

復興の歩み

今年もおいしいお米をつくりたい

営農再開を町の復興の第一歩にしたい

全町避難が続く町。しかし、そこには他の多くの町と変わらない光景が広がっていた。平成26年から始まった米の実証栽培は3年目を迎え、新たな目標に向かっていく。

初年度は約1ヘクタールの水田にコシヒカリと福島県オリジナル品種である天の粒の苗を植えた。地下水を用いた栽培の安全性を実証するため、水田に地下水を引き、毎日のように水田に足を運んだ。努力は形となり、秋には黄金色に輝く稲が実った。

「収穫を迎えられて感無量。本格的な水稻栽培の再開はまだ難しいが、将来のためにこの田んぼを管理したい」と、「酒田農事復興組合」の松本清人さんからは笑みがこぼれた。

約6tの米が収穫されたが、出荷を自粛していたため、市場に出ることはなかった。しかし、様々な場所で試食品として提供され、多くの方から「おいしかった」「売ってないのか」と、励ましの言葉が寄せられた。

平成27年度は、従来の栽培方法に加え、稲作作業の省力化を目指した直播栽培、河川の水を利用した試験栽培を行い、全ての米で安全性が確認された。

また、試験栽培以外の米については、震災後初めて販売を実施した。

平成28年度も作付面積を拡大すると共に、食の「安全・安心」を確保し、震災前のふるさと浪江・農業の再生を目指して、一歩ずつ、そして、確実に大地を踏みしめていく。



黄金色に輝くもみを手にとり、生産者の松本さんからは満面の笑みがこぼれた



平成26年10月上旬。天候にも恵まれ、稲刈りは盛大に行われた



上／「営農再開をめざす会」は、町内で安全な農作物を育てられることを一つ一つ実証している

左／じゃがいも、かぼちゃ、ねぎなどが畑いっぱいになった



浪江で採れた米、野菜が並ぶ食卓－その日の訪れが待ち遠しい

請戸漁港に戻って1日も早く再開したい

平成27年8月中旬、南相馬市の真野川漁港。すっかり陽が昇った沖から、試験操業に出たシラス漁船が戻ってきた。

浪江町の北に位置する真野川漁港では、平成25年から試験操業が行われている。そして今、この漁港から浪江町の漁師も漁に出ている。

「請戸漁港は鮮魚の質、漁師の腕、全てがピカイチだった。常磐ものと呼ばれ、東京・築地市場でも評判が良かった」と、第八康勝丸の石川康夫さんは懐かしそうに語った。40年間、請戸漁港から出港していた漁師だ。

請戸漁港は年間100種類ほどの魚が獲れる、浜通りの中でも一大漁港であった。季節性のある漁業の世界で例外とも言え、年間を通して多種多様な魚に恵まれた。

震災から5年。海に戻った漁師の多くは南相馬で試験操業に参加している。魚種を限定し、小規模な操業と販売を試験的に行う試験操業。その対象魚種は73種（平成28年3月末現在）まで拡大した。

しかし、請戸漁業者の主な漁場だった請戸沖は、自主規制が解除されていないため、自由に試験操業は行えない。

「また海に戻れたのは嬉しいことだが、やはり請戸漁港に戻って一日も早く再開したい」

海の男の想いが届く日を、日本の食卓も心待ちにしているだろう。



石川康夫さん。漁師一筋40年、請戸漁港を知り尽くした男だ



かごいっぱいの子らは加工業者へと運ばれる

私たちにできる漁業の復興を

平成27年8月27日(木)。ローソン浪江町役場前店。1周年感謝フェアの会場でつぶご飯の試食会が行われていた。コリコリとした触感が魅力のつぶ貝を入れて炊いたご飯。会場には磯の良い香りが立ち込めていた。

「私たちにできる漁業の復興を」

1日も早い漁業復興の願いは漁師の奥さんたちも同じだ。試験操業で漁獲したホッキ貝や小女子をイベントなどで試食販売し、町の漁業の現状や復興状況を伝えている。平成27年1月に東京で行われた試食会では、多くの応援の言葉をもらった。食が繋げる人とのつながりや力は、復興への糧となる。

