

日本原燃広報担当 ツカエルくんの
青森再発見

ツカエルくんが紹介するふるさとの伝統文化。
担い手や作り手と出会い、
青森の知られざる魅力を体感!

今年4月10日の春祭りで上演されています。

130年以上の歴史があり、県の無形民俗文化財にも指定されています。

忠臣蔵五段目の貴重な手書き台本

全国的にも珍しい漁村歌舞伎
福浦の歌舞伎 佐井村

郷土芸能編

明治20年代、上方出身の歌舞伎役者によって地域の人たちに伝えられた民俗芸能。昔は集落で配役や道具方を分担して継承していましたが、現在は継承者が減ったために一人で何役も演じます。見どころは、歌舞伎の言い回しと地元の方が混じり合った独特のセリフ。演目は「一谷嫩軍記」「義経千本桜」「忠臣蔵五段目」など10演目あります。

公開
4月10日
会場
歌舞伎の館
問い合わせ先
佐井村総合戦略課
TEL0175-38-2111

福浦芸能保存会 田中 伸弥 さん

小学生の頃から参加しており進学で一度は離れましたが、担い手が減っていく現状が気になり、「佐井村に住むからには次代に伝えたい」という想いが強くなって、再び参加するようになりました。現在も担い手不足は課題で、村外の方の力も借りて、歌舞伎の継承に励んでいます。

踊りの動画はこちら

輝く担い手

安政3年(1856年)に作られた地機

作業風景

眠っていた布を緯糸として使う
南部裂織 十和田市

伝統工芸編

南部裂織は布を大切にしている女性の知恵から生まれました。江戸時代、布は貴重で、最後は古くなった着物を裂き、これを緯糸にして新たに布を織りました。その布は夜着や帯、前掛けなどに加工され、最後まで大切に使われていたとか。南部裂織保存会は、昭和に入り消滅しかけていた裂織を復活させ、現在は匠工房に伝統的織り機の地機を75台そろえ、織り手の育成や裂織の情報発信を行っています。

荒木 美智子 さん

始めたきっかけは、自分で織った半幅帯を締めたいと思ったことからです。南部裂織の奥深さは、経糸と緯糸の色の組み合わせや織り方で模様見え方が異なるところでしょうか。それが一段ずつ増えていくのが楽しくて、やりがいにつながっています。

制作の動画はこちら

織り手によって、同じ糸を使って同じ織り方をしても色の出具合が異なることも魅力です。

Data
南部裂織保存会
十和田市大字伝法寺字平窪37-21
匠工房「南部裂織の里」
TEL 0176-20-8700
https://sakiori.jp/
体験教室についてはHPをご確認ください。

経糸には木綿糸が使われます
古布を裂いたものを緯糸として使用

金時豆や栗を入れても美味しいよ!

ごままんま 平川市

伝統食編

体験予約はこちらまで!

Data
ジンレリア農園&工房
平川市猿賀池田112-1
TEL 0172-57-3471
【ごままんま体験】
料金等は要問い合わせ。催行人数5名以上10名まで、催行日の1週間前まで要予約

行事のある度に作られていた「ごままんま」ですが、今では作る家庭が少なくなりました。しかし、津軽ならではの郷土の味なので、受け継いでほしいという思いがあります。中学校などの体験学習、農業体験の場で、地域の豊かな食文化も交えながら、作り方を伝えています。

工藤 れい子さん(中央)と
一緒に活動する西谷久子さん(左)と小田桐志賀子さん(右)

もち米、うるち米を2.5合ずつ、一緒に合わせて洗い、2時間浸水する
ごま(50g)を炒る
ごまをすり、酒(大さじ3)、砂糖(60g)、塩(小さじ1/2)、醤油(大さじ3)を入れ、ごまだれを作る
炊飯器に米、ごまだれ、水(5合の線まで)を入れて、おこわモードで炊く
炊き上がったら、茹でた枝豆を入れ、軽く混ぜる

田植えどきや仏事のごちそう

青森の米どころ・津軽には、さまざまな米料理があります。そのひとつである「ごままんま」は、すりごまに醤油や砂糖などを入れ、それを米に加えて炊いたおこわ。田植えの日のほか、見た目が黒いため仏事の日にも振る舞われました。炊きたての湯気とともにごまの香りが立ち上がり、食欲がそそられます。枝豆の代わりに金時豆や甘納豆を使い、秋には「栗入りごままんま」を炊くなどします。

読者プレゼント

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選でプレゼント! 必要事項をご記入のうえ、ご応募ください。

応募 2026年 4月30日(木) 当日消印有効

5名様 平川市 肉の豚金、ひらかわ牛を使用したハンバーグ&メンチカツセット (ハンバーグ・メンチカツ各2個) ※冷凍でお届けいたします

10名様 十和田市 南部裂織 箸入れ&コースター2枚セット ※箸入れはどちらの色が届くかお楽しみに!

20名様 日本原燃/ベルティ ランチボックス

必要事項
●郵便番号/住所/電話番号 ●氏名/年齢/性別

応募方法
●ハガキの宛先 〒030-0801 青森市新町2-2-11 日本原燃「チラシ」係
●WEB応募先 右のQRコードからWEBサイト内の応募フォームへアクセス!

Q1. 環境放射線等調査結果の内容はご理解いただけましたか?
①よく理解できた ②理解できた
③あまり理解できなかった ④全く理解できなかった

Q2. 本紙をどこでご覧になりましたか?
①新聞折込み ②公共施設 ③道の駅 ④WEBサイト ⑤その他

Q3. 当社に関する意見や本紙に関する感想をお聞かせください

※画像はイメージです。
※当選の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。
※お寄せいただいた個人情報は商品の発送以外の目的には使用いたしません。

ツカエルくんのこれ教えて!

津軽地方で作られる「ごままんま」や「赤飯」が甘いのは、おもてなしの心をあらわすために、貴重な砂糖をたっぷり使ったからといわれます。おやつにもおもてなしの食べ物があります。それは「フライパンアップルケーキ」。突然の来客時でもリンゴとホットケーキミックスがあれば気軽に作れます。リンゴの産地・津軽ならではのにおやつですね。

次回へ続く...

日本原燃からのお知らせ
X、Instagram、Facebook、YouTubeで情報発信中!