

# 佐渡の山里に受け継がれる 食の記憶を地域の力に

本誌編集部

あえて交流の場を設けることで地域の食を見直し、地域の自信につなげていこう、そんな声かけから始まった「大崎そばの会」。地粉で打った十割そばと素材な家庭料理でもてなしが口コミで広がり、今では観光産業までに成長した。でも、大きく儲けるつもりはないという。大崎の暮らしがあつてこそその食、その知恵を活かした三〇年の軌跡を探ってみた。

五月中旬、田植えを終えて間もない田んぼには早苗たちがお行儀良く並び、柿の新芽がもう若葉となつて淡い緑に輝いていた。ここは、おけさ柿の産地として知られている佐渡島田羽茂町<sup>はちまぢ</sup>、その山間に位置する大崎地区である。戸数八三戸、斜面を拓いた棚田と果樹園が展開する山里。島であることを忘れてしまうような風景に、白い花が彩りを添えるのは初秋のころ、ソバ畑である。

お米に代わる日常の糧として、大崎では古くから自家用にソバを栽培してきた。母から娘へ、姑から嫁へと受

け継がれてきた手打ちの大崎そばは、つなぎを一切使わないのが特徴である。どこにでもあった家庭の味、そんな大崎そばをもとめて、今では年間で二五〇〇人ほどの人たちが大崎にやってくるという。受け入れているのは「大崎そばの会」のメンバーたち、この活動はまもなく三〇年目を迎える。

## ■大崎の食を見直してみよう

「そばの会がこんなにも長く続くなんで、当時は誰も思

っていないかったですよね」

と語るのは「大崎そばの会」の会長を二年前から務めている川上公紀さん。第一回目のそばの会が開かれたのは昭和五三年二月のこと、川上さんはそのときから関わっている古参の一人である。そばの会の発案者は当時の婦人会の人たちと社会教育指導員として地域で活動していた藤井三好氏だった。

「あのころは島でもインスタント食品が普及しはじめて、手打ちが当たり前だったそばにも乾麺が入ってきていました。でも、大崎でそばといえば、やはり昔ながらの手打ちでつくる十割そば。そんな「ホンモノのそば」を見直そうという声かけからそばの会が始まったんです。それから羽茂の海辺の集落との交流も目的の一つでした。道路事情もあまりよくなかった時代ですから、山側と海側との行き来は今ほど頻繁ではなかったんです」

人さまに家庭の田舎そばを振る舞うなんて恥ずかしい、という声もあったが、あえて交流の場を設け、大崎そばをたくさんの人たちに食べてもらうことで自分たちの自信にもつなげていきたい、そんな思いもあったという。

会場となったのは羽茂町の公民館。地元で栽培したソバの実を石臼で挽いて粉にし、切りそばのほか、羽茂では「そばべつとこ」と呼ばれるそばがき、小豆汁にそば団子を入れる「そばどじょう」などを振る舞った。集まったのは三七人、町内だけでなく相川から参加した人も

いたそうだ。手作りの素朴な味に参加者の評判も上々で、二回目は会場を大崎地区の公民館に移し、そばだけでなくきび餅やきび団子、山菜料理など大崎ならではの家庭料理も加わった。参加者は前回を上回る五三人。会員制という形式にし、参加費は一人当たり一〇〇〇円でそばは食べ放題とした。

以降、そばの会の会場は大崎の公民館となり、新そばの時期である一二月に毎年開催することになった。さらに当日はステージで大崎の人たちによる郷土芸能も披露。文弥人形やチョボクリ、鳥刺し、カニ舞いなどその芸達者ぶりに会場は沸いたという。参加者は回を重ねるごとに増え、七回目には一〇〇人を超えた。

「そのころには毎年来てくれる常連さんもいまして、当日はてんやわんやの大騒ぎでした。料理を用意して、会場では次々にそばを打って、その合間にステージに立つて。人前で踊るなんて恥ずかしいので、順番をなすり合ったりしてね。毎年そばの会を楽しみにしてくれる人がいたので、やめるにやめられなかったという面もありますが、来てくれた人が喜んでくれれば、私たちも嬉しいですから」

