

津久井地域の伝統的家庭料理、「にごみ」とは？

神奈川県相模原市津久井地域は古くから小麦の栽培が盛んだったため、日常的にうどんが食されてきた。昭和三〇年代頃までは、うどんと野菜を一緒に煮込んだ「にごみ」は一般的な家庭料理だったが、食生活の変化により今ではほとんど食べられることがなくなり、作り方を知る人も少なくなっている。

津久井地域商工会連絡協議会では、この「にごみ」を津久井地域の名産品に育てたいと考え、本学との連携による「にごみ」の再現と普及を目指すプロジェクトがスタートした。本学では生活デザイン学科の櫻井美代子助教を中心とした学生有志によるチームを編成した。リーダーの前田美佳さんと村上絵美さんは、津久井地域のことはよく知らなかったがレシビを再現できることや、学外の人と交流しながら調理ができるのはおもしろそうだと感じ参加した。

プロジェクトでは、まず、かつて「にごみ」を作ったことがあるおばあちゃんたちに聞き取り調査を行った。



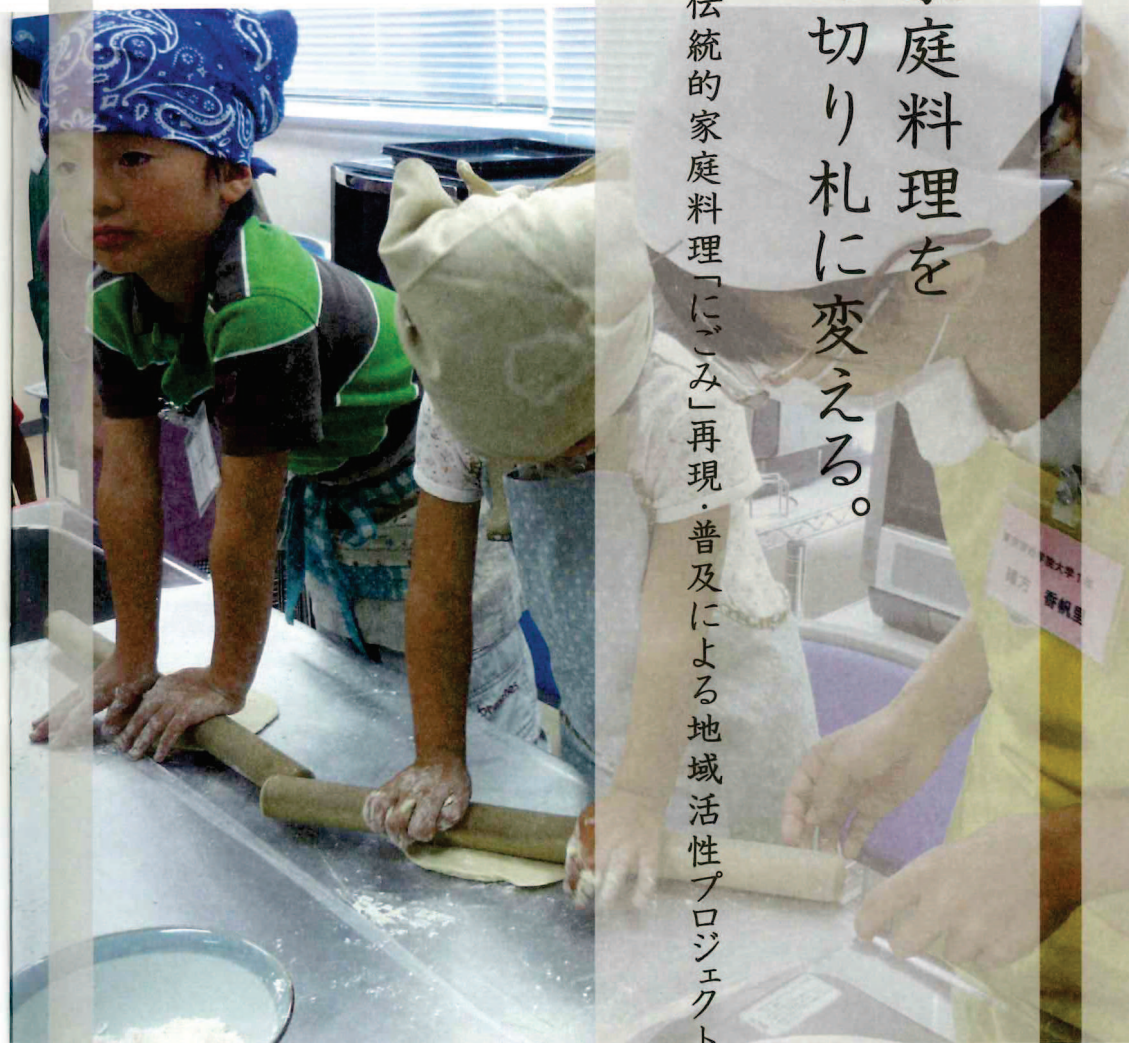
プロジェクト概要

- テーマ
津久井地域の伝統的家庭料理「にごみ」を聞き取り調査に基づき再現するとともに「にごみ」の普及を行う。
- パートナー
津久井地域商工会連絡協議会
- 担当教員
櫻井美代子 助教
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 担当学生
前田美佳、村上絵美(生活デザイン学科3年)、ほか11名
- 実施期間
平成23年4月～平成25年3月



