

IWATE OSHU

RELIFE

VOL. 01

LOCAL LIFE MAGAZINE



TAKE FREE

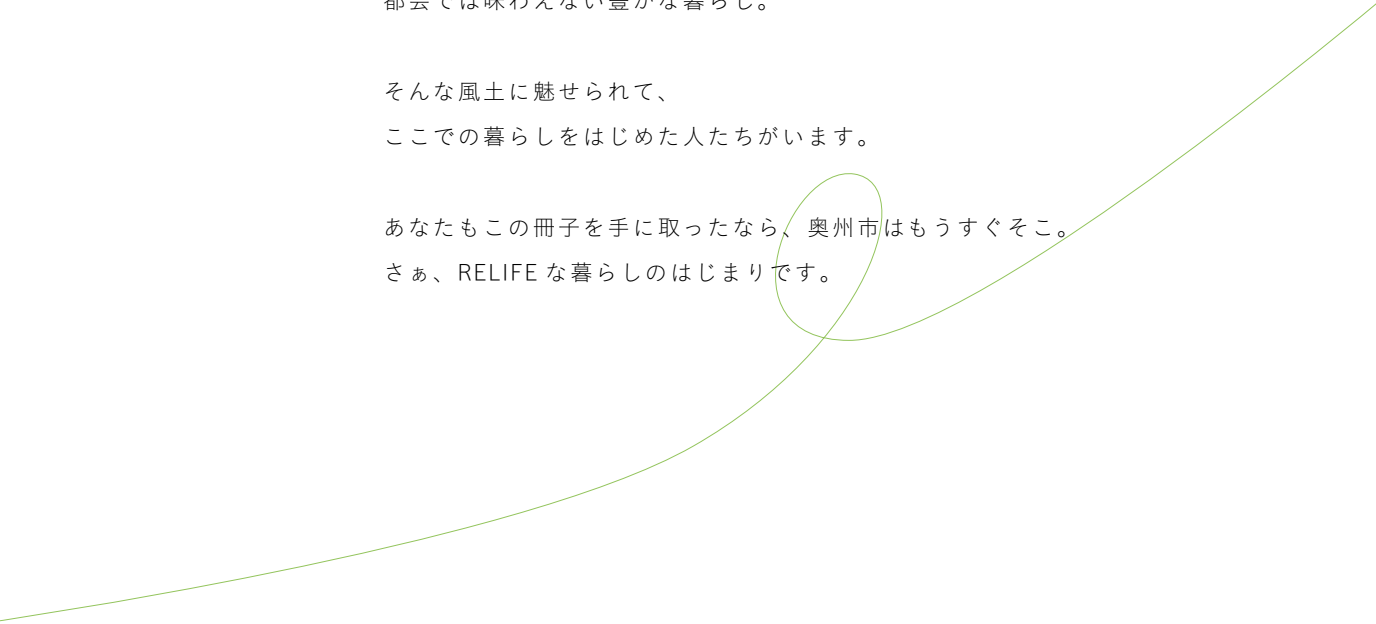
RELIFEには再び・後に(RE)暮らす(LIFE)といった
意味があります。本誌を通じてまちの暮らしや仕
事について知ってもらい、いつか奥州市に来てほし
い。そんな想いを込めています。

RELIFEな暮らし、はじまっています。

見知らぬ人に「おはよう！」とあいさつする。
青い空と一面に広がる田畑を眺めながら
おいしい空気をめいっぱい吸い込む。
都会では味わえない豊かな暮らし。

そんな風土に魅せられて、
ここでの暮らしをはじめた人たちがいます。

あなたもこの冊子を手にとったなら、奥州市はもうすぐそこ。
さあ、RELIFEな暮らしのはじまりです。



表紙の撮影地

COVER PHOTO

りんご畑

「奥州市のいいところは何ですか？」と聞いてみると「何もないけど、いいところだよ」と返ってきます。きっとそれは何気ない当たり前の風景にこそ良さがあるのでしょう。私たちが伝えたい「まちの日常」をキリトリしました。



奥州市の暮らしをご紹介します



CONTENTS

- 04 **RELIEF**な人々
菅原洋一・崇子さん
佐藤洋平さん
八重柏佑さん
岩淵友恵さん
- 16 岩手の手仕事
- 18 教えて！地方のあれこれ
- 19 まち日和
- 24 岩手のふつう
- 28 **WORK FROM OSHU**
及源鑄造(株)
(株)ファーマンステーション
(株)デジアイズ
(株)アイディーエス
- 34 THE THERMEEの1泊2日旅
- 38 MADE IN OSHU
- 42 **RELIEF**な集い
ウエブマガジン OSHU LIFE
- 46 横丁女子ごはん
- 48 季節の風景「みずぎ飾り」

本誌の掲載内容はオンラインでも一部閲覧できます。

OSHU LIFE



<http://oshulife.com>

市民ホンネをアンケート

奥州市の数字

好きな季節や好きなものなど、
奥州市に暮らしている人たちの生活を見える化してみました。

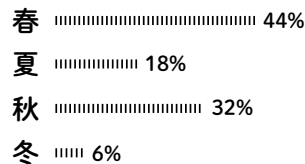
Q1 お米を買う？買わない？



自分たちで作ったり、もらったり

奥州市の特産品でもあるお米。3人に1人は農業に関わっていることもあり、自分たちで作ったり、もらったりすることが多いようです。買うと答えた人も頻度は年に2、3回程度と少なめです。田植えや稲刈りのお手伝いをするなんてことが当たり前だったりします。

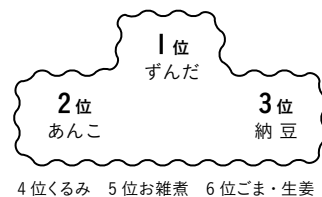
Q2 好きな季節は？



実は冬が苦手…

東北の冬は寒さも厳しく苦手な人が多いようです。過ごしやすく、野菜の旬な春や秋が人気です。特に春は日高火防祭や江刺甚句祭りなどお祭りの季節でもあることが人気の理由です。

Q3 お餅といえば何味？



枝豆あんの郷土料理「ずんだ」

東北を中心に広く愛される枝豆あんの郷土料理「ずんだ」つぶつぶした食感と枝豆の甘さが絶品です。くるみもちや生姜もちなども岩手県南地域独特の文化だとか。

奥州の基礎情報

人口 119,465人 (10月1日現在)
H27 国勢調査岩手県速報より

面積 993.30 平方 km
国土地理院 H26 市町村面積より

※奥州市にて50人にアンケートを実施

RELIFEな人々



写真 川島佳輔



マルヨウ

RELIFEな人々 01

陶芸と喫茶 夫婦二人三脚で 夢を実現

マルヨウ
菅原洋一さん 崇子さん

プロフィール

2006年栃木県益子町より洋一さんの故郷奥州市にUターン。洋一さんの両親が営む園芸とせともの店「マルヨウ」の一部をリノベーションして陶房と喫茶店を開業した。

写真 菅原結衣 文 川島佳輔

陶芸のまち、益子から故郷へ移住
決め手は「子育て環境」

「奥州に戻って来たばかりの頃じゃ考えられないくらい楽しいですよ、今」
そういつて笑うのは、園芸・陶芸・喫茶の店「マルヨウ」を営む菅原洋一さんと崇子さん。2006年、益子焼で有名な栃木県益子町から洋一さんの地元、奥州市へUターンしました。

「マルヨウ」はもともと、洋一さんの両親が営む園芸とせともの店。「園芸マルヨウ」に隣接する「せとものマルヨウ」の店舗をリノベーションし、2011年に洋一さんが手がける「陶房マルヨウ」を、2014年には崇子さんが「喫茶マルヨウ」をオープン。園芸、陶芸、喫茶という3つの部門が隣接する現在のカタチになりました。

Uターンする前は、益子の製陶所に6年間勤務していた洋一さん。「若い頃、『いい器』がほしいと百貨店に行ったものの、とても手が出せる値段ではなく諦めたことがあります。そんな苦い経験から、若い人にも「手づくりのいいもの」に触れるきっかけを提

