VOL.49 2020.10
令和2年10月発行

東京奥能登応援団だより

東京奥能登応援団事務局
〒102-0093 千代田区平河町2-6-3
都道府県会館14階 石川県人会内
TEL:090-8876-4901

東京奥能登応援団の皆様に感謝

珠洲市長
泉谷 満寿裕

東京奥能登応援団の皆様には、日頃から様々な面でご支援を賜り、改めて感謝申し上げます。

新型コロナウイルス感染症の影響により、今年の秋に開催を予定しておりました、「奥能登国際芸術祭2020」を、残念ながら1年延期することとしました。海外のアーティストが来日できない状態が続いており、開幕までに制作が間に合わないことや、企業からの協賛金やパスポートの販売など、財源の確保に向けた取り組みが日程的に困難なことから、やむを得ず決断しました。また、夏の「珠洲まつり」や「トライアスロン珠洲大会」なども中止となり、宿泊・飲食といった観光業を中心に、大打撃を受けています。

こうした中、東京奥能登応援団の皆様が、ふるさとを応援すべく、物産の購入に動いていただき、感謝の念にたえません。さらに、本市の「ふるさと納税」につきましても、4月から8月末までに、対前年同期比で約2倍の4，300万円余りとなり、誠にありがたい限りでございます。ご寄付賜りました皆様に心から厚く御礼申し上げます。

10月からは「GoToキャンペーン」の対象に東京都も加わります。東京奥能登応援団の皆様には、是非、ふるさとにお越しいただきますよう、お願い申し上げます。

珠洲市役所　産業振興課ふるさと納税係
〒927-1295 石川県珠洲市上戸町北方1字6番地の2　TEL:0768(82)7775　FAX:0768(82)7802

4ページに
お礼の品の一例を
掲載しています。

能登町を応援してくださる皆様に感謝

能登町長
持木 一茂

平素より能登町の活性化にご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、ふるさと能登町応援寄附（ふるさと納税）では、全国の皆様からたくさんの応援メッセージとともに寄附金を寄せていただいています。令和元年度の実績では、寄附件数約8千件（県内5位）、寄附金額約2億円（県内7位）となりました。これは、当町のふるさと納税にご寄附いただいた皆様をはじめとする、町内返礼品取扱事業者など関係者の皆様のおかげであり、心から感謝申し上げます。令和2年度の9月現在の実績につきましては、新型コロナウイルスの影響により在宅の食料需要が高まり、寄附件数・寄附金額ともに昨年度比2倍となっています。本年10月1日には寄附受付窓口拡大のため、既存のふるさとチョイスに加えて、楽天ふるさと納税も利用開始いたします。

今後もふるさと納税を通して、能登町の魅力を全国に発信し、全国の多くの皆様からご寄附いただけるよう、最大限の努力をしてまいります。東京奥能登応援団の皆様におかれましても、引き続きのご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

ふるさと振興課 ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」　https://www.furusato-tax.jp
〒927 0492 石川県鳳珠郡能登町字宇出津ト字 50 番地 1　TEL0768 62 8526 FAX 0768 62 8507

こらむ　アイデンティティ 47

―郷愁雑感―　コロナ禍に想う

得体不思議なコロナウイルスの流行長期化で、本年は帰省墓参を諦めざるを得なかった。帰省を郷里の人々が快く受け入れるどころか、訪ねることそのものが罪悪な社会風土となった。

郷里にコロナを持ち込んではならない。感染ー号になってはならない。かといって自分がウイルス保持者かそうでないか、科学的エビデンスも定かではなく自分自身を信じられないおかしな閉塞状態が続いている。ただ一つ確かなのは、私が感染する可能性があり、また感染させる危険性もあるのである。私一人の生き方が他人を苦しめる可能性があるという人間の生きる厳しい現実を直視することをコロナ蔓延の中で改めて考えさせられる。

