

<<東北魂>>を鼓舞する
電子新聞

発行所 株式会社遊無有
〒207-0015
東京都東大和市中央1-539-15
http://www.yumuyu.com/
e-mail:y.s.yumuyu@ozzio.jp

東北再興

Re-Create, TOHOKU!

無料

第103号

毎月発行

発行 2020年(令和2年)12月16日 水曜日

2020年(令和2年)12月16日 水曜日

【当新聞発行責任者 兼編集長兼記者紹介】

【砂越 豊】

宮城県生まれ、67歳でありながら新人の歴史発掘映像作家兼プロデューサー。来月には、3作目の、古代製鉄の埋もれた歴史を発掘した映像【奪われた古代鉄王国】の上映予定。新型コロナ禍の上を乗り越えて奮闘中。趣味は古代史・縄文文化研究。この埋もれた歴史を発掘する。こを標榜。



『改正漁業法』で東北水産業の再興なるか？ 今度こそ先進国漁業に学び、若手漁師を巻き込む 大改革で水産業活性化は実現できるか？

七十年ぶりに改正された新漁業法とその背景
今月一日から、実に七十年ぶりに改正された新漁業法が施工された。
その趣旨は、近海の魚を増やし、漁業を成長産業にすることを指すものだといふ。
たしかに、かつては世界一を誇った日本水産業であったが、いまは見る影もなく、後発の水産国にも追い抜かれ、置いて行かれるばかりである。
昨年の漁業生産高は養殖も含めても、四百十六万トンという過去最低水準にまで落ち込んだ。それは、千九百八十四年の規模の三分の一のレベルという。わずかに三十五年間で三分の二を失ったという落ち込みである。
これを何とかしなくてはならないということが新漁業法に込められているのだらう。
また、当然ながら、その漁業技術も設備投資も他国

に比べるとすっかり遅れ、そのために漁獲量も減少し、漁業者の収入は目減りする一方であった。
他方、温暖化等の環境変化もあり、従来はたくさん獲れた魚が近海には少なくなり、その少なくなった魚を無計画に採り尽くすため、

近海の水産資源も減少してきた。
こうした状況であるため、若者が漁業従事者になることは少なく、高齢化に歯止めがかからない状態が続いていた。
なぜここまで放置してきたのかの思いもあるが、兎にも角にも新漁業法が出

水産政策の改革(新漁業法等)のポイント (水産庁HP「水産政策の改革(新漁業法等)のポイント」より抜粋・編集)

