



平成21年(2009年) 9月17日発行

# ふくしまファンクラブ 会報

第10号



白河小峰城(こみねじょう)  
正保元年の図面などを基に、忠実に復元された木造の三重櫓(やぐら)と前御門(まえごもん)。入場無料。



南湖(なんこ)公園  
白河藩主、松平定信が四民共楽の思想で整備し、庶民にも開放された。日本最古といわれる公園。



革籠原(かわごはら)防塁跡  
決戦のための防塁ではないかと注目されている革籠原防塁跡。二重の土塁と空堀が残されている。動乱の時代を全力で駆け抜けた景勝、兼統らの姿が思い浮かぶようである。

## 旬の話題



白河市

● 歴史の街 白河市 ●  
蝦夷への備えとして、白河の関が置かれるなど、みちのくの玄関として古代から重要な地域でした。西行や松尾芭蕉などが訪れ、歌を詠んでいます。近世では、白河小峰城、南湖公園などの史跡があります。

NHK大河ドラマ「天地人」をきっかけに歴史の街白河に新しい1ページが加わりました。上杉景勝、直江兼統と徳川家康の天下の覇権を懸けた幻の白河決戦です。

### ● 幻の白河決戦 ●

関ヶ原の直前、家康と対立を深めていた兼統は、家康の糾弾に対し、直江状と呼ばれる反論を突きつけました。これに激怒した家康は、上杉討伐に北上します。兼統らは、白河の地を決戦の場を選びます。現在の南湖公園周辺に防塁や柵を巡らし、沼地に誘い込み足を取られた徳川軍を、密かに同盟した佐竹氏と挟み撃ちする計画だったと言われています。しかし、家康は白河へは侵攻せずに、西へ転進し、関ヶ原で石田三成を破り天下統一を成したのです。幻となった白河決戦。現実のものとなっていけば、歴史は大きく変わったかもしれません。

### イベント情報



白河市は食の街としても有名。10月31日(土)と11月1日(日)は「白河食と職の祭典」が開催。ラーメンやスイーツ、スタンプラリーなど楽しみ満載。



ふくしま

味と技

# サンマ (ダツ目サンマ科)

秋の食卓を彩る「サンマ」。日本国民は、世界中で最もサンマを胃袋におさめる民族だそうです。今回は福島県でもとりわけ身近な食材「サンマ」を取り上げます。



脂がのったさんま刺。新鮮だからこそ味わえる逸品

## ◆ 食卓に上るまで ◆

意外と知られていないその漁法や食べ方を県内最大のサンマ漁獲量を誇る小名浜機船底曳網漁業協同組合（福島県いわき市）の柳内理事に伺いました。

「サンマは光に集まる習性があることから、この習性を利用して「棒受網」で漁獲します。夜間、サンマの群れを発見したら、集魚灯を点けたり消したりしながら網の中にサンマを誘導します。最後に赤い光のみ残すと、光に興奮したサンマが水面に跳ね上がり、そこで網を引き上げ、魚を船内にポンプで取り込むのです。」とてもユニークでダイナミックな漁法ですね。

海外にもサンマが輸出されています（国際貿易港 小名浜港の漁港区）



「サンマは資源保護のため漁期が定められており、小型船で7月～12月。大型船は8月上旬～12月です。夏の終わり頃から晩秋にかけて、親潮の流れとともに北海道沖から常磐沖に南下してくるサンマは脂がのっており食べ頃と言われます。」

## ◆ 水揚げを見よう！ ◆

ニュースで初水揚げの映像を見ることがありますが、私たちが実際にサンマの水



さんまの水揚げ風景（小名浜機船底曳網漁業協同組合提供）

揚げを見ることはできるのでしようか？「その日の漁の内容によりますので、水揚げがいつ行われるかは確約できません。」と柳内理事。ただし、「早朝に市場を散歩していると運が良ければ『水揚げの瞬間』に出会えるかもしれません。」とのこと。小名浜の早朝。漁師達の声が響く市場。カメラを担いで待ち構えたい風景です。



