

伝統料理の いいところ



世界中で人気のハンバーガー

「ハンバーガーの方がおいしいし、伝統的な料理の何がいいの？」

もしかしたら、そんなことを思う人もいるかもしれません。

確かに、ハンバーガーは世界中で食べられている人気の食べ物です。

近くのハンバーガーチェーンでも

注文を待つ車の列をよく見かけます。

しかし、伝統的な料理にも

ハンバーガーにも負けない「いいところ」があります。

2023年2月号

Public Relations Magazine No.217

今月の主な内容・CONTENTS

03 伝統料理のいいところ

08 二十歳を祝う集い

11 税の申告受付 始まります

14 HOT TOPICS

18 くらしのインフォメーション

23 お慶び ご寄付

24 阿蘇医療セクター通信 #86

25 人権作文

26 ASO 田園空間博物館通信 No.98

28 まちのわだい

30 図書館へ行こう！

31 地産地消 Cooking！

31 おたより

32 2月カレンダー

Cover Story

表紙のはなし



寒さが厳しい2月。だご汁がおいしい季節でもあります。今月の巻頭ではだご汁をはじめとする伝統料理に関する記事を掲載しています。だご汁も家庭や地域でその作り方はさまざま。写真のだご汁には、かまぼこやしいたけ、大根などたくさんの具が入っていました。

夢を追いかけて

夢を追いかける青少年の声を届けます

私は、幼い頃に波野の伝統芸能である神楽に出会いました。それ以後、大好きになり、小学校と中学校で練習を続けてきました。現在は、「神楽男子」の最年少メンバーとして幅広く活動しています。私は、中学校卒業後も続けていきたいと考えています。また、私は自動車や機械など、工業系の職種に興味があります。そのため、将来は阿蘇市内の工業系の企業に就職し、ふるさと阿蘇で働きながら、神楽の魅力をたくさんの人に伝えていきたいです。

碓井 秀典

うすい ひでのり
波野中学校・3年



おいしいだけじゃない伝統料理



◀ そばを食べる音和ちゃん

参加者にそばの作り方を教える
食生活改善推進員 ▶

伝統料理に共通する考え方が大事になるはず。伝統料理の価値はそれのおいしさだけではなく、これからの時代を生き抜くヒントが詰まっています。

料理をつなぐ人となが

「力が入りすぎているのかなあ」。大きなそば用包丁で麺を切り分けながら嘆く参加者。

「初めてだけんだたり前たい」。隣で食生活改善推進員が励まします。この日は子育て支援センターの参加者を対象にしたそば打ち教室。波野地区を代表する伝統料理です。

波野地区の食生活改善推進員は、先輩として参加者を指導します。「リズムよく切っていくといいよ」。笑い声も響く楽しい雰囲気の中、そば打ちは無事終了。



伝統料理に未来へのヒント

12月末、波野・小地野地区の加藤きよみさん宅を訪れると、軒先に乾燥した白い物体が干されています。細長い見た目はまるで蛇の抜け殻のよう。その正体は乾燥した大根。阿蘇で見られる切り干し大根の一種で、波野地区では「蛇腹切り」などと呼ばれています。

蛇腹切りは少し乾燥させた大根に、輪切り状の切り目を、切り離さないよう下側を少し残して入れていきます。大根を裏返し、また同様に切り目を入れていき、十分乾燥させると完成です。調理するときは水で戻し、煮物などに使います。ざくざ



干した大根を確認する加藤さん

参加者に話を聞くと「いっしょにできて楽しかった」と満足げ。「また来たいです」。お土産の手打ちそばを手に家路に着きました。

内牧5区の三國そえ子さん宅では白菜の漬物教室が開かれていました。三國さんに白菜の漬け方を教えていたのは近くに住む眞島和代さん。眞島さんにとって地区の民生委員を務めている三國さんは「見守ってくれる頼もしい存在」。一方で、料理に関しては眞島さんが先輩。昔ながらの料理を三國さんが教わっているそうです。三國さんは「親子のように怒られながら教わっています。楽しいです」と話します。

料理を通して二人の関係は次第に



三國さん(左)に白菜の漬け方を教える眞島さん(右)

くとしたボリュームのある食感が特徴的です。

加藤さんは「細く長く切ることで中まで乾燥して長持ちする。冬の大事な保存食です」と話します。厳しい寒さで食料も少なくなる阿蘇を生き抜くための先人たちの知恵といえるでしょう。

先人たちの知恵はこれからの時代だからこそ必要とされるのかもしれない。伝統料理は、食材の調達や保存方法などさまざまな制約の中で、食を最大限に楽しもうとしてきた先人が残してくれた財産でもあります。持続可能な社会への転換が叫ばれる現代だからこそ、あるものを最大限に生かして食を楽しむという



蛇腹切りした大根は独特の食感

深まってきました。今では、1日顔を合わさないだけで「1日見らんかったけれど、どうしてた？」と眞島さんに心配されるそう。「どちらが民生委員か分かりませんね」。三國さんは笑いに笑いました。

料理をつなぐという行為がそれ自体が人と人とのつながりを生み、より深くしていく。そば打ち教室のようすや三國さんたちの関係からは、伝統料理の持つもう一つの価値が見えてきます。インターネットでレシピを簡単に検索できる時代でも、人から人へと直接伝えること自体が持つ価値は変わりません。

未来につなぐ

古神3区の磯貝愛里さんは、そば打ち教室の翌日、手打ちのそばを長女の音和ちゃんに食べさせていました。味に満足したのか笑顔を見せる音和ちゃん。将来大きくなったらこの味を受け継ぎ、また誰かに伝えていくこともあるかもしれません。みんなで食卓を囲むことは伝統料理を継承していくための第1歩です。1人で食べるハンバーガーもおいしいのは確かですが、誰かと楽しく食卓を囲むのもいいものです。