

戸籍のまぐわい (12月届出分)

★お誕生おめでとう

井戸端 翼(竜太) 砂子又

杉本 海(優昭) 裕石 持

田畑 柊(磨智) 和(老) 部

★お悔やみ申し上げます

工藤 勝見(稲崎)

小笠原 與七(白糠)

野田 一雄(白糠)

畑中 つぐ(砂子又)

東田 愛子(白糠)

東田 邦雄(白糠)

杉本 三千男(野牛)

山崎 テル(早掛平)

坂本 まつの(老部)

伊勢田 義雄(老部)

下川 辰藏(野牛)

大沢 文雄(大利)

※個人のプライバシーを尊重する意味で載せては
しくない方は届出の際に係に申し出てくださる
ことをお願い致します。

稲葉奨さん(砂子又)の

長女 ^{じゅ え ら} 宝永来 ちゃん

竹山洋平さん(砂子又)の

長女 ^{さ わ} 咲和 ちゃん満
1
歳
で
す
!

東通村 ジオパーク 探訪

先月号で村内のジオサイトを一周したため、今号では、ジオパークの重要な要素でもある“特産品と大地の物語との関わり”について考えてみます。

『海と生きる「まさかり」の大地』に住む私たちの周りには、ジオパークとの関わりが深い農林水産物がたくさん。味わいの奥にある大地の物語を知ること、その食の価値が高まるのです。

まずは、東通村で収穫されるお米「駒の舞」と、ジュラ紀の地層から湧き出る「ジュラ紀湧水」で仕込まれた日本酒「祈水」。尻屋崎ジオサイトがジュラ紀の付加体で出来ていなければ、この「祈水」は誕生しませんでした。そして、尻屋崎ジオサイトで忘れてはいけないうのがコンブなどの海藻と、それを食べて育つウニ・アワビです。海成段丘になっている尻屋崎周辺は、海面の下が太陽光の降り注ぐ段々畑のようになっています。海藻類とウニ・アワビにとって絶好の生息環境が尻屋崎周辺の特産品を産んでいるのです。

一方、北部海岸ジオサイトに目を向けると、石持漁協と野牛漁協で獲れる「外海地まきホタテ」もジオパークとの関わりが深い特産品です。しっかりとした歯ごたえと絶品の味わいは、津軽海峡の荒波で育つがゆえ。そして、真っ白い綺麗な貝殻は北部海岸の砂の海底で磨かれているからです。もし北部海岸が砂の海底でなかったら、夏の味覚「外海地まきホタテ」を食べることができなかったかもしれません。

そして、付加体や大地の隆起によって形成された丘陵地がなければ、東通村の畜産の歴史や技術が形作られることはなく、「東通牛」も誕生しなかったかもしれません。もちろん、「ブルーベリー」も「東通そば」も、悠久の大地の物語がなければ栽培されなかったかもしれません。当たり前のように口にしている東通村の食は、そこに『海と生きる「まさかり」の大地』があったからこそ。全てに理由があるのです。