

<<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127号

毎月発行

発行 2022年(令和4年)12月16日 金曜日

2022年(令和4年)12月16日 金曜日

【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、69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4作目。研究する中で文化発掘の本



今回号からスタートする新シリーズ 【東北再興のための食品産業新分野の創出】 第1回

米どころの東北の「米」は衰退するしかないのか？ 「米」で大逆転する企画はほんとうにないか？ その①

新たなシリーズ開始にあたって

今回号から新しいシリーズを開始する。

前号までは、「東北再興のための新産業創出」シリーズを数回にわたって連載してきたが、対象が全産業では範囲が広すぎて、議論が拡散する傾向があったといわざるを得なかった。そのため焦点を絞れなかった。

そのことを反省して、もっと論点を絞ろうと考えてこの新シリーズである。また、この新シリーズは、東北の強みをフルに活かした食品関連の新産業分野を東北で開拓できないか、開拓できたあかつきには、衰退を続ける東北の再興につなげられないかという大かつ挑戦的な提案である。

とはいえ、いきなり詳細検討に入る前に、少し広い視野から、この企画の意味を少し掘り下げたい。大上段に振りかぶって、時代を数十年遡り、日本の産業の

流れと東北との関係をじっくり振り返ってみたい。そうすることで、この新シリーズの位置づけを明確にしたいと考えている。

東北視点でこの七十年の産業の推移を眺める

非常に古い産業分類で申し訳ないが、かつて教えられた日本の三つの産業区分から話を始めたい。

まず、農業、林業、漁業などの第一次産業というくくりがあり、次に、製造業建設業、工業などの第二次産業があつて、そして、商業、金融業、医療・福祉・教育などのサービス業や、外食産業・情報通信産業などの第三次産業があつた。

千九百五十年代以前は、農業や林業や漁業などの第一次産業がとて盛んだつた時代があつた。東北視点で見れば、この時代、東北の住民は、さまざまな問題を抱えながらも東北という地にしっかりと腰を据えて、この一次産業を支えてきた。

その時代に続き、千九百五十年代後半から六十年代前半までは、第一回目の東京オリンピック開催のための建設ラッシュがあり、他の大都市部でも建設ラッシュがあり、東北の一次産業人口は、「出稼ぎ労働者」という形で一年の半分近く、東北を離れて働きに出た。

さらにその後も日本はどんどん豊かになり、電化製品などのモノを作る製造業や自動車工業などの第二次産業興隆へと時代が移っていった。

東北の一次産業が衰退するなかで、東北の若い世代がこの新たな第二次産業を支えるべく、大量に大都市に吸収されていった。いわゆる「集団就職」である。そして東北は若年層が減少して徐々に高齢層の割合が高くなっていった。

若年層人口が減少するということは、中長期的に人口が減少することにつながり、実際その通りになった。さらに時代は進み、高度経済成長を経験した人々は、さらに豊かなサービスを求めるようになった。

人々の生活や嗜好が多様化していくなかで、コンビニチェーンや外食産業、情報通信産業などの第三次産業が増えていった。

第三次産業と比べ、第一次産業と第二次産業を合わせた割合は減少傾向を続けた。東北も同様だったが、大都市部の三次産業の勢いは遠く及ばなかった。

そのため、東北からの若年層の流出は相変わらず続いていく。東北の高齢化も加速していく。東北の第一次産業従事者平均は六十代半ばを過ぎた。次世代の担い手不足は目に見えていた。そして現代、「六次産業化の波」がやってきた。

これは、一から十まで自分たちの手でやっていく、これまでのどれにも当てはまらないような産業区分である。

農業に関しては、農業六次産業化とは、農業を一次産業としてだけではなく、加工などの二次産業やサービス・販売などの三次産業までを含め、一次から三次までの一体化をめざす次世代型の農業ビジネスのことになる。

そして近年では、こうした付加価値を高め、サービスの側面を持った農業のあり方が注目されるようになってきた。

産業推移から見る東北が乗り越えるべき課題 ① 若年人口減少

こうした流れのなかで生じた東北全体の課題はたくさんある。解決できそうもない課題だらけであるが、ここで少し整理してみよう。第一番目は、長期間に亘る若年層の減少である。

このままいけば、加速的に東北の人口は減り続けるのは当然である。

そこに東日本大震災が発生して、この減少トレンドにさらに拍車がかかったのは周知のことである。

課題② 一次産業消滅リスク

前述のように、第一次産業の高齢化問題もある。若年労働者層が大都市部に吸収されていくのを止められないので、このままだと、東北の第一次産業はいずれ存続の危機を迎えるのは必至である。

課題③ めぼしい産業がない

こうした東北の第一次産業では、東北に人を留めておくのは非常にむずかしい。産業がなければ、東北に住み続けるのはむずかしい。そこで大手企業の誘致が選択肢としてあるが、他地方との競争には不利である。

また、東日本大震災のイメージが払しょくできていない。進出を検討する大企業も二の足を踏むだろう。漁業に関しては、温暖化の影響で、かつて獲れた魚が獲れない。サケ、イカなど、不漁が続いている。大震災直後に全面的に養殖漁業に切替えるべきだったが、決断が遅かった。これから切り替えても、成果が出るまでに大分時間がかかるだろう。



