



温麺（うーめん）は、
親孝行の味

白石うーめんは、胃にやさしい思いやりが込められています。

胃病を患う父のために、息子が旅の僧から油の使わない麺があることを聞き、さっそく、その製法を学び、苦心して小麦粉と塩水だけの麺を完成。消化が良く、滋養にも富んでいたことから、父親は快方に向かいました。息子の心の温かさを取って『温麺』と呼ぶようになりました。元禄年間のことです。

その後、白石城主・片倉氏の奨励保護政策により、その製法が広まりました。きれいな水と乾いた清潔な空気が製麺に適していたことから、名産として定着したのです。

以来、300余年の伝統を下地に、味品質を磨きあげ、ゆでやすく、食べやすいと定評を集めています。

また、工夫次第でいろんな料理メニューが広がるのも魅力です。

平安期の女流文学者も
愛用した白石和紙

平安時代から、みちのく紙は『ふくよかに、きよく、うるわしい』と評判でした。

この伝統を受け継ぐと、伊達藩主は紙すきを奨励。特に白石・刈田地方は、原料（コウソ）と水質に恵まれ、良質の紙を産出しました。

今も、この伝統の技術は絶えることなく、すき続けられています。しかも、さまざまな工夫を凝らし、種類も奉書、檀紙、原紙など60種類あります。

丈夫でふくよかな白石和紙は、版木にのせて模様を打ちだしたり、柿しぶやくるみなどの天然染料で染色し、札入れや名刺入れ、ハンドバッグなどに加工され好評珍重されています。

白石市の伝統
『弥治郎こけし』

弥治郎は、不忘の山すその谷あいに抱かれた小さな木地師の集落です。言い伝えによると、弥治郎という人が、現在の山形県からやってきて住み着いたのが集落の始まりだとされ



うーめん



弥治郎こけしをはじめとする白石の工芸品

ています。

今も昔も弥治郎では春先から秋まで田畑を耕し、晩秋から春まで山の木を伐りだしてこけしづくりに励むという半農半工の生活がゆったりした時間の中で続けられています。

こうした暮らしの中から生まれるこけしは朴訥で、しみじみとしたかわいらしさがにじみ出ています。

弥治郎こけしの特徴は、ベレー帽のように彩られたろくろ模様の大きな頭とろくろ模様が多用された胴体にあります。

はじめは子供向けの玩具として作られていたものでしたが、現在は観賞用として収集され、大人の目を惹かせてくれています。

明治時代の中ごろまでは原始的な二人挽きろくろを用いて作られまし

たが、現在はモーターを利用したろくろで作られます。

弥治郎こけし独特の模様も手描きからろくろ模様が多く取り入れられるようになり、今日の型ができあがっていきました。

登別と白石
両市のきずな

登別市と白石市は、昭和58年10月26日姉妹都市の盟約調印を行いました。

両市のゆかりは、明治2年太政官から幌別郡を拝領された旧仙台藩白石城主片倉家一門が、開拓の礎を入り、登別市の礎を築いたことに始まります。この、歴史的なゆかりに基づき両市が友好と理解を深めお互いに発展することを祈念して姉妹都市を提携し、本年は20年という節目の年を迎えることができました。

この間、登別・白石姉妹都市交流推進協議会を立ち上げ（昭和60年10月15日設立）、以来、少年のスポーツ交流試合やふるさと豆記者訪問、こけしの絵付け教室、市民団体の交流や物産展の開催など相互に活発な交流が行われてきました。

20周年を迎える今年、登別・白石姉妹都市20周年記念事業実行委員会（事務局は登別商工会議所内5854111）が主体となつて多くの催しを行いますので、この機会にあなただも『白石』に触れてみませんか。