供したい、と思ったのが陶芸に携わるきっかけでした」と話します。

妻の崇子さんとともに益子に移住し、陶芸の道歩み始めた洋一さん。子どもが生まれ、今後の子育てのビジョンを話し合ううちに、故郷である岩手への移住が浮かんできたと振り返ります。

「移住を決意したのは上の娘が幼稚園に入る年齢になり、妻が2人目の子を妊娠した時期でした。益子は自然豊かで陶芸に集中できる場所でしたが、益子で子育てをするより両親のいる奥州市の方がこれからの私たちにとっていい環境になると思いました」

2006年、奥州市に移住し、新しい生活を始めた菅原さん一家。しかし、益子時代と同じように陶房や喫茶店で働きたくても勤め先がありません。洋一さんと崇子さんは地元の企業に就職し、会社員として働き始めます。しかし、仕事と子育てで慌ただしく過ぎる毎日を送るうち「これからもずっと、この生活でいいのだろうか」と思い始めました。

「はじめは小さな違和感でした。け



陶芸教室では手びねりによる初心者向けコースから「ろくろ」を使った本格的なコースまでレベルに合わせて体験できます。

れど職場が不況のあおりを受けたことでその思いが大きくなり、今後を真剣に考えるようになりました。そんな中、妻や両親が「陶芸をもう一度やったら」と後押ししてくれました。それでも自分でも覚悟ができました」と振り返ります。

陶芸の再スタートと陶器の魅力 を味わえる喫茶店の開業

こうして2011年、洋一さんは「陶房マルヨウ」を構え、5年間手を休めていた作陶活動を再開。陶器の販売と同時に一般向けの陶芸教室も開きます。とはいえ、当時の陶房は、せともの屋を営んでいたときの什器や内装がそのまま。訪れるのは園芸店に買い物に来る常連さん程度でした。南部鉄器や岩谷堂筆筒など工芸品の製造が盛んな奥州市ではありますが、陶芸への反応は厳しく、一大産地・益子との大きな違いを肌で実感します。

「このまちには陶芸のニーズがない」と、一時は失望しかけたという洋一さん。

一方で崇子さんは、陶器の良さを伝

えるには、手に取り実際に使ってもら
う事が大切と考えていました。陶房の
開釜から3年後、崇子さんは益子時代
からの夢だった喫茶店をオープンしま
す。するとそれまで閑散としていた陶
房にも少しずつ変化が現れ始めます。

「喫茶に来たお客さんが陶房の見学
もしてくれるようになって、陶芸に興
味を持つ人が増えてきたんです。嬉し
かったですね。今まで陶房に顔を出し
てくれるのは園芸店に来るおじいちゃ
んやおばあちゃんくらいだったのに、
若い人たちも来てくれるようになった
んですから(笑)」

こうして生まれるつながりを「喫茶
店を経営する楽しみのひとつ」と話す
崇子さん。「お店に来てくれるお客さ
んは、魅力的でユニークな人が多いん
です。ちょっとおせっかいかもしれな
いですけど、私がつなぎ役になること
で輪が生まれたり、広がったりしてい
くのを見るのがすごく楽しい」と笑顔
を見せます。

そんな崇子さんの気さくな人柄に惹
かれ、「喫茶マルヨウ」は幅広い世代
の人々が集う「まちのハブ」になりつ



奥州市ののんびりした空気が子育てに最適と話す洋一さんと崇子さん。

(左) 洋一さんの制作するカップ。
ひとつひとつ手作業で制作するた
め同じ柄でも微妙に風合いが異なる。
(中) マルヨウ園芸店を営む
洋一さんの父、洋さんと母、聡子
さん(右) 陶芸ワークショップの
様子。初心者でも気軽に体験でき
るので女性の参加が多い。



つあります。平日の午後には下校中の小学生たちがガラス越しに手を振る姿も。閑散としていた店の前の通りも、少しずつ賑わいが生まれてきました。

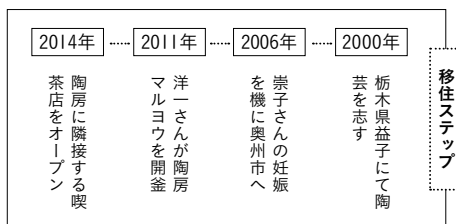
「マルヨウのよさは喫茶店だけじゃないところ。陶芸をきっかけに喫茶店に来てくれる人もいるし、喫茶店のお客さんが園芸店にも通ってくれるようになったりと、それぞれにいい影響を与え合っているところが強みだと思っています」と洋一さん。陶芸と喫茶店というお互いの夢を奥州で実現し、Uターンしたばかりの頃には想像がつかなかった、ワクワクでいっぱい嬉しい暮らしを満喫するふたり。その一方で、「喫茶、陶芸、園芸というそれぞれの魅力を持つマルヨウを『作り手と使い手をつなぐ場』としてもっと発信していきたい」と今後の抱負を語ります。

そのためにも「奥州という地域の魅力も発掘し、拡げていきたい」と考えているふたりは、地域のカフェや作家と連携したワークショップも企画中。マルヨウが生み出す輪は店を飛び出し、少しずつまちへと広がっています。



喫茶スペースで苺玉ワークショップの講師を務める洋一さんの母、聡子さん。終了後は聡子さんの淹れるコーヒーで一息。

器とコーヒーでお待ちします！



マルヨウ 岩手県奥州市水沢区東大通り3-1-5
営 11:00-17:00 休 木、日

よそで学んで地元で生かす 農業は常に進化する

「こっちに帰って来て8年経ちますが、今もまだ修行の身ですね」

そう話すのは、Uターンののち、祖父が営む奥州市江刺区の「江刺菊池農園」で働く佐藤洋平さん。

高校時代から農業の道に進むことを決めていた佐藤さんは、地元の農業高校を卒業後、野菜の栽培技術を学ぶため滋賀県の農業専門学校に進学。専門学校での生活はかなりハードで、30ヘクタールにもなる圃場の端から端までを、鍬くわやスコップを担いで走り回る毎日だったと振り返ります。

「山の中腹にある学校で、2年間実技をぎっちり習いました。体力的にはすごく厳しかったけど、楽しかったですね」。野菜を育てる難しさとやりがいを感じながら、農作業に必要な体力と技術、仕事として本格的に農業をやっていく自信を身につけました。

専門学校を卒業後、佐藤さんは地元に戻り江刺菊池農園に就職。ところが、菊池農園がメインに取り扱っているの

RELIFE 人々02

四季とともに 働き、遊ぶ 若手農家

江刺菊池農園
佐藤洋平さん

プロフィール

農業専門学校を卒業後、2006年に奥州市にUターン。地元の農園で育苗農家として勤務中。独自の視点でオリジナリティのある農園経営を目指している。

は、学校ではあまり習わなかった野菜の育苗。栽培はもちろん、鍬くわの持ち方ひとつまでもが異なる農園での仕事は、スムーズにはいきませんでした。

「育苗とは、野菜の赤ちゃんを育てること。少しの変化や兆候を見逃さないよう、常に苗を見ながら温度や水分などの調整をしないといけない。たった30分油断しただけで、ハウス一棟分の苗を全部ダメにしてしまう可能性もあるのです、とても気を遣います」

一棟のハウス内にトマト、ナス、キュウリなど、5〜10種類の苗を育てている菊池農園。成育に最適な環境も手のかけ方もそれぞれ異なるうえ、地元の産直（農産物の直売所）にも苗を卸しているため、苗の生育を意図的にずらし、植えどきの苗を常に提供できるように管理する必要があります。

「苗の成長がひと揃えになってしまふと、販売できる時期も一度きり。それでは産直に苗を買いに来るお客さんが困ってしまうので」と佐藤さん。野菜ひとつひとつの特徴に合わせ、目に見えない変化を肌感覚で捉えることが「育苗農家」への第一歩でした。



まだまだ肌寒い3月、苗の準備はすでに始まっています。

また、2年ぶりに地元に戻った佐藤さんにとって、周囲を取り巻く環境にも大きな変化がありました。

「専門学校にいたのは同年代の男子ばかり。みんな力仕事はお手のもので作業のスピードも早い。対して、農園に働きに来ている人は、ほとんどが60歳以上。スピードや力は自分よりないかもしれないけれど、技術や作業の感覚、知識は格段に優れている大先輩。力仕事のときなどは頼りにされて嬉しい反面、その他は学ぶことばかりでした。専門学校時代とは違う作業のやり方に慣れるまで2年くらいかかりましたね」

