

特集 遠野 フロンティア Tono Frontier

—「味力」から探る遠野の「魅力」開拓—

遠野にある食材などを使い
「新しい遠野の魅力」を発信している人たちがいる。
ワイン、野菜、チーズ、料理—
その方法はさまざまだ。
彼らの「味力」を生かした活動から、
これまでにない
新しい遠野の「魅力」を探る

※フロンティア…未開拓の分野、新しい分野、最先端などの意味。

～理化学測定器を製造しています～
岩手東亜D K K株式会社

社員募集

【仕事内容】
ガラス加工、組立、検査の作業全般 ※経験不問

【待遇】
昇給あり、通勤交通費支給、各種社会保障完備
その他当社規定による

問い合わせ：☎0198-62-5800(管理部)

有料広告

当社

・JR遠野駅より車で約8分
・JRあやおり駅(無人)より徒歩約10分
・ローソン綾織店より約700m

至盛岡 396
綾織小学校
至花巻
遠野市街
至盛岡 283
遠野市街
至盛岡 283
遠野市街

岩手東亜D K K株式会社
住所:遠野市綾織町みさ崎9-9-3
FAX:0198(62)5802

2013 NO. 97

広報遠野 7

| | | |
|----|----|--|
| 目次 | 03 | 特集 遠野フロンティア 遠野の素材を生かし、遠野の魅力を市内 外に発信する4人を紹介。 |
| | 10 | 参議院選挙、各種イベント、 保健医療課からのお知らせ |
| | 12 | 各種スポーツ結果など |
| | 14 | 総合カレンダー |
| | 16 | ニュース&トピックス 復興道路遠野住田—遠野間着工/進化ま ちづくり第二次委員会発足/伝承園200 万人突破/産直ともちゃん10周年 ほか |
| | 18 | 図書館・博物館、放射性物質濃 度測定値のお知らせ |
| | 20 | 学びのいずみ コンサートのお知らせ/じんぎすかんマ ラソン募集/各種運動教室/イタリア・ サレルノ講座/遠野遺産ウォーク ほか |
| | 22 | インフォメーション |
| | 24 | まちの話題 海上自衛隊演奏会/復興支援販売会/消 防合同訓練/馬力大会 ほか |
| | 26 | みんなの広場 |
| | 28 | 青春のトーク ほか |

■市の人口(5月末現在)
男性:14,206人(1人)
女性:15,353人(1人)
計:29,559人(2人)
世帯数:10,846戸(14戸)
※()内は前月比

■刑法犯総件数(平成25年1～5月)
26件

■交通事故発生件数(平成25年1～5月)
発生299件 負傷者33人 死者1人

■火災発生件数(平成25年1～5月)
建物1件 林野その他7件 計8件

■救急車出動回数(平成25年1～5月)
484回

地域のさまざまな情報をお寄せください



市へのご意見・ご提言、広報へのご感想など、皆さまからの情報をお待ちしています。各地区センターや市の公共施設に「市政なんでも相談箱」(左)を設置しています。ぜひ、ご利用ください。

遠野の素材をそのままに

遠野市出身で、遠野の「素材」を市内外に発信している二人。それぞれワインや遠野の野菜で、遠野の魅力を伝えている。彼らの活動の原点や現在の取り組み、今後のビジョンなどをインタビューした。

遠野の野菜の魅力を 広く発信する営業マン

「遠野ふるさと野菜」代表(松崎町) **高橋 義明**さん

「野菜、今日は何かがある?」「ホウレンソウとトマトがあるよ」。移動販売車で市内外を回る高橋さん。遠野産の野菜のほか、納豆や卵、菓子などの食料品も販売している。

高校卒業後、遠野を離れ、企業に就職。29年間遠野を離れて、東京や仙台で働いた。帰郷するたびに、シャッターが落ちている店が多いことが気になった。遠野が寂しくなっていることを実感し、この現状を何とかしたいと遠野に戻ることを決心した。

移動販売を始めたのは、移動手段を持たない高齢者などの「買い物弱者」との出会いだった。人口減少で小売店がなくなり、買い物ができない現状。こ



の家で育っただけに厳しさは充分理解している。でも遠野の農産物で何かをしたい。農家などを訪ねるといい野菜、いい技術をたくさん持っていたが、弱みに気付いた。営業ができないから、販路がせまかった。利益が上がれば農業が元気になる。遠野の農産物の魅力

