はなまき通検定

往来物（おうらいもの）

一般社団法人花巻観光協会

＝ は　じ　め　に ＝

『どなたも　どうか　お入りください。

決して　ご遠慮はありません。』

この往来物（テキスト）は、花巻市民の方々に花巻の歴史・文化・自然・先人などに関する知識を深め、花巻の良さを再認識していただくとともに、市民皆さんで観光客をおもてなしできるようにするために実施する「はなまき通検定」の参考書として作成したものである。

内容は、花巻に関する各分野の専門家に是非に知っておいた方がいいと思われる事柄を拾い集めていただいたものであるが、花巻の全てには、未完成の域を出ていないことを付け加えておく。

そのため、「なん～だ、こんなこと知ってる」から「エッ、これが花巻に？」というようなことがあるかも知れない。また、「なんか足りないのでは？」というところもあると思う。

皆さんに、楽しみながら学習する「楽習」気分で、花巻の知識度を高めていただきたいものである。

そして、気軽にこの検定に参加いただきたい。

平成２６年１２月１日
令和２年７月１６日改訂
令和２年１０月８日改訂
令和２年１２月２日改訂
はなまき通検定「往来物」　発行元／花観堂

『だんなぁ、だんなぁ』　『おおぃ、おおぃ、ここだぞ、早く来ぃ。』

各個人の年表の年齢は、「満年齢」で表しているが、逝去時には満年齢に達していない場合は空欄となっている。

＝ 目　次 ＝

＜技と味な特産品＞

南部杜氏　・・・・・・・・・・・　１
大迫のぶどうとワイン・・・・・・・・・　２
食　・・・・・・・・・・・　３
物産品　・・・・・・・・・・・　６

南部杜氏

○南部の酒造事始め

陸奥のこの地でいつのころから酒造りがおこなわれるようになったのか、その発する所は遠く稲作文化の伝来にまでさかのぼらなければならない。

平安朝期の陸奥の田植唄の中には、「白き酒、黒き酒、麦の酒」の歌章は見えるが、酒が産業的、商業的に生産されだしたのは、確かな記録として史上に登場してくるのは盛岡南部藩政時代に入ってからである。

○近江商人　小野（村井）権兵衛

1599 年（慶長４年）南部氏が盛岡城を築いて三戸から移ってきたとき、盛岡城下町にいち早く近江商人が進出してきた。その中の一人に近江の国、高嶋郡出身の小野権兵衛がいた。

小野権兵衛は志和村（紫波町）に酒造業を営み、当時としては珍しい澄み酒の製造販売にあたった。濁り酒の味しか知らなかった南部の人たちにとって、関西流仕込み澄酒は美酒であった。小野権兵衛はその後、盛岡、郡山（日詰）に分家を出した。この系列が石鳥谷にも進出し、現在の石鳥谷町酒造りの根源になった。

○南部杜氏の先駆け

小野権兵衛が最初に志和で酒造りを始めた延宝６年当時は、摂津の池田（現・大阪府池田市）から杜氏を招いている。全国第一の酒の産地で、その酒は江戸へ移出され、「池田酒」の名で全国に知られており、酒造技術は池田流と云われるものであった。

このようにして南部領内に上方流の先進技術が導入されたのだが、やがて年月の経過とともに、外来杜氏に代わって地元杜氏が酒造蔵を総括するようになった。

一方これとは別系統の地元杜氏もあった。やはり近江屋を中核としているが「引酒屋（下請酒屋）」の杜氏達である。この引酒屋はもともと農家であり、近江屋の委託を受けて農業の副業として２，３石程度の酒造りをしていた。従って自家労働が主体であり、主人が杜氏を兼ねることになるが、近江屋としては品質を統一する必要から、同家専属の杜氏に巡回指導をさせたようである。こうして紫波・稗貫の近江屋周辺の農村にも、上方流の澄酒醸造技術が広まって、副業的家内産業という性格上、この技術は子弟に及ぶようになり、これが出稼ぎ杜氏の先駆をなし、やがて「南部杜氏」として発展していったのである。

