

いちのせき元気な地域づくり事業

I-Style

chinoseki

かわさき

Stylish & Smiling, Anytime, Anything, By Your Side, With Your Life
<http://www.city.ichinoseki.iwate.jp>



川崎レシピ

かにばつと
門崎熟成肉
めだか米
ごぼう茶

ふるさとの味「かにばつと」を
次の世代へ伝えていきたい

「千厩で生まれて川崎へ嫁にきたから、最初はカニの『カ』の字も知らなかったんだ。」

白い割烹着に三角巾をきりりと結んだ千葉秀子さんが、笑いながら話します。ご主人そして地域の仲間と営む「農家レストランぬくもり」は、川崎の郷土食のかにばつとが一年中食べられるお店として県外からもお客様が訪れる名物店。味わい豊かなカニの出汁で食べるモチモチのはつと（すいとん）は、お腹も心も温めてくれるやさしい味わいです。

かにばつとに使われるモクズガニは淡水ン開店を決めたのです。よりおいしく食べてもらうため出汁の取り方を工夫し、旬の時期（8月下旬〜11月）以外でも食べられるよう冷凍保存も研究。10年前には市販用の川カニスープも開発しました。

農家レストラン開店から16年。無我夢中で走り続けてきた秀子さんは今、かにばつとの伝承に取り組んでいます。「せっかくここまでやってきたんだもの、今は若い人に作り方からカニの解体の仕方から何から何まで教えてやる。それが、私にかにばつと作りを覚えてくれた地域の人や家族への恩返しだと思ってるんですよ。」

に生息する食用カニで、かつて川崎町周辺の北上川ではさかんに捕獲されてきました。これを殻ごと潰し、はつとの出汁に使う料理法は流域広しといえども川崎だけ。近所に住んでいたカニ獲り名人からつくり方を教わり、生活研究グループの仲間とイベントなどで振る舞っていた秀子さん。食の匠認定をきっかけに「地域の貴重な味を残したい」と農家レストラン



モクズガニはもちろん、食材はできるだけ地元産を使って料理を仕上げる。



かにばつと

農家レストランぬくもり

平成11年に自宅を改装してオープン。川崎名物のかにばつとを中心に自家製野菜を使った総菜や餅料理などがセットになった「かにばつと定食」ほか、「田舎ばつと定食」「あずきばつと定食」などの一関地方の郷土料理が味わえます。レストランの利用は完全予約制で、2日前に5名以上で申し込むスタイル。「道の駅かわさき」では川カニスープのほか、おにぎりやおこわ類、総菜やだんごなどの加工品も販売しています。

住所／一関市川崎町薄衣字上巻121
電話／0191-43-2721
営業時間／11:00～14:00



かにばつとは元々モクズガニが獲れる夏から晩秋までの季節限定の食べ物。川カニは全国の河川に生息していて、ここ北上川でも30～40年ほど前までは一晩で400パイも獲れるほどだったけど、今は川の環境変化で激減してしまいました。この貴重な味を1年中食べられるよう、カニの収穫期になると一気に調理をして冷凍保存しています。おいしいカニスープを取るには生きていたモクズガニを使うこと、そして最低でも2時間は煮込むのがコツ。このスープでダイコンやニンジン、ゴボウや里芋、きのこなどを一緒に煮込んで、はつとを入れてネギで仕上げますが、最後にカニミンを加えるとより風味が増すんです。地域でも食べたことのない若い人は多く、機会を見つけて提供しています。



ちばひでこ
千葉秀子さん

うし や かく の しん 丑 舎 格 之 進

一関地方のブランド牛「いわて南牛」をはじめとする上質な牛肉を買い付け、3週間以上の熟成期間をかけて仕上げた「門崎熟成肉」を提供。焼肉はもちろん、専用に肉を仕入れて職人が毎日手づくりするハンバーグもおいしいと評判です。川崎町の「丑舎格之進」ほか一関店の「ミートレストラン格之進」、陸前高田市「焼肉のろし」、東京に「肉屋 格之進F（六本木アークヒルズサウスタワー店）」「格之進R（六本木店）」「格之進TOKYO（桜台店）」があります。

