



ひろの  
「福幸」  
への希望  
—食がつなく未来—



洋野町

岩手大学 ひろの福幸プロジェクト

この冊子は岩手大学「Let'sびざんプロジェクト」とCOC事業の補助を受けて制作されました。



観光ガイドはスマートフォン、  
タブレット端末でも  
ご覧いただけます。



# ひろの町ガイドマップ

Hirono  
Guide  
Map



洋野町シンボルキャラクター  
マキちゃん ダイちゃん

## 洋野町アクセス

### 一般道路

八戸市	約30分	種市庁舎
久慈市	約40分	種市庁舎
盛岡市	約2時間15分	種市庁舎
八戸市	約40分	大野庁舎
久慈市	約30分	大野庁舎
盛岡市	約2時間	大野庁舎

### JR東北新幹線～JR八戸線

JR 東京駅	約3時間	JR 八戸駅
JR 八戸駅	約1時間～ 1時間30分	JR八戸線 種市駅

### 車利用 鉄道利用 航空利用

### 高速道路(東北自動車道～八戸自動車道)

軽米 IC	約50分	種市庁舎
九戸 IC	約60分	種市庁舎
八戸 IC	約40分	種市庁舎
軽米 IC	約30分	大野庁舎
九戸 IC	約40分	大野庁舎

### 航空(高速道路優先)

三沢空港	車で 約1時間15分	種市庁舎
花巻空港	車で 約2時間30分	種市庁舎



**洋野町**  
HIRONO TOWN

<http://www.town.hirono.iwate.jp/>

種市庁舎 | TEL.0194-65-2111  
〒028-7995 岩手県九戸郡洋野町種市 23-27  
大野庁舎 | TEL.0194-77-2111  
〒028-8802 岩手県九戸郡洋野町大野 8-47-2  
中野支所 | TEL.0194-67-2111  
〒028-7906 岩手県九戸郡洋野町中野 5-62



UD FONT  
by MORISAWA



## 目次

はじめに			… 2P
<b>種市編</b>			
人との出会いがつなげる洋野の魅力	下苧坪 之典氏	インタビュー 槻木澤 楓	… 3P
種市の名産「ウニ」の栽培	箱石 和廣氏	インタビュー 田代 亮平	… 4P
漁師の吹切氏にお会いして	吹切 信夫氏・秋則氏	インタビュー 小森 和樹	… 6P
磯崎さんが支える洋野町自慢のホヤ	磯崎 司氏	インタビュー 岡田 翔	… 8P
繋がりを大切にして地元の食材を伝える	庭 静子氏	インタビュー 鈴木 健太	…10P
<b>大野編</b>			
「ゆめ」を伝え続けるおおのミルク工房	浅水 巧美氏	インタビュー 安藤 樹	…12P
ゆめを育てる間澤牧場	間澤 葉子氏	インタビュー 羽生 絢子	…14P
しぜんのめぐみに、にんげんのすべて。	南 エイ子氏	インタビュー 林 彩貴	…16P
地域の魅力の一つに	秋山 陽子氏	インタビュー 芦口 和哉	…18P
新たな挑戦へ！しいたけ栽培スタート	木村 ツヤ子氏	インタビュー 熊谷 綾香	…20P
大野の郷土料理 けえの汁	東大野 清子氏	インタビュー 石岡 学歩	…22P
時を刻むほうれん草栽培	芦口 久七氏・イシ氏	インタビュー 芦口 和哉	…24P
私の祖母 村田チ工	村田 チ工氏	インタビュー 村田 佳之	…26P
おわりに			…28P

## はじめに

### 「岩手の縮図」、洋野町

岩手県洋野町。10年前、旧種市町と旧大野村が合併してできた町で、岩手県と青森県の境にある町だ。全国第2位の面積を誇る岩手県は、豊かな自然に囲まれており、都会のような華やかさはないかもしれないが、豊富な資源に溢れている。その中でも洋野町は海産資源が獲れる種市と、山の資源の大野が合併した町である。つまり洋野町は「岩手の縮図」という一面を持っていることは言うまでもない。

### 東日本大震災と洋野町

2011年3月11日、午後2時46分、三陸沖を震源とする M9（マグニチュード 9）の地震が起きた。海底が震源だったため、地震に伴う津波が発生し、岩手県、宮城県、福島県をはじめとする広範囲に大きな被害をもたらしたのは皆さんもご存じであろう。洋野町も例外ではなく、基幹産業である漁業は漁場、漁業施設等に壊滅的な被害を受けたものの、人的被害がゼロだったことは震災復興を前進させるうえで非常に重要な点であった。

### なぜ、洋野？

この冊子を手にとっている方の中には、なぜ洋野町を取り上げたのか、と疑問を持っている方も少なくないだろう。先にも述べたように、洋野町は東日本大震災による人的被害がゼロであったため、他の沿岸市町村に比べ震災復旧・復興が早く進んだ地域である。震災以前の姿を取り戻し、人々に「福」や「幸（しあわせ）」が訪れ、そのパワーが他の三陸沿岸地域に波及することは、岩手県あるいは他の地域の福幸<sup>ふっこう</sup>につながるのではないだろうか。

### 食がつなぐ未来

時が推移する中、食材の流行や調理法が変わったり、あるいは、変容しながらも次世代へと継承されていくものがある。しかし、食べることで私たちが生かされてきた事実は変わらない。私たちの現在、そして未来を、食が支える。海や山のいのちが、大地の植物、動物、そして私たちに生きる力を与える。私たちは、食とおし、日常生活が継続されていることやいのちの大切さを再認識することで、町の福幸<sup>ふっこう</sup>への可能性を再認識できると確信する。

継承されてきた郷土料理が現在の食文化に活きている。種市の海と大野の山の食材を提供する人、料理をする人、それを食べる人が、つながっている。食は、いのちを生かすばかりか、時や人をつなげる。それは、未来の希望を生み出す力でもある。

### ひろの福幸プロジェクト

ひろの福幸<sup>ふっこう</sup>プロジェクトは岩手大学人文社会科学部1～3年生で構成されたプロジェクトである。洋野町の食文化を通し、町民・県民に改めてふるさとの魅力を確認してもらい、また、その良さを県内外に発信することを今年度の活動の目的とした。

本プロジェクトは岩手大学「Let's びぎんプロジェクト」とCOC事業の採択を受け、学内外から多大なる協力を受けながら活動している。本冊子もプロジェクトの一環として発行するものであり、少しでも多くの方に手に取っていただき、我々の活動を、そして岩手県・洋野町を知っていただくきっかけになればと思っている。

\*この冊子内容は、平成27年10月から平成28年1月にかけて行なわれたインタビューに基づくものです。

# 種市編

## 人との出会いが繋げる 洋野の魅力

下苧坪 之典さん

洋野町種市にある水産加工・海産物の卸売業を行っている「ひろの屋」。社長である下苧坪之典さんは、洋野の地域の魅力発信を世界規模で実行し、今後の新たな挑戦や洋野の未来について明確なビジョンを掲げている。

