

八峰白神ジオの恵みプロダクトの紹介

八峰町ならではの食の魅力を発信する「八峰白神ジオの恵みプロダクト」を開始しました。参加していただいた商品を紹介いたします。

【ブラックサンドビーチカレー】



ダイニング 福八

住所 八峰町八森字中浜1-13
電話 0185-77-3073



鈴木 江利子さん

真っ黒な海岸「ブラックサンドビーチ」と雄島をイメージしたメニューです。検温や机の間の仕切りなどコロナ対策を実施して営業しておりますので安心してご来店ください！

今後も「八峰白神ジオの恵みプロダクト」を募集します。詳細はお問合せください。

■問合せ先 八峰白神ジオパーク推進協議会事務局（八峰町産業振興課内）
☎0185-76-4605 FAX 0185-76-2203



八峰白神ジオパーク

連載 124回



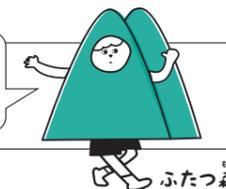
事務局

八峰町産業振興課 ジオパーク推進係
☎ 0185 (76) 4605 FAX 0185 (76) 2203
HP <http://www.shirakami.or.jp/~happo-sh-geo/>



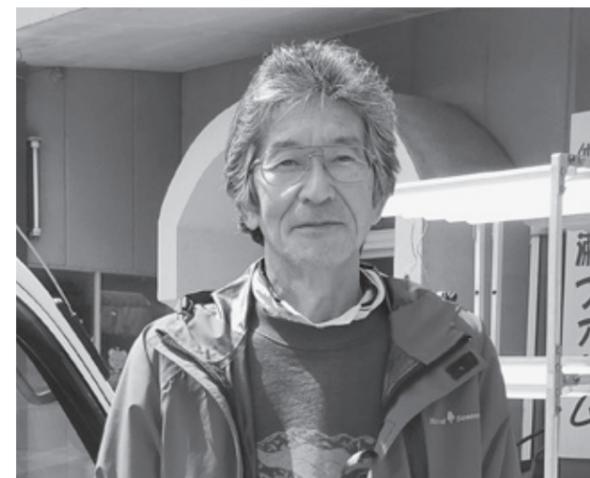
白神山地の恵みに生きる

地域の人話を聞いて、
大地と人のつながりを考えます



ふたつ森お

【思い出がたっぷり詰まったこの町が好きです!】



話をしてくれた人

山本 優人 (やまもと ゆうと) さん

昭和32年生まれ。職業 農業、八峰町議会議員。漁協職員として33年間勤務した後、(株)真瀬ファームにて農業に従事。趣味は読書と映画鑑賞。

◎子どもの頃の思い出 (その1)

春、田植えになると根っこ投げの手伝いに借り出され、時間があると田んぼのクロ(畔)に生えているスカンクやサク(野草)をかじりながらクロを駆けずりまわったものです。田植え作業が昼時となると、田んぼの中にある土手で田植えに借り出された近所のモンベ姿の母ちゃんたちが、泥のついたままの足を投げ出してタケノコ・フキ・アイコなどの煮付けを肴に語らい、夜なべして作った地物を使った山菜の煮付けや赤飯などの「ごっつそう」をサントリ(野草)や笹の葉っぱに包んで振る舞うのが恒例でした。そのときの箸はその辺から折ってそろえた小枝で間に合わせていました。葉っぱや小枝を採るのは子どもの仕事でしたが、その季節、その場のもので済ませることができたのは、親から子へと受け継がれてきた野草の知恵やそれを利用する農家の知恵や伝承があったからに他ならないのです。

◎子どもの頃の思い出 (その2)

初夏を過ぎると、仲間と連れ立って横間・滝の間海岸に竹竿と芋・キュウリを担いでアブラッコ(クジメ)釣りやサザエ取りに出かけたものです。行きがけに餌のドヤムシ(フナムシ)を確保するため、ケド(道)でない足場の悪い岩場を超えていかなければなりません。ドヤムシは岩に近づくとき四方八方に逃げ惑うため、汗だくになって一匹一匹捕まえていました。岩場でドヤムシを捕まえることは、素早く俊敏な移動と逃げる方向の予測を瞬時に判断し、油断するとタンケリ(ゴム長靴)が汗で滑って転ぶ心配しながら歩くことは大変な作業でありました。

仲間たちが思い思いの場所に散らばってアブラッコを釣るのですが、大将(先輩)は同じ漁場で何匹も釣れるけど、大きなものから釣れて小型が釣れるとその場所にはもう魚がないことを教えてくれていました。魚の習性を知っているからに違いなく、そして次々と海藻の茂った岩の間に糸を垂らしては釣果を挙げていく姿に憧れていたものです。

昼時になると、海岸に落ちている缶詰の缶を拾って海水に芋とグンケ(貝)やメカブを入れて即席の潮汁で空腹を満たし、塩分の取り過ぎで喉が渇くと近くの湧き水を飲み、頭からかぶって海水を流して、少しばかりの収穫物のアブラッコと貝をぶら下げて家に帰る足取りは晴れやかなものでした。

◎この町の素晴らしいところ

今でも何時でも誰もが素晴らしい農漁村の遊び体験の回帰ができて楽しめることですね。

