

ぐらぐらつくしま

福島県情報誌

第26号

GRAPH UTSUKUSHIMA

2004

秋号

季刊誌

特集

会津そば紀行

山都そばのルーツを訪ねて

大好きうつしま

PERSON INTERVIEW

サンフレッチェ広島

茂木 弘人さん

風を感じる風景

ふくしまの秋

柔らかな陽射しに揺れる

銀色のススキ。

赤や黄色にお化粧した

木々がさざめく里山。

オレンジ色に染めた夕陽に

照らされながら流れる雲。

この美しい国の秋風は、

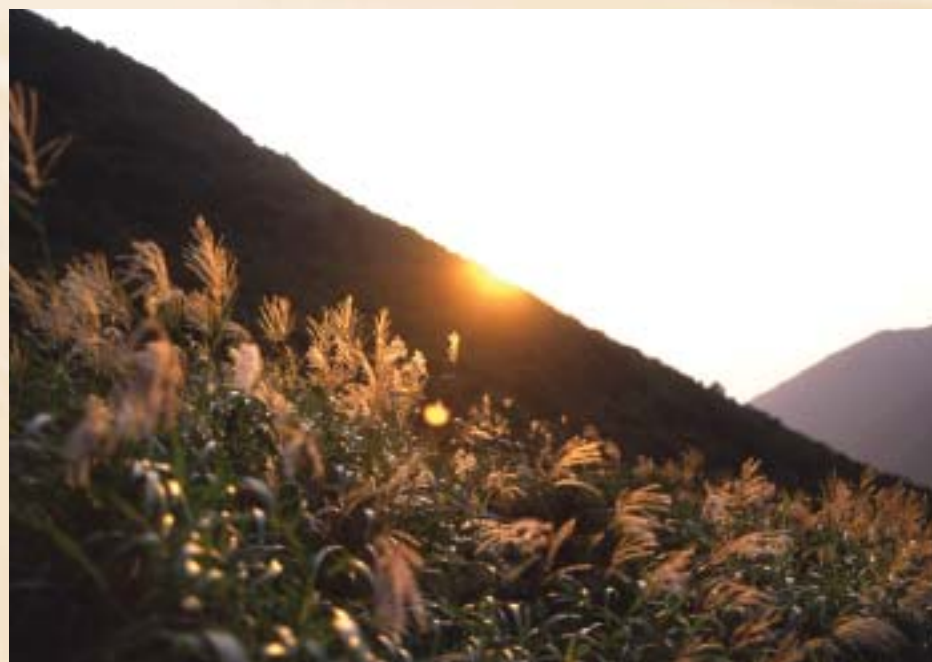
さわやかで、心地よい。



朝冷えの厳しい秋の沼尻



猪苗代湖西岸の小石ヶ浜



奥羽山脈にある古い峠、御霊峠峠

CONTENTS

風を感じる風景 ふうくしまの秋……………2

特集 会津そば紀行……………3
12

美しき山の都へ……………4

「幻の水そば」を食す……………5
6

山都そばのルーツとは……………7

アツタ坂清水へ……………8

そば打ちに挑戦 寒晒そばと雪室……………9

森 正蔵氏インタビュー……………10

山都だけでない会津のそばの名所……………11
12

大塚あゆみ先生 PERSON INTERVIEW 茂木 弘人さん……………13

ふうくしまの匠 会津塗……………14

うつくしまフォトニュース……………15
16

うつくしま四季散歩 保原町立上保原小学校校歌……………17
18

表紙 PHOTO
Johnny Hymas
写真家ジョニーハイマス

プロフィール / 1934年、英国生まれ。69年初来日。日本の美しさに強く魅せられ、以来日本の自然、農村風景、伝統文化を撮り続け、数々の写真集を出版。岩手県農林大学農林文化賞受賞。「JA福島たんぼのフォトコンテスト」審査委員長。「筑紫哲也NEWS23」、「微子の部屋」、「クローズアップ現代」などテレビ出演多数。展覧会や講演会、そして様々なメディアを通じ日本の自然と文化の大切さを発信している。

www.johnny-hymas.net/



表紙の写真「裏磐梯・すすき」

目次のページに掲載する写真を募集します。奮ってご応募ください。

募集内容

テーマ / 「光が溢れる風景～ふくしまの冬」(次号冬号に掲載)
サイズと種類 / カラープリントはサービスサイズ以上四つ切まで。デジタルフォトの場合は八ガキサイズからA4サイズまでの大きさをプリントしてください。画像処理をした場合は必ずその旨を明記してください。
応募方法 / 作品には 氏名 郵便番号 住所 電話番号 撮影場所 作品に関するコメント(150字程度) フィルム名・デジタル処理の状況を記入し、郵送または持参してください。

締切

11月10日(水)必着

その他

応募された作品は原則として返却しません。
採用の場合、5千円相当の図書券を贈呈します。
撮影場所と撮影者のお名前と居住地町村名を併せて掲載します。
一人で複数の作品を応募しても構いません(ただし採用は一人一作。)
作品は福島県内の風景を撮影したものとし、未発表のものに限ります。
採用された場合は、別途ネガまたはボジ、オリジナルデータをお送りいただきます。返却をご希望の方は、郵便番号・住所・氏名を記入した返却用封筒(切手貼付のこと)を同封してください。
作品の著作権は福島県に帰属します。

〒960-8670(住所記載不要)
福島県県政広報グループ「グラフうつくしま 冬号 目次写真応募」係
TEL024-521-7014 ホームページ <http://www.pref.fukushima.jp/kouhou/>