第2回小名浜魚市場祭り開催！平成21年11月中旬頃、小名浜魚市場1階（いわき市小名浜字栄町5番地）で本文記載の「サンマのポーポー焼」が食べられるかも…詳しくは左記まで電話、または <http://www6.ocn.ne.jp/~onahama/11.html> に詳細が決まり次第掲載します。



## ◆おいしい食べ方◆

そろそろ、サンマが食べたくなってきました。おいしい食べ方を教えてください！。「塩焼きが最もポピュラーですね。今年3月に小名浜市場祭りで行われた『塩焼きさんまの食べ方』

ンテスト』では、『頭から』『しっぽから』『頭をひねって内臓を取り出し豪快に食べる』など様々な食べ方が披露されました。「白いご飯にサンマの塩焼き、日本人の食卓の定番ではないでしょうか。あなたのオリジナルな食べ方は？」



- ①今回お話を伺った小名浜機船底曳網漁業協同組合の柳内理事。
- ②新鮮な生サンマ。
- ③さんまの塩焼き。新鮮なサンマは他の魚に比べ、内臓にえぐみが少なく、気にせず食べられる。

## ～耳より情報～

### サンマの泳ぎを見よう！！

サンマを生きのまま見ることができる施設が同じ小名浜地区のアクアマリンパークにあります。環境水族館「アクアマリンふくしま」では、サンマの水槽内累代飼育に世界で初めて成功し、潮目の水槽にはサンマが活き活きと泳いでいます。「サンマって水族館で見られるの？」と疑問に思われる方、百聞は一見にしかず！日本で見られるのはここだけです！



### 「ふるさと回帰フェア2009」へおいでください！

福島県内のいくつかの自治体が、自治体相談コーナーなどに参加します。ふるさと暮らしに興味のある方は、ぜひお越しください。いわきのサンマが食べられるかも？(数に限りがあります)

東京会場 9月23日(水)早稲田大学  
<http://www.furusatokaiki.net/fair2009/index.html>

このほか、現地独特の食べ方に「サンマのポーポー焼き」というものがあるそうです。面白いネーミングですが、言わば「サンマのハンバーグ」。すりつぶしたサンマと長ネギやショウウガの葉味と一緒に練り込み、俵型にして焼くシンプルな料理で、地元では好んで食卓に上げられます。日本最大級の客船「飛鳥II」が7月に小名浜港に入港したときに開かれた物産展には、このポーポー焼きを米粉のパンズで挟んだ「サンマバーガー」も登場。あつという間に完売したとのこと。地元でしか食べられない稀少B級グルメ、是非一度食べてみたいものです。

## ◆結びに◆

また、サンマには血液中のコレステロールや中性脂肪を抑えたり、血圧を下げるなどの作用があるといわれるDHA(ドコサヘキサエン酸)がたくさん含まれています。一日に必要なDHAは1グラムと言われていますが、サンマなら一匹で十分です。

秋の宵。サンマのはぜる心地よい音、香ばしいサンマの煙：太平洋を泳ぐサンマに思いを馳せ、五感で「サンマ」を感じましょう！

## ◆通信販売&プレゼント◆

新鮮サンマは、市場前の直売所などで購入できませんが、お取りよせを御希望される方、遠方への贈り物などを御希望される方に通信販売がごさいます。詳しくは欄外のお問い合わせをご覧ください。

今回お話を伺いました小名浜機船底曳網漁業協同組合様のご厚意により、市場選りすぐりの新鮮サンマ(10〜15尾入り)を3名様にプレゼント！新鮮さは完全保証。内臓までもご賞味あれ。  
(↓詳しくは8ページへ)