そこにはもてなしのころもある。大崎は昔から地区の結束が強く、やろうと決まればみんな力で合わせる、そんな地域性が大崎の暮らしをつくってきたという。

「だからこそ、そばの会をここまで続けることができた

のかもしれない」

■ そば粉につゆにと  
こだわった大崎そば

一〇回目を数えるころから参加者は一五〇人を超え、手狭で老朽化の激しかった大崎公民館での開催には限界があった。そこで新しい拠点づくりをという機運が高まり、平成八年に「大崎活性化センター」を建設、以来、そばの会の会場は当センターとなる。毎年一回の開催だったが、今では一月から翌二月にかけて計五回そばの会を開き、それ以外の時期でも随時予約を受けてそばや料理を用意する。訪ねた日も一五人ほどのグループが宴を楽しんでいた。島内だけでなく島外からの来訪者もいて、三年前から毎年春には大崎に来ていたという。「そばだけでなく、お料理もおいしいですよ。春に来ているのも、山菜料理が楽しめるからなんです」とみなさんそう、やっぱり味に勝るものなし、である。早速、大崎そばをご馳走になったが、見た目はふだん食べなれているそばとはちよつと違うような。やや深めで小ぶりのお皿にそばが盛られ、つゆがたっぷりとかかっている。「佐渡でそばといえば温かいのも冷たいのもかけそばなんです。器もどんぶりではなくて、こういうお皿に盛ることが多いですね」

と教えてくれたのは、大崎そばの会のメンバーの一人

である赤坂タミ子さん。十割そばとは思えないほど、のどろしが良くコシが強い。そばの香りもしつかりと残り、つゆがまたおいしい！

「出汁にこだわっていますから。使っているのはアゴ（トビウオ）と煮干、昆布、カツオ節、シイタケです。アゴと煮干は乾煎りするのがコツですね。こうすることで生臭さを取り除いています」

以前はカマスも使っていたが、春先にどうしても生臭さが強くなるため省いたという。互いの舌で確認し、料理を工夫してきた大崎そばの会のメンバーは現在三五人、その内女性は二九人。「主役は女性たちですよ」という川上さんの言葉通り、そば打ちも料理も彼女たちが担っている。この日、厨房で忙しく立ち働いていたのは、赤坂さんのほか、川上良江さん、中川アイ子さん、鰹名豊子さんの四人。ちなみに良江さんは川上さんの奥さん。定期的なそばの会以外で予約の入ったときは、声をかけ合ってスケジュールを調整し、お客さんの人数に合わせて作り手を揃えている。

そばの会当日も予約の場合も現在は一人当たり二〇〇〇円の料金で、そばのおかわりは自由。打ちたて茹でたてのそばを出しているため、厨房では常に誰かがそばを打っている。つなぎを使わない十割そばは打つのが難しそう。何かコツがあるんですか？

「とくはないね。母親や姑さんが打っているのを見て

いるうちに、なんとなく覚えちゃうものだよ」とみなさん。聞けば、そばの会の女性メンバー全員がそばを打てるのか。ただ、そば粉が変わると十割で打つのは難しいという。そのワケを良江さんに聞くと、「機械で乾燥させたソバで挽くそば粉はパサパサしていて、つなぎなしでは打ちにくいですね。ですからここで使うソバはすべて天日干しにします」とのこと。

さらに産地にもこだわりがある。大崎のソバを使うのはもちろんだが、足りない分は隣の地区、滝平で栽培されているソバを使う。滝平も大崎と同じく山間の集落である。昼夜の寒暖差が大きい山地の棚田でつくるお米は、甘味も粘りも増しておいしいと言われるように、ソバも食味が良いらしい。佐渡はソバどころでもあり、海辺や平地の畑でもソバが栽培されているが、その環境によってソバの味は微妙に変わるそうだ。畑でつくるのか、お米の裏作として田んぼでつくるのかも異なる。

ちなみに大崎のソバは焼畑で栽培している。七月下旬から畑の雑草を刈ってその場で乾燥させ、火を入れて雑



新そばの時期に開催されるそばの会は多いときで200人の来場者がある。

草を焼き、その灰は土壌改良として土にすきこむ。八月下旬までに順次播種し、一ヶ月頃から収穫が始まるというサイクルだ。なんとも手間のかかるやり方だが、「焼畑でつくったソバはおいしいですから」と、これまたみなさんが声をそろえる。ソバを天日干しにするのもしかり。代替のきかないものは手間がかかっても当たり前のように残っていく。そんなていねいな暮らしが大崎では受け継がれているのだろう。

ただ、「そばの会がなかつたら、大崎でもソバを栽培する人は減っていたのでは」と川上さん。つくる人が減れば畑は荒れていく。今、目の前に広がっている風景も異なっていたのかもしれない。自家用だったソバに商品としての価値が生まれたことで、農地を維持していくことにもつながっているのだ。ではいったい、年間でどのくらいのそば粉を使うのだろう。良江さんがざっと計算してくれたところ、その量は約一三〇〇キロ。先にも記したが年間の来場者は約二五〇〇人、定期的で開催されるそばの会以外で入る予約は六〇回ほど。これはもう、立派な観光産業であり、それを支えているのが女性たちの腕である。

