

あがらしゃれ 真室川

——「あるもの探し」からの地域おこし 前編——

高橋 伸一

地域での暮らし方そのものを“ブランド化”する取り組みを約10年続け、全国に知られる存在になっている町があります。それは、山形県最北部に位置する真室川町。従来のダイズやインゲン豆を含む「伝承野菜」を掘り起こしての商品化や、地元のお母さんたちから聞き書きした郷土食・行事食をまとめた本『娘に伝えたい郷土食 あがらしゃれ真室川』を発行するなど、有形無形の町の魅力は県外の人々にも知られ、雑誌などの取材が絶えることはありません。

今回は、ブランド化のキーマンとなったお二人にお話を伺いました。元真室川町役場職員の高橋伸一さん(前編)、伝承野菜「甚五右エ門芋(サトイモ)」生産者の佐藤春樹さん(後編)の2回に分けて紹介します。

地域そのものをブランド化する

町役場にこの3月まで私が22年間勤務していた真室川町は、山形県の最北部、秋田県との県境にある山あいの町です。冬ともなれば雪深く、町の面積の約八割が森林に

包まれた自然豊かなところですよ。

「あがらしゃれ」というのは、「召し上がれ」「お入りください」の二つの意味を持ち、この土地で昔から“もてなしの気持ち”をあらわす、いい言葉なんです。山の中ですから、かつては人が訪れることもなかなかなくて。たまに人が来ると、お酒を飲ませて外の世界の話聞いて、すごく歓待したんだそうです。この言葉は、これからお話す「真室川ブランド」のキャッチコピーにもなっています。

真室川ブランドとは、真室川の暮らしそのものをブランド化する取り組みです。といっても、特産品の商品開発にとどまりません。この地域や暮らし方の魅力を伝え、真室川のことを「買いたい」「見たい」、真室川に「訪れたい」「住みたい」「暮し続けたい」という気持ちをもってもらえるパートナーとの、信頼関係をつくりあげていくことすべてを指します。

ブランド化の取り組みがはじまったきっかけは、町の教育委員会が町民大学「ゆめきらきらまむろがわ塾」を開講したことでした。講師として、民俗研究家の結城登美雄さん(地元民の手で自分たちの望む形

たかはし しんいち 元 真室川町役場職員／
農家(工房ストロー主宰)
<http://kobo-straw.com>



高橋伸一さん

の地域をつくりあげる“地元学”の提唱者)を招き、私もその担当者として関わりました。2年間の学びを続けるうち、“真室川全体を生涯学習のフィールドとして見直す”という視点をいただいたんです。それをひとつことであらわすなら、「ないものねだりから、あるもの探しへ」です。

そして平成19年(2007年)に私も含めた3人のチームで、真室川町役場の企画課の中に「町ブランド開発室」が立ち上がりました。当初は町ブランドの認証制度を作ることが主だったのですが、結城さんには推進プランを策定する委員会の長になっていただき、より厚みのある地域ブランドとしての真室川ブランドを推進するため、プラン作りにとりかかりました。

伝承野菜を掘り起こし、商品化

町民一人ひとりが自分のこととして関わられる「真室川ブランド」とは何か? を考えた中のひとつに、伝承野菜を掘り起こすこともありました。すでにその2年前に山形県の調査が入っていたのですが、当初は



真室川の伝承野菜を紹介するパンフレット。豆類の写真は実物大で掲載

「真室川町に伝承野菜はない」、とされていたんですね。ところがブランドを立ち上げることになって、あらためて町の広報誌で呼びかけるなどしてみたら……最終的には20種類もの豆や野菜が発掘できたんです。

そのいくつかには、私の家で栽培してきたものもあって。考えてみれば当たり前のことで、戦前から家でタネを採ってつくり続けてきたものはみな「伝承野菜」なわけです。当時はナス、キュウリ、トマト、ピーマンだって、全部自分のところでタネ採りをして育てていましたから。まあ目からウロコではないですけど、それだったらいっぱいある! ということで。作物の特徴や写真、どのようなつくり方、食べ方をしてきたかを、町の人に聞き書きしてまとめて「真室川『伝承野菜』図鑑」として公開しています。

