



片岡駅前がキャンドルで彩られました

十数年ぶりに復活したイルミネーションは、新たな光と明るさを生みましたが、規模的にはまだまだ。十二月二十日から二十四日に行われたキャンドルナイトの規模と感動は画期的なものでした。

片岡駅前には、豆のペトポトルを利用した、八百個のキャンドルが敷きつめられたのです。初日と二日目は、廃油を活用した手作りのローソクを使用。一灯のペトポトルの上部を切り、底に水を三分の一ほど注ぎ、ローソクを浮かべて火を灯します。毎日八百個のペトポトル一つ一つに水を足し、ローソクを浮かべる作業を夕方四時ごろから始め、五時に点灯。八時ごろに消灯。毎日ローソクをペトポトルから取り除く作業は大変でした。五日間のイベント中

延べ四千個のキャンドルが点灯されました。初日は子どもたちによるローソク作りが行われ、キャンドルの点灯には親子で参加してくれました。その後は片岡公民館の職員と片岡コミュニティの役員、市民有志、婦人会、商店会の人々が参加し、五日間のイベントが行われました。

ローソクの明かりはイルミネーションと違い、温かさがあります。水に浮かんだローソクの明かりが風に揺られ、光が絶えず揺れるさまは大変美しく、また竹を切ってキャンドルに仕立てた六十の明かりは、薄ぼんやりとして、また違った風情を醸し出していました。通勤、通学の帰りに



駅を降りた人が「わあ素敵」と、何人も携帯カメラで撮影したり、中学生が自転車で見物に訪れたそうです。客

待ちのタクシンの運転手さんも「きれいだね駅前が明るくなって待ち時間も楽しいよ」とキャンドルを眺めていました。

最近、東京から矢板に転居してきた方は、「このキャンドルの数と明かりが素晴らしい」とカメラに収めていました。パソコンで東京や全国の友人に「片岡駅前のキャンドルナイトの素晴らしさ」を発信するそうです。

駅の一角にある「つじの家」は、キャンドルナイトに参加した人のたまり場に活用されました。初日の点灯式に花を添えてくれた「ワインディングコース矢板」などに甘酒を振る舞う場にもなりました。大変だった五日間も、皆さんの喜ぶ姿に励まされ、最終日を迎えました。後片付けには、誘うともなく大勢の方々が手伝いに集まり、あっという間に片付けを終了させることができたそうです。



矢板のみそを世界に 小野崎糴店

小野崎家は代々名主で、明治八年に酒造りを始めた。その後、明治の末期に酒造りを廃業、糴づくりを行ってききましたが、終戦後先代（四代目）がみそづくりの切り替え、天然醸成のみそづくりに取り組んでいる。

小野崎糴店のみそは、「五百日熟成醸造」をキャッチコピーにしている通り、約一年半かけて自然醸成した無添加の手作り天然みそ。

原料の大豆は、北海道、秋田と県内産のものを使用、米や麦はほとんどが県内産（県北）を使った純正の国産天然品ということである。

矢板の産物紹介

矢板にもあんなもの、こんなもの、いろいろな生産物があります。今号は伝統を守りながら海外へも貢献している店をご紹介します。

今から約三十年前、アメリカ人夫婦が約八カ月間、小野崎糴店にみそづくりを学びに来たことがある。取り引きのある機械メーカーの社長さんが、この矢板の自然環境や生活習慣などから最適と判断し、紹介した。アメリカでもみそは

入手できるが、すべて速成みそで、温度調整し、短期間で醸成、防腐剤や着色剤を使用した大量生産品ばかりのため、自然の温度と湿度を利用した伝統製法のみそとは味が比べようがないことから、自然食愛好者で、みそ信奉者になっていった彼らは自然醸成のみそを求めていた。日本での修業を終えた後、彼らはアメリカでみその生産に着手し、工場立ち上げの時期には、現地指導に先代や現当主夫妻が数カ月出向き、アメリカみその創業に尽力した。

また、麦みそが放射性物質を体外に出す働きがあることが、ヨーロッパの大学で証明されて以来、麦みそを中心に欧米への輸出が増えたそうです。特に健康に関心の高い人ほど、みそなどの自然食料品を愛好しているということで、現在では販売量の二十パーセントを占めているとのこと。

現在、米みそ、麦みそ、玄米みその三種類のみそと糴の製造販売を行っている小野崎糴店。この店の味は矢板の自慢の一つとして欠かすことができない。(店主の希望に沿ってひかえめに紹介します)



今回小野崎さんにお伺いし、個人商店が輸出していることをお聞きして、「矢板にもこんなお店があるんだ」と、驚きと共に感心しました。