

幻の魚ヤマメ・山の幸いろり御膳 (17品)

◇グループ活動の経緯、内容

昭和47年から活動を続ける金谷生活研究グループは、50年近い歴史を持つ地域婦人会の食生活改善グループが前身である。家庭菜園の共同栽培や料理研究など、その長い活動歴の中で、地域の豊かな山の幸と美しい水、そして養殖に成功したヤマメを素材にした郷土料理店開業の夢を膨らませてきた。

5人の有志による料理店開業までには、調理技術の習得と調理師免許の取得、店舗建設、運営資金の調達と、課題が山積したが、家族の援助もあって昭和49年に「ヤマメ料理「阿瀬」」を開業するに至った。以降、建物の増築、簡易宿泊所としての整備と、経営は順調に成長し、平成14年には年間の客数6,700人、売上は3,000万円を記録するまでになっている。



営業は3月から11月まで、1部屋に1日1客（全15部屋）というペースを守っている。また、毎週火曜日と毎月10日は定休のほか、農繁期やお盆、学校や集落の行事の際も休業するなど、メンバーの家庭や地域との関係を重視した活動を心がけているという。

ヤマメを中心に、身近な山菜・野草を使った素朴な料理の数々はもちろん、それを彩る木や竹、葉を使った器、炭火焼き用の囲炉裏と、すべてグループ員の手作りである。「手間暇かけて、身を惜しまず」をモットーとしたこうした取り組みは、地域の農家女性に大きな影響を与え、同様の郷土料理店や農家民宿を開業する女性グループが増え続けている。そうした後発のグループに対する助言、協力も惜しまない当グループは、県下の農家女性による料理店のリーダー的存在となっている。

◇代表作品の紹介

幻の魚ヤマメ・山の幸いろり御膳：ヤマメは地域に流れる阿瀬川に昔から生息しており、地元では長年にわたって食べられていたものである。その養殖をグループリーダーの義父が取り組み、成功させたことから当グループのヤマメ料理研究はスタートしている。天然に近い味を出すために調理の1ヶ月前から管理方法を工夫し、素材のよさを活かした調理法を開発している（唐揚げ、炭火焼き、刺身、茶碗蒸し、あら汁）。

その他、山村ならではの素材をふんだんに使い、かつ現代の人に受け入れられる調理法を常に模索している。さらに、それらを囲炉裏端で炭火を前にいただくという演出も一層効果的である。