○藩公御膳酒　石鳥谷より運上

1681 年（天和元年）南部領内の造り酒屋は 189 軒、うち石鳥谷は２軒だけであったが、造り高は多かった。

また、南部領内の多くの酒屋の中から、この石鳥谷の杜氏が選ばれて「酒司」となり、藩公の御膳酒を献上するようになった。（明治初年まで続いた。）

○酒司　稲村徳助翁

「酒司」とは藩庁公認の杜氏であり、藩公の御膳酒や格式の高い神社などに供える特選酒を吟醸する人であった。その酒司の中で、近代南部杜氏の祖といわれているのが稲村徳助（文政２年、石鳥谷町大瀬川の生まれ）である。徳助は研究熱心で、南部流酒造技術を完成させ、さらに数多くの弟子を養成して、南部杜氏の名を全国に高めたのである。

現在南部杜氏は 700 人を数え、越後杜氏、丹波杜氏と並ぶ日本三大杜氏の筆頭に数えられている。

○南部杜氏の酒造用具(国指定重要有形民俗文化財)

石鳥谷町には、多くの酒造用具が残されている。とくに、石鳥谷歴史民俗資料館に収蔵されている南部杜氏の酒造用具は、酒造りの過程で使用されていた数々の道具を集成したもので、米研(こめと)ぎ・蒸し・麹(こうじ)つくり・仕込み等の関連用具をはじめ、酒造関係の出荷用具・信仰儀礼用具・仕事着など 1788 点が国指定の重要有形民俗文化財として保存されている。

技と味な特産品

大迫のぶどうとワイン

○歴史

戦前より、大迫町内では数名がりんごやぶどう（キャンベル、ナイアガラ、ブライトン等）の栽培を行っていた記録がある。

終戦後、昭和 22 年のアイオン、昭和 23 年のカザリンの２つの巨大台風により、大迫地方も甚大な被害を被った。時の岩手県知事、国分謙吉(こくぶけんきち)はいち早くこの地の災害調査に訪れ、参集した地区関係者にぶどう栽培の必要性を説いた。翌 24 年には県議会において「ぶどう村」計画が通過。220ha が植栽された。

昭和 37 年、キャンベル種を原料としたワイン工場「岩手ぶどう酒造合資会社」が設立され、同 38 年 12 月より「エーデルワイン」という商品名で販売された。これはハヤチネウスユキソウと同種の「エーデルワイス」にちなんだものである。

当初キャンベル種の赤ワインは、寿屋（現在のサントリー）へも出荷された。サントリー社からは醸造技術、販売におけるマーケティングなどの強力なバックアップがあった。原料供給の点でも、当初サントリー社「赤玉ポートワイン」の空瓶を利用していた。

創立 50 周年を迎えた平成 24 年の生産量は４００KL、45 万本が全国に向けて出荷されるまでに成長。今後も岩手の原料 100%にこだわり、生産者と共に高品質なワインづくりを目指している。

○商品

甘口の手ごろで飲みやすいワインから、国際的なコンクールで金賞を受賞した本格的なワインまで様々ある。

なかでも「五月長根葡萄園(さつきながねぶどうえん)」は、「リースリング・リオン」のみで醸造したもの。この種はワイン工場の裏手にある「五月長根葡萄園」3ha に初めて植栽された醸造用白ワイン専用種で、山梨サントリーの圃場(ほじょう)において長年の交配の研究により生み出された、ドイツ種リースリングと在来種甲州三尺の交配種である。昭和 61 年６月より販売されている。

○受賞

エーデルワインは平成 10 年より国内外の主要なコンクールに積極的に参加し、数々の賞を受賞している。

平成 23 年、オーストリア・ウィーンで開催された世界最大級のワインコンクールにて、ハヤチネゼーレ「ツバイゲルトレーベ樽熟成 2007」が国内初の金賞を受賞。そして 24 年、山梨で行われた第 10 回国産ワインコンクールにおいて「シルバーツバイゲルトレーベ 2009」が東北初の金賞に輝いた。

