

ゴミ、捨てんなよ!



The wisdom under the Tree.

新しい東北のかたち ～移住と関係人口～





未来をつくるSDGsマガジン これからの世代につなぐ、地球環境について考えてみる!「SDGs」の大特集!

ソトコト

No. 25g
9
SOTOKOTO
September 2021
1019YEN

Introduction
to SDGs



SDGs

大好評!

ソトコトOnline
sotokoto-online.jp

アクセスは
こちらから

ソトコト 2021年9月号 (No.25g) 1019円

地球環境編

サステイナブル・ブックガイド
~SDGsと地球環境に触れる本~

第2特集
SDGsと地球環境系
プロジェクトガイド







SUSTAINABLE
DESIGN
SCHOOL





カネヤマ ノ ジカン
デザイン スクール



Participant thumbnails and names:

- ソトコト 伊藤未央...
- ソトコト 嶋村
- Yukiko Iida
- ヨシダ タカアキ
- ヨシダ タカアキ
- 吉野 敏充
- ソトコト 中村

レコーディングしています... LIVE Facebookに参加中



メイン会場

ミュート解除 ...

ソトコト 伊藤未...



ソトコト 伊藤未央...

ソトコト 嶋村



Yukiko Iida

ヨシダ タカアキ

ヨシダ タカアキ



吉野 敏充



ソトコト 中村



表示

Spotlightを削除 | レコーディングしています... | LIVE | Facebookに参加中



メイン会場

Zoom meeting control bar with icons for Mute, Video, Security, Participants (27), Chat, Screen Share, Recording, Breakout Rooms, and Reactions. Includes a red '退出' (Exit) button on the right.

like a bird
okitama



やまがたアルカディア観光局
Presents



全国で活躍の写真家ら

「白鷹編」は、岡山県の写真家中川正子さんが白鷹町の女性4人を訪問する内容だ。伝統工芸「白鷹紬」の工房では織子の高木梨さん(33)が手掛ける丹念なものづくり

6月20日に公開された第1弾「白鷹編」は、岡山県の写真家中川正子さんが白鷹町の女性4人を訪問する内容だ。伝統工芸「白鷹紬」の工房では織子の高木梨さん(33)が手掛ける丹念なものづくり

山形訪問 住民と交流

全国で活躍する写真家や建築家の女性が山形県置賜地方の町を歩き、それぞれの土地で働く女性たちの生き方や暮らしぶりを動画で発信する企画「ライク・ア・バード okitama」が始まった。置賜の4市町をそれぞれ題材にした約20分の動画4本が本年度内に順次、公開される。

女性視点 置賜の魅力発信

動画を制作 順次公開



長井市の一般社団法人「やまがたアルカディア観光局」の主催。地域に根差す女性たちにスポット



白鷹編の動画の一部。白鷹町の高木さん宅と工房を訪れた中川さん(左)と飯豊編のため飯豊町の女性たちの話を傾ける成瀬さん(右)ら。5月16日、飯豊町

田村・観察園きょう開園

「現代のバード」置賜発信

関係人口増へ 県外女性4人が旅

長井、南陽、白鷹、飯豊、小国2市3町の地域連携DMO(観光地域づくり推進法人)やまがたアルカディア観光局は、関係人口創出に向けた新事業を進めている。かつて置賜などを旅した英国の女性作家イザベラ・バードにちなみ、現代で発信力を持つ県外の女性4人が置賜を旅する企画。それぞれの視点と言葉で伝統文化などの魅力を発信し、来訪に結び付けたい考えだ。

新事業は隔月刊雑誌の発行があり、多様な分野で活躍する女性4人が旅する様子を「Tokokoto online(東京を短編映像やリポート記事で発信する。吉野敏充(新庄市)がサイン事務所(新庄市)が



映像制作を担う。第1弾として、岡山県を拠点とする写真家の中川正子さんが3月25、26の両日に白鷹町を訪問。製造技術が異文化財に指定されている深山和紙や、白鷹紬の工房で担い手の女性らにインタビューし、思いを紹介した。映像は5月中旬ごろに、観光局ウェブサイトにSNSで公開される予定。

他の3人はいずれも東京を拠点に活動しており、飯豊町には建築家の成瀬友梨さん、長井市にはまちづくりマネジメント会社代表の田中元子さん、南陽市にはメディアアーティストの市原えつこさんが訪れる。観光局担当者は「4人のイメージは現代のイザベラ・バード」とし「発信するメインターゲットは個人で旅をする女性。映像を通じて魅力や共感を覚えた全国の女性が、同じように伝統文化の担い手に会いに来てほしい」と期待している。

(五十嵐聡)

3月に白鷹町の織物工房を訪れた写真家の中川正子さん(右から2人目)やまがたアルカディア観光局提供

春を感じる油絵や日本画

高島「北虹会」作品展、27点紹介



高島町内を中心とした画サークル「北虹会」

三十三観

南陽市の文化財に指定されている岩部山三十三音へ続く登山道などを







こおりやま街の学校

9/4 開校・本校生募集中

[オンライン聴講生のお申し込みはこちら](#)



願書受付はこおりやま



ソーシャル&エコ・マガジン 関係人口とひらく地域の未来! 「新・関係人口」の大特集!

ソトコト

No. 250
April 2020
SOTOKOTO

1019YEN

観光以上、移住未満!

新・関係人口

入門

関係人口
3万人アンケート
公開!

New connected mind!

大好評!

ソトコト Online
sotokoto-online.jp



アクセスは
こちらから ▶



ソトコト 編集長 藤原 隆 (編集2019年) | 2020年3月15日発行 (印刷3月15日発行)





ゆざわりんごプロジェクト

6月20日 16:47 · 🌐



本日、りんごのクラフトビールの発送作業を行いました。ご支援いただいた方に感謝を込めて。

間もなく届きますので、楽しみにお待ちください！... **もっと見る**



湯沢駅周辺

おさんぽマップ



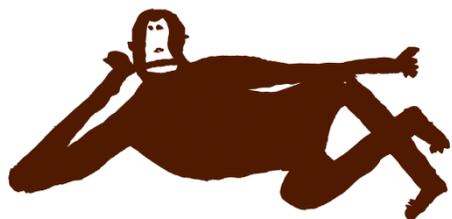
行ってみたい! 来てほしい!
湯沢わくわくマップ



漁師の三浦尚子さんは、編集者



ゴミ、捨てんなよ!



未来をつくるSDGsマガジン その土地の宝物を見つけ、光らせるテクニック! 「地域の編集術」の大特集!

ソトコト

No. 256
5
May 2021
SOTOKOTO
1019YEN

新 地域の 編集術

Edit local

サステナブル・
ブックガイド
～地域を編集する本～

第2特集

サステナブルな
お取り寄せカタログ

大好評!

ソトコト Online
sotokoto-online.jp



アクセスは
こちらから



ソトコト 2021年5月号 (No.256) | 2021年4月25日発行 (休刊) | 1019円



漁師の三浦尚子さんは、編集者。

海の仕事をもちと身近に感じてもらうために、「漁師」と「編集者」の“二つの顔”を持っている三浦さん。三浦さんが考える編集とは何なのか。お話を伺いました。

photographs by Asami Iizuka text by Fumika Sato



時間をかけて、じわじわと!

編集者の三浦さん。2019年に開設した「東日本大震災津波伝承館」にて。この道を真っ黒く進むと海が見える。



指むより、やってみる!

陸前高田の海を仕事場に、編集の技術で、伝えていきます。

陸前高田市の広田湾で漁師をしている三浦さん。2020年秋からは個人で初めての養殖も始めた。

三浦さんの、あるエディトリアルな海の上の日。



ウミネコは、足が黄色いのが特徴。いつも漁船の上空を飛んでいる。



三浦さんは2016年に船舶免許を取得して、自ら船を動かすこともある。



10時の「おやつタイム」は息抜きの日。この日はバターケーキを食べた。



作業のために漁船をいかに寄せて固定する時、このフックを引っ掛ける。



三浦さんたちが育てる牡蠣は、個数を制限して育てるので大きいサイズになる。



わかめは11月後半から種まきをして、3月～4月に集中して収穫を行う。



ほかの漁師さんがかわいがっているノラ猫。歩いているのをよく見かける。



牡蠣やわかめ漁の時に乗る漁船「天神丸」。この船で作業することが多い。



育った牡蠣を水揚げし、サイズ分けしてもう一度海に戻す。黙々と作業する。



わかめの養殖施設を置く場所は決まっているので、三浦の「み」を目印に。



三浦さんが暮らす「ボス」の一人・千田晃さん。仕事の相談を親身に聞いてくれる。



沖までの移動時間、漁船から海を眺める。海を見ていると雑念が消えていく。



海の上の三浦さん。成育用のネットに入れた牡蠣を養殖いかに吊り付ける。

生産者として、漁業のいろんな出来事を
楽しんだり、悔しがったり。
海の仕事の魅力を
きちんと伝えたい。

岩手県沿岸部の最南端にある陸前高田市。牡蠣の養殖が盛んなこの町で、三浦尚子さんは漁師として働いている。神奈川県で生まれ育った三浦さんが陸前高田に移住したのは、大学を卒業した直後の2014年、春。当時、三浦さんは就職先を決めておらず、やりたかった編集やライティングの仕事を手伝っていた。しかし、地に足が着いていない感覚があり、焦りを感じていた。そんな中、大学のゼミの先生から「知り合いの漁師さんがわかめの収穫の人手が足りないというので、行ってみたいなんだけど、行ってみたいな」と電話がかかってきた。それをきっかけに、陸前高田で1か月間、わかめの刈り取り作業のアルバイトをすることが決まった。漁船に乗った感覚、海から見る朝日の美しさ、わかめの色が茶色いこ



