

# 「へえ！こんな歴史があったんだ！」



今回は、バラティティ豊かな7店舗にご協力いただきました！  
本当にありがとうございました！！



第 2 号

2022年（令和4年）

3月16日  
水曜日

発行所

九戸村役場

九戸村伊保内 10-11-6

☎ 0195 - 42 - 2111

こんにちは。九戸村地域おこし協力隊の福島多恵です。昨年の10月に発行しました「くへの商店新聞」の第2弾が無事制作・発行できました。とても嬉しいです。取材にご協力いただいたみなさまありがとうございました。

私は、この春で九戸生活2年目に入ります。1年目はすべてが新しく新鮮がむしやりにやってきました。近頃、もう村の大半のことを知ったかのような気持ちになっていた時がありました。しかし、今回の新聞を制作するにあたり、また、新たな出会いやワクワクに触れ、自分の小ささを知りました。普段の会話からは知ることのできないその人の「歴史」や「ドラマ」を取材を通して教えていただきました。「こんな苦勞があったのか！」「こんな考えから生まれたのか！」「こんな美味いものがあったのか！」という衝撃は、「この世界もまだまだ楽しそうだ」という未来への期待に繋がります。人の数だけドラマがあって、ひとりとして同じ人がいないこの世界は「なんてポリューミーなんだ！」と思います。（ポリューミーよりもいい言葉があるはず…思いつかない笑）全員と出会うこと・全員のドラマを知ることができませんが、きっとこのだれのドラマも同じくらい感動がたまっていると思うのです。「悲しかった過去」や「苦勞した過去」は他人に勇気を与えたり、時を経て自分にとっても財産になりました。最後の最後までだれにどんな影響を与えるかわからない人生を、今日も生きている我々は尊いです。たくさんのお会いから希望をもらったように、わたしとの出会い・わたしが創ったモノとの出会いもだれかにとって希望になるよう生きていきたいです。



# 高倉商店

場所 ◆ 九戸村戸田 19-212  
 営業時間 ◆ 午前7時から午後6時  
 定休日 ◆ 日曜日

常連さんに質問。

Q 「栄子さんの好きなどころは？」

「どっこも、好き。」



サエさん

「どっこも、好き。」



久ーさん

「どっこも、好き。」

全部

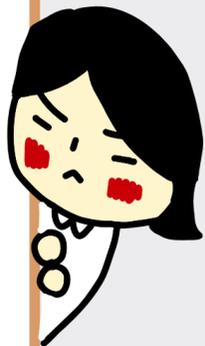


フミさん



高倉商店 店長 高倉 栄子 さん

わたしも老後は、  
こんな商店の近くに  
住みたい！



Message

## 戸田の「生活」「元気」の源

「元気をくれるお客さんに感謝しています。  
健康で長生きできるように支えたいです。」

### 高倉商店の店長さん

高倉栄子さん。65歳。お母さんが始めた高倉商店を今は栄子さんがひとり切り盛りしています。栄子さんの父は栄子さんが小さい時に亡くなり、栄子さんの母トキさんは商店をひとり切り盛りしながら3人のお子さんを育てました。贅沢をいっさいせず、持っているブラウスも一枚、お子さん3人を高校までしっかり面倒みてくれたことをとても感謝しているそうです。栄子さんの旦那さんは軽米出身の大工さん。お嬢さんに来てもらうために栄子さんは次男坊を探していました。そして22歳の頃、働いていた上徳商店にお客さんとして来ていた旦那さんを射止めたそう。

### 栄子さんの心遣い

高倉商店のお客さんにはお年寄りの方が多いです。「遠くに買い物に行けないお年寄りのためにこの商店はあります。」商品について細かく教えることを心がけている栄子さん。モノを手に取りながら、甘いのか、辛いのか、説明します。暖かい時期には商店にいつもお客さんがいて、楽しそうな話し声がしています。お客さんにとって栄子さんと話す時間は大切な時間。栄子さんは誰に対しても、一生懸命話を聞きます。耳や目が悪くなってくると、会話が億劫になってしまうこともあると思いますが、高倉商店にいるお年寄りは80・90歳でも元気に話しています。「私も知らないことを聞けるのが