コメ余り・・・読売新聞オンライン 2021.9.28

結果的に、東北に人を留めておくようなめぼしい産業がないのである。

東北再興につながる産業は何か？

こう見てくると、東北再興につながる可能性ある選択肢がどんどん消えていくように思える。

もう東北には「未来」はないのかと悲観的にもなる。

また、これらの重い課題をクリアできる食品産業でないとは挑戦するだけムダのような気がしてくる。

果たしてそうした企画はほんとうにありうるのか

東北の「農業六次産業化」

当新聞でこれまで何度か指摘してきていることだが、東北の農業や水産業分野では、長年、他地域と比べる

と付加価値が低かった。

つまり、素材のまま提供するケースが圧倒的で、「加工」は別の地方が受け持ち

商品化も他地方が独占した。東北はいつまでも素材提供

だけに甘んじ、表には出ない裏方に留まり、かつ付加

価値が低く、売上金額も低いままで、第一儲からない

残念ながら、こうした状況がずっと続いてきた。

当新聞では、この状況を何とかしなくてはならないと再三述べてきた。

とはいえ、すぐにも効果を出せるような妙案があるわけではなく、具体的な事業企画を提示できるまでの

力量もなかったと告白せざるをえない。

問題はここからである。確かに、東北にとって「農

業六次産業化」は文字通り、目標ではあるが、果たして成功するだろうか？

これまでと同様に中央からの助成金つきのお仕着せ

事業で、他地方も同じように追従するような事業を横

並びに推進していく姿勢で良いのだろうか。

はつきり言えば、こうしたものはいろんな意味で失敗に終わるだろう。

中央からの「落下傘事業」は、東日本大震災の復興事業と同じ運命を辿るだ

らうと自信をもって言える。さらに、いまの東北のパ

ワーで、他の地方を追い抜くようなことが期待できる

だろうか？なかなかむずかしいと思うのだ。

大逆転の発想で、東北にとつての弱点を強みに変えられるような企画はないだ

ろうか？

さらには、これまで東北が採ってきた戦略でありながら、うまくいかなかった

ことをさらに突き進んでいき、一転して大きな成功に

結び付けられるような「突破口」を見出せるような企画はないものだろうか？

そこで考えたのが、実は「米産業」なのである。

「米産業」といえば、東北一次産業のど真ん中、東北

農業のど真ん中である。大胆にもその本丸に切り込

もうという挑戦である。何かの間違いではないかと思

われるかもしれないが、

筆者は大真面目である。そして、この「米産業」

に関して数回取り上げていきたい。詳細な提案もした

い。

確かに、現在、「米」は人気がない。消費量も右肩下がり

で、パン等の小麦に駆逐されている。

国民1人当たりの小麦の年間消費量は31.7kg、

一九六七年以降は大きな変動は見られないが安定して

いる。

一方、国民1人当たりの米の年間消費量は一九六二

年度をピークに減少を続け、二〇二〇年度は50.7kg。

食生活多様化により、パンや麺類といった小麦製品

を主食に取り入れる人が増加している傾向を反映する。

これまでの東北の米の生産量は機械化、大規模農業

化等で伸びる一方だが、消費量が減少して、政府の買

い上げ米は倉庫に眠ったままである。だから、減反政

策もずっと続いている。

美味しい米も話題になるが、だからといって、洋食

から和食に切り替える人口が増大しているという話も

聞いたことがない。

とはいえ、東北が日本で最大の米の産地であること

は否定できない事実。なのに、なぜ「米」な

かと思われるにちがいない。

「米」に関する発想を大転換せよ その①

米という食材は、日本列



マタギの携帯食料・カネ餅(シトギ餅ともいう)・・・NHK グレーテルのかまどより・・・「ゴールデンカムイのカネ餅」初回放送2022年11月28日



マタギのカネ餅から考案されたといわれるバター餅・・・「バター餅の作り方を紹介！」(All About暮らしより)

