

あい  
**人** File\_10  
 いちのせきを愛する人

千厩町で「レストランあさひや」を経営する原田良一さん。岩手県卓越技能者(岩手の名工)として認められた料理人だ。オーナーシェフとして腕を振るう一方、食育支援や被災地の復興支援などにも取り組んでいる。

シェフだが根っからの体育会系。少年時代は、小学4年から始めた柔道にどっぷり浸かり、将来は体育教師になろうと考えていた。ところが高3の時、転機は訪れた。たまたまテレビで見たフランス料理のシェフにハートを射抜かれた。「自分も」と、料理の道で生きることを決めた。

卒業と同時に上京。有名レストランで9年間修業した。77年に帰郷、両親が営む「あさひや食堂」をリニューアルし、翌78年、洋食と本格フランス料理の店「レストランあさひや」をオープンした。

「フランス料理の魅力を広く伝えたい」と料理教室を開いた。受講者から子や孫の話聞くうちに子供の食べ残しや食物アレルギーの問題に関心をもち、「食べ残し」は店でも見かけた。「自分にできることはないか」良一さんは食育活動を始める。以来、学校や地域に出向き、食育を教え、料理を普及してきた。

服部幸應氏や三國清三氏ら料理界の重鎮が呼びかけ人となって10月22日から全国展開されたフランス発祥の味覚教育イベント「味覚の一週間」には県内で唯一参加。奥玉小学校(佐藤悦子校長、児童119人)の3、5年生を対象に「味覚の授業」を開いた。

授業では甘味、苦味、酸味、塩味の4つの味覚と日本ならではの繊細な味覚「うま味」についてレクチャーしたは



奥玉小学校で10月22日に開かれた「味覚の授業」。砂糖、塩などを使って5つの味覚に触れる体験学習が行われた。子供たちは「鼻をつまんで食べる」など、五感を使った食事を通じておいしく食べることを体験した

幸せを実感できる料理を提供したい  
 食の力を伝える岩手の名工



食育活動を通して「食の力」を伝えるシェフ

**原田良一**さん

Harada Ryoichi 59 千厩町千厩

か、クレープづくりなどを通して料理の楽しさを教えた。「飽食の時代、うま味に対する味覚が失われつつある」と心を痛める原田さん。「うま味は、古くから伝わる日本独自の食文化。そういう大切なことを伝えていきたい」と力を込める。

被災地支援にも積極的だ。「自分にできる一番の支援はもちろん料理」と市内の仮設住宅へ出向いたり、被災地の人たちを店に招いたりして自慢の料

理を提供。チャリティーイベントなどにも積極的に参加している。

柔道の基本理念「自他共栄」が信念だ。「全ての物事は相手と共にある。食育も、被災地支援も、相手を思いやる心が何より大事」ときっぱり。

こだわりは、幸福の一皿。「幸せを実感できる料理で食の力を伝えたい」

選曆を目の前にしてもなお、食への愛と料理への情熱は冷めない。

**Profile** 1953年生まれ。レストランあさひやオーナーシェフ。2010年度岩手県卓越技能者(岩手の名工)。岩手県調理師会東磐支部副会長、全国司厨士協会岩手県本部理事、一関柔道協会会長など役職多数。妻、長男と3人暮らし。千厩町千厩在住、59歳



駅 大船渡線  
**Local Station**  
 Vol.12

**真滝駅**

Mataki\_sta.

「地域の産業を支えた駅」

11月中旬、JR大船渡線「真滝駅」を訪ねた。同駅は1925(大正14)年7月26日、摺沢、陸中松川、陸中門崎の3駅と同時に開業した。駅から徒歩1分、35(昭和10)年創業の小岩豆腐店の店主小岩一重さん(83)が今回の案内人。「かつて駅前は6つの雑貨店、桶屋と酒屋が軒を連ね、にぎわっていた」と振り返る。真滝地区の土壌には亜炭が豊富に含まれている。石油が流通する前は盛んに採掘が行われ、同駅から出荷された物資の8割が亜炭だったという。また、山間部は林業が盛んで、まきや材木が大量に出荷された。最盛期には駅前広場にまきの山ができたという。

昭和初期の農業恐慌では、同地域で生産された「わら工品」が脚光を浴びた。藩政時代から続く紙すきにあっては、52(昭和27)年まで駅前で「紙市」が開かれるなど、大勢の人でにぎわった。さて、駅から車で10分ほど北へ走ると国営農地開発事業で整備された「須川パイロット」がある。真滝の人たちは、ここで20畝のブドウ栽培に取り組んだこともあった。時代の変遷と共に産業も変わっていった真滝地区。唯一不変だったのは「いつの時代も地域産業の中心は真滝駅だった」と一重さん。同駅を発車した上り列車は、終点一ノ関駅へと向かう。



④駅前には商店街が広がる。駅前広場には、かつてまきの山ができたという  
 ⑤98年に新築した駅舎。駅舎の脇には開業時から真滝を見守ってきた樹齢約90年のスギの木が凛と立つ



⑥終点、一ノ関駅へ向かう。沢地内のカーブを曲がると一関の市街地が見えてくる。車内から撮影  
 ⑦対岸のホームへ渡る構内踏切の上から

案内人 **小岩一重さん**  
 小岩豆腐店店主 一関市滝沢字館下



駅を盛り上げるために、地区内の6つの行政区が、さまざまな催しを開きました。当時は、米と交換しようと、沿岸部から魚を持って来る人も多かったですね。