

しおさい



新緑の左京沼

【主な内容】

- 特集記事「シリーズふるさと見聞録」：大利
- 「明日へのかけはし」：東通村野牛漁業協同組合女性部
- 「ファイト!わんぱく」：東通小学校野球部 東通イースターズ
- クローズアップ「こんにちは元気さん」：大槻 佳幸さん
- 「地元の特派員レポート」
 - 石田 雅貴くん
 - 石田 麻衣子さん
 - 高田 辰也さん

vol.7

平成21年6月発行
東北電力(株)東通原子力発電所

大(おお)利

コミュニティ活動に積極的な集落!

むつ市に近い東通村の北西部、海岸台地にできた歴史ある集落が「大利」です。かつてはむつ市へ通じる交通の要所でした。明治の頃は大利浜に納屋があり、そこを貸してコンブやニシン獲りが行われていたそうですが、今は山のない平坦な土地を生かして農業が盛んに行われています。

36世帯のうち、30軒で28町歩の水田が耕され、主に「まっしぐら」を作付けています。畜産は15軒が取り組み、「第1花園」の子を主体に黒毛和種の繁殖が行われています。村内では、そば畑が最も多い地域であり、転作田も合わせて20町歩を栽培。このほか、大豆やブルーベリーも植えられています。

能舞の師匠どころとして、昔ながらの形を崩さず伝統が守られているほか、村内で唯一「男田植え」といって、1月15日の能舞幕納めのあとに田植え唄を歌い、全戸を門付けし豊作を祈願する風習が残されています。翌日には婦人会が綺麗な衣装を着て、「田植え餅つき踊り」を披露します。

敬神団をはじめ、青年団、婦人会、老人クラブなどの活動も活発で、農業の後継者不足も共同作業によってカバーされている、まとまりのある集落です。



そばの花



さんばさるこまい

白山神社での奉納舞(三波申吾舞)



300余年の歴史を育む「白山神社」

元禄2年(1689)に勧請されたと伝えられ、大利戸尻に位置するのが白山神社です。明治以前は「白山大神」と呼称し「千手観音菩薩」を合祀していましたが「神仏分離令」により菩薩は氏子総代の家へ移して祭祀。明治6年に「白山神社」と改名し村社になったそうです。昭和21年(1946)には氏子総代の家から菩薩を神社へ再合祀し、春は3月17日に祈祷、秋は9月20日にお払いし能舞を奉納しています。

境内には樹齢260年の大きな杉の木がそびえ、春と秋のお祭りのほか、おばあちゃんたちによる「ヤメボイ」や「地蔵講」、「百万遍」が行われ、心やすらぐ場所となっています。



白山神社

能舞を伝承する敬神団は、会員が20代から40代までの11人。1月2日の門打ち、3日の幕開き、そして小正月は幕納めで能舞を披露したあと男田植えも行っています。打ち習いで学ぶ芸は厳しいけれど、メンバーは仲が良く、師匠の力を借りて頑張っています。20以上ある演目のなかでも、歌って踊って、しゃべる道化舞など、大利には多くの古い演目が伝承されています。ここにしかない能舞を無くしたくないという強い心で、これからもみんなで力を合わせ伝統を守り続けていきたいと思っています。



大利敬神団長
なかむら ひろし
中村 浩さん(42歳)

地域で採れた農産物に付加価値をつけようという様々な活動を展開しています。会員は40代から60代の8人。自分たちが育てて打ったそばを、多くの人に食べてもらおうと「大利そばを味わう会」を開いたり、そばを使った「そばシフォンケーキ」、「大穀ボンゼンべい」、「南蛮味噌」など、村のイベントで販売しています。これからもそばやふるさとの味を守りながら、若い人の感覚も取り入れて新しいことにチャレンジしていきたいですね。



大利生活改善グループ会長
はたなか あやこ
畑中 綾子さん(59歳)

大利を 訪ねて

共同作業で 稲作、そば、畜産を営む

東通村の北西側に位置し、下北の中心であるむつ市に最も近い大利地区は、東通村の中でも比較的温暖な気候で東通村の穀倉地帯となっています。米作りをはじめ、そばのほか、この地に適した畜産にも力を注いでいます。集落では若手による敬神団を中心に能舞を伝承。平成11年には東北農政局から能舞を守り伝えながら、農業の発展に寄与してきたことが認められ表彰されています。これからも農業と畜産の2つを柱に、互いに助け合い、心が通い合う集落を保ち続けていきたいと思っています。

大利部落総代

なかにしかめたるう

中西亀太郎さん(69歳)



東通村大豆そば組合長

すぎもと
杉本

みのる
稔さん(53歳)

