

歩いて会つて何でも話す
ワクワクの突撃取材



あつべ グランド'68

市民の皆さん
たくさん登場

☆今回訪ねたのは
「春の市日まつり」

H23.5.27取材



質の良い山菜を求めるお客
さんでごった返す店頭

無添加にぼしの魅力を教えてく
れた啓治さんと帝子さん



市 合

図の花火が鳴り「開会式を始めまーす!」と威勢の良い声が響いた、朝の7時。まだ、上着が必要な肌寒い時間帯にもかかわらず、会場からはものすごい熱気が。今回のあつべグランドは、大館地区柳町児童公園を会場に行われる「第28回春の市日まつり」。どんな出会いが待っているのか? どんな話が聞けるのか? いや~楽しみだ!

今日は、市民の台所として400年を超える歴史があり、旬の大館の産物を安く、おいしくいただけるとあって、毎回たくさんの人が訪れています。その中で、開催セレモニー直後にもかかわらずたくさんのお客さんがいるテントを見た。よし! 一人目はここだ! と気合いを入れたものの、客足がまったく途切れず(汗)。隙を見て声をかけたお店は「にぼしと乾物」の販売店の越山啓治さん(水門町)と帝子さんご夫婦。「受け答えは帝子さん」というのが二人のルールらしく、啓治さんは別作業に。「無添加のにぼしをつくり、売る」とほど難しいことはない」との言葉を皮切りに、しばしの間にぼし講座。収穫時期や無添加の良さ、中でも「悪いのは頭がもげるのと腹が赤くなるもの」という見極めの話は大変勉強になります!

山

菜は、春の市日まつりの目玉商品の一つ。その束が飛ぶように売れているテントの主は富樺新幸さん(板沢)とケイ子さんご夫婦。販売開始から1時間もするとてに品薄状態。なんでこんなに売れるんですか? 「お父さんは、品質をこまかせない人だから、うちの山菜は贈り物に買っていく人が多いんです」とケイ子さん。素人はわからないところも手を抜かない様子で、新幸さんに極意は? と聞くと「ミズ以外は採ってきたら水に浸けないので鉄則」と天然物にこだわる姿勢が伝わってきました。



誰にでも明るく気さくに接する
新幸さんとケイ子さん

