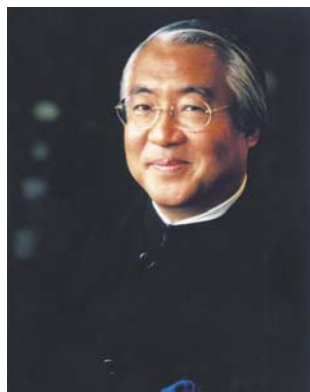


服部 幸應

食育研究家・学校法人服部学園理事長



郷土料理は、まさに歴史の味・ふるさとの味・母の味であり、皆様それぞれの思いがこめられた一品があるはずです。その思い出の、懐かしの、誇りの郷土料理について、全国の沢山の料理の中から百選を選ぶということは、選定委員一同大変な作業となり、正直私も心が痛みました。

私は、ずっと前から「食育」を推進しています。「知育」「体育」「徳育」のほかに「食育」も重要です。子供たちの心の豊かさと体の健やかさを育むため、家庭で、学校で、社会で、そして大人たちも一緒になって生産から消費まで幅広い交流や体験の場が必要です。その意味で、今回身近で大切な「食」の問題に皆様が改めて関心をもっていただける絶好

の機会と考えて、この郷土料理百選に参加しました。

百選の料理に目を向けますと、郷土色豊かな多様な種類の料理が勢揃いしました。有名無名にかかわらず、いずれも地域ならではの素材を活かし人々の暮らしの中で生まれた郷土料理で、それぞれ独特の調理法に見られるように先人の知恵が息づいています。全国的に有名な料理も並ぶ中で、今では地元でもはや家庭では作られなくなったような料理もありますが、こうした料理にももう一度光りをあてることができたのも、この百選の大きな意義ではないかと考えています。

「身土不二」「医食同源」などの言葉があるように、これを機会に、心と体の健康を育む観点から「農山漁村の郷土料理」を学びながら、どうぞ御家族と一緒に食べて楽しんでいただきたいと思います。

最後に、日本全国津々浦々で脈々と受け継がれてきたすべての郷土料理に対しまして、その恵みと、人々の努力と、もてなしの心に、感謝いたします。

秋岡 榮子

経済エッセイスト



高度成長期に開発された東京郊外の土地で育った私には「郷土料理」と聞かれてぴんとくるものがありません。育った土地は東京都東村山市。タレントの志村けんさんの出身地ということで名を馳せています。

今回「郷土料理100選」の仕事にかかわることになり、「さて、私の郷土料理は」となると、母の味ではあるものの、郷土料理とは少し違います。「困った、困った」とつぶやいていたら、手元に「東村山こころの味・里に八国～東村山ブランド」なるパンフレットが届けられました。「肉汁うどん」「納豆」「地酒」から「ソース」まで、知らなかった地元の味が満載でした。

100人の人には100の郷土があります。名所旧跡がなくても、有名な山や川がなくても、どこにでもあるような町であっても、その人にとっては特別な町です。そして、どこにでもあるような料理であっても、思い出や空気や景色と一体になったものがその人だけの特別な郷土の味、「郷土料理」だと思います。

正直、これまで東村山に「郷土」という思いをいだいたことはありませんでしたが、地元の「肉汁うどん」を食べ歩きながら、自宅と駅の往復だけでなく、自分が育った土地をもういちど探訪してみたいと、そんな気になりました。

「郷土料理」は自分の育った故郷への、そして日本への、出口でもあり入り口でもあるのです。

合 瀬 宏 毅

NHK解説委員



今更の話ではありますが、郷土料理は今回選んだものが全てではありません。

私は全国各地を取材し放送をする仕事を長く続けていますが、海辺、農村地帯、山間地、訪れたどの地方にも、その地方独特の味わい深い料理がありました。土地の人に「何という料理ですか」と聞いても「ただの煮物」や「ただのお吸い物」というばかり。しかしそこには間違いなく「ただもの」ではない香り、歯ごたえ、体に染み込む味があるのです。そうした名も無い料理にも、私は土地ならではの郷土料理があると思うのです。日本はそうした豊かな郷土料理の宝庫です。

