



熟した柿を発酵させて自家製の柿酢をつくる



農家民宿「畑宿」を営む今田とも子さん



地産地消の郷土食を提供するランチ

—それで郷土食を提供しているよ。—  
**今田** 地域で伝承されてきた食材を大切に、地元の貴重な食文化を受け継いでいくことが、地域の活性化にもつながると思ってるんですよ。



先人の知恵と工夫から生まれた郷土食

—ハレの日御膳の特徴や、料理をつくる際のポイントは何ですか？  
**今田** おめでたい正月に食べる料理なので縁起がよく、日持ちのするものが献立の基本になってます。  
 何日も食べられるように、たくさん量をつくり置きするから、味が変わらないよう砂糖を多めに使ったり、酢を入れたりするんですよ。

—料理の二つ二つに意味や思いが込められているそうですね。  
**今田** 鯉は、昔は海が遠いので最上川の鯉や川魚を食べたの。「鯉の甘露煮」は正月料理だけど、お産をした産婦に母親が鯉と味噌を持ってきて食べさせる風習もありましたね。  
 「たたきごぼうとひょうろの煮物」は、細く長く地中に根を張って縁起がいい…とされるごぼうと、ひょうろとしていいことがあるように…と食べる、ひょうろの煮物です。  
 「昆布巻」は、昆布と「喜ぶ」をかけた縁起物で、中にニシンを入れるのが一般的だけど、若い人にも食べてもらえるよう、にんじんとごぼうも入れたんですよ。  
 それから、子宝と子孫繁栄を祈る「数の子まめ」、にんじんの紅と大根の白でおめでたい「紅白なます」、まめ

—手間暇かけてつくるんですよ。  
**今田** おいしいものをつくるには手間もかかるけど、保存食だから、かなり時間がかかるのね。  
 たとえば「ひょうろ」は夏に摘んで、それを茹でて、カラカラになるまで干すんです。そうして保存しておいて、冬になったら水から茹でて戻して、それで料理をするの。  
 天日干しにした食材は長期間、保存できて、栄養価も高くなるし、夏のうちに冬の支度をしたんですよ。

〈Moriver編集部〉 河北町で農家民宿「畑宿」を営む今田とも子さん。地元産食材を使った手づくりの郷土食が評判です。今回は特別に、旧正月を祝う昔ながらのハレの日御膳をつくっていただきました。

—冬に備えた保存食は、先人の知恵と工夫のすばらしさを感じます。  
**今田** ひょうろだけでなく、わらびやぜんまい、あけびも、干したり塩漬けにしたりして保存しました。  
 いまは、食べたいものが何でもすぐに手に入るから、この生産の工程や食べ物がつくられるまでの時間がわからなくなっているのね。農産物直売所で干しものを売っていても、その食材を使って料理できる人が少なくなっている…。私たちが当たり前に食べていたこうした料理が、いっかなくなってしまうんじゃないかって心配してるんですよ。



お客様の席の隣で餅をちぎっておもてなし



1. 戻したひょうろ
2. たたきごぼうは、すりこぎでたく
3. にんじんと大根を三杯酢に浸す
4. くるみとえのたれ
5. ニシンとにんじんとごぼうを昆布で巻く
6. かいもちとあんこ



巻頭特集

農家民宿「畑宿」の今田とも子さんに旧正月を祝う“ハレの日御膳”をつくっていただきました。

ふるさとで受け継がれてきた素朴で懐かしい味わいがそろった、旧正月を祝うハレの日御膳。築100年の農家民宿「畑宿」で、今田とも子さん手づくりの郷土食を楽しみました。

取材／渡辺和志 デザイン／矢口直樹 撮影／奥山茂俊 文／たなかゆうこ