

秋田のオモイ、届け。



美味なる豆ふは、
仲間たちの支えから。

いぶりがっこ名人
「うめえ」の一言が聞きたくて。

ぶなっこじいさんが語る一
子どもに感じて欲しいこと。

創刊号

「moi (もい) とは…」

『グリーン・ツーリズムを支えるもの、それは人と人とを結ぶ「想い(omoi)」』。moiは、そうして生まれた人の「想い」の輪が、長く続いて欲しいという願いを込めました。「お帰りのさい」の言葉にのせて、みなさんにこの「オモイ」が届きますように…」

華の豆知識

(左上より時計回りに) あきたこまちの御飯はお代り自由、自家製味噌の味噌汁は優しい味、おからの煮物(卵の花)は懐かしく、冷ややっこにがっこ(漬物)は定番、豆ふ入り黒蜜白玉は珍しく、春菊と人参の豆ふ白和えはなめらかに、あきた流し豆ふ(豆乳つるりん)はとろけるような舌ざわり、ほうれん草と葱のナムル、煮たまご、ヘルシーなおからのサラダ・つくね(鶏肉入り豆ふステーキ)はボリュームたっぷり!



地元・雄和の大豆

地張庵の豆ふ料理

華の豆工房に隣接する、農家レストラン「地張庵(連絡先:018-886-4655)」の日替わりランチ。具沢山・栄養満点は当たり前、見た目にも美しい。雰囲気の良いログハウス風の建物でゆったりどうぞ。

乾燥→ふやかす

昔

はこの集落にも必ず二、三件の豆ふ屋があつて、杉の葉を炊いて、煮て作られた豆ふを箱に入れて背負って売りに来ていた。

この雄和地域もかつては、自ら豆を栽培し豆ふを作っている農家が当たり前のようにあつた。

そんな懐かしい味を再現するのが、秋田市雄和に工房を構える「華の豆工房」。

消泡剤は使わず、にがりのみを使用した地場産大豆にこだわった手作り豆ふは、新鮮そのもの。

よせどうふ

写真は「白寄せ」。希少な青大豆を使用した「緑寄せ」もある。できたてはあたたかく、口の中でほろほろととろけるのが特徴。これを求め、遠方からわざわざやってくるお客さんも多い。

「華の豆工房」(有限会社華の豆会)

平成10年、当初女性3名で起業。

1丁¥180(現在は¥210)という、利益度外視で豆ふ宅配をスタート。主に雄和地域に配達、現在では他地域にも固定客をじわじわと増やしつつある。

華ちゃんとうふ

「華の豆工房」
仲間たちのしごと



山内さん

に煮る



シュワシュワ音がしてきたら、よくまぜる。



スタッフの酒井さんと佐藤さん。

こ濾す



布で包んでおからと豆乳を分ける。

「味と香りがちゃんとする豆ふ、
なつかしい母ちゃんの味を食卓に届けたい」
笑顔で配達用の豆ふを揃える、山内みどり代表。1年に1品
ずつ、新しいものに挑戦して集客への努力を怠らない。



さ
差す



頃合いをみて適切な温度に
なったら、にがりを差す
(沈まないよう、
ゆっくり丁寧に)。

ここで生まれた
「おから」も
大切な
食材。



木綿豆ふを
購入した方へサービス！

1回で12丁
つくります



お客様の元へ…

代 表の山内みどりさんと、彼
女のもとに集った七人の女
性たちは常にパワフル。古稀を迎
えんとする方も含めて実に若々し
く、彼女らの朗らかな笑いは、疲
労気味な若者たちにとって羨まし
くさえ映るかも。「おばあちゃんの
味が懐かしくて、忘れられない」
と言うのは、スタッフの一人、酒井
さん。一連の作業工程は、一日に四
〜五回繰り返し返される。にがりを差
す時が一番神経をつかい、良い豆
ふになるかどうかは手加減と仲間

の協働作業次
第という。「仲
間と一緒に作
業をして(豆
ふが)出来た
瞬間を見るの
が楽しい」と、
同じくスタッ
フの佐藤さん。
そこには山内さんの強い意志に守
られた仲間たちの、手塩にかけた
豆ふづくりに励む姿があった。



秋田市雄和「華の豆工房」

(有限会社華の豆会)
〒010-1223 秋田市雄和石田字中大部30
営業日 毎週月曜日～日曜日 (9:00～17:30)
※冬季間は日曜日定休となります。
☎・Fax 018-886-4116
(注文受付時間も上記時間となります。)