【新たな資源管理システム】

漁獲量に占めるTAC(漁獲可能量)対象魚種の漁獲量の割合が増えるようにしていく

漁業許可制度

漁業者の廃業などで新規許可の余裕が生じたときは、柔軟に許可できるよう見直す

「漁獲割当て(IQ)」で管理される船舶については船舶の大きさなどの制限を緩和する

漁業権制度

利用されない、または利用度が低下した漁場については、協業化や新規参入も含めて、総合利用していく

海区漁業調整委員会制度

地域の実態に合った委員会が設置できるように見直しを行なう

密漁対策

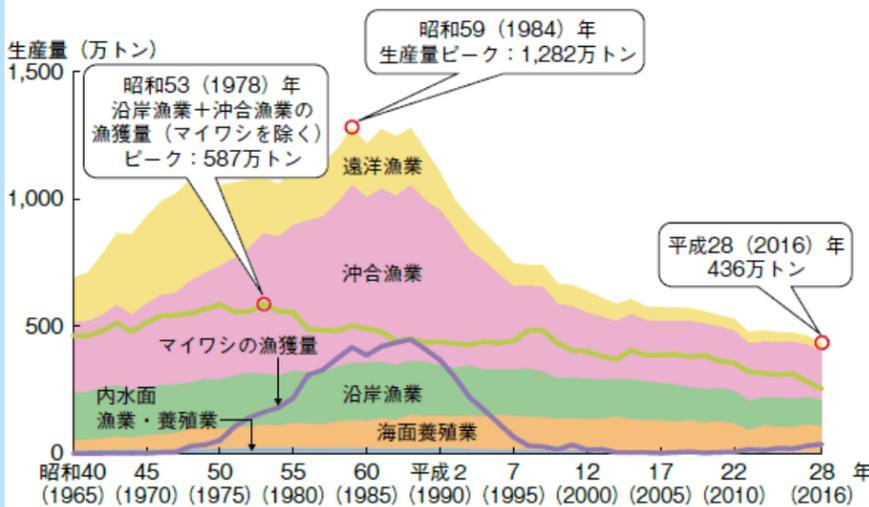
許可なしで採捕した者や、密漁品と知って譲受や運搬などをした者への罰則を新設した

漁業協同組合制度の見直し

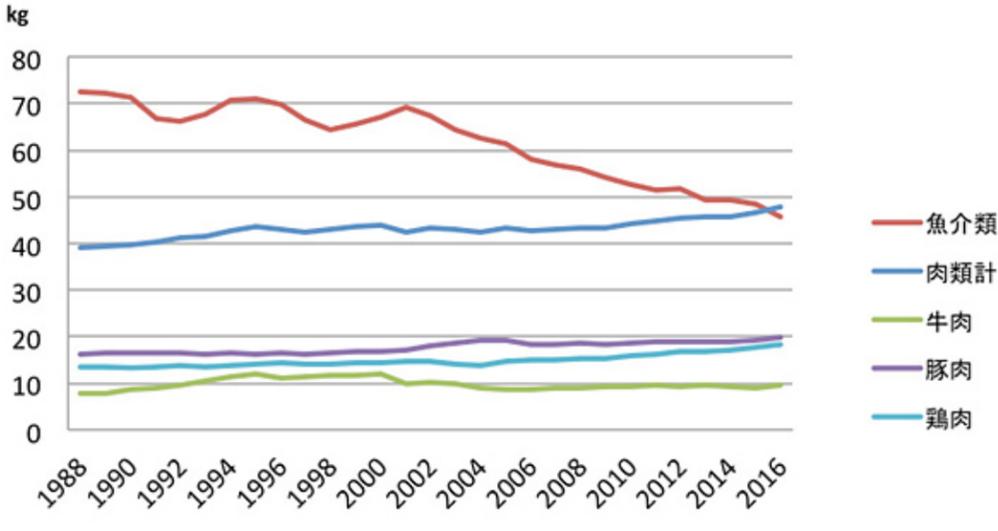
漁協の役割として漁業者の所得向上を明記するとともに、販売事業を行う漁協の理事に販売の実践的な能力を持つ方を登用してもらう

新漁業法の目指すもの

マスメディアの解説によれば、この新法は、零細個人の多い水産業に企業の参入を促しているという見方がほとんどである。
零細の個人漁業者で出ることには限りがあり、そのため果敢な設備投資はむずかしく、企業参入に積極的な他国との競争に敗れるのも当然の成り行きである。そこを企業の力を背景に挽



漁業・養殖業の生産量の推移
資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」



肉と魚の年間一人当たり消費量 (出所:農林水産省「食糧需給表」)

回するということのようだ。それから水産業の利益を増やすことも意図されている。大方の漁業従事者は高齢者で、年金生活者も多いので、低収入でもなんとかやっていけるのかもしれないがそれではだめだ。しかし、漁師を目指してみようかという若者には敬遠されるのは当然だ。こうしたことの反省から、企業参入を促すということなのだろう。

退や廃業などで空きが生じた漁業権を、新規参入を議論する企業にも開放しようということだろう。その程度の改革ならば致し方ないと思得権者も妥協した産物の印象がある。**世界の漁業の潮流** 世界の魚需要は年々増加している。巨大な人口を抱える中国などが、近年魚を積極的に食べ始めている影響は無視できない。何せ十三億人の胃袋を水産資源で満たすの

は大変である。そうしたこともあり、有限な水産資源を徹底的に管理する水産業が世界の主流である。特に、水産先進国では、科学的な調査を徹底して、水産資源を管理して、かつ、漁業者・漁船ごとにも漁獲枠を決めているという。さらに、その漁獲枠の売買さえ認められているという。徹底しているのである。そうせずに乱獲すれば、水産資源はほどなく枯渇するとの危機感がある。増大する水産資源需要に永続的に応えていくためには必須の方策ということである。この点も、日本の水産業は大きく遅れている。

ノルウェーでは漁師は人気職種

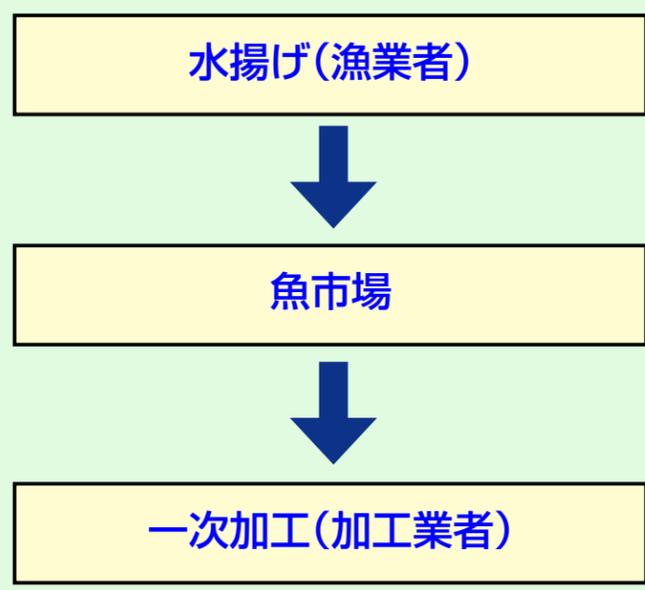
水産業先進国のノルウェーでは漁師は収入が高いため、非常に人気のある職業だという。対するに日本の漁業者は、年収ベースで二百万円前後というデータもあった。まったく比べ物にならない。若者の漁業参加を自ら押しとどめ、自分の代で漁業は終わらせてもいいと考えているのだろうか。東日本大震災の際には、三陸水産業復興支援のために手を差し伸べてくれた北水産業の漁業改革支援の申し出を断った東北であったが、今度こそ彼らに見習うべきではなからうか。