Uターンして5年、暮らしにも仕事にも余裕が出てきた頃、佐藤さんはある試みを始めます。きっかけは、産直の売り場でのお客さんの声でした。

「私たちの農園では、多い日には6000本もの苗を産直で販売しています。そのため繁忙期などの忙しい時期は苗の補充や水やりなどで売り場に付きっきりになります。するとお客さんから『にちゃん、この苗ってどう育てたらいい？』『おすすめの商品あ

る？」など、栽培に関する質問を受けるようになったんです」

売場でのコミュニケーションから「産直に来るお客さんのほとんどは、家庭菜園用に苗を購入していて、栽培方法も独学の方が多い」というヒントを見出した佐藤さんは、マイクを手に栽培の具体的な手順や豆知識などを解説する「青空講習会」を開くようになりました。

「苗を売るといことは、未完成の商品を売ること。お客さんに育ててもらい、おいしく食べてもらうことで初めて『完成』するのだと考えています。だから、単に苗を売るだけではなくて、買った後の『その先』をフォローしたいと思いました」

佐藤さんのマイクパフォーマンスによる青空講習会は評判を呼び、今では同じ売り場に卸している他の農家との交流も増え、苗売り場全体を盛り上げようというムードが高まっているとのこと。

「食育は大人にも必要なんです。自分の手で育て、収穫して食べるということを、もっと多くの人に楽しんでも



春先、ハウス内には苗がぎっしり。産直での出番を待ちます。

(左) 産直での青空講習会に通りがかったのをきっかけに、家庭菜園を始める人も多いのだとか。(中) アルバイトは地元のお母さんたち。慣れた手つきで次々と苗を植えます。(右) 冬の白菜出荷の様子。トラック1台分の白菜もまだ全体のほんの一部。



らえたらと思っています」と意気込みます。

仕事をする上で一番の喜びは、やはりお客さんからの声。「売り場で『いちやん、今年も来たよ!』と気軽に声をかけてもらえるのが一番の喜びです」と話す佐藤さん。ゆくゆくは独立して農園を継げるよう準備中だと話します。

そんな佐藤さんの趣味は、コーヒー、ジャズ、釣り。自宅で豆を焙煎しコーヒーを淹れたり、近所のジャズ喫茶で過ごしたり。釣りにもよく出かけ、特に農閑期の冬には、週に数回出かけることも。

「仕事だけでなく遊びも四季に結びついていますね。暑くなってきてブリが釣れるようになったとか、寒さが厳しくなるとわかさぎシーズンだなとか。そうしていつも季節の変化を感じていることが、仕事にも還元されていると思います」

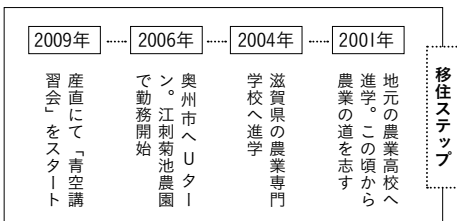
季節の移ろいを感じながら苗を育て、趣味を楽しむ。四季とともに働き、遊ぶ佐藤さんの暮らしは、これからも続いていきます。



自宅の作業場にて、農業と釣りについて熱く語る佐藤さん。



自分で育てた野菜は
おいしいですよ〜!



RELIFEな人々

RELIFEな人々 03

自然と遊ぶ ライフスタイル

会社員
八重柏佑さん



プロフィール

2009年に愛知県から奥州市にUターン。
市内のデザイン事務所でビデオ撮影・編集
を担当。趣味のサーフィンをするため休日
の大半を海岸で過ごす。

午前4時、空にまだ月が浮かぶ夜明け前。「冬はいつもこの時間。夏ならもっと早いですよ」と笑いながら、八重柏佑さんは車を走らせます。

以前は愛知県で自動車部品を製造する仕事に就いていましたが、岩手にUターンしたことで、趣味のサーフィンを楽しむライフスタイルを実現できたという八重柏さん。現在は印刷物などを制作するデザイン事務所に勤務し、主に映像の撮影や編集を行っています。

「イベントの撮影となれば休日出動や夜遅い時間の仕事も珍しくありません。けれどその分、代休をまとめて取ったり、早朝はサーフィンに行き午後から出勤ということもできるので、僕には好都合なんですよ」

海へのアクセスの良さだけでなく、キャンプやスキーを気軽に楽しめる環境も、奥州市のいいところだと八重柏さん。「時間を有効に使いながら、ここでの暮らしをもっともっと満喫していきたいです」と話してくれました。

今日も良い波探しています！



RELIFE 人々 04

心も体も ゆとりある暮らし

会社員
岩淵友恵さん



プロフィール

地元の高校を卒業後、埼玉の病院に介護職員として就職。介護福祉士の資格を取得後、2011年にUターン。現在は介護福祉士として市内の病院に勤務している。

趣味は雑貨店や
マルシェめぐりです！



5年前、埼玉県からUターンし、現在は奥州市内で介護福祉士として働いている岩淵友恵さん。

高校を卒業後、埼玉県の病院に就職。

休日にはショッピングやテーマパークに出かけるなど都会暮らしを楽しんでいました。一方で、介護の現場は体力勝負。やりがいはあるものの、早番や夜勤が続くハードな生活に将来への不安を感じ、自身のライフスタイルを見直そうとUターンを決意しました。

「岩手ののんびりした暮らしは、自分に合っているなあと思います。今は時間に追われることがなくなり、朝もゆっくり過ごすようになりました」と話す岩淵さん。日々の暮らしにゆとりができたことで、介護という仕事へのやりがいを再認識できたとのこと。いきいきとしたその表情が、奥州での充実した暮らしぶりを物語っています。



01



02



03



04

岩手の
手仕事



05



06



07



08



01



02



03



04

ものづくりのまち奥州市にはたくさんの「手仕事」があります。歴史ある伝統工芸、独自の食文化、農にまつわる風習、最新の縫製技術。奥州のものづくりは、あなたの暮らしの中にも溶け込んでいるかもしれません。



05



06



07



08

01 水沢ダウン（デサントアパレル）/ 高い防水性で注目のダウンジャケット。過去にオリンピック日本代表選手団も着用。 **02** 藁細工 / ひと昔前まで農村の冬仕事として誰もが行っていました。 **03** 岩谷堂筆筒（藤里木工所）/ 職人の手作業によって作られる高級筆筒。岩手を代表する伝統工芸品。 **04** 麦つき節（菓子処後藤屋）/ 水沢地方で麦をつく際に歌われていた「麦つき節」をモチーフにした和菓子です。 **05** 岩手誉（岩手銘醸）/ 同社の代表銘柄。すっきりと洗練された味わいの日本酒。 **06** 鉄急須（及源铸造）/ 海外からも高い注目を集める南部鉄器の急須です。 **07** はっと / すいとん的一种で、東北地方に広く伝わる郷土料理。 **08** ほんによ / 正式名称はほんにお。米を自然乾燥させるため、刈り取った稲を杭にかけたもの。

教えて！ 地方のあれこれ

「いつか地方で暮らすのが夢！」でも、誰だって最初は不安がつきもの。そんなみなさんに地方のホンネをお伝えします。

田舎って

給料安いんでしょ？

都市と比べて賃金は減ったという人がほとんど。でもその分、支出も減る人が多いです。家賃や駐車場代はもちろん、生鮮食品は地元産の新鮮な食材を安く買えたり、ご近所の農家さんからもらえたりもします。収入と支出のバランスを考えれば、地方に住んだほうがプラスになったり、貯金が増えたり、ケースも多いようです。



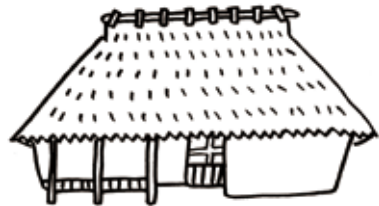
地域コミュニティの ホンネを聞かせて！

ご近所付き合いは、首都圏での生活よりも増えるようです。ゴミ拾い、集会所掃除、草取りなど、地域によっては年に数回、参加必須の行事もあります。行事でのコミュニケーションはご近所さんと仲良くなるチャンス。安心して子育てできたり、困ったことがあったとき助け合えたり、いいこともたくさんあります。



