

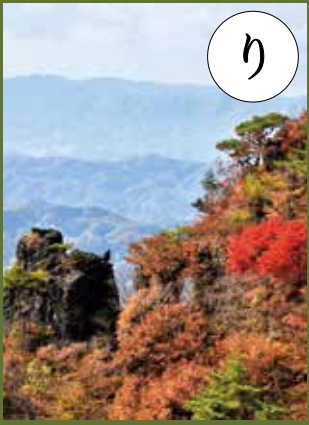
2022年、新春特集

伊達の魅力かるた

— 前編 —

宣伝部長12人が一押し of 伊達をご紹介します。
知ってる事でも、もっと深く
地元の魅力を再発見する
かるた取りを始めましょう。

り



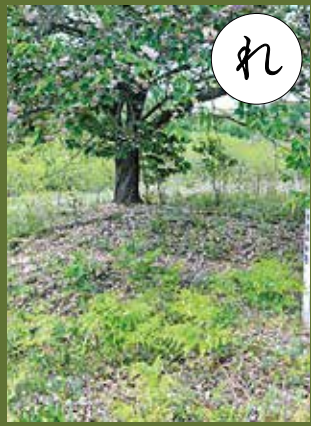
ち



ひ



れ



け



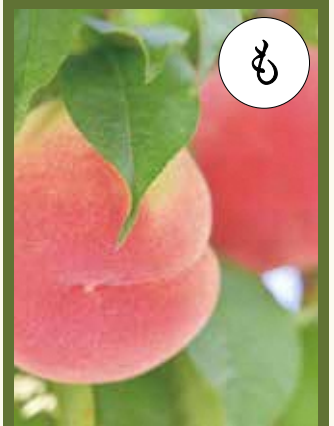
み



わ



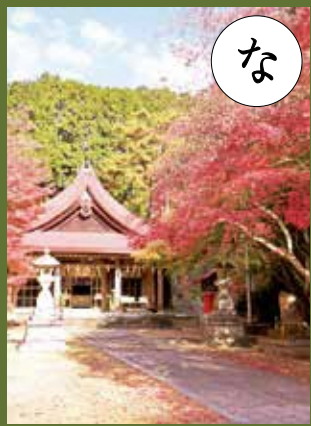
も



お



な



さ



ぼ





山舟生和紙伝承会 八巻政行さん

私が伊達ケーブルテレビに勤務していた時、山舟生小学校の閉校式で和紙のランプシェードや卒業証書を見かけました。児童たちが全て手作りしたと聞き驚きました。自分で作った世界に一つの卒業証書は一生の思い出ですね！

まあの駅やながわで山舟生和紙発見！
伊達な宣伝部長 菅野沙織さん



養 蚕が盛んだった頃、梁川町山舟生は蚕紙作りで栄えました。昭和55年に一度途絶えた紙づくりを平成8年に復活させたのが八巻政行さんです。道具は地域の人たちが持ち寄ってくれて、技術は経験者の先輩から教わったそうです。「すっかり紙漉きに入り込んだね」と話す八巻さん。紙漉きは全くの素人でしたが、それから25年間、夢中で続けてきました。

原料には楮のほか、糊の役割を果たすトロアオイの根が使われています。生物のため、気温の高い夏は紙づくりはできません。實桁ですくい前後左右に揺らすと、繊維が

宣伝部長 菅野沙織さん
イチオシ！

「山舟生和紙」

復活した伝統の和紙
八巻さんの和紙愛が止まらない



イチオシポイント

- 1 伝統を復活させたすごさ
- 2 オリジナルの技法を開発
- 3 八巻さんの人柄と和紙愛

わし作り
伝統つないだ
粋なひと

組み合わせり丈夫な紙に仕上がります。透かしを入れるオリジナルの技法も編み出しました。梁川高校の卒業証書や中学校の立志証書に、校章や文字の透かしが入った和紙が使われていたんですよ。

施設の老朽化もあり「そろそろ潮時かな」とおっしゃる場面もありました。でも、和紙作りの技術を継いでくれる人がいたら大歓迎で教えてくれるそうですよ！



(上) 立志証書に使われた「志」の文字が入った和紙／(右) 家紋など透かしを入れたオリジナルのランプシェード



八巻さんにしかできない技
思うままにデザイン
型漉きで作品づくり

立志証書などに透かしを入れる型漉き（八巻さん命名）の技法で、さまざまな模様が入った紙が生まれる。型が作ればどんな模様でも自由自在に作れるそうです。大型の紙に模様を施せば、素敵な模様入りのランプシェードなども作れます。ライトをつけた時の幻想的な雰囲気が素敵でした！

こちらもイチオシ！



伊達な宣伝部長 清野公弘さん

実家が桃農家で、幼い頃から桃に親しんできました。冬に剪定し枝を仕立てたら、春先に摘蕾・摘花を行い、実ができれば定期的に消毒をしながら、形のいいものを残してさらに絞り込む…。農家さんが丹精込めて育てた桃なので、たくさんの人に味わってほしいですね。



