



黄金の郷

こしえるびと

つむぐストーリー vol.62

高い志のもと、日々“キラリ”と光る活動をしている人たちがいる。“黄金の郷”いわて平泉を支える、魅力溢れる“こしえるびと”のメッセージをシリーズで紹介していく。

農家レストランを始める

手入れの行き届いた日本庭園の奥に、築200年の屋敷を活用して佐々木善子^{やすこ}さんが営む農家レストラン「夢見る老止の館^{おとどめ}」がある。敷地内には蔵や茶室も昔と変わらぬ風格でたたくみ、訪れる人の目を引いている。

嫁いだ当時は古い家が「寒くて嫌でたまらなかった」という善子さんだが、年を重ねるごとに「この家をみんなに見てもらいたい」と思うようになり、農家レストランを始めることを決めた。アグリビジネス講座などを受け、農家レストランを開くために必要な資格取得に取り組み、必要と思えば何にでも挑戦。夫の協力で母屋や庭を整え、2000年8月念願のオープンを果たした。

手を掛けたおもてなし

農家レストランで食べられるのは、「この土地の物を食べてもらいたい」と善子さんがこだわった「山菜膳・餅膳セット」。山菜膳

には地元の旬の食材と山菜の料理餅膳にはあんこ、エビの店定番2種を含む計4種類の餅とお吸いを並べる。天ぷらを付けることもできる。

山菜は善子さんや家族が採り、下ごしらえをして保存しておく。幼い頃に親から教わった山菜の知識を、家族ぐるみで作業することによつて孫たちへと伝えている。餅に使うもち米は自家栽培。昔のものを生かし、自分で作れるものは手作りしながら、手を掛けて五感を刺激する空間づくりに努め、満足感と安らぎを提供している。

餅の普及から継承へ

花泉地区に伝わるもち食文化を多くの人に知ってもらいたいと、農家レストランより先に始めたのが「出前餅つき隊」。1993年の結成以来、結婚式や県内外のイベント等で餅つきを披露し、ついた餅を振る舞いながら餅食の普及に努めてきた。海外で餅つきを披露した経験もある。地道な活動

を続けるうちに、「各地に花泉の餅の味を覚えてくれている人がいる」と手ごたえを感じており、「学生の時にお餅を食べた人が社会人になって会社の行事に呼んでくれたのがうれしかった」と笑顔を浮かべる。

「これからは継承していくことに力を入れたい」と善子さん。文化を守るには伝える人が必要だが、今年から息子が協力してくれるようになり、心強く感じている。「仲間を集めて、伝えていってほしい」と期待している。

——花泉のもち食文化を各地に広げてきた。これからは、文化を絶やすことなく後世に伝えていきたい。

私の一品



ブラウス

型を取るところから全て手作りしています。世界に一つしかない、自分のお気に入りの洋服やバックなどを作っている時間は楽しく、時が経つのを忘れてしまいます。

PROFILE

佐々木 善子さん (78)

Yasuko Sasaki

花泉町油島

1941年北朝鮮平壤生まれ。64年父の転勤で盛岡市に移り、郵便局などの電話交換手として働く。66年に結婚し、69年夫の実家である現在の一関市花泉町に転居した。93年出前餅つき隊を結成しもち食文化の普及活動を始め、2000年農家レストラン夢みる老止の館をオープンした。夫と二人暮らし。

もち食文化を守り続けたい

花泉町油島 佐々木 善子さん