

ヘンテコ芋は、里を支えた。



高森町色見は、たいそう古い集落だそうです。この色見の名物は、『鶴の子いも』と言われる里芋。この芋は、高森田楽の主役でもあります。先が長くヘンテコな形をしています。けれども、その身は堅くておいしい。この芋だけが色見の自慢だったといいます。「これを昔は牛か馬に積んで高岳と根子岳の間の日ノ尾峠を越して宮地へ行っていたんです。12リぐらいありますかね。そして、阿蘇神社の前に牛馬をつないで、芋一升を米一升と交換したんです。ここは米がでなかつたんですよ。あと、高森とか白水にも持って行きよりました。そして、あそこからは藁を持ってくる。藁は牛馬のエサにするんですよ。」田楽保存会の本田さんは、昔を思い出したのでしょうか、楽しそうに調子で話してくれました。鶴の子いもは、色見村の人々の暮らしを支えてきた立役者でもあったのです。

鶴の子いもは、『色見いも』とも言い、ここでしかできません。やせた土壌と、寒い気候、そして何よりも他に産葉がなかつたからかもしれません。それが、高冷地野菜が作られるようになるにしたがって、芋を植える農家が少なくなっていたのです。

「ある日、友達と集まった時、最近田楽を食べたらんって話になった。芋がないからできないんですよ。そしてそれに気がついて、たいへんだということになった。最初は、ただ『田楽を食べる会』ぐらいの軽い気持ちで始めたんです。それが評判になり、昭和33年から一年に一回『田楽を食べる日』を定め、多くの人と田楽を楽しむようになった。そして、いつでも食べられるようにと、今の形になったそうです。自家製の豆腐に、こんにやく、生椎茸、沢ガニを竹串にさして、いろいろの炭火でよくあぶる。ピューと音がして芋が泣く。それが焼けた頃の合図です。秘伝の味噌は家庭毎に異なって、つくり方は教えてもらえません。「秘伝なんですよ。家内しか知りませんので、すいません。」田楽の味を決める味噌は、とても大切にされています。



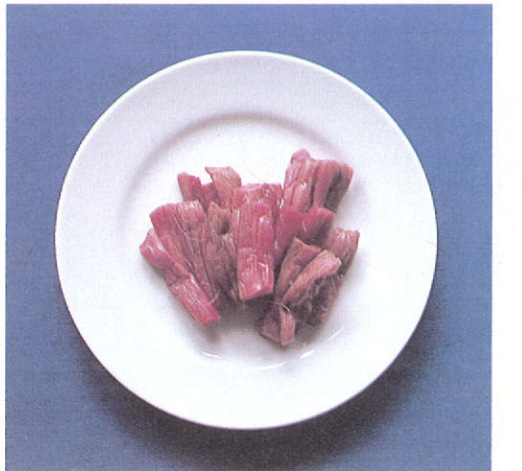
約7百年間も生き続ける田楽。ホクホクとした温かさとコクのあるうまみは、今でも脈々と受け継がれています。

▼つるの子いもについてのお問い合わせ先
高森田楽保存会/09676210234

くまもと'88食と住のまつり うまかもん1分CM 大賞募集!!

- 応募資格
県内在住の方ならどなたでも
- 応募作品
ビデオテープによる30秒～60秒の作品
- 応募方法
市町村役場・県内各農協・県事務所備え付けの応募票を添付して、会事務所まで
- 締切
昭和63年10月15日(出)消印有効
- 送付先及び問い合わせ先
くまもと'88食と住のまつり実行委員会事務局
(県庁農政課内) 公383-1111(内線2486)
〒862 熊本市水前寺6-18-1

中秋の名月に、赤くなる。



9月下旬になると、赤土の漬け込みが始まります。芋(ズイキ)の部分が赤い赤土芋は、収穫量も少なく、身はポロポロとくずれやすい。ズイキはエグミが少なく、漬けると赤くなります。中秋の名月の頃に漬けるのがいちばんおいしく、それより早くても遅くてもダメ。美しい赤い色が出ないのです。