会津そば紀行

山都そばのルーツを訪ねて



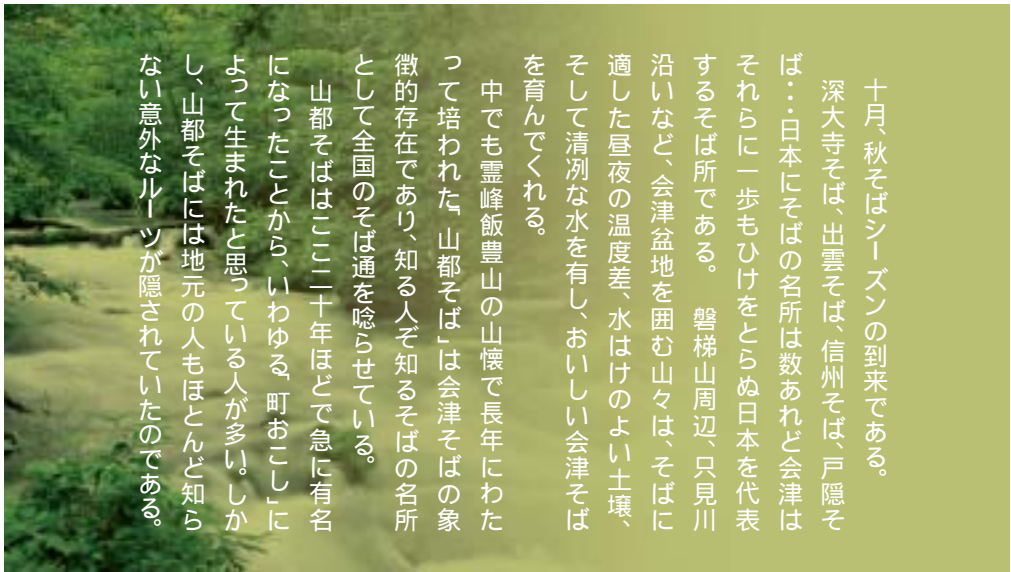
山都町宮古地区のそば畑。秋晴れの空の下、白と緑に輝いている。

美しき山の都へ

十月、秋そばシーズンの到来である。深大寺そば、出雲そば、信州そば、戸隠そば：日本にそばの名所は数あれど会津はそれらに一步もひけをとらぬ日本を代表するそば所である。磐梯山周辺、只見川沿いなど、会津盆地を囲む山々は、そばに適した昼夜の温度差、水はけのよい土壌、そして清冽な水を有し、おいしい会津そばを育んでくれる。

中でも霊峰飯豊山の山懐で長年にわたって培われた「山都そば」は会津そばの象徴的存在であり、知る人ぞ知るそばの名所として全国のそば通を唸らせている。

山都そばはここ二十年ほどで急に有名になったことから、いわゆる「町おこし」によって生まれたかと思われている人が多い。しかし、山都そばには地元の人もほとんど知らない意外なルーツが隠されていたのである。



山都へは鉄道の旅がよい。磐越西線で会津若松駅を北へ、喜多方駅までは会津盆地の豊かな水田地帯が広がり、進行方向右手には磐梯山西側の雄々しくもなだらかな稜線を眼にすることができる。

喜多方駅を出ると列車は山際に沿って大きく左へカーブし、山間地に入る。窓という窓を緑が埋め尽くす。トンネルを抜け、しばし走ると急に景色が開け、鉄橋を渡ると山都町に入る。一ノ戸川鉄橋は、明治四十三年の完成当時、東洋一ともいわれた長さ四百四十五m、高さ十七mの石造りの土台を持つ。ここからは素晴らしい眺望を楽しむことができる。

山都の町は美しい。山の都とはよくぞいったものだ。景色が立体的でダイナミックなのである。道と集落、里山、眼下を流れる川、そして遠く飯豊山を望む：加えて町のそこかしこに展望箇所がある。

山都町は、人口四千数百人、千二百余世帯の町にそば店がなんと二十八軒も

あるという。少なく見積もっても五十戸に一戸はそばを出していることになる。今あるそば店の多くは今から二十年ほど前のそばによる町おこしをきっかけに始められたものである。しかし、山都町では他の高冷山間地と同じく昔は米がとれずそばが主食だったこともあり、各家庭で自家製のそばを食べる習慣があった。そば打ちができなければ一人前の嫁として扱われなかった地区もあつたほど、古くから日常生活にそばがしっかりと根付いていたのである。





宮古地区集落。青と赤の屋根が、周囲の緑によく映える。

「幻の水そば」を食す

山都のそばを語る上で忘れてはいけない場所、それが宮古地区である。山都駅から北西に車で三十分程度、標高約四百mのところにある三十戸たらずの集落であるが、そば専門の農家食堂が十三戸もある。飯豊山からの涼風と谷合の朝霧がかかるこの地は、質の良い玄そばができる。

宮古への道路は、川沿いの狭い土地でカーブもきつく大型車の交差は今でも難しいが、戦前は車もろくに通れないひどい道路であったという。この地にそば店ができたのは、戦後の県道改良工事にあたった人たちが、食堂がない宮古で無理に食事を頼んだことがきっかけである。米が十分ない中で出されたそばのおいしさが評判になり知る人のみが訪れるようになったのだ。

宮古のそばの名物として、水そばがある。そばを薬味もつゆもつけないで水だけで食べるといふもので、幻のそばとも言われている。実際にどんなものなのか、山都に来たからにはこれを頂かずにはいられない。

宮古の農家食堂「権三郎」の関口栄子さんが打ってくれた出来たてのそばを早速頂く。まずは念願の水そばから。口に入れるとそばの香りが舌から口全体に広がる。なるほど、これは新鮮な味覚である。つゆ入りのそばが味を楽しむのだとすれば、水そばはそば本来の香りが楽しめる。関口さんによれば、水そばは、そばを洗うときの味見、つまりは、利きそばのこと。店に出し始めたのは宮古地区が初めてだという。

水そばだけでなく地元で取れた野趣に富む食材を中心とした料理もまた格別であった。



農家食堂「権三郎」の主人、関口栄子さん。流れるような手さばきでそばを打つ、正に達人。

そば打ちの様子



山都のそばはつなぎを全く用いない。まず、そば粉に熱湯をかけ、まんべんなく混ぜる。これが湯ごねという作業で全体に均等に湿らせるのがコツだといふ(写真1)。

次に水を入れ、耳たぶくらいの固さになるまでよくこね、適当な大きさに丸め、共粉(そば粉)をまぶしてのし棒で回しながらマッチ棒の厚さぐらいになるまで薄く伸ばす。二つに畳んで切るのが宮古流(写真2~3)。