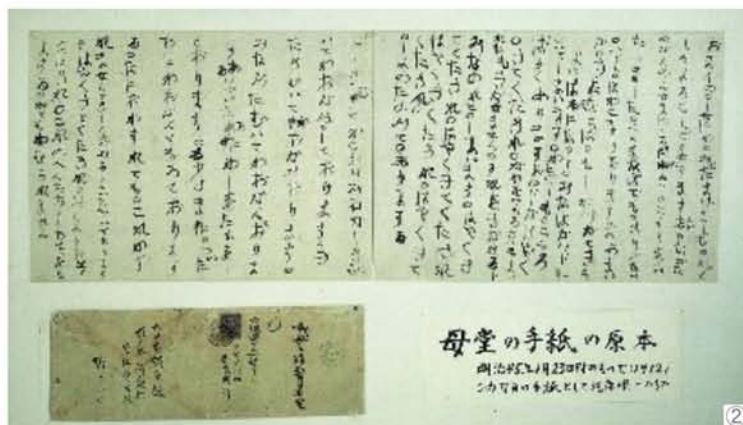
ふくしまをしる

# 識

千円札の肖像にもなっている野口英世を知らない人は少ないでしょう。しかし、アメリカで成功を収めた野口英世が、たった一度だけ



①



②

## ふくしま歴史探訪

### 野口英世博士

帰国した時のいきさつや足跡については意外に知られていないと思います。今回は野口英世の《帰国》に焦点を当ててみたいと思います。

### 母シカの手紙、

### 学友石塚三郎からの手紙

渡米後、次々に研究成果をあげていた30代後半の英世は、ノーベル賞候補に選ばれるなど医学界での名声は不動のものとなりつつありました。そんな中、猪苗代町の実家では、母シカは困窮の極みにあり、191



③

①東京見物の時の写真。(左：母シカ)

②母シカが英世に帰国を促した手紙。中田観音に英世の無事について祈っていること、はやく帰ってきてほしいこと、いつ帰るのかと思うと夜も眠れないことなど、たどたどしくも一途な思いが綴られている。

③学友 石塚三郎が英世に送った母シカの写真。

(①～③ いずれも野口英世記念館提供)

### 凱旋帰国

2年(明治45年)息子英世に帰国を促す手紙を書きました。たどたどしくも切実な文面を見て心を動かされつつ、研究に追われ帰国できずにいた英世ですが、1915年(大正4年)、東京の医学院で学友であった石塚三郎から届いた手紙に同封された母の憔悴しきつた姿の写真を見て帰国を決意。同年8月7日、ニューヨークを出発、日本に向かいました。

母を思う一心で帰国した英世でしたが、帰国した英世を待っていたのは世界的名声を得た医学者に対する賞賛と歓迎の嵐でした。日本滞在61日間の間、多数講演などを依頼され、地元猪苗代をはじめ福島市、東京、名古屋、京都、大阪、神戸、新潟などめまぐるしい日程で歩き回りました。その日程の合間に母シカを伴って大阪や東京見物も行いました。この帰国に先立つ7月には、帝国学士院恩賜賞を授与され、帰国中に恩師・

### 魂の軌跡

1928年(昭和3年)黄熱病によりアフリカで死亡した英世は再帰国の約束を果たすことはできませんでしたが、英世の想いや故郷に対する気持ちは、一度だけの帰国の時残していったものにしつかり刻まれています。猪苗代町を中心に、福島県内には英世の足跡がたくさん残っています。英世の凱旋帰国を辿る旅は、きつとすべての人の魂を揺さぶるものと確信します。

◆◆◆石塚三郎(明治9年)新あついで、心(現)におもひに(東京)に共し、死後、東京大英科議院の頭目として、業績の著しい。1876年(明治9年)生まれ。東京大英科議院の頭目として、業績の著しい。

## ● 英世の凱旋帰国を巡る旅



生家に残る「忍耐」の石碑  
Honesty is best policy. (正直は最良の策)

La patience est amère,  
mais son fruit est doux.  
(忍耐は苦い、しかしその実は甘い)  
とそれぞれ英語とフランス語で書かれている。英世  
が帰国時に揮毫したもの。



