広報 はちまんたい Hachimantai
Feb.2021 No.308

キラリ輝人（ひかりびと）91

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〟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保存し、大みそか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て」と笑みを浮かべる。

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

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。

■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。ば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　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　斎藤貴将
八幡平市大更24-1-118（西根中学校前）TEL.0195-70-2311

※広報はちまんたい２月４日号（№308）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、㈱総合広告社（☎019-626-3370）まで。

ミックス　責任ある木質資源を使用した紙　FSC® C023138

令和３年２月４日発行
〒028-7397岩手県八幡平市野駄第21地割170番地
■ホームページ https://www.city.hachimantai.lg.jp
■発行　岩手県八幡平市　☎0195-74-2111　FAX0195-74-2102　■編集　企画財政課
■印刷　川口印刷工業株式会社