住所／一関市川崎町薄衣字法道地21-16
電話／0191-48-4129
営業時間／11:00～15:00(ラストオーダー14:30)、17:00～21:00(ラストオーダー20:30)



どこよりも早く牛肉のエイジングに取り組んで12年。この間にフランスの視察をはじめ、ドライエイジングを学ぶためにアメリカへも行きました。今もさらなる高みを目指して大学や研究機関との研究を重ねています。いわて南牛をはじめ米や野菜そして日本酒など一関地域にはさまざまな農産物があるし、おいしいものを作ろうと工夫して頑張っている生産者がとても多い。そういう人々と関わり、思いを繋ぎ共生しあいながら地域全体の活性化を図るため、牛肉のブランディングで培ってきたノウハウを生かしていきたいと思っています。クールジャパンが注目されていますが、私は「クールいちのせき」が目標ですね。

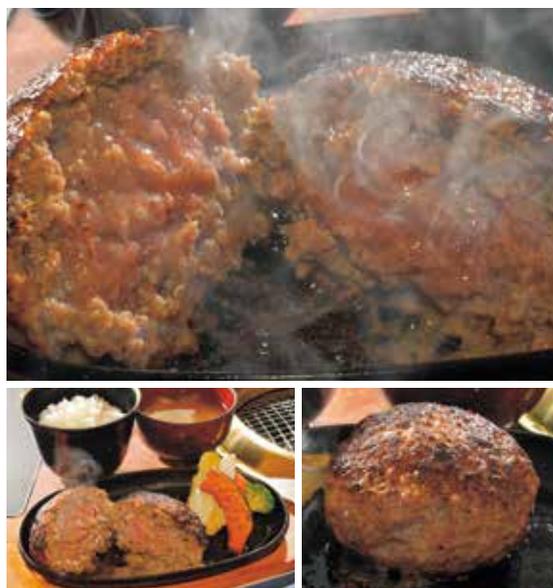
ちばますお
千葉祐士さん

を最大限引き出します。牛選びから熟成という長い工程を経ることで、初めて「門崎熟成肉」は完成するのです。
そんな千葉社長が現在取り組んでいるのが「食のインバウンド」。一関市が東京にあるレストラン「格之進F」を会場に「うまいもん！まるごといちのせきの日」を開催するなど、産地と消費者の交流に尽力。牛肉から地域全体のブランディングへと、千葉社長の挑戦は続いています。

門崎ブランド誕生から10年余り、道のりは順風満帆ではありませんでした。当初買付けることができたのは、価格の安い小さな牛ばかり。生育に時間がかかり、かつ肉にサシ（霜降り）が入りにくいため一般的な食肉業者は見向きもしません。千葉社長はこれを逆手に取り、「霜降りにはならないが赤身がおいしい」「体が小さいぶん脂肪が密で柔らかい」「長期飼育で肉本来のうま味を凝縮」という新たな価値を生み出したのです。さらに畜種や解体法、果ては焼き方まで想定して行う独自の「エイジング（熟成）」により、肉のうま味成分

赤身のおいしさと柔らかさ 逆転の発想が生んだ牛肉

古くから肉牛生産がさかんだった岩手県南地域。昭和20年代には、肉牛は川崎町の陸中門崎から貨車に乗せられ東京へ出荷されたといえます。「祖父は馬喰（ばくろ）のまとめ役。我が家の歴史は、まさにここ門崎から始まったといえます」。今や首都圏の高級ホテルやレストランからも注文が入る「門崎熟成肉」の生みの親、株式会社門崎の千葉祐士社長がネーミングに込めた思いを話します。



黒毛和牛100%のハンバーグは、「丑舎格之進」の人気メニュー。門崎熟成肉のうま味がランチメニューで堪能できる。お米は門崎めだか米を使用。



かんざきじゅくせいにく

門崎熟成肉





ごぼう茶

加工工程はすべて手作業で、中でもフライパンでじっくり行う焙煎は熟練の技。「こうすることで健康効果も風味も増す」と葛西会長はいますが、香ばしき以上に驚くのはお茶の甘さ。この飲みやすさがリピートにも繋がり、愛飲者からは「便秘が治った」などの嬉しい声が届いています。