の人たちに何かお手伝いできたらと考えた。

「遠野の基幹産業は農業だと思っ。農業が元気にならなきゃ、遠野は元気にならない」。農

を発信するにはどうしたらいいか。そんなとき新聞で知ったのが「野菜ソムリエ」。野菜の産地や特徴、それに合う料理、食事の楽しさなどを伝える資格。遠野の農産物の魅力の発信につながるかと考え、企業に勤めながら5年をかけて資格を取得した。

遠野は寒く、その気候で育つ野菜にも特徴がある。遠野の冬に収穫される「寒締めホウレンソウ」は遠野の寒さに耐え、びっしりと甘味が詰まっている。この栽培に取り組む企業と連携し、野菜ソムリエサミット(品評会)に出品。香りや味、価格が評価され、見事に入賞し全国への発信につながった。「遠野の魅力を農産物という形で都市に発信する流れ。その営業マンになりたい」と、今日も市内を駆け巡る。

ワインを通じ、 遠野の魅力を発信するソムリエ

ワインバー「アッカトーネ」オーナーソムリエ(盛岡市) **松田 宰**さん

盛岡の中津川と夜の光が交差する街角。築75年の写真館を改装したレトロな雰囲気のあるワインバー「アッカトーネ」は、そんな場所にある。

バーには松田さん選りすぐりの国内外のワイン500本を常時ストック。お客様の好みに合わせたワインとそれに合う料理を提供する。「遠野の野菜を使った料理はワインにぴったり。素材がいいから、ワインの味を引き立てる」と言う。月に2回は遠野の野菜を仕入れるために帰郷する。いいものだから、遠野産にこだわる。

ワインとの出会いは高校卒業後に就職したホテル。「二生の仕事にしたい」とワインを学ぶため、フランス・パリへ。帰国後、ソムリエの資格を得た後、数年間イタリア・サレルノ市で修

行を積んだ。現在はバーの営業のほか、県内外でワイン講習会を開き、ワインの魅力を発信している。遠野で若い世代が集まって思い出をつくり、再会する場所がほしいと思っていた14年前には、中央通りにカフェバー「カーゴ・カルト」を開店。若者でにぎわう店内を見れば、松田さんの思いが実っていることが分かる。

2008年、遠野で初めてのワイン「遠野山ぶどうワイン」が生まれた。遠野生まれで、思い入れもひとしおであるワインをテイストイングしていただいた。「去年の暑い夏を感じさせる。太陽を浴びた果実味と、山ブドウの持つ酸味のバランスが良い。口の奥に広がる余韻が長く、表情



Profile
下組町出身。遠野高卒業後、盛岡グランドホテルに就職。1996年に「アッカトーネ」を開店。「殿太楼山荘」「カーゴ・カルト」3店のオーナー。趣味はカヌーや登山というアクティブな一面も。



※
Vinissimo(ヴィニッシモ)
ワインや遠野の魅力が凝縮された一冊。著書名は「ワイン最高」という意味の造語。7月15日(月・祝日)15時～、ピアレストラン「タント・タント」で出版セレモニーと、ワイン無料講習会を開催する。



Profile
附馬牛町出身。遠野高卒業後、NTT(旧電電公社)に就職し、広告関係の業務に携わる。2010年に「シニア野菜ソムリエ」の資格取得。2011年に帰郷し、同年8月に「遠野ふるさと野菜」を設立。写真は移動販売車。



遠野産材と 洋野菜を融合させる料理人

農家レストラン「久理庵」オーナー(上郷町)

芹澤 久仁子さん

席に座ると水が注がれ、さっそく遠野の野菜がふんだんに使われた前菜が提供される。「お客様のペースに合わせて次の料理の準備をします」。オーナーの芹澤さんにはにっこり微笑む。開店から12年を迎えたレストランは完全予約・貸切制で、旬の野菜やキノコを使った料理を提供する。メニューは芹澤さんのおまかせで、およそ100ぐらい。お客様の名前や提供した料理はすべて記録している。次回来

