



酒田市 / 玉簾の滝

木漏れ日が導く 玉簾の直瀑

 荘内銀行

Cradle 5

「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

2017 May/June

平成29年5月1日発行(毎月奇数月発行)第75号(通巻41号)

発行 / Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15(株式会社 出羽庄内地域文化情報誌)
制作 / Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3(コアック・クリエイティブ) 電話0234(41)0012



美しくなつかしい、日本をのせて。

Cradle

特集
ふるさとへの
大漁旗
庄内憧憬
塩野米松 作家

「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

5

2017 May/June
TAKE FREE
NO.41

本格版の小説を読み直したように、腰を落ちつけて、庄内で日々を過ごしてみたい。それにはどこがいいのかわからないでいる。

子どもの時に読んだ

名作のような庄内

塩野米松

子どもの頃に『ガリバー旅行記』

『ああ無情(レ・ミゼラブル)』『巖

窟王(モンテ・クリスト伯)』『十五

少年漂流記』などの名作を読んだ。

挿絵付きの子ども用の本だった。

大人になって、すっかり読んだ気

になっていた名作はみな物語のあ

らすじを追ったダイジェスト版

だったと知った。改めて読み直す

機会がくるまで、知ってる物語を

読むのはためらいがあった。読ん

でみて改めて文学の凄さを知った。

庄内は私にとって子どもの時に

読んだ簡易版に似ている。何とな

く知っているのだ。

母は女学校へ行くため兄のいた

東京へ出たが、村山市・大槇の出

身だった。疎開して秋田の角館に

やってきてそのまま居着いたのだ。

酒田には親戚がおり、大火の時に

は家中大騒ぎだったし、庄内弁で

話す「山形のばっちゃ」というお

ばさんが角館の家はずっといた。

雑誌の仕事をするようになると、

酒田、鶴岡、温海、鼠ヶ関、八幡

金山、松山、遊佐さまざまな町や

村を訪ねた。釣りのために日向川

や温海川に通ったし、大鳥川源流

にテントを張り何日も過ごした。

そのまま峠を越えて三面川源流に

行くこともあった。

天あまの邪鬼じやくなことに「おくのほそ

道」を大垣から逆にとどったとき

は、日本海沿いを北上し、村上か

ら入り、象潟まで行き、酒田、鶴

岡で遊び、月山から湯殿まで雲水

姿で歩いた。その後、最上川沿い

を歩き、大石田から雪の山刀伐峠

を越えて赤倉温泉に逃げ込んだ。

新庄藩の殿様は元は角館の城主

だった人の末裔だ。戊辰戦争では

庄内藩は秋田の半分を攻め落とす

勢いだった。何もかもあまりに縁

があるのだ。

今でも毎年庄内を訪れ、人に

会ったり、あちこち歩き回ってい

るのだが、ダイジェスト版のつま

み食いの気分のままだ。飛島の女

達が農家を回って米と魚を交換し

た跡も追いたいし、かわさき船の

ことも知りたい。松山だったと思

うのだが、秋の夕方、黄金色の庄

内平野とその向こうに沈む夕日を

ずっと見ていたことがあったが、

あそこに佇んでみたいとも思う。

本格版の小説を読み直したよう

に、腰を落ちつけて、庄内で日々

を過ごしてみたいと思うのだが、

それにはどこがいいのかわからな

いでいる。



酒田市松山から望む、田植え時期の庄内平野夕景

しおの・よねまつ／作家、1947年秋田県角館町(現仙北市)生まれ。東京理科大学理学部卒業。芥川賞候補4回、現在は小説と、職人、漁師、農民の聞き書きを中心に、故郷角館にも仕事を置き、執筆活動。法隆寺・薬師寺の棟梁だった西岡常一氏などの聞き書き「木のいのち木のこと」(新潮文庫)などベストセラーも多い。2009年、絵本「なつのはな」(絵・村上康成)で日本絵本賞大賞受賞。

