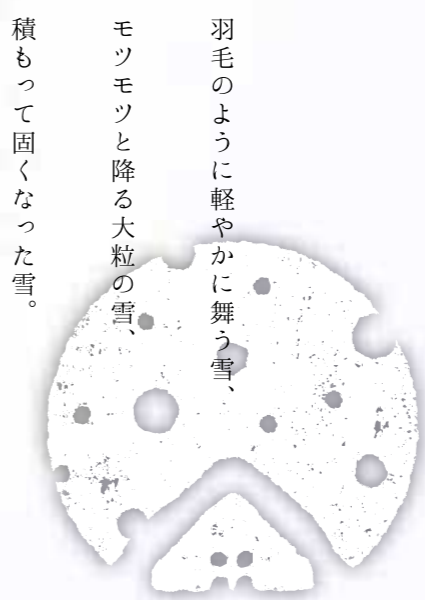


# ユキノチカラ

西和賀デザインプロジェクト / *Yoshiwaga Design Project*



羽毛のように軽やかに舞う雪、  
モツモツと降る大粒の雪、  
積もって固くなった雪。

西和賀の雪のカタチはさまざままで  
昔から、おいしい恵みや

日々の楽しみをもたらしてきました。

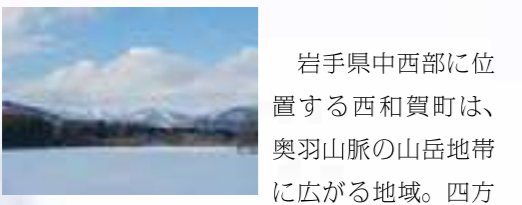
そして今、町をもっと元気にするために

この雪を「チカラ」に変える取り組みが  
始まっています。

おもしろい伝説、  
おもしろい歴史、  
おもしろい文化



岩手県西和賀町  
西和賀デザインプロジェクト PR 紙  
「ユキノチカラ新聞」



岩手県中西部に位置する西和賀町は、奥羽山脈の山岳地帯に広がる地域。四方

を山に囲まれ、南北に流れる和賀川や透明度の高い水をたたえる錦秋湖（湯田ダム）など、豊かな自然に恵まれています。また温泉も10数種類と豊富で、中には、温泉で熱した砂に埋まる『砂ゆっこ（槻温泉）』、駅に併設された『ほっとゆた（川尻温泉）』など個性的なものも少なくありません。



でも、この町の特徴はなんといっても「雪」。北国・岩手の中でも屈指の豪雪地帯で、毎年道路の両脇には1~2mの雪の壁が立ち上がり、一年間のほぼ3分の1が雪に覆われます。当然ながら人々にとっては厄介者なのですが、一方で、山の幸を育て、農作物の貯蔵に欠かせない「室」になったり、スキー場やイベント『雪あかり』で観光客を魅了するなど、資源・財産でもあります。そこで町では、地域資源を活かしたブランドづくり『西和賀デザインプロジェクト』の核にこの「雪」を据え、『ユキノチカラ』をコンセプトにした魅力ある商品づくりをスタート。中面で、このプロジェクトに取り組む人々を紹介しています。



でも、この町の特徴はなんといっても「雪」。北国・岩手の中でも屈指の豪雪地帯で、毎年道路の両脇には1~2mの雪の壁が立ち上がり、一年間のほぼ3分の1が雪に覆われます。当然ながら人々にとっては厄介者なのですが、一方で、山の幸を育て、農作物の貯蔵に欠かせない「室」になったり、スキー場やイベント『雪あかり』で観光客を魅了するなど、資源・財産でもあります。そこで町では、地域資源を活かしたブランドづくり『西和賀デザインプロジェクト』の核にこの「雪」を据え、『ユキノチカラ』をコンセプトにした魅力ある商品づくりをスタート。中面で、このプロジェクトに取り組む人々を紹介しています。



## 未来に伝えたい雪国文化

雪との共存 / 西和賀町雪国文化研究所 / 碧祥寺博物館に学ぶ



高橋喜平氏は沢内地区で暮らしたエッセイスト。雪前研究の権威であり、雪博士としても知られ、雪や氷に関する著書や造形写真を数多く残しています

昭和63年設立の村営施設・西和賀町雪国文化研究所では、雪の研究、雪国文化の発掘と伝承、雪国を学ぶ体験学習などを行っています。背景にあるのは、初代所長・高橋喜平氏が掲げた『ユキトピア構想』。これは積極的に雪と関わろうという考え方で、「治雪」「活雪」「観雪」の3つが基本です。西和賀町雪国文化研究所研究員の小野寺聡さんは「雪国で生まれ育った先祖様のライフスタイルをつなげていきたい」と、現在、雪のエネルギー利用の研究に力を入れています。



碧祥寺博物館 / 和賀郡西和賀町沢内字太田 3-32 tel:0197-85-3330 (冬期休館)



