

<<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!

2022年(令和4年)6月16日 木曜日

無料

第121号

毎月発行

発行 2022年(令和4年)6月16日 木曜日

【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、68歳の新人歴史映像作家兼プロデューサー。3作目の「古代製鉄の埋もれた歴史を発掘した映像」の【奪われた古代鉄王国】の崎上新型制作のいえ中4文化研究を本

ウクライナ侵攻を発端に小麦高騰と供給不安！ 東北は何が出来る？「米粉」のチャンス到来？ シリーズ【東北再興のための新産業創出】 第3回

世界的な小麦価格高騰？

ロシアによるウクライナ侵攻により、小麦の生産では世界八位、輸出では世界五位(二〇二〇年統計国際連合食糧農業機関(FAO)に基づく)のウクライナの港から小麦の輸出が出来なくなってしまう。そのため、ウクライナから小麦を輸入している世界の各国は大変なパニック状態になっていると聞く。

小麦生産に関しては、ウクライナ以上の生産量を誇る第三位のロシアは、ウクライナ侵攻措置により、「西側」の禁輸措置により、輸出量がこの先激減するとの見方が大勢で、これも小麦価格高騰の一因となっている。加えて、小麦生産の世界二位のインドが、熱波のため、国内生産に甚大な影響が出て、そのために輸出が出来ないばかりか、輸入国に転じるとの予測も出ている状況である。

小麦の生産・輸出・輸入

【生産量・2020年】

順位	国名	生産量(千トン)	割合(%)
1	中国	134,250	17.6
2	インド	107,590	14.1
3	ロシア	85,896	11.3
4	アメリカ合衆国	49,691	6.5
5	カナダ	35,183	4.6
6	フランス	30,144	4.0
7	パキスタン	25,248	3.3
8	ウクライナ	24,912	3.3
9	ドイツ	22,172	2.9
10	トルコ	20,500	2.7
	世界計	760,926	100.0

【輸出量・2020年】

順位	国名	輸出量(千トン)	割合(%)
1	ロシア	37,267	18.8
2	アメリカ合衆国	26,132	13.2
3	カナダ	26,111	13.2
4	フランス	19,793	10.0
5	ウクライナ	18,056	9.1
6	オーストラリア	10,400	5.2
7	アルゼンチン	10,197	5.1
8	ドイツ	9,259	4.7
9	カザフスタン	5,199	2.6
10	ポーランド	4,689	2.4
	世界計	198,527	100.0

【輸入量・2020年】

順位	国名	輸入量(千トン)	割合(%)
1	インドネシア	10,300	5.4
2	トルコ	9,659	5.0
3	エジプト	9,043	4.7
4	中国	8,152	4.3
5	イタリア	7,994	4.2
6	アルジェリア	7,054	3.7
7	ブラジル	6,160	3.2
8	フィリピン	6,150	3.2
9	バングラデシュ	6,015	3.1
10	ナイジェリア	5,903	3.1
	世界計	191,738	100.0

(「FAOSTAT」による)

世界小麦ランキング・・・
国際連合食糧農業機関 (FAO)

とはいえ、どの要因をとってみても、すぐに解決するようなものではなく、しばらくの間、世界の小麦の流通量が減少し、価格も高騰したままというのほほぼぼ実である。

国内でも小麦価格高騰

こうした影響は国内にも及び、今年四月一日からは、干ばつによる北米産の不作などを背景に政府が買い付けて国内の製粉業者に売り渡す輸入小麦の価格が17.3%も値上げとなり、過去二番目の高値水準となって

小麦の代替穀物として コム、米粉はどうか

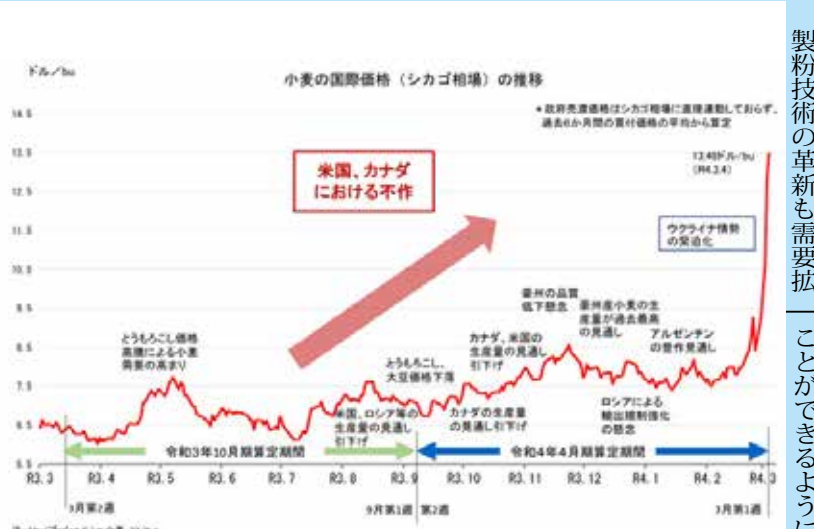
筆者は、この小麦供給ひっ迫状況や価格高騰をみるにつけ、「米」の生産国であり、「コム余り」の国の日本が世界に貢献できることはないものか、その解決策が「東北再興」に結びつかないものかとあれこれ考えてみた。

