

「ふるさと学級」から見えてくるもの

NPO 法人 農と地域のふれあいネットワーク 理事長 多田憲市

福井県を含めた北陸地方はコメの単作地帯である。

ご飯は米の産地、精米してからの時間、精米度、水加減で食味が変わる。主婦が「我が家のご飯」にこだわりを持っているのが北陸だと私は考えている。

今年、福井県の新しいブランド米の名称が決まった。コシヒカリの誕生から60年、コシヒカリを超えるお米「いちほまれ」である。売りは、絹のような白さ、口に広がる優しい甘さ、粒立感と粘りとの最高の調和であると言う。今年は福井県の131戸の農家で630トンが生産される。全国に広がり多くの人に愛され食べていただきたいと願っている。

当法人の「ふるさと学級」は12年目になる。平成28年度は六呂師高原学級、里地学級、里山学級、山村学級、漁村学級、里山田んぼ学級、森の学級を福井県一円で23回実施し、558人が参加している。

ふるさと学級では、昼食は参加者全員で地元の人に地元料理を習い、作り、味わうプログラムを原則としている。

福井は仏教大国と言われており、野菜を中心とした「報恩講料理」つまり、精進料理が広く普及しており、地域により食材、味が微妙に異なる伝統的な地域の「おもてなし膳」なのである。

福井市^{あこ}安居公民館では、今風にアレンジした郷土料理を復活させた。料理の内容は①あごころん(米をふかし、つるし柿・黒糖で味付け)、

②黒米くるみ餅、③ごっとみそ(祭りの時ふるまう郷土料理、ナス・ピーマン・ミョウガ・エンドウ豆・しその実などの味噌の味付け)、④野菜の胡麻あえ、⑤じゃがいもの三杯酢、⑥季節の天ぷら(かぼちゃ・マイタケ・エゴマの葉・むかご等、季節によって変わる)、⑦黒米ご飯(ふだんは地元白米ご飯のてんこ盛り)、⑧呉汁(大豆の粉で作る豆汁)、⑨デザート(ゼリーと果物)の九種類である。

「ふるさと学級」は食だけではなく、その地域の文化と歴史を知ることにより、もっともっと景色が美しいと感じられる。郷土ゆかりの作家による、詩や小説で描かれる風景でもある。自然の中に人の手が適度に加わっている風景は特に感動的である。

祖田修(元福井県立大学学長)は、著書の『着土の時代』で、自然のままの着土の生活を失ってしまった私たちは、自覚的に土に着く以外、文明社会が失ったものを取り戻すことはできないのではないかと述べている。

福井の春・夏・秋・冬は明確である。都会から、年に4回の北陸体験はいかがだろうか。

三百六十五日、壁に囲まれた中で生活を余儀なくされている人々が、自然を意識しながら、自然と触れ合う機会を自ら探りあてることが必要な時代が到来している。

(ただ けんいち)