雪国文化研究所 / 体験学習の講師依頼も受付。見学は要予約。和賀郡西和賀町沢内字太田 17 地割 164 地内 tel:0197-85-2179

「雪かき、川岸の散策、キノコ採りなど、私の健康につながっていることは、雪があるからできる。西和賀町の雪は自分の性に合っているんです」と語る小野寺聡さん

## 祈りをこめて厄払い

毎年1月19日 白木野人形送り



毎年1月19日に行われる『白木野人形送り』は、白木野地区で古くから続く厄払い行事。住民がワラで作った武者人形を集落の境となる栗の木にくくりつけ、外から入ってくる病氣や邪気を防ぎます。人形づくりは手や足、頭などパーツごとに皆で分担しますが、武者のシンボルは地域の古老が担当。雪がのこりと降り積もる中、出来上がった人形を住民皆で高台まで運びます。先導役のほら貝を吹くのは小学6年の高橋源生くん。「同じ音を出し続けるのが難しい」と、照れながらもちよびり誇らしげな笑顔をみせてくれました。

日本一のわら人形  
一見の価値有り



白木野地区のみなさん。この日は小学校も早退が許されるとか

## およね伝説を 伝え続ける人々

民謡・こけし



「どうしてここにいるのですか?と聞かれると『雪が降るから』と答えています。雪が降ると心が落ち着き、仕事がはかどります」と小林さん



「沢内三千石お米の出こ」  
折ではからなめで折ではかる



【およね伝説】  
南部藩の隠し地の地だった沢内地区で、ある凶作の年、年貢米の代わりに村一番の器量よしといわれた娘・およねが殿様に差し出されたという悲話。昭和38年、浄円寺境内におよねをしのんだ地蔵が建立され、今でも大切に伝説が言い伝えられています。

高橋正慶さん / 沢内民謡保存会会長  
昨年33回目の全国大会が開催されるなど日本各地で親しまれている『正調沢内甚句』は、沢内地区に伝わる『およね伝説』を歌った民謡。もともと各集落でそれぞれ思い思いに歌われていたものを統一しようと、昭和26年に保存会が設立されました。60年以上歌い続けている4代目会長の高橋正慶さんは、村民の米づくりへの思いが込められた歌詞や哀調を帯びた節に魅力を感じ、『およね伝説』とともに次世代に伝えていきたいと願っています。

小林定雄さん / 湯田こけし職人  
胸の太さと頭の大きさのバランスが独特の湯田こけし。大正8年、宮城県遠刈田の工人・佐藤丑蔵氏を講師に招いてつくられたのが最初で、現在の工房主・小林定雄さんは3代目です。目と眉の間が広い湯田こけしは「顔がキツイ」と評されることもありますが、「厳しい自然の中で暮らしているからではないでしょうか」と小林さん。およね伝説にちなんだ『およねこけし』、誕生記念や結婚式の寄せ書き用などオリジナルのこけしもつくっています。

【こけし】が西和賀町民の10人に3人が高橋さんが高橋さん  
岩手で3番目に多い「高橋」姓ですが、西和賀町はおよそ10人に3人が高橋さんという驚異的な多さ。そこで、この新聞にも「高橋さん」が何人いるでしょう。  
豪雪地帯対策特別措置法に基づく特別豪雪地帯に指定されており、岩手県内でも「西和賀」といえば尊敬の眼差し(〇)を集めます。  
信号がほぼ無い道  
40キロメートル超え  
西和賀町を縦断する県道1号線。同町清水ヶ野から近隣の雲石町までは、およそ40キロの道中に押しボタン式信号が1カ所あるだけ。ほぼノンストップドライブ可能!





雪？  
キノコには不可欠  
なもんだな。まんずな。

スノーボードで滑るだけでなく  
ただ眺めているだけでも飽きない！  
**パウダースノー、  
独り占め最高！！**



佐藤愛希子さん/  
地域おこし協力隊

あまり多く降ると大変ですが、  
雪合戦大会に参加しているので、  
**少なすぎても寂しい**ですね。



高橋知真さん/湯本鬼剣舞連中

西和賀町在住の男性と知り合  
い結婚、平成27年夏に移住した佐  
藤愛希さんは、なんと大阪府出  
身。現在は総務省創設の地域おこ  
し協力隊として、観光協会に勤め  
ています。「山が大好き」と明  
言し、西和賀町の魅力を一春は山  
菜、夏は深緑、秋は紅葉とキノ  
コ、冬はスノーボードと二年中山  
を楽しめるうえ、温泉もあり、  
人が優しい」と絶賛。特に冬  
は「バックカントリー（山中滑  
走）派」とあって、雪質のすば  
らしさをアピールしています。

佐々木昭見さん/キノコ採り名人

さまざまな種類のキノコが並びます。  
そのうちの一人、キノコ採り歴  
20数年の佐々木昭見さんは、  
一年365日のうち200日は  
山に入るとのこと。「採った  
キノコの質が良いのは当たり  
前。逆に悪いと  
頼まれなくなる  
ので、毎回真剣  
勝負」と話す一  
方、「聞かれたら、  
場所も秘訣も何  
でも話すよ」と  
おどかす。