三浦さんの仕事場である広田湾。漁港から船で沖に向かい、自分たちが設置しているいかに渡る。

と、何もかも初めての体験だった。アルバイトが終わる頃には、すっかり海の仕事に魅せられていた。神奈川県に帰ってからも陸前高田で過ごした日々を忘れられなかった三浦さんは、「引き続き手伝わせてほしいです」と連絡。とんとん拍子に話が進み、三浦さんは陸前高田に移住して漁師になった。それから7年。三浦さんは経験を積んで立派な漁師になっていた。これまで一番若手だった三浦さんには2人の後輩ができて、「教えられる側」から「教える側」になった。海の上での三浦さんの動きはしなや



人に恵まれて
今がある!

かで無駄がない。船からいかに軽々と飛び乗り、腰や足の甲を丸太に添わせてバランスをとりながら作業する姿から、神経を研ぎ澄ませているのが伝わってくる。「風がどの方向から吹いているか、波は今のどのくらいか、そういうことを五感で感じて感覚で捉えて動いています。漁師モードの時は、体に力を入れず、流れるようなイメージで仕事をしています」。2020年の秋には、今の仕事と並行させながら、個人でわかめ生産者として養殖を始めた。道具や資金の準備は簡単なものではなかったが、上司たちがほかの漁業者を声をかけて余っている漁業資材を集めてくれるなど、全面的にサポートしてくれた。「私は本当に人に恵まれていると思いますし、心から感謝しています。今はまだできないこともたくさんあるけど、いろんな出来事を楽しんだり悔しがったりしてやっていきたいです」と三浦さんは前向きだ。

三浦さんはこれまで、「漁業

に興味を持つきっかけをつくりたい」という思いから、文章や写真を通して海での仕事の様子を紹介してきた。三浦さんがSNSで発信する情報を見て、友達や職場見学や漁業体験をしにきてくれるようになった。「三浦さんが育てた牡蠣を食べたい」と毎年楽しみにしているファンもたくさんいる。

一方で、漁師として発信を続けるうちに、「つくり手の思いや手間は外から見えづらい」ということを実感するようになった。「地元の人には『当たり前』のことも、少し視点をずらして伝え方を変えることで魅力的な価値になると感じていたのですが、その役割を担いたいと思ったんです」。そこにある価値をきちんと伝えるために、三浦さんは2020年秋に「編集者」になることを決めた。三浦さんは編集を「コミュニケーションを編むこと」と考えている。「人と人、人と自然、今と未来。その間にあるコミュニケーションが私が編むことで、つくり手と食べる人との思いが通じあったり、豊かな自然を未来に残すことにつながったり、海の仕事に関わりたいたい人が増えたりしたい」と考えています。



壊れたいかだを補修するため、小型の舟で沖に向かう。この舟はハンドルで操作するので車を運転する感覚に少し似ている。



大阪から「漁師になりたい」と移住してきた布部可さん。三浦さんの後輩にあたる。●同じく三浦さんの後輩・大野広貴さん。とても楽しそうに仕事をしているのが印象的。●三浦さんが繁殖しているわかめ。今年の春に初めて収穫を迎えた。

編集者として、柔軟な視点を持ち、入り口をつくっていききたい！

見方を変えて、新たな価値を生む。

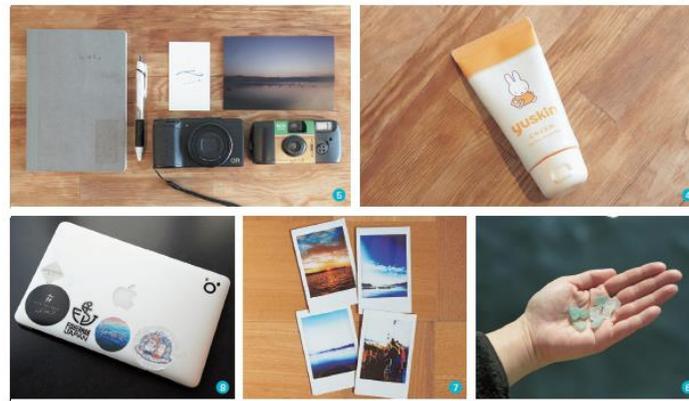
三浦さんが編集者として最初に着目したのは、生産過程で生じる廃棄物。それを活かして自然由来のプロダクトをつくり、ライフスタイルブランドを立ち上げる予定だ。まずは、わかめの根元の茎を使ったプロダクトの開発を進めている。「これまでに価値がないとされてきたものも、見方を変えたら価値あるものになる」ということを証明したい。みんなが欲しいと思えるプロダクトを通して、つくり手や自然の循環について考え

まずは自分が楽しむ！



るきっかけが生まれたら。海と向き合ってきた三浦さんだからこそ、できる編集術だ。さらに、「育てる人」と「食べる人」をつなぐ場をつくっていききたいという三浦さん。「以前、漁師仲間と一緒に自分たちが育てたものを振る舞うイベントを開催した時、おもしろいように食べてくれる人たちの姿が今も印象に残っています。生産者は、自分が育てたものをおもしろく食べてもらうことが原動力になり、食べる人は、つくり手の思いや手間を感じながら味わうことができます。このイベントから、つくり手と食べる人の

お互いの顔が見える場があれば、お互いを大切にできると気づきました。今後、ゆるりと集まってご飯を食べる会をやりたいです。やりたいことはたくさんあるが、三浦さんが編集者として動く時間は限られている。そこで、取り組みを一緒におもしろがってくれる仲間を集めて、その都度チームを組んで活動していくことにした。同世代のデザイナーやライター、第一次産業に従事する仲間たちが協力してくれる予定だ。協力者の得意分野を組み合わせて、プロジェクトを前に進めていく。



●海の作業で手が荒れるのでユースキンのハンドクリームは愛用品。●普段持ち歩いているもの。名刺には三浦さんの屋号である「ura」のロゴが入っている。●休みの日に近くの浜辺を歩いて拾ったシーグラスたち。●お世話になった人に牡蠣を届ける時、チェキで撮った海の写真を添えて「海のおすそわけ」をする。●noteで記事を書く時はこのMacを使っている。<https://note.com/hisako>

三浦さんが編集をするうえで大切にしているのは「水の流れるような柔軟さ」だ。流れる水が形を留めないように、ひとつの視点に凝り固まることなく、柔軟に物事を捉えたい。そしてひとりひとりが持つ多様な価値観を尊重したい。その柔軟でフラットな視点が、三浦さんが起こすアクションの土台にある。漁師は「大変そう」「キツそう」といったネガティブな見られ方をすることもあるという。しかし、三浦さんは胸を張って「海の仕事が好きだ」と答える。「若くして移住して漁師をしている女性」という自分の存在が、漁師に対する固定観念を柔軟に変化させると信じています。私が行動することで漁師のイメージがポジティブになって、海の仕事をもっと身近に感じてもらえたらうれしいです。



作業の間に狭む「おやつタイム」。海の上では真剣な分、この時間はお茶を飲みながらゆったり雑談する。上司に仕事の相談をすることも。



●ホテル「箱根山テラス」のカフェは執筆や考え事をする時によく利用する。●陸前高田で生産者の思いや背景を発信している満洲康三郎さんは三浦さんにとって「壊れたお兄さん」のような存在。●「箱根山テラス」で働く横路友人さんは移住仲間でも、よく相談相手。

時に海を見よ
—これからの日本を生きる君に贈る

渡辺憲司著、双葉社刊
被災地にある高校の卒業式で校長先生が読んだはずだった教訓やメッセージを載せたエッセイ。友人から勧められて読んだら、深い話でした。「孤独を見つめることで、実はたくさんの人とつながっている」ということを改めて認識しました。



文化人類学の思考法

松村圭一郎編、中川理織、石井美保編、世界思想社刊
自然に対して「当たり前」とされている考え方が、果たして本当にそうなのか。実は気づいていない視点がいろいろあるのではないかと、問い直すきっかけをくれた本です。自然と共生していくために、改めて考えてみようと思いました。



