

しおさい



鮭の定置網漁

【主な内容】

- 特集記事「シリーズふるさと見聞録」：蒲野沢
- 「明日へのかけはし」：東通村畑作生産振興会 施設園芸部会
- 「ファイト!わんぱく」：東通小学校吹奏楽部
- クローズアップ「こんにちは元気さん」：二本柳 照美さん
- 「地元の特派員レポート」

弓 拓海くん
中里 真実さん
川端 正夫さん

vol.8

平成21年12月発行
東北電力(株)東通原子力発電所

蒲野沢(がまのさわ)

若い世代を中心に、強い絆で結ばれた集落

東通村のほぼ中央部にある蒲野沢は、田名部道、猿ヶ森道、野牛道、鹿橋道と、四方の集落に通じる道が整備された集落です。

その歴史は古く、三戸郡新郷村細越地区から移住してきたとも、「飛び権現」と呼ばれる熊野権現がこの地へ飛んで移ってきたとも伝えられています。

昭和40年代まで基幹産業は農業で、林業や畜産も行われていましたが、現在は勤め人世帯が多く、米や野菜は自家消費分のみ生産されています。

村内にはお寺が2カ所ありますが、その内の1カ所がこの地区にあります。昔ながらのしきたりを守り、「よしまり」と呼ばれる手伝いが今でも行われ、強い団結心で結ばれています。

能舞の歴史をひもとくと師匠をとった記録がなく、独自の伝承がなされてきました。子ども会育成会や青年会による子どもたちへの能舞指導がとても熱心で、それにより、部落会、老婆会、老人クラブ、婦人会などの活動も活発に行われています。

青年会による春祈祷、深夜に月の形を眺めて豊作を占う二十三夜様、施我鬼、老婆会のヤメボイなど、様々な伝統行事が今もなお大切に受け継がれています。



蒲野沢青年会「鐘巻」



能舞や手踊りなど子どもたちへ郷土芸能を教える伝承教室を、年間20回にわたり開催しています。子どもたちはやらされているのではなく、みんな舞いや踊りが大好き。青年会や婦人会の方に講師になつてもらい、みんなで子どもたちを育てています。それによって子どもたち自身も礼儀やしつけが自然と身に付き、自信もつくて、蒲野沢の子どもたちは村内でもリーダー的存在が多いと思っています。伝統芸能のほかにもキヤンブや空き缶拾い、坐禅、ねぶた運行も行つていて、来年は太鼓の練習とねぶた作成にも挑戦させたいと思っています。



100年振りに山車行列を復活

今から2年前、八幡宮の大黒様を修復した蒲野沢集落。せっかく修復したのだから大黒様を山車に乗せて地区内を練り歩こうと、青年会が中心となり、昨年9月14日の例大祭で100年ぶりに山車行列を復活させました。

今年は日曜日の9月13日、「ヤマヤレ」のかけ声と祭り囃子に合わせて昼夜練り歩き、子どもからお年寄りまで約80人が参加して賑わいました。



八幡宮例大祭祈祷に向かう行列



集落を練り歩く山車行列

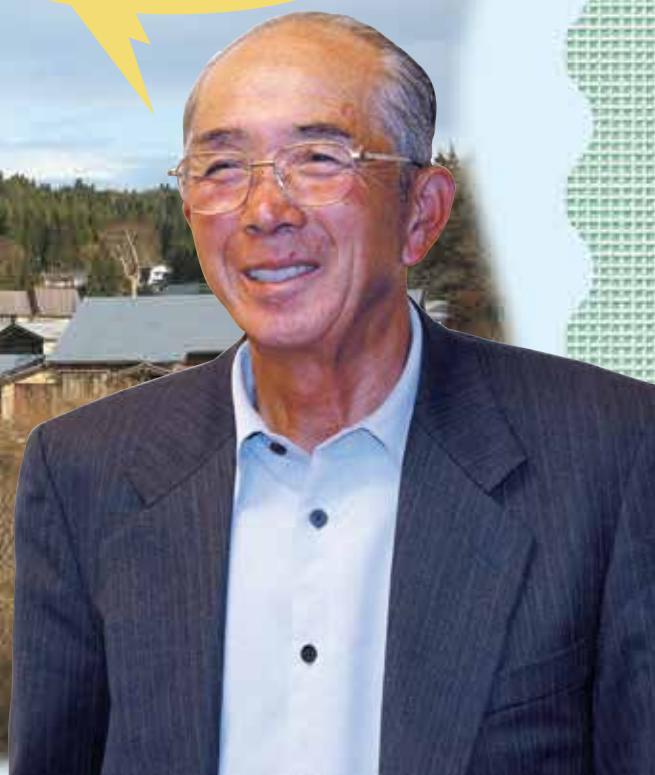
子ども会育成会 会長
みやし ひさし
宮下 久志さん(41歳)



