



I Love Logi

～ アイラブ おぎ ～

第7回

江里山の伝統食を引き継ぐ8人

左から 岡本 豊子、原口 信子、江里口忠子、
江里口久子、江里口君代、横尾 美鈴、
江里口京子、江里口 忍 (敬称略)



ひばんしゅ

「ひばんしゅ」とは、小城町の江里山地区に伝わる伝統食である。ひばんしゅは「ひば(大根葉を干したもの)の汁は、その昔、冬場は野菜が不足することから保存食として考えられた料理だ。焼いた鯖の身をほぐしたものと、約1か月かけて干し乾燥させた大根葉をたっぷり入れた味噌汁は、なんとも香ばしく食欲をそそる。一口すれば、後引くうまさである。

伝承塾を始めたきっかけ

ひばんしゅは、作るのに大変時間と手間がかかる料理で、現在では、地域のお祭りの時にしか食べることができない幻の料理となっている。今では、作り方を知っている者も少なくなり、このままでは、地域の伝統が受け継がれていかない。昔から大事にしてきた日本の伝統文化、伝統食の大切さを今一度見直して、後世にも伝え残していかなければ!という思いから、「ほたるの郷」高橋店長が発起人となり、江里山に住むおばあちゃんら8人が立ち上がった。

食に込める思い

おばあちゃんと呼ぶにはまだ早いほど、元気な8人。江里山おばあちゃんの食べ物伝承塾は年に数回開催され、今年の1月には主婦や栄養士、学校の調理員さんなどが集まった。作っている最中は、おばあちゃんたちの料理のコツや昔話に花が咲く。「むかしはね」の言葉に一同が耳を傾ける。「ひばんしゅは、お姑さんから習ったとよ。初めは、味噌汁の中に魚の鯖をいれるなんて驚いたけど、これが結構おいしかったとよね。」鯖は必ず炭火で焼いたものじゃなきゃだめね。炭火が鯖の味をぎゅっと引き締めおいしくしてくれるとよ。」と話はつきない。

この伝承塾で教えるのは、作り方だけではない。伝統食に込められた想いや愛情、生活の知恵、食の大切さまでも及ぶ。これからも、地域の伝統食を次世代へ伝える、つなげていくため、おばあちゃんたちの活動は続く。



「ひばんしゅ」作りの仕上げみそをとくおばあちゃん



お祭りの料理が並ぶ。手前右が「ひばんしゅ」。“ぎんてぼ(白豆煮)”は、伝承塾後日、三里保育園の給食メニューとして取り入れられた。



料理のことについて、熱く語る参加者(右)と江里口忍さん。