



1

つけけんちん

金丸弘美

総務省の地域力創造アドバイザー事業が二〇〇八年から始まり、そのメンバーに選ばれた。各地で町づくり実績をもつ十一名が選ばれ、応募のあった全国十一箇所を、一人が一地域をサポートする国の人材派遣事業である。食で町づくりを行いたいという茨城県常陸太田市の担当となった。

これまで地域食材をテーマに各地や学校で行ってきた食のワークショップ（参加型講座）が高く評価されたようだ。これは、地域にある食材の歴史、背景、栽培法、加工、種、料理法などテキストを作成し、それをもとに料理までを展開し、実際に農家、漁師、行政、料理家なども参加して食べるというものだ。ときには他の地区の素材と食べ比べてテイステイングも行う。

歴史的景観の優れたところでは、その風景も取り入れて料理を披露する。時間はかかるが、確実に食を理解できるし、口コミの効果は強い。食文化をまるごと伝えるというのがコンセプトである。常陸太田市の要望の一つが、蕎麦を多くの人に知って欲しいというものだった。

茨城県産の蕎麦は収穫量は北海道に次いで二位。栽培面積は全国六位。しかも品質が良く蕎麦通の間では評判がいい。だが一般人への認知度が弱いのだ。

そこでまず現場に行くことから始めた。連れて行かれたのが、茨城県の北部、標高二百四十メートルにある金砂郷地区の赤土町。ここで常陸太田

市全域に使用

れる蕎麦の種が栽培されているのだとい

う。農家は二十七戸がある。

その中心になつてい

るのが海老根武さん京子さんご

夫妻である。多くの樹木

に囲まれた山間地で、段々畑に蕎麦が栽培されている。ここに

栽培前から収穫まで半年ほど何度も通った。赤土町は江戸時代は赤土村、水戸藩よって煙草栽培が奨励され、そのあとに蕎麦が栽培されるようになった。煙草は落ち葉で堆肥を作る。煙草の乾燥は大きな木造の家屋に天井から葉をつるし薪を炊いて乾燥させる。驚いたことに江戸時代の手法が現存していた。

蕎麦はすべて手刈りで自然乾燥という繊細さなのである。かつては在来種がいくつもあって品質にばらつきがでるために、一九八七年に茨城県農業試験場で、粒が大きくそろいがよく品質の高い金砂郷在来が選抜されて高品質の蕎麦となった。

十月の蕎麦の花の咲いたときにかがたら、



蕎麦の花

一面白い絨毯を敷きつめたようだ。それも朝から夕方までの日差しによって、紅色になったり黄色色になったりとさまざまに表情をみせて、とても美しい。

二〇〇七年から、つくば市にある独立行政法人森林総合研究所・学術博士の滝久智さんによって蕎麦を受粉させる昆虫の調査が始まった。蕎麦は昆虫の受粉によって実を結ぶ。金砂郷には昆虫が二百種類以上も生息し、そのうちの少なくとも七十種類以上が蕎麦の受粉を手伝っているという。

花を見ていると、キタテハ、アゲハチョウ、イチモンジセセリ、スズメバチ、ツチハチ、アブ、セイウミツバチ、ニホンミツバチなど入れ代わり立ち代り花の前に現れる。まるでミュージカルショーのようだ。

じつと様子を見ていた海老根さんも「私たちも何十年蕎麦栽培をしていたけど、こんなに昆虫が手伝っているなんて初めて知ったなあ」と、感心している。役場の人さえ「はあ、こんなことは知らなかった」と驚いた。



つけけんちん

滝さんによると、金砂郷地区は山間地で、ほとんど開発がされなかったために照葉樹、広葉樹が多くあり、それが昆虫の環境を守っているのだという。つまり、いい蕎麦を生み出しているのは環境が守

られ昆虫たちが細密な働きで受粉に協力しているというわけだ。

さらに山間地であるため、米がほとんど採れないことから、蕎麦は、実は冬場の主食であったのだ。夏はうどんが主食。その間は麦ご飯であったという。

蕎麦は、女性にとっては、嫁入りの必要条件だったという。だから海老根京子さんも蕎麦打ちは日常行ってきたのだそう。

その日は、お隣に海老根ひや子さんという八十歳の名人がいらっしやるというので、実際に蕎麦を打ってもらったら、手際よく素早く、見事のひとこと。出てきた蕎麦は、具沢山の汁につけて太目の蕎麦を食べる「つけけんちん」であった。これが香りよく味わい豊かで野菜がたっぷりであり体が温まる。芋の茎、ニンジン、天然シメジ、サトイモ、コンニャクなどを炒めて、さらに味噌を加えて炒める。これに昆布とカツオと醤油と味噌のだし汁をたっぷり入れて煮たものに、蕎麦をつけて食べるというものだった。

こうして蕎麦の歴史、環境、昆虫の生態、蕎麦栽培の輪作体系、伝統的な蕎麦打ちまでを役場で写真入りのテキストにした。そして、海老名ひや子さんを口説いて公開蕎麦打ちを東京で、また東京からは知り合いを中心に海老名武さん宅にツアーを組み、テキストをもとに、蕎麦の背景を現場で紹介して「つけけんちん」を食べることを行った。これが大好評で、もう熱烈なファンが誕生したのだった。

かなまる・ひろみ 一九五二年、佐賀県唐津市生まれ。食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー。総務省地域力創造アドバイザー。著書に「給食で育つ賢い子ども」「子どもに伝えたい本物の食」「本物を伝える日本のスローフード」「創造的な食育ワークショップ」など。日本ベンチクラブ環境委員。