

4. 郷土料理の伝承

生徒：私たちは総合学習で、郷土料理の伝承というテーマをもとに活動しています。現在の食生活は外食産業に頼っています。この原因を探ってみると、料理ができる人が少ないからだと気づきました。このまま皆が外食産業に頼ってしまうと、ふるさとの伝統的な料理を忘れてしまうと思います。なので、私たちは郷土料理を調べ、実習をして、どのように伝えていくかを考えることにしました。

はじめに、去年つくったものを紹介します。私たちはまずどの家庭でもあるホットケーキミックスを利用して、よもぎ餅を作りました。作り方は、よもぎの葉を粉末状にしておき、そのよもぎの葉と卵、牛乳、砂糖、ホットケーキミックス、上新粉を耳たぶの硬さになるまで混ぜ合わせます。中に包むあんこを丸め、チーズを型抜きして準備します。そして、あんこ・チーズを生地の中に包み込み、形を整えます。後はフライパンで焼くだけなので、皆さんもぜひ作ってみてください。

次に、煮しめを作りました。煮しめには、日頃不足ぎみなゴーヤやニンジンなどの根菜類を入れるといいでしょう。僕たちは豆腐も加えました。

次に、豆腐を作りました。豆腐作りは地域の方で、以前豆腐屋さんだった方に教えていただきました。大豆は洗い、1日漬けてふやかしておきます。水を加え、ミキサーにかけてクリーム状にします。クリーム状になったものを火にかけ、十分煮込みます。火にかけたものを絞ってできた汁が豆乳です。残りかすがおからです。その豆乳を容器に入れ、にがりを加え、重石をして時間をおけばできあがりです。

次に、豚汁と炊き込みご飯を作りました。豚汁はその地域独特の材料を使うといいでしょう。根菜類も多く使い簡単に作ることができるので、伝えていきやすい料理だと思います。

次に、私たちはこの町のお茶で何か作ることができないかと考えました。そこで、一般的にはお茶は飲むものですが、お茶を使ったお菓子を作ってみることにしました。昨年、高情報ビジネス専門学校先生に来ていただいて、お菓子の作り方を教えていただきました。そのとき教わったマドレーヌの作り方を工夫して、仁淀川町の特産のお茶を現代風にアレンジし、抹茶のフィナンシェを作ってみました。これがハート型に焼いたフィナンシェです。

その他に緑茶クッキーも作ってみました。仁淀高校は2年後に廃校になるので、何かの形で学校の名前が残せたらと思って商品化を考えました。学校での販売は難しいので、仁淀観光センターに依頼することにしました。

私たちは先日、総合学習活動で茶摘み体験をしました。そのときに摘んだお茶を煎って揉んで、お茶を作りました。試飲してみた感想は、少し苦かったけど、おいしかったです。このお茶を調理しやすいようにすり鉢ですって粉末状にしましたが、茶葉が軽くて周りに飛び散ったりして大変でした。緑茶クッキーの売れ行きは好評のようです。仁淀観光センターの方のご協力で、地域で行われる秋葉祭りや太鼓祭りなどの行事でも店頭販売をしていただき、そのときもすぐに完売したそうです。販売のときには仁淀高校生が作ったポスターを置いていただいています。観光センター内でも売っていただいています。作ってもすぐに売ってしまうので生産が間に合わず、店にない日がほとんどということです。こ

の人気絶頂クッキーを先ほどの休憩時間に試食していただきましたが、いかがでしたか。さっぱりしていて、おいしかったと思います。

外食産業に頼ると添加物や化学調味料がたくさん使われ、栄養障害が起こる可能性が増えてきます。食品など安全に対する問題も多発しています。また、昔から受け継がれてきた料理が継承されにくくなってきています。加工食品に頼りすぎる食生活を改善するためにも、今回実習した料理などを自分たちで手作りし、添加物の少ない食生活を心がけ、昔からの郷土料理をもっと習得して、後生に伝えていきたいと思います。そして、お茶などの仁淀特産物を利用し、地産地消にも心がけていきたいと思います。

教育長：私も中学校の家庭科の時間に料理を作りましたが、結構おもしろかったです。しかし、今は全然作ることがありません。最近の若い人は男性でもいろいろな料理を作っているし、将来、もしかしたら仁淀地域を離れるかもしれませんが、離れても今勉強したことはずっと残っていくと思いますから、大事にしてもらいたいと思います。

それから、緑茶クッキーがすごく人気があるということなので、増産はできないですか。

生徒：従業員が少ないので、たぶん無理だと思います。

教育長：残念ですね。本当においしかったです。お祭りの際に売っているということですが、名物になったらいいですね。期待しています。

知事：高知県は、旅行客の皆さんに取ったアンケート調査で、カツオのタタキをはじめとして、いろいろな食べ物がおいしかったところ、2007年全国第1位だそうです。2008年は全国第2位だったそうです。全国各地に行っている人に聞いてみたときに、高知県は一番だったと言われて、結局、いろいろなところに行ったらいろいろな土地土地のおいしいものがあるというのが、全国的にも高い評価を受けているところだと思います。だから、仁淀川町ならではのおいしい食べ物をずっと伝え続けていくこと、更に新しいものを開発していくことは大切で、特に武器にしていけないと思っています。

この中で昔からあるものはどれですか。煮しめとか豚汁、ショウガの甘露煮も仁淀川町の郷土料理として伝承していこうというものですか。

生徒：はい。

知事：緑茶クッキーを作るに当たって、どういうことを工夫しましたか。これだけ売れるということは、何か秘訣があるのではないですか。

生徒：工夫したのは、お茶をすって入れるところです。

知事：お茶というとなかなか苦い場合が多いけど、この緑茶クッキーはあんまり苦くなくていいなと思いました。地元のものを使って、加工して売っていく。そうすることでお茶の価

値がもともとの価格の何倍にもなって売れたりします。本当に売れるようになってきたら、人を雇って作る量をもっと増やそうという話になってきます。それが地域の産業の発展ということだと思います。そういう形で頑張っていたきたいです。

ちなみに、仁淀川町で郷土料理はどのぐらいの数ありますか。独特の料理は10や20じゃないんでしょうね、100や200はありますか。郷土料理を伝えていくことは高知の文化を伝えていくこと、高知の強みを伝えていくことだと思いますので、ぜひ頑張っていたきたいと思います。

緑茶クッキーの商品名は。これが本当のパッケージですか。

生徒：これがそうです。

知事：パッケージには緑茶クッキーより仁淀高校の方が大きく書かかれているんですね。商品名は仁淀高校っていうんですね。すばらしい。