島に伝わってから、ずっと主食(専門家は「常食」という)と思込まれている

が、主食の時代はわずかの期間、江戸中期以降の三

百年ほどなのである。米以外の穀物との混合食が主であ

った。

だから「虚像の米主食信仰」を捨てるべきである。

その②

米といえば、ごはん茶碗に白いご飯というイメージ

だけが固定化しているが、これが米の利用にとつて大

きな障害になってはいないか？なぜ白飯だけなのか？

食料としての米そのものを加工した食品を大量に作る

という観点はないのか？この点も見直すべきである。

その③

米が主食(常食)であらねばならない理由はない。

米は無理して主食(常食)の座を堅持するのではなく、

副食とか、おやつ(食材)という発想をなぜ取り入れな

いのか？

そうすれば広大な裾野を持つ活用の地平が見えては

来ないか？

最近、おやつ(代表格であるハンバーガー)に米をパ

ンズとして活用する例もあるが、こうした発想をもつ

ともっと拡大できないか？

もともとの米の原産地は東南アジアである。そ

こでの米の活用をなぜ研究しないのだろうか？不思議で

ならない。

少し調べるだけで、米の用途は限りなく広がって

いくのに、なぜそれに学び、良いところは取り入れよう

としないのだろうか？

ベトナム、タイなどには美味しい米加工食品があ

るではないか？

その⑤

米に関する考え方はずっと硬直状態にあり、逃げ道を

自らふさいでいるように

思えてならない。もっと頭を柔軟にして、

自由に考える方向に転換すべきである。

その⑥

先日テレビを見ていたら、秋田のマタギの生活風景が

映し出され、その中に、マタギの熊に持参する米粉

食品が取り上げられていた。灯台下暗し。日本にも米加

工食品があるではないか？

過去に学ばないのは、東日本大震災だけではないの

だ。

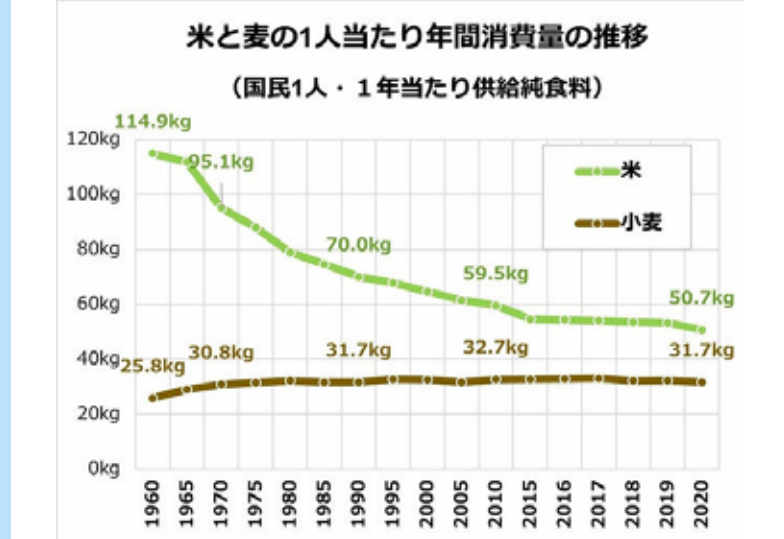
東北産米の「六次産業化」は可能か？

先の実現性等に関しては、ド素人の筆者には判断はつ

かないが、とにかく、進めるところまで進んでみよう

と思う。

次号に続く



米と小麦の消費量推移グラフ・・・出典：農林水産省「令和2年度食料需給表」よりminorasu編集部作成

米と小麦の消費量推移グラフ・・・出典：農林水産省「令和2年度食料需給表」よりminorasu編集部作成

米と小麦の消費量推移グラフ・・・出典：農林水産省「令和2年度食料需給表」よりminorasu編集部作成

米と小麦の消費量推移グラフ・・・出典：農林水産省「令和2年度食料需給表」よりminorasu編集部作成

米と小麦の消費量推移グラフ・・・出典：農林水産省「令和2年度食料需給表」よりminorasu編集部作成

米と小麦の消費量推移グラフ・・・出典：農林水産省「令和2年度食料需給表」よりminorasu編集部作成

米と小麦の消費量推移グラフ・・・出典：農林水産省「令和2年度食料需給表」よりminorasu編集部作成

米と小麦の消費量推移グラフ・・・出典：農林水産省「令和2年度食料需給表」よりminorasu編集部作成

人口が減少し続ける東北は【変身】を決断しなければならない

自分たちの『流儀』を固く守り「よそ者」が来なくても構わないとするのか？

自分たちの『流儀』を修正して「よそ者」本位で受け入れるかの二者択一！



移住者割合の多い島根県隠岐の島海士町・・・
離島経済新聞社『季刊ritokei』23号より

これまでなかなか言えなかったこと

筆者は、宮城県北部のいなか町の出身である。十八歳までそこで暮らした。そこを離れてから半世紀も過ぎてはいるが、「いなか」の良いところも悪いところもそれなりに知っているつもりだ。

年齢を重ねると、故郷のことが気になる。故郷が窮地に追い込まれていけば、そこにいなくとも何とかしなくてはと思うものだ。だからこの東北を鼓舞しようという新聞を十年以上発行し続けているのではあるが、それでも真正面切っ

て言えなかったことがある。特に「いなか」の悪い点である。それを今回号であえて言おうと思う。

なぜなら、このままでは、東北の大多数のいなか町は救いようのないところまで孤立して、結果的に「自滅」していくと思われるからだ。

だがその苦言は、東北在住者、または強い関係を保持する人たちの聞く側にとっては、とても耳の痛いことになるかもしれないし、文章を見た途端に怒り出すかもしれない。また、この記事に対して

できるであろうが、それでもあえて言わねばならない。そうはいっても、あまり直接的な表現は避けたい。わざわざけんか腰になって争いを起こしたいというわけではないのだから。

そこでまず、東京などの大都市との比較という形で多少えん曲に述べさせてい

たきたい。

大都市と東北のいなかまちの比較 その①

人口が減少し続ける東北のいなか町で良く耳にする光景だが、地域外から来た「よそ者」に対して、そのいなか町の「流儀」を高圧的に

かなりしつこく押し付けようとするのはいただけない。まるで、江戸時代か何かの「関所手形」のごとく、手形なしにはいなか町に「踏み込むべからず」というように感じさせる場面がある。