漁師・三浦尚子さんが選ぶ「地域を編集する本5冊」



もうひとつのデザイン

—ナガオカケンメイの仕事

ナガオカケンメイ著、D&DEPARTMENT PROJECT刊
デザインは自然に向かっている。ロングライフデザインは、人の生態系に寄り添う無理のない形や考え方だという内容が印象的でした。表面的な魅せ方ではなく、その土地に根を下ろして続けていくかということを考えてさせられました。



被災地の聞き書き101

—暮らしを語り、思いをつなぐ。

東京財団著、共有の森ネットワーク著、東京財団刊
陸前高田との縁がつながりきっかけになった、被災地の昔話や震災当時の話をまとめた本です。被災された方に話を聞いて文章で記録に残していく活動に、私も大学のゼミを通して関わることになりました。これがきっかけで毎年通うようになりました。



里海資本論

—日本社会は「共生の原理」で動く

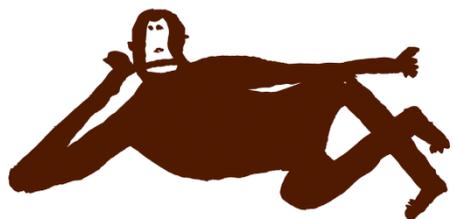
井上忠彦著、NHK「里海」取材班著、KADOKAWA/角川書店刊
社壇とわかめの業界に携わっている私にとって読み応えのある本でした。「嫌すのは簡単だけど元に戻すには時間がかかる」という言葉が印象に残っています。簡単に壊さないように、自然と共生できる形を構築していきたいと思いました。



社会を動かすペンターン女子!



ゴミ、捨てんなよ!



宮城県・唐桑半島が元気です。 社会を動かす ペンターン女子!

あたらしい価値観を持って地方へ移住し、
そこで始まった人生を楽しんでいる女子チームを紹介。
でも、ユニットチームなのではなくて、
まだまだ移住者を募集しているそうですよ!

photographs by Masaya Tanaka text by Yoshino Kokubo



宮城県の最北東端に位置する唐桑半島。リアス式海岸特有の美しい景色をもつ。

陸地からつららのように細く延びた、唐桑半島と呼ばれる宮城県気仙沼市唐桑町。市内で最も太平洋側に突き出ているため、3・11で甚大な被害を受けたところでもある。

しかし、この小さな半島で、あたらしい移住のカタチが始まっている。3・11からの約5年で、唐桑半島へ移住した人は15人ほどになった。なかでも、若者によるまちづくりサークル「からくわ丸」に携わっている移住者が9人。彼らは、半島に移住することを「ペンターン」と命名

した。「ペン」は、半島を意味する「Peninsula」から。9人のうち、5人が女子で「ペンターン女子」と呼ばれるようになった。

そのリーダー、根岸えまさんは、取材にもんべ姿で登場し、「地元のおばあちゃんが作ってくれたんです。一番のお気に入りです」と話し、「このもんべに、ニット帽とデニムシャツ、ムートンブーツを合わせているところがポイントだよ」と、他のメンバーと笑った。とにかく明るく、笑いの絶えない5人だ。

根岸さんが初めて唐桑半島を訪れたのは、2011年10月、大学2年生のときのこと。「唐桑町内のある地区の運動会にお手伝いとして参加するボランティアでした。私は東京生まれ、東京育ちで、それまで地方に行ったことがなかったんです。集まった地元約70〜80人が大家族のようでした。人と人の距離が近いので驚きました。」

その冬、根岸さんに衝撃的な出会いがあった。「地元の漁師さんから、震災の話が直接聞くことができました。津波が来る前に船を沖へ出す「沖出し」をしてその方は助かったのですが、行方不明になってしまった漁師さんもいたことや、荒れ果てた町で人から裏切られるようなことがあり絶望したことを、涙ながらに語ってくださいました。それでもなぜ漁師を続けているのかを聞くと、「ずっと漁師として生きてきたから、自分が漁師として先頭に立ってこの地域をどうにかしたい」と、圧倒的な使命感を持っていたんです。どん底から這い上がる人の強さを感じましたし、命を引き換えに仕事をしている人のすごさに価値観が一気に変わったんです。こういう方をもっと

ペンターンのペンは、ペニンシュラから。
つまり、「半島移住」のことです!

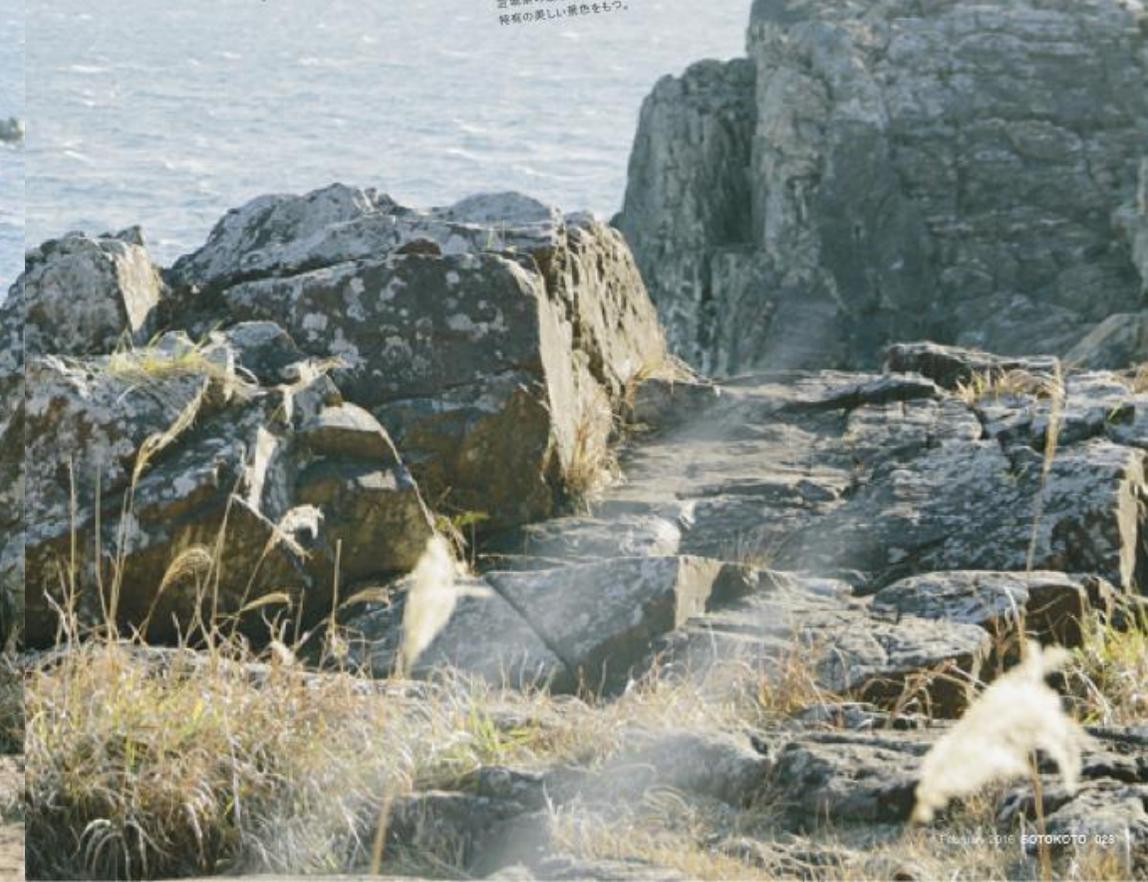
PENINSULA

増やしたい、この町のために頑張る人ももっと増えたら」と。根岸さんはこれを機に、2012年に大学を休学し、1年唐桑半島に滞在。「からくわ丸」などの活動に没頭した。その後、復学するときには「東京に戻るのほらかったけれど、もっと勉強したいという気持ちで芽生えていた」という根岸さん。生産者の顔を知ったことで一次産業に興味を持ち、あるNPOでインターンを経験した。その母体企業から就職の誘いも受けたが、唐桑半島へ戻りたい気持ちで強く、2015年3月に大学を卒業し、ついに4月に移住した。

佐々木美穂さんは、いち早く唐桑半島へ入ったメンバー。当時は兵庫に住む大学1年生。ハンセン病に関する海外でのボランティア活動をしていて、唐桑半島に著名なハンセン病の元・患者がいたことでこの町を知っていたため、2011年3月にボランティアとして入った。通ううち、居心地のよさに移住を意識するようになり、2015年3月に大学を卒業し、4月に移住した。「実はマスコミ志望で内定もいただいていたのですが、縁もゆかりもない東京での生活を考えたら、同じ志をもつ仲間