「グルテンフリー」としての「米粉」に注目

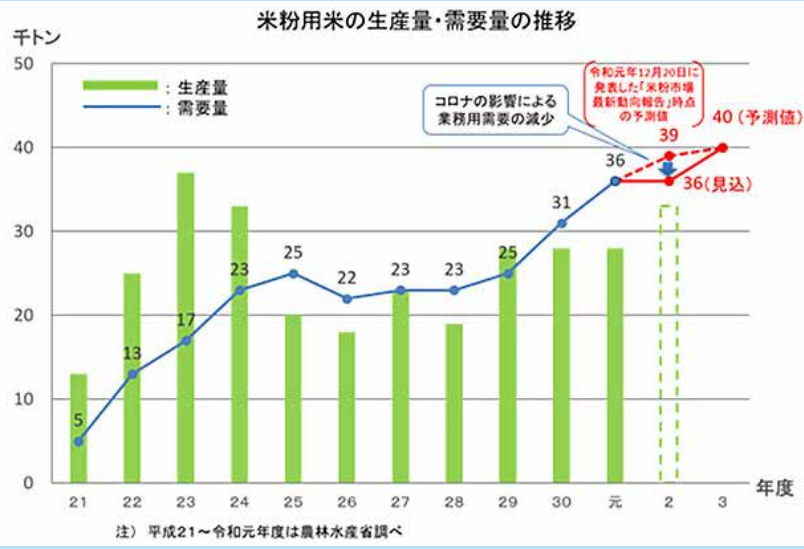
最近、パンやうどんをはじめ、これまでは小麦粉一

製粉技術革新でさらに需要拡大

大を後押ししている。米粉といえば、せんべいや団子の材料となる上新粉が一般的だった。それまで粒が大きくてパンなどの材料には適さなかったのだが、新潟県が「微細製粉技術」を開発したことで、パンにも使える細かい米粉ようになった。



ウクライナ侵攻と小麦価格変動グラフ・・・JACOM



米粉用米の推移・・・JACOM 資料

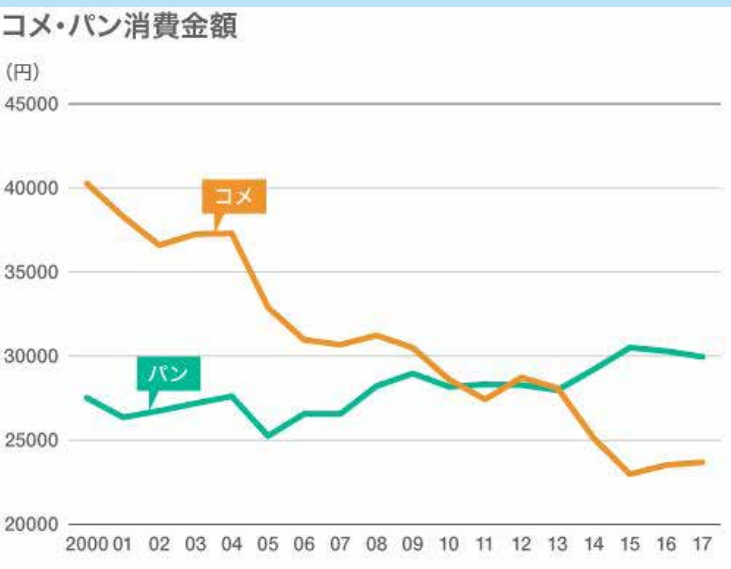
米粉を製造販売する新潟製粉株式会社は、その技術で米粉の普及拡大をはかるために1998年に設立された。2009年からは、米粉専用のコメを新規需要米として減反田で栽培することが認められた。それまでは精米中に砕けるなどして米飯用に適さなくなっていた、いわゆる「くず米」しか米粉の原料にできなかった。それが専用のコメを使えるようになったことで、品質は格段に向上したという。技術の発展と原料の品質向上があつて、米粉の需要は確実に伸びてきているのだ。農水省によれば、2022年度の米粉用コメの需要量は4.3万トンと過去最多を更新する見通し

で、5年前の1.7倍に当たるといふ。「国産小麦と米粉のロール」など米粉を生地材料の一部に使用した製品を展開している敷島製パン株式会社(ブランド名はパスコ)では、「米粉を使用することで独特のもっちりとした食感とほのかな甘みと風味が得られます」(広報室)と使用する理由を説明する。消費者にも好評のようで、「お客様からは『トーストするだけでものすごくもちもちして美味しい』といった感想をいただいています」(同)という。

価格の高さと少ない流通量が課題

ただネットは、値段の高さだ。2021年2月に農水省が発表している「麦をめぐる最近の動向」によれば、国内における小麦粉の生産は460万〜470万トンで安定的に推移してきている。対して米粉は前述したように、増えているとはいえず4万トンほどではない。生産量としては圧倒的に少ないわけで、それだけに流通における輸送コストがかかってしまうことになる。そのため価格的に米粉は小麦粉の2倍ほどになってしまつてしまうという。

必要はない。輸入小麦の高騰は、米粉需要拡大の追い風となるかもしれない。**米食から米粉へ大胆なシフト**。ここところ、日本はコメ余りがずっと続いているといわれる。しかし、それはコメを炊飯器で炊いて「ご飯」にして食べるやり方が近年になつてズルズルと減少し続けている、いまでもその食べ方が、食糧としての米の活用方法の主流というのが定説となつているために、他のコメの活用方法を開発して来なかつたのでコメ余りなのである。



米とパン消費推移・・・nippon.com

新たな米活用の開発を怠つたのが原因のコメ余り状態から、逆に米が不足するようになる状況を実現する挑戦をしてはどうだろうか。そして食品としてのコメの加工方法、料理方法を大きく切り替えて、「ご飯」と「米粉活用食品」の割合を大逆転させるのはどうだろうか。そうならば劇的な量産効果で米粉価格は大きく値下がりするし、健康にも良いとなれば爆発的な売上也期待できる。