厳しい気象条件と地形の中でたくましく育った「天然わかめ」はひろの屋で塩漬けに加工され、「塩蔵わかめ」として販売されている。岩手県はわかめの生産量が日本においてトップレベルであるが、そのほとんどが養殖わかめである。つまり、天然わかめの流通量が少ないということになる。下苧坪さんはこれに目を付けた。流通量が少ない天然わかめが立派に育つということは、ブランドになると考えたのである。洋野にしかない魅力に気づいたことがブランドを展開するきっかけとなったのだ。

これまで流通が発展していないために、地産地消がメインで、地域の魅力が埋もれてしまっていた。しかしながら、国内だけでなく、海外への流通も容易になった現代の好条件を活かし、「海外にも洋野の魅力を発信したい」という想いから、海外への情報発信を開始した。そのきっかけとなったのが、2011年3月11日に発生した東日本大震災に対する台湾の莫大な義捐金の寄付などの支援をうけたことだった。海外での販売の際にも、「地域の魅力」を伝えるため、あえて海外の食べ方に合わせるのではなく、日本の食文化を伝える、つまりローカライズさせることを目的としている。また、力を入れているのは海外への発信だけではない。ひろの屋の流通は国内でも徐々に拡大中である。

下苧坪さんは今後のひろの屋の事業展開として、複合的にビジネスを展開させていきたいと話す。例えば、カフェを運営し、そこでひろの屋の商品を扱うなどして、自ら物販もできるようにしていきたいという。さらに、現在接点を持っている台湾などの海外からの観光客も集客するために、地域の環境整備などもしていかなければならないと考えているようである。

このように事業展開するにあたり、最も重要なことは、人との出会いを大切にし、多くの人から話を聞く事と、自分が何をしたいかをはっきりと思い描くことだという。国内・海外への流通、「サザエさん」とのコラボ商品の販売、フジツボ養殖における愛媛大学とのベンチャー事業など、どの事業を見ても人とのつながりがある。業界内の人だけでなく、他業界の人とのつながりを持つことで様々な話を聞く事ができ、そこからビジネスのヒントを得ることができると共に、人としても成長できる。それが結果として洋野の魅力を発信する機会が生まれることにつながる。また、下苧坪さんの今後の事業展開などの明確さからも分かるように、自分自身が何をしたいかを具体的にイメージすることが大切だとも話していた。自分が描いたイメージというのはそれ以上にはならないため、はっきりと自分の夢をイメージすることが夢に近づく第一歩であるという。

ひろの屋は、これからも、洋野町のさらなる魅力を発信しながら、そして、多くの人との関わりから生まれる多角的な視点を採り入れながら、水産加工・海産物卸売業の従来の枠を越えた事業を行っていこう。ひろの屋の新たな展開を期待したい。

(槻木澤 霞)

(槻木澤 楓)

問い合わせ先

株式会社ひろの屋

岩手県九戸郡洋野町種市22-131-18 TEL.0194-65-2408

info@kitasanrikufactory.jp http://hirono-ya.com

# 種市の名産「ウニ」の栽培

箱石 和廣さん

## 種市とウニの歴史

種市ではウニの栽培が盛んに行われている。昔からウニ漁が行われていたが、徐々に数が減っていた。そのため、漁だけのウニ産業を不安視する声の後押しすることで、1975年に種市の沿岸部にある岩礁を利用した大規模増殖場が設立されることとなる。

今回は、岩手県栽培漁業協会 種市事業所の所長である箱石和廣さんにウニがどのように育てられ、漁獲されるのかを伺った。



## ウニが出荷されるまでの道のり

岩手県におけるウニの産卵時期は9月から10月にかけてである。そのため、生殖活動をその間の2ヶ月間で済ませなければならない。ウニの幼生の誕生後は特別水槽に入れ、一定の温度を保ったまま2週間、その後屋外水槽に移動して翌年5月から出荷しながら10月まで飼育する。その間も掃除とエサやりは決して怠らないとのこと。出荷する前には必ずウニの選別を行い、大きさで出荷可能か再度育成する必要があるかを定めるそうだ。



選別された稚ウニは県内の漁業協同組合などに出荷され、漁師の方々によって放流される。出荷の2~3年後には、放流したウニの中で5~6cmに達したものを増殖溝に移殖する。新鮮な海水が流れて来る上に、エサの昆布が豊富に育っている環境の中で再び育成してからの採捕となる。ここまでの話を聞いて、ウニの生産は私が想像していた以上に手間が掛かるものだったので、そのギャップに驚かされることとなった。



## 震災時と復興後の様子

震災時には海沿いということもあり、施設内は浸水し、水槽やポンプ等の機器が使用不能となり、当時飼育していた稚ウニが全て流出してしまった。そのため施設は壊滅状態だった。途方に暮れていた時に、地元の高校生や漁師の方々の復興支援への熱意によって予想以上のスピードで復旧させることができた。さらには、産卵時期にも間に合わせる事ができたとのこと。このことから洋野町の、地元の人々同士の親交の深さとお互いを思いやる気持ちが感じられた。この一件について箱石さんは「多くの人達の協力がなければここまで早く復興できなかつた」と話されていた。この話を通して、どんな状況でも絶対に諦めず、実行するという強い意志を持つことの大切さを改めて知らされた。この種市の精神と似たものは、都市部の方では廃れつつあるように感じられ、我々も実生活の様々な面

でもっとこの考えを生かすべきなのではないだろうかと思った。



## この仕事を始めた理由と今後の希望

箱石さんは、ご実家が農業と漁業の両方をやっていた、いわゆる半農半漁だったため、幼少の頃からご両親の仕事をよく手伝っていた。小さい頃から海の仕事に愛着を持ち、漁を手伝った時に大漁だと褒められることにやりがいを感じたため、漁業関係の仕事に就きたいと思うようになったそうだ。最後に、洋野町の未来についてたずねるとウニ・アワビ漁など天然の幸などが豊富にあるため、それらを活かした事業をもっと広げていく必要があるとおっしゃっていた。

箱石さんは種市の次世代を担う人達にも期待を掛けておられ、そういった人達の育成を支援されている。箱石さんのように人々がそれぞれの仕事に対して誇りと自信を持っているからこそ、多くの人達がこの町の未来に希望を抱いて日々の生活を送れているのだと感じた。この取材を通して、私達もこれからはもっと自分の未来に希望を持てるようになるため、どんな仕事にも挑んでみたい。そんな気持ちを抱けるようになった。

(田代 亮平)

### 問い合わせ先

一般社団法人 岩手県栽培漁業協会 種市事業所  
岩手県九戸郡洋野町種市20-177 TEL.0194-65-4750  
<http://www.it-saibai.or.jp/>

## 漁師の吹切氏にお会いして

吹切 信夫さん／秋則さん

洋野町で代々漁師を続ける家系にある父・吹切信夫さんとその息子・吹切秋則さんのもとを訪れ、様々なお話を聞いた。漁師という仕事に対する考えや思い、多くの人々の生命や生活を奪い漁業にも多大なる影響を与えた東日本大震災の時のこと、そして洋野町という町の現状と展望。仕事の合間を縫ってわざわざ割いて頂いた貴重な一時間。それは非常に有意義な時間であった。この記事では「食」の生産者の生の言葉を伝えたいと思う。