この時点で寄せ豆ふができあがり。
あとは、形成箱に流しこみます。

秋田名物

いぶりがっこ

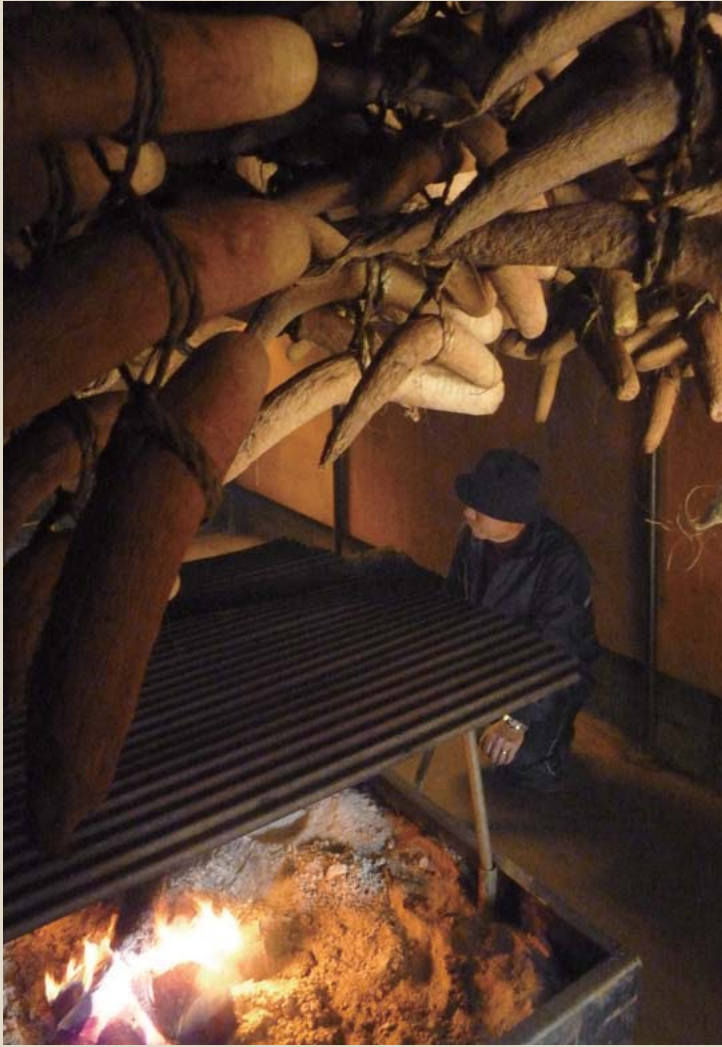
ポリポリ。ポリポリ。その素朴な味わい深さ。
やみつきになる歯ごたえ。秋田の食卓に
「いぶりがっこ」は欠かせない。
その本場である横手市山内で『名人』の名に
相応しい、高橋麗子さんを訪ねた。

高橋 麗子さん いぶりがっこ名人

麗子ばあちゃんがそこに座れば手を休めることは
ない。いぶりがっこを口にした人の「うめえ」の
一言が聞きたくて、ひたすら手を動かす。

「うちのばあちゃんが漬けたい
ぶりがっこは美味しいんだよ。」
きっかけは何気なく、些細な
こと。
高橋家のお嫁さんである、篤
子さんがグリーン・ツーリズム
の活動に参加し、そこで知り
合った県内外の仲間に高橋家自
慢の一品を紹介したのだ。
その味はじわり、じわりと口
コミによって広がり、平成二十
年に山内産いぶりがっこ・金樽
の販売開始に至った。
『うめえ、うめえ』って言われ
て、その気になってしまった」
と、麗子ばあちゃんとはとびきり
の笑顔を見せてくれた。





左) 上出来の色づきを見せるいぶりがっこ。火加減は登さんに委ねられている。右上) 漬けこみの前段階。大根の端を落とす。
右下) 心強い助っ人・甲谷さん(左)と山内産いぶりがっこの知名度UPに貢献した篤子さん(中央)

揺るがない強さ

「『いぶりがっこの修行がしたい』って言う人が来たって、辛いて言って逃げてしまふべな。」

収穫した大根を沢水に手をさらし、洗う。凍える冷たさだ。洗った大根を丁寧な縄で編みこんだ後は、息子の登さんに燻し小屋に吊るしてもらう。二、三日の間、大根が色づくまで、小屋の中の火を消すことはない。十一月から十二月にかけて寒さを増す夜中に、登さんは目をこすり起き、小屋の様子を見に行く。火を絶やさないと、危険がまとわりつき、重労働を課す。