日常生活で 大変なことは？

日常生活での首都圏との大きな違いは交通手段。電車やバスなどの公共交通機関は本数も少なく、どこへ行くにもマイカーが必需品です。雪や寒さも、慣れないうちは大変なもの。スタッフドレスタイヤや除雪対策は必須です。そのほか、虫が多い、ゴミ置き場が遠いなど、ちょっとした不便もあります。



地方の良さって どんなところ？

自信を持って言えるのは子育てのしやすさ！家賃も都市と比べて安いので、平屋を借りることもできます。子どもにとっても自然いっぱい奥州市は楽しいことまちがいなしです。

休みの日、 何して過ごすの？

夏はキャンプやハイキング、冬はウィンタースポーツや釣りなど、大自然を相手にするアクティビティは選び放題。仙台や盛岡までは車で一時間半程度なので、ドライブがてらショッピングやイベントに出かけるのも楽しいものです。



イラスト tamami

ま ち 日 和

天気の良い日は、
お気に入りの場所へ。
奥州で過ごす私の休日。



ミズサキノート 岩手県奥州市江刺区稻瀬
字水先 595-2 営 10:00-19:00 休月-金

写真 川島佳輔



写真 川島佳輔

アートと出会えるカフェギャラ リーで日常を彩る

大通り沿いにひっそりと立つロジック風の建物。「1231店」は、ギャラリーを併設したカフェです。絵描きをしながらりんご農園を営む店主が「ふらっと入れるギャラリーを」と思い立ち、オープンしました。

カフェには店主セレクトの本が並び、コーヒーを飲みながら自由に読書もできます。ギャラリーでは期間ごとに県内外の作家の展示会が開催されます。子どもや大人向けの絵画教室も開かれているまちの貴重なアートスポットです。



Cafe & Gallery 1231 店 岩手県奥州市
水沢区釜田 21-1 営 11:30-18:00 休
月-水



ミズサキノートのおやつ

やさしい木のぬくもりが感じられるお店でほっと一息。自家製りんごをたっぷり使った焼菓子をいただきます。



Kitchen ando のオムライス

頑張った自分にご褒美と思ったらここへ。ふわふわのオムライスは洋食屋さんならではのごちそうです。

大好き、
集めました。

おいしい、かわいい、
わたしの大好きな
ものを紹介します。

私が奥州市を
ご案内します



案内人

佐々木保成美さん

奥州市在住、岩手県内の大学に通う大学生。
初めてのモデル撮影にも終始笑顔で応じてくれました。



Iwayado craft のブローチ

奥州市の伝統工芸品、岩屋堂筆筒の端材をリユースして作られたブローチ。鉄瓶のかたちが奥州市らしいです。



銀蝶の中華そば

奥州市のソウルフードといえば、銀蝶の中華そば。水沢駅東口にたたずむ名店には、若者も多く訪れます。



及源鑄造のグリル

おうちで焼肉や焼野菜をするときは南部鉄器のグリルで。100年使える鉄器は、使うたびに愛着がわきます。



深見屋のから揚げ

奥州市民なら誰もが知るローカルフードのひとつ。クリスマスのチキンは深見屋のから揚げを食べる家も多いのだとか。



Presséの雑貨

おしゃれな食器やホーム雑貨が並ぶ店内は、見ているだけでワクワクしてきます。毛糸のブローチは友達へのプレゼント。



写真 菅原結衣

40年間愛され続ける 名物食堂のホルモンを食べに

水沢競馬場に店を構える水沢食堂。ここを目指して競馬場に向かってくる人も多いです。おすすめは名物の「ホルモン煮」。

注文すると元気なおばちゃんたちが、おたまでたっぷりすくつくってくれます。柔らかいこんにやくとネギも入って、ボリューム満点。七味をかけていただきます！

桜が咲く季節には、お花見食堂として水沢公園に出店。桜を見ながら味わうホルモンは奥州市ならではのスタイルです。



水沢食堂 営業日・時間は水沢競馬場
※競馬場への入場料がかかります。



まちなかの古民家で日向ぼっこ。



素敵な店員さんのいるチッカディで



ギャラリーでアートに浸る日曜日

ほなみ流 まちの歩き方

いつもと違う道を歩いてみると、新しい発見があります。今日も素敵なものと出会えますように。



大好きなオムライスにっこり



りんごのおやつでほっこりタイム



下校中の中学生に遭遇！



みんな大好きマルキのきりんパン！



今日も楽しい一日でした～

今日ほどんな発見があるかな～



座談会

岩手のふつう

岩手で暮らしているとすっかり普通になってしまったけれど、意外と多いローカル文化。「こんなの見たことない!」「岩手に来るまで知らなかった!」岩手暮らしの驚きやいいところを、岩手に移住したみなさんにお聞きしました。

これって何ですか!?
移住して驚いた岩手の習慣

渡辺 今日は岩手にUターンされたみなさんに集まっていたかったです。まずは自己紹介からお願いします。

山本 8年前に東京からUターンしました。フリーランスでイラストやデザインの仕事をしています。

五十嵐 栃木出身で、11年前にUターンするまでは東京に住んでいました。子どもが幼稚園に上がるタイミングで移住しました。普段は会社員をしています。

菅原 水沢で喫茶店を営んでいます。



今回お話しいただいた方々。左上から渡辺麻貴さん、五十嵐稔さん、高野希代子さん、菊地信吾さん、山本ゆき子さん、菅原崇子さん。

埼玉出身で、9年前に栃木から移住しました。

高野 去年の4月に、結婚を機に移住しました。福島出身ですが、岩手に来る前は千葉で8年間、美術の先生をしていました。今は児童クラブで働いています。

菊地 3年前に東京からUターンしました。今は8割農業で、米、大豆、野菜を作っています。あとは前職でやっていた革製品の制作をしています。

渡辺 みなさんそれぞれ違う立場の方々に集まっていたのですが、岩手に住んでみて、驚いた習慣や文化はありましたか？

菅原 私は子どもの運動会に参加したとき、校庭に家族や親戚も集まってお昼ごはんを食べる光景に驚きました。関東って運動会のお弁当タイムに親は参加しないですよ？

山本 しないでですね。子どもたちは教室でお弁当食べて、親は帰りますね。

菅原 埼玉にいる実家の母を運動会に呼んだらやっぱり驚いていて、他のおうちのお弁当をじっと見たりしていましたよ（笑）

山本 まわりの人に「食べます？」って聞いたりね。みなさん持ってくるお弁当が豪華ですし。私が岩手に来て戸惑ったのは、子どもが薄着なことです。

高野 たしかに薄着ですね。

山本 雪の日に子どもに何を着せたらいいのか分からなくて、登校班の子たちを覗いて何を着せるか決めました。

菊地 僕らが小学生のときは、半そで短パンで一年間過ごすのと表彰してもらってるというのがありましたね。だから雪の日も半そで短パン（笑）

山本 大人はほとんど車移動だから、それはそれで薄着だったり。

菊地 全然コート着ないで過ごす人もいますよね。逆に東京の人は歩くことが多いから、しっかり防寒してる。

五十嵐 栃木も寒いですね。からっ風がすごい。車がないときついです。電車も使うけど、本数はこつちとあまり変わらないです。

菅原 電車文化がないっていうだけでずいぶん生活が違う気がする。通勤なんか、関東だと電車で1時間半とか普通だけど…。

山本 うんうん、こっちで1時間半つてすごく遠く感じる。

渡辺 東京との違いで、満員電車に乗らなくてよくなったっていうのは結構聞きますね。

菅原 そうだね。毎日ほきついね。マイカー通勤できないし、駐車場代も高いし。

菊地 駐車場代で安いアパート借りれますよね。

山本 みなさん岩手に来る前、車の免許は持ってました？



菅原 持ってたけどペーパードライバーだったからこっちで練習したの。

山本 私はこっち来て、高校生に混じって教習所に通って取りました(笑)免許がないと不便利だし、誰かに頼まないといけない場面が出てきちゃって。

渡辺 雪道とか大変じゃないですか？

山本 あゝいやですね。怖いです。雪だけはダメで：

菅原 私も雪道の運転は慣れませんがね。最初は車のワイパーを上げるっていう行為も知らなかったし、エンジンスターターも見たことなかった。

高野 福島の中通里もここよりは少ないから、みんなタイヤ交換しないです。
五十嵐 栃木なんて年に何回か降るく

らい。スタッドレスタイヤとか持ってなかったですね。

山本 でも雪あそびは夢中になっちゃいます。雪像作ったり、子どもたちは雪の山でそり遊びしたりしてます。

菅原 雪かきは運動になるね。汗かくし。最初はスコップの使い方が分からなくて、逆向きで雪をかいたりしてたけど(笑)

