

あおのもちふかくめぐみたまわいのちうまれる。

五所川原で産声をあげたその子は、近隣の大溜池の底から採れる良質のたくましい粘土を父に持ち、ものすごい風雪にもジッと耐える強い赤松を母にもつ。美味しい空気をいっぱい食べ、きれいな水をたくさん飲み、両親の厳しくも深い愛情に包まれながら、すくすくと元気に育っていく。

実家の須恵器窯はちょっと変わった傾斜で建てられているが、大工さんという職人のちゃんとしたこだわりがあつての事。青森には、じょっぱり(意地っ張り・粘り強い・頑固者)が多い。

そんなじょっぱり達の見守る中、1300度という高温の中でじっくりと11昼夜も焼き上げられ固められ、深みのある独特の個性のある子になっていく。(焼き締め手法)。

この子は、津軽金山焼きという焼き物です。

青森の自然とじょっぱり達の情熱により生まれた作品は、釉薬(うわぐすり)を一切使わない。燃料として使用している松灰が溶け、散らばり、なんともいえないアートが描かれる。芸術作品といっても過言ではないかもしれない。その証拠に、ニューヨーク、エバーソン美術館に永久保存されている。

22年の短い歴史だが、焼き物の原点をみつめ、今に生かしながら未来の伝統文化を歩み続ける。

けっぱれ!じょっぱり魂!!!



(村木)

弘前城雪燈籠まつり

青森県津軽地方の弘前市は、津軽10万石城下町として約400年の歴史を持つ街です。

春は、さくらまつり、夏は、ねぶた祭りが有名ですが、冬も、もちろん弘前ならではの雪まつりがあります。

昭和52年に始まった『弘前城雪燈籠まつり』。約500基ほどの大小いろいろな燈籠やミニかまくら・大雪像が弘前城のある公園内にずらりと並びます。

見どころは、なんといっても、ねぶた絵をはめ込んだ150基ほどの雪燈籠!夕方、木にイルミネーションが輝き、弘前城や老松がライトアップされ、そして雪燈籠やミニカマクラすべてに明かりが灯されると、別世界に一変。雪燈籠の武者絵が浮き出て幻想的な世界を楽しめます。

大きな滑り台など遊べるイベントもたくさんありますので、ぜひお越しくださいませ♪ (橋本)



へちよこだんご

雪が降り積もる中、凍える手足をさすりながら、家に帰ると温かいぬくもりとともに、ぷ〜んと小豆の炊けたやさしい匂いが漂ってきます。

私が小学校から帰ってくる時間に合わせて、母がストーブの上で「へちよこだんご」を作っていました。

「へちよこだんご」とは、お汁粉とほぼ同じです。

餅のかわりに、米粉をお湯で練り手のひらで丸め、人差し指でくぼみをつけた団子を茹でたものを入れるのです。

小さな一口大で、小学生の私でも食べやすく、また、くぼみに「あんこ」が絡まり美味しさが倍増します。

「やけどしないようにふうふうしながら、食べなさい」と母の声がします。

「へちよこだんご」と母の温かさで、凍えた手足も温まってきます。

「へちよこだんご」という名前は、

団子のくぼみが「おへそ」を連想させ、方言で「へそ」を「へちよこ」と呼ぶことからこの名前が付いてあります。

(野田)



イラスト:東

《お客様のお声をお聞かせください》

この紙面や八戸情報に対するお便りの他、「〇〇〇おいしかったよ。」「こんな食べ方が美味しい」といった商品に対するお便りなど、なんでも結構です。お寄せいただいたお客様の喜びの声、ご意見を元に、商品やサービスの向上に反映させていきたいと思ひます。

* 今後、味の加久の屋からの情報をご不要という方は、お手数でも、同封の返信用封筒にお客様のご住所、お名前の部分をお入れになり、ご返送ください。