

# 「浜通りと会津 会津の食で絆づくり」

会津地域に避難してきている浜通りの方と、会津の方が「食」という文化を仲立ちに絆をつくり、長引く避難生活の元気の源としてもらうため、道の駅ばんだい活性化センターにて、会津の野菜を使用した郷土料理の調理を行いました。

調理メニューは、ざくざく煮、ぜんまいの煮物、ニシンの煮物、きゅうりと豆麩とわかめの酢の物です。会津産の太くて立派なゼンマイに驚きの声があがりました。



ざくざく煮は地域によって切り方に違いがあるそうです。それぞれの野菜の切り方を丁寧に教えていただきました。



参加者は、調味料の量を質問したり、会津地域で初めて見た野菜の調理方法を質問したり、と有意義な時間を持つことができました。



料理の完成です。どれも会津産の野菜をたくさん使用しています。



写真

左上:左 ニシンの煮物

右 ゼンマイの煮物

右上:きゅうりと豆麩とわかめの酢物の物

左下:会津産コシヒカリのご飯と枝豆

右下:ざくざく煮

ニシンの山椒漬けの作り方も教わりました。参加者は、会津本郷焼きの漬け鉢と会津独自の調理方法にとっても興味を持っていました。



参加された方々に何うと、避難生活が長期化するなかで、徐々に避難先である会津地方の食材と、ふるさと浜通りの食材の違いが目が止まるようになってきたそうです。それは本県の意外な広さと食文化の違いに気付いたということだと思います。

“食べること”は“生きること”ですし、「こうすると、家族はもっと喜んで食べてくれるかな？」と調理を工夫することは明日への希望につながるのではないのでしょうか。

今回参加された方々を中心に、取り組みの輪を広げて、“食”の絆から元気が出てくればと願っています。