「登も母さん(篤子さん)も山内のために頑張ってる。甲谷さんにも手伝ってもらわねがったら大変だった。」

そう言いながら、麗子ばあちゃんの手も動いたままだ。家族、地域が丸となり、真っ直ぐ前を向いている。いぶりがっこは今や山内を代表する特産物になった。

エネルギーの源

麗子ばあちゃんの楽しみは、近所のおばあちゃんたちと漬物を持ち寄り、たわいもない話で盛り上がる週に数回のお茶会だ。

「お茶っこ飲んで、近所のみんなといっぺ笑えば、家さ帰って、また頑張れる。それに、みんなの

がっこ(漬物)を食べて、具材に何使ったか、なんて話になるから勉強になるんだ」
地域の人のコミュニケーションが、麗子ばあちゃんの元気の秘訣だ。

「ばあちゃん存在は大きいよ。百姓のことでも漬け物のことも、聞きたいことがまだまだいっぱいある」と話すのは篤子さん。いぶりがっこ作りの最盛期であつても笑顔で麗子ばあちゃんを送り出す。

「地域の人とのコミュニケーションは大事だから、誰も文句一つ言わずに送りだすんだよ。だって、ばあちゃん、自分の仕事は朝のうちにちゃーんとやってぐし。」

週に数回のご褒美を楽しんだあとは、いつものごとく、作業場に腰をかけ、再びすつくとやるべきことと向き合う。家族のため、地域のため。

芯の強い女性だ。そう感じたら、背筋をしゃんと伸ばさずにはいられなかった。

麗子ばあちゃんも手掛ける、山内いぶりがっこ「金樽」はこちらでご購入頂けます。
横手市内:かまくら館、鶴ヶ池荘、道の駅さんない、道の駅十文字、秋田ふるさと村
WEB販売は「うまいもんドットコム」
<http://www.umai-mon.com/>にアクセスし、「いぶりがっこ」と検索して下さい。

世界遺産・白神の森で遊ぼうよ。

世界遺産・白神山地の懐の小さな町に、“心”を育てる小さな学校があります。この冬、埼玉の小学校から7人の子どもたちがこの学校にやってきて、地元の子どもたちと2日間一緒におもいきり遊びました。企画した大人たちには、田舎遊びを通じて子どもたちに気づいてほしいことがあります。

さてさて、そんな大人と子どもの姿は、白神の森の重鎮・ぶなっこじいさんの目にはどう映ったのでしょうか…。



雪まみれのひつじさんは、雪遊びも一生懸命。



地元参加。「わんぱく大将」差し上げます。



雪の上だったら転んでも痛くないね。



かんじきトレッキングにも初挑戦！



トレッキング途中に記念撮影。



ミニかまくら作りも、なかなか難しい。



都会から来たお母さんたち。



お米も味噌も藤里産。みんな白神のめぐみ。



その目におぬしら何を企んでおる？

わ

しは、白神の森に住むブナの木。みなは、ぶなっこじいさんと呼ぶ。歳はもう忘れてしまった。

大雪が降った今年の正月が明けて間もなく、わしの住む白神の森の懐の小さな町に、元気な子どもたちが遊びに来よった。まあ、珍しくはないんじゃないかな。今回の子どもたちも、それはそれは元気いっぱいじゃったわい。この小さな町の名前は、「藤里町」と言つて、町の真ん中を藤琴川というきれいな川が流れとる。もちろん、白神の森でわしら長い間蓄えた豊かな水じゃ。

この美しい町でも、どんどん子どもたちが少なくなつてきた。やむなく閉じてしまった町の小学校の校舎を、きれいに直して、日本中から子どもたちを集めては、わしの森に遊びに連れて来ているのが、「白神ぶなっこ教室」の佐尾和子かあさん。おっと、佐尾校長と呼ばんな。

佐尾校長はこの学校にこんな願いを込めておる。



白神ぶなっこ教室校長
佐尾和子さん

「五感で感じたことや出会いを大切に持ち帰ってほしいの。ここで過ごしたこと、子どもたちの“原体験”になって、いつか、人も自然なのだ、と思えるように。こういう人たちが増えることで世界が平和になることを願っています。」

長生きをしていると、こういう、本当に心の優しい人間に時々出会うことがある。

しかし、“子どもは風の子”というのは本当じゃな。慣れない雪に足をとられて顔から



左二人が都会っ子。すぐ仲良しになってたね。



雪遊び名人市川善吉さん。キュートな笑顔。



雪の上「きもちいー！」全然寒くないね。



オリオン座！真冬の空一面に輝く星たち。



一生懸命つくったミニかまくら。きれい。



秋田名物きりたんぼ。気に入ってくれたかな。



自然をこよなく愛する、山名人鎌田孝一さん。



わんぱく大将、みんなのかんじき運びます。



抱えるほどのつらら、初めて見たでしょ？



まだまだ遊ぶよ！次はそり遊び!!



