

地産地消の料理教室／「母さん」に学ぶ郷土の味

谷口吉光（秋田県立大学）

秋田にはすばらしい食文化がある。きりたんぼや比内鶏のように全国に知られた地域食材があるというだけではない。県内の至る所に、その土地で受け継がれてきた料理や食材がある。秋田県農山漁村生活研究グループ協議会が昨年発行した「あきた郷味風土記」にはそんな郷土食が100、美しい写真とレシピ付きで紹介されている。たとえば由利地域を見ると、「さしぼ料理」「朴（ほお）の葉まま」「カナカブ漬」「のたや」などという料理がある。「何それ？」「聞いたこともない」という方がほとんどではないだろうか。

そんな郷土料理を継承していくにはどうしたらいいか。今の時代、「母から娘へ」という伝統的なルートだけでは心許ない。秋田の郷土料理に関心のある人なら誰でも（たとえば他県から来た人でも）、きちんとした郷土食の作り方を学べる仕組みができないだろうか。そんな思いで、私が代表を務める「地産地消を進める会」では今年から「地産地消の料理教室」という試みを始めた。

本物の郷土食の味は地元の「母さん」が作る家庭料理のなかにある。だから「母さん」に先生になってもらおう。もちろん食材は地元産にこだわろう。レシピだけでなく食材の入手先を書いた「食材リスト」も付けよう。そうすれば生徒さんはその食材を買って、自分の家で郷土食を再現できるだろう。食材の生産者にも新しいお客さんを紹介してあげることができる――。

そんな教室を10月から11月にかけて、由利本荘市で2回、秋田市で3回開催した。若干切り口を変え、由利本荘では「料理の基本を伝えたい」をテーマに、「だしを取り方」と「赤飯の炊き方」を取り上げた。秋田では冬に向かって「秋田の隠れた鍋料理」をテーマに、仙北の「山の芋鍋」、男鹿の「あんぷら鍋」、南秋の「呉汁」（ごじる）を取り上げた。

どの教室もすばらしい内容だった。毎回違う先生が「料理の先生なんかやったことねえんだ」「これはうちで作っている料理だから」などと謙遜しながら、目の前であざやかに郷土料理を作ってくれた。「山の芋は下ろし金ですると早いけど、すり鉢ですった方がキメが細かいんだ」「呉汁に入れる大豆は少しツブツブが残った方がおいしいよ」などと細かいところまで注意が及ぶのを聞きながら、これらの料理が本当に代々継承されてきた秋田の家庭料理なのだと実感した。

受講生の評判も上々だった。由利本荘では「だし取り、赤飯、吸い物等、基本を知ることができてとてもよかった」「さっそく家で作ってみた」「郷土料理を作るさまざまな工夫を知った」、秋田では「教わった食材をさっそく買いに行った」「手作りの“あたたかみ”を久しぶりに思い出した」など、うれしい感想がたくさん寄せられた。

もう一度言おう。秋田にはすばらしい食文化がある。それは日常生活の底に流れる地下水脈のようなものだ。少し鍬（くわ）を入れればたちまち豊かな泉が湧いて出る。郷土食を伝える「母さん」はその泉の守り人であり、私たちに泉の恵みを与えてくれる。私たちは守り人に感謝しながら、この豊かな食文化を絶やさぬように次の世代に伝えていきたい。

（朝日新聞「あきた時評」 2006年11月25日掲載分を加筆・修正した）