○イベント

ワイン愛好者に向け、年間を通じて様々なイベントが行われている。

なかでも３月と６月に「ぶどう生産者と共にワインを楽しむ夕べ」、９月のワインまつり、10月「五月長根葡萄園収穫仕込み体験」などが好評。

また、首都圏や名古屋・大阪の百貨店で岩手の観光と物産展にも参加している。

技と味な特産品

食

〇伝統食

花巻には素朴な伝統食が数多く残されている。わんこそばや金婚漬などは現在では家庭で作られることは少ないが、食事処やお土産として人気がある。

「ひっつみ」はいわゆる「すいとん」で、小麦粉を練った生地を「ひっつまんで」投げ入れるという調理法そのままで呼ばれている汁物。市内の食事処でも食べられる。

「こびり（おやつ）」の定番としては、「きりせんしょ」や「がんづき」がある。きりせんしょはうるち粉に砂糖や醤油、ゴマやクルミなどを入れて蒸したもの。雛祭りにお供えする地域もある。がんづきは黒砂糖やゴマ、クルミを使用した蒸しパンのようなもの。いずれも家庭によって少しずつ違いがあり、産直やスーパーなどでも手に入る。

〇わんこそば

わんこそばの歴史は花巻城と共に古く、４００有余年の昔にさかのぼる。

南部家第 27 世利直（としなお）公が江戸に上る途中花巻に立ち寄ったおり、旅のつれづれをなぐさめようと郷土名産のそばを差し上げた。利直公はその風味を大変お気に召され、何度もおかわりをされた。この時そばを椀に盛って差し上げたことから「わんこそば」と称されるようになったと言われている。

「わんこそば」はお客様のお椀に次々に給仕する一口そばを、お好みの薬味を加えて召し上がって頂くもので、お客様がお椀にふたをするまで続けられる。

毎年 2 月 11 日には「わんこそば全日本大会」も開催され、市内でわんこそばが体験できる店は嘉司屋（かじや）、やぶ屋、金婚亭、山猫軒（新花巻駅前店）の４か所。いずれも要予約。

〇わんこそば全日本大会

第１回大会は、昭和３２年１２月、わんこそばの「嘉司屋（かじや）」の２階で開催された。嘉司屋の宣伝・販売促進とともに、わんこそばを花巻名物として広めようとの企画で始めた。ただの大食い大会ではつまらないからと趣向をこらし、当時の農閑期の楽しみだった相撲になぞらえて、大会の名称を「わんこそば相撲冬場所」と名付けた。相撲ならば行司も必要だと行司衣装まで用意し、食べる選手は力士ならぬ「食士」と呼び、しこ名として「満腹山」などと書いた前掛けをかけさせるなどの凝りようで、そのアイデアの甲斐あって初回からたくさんの参加者があり大成功だった。

当時は制限時間が１５分と長く、食べる方も主催する方も大変だった。このため、第１１回大会から５分に短縮し現在に至っている。また、「わんこそば相撲冬場所」として始まった大会ですが、第２回大会は「岩手県名物花巻ワンコそば大会」と名を変え、その後も「花巻わんこそば大会」、「花巻わんこそば早食大会」などの名称を経て、現在の名称になったのは昭和５１年の第１８回からである。第２２回（昭和５５年）からは、開催日を毎年２月１１日（建国記念の日）に固定し、広く全国から食士を募集した。会場も何度か変更されたが、第３０回記念大会（昭和６３年）から花巻市文化会館で開催している。第４０回記念大会の年は、両国国技館において東京場所、千葉県市川市において市川場所を開催している。

わんこそば記念日

いわて花巻名物わんこそば、そしてわんこそば全日本大会の長い歴史と実績が認められ、２０１５年に「2月１１日・わんこそば記念日」として日本記念日協会に認定されている。

〇金婚漬

青瓜をくりぬき、ニンジン・ごぼう・しその葉を昆布で巻いて詰め、自家製の味噌桶の底に並べて漬け込んでいたもの。味が浸み込むまで半年から１年ほどかかり、さらに長く漬け込むほど味が深くまろやかになったことから、歳月を重ねた夫婦にみたて「金婚」の名がつけられた。大変手のかかるもので、花巻人の「おもてなしの心」を表す食文化といえる。

〇雑穀

花巻市は雑穀の生産量が日本一である。生産は平成５年の大冷害を契機に本格化し、連作障害への対応や健康志向による需要の高まりを踏まえ、農家と関係機関が連携して生産に取り組んできた。また雑穀料理の開発や提供もさかんに行われている。最近では稗を加工したカレールーが開発され、市内の飲食店でこれを使用したメニューが提供される「花巻ひえカレー麺プロジェクト」が実施されている。

