

魚津で暮らす女性の
ライフスタイル mook

ウオヅ と ワタシ



2017
Summer

2

第2号

魚津で暮らすということ。
女性であるということ。
やりたいこと。
夢。
誰かと話すことできづくことがある。

Love, Uozu.



魚津の たてもん祭り



国連教育科学文化機関(ユネスコ)は、2016年11月30日(日本時間 12月1日)エチオピアで開いた政府間委員会で「魚津のタテモン行事」など33件の日本の祭りで構成する「山・鉾・屋台行事」を無形文化遺産に登録。富山県内では、高岡市の「高岡御車山祭の御車山行事」、南砺市の「城端神明宮祭の曳山行事」もあわせて登録されている。

江戸時代から続く 伝統ある祭り

毎年八月の第一金・土曜日に行われる、魚津の「たてもん祭り」。今年も七基のたてもんが、諏訪神社の境内で、威勢よく曳き回される。

たてもんとは、車輪のないソリ形の台の中央に心棒(高さ約一五メートル)を立て、約八〇～九〇個程のちょうちんを全体が三角形の形になるよう飾り付けたもの。そのはじまりは、豊漁と航海安全を祈願して供え物を神前に奉納したことからといわれている。

このたてもんは、約八〇人の担ぎ手と曳き手によって曳き回される。決して広くはない境内をフルに使い、太鼓や笛、掛け声とともに重たい体を豪快に回転させる様子は必見。曳き手には、ボランティアも加わっており、地元だけでなく、多くのヒトの手によって盛り上がりを見せる祭りである。

力強く豪快な祭りであるが、このたてもん祭りには、多くの女性が関わっている。今回はその女性たちを取り上げた。



FEATURE
**TATEMON
FESTIVAL**
UOZU

毎年8月 第1金・土曜 開催





「たてもん」をとりまく女性たち。

諏訪町の女性たち



▲「サルコ」は、母親が子どもを背負っているかたち

たてもんを見守る女性たち

昔、たてもん祭りには、女性は参加することができなかった。その名残りで、たてもんにつけられるちょうどいは、結婚した娘や生まれた子どもの名前で奉納されている。また、たてもんの頂上には幕がかけられているが、その先端に「サルコ」という人形がつけられている。そのサルコを作っているのは、地元の女性たちである。元々、その町内に嫁いできた女性や、婿を迎えた女性が、神様に奉納することになっていたが、今は地元の女性たちが昔から毎年この時期になると、補修や新調を行っている。祭りの当日には、男衆が豪快にたてもんを曳(ひ)き回す姿が印象的だが、その舞台に出るまでには様々な女性たちの手が関わっている。

諏訪町で30年近くたてもんに関わってきた女性に話を聞いた。「元々諏訪町生ま

れ。結婚した後も諏訪町で暮らしてきて、たてもんを近くで見てきたから何かしなければと思ってやってきました」たてもんは7基あり、各地区でたてもんの運行を担っている。サルコも地区によって形や色合いも異なるという。「女性は曳き手とかお茶係だったから、たてもんに参加しない女性や子どもも一緒に見守っているよ、という気持ちを込めて親子のサルコを作って、幕につけていました」かわいらしい親子のサルコからは、たてもんを曳く夫たちの無事を祈る女性たちの姿が垣間見えた。

伝統を引き継ぐ

サルコ作りは少人数でやっており、後継者不足も大きな課題。「子どもたちが地域から出て行ってしまうと、たてもんも地元だけでは動かせません。サルコも作れるのは数人だけだから、教えていかなけ

ればいけない。青年団も頑張っていますが、私も出て行った子どもたちに、靴をはいてはっぴを着て、たてもん入られ!と言っています。本番の出発前には、担ぎ手の背中に火打石を鳴らして送り出します」女性たちの存在があって、あの豪快な祭りが成り立っていたことを実感した。

今年も、夜空を灯すちょうどいはの先には、地元の女性たちが願いを込めて作ったサルコが舞う。ぜひ、多くの方に現地でこのたてもんを見て、この思いを感じていただきたいと願う。

FEATURE
TATEMON FESTIVAL
UOZU

たてもん祭りを給食に!

