

ひみどころ



2014年
(平成26年)
5月17日
土曜日

ひみどころ編集部
発行所：加藤文俊研究室

第五号

道中の出会い

ー兄貴との再会ー

当てもなく歩いてきた。イイコトに荷物を置き、新緑の大地が広がる朝日山公園を歩いた。冒険心を掻き立てるような林道を突き進んだ。壮大な日本の地平線と市街地を見下ろす展望台に登った。氷見高校の脇道で、生徒達が帰路に着く中で、反対に私たちは校門へと続く坂道を駆け上がった。私たちは、氷見が繰り出す情景に熱中していたのだ。

氷見の街並みを肌で感じようと、商店街外れの小道を行く先も決めずに歩いていった時であった。「加藤文俊研究会？」そう発せられた言葉に、どこか懐かしみを感じた。振り返り、顔を確かめると、抱いていた懐疑はなくなった。私たちに話しかけた人物は、去年氷見キャンプを行った際にポスターの取材を受けてくださったバーの店主であった。「今回は誰を取材するの。」私たちの活動に興味を抱き、かつその天真爛漫な様子に、私たちの心は踊った。同じ地で再びキャンプを行う醍醐味は

ここにある。そして、軒並み道中で「あれから一年経ってしまったんだな。時が過ぎるのは早いな。」と、もの寂しげにおっしゃる様子は、どこか哀愁の情を感じさせるものであった。

私たちは再びこの地に戻って来れたことが、素直に嬉しかった。時は意識せずとも去って行くが、見た記憶の断片は私たちの中に残っている。知らない地に赴き、すぐさま去るといふ利那的なキャンプという活動は、経験的に氷見の地で両者に根付いていると感じた。

首からぶら下げたネームプレート、デジタルカメラを見て私たちを認識したのだから。突然の出会いに驚愕した。計画が組込まれた画一的なキャンプでは、このような突発的な「出会い」はあまり見受けられないだろう。しかしながら、このように何の予定をもなく悠然と歩いていけば、刺激的な「出会い」がある。それは時に私たちが予想し得ないような美しいものとなるこ

ともある。ここでは一年前に築いた関係性が継続しているという美しさがある。利那的なキャンプではあるものの、いつまでも関係性は続いているように思える。

バーの店主は、世間話を終えて車に乗り、どこかへ向かって行った。一時の別れであり、再会までの軌跡が始まった時でもあった。

(小川健太)

氷見の菓子屋に



さそわれて



初めて訪れた氷見のまち、どこを歩いてみようかと街中に設置された地図を眺めていると、商店街を一步外れた道のその先にお菓子屋さんがあることに気づいた。

駄菓子屋のようなものを思い描きその方角に足向けるとそこにあったのは「お菓子処 山崎」。朗らかな笑顔と明るい喋り口が特徴の女将さんが出迎えてくれる落ち着いた雰囲気と和洋菓子屋さんだった。

店内のショーケースには『氷見永芳』

ポスター展

5/18(日)12:00~
ヒミング アートセンターにて

- 磯部さん
- 井野慎吾さん
- 岩坪孝信さん
- 漁師研修生の方4名
- 江崎寛史さん
- 崎田貢さん
- 酒井勝広さん
- 酒井光二さん
- 浜谷忠さん
- 番匠光昭さん
- 森本太郎さん

氷見ではたらく人びとの魅力に
焦点を当てたポスターを展示します。
是非お越し下さい。



に見いだされ僕たちにもゆかりの深い街、東京は二子玉川の某大手百貨店にも卸されているんだとか。(大福を挟んだ球状のどら焼きが串に二つ刺さっているから、球が二個で「ニコタマ」だね、なんて裏話も...) 正月などの繁忙期には商品を発送したその日のうちに次の発注が入り、店舗分の商品の製造が追いつかなくなってしまうなど、まさに涙涙の嬉しい悲鳴を挙げている程人気の商品だという。

どら焼きと大福の組み合わせだが不思議としつこさはなく、むしろその絶妙な組み合わせが粒あんの食感と程よい甘みを演出してくれる。これほど快晴で暑い日でも、思わず温かいお茶と一緒に嗜みたくなるような、そんな逸品だ。

