【コラム】コロナ禍を生きる

つくる、食べる、分かち合う営み



つなぎ型スローフード事業
アドバイザー
森 千鶴子さん

コロナ禍で地域の行事や祭りの自粛が続いているそんな中、津奈木町では、「対策を講じつつも歩みは止めまい」と町をあげて「食」の取り組みを続けてきました。アドバイザーとしてかかわったこの1年を振り返ってみようと思います。

令和2年8月、「つなぎスローフード」の女性たちは、半年ぶりの会合でぽつりぽつりと語り始めました。「夫以外の人と話してない」「作物はコロナなんて関係ない。出ごとがないと働き詰めで休まれん(笑)」「水害でJA女性部の仲間が亡くなって…」

「つなぎスローフード」は、ふるさとの味の伝承を目的に4年前に結成された任意団体です。地元の女性が持ち回りで講師を務め、若い世代に郷土料理を伝える料理教室や、漬物、おやつを持ち寄り味わう「つなぎの家庭料理大集合」などを行ってきました。事務局は役場の政策企画課が担い、参加者は有線放送などで広く呼びかけてきました。

「家にばかりいると、コロナにならんでも心が健康でなくなる」と、最初に取り組んだのが「津奈木ふれあい駅弁大会」。毎年秋に開催される町を挙げての「ふれあい祭り」の中止が決まったことから、祭りで地区や婦人会などの団体ごとに販売していた郷土料理「津奈木三めし」(鯛めし、海老めし、鶏めし)を駅弁に仕立て、町内の物産館やJAふれあいの店で販売することにしたのです。弁当なら密にならず、町内のあちこちで遠足がてら食べられます。町内の飲食店やつなぎ百貨堂も協力して11月に開催し、500食あまりの駅弁は数時間で売り切れました。

1月には、新しい加工品づくりのための勉強会がスタート。「食べ慣れた地元の素材を使い、目先を変えた料理やお菓子で、家族や子どもたちを楽しませよう」と、料理家の幾田淳子さんを招き、特産品の柑橘類を使ったソースやババロア、地場産の太刀魚、コノシロや、家々の漬物を彩りよく飾った「手綱寿司」などを学びました。四季折々の津奈木の食を、手綱のようにつないでつくる「つなぎ寿司」。新名物の息吹を感じます。

コミュニティセンターの広い講堂に、ソーシャルディスタンスを保ち、ぽつりぽつりと長机を置いて調理。それでも、「やっぱり、集まって作るとがよか。みんなで食べるとが楽しか」と、各テーブルに笑顔があふれました。

そして3月2日、JAあしきた津奈木支所の農産加工場では、町内のJA女性部会員が、200食の弁当づくりに精を出していました。女性部にはつなぎスローフードのメンバーも多数。一時は閉まっていた加工場でしたが、駅弁大会の共同調理場としても活躍し、コロナ禍で期せずして日の目を見ることが多くなったように思います。

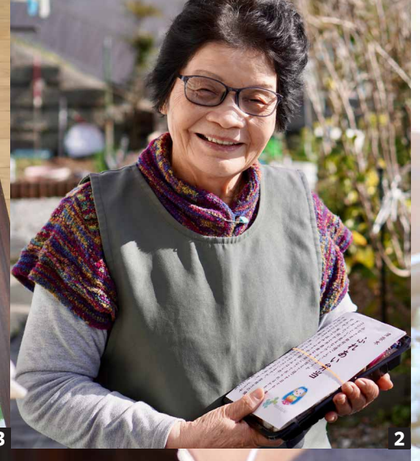
この日のお弁当は、桃の節句を前に、ちらし寿司や煮しめ、桜餅の入ったもの。町内の150世帯、1人暮らしの高齢者に届けるために作られました。社会福祉協議会とJAとの協働事業で、もう30年も続いているそうです。弁当の掛け紙にはこんなメッセージがしたためられていました。

「明日はひなまつり。ささやかではございますが、皆さまの健やかな日々を願い、想いを込めて作ったお弁当です。自然がつくりだす美しい風景とともに、穏やかな時を過ごすお手伝いができれば幸いです」

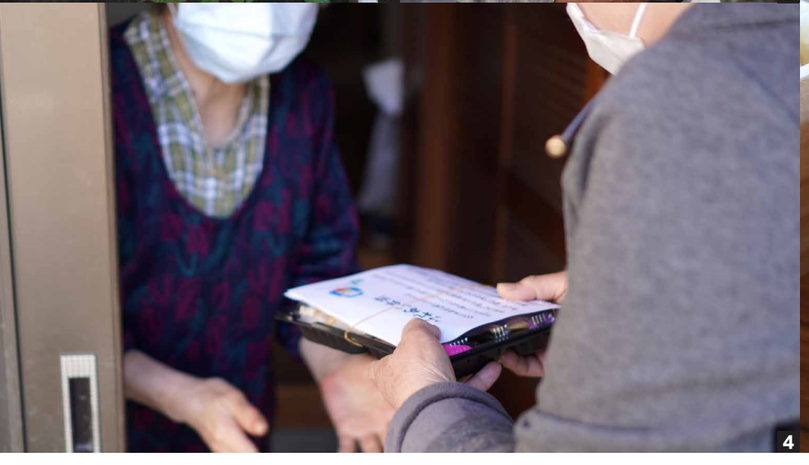
お祝いの日も、別れの日も、ともにつくって、一緒に食べて、喜びも悲しみも分かち合ってきた私たち。コロナウイルスとて、その1人ひとりの一歩を止めることはできません。

これからもふるさとの味と、大切な仲間とともに歩みましょう。私も遅れぬように、みなさんのあとをついて行きたいと思います。


1


2


3


4

【写真説明】 1．駅弁大会で販売した津奈木三めし／2．うれしいし、ありがたい。と、ふれあい弁当を手にした／3．地域の柑橘や漬物を生かした加工講習会／4．玄関先でのやりとりにお互いに心があたたまる／5．JA女性部会員も多いつなぎスローフードのメンバー


5