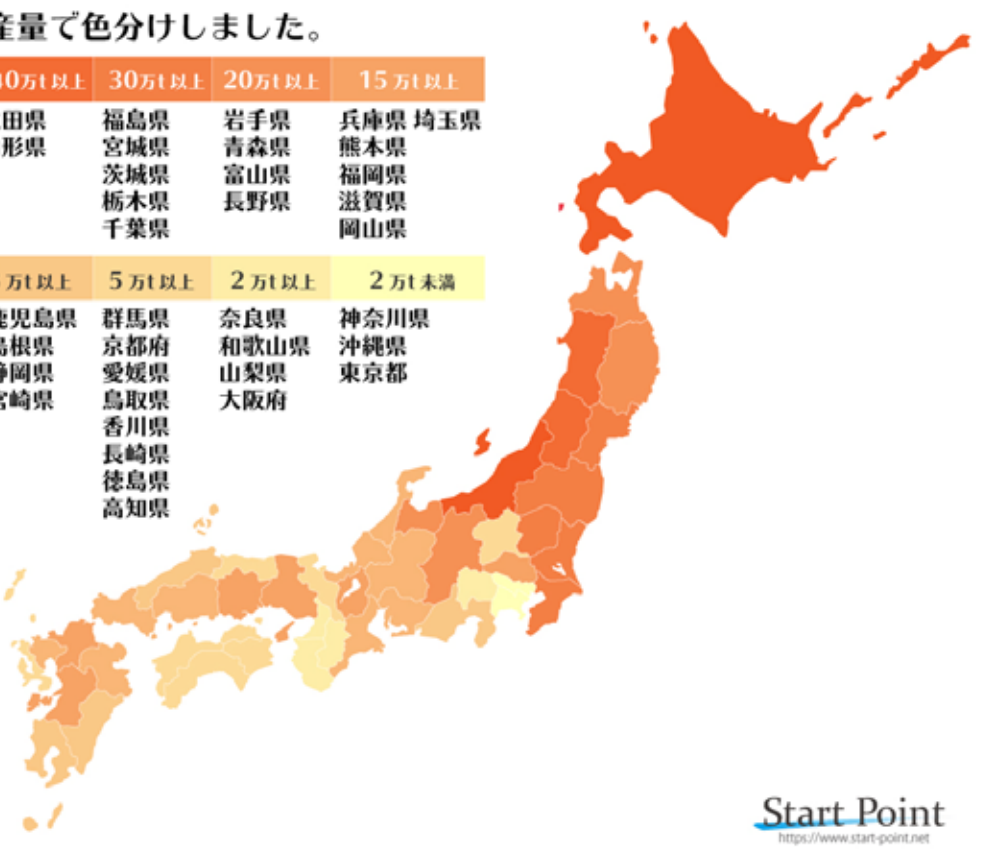
食糧危機に貢献する東北というのはどうか

この挑戦をぜひ東北全体で取り組んでみてはどうだろうか。刺激的なプログラムになるような気がするの筆者だけではないと感じる。もし、そのプログラムが順調に走り出せば、草がポウポウと生い茂る休耕地、景観的にも印象の芳しくない休耕地も再び活用できる。休耕地補助金はもたえらるが、それが本来の農業従事者の姿なのかと疑問を感じている人たちにもヤル気が出てくるのではないか。たとえ、「ご飯」専用のコメでなく、「米粉」用のコメ育成だとしても、同じ作物ではないか。もし、大量産が可能になれば、輸出も可能だ。そして、何よりも、これが早々にも実現したら、世界

か。新たな米活用の開発を怠つたのが原因のコメ余り状態から、逆に米が不足するようになる状況を実現する挑戦をしてはどうだろうか。そして食品としてのコメの加工方法、料理方法を大きく切り替えて、「ご飯」と「米粉活用食品」の割合を大逆転させるのはどうだろうか。そうならば劇的な量産効果で米粉価格は大きく値下がりするし、健康にも良いとなれば爆発的な売上也期待できる。

お米の生産量で色分けしました。

60万t以上	40万t以上	30万t以上	20万t以上	15万t以上
新潟県 北海道	秋田県 山形県	福島県 宮城県 茨城県 栃木県 千葉県	岩手県 青森県 富山県 長野県	兵庫県 熊本県 福岡県 滋賀県 岡山県
10万t以上	8万t以上	5万t以上	2万t以上	2万t未満
愛知県 三重県 石川県 福井県 佐賀県 広島県 岐阜県 山口県 大分県	鹿児島県 島根県 静岡県 宮崎県	群馬県 京都府 愛媛県 鳥取県 香川県 長崎県 徳島県 高知県	奈良県 和歌山県 山梨県 大阪府	神奈川県 沖縄県 東京都



東北はコメ生産量が多い・・・Start Point より

食糧危機にも貢献できるというものだ。何よりも、「新たな次元のコメ作り東北」で一挙に東北経済も活況を呈し、米生産人口も増え、人口流出が止まるどころか、人口流入に転じる可能性さえ望めるのである。

具体的な行動とは？ このプログラムの総論に反対の人はいないように思われる。

あとは実現に向けての諸規制問題だろうが、世界の食糧危機を手助けするのに国内規制類が邪魔をするなどということは愚の骨頂だ。もし、世界に向かって東北が強力にアピールしていくならば、むしろ逆に、世界の世論が規制で米粉増産にストップをかけようとする姿勢を許さないだろう。とにかく、国内の有力な

【ラグビーリーグワン 釜石シーウェイブス 2部残留決定！】
最後までハラハラドキドキしましたが、釜石シーウェイブスは辛うじて2部6位ということで「残留」を決めました。次節は何とか1部に昇格できるよう頑張っていたきたいと思います。当新聞は応援しています！



第94回

水産業再興のための料理レシピ紹介

《牡蠣の酢のもの》

簡単に出来る酢の物です
(松本談)



郷土料理愛好家
松本由美子氏

材料：牡蠣（市販のパック詰のもの）2パック、きゅうり 一本、お好みのポン酢 適量
料理方法：① 牡蠣は洗い、水気を切り、紙タオルで拭く。② 胡瓜は、輪切りにし塩をふっ
ておく。シナっとしたら、水洗いをして絞る。③ 生姜は、千切り。④ 器に盛り合わせ、
好みのポン酢をかけた後、生姜をのせる。