人々が協力し合い、能舞など様々な伝統行事をしつかりと受け継ぐ！

私たちの蒲野沢は、約300年前の享保の頃、戸数が50余戸と、村内屈指の集落が形成されていたと伝えられ、強い絆で結ばれてきました。現在は82戸300人が、先人の心を引き継ぎ、助け合いとゆずり合いの心を持ち、様々な行事で協力し合っています。春の村内一斉清掃では、子どもと大人が一緒になって頑張ります。特に青年会など若い人たちが中心となり、古くから伝わる芸能、風習などを後世に伝えようと熱心に取り組み、大勢の人がふれあう機会も多く、集落の活性化につながっています。これからもみんなで力を合わせ、住み良いふるさとづくりを進めたいと思います。

蒲野沢部落総代
さわだけいきち
澤田敬吉さん(78歳)



能舞の伝承を中心とした活動を行っています。現在会員は18歳から51歳まで18人。歴史をみると師匠をとった記録がなく、白糠や下田代へ能舞の指導に出向いたと言われています。権現舞を得意とし、一頭の権現舞は村内でもここだけ。青年会は地元のお寺の行事はもちろん、田名部祭りへの参加や、盆踊りの実施、山車行事を復活させるなど、昔から集落を引っ張ってきました。たくさんの行事を行うので休日がなくて大変ですが、みんなに喜ばれ、終わった後の達成感は最高です。これからも伝統を守りながら様々なことにチャレンジしたいと思います。



青年会 会長
はしもと なおや
橋本 直哉さん(38歳)

年に一度の八幡宮例大祭前には、部落総代はじめみんなが総出で草取りや旗揚げ、額書きなど、協力して行います。いつかは大黒様を乗せ山車運行を復活させたいと思っていたところ、青年会の力を借りて見事復活成功できたのは、とても喜ばしいことで感謝しています。山車の運行は、民俗芸能の後継者育成につながるとともに、未来を担う子どもたちの心を必ず育ててくれるものと信じています。



八幡宮氏子総代
がま しげる
蒲 茂さん(67歳)

明日へのかけはし

東通村の頑張るグループを紹介

EM菌を使った美味しい野菜づくりに挑む！

東通村畑作生産振興会 施設園芸部会

野菜づくりの振興と技術の向上を目指し活動している東通村畑作生産振興会（山崎孝悦会長）。中でも施設園芸部会では、昨年からEM菌を使った土づくりを行い、美味しい野菜づくりに取り組んでいます。

EM菌とは、抗酸化物質を作り出す微生物のこと。良質の堆肥づくりに力を入れている東通村産業振興公社は、東通和牛の飼育で使われ、これまで捨てていた牛床にEM菌を混ぜて堆肥づ

くりを展開。部会でも、かつては化学肥料を用いたり、自然由来の肥料を使って野菜づくりを行っていましたが、安心、安全でなおかつコストも安いEM菌に切り替え、美味しい野菜づくりに挑んでいるのです。

現在部会員は50人。作っている野菜は、ほうれん草、キュウリ、トマト、ピーマン、ナス、キャベツ、白菜、こかぶ、玉ねぎ。EM菌を混入した堆肥を使う

ことで、野菜は根の張りが良くなつて成長も早く、虫もつきにくい上に、連作にも強いといいことづくめ。使用により野菜の糖度も増すそうで、



東通村畑作生産振興会 施設園芸部会の皆さん（一番右側が山崎会長）

農薬を使わない100%有機栽培を願う生産者には最適な肥料です。

最初は作物に合わせて投入する肥料の分量を決めるのが課題でしたが、今はそれもクリアし、部会をはじめ村内の生産者が使い始めているようです。

山崎会長は「健康な土づくりをすすめ、将来的には完全有機栽培を目指しています。やがては直売施設での販売も視野に、多品目に挑戦しています」と話していました。



施設園芸部会の皆さんが丹精込めて作った野菜の数々



真剣な話し合いが続ります



東通小学校吹奏楽部

演奏を通してみんなで一つの音楽をつくりあげようと、今年4月に誕生したのが東通小学校吹奏楽部です。

メンバーは4年生4人、5年生5人、6年生8人の合わせて17人。練習は、杉澤佳子先生、三嶋真希先生、二宮浩子先生、山端てる先生指導のもと、毎週月、火、木、金曜日の放課後、約2時間。基礎練習として筋トレを行ったあと、各パートに分れて曲を覚え、それから合奏にのぞみます。

