

郷土の味を伝える

こうか
まちかど
特派員
のページ

市内では、地域の特産づくりや直売、伝統食文化の継承に取り組まれているグループがいくつかあります。今回は、そんなグループの一つである信楽町多羅尾の「多羅尾生活改善グループ」の田中史由子さんに、お話を聞きました。その多彩な活動の中から特に心に残った2つをご紹介します。

こうか
まちかど特派員
おかだ ゆうこ
岡田 裕子



多羅尾生活改善グループの皆さん



コンニャク作りに取り組む田中さん

朴葉で包む柏餅の伝承

多羅尾では、田植えなどの農作業を互いに助け合う、「結」（ゆい）と呼ばれる古い習慣がありました。田植えが済んだお祝いに柏餅をついて神様に供え、「結」の仲間の家々へお礼として配り、交換し合う風習が長く続いてきましたが、田植えの機械化により一時は途絶えました。

グループでは、この柏餅作りを復活させ、地元の児童や若いお母さんなどを対象に、講習会を開いています。多羅尾の柏餅は、多羅尾の山々に多く自生している朴の木の葉で包んでおり、「朴の葉が、色良く匂いも良くおいしい」と受講された方に大変好評のようです。

伝承というかたちで人と人とがつながり、そこに朴葉の柏餅が存在することに新しい「結」があるのではないかと思います。

手間ひまをかけたコンニャク作り

多羅尾で古くから栽培されてきたコンニャク芋の生産が年々減少し、各家庭でのコンニャク作りもされなくなっていました。

そこで、グループでは、コンニャク芋の栽培・加工に取り組み、周辺農家の協力を得て、有機栽培・無添加の手作りコンニャクを作ることになりました。コンニャク芋の植え付け、手入れ、そして収穫までには3～4年かかり、加工され私たちの食卓に上ります。たくさんの方が、手間ひまをかけて思いを込めて作られたコンニャクは、おいしさと感動を与えてくれます。

現在は、コンニャク作り体験を指導しているグループの皆さんですが、田中さんは「小学校6年生のとき、担任の先生がごちそうしてくれた手作りコンニャクの味が忘れられない」と話してくださいました。こういう経験があるからこそ、手作りのおいしさと大切さを伝え続けていけるのだと思いました。多羅尾生活改善グループの「生きがい工房」で作って食べた味が忘れられない、と言う人も年々増えているのではないでしょうか。

また、「若い後継者が加わったことで、更に会員の輪を広げ積極的に活動していきたい」とも話してくださいました。大人もですが、子どもたちにはなおさら本物の味を知ってもらい、郷土の味にかえってきたいと感じました。