

おかあさんに学び、東北復興を応援しよう!



岩手県久慈市(旧山形村)

2006年に久慈市に合併した旧山形村。産業は林業が中心だが杉、檜の単一木材生産ではなく、天然広葉樹を維持可能な範囲で伐採し炭焼きや椎茸原木栽培等で生計を立てている。茅葺きの古民家、稲を天日干しする稲木、白煙を上げる炭焼き窯など里山の原風景が見られ、久慈・平庭県立自然公園の30万本の白樺林(日本一)や、久慈溪流など自然も豊かで近年は農業・自然体験学習の人気が高まっている。



① おかあさんの宿 岩手県久慈市

谷地 ユフノさん

まめぶの家

被災者の方が喜んでくれたから・・・1万食を提供。

まめぶ汁は旧山形村だけに伝わる郷土料理で、村でも作る家は減っていたんです。この郷土料理を残したくて「まめぶの家」という料理工房を作り、地元青年会の「まめぶ部屋」というグループと一緒に広める活動を始めたんです。3月13日に久慈市のイベントでまめぶ汁を出す予定でした。その前々日に東日本大震災が起きて。材料の準備があったので3月12日に急速久慈市内の避難所で炊き出しをし、それから一週間、市内のあちこちの避難所を回ってまめぶ汁と、数日目からは山形名産の短角牛を使った短角牛カレーも提

供しました。そのうち隣の野田村の被災がもっと酷いという話を聞いて炊き出しにいき・・・。本当に大変な状況で。それから田野畑、宮古、山田、大槌、大船渡、陸前高田、旧河北、旧雄勝、石巻・・・南へ南へと、30回くらいで1万食ほど提供しました。今思うとよく行きましたよね。でも被災者の方はパンや冷たいおにぎりばかりだったから、野菜いっぱいのおいままめぶ汁とカレーがすごく喜ばれた。それでやめられなかったんですね。おかげでまめぶ汁が少し知られて、今は久慈市内でも出すお店が増えました。



森と自然と人が共生してきた山里の暮らしが体験できる。

旧山形村は山の自然に恵まれたところ。ブナやナラや白樺の天然林が残っていて、川も空気も綺麗で、春先の白樺すごくいいですよ。昔から炭作りが盛んで、車がなかった頃

は、炭焼き職人は山の炭焼き小屋に入るとしばらく帰ってこなかった。今、うち(谷地林業)の黒炭は全国の品評会で3年連続一位です。ぜひ炭焼き窯を見ていってくださいね。



まめぶ汁はとっても美味しいですよ!!

あたたかい囲炉裏でのんびり「まめぶの家」

見た目はどこにでもあるお雑煮と変わらないまめぶ汁、食べるもまったくの別物だと知る。もちりした団子を噛むと香ばしいクルミと溶けた黒砂糖が口のなかに広がり、初体験の美味しさに驚かない。さらに甘い団子と野菜たっぷりの醤油汁がなぜか絶妙に合う。数年前まで岩手県内でも無名の郷土料理が、昨年、B1グランプリにも出場。今注目のグルメ、「まめぶ」の母とも言える谷地ユフノさんのお家で民泊。食堂ではテーブルと同じ高さに作られた囲炉裏で、全国一位の炭で川魚や豆腐田楽など田舎料理を焼いてくれる。最高の贅沢です。

