

2013年4月11日

公益社団法人関西経済連合会

＜東北復興支援 ワンコインチャリティ＞

「宮城県・福島県・岩手県 郷土ふるまい大鍋 in '13食博覧会・大阪」の実施について

関西経済連合会は、東北復興支援事業の一環として、「'13食博覧会・大阪」（インテックス大阪：4月26日～5月6日）において、宮城、福島、岩手の東北3県の郷土料理を味わっていただく「宮城県・福島県・岩手県 郷土ふるまい大鍋 in '13食博覧会・大阪」を開催することとしました。

食博覧会期間中の5月3日～5日の3日間で開催し、来場者に東北3県の郷土料理を味わっていただくとともに、伝統の踊りなど観光PRも併せて行い、各県の魅力を伝えてまいります。

また、本事業はチャリティイベントとし、料理を召し上がっていただく際に、任意でワンコイン（1円～500円）の募金を受けつけ、その募金は、全額復興支援金として、各県に寄付する予定にしています。

関経連は、今年度も、被災地の復興支援に積極的に取り組んでまいります。

＜「宮城県・福島県・岩手県 郷土ふるまい大鍋 in '13食博覧会・大阪」の概要＞

名 称：東北復興支援 ワンコインチャリティイベント

「宮城県・福島県・岩手県 郷土ふるまい大鍋 in '13食博覧会・大阪」

実施日時：2013年5月3日（祝・金）、4日（祝、土）、5日（祝・日）

① 11:00～、②13:00～、③15:00～（5日は14:30～）

場 所：会場内「フッピープラザ」のキッチンステージおよびメインステージ

配布料理：5月3日 宮城県郷土料理「はっと」

5月4日 福島県郷土料理「こづゆ」

5月5日 岩手県郷土料理「まめぶ汁」

配布食数：各日1,500食（500食×3回）

主 催：関西経済連合会

共 催：食博覧会実行委員会、宮城県、福島県、岩手県

以 上

別紙

「宮城県・福島県・岩手県 郷土ふるまい大鍋 in '13食博覧会・大阪」 配布料理およびステージイベント内容について

5/3(祝・土)

宮城県の日



■ふるまい大鍋(ワンコインチャリティー)

宮城県を代表する郷土料理「はっと汁」を配布致します。



はっと汁

宮城県登米(トメ)市の郷土料理。

“はっと”とは、小麦粉を水でねって熟成させたものを薄くのばして
茹で上げたもの。

醤油仕立ての汁や、お湯で茹でて、あずき、ずんだ、ジュウネン(エゴマ)
などに絡めたりもします。

ツルツル、シコシコの食感がやみつきの郷土料理です。

出汁や具材は登米地方の中でも地域や家庭によりさまざまです。

地域の特色を生かした「はっと」は宮城県でしか味わえないお袋の味。

■実施団体(調理監修)

登米はっとの会

代表者:飯塚 哲朗/設立:平成15年8月
地域文化である「はっと」の普及に関する事業を
行い、地域食文化の継承及び地域産業の振興
に寄与することを目的として活動を行っている。

■実施団体(食材提供)

マルニ食品(株)

麺作り126年の老舗。
登米地方ならではの寒さを生かした
こだわりの製法「寒づくり」による商品
生産を行っています。



■郷土芸能

宮城県にゆかりある、芸能ステージと県のPRを実施致します。

<進行フロー>

【実施概要】

時間: ①11:00~11:40
②15:00~15:40

内容: ①団七踊り 累ね踊り ※詳細は次頁。
②すずめ踊り

※宮城県の芸能とPRは、ふるさとステージでも実施。13:00~(6号館)

県のPR

①MC登場~挨拶

②団七踊りのご紹介
~団七踊り 披露

県のPR

③MC登場

④すずめ踊りのご紹介
~すずめ踊り 披露

⑤MC登場

県のPR

⑥締めコメント~終了

■PR

宮城県の魅力をPRして頂きます。

ゆるキャラの登場を交え、特産物や観光スポットのご紹介等を実施致します。



※登場キャラクター(むすび丸)

■ステージパフォーマンス 演目

【団七踊り 累ね踊り】



1723年に「仙台女敵討ち」として流布し、実録小説体として「奥州白石噺」が成立。写本として多くの民衆に読まれていって、多くの似たような写本が出回り、1780年には浄瑠璃『基太平記白石噺』として初演され、森田座では歌舞伎として舞台化されました。