茹で作業は、たっぷりのお湯に少な目のそばが大切。塩をひとつかみ入れて一分足らずでふわっと浮き上がってきたら出来上がり。乾麺と違って切れてしまうので菜箸でかき混ぜてはいけない。

ムジナの嫁取り

昔は農作業が一段落する旧十月十日は、ムジナの嫁取り」と言って暦をみる必要がないほど佳い日とされ、皆で新そばを食べる風習があったという。当時は今のように冷たいそばではなく、温かいつゆに山鳥、大根、ごぼう、ねぎを入れた具で食べていたそう。農家食堂をやる前から親戚や近い人がそばを食べにきていたのだという。

関口さんが店を出した最初の頃は、天ぷらひとつにしてもエビの天ぷらを出していたが、山の中で冷凍エビを食べたくないとお客さんにたしなめられて、山菜やニシンの天ぷらを出すようになった。今では五月に採れるフジの花の天ぷらも人気でそれを目当てにやってくる客も多いとか。

「宮古のそばは、自然の味。料理も化学調味料を使わずに、昔ながらのやり方で作るのです。農家食堂をやって楽しいと思うことは、お客さんとふれあいの時間を持てたことです。これからはそばの味を活かした一品料理を作ってみたい。」
関口さんは柔らかな表情でゆっくりとそう話された。



刺身こんにゃく、にしんの山椒漬け、ごぼう、カンゾウの花やマタタビの芽、ツリガネ人参などの天ぷら、岩魚の塩焼、ゼンマイの油炒めなどで、にしんとこんにゃく粉などを除き、ほとんど山都で採れる食材。



昔ながらのやり方で作るのです。
料理も化学調味料を使わずに、
宮古のそばは、自然の味。

山都そばのルーツとは

山都そばのルーツを探していると町役場に面白いものがあった。昭和初期の飯豊山案内(パンフレット)である。

「アッタ坂の生そば・一ノ戸部落ヨリ川入部落ニ至ル途中ニアリ原料ノ精良ナルト打手ノ技巧妙ナルニ加ヘ清水ノ冷タク清サトニヨリ都人士ニハ得難キ名物行者ハ之ヲ食シ先ツ御山晴天無事下行ヲ希フ」曰く、旧一ノ戸村(現一ノ木)から川入の途中に清水が湧き、その水を利用したソバ屋があり、行者、飯豊山の参拝者、道者ともいう(がよく食べたということらしい)。山都町史「を見ると、一ノ木の佐藤家に当時のそば屋の看板が残っていることがわかった。ちなみに町史では「温ッタ坂そば」と漢字の表記になっていた。



銅造五大虚空蔵坐像。それぞれ八角形の宝冠を頂き、手印を結び、鎌倉時代の作とされる。



飯豊山信仰

看板を所有されている佐藤さんのお宅を訪ね、一ノ木へ向かった。

一ノ木は山都駅から一ノ戸川に沿い車で北へ二十分ほど、飯豊山登山の主要なルート上にある。一ノ戸とは、飯豊山神社の一番目の鳥居イチノトリイ)がある村」から名付けられたという。山都町の由来についても、「(飯豊)山の戸」から来ているという説もある。一ノ木にある飯豊山神社は飯豊山山頂にある本殿の遙拝所(註1)。本殿への運搬の便を考えて肩と膝が分解できるように作られた「銅造五大虚空蔵坐像」など飯豊山信仰に関する歴史的な資料が数多く納められている。一ノ木は、昔、道者の宿場町として栄えており、県内はもとより各地から来る人の定宿になっていたという。

佐藤家で看板を見せていただいた。両面に文字が書いてあり、片面に「飯豊山 清水そば」と書いてあった。もう片面は「名物 一ノ戸川そば」と読める。看板のほかに店の周囲を飾った「飯豊山」と書いてある段幕も残っていた。

註1 遙拝ノはるかに隔たつた所から拝むこと



昭和初期にあった道者宿(一ノ木・田中哲進家)。往時のにぎわいがよく分かる。



アッタ坂そばの看板を持ち主の佐藤喜久子さんに持っていただいた。

アッタ坂清水へ

一ノ木を離れ、アッタ坂清水を目指す。町が経営する温泉施設「いで湯」を過ぎると急に道が狭くなり、車の対面通行も難しい。川入方向に車を走らせ二十分ほどでアッタ坂清水についた。

アッタ坂清水は、予想をはるかに上回る水量であった。幾筋もの水がまるで滝のように流れている。当時アッタ坂清水は道路を超え一ノ戸川にまで注ぎ込んでいたということだが、今でも正にそのとおりであった。

飲んでみると、冷たく、喉に心地よい。わずかに甘く、柔らかいおいしい水である。
暑い夏、一ノ木からアッタ坂まで歩いて来て、ここにそば屋があったら必ず休むだろうな、そばも何杯も食べただろうな、水もたくさん飲んだらうな。アッタ坂清水を眺めていると往時の姿が目に見えよる。



佐藤まつえさん、95歳になるが、耳も目も元気。そばのおかげ、と笑う。喜久子さんは義理の親子。

INTERVIEW

何と言っても名物は清水そば

実際にアッタ坂のそば店で働いたことのある佐藤まつえさんにお話を伺った。まつえさんは、明治四十三年生まれで今年九十五歳になる。

「アッタ坂のそばはいつ頃始まりましたか
そば屋は、夫(利伸氏)の祖父、千代八の代に始まったと聞いています。夫の父、文内が明治十五年の生まれですから、始まったのは、江戸の終わり頃でしょうが、そば屋はどんな様子でしたか」

「アッタ坂のそば屋は、年中やっていたわけではありせん。八月の一カ月だけ臨時に開いていたのです。昭和五年に嫁にきましたが、その頃が最盛期で、飯豊山の参拝客は県外からも沢山来ていました。忙しい時には、近所の奥さんがアッタ坂まで来て手伝ったものです。どのくらいの人に来てましたか」

