

食文化

岩手食文化研究会発行

発行日 二〇〇七年 一月十五日

編集者 宮本 義孝 第四号

〇六年十二月九日 例会時の挨拶

岩手食文化研究会の活動

岩手食文化研究会代表 菅原悦子

今日は、沢山の方々に集まっていたので、本当にありがとうございます。この中には会員外の方もおられますので、初めに岩手食文化研究会の活動と、次いで、最近出版した「岩手に残したい食材30選」の話をしてみたいと思います。

今、会の代表は菅原悦子ですが、私はこの六月に交代したばかりで、これまで代表は及川桂子先生でした。この研究会は、及川先生を中心に、十年ぐらい前から活動を始めております。会員は、大学に勤めている者とか、学校の教師とか、公務員とか、農業や林業、漁業など、生産や消費の立場に係わって仕事をなさっておられる方とか、会社員とか主婦とか、実にいろんな人たちがいて、「食」ってどうあればいいか、

どんなふうになってほしいか、それを岩手からどう発信していくか、そんなことを考えている研究会です。

例会としては、食・農などで活躍なさっている方々をお招きして、その仕事内容や信条、生き方などを伺いしたり、それらから、岩手の伝統的な食材についての料理伝承交流会、時には講演会やシンポジウムも開いております。また、最近盛んに言われている「食育」についても、毎回テーマをもつて、話し合っています。

その他、年に一回、一泊二日の現地研修会も行なっています。昨年は、はやについて、久慈に行きました。今年は、八月末に、わさびとちよろぎで、釜石・遠野へ行ってきました。わさびは、遠野の宮守町連合部ですが、そこで、わさびを育て、加工している方をお尋ねし、その苦労話を伺ったり、実際に、わさび田なども見学してきました。それから夕方は、釜石の根浜海岸に在る民宿で、橋野町青木地区の女性グループと漁協女性部の方たちが作ってくれた郷土料理をいただきながら、意見交換をしたり、ちよろぎを、どんな思いで作っているのか、そんな話も伺ってきました。翌日は遠野の道の駅に行き、そこに在る「夢咲き茶屋」を尋ね、小豆と

して伝わっている金成を食へながら「夢咲き茶屋」の活動の
取り組みなどを、関係した方から伺ってまいりました。

そんな研究会でするので、もし関心がありましたら、この
機会に会員になって、私らと一緒に活動していただけたら、
大変、嬉しいことだと思います。

そして、これも、活動の一環なんです。此の度、研究会
は、「岩手に残したい食材30選」と云う本を、出版しました。

これは、平成十七年度プロジェクト、公募型産地消推進事
業で、果から受けた助成金を基に、それぞれの地域で、会員
たちが、関係の人たちを尋ねて、お話を伺い、食材について、
それをまとめたあげたものです。

もちろん勿論、岩手の食はもっとあつて、とても三口には足りきれ
ません。が、調査費や調査する会員の制約もあり、取り合え
ず三口を選んだのです。この食材を選ぶにあたっては、やは
り及川先生の長年の経験を基に、それに会員の意見も加味し
て、あまり同じ地域に片寄らないよう、また、食材が海や山
や畑のものの、満遍なく行き渡るように、工夫してあります。

この調査を、本にまとめるにあたっては、及川先生と千葉
マキ子さんが編集の中心になり、出版にかかる経費は、岩手

教育文化センターから助成をいただき、発売にあたっては、
農文協の小島さんに、大変、苦労をおかけいたしました。全
ページがカラーで、写真も沢山載って綺麗に仕上がっていま
す。これには、調査した会員や取材に協力してくださった
方々からの協力がありました。

この本の出版で、私たちは、これを沢山の方々に読んでい
ただきたいと思っています。

今、私たちの周りには、安価ではありますが、個性のない画
一的な食材が溢れています。中には危険な食材もあります。
一方、岩手の食材には、私らが守らなければ消えてしまいま
うなものもあります。消費者一人ひとりが、もっと勉強して
賢く選ぶなければいけないと思います。

そして、この本から、日常の生活の中で、次世代を担う子
供たちに、岩手の食の、伝統的な食べ方、栽培の仕方などを
しっかりと学んでほしいのです。そうすることによって、我々
が持つ食文化の豊かさや素晴らしさを、伝えていくことがで
きると思います。

この本が、沢山の人たちの手に渡るきっかけを、皆さんに
よって作っていただけたら、本当に嬉しいことです。