国民の肉好き・魚離れ

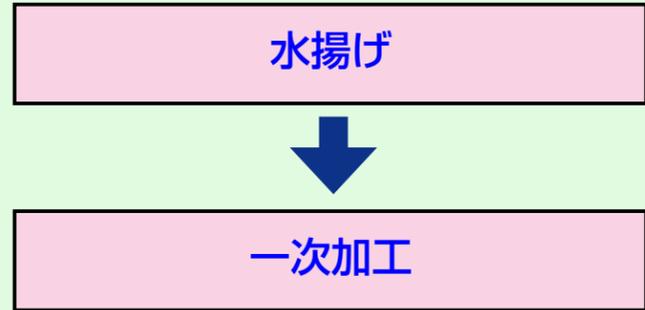
世界的な魚需要増加に対して、日本では魚離れが進んでいる。肉生産国の上手なPRに対して、国内の魚PRは影が薄い。そうすると、普段の生活において、どんどん魚から離れていくという悪循環に陥る。気軽に食べられる肉料理に対して、さばき方も、料理方法も分かりにくい魚はますます遠ざけられる道理だ。ほんとに何とかしなくてはならない。

以下の大胆なフードチェーン改革を実施したら東北水産業の再興は可能か？

【現状・・・国内の従来の水産フードチェーン】



【ノルウェーの養殖業・・・総合水産会社の社内で完結する水産フードチェーン】



**埋もれた歴史発掘シリーズ第二弾
【奪われた古代鉄王国】の上映会
(1/23)のお知らせ(宮城県大崎市)**

上映会場:宮城県大崎市生涯学習センター (パレットおおさき)多目的ホール
 (〒989-6136 宮城県大崎市古川穂波三丁目4番20号)
 (TEL:0229-91-8611 FAX:0229-91-8264)
 上映日時:2021年1月23日(土)
 上映開始:14:00
 上映時間:約60分
 入場料:500円(税込)
 全席自由席
 DVD一販売開始済
 3300円(税込) 送料無料
 問合せ先:株式会社遊無有
 mail:y.s.yumuyu@ozzio.jp



第76回

水産業再興のための 料理レシピ紹介

【サバの味噌煮】

10～12月がサバの
旬って知ってました？



郷土料理愛好家
松本由美子氏

—材料(2人分)— サバ 2切れ、生姜、ネギ、水 300cc、酒 60cc、砂糖 45g、濃口醤油 15cc、みりん 15cc、赤味噌 6：白味噌 4

—料理方法— ① サバは、一度熱湯をかけて霜降りして生臭みをとります。② 鍋にサバを入れて、水、酒を入れて煮ます(途中、アクを取ります)そこにネギとスライス生姜を入れて強火にします。③ 味噌の割合を調合し、先にその1/5を溶かしてから煮込みます。④ 後半、煮えたら残りの味噌を入れ、最後にみりんをひとまわして照りをだします。⑤ サバの盛り付けに、千切りにした生姜を(水さらし)のせます。

いったい、いつになったら再開できるのでしょうか？
コロナ陽性者増加でみんなと再会できるのはさらに先延ばしに
なるようです。コロナ退散祈願！！でも、
東北地酒、いろんな銘柄が目につかぶ、呑みたい！

【依然として第43回三陸酒海鮮会代替日程未定のまま】

3月14日開催のはずだった第43回目の三陸酒海鮮会からすでに9か月も経ちましたが、依然として代替日程が未定のまま推移しております。忘年会までには何とか再開できるとおりましたが、残念ながら、再開は年を越しそうです。・・・美味しい東北地酒への恋しさが狂おしいほどに募っておりますが、それまでは以前の写真画像のみで何とか耐えてください。再びお会いできる日を楽しみに！



