

真の豊かさ



こだわ「さがん」

あけましておめでとうございます。
21世紀も3回目の新年を迎えました。新世紀になったら、私たちの暮らしはどう変わるのかと思ってましたが、まだまだ20世紀とそんなに変わらないような気がします。でも、この佐賀の地で、変化の芽生えを

見つけました。スローフード スローライフ。少くも手間や時間がかかっても、「衣」「食」「住」の暮らしの基本を、自らの手でじっくりこしらえる。真の豊かさを求め、「新世紀的生活」を楽しむ「さがんもん」を紹介します。【山下託史】



益と正月が一緒になつたようなにぎわいを見せる唐津くんち。地元の家で盛大に振る舞われる「お節料理」ならぬ「くんち料理」は、佐賀の「スローフード」の代表だ。くんち料理は曳山が出る14町内だけでなく、周辺の家庭でも作られる。親せきや友人、仕事の取引先などを招き、日ごろの感謝の意を表す。代表的なメニューは、タイまたはアラの尾頭付き姿煮、刺し身、ゆでたツガニ、栗おこわ、里芋やごぼうなどの煮しめ、野菜の卵とじ、かぶの酢のものなど。中でも食卓を豪華に飾るのがアラの姿煮。玄界灘産の地物のほか、最近ではフィリピン沖などで取れた50キロもの巨大アラも登場する。

唐津市出身で、唐津くんちを紹介した「えんや〜」の著者でもあるジャーナリスト、金丸弘美さん(50)＝東京在住＝の実家でも、くんち料理をこしらえる。金丸家では、おくんちの本番、お旅所神幸の11月3日に、毎年約80人の客が訪れる。朝4時から親せき内の女性6人が料理に取りかかる。作る料理は50種類。準備は10日前から始めるが、食材はできるだけ新鮮なものと、当日の朝、

巨大アラの姿煮など50品

腕振るう「くんち料理」

超豪華なおもてなし

近年仕出し屋に鉢盛りで売りに来る行商から取られたを仕入れる。材料費は20万〜30万円。かまぼこや甘酒も自

家製という手の込みようだ。女性たちは肝心の曳山を見るひまもなく、終日「おもてなし」に追われる。金丸さんは「旬の食材をふんだんに使い、手間ひまかけて作るくんち料理は、地方食の多様性そのもの。まさにスローフード」と胸を張る。



金丸家のおくんち料理。6人の女性が作る料理は50種類に及ぶ—金丸弘美さん提供