「東京圏」ではそうした光景はまず見られない。そこから強烈な「おらがまち意識」に発展し、さもいなか町が住民の所有物のようにふるまうが、「よそ者」にはまったく理解しがたい。

いなか町は、すべてが「私有地」ではないのだから、違法なことでもしない限り、ここでは「自由」なのだ。

大都市と東北のいなかまちの比較 その②

いなか町では、なかなか「仲間」にはしてもらえないのが普通だ。よく解釈すれば、「よそ者」への「警戒」「用心」なのかもしれない。

しかし、「よそ者」からすれば、ものすごく「排他的」だと感じるが、「おらが住民たち」はそうした態度は当然だと考えているし、なぜいけないのかと不思議がるだろう。

そうした経験を一度でもすれば、「よそ者」はそこに移住しようなどとは絶対に思わない。他方、大都市部では、気が合えばすぐに「仲間」になれる。「排他性」は少ない。この差はとても大きな違いだ。

大都市と東北のいなかまちの比較 その③

「よそ者」が、そのいなか町のことでも何か提案でもしようものなら、「まずはここに「移住」してからにしてくれ」と言われるケースもよく耳にする。

まるで、そのいなか町のすべて、その歴史も、周囲のまちとの関係性に関しても、自分たちがすべて管理しているのだから、「権限のない者」は発言権がないと言っているようなものである。

そして移住してからは、そのいなか町の「流儀」をしつこく押し付けてくる。とても移住者を受け容れるような環境ではない。

その若年層も、窮屈になって、外の世界へ、特に自由な大都市圏へ行きたいと思うにちがいない。

「開かれた「いなか」とそうでない「いなか」は、これから大きな格差が生じるだろう。はつきり言えば、「開かれた「いなか」にはよそ者から人が集まってくるし、そうでない「いなか」からは、人がどんどんいなくなる。そして逆スパイラルのように、加速的に孤立を深めていく。

人口が減れば減るほど閉鎖的になる？



村八分イメージ



いなかの監視社会イメージ

人口がどんどん減少して行けば、良く言えば人間関係が濃密になる、悪く言えばどんどん互いに縛り合う。諍いでも起こしたら大変だ。何せ人口が極端に少ないので、負けた方は「村八分」にされる可能性がある。

そうなるに非常に暮らしにくくなる。それを回避するために、「我慢」するのだ。悪口は家の中だけで、外に出れば隠すという二重構造となる。窮屈の上ない。

東北のいなか町の悪口ばかり並べるのはこれくらいにして、良い「よそ者」受け入れの例を紹介する。

移住者問題で最近良く取り上げられる島根県隠岐の島海士町のケースである。筆者も移住問題でこの場所が取り上げられる以前の知識としては、十三世紀の承久の乱で、鎌倉幕府軍に敗れた後島羽上皇が配流され

島根県隠岐の島海士町に学ぶ移住者受け容れ

移住者にとつては、これは大変ありがたい。毎日が息苦しくない。次に、このまちの特徴である「ないものはない」という考え方である。

「都会のように便利でなければモノも豊富にないが、都会には無い自然や食べ物、資源などの郷土の恵みがたくさんあり、日常生活していくために必要なものは充分にあるし、今あるモノの

良さを上手に活かしている」という思いが込められているという。いなか町として、無理に都市部のマネをしないことで、なくてはならない発展する。

あるもので我慢しろ、よそ者が増えてはならないと強制されるのではないのが自由でとてもいい。移住者が増えない東北のいなか町は、ぜひこの海士町に学ぶべきではないか。

最後に、東北のいなか町で移住者を増やしたいと思っているところは、ぜひ大都市の魅力とは何なのかを体験した方がよいと思う。少なくとも一年くらいは大都市部で生活してみたら、なぜ東北のいなか町から大都市部へ移住してしまうのか分かると思うのだ。

「福虎派藝」が生み出したもの

福島伝統工芸と台湾のクラフトビールのコラボ

12月12日、福島市内で、福島県の浜通りにあつて震災で大きな被害を受けた浪江町の伝統工芸「大堀相馬焼(おほぼりそうまやき)」と、台湾のクラフトビールメーカー「臺虎精釀(タイフールーイニング)」によるコラボレーションプロジェクト「福虎派藝(フーティンイー)」のお披露目会があつた。

福島と台湾を結んだこのコラボレーションプロジェクトは、「ふくしまみらいチャレンジプロジェクト」の一環である。福島県内ではいまだ帰還困難区域のある市町村が残り、被災した多くの事業者が困難な環境の中で事業再開を余儀なくされる中、このプロジェクトは、浜通りの一二の市町村の事業者を対象に、販路拡大を中心とした事業の再興、経済的な自立への支

大堀相馬焼の窯主たちの苦難

大堀相馬焼は、江戸時代から実に三〇〇年以上もの歴史のある陶器である。二種類以上の熱膨張率の異なる釉薬をかけることでできる特有の青ひびがあり、内側と外側で二つの層がある二重(ふたえ)焼きで、左を向いた「走り駒」の絵が入るのが特徴である。ちなみに、この「左馬」の絵は「右に出るものがない」ということで、大堀相馬焼の地元では縁起物として親しまれている。私の両親がずっとこの大堀相馬焼の夫婦湯呑でお茶を飲んでいたの

