

日本遺産の町の 伝統食を守る

えさし水土里の会

会長 長尾 和子 さん(ながお かずこ)

副会長 近藤 久美子 さん(こんどう くみこ)

事務局 小笠原 明彦 さん(おがさわら あきひこ)

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しく-北海道」運動第8回コンクールで優秀賞を受賞した「えさし水土里の会」の長尾会長、近藤副会長、小笠原事務局にお話を伺いました。

《北海道第1号 日本遺産に認定された町》

北海道の南西部に位置し、北海道文化発祥の地といわれる江差町は「江差の五月は江戸にもない-ニシンの繁栄が息づく町-」のタイトルで、北海道第1号の日本遺産に認定されました。民謡の王様「江差追分」、北海道最古のお祭り「姥神大神宮渡御祭」など数々の有形・無形文化遺産が息づいているほか、江差沖で座礁沈没した江戸幕府の軍艦「開陽丸」が復元され、幕末のロマンを漂わせており、歴史的建造物が建ち並んだ「いにしえ街道」も整備され、多くの観光客を迎え入れています。

《伝統食を守るため》

歴史あるこの地域の伝統食を守っていききたいとの思いを持った農家の主婦たちが、平成23年に廃校となった小中学校を利用し、伝統食や郷土料理を作り、次の世代に伝えていこうと始めました。



かたこもち体験の様子



左から長尾さん、近藤さん（後は旧江差町立朝日小中学校）

“水”が豊かで“土”があり作物をつくり“里”を形成しているという自然の恵みを表し「えさし水土里の会」と名付け、現在は事務局を含め、12人で活動しています。

伝統食として作られている主なものは、代々伝わる「型」（菊・桜・桃の花の形）で作る黒糖のおもち“かたこもち”。薄く伸ばしたもちに甘く味付けし、天日干しで乾燥させた“こうれん”。といったこの地域に古くから伝わるお米のお菓子です。

地域で採れる食材を使った、味噌や大豆かりんとうなど特産品も手掛けており、中でも枝豆を漬物にした“豆漬け”はあつという間に売れてしまうほどの人気商品です。

《伝統食を次の世代に〜》

会員たちは、農繁期の忙しい時期も家族の理解と協力の下、伝統食作りに励み、地元の子どもたちに郷土料理を教え、伝統食の良さを伝える活動をしています。「ふるさとの味」でもあり「母の味」でもある郷土料理と食文化を学ぶことは、その地域のことを深く知り自然への恵みにも感謝する「やさしい気持ち」を育てる大切な食育なのです。

江差町も年々人口が減少し、伝えるべき子どもたちも減っていますが、故郷を離れ大人になったとき、「小さい頃に食べたあの味」と思い出してくれることを願い、同じ思いを持つ次の世代につなげたいと、「この指とまれ！」と呼び掛けています。

当協会ホームページ、「わが村は美しく-北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子『生産空間の活性化に資する地域事例集』をご覧ください。

