

●農林水産省農村振興局長賞

かいもり

貝守やまゆり会

(青森県 さんのへまち 三戸町)

よもぎもち、かいこもち、串もち、酒まんじゅう、
せんべいおこわ、ひつつみ、寒干し大根、しみ豆腐

◇ 活動の経緯と内容

平成4年、地域の集会施設の新設にあたり、特産品の開発、食文化の伝承、高齢者が働く場の創出、加工施設の整備、を実現する「ウッドロフト貝守」が建設された。それにともない、集落全戸の女性が加入する「貝守やまゆり会」が結成され、昔ながらのおやつ類の加工を中心に、その原材料の生産と、加工品の販売活動を行っている。

加工活動は、グループ分けされた会員が交代で早朝から作業にあたり、原材料となる大豆、小豆は、会で借りている畑で全戸が交代で管理・生産にあっている。販売は、町内の産直施設に作りたてのおやつ類を提供している他、施設内の農家レストランでは、実演販売も行っている。



◇ 代表作品の紹介

よもぎもち、かいこもち、寒干し大根、しみ豆腐、ほかお菓子類は、こびりっこ（おやつ）として、県南地域で昔からどこの家庭でも作られていたものばかりであるが、近年手づくりする家庭が少なく、若い世代に作る技術が受け継がれていないものが多い。寒干し大根やしみ豆腐も、現在はあまり家庭で作られなくなったため、昔ながらの製法にこだわり、保存食として復活させている。



◇ 審査講評

典型的な中山間地にあって、集落全戸の女性が参加している「やまゆり会」は、地域の食文化を保存継承している。郷土料理—よもぎもち、かいこもち、寒干し大根、しみ豆腐など—の生産・加工は集会所も兼ねた「ウッドロフト貝守」で、販売は三戸町の「SAN・SUN 産直ひろば」で行われている。

“懐かしく、本物の味、おいしい”と県南地域全体の人々に広く支持されつつ、地産地消、伝統的食文化の継承、高齢者の職場確保、冬場の現金収入という初期の目的を実現しつつ、起業活動は着実に前進している。

早朝からの厳しい仕事ではあるが、世代間の信頼と結束は固く、また「貝守もちつき保存会」を立ち上げるなど、地域への愛着と誇りが表れている。大根の寒干しの清冽な景観を通じて、食は地域固有の自然条件と、人々の暮らしが調和して醸成されるものであることを再認識させられた。（船山 龍二）