



シリーズ 部会長に聞く(最終回)

美作国建国1300年記念事業実行委員会
 地域連携部会長 菅田茂さん

地域連携部会では、美作地域が一丸となって地域を盛り上げていく活動を行っています。本年度は「美作国の街道歩き」を4つのコースで実施しました。どのコースでも、参加者は実際に現地に行かなければ味わえない歴史の重みや地域の人々の温かさを感じているようでした。来年度も大原～坂金、勝間田～土居、津山城西～城東など7つのコースで実施するので、ぜひ多くの人に参加してほしいですね。また、美作全域を巡る「おもしろラリー」や美作地域各地にある温泉を巡るラリーなども予定しています。



これをきっかけに、今まで行ったことのない地域を訪れてもらい、新たな地域の魅力を再発見してほしいと思っています。「あそこに行けば、あれがある」「ここに来れば、これがある」といったそれぞれの地域が持つ魅力を知ること、お互いの地域のことを理解でき、人がつながり、地域がつながっていきます。「美作が一つにつながる」そんな活動をこれからもしていきたいですね。



あさのあつこさんが書き下ろすミステリー小説の謎を解け
 美作地域を舞台にしたミステリー小説の謎を解きながら、読者が美作国内を巡る「みまさかミステリーツアー」。
 12月15〜25日、美作市在住の作家・あさのあつこさんが小説の制作に役立てようと、

舞台となる美作国内の下見を行いました。
 まず、津山市役所を訪れたあさのさんは、宮地昭範記念事業実行委員会長の激励を受けて「美作に生まれ、美作で育ったので、わたしの知っている美作の良さを伝えられる作品にしたい」と思っています。「と抱負を語りました。
 この後、津山郷土博物館を訪れ、美作国の歴史について説明を受けながら、展示物を興味深く見入っていました。
 このほか、西粟倉村の志戸坂峠や新庄村の新庄宿などを訪れ、小説の構想を巡らせて



いるようでした。
 どのような謎が詰まったミステリー小説ができあがり、読者がどんな発見をするか。とても楽しみです。

津山 あれこれ

福力荒神社(福力)

慶長15年(1610)、津山藩主森忠政は娘が難産で困っていたことから、福力荒神社で安産祈願を行いました。霊験を受けた娘は、無事に出産することができ、喜んだ森忠政は2反8畝歩の田を寄進したそうです。
 また、天和3年(1683)9月、森家の家臣・山口彦左衛門がマムシに噛まれ、危難に遭い、この神社で祈願したところ、命が助かったといわれています。

これらのご利益から、福力荒神社は安産とマムシ除けの神様として、県内外に広く信仰を集めるようになりました。

旧正月(今年は2月10〜12日)に行われる大祭には多くの参詣者がマムシ除けの御浄砂を求めに訪れます。また、この期間に参詣すれば、家族全員に、その他の日に参詣すれば、本人にご利益があるそうです。



▲参詣者でにぎわう境内

きらめく 津山人

料理家
有坂翔太さん(津山市出身)

料理家としてテレビ番組や雑誌などで幅広く活躍し、昨年、岡山県の「フルーツ桃太郎」に就任した有坂さんにお話を伺いました。

料理に興味を持ったきっかけは?

小学生の時、給食を食べていて、母が作る料理と味の濃さが全然違うことに気付く、味付けに興味を持ったのがきっかけです。
 中学生になると、カップラーメンを食べる時には粉末のスープなどを使わず、自分なりに素材やだしを考えてスープを作るようになりました。
なぜ料理家になったのですか?
 高校生の頃、将来はカップラーメン

やりがいは何ですか?

わたしのレシピを使った料理が「おいしい」と言ってもらえることが何よりもうれしくやりがいを感じますね。また、最近は地元の料理教室や講演会に呼ばれることも多くなりました。地元で恩返しができる機会が増えてありがたいと思っています。

の開発者になりたくて、調理の専門学校に行けば良いと思い込み、専門学校に進学しました。でも、専門学校で学ぶうちに、開発者になるためには料理研究家になった方が良いのではと思い始め、さまざまな料理が作れないと料理研究家にはなれないと思いました。それで、卒業後は大阪のフレンチレストランで3年間、皿洗いからシェフを務めるまで、料理の修業をしました。
 その後、料理研究家としての仕事を求めて東京へ引っ越したのですが、思うようにいかず、家に引きこもりがちになってしまいました。ただ、作った料理を自分のブログに投稿することだけは続けていました。
 ある日、わたしのブログを見た出版社の人が訪ねてきて「料理の本を出しませんか」と持ちかけられ、本を出すことになりました。本の出版が今の仕事をするきっかけになったと思います。以来、テレビや雑誌などへ出演するようになりました。

フルーツ桃太郎とは何ですか?

岡山産の果物を使ったスイーツのレシピなどを作って、全国に紹介しています。以前から、岡山のおいしい食べ物を全国に広めたいと思っていたので、話をいただいて、すぐに引き受けました。

今後の目標はありますか?

現在の日本は、世界の中でも食品の廃棄率が高いので、残されない料理を作りたいです。
 これからも料理の仕事に携わり、津山でも料理の活動をして、いずれは、おいしいカップラーメンを開発したいですね。そして「津山市出身の有名人といえば料理家・有坂」と言われるようになるとうれしいですね。



▲食への思いを語る有坂さん

残されない料理を作りたい