「そばの会では多いときは二〇〇人を超えるお客さんがいらっしやるので、一日で八二キロのソバを打ったこともありますよ。あのときはホントに大変でしたね。腕が棒のようになりましたから」  
八二キロ……、ひたすらこねて、のして、切って、茹でていたに違いはない。

■旬の地の素材を使った  
手料理の数々

こだわりのそばと同じく、大崎そばの会のもう一つの



厨房では順次そばを打ち、打ちたて茹でて出す。



器に盛られた大崎そば、麺はやや太め。



旬の山菜を使った手料理の数々。

ウリは、女性たちが作る手料理の数々である。この日のお客さんのために用意されたのは一二品。五月ということもあって、山菜の天ぷらやタケノコの山椒味噌和え、ワラビのおひたしなど山菜料理が多い。この他、野菜やコンニャク、豆腐を加えた煮しめ、きんぴらや漬物、干柿入りのポテトサラダなど、山の幸や野菜をふんだんに使った料理がずらり。逆を言えば、肉や魚を使った料理は一品もない、というわけ。  
「魚や肉は大崎ではとれませんから。地元の家や畑でとれるものしか使っていません。地のものを使えば自然と

四季それぞれの味が出せるし、大崎ならではの家庭料理を楽しんでもらっています」

だから料理は材料の調達から始まる。予約が入ったら人数を確認し、厨房を担当する女性たちは山を駆け巡って山菜を採り、自家用の菜園から野菜を収穫して、当日の朝、活性化センターの厨房に集合。煮しめ、天ぷら、酢の物、漬物など、ある程度定番料理は決まっているが、その日に持ち寄った材料を見て、オリジナル料理を創作することもある。例えば本日の創作料理の誕生秘話はこのなふう。「あら、ダイズがあるじゃない」「鉄火味噌みたいにしてみようか」「そうね、だったらダイズは水に戻して茹でて油で揚げると。ゴボウもあるから入れよう」「甘くした味噌をからめれば、おお、できた、できた」「でも、ちょっと見た目が地味じゃない」「確かにねー、だったらネギをちらしてみようか」と完成したのがダイズの甘味噌和え。これがホントに美味！みなさんの知恵の賜物である。

またひよんなことから作ってみた創作料理が定番の人氣メニューになることもある。その一つが干シイタケの佃煮風。干シイタケを水に戻して水分を切り、片栗粉をまぶして油で揚げ、甘辛しょう油でからめている。この干シイタケは蝦名さんの家で栽培しているもの。

「形が悪かったり小さいものは出荷できないので自家用にしています。そばの会でたまたまこれを作ってみ

たら評判が良かったんです。お客さんたちには「これ何ですか？」ってよく聞かれますが、シイタケですよと伝えるとびびりされますね」

市場出荷では規格外となってしまうものも、そばの会では工夫次第で活かすことができるのだ。

### ■ 現金収入も大切、でもそれだけじゃ味気ない

野菜や山菜など料理用に持ち寄った材料は、そばの会として購入し、わずかではあるが材料費として持ってきた本人に支払っている。お客さん一人当たり二〇〇〇円という料金で、おまけにそばは食べ放題。このリーズナブルな料金設定を維持するためには、材料費を抑えるしかない。大崎では調達できない肉や魚を使わない理由はここにもある。肉や魚を料理に使うためには店なり市場から購入しなくてはならないが、自家用の野菜や山菜など山に自生しているものは、元値はタダも同然。これらを料理に活用すれば原価を抑えることにもなり、材料を提供した側にとっては、わずかでも現金収入につながるという仕組みだ。そして、そばを打ち、料理を作ってお客さんをもてなす彼女たちもボランティアではない。そばの会としてちゃんと日当を支払っている。「だからこそ楽しく続けることができるんですよ」とみなさん。

地域の食を見直し、地域の誇りを取り戻していこうよ、

そんな声から始まったそばの会、当初は現金収入が目的ではなかったが、順調にお客さんが増え、収益が得られるようになってからは、メンバーたちにその労働の対価として還元しているのだ。ボランティアだけでは続かない。収入を得られることが、やる気にもつながっていく。一年を通して

