＜＜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136号　毎月発行

発行 2023 年（令和 5 年）9 月 16 日　土曜日

2023 年（令和 5 年）9 月 16 日　土曜日

【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、70 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】の大崎上映会は延期。とはいえ新型コロナ禍を乗り越えて 4 作目制作に向けて奮闘中。趣味は古代史・縄文文化研究。埋もれた歴史を発掘することと東北から日本を変えることを標榜。

緊急　新シリーズ【東北の“食”を掘り起こす】②

中国の日本産水産物輸入禁止への緊急対抗策

ホタテ貝殻むき加工国産化とアメリカ緊急輸出対策

処理水海洋放出で中国が国産水産物輸入禁止

福島第一原発の「処理水」の海洋放出に反発して、中国は、先月二十四日、突然、日本の水産物の全面輸入禁止に踏み切った。

国内ではその措置に対して、ＷＴＯに訴えるべきだ、国際的に連携して輸入禁止措置を取り下げてもらおうとか、水産業者にはすぐに助成金を出せとかで大騒ぎである。

そして、いまだに有効策を打ち出せていない。また、「足元」をよく点検もせずにあわてふためき騒ぐだけでまったく芸がない。

この点に関しては、東北と北海道の水産事業者が、この問題の動向を特に不安視しているようだが、まずは落ち着いて、良く状況を分析すべきと言いたい。

日本の水産物輸出の昨年統計

下のグラフにあるように、昨年の日本の水産物の主な輸出先は、トップが中国で、次に香港、アメリカと続いて、この三か国で五割以上を占める。

なかでも中国と香港を合わせると約四十二パーセント。輸入に比べれば圧倒的に少ない輸出額ではあるが、シェア的には大きい。

これだけをみると、大騒ぎもやむなしとなるかもしれないが、さらに調べると、興味深い実情が浮かび上がってくる。

中国向けの品目別輸出

さらに、品目別の詳細を追うと、令和元(二〇一九)年の調査データによれば、「ホタテ貝」の輸出は中国向けが断トツに一位である。

もうひとつの興味深い情報がある。

昨年の中国向け輸出総額の八百七十一億円中、「ホタテ貝」の輸出額は四百六十七億円、次いで、ナマコが七十九億円、カツオ・マグロ類が四十億円その他となっている。

実に「ホタテ貝」輸出の割合は約五十四パーセントであり、過半を占める。

国産の殻付きホタテの輸出は最終的にはアメリカ行き

中国の禁輸措置により、この過半を占める「ホタテ貝」輸出が出来なくなったが、実は中国は、中国の国内で「ホタテ貝」の殻むきのみを行いアメリカに出荷しているというのだ。

つまり、日本から中国向けの「ホタテ貝」輸出は、冷凍状態で殻つきのままであり、中国国内で殻むきをして、アメリカに輸出するというブローカー的なビジネス構造ということなのだ。

ならば、今回の輸入禁止が恒常化する実情にかんがみ、「ホタテ貝」の殻むきを日本国内に取込み、「殻むきホタテ貝」を直接アメリカに輸出すれば、「ホタテ貝」に関する限りは、水産物輸出額は減らないことになる。

殻むきの手間がかかるだけであり、これは機械化で何とかできるだろう。

緊急対策の骨子とは？

「ホタテ貝」に関する結論からいえば、日本が採るべき緊急対策とは、以下のポイントにまとめられると考える。

① 輸出できなくなったホタテ貝、これから収穫するホタテ貝を一か所に集める

② ホタテ貝殻むき装置を緊急に開発すること

③ アメリカ向けの「殻むきホタテ貝加工・輸出商社」を国内水産系商社から選りすぐり、新規に立上げること

④ 政府は、この新会社とともにアメリカ向けのホタテ輸出の市場調査を緊急に行い、輸出をアメリカ当局へ働きかけ、中国ルートから至急に切り替えるよう働きかけること

以上で、このホタテ貝問題は回避できる。

中国はあまりのスピードで、これまでのビジネスが消滅して自壊に陥る状況を見て落胆するだろう。そして、食糧を人質にした政治的恫喝を反省するであろう。

禁輸措置の解決策がすべて「ホタテ貝」のようにはいかないだろうが、工夫の余地は探せるのではないか？

東北水産業の付加価値向上を目指せ

ついでながら、この際に、もうひとこと言わせてもらいたい。

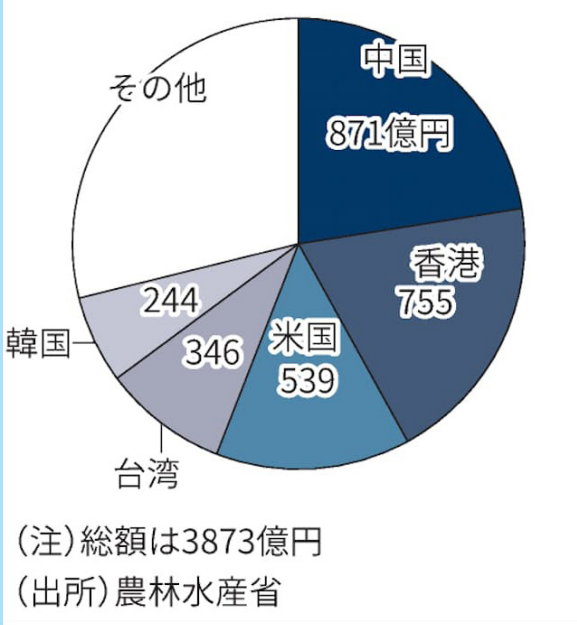
当新聞では以前から、東北水産業の付加価値が低いので何とかしなければならないと提言してきた。

