

思い出の詰まった ふるさとの味は私たちの財産です

食の豊かさや良さを再発見

「食」を通してふるさとの文化を探ってみよう」と「ふるさと食のつどいin阿仁・森吉」が1月28日に四季美館（森吉地区）、29日に打当温泉マタギの湯（阿仁地区）を会場に開催され、日ごろ食べている料理、昔から伝わる伝統料理、地域の食材を使った料理などを持ち寄り、食の話に花を咲かせました。

このイベントは、地域の味を現在まで受け継ぎ、守ってきた女性たちの素晴らしい技術、経験、知恵が輝く場として、そして、食の豊かさや良さを再発見

し、地域交流と活性化を図ることを目的に市、森吉山通年観光対策協議会、阿仁森吉観光3セク連絡会の共催により開催されたものです。

自由参加ながら、お米・山菜料理、がっしり煮付け、餅、デザートなど、両会場合わせて約220品の料理が持ち寄られ、試食されました。参加者は、工夫をこらしたふるさとの味、一品一品を丁寧に見つめながら、行事食にまつわる話題や親から子、子から孫へと受け継がれた秘伝などを話し合いました。時折聞こえる笑い声は「おらほの味」のかくし味となったようです。

郷土の財産を次世代へ

アドバイザーとして参加された国際教養大学の熊谷嘉隆助教授、前中ひろみ助教授から「味付けはお母さん、おばあさんから伝わって来たもので、世界でここだけしか食べられない料理です。地元のレストラン、ホテル、旅館に提供したらすごい観光素材になります。素晴らしい無限の可能性を秘めた食文化を次の世代に伝えていただければと思います」（熊谷助教授）「皆さんは食べ慣れているでしょうが、よそから来た人にとっては素晴らしい食資源です。ひとつの食材でこれだけの料理があればフルコースができますね」（前中助教授）との講評がありました。

同行した国際教養大学の学生たちからは「懐かしくなって田舎のおばあちゃんに電話しました」など食べ物への偉大な力に驚く感想が寄せられ、唱歌「ふるさと」のプレゼントがありました。

1番を大学生が独唱し、全員参加の合唱へとつながると、会場は一体感に包まれました。

参加者は、素晴らしい郷土の財産を再認識するとともに、新たな発想もたくさん発見されたようで、それぞれに一工夫の構想がわいているようでした。



1月28日開催の森吉会場「四季美館」



先人の知恵と工夫を活かし、腕によりをかけて作られた郷土料理が並びました
(上：四季美館 下：打当温泉マタギの湯)



1月29日開催の阿仁会場「打当温泉マタギの湯」



森吉山の紅葉弁当
JAあきた北央女性部阿仁支部

- ★ちらしずしは、森吉山の紅葉をイメージして
- ★天然アユの塩焼き
- ★かのかのんにんにく味噌和え
- ★ぜんまいの煮物
- ★牛肉の煮物



岩魚バッテリー寿司
門谷勝子さん（向本城）

- 作り方
- ①バッテリー昆布を押し型に敷く②酔じめにした岩魚を型に入れ、わさび、千切りにした生姜、青じそを並べて炒り白ごまを振る③②の上にこぶし位の寿司飯を詰め込む④押し型で強く押し、ゆっくり取り出したら、一口大に切る



みずの親子漬
土佐イツさん（松山町）

- 作り方
- ①春に採ったみずを塩茹でし、塩を入れて冷凍保存する②冷凍してあるものを塩抜きして、生姜を入れ、漬物として調理する



阿仁婦人會

- ★一の重：えび入りちらし、山菜おこわ★二の重：鯛の甘煮、はたはたの田楽、ぜんまいの白和え、ライスだんご、伊達巻き、ミズのコブのしその実和え★三の重：トマトのシロップ漬、卵寒天、くりの渋皮煮、いちじくの甘露煮★天然まいたけの土びん蒸し



つけもの各種
生活研究グループ阿仁湯口内地区

- ★ビール漬け ★山ぶどう漬け
- ★しょうゆ漬け ★みそ漬け
- ★千枚漬け
- ★きゅうり・なす・糸かぼちゃの漬物
- ★玄米漬け
- ★かたうりの鉄砲漬け



厚揚げ豆腐の白和え
高橋スワさん（鍛冶町）

- 作り方
- ①人参、椎茸、厚揚げの皮を薄く切り取り、薄口醤油、砂糖で煮詰める②ほうれん草を茹でる③ねりごまとクルミをスピードカッターにかける④③に豆腐を入れてよく混ぜ、調味料と①を混ぜ合わせる