年貢を納めることができずに水牢に入れられ、父を討たれた娘2人が、父の仇を打つため、武芸者の由井正雪の弟子になり、薙刀と鎖鎌の修行をつみ、藩主の了解を得て父の敵、団七を討ち果たす物語です。

その物語に民衆が熱狂し、今でも100箇所ほどで団七踊り（なぎなた踊り）や音頭、口説、神楽、盆踊り、狂言、にわか、人形芝居、組踊、歌舞伎、浄瑠璃として様々な芸能の形態の中で引き継がれています。

団七踊りの元の話、「奥州白石噺」が宮城県です。

【すずめ踊り】



仙台のすずめ踊りは、慶長8年(1603)、仙台城移徙式(新築移転の儀式)の宴席で、泉州・堺(大阪府堺市)から来ていた石工たちが、即興で披露した踊りにはじまるといわれています。

西国らしい小気味よいテンポ、躍動感あふれる身振り、伊達家の家紋が「竹に雀」であったこと、はね踊る姿が餌をついばむ雀の姿に似ていたことから、いつの頃からか「雀踊り」と名付けられるようになったと言われ、長く伝えられることとなりました。

戦前までは石切町(現在の仙台市青葉区八幡町)の石工たちによって踊り継がれ、毎年、大崎八幡神社の祭礼には「雀踊り」を奉納するのが通例となっていました。

1987年(昭和62年)の第3回仙台・青葉まつりでは、『正調雀踊り』伝承者の石工・黒田虎雄氏らの指導のもと、仙台・青葉まつり協賛会が現代風にアレンジし、『新・仙台すずめ踊り』として披露されました。自由に跳ねながら踊る「ハネすずめ」と、優雅に舞う「舞すずめ」の2つが考案されました。

「すずめ踊り」は、今や宮城県を代表する郷土芸能として、四季を通じて各地で踊られるようになりました。

5/4(祝・金)

福島県の日



■ふるまい大鍋(ワンコインチャリティー)

福島県を代表する郷土料理「こづゆ」を配布致します。



こづゆ

福島県会津地域の伝統料理。
ホタテの貝柱でだしを取り、豆姓(まめふ)、にんじん、しいたけ、里芋、キクラゲ、糸こんにゃくなどを加え、薄味に味を調えたお吸い物を、会津塗りの椀で食す料理。
多くの食材が盛られる贅沢な料理ながら「おかわりを何杯しても良い」習慣が有り、具だくさんの材料の数は縁起のよい奇数が習わしです。
現在も正月や冠婚葬祭などの特別な日には欠かせないもてなしの料理。

■実施団体

山際食彩工房

- 代表: 山際博美
- ・あいづこだわり食材普及推進協議会会長
 - ・福島県ふるさと産品アドバイザー
 - ・会津食育推進協議会副会長他、多数



■郷土芸能

福島県にゆかりある、芸能ステージと県のPRを実施致します。

<進行フロー>

【実施概要】

時間: ①11:00~11:40
②15:00~15:40

内容: ①白虎隊 ※詳細は次頁。
②ふくしま八重隊

※福島県の芸能とPRは、ふるさとステージでも実施。13:00~(6号館)

県のPR

①MC登場~挨拶

②白虎隊のご紹介
~白虎隊演技 披露

県のPR

③MC登場

④ふくしま八重隊のご紹介
~ふくしま八重隊 披露

⑤MC登場

県のPR

⑥締めコメント~終了

■PR

福島県の魅力をPRして頂きます。

ゆるキャラの登場を交え、特産物や観光スポットのご紹介等を実施致します。



※登場キャラクター(キビタン)

■ステージパフォーマンス 演目



【白虎隊】



今から約130年前の夏。福島県会津藩に、熱き志を抱いていた16歳と17歳の少年たちがいました。白虎隊は、戊辰戦争において、新政府軍と戦いました。国境が、敵軍に突破されたとの知らせを受けて、激しい雨の中、白虎隊は初出陣しました。翌日、雨がやみ始めた戸ノ口原で戦いが始まりましたが、最新式の銃を持つ新政府軍を前にして、戦いきれずに退却します。疲労と空腹にたえて、飯盛山にたどり着いた時には、40名いた白虎隊は、副隊長以下20名になっていました。その時、飯盛山から、城下をながめると、鶴ヶ城は黒い煙に包まれていました。それを見た白虎隊は、城とともに、命を終えようと、持っていた刀で、みな、自害してしまいます。