いつまでも「素材のままの東北水産物」を販売する姿勢を改め、「さまざまな加工を加えた付加価値の高い東北水産物」の生産に切り替えていくことをあらためて提言したい。

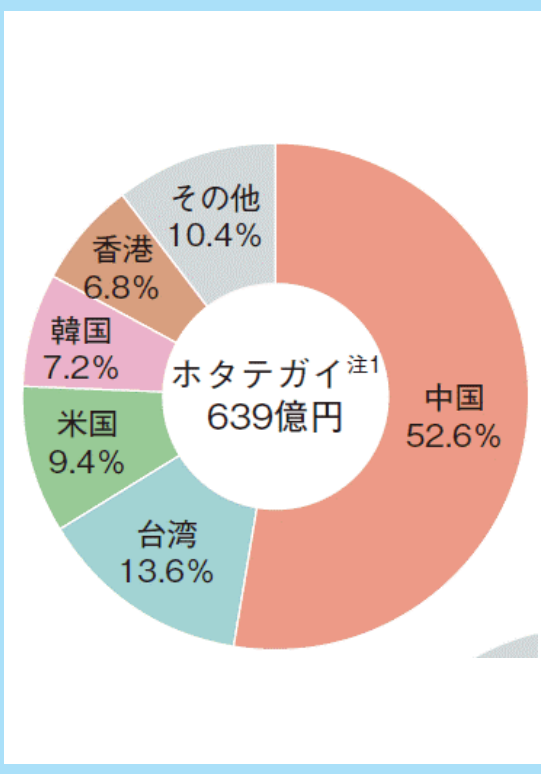
最大のピンチを、東北水産業活性化の大チャンスに転換して欲しいと切に願う。

はともかく、生産面でずっとトップを走り続け、生産の世界シェアが五十パーセント以上を占めている台湾のＴＳＭＣに追いつこう、あるいは、すぐには追いつけないが、自国に生産工場を誘致しようという動きは世界的に激しい。

中国による台湾武力侵攻が現実的となっているので、他の国々に時間的な余裕はなくなっている。



日本の水産物主な輸出先・・・　2022 年の輸出額は前年比28.5％増の3873 億円。中国（全体の22.5％）、香港（19.5％）、米国（13.9％）の3 カ国・地域で輸出額全体の5 割以上を占め、品目別ではホタテガイ（全体の23.5％）でトップ

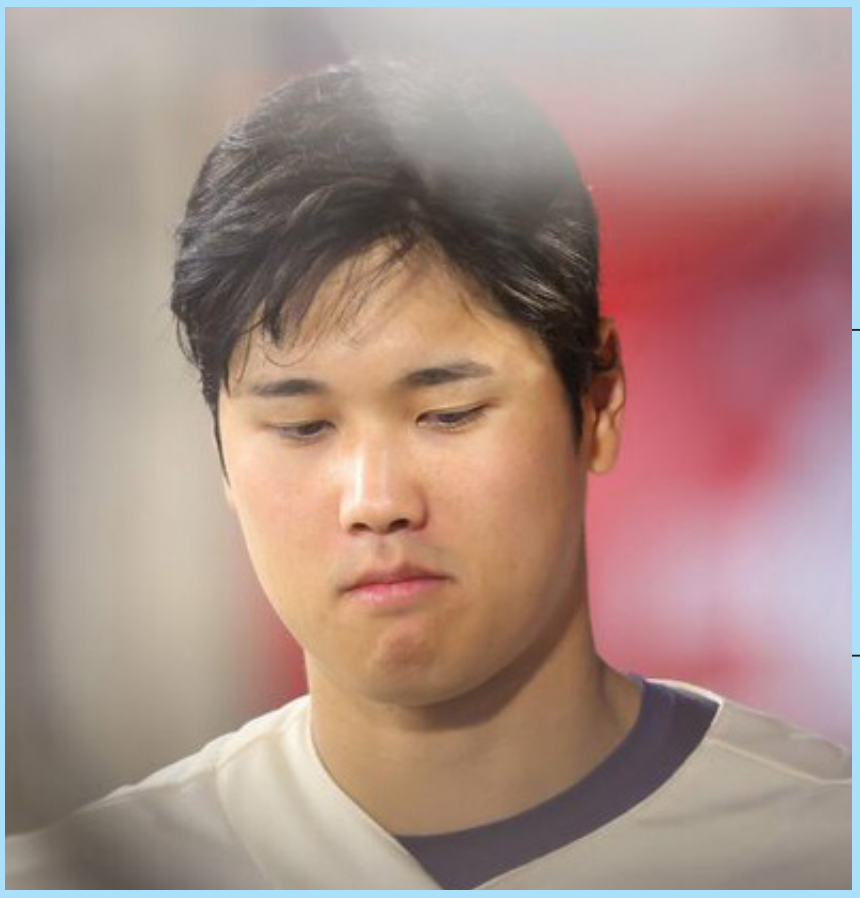


ホタテ貝の輸出の大半は中国向け　・・・資料：財務省「貿易統計」(令和元（2019）年）に基づき水産庁で作成

【東北再興】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.

東北の野球関連ニュース･･･大谷翔平選手と仙台育英高校

大谷翔平選手のケガはどうなんだろう/仙台育英準優勝は頑張ったが何か後味悪い



大谷翔平選手・・・ケガはまだ直らない？脇腹も肘も・・・東スポより

大谷翔平選手の動向は？ケガも移籍問題もとても心配

大谷翔平選手のケガが心配

世界の野球界にとって至宝ともいうべき大谷翔平選手が、ケガに苦しんでいる。

そのため試合に出場できず、この記事を執筆している時点で、すでに連続十試合ベンチスタートが続いている。

最初はヒジだった。それで今シーズンの投手登場は断念せざるを得なくなった。

少なくとも、いや来シーズンも、あの「魔球」が見られない。残念でならない。

シーズンが始まる前のWBCで世界一になったための肉体的な負担が今頃出ているのだろう。ヒジが悲鳴を上げているのだ。

さらにその後、打撃練習中に脇腹も痛めた。

これで、投手だけでなく、打者としても出場できなくなった。残念でならない。

しかし、本人がもっと苦しんでいることだろう。

チーム移籍問題

前々から、大谷選手の移籍問題が騒がしかった。

しかし、この問題が現実味を帯びてきたのは、オールスター戦が終わって、エンゼルスが大量の選手補強をしたにもかかわらず勝てず、連敗して、ポストシーズン戦に出場がむずかしくなってから、試合中の大谷選手の顔に精気が感じられなくなってからである。いや、イライラも見てとれるようになってからである。