楽しいです。お年寄りは昔の行事などに詳しいので勉強になります。」

### 愉快なお客さんたち

朝10時ごろ。柳下久一さん(67)がやってきました。久一さんは1日おきに高倉商店を訪れます。「歩いて行ける距離にあるこの商店の存在は本当にありがたい。」バナナやお菓子を買って帰りました。

11時頃。柳平フミさん(86)のお宅への配達に同行させてもらいました。フミさんは秋までラクーターで商店まで毎日通っていたそう。高倉商店とは母トキさんがお店をやっていた頃からの付き合い。フミさんは栄子さんとお話をするのを楽しみにしています。どこの誰が亡くなった、どの誰が救急車で運ばれた、最近体の調子が悪い...といった世間話をするそうです(笑)。野菜などを購入したフミさん。料理もお手のもので商店へ通う予定です。

お昼近く。常連さんの川原サエさん(94)を栄子さんが電話で呼んでくれました。94歳とは思えないほどしっかりされています。夏は毎日来ていますが冬は4日に一回。食べ物を買いに来て、栄子さんとおしゃべりをします。20年も通うほどサエさんにとって商店は大事な存在です。

### これからもずっと

元気なうちはお店を続けるつもり。栄子さん。地域の人の元気の源としての活躍は続きます。



# おのか商店

かんにやかく薬にもなる!?  
コリコリした食感。



## ハナビラダケ

7~8月  
うまさ★★★★☆  
お値段★★★★☆

バターソテーや  
スープに。

ネット販売サイト  
『天然きのこ山菜.com』



購入は要予約を。

社長おすすめ天然きのこを紹介!

場所 ◆ 九戸村伊保内15-5-8  
営業時間 ◆ 午前8時から午後5時  
定休日 ◆ なし  
電話番号 ◆ 0195-42-2224

良い香りの出汁がとれる!  
白菜なべやししゃぶしゃぶの  
スープにひいたし♪



人チオ

## 本しめじ

9月末~10月上旬  
うまさ★★★★★  
お値段★★★★☆

栃木県の人が大好きなきのこ。  
出汁が濃厚!  
そばやうどんに◎



人チオ

## チチタケ

8月  
うまさ★★★★★  
お値段★★★★☆

言わずと知れた高級きのこ。  
素焼きで香りを  
楽しみましょう。



## 松茸

8月~9月  
うまさ★★★★★  
お値段★★★★★

超濃厚!!  
香りが強く、  
洋風料理に  
ひいたし。  
クリームパスタは  
絶品♪



人チオ

## アカヤマドリ

8月~9月  
うまさ★★★★★  
お値段★★★★☆

又も又系きのこ。  
フワツとしてる。  
おひたしや鍋に  
GOOD。



## ハナイグチ

8月~9月  
うまさ★★★★☆  
お値段★★★★☆

火を通すとプリプリの  
食感になる。  
中華炒めに入れると  
まるでアワビ!



## ホウキタケ

9月上旬  
うまさ★★★☆☆  
お値段★★★☆☆

タマゴの卵な殻から  
出てくることからこの名。  
生でも食べることが  
できる。  
こっくりとした旨味。



## タマゴタケ

7月中旬~8月中旬  
うまさ★★★★☆  
お値段★★★★☆

ブログで  
食べ方が  
紹介されて  
ます!



