

Enjoy Slow Food Times 2

Feature article—くんち料理

日本の祭りに「スローフード」在り!

確かにスローフードの波は、イタリアからやってきた。しかしこの運動が目指すテーマは、すでに日本の伝統的な食文化に現存しているものだ。

Home Sweet Taste! ジャポニズムに帰ろう!

そしてゆっくりお家でご飯を食べよう!

文=金丸弘美 写真=松本和生



2001年10月4日に「ニッポン東京スローフード協会」

発会式の席でイタリアから来日したスローフード協会の副会長ジャコモ・モヨリ氏に、唐津のくんち料理が載った写真集『えんや』を贈呈した。それを見て「これぞスローフード!」と絶賛してく

4日(昔は10月29日だった)

唐津くんちは11月2・3・4日(昔は10月29日だった)に

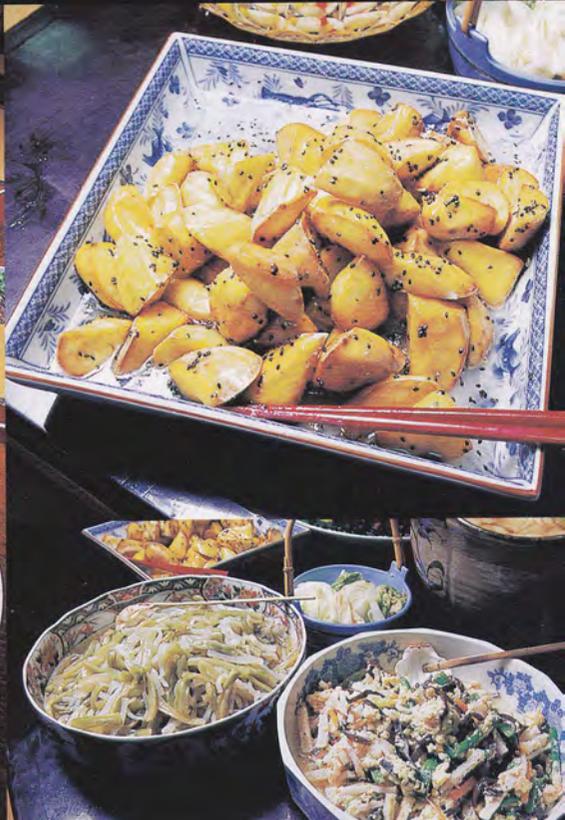
れた。

くんちとは「供日」からきた言葉で、神様に供えるという意味である。つまりくんち料理とは、五穀豊穡を祝う秋祭りに神を迎え祝福を受け、繁栄を祈る料理である。唐津くんちは11月2・3・4日(昔は10月29日だった)に行われる佐賀県唐津市の秋祭りだ。11月2日から3日にかけての深夜、神社で神様がお神輿に移られるお宮移しが行われる。そして11月3日に、お神輿を間に14台の漆の曳山(山車)をお供に町内を巡行する(神幸祭)のである。そして人々は、神の祝福を受

ける。4日は神輿はなく、山車の町廻りがあり、各町内の山車の曳き子たちは各家を巡り、食事をしながら親交を深めるのである。唐津くんちで有名なのは、江戸末期から明治初期に作られた和紙を何枚も張って漆で塗った(一閑張り)華麗

な14台の山車だろう。けれども唐津くんちの醍醐味は、実は各家庭で作られるくんち料理にある。このくんち料理には2つあって、3日に神輿と山車が浜辺に行く(御旅所神幸)とき、浜に幕を張って、町内で食事をする浜弁当と呼ば

れるもの。そして各家庭で作られる料理である。どの家でも50人から100人、多いところは300人分もの料理を作り、1年間にお世話になった人、仕事の取引先、親戚、友人・知人と呼んでもてなす。多くの人を呼べるのは繁栄の証であり、また多くの家に



