

藤沢の魅力を発信する情報誌チャーカス

Charcas

★Charcas (チャーカス) はCharm (魅力) とcasket (玉手箱) の造語です

Vol. **4**

人物編
Mar.2024



特集 **継 style** ケイスタイル

還過爺 + αバンド

ななちゃんの会

増沢神楽保存会

りかちゃん工房の昔とうふ

本郷神楽保存会

FEST



●生涯青春 楽しむことが元気の秘訣

親父バンドの心意気

還過爺+αバンド



文化祭で演奏する還過爺+αバンド



相棒のドラムを軽快に叩く小野寺さん



ヴォーカルの佐藤さんに合わせて

結成6年になる還過爺+αバンドは、心が知れた6人の仲間達で結成されました。仕事の傍ら、週一回の練習ではストレス発散も兼ねながら、みな楽しく熱心に取り組んでいます。

メンバー達はバンド活動を始めてから、適度な緊張感を持つようになったことで生活にメリハリができたといえます。個人練習も率先して行うなど、その取り組みには家族の理解と協力が大きいと感謝の気持ちを持語ります。

そんな家族の声援を受けて練習の成果を発揮するのは、地域の行事。地元の福祉施設などを中心に懐かしい昭和歌謡曲を演奏しています。演奏に合わせて歌うと脳の血流が改善し、認知症予防にも繋がるなど健康への効果が期待出来ると言われているので、まさにバンド活動を通して「健康長寿」に貢献しています。青春時代に懂れた音楽と楽器は、「いつか自分も弾いてみたい」という向上心を持ち続けたことで実現できました。音楽を通して仲間ができ、その仲間とバンド活動を通して地域を元気にしていくことで、自分達も楽しく活動が出来ている



楽譜に忠実に



音合わせもバッチリ！

と笑顔で話してくれました。これからも親父バンドの心意気を忘れずに、自分達が奏でる演奏で、地域を元気にする活動に期待していきたいですね。

QRコード
QRコードを読み取ると
還過爺+αバンドさんの
インタビュー動画を
ご覧になれます。

●ヤギミルク石けんで地域おこし

ななちゃんの会



元気いっぱいの子ヤギ

10年以上前、西口地区では除草用にヤギを飼い始めました。そのヤギのミルクを使って作った石けんを販売しているのは、小野寺梅子さんと小野寺正子さんと小野千恵さんと結成した「ななちゃんの会」です。

オリーブオイルなどを配合し三ヶ月ほど熟成させて作る石けんは、ひとつひとつ手作りのため多くは量産できませんが、優しい使い心地で評判を呼んでいます。

最近では、可愛らしいヤギをデザインした手拭いの他に、梅干しや赤しそパウダー、藤沢町産のひまわりを100%使用したひまわり油なども販売しています。手作りの梅干しは、東京のアンテナショップでも売り切れになるほど好評です。

これからは、地元野菜農家からの規格外野菜などの活用方法等新たな商品開発に繋がってきたいと希望を語ってくれました。

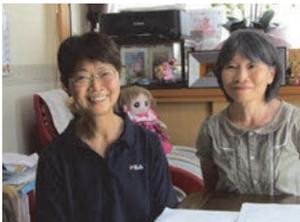
「ななちゃんの会」ではさまざまアイディアを駆使しながら、地域活性化の一助を担っています。



ななちゃんの会の商品

QRコード
QRコードを読み取るとななちゃんの会さんのインタビュー動画をご覧いただけます。

Charcas 2



左から小野寺梅子さん
小野寺正子さん



可愛いヤギの親子

minne
QRコード

●いまどきは「神楽」が新しい舞う姿が感動呼ぶ

増沢神楽保存会



信田の森（出発の場）（わくわくセミナー閉講式より）



信田の森（藤沢町子ども郷土芸能発表会より）



明治42年、立石神社に神楽を奉納しようとして有志が集まり、一世紀以上増沢神楽を継承してきた増沢神楽保存会、会員は10名。「三番叟」や「鶏舞」「岩戸開」など、その他の神楽も大切に演じ

てきました。現在の指導者は4代目の菅原武徳会長です。「まずは神楽の良さを知ってもらおう。その後興味を持ってもらい、時間をかけてゆつくりと覚えていってほしい。」と話してくれました。今年、増沢神楽保存会では藤沢市民センター主催のわくわくセミナー郷土文化伝承コースを開設、受講生を募集したところ四名が入会しました。幼少期に踊ってきた神楽を我が子と一緒に踊りたいと練習に励む親子、小学生の時の鶏舞のカッコよさが忘れられず、練習に取り組んでいる高校生の兄弟達。いずれも小学生時代に菅原会長が指導してきた教え子達です。当時は覚えることに必死でしたが、月日が経ちその魅力に再び気づき、また指導を仰いでいます。菅原会長も練習時には熱心に踊りの要点をわかりやすく教えています。