で、私にとっても殊の外親しみのある焼物である。しかし、この大堀相馬焼を造る窯元がある浪江町大堀地区が震災の原発事故で帰還困難区域となり、全住民が避難を余儀なくされていたことは、このプロジェクトのことは知るまで不勉強にも知らなかった。震災前、大堀地区には二三の窯元があつたが、震災後、窯元を営んでいた人たちは散り散りになった。現在、

今回のこのプロジェクトの特徴は、それぞれが得意とするものを生かしたものとづくりである。大堀相馬焼は陶器としては世界に類を見ない二重構造を生かして時間を経つてもビールの温度変化が少ない優れた特徴を持つビアタンブラーを造り、臺虎精釀は酒処である福島県をイメージして米と米麴を副原料に使用したクラフトビール「サケエール」を造った。

一一の窯元が事業を再開しているが、その所在地は、福島県内の各地に点在することになった。土地が変われば土も変わる。今回のプロジェクトに参画した窯元の一つで、中通り中部の郡山市に移転した志賀善宏さんは、事業を再開するに当たり、「大堀

相馬焼」の名を名乗らず、郡山市のある地域を指す「安積(あさか)」を取って「あさか野窯」という名称にした。志賀さんは言う。大堀で造っているのではないのに『大堀相馬焼』を名乗るのは大堀の地で代々受け継がれてきた『大堀相馬焼』に対して申し訳ない。食べ物で言えば『産地偽装』にもなる。実際に、大堀の土と郡山の土は色合いからして全く違つており、それであればこの地で再

出発するという意志をも込めて「あさか野窯」という名にしたのだそうである。伝統の名を捨てざるを得なかった逆境。現存する大堀相馬焼の窯元でもかなり古い「岳堂窯」の一六代目の窯主である志賀さんにとつて、しかし、それは決して後ろ向きなばかりの再出発ではなかつた。地元郡山の土と伝統の技とを融合させ、震災前には地元の陶器が存在しなかつた郡山の地に、全く新しい焼き物を生み出そうと志したのである。

大堀でなくなつた大堀相馬焼へのアプローチはもちろん、人それぞれである。同じくこのプロジェクトに参加した「錨屋(いかりや)窯」一三代目の山田慎一さんは、中通り南部の白河市で事業を再開した。所変わっても青ひびや走り駒といった大堀相馬焼の伝統の技法を生かしつつ、現代的なデザインの器を多く手掛けている。

やはりプロジェクトに参加した「近徳京月窯」一五代目の近藤京子さんは、中通り北部の福島市に移つた。大堀相馬焼初的女性窯主とのことで、女性として今までになかつた「大堀相馬焼」をつくらうと志したそうである。確かに、他にはない独特な色合いの陶器が印象的である。

お披露目会には大堀相馬焼のお三方と、台湾から臺虎精釀のCEO兼ヘッドブルワールのWinnie氏、企画イベントマネージャーのRoy氏も参加、今回のプロジェクトに対するそれぞれの思いを語つた。その後は交流会で、その「サケエール」を「大堀相馬焼」のビアタンブラーで飲み、福島と台湾の料理を楽しんだ。実は、このコロナ禍で打ち合わせは全てオンラインで行われ、大堀相馬焼のお三方も臺虎精釀のお三方も、互いにリアルで会うのは初めてだったそうである。同じ場を共有して話ができることの大切さを、楽しげに語り合う両者の様子を見つつ改めて実感した。

これまでも日本酒の麴を用いて造つたビールは国内にもあつたが、今回のこの「サケエール」はそれらよりもさらに日本酒に近い味わいであつた。臺虎精釀のお三方によれば、ビールの苦みと香りの素であるホ

ツプの使用を控えめに、より日本酒に近い味わいを引き出しているそうである。そのビールを注いだ大堀相馬焼のビアタンブラーも、陶器らしいきめ細かい泡が立つてビールの美味しさが増し、そして、会話をしながら時間を掛けて飲んでもビールがぬるくならない。これは優れものである。ちなみに、「福虎派藝」というプロジェクト名は、台湾にある「如虎添翼(虎に翼をつけたようだ)」という言葉が基になつている。日本の「鬼に金棒」と同じような意味だそうである。それに福島の「福」、両者の技術「藝」を加えて付けたとのことであつた。

なお、今回のプロジェクトの成果物であるこれらのビアタンブラーとクラフトビールは、福島県内の商業施設で来年の一月末まで購入が可能だそうである。

このプロジェクトがなかったらこの世に存在しなかつたビールとタンブラーを見ると、今回のこのプロジェクトの意義が見えてくる気がする。今回のこのプロジェクトがきっかけとなつて、この地に元々あつたものの価値を見直したり、それを元に新たなものを創つたり、それを内外に発信したりというアクションになつたわけである。

