

# 地産地消で上越の郷土食

NPO法人「食の工房ネットワーク」理事長 小川雅子

Jネットの皆様には、いつも「食の工房ネットワーク」をご利用くださって、ありがとうございます。私たちの活動を紹介させていただきます。私たちの活動を紹介させていただきます。より一層のご支援とご指導をお願いできれば嬉しいと思っています。

上越市では、国の法律と同時に「食料・農業・農村基本条例」が作られました。条例では上越市の自給率をいかに上げるか大きなウエイトを占めています。そして、農業を維持発展させるための条例を持つたことで、農業は「食べ物作り」だけでなく、自然環境やその土地の固有の景観をつくり、文化をつくり守って、「農業を大切に」する「気風がより一層増すこと」を願っています。

食の工房ネットワークは、このような

背景で市から正善寺工場の施設を移管さ

れて活動しています。食の安全・安心と地域の農業が衰退していくことから、地産地消やスローフードを進めることも大切なテーマの一つであり、「食べ物選びは命の問題」を合言葉にしています。そして、食の工房では市民全体に毎日の食事

の見直し、とりわけテーブルの上の食材に関心をもち、安全・安心を心掛けて食べ物作りに取り組む人や、田畑を渡る涼風さえも感じていただきたいと思っています。

そのために食の工房では、上越の郷土食の体験教室を年間一〇〇回以上開いています。コンニャク作り、笹寿司、笹だんご、蕎麦打ちなど季節の行事食の他に、梅干し、味噌、たくあん漬などの保存食作りです。小学生から大人まで様々な人に、体験を通して上越の食文化の豊かさを感じてもらっています。味も香りも

地元でしか感じられない体験は、毎日の食材選びに生かされると思っています。

この地で生まれた食材には無駄がありません。八つ頭の茎は「いもがら」に、大根葉は干し菜にして冬に備えます。何気ないちよつとした「こつ」も達人から教わられます。地産地消は、環境に負担をかけない食生活であって知恵のかたまりです。

中山間地の活性化のお手伝いもしています。年四回のイベントは竹の子祭り、若荷祭りのように特産のアピールであり、あじさい祭りは正善寺の景観を堪能するイベントです。郷土芸能の掘り起こしは収穫祭の「天狗の舞」です。農業が生まれ出した文化を大切にすることと思っています。

その他に「食育」の出前講座も行っています。親から子への伝承が途絶えかけている現代では、手抜きなして仕事の話や言い伝えなども話していきたいと思っています。

ふるさと交流会で四月にJネット会員の方々が蕎麦打ちと味噌作り体験をされました。先般、そのとき作った味噌をお届けしましたが、ふるさとへの想いや懐かしい味がいっぱい入って満足いただけたいでしょうか。

