

いの町史編さん室だより (No.16)

広報7月号に、いの町史「未来へのメッセージ」の応募用紙を挟み込んでいましたが応募いただけましたでしょうか？当初は締切日を9月30日としていましたが、より多くの皆さんにメッセージをいただきたく、**締切日を来年の1月10日(金)まで延長しました**。ご家族、ご友人にお声がけいただき、ふるって応募ください。寄せられたメッセージはお名前と共に半永久的に町史に残ります。また投函箱は、本庁(1階ロビー)・枝川出張所・八田出張所・吾北総合支所・本川総合支所・すこやかセンター伊野・吾北中央公民館・本川プラチナ交流センター・天王コミュニティセンターのほか、いの町立図書館・いの町観光協会・ぐりぐらひろばにも設置しています。なお応募用紙が必要な方は社会教育課(☎893-2012)までご連絡ください。

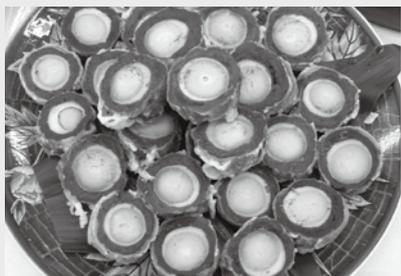
ちよつと食の話 「郷土料理」 編さん委員 中島美恵子

私たちの生活は、昭和中ごろの高度経済成長により大きく変わりました。食生活の欧米化や外食産業の発達・氾濫により、塩分・糖分・脂肪の取り過ぎによる弊害が生じています。高齢の方々の元気の源は何なのか。医療の進歩もありますが、永年培ってきた食生活にありはしないだろうかと痛感しています。今一度、食生活を見直し、安全・安心を守り、地産地消の生活も必要ではないでしょうか。

いの町は平野部から山間部まで広域であり、食生活にも多少の違いがあるように思います。平野部では量販店や外食産業がすぐ側にあり家事を省力した家庭も多く見られます。山間部では、地元の豊かな食材をうまく活用し、生で食べたり加工技術が向上した保存食品で調理したりしたものが食卓に上がっています。

昔から受け継がれてきた料理にはどのようなものがあるのか興味があり、機会があればと思っていた折、先日吾北流農家レストランが開催されたので行ってきました。そこでは、伝えられてきたふるさと味の継承したもの、また、あるものはそれを現代風にアレンジされたものなど料理数の多さや工夫に目を見張る品々が並び感心しました。

普段食べたり目にしたりの田舎ずしや山菜おこわなどもありましたが、地域の特産品「こんにやく」を使った品々には驚きの連続でした。いなり寿司風に、みそヌタとの組み合わせが美味しかった「こんにやくの刺身」、特にびっくりしたのは「こんにやくの唐揚げ」です。また「椎茸の寒天寄せ」や、焼かない肉厚の「椎茸のたたき」、「おそめ(干したけのこの商品名)の春巻き」、ゆで卵を干し柿で包み揚げた「柿巻き卵」、柔らかい「りゅうきゅうとみよがの酢の物」。デザート「むしまんじゅう」は昔なつかしいニッケイの葉で包み、香りをいつでも楽しむことができました。



柿巻き卵



むしまんじゅう



もちきび粉だんごりゅうきゅうのすまし汁

その中でも特に感心したものは、もちきび粉と小麦粉少々でできた薄紫色の団子が入ったすまし汁です。「もちっ」とした食感で非常においしかったです。品数が多いので、それぞれ少しずついただきましたが、満腹を超え腹十五分目となりその日の夕食は食べられなかったほどです。

いの町には食生活改善グループが地域ごとにあります。代々伝えられてきた郷土料理を伝承料理として次世代へとつなげていくことや、食生活の乱れを改めることなどに力を注いでいます。また、冊子を作ったり、毎年、県農業改良普及所主催で高知県全域の伝承料理発表の場へも出品したりしています。地域住民との交流では年数回の農家レストランや料理講習会を開催し、ふるさと味を広げています。吾北地域ごとのグループでは創意・工夫に努め、研究料理の発表の場として年始めに「おばちゃん達の郷土料理」新年の集いとして伝承料理及び新作料理を食べる会を開催しています。四季折々の食材での料理はまだまだ数多くあり、最近ではおふくろの味を求める若者も増えています。どうぞ次世代へ安全・安心な食生活が繋がられるようご苦労はあろうと思われませんが、頑張ってお指導をお願いします。

問い合わせ・連絡先 社会教育課 町史編さん室 (内線 31)
☎ 893 - 2012 FAX 893 - 2013

いろんな情報
をお待ちして
います。