「農でつながる農で輝く」を経営理念に、20代から70代まで幅広いスタッフが働いている同社はとてもアットホーム。そんな働きがいや人との繋がりがまた、野菜のおいしさを引き出しているのかもしれない。

安心安全の農産物づくり
ごぼう茶の健康パワーに注目

食の安全や環境保全に取り組み農業団体などに与えられる認証制度「GAP (Good Agricultural Practice)」。県内ではまだ事例が少ない中、国内版「JGAP」と世界標準の「GLOBAL GAP」の同時取得を果たしているのが門崎地区にある有限会社かさい農産。化学肥料を使わずに作る新鮮な野菜が、食の安心安全に敏感な消費者から支持されています。

しかし、今やかさい農産といえは「ごぼう茶」でしょう。自家生産の無農薬ごぼうを丸ごと使い、カットから天日干しそして手作業による焙煎と、風味とうまさを引き出すこだわりが光ります。そもそもこのきっかけは糖尿病になつてしまった葛西信昭会長のため、スタッフがごぼう茶を手づくりしたこと。飲みはじめて半年で症状は劇的に改善し、ごぼう茶パワーを実感した葛西会長とスタッフが開発に取り組み、平成25年に商品化したのです。

加工工程はすべて手作業で、中でもフライパンでじっくり行う焙煎は熟練の技。「こうすることで健康効果も風味も増す」と葛西会長はいますが、香ばしき以上に驚くのはお茶の甘さ。この飲みやすさがリピートにも繋がり、愛飲者からは「便秘が治った」などの嬉しい声が届いています。



かんざき 門崎めだか米

メダカが泳ぐ水田を後世に
地域で取り組む循環型農業

メダカが泳ぐ水田、ホタルが舞う里…。ふるさとの原風景ともいべきそんな環境を、地域住民や子どもたちと一緒に守る生産者集団があります。平成25年、川崎町門崎地区で結成された農事組合法人「門崎ファーム」。189人の組合員を代表する千葉榮恒組合長は、「食とともに環境を守るといふ、今までにないほ場整備を実現できた」と、これまでを振り返ります。

北上川流域の肥沃な土壌と水の恵みを生かし、長らく米づくりが行われてきたこの地で、県によるほ場整備事業が始まったのは平成16年。地域農業を維持しつつ自然環境も守りたいと、門崎地区では以前から生息が確認されていたクロメダカの保全を目的とした整備が行われました。完成したのはメダカが行き来できる水路や越冬池などを有するビオトープ水田で、地域内外の人々が参加する「門崎メダカの学校プロジェクト」もスタート。この田で収穫されたお米は限定の「門崎めだか米」となり、また周囲はホタルの生息域でもあることから「門崎ホタル米」と命名された2種類が、門崎ファームから発売されています。

もともと県南産ひとめぼれは、食味ランキングで連続「特A」を受賞するほどの高品質。門崎ファームではさらにじっくり乾燥させることで適度な粘りとうま味を引き出しています。「炊きたてはもちろん冷めてもおいしいから、おにぎりもおすすめ」と千葉組合長。ほおばれば口一杯に広がる米の香りと甘さに、しみじみ幸せを感じます。

北上川流域はごぼう栽培に適した土壌だったため、地域では昔からごぼうをお茶にして飲んでいました。当社のごぼう茶は手作業で薄くさがきにして天日干しにした後、フライパンで焦げないように炒りあげます。各地にごぼう茶はいろいろありますが、素材のよさは当社が一番だと思っています。



かさいのぶあき 葛西信昭さん

有限会社かさい農産

野菜流通の仕事をしていた葛西信昭さんが平成15年に農業法人を設立。安心安全な野菜づくりを基本に、ごぼうをはじめ小松菜やほうれんそう、水菜などの葉もの野菜を門崎地区のほ場で生産しています。自社加工品第一号の「ごぼう茶」は飲みやすいティーバッグタイプで、ひと月約2万パックを生産する人気商品になっています。