私は食文化とは、その地方でとれる農産物をいかに美味しく食べるか、その知恵と工夫の集積だと思っています。日本は南北に長く、海から山への高度差も大きいこともあって、山一つ隔ててもできる農産物が違います。地域の人たちはそうした地場でとれる野菜や魚を愛し、慈しみ美味しく食べる工夫を重ねてきました。本当の豊かさとは、その違いを楽しみ、選べることではないでしょうか。

私は取材で訪れた地域の料理を思い浮かべては、ぜひもう一度食べに行きたいと思うのです。

絹 谷 幸 二

画家・東京芸術大学教授



「郷土料理百選の選定にあたって」

郷土料理百選の選定にあたって日本全国の郷土料理の中から100選のみを選ぶことは、いかにも大変なことで苦労いたしました。つまり、日本全国にはみごとに沢山の美味あふれる郷土料理が存在しますが、これは、いかに我が日本人の味覚がすぐれているかということの証明だとも言えます。又、味覚ばかりではなく、人をもてなす心がその味に加わっていますので郷土料理は正に食の王道ともいえます。ファーストフードや、きらびやかな接待料理とは一線を画し、そこにはあたたかな郷土の大地に根ざした母の手作りのぬくもりを感じます。この郷土の味わいこそ世界の客人も望んでいる所だと思います。グローバル化

で世界は狭くなっていると言われる中、そうであればあるほど、郷土の歴史に根ざした奥深い味わいこそ、全国に、又、世界に通用する国際性をもちうる味覚だといえるのではないのでしょうか。

今後共個性あふれる独自の郷土料理を伝統の中から学びつつ、新たな進取の気性で今日の郷土料理を創造されま

すことを願っております。

田部 浩子 (社)農山漁村女性・生活活動支援協会参与



「郷土料理百選」に関われたことは、貴重な体験でした。

日本には、このように沢山の郷土料理と呼ばれるものがあつたのか、実際はこれ以上の郷土料理があるに違いないという新しい発見と驚きと誇りを感じました。

また、1万2千人以上の方が投票されたということから、郷土料理への共感というか、その想いの深さを感じました。

私の郷土料理の一つに、お節句の時に友人の家でつくあの緑の美しい「草餅」があります。頬ばった時のつきたての餅の舌触りと蓬(よもぎ)の香りがまだ口の中にあるかのようです。友人のお母さんが、蓬の色をより鮮やかに出す方法を子供達に示しながら餅米を蒸

かしたことや、友人のお父さんと弟が餅をついて、兄妹6人と私が呉座の周りに座って、緑色の餅の中に餡を入れて丸め、呉座の上に並べたこと、誰のが格好いいとか悪いとか、誰が沢山食べたとか、他愛のない話をしながら、その時の一人一人の笑顔が同時に浮かんで参ります。

郷土料理は、他と比較して優劣をつける事の出来ないもの、地域と人と自分の関係があるから郷土料理なのだと思います。

このような思い出を持つことはとても幸せなことです。その意味で、「百選」の最後の一つは各自の心にある郷土料理で100選とするという配慮は、なんと粋な配慮だったかと脱帽です。

平野 啓子 語り部、キャスター



先日、熊本・天草での食談議で数十種類の郷土料理を楽しみました。甘夏をまぜたチラシ寿司など新しい料理もありおいしくいただきました。魚のお刺身も驚くほどの美味でしたが、お刺身は郷土料理とはなかなか位置付けにくいと思います。地元の産品を使って工夫をした調理をすることで郷土料理となるのです。

例えば、私の母は静岡・沼津で生まれ育っているので、県内の産品を使ってサクラエビのかき揚げやいわしのつみれを作ります。これは郷土料理。一方、沼津産アジのひものは、全国シェアも一位で、歴史もあり、開き職人の腕も優れていて申し分ないのですが名産品の域となります。サクラエビやシラスもそのままだと単に郷土の名産です。