東通村内のそば畑を100町歩にすることを目標に、農業機械導入と同時に組合が結成されました。現在はそばの刈り取り、乾燥から製粉まで、そば乾燥貯蔵施設の管理運営を行い、遊休農地等を活用し、そばを植えることを推奨しています。挽いた粉は村内のそば屋へ提供。大利地区は農業者の高齢化が進んでいますが、転作田を営農組合でまとめて行うなど共同作業が行われている素晴らしい地域。この組織をフル活用し、転作田に畑作物を植えるなど高齢者が有意義に働ける環境も整えたいと思っています。



東通村新作目生産者部会長

おくしま いちし

奥島 一志さん(47歳)

やませが吹く冷涼な気候を生かし約30年前からブルーベリーの生産を行っている東通村。本格的に栽培が行われたのは15年位前からで、現在会員は45人。そのうち13人が大利です。観光摘み取り園を行っている農家も5軒ほどあり、東京の小学生との交流会では苗木も植えたりしました。摘み取った果実は、村の産業振興公社でジャムやジュース、ソフトクリームにしています。将来はワインにも挑戦してみたいです。

明日への

東通村の頑張るグループを紹介

かけはし

東通村野牛漁業協同組合女性部



東通村野牛漁業協同組合女性部の皆さん(中央が住吉孝子部長)

美味しいホタテに付加価値も！

身が締まって味の良い、大型外海地まきホタテで知られる野牛漁協。女性部(住吉孝子部長)では10人の部員たちが、ホタテの佃煮など加工品作りに取り組んでいます。

きっかけは今から5年ほど前。漁協で瞬間冷凍しておいた外海ホタテの貝柱が冷凍庫の故障により溶けてしまい、捨てるにはもったいないの思いから加工品を作り始めました。今では形が規格外のものなどに付加価値をつけて販売しています。

加工所では部員たちが生のホタテをボイルし、身をほぐし、醤油、砂糖、水あめを加えて丁寧に作ります。ホタテの旨味が凝縮されて、おかずとしてそのまま食べても美味しい上に、酒のつまみ、おにぎりの具などにも活用できます。「最初は試行錯誤でした。下北ブランド研究開発センターに相談して1個そのままでも作ってみましたが、大きすぎて中まで味がしみこまず、結局今の形になりました」と住吉部長。

作ったものは野牛漁協や野牛川レストハウス、県漁連販売を通して県内外で販売(1個600円)。このほか日本橋「ゆかり」3代目野永喜三夫氏監修による上品な味つけに仕上げた商品も作り、JAPANブランドとして日本橋の高島屋で販売しています。「大変なことはひとつもない。みんな漁師の奥さんだもの。売れば小遣いになるし、何もしないでただ家にいるよりもストレス解消になってずっといいですよ」と部員たち。

ホタテのほか、獲れたてのイカを船の上で干した「船上潮風干しイカ」や、「生

貝柱」「イカの塩辛」なども作っていて、住吉部長は「加工品を作ったおかげで東京や宮城県の道の駅など、あちこちに行っている人々とふれ合うことができました。漁協に加工所も作ってもらったし、ありがたい限りです。これからは新たな食感の良いホタテのミミの部分を入れて値段を抑えた佃煮を作ったり、小分けのパックも作りたいと思っています。イベントではアツアツのホタテコロッケを提供したいし、商品のインターネット販売にも挑戦してみたいです」と夢を膨らませていました。



丹精込めて作った加工品の数々



ホタテの佃煮



東通小学校野球部 東通イースターズ



キャプテンの
いとおかい やまと
井戸向大和くん



幼小中の一貫教育を目指し、この春ひとつに統合された東通小学校。野球チーム「東通イースターズ」には村内の精鋭たちが結集し、専用野球場で練習を行っています。

メンバーは4年生21人、5年生20人、6年生19人の合計60人。キャプテンで6年生の井戸向大和くんがチームをまとめ、上野佑太監督指導のもと、みんな張り切っています。

練習は平日の午後4時20分から6時まで。ランニング、体操、ダッシュ、キャッチボールなど楽しみながらウォーミングアップを行ったあと、6年生を中心としたバッティング、ノックなどの守備練習、そして実戦を意識した試合形式の練習に挑みます。

野球の好きな児童たちが集まったチームは元気いっぱい。

統合により人数が増えて選手の配置は難しいそうですが、子どもたちの得意分野をじっくり見極めながら指導にあたっているそうです。

キャプテンの井戸向くんは「野球は、打った時やアウトにした時、最高に気持ちがいい。専用グラウンドのおかげで、みんな毎日楽しみながら練習に励んでいます。県大会優勝を目指して頑張ります」とにっこり。上野監督は「声を出し、助け合い、相手との真剣勝負を楽しみ、野球を通して技術だけでなく信頼し合える仲間を作って欲しい。ここから甲子園に出場できる選手が誕生すれば嬉しいですね」と話していました。