発掘がきっかけで生まれた商品に「伝承野菜スイーツ」があります。「タルト甚五右エ門」「勸次郎胡瓜のジュレ」「黒五葉の枝豆プリン」「黒五葉のモンブラン」の4品です。これらは、真室川ブランド認定品と

して町内の老舗菓子店「おかしの平和堂」にて好評販売中です。その後も「雪割菜シフォン」「からどり芋スイートポテト」伝承豆類を使った「スイートビーンズコレクション」なども開発されています。

黒五葉の枝豆プリンは、大豆になる直前ぐらいの、枝豆としては終わり頃のものを使っています。その頃の枝豆は、薄皮に少し黒っぽく色がついてしまうんです。ペーストにすると薄皮を剥いたものに比べて色は悪いのですが、試作を重ねる中で、この薄皮に旨みが多くあることが分かり、「薄皮を取らない方がぜったいいい。色鮮やかではねえけども、おいしい方がいいよにゃ」と意見が一致して、今の形になりました。

黒五葉のモンブランは、うちの母の正月料理のレシピがもとになっています（笑）。洋菓子風に煮るとうまく煮えなかったそうで、昔ながらの方法で黒豆の煮豆にしてから、ペースト状にしたりして、モンブランに加工しているそうなんですよ。

真室川の家庭の味を本に残す

残しておきたかった家庭の味は、うちの母のものだけではありません。町のお母さんやおばあちゃんたちが受け継いできた、季節ごとの郷土食や行事食を『娘に伝えたい郷土食 あがらしやれ真室川』という本に収録する仕事もしました。月に1回くらい集まってもらって料理を持ち寄り、みんなでわいわい言いながら、どんな時に食べたかとかを、話し合ったり、撮影したりして。みっちり一年かけての制作は大変でし

たが、今となっては楽しい思い出です。

地域の食文化をあらためて見直してまとめたことは地域をより深く知ることにもなりましたし、何より、地元の人がこの本を喜んで手にとってくれたんです。本に協力してもらった方々が「私を持ってきた料理がのってるから」と子どもたちや親戚に送ってくれて、さらにそこから購入の輪が広がったりして。本が完成したのは平成22年（2010年）ですが、ありがたいことに何度か増刷がかかって、今なおロングセラーとして、県内の書店や、町の「産直まごころ工房」でも販売されています。

外の世界とかかわる、魅せる

こうして見えてきた真室川のよさを人に伝えるにあたって、“トータルでの見せ方”が大事だということも、だんだん分かってきました。これには、山形市にあるデザイン事務所「アカオニデザイン」との仕事から刺激を受けたことも大きいです。アカオニデザインと真室川町との関わりは、多岐にわたります。伝承野菜「甚五右エ門芋」の生産者、佐藤春樹くん（次号でインタビュー掲載予定）の「森の家」、町の人気商品「いなごふりかけ」を作る「佐藤商店」、「純粹天然はちみつ」を手掛ける「大沼養蜂」、先ほどお話した「おかしの平和堂」など、これらそれぞれのWEBサイト制作や商品のパッケージデザイン、包装紙やのぼりのデザインなども手掛けてもらっています。こうやって統一されたデザイン＝見せ方をすることで、町全体のイメージが

くられていくと考えているんです。

また役場での仕事とは別でしたが、春樹くんが毎年、自主企画している「芋祭」のオプションツアーとして「しんちゃんの真室川ツアー」をしたこともあります。芋祭とは、伝承野菜のサトイモ、甚五右エ門芋の収穫がはじまる10月に、芋掘りを通じた秋の収穫の喜びをみんなで分かち合おう！ と、県外からも参加者を募って収穫体験と食事会等で交流するイベントです。

掘った芋は持ち帰りができ、芋煮は食べ放題、焼きたての鮎の塩焼きや郷土料理のバイキングも名物のひとつです。その時のオプションツアーとして、なめことり体験、郷土料理づくり体験のほかに、酪農家のもとをたずねて話を聞き、搾り立ての牛乳を飲ませてもらったり、リンゴ園でとれたてのリンゴの食べ比べをしたこともあります。「町の巨木巡りツアー」をやったこともありましたね。楽しいし、おいしい企画です。芋煮だけではない町のトータルの魅力に触れられ、真室川のファンになってい



