

ギョ! はっち魚ラボ 新聞 hacchi



「ケチャ」は、インドネシア・バリ島の芸能です。その「ケチャ」の様式で、真の八戸名物を争うイカとサバの物語を演じる「はちのへ魚ケチャ」をワークショップで制作、10月4日(土)にはつちひろばで発表会を開きました。講師の白井啓之さんのご指導で、猿の鳴き声を真似たという16ビートの「チャチャチャチャ」という音の4種類のリズムで重唱します。イカ



「チャチャチャ！」重なり合うケチャのリズム。

はちのへ魚ケチャ ワークショップ

の間に散りばめました。バリのケチャを真似て、耳元にブーゲンビリアならぬ、折り紙で折った八戸市民の花「菊」をつけ、バリ風の腰巻きで雰囲気盛り上げました。八戸東高校演劇部の部員を中心とした24人の参加者は、タンブルと呼ばれる拍子をとる音に合わせて、全員でリズムを合わせます。「はーちのへー」と全員で叫い出すプロローグ、そして一気

チームとサバチームに分かれて、それぞれの自慢を参加者が動きと音とリズムで表現し、ケチャ



飛び入り出演してくれたダンサーの小笠原雅さんと黒田眸さん

争いが混沌として、ケチャが盛り上がる中、そこに現れた釣り人に全員釣られ、「イカ・サバ鍋」の具になりおいしく食べられてしまいました。わずか3回のワークショップでしたが、八戸東高校演劇部のみなさんご参加と玉山先生のご指導のおかげで、エネルギーあふれる魚ケチャが完成しました。

に始まるケチャ。はつちひろばが、複雑なリズムの重唱で満たされました。青い衣装をつけたサバチーム、赤い衣装をつけたイカチームに分かれ、自慢合戦へと移ります。サバ、イカ、それぞれの特徴から作り上げたユニークな動きと和歌で、次々と自分たちの自慢をします。そこにイカの女王とサバの女王が現れて、美しい舞を披露。「酔っ払いに愛を 横丁オンリーユーシアター」に出演していた、クラシックダンサーの小笠原雅さん、黒田眸さんが飛び入りで女王を演じてくれました。

に始まるケチャ。はつちひろばが、複雑なリズムの重唱で満たされました。青い衣装をつけたサバチーム、赤い衣装をつけたイカチームに分かれ、自慢合戦へと移ります。サバ、イカ、それぞれの特徴から作り上げたユニークな動きと和歌で、次々と自分たちの自慢をします。そこにイカの女王とサバの女王が現れて、美しい舞を披露。「酔っ払いに愛を 横丁オンリーユーシアター」に出演していた、クラシックダンサーの小笠原雅さん、黒田眸さんが飛び入りで女王を演じてくれました。

はつち魚食ガールズ鍋 築地市場で大評判!



した106のレシピ、そしてレシピの中から選りすぐった作品は「イカサバ団子のトマト風味鍋」。水産高校の柳沢幸恵先生、藤井志帆先生のご指導のもと、生徒さんたちが何度も何度も試作したレシピを、株式会社金剛のプロの料理人たちが仕上げてくださいました。快晴の築地市場、11月にもかわらず25℃に達する

11月2日(日)、はつち魚食ガールズが築地市場まつりで初めて開催された鍋グランプリに出場しました。八戸水産高校水産食品科の生徒さんたちと白浜の主婦のみなさんが考案



夏のような陽気の中、熱々の鍋に行列ができました。鍋グランプリに参加したのは全国16箇所のはつち魚食ガールズの鍋。東京都伊豆大島の伊勢海老汁、宮城県石巻市のサーモンアラジール、福島県いわき市の

がある。「ご飯を入れて食べた」「トマトとサバ・イカの旨みがかうまく融け合っている」など、はつち魚食ガールズ鍋も大好評でした。会場には、東京在住の八戸出身のみなさんや、はつちでアートプロジェクトを展開してくれたアーティストのみなさんが次々に訪れ、応援し



報道陣がやたらに多かったブース前。

鍋、鳥取県のハタハタと冬大根鍋、茨城県北茨木市のあんこう鍋など、さまざまな魚の鍋に、会場を埋め尽くすたくさんの人たちが舌鼓を打ちました。「あっさりしているけどコク



やったー! 売完!