住所／一関市川崎町門崎字川崎65-10 電話／0191-43-3124

田んぼを守るのには多くの組合員の協力があってこそ。また田植えから稲刈り、夏にはメダカの観察会などの行事には地域の子どもたちが積極的に参加してくれます。今後はもっと直販を広げ、将来的には加工にも取り組んでみたいですね。



ちばえいこう 千葉榮恒さん

門崎ファーム

平成25年に門崎地区の生産者189名で設立。昔から地域に棲んでいたメダカとホタルを「門崎の宝」と位置づけ、環境保全型農業に取り組んでいます。「門崎めだか米」「門崎ホタル米」は、道の駅かわさきや市内ペリーノホテルほか、東京銀座の「いわて銀河プラザ」などで販売されています。



住所／一関市川崎町門崎字萩崎483 電話／0191-43-3639



金時まんぢゅう

言わずと知れた川崎名物。
売り切れ御免の定番。



アイスプラント

外はプチプチ、
中はとろ〜りの不思議な食感。



鶴の里芋

通称「鶴首里芋」。
なめらかな食感がやみつきに。



モクズガニおこわと よもぎ大福

農家レストラン「ぬくもり」の
手づくり商品。



まいたけご飯の素

食べたい時に手軽に炊ける
まいたけご飯の素。



ほど芋いろいろ

栄養価の高いほど芋、
お菓子やお茶も人気。



大橋がんづき

一日数百個が売れる看板商品。
味噌、塩、クルミの3種類。



川崎市のシンボル・北上大橋のもとに立つ「道の駅かわさき川の灯」。産直施設「ふれあいドンと館」や食堂などを有し、国道284号を利用するドライバーや観光客にとって欠くことのできない立ち寄りスポットになっています。

人気の理由のひとつは産直施設の充実ぶり。品揃えの豊富さはもちろん、品切れが非常に少ないのです。「ここは組合方式なのだから、売れる店」へは「とても大事」と話すのは、平成15年の開業以来、道の駅駅長をつとめる千葉勝雄さん。

野菜や果物など品目ごとの班を作り、商品開発のための資金枠を設けるなど組合員の「やる気」を刺激する仕組みを作りあげました。大きな売上を誇る加工部門のメンバーには先進地視察や食べ比べをすすめ、全体のレベルアップも図っています。さらに品切れをおこさないために、なんと千葉駅長やスタップが毎日両隣地区を車で回って集荷。大震災直後も集荷を続け、生産者にも利用者にも喜ばれました。被災地支援ではじめた産地間交流まつりは今も続いています。

「ユニークな品揃えと、そこにいけば何でも揃う安心感がある場所」と、産直のあるべき姿を説く千葉駅長。ここは訪れるたび、何か発見がある場所です。



川崎市のランドマークとして親しまれる「道の駅かわさき川の灯」。年間112万人の人が利用し、年間売上は4億5000万円と県内でも屈指の人気を誇る道の駅です。その中核となる産直施設「ふれあいドンと館」は、154人の組合員の工夫と元気があふれる場所でした。

道の駅かわさき 川の灯

住所／関市川崎町薄衣字法道地42-3
電話／0191-36-5170
営業時間／9:00~18:00(12月~2月)、9:00~19:00(3月~11月)

- 私たちは
- 1.採り立て新鮮であること
 - 2.美味しく完熟であること
 - 3.健康に安全な商品であること
 - 4.品質基準を満たしていること
 - 5.親切一番店であることを365日実践してお客様から支持されること

をモットーにしています。
レジ担当者の隣に黄色のエプロンで包装を手伝っている方が野菜、果物、加工品、民芸品の生産者です。栽培方法、料理方法、地域の特産品など、お客様の質問に分かる範囲でお答えしています。道の駅と言うより「心の駅」として、また立ち寄りたくなる温かみのある道の駅を目指しています。

北上川と遊ぶ。

川崎の人々の暮らしは、常に川とともにありました。大きな恵みをもたらし、ときに脅威をもたらす川とほどよい距離を保ちながら、この地域の人たちはさまざまな遊びを創出しています。

