



じゃあやってみようというのがどんどんと広がって、やりだしたという具合なんです。初めは、みんなに好まれる味になるかと思って心配していたんですが、周りからの声もあって乗り気になって、それから、市長さんからのバックアップも強かったので、できたんです。できあがったら、みんな喜んでくれて、なお乗り気になって今に至ってるんです。

市長 伝統の食文化が再生されたのですね。山本さんの情熱の賜物です。北谷地区では、鯖の熟れ鮓が共通の話題になって、非常に和気あいあいとした雰囲気が出てきたと思いますね。笠川さんの鮓の巻き鮓はとうです。

笠川 北郷では昔から秋になると落ち鮓がたくさん捕れるのですが、最初、価値の少ない雄鮓を何か利用できないかと思って、寿しの葉で巻いて押し鮓を作ってみました。あまりよくできませんでしたが、そこで10年程前に作った今の形の巻き鮓を出してみたところ、「商品になるのではないの?」とあちこちから言われたんです。ちょうどその頃、北谷で鯖の熟れ鮓をまちづくり委員会で作っているという話を聞いて、私たちがやってみようとなったんです。

市長 いい効果が北谷から北郷のほうに流れていったんですね。野向のえごまはどうですか。

森本 えごまは昔から、「えー」と呼ばれていて、報恩講料理の「えー」と呼

あえもの」が今でも好まれています。そこで、現在も薬師神谷地区で作られているこのえごまを、エコミュージアム事業で取り上げようとなったんです。ただ、えごまは実の選別が大変なので、油を搾ろうとなったんですが、搾油の機械がないので、外注に出して、ようやく「野向のえごま油」特産化への足がかりができました。えごまの作付面積も年々大きくなっています。野向全体に広まってきています。今は、地元でもえごまそのものを知ってもらおうと思って、えごまの実で何か作れないかと思案しているところなんです。

みんなの協力で

市長 北谷の鯖の熟れ鮓は「エコミュージアム事業」の中でも先行していますので、追いつけ追い越せでどんどん後に続いていく感じですね。

笠川 私たちも北谷から習ったことが多かったんです。北谷に通って、課題について全部聞いて一つずつ解決していきました。地場産センターの使用許可など、様々な許可を得るために一生懸命に勉強しました。いろんな人の協力があって、できないと思っていたことができるようになったんです。

市長 やっぱ情熱というか夢というか、目的や目標があってやったことだからこそ、取り組むことができたんじゃないかな。



森本 野向では、えごまの勉強会や見回りなどを行うなかで、いろんな意見をいただいています。各地区での刈り取りや、実落としなどの共同作業は大変ですが、そこから参加者同士の絆が生まれてきているんですよ。ただ、加工設備などの課題もあって、いろいろアドバイスをいただきました。

市長 北谷では結果的に加工所まで造ることになりましたからね。

山本 本日に市長さんにはお骨折りをいただき、ありがとうございます。地元や関係者のかたは並々ならぬご苦労をされました。グループの人たちは加工所ができて以来、意気投合して、今は一体となって伝統食作りががんばっているんですよ。

エコミュージアム活動から

伝統の食で勝山を発信



北郷町まちづくり委員会委員 笠川 小末 さん



北谷町まちづくり委員会委員 山本 トメヲ さん



山岸 正裕 勝山市長



辻幸山之内株式会社社長 (東京勝山会副会長) 山内 高嘉 さん



野向町まちづくり委員会委員 森本 陽子 さん

市長 新年明けましておめでとうございます。おめでとうございます。

市長 本日は、エコミュージアム事業の中で伝統の食について取り組んでいて、さらに実績をあげているかたがたに集まっていたいただき、また、東京で食材問屋をされている山内さんをお迎えしまして、夢のあるお話をしたいと思っています。

きっかけは情熱から

市長 山本さんは、北谷の冬の保存食として各家庭で作っていた、鯖の熟れ鮓の共通レシピを作成したのがきっかけとお聞きしていますが。

山本 はい。ただ、戦後間もない頃は、品不足で作ることができなかったんです。でも、鯖の熟れ鮓を作りたいたいという心持は自分自身のなかにはありました。家の者も好きだったし、

昨年は食品偽装問題によって、食への不安が高まりました。そのようななか、市内で伝統の食を再生し、注目を集めている商品があります。北谷町の「鯖の熟れ鮓」と、野向町の「えごま油」、北郷町の「鮓の巻き鮓」です。今回の新春座談会は、各地区で活動の中心を担っているかたがたに、「食のまちおこし」をテーマに話っていたできました。

市長 新年明けましておめでとうございます。