



#### 調理を学び大槌へ U タ

をくぐると「惣菜 らお料理の数々に、舌鼓を打つ され、食欲をそそります。それ 町民の方々も多いでしょう。 お惣菜などが色とりどりに陳列 惣菜 町内にある商業施設の入り口 つくし」さん(以下 お寿司、 つくし」 お弁当、 さ

家から「人手が足りない」と聞 商業施設は再建を果たし、つく 沢さんのお父様が創業しまし の調理師学校に通っていて、 た。震災ではお店も自宅も被災 オープンした20数年ほど前に黒 く大槌に帰ってきました。 こったときは、黒沢さんは県内 しさんも業務を再開。 震災が起 しました。震災の年の12月には つくしさん)はこの商業施設が 「自宅の一階にある厨房で小 お店が再開してから間もな 実 は、 η

忙しく、高校生の頃はアルバイ 父の仕事を見ていました。正月 は特に注文が立て込み、とても さい頃から遊んだりしていて、 ト的に手伝ったりしました」

接客を任されています。 菜店のほか、フードコートで海 鮮を扱った飲食店も始めまし つくしさんでは震災後、 黒沢さんは主にお惣菜店の で任されています。「お弁そして飲食店での調理・ お惣

> りしています」 たちにも料理を教えてもらった では父の知り合いの調理師さん

当を作る仕事が好きです。最近

## 腕を磨いて仕事の幅を広げたい

けられます」

うより、 段は厨房の中にいることが多 が一番得意ですね」と話します。 業員の方々にも仕事を教えても 来る反面、責任も伴います。普 ね。お客様のご予算によっては らいました。仕入れが大変です 食店の接客の他に仕入れも任さ という姿勢に見えたそうです 素材にいいものを使ったりしま いものの、配達に出かけたとき 18歳から約 5 年間、 実家で商売するということ ほとんどが独学ですが、従 自分の好きなように商売出 お客様と接する機会は少な そしてやっぱり調理するの 調理、

ればもっとお惣菜にも手間をか きたい。もう少し働く人が多け

お父様は言葉で教えるとい 「見て覚えて欲しい 欲しいです」 を拡げてみたいなど、 た麻婆豆腐を「食べてみて下さ たいことはたくさんあります。 自分の料理の腕を披露出来る場 晩酌もするそうです。 なかなかとれないという黒沢さ ね。一緒に働いてもらえる人が 大槌には人が増えて欲しいです 「もっと勉強してみたいことや、 ん。普段は自宅で料理を楽しみ、 取材を終えると、その日作っ 現在は仕事が忙しく、休みも

やってみ

文

れ、体の芯から温まるのでした。

のプライドと頼もしさが感じら りりと辛さがきいた中に料理人 い」と手渡してくれました。

 $\mathcal{Q}_{c}$ 



つくし 惣菜 〒 028-1121 大槌町小槌 27-3-4 シーサイドタウンマスト 1F Tel 0193-42-8181

## 中学の頃からなりたかった

学するよりも仕事をしたかった を営んでいました。 左官を中心とした建設関連業務 伊藤靖浩さん。 中学生の時には『左官をやりた たという伊藤さん、 伝いをして、 には時折、 おじいさまの代から70年以上、 んです」と話します。 い』と決めていました」と話す 「実家が左官業を営んでおり、 足場を組んだりと手 端で家業を見てき 実家は本町で、 中学生の頃 「高校に進 います。

社に就職しました。26歳の時に その後、金物工事の施工管理会 ターンしたと言います での生活に心残りも感じず U お父様が病気になり、 スを受け、関東の大学に進学し、 ておいた方がいい、とアドバイ きてはどうか」と言われ、 、「帰って 関東

官もやらせてもらえるようにな 頃は水汲み、道具の洗浄、 官の仕事を始めました。最初の ませんでした。そこで実家の左 『正社員』になれる仕事があり りました。父は仕事を言葉では の運搬などをやり、そのうち左 いたのか、 なく見て覚えて欲しいと思って 「帰ってきた当初は大槌には 仕事はひたすら 材料

