

市民交流会 ふるさとの味、わが家の味

2006年2月26日

司会・ファシリテーター 園田

記録 加藤

名物の提案などできたらと思っています。家庭の味、わが家の味、おふくろの味から、いろいろな思い出を思い浮かべながら話していきたい。伝統の味についても、年中行事と関係の深い食について話していきたい。地域の味についても話していきたい。食の大切さ、食で次世代を育てていくという視点も意識していきたい。

まず、家庭の味、わが家の味、おふくろの味について、どなかたお話いただきたい。

わが家の味という、それを伝えていくのが難しい。最近核家族化が進んでいるので、若い者と分かれてしまった。お袋の味が伝承しにくい。肉やインスタントも多い。手作りの味がだんだん少なくなっている。家族を見直さないとふるさとの味を伝えることも難しいのではないか。

自分が子供のころは何も料理を教えてもらわなかったが、お母さんの味を受け継いでいると思う。特に味ご飯については。家族が一緒にいれば見よう見まねでも受け継いでいけるとおもう。本当に食事というのは大切だと最近よく思う。若いころはおなかが膨れればなんでもよかったのだが。一日三十数品目、とれるよう努力している。命にとって食が大切と思う。

子供のころからお正月のお雑煮がいまだに一番おいしいので、今でもずっと続けている。

<わが家の味、お袋の味についてポストイットに書いてもらう>

- ・関にとついできて、いばらもちが家によって味が違うということが、わかった。
- ・ホームページにいばらもちをのせたら、全国から反応が返ってきた。
- ・さるとりいばらという、いばらの葉を使っている。
- ・昔は小麦粉が手に入りにくかったから、すぐ固くなった。いまではずっとやわらかいまま。昔のが食べたいと思う。
- ・私の家では家で作っている。
- ・芋づるの炊き込みご飯を小さいころ食べたことがある。めりけんこをといて焼いた料理を食べたことをよく覚えている。
- ・毎日、味噌汁を作るときに母の実家で手作り味噌をつくっているの、その味噌でつくる味噌汁は市販の味噌ではでない味。
- ・芋づるをほして、サツマイモの蔓をほして乾燥させて炊き込んでいると思うのだが。今では食べられないかなあ。
- ・今でも食べられるはず。
- ・節分にまきずしを食べる習慣はこのごろのものかなあ？ここ5、6年のことかなあ。
- ・豆まきしたときの大豆は、とっておいて本当は初雷のときに食べる。これをたきこみご飯にして食べる。

- ・蓬をつんできて、もちをつくる。お彼岸に。
- ・四月には草もち。おはぎ。お彼岸には必ずおはぎを食べる。そのとき、その土地で材料が得られるものが名物になっている。たくさんもみをつける。それが残る。それをあげていって焼き米をつくり、黒砂糖といってあられにして食べる。それがおいしかった。今はもうできないが。
- ・さぶらけ 米をいってはじかせてつくる。
- ・米をはじかせるのは自分のところではもうできない。
- ・毎日のおやつはあられかかきもちだった。
- ・大豆も米もいって、固めるために。
- ・サトウキビをつくって。
- ・今ではもうそんな面倒なことはしなくなったが。今しようと思うと大変な手間がかかる。
- ・<ふるさとの味といえるもの・年中行事につきものの味についてポストイットに記入>

< 食事 >

年中行事で山の神がある。あずきご飯を炊いて、あげる。12月7日と1月7日？。榊の葉にちょこっとずつのせて小豆ご飯をいただいてくる。神社の係が順にたく。どんどにあたりながら、榊にのせてあげる。(井尻)

- ・地域と年中行事をかねている。
- ・若い人になるとしない人も多い。地域で順番になって行っていく。
- ・8月23日に地蔵盆がある。坂本の地蔵盆にもちごめの粉で青やピンクの色をつけてお参りした方に渡す。
- ・野尻。彼岸には(春・秋)お寺の薪をもやす行事を行っている。松を切って、割り木をつくる。しばし。その後は味ご飯を炊いてみんなで食べる。お寺に割り木をつんで終わり。檀家全部が出る。今はもうガスなので廃れてきた。なくなった。
- ・天皇さんも昔はあったが、今はやらなくなった。
- ・むし送り、いのこ。
- ・いのこは食べ物の関係はないかなあ。
- ・最近は生活様式がかわってきたので、昔の行事がだんだんへってきた。

< 地域の味にしていきたい味について >

- ・材料が得られて、昔からのもので、あれは惜しいと思うもの。
- ・地域の活性化、みんなのコミュニケーションをはかることを通して生きがい作りにもつなげていければ。
- ・四日市でそばうちをはじめ、町おこしにしている例がある。また、豚の飼育でというのもある。もくもく。たくさんの方がでている。てづくり教室みたいなことをやっている。長野県で市の味のコンテストをしたりしている。いろいろ県内から料理が提案されている。地域の味をいかしていく取り組みが、日本各地で行われているが、この地域で伝統の味の掘り起こしや、いろいろな意見やアイデアを地域の味としてだしてほしい。
- ・お茶。
- ・関にはそんなないかなあ。

