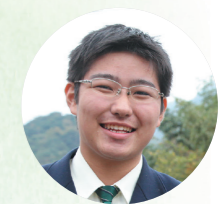




原田カネ子さん
(昭和10年生まれ・80歳)



岸 聖国さん
(香川県立津田高等学校2年)

コーディネーターより

原田カネ子さんは東かがわ市五名で生まれ、五名に嫁がれた方。生活改善グループのお話から、会の解散後、少人数で自分たちの分、欲しい人の分だけ、昔ながらの五名の味をつくっていることなどを話してくれました。麦ごはんをつくときの「からうす」、豆腐や味噌づくりなどの話では「麴」「発酵」「寝かせる」、「おくどさん」で調理していたことなど、岸さんにはわからない言葉がたくさん出てきました。味噌やこんにゃくが何からできているか知らなかった岸さんは、まずそこから質問。昔は各家庭で代々受け継いできた料理や保存食の品評会なども開催していたそうです。五名の自然の中で暮らす人々が土地の恵みを活かし、受け継いできた食文化について伺いました。

70人ぐらいおったんですよ。でも、今は10人そこそやかな。みんな仕事に行ったり、亡くなったりとかね。ほんで若い人も仕事に行ってるから。今中心になっているのが、70、80歳代。そうそう、改善グループでは、各家庭に伝わる料理の品評会もしましたよ。

カネ子さんは、昔から料理をつくられていたんですか。

料理や習慣は、里のおばあさんに教えてもらいました。有難いことです。

味噌はどうやってつくるんですか。

古米を上白にして、蒸して麴菌をまぜます。容器に入れて2昼夜おいて。寝かせすぎると色が黒くなるから、塩を入れて発酵を止める。塩の量が味が決まるんですよ。昔は辛かったね。今は塩分を減らしています。大豆も一昼夜かして、昔は大窯で炊いていたけど、今は圧力鍋で。いいもんができたね。味も道具も時代とともに変わってきましたね。五名のお味噌はおいしいって言ってくれて、愛媛県の大三島の人が買ってくれたこともありました。

甘酒もつくられていたとか。

10月にあるお祭り用にね。9月末から準備します。この場所(農村加工場)は、鈴竹明神さんの土地なんです。神さんの土地を使わせてもらいよるんで、私の目が黒いうちは、神さまに土地のお礼としてつくらせてもらおうと思っ。甘酒は点滴のかわりになるぐらいの栄養があるゆうでしょう。

こんにゃくは何からできてるんです

土地からいただいた恵みを工夫してつくるが基本。

五名の“食”の達人 原田カネ子さん(東かがわ市)



探求していく。



1 お話を伺った農村加工場には、味噌や甘酒などに使う調理道具がたくさん
2 カネ子さんがつくったお味噌 3 コンニャクイモを見たことない岸さんのために、カネ子さんが持ってきてくれた 4 カネ子さんがつくったお味噌と、コンニャクイモをお土産にいただいた 5 カネ子さんが毎年お礼のために甘酒をつくっている「鈴竹明神」。農村加工場のすぐ上にある 6 小鳥たちのさえずりが聞こえる中、鈴竹明神さんにお参り

参加者の感想



カネ子さんに話を伺って一番感じたことは、地域の良き伝統が段々となくなっていることです。生活改善グループの活動も終了しました。五名地区が過疎化し、若い人たちがいなくなっていることも原因の一つであると思うので、僕たちが地域の伝統を学び広めていく必要があると、体験を通して理解しました。また、会話の中で自然を大切に必要性を改めて感じました。こんにゃくの作り方では、ナトリウムが使われていることに驚きました。

か？

コンニャクイモいうんがあるんや。それをきれいに洗って。蒸すか水から炊いて。柔らかくなったら皮をむいて潰すん。それを練って固めるんやけど、昔は灰のアクを使ってたの。それが普通の木の灰でなくて、そば殻。そば殻を灰にして、それを布巾なんかを敷いて水を入れて、漉してからしよったんですよ。でも今はナトリウムを入れたら、固まる。簡単にできるよになつたね。昔は今みたいに何でも食べ物を買ってくるという時代ではなかったからね。土地からいただいた恵みを生かしてどうやって食べていくか。各家庭で考えたり、自分たちで工夫してつくるのが基本やったね。これからも命の続く限り、自家製の味噌や保存食の梅干しは、自分の味でつくりたいと思います。

原田さんから受け取った言葉

原田さんが所属されていた生活改善グループでは、どんな活動をされていたのですか？

昭和37年に活動がスタートしました。きゅうりの「キュウカンバ漬け」いうんで、知事賞をもらったことがあるんですよ。にがり塩に一週間ほどおくんやけど、塩抜きするとき、水じゃなくて砂糖で抜いたんです。それからみりんにつけてね。パリパリしておいしいって好評で、20年ぐらいつくったかな。その後も豆腐や味噌やいろんなものをつくりましたよ。豆腐は、種まきから大豆を育ててそれで豆腐をつくりました。白鳥町の展示会なんかでよく売りました。白和え、味噌、甘酒、こんにゃく…。いろいろつくったね。

生活改善グループは何人ぐらいいらっしゃったんですか？