> 麗な仕事が出来るようになった と感じたのは震災後です」 覚えました。自分自身で綺

## 左官業の人手不足を解消したい

などで仕事が切れ目なく続いて 繕が始まり、その後、住宅再建 知人宅に避難しましたが、震災 10日目辺りから釜石の現場の修 震災で実家は被災し、 町内の

ます

生業とする人が減っているとい 左官の仕事があるとは限らず、 なしで働きました。今、 お盆と正月以外はほとんど休み もありました。震災後は2年間 建設現場で他の仕事をすること 「震災の前はコンスタントに 左官を

大学にも行っ

進学して

う現実を痛感しています」 が進んでいます。この危機的状 業者は半減以下となり、高齢化 左官業。この四半世紀の間に就 全国的に人手不足と言われる

> 環境整備などを、 保・育成と技能の伝承が出来る 組合連合会が、 況に、平成27年には日本左官業 設関連の技能者を育てるために 員連盟に要望しました。 近隣で 「認定職業訓練」を実施してい 遠野高等職業訓練校にて建 若手技能者の確 左官業振興議

が引退すると私を含む若手3名 りたいと思っています」 のみとなってしまいます。弟子 ていて、現在の6代以上の方々 に入りたいという人がいたらと 「大槌でも左官業は高齢化し

つ技能を伝承する環境を整えた ともに仕事上の情報交換も行 の取材を承諾してくださったと い」と考える日々が続きます。 いう伊藤さん。町内の同業者と い、「左官業を生業として、 左官業の現状も伝えたく今回

伊藤左官工業 〒 028-1121 大槌町小鎚 26-131-3 Tel 0193-42-4127

Tatzutto

Tatzutto

するのが嬉しいとも話します。 にお客様から声をかけられたり

「お惣菜の種類を増やしてい





る若者が増えています。 ションして住むことがブームになっているように、 もの活かしながら自分の暮らしを創る人が増えて 昔のライフスタイルを見直して丁寧な暮らしに憧れ 古民家を現代風にリノベ

る気がします。

大槌でもそんな体験が出来ない

かと思い、

金沢の築

は今も使われている立派な囲炉裏があり、 100年以上の古民家にお邪魔してきました。 借りしてチーズフォンデュを楽しむことが今回 です。 らず団子、 金沢で採れたシイタケやき 野菜を炭火であぶりま 囲炉裏をお お宅に の 目

寒い ながら自然と会話も弾みます。 流 井 日でしたが囲炉裏の周りは柔 れる気がします。 炉裏を囲むとゆっくりと時 焼き色を眺



別でした。 手間をかけて作ったチーズフォンデュは格 らかいで熱で包まれ、 体も温めてくれます

牛を飼っていたこと、蚕を育てていたこと の話を伺いました。この家は曲がり屋で馬 飲みながら、おばあちゃんから昔の金沢村 食後は南部鉄器で沸かしたお湯でお茶を

ました。帰りを見送ってくれた家主さんも どこか嬉しそう。 心も体も温まり思わず長居をしてしまい





文·Mikitty

写真·Hana Ozawa

撮影場所·金沢

# **|農家のこせがれネットワーク」**

すための、いちばんの近道。

この国の農業のあすを耕

それは、農業のこせがれた

全国の Tabulto な取り組み

kosegare せがれ。 ちが実家に帰って、元気に 農業をはじめることです。 た経験を、農業に活かすこ 都会でのビジネスで培っ

農業をおもしろくする世代。

ジタルツールを使いこなす ソーシャルメディア、デ

こせがれ。

既存の枠にとらわれず、

若い感性で大胆に行動できるこせがれ。

http://kosegare.net/ 学生の就職希望ランキング1位になることをめざして! こよく、感動があって、稼げる」3 K 産業へと成長し、 れを応援するために活動しています。近い将来、農業が「かっ ながれる場を作りだし、就農へ向けて踏み出す農家のこせが 農家のこせがれたちと、食や農業に関心が高い生活者がつ 小

## Totoutto /たつっとな人

地域や周りの魅力・可能性を引き出していく人(発人) 率先して動き、考え、最後までやりとげる人(立人) かると、まちは、さらに興味深く創られていくことでしょう。 技を引き継ぎ、チャレンジを楽しむ tatutto な人達の手にか 「たつっと・・」粋な思いがまちに浸透していくことでしょう。 自分のスキルを磨きチャレンジを続けていく人(達人)

※たつっと=大槌の方言 水滴が滴り落ちる様子を表す擬音語 事務局 元持幸子