



平成21年(2009年) 2月17日発行

# ふくしまファンクラブ 会報

第8号



## ふくしま 味と技

「東のアンコウ、西のフグ」と言われるほど、贅沢品というイメージがあり、普段はなかなか味わう機会がないあんこう。冬のいわきを旅するならば、あんこう鍋は是非おすすしたい逸品です。いわき市の小名浜港に近い「割烹 一平」で、あんこう料理についてお話を伺いました。

### ◆ 冬の味覚 ◆

あんこうは寒さによつて身が引き締まり、冬に一番の旬を迎えます。骨以外は捨てるどころがなく、全て食べられます。昔、あんこうは一般的ではなく、漁師が舟の上で「どぶ汁」を作り食べていたのだそうです。あんこうの身はブヨブヨとしてつかみどころがないため、「吊るし切り」という方法でさばか



れます。一平でも、一匹10キロ前後のあんこうをさばき、朝早くから仕込みを行っているそうです。

### ◆ あんこうを食す ◆

あんこうを使った代表的な料理が「あんこう鍋」。あん肝をすりつぶしたものに、味噌、だし汁を加え、大根・白菜・キノコネギなどの旬の野菜と一緒に煮込みます。コクのあるあん肝のうま味が大根にもしみわたり、体も温まります。

また、あんこうの身・皮・胃袋をゆでて、酢味噌にあん肝を鉢で擦りつぶしたものを加えた「とも酢」をかけた「あん

こうのとも酢」も人気があります。あんこうの見た目のグロテスクさとは違い、さっぱりとした味わいが楽しめます。皮には、コラーゲンが多く含まれているので、女性には嬉しいですね。

ポン酢に紅葉おろしていただく「あん肝」もまた格別です。一平には「あんこうを食べないと年を越せない」と、12月にいらつしやる方など、リピーターも多いそう。あんこうの魅力は奥が深そうです。

### ◆ 美味しいもの 盛りだくさんの浜街道 ◆

「いわきは四季を通じて魚介

類が豊富。夏頃には、ウニもおすすめです。近くには『アクアマリンふくしま』などもあり、ぜひ多くの方に観光に来ていただきたいですね。」と、取締役女将の長谷川雅子さん。

いわき市を含む福島県の浜通り地域では、昨年12月から「うつくしま浜街道キャンペーン」を実施中で、冬の時期には、いわきのあんこうをはじめ、相馬の本ズワイガニや、富岡の赤目フグ、浪江のヒラメなど、たくさんの新鮮な海の幸を楽しむことができます。食はもちろん、見どころたくさん「浜街道」へ、ぜひ出かけてみませんか。



【右】お話を伺った割烹一平の女将、長谷川さん  
【左上】 あんこうの肝の美味しさがしみる鍋  
【左中】 さっぱりとした味が魅力のあんこうのとも酢  
【左下】 肝のうま味を味わうならあん肝

## いわき 情報

旬の味を買う・味わうなら...



いわき・ら・ら・みょう  
いわき市小名浜字辰巳町43-1  
0246-92-3701

海の生物や環境について  
学ぶなら...



アクアマリンふくしま  
いわき市小名浜字辰巳町50  
小名浜2号埠頭  
0246-73-2525



## ふくしまに住む

# Reason to Live in Fukushima

福島県を代表する山といったら会津磐梯山。南側に猪苗代湖を湛え、ゆったりやさしい姿を見せています。しかし、北側から見た磐梯山、いわゆる裏磐梯は明治期の噴火の傷跡を残し猛々しい姿を見せながら、五色沼や桧原湖などの美しい湖沼群をはじめ、日本有数の自然を従えて凛々しく聳えています。今日はそんな裏磐梯の自然に見せられて千葉県から移住し、ペンションを経営されている星野学さんをご紹介します。



多くの人を魅了している裏磐梯

### 変わらない姿

星野さんが初めて裏磐梯を訪れたのは学生の頃。その自然の豊かにさに圧倒されたそうです。その時に、「十年後も一度たずねて、それでもこの地域が今のままの自然を保っていたら移住する」と決心。十年後に再び訪ねた時に、ほとんど変わっていないため移住されたそうです。

はじめは別のペンションで住み込みで働いていましたが、現在のペンションを前のオーナーが手放したのを機に譲り受け、1994年に「ペンションBuddy」をスタートさせました。