シリーズ【東北の災害の歴史】 第9回

今年の3月末から4月にかけて太平洋沿岸部、特に東北太平洋側に震度3以上の地震が多発した、これは何かの「前兆」なのかと不安が膨らむ・・・11年も経ち、あの東日本大震災の大地震の恐怖と記憶がよみがえってくる

少し前のことを思い起こすのだが、今年の三月二十八日から四月三日までの一週間で、日本全体で震度3以上の大きな地震が六回も発生した。

あの期間、テレビの緊急速報として、地震のニュースが次から次に字幕で流れた。その地震も全国に散らばって起きていたのだ。

日本列島でいったい何が起きているのかと不安にさせる地震ニュースだった。

地震は国内だけでなく、日本時間の三月三十一日の昼過ぎには、オーストラリアの東方にあるロイヤリティ諸島の南東を震源とするマグニチュード7.0と推定される地震も発生した。日本だけでなく、全世界で地震が起きている。これは何か良からぬ「前兆」ではないかと不安になった。

そして、その不安にトドメを刺したのは、三月三十一日20時52分頃、東京湾を震源とするマグニチュード4.7、深さ73kmと推定される地震が発生したときだった。

遠い場所の「字幕ニュース」の地震から、「体感する地震」に切り替わったのだ。東京湾を震源とする最大震度4以上の地震は2018年1月6日以来のことだったが、以前の地震の記憶は消えている。頻発する地震による大きな不安のなかでの地震だから、余計にショックを感じたのだろう。



今年の3月末から4月にかけて震度3以上の地震が多発した・・・
ウエザーニュースより

あれから二か月以上も経つというのに、なぜいまこの記事を書くのかと言われるだろうが、ずっと気になって仕方がない。

東日本大震災直前はそんなに頻りに地震が起きた印象はないが、震災後約一か月経つてからは、郷里の宮城に行つたときは、毎日、一日に何度も震度三から四の余震が頻りに発生していた。夜屋なく発生していた。最初のうちは驚いて、深夜でも起き上がったが、そのうち慣れてきて、驚きもなくなつた。つくづく慣れとは恐ろしいものだと思つたものだ。

しかし、いまになって、この三月二十八日から四月三日までの一週間の地震速報で、あの時の記憶がまざまざとよみがえつてきた。

あの時には、慣れたと平気な態度を装っていたが、実際にはそうではなく、単に驚くまいと抑え込んでいたにすぎないのではないかと。

地震は怖い。自分が寄つて立つ基盤が大きく揺れ動き、地が裂けるのではないかと感じさせるから驚くのだ。そして恐れるのだ。

いまは自分の身体の揺れと小さな地震の揺れを混同する筆者であるが、もう二度と東日本大震災の地震は体験したくないと思う。

十一年も経つてから、あの時感じた地震の恐ろしさが時間差でよみがえつてきたのかもしれない。

赤字ローカル線を どうするか

陸羽西線は廃止？

山形県の内陸北部新庄市の新庄駅と沿岸の庄内町の余目駅を結ぶJR陸羽西線が、五月一四日からおよそ二年もの間運休することになった。現在工事中の高規格幹線道路である新庄酒田道路の一部である高屋道路の高屋トンネル(仮)の掘削が、JR陸羽西線のトンネルの直下で交差する形で行われることになったため、その工事期間中の安全を図るため、とされている。

運休となる二年の間は代行バスが走るようになるが、山形県の吉村美栄子知事は五月一八日の定例会見の中で、「市町村と県とで一緒に廃止という方向に行かないように」ということを申し上げていき「い」と語っている。なぜ知事がこのような発言をしたかと言え、このJR陸羽西線が二年の運休の後、再開されないまま廃止される

赤字ローカル線を どうするか

のではないかと、という懸念が県民の間にあるからである。

なぜそのような懸念が出るのか。一九八〇年に日本国有鉄道経営再建促進特別措置法が成立し、国鉄からJRに鉄道が移管された際、

地方交通線一七五線のうち、平均通過人員(利用客一日一キロ当たりの人数)が四〇〇〇人未満の八三路線は「特定地方交通線」として、すべてバス転換や三セク等転換が行われ、残る九二線が維持存続路線としてJR各社が承継した。

ところが、その後の鉄道需要の低下などから、維持存続路線としてJR各社が引き継いだ路線でも、当時特定地方交通線に指定された基準となった平均通過人員四〇〇〇人の半分の二〇〇〇人をも割り込む路線が全国各地で増加し、JR各社の経営を圧迫している。JR東日本管内で見ても

と、地方交通線三三線のうち、二〇二〇年度でも当時の基準を上回っているのはわずかに三線区、半分の二〇〇〇人を上回っているのもわずかに四線区となっている。以下、一〇〇〇人以上二〇〇〇人未満が六線区、五〇〇人以上一〇〇〇人未満が七線区、五〇〇人未満が一三線区という状況である。

そして、件のJR陸羽西線は、このうちの下から三番目で、一日の平均通過人員がわずかに一六三人に過ぎない。ちなみに最下位だった岩泉線は既に廃止されているので、実質ワースト二位である。

二年もの間列車が運行されなければ、その間線路等のメンテナンスもされない。二年経って道路工事が無事終わったとしても、果たしてJR東日本は平均通過人員がたった一六三人の路線を再開させるのだろうか、

なし崩し的に代行バスでの運行に切り替わるのではないかと、そのような懸念が現実味を帯びるのも無理はない話なのである。

二年もの間列車が運行されなければ、その間線路等のメンテナンスもされない。二年経って道路工事が無事終わったとしても、果たしてJR東日本は平均通過人員がたった一六三人の路線を再開させるのだろうか、

もはや赤字を補填できない状況

鉄道需要が低下した理由はいくつか考えられる。もちろん、少子化による人口減少の影響も大きい。実際、陸羽西線も沿線の高校生の利用が多い。また、自動車の普及の影響も大きい。国鉄のJRへの移