唐桑半島の先端にある岬。驚愕にて。冬の寒さのなかでも、とっても元気が「ペンターン」女子。





唐桑半島から、湾にある大島を望む5人。海には、牡蠣やホタテを養殖している筏が並んでいる。



「半島は三方を海に囲まれていて閉鎖的な部分はあるんですが、入ってしまえば閉け込みやすいですよ」と、根岸さん。

知り合いの漁師さんと立ち話中。



右/社員小泉「唐桑養殖」のデッキにて、歌ったりおしゃべりしたり、元気な5人！左/根岸さんを見つけた、車を止めた漁師さん。根岸さんは町の人気者！



訪れたところ、地元の人から「この間も来ていた学生でしょ」と言われ、「2回目なのに覚えていてくれたんだ！」と感動したという。

「名前と顔を覚えてもらえて嬉しいけど、こんなふうじゃないんだ、忘れられたくないし、また行くぞ！」と奈良から通い始めましたね。来る度に「お

3人がシェアして住んでいる唐桑御殿の玄関先。「清水屋」とは、ここにもともと住んでいた漁師の屋号。



移住の決意は、5人それぞれ。震災のボランティアや漁師との出会いを経て、この土地に縁を感じていきました。

を卒業した直後の2013年4月に移住した。「高校教諭を目指していましたが、社会経験がないと高校生に何も伝えられないと思っていたので、大学を卒業してすぐ教員になることが私にはしっくりこなかったんです。たまたま唐桑というチャンスがあって、迷うことなく飛び込みました。」

奈良県出身の内田祐生さんも、ボランティアとして2011年9月に唐桑半島を初めて訪れた。10月にも

がいる唐桑のほうが良いと思ってここに来ました。」

岡山県出身の岡崎真弓さんは、2011年10月にボランティアとして初めて唐桑半島を訪れた。翌年、根岸さんの誘いで再び訪れ、地元の人とヨソモノが一緒に町を歩いて地域の魅力を発掘する「まちあるき」に参加し、「ないものねだりじゃなく、あるものを使って町を盛り上げる精神に惹かれて」移住を決意。目指していた教職にすぐには就かず、大学

3人は、唐桑の漁師が住んでいた唐桑御殿と呼ばれる古民家でシェアハウス中。表札は元・漁師さんがつくってくれたそう。



息がぴったり合ったペンターン女子 とびぎりの笑顔が 地域を明るくします！

「かえり」と言ってもらえました。」
唐桑半島で仕事が見つかったことで、
大学を卒業してすぐ、2014年5
月に移住した。

仙台にある大学に通っていた小町香織さんの初唐桑は、2014年11月、ボランティアではなく、「気仙沼におもしろい漁師さんがいる」と聞いて訪れたのだとか。「実際に会ってみたら、インタレスティングというより、フアーニーのほうのおもしろさで(笑)。地元のおばちゃんたちも話していておもしろく、唐桑っていいなと思っただけです。その日に根岸や岡崎たちと出会い、彼女らが自分の意志で移住を決めて活動していることが衝撃的で、新しい価値観を感じました。自分の好きなように生きていいんだ！この人たちが活動したら、私も自分の意志で活動できるようになるかもしれない、と。運良く仕事が見つかり、「移住しない？」という誘いにも、不思議と抵抗感がありませんでした。」
そうした経緯で唐桑半島に集まった「ペンターン女子」は、今や地域で注目され、特に年配者から親しまれる存在に。さらに彼女たちには、

半島移住の他に共通項がもう一つある。社会人1年目を、唐桑半島で経験しているのだ。既成概念にとらわれず、自分の声に耳をすませて人生

を切り開く姿はたのしい。

どのメンバーも、ゆかりの地から移住したという意味で「Roots(ルーツ)」の「Rターン」でもある。新しい縁を感じ、その行動力に従って素直に動く彼女たちの直感力は、きっと地域の財産なのだろう。今、若きパワーは動脈のようにこの半島を走っている。

記者の目

唐桑は女性が元気の半島だ。かわいらしさと明るさ、そして芯を持つ「ペンターン女子」ももちろん。彼女たちの移住ストーリーを「若いからできるんだよ」と思うのではなく、素直に受け取ってみたいと思った。さあ、何を生きていこうか。

結論
「移住したい」より
「どう生きるか」。

01 宮城県 気仙沼市唐桑町

おすすめ地元スポットは？

A 遊を強められる、社福小屋「唐桑書庫」の上の道。震災から養殖場が増えているのもうれしい。

答えてくれたのは

ペンターン女子 榎岸えまさん

DATA 人口/42,314 人口/69,936 (唐桑町、2015年11月) 主な物/自治体の職員、土木作業員など 産品・支援制度/起業支援や青年就業補助金制度など www.city.kesennuma.jp (気仙沼市)

10.9°C 24.3m



上/餅りを終え(左ページ参照)見に来ていたお客さんと話す榎岸さんと佐々木さん。下/「からくわ丸」メンバーの鈴木さんご夫婦と同崎さん。



フォトドキュメント
唐桑ごっこおフェアの
にぎやかな一日！



フェアでは、気仙沼で養った新鮮なイカの丸焼きも販売。弾力があって、やわらかくて美味！



置かれたの魚介類を食べるのは、地元の人々にとって日常のこと。フェアではメカシなどが売られていた。



漁師の宴会の
酒盛りが明です。

「唐桑漁師」という名に合せて唐桑根岸さん、地元のおばさんたちと4が丹精習したそう！



小町さんと、この地で栽培されている大唐桑半島の唐桑ジャムの販売をしている大唐桑栽培愛好会の皆さん。



地域のみならず
仲良しです！

フェアでは、気仙沼で養った新鮮なイカの丸焼きも販売。弾力があって、やわらかくて美味！



婚の計画について
相談中……！

「からくわ丸」では子どもたちと焼餅も作っている。その先生、三浦氏さんと話す、岡崎さんと小町さん。



実は、りんごが特産品の気仙沼。「蜜が入っていて、気仙沼のりんごはおいしいんですよ」と岡崎さん。



さんま味噌も
美味でおすすめ！

さんま味噌の販売を行っている移住者の知人と談笑する岡崎さん。移住者どうしの情報交換も豊富。

「移住しない？」の
誘いを受けて。



小町香織さん

富山県出身。「ペンターン女子」で一番若いメンバー。岡崎さんが務めた地域支援員の後任として着任。「『からくわ丸』のように地元と移住者をつなぐ場があると地域に入りやすい」と話す。

子どもとも
仲良しです！



内田祐生さん

奈良県出身。「ペンターン女子」のムードメーカー。子どもを月に一度一回園へキャンプに連れて行くボランティア活動などで唐桑半島に渡った後、移住。現在は市の職員として働いている。

移住者仲間を
増やしたい！



佐々木美穂さん

兵庫県出身。間伐や木質バイオマスを扱う企業に所属する。林業女子でもある。地方の仕事の良さを「自分の仕事はどう、誰につながっていくか、その先の顔が見える仕組みがある」と話す。

「ペンターン」
募集中です！



榎岸えまさん

東京都出身。「ペンターン女子」リーダー。「からくわ丸」の創立メンバーでもある。現在は一般社団法人「まるオフィス」で働き、まちづくりや漁師のブランディングプロジェクトに携わる。

ヨソモノ視点で
新鮮な価値観を。



岡崎真弓さん

岡山県出身。「ペンターン女子」の最年長者で、僕いお姉さんのような存在。唐桑半島へ移住後、地域支援員を2年経験。教育に興味を持ち、2015年4月から唐桑町内の小学校の支援員に

唐桑の魅力は？
ペンターン女子の
キャラクターを紹介！

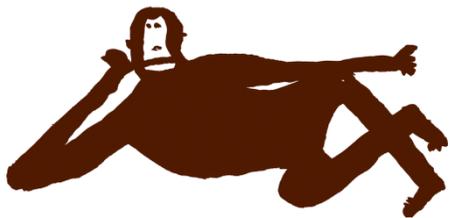
気仙沼、そして唐桑に
遊びに来てね！



『Helvetica Design』の 食べ物まわり。



ゴミ、捨てんなよ!



「Helvetica Design」代表／佐藤哲也さんの

地方のデザイン3か条

- 一、「常識」に
銀座に合うデザインが福島に合うとは限らない。クラフト業界の常識よりも現場での感覚を信じる。
- 一、自分の「言葉」で話す。
クライアントの仕事や商品に對して、自分が感じたまま、見たままを伝えれば、そこからデザインが生まれる。
- 一、常に
「オリジナルであれ。誰かの作品と比べたり真似したりするのはなく、現場にある空気感をデザインしていけばオリジナルになる。」

との意味を考えてきた。最初は福島県においても東京の仕事をしているカッコイイデザイナーがいる、そう思わせた」と考えていたそうだ。ところが東日本大震災以後、大きく考えが変わった。「流行やマーケティングを優先するデザインではなく、地域に残っていくものをつくる、それがデザインではないかと考えるようになったんです。商店街に、魚屋さんや八百屋さんと並んで存在しているようなデザイン事務所にしていきたいな」と。佐藤さんは、その時の自身の変化を振り返る。