## 吹切一家の血筋

まず、吹切家が一体どのような家系なのかを知って頂きたい。吹切家は洋野町の海を拠点に素潜り漁で漁師を続けている一家である。漁獲する海産物の種は様々あるが、特にアワビとウニに力を入れている。洋野町の漁師界ではアワビの水揚げ量を競う「番付」というシステムがある。信夫さんは驚くべきことに過去最長22年間、その番付のトップである「横綱」の座を一度たりとも明け渡すことなく守り続けてきた人物である。そして今は代わって息子の秋則さんがその座を引き継いでいる。まさに生きる洋野町漁師界のレジェンド、それが吹切家なのである。



## 漁師という仕事

吹切氏は漁師という仕事について次のように述べていた。「自分の仕事は売る人（獲る人）と買う人の関係が大事である。自分たちはその関係の中で出来る限り買う人の需要に応えていけるよう努めなければならない。そして、その見返りに消費者の『美味しい』という声が聞ける限り働き続けたいという気持ちを持っている。だから、これからもバリバリと働いていくつもりだ」と。その話し方からは生産の苦勞も窺えたが、同時に「食」を生産する側としての熱意や誇りも強く感じられたのは言うまでもない。漁師というのは決して簡単な仕事ではないだろう。何せ自然が相手というもあり、獲れるときはよくても、獲れない時は全く獲れなかったりもする。しかし、それでも続けられるのは、働く理由に「消費者の喜び」があるからである。そしてそれが高品質な「食」を提供し続けられる理由でもあるのだろう。

## 震災が襲った悲劇、そして温かな声

「震災の時は大変だった。津波で養殖していたアワビやウニも流され、自分たちの漁船までもが流された。本当にすべてを失ってしまった。何もする気が起きなかった。」低い声のトーンで震災の時のことを語った吹切氏。実際に被害は甚大であったことだろう。洋野町は人的被害がなかったとはいえ、漁を生業としている者たちにとって家族や自分の命の次、あるいは同じくらいに大切なものを失ったのだから。だが、続けてこう語った。「何もする気が起きなくても、周りの人たちが温

かく『頑張れ』と声をかけてくれた。初めはその励ましの声が自分の心に響くことがなかった。けれども、その声が次第に大きくなり、自分の中で『温かな声に応えねば』という焦りが出たとき行動に移せた。そこからはうまくいかない時も我慢する気持ち、そして温かな声への感謝の気持ちがより大きなものになった」と。生産者として消費者を裏切れないという思いと、消費者として生産者を応援したいという思いの両方があったおかげで吹切氏は立ち直ることができたのである。そこに単なる売り手と買い手の関係を越えた「絆」を感じる。

## 未来ある町、洋野

最後に洋野町の現状と展望について尋ねた。「洋野町は現在若者不足を抱えている。実に深刻なところまで来ている。だが、洋野町という町は都会にはない良さがある。優れた『食』、地域の絆。若者にその良さを伝えていくのが我々の使命で、若者たちにはそれを発信してってもらいたい。それが問題の解決につながり、明るい展望が見えてくる。そういった意味で、洋野町は未来ある町だ。」と、信夫さんは熱く語った。

## 終わりに

吹切氏から「食」の生産者として、また洋野町の一町民としての生の声を聞かせて頂いた。非常に小さな一歩かもしれない。しかし、この声を発信していくことは、必ずや洋野町の明るい未来を創っていく一歩となるだろう。

(小森 和樹)

## 磯崎さんが支える 洋野町自慢のホヤ

磯崎 司さん

洋野町が誇る海産物のひとつとして挙げられるのが、ホヤだろう。あなたはその魅力についてどれほど知っているだろうか。今回、我々は洋野町でホヤ漁を行っている磯崎司さんにインタビューをすることができた。

### 磯崎さんとホヤ漁

洋野町のホヤを語るうえで欠かせない人物が磯崎さんである。磯崎さんは元々ホヤの漁師ではなく、会社員として働いていた。そんな磯崎さんがホヤ漁を始めるきっかけとなったのは、父親がホヤ漁を営んでいたことだった。父親の背中を見て影響を受けた磯崎さんは、会社を辞めて、ホヤ漁を始めることとなっ

た。そして今では兄と2人、洋野町でホヤを獲っている唯一の漁師となっている。

磯崎さんが行うホヤ漁について、具体的な内容、漁獲量、過酷さを知る人はそう多くないのではないだろうか。まず磯崎さんは、グループになって行うホヤ漁の役割の中でも最も大変な、実際に海に潜ってホヤをとるという作業を行っている。それを踏まえて以下の仕事について想像していただきたい。作業時間は朝の7時30分から昼の12時30分まで5時間。なんとその間に200kg~700kgのホヤを漁獲する。また、磯崎さんが実際にホヤ漁で使用している漁船には様々な設備や道具が存在する。長さ120mを誇る空気供給用のホースをはじめとして、潜水用のヘルメットなどからはその細かな工夫やスケールの大きさが伝わってくる。波など、水の流れに体を持っていかれないように、腰に鉛をおもりとしてつけて重量を増やして作業するそうだ。





## 自慢のホヤ

こうして磯崎さんが獲った天然のホヤは洋野町自慢のものであり、他とは大きな違いがいくつかある。

まず真っ先に伝えるべきなのは、岩手県内の市場に出ている天然ホヤはほぼすべて磯崎さんによって漁獲されているということだろう。岩手県民がホヤを食べられるのは紛れもなく磯崎さんのおかげといえる。洋野町のホヤは一個の価値が非常に高い。同じく洋野町自慢の海産物であるウニほどの漁獲量はないものの、一年中漁獲が可能であり、その価値は他の海産物を圧倒する。

磯崎さん曰く、天然のホヤは、やはり新鮮なまま生で食べるのが一番おいしいとのこと。また、「はまなす亭」の店主、庭静子さんが、お吸い物にしたり、バーベキューのように焼いて食べるのも違ったおいしさがあると仰っていたことも印象深い。

## 今後伝えていくべき思い

我々は磯崎さんへのインタビューを通して、ホヤ漁の魅力を様々な角度から感じた。しかし、ホヤ漁も震災による被害を大きく受けたということを忘れてはならない。震災後、ホヤの漁獲量は大きく減少した。津波に流されてしまった船もあるという。

震災から数年が過ぎた今、磯崎さんは震災のことも含め、今後の展望、洋野町への思いを語ってくれた。ホヤ漁に関しては新鮮なものを市場に届けるということを大事にしているという。磯崎さんには、そのホヤ漁を通して、地元である洋野町の復興、活性化に少しでも貢献していきたいという願いがある。地元への思いを込め、磯崎さんは洋野町のためにホヤを獲り続ける。

(岡田 翔)