下北管内で吹奏楽の部活があるのは5校ほど。みんなで1つの音楽をつくりあげるのは難しいようですが、合奏することでみんなの心が一つになれる素晴らしい感覚を実感し、ミニコンサートの開催を目指して頑張っています。



腹式呼吸をしっかりと



さあ！みんなで合奏

部長の
みくに
三国
ゆい
優依さん



部長の三国優依さんは「今年できただばかりの部で、最初は楽器を知らない人がたくさんいました。でも春に音出しから始めて、みんなで楽しく、仲良く練習を行い、今では合奏ができるようになりました。これからは3曲以上演奏できるように頑張りたいと思います」と決意を語ってくれました。

杉澤先生は「春に比べるとだんだん上手になっているので、これからも練習に力を注ぎ、いい演奏をして欲しいですね」と話していました。



自慢の楽器を手に吹奏楽部員全員でハイ！ポーズ!!

クローズアップ

こんにちは元気さん

若い世代に「べこもち」の作り方を伝える!

二本柳照美さん(71歳)



東通村発祥といわれる「べこもち」作りの伝承に励む、二本柳照美さんにお話を伺いました。

手際よく材料を重ね、見る見るうちに美しい「花」や、伝統の「たばね」「うずまき」などべこもちを作っていく二本柳さん。東通村小田野沢生まれの二本柳さんが本格的にべこもちを作り始めたのは、村内の農家へ嫁いでからのことでした。

「私が若い頃は、自分の家で作った米を木槌で粉にし、節句やめでたいことがあったとき、昔ながらの『たばね』や『うずまき』模様を各家庭で作っていました。でも今から30年以上前、能舞の師匠でもある太田善之助さんが花模様のべこもちを作っていると聞き、きれいだなあ、自分も作ってみたいなあと思い、習いに行きました」と話します。

もともと、お餅などのお菓子作りが好きだった二本柳さん。米粉を持参し、何度も何度も通つて一つずつ“技”を覚えていったそうです。

「師匠はね、伝統芸能である能舞も教えているから、女の私にもとても厳しかった。1回実演して見せたら、あとは何にも言わない。『自分自身で工夫するもんだ!』って。くじけそうになったこともあつたけど、覚えたい一心で通いましたね。最初は模様がうまくできなくて、恥ずかしいから家にカギをかけて作ったものです」と思い出を語ります。

今では、「つばき」「野花菖蒲」「野菊」「菊」「松」「梅」「桜」「コスモス」からキャラクターものまで、頼まれればどんな模様でも作れるそうです。

依頼され、たくさんのべこもちを作ってきた二本柳さんが、若い世代へ伝承し始めたのは今から13年前。東通村旧入口小学校のPTA行事で、子どもとお母さんに人気のキャラクター「キティちゃん」の絵柄のべこもち作りを教えたのが最初でした。

べこものは、うるち米と餅米を粉にしたものに熱湯を入れてこね餅を作ります。そのこね餅に色をつけ重ねて模様を作り、切って蒸したら完成です。「子どもたちもお母さんも、みんな喜んでくれてねえ、教えるっていいなと思いました」とにっこり。

その後も、千葉県の幕張メッセにて行われた電気のふるさとじまん市で実演したり、べこもち作りキットを制作しへこもちを普及している「りらっくすmama東通」や、トントウビレッジ、東京の浮間小学校などへも作り方の指導に向いています。

「初めて作るんだもの、失敗して



「りらっくすmama東通」でべこもち伝承

あたり前、最初小さく、だんだん大きく作ればいいよって教えています。いよいよ形ができて断面を切って見せると、みんな『わあ～』って歓声をあげて喜んでくれるんですよ。みんなの喜ぶ顔を見るの好きだなあ」と二本柳さん。

「最近べこもちができると、模様をじっと眺めるんです。わいど(私)でも、こんなにきれいに作れるようになったって。師匠はまだ上手に作れなかつたわいどに、テレビに出て作れって言ってみたり、自分で考えろって言ったり大変だったけれど、今、こうして教えてみて、師匠のありがたさが良くわかる。これからも工夫を重ねていろんな模様を作り、体が許す限り、若い人たちに伝統のべこもち作りを教え続けていきたいと思います」。

