

はっち魚ラボ 新聞

はっちの魚ラボ 始まります!

八戸は魚のまちです。人々は子どものころから新鮮な魚を食べ、多くの人たちが魚介を生業にして生きて来ました。何より八戸人は、日々、いい魚をおいしく食べてきました。八戸の日常には、魚食の知恵と文化があります。和食は魚食が基本。「はっち魚ラボは」魚を食べる和の伝統の中に生きる技や知恵や美を、改めて見つめ直すという楽しい研究所「ラボ」魚をおいしく食べる八戸の暮らしの豊かさを再発見するプロジェクトです。

魚にまつわる知恵と文化こそ八戸の地域資源。おとなも子どもと一緒に、ふたつどない八戸の宝物を釣りまくる、楽しい活動が始まります。

をちヤウーを
るチソウ
めルこ
力起こ
を戸掘り
魚八



はっちフィッシング hacchi fishing

「魚をおいしく食べる」ためのどんな知恵や技が八戸の街には潜んでいるのでしょうか? どんな人がおいしい魚のためにがんばっているのでしょうか? 魚食をめぐるさまざまな人、こと、ものをフェイスブックで紹介ください。その取材と発信を、魚ラボでは「はっちフィッシング」と呼びます。八戸に水揚げされると

みんなで探してみんなで語る



毎月いるなぐテーマで合
魚食をめぐるなぐテーマで合
ボ魚ラ
会

八戸は魚のまち。魚に関わる仕事をしている人たち、魚をおいしく食べる技を知っている人たちがたくさんいます。「魚ラボ」は、さまざまな切り口で「魚を食べる」ことについて、ゲストと参加者が語り合う時間です。

みんなが八戸の魚食カルチャーを改めて見つめ直しましょう。魚の街八戸には、地域に根ざした宝物がいっぱい眠っているはず。知ってるようで気づいていなかった魚をめぐる知恵や技、美学…。魚をおいしく食べる文化の魅力をさまざまなゲストと語り合いながら楽しく見つけていきます。お誘い合わせの上、ご参加ください。

5月の取材テーマ
街で評判のお魚屋さん

旬のおいしい魚をすすめてくれる魚屋さん、焼き魚上手の魚屋さん…。おなじみの魚屋さんを取材して、魚屋さんの知恵や技をみんなで見学ア!

びりおいしい魚を、さらにおいしく食べる知恵や技をみんなでシェア! 豊かな魚食カルチャーを、八戸から世界に発信しましょう。毎月テーマを変えて情報収集。たくさんの方を見をみんなで共有しましょう。魚をもっとおいしく、そして八戸をもっと楽しく盛り上げましょう!

- 参加条件/月1回ははっちで開催するはっちフィッシングミーティングにご参加ください。各テーマについて、週に一度程度、情報をフェイスブックに投稿してください。情報収集・取材に関わる実費は、各自で負担ください。
- 参加方法/フェイスブックで「はっちフィッシング」を検索。管理者に参加希望のメッセージを送付してください。または、下記フィッシングミーティングにご参加ください。

第1回 魚ラボ会 魚、食べてますか?

6.9 | 月 | 18:30-20:30
はっち1階シアター1

参加 無料

日本人は魚を食べなくなって来たといわれています。あなたはお魚、食べてますか? 魚の街 八戸でも魚食離れは進んでいるのでしょうか? 魚食は日本を救うと魚食復活のためのさまざまな活動を行い、震災後は三陸各地に通って、被災した漁業者たちを支援し続けている水産庁職員の上田勝彦さんが第1回魚ラボ会のゲストです。「魚を食べる」ことをめぐる現実を学び、八戸の魚食文化について、上田さんを囲み、みんなで語り合しましょう。



ゲスト
上田勝彦さん
農林水産省水産庁職員。島根県出雲市出身。元漁師。長崎県野母崎漁協所属漁業者を経て平成3年に水産庁入庁。Re-Fish代表。

■お問い合わせ 八戸ポータルミュージアムはっち TEL 0178-22-8228

hacchi fishing のオキテ



F · I · S · H !

- F find** 見つけよう! 八戸の魚のおいしさのヒミツ。よく見てよく聞きよく魚食!
- I identity** これぞ八戸ならではの! 八戸固有の魚カルチャーを探ろう!
- S speciality** 魚をおいしく食べるための先人の知恵、プロの技を見つけよう!
- H heart** 魚を愛する。魚を食べるときには海に人に心から感謝しよう!