同時に、能登は人の動きも滞り、景気の後退が色濃くなってきているのだろうとノスタルジックに思いが募る。そして、この異常な現状を受け入れる覚悟を決めることが大切なのではなかろうか。しばらくは元の生活に戻らない。いやむしろ新しい社会を作る工夫こそが必要となろう。

東京大学社会科学研究所が「人口が減っても、地域は簡単になくならない。だが、小ネタが尽きると、あっという間に地域は衰退する。」と悲喜劇の相を警告提起している。これまでも創意してきた脈絡の上で、日々の生活に潜む奥能登人の暗黙のうちに培ってきた暮らしの知恵や特産を掘り起こし、祭りや祝い事のちょっと楽しい民芸を手掛かりに無理なく再起するとともに、広く新しい発想の芸術・科学技術・機構を導入して心地よく根付かせる集積を願う。コロナ禍転じて福となす温故知新の能登特性のウリを創生して欲しいと東京で想念している。

（押上武文〈府中市〉 宝立町出身）

「東京奥能登応援団のホームページ」アドレスはhttp://okunoto.netです。

寄稿

令和2年夏のご縁！

中道謙一
（船橋市・三崎町出身）

今年7月のＮＨＫラジオの「マイあさ便り」を、放送に出演される藤平朝雄先生ご本人から事前連絡を受けて、拝聴することができた。先生は能登半島広域観光協会相談役であり、石川県観光スペシャルガイドでもある。今回の話題は舳倉島（へぐらじま）を取り上げていました。島の遺跡や歴史の記録、大伴家持の句、神社仏教行事、島に来た人、渡り鳥、海釣りなど、余すところなく流暢に話された。最後に先生の愛読書でもある「海女の島　舳倉島」を紹介された。著者はイタリア人のフォスコ・マライーニ氏。彼は日本に長く滞在し、各地の記録映画を残している。日本通の人である。その中で昭和29年7月末から約1カ月舳倉島に滞在した。そして、昭和39年に本を出版した。私は早速図書館に出向き、その初版本を閲読した。彼は東洋学者、人類学者、登山家、写真家でもあった。彼の文章を読み砕くために貪欲に読み通した。

この御時世にお盆帰りするのは如何なものかと、8月に入っても躊躇していた。多少の批判や罵りは覚悟の上で、卒寿になる母の最期の帰省と云うことも考慮して、帰ることにした。お盆の親戚へはマスクを着用し、ソーシャルディスタンスを確保し注意深く訪問した。

その数日後の8月17日、本に刺激されて、舳倉島巡りを断行することにした。ひとり旅は淋し過ぎるので、家内を巻き込んで行くことにした。定刻の午前9時に希海号は輪島港を出港した。私は心勇んでデッキに立ち、蒼く豊潤な海に波しぶきを存分に浴びていた。真新しい希海号は快適に舳倉島へ一直線に突き進んだ。乗船40分頃、左手に七ツ島が現れた。御厨島（みくりや）も確認ができ、感慨深くじっと見詰めていた。昭和29年に滞在したマライーニ氏の情景を思い浮かべながら舳倉島を歩き始めた。伊勢神社のタブノキは神の依代（よりしろ）として昔から尊崇を受けてきたと云う。見応えがあった。島の北東の岩場は今にも爽やかな海女さんが現れそうな絶景地であったが、灼熱の太陽が照り付けるだけの誰もいない海だった。島の海岸沿いの至る所にケルンがあった。遠い昔の島民の切ない思いが伝わってきた。経験豊富そうな海女さんに偶然出会った。声を掛けたら色々と気さくに話をしてくれた。物静かな海女さんの姿が今も目に浮かぶ。

