

1. 挨拶 一防災の日に獣害を考える一

小野寺 融

9月1日は防災の日、各地で演習・訓練が行われた。同じ日に鳥獣保護管理法が施行され、市街地での銃の使用（緊急銃猟）が市町村長の判断で解禁された。人の生活圏と自然動物の活動圏が近づいたことも一因に挙げられている。防災に獣害も含まれるのか分からぬが、人と危険動物が普段の生活圏で接触することは私の若いころには山間の村落での出来事と認識していた。盛岡市内明治橋近くに40年位住んでいるが、熊には会っていないもののカモシカには今年初めて複数回会っている。庭の片隅で休んでいたり、庭を横切って前の道路に出て行ったりしていた。玄関を出て「お早う」と挨拶したが、こちらをちらっと見て怖がるでもなくゆったりと歩いて離れていった。可愛く親近感が湧いてしまったが、どうやって街中を通って山に帰るのか、途中で交通事故にあわなかと心配になった。盛岡は周りが北上山系と奥羽山脈に挟まれている。特に北上山系はすぐ近くまで迫っているので、市内を自然動物が歩いていても不思議ではないのかも知れない。素人の私が言うことではないと思うが、市内に入ってくるということは出て行くということで、山から市内への通り道（けもの道）なるものがあるのだろうか。通り道の出入り口が分かれれば防御し市内に来てから銃を使わなくて済むかもしれない。また、山際の果樹園や畠では獣害が多発していて防護柵等の対策をしているが、市内に入る魅力があるのだろうからその原因を減らすことも必要だろう。罠で捕獲し山に返せればお互いに幸せだろうが、銃猟では殺害することが多くなるのだろうから互いに不幸である。かわいいや、かわいそうだけでは済まない時代になってきて、人間側の責任も問われているように思う。

2. 今年度の事業について

状況 1組企画事業実施

菊の司酒造訪問会

日時 2025年8月28日（木）

13:30～15:00

参加者 小野寺、水戸谷、深澤、
多田、志田

令和4年に盛岡市から移転した250年超の歴史を持つ酒蔵「菊の司酒造」の見学会に会員5人が参加した。新天地・秉石町で最新設備のもと、岩手山の伏流水を使って挑む酒造りへの思いに触れた。人手頼みの工程や設備を一新した



【直売所前での記念写真】

ことで、「通年醸造」や絞りたてを瓶詰めする「全量瓶内冷蔵貯蔵」、瓶詰め後の「火入れ」など“醸したてを提供したい”という「原酒」へのこだわりの実現へ大きく躍進。ボトルに希望のラベルを施すサービスも好評だという。担当者は「省力化で得られた時間と労力を喜ばれる酒造りに役立てたい」と意欲を語った。酒母室に漂う酵母の甘い香りに包まれ、微生物がもたらす恵みと人間の技に裏打ちされた酒造りの伝統は、最先端設備のもとでも変わることはないと確信できた。参加者は、蔵元直壳のお気に入りのひと瓶を手に老舗酒蔵の今後に期待を膨らませ散会した。【右写真 = 見学の様子をラベルにしたボトル。データを持っていけばその場でラベルしてくれるとのことで、記念品として好評のようである】 (記 多田比呂子)



3. 会員の移動

退会会員 なし
入会会員 なし

4. コラム 『一ノ関のもち食文化』

志田 満

皆さんは「もち」と言ったらどんなイメージを持つでしょうか?一般的には鏡餅とかのイメージが強く、年の瀬に餅つきをして、正月のお雑煮や、鏡餅を食すのが一般的だと思う。筆者が子供の頃は我が家でも年の瀬になると杵と臼を使っての餅つきをやった記憶がある。それがいつしか餅つき機に代わって、今ではスーパーで餅を買うのが一般的になってきていると思う。そのため我が家では、餅は常備食として必ずストックしており、月に数回餅料理を食している。右写真であるが、我が家定番焼き餅である。フライパンで簡単にできるが、海苔にはこだわりがあり、陸前高田の磯や海産の焼き海苔でないといけない。また筆者のふる里であるケセン国では、餅料理は結婚式などの慶事の時の振る舞い餅として出されるものであった。また棟上げ式などの神事にも欠かせないものであった。棟上げ式が終えたら「ごし餅」といって、もちを蒔いて神様や近所の住民に感謝の意を表していた。この「ごし餅」はケセン国だけではなく全国各地にあるようだ。そのいわれは、神事である「散餅錢の儀」という災いを祓うための儀式であり、「御菱餅(ごしもち)」と言って、地域によっては菱形のお餅を投げる場合もあるようだ。この時屋根に上がる人数は5人や7人という奇数で、割り切れない数が良いとされているようだ。このように、岩手県では祝い事の時に餅を食べる風習があるようだ。旧伊達藩領である岩手県南部地域では特に「もち食文化」が顕著であると思う、この地域にある道の駅や産直などでは、クルミ餅やあんこ餅等がいつでも売っている。この「もち食文化」は一関地方が特に有名で、官民をあげて、この「もち食文化」を観光資源の一つとして成立させているようだ。今回はこの「もち食文化」に