hlf MT
5月の月イチ
フィッシング
ミーティング

はっちフィッシングのオリエンテーションを行います。お誘い合わせの上でご参加ください。

■とき 5月26日(日) 18時30分~20時

■ところ はっち5階共同スタジオ

フィッシングギャラリーもご覧ください。

はっちフィッシングで集められた情報の中から、いくつかを「魚ラボ」の「魚ラボ」フィッシング・ギャラリーでご紹介いたします。

「魚ラボ」は、はっちひろばに、フィッシング・ギャラリーは、1階エレベーターホール周辺です。どうぞご覧ください。

昭和の頃には、まちのあちこちに魚屋があった。
大きなまな板の上で、魚はあれよあれよと腹を割られ、臓物を除かれ、解体されていった。
木のまな板が真っ赤な血で染まり、その血は内蔵とともにホースの水でざばっと洗い流された。
かつて、台所や魚屋は、命にもっとも近づける場所だった。
いつしか、魚を家で捌くことはなくなり、魚が魚の形でなくなるプロセスは、日常から遠く離れた場所のことになった。
魚をおいしく食べるには手間がかかる。手間をかける魚はおいしい。
そして美しい。
魚ほど、視覚的にもおめでたく祝祭的な食べ物ほかにないかもしれない。
その祝祭性は、人々が毎日の生活の中で、自ら刃物を持ち、命あるものをいただくという行為を通して、生まれていったのではないか。
生臭いから、始末が悪いから、骨があるから、さばけないから……
日本人は魚を食べなくなった。
いつしか魚は、食卓から遠ざかった。
魚が食卓から消えていくのと同時に、置き忘れて来たことがあるような気がしてならない。
魚どもにも生きて来た八戸で、「魚を食べる」ということについて、今、考えてみたい。



魚ラボ新聞創刊によせて

人を獲る人 魚を食う人
田附勝が撮る八戸
写ギョツ



写真家 田附 勝

●プロフィール
1974年生まれ。富山県出身。写真集に2007年『DECOTORA』、2011年『東北』、2013年『KURAGARI』があり、『東北』で2011年度木村伊兵衛写真賞受賞。現在は、縄文をテーマに撮影を続けている。

はっち4階のライブラリーには田附さんの写真集「DECOTORA」木村伊兵衛賞を受賞した写真集「東北」があります。ぜひご覧ください。

魚を獲る、魚を食べる、魚をめぐる暮らし……。『東北』の奥深くに存在する東北独特の暮らしに迫る気鋭の写真家田附勝氏が春夏秋冬、八戸のさまざまな場所を撮影していきます。浜のなりわい、まちなかで魚を調理する人たち、食べる人たちなど……。魚を食べることに関わる多彩な人々の姿が、作品の中に浮かび上がってきます。
田附さんが撮影で来八の折には、田附さんを囲んで「魚ラボ」を開催します。撮影過程や撮影エピソードを写真家と共有しながら、田附さんの視線を通して、八戸の魚食カルチャーを見つめましょう。

田附勝さんに聞きました

魚ラボ 今、どんなものを撮影していますか？
田附 縄文遺跡から出てくる縄文土器のかけらを撮っています。八戸の是川遺跡にも来たことがありますよ。
土器といっても、博物館に飾っているような状態を撮るのではなく、土から出て来たその瞬間を撮りたいんです。かけらが土の中から現れるその瞬間に感じるものが重要なんです。数千年前の人が使っていた、その感触がそこにあるような気がします。
でも、そのかけらがこの世に出て来た瞬間にあつという間に土は乾いていつて、1分も経たないうちに、我々の時間になっちゃう。数千年の時間を経て、さっきまでの時間にはその時代の空気をまとったものだったのに、あつという間にただの「モノ」になっちゃうんですよ。
そのかけらが埋まっていた土の層は、時代の人たちの喜びや悲しみの層でもあると思うんです。そのかけらが出て来たときの感じは、音で言ったら「おーっ！っ！っ」という感じ。でもそれは、あついう間に消えてしまっています。
魚ラボ 撮影するとき心がけていることは？
田附 その場に生きている人を尊重することが一番です。
その人が生活している場にカメラを持って入っていくのは、その人たちに「異人」である感じがする。2008年に出会った岩手県釜石市の漁師さんがいます。突きん棒で魚を獲ったり、山に入って鹿猟をしたりしているのですが、やっぱり初めは「なんだこいつ、またいるのか」という感じに彼は思ったと思います。ぼくの存在が、彼の日常になったときに、一緒に鹿猟に同行しました。山の中を二人で会話しながら

魚ラボード完成！
魚ラボードは、魚ラボのさまざまなお知らせをする移動黒板です。赤い吉次色のボードには、はっちフィッシングで噂になっている情報や、次回魚ラボ会のお知らせ、また、八戸港などの水揚げのニュースなどが満載です。
通常は、はっちひろばにあります。三日町の通りからもガラス越しにご覧いただけますが、裏面の情報もお見逃しなく。みんなながらで「魚」を仲立ちに、ゆるやかにつながり、八戸のまちを楽しんでいきましょう。

歩きました。そんなことをしていたら、2010年に「船に乗る？」と言われました。
同じものを食べ、同じ空気を吸っていると思っただけなのに、何か動くんできず。
ただ、大切なのは、彼に対して「異人」であり続けることなのです。異人であるほうが、その人を撮影しなければ、ただの盗人になってしまう。
撮影した写真の中に、異人としてのぼくが映り込まなければ駄目なんです。
4月19日(土)
福島県立博物館にて