71歳とは思えない、若々しい笑顔が素敵でした。



弘前市での講習の様子



東京の浮間小学校でのべこもち作り体験の様子



色鮮やかなべこもち

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

石神さま



ぼくが住んでいる
石持は、石神さまと
いう神様がいます。
この神様のことを調
べるため石持部落総
代の弓勝男さんに話
しを聞きました。

この神様は女の神様で大きな石を
奉っています。子供ができない人や、
あ乳が出ない人がよくあ参りに来ま
す。その石は昔、稻
崎の漁師の網にか
かり石持まで運ん
だが動かそうと
しても動かなく
なった場所が今



石持部落総代
弓 勝男さん



東通村石持在住
東通小学校(6年)
ゆみ たくみ
弓 指海くん(12歳)

奉られている所です。

約200年位前に旅をし石持を訪れ
た菅江真澄がその石を見て、
「産いづる さざれも岩と 栄行
末まもりませ 石持の神」「奥の冬籠」

と歌を詠んでいます。

ぼくは、この石持の歴史のこと
での神様のことがよくわかり、子供
を助けてくれる神様がこの石持にい
ることを知りました。この石持を守
つていくために歴史や文化を大切に
していきたいと思います。



毎日の達人

すし処「てんが」
きせん ひろし
氣仙 博さん(39歳)



●プロフィール
むつ市大畑町出身。札幌の寿司店で修行後、むつ市へ。30歳で独立し、5年前に現在地へ移転。江戸前寿司では、生から捌く穴子や、サバ、コハダなどメ物に定評がある。

達人 がつくる簡単料理!

秋鮭のがんもどき キノコあん(4人分)

〈材料〉(4人分)
生鮭／4切れ、豆腐／半丁、椎茸／2個、
味噌／大さじ1
◎あんの材料
キノコ、だし／250cc、みりん／50cc、
醤油／50cc、生姜の搾り汁／適宜、
水溶き片栗粉／少々

〈作り方〉

- ①生鮭をスプーンでそぎます。
- ②①に豆腐、椎茸のみじん切り、味噌
を混ぜ、手でこね、丸くします。
- ③170°のサラダ油で5~6分揚げます。
- ④キノコは食べやすい大きさに切り、
だし、みりん、醤油を鍋に入れ、一煮
立ちさせたら水溶き片栗粉でとろ
みを付け、仕上げに生姜の搾り汁を
入れてあんを作ります。
- ⑤③に④のあんをかけければ出来上がり。



達人の
ワザ

キノコは、「なめこ」「ぱりぱり」など、何でもOK。
フードプロセッサーがなくても、手でほぐすだけで
美味しい作れますよ。



東通村上田屋在住
なかさと まみ
中里 真実さん(22歳)

な紅葉が見られ、冬には春に向けて芽が出てきます。苑にはチューリップなどの花も植えられています。



薪ストーブがある素敵な空間

もう一つの魅力は癒しです。薪ストーブのあるログハウスは、とても素敵な空間です。また、少し離れた場所にはキノコを栽培している農園があります。ここには水車やプランコ、ハンモックがあり、ゆったりとした時間を過ごすことができます。

おいしいブルーベリーと四季が楽しめる、また、心身ともに癒される、そんな素敵なお部屋が上田屋にはあります。



水車小屋

六番札所 千手観音様
(田名部海辺三十三観音 六番札所)

桑原地区の集会所には、昔から女性の神様として千手観音様が奉られています。毎年、正月17日があ祭りで、その年の当番の家では、「シトギ」を重箱に2本にして入れあ供えをする習わしで、各戸(婦人会)の人達が赤飯や御馳走を作つて集会所に持ち寄ります。昔は近くの集落からも多数の参拝者があり、遠くは田名部の人達も参拝に来てお参りしていました。また、来れない人はお賽錢を預けて、来れない人の分と言って少しづつ「シトギ」を持たせたそうです。

婦人会の人達は自分で作つてきた御馳走を「わいどもよばえるが」と言って宴会を始め、お供えしてある「シトギ」を焼いて食べながら、暗くなる

※「シトギ」とは…穀物(米、大豆、ヒエ、栗)の粉を水で湿らして作る餅のこと。

東通村桑原在住
かわばた まさお
川端 正夫さん(60歳)

まで話に花を咲かせて楽しんだものだそうです。帰りには皆で少しづづ「シトギ」を分け合つて持ち帰り、各家庭で一年間の家内安全無病息災を願つて焼いて食べたものです。また、今でも安産を祈り「キレ」と呼ばれる布を奉納し、無事に子供を安産で産んだ人が奉納した「キレ」をお守りとして持ち帰る人もいるようです。

