

秋建時報

<http://www.a-kenkyo.or.jp>

秋建時報

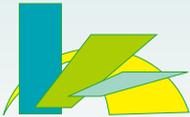
平成26年2月1日(第1237号)

発行／(社)秋田県建設業協会

秋田市山王四丁目3番10号

TEL 018(823)5495

FAX 018(865)2306



建災防秋田県支部

安全祈願祭・表彰式

新年の安全を祈願

建災防秋田県支部(村岡淑郎支部長)は1月14日、秋田ビューホテルにおいて安全祈願祭及び表彰式を執り行い、関係者約60名が出席した。

安全祈願祭では神事が執り行われ、建災防秋田県支部役員を始め、専門工事業団体代表が玉串奉奠を行った。

また、安全祈願祭終了後に別室に会場を移して行われた建災防秋田県支部表彰式では、安全成績が良好で、衛生管理体制が整備され他の模範となる事業所、また、安全衛生への貢献、功績等のある個人を表彰した。

受賞者は次の通り。

[事業場賞]

(株)石川組	鹿角分会
(株)田代建設	北秋田分会
秀栄建設(株)	山本分会
石井工業(株)	山本分会
(株)村山組	秋田分会
(株)丸茂組	仙北分会
寺田建設(株)	仙北分会
ミノル工業(株)	平鹿分会
(株)マルコ産業	(一社)秋田県建造物解体業協会
(有)伊藤組	(一社)秋田県建造物解体業協会
滝沢塗装	(一社)日本塗装工業会秋田県支部
(有)伊藤塗装店	(一社)日本塗装工業会秋田県支部

[功労賞]

嘉藤吉夫 (株)三栄建設 秋田県鳶土木連合会

[職長賞]

齊藤 剛	小坂建設(株)	鹿角分会
筒井甚一	山岡工業(株)	秋田分会
長谷部秀一	(株)長谷部工務店	由利分会
吉田衛司	三共(株)	由利分会
山本真輝	(株)高作	平鹿分会
佐藤善美	(株)佐藤建設	雄勝分会
高橋 茂	(株)鈴木建設工業	雄勝分会
黒沢勝正	(有)関興業	秋田県鳶土木連合会
児玉 隆	工藤電気工事(株)	秋田県電気工事工業組合
高橋好文	(株)辨天技建	秋田県型枠工事業協同組合
佐藤健悦	(有)六鎗工務店	秋田県型枠工事業協同組合

[功績賞]

笹村邦夫 (株)花岡土建 北秋田分会

品確・安全協議会

通常総会を開催

秋田県公共工事品質確保・安全施工協議会は12月11日、秋田ビューホテルで平成25年度通常総会を開会した。

総会には会員・事務局約60名が出席。来賓には秋田河川国道事務所の槻山敏昭副所長をはじめ県内各事務所から5名、県建設部の佐々木則夫次長、東日本建設業保証(株)の家入昭彦秋田支店長らが出席した。

総会では、24年度決算報告と25年度事業計画・予算案

を審議し、承認・可決されたほか、終了後は東北地方整備局企画部から加藤信行技術調整管理官を講師として「建設業を取り巻く最近の話題」について講演が行われ、公共投資の推移から新年度予算、諸制度の動向が示された。併せて、「復興事業円滑化のためのこれまでの工夫」と題して、東北地方整備局の取組や復興の進捗などが紹介された。



秋田・鉄路の情景

Vol.
15

「その先があったはず」

JR花輪線十和田南駅



文と写真／加藤隆悦

フリーカメラマン兼フリーライター
取材・執筆歴／旅の手帖、WoodyLife、
ベンチャー・リンク、郷、ある他
海外取材歴／ドイツ、アメリカ、ブラジル
写真塾・写楽 主宰／写真教室、撮影ツアー
企画等

JR花輪線の大館駅を発車する上り列車は、最終の1本を除いてすべて盛岡駅まで走る。線区の終端は好摩駅だが、列車自体は盛岡駅まで直通している。

この路線の中間にある十和田南駅は、スイッチバック式の駅になっている。駅の南側で上り方向と下り方向の線路がY字形に分岐していて、すべての列車がこの駅で進行方向を変えてさらにその先に進む。

しかし考えてみれば、特に地形的な制約があるわけでもないのに、なぜ十和田南駅はスイッチバック式で建設されなければならなかったのか。どうしても現在の場所に駅をつくらなければならなかったはずもなく、スイッチバックしないでそのまま花輪方向に向かう線形にした方が何かにつけて合理的だ。

ここには、花輪線建設の“果たせなかった構想”があった。民間鉄道会社の手で大館から建設が始められた現在の花輪線は、十和田南から北線と南線に分岐する構想であった。南線は鹿角花輪を経て好摩まで抜けるルートで実現しているが、北線は結局実現を見ないままに終わってしまったのだ。

確かにそうやって考えてみると、十和田南駅からほんの少し北側には毛馬内の中心市街地があり、そこに駅がないのはいささか不自然なことである。十和田南駅から毛馬内市街地まではほんの1kmあまり。そこで線路が途絶えてしまったことは地元の人にとっても無念なことであっただろう。

十和田南駅は、もう一つ外観上の大きな特徴を有している。駅舎に直結するバス乗り場にかかる大きな屋根だ。乗降客も多くはないローカル駅に、この構造は大げさすぎる。これも、この駅が辿ってきた歴史の名残りだ。かつて十和田南駅は、観光地十和田湖に最も近い駅として、大勢の観光客の利用があった。列車を降りた観光客は、この屋根のおかげで強い日差しや雨風に晒されることなく十和田湖行きの国鉄バスに乗り換えることができた。

