

●農林水産大臣賞

ちばしずこ
千葉静子

くりはら
(宮城県 栗原市)

150年前のレシピ集「だいひ ほうよろずりょうり ほうぜん大秘方萬料理方全」から 秘伝百二 「らくがん」

◇活動の経緯、内容の紹介

明治10年に建てられた広い家屋を活用し、平成14年に農家民宿「有賀の里 たかまった」を開業、代々伝わる調度品や食器などを利用し、和食中心の家庭料理を提供している。平成15年頃、安政4年に編纂された「大秘方萬料理方全」を発見、「栗原の食復活プロジェクト」を立ち上げ、復元活動を通じて地域おこしに取り組んだ。復元した料理は、宿泊客のメニューにも加え、栗原の食文化を今に伝えている。また、農産物直売所「くりでん」の運営組合長を務める傍ら、自らも地元産100%のそばや米粉を使ったシフォンケーキを開発、販売している。



◇代表作品の紹介

「大秘方萬料理方全」秘伝百二「らくがん」:

白い上に黒胡麻の散った様子が雪の上に雁が降り立つ姿に似ており、これが「らくがん(落雁)」の由来とされている。若柳地区には、ハクチョウやガンなどの渡り鳥が飛来する伊豆沼があることから、栗原の食文化を知るためのシンボルとして、小学校の食育教育や農協、商工会婦人部講習会等でレシピを伝えてきた。「大秘方萬料理方全」の江戸膳の水菓子としても定着しており、しっとりとして、ほんのり甘く、コーヒーにも合いそうと評価されている。



◇審査委員講評

千葉家に伝わる古文書の中から、「大秘方萬料理方全」が見つかり、秘伝本にとどめず、地域おこしの財として、「150年前の栗原の食復活プロジェクト」へとつなげたことで、150年前の会席料理が復活することになった。この「大秘方萬料理方全」は確かにレシピ集といえるが、しかし、単なるレシピ集ではない。江戸安政時代の栗原の「農村の暮らし」を記した歴史的にも貴重な文献である。この「方全」の解説や時代考証、試作しながら料理のデータベース化など、まさに地域をあげての取り組みのなかで、人々はふるさとの豊かさに気付いていったという。

代々伝わる器にもられた会席料理を農家民宿「有賀の里 たかまった」で、目前に広がる景色を眺めながら味わうと、心が振るえるような感動を覚える。千葉さんご夫婦を中心に、地域のそれぞれの人々が協力して築き上げたこの会席料理は、まさに、食のアメニティそのものといえよう。
(安倍 澄子 日本女子大学 客員教授)

※各紹介文は事務局によるものです。