

いわてシニアネット&KAWAGUCHI

第64回文化サロン・講演会

心のこもった、おもてなし

「そば」が美味しい！

平成28年11月24日(木) 大通り リリオ3階

講師 ^{まいた}米田 カヨ 先生 (岩手県認定「食の匠」「そばえ庵」店主)



プロフィール

昭和10年、二戸市出身。平成8年、岩手県食の匠(手打ちそば)に認定され、翌年には農林水産省・そば打ちマイスターにも認定される。郷土食の愛護に努め、平成10年には岩手県ふるさと食品コンクール優秀賞(食品名「てんぼ」)を受賞した。平成12年、カシオペア食の技術研究会設立に参画し初代会長に就任、翌13年には自宅に米田工房「そばえ庵」を開店する。平成14年、毎日新聞社主催毎日農業記録賞全国優良賞、平成17年岩手県主催むら・もり・うみ女性アグリビジネス活動最優秀賞。平成25年、カシオペア連邦局「おもてなし課長」任命。そして平成26年、農山漁村・生活活動支援協会主催農山漁村女性・シニア活動表彰最優秀賞(農林水産大臣賞)に輝いている。

岩手県地方の農山村には、春夏秋冬、暮らしの知恵を活かした食文化が伝わります。「四国4県」の面積に匹敵するといわれる広い岩手県では、県北、南・北三陸沿岸、県央、県央西部、県南地域等、歴史と文化を彩るそれぞれの食文化があります。

今日はそのうちから二戸市・下斗米で「そばえ庵」を営む「食の匠」米田カヨさんをゲストにお招きし、「そば」をはじめ、この地方に伝わる雑穀を活かした郷土料理の創意工夫、食生活の知恵をお聞きします。

<私が生まれた地方の時代背景と環境の変化>



私は生まれも育ちも二戸でございます。朝夕折爪岳を見て育ちました。結婚は昭和30年十文字です。生まれも育った所も農家です。小さい時から米に雑穀を混ぜて食べていました。十人兄弟の五番目です。結婚した先も農家でしたので、豆をまいたり畑をしたり、米雑穀を作っていました。お金になると云うことで葉タバコをやる農家が増えて、雑穀は減ってきました。昔は雑穀は貧しい生活と思っていました。嫁は小遣いが無いので豚を飼いはじめお金を稼ぎました。

私は豚のお母さん豚母（とんぼ）と云われ農作業の合間に豚を大きくしました。

楽しみは近所のあるお母さんが私達も勉強しなければと云って、生活改善グループを作りました。二戸市になる前です。その当時の農家の仕事はみんな手仕事で、馬も働き手として大事にしました。田んぼに入って馬を引っ張るのは嫁の仕事で、一回だけ実家の父親が田んぼの中での馬の引っ張り方と歩き方を教えてもらいました。

そのうちにサッポロビール契約のホップ生産組合が出来、地域の人達が働くようになりました。

その後生活改善グループに入り、二戸市で昭和59年から平成6年まで盛岡市の川徳デパートで特産品フェアがあり、そば打ちとヘッコチョコだんごを実演販売しました。デパートでやるのは楽しみでしたが、二戸から遠く朝早くから遅くまで働くので、子供のいる人などだんだん参加する人が減ってきました。でもこの体験はとても勉強になりました。



あるお客さんが皆さん方はとも贅沢ですねと云われました。とんでもない、百姓は贅沢ではないと思っていたのでそんな事はない、と云うと自分が作ったものを自分で作って食べる事は素晴らしいことですよと云われ、なるほどと思いました。このような食べ物は二戸のどこで食べられますか？ と問われ、

地元到手打ちそば屋が無いことに気づかされました。そば、ひえはお金を出して食べるものでもないし、百姓の母さんがお店を出すなんて考えられませんでした。

<そばえ庵を開店するまでの足跡>

そのうちある会社の人がある会社にと誘われましたが断っていました。しかし冬だけと云う事で保険会社に入り 20年働き 65歳まで働きました。

平成7年産直を始め農協青年部の幹部が考えて、十文字はグループでやろうと云うことになりました。農業もやりながら麺とお菓子加工をやり産直に出品し、その頃からお客さんが来るようになり、その延長で「そばえ庵」を開店する運びとなった訳です。

平成8年「そばえ庵」は手打ちそばの匠の認定を受けました。5人の匠のそばの打ち方が違うのと、郷土の食を守って良さを伝えるためには勉強しなければということで福島にグループで行きました。そば切りの包丁の素晴らしさに感動し、高価な包丁を買いました。帰って来て鍛冶屋に同じものを作ってもらい、麺棒も作ってもらいました。そして、そば打ちを体験してみたいと云う人々の要望に答え、作業場を解放し直接指導をしています。



そば粉十割で水で打つそばです。昔の食の文化を大切にしたそばの打ち方を教えて行きたいと思います。

若い後継者をたくさん育てたいと思っています。

このあと会場では米田さんがスライド上映をしながら、そば打ちの行程を解

説し、特に注意しなければならない水の量、練り方、伸ばし方、切り方のコツを長年の経験を基に説明しました。

今回の文化サロンは体験型のイベントをテーマにしており、12月4日に「そばえ庵」にお邪魔して、米田さんのご指導のもと、そば打ち体験をしてみませんかと参加者に呼びかけたところ、10名の希望者申し込みがありました。このため、貸し切りバスをチャーターし、一路二戸市に向かいました。

第64回 いわてシニアネット KAWAGUCHI
「文化サロン」関連イベント

「手打ちそば」体験会

県北・二戸地方、暮らしの食文化を体験しよう。

講師・そば打ち指導
米田 カヨ さん
(後の朝日「手打ちそばえ庵」(旧手打二戸そば)店主)

2016.
12/4 日

集合時間/午前10時
集合場所/盛岡駅南口バスターミナル
マイクログリッド二戸市に隣接。【アクセス】二戸市立中央公民館(旧二戸市立中央公民館)2F
会場/二戸市「そばえ庵」(旧手打二戸そば)〒991-2422 TEL.0195-23-8411

あなたも、そば打ちの楽しさを体験してみませんか。
「文化サロン」で講演された米田カヨさんのお店を訪ね、米田さん自家製のそば粉を使ってそば打ちができる体験会を開催いたします。そばが出来たら、皆さんで打ったそばを「そばえ庵」特製のたれでご賞味いただけます。

【募集】12名様限定
【会費】2,000円(そば打ち体験代金/税込み)
*お申し込みは「文化サロン」にて、そば打ち体験は別途お申し込みが必要です。
【申込】「文化サロン」会場でお申し込みください。
*お申し込みは「文化サロン」にて、お申し込みは「文化サロン」にてお申し込みください。
*お申し込みは「文化サロン」にてお申し込みください。

主催/岩手県生涯学習振興会 NPO法人いわてシニアネット
〒020-0541 盛岡市南町10-12 ☎019-821-8100
盛岡市南町10-11 ☎019-821-8100
URL / <http://www.iwanet.or.jp/> URL / <http://www.iwanet.or.jp/>

以下に当日のスナップ写真を掲載しました。



