

ヒメマスご飯

◇グループ活動の経緯、内容

まりも倶楽部は、国の特別天然記念物である「まりも」が生息する阿寒湖で、「阿寒湖温泉まちづくり協議会」の一部門として平成13年に発足した。

「私たちができる範囲で、阿寒を紹介できたら」という思いで集まった50名ほどのメンバーは、高校生から70歳代まで年齢層も幅広く、また観光業、農業など、様々な業種に関わる女性たちである。こうした世代・業種の枠を超えた多彩なネットワークを駆使し、一方で「井戸端会議」的な気軽なグループ運営をモットーに、様々なまち興し活動を行っている。

中でも、女性の視点から地元食材へ注目した「料理研究」の活動は活発で、その成果はレシピ集としてまとめられ、すでに2,300部を地元住民や観光客に配布、好評を得ている。



「ヒメマスご飯」をはじめとした数々の地場産品料理は、イベント販売や依頼による製造を主としている。利益を求めるのではなく、地域のPRが一番の目的であり、地元の飲食店やホテルがそのレシピを使うことで集客につながればそれでいいという考えからである。

一方では、一般家庭への料理の普及や生徒児童への教育にも力を入れており、地元漁協が家庭でも気軽に扱える形に魚を捌いて販売するようになったり、地元中学でまりも倶楽部の調理実習を受けた生徒が、都市部へ進学後も活動に参加したりと、その成果は大きい。

グループの受け皿が広いので、他地域から来住した若い女性も入りやすく、若妻会的な性格も備えている。いろいろな人がいる良さ、井戸端会議の良さを活かした地域密着型の活動は、今後もまちの活性化に寄与することが大いに期待されている。

◇代表作品の紹介

ヒメマスご飯：ヒメマスは、大昔、産卵のため阿寒湖にのぼってきた紅サケが、火山噴火のため湖に閉じ込められ淡水化した魚といわれている。今日では北海道・東北の各地で放流もされているが、原産は阿寒湖である。そのヒメマスを使って炊くヒメマスご飯は、古くは漁師の料理であり、「ふるさとの味」に相応しい料理であった。近年は高級魚となってしまったため、一般家庭の食卓にのることは少なくなったが、まりも倶楽部では、地元漁協に働きかけるなどして入手しやすくし、同時にレシピを配布することで郷土料理としての復活を目指している。