さて「Helvetica Design」では、それをどう考えデザインしてきたのだからか。フリートピックの内容は、次のページに。

贈る人と受け取る人をワクワクさせるパッケージです。

ここに並ぶ食べ物たちは、すべて福島県の生産者たちが大切に作っているもの。どれも「食べてみてよ」と語りかけてくるように感じるかもしれません。これらを手がけている「Helvetica Design」のデザインは、どのように誕生しているのか、うかがってきました。

photographs by Mao Yamamoto text by Reiko Hisashima

ジャムや海苔、スモークいわな、ラー油、たばこ煎餅……。 「Helvetica Design」の仕事には食べ物にまつわるデザインが多い。どれもが「手にとって「食べてみたい」「お土産にいいかも」と思わせる、親しみやすさや温かさをまとっている。商品として、そして食べ物そのもののおいしさ、それを作る人たちへの深い理解と共感が、デザインとして現れているようにも感じられる。クリエイティブディレクターの佐藤哲也さんが、生産者の思いと、それをどうデザインに反映させてきたかを書いていねいに説明してくれた。

2011年に佐藤さんが立ち上げた「Helvetica Design」は、福島県を拠点にデザインするこ

『Helvetica Design』の食べ物まわり。



特集
Local Design 2019
地方のデザイン
2019

「Helvetica Design」の食べ物まわりの仕事を一堂に並べてみると、それぞれに違いながらもやさしい雰囲気が出されている。

デザインの仕事を越えて。

「クライアントは福島県の方々ですか？」

佐藤 基本的にはそうです。最初にそれを意識したのは、「大野農園」の案件。震災を機に東京から戻ってきた息子さんが果樹園を継いだので、ロゴやパッケージを新しくしたいという相談でしたが、お茶やお酒を飲んでいる話すうちに、これから果樹園をどう展開していくの

か、そんなことを一緒に考えるようになったんです。

遠藤 いろいろとアイデアを使っている方で、畑の中で果物を使ったレストランを開きたいということで、キッチンカーでピザを移動販売してはどうだろうという提案もしました。

佐藤 ピザならフルーツを載せられますから。福島県の方言で「自分たちの」を意味する「おらげの」をイタリア風(っ)にして「オラゲーノ」という名前は

クライアントの背景にあるものを、きちんと伝える。

始まりは、すべて現場から。

クリエイティブディレクターの佐藤哲也さんとアートディレクター兼デザイナーの遠藤令子さん、デザイナーのナガミネエリさん。「Blue Bird Design」のデザインを担う3人が、いつもどのように仕事をされているのか、改めて語り合っていました。

TALK SESSION



制作した「大野農園」のパンフレット。きれいで、おもしろい写真で魅力を伝える。



大塚相馬焼の5つの菓元が、福島県の12市町村の地元の人たちと考えた絵柄の豆皿を5枚セットにした「福のまめ皿」。

どう？ とか。ピザづくりは初心者だというので、東京のピザ屋を紹介したりもしました。

デザイナーの仕事を超えてますよね(笑)。

遠藤 それまでは、お客さまの仕事の現場に向くことなんてなかったのですが、実際に出かけてお話を聞いて、モモやリンゴを頂くうちに、栽培している果物や商品への強い気持ちがわか

現場から感じるもの。

「やっぱりクライアントの現場に行くことは大切ですか？」

佐藤 深い付き合いになりましたね。課題を整理して、必要なものを明確にしていく。それが、僕たちのデザインのひとつの方法だと思っています。

だと思えます。

「福島県らしさ」とは。

佐藤 実は「福島県」でパッと思い浮かぶものは少ないんです。買い物は仙台や東京に行ってしまうし、地場産業は農業くらい。転勤族も多く住む。都会と田舎の中間的な土地柄なので、都会的なデザインもそぐわないし、秋田や山形のように素朴な感じにもなれない。でも、実は福島県の人々が醸し出す雰囲気や話すベース、言葉のとらえ方などに、「らしさ」があると思う。

ナガミネ 福島県らしさについて、すごくフワツとしているので、私ができるデザインもお客さんと話をしてその人らしさをとらえて、私を通して自然に出るものではないかと思うようになりました。

遠藤 私は、「福島県らしさ」の前に、お客さまのためになり、お客さまの言葉に沿っていくものを心がけています。



リニューアル前の「ラヂウム玉子」の包装紙。どう変えたのかは次の見開きで。



佐藤哲也さん
YETSUYA SATO
福島県須賀川市生まれ。政法大学卒業。アパレルの広報やグラフィック関係の会社を経て、郡山市で「Helvetica Design」を設立。「福島で僕たちからできる仕事をしています。」



遠藤令子さん
REIKO ENDO
福島県伊達市生まれ。郡山市で広告代理店、フリーランスのデザイナーを経て、2011年「Helvetica Design」へ。「今の会社で、福島でデザインすることの意味を考えるようになりました。」



ナガミネエリさん
ERI NAGAMINE
福島県二本松市生まれ。多摩美術大学卒業後、「Helvetica Design」へ。「震災の年に大学に入り、故郷を置き去りにした気持ちがあつたので、だから学びを地元で生かしたいと戻ってきました。」

左/ナガミネさんのPCに貼られたフセンには、「「まあ」「でも」→NO、「ムツカシク考えない」の言葉。右/ナガミネさんによるエゴマラー油のための下書き。手を動かして考えるそうだ。

右から佐藤さん、遠藤さん、ナガミネさん。和気あいあいとした和やかな雰囲気、フリートークは進んだ。





ナガミチ
エリさん
作

お店の歴史を継承。
『ラヂウム玉子』

「ラヂウム玉子」の元祖としてアピールするために、昔から使っている包装紙のテイストを残しながら、バラバラだった商品名や店名の書体を整理し、同じ書体に統一して使うことを提案。



ナガミチ
エリさん
作

イラストの妙。
『クリームチーズのみそ漬』

漬物屋の商品だが、「ワインのお店にも合うパッケージを」と依頼された。「チーズと味噌だから、牛を味噌のツボに入れちゃえば?」という佐藤さんのひとことで、イラストが決まった。



ナガミチ
エリさん
作

浪江町のイメージを喚起。
『石井農園のエゴマラー油』

浪江町で酪農を営んでいた石井さんご夫妻が、福島市でスタートさせた石井農園で栽培したエゴマのラー油。浪江町から見渡せる海をイメージした波やかもめをモチーフに使った。

B品だっておいしい。
『リンゴ袋』

ナガミチ
エリさん
作

おいしいのにB品（規格外）扱いのリンゴを、東京・六本木のイベントで楽しく買ってもらうための袋。リンゴを詰めると、大きく口を開けた子どもがリンゴを食べているように見える。



これだけ伝われば十分。
『大野農園ジャム』

遠藤
みずきさん
作

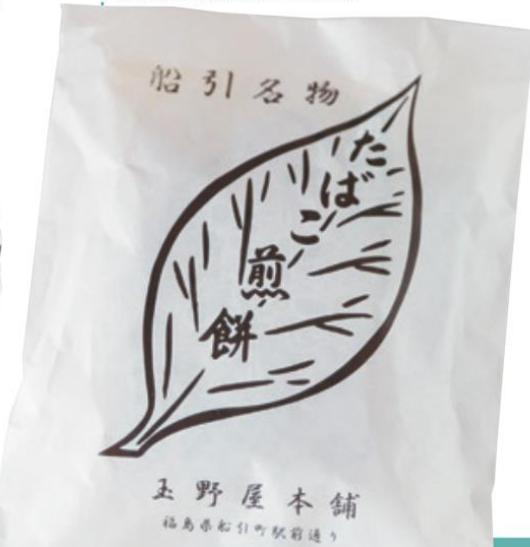
余計なことはしないと決めて、一発OKが出たデザイン。5種類並べたときのことも考えた。和紙のような触感を出すために紙の裏に印刷し、結びひもはジャムに関連する色にした。



懐かしさを復活。
『たばこ煎餅』

遠藤
みずきさん
作

船引町の特産品「葉たばこ」をモチーフにした煎餅。それがとてもよく伝わっていた以前の個別包装の袋の図案を復活させた。この包みの中には煎餅が2セット入っている。



一目で素材がわかる。
『大野農園ジュース』

遠藤
みずきさん
作

一目でなんのジュースかわかるラベル。「大野農園」のロゴを前面に入れた紙は果皮と同じ色にして、果物の形を型抜きにした。繊細な形なので一つひとついねいに抜いている。



1匹丸ごと見せます。
『福島県川内村 スモークいわな』

ナガミチ
エリさん
作

試食用の小さいいわなを商品化。じっくりスモークしたいいわなの姿をあえて見せている。いわなで有名な川内村のお土産として、店頭に吊り下げて陳列できるようにラベルを上にした。



ナガミチ
エリさん
作

明るくポップに。
『葛尾村ノマッシュ』

名前は、「飲まっしょい（飲みなさい）」という方言から。原発事故で計画避難区域に指定された葛尾村の商品なので、その重さを吹き飛ばすようにポップなデザインに。

“お米”が大切です。
『お米農家 稲福さんちの甘酒』

ナガミチ
エリさん
作

田村市の米農家、稲福さんが造った甘酒という特徴を前面に出すために、ラベルはお米を模した形に。文字はすべて稲福さんの手書き文字。個性と品の良さを演出した。



思わず手に取りたくありませんか。

『Helvetica Design』発のフードデザイン。

生産者の方々とお茶を飲み、ときにはお酒を酌み交わしながら何度も話を重ねて出来上がったデザインの数々。これまで佐藤さんや遠藤さんのディレクションの下、『Helvetica Design』が制作してきた「食べ物まわり」のデザインを、まとめて紹介します。