現在も販売されている『あがらしやれ真室川』。「フード・アクション・ニッポン・アワード2015」に入賞

ただけるイベントでもあると思うので、ぜひいろんな方に来ていただきたいです。

農家としても在来豆を栽培

家で作っている豆は、おもに在来種の豆です。ダイズは9種類（青黒、青ばこ豆、秘伝、小粒白大豆、在来白大豆、七里香ばし、大黒豆、黒五葉、赤大豆）、インゲン豆など7種類（在来金時豆、在来大福豆、紅虎豆、七夕白ささぎ、弥四郎ささぎ、紅平豆、紫花豆）があり、どれも少量ずつ生産しています。

「七里香ばし（鞍掛豆）」という青大豆は、七里離れたところでも煎っている匂いが分かるといわれるほど、香ばしいダイズです。「弥四郎ささぎ」はかつては町内全域でつくられていたインゲン豆。若莢は柔らかくて味がよく、完熟した豆は煮豆にもできます。「在来白大豆」は、山形県金山町の母の実家でずっとつくられていたダイズです。でも今は実家でつくっている人がいないので、もうほぼ、ここにしかないものです。

ダイズの収穫は、黒豆→白豆→赤豆→青豆の順番で穫ることができ、今つくっているなかでは黒五葉が一番早いです。関東地方や宮城県などの太平洋側では晩秋の気候が乾燥していますから、収穫するまで畑において、豆を自然乾燥させられますよね。そうすると機械で一斉に刈り取って、脱穀までできます。

でもこの辺りは、秋口になると長雨やみぞれが降りはじめるので、濡れたあとに寒さで凍ると、豆が腐ってしまうんですね。

逆に雨が降ったあとあったかくなると、畑で実ったまま“もやし状態”になり、発芽してしまいます。だから葉っぱが残っているかないかくらいのギリギリの状態です。収穫して、ビニールハウスや小屋で乾燥させないとダメなんです。場所がそんなにとれるわけではないですし、手間もかかりますから、そんなに大量につくれないうんですよ。

私はこの4月から、20年以上勤めた町役場を辞め、家業である農業を継ぎました。昭和16年（1941年）に祖父の代で分家になってから小規模ながら、稲作に加え、肉牛の繁殖農家、年間100種類以上の作物を作り産直などで販売する複合経営を続けています。もともとは「中学をでたらすぐ、農家になれ」と祖父に言われていたんです（笑）。でもそれはさすがに……と普通高校に進学し、やがて家の仕事も手伝えるだろうと高卒で町役場に勤めました。

この春に退職を決意するまで、長く真室川ブランドの仕事に関わり、伝承野菜や手仕事の数々など、失われつつある町の宝を守り伝えることに使命感のようなものを持つようになりました。その多くに後継者がいなかったのです。自分がしなければ消えてしまうのか、そのためには定年まで待てないということで退職を決意しました。

両親について本格的に農業に関わる傍ら、伝統の手仕事であるわら細工の継承発展を目指して「工房ストロー」を立ち上げ、ワークショップ等を通じた手仕事文化の伝導と情報発信の活動も始動させました。

伝承野菜や食文化、わら細工をはじめと



「産直まごころ工房」で販売している高橋家の豆。1袋90g入りと、使い切りしやすい分量にパッケージ

する手仕事など、戦後急激に変化し、失われようとしている本来あった暮らし方の文化、衣食住の全てを自らの手で作ってきた文化を、今後もしできる限り活かした形で伝えていければと考えています。「つくる文化から買う文化へ」と移行してきた高度経済成長期から現在、しかし先人が蓄積してきたこの地域の暮らしの知恵やわざは、この地域の無二の魅力であり、固有の宝だと思います。これらを受け継ぎ、時代に合わせて磨きあげていくことが、地域が進むこれからの道を照らす灯りになると思うんです。

地域の暮らしそのものの魅力を高めていく「真室川ブランド」の取り組みで始まった「あるもの探し」。しかし、せっかく見つかった「あるもの」が、ただ消えていくのを見送るのは寂しすぎます。私は「あるものつなぎ」「あるもの活かし」をライフワークに掲げ、真室川の暮らしの文化を体得し、広め、この時代を生きる多くの仲間たちと共に、次につなぐ中継係になればと思っています。