



藤岡テル子さん  
(昭和8年生まれ・82歳)



角田都嵩さん  
(香川県立津田高等学校2年)

コーディネーターより

観音寺市の五郷地区は、5つの集落から成る山あいの地域。今回は五郷で生まれ育った藤岡テル子さんに「こもけ団子」と呼ばれる郷土料理を通して、かつての山の暮らしを伺いました。その土地の食べものを知るといことは、その土地の人たちがどう生きてきたかを知る手がかりでもあります。山の地形や動植物の生態を熟知し、四季折々の食材を山からいただいて、手間と工夫で捨てるところなくおいしく食べきる知恵。それは、今の時代が忘れていているもう一つの豊かさかもしれません。当日は、「五郷里づくりの会」の皆さんがつくってくれた「こもけ団子」を味わいながら、お話を伺いました。

と言われていてね。他の家族は白米の粉じゃなくて、くだけ米や二番米の粉でつくった団子を食べるんです。私たちがお嫁に来た頃は、お米は「ごちそう」だったんですよ。この辺りは山に囲まれるから平地が少ないでしょう。稲作が盛んになったのは、昭和40年ぐらいからかからねえ。それまでは「飯」と言えば、麦とお米が半々。だから真っ白な米粉のお団子は、本当においしかったなあ。

子供が生まれて七日経ったら「名つけ」のお祝いをします。ご近所さんへお祝い返しとして、また米粉の団子を持っていくんですよ。今度は「名つけ団子」ゆてね。お団子を重箱に入れて、もう一重は赤飯を入れて。それに命名札を添えて、無事に名前を付けましたよって報告するんです。

—— 当時はお米がとても貴重だったことがよくわかりますね。

そうやねえ。私たちが若い頃はとにかく食べることは苦労しました。今みたいに何でも買える時代じゃなかったからね。お味噌も醤油も、なんでも手づくり。特にお米はね、二番米と言って、十分に育ちきっていない米や、精米のときに割れた砕け米さえも、石臼で挽いて粉にして食料にしていました。焼き餅にしたリ、ヨモギを混ぜてヨモギ餅にしたり。それから、サツマイモもよう食べたね。お芋に少し小麦粉を足して練った「おねり」とか、湯通しして干し芋にしたり。「白干し」ゆうんは、生のままの芋を干して粉に挽いたもの。それでよく蒸し団

山の暮らしに学ぶ  
食べものを大切にいただく心

五郷・こもけ団子の語り部 藤岡テル子さん(観音寺市)



文化は山から降りてくる。

1 こもけ団子入りの団子汁。ズイキと呼ばれる里芋の茎を入れるが特徴。独特のえぐみがあります  
2 今回お話を聞かせてくれた藤岡さん 3 きな粉をまぶしたこちらは「名つけ団子」 4 「五郷里づくりの会」の皆さん。当日は「こもけ団子」の団子汁をみんなで食べながら、かつての五郷での暮らしの様子を聞きました



参加者の感想

今回の話を聞いて、香川県にもこんな風に地域の伝統を色濃く残している地域があるんだなと感じました。戦前からの文化を今でも大切に伝える人がいるのがとても印象深かった。また、当日は郷土料理や伝統行事などをまとめた資料を用意してくれていたり、五郷の人たちの細やかなお人柄にも感動しました。お話を伺った皆さんは、全員五郷の伝統行事や郷土料理が残ってほしいと願うとてもふるさと意識の高い人たちでした。



子をつくったわね。山のものはアクが強いかからそのままでは食べられないものも多いんだけど、例えば、ズイキやイタドリは、上手にあく抜きすると、とってもおいしくなるんですよ。

—— 市町村合併で、今は地図から五郷の名前が消えてしまいましたが、どう思いましたか？

そりゃあ、寂しかったよ。地名は消えても五郷の歴史や文化は残したいということ、今、里歩きツアーをしたりしているんですよ。私が五郷で大変お世話になった方がね、「文化は山から降りてくる」とよく言って聞かせてくれました。山の暮らしは厳しいけれど、この地域の人は何事にも皆心一つにして、辛抱強く取り組んできた。そういう土地の文化は消さずに残してほしいですね。

藤岡さんから受け取った言葉

—— 「こもけ団子」とはなんですか？

五郷では、子供が生まれると「こもけ見舞い」というのがあってね。おむつ、下着、着物、夏だったら浴衣、冬だったら綿入りの着物とか、布団のシート、そんなを実家から持ってくるんです。そのときに、ご近所から米粉にお菓子を添えて出産祝いにくることを「こもけ見舞い」と呼ぶんです。「子をもうける」という意味で「こもけ」。米粉でつくった「こもけ団子」にきな粉をまぶして、その上に南天の葉を7枚のせるんですよ。昔は南天は防腐剤の意味もあったんですよ。それを、それをお米の入った箱に乗せて、持っていきます。

「こもけ見舞い」に持ってきた米粉は、お姑さんがお団子やお汁にして、毎日お嫁さんに食べさせてくれるんです。とゆうのはな、白米はおっぱいがよく出る