遠藤
みずきさん
作

出したのは、統一感。
『ところてん』

「大島屋薬店」の商品なので、薬莢のパッケージテイストを揃えた。ロゴは百貨店に並べても違和感がない洗練された書体を採用。イラストは、花火師だった先代の想いを込んでいる。

アスバラ三様。

『エガワコントラクター』のメッセージカード

ナガミチ
エリさん
作

アスバラ農家さんが、商品と一緒に送るメッセージカード。アスバラの生長の3つの過程（出始め〈写真〉、収穫期、育ち過ぎ）を手描きのイラストにし、文字もヘタウマで愛嬌を出した。



遠藤
みずきさん
作

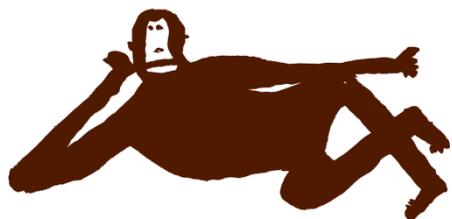
特別感を表現。
『白河薬莢』

200年の続く老舗の「大島屋薬店」が在来薬莢学を使い、昔ながらの製法で手作りした特別な薬莢。それがわかるよう、商品名の文字を書家に依頼し、フォントにはない味わいを出した。

「流域関係人口」という新傾向



ゴミ、捨てんなよ!



UNBEATEN TRACKS in JAPAN

An Account of Travels in The Interior Including Visit to The
Aborigines of YEZO and The Shrines of NIKKO and ISE

THE MONSIEUR ISABELLE BIRD IN WONDERLAND
Taka Sassa presents
ふしぎの
国のバード
佐々大河

1















山形県・真室川町。
薫や手仕事の楽しさ、
素晴らしさに触れる活動が
始まりました。



電気を点けた様子。裏の隙間から暖かみのある光が漏れる。和室だけではなく、洋室にも合うデザイン。

特選
ものづくり × ソーシャル・デザイン
craftsmanship × social design



工房で作業をする高橋さん。右/役場勤務時代につくった本「飯に伝えたい郷土食 あがらしゃれ真室川」(発行:真室川町)。

スーパー公務員から、 つくり手へ! 高橋伸一さんの『工房ストロー』。

「古き時代の民具」というだけではなく、
思わず「かわいい!」と言ってしまふ
温かさにあふれたモダンな藁細工を発見。そのつくりびとを訪ねました。

photographs by Atsushi Okuyama text by Yoshino Kokubo

右/古代米の苗、紫色をした苗が大黒米。左/素材をつくる技術も手仕事の技術の一つ。乾燥小屋で乾燥させた藁を束ねる高橋さん。



上/自宅前で、母の好子さん(右)と祖母のテラエさん(中)と高橋さん(左)。下/好子さんとテラエさんがつくってくれた伝承野菜漬や郷土料理の品々、どれも絶品!

地域の手仕事文化を引き継ぎつつ、
現代の暮らしにもマッチする、
新たなツールづくり。

山形県の北部にある真室川町に、
スタイリッシュな藁細工をつくって
いる人がいる。そんな噂を聞きつけ
て、真室川町へ向かった。
噂の人は、「工房ストロー」の藁
細工作家・高橋伸一さん。「ストロ
ー」とは「藁」という意味を持つ。お
会いすると、笑顔と物腰柔らかな話
し方で遊え入れてくれた。

真室川町で生ま
れ育った高橋さん
は、実は農家でも
ある。実家が雪割
菜や勘次郎蒟蒻な
ど多品目の伝承野
菜や米をつくる農
家なのだ。しかも、家畜の排泄物か
ら堆肥をつくったり、種を自家採取



して暮らすなど、循環型の農業を代々
続けていく。「両親は農業で僕たち
3人の子どもを育ててくれました。
僕が5代目です」。

高橋家では、地域に伝わる年中行
事を昔ながらの方法で行うことも欠
かさなかった。年中行事は五穀豊穡
を願うものが多く、農業との関連が
深い。高橋さんは、そうした伝統文
化に触れながら、野山を駆け回って
育った。「子どもの頃から植物や動
物が大好きで、チャボ、ウサギ、イ
ンコなど、あらゆる生き物を飼い、
いろいろな草花を育てましたね」。

農業も好きだったので、早々に農
家を継ぐことを家族から期待された
が、10代の頃は高校を卒業してすぐ
専業農家になることに抵抗があった
そう。「家族には内緒で公務員試験
を受けました(笑)」。就職したのは、
町役場。地元で居続けながら、休日
に農業を手伝うこともできると考え

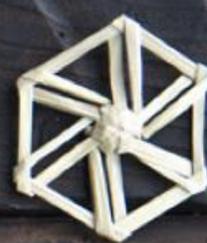
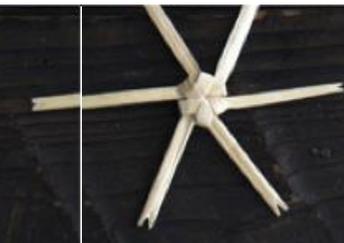
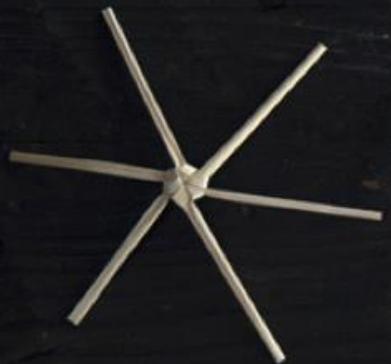
ての選択だった。
そこから実に22年間、高橋さんは
勤務し続けた。厚生課や教育委員会
などの後に配属されたのは「町プラ
ンド開発室」。「特定の産品や商品で
はなく、真室川町という地域そのも
のをブランド化するための部署です。
「ないものねだりから、あるもの探
しへ」という考え方で、地域の魅力
を発掘する仕事でした」。

その仕事の1つが、なんと高橋さ
んが自ら撮影・執筆・デザイン、編
集までを担当した本「飯に伝えたい
郷土食 あがらしゃれ真室川」。郷土
食のレシピや食文化、年中行事など
をまとめたもので、写真やデザイン
が美しく、たちまちベストセラーに
なった。「地域の人々の協力のおか
げです」と高橋さんは言うけれど、
独学で学んだ人が中心となって制作
したとは思えないほどの精巧なオ
リテイに、地域への愛情と高橋さん

「工房ストロー」、
美しく使いたくなる作品たち!



●藁は茎や葉など部位を種類ごとに保管。●「ホウキ」2160円〜。小
さく使いやすい。●「網敷き」2160円〜。●「高入れ」3780円〜。お酒
のほか、玉ねぎなどを入れるのにも便利。●「編み蒔き」324円〜。日
ら育てた唐辛子の乾物と藁細工が一体になった人気商品。●「ミニ
蓆」1080円〜。昔は蓆履きとして使われた蓆乾のミニ版。●「麻布
団」(直径40センチ)1万800円。作品は公式サイト(<http://kobo-straw.com>)で販売予定。



雪、風、ウマ、ウサギが跳ね、カエルが飛び、イヌが駆ける。高橋伸一さんの、最上地方のファンタジー。



微妙な角度で、生き物の表情が変わります。



①今回のワークショップでは宮の高級品のオーナメントを製作。②初心者でも分かるよう、ていねいに指導する。③「載せた後にみなさんがそれぞれ創意工夫をするのがおもしろいですね」と高橋さん。④「森の家」の宿泊は1泊2食付きで8640円。⑤佐藤孝樹さん、衣利子さん、息子の勘太くん。⑥真室川町の伝承野菜、香割菜の収穫をする高橋さんたち。⑦「森の家」の夕食のおかずの一例。佐藤さんが育てた新五石門芽。⑧高橋さんがつくった蕨細工モビール。⑨地域に住むおばあさんたちが「森の家」の料理を手伝う。夜火で鮎を焼く小野美恵子さん。



「森の家」でのワークショップの様子。地域の人が蕨細工のおもしろさを発見し、輪が広がっている。

がつくった現物をじっくり観察・検証して試作し、分からないことがあれば熟練の職人に聞いている。高橋さんの蕨細工の特徴が2つある。一つが、蕨細工で使う蕨葉をすべて自ら育てていること。蕨は種類によって草丈や太さ、色や触感、強度が異なるため、はえきなどの主食用蕨のほか、黒米や赤米などの古代米で計10種類以上の蕨を育て、葉を使っている。さすが農家だ。