輪島港に戻り下船した後、曽々木の窓岩近くにお住いの藤平先生宅へ立ち寄った。籬（まがき）に囲まれた乙な庭での一服は、能登の風情を感じた。翌日の午後、先生が我が家の荒屋へ御出でになった。先生から盛沢山の郷土話あり、青春の歌あり、本当に有意義な一刻を過ごさせて頂いた。友達も母も家内も大喜びであった。先生から贈呈された本は、私がかねてより待ち望んでいた本でした。漸く廻ってきた素敵な先生とのご縁をひしひしと感じた。古希過ぎて能登の奥深さを知らされた今年の夏でした。

中道宅にて 左 藤平先生 右 筆者

希海（のぞみ）
4月8日 輪島一舳倉島航路に就航した新貨客船
毎日1往復 所用90分、片道 大人 2,300 円

NPO法人能登ネットワーク
のとびと厳選プレミアム便　2020年12月号

能登を知り尽くした「能登人」たちが
全国の「能登ファン」向けに
能登の「まいもん」を見つくろいました！

「能登不足」解消しませんか？

コロナ禍のために国内移動も不便になっているような昨今、能登へ来たくても来られない全国の「能登ファン」へ向けて、NPO法人能登ネットワークが、自宅でも能登の味を堪能できるようにと、通販「のとびと厳選プレミアム便」を企画しました。
2020年度は12月発送の「12月号」と2021年2月発送の「2月号」の2便、お届けします。
ご注文をいただいた方には、抽選で能登の情報誌『能登』（季刊）をプレゼントします。

商品No.001　能登「海の幸」①

9,500円（送料・代引き手数料・税込）　限定30セット

能登ふぐ一夜干し（2枚）／能登ふぐ炙りたたき（3本）※能登ポン酢（200ml）付き／
丸干いか（120g×3P）／丸干ほたるいか（20g×3P）

新鮮な天然ふぐ（まふぐ）を程よい塩味で味付けした添加物なしの一夜干しは、身が分厚く食べごたえ充分。解凍後、オーブントースターで約10分焼くだけ。天然ふぐ（ごまふぐ）を3枚におろして表面を炙り、冷水で身を引き締めたたたきは、お好みの厚さに切り、ポン酢で。丸干いかは、スルメイカの内臓を取らずに丸ごと干したもので「もみいか」という。名前の通り、もみ洗いの工程に手間をかけ、表面のぬめりと余分な塩分を取り除いている。＜冷凍便＞

「能登ふぐ一夜干し」「能登ふぐ炙りたたき」（すぎ省水産）／
「丸干いか」「丸干ほたるいか」（西海水産）

商品No.002　能登「海の幸」②

7,500円（送料・代引き手数料・税込）　限定30セット

丸干いか（120g×3P）／丸干ほたるいか（20g×2P）／
さざえ醤油漬（1P）／温泉かれい／茶ぶり味付けなまこ（70g）

丸干しイカは、イカのいしり（魚醤）を用いた西海水産オリジナルの漬け汁がイカの甘味と旨味を増す。焼き過ぎは禁物。小さいながら旨味充分の丸干ほたるいかはさっと炙るだけ。さざえ醤油漬は、ボイルしたサザエを極秘の醤油ダレに漬け込んだ逸品。身は柔らかく和え物にしてもよし、白米にまぶせばサザエご飯になる。温泉かれいは，高級カレイで知られる「水ガレイ」を使用。塩をして味醂を塗ってある。軽く炙ればOK。何枚でも行ける！旨味の多い「能登なまこ」を番茶で茶ぶりし、程よい柔らかさに仕上げた茶ぶり味付なまこはそのまま酒の肴に。＜冷凍便＞

「丸干いか」「丸干ほたるいか」（西海水産）／「さざえ醤油漬」「温泉かれい」（渚水産）／
「茶ぶりなまこ」（すぎ省水産）

商品No.003　能登牛vs能登豚

7,500円（送料・代引き手数料・税込）　限定30セット

能登牛100%ハンバーグ（120ｇ×３個）／
能登豚100%ソーセージ（90g×６本）

能登牛100%ハンバーグはレストラン「てらおか風舎」の人気名物料理。上質な肉のコクと旨味、肉本来の味が楽しめるレストラン仕様のハンバーグ。能登豚100%ソーセージは地物素材を使って無添加で手作りしている「全国的にも稀な本物のソーセージ」（能登まいもん堂主人の言葉）で、県内外のイベントで行列ができる人気商品。＜冷凍便＞

