



(株) 三水コンサルタント東北支社  
齋藤 勇治

## － わが町大崎市 －

### 1. はじめに

「みらのく」への寄稿ということで、自己紹介をしながら内容を考えます。

株式会社三水コンサルタントの齋藤と申します。入社して26年たちますが、ずっと仙台勤務で3年後には定年となります。生まれは、宮城県松山町（現大崎市）、現在も実家より通勤しています。入社前は、建設会社にお世話になり、北は北海道から南は和歌山県まで、民宿、旅館、アパート等転々としながら工事現場の管理をしていました。このとき家に帰るのは、1か月に1度と盆と正月くらいで、仕事は別として現地での暮らし方と楽しみ方を探すのに楽しみがあったような気がします。

さて、今年1市6町が合併してから10周年を迎える大崎市について、私見をはさみながら述べたいと思います。

### 2. 大崎市の地酒

大崎市といったらまずは日本酒、旧松山町にある酒蔵で作っている「一ノ蔵」です。手頃なものからちょっと手を出しにくいものまでありますが、手頃なもので紹介します。

- ①本醸造辛口
- ②無鑑査本醸造辛口
- ③特別純米酒
- ④本醸造しぼりたて生原酒



①及び②は、常時酒屋に売っているもので、普通に飲まれています。特に②は、水コン協本部の懇親会で、どこかの2階(名前忘れました)の会場で行うと出てくるもので、冷たくして飲むと結構いけます。③は、宮城県限定品で①、②と比べ1,000円くらい高いですが、味は最高です。④は、新米が出る11月の季節限定品で、アルコール度数約19%と、新潟菊水酒造の「ふなぐち菊水一番しぼり」と同じような酒で、①及び②より若干値段は高い程度です。そのほかにも、女性に人気の低アルコール「ひめぜん」、

「すず音」などワイン風味の日本酒もあります。

旧松山町の「酒ミュージアム」では、各種一ノ蔵がすべてそろっています。まだ飲んだことのない人は、ぜひ一度ご賞味を。

### 3. 米どころ

大崎市は、一級河川鳴瀬川及び江合川に囲まれた広大な「大崎耕土」と呼ばれる肥沃な平野があります。沖積層の粘性土、有機質土、砂質土からなっており、工事とか基礎地盤にするには少し面倒な土ですが、コメの栽培には適したところ です。



大崎耕土

品種は「ひとめぼれ」が今主流（全国第2位）となっていますが、私が毎日食べているのは大崎市松山産「ササニシキ」です。「ひとめぼれ」「ササニシキ」とも古川農業試験場で生まれたもので、「ササニシキ」に関しては、一時期「東の横綱ササニシキ、西の横綱コシヒカリ」と呼ばれていました。「ササニシキ」は炊きたての温かいうちが一番、「コシヒカリ」よりおいしいと思います。ただ、冷害に弱く倒れやすいといったことで、「ひとめぼれ」が開発されてからは作付面積が減少し、全国15位以下の消費量となっています。



ササニシキ

### 4. 温泉と紅葉

大崎市も合併してからは、広大な行政面積を誇り、西は秋田県と接しています。この秋田県に接している旧鳴子町は、多くの源泉を持ち観光客、湯治客が数多く宿泊、日帰り入浴を楽しんでいます。稲の刈り取りが終わる秋以降には、湯治客は一気に増加します。



紅葉の鳴子狭

また、秋の紅葉シーズンは、「鳴子狭」がおすすめです。溪谷の中腹に散策する遊歩道があり、ゆっくりと見物するのに絶好の場所です。この遊歩道、東日本大震災以来、通行止めとなっているようなので、ご注意ください。

### 5. 鳴瀬川

鳴瀬川は、宮城・山形県境の船形山を源流とし、大崎平野を多田川などを集め貫通し東松島市で吉田川と合流し太平洋に注いでいます。鳴瀬川は、自宅から自転車で10分

のところであり、昔（50年前）は、海水浴の代わりに鳴瀬川で泳いだり、魚を釣ったりと遊びには欠かせない川でしたが、今はだれもそういう人は見かけず、寂しい限りです。

#### 6. 最後に

いろいろここまで、記述してきましたが、まだまだあります。

今年、「NHKのだ自慢」、「なんでも鑑定団」と人気番組の収録が行われております。1年に二回も全太平洋に注ぐ鳴瀬川  
国中継があると、次はしばらくないとみてよいでしょう。

また、歴史的にも興味を引くところもいっぱいありますので、協会の皆様他ぜひ大崎市に仕事ではなく遊びに来てください。

とりとめのない話で恐縮でした。今後ともよろしく願いいたします。

