硬質泥岩はどんな石？

写真１　硬質泥岩

秋田県の石である硬質泥岩は八峰町にも分布しています。この石は泥岩の仲間の１つで、○○泥岩という名前の石はすべてこの仲間に入ります。

さて泥岩は何からできていて、この石が分布していることから何がわかるのでしょうか？

皆さんが思っている通り、これは泥が水中にたまってできた石です。

ところが泥は水中でつくることはできません。泥は石が細かく砕かれて、直径が２５６分の１㎜ほどの大きさになったものをいいます。つまり、泥岩ができた水（大きな湖や海）の近くには泥をつくった陸地があったことになります。

陸地でできた泥は水のあるところ（ここでは単に海だけを考えます）に川で運ばれます。河口付近では川の水の流れが強いため、ここには泥は沈みません。もし沈んでも砂や小石が混じってきます。写真１のような泥岩には、小石は含まれていませんでした。つまり、この泥岩は沖合で川の流れが影響しないところに沈んだものでしょう。そのため地層が板のようにできました。

化石を含む泥岩

写真２の泥岩には、ニシンの仲間と考えられる魚の骨の化石が入っていました。ニシンは比較的冷たい海水で生活しているので、泥が沈んだ頃の海水は冷たかったと考えられます。

まっ黒い泥岩

写真３はまっ黒な泥岩で、化石は見当たりません。一般に川から海に流れ出る泥水は茶色っぽい色をしているので、泥岩は茶色くなりますが、どういう訳でまっ黒になったのでしょう。

一説には海水中の酸素が不足していたためといわれていますが、別の考えも発表されています。それは、茶色の泥岩が出来たあとに熱や圧力などの変化によって黒くなった、という説です。

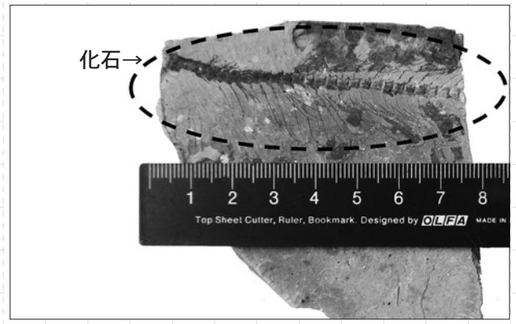

写真２　化石を含む泥岩

硬質泥岩のでき方は２つ

硬質泥岩のでき方は２つです。

①熱や圧力を受けず静かに沈んだ泥岩に、ケイ酸を多く含んだ溶液が海底から湧き上がり、染み込んだために、硬い泥岩ができた（写真１、２）。

②熱や圧力を受けたために泥岩が硬くなった。

写真３　まっ黒い泥岩

八峰白神ジオパーク推進協議会
研究専門員　工藤英美
〒018-2632
秋田県山本郡八峰町八森字三十釜一四四-一
ぶなっこランド内
TEL 0185-77-3086

松岡食品

「ライバルは自然」お客様にいいものを

自然に近い理想の豆腐を目指す松岡清也さん

「自然の味を引出し、理想の豆腐をお客様に届けたい。」

こう話すのは、松岡食品の代表、松岡清也さん（浜田）。

昭和25年に創業して以来、66年間豆腐を作り続け、現在は3代目です。

仕事内容は豆腐やおからドーナツなどの製造・販売・出荷。豆腐作りに必要な大豆、水、にがりなどは、ほとんど町内のものを使用しています。同じ地域の素材ということは、同じ水からできていることになり、互いにけんかしないため、おいしい豆腐に仕上がるとのこと。

また、平成11年から販売されている「おからドーナツ」も人気商品の1つ。フレンチクルーラーのようにねじれているのが特徴で、カリッとした食感が楽しめる、全国でも珍しいドーナツです。

ここで働く従業員は合計5名で、全員が町内在住者。赤川香代子さん（萩ノ台）は18年ほど勤めており、豆腐のパック詰めやおからドーナツを揚げるなどしています。やりがいについては、「リピーターの方においしかったと言ってもらえることです。」と話してくれました。

最後に松岡さんに仕事に対する思いを聞いたところ、「商品の包装にあるキャッチフレーズ「ライバルは自然」には、他の豆腐屋を相手にするのではなく、お客様を相手にいいものを届けたいという思いが込められています。無添加にこだわり、自然の味を引き出した理想の豆腐を作りたいです。」と語ってくれました。

松岡食品
（八森字古屋敷43-3）
TEL 0185-77-2024
・主な商品／グリーン豆腐、もめん豆腐、おからドーナツ、豆乳ソフト
・主な仕事内容／豆腐の製造、販売、出荷

八峰町のなかまたち　八峰町で活動する様々な団体・サークルなどにスポットライトを当てます

Vol.10 墨友会

墨友会は、町内在住の60～70代の会員10名で構成される書道愛好者の会で、平成17年から活動しています。前進は峰浜書道愛好会。

月１回、原則第１月曜日に峰栄館で活動しています。会員は、半紙や条幅などに各々好きな文章や文字を好きな書体で書き、お互いに評し合っています。書き上げた作品は、町の文化祭や能代山本合同書展に出展しています。

書く時は集中し、休憩時はおしゃべりするなどメリハリがある会です。興味のある方はぜひ一緒に筆を持ちましょう！

八峰町プレミアム商品券
八峰町敬老記念商品券
取扱店
小さなご法事料理おまかせください。
八峰町地区3,240円以上で配達致します。
お寿司の宅配とお持ち帰り
鮨待夢 すしたいむ
SUSHI.TIME
能代店
能代市南陽崎31-20
TEL.0185-55-3277

鮨待夢から始まります
新しい葬儀のお花
送り飾り
（鮨待夢商品引換券付）

お寿司の宅配とお持ち帰り
鮨待夢 すしたいむ
SUSHI.TIME
能代店
能代市南陽崎31-20
TEL.0185-55-3277