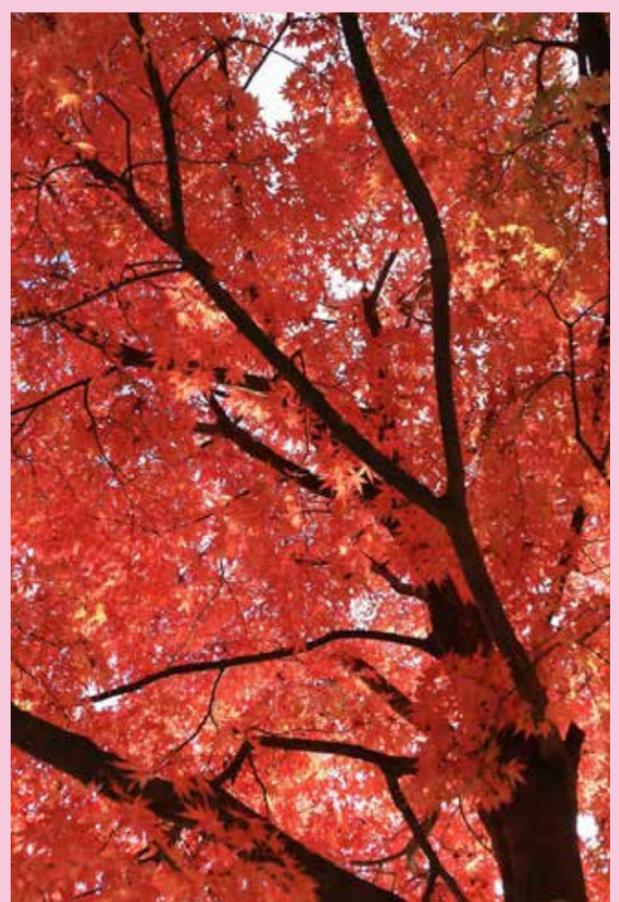
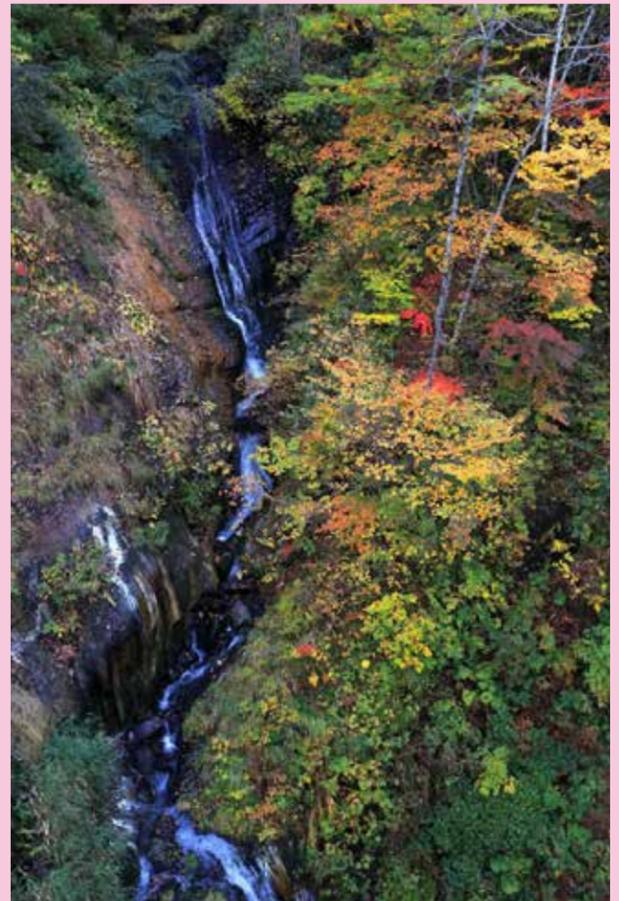


写真でお伝えする 東北の風景

新型コロナ禍
自粛症候群
「対応薬⑦」

写真撮影

尾崎匠



訪日観光客の目線で見る東北の魅力

訪日外国人に関するランキング

ここに書いた記事を始め、東北に関して書いたあれこれについては、「東北ブログ」と銘打った自分のブログにアップしている。そうしたところ、このブログを見ていただいた方から、「都道府県別でみる訪日外国人・消費額ランキング!」(マップ付き)について情報提供いただいた。

この「東北復興」改め「東北再興」紙面におけるこの連載においても、時折様々なランキングについて取り上げてきたが、今回情報提供いただいたこのランキングについてははたぶん取り上げたことはなかったのではないかと思う。見てみると興味深い内容であるので、今回はこのランキングについて取り上げてみようと思う。

東北六県はランク外

この「都道府県別でみる訪日外国人・消費額ランキング!」(マップ付き)は、同社のクライアントである、世界一ニカ国でオンラインゲーム等のボーナス検索サイトを提供しているサイト「BonusFinder」が制作したものと、この「訪日外国人数」並びに旅行消費額の都道府県別のトップ二〇が紹介されている。まず訪日外国人数が最も多い都道府県について見てみると、東京都(二四一〇万人)、大阪府(一一五三万人)、千葉県(一〇四八万人)、京都府(八三〇万人)、奈良県(三五〇万人)、愛知県(二六九万人)、福岡県(二六〇万人)、北海道(二三九万人)、神奈川県(二三九万人)、沖縄県(二三三万人)となっている。東京周辺、大阪周辺、それに愛知、福岡、北海道で占められ、その下二〇位まで見て