2016年全国学校給食甲子園(第11回)で決勝まで勝ち進み、見事「女子栄養大学特別賞」を受賞した関口さん。以前から毎年応募していたが、今年初めての受賞となった。

日頃から、子どもたちの興味をひく給食の献立を考えている関口さん。たてもん祭りがユネスコ無形文化遺産に登録された時には、お祝い膳を出したいと考えていたところ、同時期にユネスコ登録と給食甲子園への応募が重なったので、大会の献立にたてもんを取り入れることにしたという。「みそ汁の中でたてもんを表現してみてはどうか?と考えました。漁協組合のハトン(すり身)を使った団子は明るく灯るちょうどいはに、市内で製造している薄揚げは柳だれに見立て、地元の方の協力も得て、たてもん汁が完成しました」

給食甲子園の献立にはストーリーがある。それは「魚津の水循環」だ。魚津は水の循環システムが一つのまちで完結する世界的にも珍しい地形だ。「子どもたちに給食を通じて魚津の水循環のことを知つてもらい、どれだけすごい所に住んでいるのか気づいてほしいという思いがあります。今回の献立にも、水循環がもたらす豊かな水・農作物・海産物を盛り込みました」たてもん汁の他にもかわはぎのフリッター、ももゼリーなどからなる、魚津産に

【たてもん汁の作り方】

- ① 煮干しでだしをとる
- ② 人参、れんこん、大根はいちょう切りに、生しいたけは薄切り
薄揚げは短冊切りにして油抜きをする
- ③ 小松菜は1cm幅に切り、ねぎは小口切りにする
- ④ ①を火にかけ、②とだんご状にしたすり身
(赤色のエビがオススメ)を入れる
- ⑤ 具材に火が通ったら小松菜とみそを入れてひと煮立ちさせ
仕上げにねぎを入れる

こだわったストーリーのある献立が高く評価され、今回の受賞につながった。魚津のもつ資源の豊かさが評価されたとも言えるだろう。

子どもたちとの会話

甲子園では地場産物を使用することが条件となっているが、普段の給食でも様々な地場産物を取り入れ、子どもたちにも好評だ。

「すり身団子はエビ味噌が入っているので大人向けの味にならないか心配でしたが、子どもたちからは『いい味が出とる!カラフルでいい!』と、なかなか好評でした」実際に給食を食べている子どもたちとのコミュニケーションを何より大切にしている。

「色々と苦手な食材がある中で、この味付けならどう?この切り方ならどう?と試しながら子どもたちが美味しい食べててくれる献立を、日々考えています」栄養バランスはもちろん、子どもたちの好みも大事にしているそうだ。

魚津での暮らし

日頃から、栄養があり、おいしくて楽しい給食を考えている関口さん。プライベートはどんな生活なのだろうか。



「結婚を機に魚津に来ました。家の窓からは、海やたてもん祭りの花火も見えるんです。もともと、魚津にはおいしいケーキ屋さんやパン屋さんがあるのでよく来ていましたが、実際に住んでみると水もおいしくて夜は静か。大きなお店はないけれど、何でもそろっていて暮らしやすいですね」魚津の暮らしを楽しんでいるようだ。

そんな関口さんがおススメするのは、やはり魚津の食。「加積りんごのアップルパイ、市内にある味噌店の塩麹で味付けした焼き魚、地元酒店の梅酒、ホテル特製のケーキなどなど。魚津は美味しいものがいっぱいです」と、笑顔で話してくれた。食を通じて魚津を発信し続けている関口さんの新しい献立が、今から楽しみだ。

CHECK!

学校給食センターのHPでは、毎月、給食だよりとレシピを掲載中。

魚津市 給食だより 検索

せき
ぐち
あき
こさん

1976年生まれ
魚津市学校給食センター
射水市出身
栄養教諭





大島 恵さん
おおしま めぐみ
茨城県出身
1985年生まれ

色とりどりのころころした焼き菓子に、素敵なイラストをほどこしたかわいいフランス菓子がある。ココマカロン主宰の大島さんが作るマカロンだ。

フードコーディネーターとして東京で仕事をしていた大島さんだが、マカロンとの出会いが人生を変えた。

二〇代前半、師匠の元でのアシスタント時代にマカロンの仕事が入ってきました。マカロンはプロでも作るのが難しいと言われていましたが、たまたま一度目の試作で作ることができ、私が担当することに。そ

魚津で本格始動!
「ココマカロン」
2017年6月

人を幸せにするマカロン

魚津へ

赴任先の学校が新川地区であったことがきっかけで、魚津に来てから約15年となる。現在は魚津高等学校の教員だ。

たてもんを知る

魚津の良さをアートを通して発見していくという人々との出会いから、川田さんはたてもん祭りを意識し始めた。以前から美術や伝統に直接携わる地域の方々を授業に招き、生徒たちに話をしてもらう機会を作りたいと考えていた川田さん。そんな時、かねてより興味があった新川地区の和紙職人さんと、たてもんに縁の深い地域住民の方の協力を得ることができ、手書き和紙でランプシェードを作る特別授業を行うことに。

