

# 郷土の料理を たくさんの人に

石川地区で伝承料理を提供する  
工藤さんにインタビュー

## 先人の知恵

春になれば山菜、夏には採れたての新鮮野菜、秋はきのこ。郷土料理は、その時期に採れたものをその時期に調理して食べるのが最高においしい。今は時期を問わず食べられる食材が増えましたが、昔は冬に採れる食材があまりなかったため、山菜を乾燥させたり冷凍したりして保存、きのこを塩漬けにするなど、保存食にして野菜の採れない時期にもきちんと栄養が取れるようにしていました。郷土料理という煮しめなど、どうしても茶色系の料理が多くて華やかさに欠けるんです。そこで、赤みのある食材を入れて食卓が

「ぱっ」と明るくなるよう彩りにも気を配っているのが津軽の郷土料理の特徴です。

それから、正月は子どもや親戚が一同に集まるのでお嫁さんがいろいろな支度で忙しくなります。そこで、お嫁さんを休ませるということもあり、けの汁や煮しめなどを大量に作っておいて数日間かけて食べるということをしていました。郷土料理は元をたどると、その地域の文化や歴史も垣間見えてきます。

## 受け継がれてきた家庭の味

郷土料理や昔ながらの料理は、親から子へ、子からまたその子へ、親

子と一緒に作りながら受け継がれてきたものです。決まりきったレシピがないので、計量スプーンなどを使わず味見をしながらの味付け。私たちの会では化学調味料や保存料は使わず、みそやだしも自分たちで作ったものを使っています。だから毎回微妙に味が変わり、それが「飽きない味」となり、そして「家庭の味」となる。家庭によって食材の切り方や味が若干違うのも郷土料理の魅力なのだと思います。

## 世代を越えて

津軽あかつきの会には、地元の年配の人が懐かしがって食べにきてくれたり、若いお母さんが子どもに作ってあげたいからと訪れたり、さまざまな人が郷土料理を求めて食べにきてくれます。外国からの観光客は、発酵食品を珍しがり喜んで食べてくれます。

食に関しては好き好きがあるので、基本的に自分の好みで食べても良いのかなと思っています。ただ、こういう料理が地元にあるということ、こういう食の選択肢もあるということを知ってほしいですね。「知らない」ということが一番もったいない。みんなに知ってほしいです。そして、少しでも郷土料理を好きに



なってくれる人がいれば、そこからまたいろいろな広がりがあがると思います。そうなってくればこの活動を続けている甲斐がありますね。

## 伝統、想い、味を引き継ぐ

昔は行事など何かあれば近所の人々がみんな集まって、年上の人が作る料理を若い人が手伝い、そして自然に作り方を覚えていったものです。

今はそういう場が少なくなっているのかなと感じます。だからこそ、郷土料理を学びたい人や、みんなで一緒に料理作りを楽しみたい人などが集まって活動できる場が必要なんだと思うんです。たわいもない話をしながら楽しんで料理をすることが世代間のコミュニケーションにもつながっています。

ここでは昔ながらの料理にこだわっているので、野菜は周辺で採れるものを使っています。調味料や調理法も昔のものから変えないようにしています。そうやってこの地域の郷土料理が、時がたっても失われないよう、今後もこの活動を続けていきたいと思っています。

## 津軽あかつきの会

代表 工藤 良子さん(78)

「道の駅」で野菜などの加工・販売をしていた仲間と一緒に趣味として郷土料理作りを開始。その後、「津軽あかつきの会」を発足し、以来、会代表として会員とともに自宅で郷土料理を提供している。



## 津軽の 郷土料理の 歴史

寒さが厳しい津軽の冬。そんな弘前では数多くの保存食が発達しました。赤かぶを漬けた「赤かぶの千枚漬け」や、乾燥させたぜんまいを水に戻してから豆腐などと和える「ぜんまいの白和え」など、長期保存加工して食べる郷土料理が数多くあります。また、厳しい寒さを乗り切るため、野菜や大豆をふんだんに使った「けの汁」など、体の温まる料理も津軽独特の郷土料理です。

山菜の宝庫でもある津軽地方は、春にはごみやぜんまい、夏には根曲がり竹やみず、秋にはさもだしなどのきのこが採れ、旬の山菜を使った料理も多く食べられます。

このような地域性を生かして、津軽の歴史と風土に育まれた郷土料理が後世に受け継がれています。



野菜がたっぷり入った「けの汁」

## お客さんに突撃取材!

懐かしい味でとっても  
おいしかったです!



友人の1人が関東の地元に戻るといふことで、記念に津軽あかつきの会の郷土料理を食べに来た皆さん。ツブの入った煮しめや、いがめんち、塩気のきいた黒豆ごはんなど、津軽ならではの郷土料理を味わいました。地元へ帰る東海林冴子さん(手前右)は「元々津軽の郷土料理が大好きで自分で作ったこともあります。でも、プロが作る味はやっぱり違いますね。初めて食べる食材も多く、特にねりこみや、さめなますがおいしかったです」と満足げでした。



## 今回食べたお膳はコレ!!