## 繋がり大切に 地元の食材を伝える

庭 静子さん

洋野町・種市漁港付近にある橙色のプレハブ、それが「はまなす亭」である。「はまなす亭」では、洋野町の食材を利用した料理を提供している。岩手県が認定する「食の匠」の一人である「はまなす亭」店主の庭静子さんは、常に消費者がより一層洋野町の食材を美味しく食べられるにはどう調理すれば良いかを考え、工夫しながら料理を提供する。庭さんの料理は、ふるさと食品コンクール等の品評会にも出品され、コンクールに於いては数々の受賞歴を持つ。



### 伝えたい、ホヤの魅力

庭さんは、「ホヤの理解度の低さが現在の課題であり、ホヤについてもっと知ってほしいです。」と言う。洋野町の海産物と言えば、ウニの印象が強いとされる。庭さん自身も当初はそうだったのだが、ウニは採れる時期に限られていることから、それだけで商売をすることは困難であるという事実直面した。だが、ホヤは年中採ることが出来るとホヤ漁師の磯崎司さんより聞き、以後、いかにその味を伝えるかを考えるようになった。

ホヤは好き嫌いが分かれる食材とされる。だが、庭さんは「嫌いな人は天然物の臭いの無い甘みのあるホヤを知らない。」と言う。「はまなす亭」では、ホヤを使用した料理も出される。ホヤは生で刺身として食べるのも美味しいが、焼いて食べるのもまた美味しく、様々な活用法があるそうだ。庭さんは料理を食べた客の顔を見て、満足度を探る。「食べた後の笑顔は、洋野町のホヤを美味しく召しあがって頂けたことを伝えてくれます。」と庭さんは語った。その笑顔は、庭さんと「はまなす亭」の活力の源だ。「洋野町のホヤは、磯崎さんが南部潜りで一つ一つ丁寧に採ってくるので美味しいのは間違いないのですが、宣伝不足の点は否めないですね。」庭さんの今後も継続してホヤの魅力を伝えるとの意気込みがその言葉にはあった。



## 販売しなくてはいけない —震災2日目の決心

洋野町では、東日本大震災の際、防潮堤が波を防いだために人的被害はなかったが、産業への影響は甚大であり、「はまなす亭」も例外ではなかった。「はまなす亭」本店があったふるさと物産館が防潮堤より海側にあったので、津波の被害を受けたのだ。しかし、震災の年の3月8日に開店したばかりの支店は被害を免れたことと、翌日に防潮堤の傍で物産館にあった冷凍庫の中の食材が無傷であったことが救いであったという。震災後2日目。混乱の中、近隣の住民に食べる物が無くなって声をかけた人がいた。そこで庭さんは、再開を決心した。当初は再開とはいえ、営業活動として代金を取るか迷いがあった。だが、ある人から販売しなくてはいけないとの助言を受け、おむすびの販売から始めた。震災2日目、「はまなす亭」の新たな一歩はここから始まった。



「はまなす亭」自慢の商品



## 全国からの支援を通じて得た宝物

震災後、全国からの支援の活動が「はまなす亭」には大きな力となった。庭さんは、「皆さんの支援があって、冷凍庫を購入し、食材が入り、料理が出来る今がある。」と振り返る。その恩返しとして、震災直後の恩人40名に洋野町の食材の詰め合わせボックスを10回送る予定で、既に8回（取材時点）送った。中には送る度に葉書を返してくださる支援者もいるそうだ。そこから「はまなす亭」と多くの人々との繋がりを感じる。「震災で失ったものも多かったけれども、こういう経験をしないと繋がれなかった人とも繋がれた、この繋がりは私達の宝物だと思っています。」と庭さんは語る。

## 洋野町の未来

「種市と大野が合併して良かったと私は思います。」と庭さんは言う。合併以来、庭さんは旧大野村の「食の匠」や旧大野村の食材の生産者等々と繋がっていった情報交換を行い、人脈を広げている。旧種市町の人と旧大野村の人との交流は様々な分野でも行われつつあり、特に若者の交流の拡大を庭さんは期待し、洋野町の未来を明るく見ていた。洋野町内での繋がりと震災を通じて得た全国との繋がりと、人の繋がりを大切にしながら、庭さんは今日も洋野町の食の魅力を伝え続けている。

(鈴木 健太)



問い合わせ先

はまなす亭 本店

岩手県九戸郡洋野町種市22-131-3 TEL.0194-65-2981

<http://www.uninosato-hamanasutei.com/>

# 大野編

**「ゆめ」**を伝え続ける  
おおのミルク工房

浅水 巧美さん

## 大野の「ゆめ」をこめて

岩手県洋野町にはおおのミルク工房という地域に根ざした牛乳の工房が存在している。そこでは「ゆめ牛乳」という名の牛乳が作られている。様々な地域に、その地域の牛乳工場はあると思うが、おおのミルク工房の「ゆめ牛乳」を飲んだならほかの牛乳とは違うことに気付くであろう。その違いを我々が取材した浅水氏が教えてくださった。

## 酪農家たちの「ゆめ」

浅水氏が一番知っていてほしい違いとして挙げていたのは「酪農家によって酪農家がいっつも飲んでいる牛乳を愛情こめて作っている」という点である。これは私たちが浅水氏からお話をうかがっている際に何回も出てきた言葉であり、作っている側としてもそれを一番知ってもらいたいところなのだろう。一番おいしく提供できる温度でじっくりと時間をかけて牛乳を煮込んでいるといというのが



特徴で、それにとってもこだわっていた。

そして、ほかにもおいしさの秘密がある。

## 「ゆめ牛乳」の秘密①

1つ目は「ゆめ牛乳」のための生乳は、ミルク工場の近くの牧場から集乳されるため新鮮なものを使うことができるということである。これにより品質もまた保たれている。そして生乳を生産している牧場の中には、HACCP(品質管理システム)認証畜産牧場もあると紹介された。この徹底ぶりによって「ゆめ牛乳」品質は高い水準にあるのだ。このような密接な地域との関わりは地域による協力がなければ成り立たないものであるが、生産者たちは、「ゆめ牛乳」というブランドに誇りをもって当たり前になり成し遂げている。そし



りをもって当たり前のように成し遂げている。そして、「ゆめ牛乳」は給食用の牛乳としてずっと子供たちに飲まれ続けている。だから、みんなが小さいころから自然と「ゆめ牛乳」を好きになってくれるのだ。これにより、地域ぐるみの工房と牧場、住民の協力が成り立つ。だから新鮮な生乳を使うことができるのだ。

## 「ゆめ牛乳」の秘密②

2つ目は、自家製のデントコーンや牧草などをエサとして使っていることである。これによって、より安全な牛乳を生産できることにつながっている。エサにもこだわって作っていくというのはとても苦労がかかることだと思うが、みんなに美味しい牛乳を飲んでもらいたいという一心でひとつひとつのことにこだわっている。このような生産者の努力があるからこそ、「ゆめ牛乳」はほかの牛乳とは違う味わいがするのだ。

