



地域の知恵が詰まった豆料理

金丸弘美

食総合プロデューサー

三重県のほぼ中央部、小さな山々が広がる多気郡多気町。そこに直売所とレストランを併設した「せいわの里 まめや」がある。

名前の由来は「豆」。町で大豆栽培を行い、大豆そのものはもちろん、豆腐、がんもどき、厚揚げ、豆乳、湯葉、豆味噌などにして販売をし、また料理にして出すという豆製品が主役の店だからだ。そして「まめ(勤勉)」という思いも込められている。

お店から仲人に宅急便で贈り物をした。すると、奥さんから「豆腐、うまつっ!」「がんも、うまつっ!」と、食べたものごとの感想が次々と携帯にメールが飛んできた。実際「!」と感嘆符をつけたくなるほど、うま味に満ち溢れている。地元で大豆栽培をして、それを使っているからだろう。

よく考えると、大豆栽培から豆腐を作って、作り立てを店頭で出している豆腐屋さんって、ないのではなからうか。

店頭で様子をみると、次々に豆腐や厚揚げが売れていく。店の裏の工房からできたての豆製品ができて、お店の人が「今、作っていますから、ちょっと待ってくださいね」と対応をしている。そのお客さんも遠方から車で来ている。

厚揚げがはちきれそうに膨らんで分厚い。山吹色に輝いている。揚げたての油の香ばしさが漂う。

口になると、大豆のうまみがしつかり閉じ込められていて、それが、噛みしめると口中に広がるなめらかな甘さ。厚揚げつて、こんなにも美味しいものだったのという嬉しさがこみあげてきた。油揚げは黄金色に輝いて、ふっくら感が、「私を見て!」とささやきかけてくるようだ。

豆腐がでかい。市販の豆腐の倍もあるうかという大きさで、器からはみ出すように盛られている。がんもどきも大豆をたっぷり使ったもので、優しい味わいでほくほくだ。

絶品だったのがきな粉。奄美・徳之島でもらってきたばかりの黒糖で、きな粉餅にしたら、うまみたっぷりの香ばしさが漂う味わい。大豆がしつかりたくわえたうまさ、炒ったことで、さらに味わいが豊かになり、香りも上品でやさしい香りになる。

豆腐製品は直売所で売られている。そのお隣がレストランで、木の大きなテーブルに、大皿でいくつもの料理が並んでいる。そこから自由にとつていただくbuffetになっている。おから、豆を使った煮物、湯葉などがある。

そのなかに可愛らしいこぶりのいなり寿司があった。ちよつと一口という可愛らしいサイズ。その形状だけで、丁寧な仕事ぶりがわかるというものだ。いなりを包む油揚げが薄く、味付けも上品で、

ご飯との調和が素晴らしい。ちょっとほかではない味わいだ。料理に使われるお米、野菜も地域で採れたものばかりだ。

横では竹串に刺した田菜が炭火で焼かれ、たつぶりの自家製味噌のたれをつけて出してくれる。

器をみると、取り皿も湯呑も、大きさは揃えてあるが、一つ一つが、どれもデザインが違う。派手な色合いはないのだが、それが料理にあっている。店を出した当時、資金が足りなくて、みんなが家庭から持ち寄って揃えた器なのだという。家庭で使われていたもの。それが妙にしっくり、お店に溶け込んでいる。

「まめや」は、地域の有志が、農業や暮らしや四季、農家の技術を残していこうと、お金を出し合って生まれたお店。町の合併前に、花のない11月の時期に花を咲かせようと、みんなが参加をして、地域のお祭りをしたのがきっかけだったのだという。代表は北川静子さん。彼女と知りあったのは、農水省が推薦をしている「地産地消の仕事人」の

集い。私も集いに参加し、全国各地で多くの素敵な方々と出会うこととなったのだが、その一人が北川さんだった。もと役場の職員で、花の祭りを手伝ったのがきっかけで、店舗運営を始めることとなった。

みんなで花を咲かせる活動をしていくうちに、町の人や、四季の素晴らしき、農業、お母さんたちの料理などに触れ、これらの農村文化を残し、後継者を育成する取り組みをしながらというところで、生産、加工、販売の仕組みを作っていこうと有志35名がお金を出し合って2003年「まめや」が生まれたのだという。

「まめや」の運営が面白い。働いているのは20代から80代まで40名ほどだが、実際に毎日きている人は、半分ほどしかない。

「お年寄りは週三回。ゲートボール、老人会、神社の掃除、スクールバス運行、パトロール、野菜づくりもしなきゃならいからね。中年の人は、家での介護、娘さんの出産、農業もある。みんな自身の身体だから、いろんなこともある。休暇も必要。だからいつでも替わるようにしている。豆腐づくり、お菓子づくりなど、シフト制になっている。みんなが責任をもつてやっている。子供が熱を出した、お葬式もある。お互いさんだから、仲良く助けあう。そしてうまく働く」と北川さんなるほどなあ。地域一体になっているお店だったのだ。こんな仕組みができれば、全国の地方が元気になれるのではなからうか。

長寿番付の一位は長野県。その理由のひとつとして、高齢者の就業率が高いこと。つまり生きがいがあることだ。

「まめや」は、みんなの元気が詰まっている。だから豆腐や厚揚げも美味しいんだと納得の味わいなのだった。



いなり寿司や豆腐などの並んだブッフェ

焼きたての味噌田菜