まだ16歳、17歳だったけれども、強い志を持ち、藩のために、城のために命をかけて戦い、勇ましく散っていった少年たちの姿を踊ります。

【ふくしま八重隊】



平成25年1月から放映が始まった、NHK大河ドラマ「八重の桜」を活用した観光復興のため、福島県にて緊急雇用創出事業を活用した観光PR隊として、「ふくしま八重隊」は結成されました。

【活動目的】

- ・新島八重とその仲間達を通じ、福島の魅力を「具体的」に伝え、感じさせる。
- ・大河ドラマ「八重の桜」への期待感を高め、福島への注目度を高める。
- ・福島県の歴史、文化、観光資産、物産への興味・感心を高めていただく。
- ・行ってみたい。体験してみたい等、福島への来県きっかけを作る。
- ・「ハンサムウーマンスピリット」を伝え、感じさせる。

【活動内容】

- ・短編ミュージカル仕立てのダンスパフォーマンスによるPR
- ・地域紹介口上も取り入れ様々な場所で実施できるパフォーマンス。

5/5(祝・日) 岩手県の日

■ふるまい大鍋(ワンコインチャリティー)

岩手県を代表する郷土料理「まめぶ汁」を配布致します。



まめぶ汁

岩手県久慈市の郷土料理。
 クルミや黒砂糖を包んだ団子を、野菜、焼き豆腐、油揚げ、かんぴょう等と共に昆布と煮干しの出汁で煮込んだ料理である。
 まめぶ(豆ぶ)とは、中に入っているクルミ入りの団子を指す。
 冠婚葬祭時のハレ食として作られる料理だが、慶事には団子を大きく、凶事には団子を小さく、出汁を昆布のみの精進料理にすることで区別している。

■実施団体

久慈まめぶ部屋

まめぶ汁を全国デビューさせ、地域の活性化に寄与したいと考える有志の団体です。
 全国B-1グランプリに2年連続で出場する等、活発に活動されています。



■郷土芸能

岩手県にゆかりある、芸能ステージと県のPRを実施致します。

<進行フロー>

【実施概要】

時間: ①11:00~11:40
 ②14:30~15:10

内容: ①相撲甚句(すもうじんく) ※詳細は次頁。
 ②さんさ踊り

※岩手県の芸能とPRは、ふるさとステージでも実施。13:00~(6号館)

県のPR

①MC登場~挨拶

県のPR

②久慈まめぶ部屋のご紹介
 ~相撲甚句 披露
 ③MC登場

県のPR

④さんさ踊りのご紹介
 ~さんさ踊り 披露
 ⑤MC登場
 ⑥締めコメント~終了

■PR

岩手県の魅力をPRして頂きます。

ゆるキャラの登場を交え、特産物や観光スポットのご紹介等を実施致します。



※登場キャラクター(そばっち)

■ステージパフォーマンス 演目

【相撲甚句】(すもうじんく)



力士が歌う民謡の一種。

江戸末期から「相撲取節」として始まったもので、盆踊り唄(うた)から転化して、節は江戸相撲、京坂相撲など地方によって異なります。

最初は七七五調26文字の四節でまとまった歌であったが、明治末ごろから名古屋甚句の影響でだいに字余りの長文句が多くなり、現在、花相撲や巡業の余興で歌うのは、新作以外、明治末にはやった歌か、その替え歌がほとんどです。

横綱、大関の引退相撲には土俵歴、地方場所では土地の観光名所を織り込んだ新作が多く披露されます。

力士が相撲甚句を歌いながら、円陣を組んで差す手・引く手、足を前後左右に運んで回るのは、相撲の四十八手の型を表現しています。

【さんさ踊り】



藩政時代から受け継がれてきたさんさ踊りの起源は、三ツ石伝説に由来しています。

その昔、南部盛岡城下に羅刹鬼(らせつき)という鬼が現れ、悪さをしてあばれておりました。

困り果てた里人たちは、三ツ石神社に悪鬼の退治を祈願しました。

神様はその願いを聞き入れて悪鬼たちをとらえ、二度と悪さをしないよう誓いの証として境内の大きな三ツ石に鬼の手形を押させました(これが岩手の名の由来だと言われています)。

鬼の退散を喜んだ人たちは、三ツ石のまわりをさんささんさと踊り回ったのが「さんさ踊り」の始まりだと言われています。

リズム感のある太鼓・笛と品良く踊る華麗な演技は高い評価を頂き、市民にとっても欠く事の出来ない祭りとして県内はもとより国内外にも派遣されるなど、好評を頂いています。

「盛岡さんさ踊り」の母体となった伝承団体などを含み、現在18会員で盛岡さんさ踊り振興協議会を組織し伝統の継承に努めています。