五十嵐 たしかに、栃木のホームセンターに雪かきスコップはなかった：

それでも岩手が好き！
移住して不便なこと、よかったこと

渡辺 そのほかに関東との違いとか、こちらに来てよかったことってありますか？

運動会のお弁当文化
にびっくり！



山本 岩手は飲食店のジャンルが少ないと感じました。東京だとエスニック系のお店があちこちにあるけど、こっちは少なかったり。どうしても食べたくなって、ナンプラー買ってきて家で「なんちゃってタイ料理」作ったりします(笑)

高野 私はお惣菜をあまり買わなくなりました。家で作ったほうがいいなと思うようになって。

菅原 だよ。私はこっちに来てから、旦那のお母さんから漬物とか保



存食の作り方を教わって、自分でも作るようになった。こういう料理とか生活の知恵みたいなものを自然と上の世代から受け継げる環境って大事だなと思うよね。

菊地 地元愛が強い人が多いですね。岩手はUターンで帰ってくる人が多い気がするし。岩手の人は岩手が好きなんだと。

山本 うんうん。うちの子どもたちも、岩手で育ってるから県外に出ていく気がないみたい。

高野 うちの夫も、水沢に戻りたいという思いがすごく強くて、それが移住の理由ですね。

菅原 たしかに、親とか家族を大事

にしている人が多いよね。家を継がなきゃって思いが強い。

山本 個人的にいいなと思うところは、生き物がいっぱいいるところ！子どもと一緒にザリガニ捕ったり、虫とかへびを捕まえて飼ってます。

菅原 ええ！へびを!? 野生の!?

山本 そうそう。踏切のところにいるのを捕まえて(笑)すごい楽しいです。あとは、ゴキブリがいないのがいい。

一同 ああ〜!(共感)

菊地 たしかに…あれだけは勘弁してほしい…。僕はこっちに来て飲む回数が減りましたね。東京にいた頃は毎日のように飲みに行ってたけど、今は週



1回行くか行かないか。

渡辺 それはありますね。基本車移動ですしね。

山本 子どもができたからっていうのもあるけど、私も飲まなくなったなあ。東京はお店がいっぱいあるから、「ちょっと飲みに寄ろうかな」って気持ちになるんだけど。

菅原 こっちは歩く文化がないし、路面店も少ないもんね。

菊地 買い物なんかかも、路面店より複合施設に行つて買つて人が多いですよ。ね。

菅原 でも、道や空が広がって空気がきれいなのは岩手のいいところだね。こっちに慣れたのか、都会の人ごみに行くのと疲れちゃう。音とかにおいと



光とかが疲れる。こっちは空気が澄んでるしすごく静かだね。

山本 広いのんびりしてるから、子育てが楽しいし!

菅原 わかる! 子育てにはとってもいい環境よね。2人、3人と産む人も多いし。

山本 子どもたちもとても素直だしね。素直な力つてすごいよね。

渡辺 子育てにいい環境というのは大事なことです。岩手での暮らしがリアルに伝わる座談会になったと思います。みなさん、今日はお集まり頂きありがとうございました!



WORK FROM OSHU

奥州市で誕生し、全国・世界で活躍する企業をご紹介します。



01 | 南部鉄器 及源鑄造株式会社

写真 川島佳輔 文 宮本拓海

「よそ者」の感性を取り入れながら、世界の「OIGEN」へ

「違う土地や違う分野の職から来た人たちをよく『よそ者』と呼びますが、彼らは私たちとはまったく違う視点を持っていて、新しいアイデアと探め事を持ってくる。OIGENはそれを受け止める風土が昔からあるんです」と笑うのは、及源鑄造株式会社5代目社長の及川久仁子さん。

創業から160年以上の歴史を持つ同社は、鑄物独特の質感や美しさ、素材の強さなどといった鉄器本来の魅力を広く伝えたいと、海外進出や独自技術の開発に挑戦し続けています。伝統的な職人技を継承することに加え、最新技術やデジタル化を駆使し、精度の高い商品の製造を可能にしました。

民芸品というイメージの強い南部鉄器を、現代の暮らしにも合うツールに変化させた「OIGEN」。そこには「よそ者」の存在が大きく関わっています。たとえば、江戸時代から伝わる錆止め技法「金気止め」から、より安定的に処理できる技術を生み出したのは、



「NakedPan シリーズ」の両手鍋。無塗装のため表面温度が高く、使い込むほどに黒い鍋に育っていきます。

エンジニアから転身した職人でした。安定した高温で焼き、高品質の酸化皮膜を覆わせることで、塗装しなくても錆びにくい鉄鍋を実現。無塗装のため、使用する度に油が馴染み、さらに錆びにくく育っていくのが特徴で、同社独自の技術として平成15年に特許を取得しました。この技術を使った「NakedPan シリーズ」は評価が高く、国内外で活躍する地元のフレンチレストラン「ロレオール」のシェフをはじめ、多くのプロにも愛用されています。

また、2015年に直売所をリニューアル。その中心になったのも、横浜から一ターンし入社した「よそ者」です。店舗を作る際には、空間デザイン

ナーや店舗設計業者に依頼するのが一般的ですが、ショップのすべてを自社でディレクションし、作り上げました。「南部鉄器がより身近で、暮らしに近づけたいイメージができる」と、これまでより若い世代や遠方から訪れる方も増えたといいます。

「育った土地が違えば考え方も違います。お互いの違いに感動しながら質の高いものづくり・ブランドづくりに活かしていければと思っています」と「よそ者ならではの」の力に期待する及川さん。「当たり前」を見直す価値観や、分野外の技術・知識などを従来の風土にとけ込ませることを大切にしてきました。

OIGENのコンセプトである「愉しむをたのしむ」を軸としてマーケティングを切り開き、南部鉄器の質を高めること。家庭用品としてだけでなく、レストランでのシェアをさらに拡大することが今後の課題、と及川さん。海外からの注目度も高いOIGENの鉄器はこれからも多くの人を魅了していきます。



鉄器のある暮らしを
たのしんでください



代表取締役
及川久仁子さん
及源鑄造株式会社 5代目
社長。美術短大を卒業後、
デザイン事務所に2年間
勤務。その後家業である
同社に入社。



OIGEN FACTORY SHOP 岩手県奥州市水沢区羽田町字堀ノ内45 営 9:00-17:00 休 不定休



(上) 左端は、久仁子さんの祖母であるタミさんが使っていたジュラルミン製のパン焼器。そのパン焼器を南部鉄器で復元し「タミさんのパン焼器」として販売。(左) ブランディングを担当している橋本さん。25歳まで横浜で過ごし美大では油絵を専攻。盛岡市での創作活動を経て2012年同社へ入社。(右) 約1500度にもなる溶けた鉄を型に流し込む注湯作業の様子。

発酵で楽しい社会を！



02 | 米エタノール 株式会社ファームステーション

文 渡辺麻貴

米からエタノールを！農村と都市をつなぐ発酵ベンチャー

今、全国で有効活用されていない田の割合は全体の3割を占めると言われています。日本有数の米どころである奥州市も例に漏れず、近年は耕作をやめた田や、大豆や牧草などを栽培する転作田が多く見られます。そんな中、休耕田を復活させ、また米を作りたいという農家の願いに応えるのが、「株式会社ファームステーション」。発酵技術を用いて米からエタノールを製造しています。

