

いとこ汁

◇グループ活動の経緯、内容

京都市にほど近い長岡京市では、近年、都市化・高齢化による生活改善グループ活動の限界が見えはじめていた。そこで市内の生活改善グループのリーダー14人が集まり、より広域に専門的な活動を行おうと平成6年に結成したのが里いもグループである。そのグループ名は、子いもをたくさんつける里いもにあやかり、若い後継者グループを育成したい、という希望からのものという。

それまでの活動で蓄積されたノウハウを活かし、一般消費者を対象とした郷土料理の講習会や、みそ加工用大豆の共同栽培、市の行事等でのPR活動、さらには京都府全体の生活研究グループと連携した様々な活動を展開している。



特に郷土料理の伝承については、地元の高齢者への聞き取りから取り組み、試作を繰り返した。そして特産のなす、たけのこを使った40品を超える料理をレシピ集にまとめた。これは「ふるさと乙訓の味」として2,000部刊行されるに至っている。

また、平成2年から地域の特産品として新たに出荷され始めた花菜についても、販売促進のための料理開発に携わり、22品を完成させている。これらは地元JAのウェブサイトや関係機関のPRリーフレット等で公開され、「長岡京市の花菜」の普及に貢献している。

その他、小中学校からの依頼による講演や調理実習、朝市活動による消費者との交流、また、女性農業委員登用への働きかけや、国際女性農業者リーダー研修の受け入れ等にも積極的に関わり、府下でも豊かな食文化と地域づくりに貢献する先進女性グループとして高く評価されている。

◇代表作品の紹介

いとこ汁：そもそもは、8月13日の夜、「おしよらいさん」(精霊)に供えるために作った料理である。小豆となす、かぼちゃを使ったみそ仕立ての汁で、栄養価も高く、調理も比較的簡単である。長岡京市と近隣の市町では、その優れた栄養バランスが評価され、また伝統食の継承の観点から、いとこ汁が学校給食に取り入れられている。