てくれたときには違う料理を作るため、特別なオーダーがない限りは同じ料理は提供しない。「今日のお弁当は何だろう?」の感覚を味わってほしいと言う。山村での暮らしにあらがれ遠野にやってきたのは今から14年前。勤めていた企業を辞め移住した。洋野菜を使った料理を作りたいと思っていたが野菜作りは全くの素人。基礎から近所の人に教わり、今ではズッキーニやブラックキャベツなど10種ほどの洋野菜を栽培する。異国の大地で生まれた遠野育ちの洋野菜と、遠野の山菜などを使った料理はシンプルだが味わい深い。遠野の幸と、異国の食材が出会った新しい遠野の料理といえるだろう。客層はほとんどが市外の人だという。広告や宣伝は積極的にしたことはないが、予約でいっぱい。知らず知らずのうちに遠野の魅力が発信されていることに「この時間や空間、料理を

楽しみたいという気持ちで来てくれているお客様。自分の住むまちないものを遠野に求めているのかも」と店の前の山々を眺める。完全にプライベートな空間。ゆっくりと流れる時間の中、遠野産の料理を大切な人とゆっくり味わう。一期一会の料理が、上郷の大自然にたたくむい建物で待っている。



Profile

福島県須賀川市出身。高校時代に1年間、アメリカへ留学。大学卒業後は日本IBMに就職し、人材育成営業支援部門などに携わる。心理カウンセラーの資格を持ち、障がい者支援事業も展開する。

遠野の素材を 生かして

いずれも遠野に移住した二人。遠野のさまざまな「素材」を生かしたチーズや料理を提供している。移住のきっかけ、現在の活動など、「遠野外の視点」での活動をインタビューした。



Profile

東京都出身。食品輸入関係の企業を退職し1999年に移住。趣味は登山で遠野の山岳会に所属。昨年まで遠野物語ファンタジー製作委員を務めた。最近傾聴ボランティア活動をしている。

「チーズを使った料理が、遠野の食卓に並んでほしい。調味料のようにスパイスでの使い方もある。漬物に使うこともできるはず」。チーズはさまざまな可能性を秘めているから「アイデアはつきないのだそうだ。庄司さんと遠野の出会いは今から10数年前。勤務する企業が主催している東北有識者会議の打ち合わせで、青笹

町の多田克彦さんを訪ねた。農繁期だったため「手伝って」の言葉にそのまま数日間、農業を手伝った。「農業には『生きる力』がある」と興味が湧いたという。ちょうど、組織に属せず「個」として生きたいと考えていた矢先の出会い。多田さんの明確なビジネスビジョンに引かれ、遠野への移住を決心した。その後、本市の幼児教育や農業、国際交流などの発展に尽力し、昨年スイスに帰国したマックス・エンデルレさんとの縁もあり、チーズ作りを学ぶためスイスへ渡る。それがチーズとの出会いだっただ。

菌がたくさんいて、スイスにはない「予期せぬ邪魔」が入り、遠野ならではのオリジナルが生まれる。「それが遠野の魅力。チーズの食文化を市内外に発信したい」と意気込む。そのアイデアを実現した一つが「チーズDEサラダ」。チーズをオリブオイルに漬けたもので、パンやサラダで楽しめる。丹精込めて作ったチーズを丁寧に磨く。遠野の食卓にチーズを使った料理が並ぶ日を夢見ながら、挑戦は続く。

チーズの可能性にかける 元IT企業のチーズ職人

多田自然農場製造部長(青笹町)

庄司 こずえさん





「遠野ふるさと野菜」代表
高橋 義明さん

Uターン者の声にも耳を傾けてみよう

久しぶりに遠野に戻って感じた遠野の良いところは「何もないこと」。のんびり過ごせる環境が常にあることです。当たり前にも思われるかもしれませんが、毎日都会の喧騒の中で暮らしていれば、この環境がどれだけありがたいものか身を持って実感できます。

私は一度遠野を離れて、もっと遠野のことが好きになりました。そして今までの経験を生かし、遠野をもっと発展させたいという発想も生まれました。ずっと遠野で暮らしていればな

かった発想かもしれません。だから一度遠野を離れてみるのもいいかもしれません。そしていろいろなことを経験して、Uターンして遠野の発展に生かしてもらいたい。そして遠野に残っている人には、その挑戦を後押しする姿勢やまなざしが必要だと思います。