ぜひ別の強豪チームに移籍して欲しい

今シーズンのエンゼルスはケガ人続出だった。

ただでさえ不振で成績が芳しくないのに、大量のケガ人ではどうしようもない。

その負担も大谷選手にかかっていたことだろう。

だから、筆者としては、今シーズンが終わったら、別の有力チームに移籍してもらいたいと願う。

そうしたチームに移籍すれば、大谷選手の成績は大幅にアップするだろう。

投手成績も、味方の打線が強力ならば、勝利投手の数も増える。

打撃も、大谷選手を挟んで、強打者がいれば敬遠される頻度は大幅に減少するし、ちゃんと「勝負」してくれるので、打率も上がる。

だから、強豪チームに移籍するのは、大谷選手だけでなく、MLB全体にとっても良いことである。全体が活性化してくるはずだ。

そうした状況となるまであと少しである。我慢のときである。

大谷選手に降りかかった数々の災難で、あまりにも状況が急変してしまったことに驚き、悲しんでいる。東北・岩手が産んだ、世界の大谷翔平選手には、一刻も早く、元の姿に戻って欲しいものである。

問題となった慶應の応援風景・・・朝日新聞 dejital より

㊗　仙台育英2年連続決勝戦でも何だかモヤモヤ後味悪い

㊗ 仙台育英二年連続決勝進出、よく頑張った

今年の夏の甲子園では、仙台育英高校が二年連続の決勝進出となり、惜しくも準優勝だったが、まことにめでたいことであった。

数ある全国の高校野球チームのベスト2に二年連続でなったのだから、ほんとうにすごいことである。

選手たち、監督、スタッフ、父兄のみなさんにもご苦労様と言いたい。そして、来年以降もこのレベルをキープしてもらいたいと願う。

昨年は、高校野球始まって以来、東北にはじめて優勝旗をもたらし、今年は準優勝した。

いよいよ、東北の高校野球は強い！という時代の幕開けなのだろうか？

でも何だかモヤモヤ

決勝戦では慶應高校に敗れた。はっきり言えば、決勝の相手が慶應高校になるとはまったくの予想外だった。

でもすばらしい野球を展開して、決勝戦まで勝ち上がってきたことは讃えたい。

しかし、決勝戦を見ている途中から、名状しがたいモヤモヤが湧き上がってきて抑えられなくなった。

まず、解説者やアナウンサーの声が聴きとりづらい。

それに反して、マイクを通して聞こえてくる爆音のような慶應側の応援の声、そしてたくさんのトランペット等の管楽器の煽るような甲高く大きすぎる音が、試合観戦への集中力を削ぐ状態が長く続く。

仙台育英としてはめずらしい凡フライの落球に、慶應側からの歓声が続く。

これはいったい何なのか？高校野球とはこういうものだったか？騒がしいプロ野球の応援風景のような応援は、これまで高校野球にはあっただろうか？

こうした気持ちがどんどん膨らんでいき、さらに試合観戦に集中できない。

あらためて高校野球像を考えてみた

失われて初めて、失ったものが理解できるものだ。

それまでは当然のように受け止めていて、意識もしていなかったものが、失われてみて、ようやく分かる。

この決勝戦はそんな感想を抱かせるものとなった。

やはり、高校野球なりのモデルがあり、逸脱してはならないラインはある。

高校野球は教育の一環であり、相手がミスをしたときに味方に声援を送るものではない。

また、大学OB等の大人のための高校野球でもない。

しかし、この決勝戦は、慶應高校卒業者や慶應大学卒業者たちの「お祭り騒ぎ」になってしまった。

今後、こうした状況を見直さず続けるのだろうか？「高校野球改革」とはこういったことなのだろうか？

【東北再興】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.

新シリーズ【東北を再発見する旅】…③　秋田・大湯環状列石

『古代日本のピラミッドともいわれた近くの黒又山も登ってみた』

縄文ファンなら訪問必須の「大湯環状列石」

縄文ファンを自認するならば訪問必須といわれる、秋田県北東部の鹿角市にある「大湯環状列石」であるが、筆者はいまから十年前にそこを訪問した。

「大湯環状列石」だけを訪問するなら、直接に秋田の鹿角市を目指して行けばいいのだが、筆者は、その近くの十和田湖も十和田神社も見たいし、ついでに奥入瀬渓流も見たいと欲張った。

さらに、何よりも、この際、せっかく近くまで行くのだからと、岩手北部の二戸にある遠い親戚の寺も初めて訪問してみたいと考えた。

その結果、盛りだくさんの使命を課しての旅行ということになった。

そんなことで、最初に東北新幹線で二戸駅に行き、そこでレンタカーを借り、岩手、青森、秋田三県をまたぎ、また戻ってくるという日帰り強行軍ルートを選択することとなった。

最初に遠い親戚の寺をアポイントもなしに訪問。応対してくれたのはその家の中年女性で、話をすると、筆者の出身地に行ったことがあるという。若い住職は不在だったので、早々に退散した。