宣伝部長 清野公弘さん
イチオシ！

「伊達の桃」

伊達市といえば桃！
もっと語りたい伊達の桃の魅力

桃 といえば伊達、伊達といえば桃！みんな知っています。一押ししたい伊達の代名詞です。7月初旬のはつひめに始まり、晩成種のC X やゆめかおりなど10月頃までが伊達の桃シーズン。あかつきが有名ですが、あかつきの枝変わり品種、はつひめや晩星も糖度が高くおすすめです。どちらもあかつきより先に流通するので、シーズン初めから要チェック！

伊達市は山から平地まで条件の違う桃畑があるため、同じ品種でも少しずつ出荷時期がずれ、長めに楽しめるのもいいところ。おいしさの秘訣は日光。収穫2週間前くらい

も美味し
伊達市の夏が
待ち遠しい

「硬い桃を送ってください」と首都圏から注文が届きますが、硬い桃が簡単に手に入るのは産地ならではの。果物王国だからこそその魅力ですね。

に、畑に銀の反射シートを敷き、実全体に光が届くようにします。色がまわれば糖度も上昇。縫合線を中心に左右対称な桃で、十分に色づき、おしり（木についている部分）があめ色になっていれば、熟しておいしい証拠です。



イチオシポイント

- 1 同品種でも楽しめる期間長め
- 2 糖度の高さ
- 3 産地ならではのかわいい桃



桃に次ぐ勢い！の伊達産フルーツ

意外と知らない？
シャインマスカットの色と味

ここ10年で栽培面積がどんどん拡大しているシャインマスカット。今ではすっかり伊達市の顔です。購入するとき、緑色の濃いものと薄いもの、どちらのシャインマスカットを選びますか？実は緑が薄く少し黄色みがあった方が、熟していて味が濃く、おいしいんです。『嘘だ！』と思ったらぜひ食べ比べてみてください！

こちらもイチオシ！



伊達な宣伝部長 森藤洋紀さん

鉄板になりますが、霊山登山に
来たら、りょうぜん紅彩館のお風
呂に入って、まきばのジャージー
のアイスを食べ、1日満喫して
ほしいと思います。登れないけど
絶景を味わいたい人は、私が紹介
する「絶景！紅葉の霊
山」をご覧ください。
紅葉の霊山の動画▶



宣伝部長 森藤洋紀さん
イチオシ！

「霊山」

見てよし、学んでよし、霊山をもっ
と知ってほしい



イチオシポイント

- 1 登山の手軽さ
- 2 低山でも迫力の絶景に感動
- 3 霊山を巡る歴史

伊達市のシンボルと
いったら「霊山」では
ないでしょうか。皆さんもイ
チオシかもしれません。私も
イチオシです(笑)。私にとっ
て霊山は、小中学校の遠足で
毎年のように登った身近で大
切な山です。
霊山の魅力は、標高825
メートルと手軽で親近感のあるの
に、岩肌がゴツゴツしてい
て、岩の山はありますが、大げ
さに言えばスーッと登れて
達成感のある山はここしか
ないと思います(笑)。
絶景に目が行きますが、霊
山に登ると南北朝時代の歴史
を感じることができます。山

り
ようぜんを
登れば自然と
こころ晴れ



誰でも心に残る風景がある
心落ち着く、ふるさとを感じる場所
マイ霊山ポイント！

私が思う好きな霊山の風景は、国道115号線を福島
側から伊達市に向かって走っている途中にあります。
小国小学校に曲がる交差点の少し手前あたりで、真正
面に見える霊山がとても好きです。いつも仕事帰りに
見る風景ですが、この景色を見るとほっとします。皆
さんのマイ霊山ポイントはどこですか？

こちらもイチオシ！



伊達な宣伝部長 馬場裕隆さん

私には壮大な夢があります。一
人一人得意な分野を持ち合って楽
しく地域を盛り上げたい。例えば、
末永さんがメインディッシュ、赤
間さんがデザート、そして私が撮
影を行い、フォトウェディングの
ようなみんなで伊達市を盛り上げ
る活動を実現したい。



トラットリア ラワサビ
オーナーシェフ 末永俊一朗さん

地産地消という言葉は
よく耳にするといい
ます。でも、その取り組みを
している人をご存知ですか？
トラットリア ラワサビの
末永俊一朗さんは、平成14年
のオープン当時から、身近に
ある新鮮で美味しい食材を使
うことをコンセプトにしてい
ます。それはイタリア料理に
は「カンパニリズモ(郷土愛)」
という考え方が根底にあるか
らです。イタリア料理に欠か
せない小麦粉は月館町産を
使っています。末永さんは「引
き立ての香りが格段に違うた
め、その良さがわかる」と話
し、伊達の食材の魅力を話し
てくれました。