ずっと遠野に住んでいる人と帰ってきた人、そしてUターンで遠野に来た人が、互いの意見を交換し合う。その中から新しい遠野の姿が見えてくると思います。

新しい価値観はきっと生まれる

盛岡に住み、ときには帰郷する私は、遠野を客観的に見ることができていると思っています。今考えていることは10年、20年後の遠野の「特産」。これまでにない新しい特産を生み出すには新しい価値観との出会いが必要です。

私は遠野を離れワインに魅せられ、新しい価値観と出会えることができました。今はそのワインを通じ、遠野の魅力を発信したいと考え活動しています。本を読むのも、遠野を離れてみるのもいい。一人ひとりが意識して遠

野と外を比較し続ければ、新しい価値観はきっと生まれるでしょう。

どんなに時代が流れても変わらないでいてほしいものもあります。それは遠野の食文化です。ひつまみなどの郷土料理やすっきりなじんだジンギスカンはもちろん、毎日母や祖母が作ってくれる料理の味も忘れないでほしい。ちょっと甘過ぎたり、しょっぱ過ぎたりした家庭の味。故郷から離れるほど恋しくなるその味が、郷土への愛につながることを忘れないでください。



ワインバー「アッカトーネ」オーナー
松田 宰さん

遠野の夕日を美しいと感じたり、毎日何気なく口にしていて野菜がおいしいと感じたりしたことがありますか。一度遠野を離れたUターン者、市外から移住したUターン者、遠野から離れて暮らす人は、ずっと遠野にいた人と比べ新しい視点を持っています。その視点は、新しい遠野の「魅力」を開拓する鍵。これまで遠野になかった視点は、新しい遠野を「開拓」するために必要なかもしれません。彼らのさまざまな視点や活躍を支えているのは、彼らの勤勉さと、遠野ならではの人や地域、モノに出会えたからこそ。「遠野」という地域が良かったから、新しい視野が広がり、挑戦への気概につながったともいえるでしょう。

これまではなかった新しい視点で遠野を開拓していく彼ら。これまでの遠野ならではの魅力を守りながらも、さらに新しい遠野の魅力を開拓するときには、今なのかもしれません。

特集「遠野フロンティア」『魅力』から探る遠野の『魅力』開拓 | おわり

新しい遠野へ

これまで紹介してきた4人に、「新しい遠野、これからの遠野の可能性、望むこと」などについて、市外の視点や自身の経験を踏まえてそれぞれ話していただいた。

未来を担う子どもたちに可能性を与えたい

美しい山並、きれいな夕日、新鮮な食材。Uターンした私にはここでの毎日が特別に感じられます。遠野の人にとっては何気ない風景かもしれませんが、魅力的なものばかりです。

私は今、チーズの食文化を遠野に広めたいと活動していますが、日々実感していることがあります。それはここが酪農にぴったりの環境であること。この「環境」は外にもっとアピールできると思いますし、新しい遠野の可能性にもつながるのではと考えています。

そんな発想を抱くのは、これまで全く違う環境で育ってきたからです。

遠野の新しい可能性を探るには、ここ以外の環境で暮らし、さまざまな価値観と出会い、視野を広げることが必要です。特に遠野の未来を担う子どもたちには広く世の中を知り、たくさんものを得ていつか遠野に帰って来てもらいたい。彼らが「郷土を発展させたい」と夢を持って帰ってこれるような魅力的な場所にしていくことが、私たち大人の使命だと思っています。

若い人が率先したまちづくり

遠野の魅力は自然も人も「素朴」なこと。何も飾らない、あるがままの自然がある。素直で人もいい。それが遠野の良さだと思います。私が移住したのはそこに引かれたからです。

これからの遠野には「若さ」がほしい。もっと若い人たちが活力を持って、さまざまなことに挑戦する気概を持って行動に移せば、遠野をもっと市外に発信できると思います。それには市全体で若い人を支えていく必要もあると思います。見えない魅力でいっ

ぱいの遠野ですから、もっと自信を持っていいと思います。

私は遠野に移住して14年経ちますが、「遠野人」にはまだなりきれていないと感じています。それは遠野の昔からある歴史、人とのつながりなど、さまざまな歴史に私は追いつけないのです。しかし皆さんは違います。遠野に生まれたことに、遠野人であることに誇りを持ってください。近い将来、若い人が生き生きと、誇りを持って活躍する姿を見たいです。



多田自然農場製造部長
荘司 こずえさん



農家レストラン「久理庵」オーナー
芹澤 久仁子さん