消えゆく家庭料理を 地域活性の切り札に変える。

津久井地域の伝統的家庭料理「にごみ」再現・普及による地域活性プロジェクト



初めてなのに懐かしい。
おばあちゃんの味が現代に蘇る

津久井地域の四地区（城山、津久井、相模湖、藤野）で聞き取り調査を行い、味付けや食べ方の違い等を確認した。調査の結果、城山地区は味噌と醤油、藤野地区は味噌など、地域によって味付けが異なることが明らかとなり、再現レシピも味噌味と醤油味の二種類を作成することとした。

聞き取り調査に基づく再現は、おばあちゃんたちの記憶に基づくものゆえ、話しのとおりに調理しても昔と同じ味が再現できるとは限らない。使用する野菜の種類や量、うどんの塩分量などに合わせて修正を加え、工夫をしながら再現レシピを完成させた。再現した「にこみ」は見た目も味も決して華やかではないが、家庭料理らしいやさしい味で、初めて食べるのになぜか懐かしさを感じる、そんな料理だった。

平成二三年度は再現レシピのパンフレットを作成し、飲食店をはじめ、関係各所に配布し、「にこみ」の普及を図った。

今後の展望、そして、プロジェクトから学んだこと

これまでの活動により、「にこみ」は新聞や書籍等にも紹介されるようになった。しかし、広く飲食店のメニューに採用されているわけではなく、未だ「津久井の名物」になったとは言えない。前田さんも「にこみ」という伝統料理が津久井地域にあると誰もが知っているようになつて欲しい」と考えている。そのためにはまだやる必要がある。プロジェクトでは伝統を踏まえた新しい「にこみ」の開発を進めている。伝統と若い知恵の融合が新たな魅力を付与する可能性もある。

プロジェクトに参加した二人は、地域の方とコミュニケーションできたこと、伝統料理の力強さを実感できたこと、苦労の先にある喜びを感じられたことなど多くの学びを得ている。地域との繋がりが学生の学びや成長に結びついている料理教室の参加者の多くが「今後も参加したい」と答えている。地域の人たちの期待にも支えられ、今後も「にこみ」普及を目指した活動を進めていく。



KVA Column

プロジェクトが地域と学生をつなぐ

本学の所在地は東京都町田市であり、本プロジェクトの舞台は神奈川県相模原市である。本プロジェクトは都県をまたいだ連携ということになる。しかし、地図上は津久井地域と町田市は隣接しており、本学にとって津久井地域は地元と言えるエリアだ。津久井地域は緑豊かな首都圏のオアシスのような地域だが、交通手段が限られていることもあり、本学の学生にとってはけして馴染みのある地域ではない。本プロジェクトに参加した学生の多くもプロジェクトに参加するまでは、津久井地域のことはよく知らなかったという。しかし、ひとたび知れば、風光明媚というだけでなく、人のあたたかさや、地域文化の魅力も含め、関心を持つようになる。

津久井地域には、農業や林業、観光、伝統工芸など、生活学分野と親和性の高い産業が多く見られる。連携プロジェクトをきっかけに相互理解が進み、やがて、学生と地域の自然な繋がりが育っていく。こうしたことも地域連携プロジェクトの意義のひとつと言える。



認知度拡大を目指して料理教室を実施

アンケートの結果、「にこみ」の認知度は極めて低いことがわかった。そこで、平成二四年度は、「にこみ」を知っていたかどうか機会として、料理教室を開催した。

調理のプロではない学生たちが料理教室を行うには相当の準備が必要となる。試行錯誤を重ね、大学の調理実習室で予行演習も行ってプログラムを完成させ、九月に藤野地区、一〇月に相模湖地区で料理教室を実施した。料理教室の難しさについて前田さんは、「グループによって作業のスピードが違う。全体を見渡して時間配分することが難しい」と言う。村上さんは、「参加者と話しながら教えていると重要なポイントを飛ばしてしまうこともあった」と振り返る。

学生にはさまざまな困難があったが、参加者の料理教室への評価は高く、アンケートでは、ほぼ全員が「満足」と回答した。「来た人が喜んでくれたことが嬉しくて、それまでの苦労は消えてしまった」と前田さんは言う。