中田観音(会津美里町)  
母シカが英世の無事を祈って通ったお寺。  
帰国時、英世はシカと恩師、小林栄と  
ともにこの寺を詣でている。(境内にお祈  
りしている様子の写真あり)

生家近く八幡神社に残る献木の碑  
帰国時献木した松の木も残っている。



嘉永藏(かえいぐら)にある「鴻図」(こうと)の書  
(会津若松市)  
新城酒店(現：末廣酒造)は、恩師小林栄の姉の嫁ぎ先。  
この書も帰国時に英世がここに立ち寄り揮毫したもの。



## 会報臨時号プレゼント 温泉ペア宿泊券 提供施設の紹介

八重洲観光交流館オープン記念アンケートに回答いただいた方の中から  
厳正なる抽選の結果、当選者2名の方に宿泊券をお送りいたしました。

会津若松市の東山温泉にある「原瀧」。広報担当の加藤氏のお勧めは、自家源泉の掛け流し露天風呂。紅葉のシーズンに溪流を見ながらの露天風呂は最高だそうです。また、広々とした間取りの貸し切り風呂が4箇所。さらに、趣向を凝らした「かまどダイニング」でのハーフバイキング。11月3日までは、溪流のせせらぎを見ながらの水辺のダイニング「川どこ」でのランチを楽しめます。東京方面からの日帰りプランでおいでになるお客様もいらっしゃるそうです。

でも、時間があれば是非泊まってお風呂と食事をゆっくり楽しみたいですね。



かまどダイニング

### ■原瀧

住所：会津若松市東山町湯本235  
電話：0242-26-4126  
<http://www.yumeguri.co.jp/index.html>

日本百名山の1つ安達太良山のふもとにある岳温泉の「櫟平ホテル」。水上ダイニング「時空の舟」では、夜は水面からの光が幻想的に演出をし、朝は高原の清々しい雰囲気の中でお食事を楽しめます。また、開放感溢れる露天風呂と薬草露天風呂は女性に好評です。毎日、14時から17時まで男女各露天風呂にて福島のお酒サービス！大切な人と上質なひとときをお過ごしくださいませ。ファンクラブ協賛店として引き続き御協力いただいております。(会員証提示で、宿泊された方に、ワンドリンク(日本酒またはソフトドリンク)をサービス)



水上ダイニング

### ■櫟平ホテル

住所：二本松市岳温泉2-8  
電話：0243-24-2626  
<http://www.kunugi.jp/>



## ふくしまに住む

# Reason to Live in Fukushima



ワインショップ『ジェイ・ピー・エム』内のワインセラー

福島県のほぼ中央部に位置する郡山市。東北有数の商業都市であり、交通の要衝であるこの地域は、昔から多くの人々が様々な理由により移り住んでいます。今回はフランスから移住し、フランスワインの輸入・販売をなさっているノワロー・ジョン＝パスカルさんと奥様の三起子さんをご紹介します。

### ■ 出会い、結婚、福島県へ

パスカルさんは、フランスの南西部のベルジュラックという町の小さなワイナリーの生まれ。叔父さんはフランスのソムリエコンクールで2度の優勝経験を持つ、ポール・ブリュネさんという方です。パリの料理学校で勉強していた三起子さんと出会い、フランスで結婚。その後三起子さんの実家の



ノワロー・ジョン＝パスカルさん(右)と、車田ノワロー三起子さん(左) 御夫妻

ある郡山市に移り住みました。8年前に酒類販売などの免許を取得してから、二人でワインの輸入・販売をスタート。ベルジュラックやアルザス地方(※1)のものを中心に、独自ルートで輸入した、小さなワイナリーで作られた良質のワインを主に扱っています。現在ではレストランなどへのワインの納入・一般小売のほかにはワインセミナーやフランス料理の教室も行っています。

