

「自分の味」と「郷土の味」

sawachi

皿鉢



四国カルストの峰を望む、町内でもひとときわ山深い芳生野地区。新緑深まる頃「皿鉢料理作ってみるかよ」と、川西順子さん(73)をはじめ、長山光代さん(83)、上岡貞江さん(83)の3人が声をかけてくれた。



左 / 川西順子さん 中 / 上岡貞江さん 右 / 長山光代さん

「秋の神祭」おきやく文化

昭和50年代頃までは、神祭になると集落の家々を回り、皿鉢を食べお酒を飲み交わす「おきやく」の文化が盛んだった。仕事が終わる夕方から徐々に、親戚や会社仲間、さらには「知らん人」も来て深夜まで大宴会。隣町からはわざわざバスが出るほど、その日は集落が多くの人で賑わった。



「11月の秋の神祭には、一晚のために皿鉢を10枚作っていた。100本の割り箸を用意しても足りんほど。前日も当日もそれは大変。夜11時過ぎてもまだ『こんばんは』って人が来てね。もうこのどなたが来ていたか分からないくらい」。長山さんが、あの頃の自分をねぎらうように微笑む。

「自分の味」になるまで

料理中、調味料をドボドボと迷いなく注ぐ姿に「どのくらい入れた？」と尋ねると、「うーんだいたいよ」と答える川西さん。『だいたい』で出来上がった料理は、なぜかちゃんと美味しい。



楽しいおしゃべりの中も、料理は手際よく進められる。

「お嫁に来た時は、冠婚葬祭で地域のお母さんたちが集まってよう皿鉢を作りよった。その時は指導してもらった。『見て覚える』だった。今どのくらい入れたとか、目を光らせてよく見ていたよ」。

長山さんはこう続ける。「昔は田植えのお手伝いに行ったら夕飯をごちそうになって。木の芽和え、筍の煮物、じゃがいもの煮っころがし。ちらし寿司は家によって違うから、それが毎回楽しかったな。そういう場が今でいう料理教室みたいなもんよね。そうやって自分の味ができて、自然に身についていきました」。

