

島田見聞録

Radixの会 事務局 島田 晶子

Report

■おやきは民俗文化財

「ばあちゃんのおやきを作ろうかい」そんなイベント案内が(有)アップルファームさみず(旧アップルさみず新流会)の代表取締役山下勲夫さんが営む「山下フルーツ農園」から届いた。おやきといえば郷土料理でしょう、と早速取材。今回、蕎麦や野沢菜などと並び信州名物に欠かせない「おやき」が、長野県選択無形民俗文化財(※)に指定されていることを初めて知った。現在はおやつのような存在だが、三水村では今もお盆の朝食はおやきなのだという。

生徒は2人、それに山下勲夫・和子夫妻、山下さんの三女優樹ちゃん、研修生の6人。それでは「作ろうかい」の始まり始まり!

■丸なすの輪切りが迫力

それは「丸なすのおやき」だった。

小麦粉、水、卵、重曹、ベーキングパウダーを混ぜて耳たぶくらいの硬さになるまでこねる。その生地で2~3センチ厚さの丸なすの輪切りに味噌を挟み込んだものを包み込む。皮を薄く味噌をちょい多めに、がポイント。水分は少ないほうがいい。欲張って味噌を入れれば皮に染み出し、皮を薄くと引っ張れば破け、なにより表面をつるんとした感じに保ちつつ包み込むのは以外に難しい。

1度に120個も作ったことがあるというおばあちゃんの包む・蒸す・また包むという流れるような早業に、粘土細工の様相



刻んだシソ入り味噌を茄子に詰め

皮でそれを包む。(けっこうむずかしい)



を呈してきた我々はただためいきをつばかり。

おやきの具には春は山菜、秋は大根の干したの、冬は野沢菜、など季節折々の野菜を入れる。もちろんそれは三水の土地で採れたものがベースで、掘り下げればかつては小麦も自給されていたらしい。小麦と大豆の二毛作。すべてが地元調達、具材も皮も、きつと在来種で作られ継がれてきたのだろうな。山里の恵みがおやきを生んだんだ。



今回の先生、山下君枝さん(81才!) これからもますます元気においしいおやき作ってください。

■おやきに託す自分の居場所

山下さん一家も近所の人たちも「おばあちゃんのおやきがいちばんおいしい!」と口を揃えて言う。「それは嫁としての居場所を確保するうえでの手段だったからだと思う」と和子さん。

ドラマや週刊誌でおなじみの嫁姑バトルだが「農家の嫁」はバトルにすらならないことも。嫁いだ先の生活習慣、考え方がすべて。違う環境で育ったものが異を唱える術も暇もない。

おばあちゃんも例に洩れず19歳で嫁いで以降「山下君枝」ではなく「うちの嫁」として生きていくことになる。そのなかで自分という個を確立するには「これだけはこの家の誰にも負けない」という術を持つこと。それがおばあちゃんにとってはおやきだったのだ。

■郷土と女性を知る

信州の各地にさまざまなおやきがあるのは気候風土の違いがもたらした結果ともいえるが、各家庭でのオリジナルがあるというのは「自分の居場所」への女性たちの静かな戦いの結果なのかもしれない。

「今でもみんな若くてかわいい(へんに学がついてない)嫁をもらえていう。そのくせ自分の娘には学をつけて外に出したがる。つまり農家の嫁にはしたくないってわけ(和子さん)。この言葉は私にズシンと響いた。機会均等、女性の自立なんて考えはほんとにごく一部でしか通用していないんだ。

土地ごとに穫れるものが違い、だからこそ土地の食がある。そこには必ず人が関わっていて、郷土料理を知るとき、そこにある人々の歴史も知ることになる。さまざまな背景がある。らでいっしょーやで「りんご生産者」という顔を持つ山下さんちで私はそれを知った。そして大切なことは、山下さんが私のような街中に住む人々に伝えようとしていることだ。

よし、島田見聞録を通して郷土料理と家族の味を担ってきた女性たちについてもっと知ろう。Radixのおばあちゃん、おかあちゃん、ぜひ「我が家の食物語」を語っていきましょうよ。

おまけ1

この日のおやき、茄子も味噌(大豆、そして麴にする米も)、味噌に刻んで混ぜていたシソも山下家で栽培したもの。村には麴を仕込む共同の加工所があるそうです。まさに我が家のスローフード!

おまけ2

“こねつけ”というおやつも教えてくれた。残ったごはんに小麦粉をまぜ、もちっとするまで手でこねる。小さいお団子状にして味噌を中に詰め平たくする。それを油であげると、揚げせんべいのような香ばしさと味噌が繊細な味を醸し出す。



揚げる前の“こねつけ”。味噌はおやきと同じもの。

おまけ3

山下さんは「へんべさんち」という農家の宿を一般の人々に開放している。遠くても来て見て感じて欲しい(和子さん) ちいさなグリーンツーリズムみたいだ。

(※) : 伝統的な食文化の代表的事例「味の文化財」として長野県教育委員会が、昭和58年7月に選択。それぞれの地域において、生活の知恵から生まれ地域に根ざして伝承されて今日に至ったものとして、手打ちソバ、焼き餅(これがおやき)、御幣餅、スズキ漬、野沢菜漬が選択された。