ハツラツとプレーする子どもたち



東通イースターズのメンバー

こんにちは元気さん

地場産品を使った料理を提供する

おお つぎ よし ゆき

「やまだい」店主・東通村商工会青年部長 大槻佳幸さん(36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」。今回は、地場産品を使った料理を提供する食事処「やまだい」店主で、東通村商工会青年部長の大槻佳幸さんからお話を伺いました。

尻屋崎へ向かう途中の海岸沿いにある岩屋地区。食事処「やまだい」店主で商工会青年部長をつとめる大槻佳幸さんは、地元で獲れた海の幸を使って料理を提供し地産地消を目指しています。

田名部高校を卒業後、おつ市の百貨店で販売に携わった大槻さん。その後、両親が開いた食事処のあとを継ぐため、鮮魚のことをもっと知りたいと岩屋漁協へ勤めます。そしていよいよ中華料理店を営む茨城の親戚のもとで修行し後継者となりました。

メニューに、地場のものを積極的に取り入れるようになったのは3年前から。結婚して奥さんに「一生懸命やるなら、自分のところで獲れたものを食材として使ってみたら」のひと言に後押しされ、本格的に動き出しました。

春はマツモ鍋、夏はウニ丼やホタテフライ、秋はイカ刺し丼、冬はイクラや鮭、タコの定食など季節の物をはじめ、東通和牛を使った牛スジ鍋や、牛スジ丸ごとコロッケ(大湊海軍コロッケ)などレパートリーはどんどん増えています。

商工会青年部長としても、村内外で行われるイベントで地場のものを提供。鮭鍋、野牛のホタテ串、東通和牛の串などが喜ばれているようです。

「ここでしか食べられない料理はインパクトがあるし、地元産の食材は誰もが安心して食べてくれる。東通村にはいい食材がたくさんあるのに、活かされていないのが現状。東通の魚介類はそのままで十分美味しいから、無理に手をかけず旬の旨さをまるごと味わってもらえるよう鮮度に気を使っています」と大槻さん。イカなどは透明なうちにしっかりと下処理を行って鮮度を保ち、東通和牛は美味しさを引き出すために手を抜かず下ゆでを行っているのです。

確かに地場のものは数が限られているため「じゃがいもなど通年で提供したくてもできなかったり、冬場は海が荒れて漁に出られず、旬の魚を提供できないこともある。またイベントでは、東



見事な鍋さばきを披露



東通牛スジ丸ごとコロッケと東通産鮭のチャンチャンコロッケセット
通和牛の人气が高く売り切れて申し訳ないと思うこともある。それでも旬の魚で定食を始めてからバスツアーのお客も訪れるようになり、美味しかったと話す笑顔を見ると大変だけどやって良かったと思います。

東通村の食材は、大槻さん自身が子どもの頃からずっと食べてきたものであり、それをお客さんに提供し喜んでもらえるのは素晴らしいこと。「村で獲れる新鮮な魚介類や農産物の美味しさが県外の人に伝わり、リピーターが増えれば、漁師も、農家も、店主もみんな潤う。イベントを通じて多くの人に東通の食材の良さをわかってもらいたいですね」。

店では昨年からお弁当も始め「いつかすべて東通の食材で作ってみたい。東通和牛100%のハンバーグなど今後は地場のものを使った料理をもっと増やしていきたい」と意気込みを語ります。

青年部としては「今年部長に就任したばかりで手探り状態だけど、イベントで提供する青年部主導の商品を開発したり、自分たちの足でまわって村内の美味しいものマップも作りたい。子どもたちに商売の素晴らしさを体験させるチャレンジショップでは、地場のものを加工し、津軽や八戸で販売してみたいと思います」と夢を膨らませていました。



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



東通村早掛平在住
東通小学校(6年)
いした まさき
石田 雅貴くん(11歳)

