

このコーナーでは、町にゆかりのある歴史人物とその結び付きなどをシリーズで紹介しています。執筆者は山田史談会長の佐藤仁志さん（豊間根・75）です。

恒夫は明治37年、大阪市に生まれた。作家石濱恒夫は叔父にあたる。

旧制大阪高等学校卒業後、東京帝国大学に入学。在学中の大正14年、同人雑誌『辻馬車』に「首」を発表し新感覚派の作家としてデビュー、川端康成らに文才を認められた。その後、プロレタリア文



現在は公園として整備されている通称「御蔵山」（八幡町）から見る町並み

## 山田漁港を舞台に 小説を書いた藤沢恒夫

学に転向、武田麟太郎・高見順らと『大学左派』を創刊、昭和

を舞台に、漁民の権利闘争を描いている。また、その続編とし

5年に発表した「生活の旗」「傷だらけの歌」で左派作家として地位を確立したが、結核を患い大阪に帰る。このころ恒夫は翻訳の仕事をしている。

恒夫は度々山田町を訪れ取材、昭和7年、30歳の時『改造』3月号に、山田町の漁港を舞台にした作品「漁夫」を発表した。

埋立工事」の2部作を岩手県旧山田町合同労働組合の同志諸君におくりませ」との言葉が添えられている。

その後通俗小説に転じ、昭和11年「花粉」、15年「新雪」で新聞小説家として復帰、大衆流行作家として数多くの小説を書き、42年ころから「将棋水滸伝」「将棋に憑かれた男」などを著し、将棋ものに新境地を開いた。

昭和59年に出版された新日本出版社発行の『日本プロレタリア文学集』17巻に、「漁夫」「海

岸埋立工事」が収録されている。4年後の平成元年に恒夫は85歳の生涯を終えた。「形のよい黒松の生えつつづいている岬

て2カ月後『中央公論』5月号に「海岸埋立工事」を発表した。この2部作「漁夫」「海岸埋立工事」は、単なる闘争の記録としてではなく、当時の漁師の労働の厳しさ、漁民たちの苦しさを正確に生き生きと描写しており、文学作品としての完成度が高いといわれている。作品の末尾には「この『漁夫』『海岸

が一本の腕のように、太平洋から小さな湾を抱え込んでいた。川端の町（旧山田町）は漁夫が大部分で、人口が2千2、3百人の町である。町の中央の火の見梯子の横から、背後の尾倉山（御蔵山）へ、道がついている。少し登ったところに役場、その上に小学校があった。その左手に氏神の八幡様の赤い鳥居が、半ば樹に隠れて見えていた」と『漁夫』に当時の景観が記されている。

## 町長室から

2月28日午後に来襲した千り大地震災津波は、本町のカキ・ホタテ・ワカメなどの養殖施設に大きなつめ跡を残しました。被災された漁業者の皆さまに心からお見舞い申し上げます。被害の状況ですが、養殖施設の被害額が約4953万円、養殖水産物の被害額が約1億8638万円となっております。町では、被害額が判明した時点で対策を協議し、被害を受けたはえ縄施設の撤去費用の全額、施設の復旧資材費の半額を漁協に助成することにし、既に必要経費3000万円の補正予算を3月12日に閉会した町議会会で可決しております。さらに国県からの支援を求めため農水省や民主党本部、県知事などへの要望活動を行いました。幸い今回の津波では人的被害はありませんでしたが、避難が長時間に及んだことから訓練では気付かなかつた反省点なども指摘されており、改善するつもりです。

山田町長 沼崎 喜一

# 元気な じいちゃん

Vol.27



たけみつ 岩武 光さん (八幡町・82)

## 体が動く限り仕事続けたい

「おいしいちゃんではなく82歳のお兄さんと呼んでほしいね」と話すのは宮古市出身の巖岩武光さん。20年ほど前から山田で暮らしています。

思春期を遠野の旧制中学で過ごした巖岩さんは、戦時中に厳しい訓練を受けたため体は丈夫そのもの。薬も飲んでいません。

卒業後は、東京の専門学校に進学しましたが、23歳のときに家業

の養蜂を継ぎ、今でもはちみつを探り続けています。最盛期になると作業場まで片道2時間の道のりを毎日車で通うという巖岩さん。通い続けて60年という長い経験のおかげで、今ではまるで会話するかのようミツバチの習性が手に取るように分かるそうです。「話ができるようになったからますますこの仕事が楽しくてしょうがないね。体が動く限り続けたいよ」と仕事に対する情熱は冷めることはありません。

そんな仕事熱心な巖岩さんに健康の秘訣を聞くと「空気のき

れいな山の中で何にも縛られずに作業に没頭できるのがいいんだろうね。作業を始めるにあつという間に辺りは暗くなっているよ」と元気があふれんばかりに話すその表情は、とても82歳には見えないほど輝いていました。

## キッチンスタジオ No.25

# ハーモニー

このコーナーでは、町管理栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんが手軽にできるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などをご紹介します。今回は、新入生が楽しくおいしく食べられるお弁当を紹介します。手軽に作れますので、どうぞお試しあれ。

### 【材料】

- おにぎり三色 ご飯…1膳(子供用茶わん)  
サケフレーク…大さじ1 卵…1/3個  
焼きのり…1/4枚
- つくねのいそべ巻き 鶏ひき肉…25㍑  
卵…2/3個 焼きのり パン粉 小麦粉…各適量  
㊤日本酒 塩 しょう油…各少々  
㊦しょう油 砂糖 みりん…各少々
- アスパラとチーズのベーコン巻き  
アスパラガス…1本 ベビーチーズ…1個  
ベーコン…1枚

### 【作り方】

#### おにぎり三色

- ① ご飯は3等分に分ける。卵は、塩とコショウで味付けし、いり卵にする。
  - ② サケフレーク、いり卵をそれぞれご飯に混ぜ、ラップで包み丸いおにぎりを作る。のりおにぎりはご飯をラップで包んで丸め、塩を振り焼きのりを巻く。
- #### つくねのいそべ巻き
- ① 鶏ひき肉に卵、パン粉、小麦粉、㊤を加えよく練り混ぜる。
  - ② ①を棒状にして、フライパンにふたをして蒸し焼きにする。火が通ったら焼きのりを巻き㊦を加えて

## 入学ワクワクお弁当



味付けする。

#### アスパラとチーズのベーコン巻き

- ① アスパラガスは色よく塩ゆでし4等分に切る。ベビーチーズはアスパラと同じ長さに4等分する。
- ② 半分に切ったベーコンに①を2本ずつ巻き、つまようじでとめてフライパンで両面を焼く。
- ③ こげ目がついたらフライパンから取り出し半分に切る。つまようじをはずしてお弁当に詰めればできあがり。