



平成14年2月15日  
第135号  
清野新聞社

故郷の味 (修)

お袋の味

子供の頃、田舎にはレストランもコンビニもなかったので、冬場の農閑期に母が作ってくれた饅頭やドーナツが楽しみでした。

昨年、十一月に両親が秋期旅行で守谷の自宅へ来た際、かねてから念願の田舎饅頭を頼み材料をそろえて待っていました。

横浜から良一さん夫妻も一緒だったので広子さんも参加して「おなっちゃん」の田舎饅頭教室を開催。

何度か送ってもらったことにはあるのですが、蒸かしたての温かいのを皆で食べるのはまた格別でした。



田舎饅頭教室  
(智江美、ナツ、広子)



故郷の味を満喫したついでに、思い出すままに故郷の味を書き出してみますので、後日、気がついたら追加してリストアップしてください。



冬は学校から帰るとドーナツ作り、お茶缶の蓋で型をとるのがおもしろかった。蒸して干したカボチャも御菓子かわりでした。

料理ではスイトン、飯寿司、南蛮の糍漬け、文化鍋で焼いたパン等々、手打ちのウドン、あの機械はまだあるのでしようか。味噌や納豆まで手作りでした。

農業の恵み

農作物では、薄荷製造(蒸留)時に窯に投げ入れて真っ黒な皮を剥いで食べたカボチャが印象的。とうもろこしやジャガイモ、アスパラ、ユリの球根、ほだ木のシイタケ、真っ黒なビート飴も貴重品でした。学校帰りに腹が減ると道路脇の畑からダイコンや人参をちよつと失敬して土ごとかじりました。変わったところでは山羊の乳もご飯にかけると美味しかった。

道路向の牛屋さんから良くもらった子牛お産直後の固形乳(名前はあるのでしようが不思議な味でした) 養鶏をやっていたので、湯気の出るような生卵、鶏肉はもちろんですが、何故か砂肝が今も大好き。近所では猟師や家畜を屠殺した時に熊肉、鹿肉、馬肉、綿羊肉なども配られてきました。庄五郎お爺ちゃんが育てた七面鳥も珍しかった。

自然の味

北海道の自然の食材といえば代表はアイヌネギ、臭いのが難点ですが、川向かいの斜面に自生しており、春になると待ち遠しかった。お爺ちゃんには毎年無理を言って送ってもらい感謝しています。これだけはまっすぐに入らないので、皆でジンギスカンパーティーをやる時珍しい味だと喜んでくれます。

山菜ではコゴミのゴマ味噌あえ、

各種キノコ、ウド、タラの芽、川縁には蕎麦や三つ葉が自生し、野わさびなどもあり、良くボールにナイフを持って採りにいきました。野山に入っていけばコクワ、ヤマブドウ、桑の実、バラ苺等々必ず何がしかの食べれるものがあり、いまでいうコンビニみたいなものでした。

大概の農家は庭先に食べられる実用的な植栽がしてあり、リンゴ、梨、グスベリ、カラシ、スモモ、サクランボ等、グミとプラムはちよつと高級でした。離農した農家の廃屋周辺には半分野生化した苺やリンゴの木などがあり、かつて人が住んでいたことを感じたものでした。

ちよつと臭いのは蛇(アオダイショウ)やカラス肉、春には川でウグイの赤腹がたくさん釣れて楽しかったです。

お菓子やバナナは遠足の時のおやつくらいしか食べられませんでしたが今時で考えてみると、無農薬で新鮮、多様で贅沢な食生活でした。兄弟皆健康なもの子供の頃の自然な食生活のおかげかも知れません。

最近では都会だけでなく田舎でも薬品漬けのような御菓子やカップヌードルばかり食べており、子供達の寿命はどうなるのか心配です。

アイヌネギ