【我が家の定番焼きもち】

ついてその一端を覗いてみたい。まずは岩手県を見てみると、旧南部藩領の花巻以北と北上以南の旧伊達藩領ではそもそもその背景が大きく違っていたのではないかと思う。旧南部藩にももちろんもち食文化はみられるが、どちらかというと「そば・小麦・大豆などの雑穀文化」であるような気がする。特に県北部に地域はコメの作付には適さない地域が多く、蕎麦などの雑穀の作付けが盛んであったと聞く。これにより、わんこそばに代表されるような「蕎麦振る舞い」がごちそうの一つであったのだろう。これに対して、旧伊達藩領は米の作付けが盛んな米どころが多く、それに伴った「コメ



【道の駅岩美渓】

もち文化」が栄えたのではないだろうか？いわゆる「餅振る舞い」であり、祝い事の度に餅料理がごちそうとして出されたものと推察される。さて過日一関方面へ出かけることがあり、道の駅岩美渓で面白いものを見にした。ここは「かっこうダンゴ」で有名な、「岩美渓」を少し過ぎた国道沿いにあり、隣には一関市博物館も併設している場所である。なんでそこに行くかというと、実は道の駅で売っている「山椒みそ」が好物であり、行った時はついでに買い求めて來るのである。その中でふと目にしたのが、農事組合法人 美の郷で発行している、「もちの歳時記」という書物であった。まさに一関の餅食文化を代表するような資料であると思った次第で、早速コピーを頂いてきた。この資料によると1年を通してもちを食していた事が伺える。例えば1月を



【もちの歳時記】

見ると。1月1日～3日までの正月行事では鏡餅、お供え餅、雑煮。1月5日の町年始という行事では農家の人が取引している商家に2個の丸餅（まるこ餅）をもって訪問。1月6日の若木迎えという行事では、新年になって初めて山に薪切りしてよい日で、お供え餅を山に供える。1月7日の七草では七草粥に餅を入れて食べる。1月11日の農始めではふくとり餅（きなこ餅）や神棚の供え餅を下げ、家族で食す。1月15日小正月では、あわば餅、雑煮餅、きなこ餅を食べる。1月16日は女の正月という事で、嫁や使用人が休む日で、男たちが飯を炊くし、新年で初めて餅をついて食べる。1月18日十八夜精進この日は他の神様を拝み豊作を祈る日で、しろっこ（白）餅をたべる。1月20日二十日正月でみづき団子やあわ餅、錢餅等の飾りを外すとされている。また一関や平泉地方にはこれとは別に「もち暦」があり、年中行事や人生の節目など、事あるごとにもちをつくそうで、年間60回を超えることもあるそうだ。もちは当地方の人々にとって、家族の愛情やつながりを深めるもの。また、客人へのおもてなしの心を形にしたものもあるのだ。すこしだけ内容を紹介しよう。3月の場合、3月3日桃の節句では「ヨモギ餅」を作る。この日は神様に感謝し

て休息する日であり、ヨモギ餅（草餅）や菱餅、甘酒などをひな壇にそなえたあと、それを食べるとされている。また3月18日～24日の春彼岸の時期は「牡丹餅（ぼたもち）」を作つて先祖を供養する日である。彼岸の入りに18日は、赤飯や彼岸団子を仏前に供える。中日の21日には、朝に餅をつき、ぼたもちや雑煮餅を先祖に供えるとされる。このように、各月ごとに様々な行事があり、それに伴つた餅を食べる風習が今に至つてはいると推察される。もちろん、歳時記やもち暦の通り全ての行事が行われているとは言い難いが、それでもこのような記録に残されている事は、もち食文化の神髄であると思う。日本の伝統的な食べ物である「もち」が一関市や平泉町では、400年にわたり独特のもち食文化が受け継がれている。

ではなぜ、一関地方で、もち食文化がこのように続いているのだろうか？江戸時代には一関市と平泉町一帯は、仙台藩（伊達藩）の領内であった。当時の仙台藩では現在の岩手県南部から宮城県及び福島県北部までを治めていた事になる。当時の仙台藩では藩命で、農民は毎月1日と15日はもちをつき、神様に供えることが決められていたようだ。地元産のもち米で産業を振興する、仙台藩の政策の一つだったらしい。もち食の儀礼は、元々儀礼を重んじる武家の文化から生まれた