特集

ふるさとへの 大漁旗

蒼い海原を煌々とゆく、イカ釣り船の船団たち。
その日その夜の海と対峙し、懸命な営み続ける人々が
針路を取って目指す先は、陸の上の私たちの生活です。
6月、酒田港から船を出す漁師たちは、その海の産物を求めて、
大漁旗を掲げ、ふるさとを旅立ちます。



酒田はイカのみち？ その起こりは飛島から

全国で唯一、イカ釣り船団の
出航式が行われていたり、
江戸時代の史料にイカの漁の
様子が多く記録されていたり。
酒田とイカを結ぶ根拠を
飛島に探ってみました。

イカで年貢を納めた 飛島の漁村史

山形県の水産の中樞を担うイカ（スルメイカ）。総水揚げ高は函館や八戸など他県の港に及ばないものの、1隻の水揚げ成績で国内一、二を誇るの、飛島出身の漁撈長の船です。その活躍の背景には、江戸時代以前から続く飛島のイカ漁の歴史がありました。

その歴史が文献に登場するのは17世紀。「永田文書」には「とと嶋（飛島）年貢いか」などと書かれ、最上義光が庄内を統治した江戸期、島で

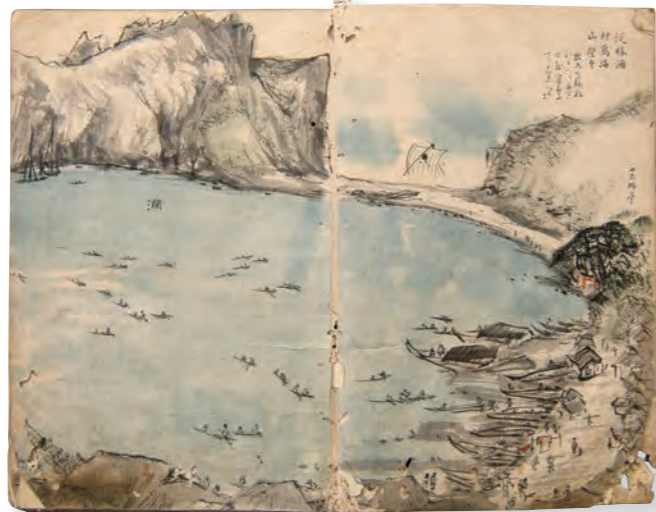
は漁業税をイカで納めていたことが分かります。「飛島」としてイカは『海の米』。米作りが難しかった飛島で、安定して獲れるイカが価値あるものだったんです。島ではイカ釣りが最優先される労働でした」と話すのは、鳥海山・飛島ジオパーク推進協議会主任研究員で民俗学が専門の岸本誠司さん。当時は船も小さく、松明を漁火に、目の前の海に回遊し

てくるイカを手製の漁具で釣っていました。島全体で鰯10万枚を年貢として納めたという記録も残っています。

山形のイカ漁を支える 飛島の漁民の遺伝子

イカ釣りを基幹とした島の暮らしは明治、大正も続き、動力船が登場すると今度は、沖合を回遊するイカを追って長期で出稼ぎに行くように。戦後には漁場が北海道沖や津軽海峡へと拡大、昭和40年代には、飛島の人たちが県内外の船でその手腕を発揮するようになります。当時、花形だった北洋漁業にも島から優秀な人材が引き抜かれました。「飛島が持つ海洋性社会が輩出した人材ですよね。漁民とは『ゆるやかに定住をし

島の近海に船を浮かべてイカを釣った。遠くに見えるのは北前船。



庄内藩の島役人、佐藤梅宇が天保11(1840)年頃に作成した『飛島図画』(鶴岡市郷土資料館蔵)。当時のイカ漁の様子など、飛島の暮らしが丁寧に描かれている。

イカは豊饒の象徴 飛島の信仰の風景



現在の飛島の神社は幕末から明治にかけて建てられたものですが、その装飾にイカとコイが施されています。意味はざばり「イカ来い」。写真は中村地区の小物忌神社拝殿の破風(はふ)飾りですが、この他イカを装飾した神社が2カ所あり、島民にとってイカがどれだけ大きな存在だったのかが伺えます。