北上川カヌー体験

北上川の豊かき、大切さを地域の人に知ってほしい

東北最大の河川・北上川と砂鉄川、千厩川の合流点に位置する一関市川崎町。古くから川と深く関わるこの地域で、「川とのふれあい」をテーマに活動を展開している団体があります。親水活動の交流施設、非常時には防災施設となる川崎防災センターで活動する、NPO法人北上川サポーター協会。旧川崎村時代から続く地域のイベント「Eボート大会」のスタッフ有志で平成12年に結成され、平成16年にNPO認証を受けました。会員は現在41人。20〜80代の「川好きの仲間」の集まりです。

活動内容はカヌー体験、Eボート体験、ホテル観察会、ロープワーク講習、救急救命講習などさまざま。北上川に親しみをもち、その豊かさを知る人が増えることをねらいとしています。なかでも小学校の親子レクリエーションでの利用が人気。事務局長の金野和則

さんは、「親子レクに参加したある小学生から、『小さい頃にここで体験した水遊びが楽しくて忘れられず、また来ました』と言われた時にはうれしかったですね」と、顔をほころばせます。

協会スタッフが最も配慮しているのは、安全性の確保。増水時など状況によってはイベント中止の判断をしたり、急きょ場所を変更したりするなど、自然が相手だけに対応は慎重です。また、川遊び前の安全講習も念入りに行います。さらには川のゴミ拾いや、インクラインに溜まった泥の除去作業など、地道な取り組みも怠りません。多くの会員の理解と協力を得て、ボランティアでありながら安定的に活動が持続している理由を、金野さんは「会員はみんな、川で遊ぶのが好きですからね」と、個々の川への愛着によるものと説明します。北上川が地域の誇りであり続け、いつまでも笑顔あふれる場であるように。活動の根底には、そんな願いが秘められています。



春と秋に実施している「北上川クリーン作戦」は開始から10年が経過し、恒例行事として定着。船を利用し、普段は拾えない兩岸のゴミを拾います。一般参加者も多数で、地域住民の川を守る意識向上にもつながっています。



川の生き物を調べる「水生生物調査」では、さまざまな生物の生息状況によって地域の川の状態を知り、守り続けることの大切さを学びます。



人間カーリング「タライでトライ」

北上川 川っ子まつり

笑顔あふれる交流イベント

平成24年から川崎インクライン周辺を会場に開催しているイベント。カヌー体験、長生丸遊覧、水上バイク乗船体験などを行います。なかでも盛り上がるのは、人間カーリング「トライでトライ」競技。選手はトライに乗り込み、川に向かって張り出す全長12mのローラーコンベアーの上を滑り、先端までの距離を競います。ポイントは、いかにギリギリのところまで止まるか。行き過ぎれば川に落ち、加減しすぎると記録が伸びません。でも、どんなに高記録を出した選手でも、最後はみんな川の中へ。会場で競技を見守る人たちの笑いを誘います。



北上川流域交流 Eボート大会

力を合わせて爽やかに漕ぐボート

子どもから大人まで、誰もが簡単に操作できる10人乗りの手漕ぎボート。「Exchange（交流）、Environment（環境）、Education（教育）」をはじめとする単語の頭文字をとって名付けられました。最初にパドルの持ち方、漕ぎ方、“沈”した場合の対処方法などについて十分な安全講習を行い、乗船します。子どもでも無理なく漕ぐことができるので、親子レクにも最適です。毎年、北上大橋付近を会場に開催される「北上川流域交流Eボート大会」には、約60チームが参加。昨年の大会で開催20回を迎えました。競技のほか、わんこもち大会や郷土芸能のアトラクションなども行われ、会場を盛り上げます。



北上川で 水遊び川遊び

楽しみながら安全な遊び方を習得

水遊びを通じて、安全な遊び方を体で覚えさせることを目的に、さまざまな遊びのメニューを提供。カヌーのゴール地点である川崎インクライン付近では、水遊びをしたり、水に体を浮かべて流れに身を任せる「かっぱ体験」をしたりといった遊びが楽しめます。その中でも親子で盛り上がるのは、飛び込み体験。目の高さでは3メートル以上もあるところから飛び込むのは、度胸試しです。最初は怖がっていた子どもたちも、一度飛び込めば慣れてしまいます。それにつられて親たちも張り切り、親子の交流の場が生まれます。そのほか、ジェットスキーやバナナボートの体験などもできます。