授業では、素材である楮(こうぞ)の栽培から全て手作業でつくられる、蛭谷(ひるだん)和紙の実演に加え、たてもん祭りの魅力や歴史、後継者不足など抱えている問題についても語られた。生徒たちにとっては、今の自分たちに何ができるのかを考える時間となっただろう。

その後、どんな思いでランプシェードを作りたいかを生徒一人一人が文字にして張り出した。たてもん祭りや和紙といった地元の伝統の祭りや工芸について、身近なものとして捉えた上で、思いを込めて作品を作りたいと考えてのことだ。

こうして、それぞれの思いがこもったラ

「たてもん」をとりまく女性たち。



魚津高等学校
高岡市出身 教諭

川田さん

ンプシェードは、新川地区の間伐材で作られた台座にのせて完成となった。

完成したランプシェードは「地域の方々の協力で、たてもん祭りの際、諏訪神社周辺の道を照らすことになりました」と川田さんは嬉しそうに語った。

子どもたちに伝えたいこと

「自分一人が何か行動しても変わらないと目を背けるのではなく、自分たちでも、何か世の中に貢献できるかもしれない、小さな事でも世の中を変える力となることができるかもしれない」と希望を持つてほしいんです。小さな地域だからこそ自分たちが動くことで変わる面白さもあると思います」

メッセージ性のある授業をしなくともそういった希望をもつ大人に成長していくかもしれない。だが、それに気がつかないままの可能性もある。社会に携わり、希望を持つきっかけが作れたらと川田さん



自分たちで地域に貢献するアクションを起こすことで、趣味が合う人や、気が合う人と出会うことができる。そして、それまで知ることがなかった面白い出来事を発見することもある。仲間と生活を楽しみ、世の中に貢献していくことは、心強く、誇りとなるだろう。「つながりを発見する場としても今回の活動が広がっていったらいいな」と笑う。「家族や学校のような縦と横のつながりだけではなく、斜めのつながりをつくる経験を通して地域が活性化し、少しでも自分が貢献していると感じてもらいたい。感じることで、今後の社会貢献に関心を持ち、それが、魚津の活性化にもゆくゆくは、結びついてくれたら」と語るその目からは、未来への希望が感じられた。



▲今年のたてもん祭りを優しく照らす、力作ぞろいのランプシェード

の後は失敗続きでしたが、なんとか形になりました。



▲アイシングで丁寧に描かれたイラスト

味もおいしく見た目も可愛かったのでどんどんマカロンの魅力にハマり、クオリティを少しづつ高めていきました。その後、マカロンにアイシング（※1）でイラストを描いて友人に贈ったところ、大変喜ばれ、「私の作るマカロンは人を幸せにできる」と直感しました」

マカロンに込める想い



▲ココマカロンの工房。手にとる人のことを思いながら、生地をひとつひとつ丁寧に絞り出していく

ココマカロンの特徴もあるアイシング。リクエストに合わせて描かれたイラストは、繊細でかわいらしく見る者を魅了する。「お客様によつて頼まれるイラストが違うので、私も楽しく作っています。ただ、かわ

いいだけではなく、食べておいしいことが大前提なので、生地やクリーミーなども丁寧に作っています。「魚津でマカロンといえばココマカロン」というように、お客様に愛される存

在になりたいです」マカロン一つも不足しています。一方、魚津は地域全体で子育てを推進しているので、支援センターや公園など充実していくとても助かります」こちらに来て、自然の息吹を感じながらのびのび子育てができることに幸せを感じるそうだ。そして、人とのつながりの輪を広げ、交友が広がっている。「魚津には面白い人がいっぱいいるし、お酒を飲む場所も別に渋谷だろうが魚津だろうが一緒に

つにたくさんの想いが込められています。美味しい、プラス、目にした瞬間の感動。大島さんが届けたいのは、マカロンを通して人と人の「ココロ」がつながる、そんな贈り物なのだろう。

えつ？魚津？
東京で活躍していた大島さんが魚津で暮らしているのは、夫である康寛さんが魚津へリターンすることになったからだという。「実は、主人はかなりの魚津愛の持ち主。なんと、付き合ってすぐに魚津に帰るからと宣言されました。その時は、えつ？魚津？と戸惑いましたが、魚津でやりたいことがあると言うのなら、こっちで何年間か準備をして家族一丸となつて魚津に帰るならついていこうと覚悟を決めました」と、恥ずかしそうに当時の心境を話してくれた。