「だいたい」で出来上がった料理は、なぜかちゃんとおいしい。





さわちのお皿は
鉢のように大きい！
＊直径 39cm のものが主流

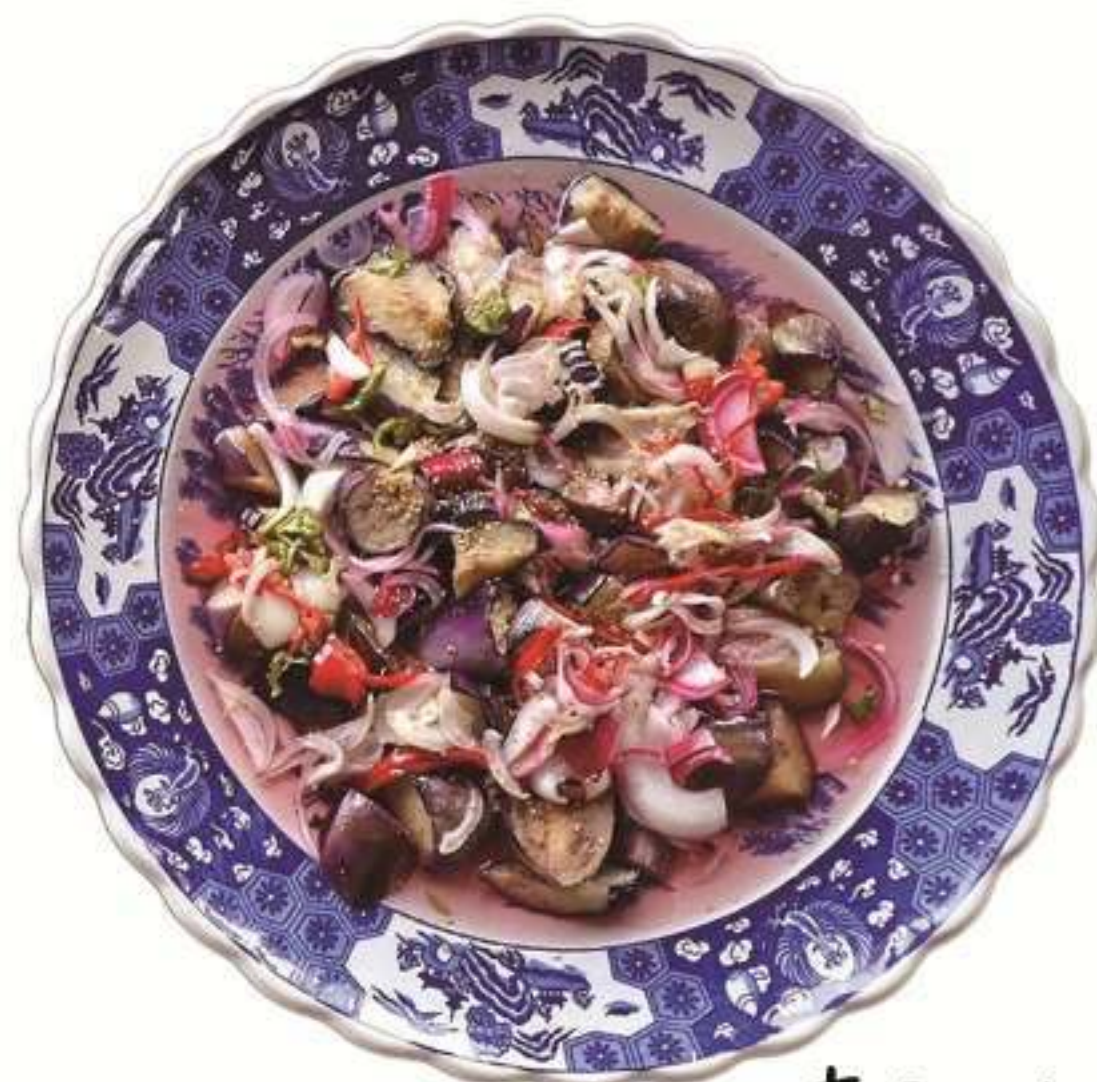


「私はまず『つくってみ
たい』と思う。ごちそう
になった時に、『これどう
やって作るの？』って聞
いて作ってみる。レシピ
通りに作ってみても、そ
の人が作るのと味が全然
違うのよね。あれは本当
に不思議でおもしろい」。

「今はスマホで調べたら
すぐ分かるし、お金さえ
出したら、おにぎりひと
つでも買える。すつと口
に入るものが目の前にあ
るよね。だから『お袋の味』
もだんだん少なくなっ
ているんじゃないだろうか」。

当時のように集まって
料理する機会がなくなっ
た今、郷土の味を残すの
はなかなか難しいと長山
さんは話す。

「郷土の味」を守り続ける為に



ナスのたけ

人が集い料理を作る場、
食卓を囲む場。集落のほ
んの小さな集いの中で、
「味」は人から人へ伝わり、
やがて「自分の味」がで
きる。「自分の味」はまた、
別の誰かの手へ。こうし
て作り繋がれた味は「郷
土の味」でもあるのだろ
う。

「つくってみたい」とい
う気持ちで、「郷土の味」
を守り、伝え続けるため
の、小さくも大切な一歩
なのかもしれない。作っ
てみて、同じ味にならな
くたっていい。どうした
らこの味に近づけるだろ
うと、工夫する過程にこ
そ意味があるような気が
する。一人一人の「つくっ
てみたい」が、ふるさと
の味を繋ぎ続ける。



津野の山は
食の宝がいっぱい

ちよこつとレシピ
筍とウドの
木の芽和え



材料

筍
ウド
山椒の葉
白味噌
砂糖
酢
塩

作り方

① 筍とウドは、一口サイ
ズに切り、塩を入れ沸
騰した湯で1分ほど湯
がく。

② 筍は冷ましてから酢を
かけて水気を絞る。
(アクをおさえたり、色をよ
く保つため)

③ 山椒の葉はすり鉢です
りつぶす。

④ 白味噌をすり鉢にいれ、
滑らかにすりつぶす。

⑤ 砂糖、酢を入れ混ぜ合
わせる。

⑥ 筍、ウド、山椒の葉を
入れ和える。