

海老名秋田県人会 会報



第12号 平成30年 4月14日 発行
会員110名 (4/1現在)
海老名 秋田県人会 046-231-0072

秋田と海老名



素敵なふる里が
二つある幸せ
海老名秋田県人会
副会長 辻 存之

▲ 秋田弁が元気をくれる ▼

先の冬季オリンピックで銅メダルを獲得した女子カーリングチームの“そだねー”が評判になった。東京弁（標準語）の“そうですね”が縮むか、変形したもので、方言なまりがかわいいやさしい、楽しくなる…と。

秋田弁なら、“んだ”。おそらく縄文の昔から使われ続けてきた純度100%の方言ではないか。んだ、んだんだ、んだな、うたべ、んだが、んだども、と相手に共感と確認を求め、仲間意識を高め合う。その表現力の豊かさは、方言の風味ゼロの標準語など遠く及ぶところではない。

県人会の集まりでも方言が行き交うと活気が生まれ、笑顔が広がる。“行きましようね”の7文字が“あべ”の2文字。東北弁で人気者の伊奈かつぺい氏に聞いた話だが、秋田から大阪の小学校に転校した子どもの方言の威力は絶大で、クラスに明るい笑いと活力をもたららし、全校の民話朗読大会で秋田弁による民話「八郎とたつ子姫」が優勝してしまったと。

小・中学校の全国学力テストで秋田の子どもたちが1、2位に輝き続けているのは、もしかして秋田弁の豊かな方言パワーが脳細胞を鍛えているせいではと（んだ！んだべ！）。

秋田は方言王国に加え、キリタンポシヨツル、ハタハタ等の鍋王国でもある。更に「東北のイタリア人」の尊称をたてまつられるだけあって、酒と唄好きの民謡王国である。

かくも素晴らしい王国のご真ん中に生を受けた我われ秋田人はなんと幸せ者であることか。

▲ 海老名は県央一の住みたい町 ▼

遠い昔の奈良時代、横浜が20、30軒のひなびた漁村に過ぎなかった頃海老名は東大寺と同規模の七重の塔がそびえ、国分寺、国分尼寺と2千余の民家が軒をつらねる相模随一の都であった。

美しい山容の大山と富士を目の前に横浜・新宿・箱根・江の島・鎌倉が全て1時間の海老名。東名・新東名・相模縦貫道・小田原・湘南の5道も海老名インターにつながる。

全国の市町村が国難と叫ぶ深刻な人口減少に苦悩している時、海老名は13万から15万へと人口増の躍進中核都市。しかも豊かな緑が広がる田園都市の姿のまま。

縮む秋田と伸びる海老名の間で、板ばさみの痛みを覚えながらも秋田県人会ができて以来、益々海老名への愛着が深まるばかり。

今年の夏は20年前に着た紺地に大きく“んだ”の2文字を白く染め抜いたTシャツを着て若返ってみたい。3人の孫どもに「お爺ちゃん、かっこいい」と小さいお手々の拍手をもらった時のことを思い出して…。

秋田県人会の活動

「なべっこ」遠足・きりたんぼ会 にお呼ばれして

岩手県人会 事務局長
南館 美達

10月15日（日）小雨、11時から海老名運動公園の圏央道高架下で開催された海老名秋田県人会のお招きによりまして、菊池会長をはじめ岩手県人会員を合わせ9名の仲間たちで参加させて頂きました。



あいにくの小雨模様でしたが、心も体もポッカポッカに温まる秋田県人会さんの愛情たっぷりのおもてなしを頂戴してまいりました。今回もすっかり“ぶつたまげ”で、すまじったことが、どんがるど（いっぺ）ありました。

その1、女性役員の活躍ぶり！会を盛り上げる有志会員による「おばこ舞踊団」。紺のかすり着物の装い、手ぬぐいの姉さんかぶりに赤ダスキ、踊るは「秋田おぼこ」「ドンパン節」に「新海老名音頭」の3曲メドレー。踊りがあんなまじうめえもんだがらなハア！その光景が何故か秋田に居るよな昔懐かしい雰囲気になってすまじった。120名の参加者が夢中になつての手拍子やら飛び入りやらで、まんつハア！えがった！ごど。踊りだげでねぐ、きりたんぼ汁配ったり、酒ツコたねで（持つて）きだりど、まあ忙すごど。

その2、さすが師匠！佐藤昭彦会長さんの人ツコを温かくする偉さがいっぺありました。「参加者の喜びをもちて喜びとする」のスタンスでしようかね。仕切りにしても、対応にしても、一言の話にしても、会長さんの姿勢が役員さんの動きにも秋田の「おもてなし」がよく表れていました。

イベントは「おばこ舞踊」の他にも「空くじ無しの抽選会」も大盛り上がり、旨いきりたんぼ食い放題！旨い地酒飲み放題！大満足のあつという間の3時間！これで2千円！安い！楽し嬉しの「秋田なべっこ遠足」でした。モチナシありがどさんでした。

なべっこ前準備に 参加して

森田 光江



役員になって初めてなべっこ遠足の前準備に参加しました。ビナレッジ調理室に12時集合の指示に従い会場に向かいました。そこでまず、駐車場が満杯で停めるのが出たので一目散に調理室へ。そして、皆でごぼうのささがきに始まり、だまっこの作成、セリ、ねぎ、鶏肉、マイタケ等を鍋サイズに切りました。セリの切り方はきりたんぼ鍋奉行の辻さんの指導の下、ひんぼも捨てずに調理しました。何せ120名分の食材ですので、量が多く役員全員でやっても夕方までかかりました。昼食抜きで行ったため、途中お腹はすくし、立ちっぱなし作業なので足は疲れるわけで、へと状態でした。

（次ページへ）