

PiKAPiKA 光の支援メッセージづくり

平成25年9月10日(火)～9月12日(木)

宮古市内(県立宮古北高等学校 宮古市立津軽石中学校 三陸鉄道田老駅 等)
陸中海岸青少年の家

「宮古の人たちの笑顔がたくさん見たい」「未来に向けて元気や明るさが持てることをしたい」「地域の大人から子どもまでみんなで一緒に活動できることがしたい」という大学生の熱い思いが込められてスタートした PiKAPiKA プロジェクト。

PiKAPiKA をスタートさせた大阪電気通信大学総合情報学部准教授 ナガタタケシ さんの指導や協力のもと、同大学の学生と共同で実施しました。

「PiKAPiKA」って、なに!?

PiKAPiKAとは、光のアートのこと。

暗闇の中でペンライトの光を使い、空中に描いた色とりどりの文字や絵を映像に浮かび上がらせるものです。絵が得意、苦手も関係なし。だれもが落書き感覚で楽しみながら、しかもとってもステキな文字や絵を完成させることができます。



津軽石中学校のみんなと「PiKAPiKA」

津軽石中学校の生徒たちは、大学生や大人を目の前にして緊張感いっぱい。説明を受けているときもドキドキ。しかし、ペンライトを片手に練習で○をスタートに描き始めると、笑顔がこぼれ「オー」という歓声。「好きな果物」「好きなもの」「宮古の海」など、どんどん描き進めるうちに笑い声やここに顔がいっぱい。最後は、全員で1文字ずつ分担、記念の映像を残しました。

宮古北高等学校のみんなと「PiKAPiKA」

宮古北高等学校には、8月下旬に映像制作の事前打合せで訪れており、今回は2度目の来校。大学生と高校生は、前回一緒に「どんな映像にしたいのか。」という話し合いをしていたため、また、年齢も近いためスムーズに撮影が進行。大きな花が咲くまでの連続映像やクラス毎にスポーツの動きを表現した映像などが、さまざまなアイデアのもと作成されました。

最後に高校生から「大学生がリードしてくれたため、楽しんで取り組むことができました。貴重な体験ができました。」という感謝の言葉をいただきました。



田老地区の方と「PiKAPiKA」

撮影場所は、三陸鉄道田老駅。震災で被害が大きく、町の中心にひっそりとたたずむ場所。撮影場所に地域の方が来てくれるかどうか心配していましたが、そんなことはどこ吹く風。小学生からご高齢の方々まで、たくさんの人たちが集まってくれました。そして、田老地区のすばらしいところを紹介してもらいながらの撮影。参加者の方からは、「大学生・高校生が頑張っていて未来も明るい。」「初めてのPiKAPiKA。ライトの光で上手に見えて良かった。」などの感想をいただきました。

参加した大学生の声

中学生や高校生と交流することができて楽しかった。中学生の笑顔が一番良かった。普段できない体験が出来とても楽しかったし、大阪電気通信大学の方々ひとつのものを作ることができてよかった。(富士大学学生)

みんなでPiKAPiKAを作ることはやっぱり楽しい。みんなで何かをすることで輪を広げて、元気を広げて行きたいと思った。(大阪電気通信大学学生)

山田発! 食のこだわりマップづくり

平成25年9月17日(火)～9月19日(木)

山田町内 県立陸中海岸青少年の家

被災地である山田町をフィールドに、県産食材を使用するなどのこだわりを持った「食」とそれを作る製造者、料理人に焦点を当て、「食のこだわりマップづくり」を行うことを通して、食とこれを作る人の魅力を発信します。

この取組によって、山田町の交流人口の増加の契機となり、復興の足掛かりとなることを狙います。

Aグループ 荒川農産物加工組合にて郷土料理づくり・インタビュー

「合言葉は“しなみ”?・・・もちもち感を表す言葉」

Aグループのフィールドワーク初日の訪問先は、荒川農産物加工組合。郷土料理を教えていただいた先生は、佐藤ミノリさんと斎藤みづ子さんです。参加した学生は、以前に町内の朝市で知り合いになったとのこと。再会を楽しみに訪問(覚えてくださっていました)。豆畑を見学した後、実際に「豆すつとぎ」と「団子」づくりを教えてくださいました。その際、米粉の固さ加減を“しなみ”があると教えて頂いたのです。食欲旺盛なAグループ3人娘(以下“しなみ3人娘”と呼ぶ)は、“しなみ”にハマったのです。

勿論、食べていたばかりではなく、ちゃんとつくりましたよ!今回のフィールド・ワークのキーワードでもある「食のこだわり」についても、しっかりインタビューしました。その成果は、メインフォーラムにて紹介されることでしょうか。

“しなみ3人娘”は、お二人の先生方を「かわいい!」と表現(目上の方には、ちょっと失礼...)。でも、食にこだわりと愛情をもって料理しているお二人の瞳は、とても輝いており、それが「かわいい!」としなみ3人娘の目に映ったのかもしれない。



山田湾ベーカリーでインタビュー&体験(ケータリング販売体験・ピザづくり)



酵母にこだわる手作りパン工房で、すごいパンやピザ発見!“しなみ3人娘”が2日目に訪問したのは、手作りパン工房山田湾ベーカリーさん。ここは酵母にこだわっているお店。何と、石割桜の花粉から採れる酵母を使用しているのです。勿論、岩手県産の食材にもこだわっており、岩手町産小麦「ゆきちから」を使用しています。大学生は、パンの袋詰め作業、ケータリング販売(売り手でビックリ!)、ピザづくりを体験。大町邦子さんをはじめ、従業員の皆さん、みんないい人達ばかりです。そして、「こだわり」をもった職人魂を感じました。