そして二戸から有料道路で一路鹿角市へ移動。そして「大湯環状列石」へと行き、帰りに十和田湖、十和田神社、奥入瀬渓流を見て、二戸に戻るルートに決めた。

「大湯環状列石」とは？

「大湯環状列石」とは、縄文時代後期前葉から中葉（紀元前二千年～紀元前千五百年頃）の大規模な遺跡である。

「野中堂環状列石」と「万座環状列石」の二つの環状列石（ストーンサークル）で構成されており、祭祀場だとも、墓だとも言われているが、正確なところは分かっていない。

「野中堂環状列石」の規模は最大径四十四メートル、「万座環状列石」は最大径五十二メートルで、二つ合わせると巨大な遺跡である。

二つの環状列石に使われている川原石の六割は「石英閃緑ヒン岩」とよばれるもので、環状列石から約二～四km離れた大湯川から運ばれてきたものであることがわかっている。

かなりの労力と時間を必要としたものであり、当時の縄文人は、その労力と時間以上の何らかの価値を共有して、この構造物を構築したにちがいない。

これまでの発掘調査によれば、環状列石を構成する配石遺構は「配石墓」であり、その集合体である環状列石は「集団墓」である可能性が高いという説もある。

こうしたことから、この遺跡は、「集団墓」であり、「祭祀の場」でもあるという見方が導かれ、また当時の縄文人の世界観が垣間見えてくるような気もする。

ボランティア説明員による説明を依頼

あらかじめ「大湯環状列石」に関する予備知識は仕入れていたが、大湯環状列石のガイダンス施設である「大湯ストーンサークル館」の入口に、ボランティア説明員が無料で説明してくれるとあったので、何か新たなことを教えてくれることを期待して頼んだ。

一番印象に残っているのは、いわゆる「日時計」といわれている石組みに来たときの説明だった。

説明員は、これは「日時計」などではなく、屹立している巨石は「男根」の象徴だと言ったことである。

筆者も同感で、なぜこんな場所に「日時計」など作らないとならないのかまったく説明がつかない。

当時の縄文人にとって、もっと切実な役割を持った建造物であり、「男根」様の巨石で象徴したのは「生命の循環」というようなものではなかったかと思う。

黒又山―通称クロマンタに登る

「大湯環状列石」の遺跡に行く目的のなかで一番興味があったのは、すぐ近くにある小さな山である黒又山―通称クロマンタだった。

写真にもあるようにきれいな三角形をした小山であることから、この山が「日

これを“日時計”と説明する感覚は信じられない！

“トーテムポール”か、あるいは“諏訪神社の御柱”のいずれかにしか見えない？

大湯環状列石風景の一部

これって“ドーモ君”のモデルでしょう？

【東北再興】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.

本の古代のピラミッド」であるという説もあるほどだ。とにかく、実際にそこに行って、十五分程度で登れそうな山ということもあり、実際に登ってみることにした。

登り口を探すのに何度も周囲を回るはめになり、時間がかかったし、頂上に至る道には木の根がたくさんあって、非常に登りづらかった。

そのうえ高い木々がうっそうとしていて薄暗く、何かしら霊気のようなものも感じていた。

少し登り始めたら、突然、「ギャーッ」というものすごい鳴き声が何度かした。最初から薄気味悪さを感じていたので驚いた。

冷静になってあたりを見回してみたら、その鳴き声の主はムササビだろうと推測できた。姿が見えないし、ムササビの鳴き声など聞いたこともなかったが、他に思い当たる動物もいない。突然の侵入者を威嚇したのであろう。