管が決まった一九八〇年当時の乗用車保有台数は二二七万五千台だったが、二〇二〇年には実におよそ六一八〇万九千台と、三倍近くにも増加しているのである。

JR発足当時の一九八七年度陸羽西線の平均通過人員は二一八五人で、現在何となく地方交通線を見る時の目安になっている感の平均通過人員二〇〇〇人を上回っていた。二〇二〇年度はコロナ禍の影響も大きかったが、その前の二〇一九年度でも三四三人と、JR発足当時の数値を大きく割り込んでいます。

JR東日本はこれまで、首都圏の在来線や新幹線の赤字でその他の地域の在来線の赤字を埋める内部補助の構造であった。ただ、コロナ禍で首都圏の収入が大幅に落ち込み、そうした赤字補填の原資を生み出すことが困難になり、「安全・安心を前提とした事業を持続的に運営するためには、首都圏を含め効率的な業務の再構築を行うことが不可欠」として、「沿線の皆さまにもご理解、ご協力をいただきながら、地域と一緒に『持続可能な交通体系』を構築していくこととした」としている。

その上で、「鉄道事業者と沿線自治体等との対話・協議を円滑に進めるための枠組みづくり」を求めている。こうしたJR東日本の動きが、沿線自治体や県の

鉄道路線廃止への警戒感につながっているわけである。崩壊で列車脱線事故が起きた、平均通過人員が最少のJR岩泉線は路線バス化によるバス転換とした。同じく震災で不通となったJR山田線の宮古と釜石の間の路線は鉄道として復旧させ、鉄道施設と土地を福島県が保有する上下分離方式で運行することになった。JR陸羽西線も含めて、恐らくは平均通過人員が五〇〇〇人にも満たない一三線区については、何らかの「持続可能な交通体系」についての議論がされることになるのではないだろうか。

地元民に使われない 鉄道を残す意味はあるのか

しかし、である。沿線住民が利用しない地方交通線いわゆるローカル線を維持する意味がどれだけあるのだろうか。いや、もちろん私も東北のあちこちに行く際によくこれらのローカル線を利用している。だからなくならないでほしいのだが、一方で、だからと言って、民間企業であるJR東日本に、赤字を出してでも鉄道事業者の使命として断固既存の路線は維持せよ、とはとても求められない。使われない路線がそこにある意味がどれだけあるのかということである。

単純な話、維持したいならもともと利用するしかないものであり、沿線自治体もそれで必死になって住民に利用を呼び掛けているのだが、それが功を奏したという話は真聞にして聞かない。結局、通学に利用している学生・生徒を除いて、どこへでも自家用車で行ってしまいう住民にとって、鉄道はあってもなくてもいい存在であると見られているようにしか思われない。

JR東日本も震災以降、地方交通線を様々な形で復旧、存続させている。震災で不通となったJR気仙沼線とJR大船渡線は鉄路だったところを専用

道路としてバスを走らせるBRTで復旧させた。土砂崩壊で列車脱線事故が起きた、平均通過人員が最少のJR岩泉線は路線バス化によるバス転換とした。同じく震災で不通となったJR山田線の宮古と釜石の間の路線は鉄道として復旧させ、鉄道施設と土地を福島県が保有する上下分離方式で運行することになった。JR陸羽西線も含めて、恐らくは平均通過人員が五〇〇〇人にも満たない一三線区については、何らかの「持続可能な交通体系」についての議論がされることになるのではないだろうか。

事である。米坂線は朝日山地と飯豊山地や白川、荒川を望む景色がいい。そして、陸羽西線は横を走る最上川の変化に富んだ景色が印象的である。しかし、確かにいずれの路線も、他に乘っている人は少なかった。

観光資源としての鉄道

地元の人にとってはあえて乗らなくてもいい路線であつても、このように旅をする人にとってはとても魅力的な路線であつたりするわけである。ならば、それを活かす手ももつと考えていくべきである。

折しも、世界経済フォーラムが今年五月二四日に発表した二〇二一年の「旅行・観光競争力ランキング」で、日本が初めて首位となった。観光客向けのインフラや観光資源の豊富さ、道路や鉄道の整備状況などが評価された結果とのことである。鉄道の整備状況というのは移動のしやすさや結びついてもと思われる。しかし、移動そのものの楽しさにも目を向け、その良さを世界に向けて発信していくことが必要である。居ながらにして日本の豊かな自然の風景を楽しんでもらう観光装置としての鉄道の可能性をもつと追求していくべきであると思う。

そうした取り組みで最も成果を挙げていると思われるのが、JR只見線である。その原動力となったのは、只見線の走る奥会津の魅力

魅力風景写真として撮影し、国内外に向けて発信している星賢孝氏である。その風景に惹かれて奥会津を訪れ、JR只見線に乗車する人の数は着実に増えていた。今は残念ながらコロナ禍で少ないが、コロナ前は週末となるとカメラを持った旅行者と思われる人たちが何人も乗っていてそれぞれ車窓からの風景を写真に収めていた。JR只見線が鉄道として存続することができたのも、そうした観光資源としての価値が認められたからに他ならない。