小さな集落の昔ながらの文化を地域の宝物として守りたいものです。

千手観音像

桑原集会所

奥の院

帆立の茶碗蒸し(4人分) あつさり塩味

〈材料〉(4人分)
帆立／大4枚、卵／2個、塩・お酒・水溶き片栗粉・三つ葉／各少々

〈作り方〉

- ①帆立を殻から外し、400ccの水でゆっくり弱火で煮ます。
- ②十分ダシが出たら、塩とお酒を入れて味を整えます。
- ③帆立の身を、あん用に取り出し、ほぐしておきます。
- ④ダシを300ccと100ccに分けておきます。
- ⑤300ccのダシに卵2個を入れて混ぜ、蒸し器で7分蒸します。
- ⑥ダシ100ccにほぐした帆立を入れ、水溶き片栗粉を入れてあんを作ります。
- ⑦茶碗蒸しにあんをかけ、三つ葉を散らして完成。

達人のワザ

帆立はグツグツ煮立てないで、弱火でじっくり煮ると、良いダシが出ます。干し貝柱を使えば、もっと美味しくなりますよ。





クイズ なるほど 「ザ・方言」



地元の皆さん
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ます。
右記の①～⑦までの方言を考えてね。
○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、どこでしよう？

応募方法

★折り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「しあさい」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22年2月28日（日）消印有効〉

- | | |
|---------------|-----------|
| ① 一昨夜 | ○ ぎ ○ ○ げ |
| ② 結ぶ | ○ ○ ぐ |
| ③ もったいない | い ○ ○ ○ |
| ④ 窓 | ○ ま |
| ⑤ その通り
なのよ | ○ ○ で ば ○ |

前回(vol.7H21年6月発行)の答え
ふるのうしがわでした。

- | | |
|---------------|--------|
| ① 田んぼのあぜ道 | たのくろ |
| ② 思いつきりやる | わっためがす |
| ③ 水にひたす・浸しておく | うるがす |
| ④ 暗いところ | くらしま |
| ⑤ そっくり・同じ | ふつどじ |
| ⑥ 後頭部 | うしろごんご |
| ⑦ 不作・凶作 | けがじ |
- 多数のご応募ありがとうございました。

読者からの声

vol.7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。

- 普段なにげなく使っている方言も、いざクイズになると頭を悩ませるものですね。家族で楽しめてうれしいです。東通村の集落名を1つずつ、口に出して考える自分がおかしくなって笑顔になります。これからも楽しみにしています。(大利在住 Oさん)
- いつも楽しみに拝見しています。「達人がつくる簡単料理」のコーナーが特に好きです。夕ご飯に悩んだときは、達人の料理レシピを見ながら作っています。みんな「おいしい」と食べていました。(小田野沢在住 Kさん)
- 私たちの年代でも、あまり使わなくなつた方言。毎号、そういうえばあばあさんがしゃべる言葉だ!と、ほのほのした気分でクイズをやっています。なくしたくないものです、方言は!!(蒲野沢在住 Iさん)
- 地元の特派員レポートは、同じ東通村でも行ったことがないところが特集されているので、行ってみようという気持ちになります。今度はぜひうちの地元「老舗」も特集してほしいです。(白糠在住 Sさん)

- 「明日へのかけはし」が良かったです。東通にいながら、こんないっぱいの加工食品がある事を初めて知りました。県外の友人に送りたいなあとと思いました。野牛川レストハウスに行ったことがないです。今度行ってみたいです。次回また、東通の色々な所や、特産品、人…、楽しみにしています。(白糠在住 Aさん)
- 村内各地の埋もれた情報を掘り起こして提供してくれるのに興味を持って読んでいます。(尻屋在住 Mさん)
- 「明日へのかけはし」では毎回知り合いが出ており、とても楽しみにしています。クイズ「なるほどザ・方言」では家族であれや、これやと話し合って答えを出し合っています。次回の「しあさい」楽しみにしています。(野牛在住 Mさん)
- 東通村の良いところがすごくわかります。生まれも育ちも東通村ですが、我が村の良いところが違う目線で見れますネ。集落がたくさんある村です。その集落ごとの見所も詳しく伝えてもらえるとうれしいです。(日名在住 Hさん)

広報誌「しあさい」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

年に2回発行している広報誌「しあさい」の第8号ができあがりました。皆さんのいかがだったでしょうか？

郷土の芸能や料理を受け継ぎ、後生へと大切に伝えていく東通村の皆さんの熱心な思いにふれ、あらためてここで働くことができて良かったなあと感じているところです。これからも引き続き東通村の素晴しさを伝えられるような広報誌を作成してまいりたいと考えてあります。

日増しに寒くなってしまったが、皆さん健康には十分気をつけて、元気に冬を乗り切って下さいね。

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「しあさい」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（しあさい）のように、皆さん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。

