

たんぼづくりの家を訪ねて



鉱山と農業の街花岡は、いつしか花岡駅が廃止となり、鉱山は円高不況によって合理化が進められいやがうえにも過疎が進んで人々は暗い感じになっています。加えてこの秋の稲の収穫量はぐんと低いものになりました。この暗い気持ちをふっ飛ばすものはないかと考え、おいしいたんぼをつくっている家を訪ねることにしました。花岡町アセ石の山本佐吉さん宅では、早くからたんぼづくりを手掛け、地域の皆さんにふる里の味を届けて喜ばれています。

きりたんぼの 原点から

早速山本さんからお話を伺うことにしました。山本さんはまずたんぼの由来から話してくれました。

むかし樵(きこり)たちが山中に入って作業をするとき、一日に一回しかご飯を炊かないものですから、その日の朝に炊いたご飯をこねて串に刺しておき、みそをつけてあぶって食べたり、その辺にいる山うさぎや山鳥の肉、きのこなどを入れた鍋と一緒にちぎって入れ、煮て食べたのが始まりのようです。

「刃物で切って入れるのではなくて、あくまでも手でちぎって入れるのが本当です」と強調していました。

山本さんがたんぼをつくり始めたのは、秋田市のあるグループから本場大館のきりたんぼをつくってもらえないかと依頼されたのがきっかけだったそうで、とにかくたんぼの原点に戻ってつくろうと考え、失敗に失敗を重ねているうちに二、三年があつたという間に過ぎてしまったといえます。

やはりたんぼは何といってもササニシキやアキタコマチでつくったものが断然味が良く、見た目にも非常に光沢が良いのだといえます。ただ、いくらササニシキやアキタコマチといった味の良いご飯を使っても、機械で圧縮してたんぼにしたのではせつかくの味が落ちてしまいます。どうしても手づくりで、ご飯の粒と粒のつながり

をどうするかを考えてつくるのが一つのコツであるように伺いました。

皆さんに喜ばれる たんぼづくりを

山本さんのところは、たんぼづくりといっても食堂を開いているわけではなく、ただ大館の米と秋田杉をつかって、どうしたら本場の味のたんぼを安く皆さんの家庭へ届けることができるのかを追求しているように見受けられました。農家の人が自分の米を持ってくるとその米でたんぼをつくるし、そうでない人にはササニシキを使つてつくるようにしているということでした。

お祭りや新米が出回るたんぼ会の頃には、「手づくりの味が良いし、大きいたんぼだ」とこの地域のたくさんの人たちから喜ばれているようです。また、盆や正月に帰省した人や都会から遊びに来た人の中にも、手みやげにと喜んで持ち帰る人がいるようになったといえます。

各家庭の 代行役として

各家庭の生活様式も昔とずいぶん変わってしまい、たんぼを刺してあぶれるような囲炉裏もなくなり、また家庭で少しばかりの木炭を買ってもとめるのもめんどろなようです。今の子供は米離れしているといわれますし、事実、日本人の米消費量は減ってきています。米も加工の仕方によってはこんなにおいしく食べられるのと思

いますが、生活様式が変わり、たんぼなどのように、食べたとしても自分の家では簡単につくれないというの、米の消費量が減っている原因の一つではないでしょうか。せめて、盆・正月やお祭りに各家庭の代行役としてつくってあげたい」と山本さんはたんぼづくりについての考えを話してくれました。

多くを考え 一事を尊す

白米からたんぼがで上がるまでは、研いで水に浸して一時間、炊くのに一時間、こねて串につけるのに一時間、あぶって一時間とどうしても四時間はかかるということですが、たんぼづくりの主役である奥さんが、素朴な木目の串につけたまっ白でおいしそうなたんぼを出してきて実際にあぶって見

せてくれました。ご飯の炊き方、水加減が一番難しいとのこと、あぶるとき木炭は有害なガスが出るので別の部屋で一度おこしてから用いるそうです。

「やはりたんぼは天然秋田杉の串に秋田のうまい米でなければ」と目を細め、「良い材料を使うとふっくらと焼けて串から自然に離れます」と誇らしげに話してくれました。帰りがけにふと見ると、玄関の正面に杉木目の板に書が掲げられています。

多くを考え
一事を尊す
意志あれば
道通す

この日、山本さんから伺ったたんぼづくりの話は、この言葉につきるのだなと思いつきながら帰途につきました。

広報市民リポーター 高杉義勝(繫沢)



▲山本さんと奥さんから取材する高杉リポーター(右端)

◇広報市民リポーターだよりは、毎月1日号で、6人のリポーターが独自に取材した記事を掲載しています。