昔から、阿蘇地方に残っている赤土漬は、もっぱらどこでも自家製です。一の宮町の志賀食品は、この赤土漬を販売している唯一の店です。「珍しい良い味をみなさんに知ってもらいたくて始めました。やっぱり、むいて食べて下さって言うとう、みなさん一度出した手を引っこめられすもんね。面倒臭いでしょ。むいたら、あまり残らんしね。」志賀さん夫婦は、20数年前に阿蘇高菜漬の商品化に初めて乗り出した人でもあります。伝統の味を多くの人に知ってもらいたいという願いから赤土漬販売も始めました。赤土漬は決まった時期にしか売ることができません。保存が難しいからです。押しをしないとたないし、押しをすると潰れて食べるところが少なくなってしまうんです。塩がききすぎると、赤くなりません。赤土漬は、なかなか人の言うことを聞いてくれません。それは、まるで、思うようにならない大自然そのままであるようです。

▼赤土漬についてのお問い合わせ先
阿蘇高菜漬本舗志賀食品/0967210467代

三代目 レンコンづくり。



「これがウチの蓮根ですわ。」
案内された場所には、身の丈より高い蓮根の葉が一面に広がっています。作本さんは、松橋で蓮根を作る農家です。そもそも、この地に蓮根を運んできた最初の人を作本さんの祖父。以来、湿田という好条件も重なって、蓮根は瞬く間にこの地に広がったといえます。

くまもと'88食と住のまつり ●11月3日(木)～6日(日) ●熊本市

行事名	会場名	期間	行事の概要
消費者交流ゾーン	白川公園	11月3日～6日	米まつり、農協まつり、ビーフ&ミルクコーナー、フルーツコーナー、海の幸・山の幸コーナー、グルメコーナー、担い手コーナー、熊本の住コーナー、農家コーナー、熊本工房など
メイドインくまもと食品フェア	鶴屋テニスコート	11月2日～7日	農産加工品展示販売、優良ふるさと食品コンクール、オープニングパーティ
'88くまもとシルクフェア	鶴屋テニスコート	11月4日～6日	絹製品の展示販売、シルク製品によるファッションショー
花のゾーン	バルコ	11月3日～6日	生活の中の花など
食の展示インフォメーションゾーン	上通り	11月3日～6日	食に関するパネル等の展示など
住の展示インフォメーションゾーン	下通り	11月3日～6日	住に関するパネル等の展示など
むらおこしゾーン	熊本城二の丸公園	11月3日～6日	県内各地域別に特産品等の展示販売、アトラクションなど
おちよこフォーラム	ホテルキャッスル	11月4日	著名な酒家文化人による「熊本の酒」をテーマにした酒談議
おちやわんライブ	県立劇場	11月5日	「熊本の食」をテーマにしたパフォーマンス
収穫体験ツアー	県内各地	期間中	肥後ビーフ、みかん、椎茸の各テーマ別のコースでツアーを実施
肥後ビーフフェア	県内の飲食店数箇所	期間中	著名文化人と肥後ビーフを味わいながらの食談議

*行事日程は都合により変更になる場合もございます。



阿蘇を満喫! 肥後牛の溶岩焼き



ちょっと珍しいものを見つけました。肥後牛の溶岩焼き。外輪山の尾根がつづく雄大な景色を一望しながら、阿蘇の溶岩を使って、肥後牛を焼く。自分で焼いて食べられる上、霧閉気が最高にいいのです。溶岩の小さな穴(気孔)が水気を吸うので、肉はあっさり焼けます。

製造元は一の宮町の井さん。「溶岩はいいですよ。火でも

もちろん割れないし、油もいらんとですよ。やっぱり、なによりも阿蘇らしかもんな。」
アイデアマンの彼は、溶岩鍋やかがり火スタンド、パーベキューセットなども製作。熊本らしさの溢れる食の小道具ばかりです。

▼お問い合わせ先
民芸工房鉄石/09676210543
協力/阿蘇観光ホテル

熊本のうまかもんは、まだまだたくさんあります。うまかもんを作る人の苦労は、そのままおいしさへとつながっているよう……。その場で味わうおいしさは、やはり地元でなければ味わえません。生産者の懐に飛び込んで、新しい食のカチを発見してみてください、いかが!?