「能登牛100%ハンバーグ」（てらおか風舎）／
「能登豚100%ソーセージ」（能登まいもん堂）

商品No.004　能登の贅沢３品

20,000円（送料・代引き手数料・税込）　限定30セット

極上能登牛ローストビーフプレミアム（約420g）※わさび付き／
干口子（25g）／天然能登ふぐ切り身（300g×3P）※能登ポン酢（200ml）付き

旨味たっぷりの美味しい極上能登牛ローストビーフプレミアム。希少な能登牛の中でも最高級A5プレミアムの肉を使用している。なまこの卵巣を丹念に麻縄に掛けて干して作る干口子は極上の珍味。1枚の「くちこ」を作るためには数kgのなまこを要する。天然ふぐ（ごまふぐ又はまふぐ）を新鮮なうちに加工した切り身は、鍋や唐揚げに。＜冷凍便＞

「極上能登牛ローストビーフプレミアム」（てらおか風舎）／
「干口子」「天然能登ふぐ切り身」（すぎ省水産）

商品No.005　奥能登の人気米＋ご飯のおとも

11,000円（送料・代引き手数料・税込）　限定30セット

特別栽培米「すえひろ舞」（5kg）／このわた（80g）／
丸干いか（120g×2P）／さざえ醤油漬（1P）／能登牛しぐれ煮（みそ味）

環境にも身体にも優しい栽培で知られる珠洲市のすえひろ。特別栽培米のコシヒカリ「すえひろ舞」はもちもちした食感で冷めても美味しい。お米番付上位8位に推薦された実績も。これに、上等のこのわた（ナマコの内臓の塩辛）、もみイカ（丸干いか）、さざえ醤油漬、能登牛のしぐれ煮をセットに。炊き立てご飯にのせて食べれば、最高！さざえ醤油漬はそのまま、炊き立てのご飯にまぶせば、サザエご飯になる。＜冷蔵便＞

「特別栽培米すえひろ舞」（すえひろ）／「このわた」（すぎ省水産）／「丸干いか」（西海水産）／
「さざえ醤油漬」（渚水産）／「能登牛しぐれ煮」（てらおか風舎）

商品No.006　能登のお豆

7,500円（送料・代引き手数料・税込）　限定50セット

能登大納言小豆（300グラム×3）／能登産黒豆（300g×3）／
「能登の塩」（100g）／「能登のお醤油」（145ml）／
能登産はちみつ「HARU」（220g）

一粒一粒丁寧に選別したすえひろの能登大納言と黒豆。小豆であんこや赤飯、黒豆で煮豆を作る時にお勧めなのが、100%能登産の調味料や蜂蜜。「能登の塩」は能登・小木沖3．7km、深さ320mの海域からくみ上げた深層水を、60度以下の低温でじっくり精製した海水塩。「能登のお醤油」は珠洲の大浜大豆と珠洲の海水塩、珠洲産の小麦を原料に昔ながらのシンプルな製法でつくった丸大豆醤油。「HARU」は100%能登産の貴重な天然はちみつ。

「能登大納言小豆」「能登産黒豆」（すえひろ）／「能登の塩」（能登海洋深層水施設）／
「能登のお醤油」（谷川醸造）／能登産はちみつ「HARU」（アピモンド）

【注文方法】
次の電話、FAX、メールアドレスのいずれかに「注文用紙希望」とご連絡ください。
事務局から注文用紙をお送りしますので、それを使用して注文して下さい。

【注文受付期間】2020年11月1日（日）～12月10日（木）
【商品の発送期間】2020年12月19日（土）から24日（木）の間に発送します。
【事業主体】特定非営利活動法人能登ネットワーク