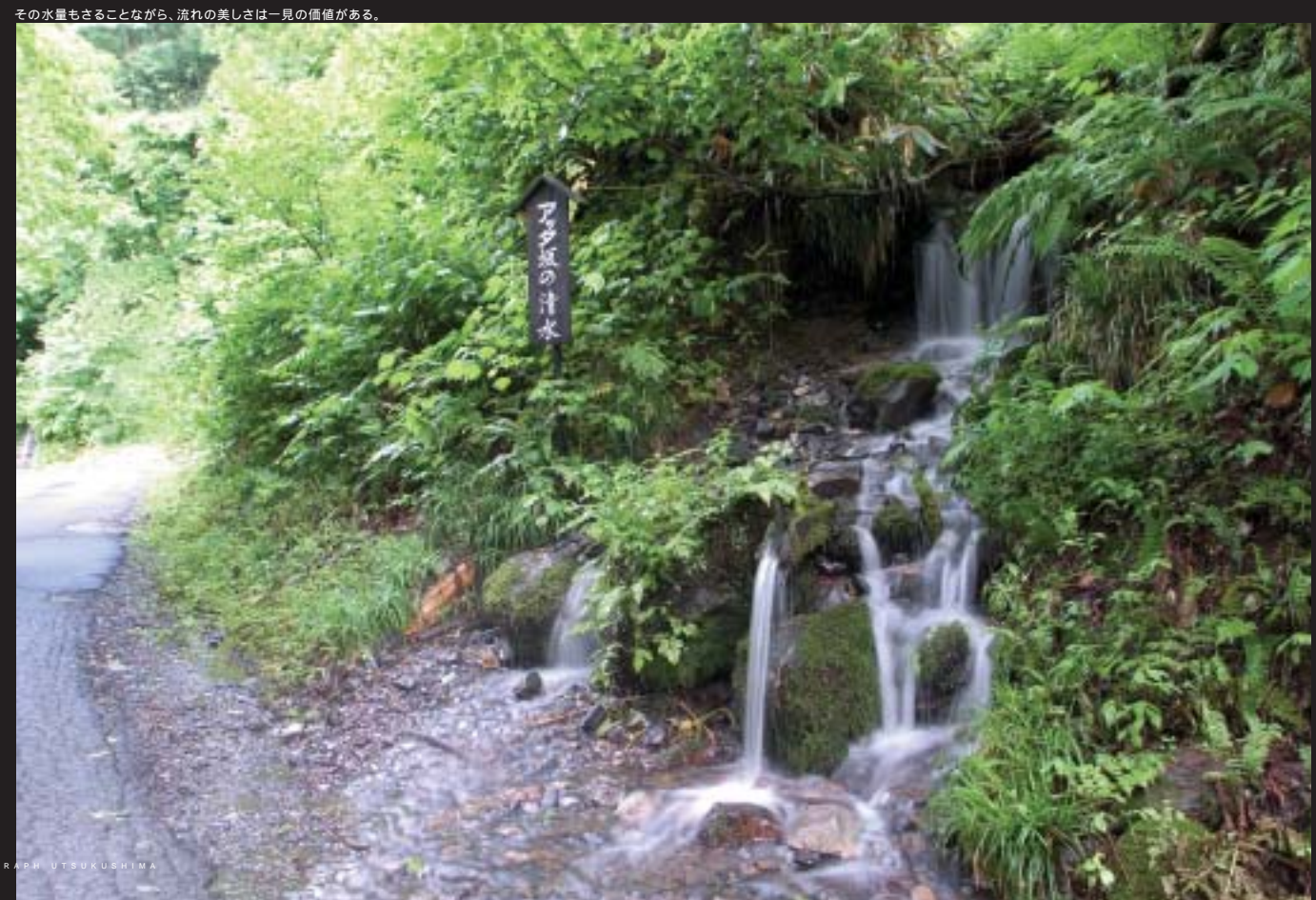
「どれくらいというより、とにかく飯豊山に登る人は全員そばを食べていきました。そばを食へ、わらじを取り替えるのがアッタ坂という場所でした。そばは精進料理でもあったのです。
「メニューはどんなものですか」

「何と言っても名物は清水そば。茹でたてのそばを冷たい清水で洗い、どんぶりに盛りました。つゆも冷たい清水で作りました。天ぷらもあつたかと思いますが、どんな具だったのかは覚えていません。皆さん一杯では足りなくて、何杯もおかわりしたものです。
「いつまでそば屋を続けていましたか」

「戦争が始まって、男は皆召集されて山に登る人がいなくなりました。夫も昭和十四年と十七年の二回召集されて、そば屋を続けることができなくなりました。
「その頃、そば屋は佐藤さんのところ、軒だけですか」

「川入集落にもう一軒ありました。ただ、一番最初にやり始めたのは、アッタ坂が最初だと聞いています。昔から山都そばの元祖と言われてきました。」

アッタ坂の事を話すまつえさんは、本当にうれしそうだった。当時、まつえさんは丁度二十歳くらい、おそらくは素敵な思い出なのであろう。
ちなみに、まつえさんがアッタ坂そばの事について取材を受けたのはこれが初めてだという。



その水量もさることながら、流れの美しさは一見の価値がある。

会津山都そば協会会長
森 正蔵氏インタビュー

- 会長は、元JT職員とお聞きしましたが、そばとの関わりは？
「初任地の茨城県久慈郡水府村で、たばこの後作としてそばを作っていたのがそもそもの関わりです。その後昭和32年に山都町のたばこ栽培指導を受け持つようになって、昼食といえば農家で自家用に作っていたそばをご馳走になることが多かったのです。」

当時のそばのつなぎにはとろろ芋が使われていたのですが、私はとろろ芋アレルギーでして。ある時、つなぎが多すぎるそばを食べてしまい、一晩中アレルギーで苦しみました。これではいかん、と自らそばを打つようになったのです。今では山都のそばは100%つなぎ無し。他所では2対8くらいの割合でつなぎを使っているんじゃないかな。」

- つなぎを使わないことがおいしさの秘密？

「おいしいそばを打つには原料が命です。私は信頼できる地元会津のそば粉を用いています。それをいい状態で保管するのがそばの里センターのそば銀行(註1)と雪室貯蔵。私も利用しています。それから製粉の仕方。山都そばが一般的なそばより白いのは、実の内層の白い部分を中心に50%程度しか製粉しないから。一番粉、二番粉といわれるもので、さらさらして打つのは難しいが、歯ごたえやのどごしが生まれる。」