「浜の味、美味しく召し上がってくださいね」

と、渡された温かいつぶご飯には大きなパワーが詰まっていた。



コリコリとした触感がクセになるつぶご飯



漁業復興の願いは様々な場所に届けられている



獲れたての子らは透き通り、ツヤツヤと輝いていた

美しい故郷を取り戻すとともに、 働く場を作り出したい

平成27年7月中旬、東京都大田区の大田市場で競りに掛けられるリンドウ。震災後初めて出荷された浪江町と川内村のリンドウは、他の産地とほぼ同額で販売された。「花卉栽培をきっかけに浪江町の農業を復興させたい」と、「Jin」の代表・川村博さんは力強くあいさつをした。

特定非営利活動法人「Jin」は障がい者や高齢者に対するサービスを行っている団体だ。平成25年4月、「故郷の風景を美しくしたい」という思いから農業を始めた。南相馬市に「サラダ農園」という野菜畑を造ったのを皮切りに、養鶏などにも力を注いだ。

「浪江発の日本一の農産物を作りたい」という目標を掲げて、試行錯誤を繰り返す日々。

「町に帰りたいという人々の気持ちには一つ一つのドラマがある。それを形にしたくて、色んなことを試していたら今日までになった。苦労だと思ったことはないよ」

と、川村さんはほほ笑んだ。



「Jin」代表の川村博さん。畑に咲き誇る花々に負けない明るさが印象的だ

農業って面白い

サラダ農園開設から3年。新たな目標に挑戦している。町の復興、そして活性化に若者の力がかかせない。その若者に農業を通じて、町を知ってもらおうというものだ。農業を学んでいる学生に、花の栽培から販売など一経営者として携わってもらう。

「農業って面白い、と思ってもらえれば、その気持ちはいずれ町のエネルギーに繋がる。若者のパワーが実となるきっかけを作っていきたい。将来は学生と一緒にテーマパークを作ろうかな」

発想力豊かな川村さんの言葉には、パワーがみなぎっている。

美しい故郷を取り戻すために始めた活動は、様々な色そして形となって実を結んでいる。



震災時1匹だけ生き残ったウサギは、私たちに笑顔を運んでくれる



上／花の他にブドウなどの果実栽培にも挑戦している



右／出荷間近のジャスニーホワイト。純白の花はフラワーアレンジメントでも人気だ



平成27年7月上旬。しっかりと色づいたリンドウが畑に広がっていた

大堀相馬焼であり続ける

陶器から鳴り響く澄み渡った音

「ピーン、ピーン」

焼き上がった陶器から鳴り響く音色。「貫入音^{かんにゅうおん}」と呼ばれるこの音は、大堀相馬焼の窯だしの際に、焼き物が外気に触れることで起こる。この音に伴って、貫入（ひび割れ）が模様のように出来上がるのだ。特徴の一つである、「青ひび」の地模様は貫入音の大きさによって異なり、同じものは二つとない。

「青磁にひび割れ」

「走り駒の絵付け」

「二重構造」

で知られ、300年以上の歴史を培ってきた国指定の伝統的工芸品、「大堀相馬焼」。旧相馬中村藩の領地であった浪江町大堀地区で、半農半陶の窯元達によって現代に伝えられてきた。

伝統を守り続ける

震災によって大堀相馬焼は産地を失った。震災前約25戸あった窯元は散り散りとなり、廃業を強いられた窯元もあった。

「産地を失った時点で真の大堀相馬焼ではなくなってしまったのかもしれない。しかし、今できることをやらなければ」

祖先が培ってきた伝統を守り続けていくために、窯元達は立ち上がったのだ。

福島県ハイテクプラザの協力のもと、町で採掘していた青ひびを作り出す原料の復元に成功した。そして窯元だけでなく、大堀相馬焼を愛してくれる全ての人々の拠り所として、二本松市に「陶芸の杜おおぼり二本松工房」を開設した。平成24年6月29日のプレオープンイベントには2000人を超える町民が詰めかけ、復活の喜びを分かち合った。

