



## 黄金の郷

# こしえるびと

つむぐストーリー vol.67

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。

### やまあい工房設立

森と森の間を清らかな水が流れる里の工房。ここで伊東幸子さんは野山の恵みを食材にさまざまな料理を生み出し、地域においしさを届けている。

「地域の食材を生かして京津畑を活性化したい」と料理好きが集まって始まった「京津畑・郷土料理研究会・やまあい工房」。義父母の介護と子育てに追われながらも、「何かお手伝いできないか」と工房設立に関わった。工房では何でも言い合える仲間と家族のような温かい雰囲気にもまれながら料理の手ほどきを受けた。集落にあった小学校や保育園に子どもたちを預け、家庭の事情に合わせて働ける点も助かった。仲間と作れる楽しさが病みつきになり、幸子さんにとって工房は大切な場所になった。

### おいしいと喜ぶ顔が活力に

やまあい工房は、地域おこしとして開催した京津畑まつり「食の文化祭」をきっかけに地域の女性

約10人で立ち上げた。地元食材を使った漬物の販売からスタートし、惣菜や弁当の配達、販売へと事業を拡大。「この地域には何でも作れる腕のいいお母さんたちがそろっている」と話す幸子さん。毎週火曜日は30種類以上の惣菜を作り、一人暮らしや高齢者宅へ訪問販売する。「おいしかったよ」「待ってたのよ。このおかず」と言われることが活力になっている。

毎年11月に行う「食の文化祭」では家庭料理や郷土料理、昔のおやつなど地元食材を生かした料理250点以上が展示され、大試食会が開かれる。地域に根差したこの活動は、食や農、地域、伝統文化に関わる数々の賞を受賞。小さな集落が大きな注目を集めた。

### ふるさとの味をいつまでも

澄んだ空気、水、里山に自生する山菜や野草で作った料理は、一度味わったら忘れられないふるさとの味。しかし、今のメンバーは60代から80代がほとんど。メンバーが一人暮らしになったり買い

物にも行けなくなったりした時のことを考え、後継者の育成を急ぎたいと思っている。「この地域をもっと多くの人に知ってもらい、地域の子どもたちや若い人たちと共にこの工房と活動を続けていきたい」と願う。地域の魅力をいつまでも残していくために、ふるさとの味を伝え続け、未来へとつないでいく。

—— みんなで作るから楽しい。そして、弁当や惣菜を待っている人がある。この工房がいつまでもずっと続けていけるように若い人たちの加入も期待している。

### 私の一品



### 清庵弁当 ～初春編～

地元の山野草をふんだんに使った予約制の創作弁当で、江戸時代中期の一関藩医建部清庵にちなんで「清庵弁当」と名付けました。10種類以上の献立で季節の味が楽しめます。

## PROFILE

伊東 幸子さん (54)

Sachiko Ito

大東町中川

1965年東山町田河津生まれ。愛知県の福祉大学を卒業後、旧大東町社会福祉協議会に勤務し、大東町大原のこだま作業所（現在の室蓬館）設立に関わる。95年に退職、2002年から地域おこしのため地元のお母さんたちと京津畑・郷土食研究会・やまあい工房を起業。水稲30%。夫と娘の3人暮らし。



郷土料理の魅力を伝えたい

大東町中川 伊東 幸子さん