そして、挽きたて・打ちたて・茹でたての三たてですね。何日も前からそば粉を準備することはしません。おいしいそばを食べていただきたいとのこだわりです。」

- そばを通じた町おこしについて教えてください。

「昔からあったそばをきっかけに多くの人に山都に来てもらえれば町に活力が生まれるのではと、昭和59年にそば大学(註2)とそば祭り(註3)が実施されました。その後そば祭りは毎年開催され、今年で21年目。今では町をあげて協力しながら実施しており、訪れる人との交流、他のそば所との交流も深まっていますよ。」



にこやかな森会長。インタビュー後、取材スタッフに4人前のそばを振る舞ってくれた。

註1)そば銀行
山都町そばの里センターの乾燥調整施設に玄そばの実を預け入れると、必要ときに預け入れた範囲内で玄そばやそば粉などで引き出せる。預けるものがお金とそばとの違いがあるが、仕組みは銀行と同じ。

註2)そば大学
そばに関する知識を広め、そばうちの技術を学ぶために、大学教授や東京のそば屋から講師を招いて開催された。

註3)そば祭り
新そばのできる10月第4土・日に開催される。そばだけでなく地元産品も味わえるほか、地域伝統芸能の披露などさまざまなイベントが行われる。



今回、案内していただいた山都町企画課の高野淳一さん



一ノ戸川鉄橋を走るSL。貴婦人の愛称で親しまれているC51がけん引する「SLばんえつ物語号」は、土日祝日を中心に運行している。

山都町ご案内マップ

地図上細長くのびているのは、飯豊山への登山道である。



そば粉をこねる「湯ごね」からそばを切る作業までを体験。想像以上に難しく、鈴木さん(中央)に教わりながら悪戦苦闘する。



そば資料館、ふれあい館、ふるさと館、そば伝承館の四つの施設に分かれている。ふれあい館は企画展示・会議室などに使えるマルチスペース、ふるさと館は山都の人々の暮らしの根底に流れる飯豊山信仰を中心に山都の歴史・文化を展示している。そば伝承館ではつなぎを一切使わないそば粉100%の手打ちそばを味わえる。

飯豊とそばの里センター



入館料大人500円・小中学生300円、手打ち体験料・1回 こねり(粉500g)2,000円、開館時間9:00～16:30、休館日・月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日) 問い合わせ先 TEL0241-38-3000

そば打ちに挑戦

山都町にある、飯豊とそばの里センターの中にあるそば資料館は、そばの歴史やそば打ちの道具など山都に限らず全国のそばについて紹介しているそばの博物館であるが、気軽にそば打ちを体験することができる。
実際に体験してみた。まずは湯ごねから。やってみるとかなり難しい。水分が均等に回らず、たまになったり、ばさばさになってしまう。水を入れ、丸くまとめるのも難しい。手がべとべとになり、そば粉も紙粘土のようでも美味しそうには見えない。

何とか、そばをのす作業まで終えたが、いびつな円になってしまった。そばを切る作業もそば切り包丁をまっすぐに降す事さえままならず、ばらばらな太さのそばが出来上がってしまった。太さがばらばらだと茹で時間に差が出てしまうので、太いならば太いなりにそのまま最後まで切った方がよいというのである。
ここでそば打ちを体験してやみつきになってしまう人もいるという。そば打ちを体験したい方にはおすすめの施設である。

寒晒そばと雪室



寒晒そばが出来までの一工程

山都には寒晒そばというそばの知恵がある。寒晒そばとは、厳冬期に一ノ戸川の冷水に浸しアクを除いた玄そばを寒風と強い紫外線に晒し、乾燥・製粉して打ち上げたそばである。江戸時代、寒晒した玄そばから芯の部分だけを使った打ったそばを将軍家へ献上したという記録も残っている。
寒晒そばが美味しいのは、収穫後劣化が進んでいる玄そばを冷水に浸すことにより殻と実の間にしみ出たタンパク成分を洗い出し、アクが抜けることと、生きている玄そばが冷水に浸されることにより、凍るまいという自衛作用が働き、内部に旨み成分が作り出されることによると言われている。
そばは、温度変化により味が変化する食材である。特に暑い時期に常温で保存すると食味が落ちてしまうのである。石臼で挽いたそばが美味しいとされるのも、熱を持たないことが理由だと言われている。



雪室で貯蔵されるそば粉



雪室。巨大な雪の塊と冷気に驚く。雪には、冷蔵・保湿のほか空気浄化作用がある。

このように温度変化にデリケートなそばを一年中、美味しく食べられるように山都町が作った施設が「雪室」である。豪雪地帯である山都町の雪を三月頃ロータリー除雪車で投入し、常時、雪の冷温をそば貯蔵室に送るのである。雪室の中は、四m四方くらいの巨大な雪の固まりがあり、なかなか壮観なものであった。山都町の実験の結果、雪室によるそばの貯蔵は劣化を防ぐのに極めて効果的であることが実証されているという。

山都だけでない会津のそばの名所

檜枝岐村

尾瀬の入り口として名高い檜枝岐村は、会津を代表するもう一つのそばの名所である。
檜枝岐村のそばは、色は黒く香りが強い田舎そばである。そば粉100%でつなぎを使わず、熱湯と水で練り上げ、丸く延ばした生地を十数枚重ねて包丁で切る。布を裁つように切っていくことから「裁ちそば」と呼ばれる。
裁ちそばだけが檜枝岐名物のそば料理ではない。山仕事の中から生まれた料理や昔から伝わる郷土料理を、観光客向けにアレンジした山人料理がある。「はつとつ」「1ややきもち」「そばがき」「つめつ」「2なび」そばを使った料理が山の恵みとともに振る舞われる。

1/そばと餅の粉を混ぜてゆで、砂糖とじきつなをからめたもの。おじくで御法度とされた「たかお」は「つ」と呼ばれる。
2/そばをちぎって汁の中に入れた。そばすいとん。山人は昔「こ」をツメルと言っていたから「こ」呼ばれる。