野菜が収穫できるように、畑の作付けを工夫するようになるし、保存や加工にも手を抜かない。なかでも山菜は定番料理には欠かせない素材となるため、春に一年分を採取し、例えばフキやワラビは塩漬けに、ゼンマイは手でもんで天日乾燥、タケノコは茹でたものをオカラと塩を混ぜた床に漬け込む。古くから大崎に伝わる食の知恵、活かさなければ消えていたであろうものが、ここには今でも当たり前のように残っている。

ただ、収入につながるとはいえ、金額にしたらわずかである。多くを得ようとすれば料金設定を上げることになるが、「そこそこ儲かればいい」とそばの会の人たちは思っている。「私たちが作ったそばや料理をおいしいといっって食べてくれたら、私たちも嬉しいですから」と。



前列左から川上良江さん、鰹名豊子さん。後列左から赤坂タミ子さん、川上公紀さん、中川アイ子さん。

現金が介在すれば市場原理が働き、彼女たちが作ったそばや料理は当然のことながら「商品」となる。しかし、現金収入も大切だけど、それだけじゃ味気ない、そんなそばの会でやりとりされる「商品」は商品であって商品にあらず。おいしかったですよ、というお客さんの笑顔、そばの会を続ける

ことで活かされてきた食の知恵の数々、守られてきたソバ畑はお金に換算することはできない。大崎という土地があつてこそ、食、人と人、人とモノとの行き来のなかで生まれてきた「商品」、のようなものだからこそ、無理なく、楽しく、そばの会を続けることができたのかもしれない。収入の一部をプールし、メンバーたちとソバの産地を訪ねる小旅行は毎年の恒例行事となり、さらに夫たちの対応も変わってきたそう。

「以前はそばの会の作業に出るといって、またか、みたいな顔をされたけど、よつぱどの農繁期でなければ快く行かせてくれるようになります」  
「わざわざでも収入になるし、何といっても生き生きとした妻の顔を見るのは夫としても嬉しいのでは。」

## ■ 食の記憶が 後継者を育てる

そばの会のお客さんは約半数が島外の人である。観光の途中で、また、島の親戚や知人と一緒にやってきたりするが、島内ですら宣伝はほとんどしていない。パンフレットの一枚でもあってもよさそうなのに、それもない。おまけに、大崎に通じる道路は大型バスも入れない。「小型の観光バスならなんとか通れるかもしれん」とおおらかに構えている川上さん、ないないづくしなのに、どうしてこんなにお客さんがいらっしやる？

「口コミでしょうね。例えば去年きたお客さんが、今年にはお友だちを連れてきて、そのお友だちがまたお友だちを連れてきてくれる。それに、一度来ると常連さんになつてくれる人が多いんです。一回目のそばの会から毎年欠かさず来てくれる人もいますよ」

島のグルメといえば新鮮な魚介類と思われがちだが、そばの会の素朴な手料理が今の時代に受け入れられているという面もある。残り半数のお客さんが島内の人である理由もそこにあるのかも。島で失われてしまったものが、大崎にはまだ受け継がれているのだろう。それにお客さんが増えすぎても、正直困るはず。材料の調達から始まり、そばを打ち、料理を作つてと手間と時間をかけているため、受け入れる人数には限りがある。宣伝にお

金をかけるより、口コミでそこそこお客さんが来てくれる、そんなスタイルが大崎そばの会にはふさわしいのかもしれない。

ただ、課題もある。そばの会のメンバーは五〇代なかばから七〇代後半、若い人材がなかなか育たないのだ。でも、何故かみなさん、あまり悲観はしていない。

「若い女性はほとんどが稼ぎに出ているからね。でも、私たちの歳になれば、やりたい人はいると思います。私たちも同じでした。若いときはそばより、肉料理のほうを食べたかったしね」

自分が食べたいと思えば引き継ぐ人は出てくるよー、そんなものさしもあったのか。これももしかして大崎スタイル？ 受け継がれる食の記憶が地域の力になる。

### さどがしま 佐渡島 data

新潟市の西約45kmの日本海にある国内最大の離島。面積854.88km<sup>2</sup>、周囲262.7km、人口67,502人（平成19年3月現在）。万葉の時代から「遠流」の地に定められ、北前船の寄港地としても発展、世界有数の産出量を誇る金銀鉱山が江戸末期まで幕府の財政を支えるなど、数奇な歴史背景から独自の文化を形成してきた。能楽や鬼太鼓、文弥人形など芸能も盛ん。産業は観光業、水産業のほか、離島でありながら県内でも有名な米どころであり、おけさ柿の産地でもある。平成16年3月に1市7町2村が合併、1島で佐渡市が誕生した。