再始動から4年。窯元の中には、新しい土地に窯を築き、自らの可能性に挑戦している人もいる。ふるさとの地を離れ、過酷な現実に向き合うことは、新しい何かを探し出す力にもなる。大切なのは、それぞれが大堀相馬焼をルーツとして作り続けること。産地がなくなってしまっても、想いが変わらなければ大堀相馬焼は、そうあり続ける。

「また大堀の地でピーンという音を鳴らしたい」

そんな声が陶器から鳴り響いたように聞こえた。



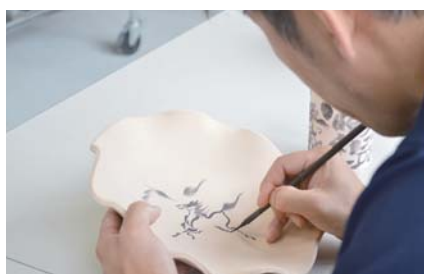
窯焼きの時間が「動」ならば、焼き物に向き合う時間は「静」である。



福島県二本松市に開設した「陶芸の杜おおぼり二本松工房」。各窯元の作品が揃う



「青ひび」「走り駒」「二重焼」。伝統的スタイルの湯呑は大堀相馬焼の定番商品だ



絵付け作業。走り駒の絵も窯元によって特徴が表れる



小学校で行われた陶芸教室での作品。この焼き物一つ一つから貫入音が鳴り響く

長井と浪江、2つの故郷をつなぐ酒

眼前に太平洋が広がる請戸地区に鈴木酒造店はあった。塀の向こうは海という「日本一海に近い酒蔵」は、気候風土に恵まれたこの浪江町で、200年近くにわたって酒を造り続けてきた。

もう酒は造れない

津波によって酒蔵の全てを流された。建物も酵母も、受け継がれてきた伝統を一瞬にして失った。「もう、酒は造れない」酒造りの再開どころか、明日の見通しも立たない日々。残るものは強い喪失感だけだった。

しかし、そんな中にかかってきた一本の電話。「福島県の試験場に酵母が残っている。そういう知らせだった。肩を落としていた私達に“元気を出せ”と励ましの声を掛けられているようだった」と鈴木酒造店代表 鈴木市夫さんは当時を思い出した。

「酵母があれば伝統の味は復活できる」

震災の年の7月。南会津町の酒蔵から再開第一号の酒を出荷した。多くの縁によりできた酒は、「地縁復興純米酒」と名付けられ、鈴木酒造店の味を待ちわびていた人々に届けられた。

また酒が造りたい

その後、県内での年内再開を模索していたが、酒造りは季節の仕事。少しでも早い再開を目指すため、先から話があった山形県長井市の「東洋酒造株式会社」の酒造を買取ることにした。

「今まで支えてくださった多くの方を思うと、県外での再開は迷いの連続だった。しかし“酒が造りたい”という気持ち、そして、今できることと向き合うのが、これまで多くのご縁を受けてきた私達がやるべきことだ」

この強い想いが、一つ一つの酒となる。

豪雪地帯で知られる長井市。その厳しい自然環境だからこそ育まれる豊かさがある。

「冬の降雪量が7mにもなり、雪下ろしが大変。浪江では考えられなかった仕事が増えたよ。けど、その雪から受ける恩恵もたくさんある。今年はこの雪を利用して、自然の雪室を作れたらいいな」と、工程表を見つめる鈴木さんの眼差しは、浪江と長井をつなぐ明日の酒を見ているようだった。

鈴木酒造店長井蔵、代表 鈴木市夫さん。「酒、一つ一つが生き物。表で管理しないと覚えられない」と笑いながら、管理票を見せてくれた



蔵にかかる虹は浪江と長井を結ぶ、架け橋のように見えた



仕込作業。小さいタンク、そして少人数で想いをこめて酒を造る



左から「一生幸福」「磐城壽」「親父の一言」。それぞれにその土地への想いが詰まっている

その小言は復興の原動力になる

浪江町民にとって親しみ深い町内の企業2社が、タッグを組んで生まれた酒がある。

(株)鈴木酒造店（山形県長井市で再開）の造る酒に、(株)マツバヤ（福島県田村市で再開）が商標を持つ「親父の小言」ブランドを冠した酒だ。町民だけでなく、全国各地にファンを持つ。