小さな磯船と手製の釣り具で1時間に500杯も釣ったという。

て、大きく移動する』人たちが。海に向き合って暮らす。それを当然のごとくできるのは、飛島の遺伝子でしょうね。岸本さんはその遺伝子を島の言葉で「漁師根性」だとも話します。「競争と協力。工夫と努力をして競い合いながらも仲間意識が強い、その気質の中で育ってきた社会性です」。現在、山形の船団の漁撈長たちはほぼ全員が飛島の出身。長い歴史で培われた海の男としての自負は、今も大海原を相手にその本領を見せています。

※酒田市指定文化財／本間美術館蔵



軒先に並べた年貢の鰯(するめ)を、島役人が検分しているところ。

写真は『飛島図画』より

山形県船友漁撈長会 太海に漕ぎだす 漁師たち

日本海の沖合を主な漁場とする
スルメイカ。現在、全国では
約70隻のイカ釣り船が操業。
山形県の船団13隻は、飛島出身の
漁撈長が船を指揮しています。

腕が試される 漁師という生業

石川県能登半島沖から北海道沖までの広い海域で行われる、中型イカ釣り漁船によるスルメイカ漁。6月から2月までの約9カ月間にわたって、月に1度のペースで港に水揚げをしながら、回遊するイカの群れを追い続けます。船員は、総指揮官の漁撈長を筆頭に、機関士、無線通信士、甲板長ら7〜10名。漁撈長は、北海道や石川県などの水産会社との雇用関係にあり、船を任されて漁を行っています。山形の漁撈長の皆さま



山形県船友漁撈長会で組織する船団の皆さん(全13名)。ほぼ全員が漁業歴40年を超える。1年の半分以上を海の上で生活する仕事を続けてこられた理由を聞くと「子どもが小さい時も嫁さんが家を守ってくれたから。だから今もずっと新婚の気分だの(笑)」。

んは雇用契約が長く、これは絶大な信頼の証です。「プロ野球の監督のようにチームを預けられているわけですから、成績がナンボの世界。経験と勘がものをいいます」と話すのは前船団長の齋藤茂さん。「中学を

卒業したその日に船に乗りました。小さい時から親の背中を見て、努力して働いた分だけお金になると教え込まれた。何十年もの積み重ねが今につながっています」とは相談役の間健さん。島育ちで芽生えた「船に

乗るなら船頭になる」という意気で全員が20代で漁撈長になっています。スルメイカ漁は夜間に操業し、集魚灯をつけて行いますが、これはイカのエサになる生物が光に集まるため。夜行性のイカはそのエサを狙ってやってきます。釣ったイカは鮮度が命。いかに短時間で出荷処理できるかがカギです。水揚げは必ずしも出航した港で行うのではなく、漁場の位置などで、都度、漁撈長が判断します。そのため獲ったイカは水揚げした港の漁獲高に換算されるのです。

イカ漁の技術を 次の世代へ

現在の漁の形になったのは、昭和30年代以降。飛島のイカ漁は、近海から沖合へと変わり、出荷形態も生から冷凍へと大きく転換しました。

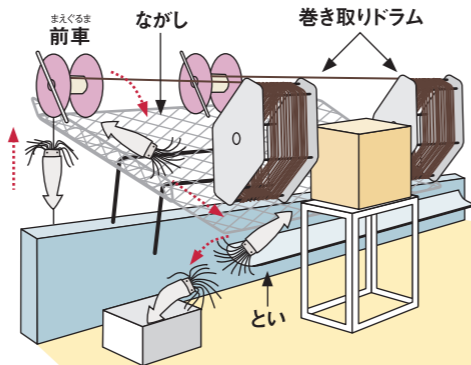
漁船には自動イカ釣り機や冷凍設備を搭載し、船内凍結する「船凍イカ」が主流となります。漁獲力が格段に強化されたものの、昭和50年代をピークに徐々に漁獲量も船数も減少。近年は資源量の低下や漁場の変化など、不安定な海況もみられるように。現船団長を務める佐藤長悦郎さんは6月の出航を前にこう話します。「安定した漁があつてはじめて、適正な価格と量で陸に貢献できます。あとは安全な操業。今一番の願いは、この仕事を継ぐ若者が出てきてくれることです。齋藤さんはこの仕事を「自分の力量でチャンスを作れる」といい、本間さんは「体力さえあれば定年もないし、自分の腕で収入を得られるのが一番の魅力」と話します。誰もが海上のトップを目指す漁撈長たち。今年もまもなく、その腕を競い合う出航の時を迎えます。