そんな大島さんも、今ではすっかり富山の魅力にハマっている。富山県のふるさと大使にも夫婦で任命され、地元を盛り上げたい！という熱い思いを持ちながら、富山・魚津の魅力を発信している。

魚津での暮らし

1児の母でもある大島さん。料理や子育てをする環境として、魚津は



▼移住してまもなく参加した、魚津しんきろうマラソンを夫婦で完走

今後はフードコーディネーターとしての経験も活かし、レシピの開発や料理教室などにも挑戦したいと話す。「私は主婦でもあるので、今流行のおしゃれな料理というより、身近な食材を使って手軽に作れるようなレシピを発信していきたいですね」

どんなときも魚津ライフを心から楽しみながら挑戦を続ける大島さん。これからもたくさん的人に幸せを届けてくれるだろう。

大島さんへのお問い合わせ



〒937-0067 富山県魚津市駅舎堂1-7-13
tel.0765-88-0478
受付時間／10:00～17:00(土日祝・定休)
*注文販売のみです。
お気軽にお問合せください。

Facebook「ココマカロン」
Instagram「cocomacaron25」
<https://cocomacaron.thebase.in>

大島さんのMy favorite UOZU 『したがら散歩道』

片貝川の河岸段丘の高台にある散歩道で、天気が良い日に息子を連れて歩きに行きます。僧ヶ岳と富山湾が一望できるだけでなく、春には桜や菜の花が咲き、田植えを終えた田んぼに雪解け水が注ぎ込む水の音など、目や耳で四季の美しさを感じることができます。また、散歩道の真下に線路があるため、轟音と共に一瞬で走り去る北陸新幹線も見ごたえ十分です。



▲大島さんの想いがこもった、世界でたったひとつのマカロンたち

[※1]クリーム状の砂糖衣のこと。乾燥すると固まるため、食品用着色料で色をつけて絞り出すと絵を描く事ができる

PROJECT

※SODO ミッション・レポート

「魚津のいいとこ・いいものを伝えたい」。

「自慢のライフスタイルがある」。

「お気に入りのお店を紹介したい」。

「魚津での暮らしを満喫している女性を紹介したい」。

魚津のとておきの情報を、私たちに教えてください。

また、私たちと一緒に活動してくれる仲間も大募集！

お気軽にお声がけください。

お問い合わせ先

※SODO事務局

魚津市役所2F 地域協働課 女性活躍社会推進室

TEL.0765-23-1131

[E-MAIL] chiiki-kyodo@city.uozu.lg.jp

※SODOから
今回の「ウォタ」でひとこと。

『表紙は魚津港で撮影しました。
お天気のいい日は
潮風に吹かれて気分スッキリ！
一方、裏表紙は高台から望む富山湾。
桃山運動公園からの展望は
海と山の近さを感じますよ』

次号は2018年春頃の発行を予定しております。

お楽しみに♪

ウォタ

第2号

発行日 2017年7月28日

編集・デザイン ホリデザイン制作室

発行 魚津市 地域協働課 女性活躍社会推進室
〒937-8555 富山県魚津市駅迎堂1-10-1
TEL 0765-23-1131
FAX 0765-23-1051
E-MAIL chiiki-kyodo@city.uozu.lg.jp

写真 鬼塚仁奈

表紙モデル ※SODO

イラスト サキ(※SODO)

企画 ※SODO

「とやまで働く女性たちのトークイベント＆ワークショップ」開催しました。

2017.7.9 SUN 15:00-17:00 @マッチング×コワーキングスペース machi-co

南砺市城端で松井機業6代目を継ぐ松井紀子さんと、魚津市で藍染め屋 aiyaを運営する南部歩美さんによる
トークイベントとワークショップを魚津市の「machi-co」にて開催。
お二人には事業に携わるきっかけや夢、思いなどを語っていただいたあと
参加者とともに、しき絹のれんを藍の生葉染めにするワークショップへ参加していただきました。



魚津で暮らす女性を増やそう！

この冊子を、お子様やご友人など
女性におすすめしてくださいませんか？

魚津市は近年、若者、特に20・30代の女性の人口が減ってきてています。

この冊子では、魚津で暮らす女性に関する「ヒト」「モノ」「コト」を取り上げています。

Uターンを考えている方。魚津への移住を考えている方。

進学や就職で魚津を離れるかどうか迷っている方、など。

この冊子を通じて、より多くの方々に

魚津で生活する魅力を感じてほしいと願っております。