しかし、大事なのはおいしいこと。よそのお客様をもてなすときは、それがその土地の最高のプレゼンテーションになるはず。例えば沼津なら、アジのひもの、伊豆のわさび漬け、お茶、冬にはデザートで伊豆のみかん、の組み合わせが郷土の自慢の定食といえます。お客様に出すと「沼津のひものはおいしいね」って食卓で言われるのです。おいしい名産品を並べるだけでごちそうでした。今でもひものは、差し上げた方から口々に言われて気づいたのですが、何もつけなくてもおいしく食べられるほどの美味です。8年前からお目見えしている沼津井は、ほぐしたひものをご飯に合わせ、サクラエビ、生シラス、アジのたたき、などを乗せています。最近の骨嫌いの子どもにも食べやすいでしょう。

名産品だけで充分よかった土地は、これからの郷土料理の開発が楽しみです。

船山 龍二 (株)JTB代表取締役会長



ふるさとを離れてもう半世紀にもなります。

今でも、高校まで過ごしたふるさと山形を思い起こさせるものは慣れ親しんだ味覚です。とりわけ、晩秋になると必ず送って頂くのが青菜漬。辛味をふくんだ独特な味、しゃきとした歯ざわり感は頬ばった一瞬、昔のふるさとの情景を思い出します。

青菜は山形の人々にとっては、冬の保存食であり、また団欒のお茶の友です。春が近づくとつれ、青菜は黄ばみ酸味を増しますが、ゆっくり煮込んで塩抜きし茎菜煮(くきなに)にします。さらにそれを油いためにしますとこれがまた絶妙な味。自分も作りますが、煮込とともに発する独特な匂いは、在りし日のひととき一母の姿が浮かんでまいります。

青菜は高菜と同じアブラナ科の野菜で、明治時代から山形の気候風土になじみすっかり郷土の味に定着しました。観光の語源は“国の光を観る”にあります。まさに郷土の味覚はその土地の“国の光”です。土地の自然と人々の暮らしが調和して地域独自の風土、文化、味などが醸成されます。それこそがその土地のオリジナリティであり価値をもちます。長い間かけて形成された土地の郷土料理は歴史や文化などとともに敬意を払うべき地域の資源であると思います。

向笠 千恵子 フードジャーナリスト、エッセイスト



「郷土料理はマチとムラをおいしくコーディネートする」

誰でも心のなかにふるさとをもっていて、眼をつむれば懐かしい景色が広がる。その風景のなかでは家族や幼なじみが笑っており、湯気をたてている食べものがある……もちろん、郷土料理である。これが郷土料理のイメージの最大公約数でしょう。

でも、わたしのように隅田川のほとりで育った東京の人間と、米どころで成長した人の味の思い出が同じはずはありません。当然、海辺生まれや山で育った方とも異なります。これが細長く伸びた日本という国のおもしろさであり、奥深さ。自然が多様だから、その土地の風土から生まれる料理もさまざまなのです。

また、江戸時代までの郷土気質が料理にも染み込んでいます。大阪のように町人が多い町と地方の城下町では違うし、村の暮らしはまた異なります。おもしろいのは、藩主の領地替えによって郷土料理が伝播すること。たとえば、信州から伝った出石そばのように。また、街道や川沿いに一つの郷土料理が広がった例もあります。北前船の航路の昆布文化も同様に伝わったものです。

この点が、日本の食を探訪するには興味深いのですが、いざ選定するとなると、とてもむずかしい。それでも、県別に百選という大前提のもとに、選定委員会で侃々諤々の末に決まったのが今回のリストなのです。

わたしとしては、生活改良普及員をはじめとする、郷土味覚を愛する方々の気持ちを反映させたいし、都会で暮らす方々がふるさとの絆を再確認し懐かしく思い出せるような料理も入れたいわ、ご当地ものの人気も捨てがたいわ、と悩みに悩みました。

今後希望しているのは、この選定事業がずーっと継続され、今回は選ばれなかった料理にも光があたることです。一県に二つ、三つの郷土料理しかないはずがなく、それらに優劣をつけられるものではないからです。郷土の味をこれからも広く深く掘りおこし、伝えていきたいと思っています。