朝日山の展望台から富山湾を望み口にしたその味は別格そのもの、そう、二子玉のセレブの舌をも唸らすその味は、この地、氷見の街角で生まれていたのである。

(秋庭大志郎)

海の街の食事情

氷見は海の街。ということば、魚が美味しい。来る前から漁港にある食堂に行くことを決めていた。朝ご飯から時間が経っていたので、私たちのお腹は極限状態。かもめが飛んでいるのを横目にしながら食堂「海寶」に着くと、気前の良い女性が迎えてくれた。メニューを開くと「よくばりお刺身定食」の文字が飛び込んできたので、無論よくばることに決める。運ばれて来たお皿には、鰯、鯛、ザザエ、甘えびなど十種類ものお刺身が乗っていて、ボリューム満点。口にする、魚の身は驚くほどに締まっていて、しっかりと魚の味がする。それから、かぶず汁という穫りたての魚をぶつ切りにして大



鍋で煮たお味噌汁も絶品。大満足の昼食であった。

夕食は初めて耳にした「ホテルイカのしゃぶしゃぶ」。目をピンセットで取る試練を乗り越え、食事にありつく。ホテルイカだけでなく、葉野菜やうどんも一緒にゆがいてポン酢でさっぱりとした。とても美味。そして、個人的にはホテルイカの炊き込みご飯が主役級に美味しかった。まだ氷見に来たばかりであるが、氷見の食の魅力にとりつかれてしまったようだ。

(山口祐加)

ひとつずつ道を

えらんで

午前が終わる頃、氷見駅口のバス停に学生がずらりと並んでいた。話しかけた二人組は富山県立氷見高等学校に通う高校三年生の女の子。聞けば中間試験の真っ只中という。高岡駅きのバスで帰宅する最中だった。

二人に高校卒業後の進路を聞いてみると、一人は美容師を目指して富山にある専門学校へ、もう一人は就職すると話した。色んな選択肢からその道を選んだ理由の一つとして、彼女たちの高校にきっかけがあると言っていた。富山県立氷見高校は普通科のほかに生活福祉科、ビジネス科、農業科学科、



海洋科学科があり、二人はビジネス科に在籍している。もともと美容師になりたくて、自分の店を持つことになった時にしっかりと経営していけるようになりたいと考え、ビジネス専門の学科へ進学したのだそうだ。在学中に簿記の資格を取ったり、経済やマーケティングの授業を受けたりと、普通の高校では学べないようなことに三年間を通して触れてきた。「今は高校で学んだそれらが、将来具体的にどう活かせるか分からない」と彼女たちは話していたものの、二人の将来の選択には十分にその経験を通して身につけたたくましさ表れていた。十代の頃から社会への触れ方を見つめて、一つ一つ決断をすることで道を開く姿を通して、彼女たちに見習うことがたくさんあった。

(龍山千里)

天馬船で往く

氷見駅から一〇分ほど歩くと氷見市立博物館がある。ここには「氷見の歴史」、「氷見の漁業」、「氷見の農家のくらし」の大きく三つに別れた展示スペースがあり、自然豊かな氷見ならではの伝統工芸品が紹介されている。受付の女性に声をかけると、展示品の撮影に快く承諾してくれた。写真は中でも一際目立っていた天馬船である。



天馬船は漁業や荷物の運搬に使われていたが、技術の発展と共にその需要は減っていった。今では天馬船をつくる技術を持った人がほとんどいなくなってしまう、この伝統が廃れようとしている。そこでARTNPOヒミン

カレーキャラバン in 氷見

加藤文俊先生と木村夫妻が氷見の食材つかった
美味しいカレーを作りますので、是非いらして下さい!

5/17(土) 18:00~ @イコト



グでは天馬船を使ったイベントを年に三回ほど行っている。遊覧を楽しんで、湊川の桜を眺めたり、レースで競い合うなど、天馬船を使ったイベントを行い、技術と伝統をつなげる活動を行っている。来年にはアメリカ出身のダグラス・ブルックスさんと合同で船を造るワークショップを企画しているそうだ。

(河村裕次郎)