「ひゃっほー！」の声が聞こえてきそう。



タイヤのチューブだつてりっぱなおもちゃ。

「白神の森を歩いて、透き通るような緑の美しさ、腐葉土の厚さや柔らかさ、土の中にいるたくさんのお虫たち、ブナの幹を流れ落ちる雨、ブナが水を蓄えるはたらき、動物たちの気配・・・こんなたくさんのお話を聞きながら、自然のしくみやつながりを知ってほしいの。一つでも良いから、大好きなお友だちと考えるような自然と出会ってほしいの。どうしてかという、大好きな人が死んだら悲しいでしょ。それと同じように大好きな自然が失われたら、きつと悲しいと思うから。」

わたしの本当の姿を、佐尾校長は、子どもたちに伝えることで守ろうとしてくれている。あんなたちも、一度この学校を訪ねて来てみたらどうじゃろうか。

ここに来て、この町の人とわしら自然に触れてほしい。そうして、自分たちの生活と同じ時間を共有して営まれる暮らしや、育まれる命の存在に気づくころ、生きていく中で大切な何かに、きつと出会うことができるじゃろう。待っておるぞ。

目をキラキラさせながら遊びまわる子どもたちを、佐尾校長はこんな気持ちで見つめておる。

ボタンツと倒れても、大きくドテツと尻もちをついてズボンの中に冷たい雪が入っても、まったくもってへっちゃらなのじゃ。「楽しい！」「気持ちいい！」なんじゃと。わしらが育んできた森や水、そしてわしらにとっては当たり前前の真っ白な雪さえも、あいつらはおもちゃにしてしまう。やれやれ、こりやもう天才じゃ。

秋田の グリーン・ ツーリズム

思い出すのは一緒に過ごした母ちゃんの元気、そしてばあちゃんの笑顔。
秋田は豊かな自然や観光資源がいっぱい。
でも、負けないうらいここに暮らす人たちは魅力的なんだ。
心に刻まれる風の香り、土の感触、そして人の優しさ。
秋田の農山村を訪れたあなたはきっとと思うはず、「ここにまた来よう」と。

あなただけの「第二のふるさと」を見つけに来てください。
私たちは、「おかえりなさい」の気持ちであなたをお待ちしています。

農林漁家レストラン

農林漁家レストランでは、朝採り野菜や自家製豆腐、蕎麦や米粉パン、野菜など秋田のありのままを味わうことができます。



その場で収穫された安全安心な食材。つまり、あなたの体にちょうどいい!!

農林漁家民宿

農山漁村を訪れるなら、のんびり過ごせる農林漁家民宿に泊まるのが、なによりいい! 大地の恵みを得る喜び、生活の知恵、自然との接し方など、生きる力を得る事ができます。



つまり、あなたの心にもちょうどいい!!

グリーン・ツーリズムはフリースタイル

民宿やレストラン以外にも、家族や仲間と収穫体験したり、産直で野菜を買ったり、援農に行ったり。体験型の修学旅行も盛んになってきています。



グリーン・ツーリズムの楽しみ方は、あなた次第。あなたならではの第二のふるさとをみつけてください。

秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会って?
「秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会」は、グリーン・ツーリズムの楽しさを伝えるビギナー向け講座を行ったり、グリーン・ツーリズムを楽しんでみたい人に情報を提供したり、グリーン・ツーリズムを実践(開業)したい人に「グリーン・ツーリズム花まるっ大学」を開いて開業をサポートするなどグリーン・ツーリズムを通じて、実践者と訪問者の心の通った交流をつなぐ架け橋となる団体です!

協議会かわら版

華の豆工場の山内さんをはじめ、酒井さん、佐藤さんにはお忙しい中大変お世話になりました。できたて豆ふの、とろけるような食感とたちこめる湯気の香りは、忘れられません!



しばらくたての豆乳も温かくて、冷えた体にしみわたるようでした。
(県央特派員: よどぎみ)

高橋家の愛犬ベルは、採れたて新鮮な大根が大好物。

「うらやましいワン?」と言わんばかりに、シャキシャキと良い音を立てて完食です。ベルが太鼓判を押す高橋家の大根はやっぱり絶品!

(県南特派員: けこさん)



2日間の日程を終えて、子どもたちは感想文を書きました。「埼玉では絶対にできない!」、「楽しかったし、驚くことがたくさん!」。お母さんたちも「いい思い出ができました。」と紙いっぱいに書いてくれました。

帰りの飛行機に乗り込むみんなの瞳は、来た時以上に、キラキラと輝いていました。(県北特派員: やっつ)



ご意見・ご感想をお寄せください!

編集後記

創刊号の「moi」はいかがでしたでしょうか?
協議会のHPも同時進行で制作しており、大変でしたが、皆様の協力により無事に発行することができました。お世話になった方々には本当に感謝しています。

今後も「食・四季折々の風景・道具」などを通して、秋田のグリーン・ツーリズムに関わる人たちの活躍をご紹介していきたいと思っています。
この冊子から、ゆったりとした「心の原風景」を感じとっていただけたら幸いです。



E-mail info@akita-gt.org
Fax 018-829-5895