でやれば150箱にはなる。そりゃあ、2人の方がいいな。ねぎらいの言葉？」とご主人が照れ笑い。2人は漁師の

間でも仲が良いと評判で、みんなから羨ましがられています。

奥さんは「確かに気性は荒くなったかもしれない。でも今は1人で漁に出す方が心配です。一緒の方が気が楽だなあ」と豪快に笑います。

イカ釣りの他、アイナメ釣りも、趣味の温泉もいつも一緒という2人。定められた休みの日、青年団長を務めたことのあるご主人は消防団などの地域活動、奥さんは野牛漁協の女性部長としても活躍しています。

ご主人は「毎日10数時間働いても苦勞と思っ



たことはない。それが自分の船を持ち、海で働く魅力かもしれないな」。奥さんは「海はね、ホントにいいよ。春になればイルカが飛ぶところを見られるし、秋、サンマが集団で泳ぐ姿は、キラキラして本当に綺麗。開放感のある海は大好きです」。

夫婦船は2人元気だからこそできるもの。「定年の無い海で、自分たちの体に合わせ、これからも元気に働きたい」と爽やかに話してくれました。



船上で干す釣りたてのイカ



住吉さんご夫婦

東通村各地区の皆さまから心温まる情報をお届けします。

地元の特派員レポート



尻労小学校(6年)
ゆき
川端 唯紀さん(12歳)

秋祭りの山車と みのり会



私は尻労に伝わる秋祭り(9月15日)の山車について調べました。

最初に山車はいつ頃造ったのか聞きました。山車は今から30年前の昭和51年に造り、その年にいっしょに「みのり会」を作ったそうです。その前は学校でねぶたを運行していましたが、山車を造ってからは、尻労の人たち

がやっています。私は、この祭りを運営しているみのり会の人たち、地域の人々と一緒に、楽しく盛り上げていきたいと思っています。今の山車や祭りが、いつまでもあればいいなと思いました。



神社境内で踊る
みのり会のメンバー



+みのり会で運行しています。今は鐘や太鼓のはやしを子どもたち



熊野様の祈とう

活気に満ち、 住みやすい「砂子又」

私は「砂子又」に住み始めて1年4カ月になる2児の母です。ここに来て思うのは、まず施設が充実しているということです。新しく大きい小学校では、毎日、子どもたちの楽しそうな声が飛び交っています。老人施設は1人暮らしなどのお年寄りが集まる憩いの場になっていて、世間話などで盛り上がります。また温泉では村の人たちが気軽に疲れを癒し、リフレッシュできます。

次に、ここは花などの緑があふれています。338号線から役場にかけての道路はボランティアの方々のお



歩道に咲く花々

かげで花がきれいに咲き、車で走っているととても和みます。

また「砂子又」は、いろんな行事が頻

今回の達人

プラザホテルむつ中華料理長

村上一徳さん



●プロフィール
むつ市出身。函館の調理師学校卒業後、函館のホテル、中華料理店などで経験を積み平成15年地元にもどりプラザホテルむつ中華料理長として腕をふるっている。大きな鍋を振る姿は下北No.1!!33才。

シンプルに味わう蒸し魚 清蒸三又魚(鮭の蒸し物)(4人分)

〈材料〉(4人分)
鮭(切り身)/4切れ、ねぎ(仕上げ用5cm長さ)/1本、生姜/10g、サラダ油/約50cc、香葉(三つ葉でもよい)/適量、赤パプリカ/半分、本しめじ/1パック

◎調味料 お酒(日本酒/大さじ1杯)、A〔醤油/小さじ2杯、お酒/小さじ1杯、塩/小さじ1/5杯、こしょう/少量〕

〈作り方〉

- ①Aの合わせ調味料を混ぜ合わせます。仕上げ用のねぎと生姜は千切りにし水にさらします。パプリカ、本しめじは一口大に切っておきます。香葉(三つ葉)を粗くきざみ、蒸し器は事前に蒸気を立てておきます。
- ②適当な大きさの皿に鮭を並べて調味料のお酒大さじ1杯をふり12分〜13分蒸らします。
- ③②が蒸しあがったら皿にたまった蒸し汁をこしながら小鍋に入れます。
- ④②が蒸し終えて③をこしおいたら別の皿に蒸しあがった鮭を並べその上にねぎ、生姜の千切りを散らします。
- ⑤フライパンにサラダ油50ccを入れ強火で煙が立つ状態にし、④にさっとかけます。(油がジャッと音がするくらい高温にします。)
- ⑥③の蒸し汁にAを加えやや濃いめの味つけを目安にし熱し、パプリカ、本しめじを加え火を通して⑤の鮭全体に回しかけて最後に香葉(三つ葉)を散らして出来上がりです。