山人料理



そば打ちの様子



尾瀬沼と雫ヶ岳

猪苗代町

昔から、猪苗代町では、山鳥やキジでダシをとり、ゴボウやネギを入れて食べるしょうゆ味の暖かい汁そばが食べられていた。祝言(結婚式)の振る舞い膳の一つとして必ず出されることから「祝言そば」と呼ばれる。昭和初期の嫁入りを再現した町おこしイベント「おシンさんの嫁入り」では、そば口上で招待客に祝言そばを勧める様子が見られる。
会津や猪苗代湖、磐梯山、裏磐梯などの観光起点として、年間二百九十万人の観光客が訪れる猪苗代町には、約五百%のそば畑がある。約三百%の玄そばを生産し、そばの生産量は本州一である。この地元産のそば粉を観光客に提供しようと町商工会を中心に町内のそば屋が、猪苗代そば暖簾の会を結成。町内各地で猪苗代自慢のそばが食べられる。



そば畑と磐梯山



おシンさんの嫁入り



会津地鶏を使い再現された祝言そば

下郷町

標高六百五〇メートルに約四〇%のそば畑が広がる猿楽台は、水はけの良い乾燥地で昼夜の寒暖の差が大きく質の良いそばができる。八月下旬には、小さな白い花が一面に広がる。

会津の山間部には、餅とそばのごつつお(ごちそう)という言葉がある。手間をかけて作った餅やそばで来客をもてなすのである。下郷町の大内宿はその山間地にあり、江戸時代の宿場の町並みを残し、年間八万人の観光客が訪れる。昔は山鳥やにわとりとゴボウを煮て、しょうゆで味付けした温かい汁でそばを食べた。いまでは、会津地鶏をつかった地鶏そばやダイコンの冷たい汁で食べる高遠そばのほか、地元産の野菜や餅などを使い工夫を凝らしたそばを食べることができる。



猿楽台そば畑



大内宿



高遠そば

会津そば祭り情報

日時	名称	市町村名	問い合わせ先	電話番号
10月16日～17日	会津ごつつおまつり	金山町	金山町企画観光課	0241-54-5220
10月17日	柳津博士高原新そばまつり	柳津町	柳津町観光商工課	0241-42-2114
10月23日	会津高原たていわ「新そばまつり」	館岩村	館岩村農林建設課	0241-78-3340
10月23日～24日	磐梯新そば祭りinアルツ	磐梯町	磐梯町観光協会	0242-74-1214
10月23日～24日	やまと新そばまつり	山都町	山都町観光協会	0241-38-3830
10月23日～24日	そば祭り	新鶴村	新鶴村商工会	0242-78-2160
10月24日	昭和村秋味まつり	昭和村	昭和村観光協会	0241-58-1655
10月30日	南郷新そばまつり	南郷村	南郷村観光協会	0241-72-2112
10月31日	湖南高原新そばまつり	郡山市	湖南高原新そばまつり実行委員会	024-982-2024
10月31日	会津高郷新雷神そばまつり	高郷村	そでやま夢交流館	0241-44-2780
11月6日～7日	強清水地そばまつり	河東町	河東町農林商工課	0242-75-2111
11月6日～7日	ふれあい喜多方農業まつり	喜多方市	喜多方市農林課	0241-24-5235
11月13日	只見新そばまつり	只見町	只見町産業振興課	0241-82-5230
11月13日	新そば祭り	檜枝岐村	尾瀬檜枝岐温泉観光協会	0241-75-2432
11月13日～14日	猪苗代新そば祭り	猪苗代町	猪苗代町農林課	0242-62-2116
11月13日～14日	ばんげいにしえ街道「新そばまつり」	会津坂下町	会津坂下町観光協会	0242-83-2111
11月14日	新そば舌調べ	熱塩加納村	熱塩加納村産業課	0241-36-2115
11月14日	あやめの里たかだ新そば祭り	会津高田町	会津高田町観光協会	0242-55-1121
11月14日	おおたに新そばまつり	三島町	三島町企画課	0241-48-5533
11月28日	塩川町新そば祭り	塩川町	塩川町企画商工課	0241-27-2111

会津のそばをお楽しみあれ。

会津のそばの美味しさは、気候を背景にした原材料の良さと水の旨さにある。加えて生活に根ざした知恵により、各地でさまざまなそばの食入方がある。これを楽しむのが会津のそばの醍醐味である。会津におけるそばは来客へのもてなしの一品である。秋の新そばシーズンは各地でそば祭りが開催される。心づくしのもてなしを心ゆくまで味わってはいかがか。

PERSON INTERVIEW

福島の町はいつ戻っても
同じ顔を僕に
見せてくれます。



シーズンオフになると福島の実家に帰るのですが、その時いつも思うのが、何にも変わっていないなあ、ってことです。のどかな田園風景に、実家の近くを流れる水原川も、変わらず川底まで綺麗に透き通っている。僕が今暮らす広島は、次々と新しいビルが建ったり、無くなったりと風景が変わっていくのですが、福島の町はいつ戻っても同じ顔を僕に見せてくれます。通学路の様子、近くの公園、駅の風景、肌を感じる風、そして匂い。幼少の頃に慣れ親しんだものばかりに囲まれると自然と落ち着きますし、真っ暗になるまでボールを追いかけた松稜中時代の頃を思い起こしては、次のシーズンもがんばろう、って鋭気を養う。この町で生まれ、

そして育って良かったなあ、って帰るたびに思います。僕の原点が福島の町にありますから。

それに今思えば、水原川って本当に綺麗なんだあって。皆さんに見てもらいたい地元の自慢です。松川小の時にはよく、河原で水遊びをしたり、昆虫採集や釣りをしたりして、真っ暗になるまで遊んでいました。遅く帰ってきては親に怒られたりもしましたけど、それはそれで良い思い出です。冬になると白鳥が飛んできたりして、今でも変わらず白鳥がやってくる。遠い国からわざわざ水原川を選んで来てくれるのは、僕と同じで白鳥も、変わらぬ故郷を懐かしんでいるからでしょう。いつまでも変わらぬ町でいてほしいと思います。