Message

### 村の恵みを全国にお届け

「天然きのこの美味しさにびっくり!」

ぜひ一度食べてみてほしいです。」

新しい戦略

おのか商店の店長小野家栄治さん  
は、栄治さんのおじいさんの  
代から続く、きのこや山菜の買  
い取りと販売を行っています。大  
学で東京に出て、しばらく東京で  
暮らしていた栄治さん。お父さん  
が体調を崩し、帰郷したのをき  
かけにお店を継ぐことになりました。  
小さい頃からのきのこは食べて  
いたはずでしたが、きのこの魅力  
には気づいていなかったそう。帰  
郷して改めて食べた九戸の天然き  
この美味しさにびっくりしたそ  
うです。卸しだけでなく、個人へ  
の販売もしていこうと12年前に  
ネット販売も始めました。当時、  
ネットに関して詳しくはなかった  
栄治さんは、調べ調べサイトを立  
ち上げ、広告を出し、徐々にサイ  
トの認知度を上げていきました。

各地から届く感謝

サイトを通して全国各地から注  
文が入るようになりました。天然  
きのこや山菜を食べる習慣のあつ  
たお年寄りや、祖父母に食べさせ  
たいというお孫さん世代の方など  
からの注文が多いそう。体が不自  
由になって採りに行けなくなつて  
しまつたり、山からきのこが消え  
てしまつたり、きのこを食べる機  
会がなくなつてしまつた方たちか  
らとても喜ばれました。  
「感謝のメールや手紙が届くこと  
がとても嬉しいです。数ある販売  
サイトからうちを選んでくれるお  
客さんがいることがやる気に繋が  
ります。」

きのこ名人の高齢化

きのこを山から採ってくるのは  
村の名人たち。16年前には40人  
近くいた名人たちは今では10人程  
度。「天然きのこを採って食べて  
きた世代がどんどん高齢化してい  
る」と栄治さんは現状に危機感  
を感じています。「若い人たちにも天  
然きのこの美味しさを、きのこ採り  
の楽しさを知ってほしいです。」

「きのこ」と「商売」

名人たちが採ってきたきのこに  
状態ごとに値段をつけたり、注  
文通りに組み合わせる梱包した  
りと、シーズンの時期は大忙し。  
「きのこを見る目は自分で養いま  
した。」栄治さん自身もきのこ採  
りに行くことがあります。「生え  
ているきのこを見つけた時は光つ  
て見えます(笑)」。ネット販売と  
いう新しい販路を成長させていく  
過程は苦労もあれど、とても面白  
かったそうです。「九戸の恵みが  
少しでも多くの人に届くようにこ  
れからも販売していきます。」

## クリタケ

10月中旬~下旬  
うまさ★★★★☆  
お値段★★★★☆

鍋や汁物に  
オススメ。  
マイルドな  
なめこという感じ。



超旨い!!

鍋に入れると他の  
きのこも美味しくなる。

人チオ

## ナラタケ

10月  
うまさ★★★★★  
お値段★★★☆☆



突然お店に行っても、  
きのこがないことがあります。  
事前に、電話やネットから  
予約注文しましょう!



きのこだけでなく、  
山菜も販売してます!  
社長のおすすめは、  
『シドケ』



# 中野葬具仏具店・ 葬祭会館はな想い

場所 ◆ 九戸村伊保内 11-56-2  
営業時間 ◆ 午前8時半から午後6時  
(葬祭部 24時間営業)  
電話番号 ◆ 0195-42-2516

愛されキャラの社長。

さまざまな人のおかげで今日までやってこれました。



中野 信子 社長（左）と 中野 茂美 専務（右）

『なかの生花店』さんは、  
平日 ◆ 午前8時半から午後6時  
土曜 ◆ 午前9時から午後5時  
日曜 ◆ 午後9時から午後12時  
営業しています！

Message



## 創業40年村最初の葬儀屋

「生きていることはありがたいこと。」

その日を一生懸命に生きよう。」

### おばあちゃんの暗示

中野葬具仏具店で3代目社長を務める中野信子さん（左）は、中野家の一人娘として誕生しました。共働きで忙しい両親の代わりによく世話をしてくれたのはおばあちゃんアイさん。甘えさせてはくれない厳しいおばあちゃんだったそうです。「信子はお嫁にいつてはダメよ」と小さい頃からわかたお花をバケツで売る小さな花屋を始めました。これが今でも続いている『なかの生花店』です。

