

たら丸発想の原点

その① 私が小学生の頃、よく浜で釣揚げられた大きなマダラが、ギョロっとした目と顔一杯の大きな口から腹一杯食べたかのように吐き出したと思ひ込んだ内臓の様子を見て「なる程、たら腹食べたから、バチが当たんだ」と同情心も湧かず、寧ろ愛嬌者と感じていたのを思ひ出します。しばらくの間、マダラがスケトラダラの親と思っていました。

その② 学生の頃、練馬の或る市場の魚店の前を通りかかったとき、人垣の間を通り、鮮やかな色が目に飛び込んできた。好物の「たらこ」だった。自然と足がその前に立止り、地べたに分け並べられた「たらこ」に値段がつけられ、私の目はそれらをなめる様に見える。奥の方へ進んで行くと、その時薄皮に「いわないたらこ」と黒で書かれてあるたらこの前に立止った。「岩内」とは書いていない。普通知らない人はこれを「いわうち」と読む。従って全国何処でも「いわないたらこ」と云うブランドで通るものとなっている。「たらこ」だった。値段を見た。高い！これ以上の物は無かった。故郷に触れた嬉しさがドッと来て、創漫の気持ち、回遊を見せろ下宿に帰った。以来、孤独感と田舎劣等感が無くなったのを覚えている。

その③ 北海道の明治は岩内もニシンの王國的良き時代だった。その後明治の中退から衰退の道をたどり代わってスケソウ漁に力を入れた様になり、再度力加工業が盛んになった。延(はえ)縄漁法がその時に生まれ現在に至っている。たら丸の爲に少々説明させていただきます。

たらこの産地と云うと釧路市の北海道を代表しています。が漁の方法は全部縄で、問題とされたトローリ船(底引縄)建網(一定場所に網を張る)従って量のある魚であるが加工迄の

時間に格段の差があり 鮮度、味、加工の方法が変わって
 来た。延縄漁法は釣縄漁法とも云われ、魚一匹一匹大切に
 におす。早朝5時頃、会団に依り一勢に出漁、漁場
 まで3時間~4時間かゝるので、着き次第、1枚の籠に
 仕掛けてある300mの縄に既に針に餌のついた(6/セ+間隔
 の)ものを船を走らせ乍ら次々と海中深く(約180m)沈めて行
 ー船に乗っての作業員は10人前後、分担された作業で、大変な
 仕事である。1航海200~220枚の籠を済ませたら即次の仕事に
 入る。帰港は6時~7時。市場で確認して加工場に走る。
 魚体は一箱一箱丁寧にに入れられ、卵には特殊な薬をつかい
 加工に入る。とにかく、時間との戦いである。つまり魚が死
 に入ったら胆汁が卵の中に入り安くなり製品としての価値が
 下がり、ハネ物となる。

餌は昔はイワシにイカのゴロをつけてやっていたが、他の魚が逃
 げるので中止、現在はサマのフウコトの事。

キャラクターとして

昭和60年春 鯉光協会でキャラクターの募集があり、それに
 応募し幸い採用されました。当初から、子には考へ
 ありませんでしたか、ハマナスの花(造花)をつけてメスに
 なるので、結果的に二匹によって表現が豊富なりホー
 ムの後かさが受けております。

発表は60年8月9日に行われ誕生日となるので、し
 ょう。つまり双子と云う事ですね。

当初の子供遣は怪獣が好きだった採りでしたが、手足をつける
 事により子供たちに近づき手段でもあり又看板などの利用を
 考へつけました。発表過ぎ、ミーも作り人気をあまり
 ました。月日が経ってもサッパリ盛り上がる。どうした事が
 生みの親として心配の一途でした。或る若いお母さん道に
 それと云い聞かぬ。愛持が悪い一言で、ガクン!

頭

つれ子供志向でなく、若いお母さんに目を向けるとして
 美がうき、幼児性にも考慮を要する頭身半がその基本と
 なり、現状の右ら丸に近づきました。

勿論頭が大きいなり、はち巻は従来通り赤であるが、ダイナ
 ミックな結び方なしにピンと張らせる。

目

大きめにし、黒目も大きくし、その絵の目的に合わせ
 雰囲気も盛り上げる。何時もその下すか、人でも、動物でも
 目が生きていないと絵は×です。従って、私は目から始め
 るための時、再度確認し、気に入らぬば、没です。

アイシャドー、マスカラは夕づー

口

唇を厚く、口は大きくさせる。生活力と味覚力を思わせる。

身長は、ずんじり、むっくりとなり

手足

勿論短かくなり、幼見的スタイルで、手足短かからず器用さ
 身長を出してもらう。

スタイル 長靴、はち巻はおしゃ通り、演師スタイルです。

アスパラとの関係、いつれも日本うまい日本愛知産地のアスパラ

究極のアスパラは本来自産(ホワイトアスパラガス)グリーンで、画いては、
 この頃(昭和60年)グリーンが一般化していたのでアスパラを知らず、
 自でなくグリーンにしました。話を戻します、大正7年頃より北海道の
 農業の寒冷地作物に、関心を持ち博士号を持ってから本格的に
 研究し始めたのは、下田喜久三で、ヨーロッパに行き種苗を持ち
 帰り耕作し、日本で唯一のアスパラガス工場を大正11年に建て
 米国の並詰と同水準と認められ、園外に輸出を始め、更に岩内
 ではアスパラガスの生産に入った。勿論、私は並詰のハネの
 勿論グリーンが、かつたのもありましたが、田舎の中はホワイトアスパラ一色
 となり、又美味しく、毎年春の旬のこして楽しんでおりました。
 ハッキリ言えますアスパラと云うはグリーンでしよすが、味は全く異なり
 生でも口に出来るシロモノです。その薄く、甘い甘味があり高級料理の一品です。

アスパラその関係はお分りと思、いませが
 中国からの安 アスパラの価格が 農家のオレ特に若者達は
 早朝と時(朝日の出前)から仕事が始まり 1日3回 島に出て
 採入れ材ので しかも一年に2ヶ月の仕で済むから本腰を掛け
 生産に身が入らぬ状態。最近NHKを初め各マコミで旬の時
 情報を出し高台で美味又栄養価の衰えをしており消e者も
 増えつゝありませが 問題の価格が技術改革に行かぬ、ゆがて
 研究中との事です。 安い安のオレに流れて今日、本物を
 見、将来の人間としての生活の余裕、量がなく小さくても感じ
 感覚をたすたも含め持つて欲しいと思、いませし 旅の楽しみも
 それを片隅に持つておると、より 日本を云うものか嬉にさせて
 これはおのか あらにちにあと思、いませし 私達もその期待される立場
 にならば が、か。 しなくては存ないと思、いませ。

今井有夫 拜