山の頂上には社があったが、ずい分長い間使われていないように見えた。

何よりも残念だったのは、「日本の古代のピラミッド」という「証拠」も見つからなかったことだ。

十和田湖・十和田神社

「カルデラ湖」である十和田湖は非常に大きい。

ここがカルデラ湖だということは、大昔の大噴火はさぞや大規模なものだったろうとあらためて思う。

だから、湖に隣接する十和田神社の参道にたくさんの巨岩が屹立していても驚かなかった。

たまたま本殿の裏手に回ってみた。そうしたら、土台は溶岩が固まった巨岩であったことが分かった。

現在の鳥居や社が造られる以前の大昔には、「十和田カルデラ火山」から噴出した溶岩がむき出しになって、カルデラ噴火のすさまじさを常に想起させる場であったことだろう。

奥入瀬渓流

奥入瀬渓流を初めて見るまでは、何となく静かな流れを想像していたが、ちょうど雨が降ったばかりのせいか、流れが急だった。

滝もあったのにも驚いた。それもちょろちょろと流れる滝ではなく、水量も豊富な滝で、轟音とともに水しぶきが飛んでいた。

しかも、長さも半端なく、一番下流まで行く気が起きなかった。

これも「十和田カルデラ火山」から噴出して流れ出た溶岩が固まった川なのだとあらためて思った。

青森の山道上でカモシカとにらめっこ

あちこちを見学したせいで、大分計画時間を超過してしまい、レンタカーを返却する時間が迫ってきたので、二戸への道を急いだ。

行きと異なり、車の往来がほとんどない山道を飛ばした。

夕方近くになり、また曇り空のせいもあり、あたりが暗くなってきた。

熊出現の看板もあちこちにあって、遭遇しないように祈りつつ走った。

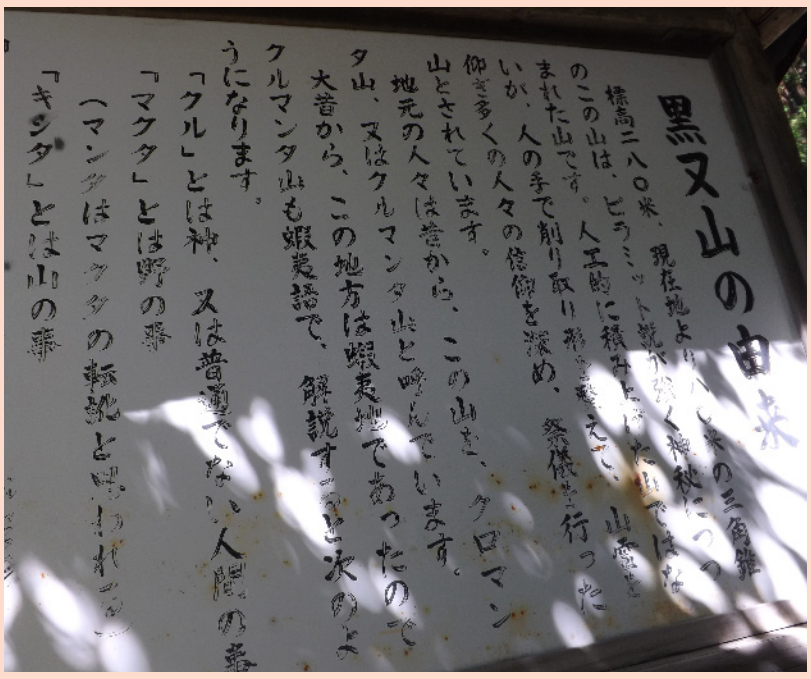
くねくねした山道を走っていたら、遠くに何か動物のようなものが見えた。

熊と遭遇かと思ってどんどん近づいたら、何とカモシカが路上をのんびりと歩いていた。近くまで行っても逃げようとしないで、とうとう十数メートルのところで車を止めたら、カモシカもこちらをじっと見ている。

そんな時間が十数秒続いたと思った次の瞬間、カモシカはガードレールを軽々とジャンプして飛び越え、切り立ったがけの方に消えた。あっというまの出来事だった。

この遭遇は、まるで夢でも見ているような時間だった。

＊　最近、大湯環状列石付近でツキノワグマ出没のニュースがあったので、ご注意を！



“黒又山の由来”看板

黒又山、通称クロマンタ

十和田カルデラ湖

十和田神社の土台は巨大な溶岩

奥入瀬渓流　滝

奥入瀬渓流　急流

【東北再興】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.

齋田トキ子先生がそろりそろりと歩んだ看護の道

九八歳の誕生日に出された著書

齋田トキ子先生がご自身の九八歳の誕生日である今年三月二九日に、ご自身のこれまでの歩みを振り返られたご著書「そろりそろりと歩んだ看護の道―看護は私の親友―」を丸善から出版された。

昭和一八年（一九四三年）に、石巻赤十字病院の看護婦養成所（現在の石巻赤十字看護専門学校）を戦時中ということで半年繰り上げ卒業で看護婦となって、仙台赤十字病院に勤務したが、すぐ翌年に従軍看護婦として中国に渡って過酷な戦時救護活動に従事したのが看護師人生の皮切りだった。

戦後は故郷の旧桜村（現角田市）の健康保険組合で保健婦として栄養失調や結核が蔓延する地域の住民の元を訪問しての生活指導、続いて石巻赤十字病院での勤務、さらに石巻赤十字看護学院の教務主任として新制度の下での看護教育を立ち上げ、次いで宮城県の衛生部医務課看護係の技術吏員として赴任して行政職として県内の看護職の育成や指導に携わり、その後二七年の長きに亘り東北公済病院の看護部長を務めて同院を県内でも有数の質の高い看護で知られる病院へと導いた。

同時に日本看護協会の宮城県支部会長としても、それまで例がなかった現職の看護部長と兼務しながら様々なご苦労の末に宮城県支部会館の建設を実現させるなど、先生は宮城県内の看護のあらゆる分野で戦後の礎を創られた方である。

私の職業人生の最初にいてくださった先生

東北公済病院を退職後は、設立準備委員をされていた岩手女子看護短期大学に教授として赴任された。実は、私が大学を卒業して就職して初めて任された仕事が、当時その岩手女子看護短期大学におられた先生にお会いしてお話をお聞きして、それを取材記事としてまとめる、というものであった。

先生は、看護のかの字も知らないまま仙台からのこのこやってきた新人の私を温かく迎えてくださり、私が用意した質問に一つひとつ丁寧に答えてくださった。それだけでなく、当時小岩井農場の中にあったSLレストランでビーフシチューをご馳走してくださった。また、お話をまとめた私の拙い文章を先生は後から丁寧に直してくださって、初めての取材だった私としても大変勉強になったものである。そのようなわけで、私の職業人生のスタートには齋田先生がいてくださったわけである。

先生はその後、七〇歳を機に教授職を退職されて仙台に戻られ、今度は東北大学大学院医学系研究科医療管理学分野に研究生として入られた。看護部長としての職歴が長く、看護のアウトカムや看護ケアの有用性、看護教育の評価などについて研究したかった、と先生はご著書の中でその思いを綴っておられたが、職場のすぐ近くにおられるようになったので、これ幸いとばかりにしょっちゅう研究室にお邪魔して、その時々の医療看護において課題となっていることについて教えていただいたり、時には雑誌の原稿のご執筆をお願いしたりしていた。先生始め、教室の指導教授、先生の後輩に当たる宮城県内の看護部長、看護師長の皆さんの共著で当時医療看護界で注目されていたクリティカルパスについての書籍を出版したこともあった。

「看護界のノーベル賞」を受賞

先生はその後も請われてあちこちでご講演されたり、当時発足したばかりの医療機関の評価・改善のための第三者機関である日本医療機能評価機構のサーベイヤー（評価調査者）として全国各地の病院に赴くなど変わらずお忙しい日々を送っておいでであったが、それまでの長年のご功績が認められて、平成二一年（二〇〇九年）には「フローレンス・ナイチンゲール記章」を受章された。「フローレンス・ナイチンゲール記章」は、赤十字国際委員会が二年に一度、世界的に顕著な看護活動を行った人物に授与するものである。赤十字を創設したアンリ・デュナンは第一回ノーベル平和賞を受賞しているが、「フローレンス・ナイチンゲール記章」はまさにこのノーベル賞を参考に一九一二年に創設された歴史ある表彰記章であり、いわば「看護界のノーベル賞」とも言えるものである。各回とも全世界で最大五〇名に授与されるが、日本からは毎回一人か二人で、受賞者がいない年もあった。