## たくさんの愛情をこめた「ゆめ」を

さらに、おおのミルク工房では、「ゆめ牛乳」を作るのと同じ生乳を使用してヨーグルトやアイスクリームを製造、販売しており「ゆめ牛乳」にとどまらない、より違うかたちのもを提供している。それらも牛乳のより深い味わいが感じられるものとなっている。「ゆめ牛乳」は現在洋野町だけでなく、岩手県内各所のスーパーマーケットや、インターネットによるオンライン販売も行っている。このような提供の拡大によって、年々販売数は増加している。これはおおのミルク工房の地道な努力の成果だ。そして「ゆめ牛乳」はその味を通して、酪農家の、おいしい牛乳を飲んでほしいという「ゆめ」を叶えてくれるものであるし、飲んだ人に「ゆめ」を伝えることができるものになっている。そんな洋野町大野の人々の愛情がいっぱいの「ゆめ牛乳」を飲んでみてはいかがだろうか。

(安藤 樹)



問い合わせ先

株式会社おおのミルク工房

岩手県九戸郡洋野町大野58-12-32 TEL.0194-77-4301

<http://www.yumemilk.com/>

## ゆめを育てる間澤牧場

間澤 葉子さん

約80頭の牛たちと、うさぎやヤギなどといったたくさんの動物たちが、自然豊かな、広々とした間澤牧場で生活している。動物たちと共に生活し、おおのミルク工房「ゆめ牛乳」の生乳を提供している、間澤さんにお話を伺った。



### 安全高(良)品質な生乳のひみつ

間澤牧場は2007年、岩手県では初となるHACCP(品質管理システム)認証畜産牧場とされ、安全で質の良い生乳を出荷している。役場の方たちと協力し、定期的に牛舎内の設備の点検などが行われているそうだ。「品質には自信がありますね。」と仰る間澤さん。「牛舎の環境を良くしようというモチベーション」が環境だけではなく、気持ちの面でも良い影響をもたらすということだった。牛舎の中は清潔感があり、牛たちも大きく綺麗な体で、ストレスを抱えていないように感じられた。えさにもこだわりがあり、牛たちの様子を見ながらバランスを考えて与えるなど、間澤さんの牛に対しての思いがある飼育、仕事の丁寧さを感じることができた。

### 牧場内での循環

間澤牧場にいたのは牛たちだけではない。うさぎやヤギ、犬など。また牧場だけではなく、畑の作業まで行っていた。「牛のふんは肥料として畑にまくなど、それぞれが循環しています。」と仰るように、お話の中でも、実際に見ても自然環境の中で生き物たちと充実した生活をしていることがよくわかった。



## 自然に囲まれて

今後の展望について何うと「今は現状のままで」ということだった。しかし「酪農、農業は今衰退している。日本では自給率も低く、このままでは自分たちの国で食料が作れなくなってしまう。自分たちの食料を自分たち自身で作れなくてよいのか。自分たちで作っていかなくてはならないのではないのか。」と間澤さんは言う。間澤牧場を訪問し、日本の食料生産の実態などをより問題視していく必要があるのではと思った。また経済的な利益を重視して生活するだけでなく、実際に自然や動物と共に生活することで自然の恵みなどが感じられるのだと実感した。また、「ここは周りに自然がいっぱいで子供の育成環境にもとても良いと思います。」などとも話されていた。洋野の豊かな自然に囲まれた、素敵な牧場だった。

間澤牧場は3人で牛の飼育や搾乳、他の動物たちの飼育や畑の管理など行っている。個人経営で行っており、少人数であるため、手間も費用も大変かかるとのことだった。しかし3人で行っているからこそ生き物たちの小さな変化などにも気づくこと

ができ、より良い環境になっていくのだと感じた。恵まれた環境、間澤さんの牛たちに対する思いや苦勞があってこそ、安全安心な生乳を提供できるのだと思う。



## HACCPとは

HACCP(品質管理システム)とは、原料の入荷から製造、出荷のすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止(予防、削減、許容レベルまでの減少)するための重要管理点(CCP)を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良品の出荷を未然に防ぐことができるシステム。

(JFIA一般財団法人食料産業センターHPより)

(羽生 絢子)



## し ぜんのめぐみに、 にんげんのすべて。

南 エイ子さん

ミナミ食品は食品会社としてのコンセプトを次のように考えている。それは「自然の中には、人間にとって必要な栄養素がすべてあるということ。自然の中には、すべての栄養素がそろっていて、人間はその自然のめぐみを食べるだけで十分だということだ。食べ物を食べるだけで私たちは話したり、考えたりするエネルギーを持つことができる。」それは、当たり前なことだが、すごいことではないだろうか。ミナミ食品はできるだけ栄養を減らさないように、美味しい食べ物を消費者に届けることを大切にしている。見た目のインパクトや美味しさを求めがちな現代の人にとって、素材そのままの素朴な見た目と味の食べ物は地味に思えてしまうのかもしれない。しかし、じっくりと味わえばすぐにそのやさしい味に、身体が喜んでいることが伝わってくるはずだ。私たちは食べるものでできているのにも関わらず、自分が何を食べているの分からなくなっている人が多くなってきているように感じる。そこでもう一度見直してほしい。それは誰かの手によって



大切に育てられ、作られたものだということ、ミナミ食品の商品をきっかけに自分の食べているものに目を向けてはいかがだろうか。

### 一人一芸から生まれた湯葉

ミナミ食品の代表的な商品は湯葉。そのきっかけは、一人一芸の里をかけた大野にいたから、何か考えようと思ったことが始まりだったそうだ。ミナミ食品の商品テーマは地元根ざした郷土食。体にやさしい商品を作ろうとした時、昔から皆の生活の中で食べられてきたものが、体に良いものだと考えたそうだ。昔、洋野町大野地区は南部駒で知られる馬産地で、大豆は馬の餌にするために、育てられていた。湯葉は栄養分が豊富なことから、湯葉を産後に食べるという習慣があったという話を聞き、その生産を始めたそうだ。それからずっと体に良い商品づくりを心がけている。



## 新しい湯葉のかたち

新しい湯葉の商品として、種市と大野が合併して洋野町になったことをきっかけに海と山のコラボしたみそ汁のセットを考案した。自分たちだけで頑張るのではなく、多くの人と協力して商品開発をしているそうだ。また、湯葉を作るときに出てくるおからも活用。おからをドーナツやクッキー、蒸しパンに入れて産直で販売している。



## 新しい洋野町の地域資源！「桑の葉」

2015年秋に洋野町の地域資源として新たに認定された桑の葉。桑の葉には、糖分の吸収をゆるやかにし、食後の血糖値ピークの上昇を抑える作用があり、糖尿病の予防につながるとされている。ミナミ食品は洋野町種市地区で育てられている桑の葉を使った「桑の葉とりんごのコラーゲンゼリー」、「ハーブティー」や「青汁」を販売している。このことから地域を大切にし、食べる人の健康を第一に考える気持ちが伝わってくる。

南さんは未来に向け、「新しい商品を常に考えながら生活している。機会があれば桑と大豆を使ったヒット商品を開発したい。」と、洋野町の特産品を使った商品をこれからも開発し続けたいと話していた。

(林 彩貴)

