

伊達な宣伝部長・斎藤暁さんの活動 きれいな景観をいつまでも

まちの魅力発信の担い手となり、自身の活動の場を通して地域の魅力を発信する「伊達な宣伝部長」が、普段どんな活動をしているかのぞいていきます。今回は斎藤暁さんの活動に注目しました。

宣伝部長として魅力発信

自然の中で巨大な岩などを登って楽しむ「ボルダリング」を通して、SNSで魅力発信を行っています。壮大な背景とアクティブな姿に、心打たれます。

「Ryozen Boulderland Project」の
Facebookはこちら▶



霊山ボルダーランドでの活動

ボルダリングに適した場所を観光名所「霊山ボルダーランド」として公開し、10年が経ちました。これから多くのクライマーに霊山のファンになってもらうため、エリア内の整備を随時行っています。

SNSで参加者を募り、4月に行われた倒木の撤去やアプローチの修復には20人以上の人が参加しました。斎藤さんは「山の景観を保つためにも大事なことで、ボルダリングをする人にはとにかく楽しくやってもらえればと思っています。」と話してくれました。また、「コロナウイルス流行前に行っていたイベントを復活させていきたい」と抱負を語る斎藤さん、今後の活動がますます楽しみです。



斎藤暁…「FM 霊山 Climber's」の代表を務める。
2代目宣伝部長から継続して活動する。

手分けして整備作業を
行う▶



霊山を背に、
仲間たちと撮影▼



Instagram
伊達市公式

今月の「# いいないだて」



Instagramで「# いいないだて」がついた投稿を広報担当者が確認し、今月の「ベスト・オブ・いいない!」を決定します。さて、今月の「いいない!」は?



アカウント名: @hiyoko4657さん

撮影場所: 霊山

投稿日: 5月3日



岩場のワクワク、い〜ない!

撮影者さんが霊山トレッキングの際に撮影した護摩壇での1枚。「新緑と澄んだ山の空気、鳥の声にリフレッシュしました」と感動を伝えてくれました。

「# いいないだて」を
つけて投稿しよう

皆さんが撮った、思わず「い〜ない!」
といたくなる伊達の写真をお待ち
しています。

伊達市公式インス
タグラムはこちら▶



☎ 秘書広報課広報広聴係
☎ 575-1113

幸せがじゅずつなぎになるリレートーク

伊達市に住んでいる人が、今話したい人と対談し、実際につながりを作っていくコーナーです。誰とどのようなことを話すのか、台本はありません。父の後を継いで実家の漢方薬局に勤め、漢方のお茶など新商品開発に励む貝津有岳さん。同じく、挑戦を続ける地元の醤油屋さん・玉鈴醤油の鈴木利幸社長を訪ねました。

トークを動画
で見る▼



市民の 小部屋



すずき りきよ かいつ ありたけ
#14 鈴木 利幸×貝津 有岳

鈴木利幸(左)…昭和50年生まれ、保原地域在住。玉鈴醤油株式会社4代目社長。伝統の味と技術を継ぐ一方、木桶を使った醤油づくりや新製品の開発など、新たな挑戦を続ける。貝津有岳(右)…平成4年生まれ、梁川地域在住。港屋漢方堂薬局で新商品を次々と開発し、漢方で地域振興を目指す。

(撮影場所: 玉鈴醤油株式会社(保原地域))

貝津 玉鈴さんはずっとこの蔵で作ってるんですか?
鈴木 元々酒や味噌や醤油を扱う問屋があつて、醤油部門を切り離す時に祖父が引き受けてここに蔵を構えたそうです。昔は農閑期に地域の人に手伝ってもらって仕込みをしたそうです。貝津 発酵をちょっと勉強したんですが、何もない中で先人たちの知恵から生まれたという点で、醤油は漢方と近いと思っています。
鈴木 分かります。材料の配合でも味は変わりますし、麹菌にもいろいろあつて、苦労もあつたと思います。でも、菌の選別から始まって、楽しかったんじゃないかなって思いますね。貝津 社長は菌に興味を持ってこの世界に入ったんですか?
鈴木 発酵に興味を持って、何も知らない状態で短大に行っただけです。発酵菌の世界の広さにすごく驚きました。醤油の先生に「何でも嗅いで食べてみないとわからない。クンクン、ペロペロだよ」と言われて、実践して「なるほど」と思いました。貝津 「菌の声を聴く」という

のを何かで読みましたよ。
鈴木 熟成が始まると「ブツブツ」発酵するものがあつて、発酵が激しいと音がするくらいの時があるんです。実際に目にした時には感動しました。
貝津 小麦粉を発酵させた「神麹」という漢方薬があるんですけど、発酵のプロの力を借りて現代風に作ったら楽しそうだなと思います。
鈴木 自分の分野だけじゃなくて幅広い業界の人の話を聞くのが本当に楽しいですよ。
貝津 地域が盛り上がりそうですね。鈴木 食品業界に限らず話を聞いて、一緒にできないかと考えるようにしています。
貝津 じゃあ、漢方醤油を(笑)鈴木 醤油の甘味料で甘草(かんそう)を使う場合もありますね。いろいろ話を聞かせてください。
貝津 ぜひ一緒にやりましょう(笑)。最後に鈴木さんにとっての「幸せ」は何ですか?
鈴木 地域全体が幸せじゃないと商売が成り立ちません。いろいろな挑戦をして、地域に恩返しをしながら、お客さんに幸せになってもらいたいですね。

次のトーク: 大橋松太郎さん(松葉園)×鈴木利幸さん