浪江町民にとっては、ある意味「日常」であった「親父の小言」。38カ条からなるこの人生訓のルーツは、江戸時代末期にさかのぼると言われる。詳細について

は不明な点が多いが、江戸の庶民が大切にしてきた処世訓をまとめた小言集だったようだ。

今日広く知られている「親父の小言」が生まれたのは昭和3年。浪江町内にある大聖寺が発祥の地である。当時住職だったぎょうせん暁仙和尚が、父の言葉を思い出して書き綴った45カ条の小言集は、町民や町を訪れた人々の間で広まっていった。

昭和30年代半ばにこれを商品化したのが、(株)マツバヤだ。元の45カ条から厳選した38カ条の小言は、湯呑みや手拭い、そして日本酒などの商品を通して、全国で親しまれるようになった。

小言から感じる家族の絆

それから半世紀以上の時が経ち、人々の生活も目まぐるしく変化した。しかし、一つ一つの小言に「時代遅れ」という感じはない。これは、小言が時代や人によって、いかようにも受取れる柔軟さを備えているからではないだろうか。

38カ条最後の小言は

「家内は笑ふて暮せ」

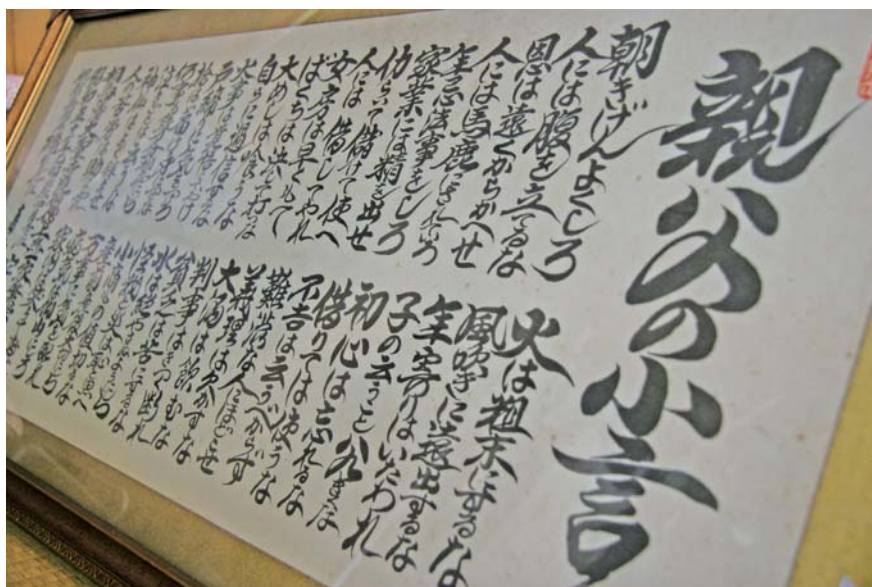
37カ条の総まとめのような言葉だ。家内とは家の中のことを指す。家の中が笑みに溢れた生活。誰しものが願い、当たり前のようにも感じるが、言葉通りにはいかない難しさ。家族の絆、そして大切な事は何かを改めて考えさせられる。

震災後、バラバラにならざるを得なかった家族や町。それぞれに乗り越えてきた現実があり、そして立ち向かわなければいけない現実がある。

町民に親しまれてきた親父の小言は、今まさに町が立ち上がる原動力となっている。



鈴木酒造店とタッグを組んで生まれた酒をはじめ、マツバヤの店頭には各種「親父の小言」グッズが揃う



某店に掲げられている「親父の小言」。新装開店、新築のお祝いに額装を贈る習慣があった

何事も馬久行久なみえ焼そば

なみえ焼そばには三つの定義がある。

「中華麺の太麺を使う」

「具材はモヤシと豚肉を基本とする」

「ソース味であること」

実にシンプルなものだが、どれか一つ欠けても、なみえ焼そばは成り立たない。

約60年前、労働者に「安く」「旨く」「腹持ちのよい」ものを食べてもらおうと誕生したなみえ焼そば。町内にあった約20店舗それぞれが独自の味で町民のお腹を満たしてきた。

