

●農林水産大臣賞

うるしの里いきいき協議会

(福井県 ^{さばえし}鯖江市)

うるしの里ご膳

◇活動の経緯、内容の紹介

地元の資源を活用しながら地域を盛り上げていこうと、4つの女性組織からメンバーが集まり、平成17年にうるしの里いきいき協議会を結成し、朝市「河和田ふれっしゅ市」に取り組んだ。

平成22年には、「喫茶椀椀」をオープンさせ、地元で取れた野菜や米粉を使った料理を「越前漆器」の器に盛りつけて提供している。

また、河和田小学校にある学校給食畑の栽培管理等の支援も行っており、子どもたちと一緒に収穫した野菜を使った給食を子どもたちと一緒に食べることが、会員の生産意欲の向上につながっている。



◇代表作品の紹介

うるしの里ご膳：

各家庭に受け継がれている漆器を使い、浄土真宗の信仰に基づく伝承料理「報恩講料理」をベースにした創作料理である。

本膳と二の膳があり、本膳の料理は、飯椀、汁椀、つぼ、おひらの4品で、それぞれに蓋があり八十椀と呼ばれる器が使われ、紫雲米ごはん、ぜんまいのおあえものなど7品からなる。二の膳は、山うにのチーズフォンデュや手打ちそばなど5品である。伝統の味に今風テイストをプラスした文化の香り高いメニューである。



◇審査委員講評

豊かな自然を残す鯖江市河和田地区は、1500年の歴史を持つ越前漆器の産地である。その土地で伝統に培われた<食>をより豊かに、発展継承しようとしている女性達のグループが、うるしの里いきいき協議会である。代表作の<うるしの里ご膳>は、かつては家々で慶事の際に使われていた漆器に盛られた、地元の産物を生かした料理の数々である。地元児童に栽培指導をする食育活動にもみうけられるように、地元作物を大切に作る意識も深く、伝統を生かした料理は大変素晴らしいものであった。そのお味もまた、漆器の凛とした美しさに牽かれるように、洗練されたものであった点もぜひ付け加えて記したい。

また、平成16年の福井豪雨時のボランティア活動に端を発した京都精華大の学生たちとの「河和田アートキャンプ」の試みが、学生と地域住民との豊かな交流を生んでいる点も大変評価される。学生たちのパワーとアートの視点を生かす地域おこしを支えているのが、人の温かさに支えられた懐の深い里山の文化である点もたいへん素晴らしいと感じた。

(枝元 なほみ 料理研究家)

※各紹介文は事務局によるものです。