

さくらおろちの食の神話づくり 第1号

平成23年8月20日（土）ふるさと森林公園学習展示館において、第1回神話の里さくらおろちの食べごと塾が開催されました。

本日取り組む「飛竜頭」について、「戦前までは、お盆等の夏の特別な日のごちそうの看板だったが、戦後麻の実が手に入らなくなり消えていった。自分も子供のころ食べたが作ったことはない。麻の実のポリポリした食感とこおぼしい香りがとってもおいしかったことを覚えている」と、82歳の主婦で本日の講師、泰中静江氏は熱く語られました。



20名の参加者は3班に分かれて調理、食用の麻の実も用意し煎りたてを使用、復刻版「飛竜頭」と調理スタッフの行友氏の提案によるひまわりの種を使いしょうが等を隠し味にした現代提案型「飛竜頭」の2種を調理、復刻版「飛竜頭」は、泰中氏から「自分が昔食べたものはこれだ。」と発言され、その場が静かな感動につつまれました。

平成23年9月25日（日）、雲南市温泉地区高齢者活動促進施設において、「第2回神話の里さくらおろちの食べごと塾」が開催されました。



バスが到着後、20名の参加者はさっそく豆腐づくりに取り組みました。講師の荒砂さん、鳥谷さんの指導で、すった大豆を湯で煮る、煮たものを絞る、にがりを入れる、固める、1つ1つの行程を体験しました。茶碗蒸しも作りしました。昼食は、こくしょう汁と赤飯もついて豪華な豆腐づくしメニューをいただきました。本日の豆腐は「出来が良かった。」荒砂講師からほめてもらい一同満足。昼食後、前回の「飛竜頭」も含めて豆腐談義に花が咲きました。鳥谷講師によると、お坊さんをもてなす精進料理が豆腐料理を発達させたようです。加工グループでは味噌の加工指導もしているとのこと、「今度は、是非、一緒に味噌づくりをしましょう。」と荒砂講師。