

## \* 郷土料理を食卓に

以前からずっと気になっていたせんべい汁を作ってみたところ、とても美味しかったのでご紹介します。

スーパーマーケットで、せんべい汁専用のせんべい(かやきせん: 白い南部せんべいで、ややしっとりしています。)を見つけたので、さっそく袋の裏面の説明を参考に作りました。

だし汁に冬野菜をたくさん入れ、ぐらぐら煮立った鍋にせんべいを割り入れます。味つけは白だしを使ってみました。節分の夕食に出したところ、家族からも好評でした。煮込んだせんべいは歯ごたえがあり、すいとんとは異なった食感です。

小腹が空くと、ついインスタント食品に頼ってしまいがちですが、せんべい汁も鍋一つで作れて栄養バランスもいい、いわゆる伝統的ファストフードかもしれません。

長い間、地域で食されてきた郷土料理は、その土地で育った農産物を使って作られることが多いと思いますし、地域の気候、季節の行事とも関連があり、育った土地を離れて暮らすようになって、ふと思い出して食べたくなる味なのではないでしょうか。

食の匠でないと作れないような手間をかけた料理もたくさんあるようですが、忙しい農作業の合間に作られていたであろう、おやつ類は比較的簡単に作れます。先輩たちから伝承されてきた郷土料理を学んで、その土地の気候や風土に根差した豊かな食生活にしていきたいものだと思います。