冬には気温が零下15度以下になることもある地域。時々しんどくて、朝起きて作業するのが辛い時もあるそうですが、基本的には移住してよかったとおっしゃる星野さん。「美しい自然や動植物に囲まれて生活することは、特に子どもたちにとってかけがえのないこと」と語ってくださいました。

### 刻々と変わる姿

パディでは、宿泊された方を

裏磐梯の絶景ポイントにお連れし、一緒に写真撮影を行ったり、アドバイスを行ったりするオプションサービスを行っています。現在、このサービスを目当てに宿泊される方も多く、長く滞在される方もいらっしゃるようです。

特に、春や秋は刻々と自然の姿が変わるため、毎日撮れる写真も変わるし、一番いいポイントも変わっていくそうです。

変わらない姿と変わって行く姿。この二面性が裏磐梯の持つ魅力でもあり、魔力でもあるのかもしれない。

### 家族でフォトコンテンツ

家族4人が、一台ずつカメラを保有している星野家。最近では、タイトルや場所を決めて全員で撮影を行い、撮影した写真を持ち寄って審査する「ファミリーフォトコン」を時々実施しているそうです。小学生の娘さんが小さなデジカメで撮った写真や、中学生の息子さんの写真の出来栄に負けることも多いとか。

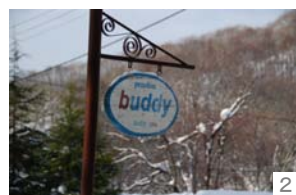
「子どもの考えていることがわからない」なんて言われている世相の中、写真を見ると子どもたちの視線・視点にハッとさせられるそうです。

### 星野さんからメッセージ

家族みんなでのおのおの写真撮ってみると、それぞれの意外な視点に気づいたりします。美しい自然の中にと、素直な気持ちでシャッターを切ることが出来ます。カメラ付き携帯電話でも問題ありません。皆さんぜひ一度、美しい裏磐梯をテーマにファミリーフォトコンをやってみませんか。

#### ペンションBuddy(パディ)

耶麻郡北塩原村裏磐梯レイクウッドヴィラ  
電話0241-32-2920 <http://www.buddy.to/>



2



1



3



4

- ①お話を伺った星野さん。
- ②ペンションは全部で8室。各種プランも用意されている。
- ③裏磐梯では多い時には1日に1メートルほど雪が積もる。
- ④ペンションの料理も美味しい。なんと2,000円アップでステーキセットが頂けます。

同じ素材を撮影してみました



取材チーム撮影



星野さん撮影





円谷英二は1901年(明治34年)、須賀川町(現在の須賀川市)で醸造業を営む旧家「大束屋」に生まれました。小さい頃から創作に対する関心が高かったようですが、この時代発明された飛行機の登場が英二少年の心をすつかりとらえました。土蔵の一室に籠り、親戚からもらった飛行機が写っ

### 飛行少年の誕生

福島県の石川郡玉川村と須賀川市にまたがる福島空港。この空港に行くとうルトラマンや怪獣たちが出迎えてくれます。なぜ空港にウルトラマン? その答えはこの地に生まれた「永遠の飛行少年」にあります。今回は須賀川市が生んだ特撮(特殊撮影技術)の第一人者、円谷英二を紹介します。

その後、東京工科大学(現在の東京工業大学)、神田電機学校(同東京電機大学)で学ぶ傍ら、玩具会社で働いていました。酒席で偶然知遇を得た、日本の特撮の草分け的存在である枝正義郎の誘いにより1919年(大正8年)、映画界入りしました。一時期、兵

尋常高等小学校卒業後、羽田の日本飛行学校に入學しました。しかし、学校は設備やカリキュラムも十分でなく、唯一の教官も墜落事故を起こし亡くなりました。

### 飛行少年から映画界へ

写真をもとに、木製の精巧な模型をいくつも作りだし、飛行士になる夢を募らせました。

第二次世界大戦終了後、英二は戦争映画の製作に荷担したとのことで、公職追放指定を受け一時公式活動ができませんでした。1952年(昭和27年)の指定解除後は再び精力的に活動を始めました。そして、1954年(同29年)に公開となった東宝映画「ゴジラ」や、自らが立ち上げた会社、円谷特技プロダクションが制作した「ウルトラQ」、「ウルトラマン」は空前の大ヒットとなりました。

「ウルトラマン」最終回では、「宇宙へ帰って行くウルトラマンを惜しんで夜空を見上げた子供たちがいた」(鈴木和幸著『特撮の神様と呼ばれた男』・アートン)と言われるほど、日本中の子どもたちに夢を与えたのでした。