達人がつく



達人のワザ

⑤のサラダ油50ccの代わりに胡麻油40ccでもよいです。鯛やたら、カレイ、ヒラメなどそのときに応じた季節の魚でもできます。



写真は特派員が自ら撮影したものです。



東通村砂子又在住 主婦
川口 美保さん(24歳)

繁に開催され、活気に満ちています。今や毎年恒例となったよさこい祭りでは、参加者の方々から元気をもらっています。最近のふれあい市では、新鮮な野菜や手作りのものを買うことができました。

このように、子どもからお年寄りまで笑顔になれる、元氣になれる場所は他にないと感じ、これからの子育てにふさわしいよい所だと思っています。



ふれあい市の様子



東通村上田代在住
吉田 専蔵さん(67歳)

そうぜん 蒼前様の 由来について



去る9月11日、地区一番の長老である84歳の竹林広美さんから、蒼前様について聞きました。それは自分が親からおおよその話は聞いておりましたが、詳しい事ははっきりわからなかったからです。

蒼前様は、牛馬の神様です。掛け軸や守り札などを見た感じでは、相当年数がたっているかと思っていたら、今から約150年前からあったのではないかと教えてくれました。

また蒼前様の行事として、現在でも牛の健康と家内安全を祈る「ゼンコ(銭子)まき」が毎年1月15日に行われています。

この日は朝早くから、隣近所の人たちや学校の生徒たちが集まります。また、テレビ局なども来てくれますので、とても賑やかです。

神棚で清めたゼンコをまく人、拾う人の大きな声と笑顔、拾う時が一番、感動にあふれているようです。

今後とも村の行事として、続けていきたいと思っています。



守り札



牛馬の神様の掛け軸

竹林広美さん

る 簡 単 料 理

魚香茄子(マーボー茄子)(4人分)

ゆいしゃんちえす
ご飯や麺にもピッタリなおかず

〈材料〉(4人分)

茄子/小5本、豚挽肉/120g、ニンニク・生姜/すりおろし(各)小さじ1杯、ねぎ(みじん切り)/1/2本分、水/200cc、中華スープの素/小さじ1杯、揚げ油・炒め油(サラダ油)/適量

◎調味料 豆板ジャン/大さじ1杯、甜めんジャン(八丁味噌でもいい)/大さじ1杯、A[醤油/小1杯、お酒(日本酒)/大1/2杯、砂糖/小1/3、こしょう/少々]、水溶き片栗粉(片栗粉1:水2)/大さじ1杯、胡麻油・ラー油/適量、酢/小さじ1/4杯

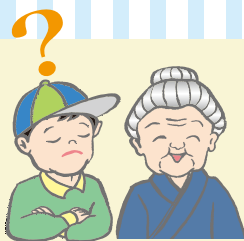
〈作り方〉

- ①茄子はへたを落とし、外皮を所々むき、斜めに一口大に乱切りにします。
- ②揚げ油を約160℃にし①の茄子を軽く色づくまで揚げます。
- ③フライパンに油大さじ1杯を入れ豚挽肉を炒めます。
- ④肉に火が通ったら豆板ジャンを加え混ぜ炒めます。
- ⑤④を炒めたら再び油を小さじ1杯入れ、ニンニク、生姜のすりおろしを入れ甜めんジャンを入れ炒めます。
- ⑥香りが立ってきたら水200cc、中華スープの素小さじ1杯を入れて煮立たせ、②の茄子を入れて中火で2分弱煮込みます。
- ⑦Aの調味料を入れて約1分ほど煮ます。
- ⑧ねぎのみじん切りを加え混ぜ合わせ煮汁が煮立ったら、水溶き片栗粉を回し入れとろみをつけます。
- ⑨最後にお好みで酢、胡麻油、ラー油を入れお皿にもって出来上がりです。



達人の
ワザ

甜めんジャンの代わりに八丁味噌を使う場合、砂糖を少々加えるとよいです。



地元の皆さんは
すぐわかるよね

問題

■東通村(下北地方)には、いろいろな方言が残っているよ。
右記の①～④までの方言を考えてネ。
○に入る言葉を並べかえると、今回も東通村のある
集落名になるよ。
さて、どこでしょう?