### 村、初めての葬儀屋

心臓を悪くした信子さんの父の昭一さんが家で仕事をしようと始めたのが葬儀屋さん。村にひとつもなかった葬儀屋に目をつけました。その頃の村では、家族や近所の人たちで協力してお葬式をするのが日常。中野葬儀屋は、葬儀に使う道具の貸し出しや納棺など、村民が自力でやっていたことのサポートをしていきました。信子さんは、朝も夜も関係なく仕事に励む父の背中を見て育ちました。入院を繰り返しながら店をまわっていた昭一さんは、信子さんが高校1年生の時に他界してしまいました。亡き父に代わり母のツマさんが看護師をやめ、仕事を引き継ぎました。

### 信子、社長になる

一方、信子さんは小さい頃から夢だった幼稚園の先生になります。しかし、憧れの時間は束の間、25歳の時に母ツマさんが体調

を崩し、帰郷。その4年後に亡き母の代わりに葬儀屋を継ぐことになりました。慣れない仕事に右往左往。仕事を手伝ってくれた地元の友達、見守り励ましてくれた親戚。町内会の仕事を代わってくれた近所の人たち、いろんなことを教えてくれたお寺の和尚さんや神社の宮司さんのおかげで頑張ることができました。「自信がなくても、やってみよう」という気持ちで挑んでいったそうです。

### 九戸と福島

ドタバタと仕事をしているうちに気づけば35歳。ふとおばあちゃんの暗示を思い出します。「信子は婿をもらうんだよ。」仕事で付き合いのあった業者の方が紹介してくれたのが今の夫の茂美さん。福島県でサラリーマンをしていた茂美さんはマレーシアからの出張帰りに信子さんを紹介されます。福島と九戸はかなり離れています。福島と九戸は同じ日本ですが、茂美さんは「九戸は同じ日本で言葉も通じるから、いいか!」と思っただけそう。明るく前向きな信子さんに一目惚れ。2年の遠距離恋愛を経て結婚。それからは二人三脚で会社を営んでいます。

### 慣れてはいけない

お二人が相手にするのは悲しい気持ちを抱えた葬祭家。心がけていることは、スムーズに物事が進むように丁寧に対応すること、仕事に慣れないこと。葬祭家にとっては一生に一度のこと。そのことを忘れずに、スタッフと共に日々仕事に向き合っています。



# Thank you 整骨院

場 所 ◆ 九戸村長興寺 10-51-8  
 営業時間 ◆ 午前9時から午後7時  
 定休日 ◆ 土日祝  
 電話番号 ◆ 0195-42-3037  
 ◆ 予約された方、優先で対応します。



痛みに速効！

症状に合わせた適確な施術ですばやく改善☆

店名にこめられた想いは、2つ。

① THANK YOU 〓 感謝

② SUN + 九戸の9 〓 九戸の太陽



9

のような存在  
になれたら：

## Message

## 村民の心と体を見守る太陽

「どこをどうして欲しいのかしっかりと話し合った上での治療を大事にしています。」

長男だから…

サンキュー整骨院の院長野中直樹先生は野中家の長男として生まれました。「いずれは村に腰を据え仕事をしていかなくてはと漠然と思っていました。」進路を考える時期に、両親や近所のお年寄りが整骨院にお世話になる姿を見て、この道に進もうと決めました。高校を卒業後、仙台の専門学校に進みます。

### 遊び盛りと国家試験

専門学校1年生。初めての一人暮らしと新しい町。「河原でバーベキューをしたり、公園でインラインスケートをしたり、とにかく遊んでいました。」酔っ払いすぎて川に流れたこともあったそう。補習まみれ(追加料金)の一年をなんとか乗り越えた2年生の春に「この調子だと次は留年するぞ」と忠告を受けます。そこから、心機一転。勉強も頑張ります。そして見事、国家資格試験に一発合格。