も予想通り(?!)、東北六県は全くランキングに入っていない。

続いて、訪日外国人の消費額の合計が最も多い都道府県について見てみると、こちらも東京都(二五三八億円)、大阪府(八四六八億円)、北海道(二八八八億円)、京都府(二七九四億円)、福岡県(二八三三億円)、沖縄県(二七六七億円)、千葉県(二六六二億円)、愛知県(二六四四億円)、神奈川県(二二六〇億円)、兵庫県(五三九億円)となっており、若干の異同はあるものの概ね当然ながら訪日外国人が多い都道府県がその消費額も多いことが分かる。

訪日外国人一人当たりの消費額が多い東北

話がこれで終わりなら何故そのようなランキングを東北についてあれこれ書いているかを紹介したのかということになるが、実はこのランキングには続きがある。このランキングでは最後に、訪日外国人一人当たりの消費額が最も多い都道府県トップ二〇についても調べている。つまり上記の都道府県ごとの訪日外国人の消費額を訪日外国人人数で除いた数値についても算出しているのだが、その結果については図を見ていただきたい。人数でも消費額でもランキングしていないかった東北六県のうち、三県が訪日外国人一人当たりの消費額ではトップ二〇にランクインしているのである。具体的には、宮城が一位(五・五万円/人)、山形が一位(四・八万円/人)、青森が一位(四・五万円/人)となっている。二〇位までには入っていないが、岩手、福島も同じ色に塗り分けられていることから、概ね同等の消費額になっていることが窺える。

訪日観光客が求めているもの

それに関連して、株式会社LIFEPEPPERによる二〇一八年の記事「過去最高を記録!急増する東北インバウンドの現状」も紹介していただいた。この記事ではまず、現状として、東京などの都市圏に比べると東北を訪れる人は全体の〇・九パーセントに過ぎないこと、行政区分としての「東北」知名度はほとんどなく検索ボリュームも非常に低いことを指摘する。一方、東北を訪れる外国人観光客の多くは過去に東北を訪れたことがあるリピーターであること、アジア地域からの訪日観光客のニーズとして「温泉に浸かりたい」「紅葉や雪景色などの自然に触れたい」「郷土料理を楽しみたい」「歴史の街並みを楽しみたい」「寺や神社、城跡などを訪れたい」などがあり、西欧地域からの訪日観光客のニーズとして「歴史的な街並みを観光したい」「郷土料理を食べたい」「自然観光地を訪れたい」「温泉に浸かりたい」「都市とは違った地方ならではの風景を楽しみたい」があり、「東北各県にはその土地でしか食べられないユニークな郷土料理も多く、その土地でしか体験することができないモノ・コト、その土地でしか出会えないモノ・コト・ヒト」を求める外国人観光客のニーズを満

自分たちの地域を考えるきっかけに

確かに、先の記事で挙げられたような訪日観光客のニーズを満たす観光資源が東北には多くある一方、言葉の問題も含めた受け入れ体制の不十分さ、情報発信の不十分さなどには大いにありそうである。ただ、東北を訪れる外国人観光客の多くがリピーターであるということは、東北は一度来てもらうとまた来たいと思ってしまう地域であることの証左であると言え、東北の魅力は訪日観光客の方々にも理解してもらえるものであるという点も窺える。これは東北に住むものとしては素直に嬉しいことである。加えて東北の魅力は、六県が一つの地域として一体感を持っているということ

訪日外国人一人当たりの消費額が最も多い都道府県トップ20



執筆者紹介
大友浩平 (おおともこうへい)
奥州仙臺の住人。普段は出版社に勤務。東北の人と自然と文化が大好き。趣味は自転車と歌と旅。
「東北ブログ」
http://blog.livedoor.jp/anagnas1/



Facebook
https://www.facebook.com/kouhei.ohtomo

過去最高を記録!急増する東北インバウンドの現状
https://lifepepper.co.jp/inbound/tohoku-2018/#4

popular-prefectures-to-visit-among-international-tourists

https://www.bonus.jp/about-us/blog/most-

過去最高を記録!急増する東北インバウンドの現状

https://www.bonus.jp/about-us/blog/most-

過去最高を記録!急増する東北インバウンドの現状

過去最高を記録!急増する東北インバウンドの現状

シリーズ 遠野の自然
「遠野の大雪」
遠野 1000 景より

国内に新型コロナウイルス禍の三度目の波到来と日々テレビが騒ぎ立てている。
新型コロナウイルスへの感染恐怖より狂ったように国中がコロナ禍で大騒ぎしている光景の方がよほど恐ろしい。
他方、この騒ぎの裏では生活困窮による自殺者が増加し、企業倒産も増えるばかりで、毎年流行するインフルエンザ患者が急減しているという事もほとんど表には出てこない。まさに異様な状況である。
そんなとき遠野に住む動物たちを見ると、人間はいったい何をしているのかと反省を迫られる気がする。
自然の運行にしたがって生きていく姿勢を早く取り戻さなくてはならない。