〇雑穀日本一

雑穀とは、米、麦以外の穀物の総称で、ヒエ、アワを始めとした様々な穀類をまとめて呼んでいる。雑穀は寒さに強く、栽培期間も米より短く、種類によっては条件の悪い土地でも栽培できることが特徴であり、雑穀は、ビタミン・ミネラル・食物繊維などの栄養価が豊富に含まれていることから、健康や美容に良いと注目されている。

岩手県で生産されている雑穀は９３６トン（平成２１年）で、全国の６割以上を占めている。花巻市では岩手県の６割以上雑穀を生産しており、花巻市は日本一雑穀を栽培している地域です。

花巻市で栽培している雑穀は、ヒエ、キビ、アワ、アマランサス、ハトムギ、モロコシ（タカキビ）、黒米、赤米などです。中でも、ヒエ（１９８ha）、ハトムギ（１９８ha）、イナキビ（７２ha）の栽培が特に多い。

毎日食べるごはんと一緒に炊き込むだけで、白米では摂取できない、不足しがちな栄養分も手軽に補給でき、食事のバランスをとることができる。最近では食物アレルギーの方への影響が少ないことや、滋養強壮や血行促進をはじめとした様々な効果があることが報告されており、ますます期待が高まっている。

〇白金豚（はっきんとん）（プラチナポーク）

高源精麦が、飼育配合から出荷まで一貫体制で生産しているブランド豚。宮沢賢治の作品「フランドン農学校の豚」から命名された。やわらかくまろやかな肉味で、テレビで紹介されるなど全国から注目され、東京方面にも出荷されている。

白金豚は市内のレストランなどで味わうことができる。また、ふりかけや肉味噌など加工品も販売されている。

〇黒ぶだう牛

「花巻黒ぶだう牛研究会」（ブランド牛確立をめざし花巻市内畜産農家７人、平成２４年発足）

当研究会は、エーデルワイン醸造の過程で生じるぶどうの搾りかすを和牛に給与して肉質向上を図り「花巻黒ぶだう牛」の名で売り込もうと取り組む花巻市の畜産農家グループ。（年間生産頭数約 100 頭）賛助会員で、この牛肉の提供を受けている市内のホテルや飲食店では、「花巻黒ぶだう牛」の普及

に向けたキャンペーンを展開し新ブランドの設立を目指している。

○ほろほろ鳥

ヨーロッパでは「食鳥の女王」と呼ばれているキジ目の鳥で、肉質や食感等の評価が高く、低コレステロールで栄養価も高い。石黒農場が日本で唯一の専用農家として飼育から加工まで一貫して製造し、全国に出荷している。

熱帯地方に生息し、寒さに弱くとても臆病なほろほろ鳥は、日本での飼育は難しいとされていたが、石黒農場では湧き出る温泉を利用するなど試行錯誤の末飼育に成功。市内のレストランなどで味わう事ができ、土産店では燻製も販売されている。

○焼きプリン大福

ふわふわの大福の中に焼きプリンと生クリームが入っている人気のお菓子。季節によっていちご大福や、かぼちゃ大福などもある。産直「案山子（かかし）」で販売されている。

○ソフトクリーム、ジェラート

テレビで紹介され、全国的に有名になったのが全長約 24 センチのマルカンソフトクリーム。10 段巻で、地元の人が箸で食べることでも知られる。２３０円という安さも魅力。

大迫のミルク工房ボン・ディアでは、スイス原産「ブラウン・スイス種」の生乳を 100%使用した「ボンディア・ソフト」を始め、ワインをミックスした「ワインソフト」や濃厚な「ミルクソフト」がある。ボンディア・ソフトは産直「だぁすこ」内食堂でも食べられる。

この他、変わり種として酒匠館の「酒ジェラート」、金婚亭の「漬物ソフト」、花巻温泉バラ園の「バラジェラート（期間限定）」、道の駅とうわの「味噌ソフト」なども人気がある。