### 整骨院と整体の違い

整骨院を営む野中先生が取得しているのは『柔道整復師』という国家資格。一方、整体師は民間資格です。より専門的な治療や怪我の治療は整骨院のみが行えます。『柔道整復師』はその名の通り、柔道がもとになっている施術法を扱います。そのため柔道の初段も取得したそうです。柔道は、人を傷つけ殺めることに特化した『殺法』と負傷した人を蘇らせる『活法』が表裏一体となった武術です。この二つを知っているからこそ、人の体を回復させられるのです。

修行 三東京

学校を卒業すると、東京の整骨院で働き始めます。患者さんの自宅に向き施術をする『往診』から任されることになりました。院長と一緒に回り回ると「次からはひとりで行け」と言われ、右も左もよく分からないまま東京の街に放り出されます。野中先生はとにかく患者さんやそのご家族とよく話し合いました。また、初めは患者さんに触れることが怖かったのですが「数をこなすしかない」と覚悟を決めました。患者さんに「そこじゃないよ」と教わることも。経験を積んでいく中で症状や患者さんに合った施術が分かるようになっていきました。

### 病む、そして開業

22歳の時には、新店舗の院長を任されるまでに。しかし、あまりの忙しさに精神を病んでしまいました。26歳の時に、村に戻り開業することを決意。村の大家さんと相談しながら畑に整骨院を建てました。開業すると村で話題になり、とくにスポーツに励む学生で溢れかえりました。「最近はスポーツをする学生が減っていることが悲しいです。」

### 心身ともに

来院された患者さんからは「野中先生は博識で話していて勉強になる。」「心身ともにほぐしてくれる。」「といった声が聞けました。野中先生も様々な患者さんとの会話から学ぶことが多いそう。癒しと学びの場としてこれからも村を明るく照らしてほしいです。」





# あたり商店



場所 ◆ 九戸村伊保内 20-34-3  
 営業時間 ◆ 午前6時半から午後4時半  
 ◆ 年中無休  
 電話番号 ◆ 0195-42-2012

目標は90歳！

元気なうちはお店を続けます。

知らない言葉(方言)  
 たくさん聞けて、  
 楽しかったです！  
 辞典つくりたい！

Message

(右から) 店長 渡トモさん・中村トシさん・松澤ハツエさん・小野寺タキさん

## トモおばちゃん さんの歴史

「みなさん、明るく楽しく」

一日一日を過ごしてください。」

### トモおばちゃん誕生

わたり商店の店長渡トモさんは元氣な83歳。19歳で山根から川向へお嫁にきました。36歳の時に近所の商店が店仕舞いをする事になり、お店にあった公衆電話を引き継ぐためにトモさんが商店を始めました。この時代、川向に電話はひとつ。それをみんなで共有していたのです。電話番号をひとつ商店を開ける日々。近所の子どもたちからは『トモおばちゃん』と呼ばれました。鮎やアイスを買に来る子どもたちでお店は賑わいました。当時小学生だった子どもたちは今ではすっかり大人ですが、今でも『トモおばちゃん』と呼ばれているそうです。

### 顔も知らないまま

この頃は、親が決めた相手のところに顔も知らずに嫁ぐのが当たり前の時代。トモさんは19歳で嫁ぎましたが、早い人は16歳で嫁ぐ人も。旦那さんの第一印象は頑固そうな人。トモさんの旦那さんはくじら捕りで、一年に2ヶ月程度しか家にいませんでした。「家にいるとうるさかったから、居なくてよかった(笑)」のびのびとお店と子育てができたそうです。13年8ヶ月の介護の末、世界しました。「寝たきりになって可愛く見えた。介護はつらくなかった。」