ライトアップのめがね橋



幻日と白鳥



丸丸と肥えたタヌキ夫妻



フロントガラス越しのススキ



夕暮れの仙人



田んぼの中の白鳥



振り向くキツネ



夕暮れと裸木

「地球の裏側の仕事」の息遣いを東北に感じる事

嗜好品、というものがあ
る。塩や主食穀物、野菜の
ようにそれが摂取できなく
なれば死ぬ、という訳では
ないが、何故か文明人を称
する人々にとってそれらが
無い事は心の貧しさ、生活
社会の味気なさを痛感させ
やがて世界を停滞させる一
大事となり得る。古代・中
世には、世界的な規模で展
開した交易品として胡椒が
あり、近世に至っては麻葉
の類があったりして、時に
それらを巡って国家間で戦
争の火種にすらなってきた
事はよく知られている。



奥羽越現像氏紹介

一九七〇年山形県鶴岡
市生。札幌、東京を経て、
全国の旅の末、仙台に移
住。どの本屋に入っても、
とりあえず郷土本の棚に
向かって立ち読みを始め
る東北好きである。

で時代とともにその嗜好の
度合いが減少してきたもの
に煙草があげられるだろう
と思う。ところがまたその
反対に、近年爆発的に世界
で人気を高めているものが
ある―それは珈琲豆である。
珈琲といえば、私自身が
地元仙台は元より、旅先の
盛岡や札幌、郷里・鶴岡ま
で現地の喫茶店で愛飲する
あまりに馴染みの飲み物だ
が、近年はそれら古参の店
々の商売敵でもあるスター
バックスや各コンビニなど
大手資本の店により爆発的
に普及、しかも中国やベト
ナム、インドネシアなどア
ジアの国々にも急速な広が
りを見せている。しかし、
珈琲と来ればもう一つ忘れ
てはならない存在がある。

それは日本の緑茶や中国の
烏龍茶に代表される茶樹を
利用した飲み物であり、な
かなく珈琲のライバルとし
て世界に広がる紅茶であ
る。本稿ではまさに個人の
人生・社会の潤滑油たる嗜
好品の中で筆者自身も愛し
て止まない珈琲・紅茶を取
り巻く状況に想いを馳せ、
接点がなさそう意外にも
実はあった、東北での将来
的展望にも焦点を当てたい。

珈琲についてよく語られ
る不思議な点として、南の
熱い国々でしか栽培できな
い豆なのにその消費は圧倒
的・伝統的に北の寒い国々
において為される事が挙げ
られる。特にフィンランド
やデンマークなどの北欧は
ずば抜けていて、東洋では
消費第一位の日本でも東北
や北海道などの北方で飲む
珈琲は特に美味と言われる。
その生産と消費の場がか
け離れている状況は紅茶や
チョコレート原料であるカ
カオにも共通し、これらは
漏れなく征服民族による被
征服民族からの搾取という
歴史が始まり、また先進国
と新興国という関係に変化
した現代に至るまでその問
題を孕んだまま続いている。

珈琲と紅茶がライバルと
書いたが、実態は市場規模
において紅茶は到底珈琲の
敵ではない。珈琲と紅茶の
云々ば明暗を分けたものは
何だったのか、それは珈琲
の強い香りという悪魔
的魅力、かつてセットで嗜
まれる事が多かった煙草と
の関係、イメージ戦略の勝
利など複数をえられるが、
それは本稿の主題から外れ
るので追記するまい。

この問題は前述の通り根深い。
この事は紅茶にも言える
事であり、独立後のインド
でも奴隷同然の過酷な労働
条件で働く人々が多いが、
市場が巨大な珈琲やカカオ
に関しては特に世界的な非
難と問題意識の高まる事は
必然であったのか、近年サ
ステイナブル(持続的)コ
ーヒーやフェアトレード
(公平な貿易)コーヒーと
いう考え方が広まっている。
生産者と企業とが共に発
展でき、労働環境や自然環
境への配慮も為されるとい
う経営の理想型を目指す動
きが話題だが、現状のフェア
トレードの仕組みには問
題が多く貧困や環境の問題
が解消されていないにも関
わらず正確な報道が為され
ない為に、私たちは免罪符
を得た気で自己満足的な消
費を続ける事になる、とい
う批判もまた少なくない。

大きな問題は、何より生
産者と消費者の距離が遠す
ぎて互いの状況がわかりに
く、理解や共感が生まれ
ない現状が続いてきた事の
ように思える。地球の裏側
の、言葉も肌の色も違う生
産者たちを取り巻く現実が
広く知られる事、現代の通
信技術も活用して互いが交
流していく事も重要かと思
うのだが、一方でこれら農
産物の生産をより身近に感
じる機会、更には輸入に頼
るだけでなく自給の可能性
を探り、生産・供給の問題
意識を経験として共有する