北上川 カヌー体験

川からの景色を悠々と満喫

川からの景色を満喫しながら、自分たちのペースでゆったりと悠々と進むカヌー。初心者でも危険のないよう楽しく川下りできるよう、最初しっかりと安全講習を行います。参加者はパドルの使い方やライフジャケットの役割などを理解した上で乗船し、カヌーを漕ぐ練習を開始。慣れてきたら、いよいよスタートです。親子レクなどでは、大人から子どもまで無理なく体験できるコースとして、横石鉄橋下から川崎インクラインまでの約3kmコースが一般的。ゴールを目指すカヌーから、歓声がこだまします。



お問い合わせ・参加の申し込みは

NPO法人北上川サポート協会

住所／一関市川崎町薄衣字如来地100-1 電話／0191-36-5666 FAX／0191-36-5667

ホームページ

北上川サポート協会

<http://kitakamigawa-sp.jimdo.com/>

ブログ

<http://spblog.naturum.ne.jp/>



北上川サポート協会
ごんのかずのり
金野和則事務局長

おらが自慢の でっかい花火大会

人が集い、笑顔があふれるイベントをつくりたい。
熱い思いが築き上げた、地域あげての花火大会。

花火大会の
マスコットキャラクター
「かわたまドン太くん」
子どもから大人まで
大人気!!



仲間と思いを一つにし、
でっかい花火を実現させる

「かわさぎ夏まつり」の夜を彩る花火大会は、平成27年で第45回を数えます。始まりは昭和37年。前年に川崎村商工会が設立されたのを機に、それまで戦没者や水害犠牲者の魂を鎮めるために行っていた花火や灯ろう流しとともに、村を盛り上げる祭りを開催することになりました。

宣伝を担当したのは商工会青年部。草創期から現在の花火大会の原型をつくるに至った当時の青年部の一人、湯村伸伍ゆむら のぶごさんは「この時期ばかりは家業を投げ打って、準備に東奔西走しました」と振り返ります。

旧北上大橋（昭和13年～平成15年）をシルエットにしたかつての花火大会

毎年8月16日、

北上大橋付近を会場に行われるイベント

「おらが自慢のでっかい花火」。

平成27年には第45回を迎えます。

その歩みには、地域の未来を思う若者たちの苦難と工夫、

あふれる地元愛が詰まっています。

「夜遅くまでみんなで集まり、ポスターカラーでさらしに宣伝文句を書き、それをトラックに巻き付けて、砂利道をガタガタ走りながら花火の宣伝をして回りました。プログラムの編集もずいぶん手こずりましたね。ワープロもパソコンもなく、すべて手書きでしたから、協賛企業加わるたびに消しては書いての繰り返しです。その作業は花火大会当日近くまで続きました」と湯村さん。ひとたび語り出すと、仲間と汗を流した記憶が鮮明によみがえります。

「川崎村には観光の目玉がなかったんです。だから、何かおもしろいことはできないだろうか、みんなが思っていました」と、夏まつり開催の背景を説明する湯村さん。効果的な宣伝方法や大会運営の仕方などアイデアを出し合うとともに、話題の花火大会があると聞けば、他市町村へも視察に出かけて、いいものを参考にしながらオリジナルの演出を工夫しました。スターマインと連動させた「水中花火」、当時の子どもたちに大人気のウルトラマンをかたどった「仕掛花火」、見物客を見送るための「火文字」、この場所で打ち上げられる花火玉では最大の「2尺玉」。多くの人の記憶に残る花火は、商工会青年部を含む実行委員会

平成15年4月に開通した北上大橋そばで打ち上がる花火



おらが自慢のでっかい花火大会



停滞ムードを打開しようとして、伊藤さんら支部のメンバーが生み出したのは、マスケットキャラクター「かわたまドン太くん」。尺玉をかたどった丸い体、額部分には北上大橋と北上川の清流、頭のでっぺんには花火が打ち上がり、かわさき花火大会を象徴するような風