大切にしたい沼



ぼくが住んでいる早掛平には、おつ市とまたがって、早掛沼という沼があります。

ぼくは早掛沼について調べるために、早掛沼を守る会会長の上路正治さんに話を聞きました。

今から246年前に田んぼに水を入れるためにできたそうですが、昭和

43年の十勝沖地震で堤防が全壊してしまいました。

ですが、昭和45年に県営災害復旧工事で早掛沼が復旧しました。

その後早掛沼に、ブラックバスが住みついてしまい、魚が減ってしまいました。魚などを増やすためには、ブラックバスを駆除していかなければならないと思いました。

早掛沼を守る会の構想には、橋をかけたり、遊歩道をつくる計画があるそうです。

ぼくは、橋や遊歩道ができればくさん遊んでみたいです。



早掛沼を守る会
会長上路正治さん



早掛沼構想図

観光地としての尻屋

私の住む尻屋地区は、豊かな自然に囲まれ四季折々の景色が楽しめる場所です。

冬も終り、これから夏にかけて本格的な観光シーズンを迎え、休日は観光客で賑わいます。家族連れが多いですが、近年バイクでツーリングをする姿が多く見受けられます。観光客に大人気の寒立馬はのんびりと草を食む姿や、寝転がり気持ち良さそうに寝ている姿等、何気なく飾らない仕草が口元を綻ばせます。それが寒立馬の魅力であり、愛される理由だと思っています。

大自然と寒立馬を見守る白亜の灯台は、明治9年東北最初の灯台として、石油灯にて点灯し、同34年に



寒立馬と戯れる観光客と尻屋埼灯台

今日の達人

創作料理の店
「ありあけ」大將

かくもと たかゆき
角本 孝之さん(53歳)



●プロフィール
むつ市大畑出身。関東や関西で、寿司、割烹の修行を経て、25年前に店をオープン。地元の旬のものを使い、その日市場で仕入れたものをすべて手作し、お客様に提供している。

達人がつくる簡単料理!

東通和牛の内モモを使った
冷しゃぶ(4人分)

〈材料〉(4人分)

薄くスライスした和牛の内モモ/400g、トマト、そうめん、ニンジン、金糸玉子、ショウガ、ネギ/各適宜

〈作り方〉

①なべにお湯を沸騰させ、ザルに入れた和牛を色が変わるくらい(20秒)くぐらせ、氷水につけてアクを抜きます。

②器に①と薬味をサラダ感覚で盛りつけて、お好みのタレと一緒にいただきます。

〈ゴマポン酢の作り方〉

ポン酢1カップに対して、ねりゴマ1カップ、中華スープのもと1カップをかき混ぜます。

〈和風だしの作り方〉

みりん1/2カップ、酒1/2カップ、八方だし5カップ、薄口しょうゆ0.7カップ、塩少々を沸騰させ、煮干5~6本を入れて冷まして完成。



達人の
ワザ

冷しゃぶは、脂身のない内モモが最適です。肉は煮すぎないように注意しましょう。



写真は特派員が自ら撮影したものです。



東通村尻屋在住
いしたまいこ
石田麻衣子さん(23歳)

は日本初の自家発電による電気式灯台となる等非常に歴史ある灯台です。レンガ造りの灯台としては日本一の高さを誇ります。なお、一般公開時には、灯台内部を見学できます。

青い海、豊かな緑、白い灯台、そして愛らしい寒立馬。尻屋は人を惹きつける魅力に溢れた場所です。



自然豊かな尻屋の風景



のんびりな寒立馬の親子



東通村野牛在住
たかだ たつや
高田辰也さん(68歳)

私の宝もの

私が住む野牛地区は盆地で耕地面積が少なく、米作りの盛んな時でも30ha位でありました。

今では米作り農家は2人と、牛飼が4人と減ってしまいました。

かつては砂鉄の精錬も盛んであり、日本短角種が飼われていて、春には片崎山^{かたさきやま}の周辺の牧場に放牧され、その片崎山に登ると北に津軽海峡、東に太平洋、そしておつ湾と四季折々の風景を楽しむ事が出来るすばらしい場所です。

時代も変わり、日本短角種^{にほんたんかくしゅ}もなくなり、平成5年から東通村が但馬牛^{たしまぎゅう}を導入しました。私も平成7年から但馬牛を借受けて飼い始め、経験も浅い中、



片崎山に咲く野草

平成15年、17年と村の畜産共進会に出品致しまして、2度のチャンピオン賞に輝き、その嬉しさを今も思い出します。この金メダルは私の宝物です。今後も先輩方の指導を受けながら、牛飼を生きがいにして頑張っていきたいと思います。



チャンピオン賞の表彰状と金メダル



丹精込めて飼育している但馬牛

春巻きとロールキャベツのグラタン(4人分)

◎春巻き

＜材料＞(4人分)

ホタテの貝柱／20個、タマネギ／1/4個、春巻の皮／8枚、塩、こしょう／少々

＜作り方＞

- ①ホタテの貝柱をミキサーにかけます。
- ②タマネギをみじん切りにし、水でもみ洗い後、絞っておきます。
- ③①と②をよく混ぜ合わせ、塩、こしょうを軽くふります。
- ④春巻きの皮で③を包み170度のサラダ油で皮がきつね色になるまで揚げれば出来上がり。