問い合わせ先

株式会社ミナミ食品

岩手県九戸郡洋野町大野55-38-8 TEL.0194-77-3003

<http://www.minami-sk.com/>

## 地域の魅力の一つに

秋山 陽子さん

### 小学校かと思いきや

大野の中心街を離れ、山を越えた先にある田園風景が広がる水沢地区。そこに現在は廃校となっている水沢小学校が見えてくる。その一角に、洋野町に4つある工房の1つ、おおのパン工房がある。このパン工房の大きな特徴が、廃校となった学校の一部を再利用しているということだ。平成15年度末に閉校となった旧水沢小学校の一部を改装し、平成17年度にオープンした。理科室だった部分を調理室、音楽室だった部分をパン作りの体験教室として使っている。音楽室には当時の展示、机、いすや黒板がそのまま残されており、学校の温かみ、懐かしさを感じることができる作りになっている。廊下の壁には、体験に訪れた団体や地元学校の子供たちからの感謝のメッセージが張られており、地域に愛されていることを実感できる。



### 成長しながら歩んだ10年

豆腐、そば、漬物の順に工房が誕生し、最後に完成したのがこのパン工房である。創立10周年を迎えたが、始めは人が集まらず、現在販売責任者を務める秋山陽子さんが声をかけ、パンやモノづくりに興味があった10人が集まってスタートした。オープン当初は話題性もあり、多くの人たちが注目したため売れ行きは良かった。しかし、2年目3年目から売り上げが落ち込み、経営の難しさや作って売るだけではやっていけないということを痛感したという。大雪になると訪問販売が困難になり、収入がなくなって支払いが滞るなど様々な困難に直面した。それでも訪問販売や産直での販売を続けていくうちに、場所によって売れるものが分かってくるようになり、勉強しながら成長を続けてきた。秋山さんは「人とのかかわりの中で人は磨かれる」と仕事を通じ感じているという。人とのかかわりを大切に仕事をしていきたいと考えている。





## ここでしか食べられない 魅力あふれるパン

おおのパン工房では、岩手大学名誉教授西澤直行氏、岩手県パン工業組合技術アドバイザーの武山照愿氏から指導を受け、アレルギーにならないパン、地元のものを使ったここでしか食べられないパンをつくることを目指している。いずれも卵とバターを使用していない、天然酵母と地元農家に栽培委託してできた雑穀を使用した雑穀パン、地元産のお米からできた米粉と県産小麦を使った米粉パン。県産小麦を100パーセント使用した素朴でどこか懐かしい味わいの菓子パンなど、地元愛にあふれたパンを食べることができる。皆さんも一度おおのパン工房のパンを味わってみてはいかがでしょうか。

## 魅力あふれる地域を目指して

今後の目標は、洋野町のパン工房として種市の海産物とのコラボ商品など、新商品の開発も視野に入れている。また、現在八戸にあるお店でパンを売ってもらっているそうだが、これからも取り扱いしてもらえる店を増やしていき、多くの人に味わってもらいたいと考えているそうだ。また売り上げを伸ばすことと賃金アップも課題になってくる。現在の賃金ではなかなかそれだけで生活していくためには足りない。これらの課題と向き合いながら、またこれから5年、10年とパン工房を続けていけるよう頑張っていく。秋山さんは若い人たちが働きたい環境を作っていくことが洋野町のために必要であると感じているそうだ。もともと地元で働く場所がなく出稼ぎに出る人が多い地域であり、人口減少が課題となっている。働ける場所をつくり、若い人たちが残ってくれるように、また故郷に戻ってきてくれるようにと願っている。

パン工房がその一つとなり、働ける場所を増やしていくことを目標に、秋山さんたちは今日もおいしいパンを焼いている。

(芦口 和哉)



### 問い合わせ先

おおのパン工房(\*卵やバターを使わない雑穀パンを販売しています。)

岩手県九戸郡洋野町水沢6-32-2 TEL.0194-77-5101 FAX.0194-64-5234  
ohnopankoubou@sky.plala.or.jp <http://www.ohnopankoubou.web.fc2.com/>

## 新たな挑戦へ！ しいたけ栽培スタート

木村 ツヤ子さん

洋野町阿子木にある3棟のしいたけハウス。このハウスの所有者である木村ツヤさんは、年間を通して菌床しいたけを栽培し、農協へ出荷したり、給食へ提供したりしている。木村さんは代々しいたけ栽培を行ってきたわけではなく、仕事を探していた際に出会ったのがこのしいたけ栽培であった。そのため、栽培の知識を学ぶよりも先に自分でハウスを建て、栽培と並行して勉強をしてきた。種苗の良否も分からずに購入してしまったり、換気の調節が思い通りにいかず腐らせてしまったりと失敗も多かった。また、しいたけの状態は毎年変化するため、その都度状況に応じた対応をしていかなければならない。「基本の育て方はあるが、それをその時の状況にあったやり方に工夫していかなければならない。日々勉強です。」と木村さんは話していた。木村さんの仕事の様子を拝見させていただくと、ずらりと並んだしいたけの菌床1つ1つを我が子のように大切に育てている。木村さんの愛情がたくさん注がれているため、肉厚で味のしっかりしたしいたけが育っているのだと感じた。

## 食べてもらう喜び

しいたけの栽培を行っている中で嬉しいこととはという質問に、木村さんは、「しいたけを食べられなかった子が食べられるようになったとき」と答えた。木村さんのハウスでは何度か、子どもが民泊をし、しいたけの栽培体験をするといった活動を行っている。その中で子ども達にしいたけ料理を提供し美味しいと言って食べてもらえることが喜びだと言う。また、規格外のしいたけを利用し、しいたけパウダーやしいたけピクルスといった加工品も製造している。そのような点でも、しいたけを食べてもらいたいという木村さんの想いが伝わってくる。最近の母親は子どもがしいたけを食べないと分かるとそれを料理に出さないようにする傾向があるという。木村さんは、「子ども達もしいたけに手を加えれば食べてくれる。諦めるのではなく工夫して調理をし、食べさせてあげて欲しい。」と話していた。





## 震災を乗り越えて

2011年3月11日に起きた東日本大震災。洋野町も人的被害こそ無かったものの、沿岸部には津波も押し寄せ建物が全壊するなど大きな被害を受けた。木村さんのハウスでも、震災の影響で電気が止まり、温度・湿度管理に非常に苦労した。また、風評被害は更に深刻で、しっかりと検査を行い安全が確認されても他の場所で異常が見られると、洋野町全体がそうだと見られ、売り上げが減少した。未だにしいたけを置いて貰えない店舗もあるという。

## 洋野の未来と木村さんの願い

最後に洋野町での農業について、そして洋野町の未来について質問してみた。洋野町は自然豊かで空気もいい。平坦な土地は何をするにも適している。しかし、高齢者ばかり

で若い人が少ないと話していた。しいたけの栽培に関しても、様々な種類の菌床を作りもっと大きくしたいという今後の展望があるが、自分達の後には続く人がいない、と後継者への不安が大きい。「民泊などの活動を通して洋野に興味を持ってもらい、その中から一人でも戻ってきてくれたら嬉しい。また、子育てを考えている人、社会の中での人間関係などで精神的に疲れてしまった人、そんな人達が安心出来る環境は洋野町にある。そのような人に来てもらって住んでほしい。そして、農業に携わって欲しい。そうすることで洋野町の未来は明るくなるのではないかと、木村さんは言う。今後、洋野町にもっと若い人が増え、農業も今まで以上に活性化することを木村さんは願っている。