もう一つの特徴が、現代の暮らしに合うよう、持ち前のセンスを活かしてアレンジした作品が多いところ。「いつの時代も、ものづくりはその時代に合うようにアレンジされてきたのだと思います。昔ながらのものをただただ保存・継承するだけではなく、技術は受け継ぎつつ新しい価値も生み出していきたいんです」。

蕨細工作家と農家の仕事は1対2くらいの割合。主に日中は農作業をして、夕方から夜や雨の日に蕨細工をするのだとか。「晴耕雨読ならぬ、晴耕雨編みです」と、高橋さんは笑う。休みはほとんどないほど忙しいそうだが、好きなことが仕事になった喜びを全身で味わっている。「明日からもものづくりをしていきたい、と言われたら、僕は生きていけないかもしれない(笑)。今40歳ですが、あっという間でしなね。あと同じくらい暮らしたら人生終わ

記者が見た
ソーシャル・デザインの視点

高橋さんの蕨細工を見た若い人たちは「かわいい」「きれい」と言い、シニア層は「懐かしい」と喜ぶのたそう。幅広い人たちに受け入れられるものを制作するセンスやデザイン力が大切だ。

POINT
現代の暮らしに合わせて
アレンジする感性。

のていねいな仕事ぶりが感じられる。同書は今でも売れ続けているそう。また、真室川町に残っている20種ほどの伝承野菜の発掘調査をし、生産や活用方法を探る取り組みも行った。こうした数々の活動から、高橋さんは情熱あふれる「スーパー公務員」として、地元の名人に。

2012年、真室川町を含む最上地方の活性化のための事業で、蕨細工の講座が開催され、興味をもって参加したとのこと。元々ものづくりが好きな高橋さんの心を揺さぶる

を。誰か「がしないかな……」と思っただけです。しかし、そう簡単にその「誰か」は見つからなかった。地域に「あるもの」が見つかったのに、このままではなくなってしまう。消えていくのを見ていくのは寂しい。蕨は、自分の身近にある素材だ。2016年春、高橋さんは一大決心をした。「その、誰かに、自分ができる！」。その決断は、もはや、自分のためではなかった。「後世やこれからの日本の文化のためにねばいいなど。震災などの影響で昔の知恵や人と人のつながりが今見直されています。ね。僕が伝承しておけば、いつか役に立つかもしれない」。

『森の家』のワークショップに
わいわい集まったのは、
家族のようなローカルの仲間たち！
手を動かして、笑顔が弾みます！

一件があった。「昔、東北では、雪の降る冬に人々が室内で手仕事をして、春から使う道具や副収入を得るための商品をつくりたり、共同作業をして家族や地域の絆を強めたりしていました。コミュニティのツールという一面もあったんですね。講座で、最上地方で蕨細工を続けているおじいさんの技術を目の当たりにして感動し、これは地域の魅力の一つだと強く感じました。でも、後継者がいないことを知って、「もったいない！ここに光を当てよう」と

りかって思うと寂しくて、つくらいたいのだらけで忙しいですよ(笑)」。高橋さんの親友であり、真室川町で伝承野菜の「新五石門芽」をつくっている佐藤春樹さん、衣利子さん夫妻は、そんな高橋さんの様子を生き生きと聞いて、「すまね」とうれしそうに話す。佐藤さん夫妻は自宅兼ゲストハウスの「森の家」で、高橋さんの蕨細工のワークショップを毎月開催し、その魅力を広げるサポートをしている。

地域の魅力を発見する
リトルプレスたち!

Little Press is Big News!

各地でリトルプレスの文化が花盛りです。
表現も、かたちも、厚みも、写真や文章の使い方もさまざまだけれど、
そこに通底する想いは、自分の暮らす地域への深い愛。
熱っぽかったり、おすましたったり、笑えたり。
あれ、この感じ、何かに似ている。きっと「人柄」だ。
すべて手に取って読みたくなる、リトルプレスの図鑑です!

photograph by Hiroshi Takaoka text by SOTOKOTO



こちらは、山形県新庄市で発行されている「季刊いかり」。知っているようで知らない地域の生活文化を深掘りして紹介している。

特集 全日本 リトルプレス図鑑



●「にやー」の主要編集メンバー。右から、小嶋可那子さん、吉野敏充さん、沼野啓史さん、安彦栄美さん。●「にやー」をつくる「吉野敏充デザイン事務所」。「新庄市エコロジーガーデン」の敷地内にある。●和気あいやいと編集会議。



●1階にカフェ、2階にショップと図書室を併設した「COMMUNE AOMUSHI」。●「新庄市エコロジーガーデン」は、以前は農林省畜産試験場新庄支場だった。「COMMUNE AOMUSHI」の建物でも産品の販売が行われていた。●「COMMUNE AOMUSHI」の2階。

聞かれ、自然な笑顔が撮れるそうだ。この日は、4号の取材。特集テーマは「新庄・最上の偉人」で、薬細工の名人として知られる伊藤佐吉さんに話を伺う。「今日は佐吉さんに自由にしゃべっていただいで、いい言葉」を拾うつもりです」と小嶋さん。進行管理やイラストを担当する

安彦栄美さんも、「佐吉さんが農家としてどんなことに重きをおいて生きてこられたか。なぜ民具に関心を持ち、ご自身でもつくるようになったのか。お話を伺った後、拾った言葉を掘り下げるつもりです」と言っており同行した。取材中、二人は90歳になる佐吉さんの話に耳を傾けていたが、新庄以外の人間にその方言はまったく理解できなかった。「ほぼ聞き取れませんでしたよ」と微笑む小嶋さんは山形市出身。新庄の男性と結婚し、曾祖母や祖母を含む大家族と暮らしているの



「にやー」は、ネコではありません。新庄の方言で「しね」のことです。

「季刊にやー」の編集メンバーと編集をサポートする仲間たちが、「新庄市エコロジーガーデン」の建物の2階に集結！



特集
全日本リトルプレス図鑑
Little Press is Big News!

新庄・最上地域をディープに掘り下げる。 『季刊にやー』、マニアックに編集集中！

山形県新庄市でつくられているリトルプレス「季刊にやー」。地域の生活文化を深く掘り下げることで見えてくるものを、若い人たちに伝え残そうと、今日も取材に出かけます！

photographs by Hiroshi Takaoka text by Kentaro Matsui

「季刊にやー」は、おもしろいなあ！

新庄に住んでても行ったことなかった！

生の写真と生の言葉が、「季刊にやー」の真骨頂。温かいラーメンを撮影するとき、カメラマンは井から立ち上る湯気で迷わずシャッターを切る。誌面までのぞき込む読者の顔さえ湯気で覆われそうな、演出なしのリアルな写真を撮るために、山形県新庄市の名物「とりもつラーメン」を特集した「季刊にやー」創刊号の表紙も、出来立てのラーメンを湯気とともに活写している。撮ったのは、「にやー」の取材・執筆・撮影を担当している小嶋可那子さんだ。「カメラマンと名乗れるほどの腕はまだまだ」と謙遜するが、「にやー」を製作する「吉野敏充デザイン事務所」代表の吉野敏充さんは「小嶋さんが撮る生っぽい写真が「にやー」にはとても合っています。現場の空気感も伝わるし」と信頼をおく。生の新庄を誌面に。それこそが「にやー」のコンセプトであり真骨頂なのだ。写真だけでなく、文章も臨場感にあふれている。生の言葉を引き出すために、小嶋さんは取材相手のところへ何度も足を運ぶ。「新庄の人はシャイなので、取材でと言うと引いちゃうから、普通の客として食べたりの、飲んだりして距離を縮め、世間話をするように取材したり、写真を撮ったり」。そのほうが生の言葉が

センスあふれるデザイン!
編集メンバーがおすすめる、
『季刊にゃー』のここが読みどころ!

001

季刊にゃー

【山形県】



春号(2号)

山に囲まれた新庄で、なぜ「くら」?

新庄の郷土菓子、くらもちを取り上げました。昔から農家の冬仕事としてつくられてきたが、今は主に菓子店で製造・販売されています。ひな祭りのお供えにも用いられるため、その時期は菓子店も大忙し、そんな多忙な菓子店にお邪魔し、取材しました。くらもちの歴史や人気の店舗、家庭でのつくり方、今風のおしゃれなメニューとして食べられるカフェも紹介しています。



小嶋さんのリコメンド!
くらもちと一緒に、新庄の文化に触れてください!



『季刊にゃー』のルーツ

地域の伝統工芸や伝承野菜を紹介!

『にゃー』に至るまでにも、吉野さんたちは伝統工芸や伝承野菜など新庄・最上のもつくりを紹介してきました。先祖から受け継ぐ種を植え、収穫後に種を探り、またその種を植えと、本質的な営みをつづける農家の価値を紹介する「最上伝承野菜」もその一つ。レシピや料理は小嶋さんが担当。「最上を受け継ぐひとモノ」「新庄を受け継ぐ人たちの飯前」は安彦さんです。



沼野さんのリコメンド!
新庄・最上のもつくりから「にゃー」へ!



創刊号

何とんでも「とりもつラーメン」!

