



えびめの ええもん
うまいもんをつくる

松山市南部を流れる重信川からさらに南。三坂峠にかけは四季を通じ自然が美しい。久谷地区にある「久谷夢工房 矢竹グループ」創作のふる里料理は、きれいな水で育った米を存分に使っている。

「若 妻さんのところからの付き合い「い」という6代を中心とした6人の主婦が「それぞれの特技を生かして、地域のために何かした



八木富乃さん、渡部さん、相原さん、西林エツ子さん、永山さん=写真左から。取材日に不在だった村井紀子さんもメンバー。連絡先=久谷夢工房 代表 光田正さん TEL089-963-4862



▲「矢竹笹ずし」 「くたに華甘酒」▶

い」と3年前にグループを立ち上げた。地元産のおいしい米を使い、「皆さんに喜ばれている」というのが、郷土料理「矢竹笹ずし」と「くたに華甘酒」だとメンバーの渡部淑己さん(61)は話す。矢竹は久谷の史跡、荏原城跡に茂っている。戦国時代、弓矢の材料にするために植えられたと伝わる。地元の催しの際、押しずしをその笹で包み「矢竹笹ずし」と名付けてふるまったのが好評で、グループの名にも採用した。

6月下旬の取材当日は、同地区で開かれる久万高原町の農村歌舞伎一座の公演前日。観客に出す160人分の「くたに華甘酒」の仕込みを公民館で行っている最中だったが、あれこれ手順を尋ねると――。米麴にやわらかく炊いた赤米と湯を加え、ポットで撰氏65度に保つ。これを一晩置く。程よく発酵し、赤米が上品な桜色に。米麴は、米を蒸して麴を加え3日間熟成させ、冷凍保存していたもの。だそう。気温や湿度に気を配り、雪が降ったように麹菌を発酵させる作業だが、「おみそ作りで培ったノウハウがあったので、苦にはならなかったですね」とメンバーの永山照美さん(67)。

冬 は濃いめに温かく、夏は少し薄めにして冷やして出す。成

人式や敬老会などでは、飲む人に合わせて味も調整する。アルコール分は無く、子どもにもOK。「おいしいね、懐かしいね、と喜んでもらえることが、一番のやりがいです」と永山さんはにこり。「お互いの気持ちがあわかっていて、言いたいことが言えるので、一番いいものが作れるんですよ」と代表の相原マサ子さん(68)は言う。現在は注文を受けて作っているだけだが、「地域の方々はもちろん、松山全体に、さらには県中の人にも知ってもらい、やがては一般への販売もしたい。後継者を育てて、末長く続けていくことが夢」と相原さん。「やろうと思ったら何でもできます。時間もあるし、経験もあるし」と皆さん、充実の笑顔を見せていた。

文 黒河由佳

目次

読売ライフ

2006年9月号

- 1. 地域の話題 I
- 5. お気楽らっくす/首筋のマッサージ
- 6. 特集/
大自然が息づく北の大地へ
- 12. ガーデニング/鉢のリサイクル
- 14. ファッション/
スカート
- 16. 今月の運氣
- 17. ことばのよもやまばなし 赤筆診療たん
- 19. みんな de 川柳
- 20. プレゼント
- 21. 連載 No Kidsの未来図

- 22. 料理/
残暑に涼を添えて
- 25. パズル 頭の道場
- 26. 読者の?探ります/おへそ
- 29. 健康/頻尿
- 32. 読者から.../
今月のテーマ「機械おんち」
- 35. 家計塾
- 36. 通販 まはろショッピング/
北海道 味自慢!!
- 38. 地域の話題 II
- 40. YCだより 虹 情報

表紙の絵

「ゲド戦記」

物語の主な舞台ホート・タウンの街並み。急斜面に築かれた街の建物は崩れかけ、粘土づくりの家々はてんでに赤、黄、オレンジ、白のしっくい塗りに塗りかためられています。陽気な商人の声とともに、街はにぎわっているように見えますが、売られているのはまがい物ばかり。魔法が力を失い、目に見える、手に触れるものしか信じられなくなった街。現代を生きる私たちにとって、「見えるもの」と「見えぬもの」はどんな意味を持っているのでしょうか。(スタジオジブリ)