(熊谷 綾香)



問い合わせ先

きむらきのご園

岩手県九戸郡洋野町 TEL.0194-75-5826(Fax兼用)

## 大野の郷土料理 けえの汁

東大野 清子さん

皆さんはけえの汁についてご存じだろうか。聞いたことならあるという方や、全く知らないという方も多いのではないかと思う。今回、食の匠である東大野清子さんにけえの汁の作り方を教わり、実食を通して、東大野さんの大野の伝統に対する思いを知ることができた。それでは、岩手県洋野町大野地区の郷土料理、けえの汁について紹介しよう。

けえの汁は岩手県洋野町の大野地区に伝わる郷土料理である。けの汁（青森）、ぎゃの汁（秋田）といったように他の地域でも同様のものがあるが、地域によって材料が違うということがこの料理の大きな特徴だ。大野地区では、11月24日の大師講の日に小豆粥とともにお供えをし、また、仏事の通夜には白いお粥と一緒に出される。大野の方言で粥のことを「けえあ」というので、けえの汁とは粥の汁を表しているとのこと。焼き豆腐、にんじん、ごぼう、だいこん、じゃがいも、干したぜんまい、干しいたけの7種類の材料を細かく刻み、ささげ豆とともに地味噌でじっくりと煮込んだ汁物である。調味料に煮干し、酒を使う。精進料理の汁物であるが、1品で植物性たんぱく質や繊維質、ビタミン類等がそろっているバランスのとれた料理だ。実際に調理を体験したが、最後に味噌を一気に入れると味が調節できなくなるため、最初に薄く味付けをしてから数回に分けて入れて煮込むことで煮崩れしにくくなるということを教わった。また、けえの汁は少量作る

よりも大鍋で作ったほうがおいしくなるとのこと。出来上がったものを食べてみたところ、地味噌の淡白な味わいに野菜の旨味が加わり、精進料理らしい薄味でありながら深みのあるおいしい仕上がりとなっていた。このように食べやすく、たくさんの人が集まる行事の際にみんなで食べられることから、郷土料理として浸透してきたのであろう。

東大野さんと一緒に出来上がったけえの汁を食べながら、ご自身が洋野についてどのようにお考えかを伺った。「若い人がたくさん残って、今回のように郷土料理のおいしさを学生や子どもたちに伝える取り組みをしてほしい」東大野さんはこう語る。先人の知恵を持ったお年寄りが少なくなりつつある今、地域の伝統技術を伝承することが可能な人が少なくなっている。だからこそ若い人たちにはぜひとも大野の郷土料理のすばらしさを伝え、伝統を守り続けて欲しいと思っているそうだ。

「若いお母さん方や子どもたちに、こういう味わいがあったことを伝えたい」と、仰った東大野さん。食の匠となった今、いろいろなところへ行って生徒たちと話をしながら郷土食について教えることが楽しみであるそうだ。現時点では岩手県内での活動のみであるため、今後は県外での活動も視野に入れていきたいという。今回、けえの汁という大野のすばらしい伝統を教わったことを受けて、東大野さんの思いに応えるためにも県内外へこの郷土料理を広く発信していきたいと思う。

(石岡 学歩)

## けえの汁レシピ

### ●材料と分量（5人分）

焼き豆腐	3丁
にんじん	80g
ごぼう	100g
だいこん	100g
じゃがいも	200g
干しぜんまい(戻したもの)	100g
干しいたけ	3個
乾燥ささげ豆(ゆでたもの)	100g

### 【調味料】

煮干し	大5
味噌	適量
酒	15 cc



### 作り方

- ①乾燥ささげ豆を洗い、一晩水につけてからさらによく洗い、たっぷりの水で1時間煮て、硬めに茹でておく。
- ②大きめの鍋に水と煮干しを入れ、静かに煮てだし汁を作る。
- ③にんじん、ごぼう、だいこんは皮をむき、0.5cm角で長さ1.5cm位の角切りにする。ごぼうは水にさらす。
- ④じゃがいもは皮をむき、1.5cm位の角切りにして、水にさらす。干しいたけは水に戻しておき、大きいときは半分にして薄切りにする。ぜんまいは1.5cmの長さに切る。

- ⑤焼き豆腐は1.5cm角に切る。



- ⑥②の煮干しを取り、分量の3分の1の味噌を味噌こしを使って入れ、酒を加え、水を切った①③④⑤の材料を全部入れて、煮立つまで強火で、その後は中火から弱火で1時間位煮込む。

途中野菜が柔らかくなったら、残りの味噌と酒を加えて味をみながら静かに煮込む。



### 【干しぜんまいの戻し方】

- ①干しぜんまいは、たっぷりの水に一晩つけ、よくもみ洗する。
- ②たっぷりの熱湯に①のぜんまいを入れ、煮立ってから5分位煮て火を止め、冷めるまでそのまま置く。
- ③冷めたらぜんまいの灰汁の赤い汁が出なくなるまで水で洗い、そのまま水にさらし、水が赤くなってきたら洗う、を繰り返す。

## 時を刻むほうれん草栽培

芦口 久七さん/イシさん

### 山の中に姿を現すビニールハウス

私の祖父母である芦口久七さん、イシさんはほうれん草を栽培している。大野では、夏のやませによりほうれん草が育つのにちょうど良い涼しい気温が続くことが多いためほうれん草栽培が盛んである。雨よけほうれん草とかんじめほうれん草の2種類が栽培されており、雨よけほうれん草は名前の通りビニールハウスの中で雨があたらないように育てられている。かんじめほうれん草は冬にビニールハウスのなかで育て、ある程度成長したらビニールハウスのまわりのビニールをあげ、寒い空気をあてて寒さでしめて育てられている。

祖父母が栽培をしている場所は自宅前の畑と、自宅から少し離れた山地の2カ所だ。秋には栗が落ち、リスやキツネが顔を出す、久慈平岳登山路へ向かう山道の途中に、かつて養豚をしていた建物が姿を現す。奥に進むと、その敷地の一角に5棟のビニールハウスが立っている。2人は軽トラックに乗って、そこへほうれん草栽培の仕事をしに向かう。

### 2人の歴史が詰まった山の仕事場

もともとは山の仕事場で養豚を25年間続けていた。かつて養豚場だった建物は、今でも物置場として姿を残している。しかし養豚は重労働であり、体力的に難しくなってきたことから、養豚をやめて現在のほうれん草栽培を始めた。米の育苗をするためのビニールハウスを持っていたこと、寒冷という気候を生

かした、ほうれん草栽培をしている人たちが周りに多かったことからほうれん草を選んだそうだ。現在はハウスを6棟に増やし栽培している。ビニールハウスのほかにもこの仕事場には畑や稲を干すための棒が立ててあったり、養蜂の箱が置いてあったりする。2人の歴史が見て取れる仕事場となっている。

