

# 岩手食文化研究会

岩手食文化研究会便り

発行日 二〇〇六年九月五日

編集者 宮本 義孝 第二号

岩手食文化研究会現地研修会

## 宮守・釜石・遠野を訪ねて

九月二日、三日、一泊にて食文化研究会の現地研修があった。参加者が九名だったので、それぞれの自家用車で研修地に向かった。

集合場所、岩手教育会館前を午後一時に出発した。途中、盛岡駅で、北上から来た及川千富さんを乗せ、二時半、遠野市宮守町達曾部に着いた。早速、葵食品加工生産組合の佐藤昭悦さんから、わさびとその加工商品についての話を伺い、その後、移動して、わさび田を見学した。

稲荷穴と云う鐘乳洞から流れ出る清水を使ってわさびを育てるのだが、流れに、石・コンクリートで柵を作り、下に砂利を敷きつめ、その上に砂を入れて、収穫できるように均す田づくりは大変な仕事のように思われた。また冬場は零下二

〇度を超えると云う。かぶりきつい作業でもある。

その後、遠野郷から笛吹峠を下って、五時頃、釜石市鶴住居、根浜海岸「宝来館」に到着した。途中、峠を下って少し行った先に「峠の茶屋」と云う農村レストラン兼直売所がある。その地区は、青ノ木と云う所で、看板には「ちよろぎの里」と書いてあった。着いたのが四時半だったので、店はずでに閉っていた。

宝来館は民宿だが、曾々の木造二階建てで、今は鉄筋コンクリート四階になっている。女将の岩崎昭子さんが出迎えて案内してくださった。山崎さんは、この建物を拠点に、グリーンツーリズムの活動や「地元のお母さん手作り郷土料理を楽しむ会」の事務局も務め、地域の活性化に積極的に貢献なさっておられる方である。

夕食は、少し離れた「浜茶屋」で、史跡「橋野高砂跡」に因んで命名された郷土料理「高砂膳」をいただいた。青ノ木主婦の会」の小笠原静子さんから、ちよろぎの栽培や加工品開発、すべて地元で採れたこだわりの食材を使った郷土料理の取り組みについて話を伺った。今回この研修に参加した及川さんは、曾々此処のお母さん方を指導なさった方だと此の

時知った。そんなこともあってか、膳は品が引つ切りなしに運ばれ、残さず食べるのに苦勞するほどだった。

宝来館の前は直ぐ海で、寄せる波は砂を巻き、その音は耳元で鳴るが如くに聞こえる。松林の所々に電燈は点いているが、光を吸収して闇は深い。今はどこに行っても光があるけれど、却つて身を隠すほどに闇に包まれるのは、何か安らぐ心地がする。

風呂から出た後、部屋をそつと抜けて、隣の「松の根亭」に行き、秋刀魚の刺身を肴にして、一人、ビールを飲んだ。庭にすだく虫の音が心地よく聞こえてきた。

翌朝は、特に申し合わせたわけではないが、念越しの空、白み始めると、一部屋なる男性五人、それぞれ寢床の中でゴソゴソしだし、その内一人、二人と抜け出し、最後に、床離れた人が、六時半だった。

朝風爽やかなので、風に誘われるまま、松林の中を散歩した。足裏に、敷きつめられたように落ちている松葉の感触が、柔らかなかった。

帰り来ると、皆は、朝食の最中だった。

習志野ナンバーの車で参加した木場隆夫さんは、昨夜、寝

苦しかったのたろう。夜遅く宿を出、夜の海岸を散歩したのだが、終えて戻ったところ、宝来館は、どこも鍵が掛つて締つていた。ホテルと違つて民宿は戸締りをするのである。いろいろ入ることを試みたが、かなわず、せんかたなく宿のテラスの屋根の懸かつた所で一夜を明かしたとのことである。皆に、気の毒がられたり、「それでも宿代は半額にはなりませんから」と、のしかわれたりしていた。

その後、八時半になつて宝来館を出立した。登車間際に女将さんが走つてきて、「これ、今朝採つてきたものです」と、土産に若布わかひをくれた。時間がなかつた、と云ふことで、人数分一袋に詰めたものをいただいて宝来館を出た。

昔、釜石の駅近く、橋上市場と名づく市場があつた。今は、これを排して「サン・フィッシュ釜石」とか云う市場になつた。途中、そこに寄ろうと、話ばんとびくまとまつて、立寄つた。建物は、広くて明るく綺麗にはなつたが、都今の市場とさして違いはなく、曾つてのあのこちゃこちゃした、人情飛び交う、どこか親しげな、庶民臭い懐かしさはなくなつていた。盛岡に帰るに、また半日あれば、生物せいぶつを買うのはむずかしい。主に干物などを、皆は買つていた。

それからそのとき出、仙人峠を過ぎて、十一時頃、「遠野道の駅」に着いた。

裏手にある休憩所で、眼前に広がる田圃や川、山々の連り眺め、此の地方で小昼によく食された、きりせんしゅやかねばりと云う、お茶餅のようなものを、及川さんの説明を聞きつつ食べた。かねばりは、形が小判なので、効分、金成りの謂であろう。