この受章の時の先生のご講演に、以下のような一節がある。

「看護は私の親友でした。人生に希望と喜び、そして厳しさを教えてくれました。看護は私の人生の師でした。健康維持の秘伝も社会人としての生き方も、みんな教えていただきました。看護は私に経済的自立、社会人としての自立を与えてくれました。誇りを持って人生を歩むことができました。人道博愛の精神は私にとって永久の課題です」

先生の看護に対する思いがここに如実に現れていると感じる。

その後も先生は東北大学大学院に九一歳になるまで在籍しておられた。九一歳の大学院研究生は日本で最高齢だったのではないだろうか。その飽くなき向学心には頭が下がるばかりである。

国民の健康を下支えした看護

その先生が満を持して七〇年にも及ぶご自身の看護の歩みを振り返った著書を出されるというので、私もちょっとでもここまでの長年の恩返しになればと思い、原稿の校正などお手伝いした。一読して、とても分かりやすい言葉で書いてあって、その場の状況が目に浮かぶようによく伝わってくる。戦時救護活動の時のことなど、これを前の年に看護学校を卒業したばかりの若い看護師がやっていたのかと思うような胸に迫る衝撃的なお話が数多くあった。

それと、よくぞここまで克明に、時系列も正確にその時々の内容をお書きになれるものだと、そのことにも感嘆した次第であった。ご自身が為されてきたことを丁寧に記録してこられたのかもしれないが、もし先生の半分くらいしか生きてない私が自分のここまでの歩みを文章に起こそうものなら、何年に何があったかもあやふやなところが多くてものすごくスカスカな内容になりそうな気がする。もちろん、比べること自体が間違いなのであるが。

去る九月二日に、先生の後輩である宮城県の看護界の重鎮の方々が集って、その出版を祝しての食事会が開催された。私自身も参加させていただき、コロナ禍もあってここ数年お会いできず、本当に久しぶりに先生にお会いできたが、お元気なお姿を拝見できてとても嬉しかった。

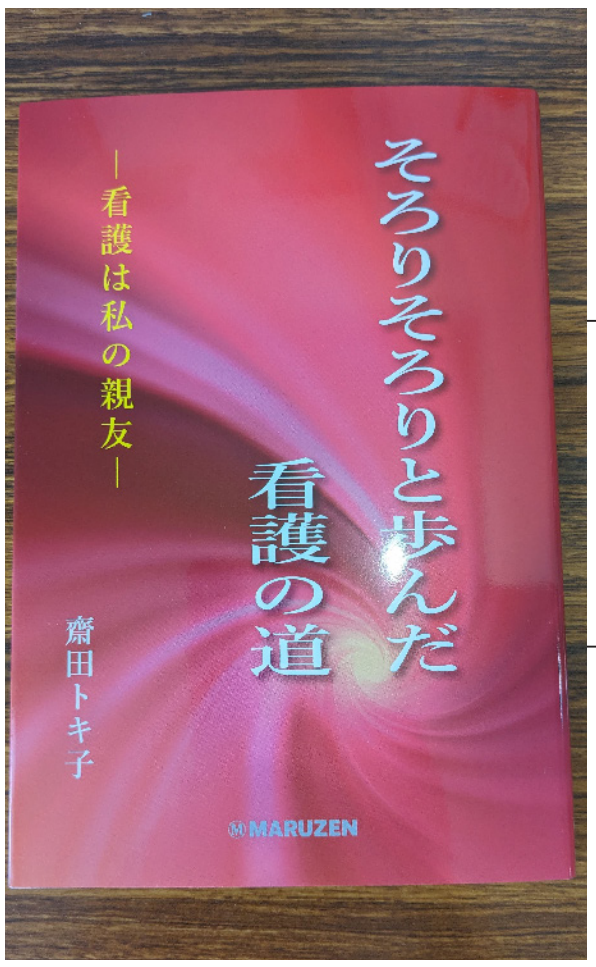
先生を囲んで和気あいあいとした雰囲気で話がとても盛り上がったが、先生は出されたコース料理を完食され、ビールまで飲まれていた。このように歳を重ねたいものだと思った。出席した皆さんの間で、時折こうして先生を囲んで集うのもよいのではないかという話になり、次はぜひ先生の白寿を祝して会を催しましょう、ということになった。今から楽しみである。

先生は著書の最後をこう結んでいる。

「看護は、今日ではその必要性を国民の皆さまに認めていただき、活動のフィールドは医療機関のみならず、在宅や介護施設へと拡大し、さらに二百を超える看護大学が設立されており、そこでは高度な教育と研究が展開されるまでになりました。そんな親友と共に、長い道のりをそろりそろりと歩んできました。私はそのことをとても誇りに思っています。そしてその進化は留まることなく、これからも継続していくことと信じております。その成果として、どんな状況にあっても、国民の皆さまが健康で快適な生活ができることを祈念するばかりです」

これは看護界のこれからを担う後輩に向けたメッセージである。が、それだけでなく、先生のような方がいてくださって、まさに日本の医療は世界に冠たるものとなったということをその国民の一人としては忘れてはいけないのだとも思うのである。

そうそう、肝心のご著書の方は丸善では既に初版が品切れで、他の書店には出回っていないようである。先生の手元にある分を何冊かお預かりしているので、もし読んでみたいという方は私宛にご連絡をいただきたい。



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/anagma5/
Facebook
https://www.facebook.com/kouhei.ootomo

【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.

