

かがわ里海聞き書きプロジェクト 報告書 vol.2

「五名の郷土食を伝える人（東かがわ市）を訪ねて」

●インタビューを受けてくれた名人

原田カネ子さん（80歳）（主婦 豆腐・味噌・甘酒づくり）

●インタビューした人

岸 聖国（津田高校2年生）

（取材日 2015年11月7日 場所・東かがわ市五名）

東かがわ市五名は、山の緑に囲まれた静かな場所。取材に行った時はちょうど紅葉が始まった頃合い。緑と赤のコントラストが濃くなり始める前の、美しい場所でした。



取材させてもらう原田カネ子さんは、五名に昔から伝わるお味噌や豆腐作りのプロフェッショナル。はじめ、インタビューは自宅でということでしたが、味噌づくりや甘酒づくりなどについて伺うことが決まったとき、それぞれの調理道具などがあつた方がわかりやすいだろうと、農村加工場で行うことになりました。



原田カネ子さんは五名で生まれて五名にお嫁に来られた方。五名の生活研究グループ、改善グループ時代のお話から、それらが解散し、現在は少人数で自分たちの分、欲しいという方がいる分だけ作っていること。皆さん高齢になられたので、続けていくことがなかなか難しくなってきたことなどを話してくれました。



麦ごはんをつくときの「からうす」、豆腐や味噌づくりなどの話では「麴」「発酵」「寝かせる」、台所は昔は土間で「おくどさん」で調理していたことなど、岸さんにはわからない言葉がたくさんでてきました。味噌やこんにゃくが何からできているかも知らなかった高校生の岸さんは、まずそこから原田さんに質問していました。



地域のお母さんたちが大豆を種まきし、育て、それを味噌や豆腐にしていたこと。各家庭で代々受け継いできた食の品評会なども開催していたそうです。五名の自然と共に生きる人々が育み、受け継いできた食文化について伺うことができた取材の場となりました。

