

# 山間高冷地が 育んだ食文化

山深い岩泉町。山間高冷地であるがゆえ、人々は自然の恵みを生かした独自の食文化をはぐくんできた。昨今は自然食志向の時代を反映し、郷土に根ざした「スローフード」を再興する運動も盛んになっている。風土の鏡ともいえる食べ物とそれを育む人々を訪ねた。

(溝口太郎)

## 湯川博士も愛した 山の恵み どんぐり

小本川沿いの国道455号に面した道の駅いわいすみのレストラン「大地工房」で、奇妙なラーメンに出会った。

## 岩泉フード 発

開発の発端は、98年10月に盛岡市で開かれた国民文化祭。同町岩泉の主産物の「どんぐりラーメン」が自慢だ。



歯ごたえと味で人気のどんぐりラーメン。岩泉町乙茂で。

婦、八重樫春子さん(79)らの「地場産品利用加工研究会」が郷土食をヒントにつくった「どんぐりパン」が物産展に出展され脚光を集めたのがきっかけだ。

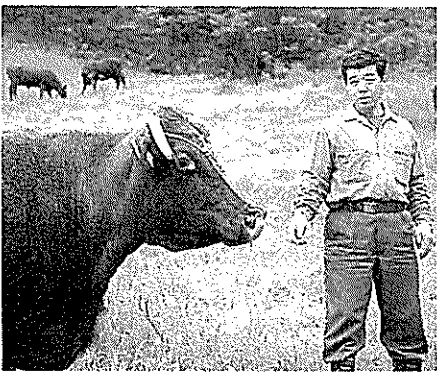
お年寄りから聞いた「どんぐり酒」をヒントに、こうじて発酵させたどんぐりを使って焼いたのが「どんぐりパン」だ。

わけてラーメンを開発。今ではチゲラーメン、冷めんなどバリエーションも増え、看板商品だ。

かけが、実はノーベル物理学者湯川秀樹の湯川博士の一言だったのだ。

「湯川先生の言葉がどれだけの支えになったか。人が食べてきたものには人を支える力があるんですね」。八重樫さんは懐かしそうに話した。

## 短角牛いる山残したい



「ことひめ」と名付けられたこの短角牛とはもう9年のつきあい。「家族のようだ」と合砂さん。岩泉町安家で。

アワ、ヒエ、地大根。郷土がはぐくみ暮らしを支えた食材を後世に伝える動きも岩泉にはある。

自然の恵みを生かした独自の食文化をはぐくんできた。昨今は自然食志向の時代を反映し、郷土に根ざした「スローフード」を再興する運動も盛んになっている。

「どんぐりが粉になるならめんも作れる」と98年のレストラン開業にあ

「山の恵みを生かした先人の知恵が今も形を変えて村を潤している」と下道さんは感慨深げだ。

高齡化や過疎化、輸入自由化の波で、短角牛を飼育する農家は急速に減っている。30年前に97戸あった安家地区の飼育農家も今はわずか13戸。ほとんど後継者がいない。

「これだ」。地元の農家と契約し、「深山栗しほり」と銘打って84年に発売。今では岩手を代表する銘栗の一つだ。



栗あん入りの水まんじゅうも好評。岩泉町岩泉の中松屋で。

## 食糧難の味 栗でヒット

「何か特色のある商品を探しあぐねていた。栗しほりは秋から早春の限定品だが、夏は栗あんの水まんじゅうなどもあり、人気だ。