「これからも今まで以上に神楽に対する想いを大切に演じ続けていきたい。」と話す菅原会長でした。



鶏舞を練習する左から伊藤大輝さんと菅原リツ子さん



菅原武徳会長

QRコード
QRコードを読み取ると増沢神楽保存会さんのインタビュー動画をご覧いただけます。

●家族で支える昔豆腐

りかちゃん工場の昔とうふ



ご主人の千田健治さんと千田里香さんがつくる手作りとうふには、夫婦の愛情がいっぱいです。



重しの加減で豆腐の硬さを決める



豆腐の形成をする里香さん

「これまでお世話になった豆腐職人の千田里香さんは、長年愛されてきた深萱の昔とうふを引き継ぎ、その味をこれからも伝えていきたいと日々頑張っています。工房では義父母が使っていた当時の機械を使い一つひとつ丁寧に豆腐を作っています。弟子入りしたのは深萱とうふを作っていた皆川洋一さんでした。朝早くから師匠のところへ通い、いちらから豆腐作りの勉強を開始。修行期間中は毎日同じ手順で作っても、決して満足はいく豆腐は出来なかつたと言います。しかし、豆腐を待っているお客さんのことを思うと「一日でも早く届けたい」一心で豆腐作りに励みました。豆腐作りはとても繊細でその日の天気や湿度に気をつけながら、にがりを投入し、重しの加減を調整して仕上げていきます。里香さんが作る豆腐は二種類あり、大豆本来の味が濃く感じる豆腐と、みその風味が染みこんだ豆腐があります。他にも商品を増やそうかと考えた時期もあったそうですが、この二種類の豆腐で頑張っていこうと日々奮闘しています。そんな手間と時間を掛けて手作りにこだわる里香さんの豆腐は市内の飲食店や、むろねの道の駅で購入できます。

豆腐作りはとても繊細でその日の天気や湿度に気をつけながら、にがりを投入し、重しの加減を調整して仕上げていきます。里香さんが作る豆腐は二種類あり、大豆本来の味が濃く感じる豆腐と、みその風味が染みこんだ豆腐があります。他にも商品を増やそうかと考えた時期もあったそうですが、この二種類の豆腐で頑張っていこうと日々奮闘しています。そんな手間と時間を掛けて手作りにこだわる里香さんの豆腐は市内の飲食店や、むろねの道の駅で購入できます。

豆腐職人の千田里香さんは、長年愛されてきた深萱の昔とうふを引き継ぎ、その味をこれからも伝えていきたいと日々頑張っています。工房では義父母が使っていた当時の機械を使い一つひとつ丁寧に豆腐を作っています。弟子入りしたのは深萱とうふを作っていた皆川洋一さんでした。朝早くから師匠のところへ通い、いちらから豆腐作りの勉強を開始。修行期間中は毎日同じ手順で作っても、決して満足はいく豆腐は出来なかつたと言います。しかし、豆腐を待っているお客さんのことを思うと「一日でも早く届けたい」一心で豆腐作りに励みました。豆腐作りはとても繊細でその日の天気や湿度に気をつけながら、にがりを投入し、重しの加減を調整して仕上げていきます。里香さんが作る豆腐は二種類あり、大豆本来の味が濃く感じる豆腐と、みその風味が染みこんだ豆腐があります。他にも商品を増やそうかと考えた時期もあったそうですが、この二種類の豆腐で頑張っていこうと日々奮闘しています。そんな手間と時間を掛けて手作りにこだわる里香さんの豆腐は市内の飲食店や、むろねの道の駅で購入できます。

とうふを作っていた皆川洋一さんでした。朝早くから師匠のところへ通い、いちらから豆腐作りの勉強を開始。修行期間中は毎日同じ手順で作っても、決して満足はいく豆腐は出来なかつたと言います。しかし、豆腐を待っているお客さんのことを思うと「一日でも早く届けたい」一心で豆腐作りに励みました。豆腐作りはとても繊細でその日の天気や湿度に気をつけながら、にがりを投入し、重しの加減を調整して仕上げていきます。里香さんが作る豆腐は二種類あり、大豆本来の味が濃く感じる豆腐と、みその風味が染みこんだ豆腐があります。他にも商品を増やそうかと考えた時期もあったそうですが、この二種類の豆腐で頑張っていこうと日々奮闘しています。そんな手間と時間を掛けて手作りにこだわる里香さんの豆腐は市内の飲食店や、むろねの道の駅で購入できます。

QRコード
QRコードを読み取るとりかちゃん工場の昔とうふさんのインタビュー動画をご覧いただけます。



出来上がりの豆腐と一緒に



みずみずしい手作り豆腐

方々に感謝を忘れず、豆腐づくりに励みたい。」と話す里香さんには、豆腐作りを応援するご主人の健治さんと家族が心の支えになっています。

●「神楽」の精神を大切に未来へ伝える

本郷神楽保存会



御神楽 (わくわくセミナー閉講式より)

大正11年に発足した本郷神楽保存会は、現在9名の会員で活動しています。「御神楽」や「式舞」、「神舞」など長い年月をかけて大切に演じてきました。6代目代表の佐藤賢吉さんは「神楽は生活習慣や風習、歴史を伝える人の心を伝えてきた