また、今回のプロジェクトの特徴として挙げられるのは、地方が直接海外とつながつていくということである。台湾が震災発生直後から東北の状況に並々ならぬ関心を持つて、公民を問わず被災地に対して手厚い支援を行つてくれたことを、東北の人は誰も忘れていないと思う。今回のこのプロジェクトはそこから一歩先の関係性構築へのヒントも提供してくれているように思う。支援する、支援されるという一方向的な関係から、双方向的につながり、お互いのいいところを引き出して、新しい成果に結びつけるという関係、今回は福島の陶器と台湾のクラフトビールという意外な組み合わせだったが、他分

野でも大いに参考になる事例なのではないだろうか。台湾のように東北に関心を持ってきている国、地域は他にもあるかもしれない。そこにあるものと東北にあるものがコラボすることだ今までにない新しい

価値が生み出されるという取り組み、今回のこの「福虎派藝」を皮切りに、どんどん進むようになると面白そうである。それこそまさに、「虎に翼をつけたよう」なものが生まれていくのではないだろうか。



野でも大いに参考になる事例なのではないだろうか。台湾のように東北に関心を持ってきている国、地域は他にもあるかもしれない。そこにあるものと東北にあるものがコラボすることだ今までにない新しい

価値が生み出されるという取り組み、今回のこの「福虎派藝」を皮切りに、どんどん進むようになると面白そうである。それこそまさに、「虎に翼をつけたよう」なものが生まれていくのではないだろうか。

【東北復興】掲載の記事・写真・図表などの無断転載を禁止します。Copyright YUMUYU INC. All rights reserved.

執筆紹介
大友浩平
(おおもともこうへい)
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.ootomo



Face book
https://www.facebook.com/kouchi.ootomo

Face book
https://www.facebook.com/kouchi.ootomo

Face book
https://www.facebook.com/kouchi.ootomo

Face book
https://www.facebook.com/kouchi.ootomo

Face book
https://www.facebook.com/kouchi.ootomo

Face book
https://www.facebook.com/kouchi.ootomo

Face book
https://www.facebook.com/kouchi.ootomo

Face book
https://www.facebook.com/kouchi.ootomo

東北にある「かも知れない?」 「世界始まりの島」の事

その奇妙な空想はかつて極北の地で起きたとされる痛ましい悲劇について最近知った事に端緒を發する。

一九一七年、帝政ロシアに起こった未曾有の革命は突如崩壊したロマノフ王朝の復活を切望する多くの人々を戦火に巻き込み、結果軍民合わせて総勢百二十五万人が都を追われ、遙か東方八千キロ、シベリアの奥地までの逃避行が始まった

この途轍もない大キヤラバンでの強行軍は、折しも真冬の連日氷点下二十度を下回る過酷な環境に迎えられる、数十万人が一晩で凍死し、残った約二十五万人がかの巨大な湖・バイカル湖に到達するも、完全に凍結したその湖上を渡る中、零



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。

下七十度の寒波の下に遂に全滅。短い暖期、氷解した湖底に、夥しい遺体が沈んでいったという(ただし、全滅したのはなら人数や情景などが何故後世に伝わっているのか?は謎だが)。

この、大勢の人々が湖に消えたという件りに、東北人としては平安末期の出羽・八郎湖における悲劇、大河兼任の騎馬軍団五千騎がやはり冬の氷上を進軍中、氷が割れて湖底に沈んだという話を思い出さずにはいられない。只これだけだと単に同じ北国の類似の出来事というに過ぎないが、この時更に私は過去見聞きしたある奇怪な説話を想起して、東北に纏わる途方もない妄想へと誘われていったのである

本稿では、前世紀に提唱されたある奇説を元に、一見単なる前時代の妄説に過ぎぬ話から、現代にも何らかの意義を見出しそのイマジネーションを新たに展開する事はできないものか、一つの思考実験として楽しんでみたい。

※

子供の頃、地図上の四国がオーストラリアに似ているとか(個人的には福島県も似ていると思っていた)ニュージールランドが日本に似ているとか感じた人は多いのではないだろうか。実は西歐の学問が広まりだした明治初期から、日本と世

界の地図を比較し類似を指摘した例があったが、これを二十世紀前半に軍部含めた国内を席捲する事になる宗教団体・大本の教祖である出口王仁三郎が「日本雛形理論」として構成・展開した事で広く認知された。

ユーラシア大陸・北南米大陸などの世界の各地は全て日本列島各地の拡大版であり、それぞれ地理や文化が対応しているつまり、「日本で起きる事は世界で起きる」、日本が即ち世界を表すという考え方である

何故、そのような一見突拍子もない発想が生まれたのか?具体的には、次のような事例が挙げられる。ユーラシア大陸は北東から南西にかけて温暖となり日本の本州に対応している。地中海は瀬戸内海に対応し、アフリカ大陸は九州に形も

気候も相対して、それは前述の通りオーストラリアと四国にも言える事である。インド・中国など人口密集地は首都圏から名古屋・関西までに対応しているし北米大陸に至っては先住民の存在と開拓の歴史、風土的にも北海道に共通しているという具合だ。

ならず世界の歴史に当てはめようとする意図が見える現代の常識的に考えればまさに途方もないファンタジーといった内容であり、教祖が「神託」を得たのになければ彼らの発想力の方に感嘆してしまうところでもあるが、一方で逆に現代の視点で見ても確かに思い当たらない訳でもない

