

1. 挨拶 見て覚える難しさ

小野寺 融

今更ながら、覚えるとは真似ることから始まる。手本となる先輩や指導者の動きを見て覚えろとよく言われてきた。その通りであるがその難しさは、何をどのように真似るのかということに尽きる。知識を増やすために学習する等の知的活動は熟練者の態度に学ぶことなので比較的自分の気持ち次第でどうにかなる。しかし、動作を真似ることは体得することでそれだけでは真似ることにはならない。真似る難しさは、指導した本人がどこまでを真似よと言ってるのか未熟な内は理解できていないのが普通である。結果を判定し事細かに指摘してもらって初めてどこがだめか解る。真似ている積りになっている自分では気が付かないことが殆どだ。一つの動作は、目的とする動作に至る心と身体の動きの統合された結果が表れたものと考えられるので、真似する側がどこまでその動作の意味を理解しているかにかかっていると思う。心とは動作の背景や前後関係を含めた内容をどういう気持ちで集中して実行しているかであり、身体の動きとはその動作をやり遂げる身体能力（筋力、瞬発力、関節可動域、神経系等）で両者が相まって行う関連動作を、全てを真似ることが真似るであろう。そしてさらに難しいのは、見ている位置関係によっては鏡のように左右逆の動作を観察しているのに頭の中で反転して自分と同側の動作として解釈していることであろう。自分が知識も経験も未熟なのにも拘らず、熟練者の動作を目で見て真似るといことがいかに難しいことかを理解せず、漫然と眺めていては真似ることが不正確になりがちである。以上は後期高齢者になっても、まだまだ真似ることも未熟なことしかできない自分の気付きである。

2. 今年度の事業について

状況 新年度が始り 2 か月がたちました。5 月 21 日に恒例の講演会・総会・懇親会が開催されました。総会は 14 名の参加のもと無事に議案も承認されました。引き続き行われた講演会及び懇親会も盛況に終えることが出来ました。今年度も皆様のご協力宜しくお願い致します。

事業の実施予定

企画事業 3 回実施予定

会報 3 回発行予定



講演会 5 月 21 日（水） 北ホテル 2F 花梨の間

INS 地元食研究会事務局 多田 比呂子 氏

「私が“岩手の食”にハマった理由 ～地元食の研究会の視点から～

多田さんが地元食を意識したのは社会人になってからで、そのきっかけは年越し料理が周囲の人達とは違う事に気づいた事が発端となった。いわゆる地元食（郷土料理）によって。今の自分ができている事を自覚し、その食とともに培われてきた「文化」が息づいているという事に気づいた事である。岩手には「食」を、保存する、無駄なく食べきる、栄養の接種な様々なバリエーションに富んでいて、知恵と工夫で、その地域ならではの食文化を形成してきたと言える。その代表格が一関の餅文化や、マメブやひつつみ等の粉食文化などである。但しこれらにも課題が山積していて、この食文化をどのように継承していくかが、国、県、各地域がそれぞれ努力しているところである。最後に地元食



【多田さん】

研究会でまとめられた、いわて「煮しめマップ」と県内の「きりせんしょいろいろマップ」を見せていただいた。「煮しめマップ」では、山間部や沿岸部での食材の違いが本当によくわかった。また以前風土記でも記述したことがあるが「きりせんしょ」には本当に様々なものがあり、蜜あり、蜜なしなど、いろいろな形態がある事が分かった。さらに呼び名にも「ゆべし」、「エベス」、等土地独自の名称が使われていて事も興味深い。地元食（郷土料理）とは身近に存在しているもので、まずは「食べて、楽しんで」そして気づいて、知って、作ってみて、伝えていきたいものであることを再認識させられた。

3. 会員の移動

退会会員 小櫻 忠夫 さん、 馬場 守 さん

入会会員 多田 比呂子 さん

4. コラム 『冬の船釣り』

皆さんは岩手の冬場の釣りと言ったら何を思い浮かべるでしょうか？一般的に浮かぶのはワカサギの氷上釣りだと思う。代表的なのは藪川にある岩洞湖での釣りにかと思う。また釣り好きの方は12月中旬から年末にかけての抱卵ナメタ狙いのカレイ釣を上げる方もいるかと思う。さらには冬場のタラキクを狙った、深海釣りでのタラ狙いもあるかと思う。11月から1月中旬にかけての冬場の真タラは、キク（白子）やタラコを持っていて大変なごちそうになる。しかしこの時期のタラは水深200m以上の深場にいる為、竿や電動リールなど大掛かりになる。しかし昨今冬場のフィッシングとして、スローギギングがブームになっているようだ。ジグと呼ばれる魚の形をした金属製の疑似餌に大きな針を付けて喰ってきた魚をひっかける釣りである。さらに1月下旬から3月にかけては、マダラが産卵を終え

