

たんさく番外編

フンドーキンのある

大分県

うすき

臼杵市

臼杵城跡(丹生島く(にうじま)城跡)

寺社仏閣や
古い商家、蔵
などが街中
に残る景観街中にある
食文化創造都市の旗「フンドーキン」創業者小手川金次郎
の家小手川酒造小手川酒造では、日本酒や木樽蒸留器をつか
ったこだわりの焼酎を作っています。

今回取材したフンドーキンがある臼杵市は、九州の北東部、海をはさんですぐそばに愛媛県があり四国とのフェリーが行き交う漁業と醸造業が盛んな街です。

臼杵市は戦国時代に大友氏の城下町として発展し、大友氏のあと1600年に稲葉氏が臼杵藩主に移封されます。その際、稲葉氏の御用商人として一緒にやってきた可児孫右衛門(かにまごえもん)が味噌の醸造を始めたことをきっかけに豊かな水資源を活かした醸造業が発展します。現在市内には大小さまざまな醸造所が軒を連ね、フンドーキンをはじめ、可児孫右衛門の子孫で創業400年を超える老舗「カニ醤油」、九州2位の醤油・味噌の生産量を誇る「富士甚醤油」などがあります。

食文化創造都市臼杵

臼杵市では醸造業が発展するとともに、土地柄やキリシタン大名であった大友宗麟の影響、江戸幕府から飢饉より出された俵約令の時に作られた工夫が残り、独自の食文化が形成されました。

代表的なものに、質素倹約のため大名も領民も同じく赤飯の代わりに食べたサフランライスを模したといわれているクチナシの実でお米を黄色く炊いた「黄飯」(おうはん)、「黄飯」と一緒に食べるエソなどの白身魚や野菜、豆腐などを煮込んだ「黄飯かやく」。魚の切れ端とおからを和えた「きらすめし」などの郷土料理があります。

ほかにも「フグを食すなら臼杵」といわれ、九州と四国の間を流れる豊後水道で獲れる「トラフグ」をはじめ、新鮮な魚介類を味わうことができるとともに、豊かな自然を活かした有機農業にも力をいれています。

それらを活かして臼杵市は、文学、映画、音楽、クラフト&フォークアート、デザイン、メディアアート、食文化、建築の8つの分野において、固有の文化を活用している都市を創造都市としてネットワークへの加盟を認定しているユネスコ文化創造都市ネットワークに日本全国で2つしかない「食文化」の街として認定されています。

青森市油川と平内町夏泊半島の海岸をきれいにしてきました。

油川海岸クリーンアップ作戦



6月27日(土)、油川町会連合会が主催し、協力団体や近隣にある学校の生徒・学生、住民で油川海岸をきれいにする「油川海岸クリーンアップ作戦」に参加しました。当日は、雲間から日差しが差し込む時間もあり気持ちの良い風を受けながらごみを拾いました。中には漁具などの大きなごみもありましたが、海水浴場が始まる前にきれいに片付けられ夏に向けての準備ができました。

夏泊半島の大島海岸清掃活動



7月26日(日)、平内町夏泊半島の先端にある「大島」でブルーピースアオモリが主催するゴミ拾いに参加しました。体力に合わせて島の入口周辺と島内の海岸線を清掃するグループに分かれて島の清掃活動を行いました。島には漂着したペットボトルやプラスチック包装といった家庭ごみ、船で使う太い縄や漁具、ブイなどが多く打ち上げられていました。徒歩で運搬の難しい大型のものは後日船などで回収するため波などにさらわれない場所に集め、小型のゴミは袋に入れて島の外に運び一般ゴミと漁具に分別しました。

ゴミ拾いには、協力団体からの参加者、町内外の一般参加者のほか、徒歩で柴犬と日本一周の旅をしている旅クリエイターの「かんたろう」さんも参加し海岸をきれいになりました。