夜の海に漁火を灯して操業するイカ釣り船。 出荷準備は明け方まで続きます。



イカの釣り方

集魚灯(漁火)の光に寄せられて集まったイカを狙って、自動イカ釣り機で海中へと垂直に糸を垂らす。釣りあげられたイカからは時折、「キュッ」と鳴き声が聞こえる。



船凍イカができるまで



釣り上げたイカをサイズ別に分けていく。鮮度保持のスピード勝負。



サイズと流通先に合わせてブロック凍結と1本凍結に分ける。写真は1本凍結。



箱詰めしたイカは大型の冷凍室へ。マイナス60℃で急速冷凍して鮮度を保つ。



冷凍イカを水揚げできる施設が整っているのは、全国で主に4港。酒田港もその一つ。



ブロック凍結した船凍イカ。出荷先は主に、量を必要とする加工業者。

写真—一般社団法人 全国いか釣り漁業協会「船上凍結イカの生産」より

≡≡≡
手軽にひと手間、
持ち味をイカすコツ

1年を通じて家庭の食卓にのぼることの多いスルメイカ。刺身、塩辛、姿焼きや天ぷらなどレパートリーも幅広く、山形名物、玉こんにやくの煮汁にも用いられる万能食材です。「イカは味が淡泊で調理しやすく、余すところのない食材です。加熱しすぎると固くなるので、火にかける時間は短めに、あとは余熱で火を通します。内皮に切り目を入れて加熱すれば、身も縮まりにくくなりますよ」と教えてくださったのは、日本料理人で、庄内浜文化伝道師マイスターの渡部孝太郎さんです。

昨年、庄内で開催された「豊かな海づくりフェスタ」でもふるまわれ、好評だった「しょうが風味イカご飯」は、渡部さんから伝道師が腕をふるった一品。「イカを炊きあがりに混ぜ込んで余熱で蒸らすだけの『イカ飯』です。イカ料理にはしょうがやネギなどの香味野菜をあわせると、生臭みも消えて、風味も良くなります」。若い世代の魚離れがいわれる中、渡部さんは調理法の工夫やおいしく食べるコツの伝授で打開案を探ります。例えばイカリングフライも、皮

イカが活きる
極上レシピ

食卓の定番ともいえるイカ料理。独特の食感と淡泊な身に、秘められたうま味が堪能できる、とっておきレシピを伺いました。

面を内側に裏返して調理すれば、皮をむく必要もなく、油はねも少なく抑えられます。「イカの皮も、切り目を入れて酢に通せばむくのも簡単。



お話を伺った方・レシピ提供
渡部孝太郎さん

庄内浜文化伝道師協会副会長、伝道師マイスター。山形県調理師調理学会会長。酒田市「男の魚料理教室」講師も務める。

茹でる時は水と酒を同量にすることでぐんと甘みが増します。印籠焼きのように焼いた後にお酒で蒸すと、ふっくらやわらかく仕上がります。幼少時から魚の味に親しんでもらいたいと、最近では魚粉を離乳食に活用する方法も考案中という渡部さ

ん。和洋の垣根を越えた発想で、魚食普及に努めています。「料理は最初のひと手間が大切です。また、食材をむだなく使うために、調理方法や食材を組み合わせて、作る、食べる両方の楽しさを伝えたいですね」。

