

これから、ここから。

From here and now

The former site of Noshirokita Senior High School and the future of Noshiro City

Vol.7

Newsletter

「北高跡地でイロイロしてみる」
第3弾！

後編

アークイブはこれから
NPO法人アーツセンターあきた
#北高跡地活用



能代北高跡地活用の可能性を探る実証実験プロジェクト

能代北高跡地が2014年3月に秋田県から能代市に譲与されて9年余り。活用についてはこれまで複数の提案や意見があり、周辺の商店街を含めたつながりを考慮して検討することが必要とされてきました。秋田公立美術大学では2020年度に基礎調査を実施し、実験的な取り組みを続けることで中心市街地活性化に向けた機運を醸成する思考継続型プロジェクトを提案しました。2021年度のワークショップを踏まえ、2022年度には実証実験プロジェクト「北高跡地で宿泊してみる」「北高跡地で展望してみる」を実施。2023年度は「北高跡地でイロイロしてみる」を開催し、1日目は北高跡地を起点に歴史と文化をめぐるツアーを、2日目は北高跡地を会場にイロイロな試みを楽しみました。ニュースレター Vol.7では2日目の様子を報告します。(企画・運営：秋田公立美術大学)



北高跡地活用に関する能代市のウェブサイトはこちら

実証実験スケジュール

5つのプロジェクト（北高跡地に宿泊する）〈北高跡地でスタートアップ〉〈北高跡地で展示する〉〈北高跡地でつくる〉〈北高跡地で展望する〉のなかから、2023年度は〈展示する〉〈つくる〉にクローズアップしました。プロジェクトの内容はアーツセンターあきたのウェブサイトでもご覧いただけます。

- 第1回 実証実験プロジェクト「北高跡地で宿泊してみる」
日時 | 2022年9月24日(土)14:00~25日(日)11:00
- 第2回 実証実験プロジェクト「北高跡地で展望してみる」
日時 | 2022年11月20日(日)11:00~15:00
- 第3回 実証実験プロジェクト「北高跡地でイロイロしてみる」
【1日目/歴史・文化訪問ツアー】
日時 | 2023年10月14日(土)10:00~16:30
【2日目/産業・農作物体験】
日時 | 2023年10月15日(日)10:00~14:30

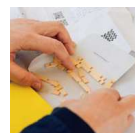
第3回 実証実験プロジェクト 「北高跡地でイロイロしてみる」2日目

「能代の産業・農作物体験」
日時 | 2023年10月15日(日)10:00 ~ 14:30
場所 | 能代北高跡地 (能代市追分町1-36)

キット協力：株式会社大栄木工
お茶協力：茶誠堂
食材協力：Sun農園

【プログラム】

- 9:45 集合・受付
- 10:00 オープニング
- 10:15 組子細工講座 & 体験
- 11:30 檜山茶講座 & 体験
- 12:30 能代ネギ焼きBBQ
- 14:00 振り返り・アンケート



指先と味覚で感じる能代の魅力

2021~2022年度に実施した「北高跡地の活用を検討するワークショップ」では、能代の特産品が味わえたり、伝統工芸を紹介する講座やワークショップを体験できる場にしたいというアイデアも出ました。そこで実証実験プロジェクト第3弾「北高跡地でイロイロしてみる」2日目には、能代の産業や文化、農産物に触れる体験を企画。数ある特産品のなかから組子細工のワークショップ、檜山茶講座、能代ネギ焼きBBQを実施しました。ワークショップでは、伝統建具に使われる組子細工の職人の技を体験していただくことを、檜山茶講座ではその歴史や味わいをゆっくりと、ネギ焼きBBQではネギをさまざまな食材と掛け合わせて、指先と味覚を使って、能代の特産品の楽しみ方を北高跡地で試みました。

- プロジェクト Project
- 技術的検討 Technical Study
- ワークショップ Workshop

創造的な意見交換を行う「ワークショップ」と、ワークショップで出たアイデアを専門的な視点から検証する「技術的検討」を繰り返して、実施可能な「プロジェクト」を考えます。

2021年度以降の検討イメージ▶



伝統建具の組子細工を慎重に、美しく

明治時代に「東洋一の木部」と称された能代市において職人技として知られているのが組子細工です。鉄製のネジやクギは一切使わず、0.1mmのズレも許されない技で製作される組子細工は、伝統的な模様の幾何学的な美しさと木の温かみ特徴です。(つくる)をひとつのテーマとする第3回目のプロジェクトでは、株式会社大栄木工の組子体験キット(麻の葉/ストラップ)を用意しました。渡哲一さん(ミナトファニチャー)指導の下、パイピの香りと質感を鼻と指先で感じ取りながら麻の葉の模様を組んでいきます。解説書通りに組み立ててみても、はめていくには慎重さが重要。力技では決まてできない奥深さの体験に夢中になって取り組む参加者の姿がありました。



檜山茶の茶葉と茶花と、茶ようかん

その後、北高跡地に吹き込む強風を防ぎながら、能代の名産・檜山茶の講座と体験をおこないました。講師は和カフェ月(ゆえ)の佐藤さつきさんです。檜山茶は江戸時代中期、檜山地域を治めた多賀谷峯経が京都宇治から茶の実を取り寄せ、檜山の山城の一角に自家用茶園を作ったのが始まりと伝えられています。その後、天保の飢饉の際には武士の内職として奨励され、檜山一帯で茶栽培と製茶が盛んになりました。昔ながらの手摘みと手揉みの製法を守り続け、無農薬で栽培される檜山茶の茶園は現在2軒だけとなりました。

佐藤さんが用意してくれた重箱には、檜山茶を使った茶ようかんと檜山茶の花。茶香炉に火を灯すと茶の香りが漂い始めます。手揉みの煎茶は、湯温70°という低い温度でゆっくりと抽出します。「薄い茶の色、旨味、渋味が徐々に広がって、味わい深い煎茶」と佐藤さん。茶ようかにトッピングした茶花は二煎目のお茶に入れてフレイバー煎茶として、茶殻はお浸しとしてほのかな香りと味わいを楽しみました。

能代ネギ焼きBBQ!!

お昼は、能代特産のネギをどうやって堪能するか、それぞれがアイデアを出し合いながら楽しむバーベキューです。能代市のウェブサイトによると、能代のネギの特徴は「白いところが多い根深ねぎで、太くて軟らかく、辛味はスッキリ」とのこと。「辛味は煮込むとまろやかな甘味へと変化し、蕎麦や冷奴の薬味のほか、能代名物だまご鍋、しょうつつる鍋などの鍋物にも欠かせません。能代のねぎは、煮ても焼いても、生でもおいしいねぎです」とあります。バーベキューでは、炭火で焼いたネギをコップやパンに挟んでいろいろな味をトッピングしたり、アヒージョにしたり……。どのような味との掛け合わせにも、意外に馴染むことを発見。青い部分も味わい深く、ネギの万能食材としての力を堪能したバーベキューでした。地域の方々と秋田公立美大の学生が入り混じり、北高跡地の一角が賑わいを見せたひとときでした。