### ■ 豊富な食材

フランス料理は「高い」というイメージがありますが、ご夫婦揃って「それは間違い」だとおっしゃいます。福島県に一般的にある食材を使って、一般家庭で食べる素朴なフランス料理ができるそうです。たとえば、福島県産のソラ豆を使って割と簡単にフラン(※2)を作ることができ、これは白ワインと相性がよいとの



故郷ベルジュラックの位置を説明するパスカルさん

### ■ 心の温かさ

ことです。ワインセミナーの生徒さんに会津地鶏を扱っている方がいらつしやいますが、少し軽めの赤ワインと合うそうです。会津産のそば粉も立派なクレープの素材になるそうです。福島県は良質の食材が豊富で、それらを使った料理とワインを合わせた新しい食の文化を提案したいとお二人はおっしゃいます。

福島県の魅力はと尋ねたところ、すかさず「自然」「心の温かさ」と答えてくれたパスカルさん。パスカルさんの故郷ベルジュラックもやはり自然と人情に溢れた地域だそうです。移住された方に福島県の魅力を尋ねると「人情」という言葉をよく耳にしますが、外国人の方にも福島県人の温かいハートが届いているようです。福島県はこれから寒い季節を迎えますが、パスカルさんをはじめ福島県人は温かい心で訪れる人をお迎えいたします。

※2 フラン・・・卵や牛乳を使って作る蒸し料理。簡単に言えばフランス風茶碗蒸し。



御夫妻が経営するワインショップ『ジェイ・ピー・エム』



パスカルさんオススメのワイン  
右:ラ・コンブ・ド・グリヌー(赤)  
(ベルジュラック)  
左:ドメヌ ムルベルジェ ピノグリ(白)  
(アルザス)

## ノワロー御夫妻が扱うこだわりワインをもっと知るには

### ○ワインショップ『ジェイ・ピー・エム』

〒963-8051 郡山市富久山町八山田字追越28-1 電話:024-922-5957

### ○ネットショップ『小さなワイン村.com』(一休.com内)

URL <http://shop.ikyuu.com/shMain/shshop.asp?shopId=500603>

### ○ネットショップ(10月中旬頃オープン予定)

URL <http://wine-mura.com>

(参考)パスカルさんのブログ『ニッポンのフランス村』<http://pascal-jpm.blogspot.com>

三起子さんのブログ『ノワロー家の食卓』<http://winemura.exblog.jp/>

## ファンクラブ 会員紹介コーナー

第二回目は、札幌市在住の寺脇弘晋さん・静子さん御夫妻を紹介いたします。



寺脇さんご夫妻

ご主人の弘晋さんは小高町(現南相馬市)出身で、札幌福島県人会副会長を務めています。奥様の静子さんは福島県と北海道の交流の架け橋役となる「ふくしまフレンド」を務めています。

「お二人はそれぞれの立場でどのような活動をされていますか。」

(弘晋さん・以下「弘」)  
福島県の農産物をPRすることが多いです。先日モモをいただいたので県人会員や近所の方に配ったところ好評でした。また、スーパリーのモモ売り場で「福島の桃おいしいね。」と、周りに聞こえるように夫婦で会話したりもします(笑)。

(静子さん・以下「静」)

私はフレンドのメンバー宛に県から送られたパンフレットを、知人や近所に配布しています。配ったことがきっかけで、団体の方に会津へ旅行してもらったこともありました。ポスターをいただいたときには、表通りに面した家の窓に貼ってPRしています。

「お二人から見た福島県の魅力は何ですか。」

(弘)心温まることです。観光も兼ねてよく帰省するのですが、その度に感じます。札幌ナンバーのマイカーで出かけた時に、以前札幌に住んでいたことがある方に

声をかけられて和んだこともありました。

(静)同じ感想ですね。私は生まれは北海道ですが、今では心はすっかり福島県人です。福島を訪れると懐かしさを感じます。

「県内の行ってみたいスポットはどこですか。」

(弘)二本松の菊人形ですね。以前も行ったことがあるんですけど、じっくり見れなかったもので、もう一度行ってみたいです。

(静)あぶくま洞とかハワイアンズとかいっぱいあります。北海道の知人でも福島に行きたいと言う人はいっぱいいるので、今後もPRしていきたいと思っています。



ミスピーチよりももの贈呈を受ける弘晋さん

※1 アルザス地方・・・フランス東部のドイツと国境を接する地域。古くからドイツとフランスの間で領有を争ってきた地域でもある。食文化においてもドイツ的要素が色濃く残っている。ワインも、リースリングなどドイツでよく作付けされるブドウ品種により作られる場合も多く、比較的甘口の白ワインが多く作られている。