【もち本膳】

もので、冠婚葬祭の席でのもちの食べ方には細かい作法が存在するという。伊達藩の武家の宴会等で食べられていたものは、「もち本膳」と呼ばれる宴会料理である。本膳料理は室町時代の武家の礼法が発祥とされる、祝いの席などの儀礼食である。仙台藩はこの形式に則りながらも独自に、一の膳（本膳）を餅だけで整える「もち本膳」を考案した。もち本膳の席では、「おとりもち役」と呼ばれる仕切り役がいて、「おいでいただき、うれしく存じます」などの口上が述べられた後、おとりもち役の進行に従つて食べるという。他の地域の人からすれば、独特の食文化に見えるようだが、地元の人はもちなど日本のどこにでもあるものだと言つていた。一関・平泉のもち食はこの地域特有の郷土食へと昇華していったのだと思う。

本来、季節ごとの食材で彩られる一関・平泉のもち食は、近年、チーズ、トマト、カレーを取り入れるなど、ますますレシピが多彩となり、300種類を超えると言わされている。尚、一関・平泉の専門店や旅館では、手軽なもち御膳が食べられるほか、予約をすれば、おとりもち役が口上を述べ、作法に則つて食べる本格的な「もち本膳」を体験できる店もあるようだ。最後に、餅メニューの



【未体験のもちメニュー】

中で筆者がまだ食したことがない品をいくつか紹介したい。まずは、「じゅうね餅」である。東北では「えごま」のことを「じゅうね」又は「じゅねん」と呼ぶらしい。すなわり「えごま餅」という事になる。エゴマは岩手の県北では焼団子やうちわ餅につけて焼いたものは知っていたが、餅ではまだ食した事はない。ついで「ふすべ餅」である。かつては囲炉裏でいぶしたドジョウを使用したことから、いぶすという意味の「ふすべ」の名がついた。近年では、ドジョウの代わりに鶏ひき肉を使うのが一般的。すりおろしたゴボウや大根、唐辛子なども加える。つぎは「かぼちゃ餅」、かぼちゃをつぶしてペースト状にし、甘いあんに。おやつにもいいらしい。次は「ぬまえび餅」、一関・平泉の伝統食材である。えびを丸ごと炒って、もちと合わせる。えびもちは紅白で縁起がいいため、おめでたい席で食べられることが多いそうだ。そして「ねぎ餅」は一関特産やわらかい口ざわりの曲がりねぎとしょうゆのもち料理で、あつさりした懐かしい味がするという。さいごに「かくせら餅」(隠せらもち)とは、藩命で、毎月1日と15日にもちをついて神様に供え、平安無事を祈り休息日とする習慣があったが、神様には白いもちを供え、貧しい農民たちはくず米に雑穀を混ぜた「しいなもち」という白くないもちを食べていたという、これにちなんで、豆とかをまぜて白くないもち料理の一品なったようだ。このように一関界隈ではもちと市民生活とは密接に関係していることがわかるし、市全体でももち食文化を盛り上げていこうとする気概が伺える。ちなみに全国規模の餅食文化に関する各種イベントも開催されているようだ。その一端を紹介しよう。まずは全国餅フェスティバル2025である。今年の10月11日(土)～12日(日)にかけて行われる。ここでは、約3万個の餅まきや、ステージでの餅つきパフォーマンスが見ることが出来る。詳細はホームページで確認願う。

<https://www.facebook.com/mochisummit/>

また全国わんこ餅大会も開催され、制限時間5分間で食べたもちの数を競う「わんこそば」ならぬ「わんこもち」のレースが行われたりもしている。みなさんも、一関方面へ出向くがあれば、是非もち食文化を体験してみてはいかがであろうか。

以上

一関もちデータベース <https://www.ichitabi.jp/en/feature/special/mochi/images/mochi.pdf>

一ノ関平泉のもち MAP https://www.ichitabi.jp/guidebook/pdf/guidebook_05_03.pdf

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 「都市鉱山大国ニッポン」

とある新聞記事で都市鉱山という言葉を久しぶりに目にした。現役の頃は環境問題に関わる仕事だったので耳慣れた単語であった。実は我々が日常使用している小型家電には、鉄、アルミ、

銅などのベースメタルの他、金や銀などの貴金属、さらにはプラチナ、タンタル、アンチモン等のレアメタル等が使われている。つまり家電は有用な金属を含む鉱石のようなものであることから都市鉱山という言葉が発生した。そして、日々大量に流通、消費、廃棄される小型家電を都市鉱山と呼ぶ。従来日本では多く電子機器廃棄物は焼却処理されていた、良く産業廃棄物処理場で金がとれたというニュースを聞くが、これがその所以である。日本国内での廃棄小型家電は年間65万t、含まれる有用金属は28万tにもなる。従って、日本はこれら金属類の世界有数の資源国と言えるのだ。ではこれら資源をどう活用するかが技術の分かれ目になって来る。基本は分別技術である。この分別技術の精度を如何にして上げるかが直近の課題のようだ。我々も身近な問題として、分別リサイクルに日ごろから協力しないといけないことを再認識させられた。（志田）