

地域で愛されてきた「けんちん汁」を次の世代へ

令和2年度岩手県食の匠^{たくみ}認定者

薄衣 ハル子 さん

うすぎ・はるこ 61歳 細野



昭和34年生まれ。細野出身。両親、息子と暮らす。平成20年にJA新いわて女性部安代支部に入り、28年から副支部長を務める。趣味はクラフトテープ手芸と旅行。好きな食べ物は栗で、モンブランケーキに目がない甘党。座右の銘は「初心忘れるべからず」。

細野で民宿「里渡り宿ふるさと」を営む薄衣ハル子さんが、昨年12月4日に郷土料理「けんちん汁」で県知事から食の匠^{たくみ}に認定された。八幡平農業改良普及センターからの推薦で、同センター管内では19人目、本市では10人目となる。

県北地域の郷土料理であるけんちん汁。薄衣さんも幼少期から母が作るけんちん汁を食べて育った。「安代では年越しの頃から大量に作り、縁側など寒い場所でも保存し、大みそから正月にかけて温めなおして食べていました」と懐かしむ。

身近な郷土料理を味わってほしいと民宿のメニューに加え、修学旅行生や宿泊客に提供を続けることで味に磨きをかけてきた。「安代は山菜の宝庫」とフキやワラビを自ら採る。「友達と山菜採りをしている時は楽しいけれど、採ってから塩蔵するなどの処理が大変。でも、おいしかったと言われることがうれしく



薄衣さんの作ったけんちん汁。箸でつかみやすいように、昔より具を少し大きめにカットしている

て」と笑みを浮かべる。

具だくさんのけんちん汁は、不足しがちな栄養素をバランス良く含む、体に優しい料理。中に入る天然の山菜は免疫力を高める効果があるといわれ、新型コロナウイルスなど未知の感染症がまん延する時代には、必要な食材なのかもしれない。

「現在はコロナウイルスの影響でイベントや講座がなくなり、食の匠として活動するのは難しいが、収束した際には、昔から地域で愛され、引き継がれてきたけんちん汁の味や技を、次の世代に伝えていきたい」と腕をまくる。

【広告】

コミュニティバス「にしね眼科」バス停すぐ
薬のプロフェッショナルがあなたのご相談を承ります

漢方のあさひ薬局 西根中学校前店

公認スポーツファーマシスト
国際中医専門相談員
認定実務実習指導薬剤師

薬剤師 齋藤 貴将

八幡平市大更24-1-118(西根中学校前) TEL.0195-70-2311

■編集後記

▽雪凄いですね。ここ数年の雪不足が嘘のようです。この量であれば、スキー場も多いに盛り上がるはずですが、GOTOトラベルが全国で一時的停止になり、影響はかなり大きいと思います。本当に間の悪いウイルスです。雪不足も帳尻を合わせたのだから、コロナもそろそろいいんじゃないですか。(多)

▽出初式を取材。皆さんキリッとした顔つきで、キビキビと動いていて格好良かったです。ぱつが悪かったのは私妻に送られ会場に向かうまではいいものの、市役所正面道路は団員が定位置に向けて歩く真っ最中。よけてもらい道ができる様子はまるでモーゼのようでした。ご迷惑おかけしました。(吾)

※広報はちまんたい2月4日号(Na308)の印刷経費は1部71.5円、発行部数は10,080部です。経費の一部は広告料で賄われています。広告掲載については、(株)総合広告社(☎019-626-3370)まで。

