



## 令和9年2月に本市で冬季国スポを開催

### スキー関連の資料を紹介します

令和9年2月に本市で開かれる第81回国民スポーツ大会冬季大会スキー競技会に合わせて、博物館では今秋から企画展を開催します。展示予定の資料や本市のスキーの歴史などを紹介します。

#### 大正時代に使用したスキー



木製のスキー板と竹製のストックが使われていました(当館蔵)

本市におけるスキーの歴史は、大正7年頃に田山村出身の大里好一さんがノルウェー式の1本杖スキーで田山に帰郷したことが始まりといわれています。その後、大日本帝国陸軍第八師団混成旅団が冬季演習としてスキー隊を編成し田山に宿営しました。村の人々は、その様子を見て大きな影響を受け、スキーに関心をもち始めたといえます。この時には、今のように2本杖(ストック)が使用されていたようです。

当時、スキー道具は高価だったため、地元の人々が自分たちで製作し、安く提供することで、スキーを普及しようという動きが生まれます。田山村の大工の畠山伊三郎さんはスキー製作講習会で技術を磨き、スキー製作機を用いてスキー板を作り始めました。その際、使用されたスキー製作機やスキー板の木型が博物館に寄贈されています。

#### スキー関連資料の一部を紹介

##### スキー製作機



昭和7年から使用(当館蔵)  
スキー板を製作する道具です。内部にある円形の火鉢に炭を入れて火をおこし、その熱で板を曲げたり、歪みを調整したりして加工していたようです。  
※写真のスキーは完成品ですが、製作工程の参考としています。

##### スキー板の木型



昭和7年から使用(当館蔵)  
スキー板を製作する際の見本です。見本の板には寸法などが書かれています。

第81回国民スポーツ大会冬季スキー競技会

令和9年2月18日(木)から21日(日)まで

市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.28

## 八幡平キッチン

今月は

～伝えよう郷土料理～

### ピーマン味噌



調理時間  
約70分

- 今月の担当 -  
松尾地区の皆さん

夏から秋にかけて旬を迎えるピーマンを使った万能調味料です。青唐辛子のピリッとした辛さが、これからの暑い時期でも食欲をそそります。

料理名に「味噌」が入っていますが、材料に味噌は使いません。煮詰めてトロトロになり、味噌のような食感になることから「ピーマン味噌」と呼ばれています。

#### - 材料 - 【作りやすい分量】

ピーマン…300g                      ざらめ…300g  
青唐辛子…3本                      ねばり昆布…12g  
こうじ…180g  
しょうゆ…300ml

#### 作り方

- ① ピーマンと青唐辛子は種を取り、フードプロセッサーで刻む。
- ② 鍋に①、こうじ、しょうゆ、ざらめ、ねばり昆布を入れ、強火にかける。
- ③ 煮立ったら中火にし、汁が半分以下になったら弱火にして焦がさないように1時間程度煮詰める。

※熱いご飯にのせたり、焼きおにぎりの味噌の代わりに使用したりもできます。ほかにも、きゅうりや冷やっこに添える、野菜炒めの味付けに加えるなど、幅広い食べ方ができます。  
※保存する場合は、消毒した容器に入れて冷蔵保存し、1カ月を目安に食べきりましょう。また、冷凍保存する場合は、フリーザーバッグに入れて冷凍してください。