日本とはいろいろな意味で多彩な様相を持った島国である、と言われる。それは様々な共通点を持つ島国である英国圏などと比較しても際立っているように思える。まず、人々の顔立ちや身体的特徴の多様さである。よく知られるように、縄文人と大陸系渡来人の混交が要因と考えられる一方

県民性というように、各地の人々の気質の違いもまた多様である。その要因でもあるであろう、気候の多様さ、風土の多様さ。山河の様相や特徴の多様さもさることながら湖、滝、砂漠、あらゆる自然現象と景観が見られ、樹木の植生も北から南まで亜寒帯から亜熱帯まで一揃いが存在している

極端に言えば、日本一周すれば海外旅行などする必要がないほどに、この列島は見事なまでに「世界の箱庭」的状态であるのが認識できるのである。海外と言えば、世界中の文化を国内に取り入れ融合させ、自国流にしてしまう不思議な国民性も、理論を裏付ける形になっている。海外の宗教

概念も広く受け入れられる下地であるアニミズムの概念は世界中にあるが、八百万の神として国家の思想基盤に据え続ける点、先進国としてやはり日本は独特と言えるのかも知れない。

さて、ここで気になるのはやはり当理論における東北の位置づけである。冒頭のエピソードでシベリアのバイカル湖と東北の八郎湖を照合させた訳であるが、確かに現代の特に日本海側の冬の様相に見る東北の寒冷地としてのイメージ、少数民族の天地であるシベリアと列島内でも人口減少の様相を濃厚に表す東北は相対するよう思える。

無論、東北は太古から単に寒冷なだけの土地ではない。縄文時代の東北は温暖であり、当時日本列島の中では人口密集地であり濃厚な文化が熟成していた事が現在では常識である。数多くの先住民が存在し、西からの軍事国家的侵略を受けた事ではシベリアと東北は確かに共通しているが、決定的に違う重要な点がある

東北には、西の大国と対等に渡り合う英雄的存在が歴史に上れば登場してきた事、そして黄金の存在である。日高見国と語り継がれるほどの謎めいた歴史、そして世界にもその印象を残した黄金による交易版図シベリアにも金の鉱脈があったとされる世界遺産「アルタイの黄金山」

が知られるがそれを活用した現地の勢力が存在した訳ではない。そうすると、東北が「日本雛形理論」においてその説得力に貢献できる部分は飽くまで限定的なものではない事になる。

ところが、今一度当理論を当てはめた「世界集約型日本列島」を眺めてみると何か足りない事に気づく。そう、南米大陸が日本列島のどの部分にも対応していない、つまり存在しない事にされているのだ。

いや、正確には、確かに対応する地域がある。・というより、あった。それは「台湾」である。日本ではないではないか、と思うが当理論自体が戦前の提唱である為、当時日本領土であった台湾が、先住民との衝突の末の領土化などの共通性を以て南米に当てはめられたらしい。因みに、同じく戦前領土化していた朝鮮や満州については、出口教祖が「雛形でない所は真の神の国ではない」としてい

ずれ領土として失われる事を予言したともされるが、台湾については外れてしまったという事か。いずれにせよ、島の大きさの比率などを他と比定しても、台湾と南米を相対させようというのには無理があるように思えてならない。ところが異なる制作者によるある画像に目を留めた私は驚愕したのである。何とあの南米大陸が、他ならぬ東北に当てはめられていたのだ。

考えてみれば、北海道に対応するとされる北米大陸の、すぐ南にある南米が、東北のエリアに収まるのは必然的ではあった。その画像における南米大陸は、本州に照合されたユーラシア大陸、その東部シベリアと合体するような形で、より東北らしい形でそこにある

南米はその風土気候の多様さもさる事ながら、よく知られるように異民族の軍事国家によって過酷な侵略を受けたが、何よりその大きな要因となったのが豊富な黄金の存在であった事も東北と共通しており、両者の歴史の象徴的産物と言つて差し支えないものである

ところで、「日本雛形理論」に東北を当てはめてみると、もう一つどうしても気になってしまう事があった。それはこのテーマを扱ったどのライターや論者も言及していない事のようなので、完全に自己流の珍説となるのだが、「日本地図に当てはめられた世界地図の中の日本は、どこになるのか?」という問題である

ユーラシア大陸が本州に相対するので、必然的に大陸の東南端にある日本列島は太平洋上に小島として浮かぶ事になる。その位置するところは、東北から関東の東側であるはずだが、目立った島影は宮城県以外には無い。そうならば、日本のような一国に比定される



世界を内包した日本の図・その中の東北とは?

