

気仙沼津谷大沢区レポートその9

12月4日、復興イベント『がんばっぺな大沢！望念会』、準備期間はそれほどなかったが住民のみなさんのがんばりで間に合うことができた。

復興を目指して仮設住宅の方と一緒にみんなで懸命に取り組む、気力体力をつけて希望に燃え、きびしい寒さを乗り越え次につなげる、そんな意味を込めての望念会。

3日の大雨にも負けず、間に合った、イベントの目玉？これからの地域産業の可能性を探る「地元産サケの燻製」の小屋が間に合った、実は30日から準備に入っただけなのである、地元の大工さんの力があつたからこそなのだがその初試作・初試食、酒に合う。

「サケの燻製」だけではない、戦後の生活の糧として行われた「塩たき」、海水から塩を作る、戦後復興の目玉であったと聞く、これだけでは無理かもしれないが何かと組み合わせ、とりあえずだが山形の「つや姫」と、婦人会総出で塩むすび、その他寒河江から玉こんと芋煮、山形一のやきとり、地元から蜜柑やお菓子も・・・。

このイベントいろんな意味を持っている、復興への参加だけでなくこれからもっと手をつないで“がんばっぺな”といろんな可能性を探る、想いを一つにする、そんな気がしてならない。

白い塩にも驚かされたが、どうやら沖の方の海水で、それにしても甘い、これまた酒に合う。

食べるものを手にしたら即帰ってしまう人はいない、風が強く肌寒いのだがみんな素人演芸？衣装を変えて踊る凸凹一座にくぎ付け、にこりと笑う顔にほほえまさを、ユーモラスで心が温まる、最後にみんなで輪になって大沢音頭を踊る、何やらこの地域に合ってるようでこんな感じからの復興なのかもしれない。

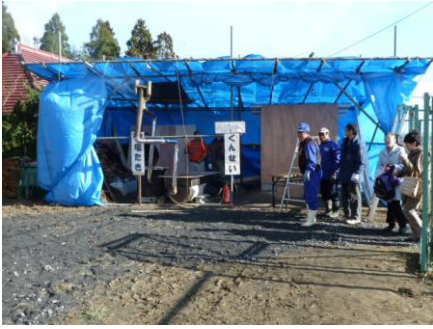
反省会ではもう一度“がんばっぺな”を笑い声の中で確認した。



昨日の大雨の影響がないようにブルーシートを洗い乾かし、水がたまっているところは土を入れ舞台などをつくりました。



寒河江からも到着し準備に入りました。



塩たきとサケの燻製小屋、サケの燻製は前日から、塩たきも7時間ぐらいかかるので早くからスタート。サケの燻製はそのままでおいしいのだが、サンドイッチにするとなおおいしい。



つや姫と塩たきの塩（前日につくったもの）による塩むすび、復興に向けた思いが込められる。笑い声が復興の力を感じる。



寒河江からの玉こんに、芋煮、そして一番人気だったやきとり、塩むすびと一緒に味わっていただきました。



玉こんにや芋煮、やきとり、塩むすび、サケの燻製などのほか、蜜柑やお菓子、飲み物が配られ、演芸を楽しんでいた。



みんなで一つの輪になって大沢音頭を踊り、そしてこれから「がんばっぺな」と、反省会では全体的な総括とサケの燻製の可能性や塩たきの今後などについて話し合われました。



スタッフ一同で写真を撮る