### 戦後の子ども時代

トモさんが小学校1年生の時に戦争が終わりました。「戦争中は怖かった。八戸に空襲があった時はみんな山に逃げました。」戦後すぐはモノが少なく、わらで

作ったくつを履いたり(すぐぬれたり、凍ったりする)、風呂敷に荷物をつつんで通学したりしました。楽しかった遊びは『ソリ遊び』。親が仕事でモノを運ぶために作った木のソリで雪の上を滑るのがその頃の流行りの遊びでした。

### 協力する家族

今のように夏休み冬休みではなく、『田植え休み』と『米刈り休み』がそれぞれ1週間ずつありました。家のお手伝いをするのは当たり前。トモさんも小学3年生の時には米炊きやおやつの手煮作りをしていました。「ひつじの毛を刈ることもしました。上手にできなくて皮膚を切っちゃうのが悲しかった。」

精米作業は、部落にひとつある水車小屋で行いました。お米を家族みんなで背負って荒谷にある水車小屋まで運びました。夜通し精米機を動かして続け、子どもたちはそこで眠りました。「現代よりも家族が一丸となって暮らしていた気がする。ご飯も必ず家族みんなと一緒に食べていました。」

### 今日もいつもの場所で

わたり商店にはいつも人が集まっています。「毎日来ています。来ないではいけない」と常連さんのひとりのタキさん。「来ないと心配になる」とトモさん。近所同士で集まって最近行った場所や美味しかったご飯などの話をします。「今日までずっとお店を続けてくれたこと、部落のみなさんには本当に感謝しています。」





# 下川原焼 麩

場 所 ◆ 九戸村長興寺 5-146-13  
 作業時間 ◆ 冬季のみ (12月~3月)  
 ◆ 平日午前8時から午後12時  
 電話番号 ◆ 0195-142-13684  
 通年販売 ◆ オドデ館・坂下商店

昔からの炭火を使う焼き方を続けています。



下川原 イツ子さん (左) と 高橋 トクさん (右)

出来立ての麩を塩をつけていただきました！  
 かりっともちっとしていて、  
 最高に美味しかったです！

Message



## 乾燥



次の日の朝まで乾燥させて完成！2人作業で1日に450本程作ります。

この台は、イツ子さんの息子さんの手作り！モーターが付いており、棒をくるくる回してくれます。1代目は足踏み式の台を、2代目は自転車屋さんが作った台を使っていたそうです。

## 炭火で焼く



くるくると回る台で焼いていく。火力が均等になるように炭を置くのが難しい。

## 成形



生地を棒に巻き付けていく。一本7秒ほどの早技。コツは生地をお湯で柔らかくし、よく伸びるようにすること。

## 生地の仕込み



小麦粉と水を機械でこねる。30分寝かして水で洗い、粉を足してさらにこねる。小分けにしてさらにこねる。

## 炭火で焼く 肉厚なお麩

「型くずれしにくい麩です。おつゆや鍋物にぴったりです。」

### 3代目、20年目

現在、焼麩作りを担っているのは下川原イツ子さんから引き継ぎました。14年にお義母さんから引き継ぎました。「50代でまわってききました。思ってたよりも早かった」1代目が焼麩作りを始めた当初は戦時中。保存が効く乾物食品の需要が高かったことから、地域全体で焼麩作りが盛んだったそう。「うちは今でも当時と同じ炭火で焼く手法をとっています。この焼き方をしているのは二戸管内でうちだけになってしまいました。」

### 試行錯誤の習得

お義母さんに作り方を教わる間もなく他界してしまったため、イツ子さんは少し経験のある親戚を頼りにしつつ、材料の配合を何度も研究しました。「うちの焼麩の味を待っている方たちがいるので今までと同じ味にしなければ、と思っていました。」気温や天気によって生地の状態は変わるため慣れた今でも仕込みの生地作りが1番頭を使うそう。