その後、道の駅にある「夢咲き茶屋」などを見て回った。

この店は、綾織地区の菊池十ヨキんたちを中心とする「あやおり夢を咲かせる女性の会」の活動の一端である。

その後は、それぞれ自由行動で、食事をしたり買物したりして過ぎた。

そして、十二時半皆が駐車場に集まった時、話は、此処で解散しよう、と云うことになった。

菅原悦子先生御夫妻の車と、山田佳奈さん、土居修さん、乗せた木場隆夫さんの車と、千葉マキ子さん、及川千富さん、それに宮本を乗せた中村修さんの車は、それぞれ此処で別れた。私らを乗せた車は、そのまま、神楽祭りまで賑わう大迫町を通り抜けて二時頃盛岡に帰ってきた。

食文化研究会の現地研修には、郷土の隠れた料理や食材の再発見と云う意味があると思う。

しかし、何度が、こういった研修に参加していると、それだけではなく、自分の住んでいる郷土を大切に思い、そこに伝わる文化を守るため、お互い協力し合い、励げまし合って生きている人たちのなりよ様に触れ、そしてそういう人たちに触れることは取りも直さず、自分自身の生き方への検証でもある、ということが分かってきた。

名もなき小さき人たちの、何と豊かに生き生きと豊かに生きているのか。そしてそういう人たちのひたすらすが、回りの人をも元気にするのである。

今回の参加者は、例年比へて少なかった。少なければ、その分交流も深まり、それなりの楽しさもあるのだが、研修の意義を考えると、やはり大勢の人に機会を利用していただきたいと思います。会員の皆さん方の、次回の参加を期待します。なお、参考までに、「月刊農業普及」(岩手県農業改良普及会 二〇〇六年七月号)に載った特集記事から「高炊膳」と「夢咲き茶屋」の分を再掲載しておきます。

# 一押しメニュー！採れたてこだわりの食材が並ぶ「高炉膳」

遠野物語にも登場する笛吹峠から車で10分程の所にある「峠の茶屋」は、生活研究グループ「青の木主婦の会」が運営する小さな農村レストラン兼直売所です。山菜採りや茸採りのシーズンには、訪れる方々のくつろぎの場ともなっています。

「峠の茶屋」では新緑の季節から紅葉の時期まで、地元で採れた食材を活かした料理が味わえます。山里の恵みを盛りこんだ山菜そば、山菜ひつつみのほか、手作りのかまだんこも人気です。中でも近代製鉄発祥の地とされる釜石市横野町、その証を現在に伝える史跡「横野高炉跡」にちなんで命名された



「高炉膳」(要予約) 約・3日前までが店の一押しメニューになっています。古く

釜石

から伝わる漆器やお膳を活かした「高炉膳」には雑穀ご飯、川魚の炭火焼き、旬の野菜や山菜料理など、計10種類以上の料理が並びます。すべて地元で採れたこだわりの食材で作られており、素材でやさしい味わいが好評です。釜石の特産品として定着しているちよろぎの漬物「仙人長老喜」も、季節限定の提供ではありますが料理に彩りを添えます。

今後は新たなメニューとして山菜ラーメンが登場予定です。青ノ木の四季折々の自然の恵みを活かした自慢の料理の数々をぜひ一度ご賞味ください！



釜石市横野町新堂8-2-1 (釜石地方圏釜石・遠野地区内)  
TEL 0193-57-2467 (代表番号)  
営業時間 9:00~16:00  
営業日 5~12月の毎週土・日 (ただし高炉跡(予約限定)は平日も受付可)

# 夢を咲かせる店！やっています

遠野市の総合観光案内所でもある道の駅「遠野風の丘」の敷地内に企業組合「夢咲き茶屋」があります。

夢咲き茶屋は、女性グループ「あやおりで夢を咲かせる会」の「夢を咲かせる店を出店したい」という夢が実現したもので、平成10年に開店しました。翌年生半可な気持ちではだめだという思いから企業組合になり、現在まで好評のお店となっています。

お店は、小さなプレハブで畳5畳分、調理場と受け渡しカウンターのみのお店ですが、昼どきには行列ができます。カウンター

にはおにぎりなどがケースにずらりと並びます。

メニューはそばやおにぎり、そして「きりせんしょ」「かねなり」といった遠野の伝統的なこびるもがあります。手作りの漬物のサービスなど農家のかあちゃんならではの心使いも魅力です。材料は会員の生産したものを使用し、地産地消を推進しています。

レストランでもなく、食堂でもなく「茶屋」。このネーミングも、メニューも味も、会員の様々な意見や味などみんなの意見を取り入れ、まとめて決めました。これからも一致団結、様々な夢を咲かせていきます！



遠野



遠野市横野町新堂8-2-1  
道の駅「遠野風の丘敷地内」  
電話 0198-62-7714  
営業時間 8:00~19:00  
8:00~7:30 10:15~3:31  
34日 毎月第2月曜日