○世界にも通用する究極のお土産１０選

２０１５年、復興庁が主催する食を発掘するコンテスト「世界にも通用する究極のお土産１０選」が開催され、東北６県から４９６品（岩手県からは８７品）の応募であった。大手小売企業のバイヤーらによる一次審査、全国に流通販路を持つプロ１０人による最終審査を通過し、１０品が選定され、その選定された１０品の中に、花巻市内の企業が製造する３品が選ばれた。

・佐々長醸造「老舗の味つゆ」
　じっくりと時間をかけてとった「だし」の旨味が際立つ味つゆ。
・ブルージュプリュス「平泉黄金バーム」
　平泉産無農薬の米、雑穀、卵で作ったバーム。平泉藤原三代の黄金に込めた祈りをバームクーヘンの色と形で表現した一品。
・佐藤ぶどう園「Amulet of the　Sun」
　「一枝一房」というこだわりを守り、栽培されたぶどうを原料とした生レーズン。

○三酒（さんしゅ）の人氣（じんぎ）

花巻産の日本酒とワイン、そして焼酎「稗造君（ひえぞうくん）」の３つをまとめて「三酒の人氣」と呼ぶ。稗造君は花巻産の雑穀（ヒエ）を原料にした、全国でも珍しい焼酎。控えめな香りと甘くクセがないのが特徴で、多くの方に好評を得ている。

○お菓子・お土産品など

・賢治最中(賢治最中本舗)昭和 30 年に生まれた。白あんとあずきが入った最中は直径 14 センチほどの大きさで、「雨ニモマケズ　風ニモマケズ」の文字が刻まれている。
・やさい王国、芽麩久もち（芽吹き屋）
・岩手早池峰のむヨーグルト(ミルク工房ボン・ディア)

・ワイン羊羹・ワインゼリー（大迫菓子センター、高鉱菓子舗）
・わんこそばまんじゅう・峰の山河(高鉱菓子舗)
・酒ケーキ(砂田屋)
・天使のスフレ・自然卵ぷりん(パティスリーアンジュ)
・アーモンドクッキー稲穂(タカハシ菓子工房)
・味噌くるみ饅頭（佐々長醸造)
・はなまきロール・月夜のフクロウ(ケーキハウスシェルブール)
・羽山まんじゅう(MOMO 大丸屋)
・南部せんべい(花巻せんべい工房)
・とうわ焼き(佐藤製菓)
・南部鬼ぐるみ(喜平堂)
・黄金餅・酒まんじゅう(菓匠丸文)
・ぶどうジュース(佐々木新二)
・平泉黄金バーム（ブルージュプリュス）
・花巻温泉あんぱん(花巻温泉ベーカリー)　　等

〇漬物

・こめっこべらし、金婚漬(道奥)
・金婚漬、大根味噌漬、鬼南蛮(丸一食品工業)
・賢治のトランク（漬物の詰合せ）(ハコショウ食品工業)　　等

〇その他

・早池峰霊水、味噌・醤油、老舗の味つゆ(佐々長醸造)
・Amulet of the Sun 太陽の恵み生レーズン（佐藤ぶどう園）
・味噌(松坂みそ店)
・七味にんにく、にんにく醤油(早池峰自然科学興業)　　等

技と味な特産品

物産品

〇焼物

・「台焼(だいやき)」万寿山の陶石から生まれた東北では珍しい磁器。民芸調に厚手に挽き、米ぬかを釉薬とした糠青磁も日用の器として親しまれてきた。
・「瀬山焼(せざんやき)」台焼創始者の孫。呉須(ごす)（青の釉薬）と竹べらを繊細に使った櫛目波紋が特徴で、「銀河鉄道の夜」をイメージしたオリジナルの作品が人気。
・「鍛冶丁焼(かじちょうやき)」２００年前に開窯し、南部藩御用窯としての歴史をもつ。一時途絶えたものの、益子で修業した先代が戦後に復興。素朴で雅趣を感じさせる焼き物である。
・「野立窯（香泥庵(こうでいあん)）」陶土や釉薬すべて地元のものにこだわって作られ、小品からオブジェまで心のままの造形で個性あふれる作品群を創造。

