

あまちゃん通信

第4号

平成24年12月15日発行

■企画・編集・発行

朝の連続テレビ小説「あまちゃん」
支援推進協議会事務局

電話：0194-52-2111

FAX：0194-52-2367

「あまちゃん」1次ロケ 無事終了!

10月18日からスタートした「あまちゃん」ロケが、11月19日に無事終了しました。撮影に際し、ご協力をいただきました関係者の皆さま、地元エキストラの皆さまなど多くのご協力を得て順調に撮影することができました。この場を借りて御礼申し上げます。なお、今後はスタジオ収録がメインとなりますが、小規模なロケが数回あるそうです。

～あまちゃんロケ奮闘記～



地元の子供たちも体を張って参加！
初めての体験にみんな緊張気味。
撮影が進むにつれ、
「声を出さずにはしゃいでください！」
なんて難しい指示も・・・。
冷たい中頑張ってくれました。

～撮影裏話～

朝5時集合したこともありまして。
寒さと長い待ち時間がいい思い出?になりました。



～撮影裏話～

10月ですが、設定は夏!
霧吹きで「汗」を付けられた人も...



おまけ。ロケ中に虹がでました♪



自前衣装で集合すると、お互いにチェックしあうなど楽しい雰囲気。
NHKスタッフさんからシーンの説明を受けて、いざ出陣!

北三陸 紹介コーナー

このコーナーでは「あまちゃん」の舞台となる北三陸の魅力を紹介していきます。

第3回 野田村 ～北リアスの砂浜に魅せられて～

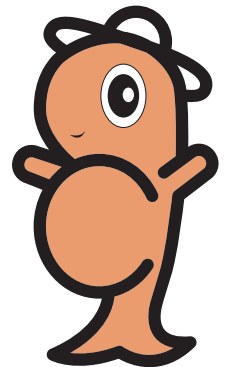
野田村は、岩手県の北東部にあり、北部および西部は久慈市、南部は普代村および岩泉町に接し、東部は太平洋に面した総面積 80.83 平方 km の村です。

北にそびえる縞模様の大唐の倉、南に淡水魚の宝庫清流安家川、西には野田周辺を見下ろす和佐羅比山、そして東には小豆砂の砂浜が続く十府ヶ浦海岸など豊かな自然が自慢。

南部曲り家を改装し、アジア各国の民族資料を展示している「アジア民族造形館」、玉川鉱山を公開し世界各国の宝石鉱物を展示している「マリノローズパーク野田玉川」などがあります。

ご当地キャラクターとして野田村のみんなに愛される、鮭のこども「のんちゃん」。
のんちゃんの魅力満載の公式サイト
「のんちゃんがゆく！」もみてね。
<http://www.noda-kanko.com/nonchan/>

名前 のんちゃん
清流・安家川生まれのサケの赤ちゃん。ほっこり膨らんだお腹には、生きていくための栄養が詰まっている。



「野田塩」の歴史と「塩の道」

三陸沿岸にある野田村は、古来より塩の産地として知られていました。

野田村の塩・のだ塩は「直煮（じきに）」という方法で作られます。「直煮」は、大きな鉄釜に海水を汲み入れ、大量の薪を燃やして水分をひたすら蒸発させる原始的な製塩方法です。

直煮製塩が営々と続いてきた理由としては、当時の野田村近郊が日本有数の砂鉄の産地でもあり、海水を煮詰めるための鉄釜の材料が手に入りやすかったこと、燃料となる薪が豊富にあったこと、塩田法による製塩方法は気候が冷涼で日照時間が少なかったため発達しなかったこと、などがあげられます。

直煮製塩は過酷な重労働でしたが、夏には冷たい北東風“やませ”が吹き、米などの穀物に恵まれなかった野田では、塩が貴重な交易資源でした。塩を背に積んだ牛「野田ベコ」が険しい北上山地を越え、遠く盛岡や雫石、鹿角地方へと塩を運び、帰路には塩と交換した米、粟、そば、豆などを野田へと持ち帰ることができたほか、藩政時代の南部藩の税源となっていました。

「野田ベコ」とベコを追う牛方たちが数百年という時を駆け通り踏み固めた道は、「ベコの道」「塩の道」と呼ばれ、その一部は現在も往時の面影を残しています。



【のだ塩工房】

のだ塩の伝統を守り、完全薪窯による直煮製法でのだ塩を作っています。塩の原料には、野田湾のきれいな地下海水を使用。夏には 40℃ を超える室温の中、手作業で丁寧に海水から不純物を取り除きます。まさに汗と涙の結晶！稼動している日には見学もできます。

(要予約。連絡先：国民宿舎えぼし荘 tel0194-78-2225)



のだ塩は、海水を釜でじっくり煮詰めた後に乾燥させて作ります。