東北の「最終穀物」を求めて―神に託された究極の椀と盃の事

奥羽越現像（おうえつげんぞう）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。

最近、むかし話ばかりしているようで恐縮であるが二〇年以上前の事でしかも成果として形に残っていない事柄である為、曖昧な点も多いながら記憶を掘り起こしつつ、始めてみたい。

二〇代後半に入った頃のある秋の日。私は、初めて盛岡以北の東北を歩いていた。そこは、岩手と青森の県境近くに位置する二戸（にのへ）の辺りだったと思う。

ごくありふれた、低い山々に囲まれた田園風景。私は稲穂が実る金色の田を見渡しながら、ある植物の姿を探していた。二人の農家の方らしきおばあさん達にその植物についてこの辺りで見る事ができるかと尋ねると、始めキョトンとする彼女達であったが、やがて合点がいったように田の隅に自生する草の一つに手を伸ばす。初めて耳にする北の方言は難解ながら、こう教えて下さっているのが解った―これがヒエだよと。

私は、唖然とした。何と私が当時住んでいた東京からはるばる探しに来た、少なくともかの大都会の日常では当時目にする事のできなかった「幻の穀物」は、かろうじて未だ生産地であると聞いていた岩手県においてさえ、場所によっては稲田の一雑草として扱われていたのである。

それでも、私は何とかその稲とは明らかに異なる奇妙な姿の穂を実らせた植物を、持ってきた8ミリ映画カメラで撮影するのだった―つまり、私は「ヒエの記録映画」を撮るつもりでいたのだが、それは結局完成せず、以後フィルムは行方知れずとなったままである。

※

それにしても何故、当時の私はヒエなるものに関心を持ったか？実は、私とヒエとの邂逅はかなり古いものであった。そこから遡る事七年ほど前の一九九〇年私は札幌市の予備校で萱野（かやの）茂氏（アイヌ文化研究者・民族初の国会議員でもあった）の特別講座を受けて初めてアイヌ民族という存在を認識し、一気に惹きつけられていた。

アイヌ関連の文献に触れていく中で、避けて通れないのが、ヒエという穀物である。文化神オキクルミが自らの脛を割いた傷に天上界のヒエを隠し、下界の人間へ伝えたというアイヌ神話の一説は特に有名であり、殊に酒造りに関してはアイヌのみならず中国・雲南省でもヒエで造る酒が最上級と見なす。日本でも、宮中の新嘗祭にて神に捧げられ天皇も口にする需要な穀物の一つであり、その為のヒエが東北で特別に栽培されているという事実もある。

実は私が意識的にヒエを口にした最初の記憶が、何とその「ヒエ酒」だった。

ヒエ酒を造る文化としては実は九州・宮崎県の雲海酒造で、その名も『椎葉の里』という「ひえ焼酎」を出している例があるが東北にはそのような話はない。

確か初めて遠野を訪れる一年前、書物にてアイヌと東北の深い関係を学び始めていた頃だ。北海道南部日高地方・二風谷（にぶたに）において、チプサンケという舟祭があり当時まだご健在であった萱野氏も同席する神事にてヒエ酒を頂いた。生来アルコールに弱い体質である上に二〇代半ばで日本酒の味の違いもわからない当時では、酒としてのヒエがどうだとかほとんどわからないのが正直なところであった。その後、私のヒエとの関りの舞台は北海道から東北・岩手県に移る。ちょうど赤坂憲雄氏が『東北学へ』を出版した頃で、本書が柳田国男の依拠した稲作中心主義への疑問を掲げ、ヒエの存在を前面に押し出した事は当時の私にとって非常にタイムリーな出来事であった。それが冒頭の二戸地方における「取材旅行」に繋がり、毎年訪れるようになった遠野市の物産関連の場所で目にするアワ・キビなどと並んで陳列される袋詰めのヒエ粒、そしてやはり盛岡より北部の国道沿いで出会う「ひえめし」という大きな看板の食堂、と発見が広がっていく。誠にこの土地にこそ決して世の脚光を受ける事なき知られざる東北の食の姿がひっそりと息づいていたのである。

私の世代以降の現代人がヒエやアワなどの「雑穀」とどのように出会うのかは興味深いところであるが、戦前生まれの父は、炒飯や五目釜飯、旬の地元の枝豆を入れたご飯など以外は、白米に何か混ぜる事を好まなかった。押し麦は勿論、ヒエなど入れようものなら戦争の記憶を呼び起こす、と言って絶対的な拒絶を示す対象だったと記憶している。しかし逆に言えば、極限状態においても人間の食卓に最後まで存在し続けてくれる食材でもあった、という事なのかも知れない。

先ほども一度名前の出た日本民俗学の父・柳田国男を稲作中心主義と書いたが実は昭和一四年、まさに先の大戦勃発直前に彼は農村更生協会にて「稗を語る」と題して講演を行っていた農林省の外郭団体である当協会の目的は当時ほぼ三年毎に冷害に見舞われていた東北農村の救済の他、満州開拓推進に要する農業研究にあったと言われており満州北部に広がる泥炭地における安定的な食糧確保にヒエの導入は欠かせないと目されていたのである。

その講演の冒頭で、柳田は当時既に陸羽一三二号という耐寒性の稲が開発されていた事、ヒエ食は貧乏人の習慣であるという偏見がある事、且つ食味が劣ると見なされている事を挙げ、その生産が激減している現状を解説している。更なる要因である精白作業の困難さについては技術の進歩により改善しており、酒や味噌への加工も可能だが、それ以上に「常食」と位置付けるべきとまで主張、ヒエの生産意義について以下のように強調するのである。

「そもそも米食はハレのもので、神事や貴人の接待などに限り一般で常食していたものではない。人々は稲などなくともヒエさえ育つ土地ならば移住していったのであり、庶民への普及がたかだか百数十年しか経っていないコメを日本の主食とする悪癖とも言うべき思い込みを捨て去った方が、本来の日本人に立ち戻る契機になるかも知れない。」