NPO法人能登ネットワーク
「のとびと厳選プレミアム便」事務局（担当：水上）
電話 080-8697-0141　FAX 0768-76-0406　Eメール notonetw.info@gmail.com
住所 〒928-0335 石川県鳳珠郡能登町大箱子部101

来年の芸術祭に向けて 新名称とロゴが決定

9月25日奥能登国際芸術祭実行委員会第2回総会が開催され「奥能登国際芸術祭2020」の新名称とロゴが決定され、延期となった来年の芸術祭に向けスタートを切りました。

当初の名称に加えられた「（プラス）」には、開催年が1年増えるという意味だけでなく、さらなる魅力を加えるという意味が加えられています。

加えてコロナ禍に対応するための新たな生活様式と、新たな芸術祭スタイルの創造によって、徹底した安全と、より多様な楽しみ方を提供する「＋」の意味も加えられています。

WEBサイトが更新されています。参加が決定している47組のアーティストのプロフィールなどが掲載されています。QRコードをご参照ください。（広報すず10月号転記）

奥能登国際芸術祭 珠洲 SUZU 2020+ OKU-NOTO TRIENNALE

【予定会期】
2021年9月4日(土)～
10月24日(日) 51日間

奥能登国際芸術祭
実行委員会事務局
TEL：0768-82-7720
FAX：0768-82-7727
E-mail：info@oku-noto.jp
HP：https://oku-noto.jp

「奥能登国際芸術祭2020+」開幕まで338日
予定会期：2021年9月4日（土）－10月24日（日）51日間（10月1日時点）

ふるさとチョイス【お礼の品のご案内（一例）】

珠洲市

珠洲市役所 産業振興課 ふるさと納税係
詳しくは 珠洲市 ふるさとチョイス 検索
TEL：0768-82-7775 FAX：0768-82-7802
Eメール：rousyou@city.suzu.lg.jp

大浜大豆の地豆腐
大豆味わいセット

珠洲市産の大浜大豆と揚げ浜式製塩法による天然にがりを使用したクリーミーな地豆腐と、味噌、きな粉のセットです。大浜大豆の甘みとコクを 色々なかたちでお楽しみいただけます。
内容量：おぼろ豆腐2丁、絹ごし豆腐・木綿豆腐（各1丁）、味噌（250g）、きな粉（100g）　**寄附金額：10,000円**

はざ干しコシヒカリ

はざ干しした珠洲市産コシヒカリ。若山地域のお米は、吸水率が平均値より高いため、ふっくらと美味しく炊き上がります。
内容量：珠洲市産コシヒカリ 5kg
寄附金額：10,000円

能登町

能登町役場　ふるさと振興課
詳しくは 能登町 ふるさとチョイス 検索
TEL：0768-62-8526 FAX：0768-62-8507
Eメール：furusatoshinkou@town.noto.lg.jp

能登の鮮魚をさばいてお届け！
旬の刺身盛り合わせセット

創業100余年の魚屋がおすすめする 旬の魚をお刺身にしてご自宅にお届けします。手間いらずで能登の美味しい魚をお楽しみいただけます。
内容量：約3～4人前のお刺身盛り合わせ
寄附額：16,000円

能登牛
すき焼き用モモスライス

能登牛は健康に良い牛肉として注目を集めています。少し厚めにカットしたモモスライスは、すき焼きがおすすめです。
内容量：すき焼き用モモスライス 500g
寄附額：24,000円

事務局から

「コロナ禍」の収束が見えない中、「ウイズコロナ」の新生活様式に転換せざるを得ない様相です。災い転じて福となすのことわざのとおり、空き家や廃校をワーケーション（「ワーク」（労働）と「バケーション」（休暇）を組み合わせた造語）に提供するなどピンチをチャンスに転じる思考で難局を乗り越えましょう!!〔東京奥能登応援団〕代表／光眞　章　副代表／下平　康次