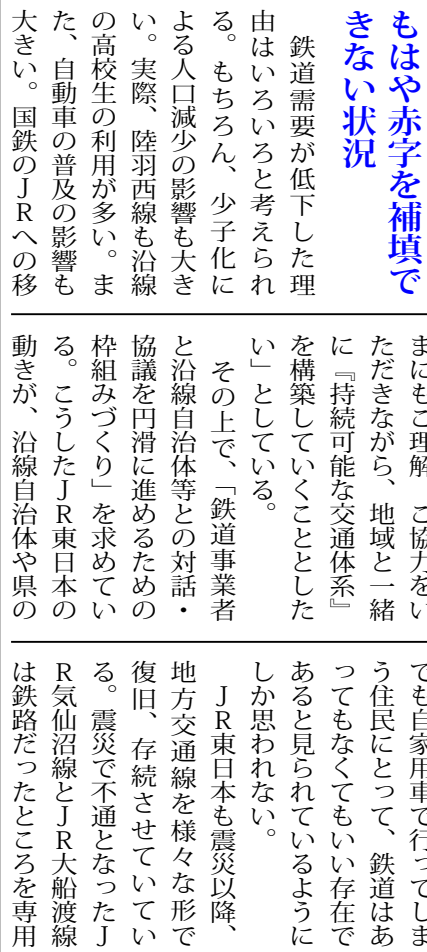
今月から外国人観光客の受け入れ再開も始まり、少しずつコロナ後を見据えた

取り組みも始まっている。JR只見線は今年一〇月に全線が復旧する予定であり、そうならばコロナ禍の状況にもよるが、また足を運ぶ人も増えそうである。

鉄道を鉄道として残したい、というのであれば、ただ単にそう主張するだけでなく、そのために必要な方策を講じることが重要である。沿線住民の利用を増やすための妙案があるなら、もかく、現状それが見当たらないのであれば、まずは「おらほの路線」の魅力がどこにあるのかをしっかりと把握し、それを余すところなく伝えていくことが必要なのではないだろうか。

魅力風景写真として撮影し、国内外に向けて発信している星賢孝氏である。その風景に惹かれて奥会津を訪れ、JR只見線に乗車する人の数は着実に増えていた。今は残念ながらコロナ禍で少ないが、コロナ前は週末となるとカメラを持った旅行者と思われる人たちが何人も乗っていてそれぞれ車窓からの風景を写真に収めていた。JR只見線が鉄道として存続することができたのも、そうした観光資源としての価値が認められたからに他ならない。

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/anagmas/
Facebook
https://www.facebook.com/kouchi.otomoto

【凡例】平均通過人員
8,000以上 4,000~8,000 2,000~4,000 1,000~2,000 500~1,000
※ 震災復旧に伴い、区間が変更となっている路線
データ：JR東日本「PR」路線別ご利用状況

国鉄再建法における基準期間(1977~1979年度)、会社発足時(1987年度)

路線名	区間	営業キロ	基準期間	1987年度	2019年度	2020年度(コロナ禍)
1. 東北線	大宮~盛岡	328	2,800	12,220	13,200	13,200
2. 山形線	大宮~山形	131	2,800	1,800	1,800	1,800
3. 八高線	八高~盛岡	820	5,900	3,300	3,300	3,300
4. 八戸線	八戸~小田	201	5,910	3,700	3,700	3,700
5. 秋田線	秋田~盛岡	405	2,800	3,600	3,600	3,600
6. 羽前線	羽前~盛岡	174	5,910	3,300	3,300	3,300
7. 湯浅線	湯浅~盛岡	268	8,800	4,200	4,200	4,200
8. 利根線	利根~盛岡	24	5,910	4,100	4,100	4,100
9. 利根線	利根~盛岡	158	2,800	4,100	4,100	4,100
10. 常陸線	常陸~盛岡	353	4,200	3,200	3,200	3,200
11. 常陸線	常陸~盛岡	44	4,100	3,200	3,200	3,200
12. 常陸線	常陸~盛岡	322	4,500	1,100	1,100	1,100
13. 水戸線	水戸~盛岡	1470	3,800	2,700	2,700	2,700
14. 水戸線	水戸~盛岡	204	2,800	2,700	2,700	2,700
15. 水戸線	水戸~盛岡	174	2,800	2,700	2,700	2,700
16. 水戸線	水戸~盛岡	649	3,700	2,300	2,300	2,300
17. 水戸線	水戸~盛岡	341	4,100	2,400	2,400	2,400
18. 水戸線	水戸~盛岡	338	3,800	2,400	2,400	2,400
19. 水戸線	水戸~盛岡	430	3,700	2,300	2,300	2,300
20. 水戸線	水戸~盛岡	501	3,500	1,900	1,900	1,900
21. 水戸線	水戸~盛岡	769	2,800	1,800	1,800	1,800
22. 水戸線	水戸~盛岡	1067	2,500	1,500	1,500	1,500
23. 水戸線	水戸~盛岡	887	1,800	1,300	1,300	1,300
24. 水戸線	水戸~盛岡	1067	2,500	1,500	1,500	1,500
25. 水戸線	水戸~盛岡	1472	2,200	1,400	1,400	1,400
26. 水戸線	水戸~盛岡	107	3,200	1,200	1,200	1,200
27. 水戸線	水戸~盛岡	611	2,200	1,100	1,100	1,100
28. 水戸線	水戸~盛岡	1515	2,400	1,100	1,100	1,100
29. 水戸線	水戸~盛岡	1152	1,600	900	900	900
30. 水戸線	水戸~盛岡	384	800	500	500	500

古代にパンとパンツを求めて！？ 今そこにある「蝦夷風」時代の事

学問と同時にSF小説・漫画なども好んだ兄の影響からか、私もまた愚かながら少年らしい対象として宇宙や乗り物、機械や生物などには関心が高く、凶鑑などを眺め日々知識を貪るようなところがあったのだが、その中でも未だ高い興味を持ち続けているテーマの一つに「恐竜」がある。

恐竜は人類がその生きていく姿を誰も見た事がない、途方もなき超古代の巨大生物として、その遺体痕跡である「化石」が発見された

前々世紀以来人々の想像を駆り立て、絶え間ない新たな発見・発掘と研究によって今尚新鮮な驚きをもたらしている存在である。



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つて立ち読みを始め、東北好きである。

恐竜に対する私たちのイメージは、私が幼少の頃であつた一九七〇年代からの約50年間で大きく変わった。その主な要因は、現生鳥類との関係の深さが明らかになってきたところにある。

