

熊本県山都町

山都町郷土料理研究会 やまのみやこ

～ 多くのお客様が押し寄せるよう思いを込め、
郷土料理“おしよせ”を次世代に繋ぐ・紡ぐ～



定例会

団体概要

【団体名】 山都町郷土料理研究会やまのみやこ

【代表者】 春岡 由美 (はるおか ゆみ)

【設立年】 2023年 1 月

【会員数】 5 名

※学校給食や保育に携わったメンバーで構成

【問い合わせ先】 (TEL) 080-7154-2066

(E-mail) jatcs-haruoka@outlook.jp

活動のきっかけ

【背景】

山都町は、平成17年に阿蘇郡蘇陽町、上益城郡矢部町及び清和村が合併して誕生。県内自治体で3番目の広さを誇る。九州のほぼ中央“九州のへそ”に位置し、北は阿蘇南外輪山、南は九州脊梁の山々に囲まれ、これらを水源とする緑川、五ヶ瀬川の流れにより、起伏に富んだ独特の溪谷美を形成している。標高は200mから1700mにあり、そのうち200mから900mにある居住域については、気温が平野部と比べ各月平均で4℃ほど低く、準高冷地の気候。町域の約78%を山林・原野、約9%を田・畑などの農用地が占めており、基幹産業は農林業。中山間地域特有の冷涼な気候と寒暖差、清らかな水とミネラル豊富な土壌を活かした、水稻や夏秋野菜（トマト、キャベツなど）を中心に、茶、イチゴ、ブルーベリー、栗、椎茸、柚子などの生産が盛んである。

【きっかけ】

町が取り組むSDGs推進事業の一環で食の循環プロジェクトメンバーとして交流をもったのがきっかけで、生まれ育った資源豊富な山都町に貢献したいとの思いから、これまでのスキルを活かした“食”をテーマに活動をスタート。山都町特有の風土によって育まれた様々な食材を用い、風土に適した料理法で作られる郷土料理は次世代に残すべき財産であり、当研究会はその“繋ぐ・紡ぐ”役割だと考えている。



主な活動

- ・郷土料理継承のための勉強会
- ・郷土料理アレンジメニュー開発、販売（検討中）
- ・山都町主催SDGs研修会への「SDGs弁当（地元無農薬米・有機野菜等使用）」の提供 ほか

様々な地元の農産物を使った調理研修を行った結果、主に山都町菅地区で食されていた“かすよせ”を磨き上げることを目的に活動中。

※当研究会では、お客様が押し寄せてくるようにと思いを込めて、“かすよせ”ではなく“おしよせ”と呼んでいる。





現在の活動概要

毎月1回以上は集まり、郷土料理“おしよせ”の磨き上げをおこなっている。町内で生産されている“みさを大豆”を使用することを第一条件として、基本の味付けから始めている。さらに“おしよせコロッケ”、おしよせコロッケに合うソース作り、おしよせの味変などの研究も行っている。



おしよせ



おしよせコロッケ



おしよせコロッケのソース



ポイント

地元のイベントで、“おしよせ”を含めた田舎料理を振舞ったり、役場職員に試食として配布しアンケートを実施したりすることで、外部で得た意見を積極的に取り込むようにしている。



取り組む中で感じる課題・問題点

【背景】

人口減少率・少子高齢化率は県内でも非常に高い状況であり、町内の様々な仕事で後継者・担い手が不足している。特に町の基幹産業である農業の担い手確保は急務である。山都町の高齢化率（65歳以上）は、50%を超えている。

【課題・問題点】

郷土料理を知る方々の高齢化により、教わる機会が無くなり、レシピがあっても作り上げたものが正解なのか不安に感じることもある。

また、継承するためには地元内外の方に召し上がっていただき、需要を促すことも必要と考えているので、事業への転換を検討している。



和食文化の保護・継承について

和食文化の保護・継承には、単体で取り組むのではなく、観光分野や農泊等と横断的な取り組みが効果的と考えている。それぞれの得意分野を組み合わせることで、より深いその地域の歴史・文化に触れることができ、地域のファンに繋がると思う。



今後の展望・目標

現在の研究活動にとどまらず、事業としてスタートさせることが目標。食は、地域内外との交流を生み出す最たるコンテンツだと考えている。継続のためには、やりがいだけでなくいい意味で“稼ぐ”を実行しなければ成り立たない。



★ネットワーク九州会員の方々へ★

様々な食文化に触れてみたいと思っています！