　他にランプシェードで人気の「早池峰焼」、自作の釉薬で普段使いの陶器を制作している「つづら陶房」などがある。

〇花巻人形

　江戸時代享保年間に鍛冶町の太田善四郎が作り出した土人形で、「からげびな」と呼ばれ親しまれた。

天保年間が全盛で、複数の店が多くの職人を使って大量に制作し、主として３月と５月の節句を目当てに四方に売り広めたと伝えられている。時代の変遷の中で次々と姿を消し、昭和の時代に一時途絶えたが、現在は「平賀工芸社」が復元、制作を受け継いでいる。題材は内裏びなや干支をはじめ、天神や大黒などの縁起物、昔話物、風俗物など広範囲にわたり、いずれも梅、桜、牡丹など春の花々が描かれている。

○花巻系こけし（南部系こけし）

花巻のこけしは、木肌が白く固いコサンバラ（アオハダ）と言う良材を使う。首がはめこみで頭がくらくらと動く、全国的にも南部系だけの特徴を持つ。赤ん坊の「おしゃぶり」から始まったとされ、昔は「キックラボッコ」（木繰這子（きくりほうこ））、現在は「キナキナ」と表現される。最近は、エンジュ、桜、ケヤキ等の有色材を使い変化を求めている。また、宮沢賢治のシルエットを模した「デクノボーこけし」も制作され人気を呼んでいる。

○忍び駒（しのびごま）

稲わらで編まれた馬人形で、里人が円万寺観音堂に祈願する際に供えられた。現在は「小田島民芸所」で制作されている。（詳細別項）

○ホームスパン

羊毛を手織りしたイギリス生まれの織物。東和町「日本ホームスパン」が制作しており、軽く柔らかな風合いが人気。その優れた技術力等が認められ、有名ブランド「シャネル」に布地が採用された。

○染物

伝統的な藍染は「たきうら」「伊藤染工場」で、洋服から小物まで様々な製品が作成されている。せがわ京染店では賢治童話をモチーフにした「銀河夢小紋ハンカチ」を作成。江戸時代創業の「小彌太」では選挙用品を中心に幅広く制作している。

○さき織り

古い布を裂いて糸状に細くし、その糸で織った織物をさき織りという。布を大切にする知恵から生まれたもので、不規則な模様が味わい深い。制作は「夢つむぎ」「花織の会」「さき織工房はたや」「さき織伝承館」で、さき織伝承館では体験もできる。

○花巻傘

享和年間（1801～1803）の頃から伝わる和傘。藩政時代士族の内職として始まったものが、明治維新後は本職となり、大正８～９年頃には年産 25 万本ほども生産する花巻物産の一つとなった。仲町で多く製造されていたが終戦後から少なくなり、現在では「滝田工芸」でのみ制作されている。“蛇の目傘”の美しさや大振りの“番傘”は目を引く。最近では装飾用としてミニ傘も人気が高い。

○成島和紙（なるしまわし）

300 年以上の歴史があり、東和町地区に生育する「コウゾ」の皮を原料に「ノリウツギ」の糊を混ぜて作った和紙。大量生産では味わえない素朴な風合いが魅力。「成島和紙工芸館」で手漉（てす）き体験ができる。

協力(敬称略)
(一財)花巻高村光太郎記念会
㈱エーデルワイン
南部杜氏伝承館
花巻市観光課
花巻市文化財課
花巻市博物館
花巻新渡戸記念館
宮沢賢治記念館
萬鉄五郎記念美術館
花巻おもてなし観光ガイドの会

＝ あ　と　が　き ＝

どっどど　どどうど　どどうど　どどう
青いくるみも吹きとばせ　すっぱいかりんも吹きとばせ　『あいつは風の又三郎だぞ。』
「はなまき通検定」の参考書として編集したこの往来物（テキスト）は、皆さんの花巻の知識度を高めることと検定意欲の盛り上げに役立ったでしょうか？
既刊のテキストに新たに追加した内容もあるが、十分なものであるならば幸せである。
この往来物を基に検定問題作成班は新鮮な問題や難問（？）作成に向かっていく。
皆さんは、ジブンヲカンジョウニ入レズニ　ヨクミキキシワカリ
どっどど　どどうどと解答して欲しい。
・・・