文＝土門かおり



イカの印籠焼き 肝ソース



山帰来を描いた茶色の器に緑、黄、赤の食材とイカの白。和食の基本五色の彩り。



イカのサラダ。ポン酢ドレッシング添え

recipe イカの印籠焼き 肝ソース

【材料】 スルメイカ 4杯(1杯170g程度)、長ねぎ 20センチ、ピーマン 2個、しょうが 20g、しいたけ 2個、乾パン粉 40g、片栗粉・酒・サラダ油 各適量
〈合わせ調味料〉 ※全部合わせておく
濃しみそ 40g、みりん 大さじ1、砂糖 大さじ1、酒 大さじ2、片栗粉 小さじ2
〈前盛り〉 りんごとブチトマトのワイン煮、焼きししとう、湯通しアスパラ、レモン

【つくり方】
1.パン粉はフライパン(弱火)で、きつね色になるよう乾煎りする。
2.イカは胴、ゲソ、肝に分けて掃除する。胴は軟骨を取って中をペーパーで拭き、ゲソは先を切り落として軽く湯通しして5ミリの長さに切る。
3.長ねぎ、ピーマン、しょうが、しいたけは粗みじんにする。
4.フライパンにサラダ油を少量入れて、長ねぎとしょうがを炒めて香りを出し、ピーマンとしいたけを加えてさっと火を通す。合わせ調味料とゲソを入れて軽く炒めたら火を止めて1のパン粉を合わせて冷ます。その後、4等分にしておく。
5.イカの胴の中に片栗粉をさっと振り込み、4を胴の中に8分目程度詰め、爪楊枝で詰め口を止める。
6.フライパンに油を少々入れて熱し、イカの両面に焼き目をつける。酒を適量振り入れ、ふたをして蒸し焼きにする。
7.イカを筒切りにして器に盛り、肝ソースと前盛を添える。

❖肝ソースのつくり方

【材料】 肝4杯分、しょうゆ大さじ1、酒大さじ2、みりん大さじ1、だし大さじ2(水でも可)、バター10g
1.肝は一文字に包丁を入れて袋から出し、裏ごしする。
2.バター以外の材料を合わせて肝を入れ、鍋でさっと一煮立ちさせて肝のおいしさを和らげる。バターを加えて溶かしたらできあがり。

「ヤリイカの真砂和え」「イカのサラダ ポン酢ドレッシング添え」2点のレシピは、クレードルホームページをご覧ください。



庄内でとれるイカ

一夜干しや塩辛など夏の風物詩としておなじみのスルメイカに、コツコツした歯応えが刺身に向くヤリイカ。寿司やイカスミ料理に用いられるアオリイカなど庄内浜はまさにイカの宝庫。



「いかにまち酒田」を目指し、出航！



酒田舞娘や市のマスコットキャラクター「もしえのん」「あののん」、太鼓道場「風の会」などが式典を盛り上げる。船員とその家族、インドネシアの実習生らは出航前を和やかに過ごす。

約半年におよぶ航海へと向かうため、家族との時間を過ごす出航の日。5色のテープが岸壁と船をつなぐ船出は日本だけで見られる光景。その様子を目にして胸を熱くする人たちも多い。

「いかにまち酒田」を盛り上げるため
今年も酒田港から航海に出る
イカ釣り船団の出航式が開かれます。

大漁旗をはためかせ、色とりどりのテープを引きながら、出航していくイカ釣り漁船。酒田港では毎年6月、その船出を見送る出航式が華々しく開催されています。国内に中型イカ釣り船団が5団体ある中で、ここまで規模の大きな出航式は全国唯一。もとは漁の無事を祈って親族だけで行われていましたが、近年は多くの見物客で賑わいをみせ、酒田の初夏の風物詩になりつつあります。

イカ釣り船団の漁撈長は、北海道や石川県などの企業に雇用されている場合が多く、普段、持ち船は企業が立地する港に停泊しています。本来その港から漁場へ出航しますが、山形県船友漁撈長会が所属する船団は出航式のために、酒田港まで船を運んでいきます。一つの港から10隻以上が船を出せるのは、漁撈長のほとんどが飛島の出身だから。ふるさとの港から一斉に出航できるのは珍しいことなのです。