＜割下ソースの作り方＞ウスターソース小さじ2、ケチャップ小さじ0.5、マヨネーズ少々を入れてかき混ぜます。

＜ゴマ酢の作り方＞ゴマ油小さじ1、酢小さじ0.5、しょうゆ小さじ0.5に、ねりからしを少々入れてかき混ぜます。

◎ロールキャベツのグラタン

＜材料＞(4人分)

新キャベツ／5枚、ホタテの貝柱／10個、タマネギ／1/4個、ベーコン／4枚、メレンゲ／1個分、ホワイトソース／約400cc、チーズ／適量、塩・こしょう／少々

＜作り方＞

- ①春巻きの作り方①と②に、卵の白身を泡立てて作ったメレンゲを加え、混ぜます。
- ②新キャベツの葉の芯を抜き、さっとお湯でゆでます。
- ③ゆでたキャベツの葉で①を包み込み、10分くらい蒸します。
- ④皿に③のロールキャベツと1cmに切ったベーコンを入れ、ホワイトソースをかけ、チーズをのせてオーブンで5～6分焼くと出来上がり。



達人の
フザ

貝柱は、ホタテ貝からはがしたら冷蔵庫の中で一晩水切りすると、水分が抜けて作りやすくなりますよ。ホワイトソースは市販のものでOKです。



クイズ なるほど 「ザ・方言」



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①～⑦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 田んぼのあぜ道 ○○く○
- ② 思いっきりやる ○っ○め○す
- ③ 水にひたす
浸しておく ○○が○
- ④ 暗いところ く○○ま
- ⑤ そっくり・同じ ○○と○
- ⑥ 後頭部 ○し○○○ど
- ⑦ 不作・凶作 け○

応募方法

★折込みの応募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、ご応募ください。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／平成21年9月30日(水)消印有効〉

前回(vol.6H20年12月発行)の答え

さるがもりでした。

- ① 1回 ふとげり
- ② くすぐたい もちよこい
- ③ 沸騰する、にえたざる にだる
- ④ しばる、くくる からがく
- ⑤ 賢い さがしい

多数のご応募ありがとうございました。

読者からの声

vol.6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。

- いつも楽しく読んでいます。自分の住んでいる東通村の事をこれから知っていきたいので、次号も楽しみにしています♪
(岩屋在住 Hさん)
- 「しおさい」が届いた日は我が家は???でいっぱいです。クイズ「なるほどザ・方言」は家族のコミュニケーションには最高です。次回も楽しみにしています。(小田野沢在住 Sさん)
- 今回は自分の生まれ育った鹿橋が、隣のおとちゃんが、叔父さんと、うれしく思いながら読みました。身近に感じられる広報誌で毎回楽しみにしています。(蒲野沢在住 Iさん)
- 「達人がつくる簡単料理」の所を見てさっそく作ってみました。自分ながらうまくできました。真イカはいつもあるのでレパートリーが広がり、うれしくなって初めてお便りしました。ありがとうございます。(蒲野沢在住 Iさん)

- 園に通う息子が村田陸夫さんのイチゴ狩りに行きました。とても甘くおいしいイチゴでした。応援しています。
(白糠在住 Hさん)
 - 地元の人の顔が見れて、地元の元気な情報がついていて、とても面白く拝見しました。今回は尻屋小学校ものついていて、身近な方がのっているとなんだかうれしい気分です。
(尻屋在住 Kさん)
 - だんだんと内容が濃くなってきたように思います。写真もいきいき、きれいになりましたね。(砂子又在住 Mさん)
 - 楽しく拝見しています。表紙の絵に心をいやされるのは私だけでしょうか?いつもありがとうございます。楽しみにしている私たちのために頑張ってください。(野牛在住 K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

皆さまから温かい励ましをいただいている広報誌「しおさい」も、平成18年5月の創刊以来、3年が経過しました。皆さまから多数寄せられた意見を拝見し、今後も東通村の素晴らしさを継続してお伝えしていきたいと思っています。

ところで、ご意見の中でも評判の高い「達人がつくる簡単料理」を私もチャレンジしてみました。地元の素晴らしい食材を工夫することで、更に美味しい料理に生まれかわることに感動し、とてもうれしい気持ちになりました。これからも広報誌「しおさい」が、皆さまの身近な存在でいてくれたらと願っています。

発行

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、皆さまの心に末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」「植林木」を使用しています。