という展望が開けるとすれ
ばどうか。実は珈琲、紅茶
ともに明治期より西南日本
各地において栽培が試みら
れ、現在までその志は引き
継がれているのである。
珈琲の生産地はコーヒー
ベルトと呼ばれる赤道付近
の熱帯地域に集中し、その
北限は日本においては沖縄
そして東京圏である小笠原
に止まる。それでも気候面
での不利、そして台風の多
い土地柄などから生産量が
伸びず、苦闘を強いられて
いる現状が変わりはなく、
ましてや東北での生産など
に結びつく意味での関連は
望めそうにない。

ところが、これが紅茶と
なる事は何と多少変わって
くる。言わずもがな、日本
は平安時代からの茶葉の生
産地として適性がある。無
論、茶葉を産する茶樹もま
た暖帯帯を中心に生息し、
日本で茶といえば静岡県を
始め西南日本の産物として
即イメージされる。しかし
実際にはその生産範囲は全
国に及び、東北においても
宮城・岩手・秋田・青森各
県にて現在茶畑が小規模な
がら展開されているのであ
る。実際には北海道のニセ
コ地方で茶園経営が試みら
れているのが現在のところ
の日本の茶の北限と見て良
いようだが、では紅茶の方
はどうだろうか。

実は私は子供の時分より
紅茶を好み、珈琲は三十代
から本格的に飲み始めた
らいて今でも朝に飲むのは
紅茶が多いほどである。珈
琲は喫茶店で飲み、紅茶は
自宅で飲むもの、という概
念が知らずのうちに身に着
いていたが、仙台のカフェ
『モンサンルー』にて熊本
県産の紅茶「天(あま)の
紅茶」が供されており、そ
の味に感嘆して時折頂いて
いた。その事もあって国産
紅茶があるとは知りながら
やはり紅茶となれば西南日
本の方なのだろうなと思
込んでしまっていたのだが、
それはとんでもない勘違い
であった。日本国産紅茶専
門サイト『京都紅茶道部』
によると、二〇一二年時点
で東北・北海道除く全地方
と県で何と紅茶作りが試み
られていない所はむしろ皆
無といつて良く、九州は確
かに全体で一大生産地とな
っているが、他に静岡県と
埼玉県が紅茶生産に力を入
れる二大勢力になっている
ようだ。

国産紅茶の試みは決して
新しいものではなく、実は
明治期に既に多くの地域で
生産が始まっていたのだが、
一九七一年の紅茶の輸入自
由化によって一旦壊滅状態
に陥ったという。紅茶が珈
琲同様の、舶来の贅沢な飲
み物という概念は実は古く
からのものではなかった、
という事実には少なからず
驚きであった。

さて、当サイトでは二〇
一四年時点で「国産紅茶の
北限は新潟県村上市」とし
ており、緑茶生産の北限を
岩手県の気仙地方としなが
らも「東北地方は元々より
お茶の生産が盛んではなく
生産量の少なからこれを
紅茶にしようか」という事は
無いように見られます」と
結論づけているのだが、こ
れも実はとんでもなく見当
外れな予想になってしま
う事になるのである。



伊達政宗ゆかりの「桃生茶」から生まれた東北初の紅茶

埋もれた歴史を発掘する映像シリーズの二本立て上映会開催 『鬼がつくった日本刀』と『奪われた古代鉄王国』(三鷹産業プラザ) 古代東北がたどった歴史をあらためて映像で見つめ直す



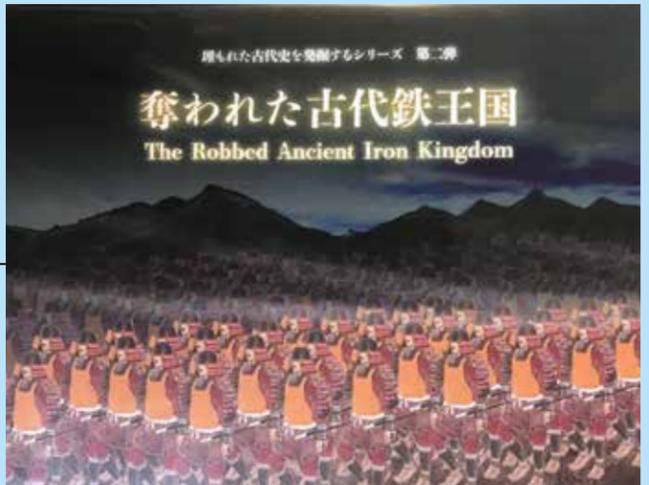
上映会にご参加いただいたみなさん

先月の十一月二十八日(土)、三鷹市の三鷹産業プラザで埋もれた歴史を発掘する映像シリーズの二本立て上映会を無事開催した。上映したのは、最初に『鬼がつくった日本刀』、二本目に最新作の『奪われた古代鉄王国』。