この出航式を一つの呼び水に、「いかにまち酒田」へとさらに盛り上げるべく、今年から市は大々的なPRに漕ぎ出しました。「イカを観光資源とする函館や八戸に比べると、山形県はまだまだ水揚げ量が少ないのが現状です。農産物や酒田フレンチなどとコラボレーションして、産業の相乗効果を図るにも、まずは水揚げ量の増加が必要だと考えています」と丸山至酒



田市長。そこで今年度は、船凍イカの水揚げ量の増加を目指し、漁業者の実利につながる2

つの支援策を打ち出しました。一つは、金銭面の補助として、船凍イカの出荷に使う箱代の補助額を今までの4倍に引き上げました。二つ目は物資面の補助として、酒田港に3回の水揚げで酒田産米つや姫を100キロ、以降水揚げ1回ごとに50キロを進呈します。この支援施策には、自治体が行うガバメントクラウドファンディングを利用。寄付を募るだけでなく、酒田を全国に発信し、水産振興を図ろうという取り組みです。「寄付金額に応じて特産品がもらえる仕組みを活用して、全国の方にご協力いただきたいながら、『いかにまち』としてだけでなく、酒田市全体の周知や他産業の振興にもつなげていきたいですね」。

出航式写真 佐々木吉治

いかにまち船団出航式

日時／6月3日(土)
10:15～13:35
式典◎10:15～、出航◎12:00
場所／酒田港袖岡ふ頭
(定期船とびしま発着所の対岸)
※雨天時は山形県漁協(酒田市船場町)

地域をあげていかにまち船団の大漁と航海の安全を祈願し、酒田市と県漁協の共催で行われる出航式。酒田舞娘の踊りや太鼓の演奏、イカ料理をはじめとする出店が並び、今年も盛大に行われます。



特集 | ふるさとへの大漁旗



庄内写真季行 30 遊佐町・釜磯海岸

豊かな恵みをもたらす鳥海山からの
清らかな水が、今日も楽しげに
海辺で顔を出していた。

釜磯海岸の水は、驚くほど透明度
が高い。砂浜を見渡すとあちこちに
波紋が見え、鳥海山の伏流水が渾々
と湧き出しているのがわかる。

試しにその中へ手を入れてみると
ヒンヤリして心地よいが、すぐに冷

たくなり思わず手を引つ込めた。こ
こでは、海と山の恵みを同時に肌で
感じ取ることができる。

湧水と戯れる親子を眺めながら、
昔も同じように子どもたちが遊んで
いたのだろうと、思いを巡らせた。



- 〈前菜〉
庄内野菜の特製手作りドレッシング和え
- 〈メインのお魚〉
お魚のふんわりソーセージ 庄内野菜添え
紅ズワイガニたっぷりクリームコロッケ トマトフォンデュ添え
- 〈メインのお肉〉
庄内産豚と梨の洋風角煮 庄内野菜添え
- 〈ライス〉
庄内産茶豆とつや姫バターライス
- 〈季節のデザート〉

「食の都庄内」の 庄内ビストロ弁当

サクッ、トロリのズワイガニコロッケ
ふんわりやさしいお手製お魚ソーセージ
茶豆とバターの意外なマッチング
庄内洋食の粋が詰まった弁当、登場!

天皇后両陛下のご来庄で、庄内中が湧き上がった昨年9月の全国豊かな海づくり大会。この日に合わせ、「食の都庄内」をPRする新たな名物が誕生した。平成27年6月発売の「庄内弁」に続く第2弾、「庄内ビストロ弁当」だ。

前回同様、庄内産食材の魅力がふんだんに盛り込まれた内容だが、異なるのは「庄内の洋食文化を知ってもらおう」とのサブテーマがある点だ。庄内と洋食?と首をかしげる人もいるかもしれないが、その発端は酒田のレストラン「ル・ポットフー」に遡る。昭和50年頃、創始者の故佐藤久一氏とシェフの太田政宏氏は、フランス料理に庄内の食材と郷土料理の技法を加えた「フランス風郷土料理」を考案し、その名を全国に轟かせた。その後、2人の「庄内を食の都へ」という思いはアル・ケッチャアノの奥田政行シェフへ受け継がれ、今の地域をあげた「食の都庄内」の取り組みへと大発展。酒田で生まれた洋食の萌芽は、料理人たちの会「庄内DECクラブ」へと引き継がれ、地域の洋食レベルを飛躍的に向上させてきた。