西和賀町内地区は「マタギの  
里」として知られ、最盛期には  
100人のマタギ（狩猟者）がいま  
した。現在、狩猟が認められてい  
る和賀猟友会西和賀支部の会員は  
20数人ですが、「自然を尊重し調  
和する」というマタギ文化は継承  
されています。3年前に入会した  
瀬川然さんは「奥深い  
山の中を分け入ったり  
獲物を捕った時に、自  
然と共生していること  
を実感する」と醍醐味  
を語り、時には観光客にその歴史  
や文化を説明する役も担います。



瀬川然さん/  
マタギ見習い

昔は厄介者だと思っていたけど、今は  
雪があるからこそ春なんだな、と。  
**どんどん好き**  
になっています。

# 地元民に聞きました。

# あなたの「ユキノチカラ」とは？

お客様から「西わらびはアクが少ない」  
「根には白いデンプン質が多い」と  
好評ですが、それは  
**雪のおかげ。**  
ありがたいものです。

高橋医久子さん/  
「つぎざわ観光わらび園」オーナー

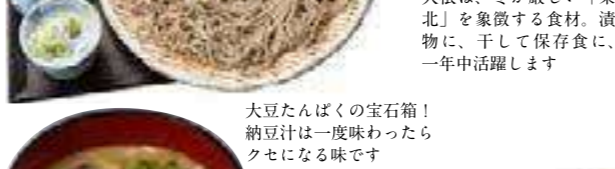


西和賀町の特産品「西わらび」  
は、アクが少なく、太くて柔らか  
く粘りがあるのが特徴です。その  
おいしさを知ってもらいたい、と  
観光わらび園を運営するのが高橋  
医久子さん。その後「町内のお年  
寄りが増え収入を得られるよう  
に」と、西わらびの根を精製した  
『西わらびねっ粉』の製造も始め  
ました。これは根を数十回もさら  
して50℃にまで磨き上げた貴重な  
もの。それだけに需要が多くなり、  
と根を集めて生産量を増やしたい  
と意欲を燃やしています。

郷土食『ビスケットの天ぷら』  
は、文字通り、市販のビスケット  
に衣をつけて揚げたもの。食糧不  
足の頃、農作業や冠婚葬祭など地  
域の人が集まる時のおやつで、貴  
重なビスケットを天ぷらにしてホ  
リユームを出したのが始まりで  
す。町内の産直に卸している中村  
キミイさんは、「小麦を栽培して  
いなかったため、衣に米粉を使う  
のも西和賀町ならでは。私はモチ  
米粉を使うので、ふわっと仕上が  
るんですよ」と、おいしくつくる  
コツを教えてくださいました。

郷土食の伝承もテーマの一つ。  
「雪室」は、雪国ならではの  
保存の知恵です。雪は宝ですね。

中村キミイ/  
「味工房かたくり」代表



大豆たんぱく質の宝石箱！  
納豆汁は一度味わったら  
クセになる味です



湯田牛乳ソフト、わらび餅、そばの  
ライをトッピング……名付けて「西和  
賀まるごとスイーツ」！全体のフォ  
ラムは「温泉」をミニマルにイメー  
ジ、ハートフルなデザインです！！

激安スーパーとしてテレビ番組などにも取り  
上げられる「スーパーオセン」、今やその知  
名度は全国区。店内に流れる「軍艦マーチ」  
に背中を押されてたくさん買い物してしまう  
……という常連客も少なくありません

「温泉宿で宿泊客に提供できる  
ような食べ物をつくりたい」と  
思った高橋勇一さんが、一念発起  
して59歳で開いたのが豆腐店です。  
以来、町内産の大豆と地下水  
を引いた水でつくった豆腐や湯葉  
は、観光客や地元産の宿、レストラ  
ン等で大人気。その理由について、  
西和賀町の水と土の質の良さを挙  
げます。「西和賀町に来て、買っ  
てもらいたいから」と自店での販  
売にこだわった勇一さんは、「お客  
様が買いに来てくれた時が一番う  
れしい」と顔をほころばせます。

雪があるおかげで、  
**良質の水**ができます。  
また私の場合は雪が多くても  
仕事ができますから、気になりません(笑)

高橋勇一さん/  
「とうふや源助」店主



様々な豆腐料理が食べられる  
旅館や雪室もあります

ユキノチカラ  
詳細は下記を参照ください  
「西和賀ネット」www.nishiwaga.jp  
【発行】  
西和賀デザインプロジェクト  
「ユキノチカラ」製作委員会  
【事務局】  
西和賀町企画推進課  
岩手県西和賀町川原40番地40番地71  
tel.0197-82-3284  
【デザインチーム】  
岩井澤大  
小笠原一志  
小笠原雄大  
金谷克巳  
木村敦子  
堀岡匠  
ロゴマークデザイン/小笠原雄大  
ユキノチカラ新聞 AD/木村敦子  
プロモーションムービー/奥山淳志  
【サポートメンバー】  
（公財）日本デザイン振興会  
（地協）岩手県工業技術センター  
信金中央金庫  
北上信用金庫  
発行日 / 2016年3月22日

