

魅力

産業や伝統を支える人

―奥州市の魅力とは何でしょうか。

史江 幅広い産業があることだと思います。基幹は農業かもしれませんが、南部鉄器などの伝統工芸、伝統芸能で使われる太鼓や笛を作っている人もいます。知り合いの笛師さんは、市内はもちろん花巻の早池峰神楽にも笛を提供していて、実は隠れたすごい技術を持った人がいます。びつくりドンキーで使われている省農薬米を作っている人や、カルビー向けのジャガイモを作っている人もいます。

ちひろ 生きる力というか、暮らしの知恵がすごいと思います。それをいつも普通にやっているのが、地元の人には特別なこととは思っていません。漬物一つにしても、家によって違いますし、お土産に持たせてくれたりするそのやりとりから、人のつながりと温かさを感じます。

平芸 「女わざの会」の森田さんがすごいと思います。こちらに来てから伝統的な技術を集めて本にされた人です。それと、江刺で藍染めをやっている人。この土地にひかれて来た人が、ここには無いものを持ってきたというのが面白いですね。

―皆さんの話を伺うと、「人」になるのでしょうか。

ちひろ 情報発信をするとなると、観光だとしても場所や物に目線が行きますが、その裏側の人や作られるまでのストーリーこそ、私たちが伝えたいことなんです。

人間らしい生活

ちひろ こちらに来てアウトドアの機会が増えました。産直で野菜を買ってきて、自然の物を食べて自然の中で遊べる。これが身近すぎて、新しく。自然に近い環境で暮らしているのがいいなと感じています。

平芸 東京の友達がこちらに来た際、何日か私の家に泊まりました。その友達が東京に帰った後に連絡が来て「東京に住む意味あるのかな」っ

て言うんです。東京にいると「人としての生活」という感覚があまり無いって。

―奥州で生活していると、本当に人として生活しているという実感が湧くということでしょうか。

平芸 そうですね。特に、料理をするときに、南部鉄器を使って手間をかけることに生きている実感を感じたようです。

史江 コンビニで簡単に買える物も多いですが、自分で手間をかけて加工したりすることに意味があるんだと思います。東京には話題のレストランなどたくさんありますが、奥州のような生産地の方が、みんなおいしいものを食べていると思うんですよ。ホンニョで乾かしたお米だったり、産直で採れたてのリンゴや野菜を食べられたり。でもこれが当たり前になっているから、自慢したりPRすることが少ないんだと思います。

ちひろ 素材のおいしさを知っていると私も思います。気付くと私の体は岩手のものだけで出来ている気がします。

平芸 お米を買うときは、奥州市のお米を買います。以前はこだわらず安いものを買っていました。

ちひろ 奥州にふるさと愛ができてきました。

幸治 奥州市に帰ってきて、家族との時間が増えたのが良かったと思っています。また、保育園の行事などを通じて、家族が地域に溶け込んでいるのを感じ、これがいいなと思います。

何気ない風景

ちひろ 東京の友達や家族が遊びに来ると、乗っている車を急に止めて、山や畑の写真を撮りだすんです。私も最初そうでした。何気ない所にきれいなものが溢れているんですよ。

平芸 秋だとホンニョと写真を撮ったりしましたね。「夜のホンニョがお化けみたい」って言ったりして。

身近な自然

浩太 胆沢ダムまで来れば「遊べる所があるよ」「気分転換ができるよ」というのが強みだと思います。国道1本で

行けるわけです。そこまでの目的をもっとうまく作れたらいいなと思っています。市内でも知らないという人がまだまだ多いですから。

―カヌーで県外からも人が来ますが、どういった印象を感じていくのでしょうか。

浩太 手つかずの自然の中に競技場があるという感じでしょうか。渓谷の中にいて、川の流れる音や鳥の鳴く声を聞きながら何かをできる。カヌーに乗らなくても、リラックスして心が落ち着ける。そういうところが良いんだと思います。最近では、競技場まで下りてきて、川を見て帰る人が結構増えてきました。