て、浅場に寄ってきて小魚などを捕食するので、比較的浅場でのタラ釣りが出来るのである。五目釣りと呼ばれて筆者も4年前ぐらいから2月中旬頃の釣りとして楽しんでいる。3年前の時はビギナーズラックで60cm～100cm オーバーサイズの真ダラを8本以上釣り上げた事があった。去年は天候の関係で1回しか行けなかったが、大型のソイを爆釣した記憶がある。この時期の真ダラはタマゴやキク（白子）は入っていないが、掛かった時のダイナミックな引きは、何とも言えなく面白いものである。また、ソイ、沖メバル、アイナメ、メヌケ等のゲストも豊富で、五目釣りしても楽しめるのである。今回は山田の龍昇丸で行ったスロージギングについてレポートしたいと思う。今回の釣行については1月末に電話して一人だけで参加したい旨事前に連絡していたもので、2月に入ってから、26日に盛岡から2名での予約が入ったため、参加できないかとの打診が舞い込んだ。もちろん即了承と回答して準備に入った。しかし24日に又電話があり、当日風が強いので二日後に延期との連絡が入り二月の最終日の28日の釣行となった。この時期は天気が安定しないので、釣りに出られる日を設定するのが一苦勞である。冬場でもあり、区界峠の道路状況を考え、前日移動と慎重を期したが、国道106号線の道路は乾いていて、全く問題が無かった。夜7時過ぎ、大槌の定宿に無事到着した。半年ぶりの釣行なので興奮してなかなか寝付けなかったが朝4時半に起床して洗顔等を済ませ、5時15分に宿を出発、5時半に織笠のコンビニでコーヒーと朝食のおにぎり等を購入して船着場へ、既に先着の2名は来ていて、前方の席を取っていた。天気予報では晴れで風も1m前後と絶好の釣り日和のはずだったが、若干雲が多くて朝方パラパラと少し雨が降ったようだ。所定の位置（左舷後ろ）に着いて、6時に



【本日の仕掛けジグ】

いざ」出発、ワクワクした気持ちで一杯であった。約30分船を走らせて最初のポイントに到着。今年最初の釣行であったので、パックの日本酒で竿と仕掛け等の清めの儀式をしてからの第一投であった。ジグは300gの少し重め、竿をメガラ用の長めの竿、リールは少し大きめの電動リールを使った。そして餌として業スーで調達した冷凍イワシをつけておいた。前方の盛岡の人達はやはりサンマの切り身をつけてのトライであった。水深120mと船頭の声、早速仕掛けを投入するも当たりはナシ、ジグを上下に少しずつ巻き上げて、20m位上げたら再び落としてシャクリを繰り返す作業だ。すると前方右舷で当たりがあり、



【電動リールでの水深】

中サイズの真ダラを上げたようだ。しかしその後は音沙汰ナシ、船頭の合図で場所移動少し浅めのポイントに移動となった。100m前後のポイントである。またシャクリを繰り返す。前方で当たりが出始め、連続して中サイズの真ダラを上げ始めた。こっちには全く当たりもなく少し焦りが生じてきた。餌となる小魚が上からゆっくりと落ちていく事をイメージ

して、ジグを動かすことが重要である。このことは分かってはいるが、当たりが無いと少し心配になって来る。前方では小サイズから中サイズのタラを順調に掛けている。そしてついに小生にも当たりが、ググッと来たので大きく合わせて針をしっかりとフックさせてから巻き上げにかかる、慌てず急がずにその引きを楽しみながら、ゆっくりと確実に巻き上げた。船頭にフックしてもらい船上に上がったのは 1m弱のまるまると肥えた真ダラであった（多分今日のサイズだったと思う）何とか1匹ゲットして一安心。その後も場所を移動しながらシャクリを続けた。隣では船頭が竿を出して中サイズのタラを数本上げていた掛けをメガラ釣が、途中でメガラ（沖メバル）が上がってきたので、仕り用の同付き7本針仕掛けに変更