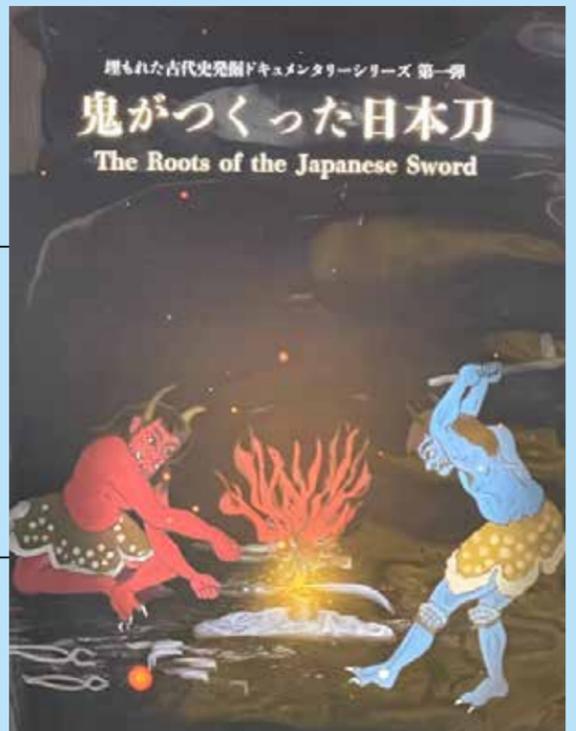
それぞれのテーマは、前者が、「日本刀のルーツが東北にある」という埋もれた歴史を掘り起こした映像であり、後者は、「日本列島古代の製鉄の歴史と大和朝廷とエミシが戦った、日本で一歩長い戦争である【三十八年戦争】との関連」を取り上げた映像である。

再びコロナ禍が騒がれ始めてきた時期であったため、ウィルス感染対策を万全にして臨んだ。とはいえ、感染を懸念して会場に来られなかった方々も多々おられたことだろう。それを覚悟しての開催であった。

また、映像の制作チームの方々も来場してくれたので、良い機会と思い、来場のみなさんにご紹介できた。さらには身内からは小さな孫たちも見に来てくれた。



『奪われた古代鉄王国』DVD パッケージ



『鬼がつくった日本刀』DVD パッケージ

また、映像の制作チームの方々も来場してくれたので、良い機会と思い、来場のみなさんにご紹介できた。さらには身内からは小さな孫たちも見に来てくれた。

二本目の『奪われた古代鉄王国』は、今年の七月下旬の撮影で、まさにコロナ禍の真つ最中であつたため、出演者交渉は大変だつた。やはり万が一のことがあつたら大変なので、プロデュースする立場からは出演予定者に無理強いはできないので、かなり人数を絞ることを余儀なくされた。

加えて、感染対策のために密回避の一人ずつの撮影と、アニメキャラクターを別に設定して、制作側から出演者を出すという措置まで採つての撮影となつた。

つまり、映像監督とその配偶者までが声の出演をして出来上がった作品である。結果、このさき忘れることができない作品となつた。

映像監督として、また原作者として、二本の映像の上映をあらためて見て、様々な感慨がよぎつた。まずは、古代東北の様々

を制作してよかつたと思つた。いつか誰かがやらなければならぬことだと思つていたが、自分なりに何とか出来たことの意味を噛みしめることが出来た。

次に、古代東北には多くの「資源」があつたが、もしそれを温存出来ていたらその後の東北はどうなつていただろうという「夢想」が浮かんだことだ。

歴史に「もし」と「たら」を加えるというのが無駄だと分かつていても、どうしてもそれを考えたくなつた。また、二本目の映像の登場人物に、古代東北エミシの長の一人である「モレ」を登場させたこともある。

アテルイはよく取り上げられるが、モレを取り上げた作品にはお目にかかつたことがない。それに敢えて



映像制作にご協力いただいたみなさんと家族

な「資源」が大和朝廷に奪われたことが、非常に残念なことになり忘れ去られていくことである。また、東北の内部でも、それを真正面から取り上げる人は本当に少ないことであつたため気がついた。

同時に、この二本の映像を制作してよかつたと思つた。いつか誰かがやらなければならぬことだと思つていたが、自分なりに何とか出来たことの意味を噛みしめることが出来た。

次に、古代東北には多くの「資源」があつたが、もしそれを温存出来ていたらその後の東北はどうなつていただろうという「夢想」が浮かんだことだ。

歴史に「もし」と「たら」を加えるというのが無駄だと分かつていても、どうしてもそれを考えたくなつた。また、二本目の映像の登場人物に、古代東北エミシの長の一人である「モレ」を登場させたこともある。

アテルイはよく取り上げられるが、モレを取り上げた作品にはお目にかかつたことがない。それに敢えて



上映会にご参加いただいたみなさん