Photos by Kazuo Kikuchi

2001年12月3日「ニッポン東京スローフード協会」第1回シンポジウム



2001年12月3日、「ニッポン東京スローフード協会」の第1回シンポジウムが行われた。内容は、「アイガモ水稲同時作」の体系化に取り組み、海外との交流も活発に行う古野隆雄氏を迎えての講演会と、古野氏の田んぼで育った合鴨を使ったフルコースの食事を、「アイガモ水稲同時作」とは水田にアイガモを放し、害虫や雑草を食べてもらったり、土をかき回してもらい良質の稲を育てる農法。これにて一枚の水田でご飯(米)とおかず(鴨肉、魚)が同時に生産される、古野氏曰く「一鳥万宝(いっちょうばんぼう)」の農法なのだ。そして食事は10月4日の設立記念パーティに続いて三國清三氏がプロデュース。前菜からデザートまで、全品にアイガモを使用したまさに「カモづくし」となった。また料理1品ごとに違う種類のオーガニックワインを楽しんでいたなど、質沢な趣向を凝らした会となった。

また、2001年10月にポルトガルのボルトで開催された「Slow Food Award 2001」の報告を、実際に現地で参加した島村菜津氏が行った。日本からも今年の「Slow Food Award」に推薦者を出す予定。条件は環境を含めて日本の食文化の振興に貢献している人。これぞ! という方がいたら「ニッポン東京スローフード協会」までご連絡を!

①古野隆雄氏 ②当日のアイガモ料理 ③三國清三氏 ④島村菜津氏
⑤金丸弘美氏。今回の会をプロデュース ⑥ワインを提供いただいたオーガニック・エコ(株)児玉義和氏



呼ばれるのは、幸が多いということになる。
料理は、一家の主婦が中心となつて、姉妹や娘や、家族の女性陣、それに親戚も加わって料理をするところが少なくない。この料理のために、くんち貯金というのを郵便局で受け付けているほどである。祭りに備えて材料費を1年前から貯めておくのである。

作られる料理は多彩。凍りコンニャクや蒲鉾やシイタケや鶏肉などを、出し汁で煮て卵でとじた卵とじ。秋にはもっとも味ののるツガニ(藻クズ蟹)の生きたものをぶつ切りにして炊きこんだ蟹飯、笹栗を入れた栗ご飯、タラの胃、ごぼう、昆布の含め煮、白花豆の砂糖煮、波皮栗の甘煮、酢豚、とらはぜの三色蒲鉾、海老と白身魚、エソの五色揚げ、ぶりの照り焼き、ハマグリ、ツガニやサザエ、サトイモの煮たもの、鯛の姿煮、などが鉢や大皿に並ぶ。これも家庭によってすべて異なる。

昔は、炭火で焼いた鯛の浜焼き、鯨などが並んだ。
かつては唐津市の町内だけでなく郊外の神田、町田の農村部まで、手作りの料理を作りお祝いをした。しかし、最近は商店街が寂れ、また農村部は住宅街となり、くんち料理をするところがめっきり少なくなった。それでも手作り料理を残そうというお母さんたちもいる。食べておいしいと言われることが、またお母さんたちの喜びでもあるのだ。

スローフードセミナー「スローフードの今とこれから」が開催



去る11月16日、目黒の庭園美術館迎賓館において、スローフード会員の手島麻記子さんが主宰する未来食卓21による「スローフードの今とこれから」と題したセミナーが開かれた。セミナーは同時開催された「S-モードな食卓コーディネート展」にあわせて開かれたもので、昨年ブラで開かれたチーズ・フェスティバルの出展模様や、日本のスローフード運動の現状などが説明された。テーブルコーディネートを中心とした未来食卓21の今後の活動については同事務局まで。

問い合わせ: 未来食卓21事務局
(株式会社彩食尚美内) ☎03-3478-4782



日本初! スローフード・ガイドブックが登場!!

「ニッポン東京スローフード協会」では、日本初のスローフード・ガイドブック「スローフード宣言! イタリア編」を編集した<株>木楽舎。スローフードに関するQ&Aをはじめ、島村菜津氏によるイタリアの小さな村々とそこに生きる良質な生産者たちの紹介、そしてオーストラリア(レストラン)・ガイドなど、これ一冊でスローフードのすべてがわかる完全版。今年には日本版の発売も予定中。要チェック!!
問い合わせ: (株)木楽舎 ☎03-3524-9572

Welcome Slow Fooder!

「ニッポン東京スローフード協会」は、イタリア・スローフード協会、そして「ソトコト」と協力し、日本におけるスローフード運動を展開しています。スローフードに関するご意見、ご参加を希望される方は、ぜひ下記までご連絡ください。お待ちしております!
〒104-0045 東京都中央区築地7-5-11 ソトコト編集部内「スローフード協会」担当宛 <http://www.nt-slowfood.org>