そんな中で満を持して登場したこの弁当。監修は、庄内に洋食文化を芽吹かせ、今も「食の都庄内」親善大使として活躍中の太田政宏シェフである。お品書きは、お弁当でコース料理を楽しんでもらいたいと前菜からデザートまで6品考案。鶴岡市と庄内町のやる気みなぎる3店舗が、シェフの教えをもとにお弁当作りと販売に乗り出している。

さて新緑が輝く季節。このリッチなお弁当で野外ランチに興じてみるか。もちろん最初は前菜の「庄内野菜の特製手作りドレッシング和え」から。

企画は「食の都庄内」ブランド戦略会議。注文は5個以上の受付で3日前までの要予約です。最寄りの下記製造販売店に直接ご連絡ください。なお、庄内町新産業創造館クラッセでは、土日限定で販売中! 1個税込1300円です。

クックミートマルヤマ ☎0235-23-5246(鶴岡市みどり町)
ミートデリカ・クドー ☎0235-22-1297(鶴岡市本町1)
弁当・仕出し みずほ ☎0234-43-2407(庄内町廿六木)





山頂からの眺め

風光る

熊野長峰を歩く

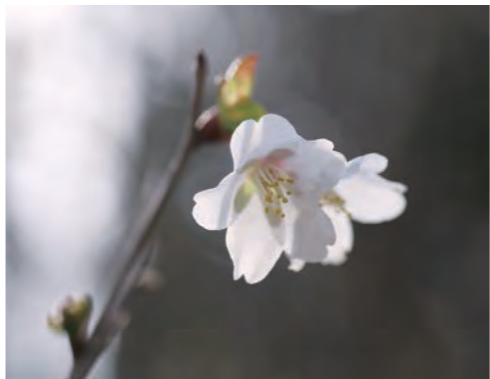
桜の開花の知らせが届く頃になると里山にもようやく遅い春がやってくる。優しい日差しに誘われ、日々の喧騒から逃れ、春の息吹を感じるために熊野長峰へ向かった。

季語
風光る
(かせひかる)
春風がきらきらと
光り輝くように感
じられること。

猩々袴搏つ雨雪解了りたり

— 太田薬樹

雪が解けて現れたふかふかの腐葉土が足裏に心地よい。早春の林は見通しもよく、日差しが林床まで深く降り注がれる。猩々袴しやうじやくまが囁き合うように色濃く咲き始めていた。少し急な登りの途中、息を整えようと立ち止まり振り返ると、木々の間からまだ一面茶褐色の田が広がっていた。所々足元では、雪解水が流れ煌めいていた。根開けした木々が残雪にその樹影を広げる。



野生の桜

春禽や切口ほうと櫓の薪

— 藤田湘子

春禽しゆんきんの声に耳を澄まし、尾根づたいに歩くと頬を撫でる風がさわやかだ。40分ほどで山頂に辿り着いた。目の前に広がる空一面には、筆を走らせたように雲が鳥海山へ流れ、その裾野は日本海に垂れる。高館山、荒倉山の向こうには白い航跡を曳く海が見え、遠くには飛鳥をも望む。ここから見る景色の中に山も川も田も畑も海も全てのものがある。食材の宝庫といわれるのもここに立つと実感できる。

雪の鳥海雲に消え入りさくら濡る

— 野澤節子



根開けした木々

湿地より湿地へ風の光けり

— あべ小萩

湿原の中にある木道を通り、大谷貯水池へ戻ると、池は春の日差しに翡翠色となり迎えてくれた。人里から遠くないところにこれほどまでの自然があることに驚く。そして里山を歩き自然と対話すること、五感が再び目覚め、生きていることを実感した。



大谷貯水池



水芭蕉