

情熱大崎

People with the passion of Osaki

「ア、さて、さて、さてさてさてさて、さては南京玉すだれ」。威勢の良い囃子言葉と心浮き立つ軽快なリズムで演じられる日本の伝統芸能「南京玉すだれ」。「ちよいと伸ばせば、しだれ柳に早変わり」といった風に竹製のすだれを次々と釣竿、橋、旗などに変えて見せます。そんな「南京玉すだれ」で見る人を笑顔にしようのが吉田スミさんです。

吉田さんは鳴子生まれの古川育ち。高校卒業後は栃木県の日光江戸村で6年間役者として活躍しました。「南京玉すだれ」の妙技はその時に覚えた本格派です。その後、結婚を機に退職。現在は松山地域にお住まいで、小学生3人のお子さんを持つ素敵なお母さんです。

最初は、保育園や児童館のイベントの余興で、子育て仲間たちに披露していたのですが、それが口コミで広まり、今ではイベントやお祭りなどへの出演依頼が来るほどになりました。昨秋行われた、仙台・宮城DCの大崎市オープンイベントにも出演し、大いに観客を楽しませました。

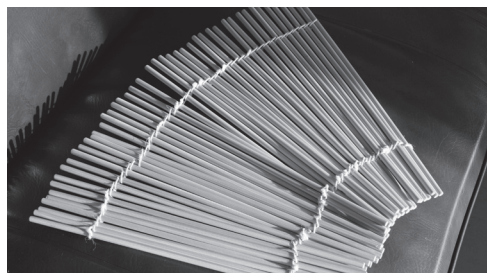
南京玉すだれのいいところは、観客との距離が近いところ。自然と輪ができ、気がつけばみんなが手拍子を打ち、見る人を笑顔にしている魔法の芸です。引っ越してきたばかりのころは、周りに知人も少なく不安な思いもしましたが、この芸を通してたくさん人のつながりができました。「チャンネルがあればどんどん披露したい、たくさんの人に楽しんでもほしいです。」と話す吉田さん。人を喜ばせることが大好きなエンターテナーお母さんです。



南京玉すだれ 演者
吉田 スミさん(松山地域)

写真は昨年秋の「松山邑まつり」。イベントや地域のお祭りなどへの出演依頼もお受けしています。お問合せください。
☎ 55-2324 吉田 (電話は平日夜、土・日のみ)

まずは御免蒙りまして
大崎で流行来るは
南京無双玉すだれ
神通自在ご覧に入れます



長さ20～30センチの竹製の小型のすだれ。身長や手の大きさによって選びます。

Very interesting in Osaki

津興々味



鳴子温泉地域発

特区でつくる
どぶろくの味

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。

どぶろくの仕込み(鬼首ロッジ)



どぶろく



どぶろくプリン(土風里)

▲どぶろくのほかに、どぶろくを原料にしてつくられたデザートなども楽しめます。

【古民家風農家レストラン土風里】
住所 鳴子温泉字蓬田 124
☎ 84-6641 (要予約。水・木曜日定休)

【旅館ゆさ】
住所 鳴子温泉字新町下 52-1
☎ 84-7676

【国民宿舎鬼首ロッジ】
住所 鳴子温泉鬼首字本宮原 23-89
☎ 86-2331

※料金は直接お問い合わせください。

昔は農家などでつくられていた「どぶろく」ですが、現在は酒税法で許可なくつくることが禁止されています。そんな遠い存在となってしまったどぶろくを、鳴子温泉地域で味わうことができるのを知っていますか。

鳴子温泉地域は、平成十六年に内閣府から構造改革特区「鳴子温泉郷ツーリズム特区」に認定されました。構造改革特区とは、地方公共団体などが自発的な創意と工夫をすることで、地域の特性を生かして地域経済の活性化を図れるように、国の法律の規制緩和を認められた特別な区域のことです。

これにより、鳴子温泉では、農家レストランや飲食店などを営む人で、実際に農家として米を生産している人であれば、対象条件をクリアしたうえでどぶろくの製造免許を取得できるようになりました。

そして平成十七年、県内初となるどぶろくの飲める農家レストラン

「土風里」がオープン。その後、川渡温泉「旅館ゆさ」と鬼首温泉「国民宿舎鬼首ロッジ」でも提供するようになり、現在は三店で味わうことができます。

製造者の皆さんが口をそろえて話すのは、温度管理の大切さです。微妙な温度変化によって味が変わってしまうので、どぶろくをつくる際は特に注意しているそうです。

日本酒やほかの酒類と同じように、つくる人によって飲み口に特徴が出るので、各店で異なる味を楽しめます。女性好みの甘めのものや、辛口好きな人が喜ぶもの、また、どぶろくを使用したデザートメニューに加えるなど、各店とも現代感覚で「どぶろく」を新たな郷土の味に育てようと努力しています。

米どころ大崎市でつくられた鳴子温泉のどぶろくは、手づくりのおいしさと愛情が凝縮されています。お気に入りを探して、飲み比べてみるのも楽しいのではないのでしょうか。