

# 昔ながらの料理を伝承

広大な山林に、棚田や集落が点在する水俣市久木野地区。ふるさとセンター・愛林館に併設された「ふるさとレストラン」で、小島トシエさん(81)は、だご汁や手打ちそばなど昔ながらの料理の伝承活動を続けている。

60歳まで福祉施設で勤務。1994年に愛林館が完成し、料理とそば打ちの指導を始めた。

ふるさとレストランでは月2回開かれ、小島さんはうち1回の調理を担当。自宅周辺の農地で栽培した野菜や山林で収穫したシイタケ、タケノコなどで作っただご汁やお

## 山から海から おかあさんの スローフード

かずを赤飯と一緒に定食として提供している。昔ながらの味を求めて、遠くから足を運んでくれる」と笑顔の小島さん。

愛林館を訪れる大学生や中学生を棚田に案内し、料理の講習も続けている。地域に受け継がれてきた味を伝えたいことの一心から、一方で料理にちょっとした手間を掛けない人が増えたこと残念そうな表情も見せる。小島さんが心を配るのが、指導する際の雰囲気(づい)。「料理を楽しく

メモ

### 「ふるさとレストラン」

小島トシエさん(水俣市久木野)

10・3月は第2、第4水曜日、4・9月は同水曜日に営業。  
☎0966(69)0485。



作り、楽しく食べてもらえば、料理の素晴らしさも伝わっていくはず」。久木野のおいしい水が育

(山口尚久)

### だご汁

【材料】6人分

鶏もも肉150g、干しシイタケ3枚、ゴボウ60g、ニンジン90g、サトイモをダイコン、小麦粉各200g、水100cc、塩3g、いりごたし汁150cc、薄口しょうゆと酒各大さじ3、みりん大さじ2、砂糖小さじ1、小ネギ20g

### 【作り方】

①小麦粉に塩水を少しずつ加え、耳たぶくらい硬さになるまでこねる。ラップに包んで20分ほど寝かせる。

②鶏肉は細切りに、干しシイタケは水に戻して細切りに、ゴボウは大きめのさがぎ、ニンジンはダイコンはイチョウ切り、サトイモは厚めの半月切りにして、だし汁に加えて煮る。火が通ったら、団子を手のひらで薄く伸ばしてちぎり、汁に入れ、調味料で味を調える。出来上がった小ネギを散らす。

### しらあえ

【材料】6人分

③いったコマをすり、豆腐を加えてさらにする。砂糖と塩、ゆずを加えてよく混ぜる。

④③のすり鉢に冷ました②とクレソンを入れてあえる。最後にユズをまぜる。

### だご汁、しらあえ



しらあえ(左)  
だご汁(右)