

「ふんぎめき未来へはばたけわが能代」

……能代市制50周年キャッチフレーズ……

能代市

能代大橋開通

近年、産業経済の発展にともなう交通量の増加で、能代橋周辺の混雑が恒常的になり、交通渋滞の解消が待たれていたが、去る10月26日、市街地と向能代地区を結ぶ能代大橋と落合バイパスが開通した。



能代大橋は延長が554・8メートル、落合地区の北端と市街地を結ぶ落合バイパスは221・7メートル。昭和56年の着工以来、9年の歳月と総額約55億7千万円をかけて完成した。

能代大橋は米代川にかかるもつとも長い橋である。この工事を機に市のシンボルとして、親しみやすいものにしようと、市民からアイデアを募集した。その応募の中から、能代七夕のシヤチを型どった親柱、笛・太鼓・田楽を描いたパネルの高欄、田楽をイメージして作られた歩道の街灯などが採用になり、設置された。

10月26日には、開通を祝う2000人もの市民が式典に集まり、神事、テープカットのあと、5組の「3世代夫婦」が渡り初めをし、賑やかな祝賀会となった。

新観光名所「はまなす画廊」

「能代港の護岸壁面をキャンバスに、あなたの夢を描いてみませんか」という能代港護岸壁面制作実行委員会の呼びかけで、たちまち希望者殺到と反響を呼んだ野外壁画は、「はまなす画廊」と愛称がつけられた。

今年予定の130区画（1区画・高2・15m、横3・40m）は総て予約済み。うち124区画がすでに制作を終了（12月8日現在）。大人から子どもまで、個人やグループでの参加も自由で、思いおもいに描いた壁画は多種多形で、なかなかみごとくに仕あがった。市内の建設関連会社による「能代七夕絵巻」など8区画を使用した大物もあり、ずらりと並んださまはまさに壮観。

実行委員会では、「はまなす画廊」を能代の新名所とすべく、来年度も残る180区画の募集を受け付けている。

柴田先生を囲んで

新制6期・能代市出身 山縣輝輔

同窓会終了後、二次会に柴田先生をお招きして、同期生7名とともに能代高校時代の青春の日々のこと、先生のご結婚秘話、子供のしつけや教育など、なごやかに楽しい秋の夜長を過ごさせていただきました。出席者一同、久しぶりの恩師との交流、職業は異なってもやはり懐かしい友との語らいに、感慨を新たに家路についたことでしょう。

この度は、仕事やそのほかの都合で出席できなかった新制6期の仲間たち、次回の東京同窓会にはぜひ出席して、ヤアヤア、マンツマンツと旧交を暖めてはいかがでしょう。

時間・曜日・場所の都合で出席できなかった人も多いでしょう。希望がありましたら、事務局または小生宛にこ一報いただければ、今後できるだけ多くの方が出席できるよう改善に努めたいと思います。

今回の柴田先生を囲んでの二次会の参加メンバーは、柴田重行先生、河合雅子さん、藤岡寛子さん、佐藤正名君、田久保光一君、門間昭栄君、山内七郎君と小生の8名でした。

来秋の能代高校東京同窓会では、30有余年ぶりの多数の同期生に会えることを楽しみに筆置きます。



〈旧制中学時代の校章〉

ペンと剣で文武両道を示している、このシャープなデザインは、昭和8年度全国中等学校徽章コンクールで3位に入賞。

中央部分で、唐草模様風にからみあう「中」と「N」の文字が「能中」を表していたが、昭和18年に「N」が敵性文字であるという理由で削除された。昭和21年に「N」は復活したが、三角の剣がわざわざいして、平和日本の学制改革を機に姿を消す運命となった。

時代も平成となった今、昭和の歴史そのものを象徴するようなマークである。



(旧制中学時代の校章)

羊肉にワインと舌つすみ

山本郡藤里町

藤里町では、観光に結びついた畜産振興を図ろうと、サフォークの里づくり構想のもとに、サフォークの館の設立などつぎつぎと計画が実行にうつされている。

「サフォークの里」ではホゲット料理の提供と肉の販売を進めているが、このほか副産物を活用して特産品の開発にあたっている。新しく建設された研究所では外部作業室や技術処理室、製品製造室、スモーク室などを備え、技術者をむかえてハム・ソーセージづくりに取り組んでいるところである。

ハム・ソーセージづくりは、食肉としては提供できない羊肉を利用して、考えられたものだ。今年度中は試作の段階で、来年度からの商品化が予定されている。

またこのハム・ソーセージづくりとともに、計画が進められているのが、肉料理には欠かせない「ワイン」づくり。日本で多く栽培されているヨーロッパ種のぶどうは多雨・多湿の日本の土壌には合っていないため、手間も非常にかかると面倒がられていたが、今回町で栽培を薦めているものは日本の原生種の山ブドウと栽培ブドウとの交配種である。

この山ブドウは雨や病虫害、気温の変化にも強く、農薬散布もあまり必要でない。味は酸味が強く、含有量は栽培ブドウの約3倍。酸味が

強い甘味を感じないが、糖分は他の栽培ブドウ同様に含まれている。

この山ブドウ種でワインをつくったなら、今までのヨーロッパ種を基本にした栽培用ブドウのサツパリした味に比べて、濃厚でうまみのあるワインができる。すっきりした酸味もあり、肉料理にマッチするワインと、関係者一同期待している。

今年8月の農家が2ヘクタールの栽培を始めた。またこれらの人たちが「ぶどう愛好会」を結成、栽培の研究や普及推進、商品開発の意見を交換しあっている。町では助成制度を設け、今後20ヘクタールまで栽培面積を増やす計画である。

近い将来、藤里町特産の羊肉料理に赤ワインとシヤレたふるさとの味が、染しめることだろう。



目指すハム。ソーセージ