代表の酒井里奈さんは東京生まれ東京育ち。奥州市が行っていたこの事業にコンサルタントとして参加したのち、事業そのものを同社で引き継ぎました。縁もゆかりもない奥州での事業を引き受ける決め手となったのは、「地元の人とのつながり」だったと話します。

「元々は、東京で発酵技術のコンサルタントをしようと考えていました。市役所の方や農家さんなど、価値観を共有できる人が奥州にいて、応援して

くれたことが大きかったですね」

事業の立ち上げ当初は、ガソリンの代替エネルギーとしての利用を想定していた米エタノール。しかし実証実験の末、完成した製品の価格はなんと102万円以上。高価すぎる製品の使い道に頭を悩ませていた時、打開策として挙げたのが化粧品原料としての可能性でした。

「米エタノールは一般的な消毒用エタノールと違い、刺激がなく香りがまろやかです。特に当社の原料は無農薬・無化学肥料のお米で、いつ、誰が、どこで田植えをして稲刈りをしたか、トレーサビリティがある。肌に直接触れる化粧品の原料として、安心して使ってもらえると思えました」



米もろみ粕をエサにしている鶏が産んだ卵。素朴な味わいとレモンイエローの黄身が特徴の平飼い卵です。希少な商品のため、現在は市内でのみ販売されています。

こうして化粧品原料のほか、昨年は

米エタノールを使用したアウトドアスプレー（虫よけスプレー）を開発するなど、自社商品も着々と増えています。エタノールを抽出した後に残る「米もろみ粕」も無駄にしません。栄養成分がたっぷりの米もろみ粕を洗顔石けんに配合。オンラインショップのほか都内を中心とした店頭でも販売しています。鶏のエサとしても利用され、米もろみ粕を食べた鶏の卵はクセがなく素朴な味わいで、地元で人気の卵です。企画や開発は東京オフィス、米エタノールの製造は奥州ラボ。2つの拠点を行き来する酒井さんの右腕としてラボを管理する渡辺奈津子さんは、Uターン後同社に入社。「ラボが地域の人にとってどんな存在になれるかが、今後のテーマ。ワークシヨップで発酵に興味を持ってもらったり、若者の仕事の選択肢になれたら」と話します。米と人を起点に、地域課題の解決に取り組む新しい産業のカタチ。これからも同社のチャレンジは続きます。

奥州の「ほんによ」を見に来てください！



代表取締役
酒井里奈さん

金融業、証券会社を経て、東京農業大学に入学、発酵について学ぶ。2009年に「発酵ベンチャー」である同社を立ち上げた。



株式会社ファームステーション 岩手県奥州市前沢区本杉141-1



(上)家庭用のホームエタノール。アロマオイルとの相性が良い。(左)米エタノールの製造を行うラボ。製造は化学実験というよりも清酒づくりに近いのだそう。(右)奥州の田園風景。秋には米を乾燥させるための「ほんによ」があちこちに見られます。



03 | 電子機器 株式会社デジアイズ

写真 川島佳輔 文 渡辺麻貴

若者もチャレンジ
しやすい環境です！



新規事業部長 大山輝さん
1997年入社。精密機器の営業などを経て、新規事業部へ異動。循環型農業を取り入れた日本酒づくりをプロデュースしている。



地域の子どもたちと合鴨農法による米の栽培にも取り組みます。

業種を超えた「ものづくり」を
地方から発信する

秤はかりやレジスターなどの精密機械メーカーでありながら、地酒「奥州光一代」をプロデュースする株式会社デジアイズ。

ブランド牛「前沢牛」の牛糞を肥料に、合鴨農法による米作りを実践し、地元の酒蔵に日本酒の製造を依頼。地域の特性を活かし、結集することで生まれた商品を流通、販売しています。異業種とも取れる新規事業の指揮を執る大山さんはこう話します。「デジア

イズは生産、加工、部品の調達、開発企画などのすべてを自社で行っています。その中のソフトウェア企画もものづくりのひとつとして奥州光一代があります」

「精密機械メーカーが日本酒を作る」という意外性が社内外で話題になり、スタッフの愛社精神にもつながっているそう。

「地域で協力してものづくりをしようという体制があることがこの土地の魅力です」と大山さん。業種の枠組みを超えた地域の結束から、新たな可能性が広がっています。



04 | ソフトウェア開発 株式会社アイディーエス

写真 川島佳輔 文 渡辺麻貴

岩手に住みながら、首都圏の仕事を手がけるIT企業

BtoB*のソフトウェア開発やコンピュータシステムの導入、運用などを行う株式会社アイディーエス。昭和53年に創業、奥州市に本社を置き、東京に営業所を持つIT企業です。同社におじゃましてみるとオフィスは終始なごやかムード。交わされる会話からは笑い声も聞こえてきます。

「アットホームで上司との距離が近いので、仕事のことは何でもすぐに相談できますね」と話すのは、結婚を機

岩手に戻って、
家族との時間も増えました！



小野寺康友さん
岩手県内の短期大学を卒業後に上京。システムエンジニアとしての経験を積み、2013年地元岩手にUターンした。



わきあいあいとした雰囲気のある奥州本社オフィス。

にUターンし、同社に入社した小野寺康友さん。東京で5年間システムエンジニアとして働いた経験を活かしたいと思い、同社を選んだとのこと。

「今後も本社は奥州に置きますし、首都圏にある仕事と東北に住む人を繋ぐ窓口になれたら」と菅原達哉社長が話す通り、地方に暮らしながら、首都圏と同じようにスキルを活かした働き方ができるのも、同社の魅力のひとつです。*企業が企業向けに行う事業。



IWATE OSHU

THE THE THEの 1泊2日旅



奥州市を初めて訪れる方にご提案する定番モデルルート。前沢牛や南部鉄器はもちろん、世界遺産の平泉まで寄り道するのもいいですね。晴れた夜は、日本一に輝いた衣川の星空に感動。きっと今まで見たことのない絶景が広がっているはず。



IWATE OSHU

THE THE THEの 1泊2日旅

M

1泊2日でTHE奥州市を味わえる
ルートをご紹介します。思い立ったら
荷物をまとめて、さあ旅に出よう。

まずは腹ごしらえ 地元産の蕎麦をいただきます



挽きたて打ちたての香り豊かな「もちた屋」の
蕎麦は、地元産の蕎麦粉を100%使用。蕎麦つ
ゆも自家製です。



特大南部鉄器がお出迎え！ 水沢江刺駅に到着

東北新幹線「水沢江刺駅」で下車。大きな南部鉄器が目
印です。ここからレンタカーを借りて気ままなドライ
ブ旅もアリ！



奥州市から
車で20分



世界遺産「中尊寺」を散策

奥州市のとなり町、平泉町にある中尊寺は2011年に世界
遺産に登録されました。黄金色に輝く金色堂は松尾芭蕉が
句を詠んだことでも有名です。



昼食後は正法寺へ 「日本一の茅葺き」を見上げる！

日本一大きい茅葺き屋根といわれる大屋根が圧
巻！ 国の重要文化財にも指定されている、お
すすめスポットです。

座
禅
体
験
が
で
き
る
日
も
！



夕ごはんは「前沢牛」に舌鼓！ 贅沢の極みです！

「肉料理おがた」の直営牧場で育てられたブランド牛「前沢牛」を楽しんで？ おいしいお肉にごはんもすすみます。



天然温泉「ひめかゆ」 にチェックイン

地元の人も訪れるアットホームな温泉宿「ひめかゆ」ふたつの源泉からなるにがり湯は美肌効果も。冬には雪見露天風呂も楽しめます。



日本一の星空、衣川へ！

平成4年の夏と翌5年の冬に、2年連続で星空日本一に輝いた「衣川の星空」奥州市の中でも自然豊かな衣川区は余計な光源がないため、平地でありながら遠くの星まで観察できます。