新庄と言えば、とりもつラーメン。そこで、創刊号では、7店舗からなる「愛をとりもつラーメンの会」を中心に、とりもつラーメンを食べられる店を特集しました。独断と偏見で3店舗を大きく紹介しましたが、個人的には「末広」が好きです。理由は、目によってスープや麺の味にばらつきがあるから。「今日はどんな味だろう」とつい暖簾をくぐっちゃうのです。



吉野さんのリコメンド!
新庄に来たら、「とりもつラーメン」を!



夏号(3号)

一見さん歓迎! あげぼの町の楽しみ方が満載。

吉野さんと同じく、私も東京からUターンした新庄市民ですが、最初は、あげぼの町のスナックには入ったことはありませんでした。でも、「あげぼの町のツボ」というイラストマップのページを担当することになり、いろいろ伺っているうちにあげぼの町の魅力に気づかれ、スナックの楽しみ方を覚えてしまいました(笑)。この号を読んで、若い人もぜひ、あげぼの町に立ち寄ってみてください!



安彦さんのリコメンド!
あげぼの町のスナックのママ、最高ですよ!

JAFPA 発行年/2016年 発行周期/季刊 価格/無料 発行元/新庄・最上地域広域情報誌製作委員会
手に入る場所/店/JR新庄駅の新庄観光協会、COMMUNE ADMUSHI、ONLY FREE PAPERなど 編集部員数/4名 サイズ/257x182x11mm
https://kikannya.tumblr.com

地域に昔からある文化を掘り下げ、
現代の人、次世代の人に知ってもらいたい。

「だ。「ネコの鳴き声ではないんだにゃー」というふうに。方言も伝え残すべき新庄の文化だという「にゃー」の意思がくみ取れる。

「たかがラーメン」に、
新庄の深い味わいが。

「にゃー」の創刊は2016年12月。

デザイナーの吉野さんが東京から新庄へUターンし、実家の農業を手伝いながら家でデザインの仕事をしていたとき、知り合いから「土内廃校プロジェクト」に誘われ、参加する。市報が掲載。市の担当者だ

デザイナーの吉野さんが東京から新庄へUターンし、実家の農業を手伝いながら家でデザインの仕事をしていたとき、知り合いから「土内廃校プロジェクト」に誘われ、参加する。市報が掲載。市の担当者だ



①『にゃー』の次号4号の取材で、農協職人の伊藤佐吉さんから話を聞く安彦さんと、その横顔を撮る小嶋さん。和やかな雰囲気をつくり、自然な笑顔を撮れたところから「バシヤ」。②新庄に残る民具の使い方を説明してもらう二人。③取材した「新庄ふるさと歴史センター」には、数多くの民具資料が展示され、「伊藤佐吉コレクション」のコーナーも設けられている。④裏で編まれた作業用の雪靴。



新庄の民具に詳しい伊藤さん。小誌16年7月号で紹介した「工房ストロー」の高橋伸一さんの農協工の師匠だ。



曾祖父と祖父の、DNAを感じる一冊。

『土に叫ぶ』

松田基次郎著・羽田書店

宮沢賢治の教えを受けて、故郷の現・新庄市島越で農業や、農村塾をつくって芸術活動にも力を入れた松田基次郎の著作。僕の故郷も島越で、曾祖父や祖父は基次郎とともに活動しました。今でいう地域おこし。そのDNAを受け継いでいるのかも。

「季刊にやー」代表・吉野敏允さんが、リトルプレス製作に影響を受けた本5冊。

生き方のものにも、影響を受けた本でもあります。



引き出物用パンフレットを自分たちで取材して製作!

『Yassyo』

葉崎貴之、森也夏著・発行

山形県で結婚した夫婦が、自分たちの結婚式の引き出物用のパンフレットを自分たちでつきました。引き出物は、はじめにつくっている農家の農産物や、最上伝承の工芸品などで、その生産者や職人18人を自分で取材・撮影し、掲載しています。すこ!



編集に市民が関わり、小さな世界を紹介。

『かくだのかお』

角田市職工読書隊・発行

僕もデザイナーとして関わる宮城県角田市のフリーペーパー。編集委員に市民が参画し、身の周りの小さな世界を紹介しています。マジャックが得意な中華料理店主とか、フィジシャンとか(笑)。市民の間わり方や人物の取り上げ方に影響を受けました。



版画? ガリ版刷り? その質感に感動!

『むらやま瓦版』

千田義孝著・発行

新庄市と隣接する村山市の地域おこし協力隊員だった千田義孝さんが発行していたフリーペーパー。村山の文化や出来事を手描きの絵と文章で載った。1号1枚の瓦版で、全24号あります。版画のような、ガリ版刷りのような質感に衝撃を受けました。



家族を街に置き換えたら、『にやー』になりそう。

『家族新聞』

渡田政志、高岡通信社著・40年巻

さまざまな普通の家族を、ストーリーとともに写真に収めた大ドキュメンタリー・フォトブック。写真は浅田政志さん。身近にある普通の世界が普通に描かれて、でも、普通なのにそれぞれに違っておもしろさがある。家族を街に置き換えたら『にやー』になりそう。

ちゃん的生活空間でもある奥の座敷で、洗濯物が干されていた。「ここは最初、取材を依頼したとき、店主の村岡和久さんから「たかがラーメン。取材なんかしてくるな」と断られた店。でも、逆にその姿勢が新庄らしく、より紹介したくなつて」と吉野さん。小嶋さんが何度か足を運んで距離を縮め、取材にこぎつけた。「媒体のなかには、「紹介してやっつけて」という上から目線で取材に行くと指示されることもありすが、それは違うと思うんです。私は取材相手の思いを大事にした。だから、中途半端な演出は加えず、生の表情や生の声をそのまま掲載するのです」と小嶋さん。吉野さんも、

編集メンバーのユニークな視点が、『季刊にやー』を輝かせます。

材料陣に。「はす?」と聞き返すと、「さしすせそは、すすすすだから」と笑う小嶋さんのヒントでようやく「ああ、箸! ありますよ」と答えると、「新庄弁をバカにすんでね」とママが怒った顔をして、笑った。そんな陽気なママとのやり取りもスナックの楽しさ。特集では、若い人のために、あけぼの町の楽しみ方をイラスト付きでレクチャーしている。とりもつラーメンの特集号で紹介された「末広」の暖簾もくぐった。



④編集メンバーで「末広」へ。座敷はおばあちゃんの生活空間。この座敷で、店主の子どもとその友達が学校帰りに立ち寄って、賑やかにとりもつラーメンを食べることも。家庭的な雰囲気が味わえる。⑤店主曰く、「たかがラーメン」でも、この一杯に新庄の歴史あり。⑥吉野さんが「いちばん好き」と言う「末広」。



⑦民謡が流れる「カンナ」のカウンター席で、ママの手料理を肴に一杯、また一杯。新庄市の隣の鮎川村の枝豆、ナスの漬け物、あけびとマイタケの肉炒めが小鉢に。「食べてみる、うまいべ?」⑧あけび町(住所は若菜町)に行くときママと遭遇。⑨あけぼの町のスナック街を歩く編集メンバー。⑩カウンターには、「カンナ」も登場する「にやー」の3号が。⑪若い人も来て、みんなでにやーとママ。

「『にやー』は、地方のデザインな世界を狙った冊子と思われがちですが、そうではなく、地域の人にとっては日常の世界。ただ、いつも食べているとりもつラーメンが生まれた経緯とか深くは知らない。そんな素朴な疑問を僕ら目線で掘り下げ、発見したことや大切だと思ったことを伝える冊子なのです」と、湯気の立つラーメンをおいしそうに頬張った。たかがラーメン、されどラーメン。吉野さんが高校生の頃から頬張っている日常の食べ物を掘り下げ、その井の底に見つけた最後の1個の「とりもつ」に、味わうべき新庄のおもしろさが秘められているのだ。









自然環境



街並み景観



歴史



祭り(イベント)



伝承・文化・信仰



郷土食



街中美術館



町の姿



人



動画



傳



GOODS



新しい東北のかたちの サステイナブルな視点

1. 関わりしる
2. 未来をつくっている手応え
3. 「自分ごと」として楽しい
4. 仲間が存在を知る

ご清聴
ありがとうございました。
最新号は好評発売中！
特集「SDGs入門
～地球環境編～」

未来をつくるSDGsマガジン これからの世代につなぐ、地球環境について考えてみる！「SDGs」の大特集！

ソトコト

No. 258
SOTOKOTO
September 2022
1019YEN

Introduction
to SDGs

SDGs

地球環境編



サステイナブル・
ブックガイド
～SDGsと地球環境に触れる本～
第2特集
SDGsと地球環境系
プロジェクトガイド

大分県立総合教育センター 2022年度SDGs推進プロジェクト

ソーシャル&エコ・マガジン

未来をつくる仲間が増えています!

ソトコト

ありがとう20周年!!

20祝



ゴミ、捨てんなよ!



ゴミ、捨てんなよ!