宣伝部長 馬場裕隆さん
イチオシ！

「郷土愛」

伊達の農産物の魅力を食発！
顔の見える地産地消



イチオシポイント

- 1 郷土愛に満ちた活動
- 2 生産者に応える活動
- 3 地域の絆

ち
さん地消
食でつながる
伊達の未来

末永さんの思いの詰まった
活動として、平成30年から始
まった「ふうどいちはば」。こ
の活動は生産者と料理人、そ
して消費者をつなぐ活動で、
お店でおいしく食べて、その
食材について生産者や料理人
と会話を楽しみ、直接購入で
きる楽しい市場。現在はコロ
ナ禍で休止していますが、「私
たちの食農」をコンセプトに
伊達の魅力溢れる食材を「食
発」しています。



アリュメット シェフパティシエ 赤間祐太さん

育ったこのまちに協力したい
生産者に応える活動
「伊達のフルーツが一番」

アリュメットの赤間祐太さんは、地元でケーキを作
りたいから、東京で修行をして戻ってきました。ケー
キに使用しているフルーツの生産者名を表示して、地
元の農家のおいしさを伝えています。農家さんが持っ
てきたフルーツを使って頼まれることも多く、赤間
さんは「その思いに応えたい」と活動しています。

こちらもイチオシ！



伊達な宣伝部長 橋典雄さん

機織りと養蚕を伝えたと言われる小手姫にまつわる史跡が月舘町に残されています。「布川の御前堂」は、技術を教えてもらった里の人たちが感謝の気持ちを込めて祀ったと言い伝えられています。近くには小手姫が織った布を川に晒して乾かすのに使ったといわれる「布晒石」もあります。

布川の御前堂



宣伝部長 橋典雄さん
イチオシ！

「古代の伊達！」

小手姫からつながる養蚕の縁
古代の伊達に思いを馳せて



イチオシポイント

- 1 小手姫から始まる養蚕の歴史
- 2 養蚕を産業化した静戸公
- 3 羨望の地だった伊達

ため、伊達は誰もがうらやむ豊かな場所だったのではないでしょう。12世紀末には奥州合戦の恩賞として伊達朝宗が居を構えますが、その裏には裕福な村を手にしたという考えがあったのではないかと想像してしまいます。

また、産業が興き、自活できる風土があったことが、やがて世界を席巻する上質な生糸生産の精神にもつながっていると思います。

れ
きしあり
誰もが羨む
豊かな地



梁川町大門の風景

地名にも歴史あり！
ルーツは南朝の雄
北畠顕家ゆかりの地名があちこちに

梁川町新田字町通りには、かつて新田城があり、北畠顕家と共に戦った新田義貞の一族（新田小太郎義澄）が住んでいたとされています。その「新田」が地名として残りました。梁川町大関字大門は、北畠顕家が靈山城に登る時に通った「大手門」があったためといわれています。地名を紐解くのもおもしろいですね。

こちらもイチオシ！



長岡天王祭

江戸時代、糸が出来上がる6月中旬に八雲神社で開かれていた「天王市（現在の長岡天王祭）」には、西陣織の原料を求めて京都から千両箱を持った商人が押し寄せ、取引されていました。取引額は1万5000両ともいわれ、全国の糸の相場を左右するほどの一大行事だったそうです！

明治後期、蚕種業者の芳賀甚七・守之助父子は、夜学校や長岡禁酒会、長岡文庫を催し、酒を飲むお金と時間を勉強に充てて青年を育成しました。大正時代には、長岡製糸



伊達な宣伝部長 白井真さん

八雲神社

宣伝部長 白井 真さん
イチオシ！

「養蚕と人づくり」

「いい商品づくりはいい人づくり」
人を育む魂が伊達に根付いている



イチオシポイント

- 1 貿易拠点だった八雲神社
- 2 商品作物を作る産業システム
- 3 人づくりのための教育

場を営んでいた佐藤儀四郎が、女工たちのために終業時間を早めて女学校を開講。さまざまな事情で働く女工たちが、うつむいて糸を紡いだらいい糸にならないと考え、自分の仕事にプライドを持ち、学んだことが後の人生で自信になるようにしました。

養蚕業の発展には教育が深く関わっており、人を育てる伝統は、今も伊達に根付いているのではないでしょう。

ひ
とづくり
産業育てた
伊達魂



地域のためにアメリカへ

大凶作で苦しむ地元を救った
日本力行会

にほんりっこうかい

大凶作に見舞われた1905・1906年頃、日本力行会伊達支部の芳賀守之助会長、佐藤儀四郎副会長らは、生糸の貿易ルートを通じて農家の次男、三男をアメリカに送りました。現地で得た現金収入を送金してもらうことで、大凶作に苦しむ多くの人を救ったそうです。「地域全体のために働く」養蚕業の精神があってこそその偉業ですね。すごい！

こちらもイチオシ！