バス乗り場にかかる大きな屋根は、往時の十和田湖観光の活況を物語っているようだ。この駅には、二つの“その先”があったのだ。

秋田の魚を食いたい

あゆかわのぼる

暮れから正月にかけてはハタハタ。10回は食べる。もっと食べるかもしれない。大体は鍋、おしよに、秋田弁だが漢字で書けば「御塩煮」でしょつつるかやぎでもある。焼いても食べるが安物を買うせい、ブリコがズルズルと粘るのを食べる事があまりない。寿司は平沢漁港の三浦米太郎商店の社長が毎年暮れに贈ってくれるので、大晦日と正月にしみじみと食べる。しょつつるは男鹿に住む友人から諸井醸造所の極上のものを貰った事があるが、普段はスーパーから買ってきたもので満足している。

ハタハタの漁期はアツという間に終わる。特に県産品はシーズンが過ぎるとスーパーからたちまち消える。一夜干しとか三五八漬けなどはほとんど県外産のものに取って代わられる。その理由が私は分からない。

鱈が出てくるのは、ハタハタの終わりごろと重なる1月の中頃からだろう。男鹿に冬の間だけだみ井を出す鮭屋食堂があって、ぜひ一度食べたいと思って10年余り、いまだに叶わない。理由ははっきりしていて、愚妻も信用してくれないほど車の運転が下手な私は、冬期間の遠出は仕事以外には極力しないせいだ。

ただ、ここ数年行っていないが、春分の日に行われるにかほ市金浦の掛魚まつりはかつては毎年出掛けた。今年1月に出了たコミュニティー雑誌の『ゆきのまち通信』が「鱈腹の幸せ」という特集を組み、巻頭に写真入りの雑文を書かせて貰ったが、その掛魚まつりの事を取り上げた。「掛魚」とは、豊漁や海上安全を祈願、感謝して氏神様や恵比須様に魚を奉納する事をいうらしいが、金浦では大振りの鱈を数十匹、荒縄で結わえて若い衆が担いで奉納するので「鱈まつり」ともいう。近くの公園で大鍋に煮た鱈汁を客に振る舞うが、これはその昔、近郷近在の人々が最盛期に駆り出され、そのお礼に漁師が振る舞ったのが始まりだといわれる。観光客もたくさん来て、公園には露店が並び、特設舞台で演芸が披露されて楽しい。数年前から、1月の中頃から2月中旬頃まで市内の飲食店が「んだつたらにかほへ」という名前で、期間中いろいろな鱈料理を食べさせてくれるようになり、「鱈の町、にかほ」を賑やかに盛り上げるようになった。また、去年だったか、鱈しょつつるの開発に成功し、結構な人気らしい。

こういう事を書くから、「この男、魚に詳しいグルメじゃないか」と勘違いされる事があるが、とんでもない。私は味覚音痴で魚の事もちっとも詳しくない。現にハタハタと鱈の事を

書いて、その後が続かない。

秋田の港に水揚げされる魚はこれしかないはずがない。年に一回ぐらい新聞に載る事があって、上位にハタハタ、ホッケ、アジ、スルメイカなどが並び、ベニズワイガニも加わっていたが、最近は見えない。

秋田県の形は長方形で、計ったことも調べた事もないが一辺の長さでは日本海側が一番ではないか。しかも八森、男鹿、にかほと大きな漁港がある。国内有数の水産県といってもいいのかもしれない。ところが、最近なにかと話題の『秋田県民歌』の中に、秋田杉と鉱山と石油、それに米の4大自然資源が歌い込まれていて、いずれも過去の遺物だから嘲笑の対象になっているが、この中にハタハタを先頭にした魚が入っていない。この歌のできた昭和5年頃は魚は獲れなかったのだろうか。そんなはずはない。『秋田音頭』には、「八森ハタハタ、男鹿でオガブリコ」とある。

歴史的に秋田県は漁業をないがしろにしてきたかもしれない。あるいはハタハタ以外は雑魚扱いしてきたのか。その延長線上にあるのがどうもホッケ、アジらしい。ホッケもアジも獲れても食卓には持て余され、一部が養殖魚の餌、余れば再び海に捨てていたが、そんな二重手間をかけるくらいなら、と水揚げ量を少なくしたらしい。居酒屋で人気のシマホッケは秋田では水揚げされず、美味しくないと小振りのマホッケ。

山形県の今のパワーの原動力は、「美味しくないと米」だった、というのは知る人ぞ知る。加工して干菓子を作り、それが評価されて新潟と並ぶ干菓子県となり、やがて全国に誇る米を作り出す。今は『つや姫』。

秋田は秋田杉と石油と鉱山と米、それにハタハタに寄り掛かって手を加えずに切り売りし、枯渇すると打つ手がなくなりじり貧となって、現在、件のごとし。

そのハタハタも、シーズンを過ぎれば、スーパーに並ぶのはちょっと手を加えた県外物ばかり。土崎でフグを食べさせる街興しをしているくらいだ。象潟辺りの夏牡蠣、男鹿の鯛まつりもホンの束の間。しかし、漁業県秋田はハタハタを含めて、魚の形を変え価値を付加した商品を開発し売り出そうとする気など全く見せず、振り向きもせず、素知らぬ振り。行政、関係機関ともそっぽを向いているとしか考えられない。

ハタハタだって他の県が本腰入れて、「美味しくないとハタハタを加工して売り出そう」としたら秋田はどうなる？

秋田県は漁業を6次産業化の先兵として蘇るべきかもしれない。そうは思いませんか？