

区の4町内がそれぞれ自慢の山車^{だし}を披露する「とまべちまつり」が開催されます。

ジャックドまつり実行委員会会長で、福地芸能愛好会会長も務める夏堀徳八志さんは、「幼い頃から新舞踊やえんぶり、太鼓に親しみ、今では山車作りが趣味なんですよ」という、根っからの祭り好き。「地域の子どもたちに喜んでもらえるのが何よりうれしい」と目を細め、次世代に祭りの伝統をつなぐため、一年を通して忙しく飛び回っています。

シビックフライド——『花は山 人は里』を訪ねて——③

福地地区／町内第二の穀倉地帯と文化



明治20年から続く老舗「森田麴・味噌店」の作業場と店主の森田幸子さん



福田小学校児童による景観授業「福田八景」



福田・埴渡地区の丘陵地に広がる団地群
(馬淵川を挟んで手前は苦米地の水田地帯)



隠れ湯屋「福田温泉・癒楽家福泉」

明治20年創業の老舗「森田麴・味噌店」

冷涼な気候の南部地方では、藩政時代から米に代わる作物として大豆などの雑穀が植えられてきました。大豆だけで作る「玉味噌」は庶民の日常食で、軒先に味噌玉がつるされている風景は、この地方の春の風物詩でした。度重なる飢饉^{ききん}の際にも、味噌は人々の命をつなぐ貴重な栄養源となりました。

また、大豆は八戸藩にとって重要な換金作物であり、醤油や味噌の原料として江戸や上方に運ばれ、藩の財政を支えました。

明治20年(1887)から130年以上続く「森田麴^{こうじ}・味噌店」は、創業以来の製法を守り続けています。女将の森田幸子さんは「伝統の味だからおいしいのではなく、おいしいから伝統を守っているのです」と、変わらないこ

とへの強い思いを口にします。

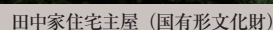
味噌は地域の暮らしに密着し、独自の食文化も育んできました。森田さんによると、「油味噌」を最初に発信したのが「森田麴・味噌店」。麦味噌を油でよく炒め、砂糖を加え、刻みネギやじゃこ、ミョウガなどを好みで加えたご飯のお供を2代目当主の妻が考案し、地域の人に伝えたといいます。

地域に味噌文化を根付かせながら、受け継がれてきた二子相伝の技。「この味と伝統は、自分たちのものではなく、先祖からの預かりもの。だから、つなげなければなりません」と森田さんは話します。

旧田部村の昔と今と

旧田部村は、福地地区を流れる馬淵川の南

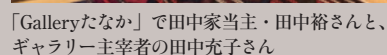
田部地区南部、福田地区の山間にある福田温泉は、明治初期、炭焼き小屋の脇にあった池の水を引き入れて沸かしたのが始まりで、皮膚病に効くといわれる評判の湯。鄙ひなのいで湯といった風情で、今も地域の人たちの癒しの場となっています。また、福田地区には古い



明治23年建築の田中家と「Gallery たなか」

屋根の中央に洋風の望楼を設えた田中家住宅は、古民家が点在する福田地区の中でも一際目を引きます。主屋^{おもや}と門は、明治23年（1890）に建てられました。山を所有し、戦前は100頭以上の軍馬を育てていた田中家。広い馬屋からも、往時を想像するこゝとができます。主屋と米蔵、門は、平成19年（2007）に国登録有形文化財となりました。

田中家は130年前、福田上えんぶり組の結成を支援し、今も深く関わっています。8代目当主の田中裕^{ひろし}さんは「福田上えんぶり組



福地地区略図



田中家は私邸のため、通常は見学不可ですが、現代の民芸をテーマにした展示会を年10回ほど開催し、期間中のみ建物内部や庭を公開しています。当主の妹でギャラリー主宰者の田中充子みづこさんは「国内外の用美を兼ねたもの、生活を豊かにするものを紹介したい」と話します。

時代を経ても変わらぬ空気をまとい、田中家は歴史を刻み続けていました。