

「百年の時を隔て松山に復活した」「金津流松山獅子躍」。松山の歴史として後世に伝えるため、その復活と伝承に尽力するのが及川寛さんです。

記録や伝承によると、「金津流獅子躍」は松山の旧次橋村が発祥の地とされ、松山の領主茂庭家では盛んに躍られていた神事芸能でしたが、長い年月の中に、躍り組みの誕生と中断を繰り返して、いつの間にか歴史の中から姿を消してしまいました。

平成五年、岩手県江刺市梁川に伝わる「梁川獅子躍」のルーツが松山にあることが及川さんの元に届きます。しかし、松山では途絶えてから久しく、記録も躍りの面影を残すものは何もありませんでした。及川さんは口伝やさまざまな記録を頼りに徹底的に探りながら、松山に「金津流獅子躍」を復活させるために立ち上がり、躍り組みの担い手を募り、梁川金津流獅子躍保存会に入門し、約一年間通い指導を受け、踊りの技術を習得しました。そして平成七年九月「頭渡之式」が行われ、長い空白の時を超え見事復活します。及川さんは、「自分の使命だと思った」と当時を振り返ります。

この躍りは、太鼓の音色に合わせて歌い、足を蹴ったり膝をついたり、激しい動作をする舞い躍りです。六年前からは松山小学校の児童に指導を始め、確実に次の世代へも受け継がれています。「私は種をまいただけ」と語る及川さん。

失われていた地域の宝を取り戻した情熱が、今の子どもたちへと伝わり受け継がれていきます。



田尻地域発

驚きの特大サイズ！  
ソフト大長なす



このコーナーでは、「大崎ライフ」をより楽しむための物や技、場所などを毎月紹介していきます。



▲生産に関わっている皆さん。「話すより食べてみた方がわかるから」と、取材時には、なすの漬け物やそうめんなどおいしい料理をごちそうしていただきました。ソフト大長なすは、田尻地域の産地直売施設安心市場さくらっこや、美里町のAコープ小牛田店元気くん市場で購入できます。

田尻の農業協同組合田尻営農センター ☎ 38-1055

伝統の郷土芸能  
を復活させた男



金津流松山獅子躍 庭元 及川寛さん(松山地域)



▲平成18年度の大崎市開市記念式典では、初めて子どもたちが衣装を着て踊る晴れの舞台となりました



▲昨年の「まつやま夏まつり」で松山小学校の児童が踊った「金津流松山獅子躍」。今年の夏まつりでも勇壮な演技を披露できるよう、7月から練習に励みます。頭の上に伸びる白い2本の角のようなものは「ササウ」と言い、神具の一つで神の結界を示すものを象徴していると伝えられています。

**想像** 像をはるかに上回るなすが、大崎市田尻地域で生産されているのを皆さんはご存知でしたか。大きさがなんと約三十五センチメートルもある、その名も「ソフト大長なす」です。

大きさがだけでなく、重さも普通のもの比べて三倍にもなります。「初めて作ったときは、びっくりにしたよ。見慣れない大きさに、なんだか不思議な感じだったな」と話してくれたのは、生産者の只野直悦さん。平成六年に、知人から紹介されてソフト大長なすの栽培に取り組み、現在は只野さんを含めた五軒の農家で生産しています。

関東以北で生産している農家はほとんどないそうで、市内では田尻地域だけです。旬は六月から十月いっぱいまで、夏から秋にかけては出荷作業に追われます。

大きさが目に目がいってしまいがちですが、味にも特徴があります。



なすそうめんの作り方

- ◆材料(4人前)  
大長なす 4本、カタクリ粉適量、めんつゆ適量、(好みで薬味)
- ◆作り方  
①なすのへたを切り落としてから皮をむいて縦に薄く切り、1cm角に細長く切る。  
②①の全体にカタクリ粉をまんべんなくまぶし、たっぷりの熱湯に入れる。表面のカタクリ粉が透明になったら引き上げて水にさらし、水けを切る。  
③器に盛り、めんつゆをかけ、好みの薬味をのせて完成。

なす独特のあくが少ないので、あくが必要なく、なすが苦手な人でも気にすることなく口に運ぶことができます。また、とてもやわらかく、生のままサラダで味わうことができます。

そのほかにも、なすをピザ生地の代わりにして、トマトケチャップやチーズ、ピーマン、トマトスライスなど好みの具材を乗せて焼き上げる「なすピザ」や、長さを生かした「なすそうめん」など調理方法はいろいろ。特に「なすそうめん」は、緑色の美しい果肉を目で楽しみながら、やわらかくつるつるとした食感を思う存分味わえる、この夏おすすめの料理です。

なすには体を冷やす効果があり、食欲不振になりがちな暑い夏にぴったりです。珍しいだけでなく、食味も際立つ特大の新鮮野菜を、皆さんも一度口にしてみてはいかがでしょうか。