

## 麦まきを作ろう／伝道師がつなぐ秋田の食文化

谷口吉光（秋田県立大学）

桜の花がほころび始めた4月中旬、私が代表を務める「地産地消を進める会」が主催して、由利本荘市カダーレで麦まきの作り方を教える料理教室を開いた。

麦まきとは男鹿・南秋・能代などの家庭で作られてきた伝統的なおやつのことだ。

作り方はいたってシンプル。小麦粉に砂糖、卵、牛乳、水を加えてトロトロにしたものをホットプレートか角型卵焼き器に薄く流し込み、ほどよく焼けたらくるくると手で巻く。四角く焼いたクレープを巻いたものといえイメージできるだろうか。

太くしたければもう一枚焼き、一本目を芯にして巻くと倍の太さになる。3枚、4枚と重ねていくと直径5センチを超えて、バームクーヘンのような形になる（ただしバームクーヘンと違って中心に空洞はない）。それを好みの幅で切り、そのまま食べる。しっとり、でももちもちした食感が何ともいえずおいしい。

香料や添加物はいれない。熟成や発酵もしない。オーブンなどの高価な調理器具も使わない。どこの家庭でも手に入る材料を使って、誰でも短時間で簡単に作れる。「お菓子」と呼ぶにはシンプルすぎるから、「おやつ」と呼ぶのがふさわしい気がする。

育ち盛りの子どもを喜ばせようと、お母さんたちが試行錯誤を繰り返しながらレシピを練り上げていったに違いない。麦まきというおやつには、そんな秋田の先人女性の知恵と工夫と愛情が詰まっている。

料理教室で麦まきの作り方を教えたのは4人の「麦まき伝道師」。たいそうな名前だが、別にそんな資格があるわけではない。私たちの会に参加している20代から50代の女性たちが男鹿の農家女性から麦まきの作り方を教わり、事前に何度か練習を積んで本番に臨んだのだ。

そんなやり方をしたのには訳がある。食生活の近代化や家族形態の変化などによって、伝統食を作り食べる機会はどんどん減っている。これを放置すれば、秋田で生まれ秋田で育った子どもたちでも伝統食について何も知らない大人になってしまうのではないか。

伝統食の消滅を食い止めるには、伝統食をもっと意識的に継承する活動が必要ではないかと考え、まず麦まきをきっかけに若い世代を「伝道師」として養成する試みを始めたのだ。

この日デビューした「伝道師」たちは手分けして一生懸命麦まきの作り方を教えた。17人の生徒さんの平均年齢が60代くらいだったから、伝統食の先生の方が生徒より年が若いという不思議な教室になった。

最初は固かった会場の雰囲気は、みんなが作り方のコツをつかむとたちまちなごんだ。「こうしたら巻きやすい」「もう少し焼いたらどうか」など、調理台ごとに生徒さんたちが賑やかに語り合い、工夫し始めた。

約2時間の教室が終わって、全員が立派に麦まきを作れるようになった。伝道師たちもホッとした顔になった。小さな取り組みだが、これからこの輪を広げていきたい。

（朝日新聞「あきたを語ろう」 2016年4月24日掲載分に加筆・修正した）