サンフレッチェ広島

茂木弘人さんプロフィール

HIROTO MOGI

1984年3月2日福島県生まれ。プロサッカー選手。小学校3年時に松川小学校スポーツ少年団でサッカーを始める。聖光学院高校から2002年サンフレッチェ広島に入団。聖光学院高校1年生時にディフェンダーからフォワードに転向後、生まれ持ったサッカーセンスが開花し、一気にプロ

入りを果たす。Jリーグでも屈指の、類まれなゴールへの嗅覚を持つストライカーとして将来の活躍が囁かされている。2003年、U-20日本代表としてFIFAワールドユースinUAEに出場し、チームの準々決勝進出に貢献。身長174cm、体重71kg、B型。

ふくしまの

匠 TAKUMI

会津若松市

会津塗

漆器に囲まれた作業場で黙々と筆を動かす山内泰次さん。蒔絵師として会津塗の技法を受け継ぐ一人である。伝統的な漆器だけでなく、若い人たちに受け入れられる漆器を作りたいと、同じく蒔絵師であった祖父の残したデザイン、技術をアレンジし作品に取り入れたり、個展の開催や展示会へ出品するなど精力的に活動している。

「漆器には他の素材にないぬくもりがある。漆器を知らない人が多い。どんどん使って良さを理解して欲しい。漆器は使つてこそその価値がわかる。漆器は高いが壊れても直すことができる。直しながら長く使うことにより愛着が生まれ、ものを大事に使つ心が育つ。」静かな語り口ながら山内さんの言葉からは、漆器に対する熱い思いが伝わってきた。



会津塗は、蒲生氏郷が近江の木地師や塗師を呼び寄せ先端技術を伝授させたことにより発展する。歴代会津藩主の奨励策により江戸後期には隆盛を誇る。戊辰戦争で壊滅的打撃を受けるが、明治中期には有数の漆器産地へと復興を遂げた。

会津塗の特長であり、漆の艶を生かす仕上げ塗りの「花塗」や細かい金粉を施す「消粉けしふん」蒔絵は、実用品としての漆器作りで発展してきた会津の地で、美しさを追求するために磨き上げられた伝統的技法である。

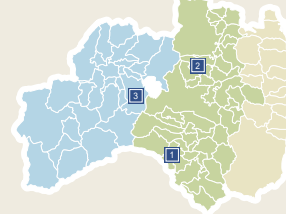


職人の技が会津塗を支えている。夫柳、重箱、盆。温度と湿度が大切な塗作業には葎が最も適している。鈴屋漆器問屋。

【問い合わせ先】 会津漆器協同組合 TEL0242-24-5757

ふくしま誠街道

幕末、会津藩は治安乱れる京都に赴き、孝明天皇の信頼を最も受けたにもかかわらず、賊軍の汚名を着せられました。会津藩と忠義で結ばれた新選組、維新の夜明けを前に義に殉じた少年たち。みちのく福島は戊辰戦跡を訪ねてみませんか。



① 白河口の戦い 『小峰城』

白河は奥州と関東を結ぶ位置にあり、南北にのびる奥州街道を抱きかかえた交通の要衝。小峰城を巡り、西軍と東軍の争奪戦が繰り広げられた。負傷療養中の土方に代わり斎藤一が隊長を務めた新選組は、会津藩や旧幕府軍とともに奮戦。一時は城を奪取。しかし、薩長を中心とする西軍とは武器の差もあり、東軍は城を奪われた。



写真上: 稲荷山・戊辰の役古戦場 白河最大の激戦地。藩には会津藩戦死者の墓がある。
写真右: 小峰城 現在の小峰城は復元された城だが、復元に当たり激戦地の稲荷山の杉材を使用しており、床板や柱には当時の弾痕が残っている。

② 大壇口の戦い 『大壇口古戦場』

藩の主力部隊を白河方面での戦いに投入していた二本松藩はやむなく少年たちの出陣を命じることとなり、一二歳から一七歳までの六二名が緊急に各隊に配属され、西軍との応戦体制に入った。隊長木村銃太郎に率いられた少年隊十三名が出陣した大壇口では、正確な射撃により西軍を大いに悩ませたが、西軍の猛攻を前に徐々に戦況は悪化し、ついに隊長が敵弾に倒れ、二本松城下最大の激戦・大壇口の戦いは終焉を告げた。大正期に入り、一八歳に満たない多数の少年兵の存在が明らかになり、この少年たちは「二本松少年隊」と命名された。



大陣寺 戊辰の役で戦死した二本松少年隊16名の墓がある。

大壇口古戦場 少年隊を護衛して、壮烈な戦死を遂げた青山助之丞、山岡栄治の2勇士の奮戦地でもある。

③ 戸ノ口原の戦い 『飯盛山・滝沢本陣』

猪苗代の十六橋を西軍に占領され、容保公の護衛のため滝沢本陣に陣していた「白虎士中二番隊」にも、戸ノ口原への出陣が命じられた。出陣したものの、約五倍の兵力差に加え武器の差もあり、会津藩は退却。土中二番隊のうち、篠田儀三郎以下二〇名は、洞門を潜り飯盛山へ向かった。彼らは、眼前の鶴ヶ城の天守閣が炎に包まれたように見え、望みを無くし、自刃した。彼らの中で奇跡的に飯沼貞吉が蘇生し、後世に誠の武士道を貫いた白虎隊の姿を伝えた。



写真上: 飯盛山から鶴ヶ城を望む 隊士たちは空腹と疲労のため、火の手のあがる城下を落城と見間違った。

写真左: 旧滝沢本陣 藩主松平容保がここで白虎隊に戸ノ口原への出陣を命じた。

「農村に伝わる風趣」 熊川稚児鹿舞

大熊町 「浜通り」

八月二六日、大熊町熊川の諏訪神社で伝統の奉納稚児鹿舞が行われました。この鹿舞は熊川のが凶作と疫病に襲われ夫婦別れや争い事が続発したので社前に鹿舞を奉納して村の建て直しをしたのが始まりといわれており、弘化年間八四六年に相馬藩藩標葉郷 陣屋で出演し賞賛を受けた古老の記録が残されています。舞は、三匹の牡鹿が一匹の牝鹿を奪い合い、後に仲直りするというもので、舞子は代々氏子の子弟で、家を継ぐ男子の手で受け継がれてきました。夏の終わりの夕べ、華やかな衣装と幽玄な舞は穏やかな農村に得も言われぬ風趣を醸し出し、観客を楽しませていました。



