

ウドのきんぴら
タケノコご飯…

旬の家庭料理 大集合



地域の旬の食材を使った料理が並んだ「家庭料理大集合」=水俣市

日常の家庭料理を持ち寄り、生活の豊かさを実感する「家庭料理大集合」が22日、水俣市の久木野ふるさとセンター愛林館であり、参加者が季節の恵みを楽しんだ。

同館が2003年から開いており、同市や熊本市、鹿児島県霧島市などから58品が集まった。

タケノコご飯やし肉のチャーハン、ウドのきんぴら、そば団子など地域の食材を使った料理がずらりと並んだ。各料理には「田んぼの周り」にあったもので作りました」などの

水俣市で食べ比べ

紹介文も添えられた。しばらく眺めた後で試食。互いに作り方を聞くなど和やかな雰囲気包まれた。山菜のてんぷらなど4品を出した水俣市久木野の小島トシエさん(81)は「旬を意識して作りました。どの料理もおいしくて参考にになります」と話した。

同館は毎年、出品料理を冊子にまとめおり、沢畑亨館長(50)は「家庭料理は記録に残りにくい。食文化を伝える貴重な資料になる」と話している。(辻尚宏)

2012.5.2

熊本日日新聞

新生面

そば団子にウドのきんぴら、木の芽のませご飯…。食欲をそそる色鮮やかな山菜料理が並んでいた。傍らに出品者名と調理法の紹介。訪れた水俣市の久木野ふるさとセンター愛林館での試食会である▼自慢の家庭料理を持ち寄り、地域の恵みを再確認しよう。と、沢畑亨館長(50)が毎年開いている。じっくり眺めた後、「いただきます」。さきの、公式確認から56年を迎えた水俣病を抱える同市だが、「山の幸」にあふれたところでもある▼食材の豊かさに圧倒されながら、目に留まったのがイタドリ料理の数々だ。地域によって「スイカンボ」「スカンボ」と言っていた山菜だと聞いてピンと来た。懐かしい酸味は、かりんとうや梅肉あえに姿を変えていた▼山笑う季節。子どもの頃、この時季の恒例行事といえは、フラビ狩りだった。採るのは楽しかったが、料理に食指が動かなかったのは大人の味だからだろう。時代は山菜ブーム。今が旬である▼これも「所変われば品変わる」の一例と言えようか。

以前、日本から英国に渡ったイタドリが大繁殖してアスファルトを突き破る厄介者との報があった。このため、熊本などから送り込まれたのが天敵イタドリマダラキジラミ。虫が汁を吸って枯らす除草法である。山菜が虫の餌とは悲しい気もするが、せつかくの刺客だ。行ったからは、頑張っってほしい▼家庭料理にはイタドリのジュースもあった。思い切っって飲むと、お日さまの香りが口いっぱいに広がる。

△故郷やどちらを見ても山笑ふ▽子規