りさせたくない。その一心です」と、思いを語ります。花火大会は雨天決行。水害などの理由で中止になった年も何度ありますが、ほぼ順調に実施されてきました。しかし、平成21年は不況のあおりを受けて中止に追い込まれ、さらに平成23年は東日本大震災の影響から開催が見送られることに。「何としても継続しなければと思いましたが、規模を縮小する気にはどうしてもありませんでした」と伊藤さん。先輩たちからバトンを引き継いだ責任と、自分たちの代でも新たな試みに挑戦したいという意地が、原動力となっています。

停滞ムードを打開し



青年部の仲間たちと新たなアイデアを模索する伊藤康太(いとうこうた)さん。スポンサーの獲得や大会運営など多くの課題に挑戦し続けています。

貌は、前支部長のスケッチから誕生しました。また、花火大会当日は見物客の出足を早めるため、平成24年からは「昼の部」を企画し、さまざまなイベントを実施しています。さらに、メモリアル花火の枠を拡大し、故人の供養に加え、結婚や誕生など人生の節目を祝う花火の募集に力を入れるなど、花火大会そのものの盛り上げにも奮闘。「村の時代から続く花火大会の伝統を受け継ぐのはたいへんですが、見てくれた人から『今年も良かったよ』と言われると、その一言ですべてが報われます」と話す伊藤さんの笑顔には、生まれ育った地域への熱い思いがあふれています。

「おらが自慢のでっかい花火」大会

問い合わせ先／かわさき夏まつり実行委員会(一関商工会議所川崎支所内) 電話0191-43-2440
[有料観覧席] 桝席：4~5名5000円(S席)、4~5名4000円(A席)。一般販売は7月上旬から



地域内の国道沿いにお手製の宣伝看板も設置し、大会をPR(昭和40年代)



県内で一番大きい2尺玉や大スターメイン、水中花火など大小10,000発が打ち上げられる

の面々の熱い思いがなければ決して実現しませんでした。「苦労はしたけれども、楽しかったです。いい花火大会にしようよ、みんながそれぞれの持場で頑張ったのが、成果になって返ってきたからね」と、湯村さんはしみじみ語ります。こうして、回を重ねるごとに規模を拡大し、昭和50年代には「川花火では岩手県一」と評価されるようになった川崎村の花火大会。平成11年には「ちやっこいむらのでっかい花火大会」、市町村合併後の平成18年からは「おらが自慢のでっかい花火」の名称を掲げ、県内外から多くの人が押し寄せる人気のイベントとして定着しました。

花火大会を通じて認識する生まれ育った地域への愛着

現在、かわさき夏まつり実行委員会の一員となっている「一関商工会議所青年部川崎支部」のメンバーは、花火大会を川崎一のイベントに成長させた湯村さんたちの息子・娘世代。資金集めやスタッフの確保など、時代の影響による新たな課題に頭を悩ませながらも、親世代たちが築き上げた「でっかい花火大会」の歴史を引き継ごうと懸命です。一関商工会議所青年部川崎支部長の伊藤康太さんは、「でっかい花火を期待して足を運んでくださる方々を、ガツガ



昭和40年代の草創期を支えてきた湯村伸伍(ゆむらしんご)さん。川崎ならではの水中花火や目玉となった2尺玉を取り入れ始めたのも当時です。

かわさき夏まつり実行委員会では「おらが自慢のでっかい花火」
打上げ花火協賛者を募集しています(メモリアル花火も同時募集)



MY FAVORITE KAWASAKI

まるでエジプトのナイル川とナイル文明が、北上川と川崎にあたる。

一ノ関駅のロータリーから大町の交差点を左折し、新大町の交差点をさらに左折する。あとはひたすら気仙沼街道をまっすぐ。ドライブが大好きな私にとって、すでに愛着がある馴染みの道。森に、畑に、水田に、時折並走するドラゴンレール。山がちな道が突然開けたかと思うと、北上大橋が口を開いて待っている。私にとって川崎の玄関口であり、川崎と聞いて真っ先に思い出すのが、この北上大橋と雄大な北上川の風景です。この景色を印象深く感じるのは、海や川がない埼玉県西部で育ったせいかもしれません。