そば処 もちた屋

岩手県奥州市江刺区岩谷堂五位塚 697-1
営 11:00-15:00 休 夏季・冬季休暇

焼石クアパーク ひめかゆ

岩手県奥州市胆沢区若柳字天沢 52-7
IN 15:30 OUT 10:00 休 無休

肉料理おがた

岩手県奥州市前沢区向田 1-22
営 11:30-15:00 17:00-21:00 休 水曜

江刺ふるさと市場

岩手県奥州市江刺区愛宕金谷 83-2
営 9:00-18:00 休 1/1-3

OIGEN FACTORY SHOP

岩手県奥州市水沢区羽田町字堀ノ内 45
営 9:00-17:00 休 不定休

2日目

旅のしめくくりは 南部鉄器ギャラリーへ

おみやげは奥州市の名産「南部鉄器」を。海外へも展開している「OIGEN」のショールームでは、南部鉄器を直接手に取ってその良さを体験できます。どれを買うか迷ったら、店員さんにおすすめを聞いてみましょう。

またきてね～！



ローカルフード 満載の産直市場

市民の台所的存在「産直・江刺ふるさと市場」りんごや金札米の産地でも知られる江刺区にあり、生鮮食品はもちろん、地酒や地元の銘菓なども販売しています。地元ならではの商品はおみやげにもぴったり。



01/

MADE IN OSHU

おみやげ



04



03



01



02

01 せんやのせんべい（水沢米菓）/ 「ひとめぼれ」を主原料に職人が一枚一枚心を込めて焼き上げた本物の味です。02 前沢牛サーロインステーキ（岩手ふるさと農業協同組合）/ やわらかく甘みがあり、ジューシーな霜降りが多いのが特徴です。塩コショウでシンプルに味わうのがオススメ。03 ふるさとモチやんのむヨーグルト（JA 岩手ふるさと）/ 牛乳本来のkokとまろやかな味をいかした、やさしい乳製品です。04 ソラーレ・アピルクシェ・シードル（エーデルワイン）/ 江刺りんごの「サンふじ」を使用し、微発泡に仕上げたフレッシュなシードル。05 江刺金札米ひとめぼれバック米（JA 江刺）/ 自然の恵みを活かし、減農薬・減化学肥料でつくられた特有の光沢と香り、ねばりがある食味豊かな米です。06 岩谷堂羊羹（回進堂）/ 昔ながらの製法にこだわり作られた、風味豊かな練り羊羹。07 江刺りんごジュース（JA 江刺）/ 甘みと酸味のバランスが絶妙な江刺産ジョナゴールドを使った100%ストレートのジュースです。08 江刺りんごサンふじ（JA 江刺）/ 糖度が高く、甘さと酸味のバランスとkokのある食味。09 奥州ポテト（フルールきくや）/ とろーっとした食感の新感覚スイートポテト。クセになるおいしさです。

※内容・パッケージ等変更されている場合もございます。

ふるさと納税でもらえます

奥州市 ふるさと納税 🔍

<http://furu-po.com/oshu/>



09



07



08



06



05

02 /

MADE IN OSHU

自然の恵



03



02



01

01 アウトドアスプレー（ファームステーション）/100%天然由来。奥州のお米を手作業で発酵・蒸留してつくったエタノールが主原料。 **02** 衣川美人（古都の遊食）/はとむぎエキス配合の自然派化粧水です。 **03** 奥州光一代（デジアイズ）/岩手前沢づくしの日本酒。搾ったままの爽やかさと香り、旨味の濃さが魅力。
※内容・パッケージ等変更されている場合もございます。

ふるさと納税でもらえます

奥州市 ふるさと納税



<http://furu-po.com/oshu/>

03 /

MADE IN OSHU

伝統
工芸

03



02



01



01 南部鉄器煮込み鍋（水沢鑄物工業協同組合）/900年以上続く伝統技術。煮る、揚げる、炒める、焼くなど多用途に。 **02** 秀衡塗（文秀堂）/「みちのくの王者」藤原秀衡由縁の漆器。昭和60年には「伝統的工芸品」に指定されています。 **03** 岩谷堂筆筒（藤里木工所）/櫨と桐を主原料とし、漆を塗り、南部鉄金具が取り付けられ、職人がひとつひとつ手作業で製作。

※内容・パッケージ等変更されている場合もございます。

できることからまず始める、
まちとの関わり方

奥州市で「OSHU LIFE」というウェブマガジンを運営しています。「住みたいまちと帰りたい地元づくり」をコンセプトに、情報発信を通じて「奥州市も楽しそうだなあ」とか「いつか地元に戻りたいなあ」と思ってくれる人を増やしたいと考えています。

立ち上げのきっかけは、2010年に1年ほど海外を旅していた時期にあります。

できるだけ現地の人と同じ生活リズムで暮らし、そのまちの「日常」を体験してきました。1年間の旅で感じたことは、どんな小さなまちにも商店やサービスが存在していますが、「各々が得意なこと、そこで必要とされていることを提供し合って、まちやコミュニティが形成されている」ということでした。

日本に帰国後、就職した企業でウェブサイトの制作やプロモーションなどを担当しましたが、海外での経験から

ほしい暮らしは、自分でつくろう。

ウェブマガジン「OSHU LIFE」編集長 川島佳輔

「故郷のために何ができるか」ということを常に考えていました。

2014年、奥州市へのUターンと同時に、就職先で学んだ知識やノウハウを活かし、OSHU LIFEを立ち上げました。立ち上げ当初は1人での運営でしたが、同年代を中心に少しずつ仲間が増えて、現在5人のメンバーで活動しています。うちUターナーが2人で、中には私たちの活動に共感して東京から戻ってきた者もいます。メンバーはフリーランスのデザイナーや介護士、南部鉄器を加工する技師など職種はさまざま。普段はそれぞれ別の仕事をしていて、休日を利用して活動に参加するスタイルです。カメラが趣味だとか、人と会うのが好きだとか、それぞれの得意なことや好きなことを活かす場としてOSHU LIFEがあります。

主な活動内容は市内を中心に、自分たちの気になっているお店や地域の人を取材しています。ウェブマガジン上で発信する写真や動画などのクオリティにはこだわっていて、そこが私たちの強みであり魅力だと思っています。

RELIFEな集い 10年後、楽しめるまちに。

OSHU LIFE 2014年に創刊した奥州市周辺の情報を発信するウェブマガジン。メンバーは左から、菅原結衣 / フォトグラファー、鈴木和磨 / 企画運営、川島佳輔 / 編集長、渡辺麻貴 / 副編集長、宮本拓海 / ライター



活動をしていく中で、他団体・企業とタイアップした企画も生まれました。最近では行政と連携しての取材も増えつつあり、行政のニーズである「いかに魅力的に発信するか」という部分を私たちがサポートしていければと思っています。

取材以外の活動としては、自主企画のイベントも開催しています。そのひとつに「100人のしゃぼん玉大作戦」という満開の桜の下でしゃぼん玉を吹くフラッシュモブがあります。奥州市にある水沢公園の桜は県の天然記念物に指定されているのですが、若い人たちがあまり訪れなくなっています。どうにかして多くの人にこの桜を見てもらいたいと思い企画したところ、予想以上の反響で200人の参加者がしゃぼん玉を手に集まってくれました。翌年はなんとその2倍以上、500人が集まりました。このまま毎年続けたら、いつか日本一のフラッシュモブになるんじゃないかとワクワクしています。

ウェブマガジンの運営を始めて3年目になります。今後はウェブを飛び出して、もっとリアルな場に変化を起こ



2014年から2年連続で開催された「100人のしゃぼん玉大作戦」インターネットの呼びかけで集まった参加者が12:30の時刻と同時に一斉にしゃぼん玉を吹いた。(写真は2015年の様子)

したいと思っています。具体的には、空き家をリノベーションしてお店を始めたり、まちの小さなエリアを集中的にプロデュースしたり、自分たちが暮らして「楽しい」と思える様な場所を作りたいです。すでに水沢駅の裏にコミュニティスペースを作る計画を進めていて、その空間から生まれる輪やまちを変えていく空気をどんどん広げていきたいです。

「地元が楽しくない」なんていう人がいますが、ほしい暮らしはきつと自分たちで作れるんです。田舎だからと諦めてはもったいないし、「何もしなかった」ことを後悔してこれからの人生を過ごしたくないと思っています。

10年後、「私たちの暮らしたい奥州市」を作るために今の活動はあります。まずは自分たちが一歩踏み出して、足りない部分は応援してもらおう。そうやってこのまち全体を巻き込んでいけたらいいですね。