- ・今まであんまりそういうのは思いつかないが。
- ・お茶以外に。
- ・きゃらぶき。梅干。健康食品。
- ・そういった地域の味のグループがあれば参加してみたい。
- ・ふきも最近はない。いまでは売れるからあまり自由にとりにくくなった。ぜんまいもでていないし、わらびでもあまりでていない。環境のものか。
- ・里山みたいなのがなくなってきている。
- ・そんなのがあればおもしろい。自分でとってきたら、楽しい。
- ・亀山の味を守っていくグループがあれば応援したいし、そういうグループにできてきてほしい。
- ・ぜんまいは亀山でも特定の地域にしかない。
- ・あられは旧正月、寒があけるまでにする。今は水道水だから関係ないかもしれない。餅を正月に作るので、その時につくる。

- ・やつにするために正月、寒い間につくっておく。
- ・あられも地域によって作り方が違う。
- ・凍てさせても、暖かすぎてもあられはいけない。
- ・昔はあられとかきもちをつくった。
- ・たくさん休耕田があるので、もち米をつくって、なまかきもちをつくって、少しずつ売れたらいいのだが、なまかきもちのかわかないやつを売りたい。
- ・あられやかきもちももらう人によって味が違うのがうれしい。
- ・味はその家や地域の文化である。
- ・油だしとはいったいなんだらう？
- ・油でいためてだしで煮る。
- ・あられでも手作りなら添加物のはいっていないものだし。
- ・冬ならストーブであたためるのもよい。今はストーブも違うが。
- ・みょうがの葉、いばらもちをつくるのにみょうがの葉でまくとよいにおいがする。

・伝統の味は年中行事とのかかわりが深い。昔は農業が大きな位置を占めていたのでその豊作を願ってとか田植えのあとにほっとして。
環境や生活様式が変わってきたので、変化しているが。ぜひ、ひとつを名物にというのは難しいかもしれないが、昔からの味をいくつかを順次作っていくようなグループができ、それを道の駅で売ったり、朝市で販売することができると、地域の味の伝承につながるのではないか。

- ・家庭の味、お袋の味 ふるさとの味、年中行事の味
<つくってみたいこれからの味、地域の味、伝統の味について記入>
- ・地域の味がその地域の文化となっている。味は文化。
- ・今日出てきたいろんな味を頭に入れ、自分の埋もれた思い出の味をつくってみて、子どもたちに伝えていければ。潤いのある次世代をそだてる食育にも関心をもっていきたい。こどもた

ちが昔の味を嫌いというのではなく、食わず嫌いというか、知らないということ。

- ・若い人にひとこと、わかいひとの食生活にひとことでも>
- ・やはり小さいころからあられでもなんでもたべていかないと。
- ・地域の味を覚えて伝えて生きたいなというのはある。
- ・食をともにすることが人間関係をやわらかにするよい手段であるし。
- ・最後に聞きたいのだが、私はたけのこをたくさんもらうのだが、いい保存方法はないか。
- ・塩漬け。
- ・塩をぬかないといけない。
- ・ゆでたやつを酢づけ。塩づけ。
- ・酢・塩をぬくのは大変だが。
- ・水を何回かかえると普通のゆでたけのこみみたいなものなるので。
- ・農協等でいろいろ取り組みをしてもらおうといい。
- ・既存のネットワークをいかしていきたい。

・おからのサラダもおいしい。

・食に関心をもっている人がたくさんいる。若い人にすぐにはうけいれてもらえなくても、機会を提供していけば、うけいれてもらって。いままではおいしいと思わなかったが、おいしいと思うようになったものがある。

・受け継がれてきた味を伝えていきたい。そういうグループをたちあげていくようなころみにしていきたい。豊かな次世代をそだてる意味でも続けていきたい。

・きらめき亀山 21 の場を利用し、賛同者がおおければ、そういったグループを立ち上げていければと思う。スタッフもフォローできるし。

・ほとんどおふくろの味に入る。

・仏教の宗派によってお雑煮も違う。丸い餅か角餅もちがう。大根は代々。いもはころころ。昔からのいわれがある。

・菜餅はなくでいけないと言われているが、おいしいので正月につくったりもする。

・お雑煮に小松菜をいれる。

・小豆粥は十五日にする。

・長生き 七草粥

・こんなにたくさんきていただいて、それぞれご意見出していただいて、ありがとうございます。各地域各家庭でこの意見を参考にいろんなことを引き続いて若い人たちにつないで言ってほしいと思う。