

海部地方郷土料理研究会の活動紹介

～伝えたい、残したい、郷土の味～

吉兼 彩乃（海部農林水産事務所農業改良普及課）

【令和2年9月28日掲載】

【要約】

海部地域の女性農業者が郷土料理を伝承するため「海部地方郷土料理研究会」を立ち上げ、今年で24年となった。会員の若返りもあり、ベテランの会員が若手会員に技術を伝え、活動を継続させている。また、「海部地方の郷土料理集」を第1集、第2集と発行しており、郷土料理を広く次世代に伝える活動に尽力している。

1 研究会の発足

食生活の変化に伴い、行事食として伝えられてきた郷土料理の存在が徐々に地域で希薄になりつつある。海部地域の郷土料理の味を、現在一般的に使われている調理器具や材料を使って再現し、記録に残すため、平成8年度に海部農業改良普及センター（現海部農林水産事務所農業改良普及課）が管内の女性農業者に郷土料理の伝承者としての活動を呼び掛けたところ、23名が集まり、「海部地方郷土料理研究会」（以下「研究会」という。）が発足した。当初は弥富農業技術センターの調理室を拠点として活動を開始し、現在はあいち海部農業協同組合の調理室に拠点を移し、会員は新規加入や退会により、21名で年3回程度活動している。

2 研究会の活動

郷土料理を再現するために、会員たちは幼い頃の親の手料理や婚家において年中行事とともに伝承された料理を、記憶をたどりながら何度も調理した。レシピは、現在の家庭でも気軽に作れるよう、当時のかまどと蒸し器で調理していたところを電子レンジで、箱寿司の型を専用の木枠ではなく牛乳パックで、またかつては地域で獲れた魚「しんばい（ハエの子供）」を子持ちししゃもで代用するなど、現在の調理器具や材料で懐かしい味を再現できるよう工夫を凝らした。電子レンジの使用等による調理時間の短縮を考慮し、当時は目分量だった調味料の分量を数値化するなど、会員たちは苦勞したが、知恵を出し合ってレシピを完成させた。

材料の農産物は、季節の食材を会員たちが持ち寄り、低予算での研究会活動を可能にしてきた。夏には「酢味噌そうめん」や「とうがんのそばろあんかけ」など涼を



「酢味噌そうめん」や
「とうがん料理」など



「鮭の粕汁」を作る会員

感じる料理、冬には「鮭の粕汁」や「甘酒」など心身が温まる料理を手掛けた。レシピが複数あるものは、作り方や味の比較を行って試作し、若い世代にも受け入れられるよう工夫している。

3 若手会員への技術の伝承

研究会は、地域の*農村輝きネット会員らに活動を紹介し、賛同する女性が入会することで会の活気を維持している。ベテランの会員から若手会員へ技術を伝承して、伝統の味を守っている。

令和元年12月に行われた研究会では、ベテランの会員が伝統的な保存食である「干しずいき」の作り方を実演しながら説明した。若手会員はずいきに適したサトイモ品種の葉柄の皮のむき方や裂き方、さらには乾燥の仕方について手ほどきを受け、技術を身につけた。



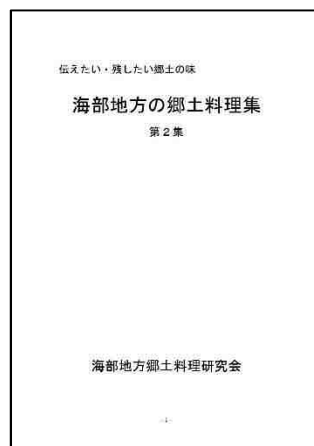
「干しずいき」の作り方を学ぶ若手会員（右）

4 郷土料理集の発行

研究会は活動の成果を記録として残し、多くの方に郷土料理を料理してもらうため、『海部地方の郷土料理集』第1集、第2集を発行した。

平成10年度に発行した「第1集」では、四季折々の料理や祭事ごとの料理、食生活暦を一覧表にまとめている。郷土料理にまつわる会員の思い出やエピソードも多数紹介されており、当時の様子を思い浮かべることができる。

平成30年度に発行した「第2集」では、調理の様子や完成品の写真を多数掲載しており、より実用的な内容となった。



『海部地方の郷土料理集』
第2集



レシピ「箱ずし」

5 最後に

会員たちは「先祖の知恵と工夫で創り出された郷土料理を次の世代へ伝え、地域文化の発展と特産品の良さを生かし、味と心を母から子へと受け継いでいきたい」という思いで活動してきた。

研究会はこれからも、海部地域に伝わる知恵と技の伝承に取り組んでいく。

※「全国生活研究グループ連絡協議会」の下部組織