### 苦勞を乗り越えて

冬場は大雪によってビニールハウスがつぶれてしまうため、ほうれん草栽培をすることは難しい。実際に一棟をつぶしてしまいダメにしてしまったことがあった。夏は暑さでほうれん草が枯れてしまい、芽が出ても大きくならないことがある。また山を削った土地で栽培しているため土の質があまり良くないということもあり、育ちが悪いなどの苦勞がある。様々な苦勞がある中でも、家族の手伝いを受けながら、協力して一生懸命育てたほうれん草が高く売れたときなどには喜びを感じるそうだ。



## 歴史を刻むほうれん草栽培

だんだんと体の衰えを感じ、今後ほうれん草を続けていくことは体力的に難しくなってくると思われるが、できるうちは一生懸命やっていきたいと話してくれた。ほうれん草栽培に関わらず、養豚のこと、ほうれん草栽培のこと、家族との思い出や歴史を思い出しながら語ってくれた。2人にとってほうれん草栽培は歴史を刻む大切なものであるということを感じた。私自身も農作業の手伝いをしたこと、一緒に仕事したこと、お菓子を食べながら休憩をとったことなどほうれん草栽培を通して、たくさんの出来事が思い出される。二人だけでなく家族にとっても、ほうれん草栽培は思い出を共有できる大切なものである。これからもできるだけ長くほうれん草栽培を続けていくことを願っている。

(芦口 和哉)



## 私の祖母 村田チエ

村田 チエさん

### いつもにぎやか

祖母はいつも近所のおばあちゃんたちと会話を楽しんでいる。いつも笑い声が絶えずとてもにぎやかだ。そんな祖母だが話しばかりしているわけではなく「とうふの工房豆風鈴」で働きながら自宅で農業も行っている。昔から大野で農業に取り組んでいる祖母に今回は話を聞かせてもらった。

### 「とうふの工房豆風鈴」

祖母が働いている「とうふの工房豆風鈴」は14年前に誕生した。大野にある4つの工房の中でも最初に出来たのがこの工房である。大野では昔から大豆の生産が盛んだからだ。祖母は創業当初からここで働いている。高齢なのに、同じ場所で10年以上も働き続けているのはすごいことだ。しかし、豆腐の作り方などは全く知らない状態からのスタートだったと言う。それでもなぜ今まで続けられているかという先輩の存在が大きかったそうだ。誘ってくれたのも先輩で、その先輩たちが教えてくださったおかげでここまで来ることができたと話していた。今ではとても楽しく仕事をさせてもらっているそうだ。話し好きで社交的な祖母だからこそ先輩に誘われ支えてもらうことができたのだと思う。そんな創業当初から働いている祖母は、「豆風鈴の豆腐は地元産の大豆と久慈平岳の伏流水を使っていて豆の風味が強いが口当たりがさっぱりしていて美味しい。」と語って

いた。また以前よりもやわらかくなっているので食べやすいそうだ。私も実際に食べさせていただいたが他の豆腐にはない美味しさを感じることができた。来年で15周年を迎える豆風鈴だがこれからどのようにしていきたいか聞いてみると今までどおり頑張っていきたいと答えてくれた。既に満足がいくものをしっかりと提供できているという自信を感じることができた。今までの努力の結晶である「豆風鈴」の豆腐を多くの人に食べていただきたい。



## 様々な農産物を作り続ける

祖母は「豆風鈴」で働きながら農作物の生産も行っている。主に米やにんにくの生産を行っているのだが、大根、豆、梅、漬物なども生産している。ここで生産されたものは農産物直売所の「ゆうきセンター」で販売している。様々な農産物を生産し、さらに販売までしているのはすごいことだ。そんな祖母だが農業を始めたのは農家として頑張りたいと思って嫁に来たのがきっかけと言っていた。機械などの扱いはできたのでそういったところの苦労はあまりなかったそうだ。しかし、農業というのは一人でできないものであるということを実感し、そこが大変だったという。私も子供の頃から祖母を見ているが、確かにたくさんの仲間といつも作業をしていた。これからは同じ世代の人のみではなく若い人たちとも協力して農作業に取り組んでいけたらうれしいと語っていた。この言葉を聞き、早く地元に戻り祖母たちの手伝いをしなければいけない、していきたく感じた。祖母たちの世代との繋がりというものをもっと大事にしていかなければいけないと感じた。

## 祖母の話から感じたこと

祖母は先輩から豆腐作りを教わり、同じ世代の人たちと農作業をしてきて、これからは若者と協力していきたくて言っていた。祖母は各世代の繋がりというものを大事にしていかなければいけないということを伝えたかったのだろう。

(村田 佳之)



問い合わせ先

豆腐工房 豆風鈴

岩手県九戸郡洋野町大野22-26-35 TEL.0194-77-4120



## おわりに

ひろの福幸プロジェクト。

メンバーのほとんどが1年生でしたが、たくさんの方に支えられながらこうして冊子の発行に至りました。この冊子を読んだみなさんに少しでも「洋野に行ってみたい」、そう思ってもらえるような冊子を作ろうと取り組みました。

今回我々のプロジェクトが本誌を発行するにあたり、多くの方に携わっていただき、多大なる協力をいただきました。インタビューに協力していただいた方々、本プロジェクトに携わってくださった方々のお名前を掲載し、ここにその敬意を表したいと思います。

秋山陽子氏  
浅水巧美氏  
芦口久七氏  
芦口イシ氏  
磯崎司氏  
木村ツヤ子氏  
下苧坪之典氏  
庭静子氏  
箱石和廣氏  
東大野清子氏  
吹切信夫氏  
吹切秋則氏

間澤葉子氏  
南エイ子氏  
村田チエ氏  
林下千一郎氏 (おおのキャンパス)  
畑林忠志氏 (おおのキャンパス)  
菖蒲沢隆広氏 (おおのキャンパス)  
番沢鋭治氏 (洋野町役場種市庁舎)  
宮本慶子氏 (洋野町役場種市庁舎)  
槻木澤拓也氏 (洋野町役場大野庁舎)  
岩手大学「Let'sびざんプロジェクト」、COC事業  
関係者の皆様

<連絡先>

---

〒020-8550

岩手県盛岡市上田 3-18-34 岩手大学学生支援課

ひろの福幸プロジェクト事務局

[hirono.fortunate.project@gmail.com](mailto:hirono.fortunate.project@gmail.com)

---

### 〈ひろの福幸プロジェクト〉

リーダー	佐藤優人	(人文社会科学部)	法学・経済課程	1年)
サブリーダー	安藤樹	(	//	)
	石岡学歩	(	//	)
	小森和樹	(	//	)
	鈴木健太	(	//	)
	村田佳之	(	//	)
	槻木澤楓	(	//	2年)
サブリーダー	芦口和哉	(人文社会科学部)	国際文化課程	1年)
	岡田翔	(	//	)
	田代亮平	(	//	)
	槻木澤霞	(	//	3年)
	熊谷綾香	(人文社会科学部)	環境科学課程	1年)
	羽生絢子	(	//	)
	林彩貴	(	//	)