発信

世界につながるSNS

―これまで皆さんはどのようなPRをしてきましたか。

史江 SNSで発信していますが、うれしいことに最近コメントが増えてきました。「そういう場所は知らなかった。今度行ってみよう」

て言うんです。東京にいると「人としての生活」という感覚があまり無いって。

―奥州で生活していると、本当に人として生活しているという実感が湧くということでしょうか。

平芸 そうですね。特に、料理をするときに、南部鉄器を使って手間をかけることに生きている実感を感じたようです。

史江 コンビニで簡単に買える物も多いですが、自分で手間をかけて加工したりすることに意味があるんだと思います。東京には話題のレストランなどたくさんありますが、奥州のような生産地の方が、みんなおいしいものを食べていると思うんですよ。ホンニョで乾かしたお米だったり、産直で採れたてのリンゴや野菜を食べられたり。でもこれが当たり前になっているから、自慢したりPRすることが少ないんだと思います。

ちひろ 素材のおいしさを知っていると私も思います。気付くと私の体は岩手のものだけで出来ている気がします。

という反応があったり。以前、やながわ羊を載せたら、京都のイタリアンレストランから引き合いが来たんです。「羊の肉を買いたい」って。小さいことではありますが、発信を通じてつながれたのかな、というケースでした。日本全国、世界にもつながることができると嬉しいです。それから、もつというのって発信してみればいいのかと思います。

紙にも良さがある

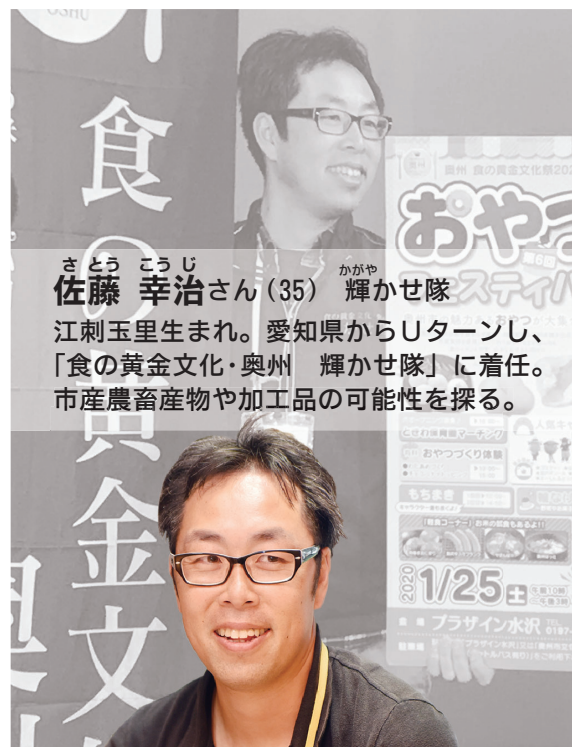
幸治 SNSを見ない高齢の人でも目に付く媒体という意味では、無くなってしまうとしたが、広報の「地域おこし協力タイムス」のコーナーは良かったと思っています。

―紙媒体は紙媒体の良さがあり、SNSとは届ける対象が違う。併用した方が良いということでしょうか。

幸治 そうなのかもしれませんね。

自分の言葉の大切さ

浩太 カヌー教室の募集では、チラシを地区センターや体育館に置いてもらいましたが、自分自身でもっといろいろ



さとう こうじ
佐藤 幸治さん (35) 輝かせ隊
江刺玉里生まれ。愛知県からUターンし、「食の黄金文化・奥州 輝かせ隊」に着任。市産農畜産物や加工品の可能性を探る。



たかはし ひみえ
高橋 史江さん (42) 輝かせ隊
金ヶ崎町生まれ。東京での生活の後、「食の黄金文化・奥州 輝かせ隊」に着任。市の「食と農」の魅力を発信する。



ふじの こうた
藤野 浩太さん (31) カヌー普及員
東京都青梅市生まれ。カヌー教室の講師を務めるなど、子どもたちを中心にカヌーの楽しさを伝えている。



おがわ ちひろさん (33) 観光化推進員
東京都目黒区生まれ。台湾向け交流促進コーディネーター。奥州に暮らして感じた魅力を観光につなげる活動に尽力。

チン ピンユイ
陳 平芸さん (29) 観光化推進員
台湾新北市生まれ。台湾向け交流促進コーディネーターとして、日本と台湾相互の文化交流を中心に活動。