

「阿房宮窯」と 地域とのつながり

阿房宮の主産地である相内地区に、「阿房宮窯」と名付けられた陶工房があります。窯元の沼畑優さんが自宅敷地内に工房を構えたのは、30数年前。地元になんだ焼き物の創作を志し、阿房宮の茎の灰を加えた釉薬で作品作りを始めました。少し緑がかった素朴な色合いの焼き上がりが特徴です。

沼畑さんの親は食用菊栽培を中心に手がけ

シビックプライド——『花は山、人は里』を訪ねて—— 南部地区／南部町の ルーツが眠る



相内の食用菊「阿房宮」畑。
集落から約2kmの山中に南部九牧の相内野があった



「阿房宮窯」の作品と沼畑優さん



杉澤均和さん（「南部太ねぎ」生産者）



南部町営地方卸売市場での「なんぷりんご市」

伝統野菜「南部太ねぎ」の 復活

ていたそうで、収穫期には住み込みで作業する人たちがいました。手伝いに来た人たちが寝泊まりしたり、花びらをむしる「菊ほかし」をしたりするのに使っていた宿泊兼作業場が、今は創作活動の場となっています。

作品作りに加え、陶芸教室で地域の人と交流し、土を通してふるさとの自然や文化に触れる機会も提供している沼畑さん。「土いじりなら、子どもからお年寄りまで気軽に楽しめます。焼き物で町を元気にできたらうれしい。それが、私が焼き物を始めた最初の目的です。から」と、活動の原点にある思いを語ります。

南部町の伝統野菜「南部太ねぎ」は、大正時代に地元農家によって栽培が始まり、昭和

39年（1964）に品種登録されました。太いもので白根の部分が直径3センチを越え、長さも1メートル前後まで育ちます。緑の葉の部分まで柔らかく、糖度が高いのが特徴です。けれども、栽培に手間がかかり、サイズも不揃いで流通に乗らないことなどから、生産者は次第に減少していきました。

絶滅の危機を救ったのは、地元の名久井農業高校の生徒たちでした。平成24年（2012）、町内にただ1人残っていた生産者から種を譲り受け、試験栽培を始めました。その取り組みに共感し、南部太ねぎの復活に乗り出したのが杉澤均和さんです。栽培に挑戦して3年目にやっと出荷できるようになり、現在は4人の生産者とともに生産を拡大していくため、高校生たちと新しい栽培方法を研究したり、地域の小学生の定植・収穫体験に協力したりと、日々奔走しています。



三戸駅前の盛期を象徴するような村井家住宅主屋。
大正12年（1923）に竣工した大正モダニズムの
和洋折衷住宅（国有形文化財）

杉澤さんは「収穫したての南部太ねぎの葉からは、玉状の露が滲み出てきます。その味は想像以上の甘さ。糖度は一般的なネギの1.5倍以上です。南部太ねぎのおいしさを多くの人に知ってもらいたい。そして、子どもたちにとって南部太ねぎが町の自慢となるように、100年先も栽培が続くようにがんばりたい」と、次世代へつなぐ決意を語ります。

三戸駅周辺の 今昔

明治24年（1891）に開業した三戸駅（当時は三ノ戸駅）は、リンゴをはじめとする農産



カフェ「南部どき」の根市大樹さんと家族

物や木材などの重要な輸送拠点でした。昭和初期になると、農家が果物や野菜を持ち寄り、駅付近で行商人に売りさばくようになり、昭和24年（1949）には駅前広場に旧向村が運営する相対売り市場が開設されました。この市場が、全国で唯一となった公営市場「南部町営地方卸売市場」の前身です。取引量は年々増加し、昭和41年（1966）に現在地付近に移転するまで、市場の活況が駅周辺に賑わいをもたらしていました。

交易の場として栄えた三戸駅周辺は、人の流れの変化や人口減少などにより寂しくなる一方でしたが、かつての活気を取り戻そうと動き出す人たちが出てきました。その中心となっているのが、三戸駅前のカフェ「南部どき」オーナーの根市大樹さん。リンゴ倉庫をリノベーションし、平成30年（2018）にコーヒーと燻製のテイクアウト店を開きました。



人が集まる場ができ、さまざまな話題が飛び交う中で、おもしろい企画が生まれることもあります。そのひとつが、子どもたちがまち歩きをしながら幅広い世代と触れ合うイベント「三戸エキマエヒロバ」。根市さんは「この地域で暮らすおじいちゃんやおばあちゃんの知識や経験を埋もれさせることなく、子どもたちにつないでいきたい。農家の結ゆいのような、貸し借りのできるコミュニティが理想です」と話します。こうした取り組みは、活躍の場を求める若者も引きつけ、空き店舗を活用した店も増え始めています。人と人とのつながりから、新たな賑わいの風景が創出されようとしています。