### 失脚、そして再浮上

しかし、英二自らはその成功に満足していませんでした。いつもストイックに技術の向上を考え、常に海外の作品との比較で捕らえていました。こういった英二の姿勢が日本の特殊撮影の技術を世界水準に引き上げたと言っても過言ではありません。

英二は、死ぬ間際「ニッポン・ヒコキ野郎」という映画の企画を考えていました。最後まで飛び続けることを夢見ていたようです。そして現在、英二の故郷、須賀川市にある福島空港からは毎日飛行機が発着しています。今も英二は故郷の空を飛んでいるのかもしれない。

### 永遠に飛び続ける飛行少年

須賀川市にある福島空港からは毎日飛行機が発着しています。今も英二は故郷の空を飛んでいるのかもしれない。



### 円谷英二の足跡

現在の「大束屋」を販売し珈琲や紅茶など。



実家に住む5歳上の叔父一郎宛の手紙。故郷とは頻りにやりとりしていた。



須賀川市の商店街にある電気設備。ここにもウルトラマン!

取材協力：円谷誠氏、鈴木和幸氏(株式会社セルクル代表取締役)

### お知らせ

円谷英二氏の地元須賀川市の有志により結成された団体、サークル「シュワッチ」主催によるイベント「ウルトラファミリー大集合inすかがわ2009」が4月18日(土)・19日(日)に開催されます。場所、入場料などの詳細は、別添のチラシをご参照ください。



# たくさんのご来場 ありがとうございました

昨年12月に、東京大手町で開催した「ふるさとふくしま大交流フェア」。当日はあいにくの雨模様でしたが、600人を超える方にお越しいただき

ました。

ステージでは、福留功男さんと知事によるトークショーや 霊山太鼓・ブラスアンサンブルの演奏が行われ、会場からの温かい拍手に包まれていました。

試食・体験・販売ブースも大盛況。あちこちから笑い声が聞こえ、福島の方と交流を深めながら、県の産品も楽しんでいただいていたようです。

## ふくしまの味を東京で

-KIHACHI銀座本店で福島県産食材フェアを開催-

福島県海、山の幸を広く首都圏の飲食店に紹介していますが、現在、次のお店でふくしまの旬をいろいろ味わえます。

### ■店舗 KIHACHI 銀座本店

東京都中央区銀座2-2-6 電話03-3567-6281

[http://www.kihachi.co.jp/rest/ginza\\_m/rest002.html](http://www.kihachi.co.jp/rest/ginza_m/rest002.html)

(KIHACHIのレストラン部門総料理長の鈴木真雄氏は郡山市の御出身です)

### ■期間 3月2日(月)まで

(8,400円 税込み・サービス料別)

### ■使用されている食材

会津地鶏のたまご／ジャンボなめこ／川俣シャモ／阿武隈メープルサーモン／桑の葉パウダー／相馬漁港の魚介類／紫黒米／うつくしまエゴマ豚／伊達鶏／あぶくま塩牛／雪中あさつき

### ■メニューの一例

会津地鶏のたまごのココット焼きのトリュフソースとジャンボなめこのフリット／川俣シャモ スモークとグレープフルーツのサラダ／カルシウムと鉄分豊富な桑の葉パウダーを練りこんだニョッキ 蟹トマトクリーム／相馬漁港より届いた本日のおすすめ魚介類を炭火で焼いて など



メープルサーモン

## ファンクラブ インフォメーション

### ご住所が変わったら 連絡をお願いします

お引越しをされましたら事務局へのご連絡も忘れずにお願います。郵便局へ転送届を出されても、会報誌は転送されません。

### 会報が リニューアルします

次号より会報がリニューアルします。ページ数も増えて、内容もより充実して皆様にお届けしますので、どうぞお楽しみに。

また、会員の皆様からのご意見やお手紙などもお待ちしております。お手紙については、会報で紹介させていただくこともしばしばありますので、あらかじめご了承ください。

## ふくしまのうまいもん プレゼントクイズ

クイズに答えてくれた方の中から抽選で1名様に、あんこう鍋セットをプレゼント!

### 問題

あんこう鍋の決め手である、あんこうの部位はどこでしょう?  
ヒントは1ページ...

答:あん〇



あんこう鍋イメージ

応募方法 はがきに郵便番号、住所、氏名、電話番号、会員番号、クイズの答え、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 2月27日(金) 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は、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。