私は東日本大震災をきっかけに東北でボランティア活動を行うようになり、岩手県の大ファンになりました。中でも一関市をこよなく愛し、第二のふるさとと公言しています。が、最初にご縁を頂いたのが、まさに川崎地区でした。というのも、私が一関を好きになるきっかけが、市が東京で開催している「うまいもん！まるごと いちのせきの日」というイベントで、その会場が東京の六本木にある「格之進R」だったことに由来します。はじめていただいた「いわて南牛」がおいしいこと。会社で接待があるときは、まず一番に格之進を候補として挙げています。以来、川崎には4回ほどお邪魔していますが、滞在中に「格之進」とその向かいの「道の駅かわさき」に行かなかつたことは、恐らく一度もありません。

川崎には、「いわて南牛」の他にも私の大好きなものがたくさんあります。現在、我が家には8種類のお米があります。東北を行き来すると、あちこちの生産者からお米を頂く機会があります。どれも本当においしいですが、正直に言うと、味の違いは大差ないと思っていました。川崎の「めだか米」を頂くまでは。めだかはありふれた生き物のようで、実は絶滅危惧種に指定されています。デリケートなめだかでも棲める美しい水田。そこに育つ「めだか米」は、米に張りりと弾力があって、びかびかに光っていて、本当においしいです。

そして、豊かな北上川がはぐくんだ肥沃な大地で育ったごぼうと、それを使ったごぼう茶。これも私のお気に入り。で、毎日飲んでいきます。実際にかさい農産さんにお邪魔して、ごぼう掘りを体験させてもらったことがあります。その時の驚きは今でも覚えています。実は私の実家も専業農家です。子供のころはよくごぼう掘りの手伝いをしていました。しかし、実家のごぼうは横に機械で深い穴を掘らないと抜けませんし、ちよつと気を抜くと途中で折れてしまいます。しかし、葛西さんのごぼうは横に少しスコップを入れるだけで、するりと抜けて、しかもしなやかで折れにくい。これは恐らく、北上川が運んできた土壌が柔らかくて豊かだからではないかと思っています。私にとって、まるでエジプトのナイル川とナイル文明が、北上川と川崎にあたるのです。

川崎には、まだまだ私の知らない魅力がたくさんあると思います。これからも通って、おいしいもの、あたたかい人、美しい景色を堪能させてください。川崎のみなさま、いつもありがとうございます。また遊びに行きます。



おちあい えみ
落合 絵美さん

Profile

1982年、埼玉県生まれ。高校時代から物書きをめざし、早稲田大学第二文学部に入学。作家になるために社会人経験を積みたいと考え夜間学部に進学、19歳から出版社に勤務。その後正社員となり、営業・経営企画・編集部を歴任。2011年、震災発生後にものごとを話題化させる手法を学びたいと考えPR会社に転職。以来、寝具メーカー・化粧品メーカーから、政治家、恋愛コンサルタントなど広くプロデュース。また、復興支援活動に関わるようになり、プロボノとして公益社団法人助けあいジャパンの広報を担当。その過程で一関市を第二の故郷として愛するようになり、自主的に市のPRを行うようになる。



格之進F(東京六本木)にて



かさい農産にて

岩手県一関市川崎町周辺マップ



I-Style (いちのせきスタイル) は、岩手県一関市が発行する広報誌の名称です。中東北の拠点都市を目指して独自のスタイルで前進する誇り高いいちのせき (Ichinoseki) のインプレッション (Impression=感動)、インテリジェンス (Intelligence=知的情報) とインフォメーション (Information=お知らせ) を伝え、古里の魅力、価値、エネルギーを発信する情報誌です。

I-Style (いちのせきスタイル)

岩手県いちのせき 2015年3月

発行／一関市川崎支所地域振興課 電話0191-43-2111
〒029-0202 岩手県一関市川崎町薄衣字諏訪前137