高校生たちも大活躍! かわいい「いさばのかつちや」の扮装で、「八戸はイカの水揚げ日本一」のまち、八戸前沖さばがおいしいまちです! 「私たちが考えた鍋です。八戸の鍋に清き一票を!」などとアピール。魚食ガールズは、常に報道陣や来場者のカメラの砲列に囲まれました。また、PRステージに立った高校生たちが「魚を食べる日本を救おう!」と声を上げると、会場からは大きな拍手が湧きました。残念ながら入賞することはできませんでしたが、準備した600食はすべて完売。東京のみなさんに、魚のまち八戸を楽しくフレッシュに印象つけることができました。1月24日(土)には、はつち魚ラボアークイブ展のオープニングとして、魚食ガールズ鍋をはつちひろばでお振る舞いする予定です。どうぞお楽しみに!

魚ラボ会
レポート



八戸の
海辺の暮らしを
見つめ直す

太平洋を目の前に、人々はどんな暮らしを営んで来たのでしょうか?

伝統的な漁具を収集管理したり、人々の暮らしを調査してきた博物館の学芸員さんをゲストに、きびしい海での漁、里山での収穫、人々が集まる楽しいひとときなど、海辺に生きて来た人々の暮らしを改めて見つめます。

- 日時 12月13日(土) 18:30-20:00
- 会場 はっち5階共同スタジオ
- 出演 小林 力(ハ) 兼 主事(兼) 学芸員



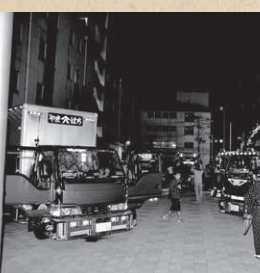
「まず目立ちたい。街中を走るとショーウィンドウに映りたいと(笑)。

夏坂さんは元祖トラック野郎

八戸を代表して来ているという意識から、築地の市場にはトラックをキレイに洗ってから入ったそうです。夏坂さんの歴代デコトラが、スクリーンに映し出されます。



「最初はトラックの派手に目を奪われるだけだったけど、その裏にそれぞれのストーリーがあり、地域や家族、仲間を大事にしているプライドが読みとれるんです。」



はっちの番町スクエアには、思い思いに飾られたトラックが展示された。

ゲスト

夏坂 照夫(天照運輸 代表取締役)
田附 勝(写真家)

日時:平成26年9月28日(日)16:30~18:00
場所:はっち1階シアター1



なぜ魚とデコトラ? 魚を首都圏に運ぶ人がいなければならぬ。魚を積み込み、築地まで14~15時間。当時の八戸港は1日2千トンが水揚げされ、主にサバを運搬するトラックが毎日200台。魚を各地に長距離輸送するうちに、次第にトラックの装飾に凝っていきま。

た。『魚を運ぶオトコの美学』魚とデコトラ』

のテーマで、夏坂照夫(株式会社天照運輸代表取締役)さんと、写真家の田附勝さんの魚ラボ対談が行われました。デコトラは派手に外装を飾ったデコレイショントラックの略で、別名アークトラを北海道から九州まで広めた伝説の元祖トラック野郎が夏坂さん。写真集『DECOTORA』を出版した写真家が田附さんです。



「魚のまじ八戸」にはなかったからです。夏坂さんが魚市場のトラック輸送で働き始めたのは冷凍車もなく高速道路もなかった時代。氷をかけた鮮魚を積み込み、築地まで14~15時間。当時の八戸港は1日2千トンが水揚げされ、主にサバを運搬するトラックが毎日200台。魚を各地に長距離輸送するうちに、次第にトラックの装飾に凝っていきま。

「八戸港を全国的に有名にしたのは、オレらのトラックだというプライドがあった。」



写真家の田附さん



夏坂さんをリスペクトして、夏坂さんのトラックの絵を描かせてもらったという若手のトラック。

魚と地域愛を運ぶ
華麗なる!?デコトラの世界

夜は淋しいからと電飾する。お祭りでもお客さんが山車を見ないで自分の車を見るのが気分いいわ

けですよ

1975年から全10作が製作公開された映画「トラック野郎」シリーズ。「第1作目から八戸のトラックが出てくるし、歌の文句にも八戸が出てくる。自分たちがやってきたのは間違いじゃなかったなと実感しました。」第8作「一番星北に帰る」には夏坂さん自らも出演しました。

など趣味の世界ですが、そのイベントで興味を持ってもらって後継者が出てくれれば。交通事故防止でもキレイな車は事故を起こしません、修理代が高いから(笑)。

2015年、田附さんははっちで1月24日(土)~2月22日(日)の会期で写真展を開催。夏坂さんは9月中頃に八戸デコトラ祭りを予定しています。