熱いやろ～

フ～フ～

女子
横丁ごはん

路地裏でひっそりと

私を待っている

ディープなお店。

のれんをくぐると

そこには、

まちの歴史が詰まっていた。

おいしいごはん

と素敵な出会い。



細い路地にひっそりと店を構える奥州市江刺区の鉄板焼き屋「喜楽」。開店以来22年間、地域内外の人から愛され続けています。喜楽のお好み焼きを求めて、遠方から江刺を訪れる人がいるほど。

店内に入ると、「いらっしやい」とやさしく声をかけてくれたのは、大阪出身で店主の佐藤光佐子さん。

注文を受けてからカウンターの敷かれた鉄板でひとつひとつ丁寧に焼いてくれます。なつかしい雰囲気とソースのいい香りに、ますますお腹が空いてきました。

焼き上がったお好み焼きは、へらでそのままバクリ。あつあつでふわふわのお好み焼きはやっぱおいしい。ネギを卵で包んだお店オリジナルの「ねぎっぺい」もやみつきになることまちがいないです。

佐藤さんとの会話もここ喜楽での楽しみのひとつ。「お店を始めてからいろいろな人と話せて楽しいよ」と、にっこりしながら話してくれました。

あたたかい笑顔に惹かれ、何度でも足を運びたくなります。



本場の味やで

おいしそ〜

うちの鉄板焼き
食べにきてや〜

お好み焼・鉄板焼 喜楽

岩手県奥州市江刺区南大通り 28-2

営 17:30-23:00 (日・祝 22:00 まで) 休 不定休





お正月が終わると、みずき団子の季節です。大人も子どもも、おもちをべったんべったん。五穀豊穡の願いを込めて、みずきの木にカラフルな実をたくさんつけました。今年も大豊作になりますように！

写真 川島佳輔 文 渡辺麻貴

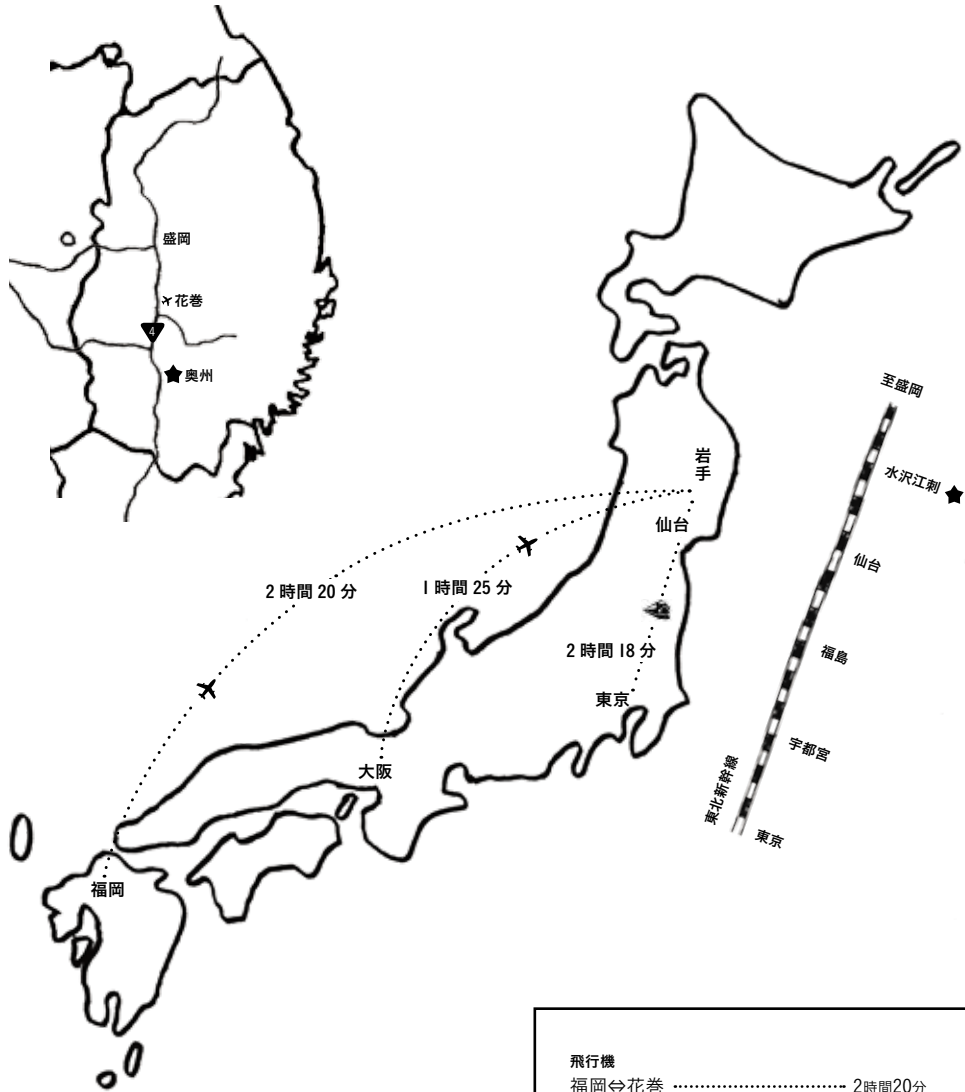


季節の風景

みずき飾り



ACCESS MAP



飛行機	
福岡⇨花巻	2時間20分
大阪(伊丹)⇨花巻	1時間25分 (その後在来線にて水沢駅へ)
新幹線(東北新幹線)	
東京⇨水沢江刺	2時間18分
自動車(東北自動車道)	
盛岡IC⇨水沢IC	約50分
仙台宮城IC⇨平泉前沢IC	約1時間10分

「RELIFE」をお読みいただきありがとうございます。創刊号の今回は、奥州市に暮らすUIターンの方たちを中心に紹介しました。私たちの住む岩手県奥州市の暮らしや楽しみ方をほんの少しですが、全国のみなさんにお伝えできたことを嬉しく思います。取材を通じ、あらためて奥州の「人の良さ」を感じました。



奥州市からのおしらせ

奥州市で
起業しよう



産業支援コーディネーターが あなたの創業をサポートします

奥州市で創業したい、創業したいけれど何をすればいいのかわからない、新しい事業に挑戦してみたいと思っている方など、起業・創業に関することは私たちにご相談ください。創業支援の専門家であるインキュベーションマネージャー（IM）の認定を受けた職員が、みなさんを支援いたします。さらに、創業後も豊富な情報を元に技術力向上や、ネットワークを活用した販路拡大についてアドバイスいたします。計画的な創業を目指して私達と一緒により良い奥州市を築き上げませんか。

相談できる内容

- ・ 起業の手続き方法
- ・ 資金調達方法
- ・ 人材確保

その他もお気軽にご相談ください。

問い合わせ先

奥州市 企業振興課 工業振興係
〒023-8501
岩手県奥州市水沢区大手町一丁目1番地
TEL：0197-24-2111（内線 294）
FAX：0197-51-2373

RELIFE VOL.01

2016年2月29日発行

RELIFE PROJECT TEAM

デザイン

川島佳輔

企画・編集

鈴木和磨

宮本拓海

渡辺麻貴

写真

菅原結衣

協力

金谷克己 / (株) editions

鈴木いづみ

藤島昌弘 / (株)岩手フジカラー

和野隆弘 / fanta peak

SPECIAL THANKS

本誌の制作にご協力頂いた皆様

企画・編集

ウェブマガジン OSHU LIFE

印刷・製本

あべ印刷株式会社

著作

奥州市・奥州商工会議所

- ・ 本誌内容すべての無断転載を禁じます。
- ・ 掲載内容は取材時の情報につき変更されている場合がございます。予めご了承ください。



発行

ジョブカフェ奥州
〒023-0801 奥州市水沢区横町2-1
Tel 0197-23-6331 Fax 0197-23-6371
HP <http://www.jobcafe-o.com/>
開所時間 月 - 金曜日 8:30-17:00

ジョブカフェ奥州のご案内

ジョブカフェ奥州では、奥州市で就労を目指す方たちへの情報提供や相談業務など、就労に関するサポートを個別に対応します。就職・転職等をお考えの際はぜひご活用ください。