天人舞 (藤沢子ども郷土芸能発表会より)

ものなので、その思いを一人ひとり大切に受け継いでいってみたい。」と話します。同期の和田正一さんは、本郷青年会所属時から神楽の勉強をしてきたこの道50年以上になる長老の一人。同じく長老の畠山幸治さん。父親から神楽の手ほどきを受けていたこともあり、娘さんの送迎をするうちにその魅力を再認識し練習に励んでいます。7年前に「狐」の役を引き受けてから神楽の練習を続けている及川美喜男さんはこれからも若い人達と一緒に頑張っていきたいと意欲的です。小学生の時に、佐藤会長から指導を受けた佐藤陽佑さんは「長く続けてきたこの伝統を無くしたくない。」という熱い思いを持って練習に励んでいる最年少の2年目です。7年目になる及川さおりさんは幼少期から神楽を踊ってきた。記念講演を我が子と見に行った時「子供にも神楽を伝えたいなあ。」と思ったそうです。将来は同じ舞台でと夢んでいます。

ものなので、その思いを一人ひとり大切に受け継いでいってみたい。」と話します。同期の和田正一さんは、本郷青年会所属時から神楽の勉強をしてきたこの道50年以上になる長老の一人。同じく長老の畠山幸治さん。父親から神楽の手ほどきを受けていたこともあり、娘さんの送迎をするうちにその魅力を再認識し練習に励んでいます。7年前に「狐」の役を引き受けてから神楽の練習を続けている及川美喜男さんはこれからも若い人達と一緒に頑張っていきたいと意欲的です。小学生の時に、佐藤会長から指導を受けた佐藤陽佑さんは「長く続けてきたこの伝統を無くしたくない。」という熱い思いを持って練習に励んでいる最年少の2年目です。7年目になる及川さおりさんは幼少期から神楽を踊ってきた。記念講演を我が子と見に行った時「子供にも神楽を伝えたいなあ。」と思ったそうです。将来は同じ舞台でと夢んでいます。



白藤交流館での練習



四季分け (いわい地方民族芸能祭より)

QRコード
QRコードを読み取ると本郷神楽保存会さんのインタビュー動画をご覧になれます。

わくわくセミナー受講生の菅原リツ子さんは神楽への探究心を常に持ち続け練習に取り組んでいます。「神楽」への熱い想いをこれからも大切にしたい、今後の活躍を楽しみにしていきます。

●藤沢町を盛りあげる！

FEST

藤沢エンジョイスタイルチーム



ふじさわ盆DANフェス



相川ダムカレー



藤沢野焼祭ボルダリング

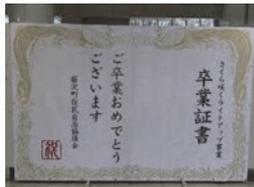
若い力で藤沢を盛り上げようと活動しているFESTのメンバー21名は、農家や会社員、公務員、自営業などに携わっている20代から30代の青年達です。定期的に会議を開き

ます。

様々な意見交換をしながら事業を実施している。藤沢野焼祭ではボルダリングを企画し、盆踊りではJ-POPやK-POPの曲で創作盆踊りを提案。町内にある三ダムに因んでダムカードやダムカレーの周知にも尽力。冬には「ふじさわまちあかり」を企画し鮮やかなイルミネーションで藤沢の町を彩りました。卒業シーズンには「さくら咲くライトアップ」を企画して、映えるフォトスポットを用意しました。卒業生が多く来て写真を撮っているそうです。

FEST発足当初のメンバー大住正樹さんは「若い人達を中心になって事業を実施しているので楽しいですね。」と話します。今後は他地域との交流や移住促進などの事業を手掛けていきたいと希望を抱いています。小野寺公寿さんは「地域の人達の喜ぶイベントに関われる事が楽しい。」と話してくれました。将来は藤沢町を盛り上げるイベントを企画中です。佐藤正和

さんは肉フェスやVR、ドローンなどを活用した事業を考えています。FESTでは随時メンバーを募集しています。一緒に藤沢を盛り上げて行きましょう！



さくら咲くライトアップ
フォトスポット



ふじさわまちあかり

QRコード
QRコードを読み取ると
FESTさんのインタビュー
動画をご覧いただけます。





編集後記

「チャールカス」人物編
発刊に当たって

藤沢町住民自治協議会
会長 星 義弘



前回紹介できなかった藤沢に住んで活躍している人物・団体の紹介をさせていただきます。藤沢に住んで文化伝承、地域おこし等に積極的に取り組んでいる姿や他地域に招待されたりして、藤沢の魅力を発信していただいていることは、地域の活力に繋がるものと思っております。今後も藤沢の財産である個人・団体を機会あるごとに、皆さんにご紹介できればと考えております。今回お忙しい中、取材にご協力いただいた皆様には、誠にありがとうございました。

発行 藤沢町住民自治協議会／編集 藤沢町住民自治協議会事業部
〒029-3405 岩手県一関市藤沢町藤沢字仁御12-5/☎0191-63-5515/Fax0191-63-5517