鳥は恐竜が進化した生物であり、恐竜そのものは絶滅したと考えられてきたが、実はそうではなく、鳥は恐竜の一種に他ならず、よって彼らは恐竜の生き残りなのだ、という認識が広まってきたのである。

鶏とティラノサウルスは遺傳学的に極めて近く、かの有名な史上最強の恐竜には羽毛があり、温血で、子育てし、鳥に近い姿勢で敏捷に走った。議論的となつてきた極端に小さな前脚は、鳥が翼を退化させても前脚として使わず、嘴と後脚のみで食餌する特徴にその謎を解く鍵があるだろう。

「鳥は恐竜の子孫ではなく、恐竜そのものだ」という新説は、私たちの既成概念を揺るがした。偉大な祖先は滅び、卑小な変わり果てた姿でその末裔は生きていく、という認識から、恐竜は多様化の果てに、その一派のみが尚も偉大な恐竜として生き続けている、という見方への変化は、例えば歴史・民族学分野において「東北人は蝦夷の末裔ではなく、蝦夷そのものだ」という言い回しへ転化させる事も可能かも知れない。

「いやいや、それは真実ではない、と非難を受けるだろうとは思いますが、無論恐竜と同じく、その証明が必要となるだろう。では本稿にて、ささやかな思考実験を試みようではないか。

岩手県遠野市といえば、「日本のふるさと」というキャッチフレーズで全国に知られる東北を代表する名勝地であるが、ここにおける「日本」とは何だろうか、と考える事がある。

日本的、とは「和風」とも表されるが、では遠野の「和風」は遠く京都や金沢の「和風」と同質のものなのだろうか。鹿踊り、刀掛け(剣舞)などの芸能だけを見て、「こは本当に同じ日本か」と誰もが思うのではないだろうか。

「和風」とは元々「大和風」の事であり、古代大和朝廷の支配下になつた東北では「大和風」とは違う「蝦夷風」が主流であつた可能性が考えられなくもない。尤も、今で言う「和風」感覚が適用されるのは江戸時代以降の文化であり、「和食」という概念ですら、古くても鎌倉時代の禅宗による非肉食に合わせた料理法の工夫(精進料理)に始まると言われているが、江戸期以降に弱体化した東北が、南北朝時代までは北畠顕家率いる遠征奥州軍として優勢な北朝軍を撃破する程の驚異的な力を発揮した事績を思うと、やはり東北にはいつしか西方の「和風」に準じるまでの長い年月「蝦夷風」が培われ、守られていたのではないかと疑われてくるのである。

ここで戦後の流行作家・坂口安吾の『日本文化私観』というエッセイを思い出してみたい。外国人が「日本的」として守るべきと語る伝統文化なるものは、たまたま歴史的環境の影響によるもので日本人の必然ではなく、それが西洋的なものに比べて生活上不都合なものであれば、迷いなく捨て去るべきである、と主張された作品で、京都の古の建築も必要であれば全て破壊し、田畑や近代都市に作り変えよという主旨は今となっては暴論とも取れるが、例えば現代日本人の日常衣類がすっかり洋服に置き換わってしまったのは決して強制的な「波」があつた訳ではなく、和服という伝統衣装が確かに洋服に比べて非合理的で不便な側面を多く持つていたからに他ならないだろう。

ところで、今日和服として認識されている羽織袴や浴衣、禪などは元来南方系の文化がルーツとされている(呉服店)の「呉」とは三国志時代の中国南東部の国名から来ている説が有力)。禪は一般的に認識される帯状のもの他に袴状のものがあり、これは北方由来の説があるという。

そういったら、縄文時代に人を象つて造られた土偶は、所謂パンツを履いているように見えるとよく言われる。確かに、冷涼な気候の北方においては、肌の露わな禪よりも、袴状のパンツの方が合理的なはずである。そう考えると、日本人特に北東方面の住民・蝦夷にとつては、元々「和」ではなかつたのだから、近現代生活における洋服への変遷は古来の「蝦夷風」に戻つただけの状態と言えなくもないかも知れない。

それは、食習慣についても同様だろう。先々月、私は隣県・岩手県を何日間か旅してつくづく思った事がある。この地における移動・滞在中の夕食において、元米飯のつく食事が少ないな、と感じていたのだが、無論これは個人の食の指向にもよるのだけれども、宮城県北部でも「はつと」という名で御馴染みの水団型汁物「ひつつみ」やじゃじゃ麺、冷麺、蕎麦、ラーメンなどの多彩な麺類、そして特に盛岡市内に人気店が群雄割拠する各種パンなど、魅力的な食が豊富であるという事であつた。

全国的に見ると、パンの消費量が多いのは関西地方で、京都を筆頭に、神戸を擁する兵庫や大阪、奈良、他には四国四県でパンが盛んに食べられているとの事だ。何でも、「和」の本拠地でもあり伝統文化にうるさいはずの京都ではその反面西洋からの舶来もの、新しいものへの敏感さも伺えるというのだが、どうもそれだけが理由ではなく、京都での珈琲の消費量、喫茶店の多さにも関連しているらしい(盛岡も喫茶店は多いが、パンも食べられるという店はあまりない)。

興味深い事に、西日本においては納豆の消費量が少ないところほど、パンの消費量は高くなるという。すると、岩手のパン好きと京都や神戸のそれとは何か根本的に違つている可能性も考えられる。

岩手の場合、前述のように麺類やひつつみなど多彩な食も相俟つて、パン食に偏つている訳ではない事から消費量そのものは決して高くないと思われる。だが、岩手・盛岡とパン食の「絆」のようなものを思わせる存在として、忘れてはならない存在があつた。それが、『盛岡正食普及会』である。非常に残念ながら、二〇一七年に休業、そのまま閉業へと至つた本店は、岩手県産の小麦を始め、稗・粟などの雑穀を利用した無添加のパンや菓子、麺類、菜種油や味噌に至るまで製造・販売してきた食料品店で、その明治末期に建てられた威容の倉建造物(閉店後も県指定保存建造物として維持・補強中の事)も相俟つて市内では知らぬ人がなかつたと言う。その店名にある「正食」(玄米菜食を

