

平成17年度認定 (No.46)

農業名人 (郷土料理名人)

さかい まさこ
酒井 昌子
昭和9年生まれ
宮田村大田切在住



郷土料理と、昔の暮らしや文化を今の子供達に伝えたい

村内から嫁いで、カーネーションを30年近く栽培しました。

若い頃は夫(幹夫さん)と一緒にムキになって働きましたが、今は欲得ではなく人に喜ばれればよいという心境で働いています。仕事一点張りだった頃に比べ時間に余裕ができ、みんなと楽しんでいます。

郷土料理とのかかわりは、「野ひばりの会」の活動に積極的に参加するようになってからです。「野ひばりの会」は、平成8年に発足した農村女性グループで、村内に30数名の仲間がおり、春一番に空へ舞い上がるひばりのようにピークパークと楽しく活動しています。この会でいろいろ教えてもらったこと、友人がわたしの財産です。

野ひばりのレシピは、自分達が作った農作物をおいしく食べる料理法や、郷土料理を中心に100近くなっています。

小中学校の先生等をお願いされ、学校や福祉施設で郷土料理をつくることになりました。その時に、郷土料理にまつわる自分達の子供の時代のこと、楽しんでやったことなど昔のことをお話ししております。子供達はすごく喜んで、目を輝かせて聞いてくれます。郷土料理や昔の生活、文化を子供達に伝承していくことも大切だと思います。

まゆ玉づくりでは、こんなお話しをしました。

「昔はねえ、養蚕がすごく盛んで、小正月といえは百姓のお年取り、農業の新年でした。野道具をきれいに洗って、家に持ち込んでのし板に並べて、お神酒を供えました。農業の神様にお祈りをして、繭もたくさん採れるように、繭玉づくりをしました。繭玉を柔らかくつくと、お蚕がくさってダメになる。固めにつくって落ちないようにする。木は柳と榊(さかき)を使いました。柳は春一番に芽をふいて縁起がよいし、榊は神様が宿る、神秘的な木だからです。」といった具合です。



今は、買ったものはすぐ食べられるし、おいしく、口当りがよくできています。しかし、お母さんの手づくりの味も、子どもに知って欲しいし、知らせてほしいのです。お母さん、ずくをだして、子供達に手作りの料理を作ってあげてください。