後に代表作『海上の道』などで稲作の絶対性を説いた柳田からは想像もできない程に、この時の彼の「ヒエ推し」は強烈である。

背景には当時勢いのあった帝国主義の領土拡大志向があったとは言え、ここには柳田国男本来の学問思想と「本音」が反映されていたのかも知れない。

救荒作物と呼ばれ、常に日本人を飢饉より救ってきたその偉大な功績は、二宮尊徳が領民の反対を押し切ってヒエを栽培し、結果北関東一帯の人々を天保の大飢饉から救ったエピソードでも折り紙つきである。にも拘わらず、食味は同じく雑穀と一括りにされるアワ・キビに比べても劣るとされ最も貧困イメージが強い

確かにキビ（もちきび）は西日本での有名なキビ団子の存在でもわかるように、最もはっきりした色彩と食味を持ち、白米と一緒に炊くと栗ご飯のような甘味があるし、アワ（もちあわ）もまた、まさに餅のような粘りと甘味が出て独特の食感が楽しめる。しかしこれらに対して甘みも独特の食感なるものも控えめで不思議な程に主張がないのが、ヒエなのである―にも拘わらず、日本の雑穀の筆頭に来るのは常にヒエなのだ。本州でも、アイヌの土地でも「稗を食べていた時代は皆身体が壮健だったが現代の食習慣に入ってからは病気が多発するようになった」という古老達の話はよく聞かれるもので、徴兵制度があった頃は「稗食の村の出身者の体格は抜群」と言われていたという。

成分表を見ると、確かに稗の栄養価は高いが、玄米や大麦、アワやキビに比して決して群を抜く程ではない。数値的な栄養価では測れない、日本人の身体との相性的・遺伝学的？な関連でもあるのだろうか。

ヴィーガン（完全菜食主義）生活四十年という料理研究家・大谷ゆみこ氏によれば、キビはエッグ・ミレット、アワはチーズまたはチキン・ミレット、そしてヒエはフィッシュ・ミレットと呼ばれ、その食感・食味の共通性から卵や乳製品魚肉類を模した多彩な料理へ展開する事が可能なのだという。中でも氏が食材としての優位性を説くのが何とヒエであり、「栄養価とそのバランスは雑穀中で一番」「身体を芯から温める働きのあるヒエを毎日取り入れる事で頑健な体質が形成される」と解説する。またその食味についても「クセは全くなく、ミルキー味わいが濃い美味しいご飯になる」「朝炊いたヒエは、粗熱が取れた昼頃が美味しい」「冷めると食感が落ちるが、山芋のとろろをまぶすと非常に美味となる。」等々、工夫次第で隠れた魅力を引き出せる、不器用ながら可能性ある食材である事が示されるのである。

そして近年ヒエを巡る界隈に、また一つ興味深い新たな展開がみられた。

それはアイヌ民族に伝わる、あのヒエ酒の一般販売である。北海道白老町が、「民族共生の象徴となる空間」開設（現在のウポポイ）に向けた計画ルイカ・プロジェクトの一環として小樽市の田中酒造が研究、再現した製品『カムイトノト』がそれで、私も取り寄せて実に三十年振りに近い再会という事になった。甘味と酸味の強い、美味しい濁り酒―それがヒエ酒であるが、ヒエで造る酒が最も美味いかどうか、は近年日本酒がようやくわかり始めた私自身も探究していきたいし、今後様々なヒエの酒が特に東北でも試作されていってほしいとも願うものである。

※

ヒエと対比してよく思い出してしまうのは、欧州のライ麦である。イングランドでは昔からスコットランドをこのように揶揄してきたとの事だ―ライ麦は、イングランドでは家畜の餌であるが、スコットランドでは人間の主食である―と。

ライ麦とは、小麦畑の雑草扱いされながらも寒冷地の痩せた土でも育ち、小麦が不作の際は人々を救い、一方で食味は劣るとされながらも栄養価は小麦より高く、現在はむしろ希少となり高値化している―まさにライ麦は西洋のヒエであり、この二つの穀物こそ、スコットランドと東北、日陰の民族とされてきた両者を象徴するような存在なのかも知れない。

こうしてヒエを巡る現在を見てきてあらためてこの穀物を知る意義について考えさせられたのだが、ヒエはどこまでも東北的な存在であり、本当の「立つべき時」が来ない限りその真価を発揮する事はないのかも知れない、と思うところもある。だが、その時がもうこの先来ない、などと楽観できる者が今この地球上にいるだろうか―東北の「最終兵器」ならぬ最終穀物が国境を越え人類を救う、それも決してあり得ぬ未来ではあるまい―そんな風にも考えるのである。

小樽・田中酒造のヒエ酒『カムイトノト』（手前）

【東北再興】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.

花火

花火

お祭り

シリーズ　遠野の自然

「遠野の白露」

遠野 1000 景より

異常な暑さが続いたかと思えば、一転しての台風の連続襲来、また台風の中心部から離れていても突如襲ってくる線状降水帯による大雨などが目まぐるしく入れ替わり、あわただしく対応した今年の夏だった。

九月に入り、相変わらずの暑さが続くとはいえ、あわただしく、にぎやかな夏が確実に通り過ぎて行ったのを感じる。それとともに、一抹の寂しさがふいに訪れる季節でもある。

夏のまぶしい日差しが急に消え、夕暮れ時に変わる直前の「逢魔が時」のような、あるいは、激しく高揚した祭りの後の空虚感に襲われるときのような、短かく怪しい季節である。

キツネノカミソリ

盆の風景「トロゲ（灯篭木）」色々

キレンゲショウマ

鎮守の祭り

舟っこ流し

【東北再興】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.

写真でお伝えする
東北の風景

「大槌まつり PR 隊 in 盛岡」

写真撮影
尾崎匠

【東北再興】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.