【今日の真ダラ】

しての餌釣りを始めていた。3本、4本と結構上げていたようだ。その後小生には同じサイズのマダラと中サイズのマダラ3本、真ソイ1本、カジカ1本が上がってくれた。前の二人は中サイズ以下のタラを中心に20本以上釣り上げていたようだ。前の人達との大きな違いはジグの重さで、180g位のジグを使って、ジグの動きをダイナミックにしていたので、中層のタラにアピールできたものと推定した。小生は海底近くの大物狙いで攻めたので、釣果に差がでたのかと思われる。何かで大物は海底近くに潜んでいて静かに餌が来るのを待っているという事を読んだ記憶があったので、それを



【ビックサイズの真ソイ】

実践しての結果だった。なにとはもあれ、何とか本命の真ダラをゲットできたことは良かった。帰ってからが大変で、自宅のまな板ではさばききれないため、鱗を取ってから頭を落とし、胴体を半分にしてからの三枚おろしの作業になった。当日は刺し身と、タラフライとタラのスペアリブでの潮煮など美味しくいただいた。残りは味噌漬、塩麹漬、醤油麹漬にして冷凍庫行きとなった。タラは足が速い（痛むのが早い）魚であるので、刺身は正に釣り人の特権であると思う。又この時期は、早採りワカメ、ワカメの茎、フノリ、



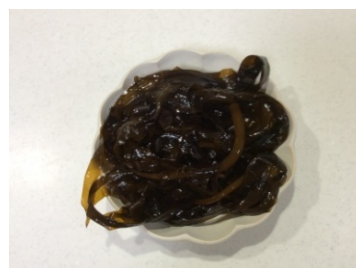
【本日の釣果】

マツモ等の地場でとれた海藻が始まる時期でもある。この時期には近くのスーパーでも売っているのでありがたい。筆者は特にマツモが好物で、薄口醤油で煮たマツモでの晩酌を楽しみにしている。このマツモは火を通すと鮮やかな緑色になり、シャキシャキとし

た歯ごたえと、ちょっとしたぬめりが後を引くのである。実家にいた頃この時期のお袋が良く作ってくれた、いわゆるおふくろの味である。たまに寿司屋でも、軍艦として提供されることがある。またこの時期の定番としての早採りワカメは、養殖棚で間引いたワカメを、早採りワカメとしてしゃぶしゃぶや、お浸しとして食すのが定番化してきたように思う。芯まで柔らかくてとても美味しく頂けるのが良いのである。以上岩手の冬場の楽しみの一つとして紹介した。もちろんジギングではなく、餌釣り（サンマの切り身なども使用）でも対応可能である。しかし、



【マツモ】



【早採りワカメ】

確かに寒い。当日の朝の気温も氷点下であり、手がかじかんでしまうほどの寒さであったが、そこは釣りバカで、日の出とともに、竿のシャクリに夢中になってしまい、寒さを忘れてしまう状態であった。釣り好きの皆さんも三陸の冬場のアウトドア活動の一つとして考えてみてはいかがでしょうか？

5. 新たな会員の募集について

新規会員の紹介をお願い致します。会員増は会員の皆様の人脈だよりです。

本会報を使っても構いませんので、お知り合いの方へのお声かけお願いいたします。

連絡先 事務局 志田満

携帯 090-2791-1803 e-mail mitshida.9201@gmail.com

6. 編集後記 「クマとの遭遇」

最近のニュースではクマによる人的被害や、クマの目撃情報などが増えている。実は筆者も「クマとの遭遇」が2回程ある。1度目は松川のだんだん水路をウォーキング中に数十m先を大きな黒い物体が横切って行ったのだ。この時はただ立ち止まって様子を見ていたが、幸いなことにこちらには気づかなかったようで、そのまま行ってしまったので事なきを得た。2度目は安比高原をドライブ中にこれまたクマが横切っていったのである。この時は車の中で50m程先であった。以外にクマはすばしこく動いていたと思った。人的被害のケースは、クマとばったり出会った場合が多いと聞く。とあるやまあるきの方に聞いたことがあるが、獣道には近づかないことが大事だと言っていた。ベテランの人達にはどこが獣道かはなんとなくわかるそうだ。山菜取りはこれからタケノコ取りが始り、まだまだ山歩きが続くと思われますが。鈴、ラジオなどでこちらの存在をクマに知らせることが大事である。いずれにしても、クマの被害にあわないよう十分に注意して山を楽しみたいものである。

志田