

尾原ダム地域づくり推進連絡協議会では、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」を開催しました。



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ば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さんは熱く語られました。



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、循環型農業に取り組み、農林水産大臣賞を受賞した響繁則氏作の干しシイタケと奥出雲産大豆のご汁を泰中さんが作成、響氏作の減農薬はで干し仁多米コシヒカリが主食、おいしい昼食の時となりました。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。」との評価を得ました。



午後は、島根県教育委員会が作成した資料を題材に、泰中氏、もう一人の講師の響繁則氏（専業農林家）、調理スタッフの行友氏、コーディネーターの野田氏を中心に、参加者も巻き込み「食」をめぐる体験的な歴史のトークショーが繰り広げられました。3時間にわたり読売新聞が取材して帰られ、後日記事になりました。