「まちおこし」から「まちのこし」へ

町民に愛され続けたなみえ焼そばも、今やその知名度は全国区。まちおこし団体「浪江焼麺太国（なみえやきそばたいこく）」がご当地グルメで町おこしに取り組む団体の祭典、B-1グランプリに出展するなど全国各地でPR活動を展開したことがきっかけだ。浪江焼麺太国は「町民の心の復興」を掲げ、震災直後から全国に避難している町民に、元氣と故郷への変わらない想いを届けた。

建国から7年。彼らにとって平成25年の第8回B-1グランプリin豊川で、ゴールドグランプリを獲得したことは新たなスタートとなった。

「浪江町の今を伝えること、そして町民の心の中にある故郷を守り続けていく」

「まちおこし」から「まちのこし」へー。彼らの挑戦はまだまだ続く。

振るう中華鍋が復興の足音

避難先で営業を再開した町内の飲食店の一つ、「杉乃家」の芹川輝夫さんは今、二本松市中中華鍋を振るっている。「なみえ焼そばを作るには、中華鍋を振り続ける腕力が必要。店を再開するまでは磐梯山に登ったり、水を入れたペットボトルを使って両腕のトレーニングをしていたよ」と話す芹川さんの腕は、アスリートのようにがっちりとしている。

浪江町でやっていた時のようにはいかないこともある。しかし、そこで立ち止まるわけにはいかない。

カンカン、カンカンと中華鍋とお玉から響く音は、前向きに歩き続ける芹川さんの足音のように聞こえた。

家庭でも「なみえ焼そば」を楽しめる



杉乃家の店先。全国から届く応援の声は明日への力となっている



「まちおこし」から「まちのこし」へと浪江焼麺太国の活動は全国におよぶ



「杉乃家」店主 芹川輝夫さん。店中にカンカンという音が響く



たくさんの想いが詰まった「なみえ焼そば」は、お腹も心も満たしてくれる

浪江の小石饅頭を「会津の銘菓」にしたい

いくつ食べても飽きない味

口の中に入ると、味噌の風味と柔らかい甘みが口に広がり、ついもう一つと手が伸びてしまう。茶色の生地に白あんを一つずつ手で包み、ふわりと蒸しあげた「小石饅頭」。かわいらしい大きさと優しい味の饅頭は、「いくつ食べても飽きない味」と、長く町民に愛されてきた。

平成26年12月末、あたり一面が雪景色の会津坂下町で小石饅頭は復活した。震災後、3年10ヶ月ぶりの復活。店頭だけでなく電話注文も相次ぎ、用意した8,000個はあっという間になくなった。

「やっと歩き出せたと思えた。そして、待ってくれる人がいることが嬉しかった」

と、「四季菓匠長岡家」の3代目、長岡光広さんは再開の日を振返った。

長岡家は昭和3年に祖父が創業。地域とともに成長し、南相馬市小高区と双葉町にも支店を構える予定だった。

そして、震災。立て替えたばかりの店は大きな被害はなかったが、避難区域に設定された町からは離れるという選択しかなかった。

郡山市の親戚宅に身を寄せたが。

「生きていくには自分で道を切り開く。店を再開するためにも腕を鈍らせたくない」

と、すぐに菓子店で働くことを決意。会津坂下町に一家5人で身を寄せ、町内の菓子製造販売会社に勤めながら、再開の準備を進めてきた。先の見えない避難生活に悩みも絶えなかったが、「いつか長岡家の看板を再び掲げる」

この想いが力の源となった。

地域と共に歩みたい

様々な想いが詰まった、長岡家・会津坂下町店。平成27年9月末には新天地にちなんだ菓子を発売した。

「浪江町の時と同じように、会津坂下町でも地域と共に歩みたい」

浪江から会津坂下へ。古里への想いをのせた小石饅頭は、新たな一歩を歩み始めている。



上／「四季菓匠長岡家」の3代目、長岡光広さん
下／白あんの柔らかい甘みと味噌の風味が口いっぱいに広がる



浪江から持ってきた看板は、店の守り神のように見えた



平成27年8月下旬。会津坂下町のあちこちで蕎麦の花が色づいていた