

餅膳セット

◇活動の経緯、内容

花泉町は、藩政時代から独自の餅食文化をもつ地域である。平成5年、町では、地域外への餅食の普及のために「出前餅つきグループ」を発足させた。そのグループの代表であった佐々木善子さんが、地域でいつでも餅食が楽しめる場を作ろうと平成12年に開店させたのが、農家レストラン「夢みる老止の館」である。

そのネーミングには、「美味しいものを食べながら夢を語り、昼寝をして老いを止める場所」「老いを感じさせないパワフルな生き方」といった願いが込められている。レストランの建物は築200年の自宅の家屋を改造したもので、お膳や食器は自宅の蔵の中から探し出した明治、大正時代の漆器を使用している。



重厚な純日本家屋で広大な庭園を眺めながら、時代を感じさせる漆塗りの器で食べる餅料理は好評で、県内外はもとより外国からの利用客もみられる。一方、県内の小中学校、高校で、もちつき体験や餅食文化の講義を行ったり、また、「花泉町出前餅つきグループ」の代表として、阪神大震災の被災者への餅の提供、箱根駅伝でのPR、パリやホノルルで出前餅つきを実施したりと、各地で餅食文化・餅料理の普及に取り組んでいる。

その他、起業を目指す農家女性の研修受け入れ、各種研修会等での講演等を通じて、地域の農村女性の夢の実現を支援することにも積極的である。

◇代表作品の紹介

餅膳セット：レストランでは、4種類の餅料理（えびもち、ふすべもち、じゅうねもち、あんもち）が並ぶ一の膳と、季節の山菜が並ぶ二の膳からなる「餅膳セット」が定番メニューである。一の膳の餅は、客が食べるペースにあわせて順次つきたてが供される。二の膳の内容は季節により異なるが、地元の野草、山菜、きのこ、野菜、果物、雑穀等を自らが収穫する他、県内の仲間から新鮮なものが届けられ、それらを活用した10品ほどが膳にのる。