「あぶくまの風に乗って大空の散歩」 田村富士パラグライダーフェスティバル

船引町 「中通り」

八月二八日と二九日の二日間、船引町の片曾根山で2004田村富士パラグライダーフェスティバルが開催されました。別名田村富士と呼ばれる片曾根山は、県内では数少ないパラグライダーの名所。十二回目を迎えた今大会では、自分が想定した時間にどこまで近づけるかを競う、「ターゲット」と指定した場所に着地する、「ターゲット」の二種目で個人戦と団体戦が行われました。パラグライダーは風まかせのスポーツ。天候に左右され、雨や強風、風向きにより、飛べないことも多いのですが、今年は天候に恵まれました。県内外から集まった約四十人の参加者は、次々と大空へ向かって飛び立ち、あぶくまの風を肌で感じながら、空中散歩を楽しみました。



「AFC U-17サッカー選手権大会2004開催」

檜葉町 広野町 「浜通り」 郡山市 「中通り」

「AFC(アジアサッカー連盟)U-17サッカー選手権大会2004」が、福島県と静岡県を舞台に開催されました。県内では九月四日から六日間、「ヴィレッジ」郡山市西部サッカー場で、韓国やイラクなど八チームによるグループリーグの熱戦が繰り広げられました。この大会は、16歳以下の代表チームのアジアナショナルを決めるため、二年に一度開催されます。FIFA国際サッカー連盟(U-17世界選手権のアジア予選も兼ねており、上位三チームが来年九月にペルーで開催される世界選手権に出場します。二〇〇〇年のベトナム大会では、本県出身の茂木弘人選手などの活躍で日本は三位となり、世界選手権に出場しています。



誠街道城巡りスタンプラリー

お問い合わせ 0242-29-5292

会津若松市観光課 / TEL0242-39-1251 二本松市商工観光課 / TEL0243-23-1111
 会津若松市観光公社 / TEL0242-27-4005 県北地方振興局 / TEL024-521-7738
 南会津地方振興局 / TEL0241-62-5207 白河市商工観光課 / TEL0248-22-1147
 県南地方振興局 / TEL0248-23-1546

新選組・白虎隊・二本松少年隊の足跡をたどり景品を当てよう!!

応募方法 白河市・小峰城、会津若松市・鶴ヶ城、二本松市・霞ヶ城を巡り2城以上のスタンプをうら面のスタンプ台紙に押し、お城に設置してある回収箱へ投函してください。なおアンケートにもご協力ください。

応募期間 / 9月11日(土)~11月30日(火) 抽選 / 12月に抽選会を実施致します。
 景品 / 地場産品(3,000円相当 / 限定30個)当選された方には賞品の発送をもってかえさせていただきます。

スタンプ・回収箱設置場所 二本松 / 霞ヶ城: 菊人形会場広場 会津若松 / 鶴ヶ城: 観光案内所 白河 / 小峰城: 三重櫓入口

うつくしま 四季散歩

UTSUKUSHIMA
POEM GALLERY

黄金花咲く 陸奥の

花にゆかりの上保原

眺めもあかぬ よき里ぞ

わが学びやの ありかなる

羽山の峰に 月すみて

高子の水に うつる時

清き姿は 村人の

心を永久に 照らすなり

出羽新溜の 豊かにも

うるほす里の 習いとて

家家足らひ 人睦び

世にかがやきし 村かがみ

朝日さし出る 霊山の

雄雄しき姿 仰ぎつつ

心をみがき 身を修む

学びやこそは 楽しけれ

保原町立上保原小学校 校歌

作詞 鈴木 龍太郎
作曲 田村 信義

上保原小学校は、伊達郡保原町の西部にある。
創立は明治8年(1874年)で、今年130周年にあたる。校歌は大正11年(1922年)に制定された。
写真は、薄雲の間から姿を見せた満月を水面に映す高子沼。右側には「羽山の峰」。



新しい。美しい。暖かい。
11月は伝統的工芸品月間。



伝統の技
作る手から使う手へ



伝統的工芸品全国大会記念催事

2004 伝統工芸 ふれあい広場・ふくしま

2004 ALL JAPAN TRADITIONAL CRAFTS FESTIVAL IN FUKUSHIMA

[平成16年11月4日(土)~7日(日)]
10:00~17:00 (最終日は16:00まで)

福島県会津若松市
あいづ総合体育館

入場
無料

うつくしま 地場産品フェア'04

2004 MADE IN UTSUKUSHIMA FAIR

[平成16年11月4日(土)~7日(日)]
10:00~17:00 (最終日は16:00まで)

福島県会津若松市
あいづドーム、屋外展示場

ふくしま逸品、
未来へ発進。



主催 財団法人 伝統的工芸品産業振興協会



主催 うつくしま地場産品フェア実行委員会

総合問い合わせ先

福島県伝統的工芸品月間推進協議会(福島県商工労働部地域産業グループ)
TEL 024-521-7326 FAX 024-521-7935 URL <http://www.pref.fukushima.jp/kougei/>

グラフうつくしまの年間個人購読を受け付けています。
グラフうつくしまは、官公庁や図書館などでご覧いただけますが確実に入手したい方は、個人購読をご利用ください。お申し込みいただいた方には、直接お手元に送付します(送料を負担いただきます)

申し込み方法
郵便番号・住所・お名前・電話番号をご記入の上、520円分の切手または郵便小為替を添えて福島県県政広報グループまでお送りください。

発行 福島県県政広報グループ 〒960-8670 福島市杉妻町2番16号 TEL024-521-7014 FAX024-521-7901
ホームページ <http://www.pref.fukushima.jp/> メール g-utsukushima@pref.fukushima.jp 2004年10月
本誌に関するご意見やご感想などございましたら、県政広報グループまでお寄せください。

R100
古紙配合率100%再生紙を使用しています。



うつくしま、ふくしま。