基本とした食事法のことだと言ふ)には地域のあるべき食の姿を追究する意思を汲み取る事ができよう。

弥生時代、列島南西部において始まつたとされる水稲栽培によって米を炊いて食べる「粒食」が始まるまでは、縄文時代の穀物は「粉食」調理されていたと考えられる。かの時代にパンやクッキーのようなものがあつたかどうかについては議論の余地があるが、東日本一帯の縄文遺跡から発見されるという炭化物の存在は、充分その可能性を示唆するものであると思われる。全国的に有名な盛岡の老舗店「福田パン」では古くからコッペパン一個と牛乳一本で米飯二膳・味噌汁一杯と同力ローになるように考えられ商品が開発されてきたらしく、まさに主食としてのパンを長く提案し、地元に着目させてきた様が窺えるのである。それは、無添加・雑穀などの健康志向のパンはほとんど無く、飽くまで新しさや甘さを求めるという京都や神戸とは違う、古来よりの「粉食」の記憶が今尚息づく姿を、この東北の近代都市の中に見出すようでもある。

傍目から見れば、よく彼を評する人が言うように「高等遊民」の現実離れした戯れのような行為と受け止められようが、果たして本当にそうだったのか？彼には他に「狙い」があつたのではないかと私はそう思えてならないのである。

彼の行為や活動の姿は周囲から確かに浮いていただろう。だが、それを自覚しない賢治だつたらうか？彼は、長い年月に渡り東北の地に染み付いてしまつた「和風」、即ちこの蝦夷の地にそぐわない、数百年の間東北を疲弊させてきた錆びついた他地方からの文化や風習を掃蕩・一新する為に、全く違う新しい西洋文化に人々を触れさせ、彼らの視界を開かせたかつたのではないのか？という仮説を立ててみたいのである。

現在となつては、宮澤賢治の西洋感覚に完全に追いついたかに見える東北であるが、同時に今や「日本」のふるさと」と形容される遠野地方を擁する事に、多くの人は不思議を覚えるかも知れない。いや、例えば英国の象徴のように思われるバグパイプや

キルトが実は英国と長く対立してきたスコットランドのものであるように、日本人のみならず世界中が錯覚させられているのだとしたら、西洋化だと信じて疑わなかつた、米飯や禪からパンやパンツへの移行が、己の中に眠る「縄文の感覚」の再発であり、知らず知らずのうちに日本全体が「蝦夷風」に侵食されていたのだとしたら、そして人々はいつしか、鹿踊りや剣舞に象徴される『和ではない日本』のふるさとに魅せられてきたのだ！そう考えれば、それは盛岡の福田パンの存在や、宮澤賢治の活動と、少しも矛盾するものではないだろう。「蝦夷が滅び、和の辺境に成り果てた東北」に、実は「和風」とは言えぬ風が常に吹いているのだという事に気づく時、人はこの地を行き交う顔に今を生きる蝦夷を発見し、静かなる彼ら各々の生き様に、他ならぬその民族の証明を見出すに違いない。



今は閉店した『盛岡正食普及会』(旧・井弥商店)

シリーズ 遠野の自然

「遠野の芒種」

遠野 1000 景より



巣だったシジュウカラと

急に暑くなったり、長そでが必要になったり、カンカン照りかと思えば、急激なザーザー降りと、高齢の身には気候の変動はこたえるが、確実に春が到来しているのを実感するこの頃。遠野では、花々が咲き始めるのに続き、動物たちが動き始めていくようだ。野生のシジュウカラは、巣立ちしたばかりでは人間を恐れないのだろうか。熊も動き始め、山から里に下りてきて、美味しいものを漁っているようだ。「突然の遭遇」は避けたい。夕暮れの景色もどことなく温かさを感じる。天候不順のなかにありながら、春まっさかりといったところであろうか。



熊看板



ツリアブ



カッコウ花（アツモリソウ）



新緑の仙人



サワフタギの花



夕暮れの鳥居



舌だし岩

【今後の三陸酒海鮮会のあり方を探るトライアルイベント開催】

もっと三陸被災地と結びつきを深くしたい！もっと三陸の海鮮の魅力を引き出したい！もっとたくさん東北地酒を知りたい！

コロナ禍による長い延期の末、ようやく今年四月に再開したばかりの「三陸酒海鮮会」、今年で「節目」の十年目を迎えました。これまで通りの運営がむずかしくなってきました。

三陸海鮮を使った食べきれないほどの料理と厳選された東北地酒飲み放題で、税込五千円という料金を一切値上げせずに来たのも奇跡ですが、諸物価高騰の影響で、これ以上同条件で続けるのはお店の側に迷惑ばかりおかけすることになり、どうしても料金改定が必要となりました。

また、大勢が集まって、美味い海鮮料理と東北地酒を飲むだけの会になってしまっているのではないかと反省もあり、今後どう運営を変えるかを試す「トライアル三陸会」を開催することにし、先日開催しました。

目指すのは、「もっと三陸被災地と結びつきを深くしたい！」「もっと三陸の海鮮の魅力を引き出したい！」「もっとたくさん東北地酒を知りたい！」です。

また、少人数でじっくりと交流する場とし、その分開催頻度を上げて、これまで一月半に一度の開催を、月一回にするとかを試してみようということでした。

写真でお分かりのように、このトライアルの海鮮料理も東北地酒も以前と変わらないどころか、はるかにグレードアップしています。本番再開—乞うご期待！



大ぶりの牡蠣・・・岩ガキのような大きさ



ホヤの刺身・・・新鮮



海鮮を瓶詰にした「瓶ドン」をご飯に乗せました



写真でお伝えする 東北の風景

【チャグチャグ馬コ（岩手）】

写真撮影 尾崎匠