- ① 追いつく、追いつく
○ ○ と ○
- ② 冷たい
○ ○ ○ こ ○
- ③ 可愛らしくない
○ ○ た ○ ○ ○
- ④ つかまる、ぶらさがりの意味
○ す ○ ○ ○ ○
- ⑤ ちょうどいい
け ○

応募方法

★ハガキにクイズの答え、氏名、年齢、住所、電話番号そして当広報誌「しおさい」についてのご意見、ご感想をお書きの上、下記の宛先までお送りください。正解者の中から抽選で10名様へ素敵な景品をプレゼントいたします。なお、当選者の発表は景品の発送をもってかえさせていただきます。
〈応募締め切り/12月20日(水)消印有効〉

前回(創刊号H18年5月発行)の答え

し ら め か でした。

- ① 教える、知らせるの意味の方言 し か へ る
- ② 傾く、傾ける か し が る
- ③ ほかほかと暖かい様子 め ぐ い
- ④ やたらと夢中になること ら ん き

多数のご応募ありがとうございました。

読者からの声

創刊号に皆さまからたくさんのご意見、ご感想をお寄せいただきました。
大変ありがとうございました。

- ページ数も手頃で読みきりですし、大人でも子供でも楽しめる内容ですね。種々な事柄が載せられており、本当に次号が待たれる思いです。(白糠在住 Iさん)
- 地元の特派員レポートがとてもよかったです。また次回を楽しみにしています。(白糠在住 Aさん)
- 構成としては大変良いと思います。ホットな情報もあるといいなあ。(白糠在住 Iさん)
- 記事(内容)がすごく見やすく読みやすいです。それに東通村の事がこと細かく書いているので、すごく勉強になりました。これからも楽しみにしているので頑張ってください。応援しています。(尻屋在住 Sさん)

- 非常に親しみやすい編集で好感が持てる。今後とも村内各地を紹介してほしいと思います。(小田野沢在住 Kさん)
- しおさい創刊号おめでとうございます。シリーズひるさと見聞録は「東通村の風物や人物を探る!」とのことですが、とても楽しみにしています。全体の誌面づくりも写真やイラストがふんだんに使われて読みやすかったです。(小田野沢在住 Kさん)
- 普段使っていたりする言葉なので、クイズになると難しくてすごく楽しいクイズでした。家中で大笑いできました。また続けて下さい。楽しみにしています。(野牛在住 Hさん)

広報誌「しおさい」についてのご意見・ご感想をお待ちしております。

編集後記

今回の広報誌「しおさい」(Vol.2)はいかがでしたか?
前回の創刊号に関して、皆さまからどのような声が寄せられるか不安でしたが、私たち編集側の思いが伝わっていると感じさせられるご意見などが多く寄せられ大変うれしく思いました。
これからも、この広報誌「しおさい」により、東通村の素晴らしさを再発見・再認識し、村民の皆さまと共有していきたいと考えております。今後ともよろしくお願いいたします。

個人情報の
取扱いについて

ご応募などの際にご記入いただきましたお客さまの個人情報は、クイズに関する景品発送やご意見・ご感想のコーナーへの掲載のみとし、他の目的では使用いたしません。

●発行/クイズ・ご意見・ご感想等の宛先

東北電力(株)東通原子力発電所広報課

〒039-4293 青森県下北郡東通村大字白糠字前坂下34番4
TEL0175-46-2225・FAX0175-46-2227

誌名「しおさい」について

★東通村で絶えることなく聞こえる心地よい波の音(しおさい)のように、皆さまの心に未長く心地よく響き続ける広報誌でありたいという思いを込めています。



この冊子は、環境にやさしい「植物性大豆油インキ」
「古紙配合率100%再生紙」を使用しています。