

# 豊かな地域の食文化を実感

## 「ふるさと☆食の集いin森吉・阿仁」 アイデア料理など約90品が出品



持ち込まれた自慢の料理の数々を一品ずつ味比べする参加者のみなさん



▲今回の出品点数は約90点。参加者は、ずらりと並べられた料理の味比べとレシビのチェックに余念がありませんでした

森吉・阿仁地域で古くから食べられている料理や家庭料理、アイデア料理などを持ち寄り、試食をしながら食や文化について語り合う「ふるさと☆食の集い in 森吉・阿仁」が2月3日、阿仁ふるさと文化センターで開催され、数々の料理に舌鼓を打ちながら、食の話に花を咲かせました。その様子をご紹介します。



森川征子さん(小又)と、松橋昌子さん(比立内)が調理を実演

このイベントは地域資源である「食・文化・人」を活かすことにより、地域の活性化と交流を図ることを目的として実施されたもので、3回目の開催。昨年は森吉地区・阿仁地区別々に開かれましたが、今回は合同開催となりました。

会場には自然の恵みを活かした料理、各家庭料理、工夫をこらしたアイデア料理など約90品がレシビとともにずらりと並べられ、参加者は、気に入った料理のレシビを書き写したり、少しつまんで自分の味付けと比べてりしながら念入りにチェックしていました。

試食タイムは、用意された料理がすぐなくなってしまうほどの人気ぶり。お目当て

の料理を試食できず、残念そうな顔の人たちも大勢いました。

料理の実演コーナーでは、森吉婦人会の森川征子さん(小又)と松橋昌子さん(阿仁比立内)が登場。森川さんが「甘納豆おやきとかぼちやおやき」「雲平」、松橋さんが「束根(餅の巻物)」を、説明を加えなが

ら調理を始めると、作り方を見逃すまいと2人を取り囲む大勢の参加者の熱気がコーナーの外にまであふれ出ていました。  
お昼には、試食を兼ねた食話会が開かれ、田口惣一阿仁支所長が「イベントをきっかけとして若い人たちに地域の食文化を伝えてほしい」などとあいさつ。このあと、料理提供者が料理のいきさつや想いなどを発表、参加者は話の内容にじっくりと聴き入っていました。



「内外に広くPRを」  
(国際教養大学熊谷・前中助教授)

イベントには、国際教養大学の教員や学生らも、地域研究を目的に第1回から参加しています。同大の熊谷嘉隆助教授、前中ひろみ助教授をはじめ学生たちが自己紹介を兼ねながらイベントや、食についての思いを語りました。

「今日、阿仁を訪れて料理を食べていたら、自分のふるさとを思い出した。さみしくなったら一人でも食べにきたい」との学生の感想に、参加者も郷土色の良さを再認識していたようでした。

また熊谷、前中両先生の「このイベントを地域の中だけのものしておくのはもったいない。内外にもっと広くアピールを」とのコメントに、参加者からは「商品化を考えられないか」「もうけよう」とする考えがあってもよいのでは」との意見も出されていました。

### 出品された料理の一部をご紹介します



「うめのこはせ漬」  
金 千代さん(米内沢)



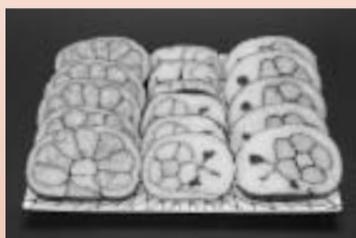
「ゴマ寒天」  
松橋レイ子さん(阿仁幸屋渡)



「甘納豆おやきと雲平」(実演料理)  
森川征子さん(小又)



「ぶなかのかの青豆あえ」  
工藤チエさん(五味堀)



「巻ずし」  
齊藤イヨ子さん(阿仁水無)



「束根(たばね)」(実演料理)  
松橋昌子さん(阿仁比立内)