離島として該当する場所はほぼ一つしか考えられないそれは「金華山」である

金華山には、謎がある。七四〇年代、東北において日本初となる黄金産出があり、当時難航していた国家事業である奈良の大仏建立に決定的な貢献を為す。その黄金産出地が金華山であると、江戸期までの長きに渡り当地の黄金山神社社伝にも記され広く信じられていたが、後の研究調査により実際の産出地は内陸の現・涌谷町である事が判明。両地に黄金山神社が立ち、ややこしい事になって

いるが、金華山が青森の恐山、山形の出羽三山と並ぶ東奥三霊場であり、現在でも神職以外は居住しない、島全体を神域とする一大聖地である事実は揺るがない

だが、何故このような重大な伝承の食い違いは起きたのか?これにも諸説あるが、私は今回その要因に「日本雛形理論」を当てはめたのであり、途方もなき仮説としてみたいのである。

かつて西欧の人々をして「黄金の国・ジパング」と呼ばしめた島国・日本。その黄金とは無論、平泉を都とした当時の東北が産出した世界との交易によって北国に富をもたらした特産物である。東方への旅路にいた商人マルコ・ポーロの耳にも入る程に知れ渡っていた東北の外交力とは如何なるものであったか、もはや想像する外ないが、西欧へ伝えられた黄金郷幻想が後世の冒険家らの心を揺さぶり世界の歴史を動かしていったのも、また揺るがぬ事実である。その罪深くもある黄金の国、その雛形としての全ての始まりの地が金華山である事が、実際の黄金産出地ではないにも関わらず不思議とその名を冠された理由ではないのか

無論、妄想が生んだ妄想として一笑に付されるのが真つ当な対処であろう。只、今はもう日本中心主義を脱却しつつ、新たに足元から世界を意識していくこれからの人々の心の旅の呼び水となるならば、それも面白いと思うのである。

※



初冠雪



カラマツ林の夜明け



柿



氷中葉

シリーズ 遠野の自然

「遠野の大雪」

遠野 1000 景より

今年一年を振り返ると、ただただ目まぐるしい一年という一語に尽きる。
次々に驚くべき出来事が起き、それが未消化の状態のところへ、また次の事件が起きるといふありさまだった。心の平安などどこかへ吹き飛び、まるで停止ボタンの壊れたジェットコースターのような一年だった。
そうしたときに遠野の自然を眺め、目の前の事件でかき乱された心を何とか落ち着かせた一年でもあった。
人間の営みなど、大自然の運行の前ではほんの取るに足らないものにすぎないことも思い知らされた。
来年はもうこのジェットコースターから降りられることを心から願っている。



雲海の岸



白鳥 睡眠中



ススキと青空



S L 銀河 遠野 綾織間

【新シリーズ・三陸酒海鮮会】の開催ご報告と今後のお知らせ

第47回は11/19に開催済、10名様のご参加、すごい盛り上がりでした！
第48回は12/17に、第49回は1/21に、第50回は2/18に開催予定

【基本方針】

- ① 会は原則として、月一回開催といたします
- ② 毎回会場を変えての少人数開催といたします。
- ③ 今後は、当面の間、毎回、「割り勘」を基本とした料金でお願いいたします。

第47回三陸酒海鮮会 日本橋【富和利】篇
【宮城の地酒10種】をたらふくいただきました



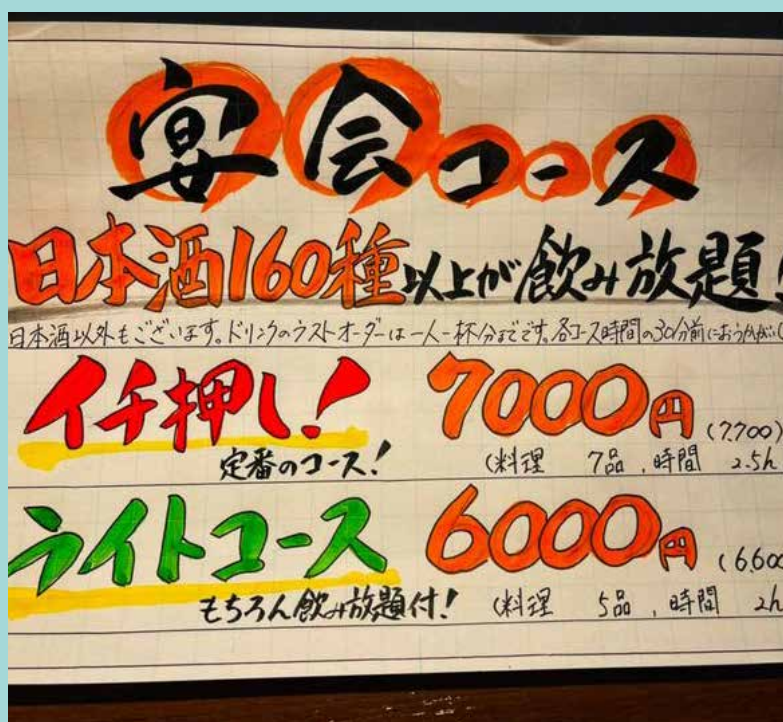
宮城の地酒10種飲み放題！

第48回三陸酒海鮮会 新宿【樽一】篇
2022・12・17(土) 17:00～20:00



鯨刺し盛り合わせ・・・イメージ

第49回三陸酒海鮮会 五反田【野崎屋】篇
2023・1・21(土) 17:00～20:00



日本酒160種以上の飲み放題・・・チラシ

第50回三陸酒海鮮会 日本橋【富和利】篇
2022・2・18(土) 17:00～20:00



三陸産牡蠣食べくらべ・・・イメージ



写真でお伝えする
東北の風景
【東北の初冬】

写真撮影 尾崎匠