### 退職、就農、そして焼麩

イツ子さんは45歳の時に20年勤めた会社を意を決して退職。小菊やりんどうを育てる農家を始めました。今でも4月~11月は農作業を、冬場のみ焼麩作りをしています。

### 続くパトン

息子さんのお嫁さんもうれ焼麩作りを受け継ぎたいと言っているそう。これからも下川原焼麩を楽しめそうです。

# 読み終わったら『新聞バッグ』をつくらう！

作り方を教えてくれたのは…



みながわ  
皆川商店  
皆川真紀さん

新聞バッグの  
発明者。いろ  
んな袋を観察  
してこの作り  
方をあみ出し  
ました。



- ① 新聞2枚をのりでぴったり貼り合わせる。
- ② 長い辺を1辺、好みの幅で折り、のりで貼り付ける。
- ③ 短い辺の片方を1cm折り、のりを付け反対側をくっつけ、わっこ状にする。

1



2

- ① まちとして欲しい分だけ折り目を付ける。
- ② 両側のまちの真ん中を谷折りする。



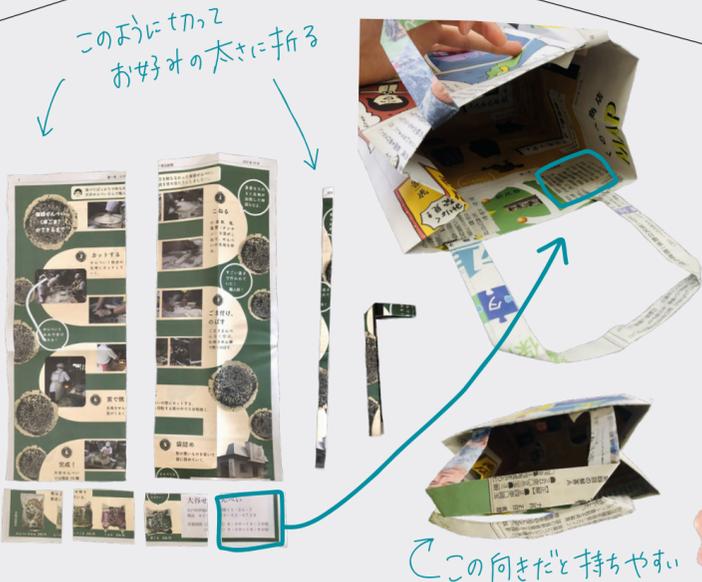
イギリスに  
行った時に見た袋  
の底の構造を見て  
真似しよう。  
作りやすく重さにも  
強い!!

3

- ① 底面として欲しい分だけ折る。
- ② 写真の部分に2cmほど切り込みを入れる。
- ③ 切り込みを入れた部分を折り返し、切り取る。
- ④ のりで貼り付ける。
- ⑤ 開くと底面ができています。

5

アイロンをかけると、  
のりがしっかりくっ  
つく。「弱」で全体に  
さっとかける。  
折り目もきれいに  
整って完成!



4

- ① 取手用の新聞又は紙を1枚用意する。
- ② 写真のように6つにカットする。
- ③ 長い紙を2つ細長く折る。
- ④ 取手の形に折る。
- ⑤ 取手をのりで貼り、接続部に小さい紙を貼る。



場 所 ◆ 九戸村戸田15-133  
営業時間 ◆ 午前7時から午後8時半  
◆ 年中無休  
電話番号 ◆ 0195-431-2032

皆川商店

学んだ方言

おんず

次男  
長男以外の  
息子

こわい

疲れる

あたる

脳梗塞に  
なる

めさ

かわいい

かーる

買う

〈取材協力店舗〉  
高倉商店  
おのか商店  
中野葬具仏具店  
THANK YOU 整骨院  
わたり商店  
下川原焼麩  
皆川商店  
〈取材撮影・編集〉  
福島 多恵  
〈校正〉  
大谷 鈴音  
〈Special Thanks〉  
高松 皇輝