**表紙のことは**  
鈴木和夫  
白河市長

古来より歴史的、地理的に重要な位置にある白河市は、NHK大河ドラマ「天地人」において幻の白河決戦が放映されるなど、ますます注目を浴びてきています。

また、白河の関をはじめ南湖公園、白河小峰城など、多くの歴史的遺産や史跡に出会える街です。

市民一同、心からお待ちしていますので是非お越し下さい。

**ファンクラブ  
インフォメーション**

**会員拡大  
キャンペーン!**



ふくしまファンクラブ事務局では、より多くの皆様に「ふくしま」を知っていただくため、会員を大募集しておりますので、お知り合いの方に是非御紹介をお願いいたします。同封のキャンペーン専用チラシで10月5日(月)(必着)まで御紹介くださった会員さんに「赤ペコキーホルダー」プレゼント!

**福島県関係のお店**

福島県  
八重洲観光交流館

**観光案内と物産販売**



今年7月のファンクラブ臨時号でもオープンのお知らせをした、東京駅八重洲中央口より徒歩3分の「八重洲観光交流館」。



爽やかな笑顔でお待ちしております

既においでくださった会員の方もいらつしやいますが、改めて御紹介させていただきます。館長代理の岩城秀明さんにお話を伺いました。「オープンしてから連日たくさんのお客様においでいただいております。9月下旬から10月以降も週替わりのイベントがありますし、館内にはゆつくりお休みのいただける場所もありますので、皆様是非お越しください。」

また、最後にアンテナショップ「ふくしま市場」のPRもしてくださいましたので、お近くにおいでの際はこちらにも是非お立ち寄りください。

※今月より新米「瑞穂黄金」を発売中。東京ではふくしま市場だけの限定販売だそうです。10月初めからはコシヒカリ、ひとめぼれ、ササニシキの新米を発売開始予定。

**福島県八重洲観光交流館**

東京都中央区八重洲2丁目6-21  
三徳八重洲ビル1階  
電話03-3275-0855  
【営業時間】10:00~19:00

**ふくしま市場**

東京都江戸川区東葛西9-3-3  
イトーヨーカドー葛西店1階  
電話03-5659-2762  
【営業時間】10:00~21:00

**ふくしまのうまいもん・  
すてきなもんプレゼント**

応募された方の中から抽選で①とれたての新鮮なものをよりすぐった「漁協直送!とれたて生サンマ」1箱(10~15尾)を3名様に、②白河だるま(紅白セット)を5名様にプレゼント!

(※但し、生サンマは10月中旬頃の発送を予定しておりますが、水揚げの状況によりまして、受取日の御指定はできません。また、沖縄県・離島などは発送できませんので、御了承ください。)



生サンマイメージ



白河だるま(紅白)

**応募方法** はがきに郵便番号、住所、氏名、電話番号、会員番号、御希望の品(生サンマもしくは白河だるま)、今回の会報の感想などを明記し、下記のあて先へお送りください。

**応募締切** 10月5日(月) 必着  
**あて先** 〒960-8670  
福島県福島市杉妻町2-16  
福島県観光交流課

ふくしまファンクラブ「プレゼント」係  
\*当選者の発表は賞品の発送に代えさせていただきます。お預かりした個人情報、賞品の発送などファンクラブに関する事務以外に使用することはありません。福島県個人情報保護条例に基づき、個人情報の目的外利用はいたしません。