



▲ 新妻さんの畑は遠くに海が見える眺めのよい高台にある。

11月にハウス内で黒じゅうねんの乾燥 ▶ 具合を確認している新妻さん。



新妻さんの自宅周辺には、庭木や草花のほかにも季節の移り変わりを教えてくれるものが沢山あります。私たちが訪れた日は、庭先の塀の上に、沢庵漬用の大根が干してありました。昔ながらの沢庵は評判が良く、地域の人を集めて、公民館で講習会を開くほどです。

十六ささげ、白いんげん、親孝行豆、黒じゅうねんなど、新妻さんは多くの伝統野菜の種を受け継ぎ、お母さんとともに栽培を続けています。白いんげんの羊羹、親孝行豆の天ぷらとおふかし、じゅうねんだれなど、種とともに受け継いだ伝統野菜のレシピも新妻さんの大切な宝物です。

自らが主宰していた直売所 大久日曜市は、震災後残念ながら閉店してしまいましたが、食を通して人と触れ合う機会が多かった新妻さんにとって、「美味しい」、「また食べたい」という声は、農作物を栽培する上で何よりのエネルギーとなっています。収穫や採種に手間がかかる伝統野菜についても「自分が食べたいから作っているだけ」と新妻さんは笑顔で語ります。

永く作っていれば良い時も悪い時もある。けれど、伝統野菜を作り続けてきたことで、新しい出会いもある。伝統野菜の栽培には、不思議な魅力があると強く感じます。

水洗いした黒じゅうねんを干している様子





じゅうねんだれ

【材料】

じゅうねん	1合
砂糖	大さじ2
しょう油	大さじ1
みそ	大さじ1
酒	大さじ1
みりん	大さじ1/2

作り方

- ①鍋またはフライパンでじゅうねんをから炒りし、2～3粒パチパチと弾けたら火からおろす。
- ②①をすり鉢でよく擦り、その他の材料を全て加えなめらかになるまで混ぜ合わせる。(砂糖の分量はお好みで調整してください。)
- ③餅、団子などにかけて食べる。(写真は蒸かした里芋にじゅうねんだれをかけたもの)





親孝行豆のおふかし

【材料】

もち米	1 升
親孝行豆	1 合

作り方

- ①親孝行豆を鍋に入れ、豆がかぶる位の水に半日浸けておく。
- ②①を火にかけて 30 分ほど煮る。この時あまり軟らかくしないのがコツ。煮汁は後で使うのでとっておく。
- ③もち米 1 升は 8 時間くらい水に浸けたあと、ザルにあけ水気を切っておく。
- ④沸騰した蒸し器にもち米を入れ強火で 20 分ほど蒸かす。この時、豆と一緒に蒸かしても良いが、蒸かし上がりに豆の形を残したい場合は途中から投入するのが良い。投入のタイミングは好みの豆の硬さで調整する。
- ⑤いったん火からおろし、豆の煮汁をまんべんなくかける。
- ⑥再び火にかけ 15 ～ 20 分蒸かす。
- ⑦半切り等の容器にあけ、へらで全体を混ぜれば出来上がり。

※⑤の打ち水のことを「しとぶつ」と言うことがあります。これは「湿（しつ）を打つ」からきた方言のようです。