



料理を試食する平泉農業女子PJメンバー

新作料理は、農業生産者や飲食店経営者、食に関心を持つ人など町内の女性12人で構成する平泉農業女子プロジェクトのメンバーのうち6人が考案しました。

町では、11月1日に観自在王院跡で開催された第42回ひらいずみ産業まつりに合わせ、「県食の匠×平泉農業女子プロジェクト」八斗粉料理発表会を企画しました。八斗粉料理には▽あずき八斗▽いものこ八斗▽じゅうね八斗▽とろろ八斗―などさまざまなものがあります。今回の発表会では、町内産農産物を使用した新たな八斗粉料理を提案することで、郷土食の魅力を広め、貴重な食文化として将来に継承することを目的としています。

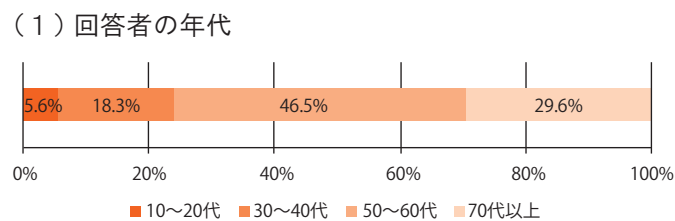
新作料理は、農業生産者や飲食店経営者、食に関心を持つ人など町内の女性12人で構成する平泉農業女子プロジェクトのメンバーのうち6人が考案しました。その試作品13品の中から▽雑穀八斗粥▽ミネストローネ八斗▽八宝菜八斗▽パフェ八斗▽マーボー八斗▽かんしょスティックドーナツの6品に厳選し、県食の匠が作る八斗汁1品の合計7品を八斗粉料理として発表することとしました。

試作会ではメンバーそれぞれが数品の新作料理を披露。全部で13品の料理が考案されました。試作品は、八斗粉にサツマイモなどを混ぜスティック状にして揚げたもの、麺状にした八斗をミネストローネに加えたものなど。八斗の味付けや形状をアレンジし、調理法もゆでる以外に揚げる、焼く、蒸すといった工夫もされており、バラエティーに富んだ料理がそろいました。

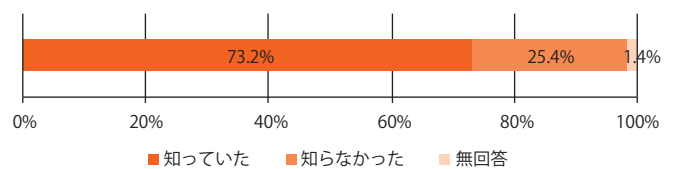


試作会で考案された13品の新作料理

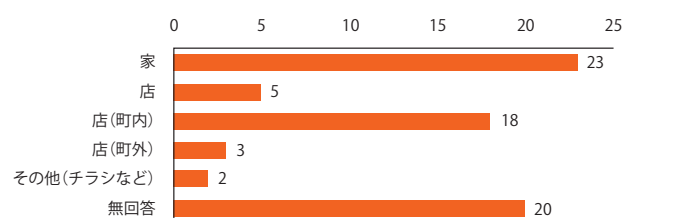
「八斗粉料理発表会アンケート」 調査結果
(アンケート回答者数:71人)



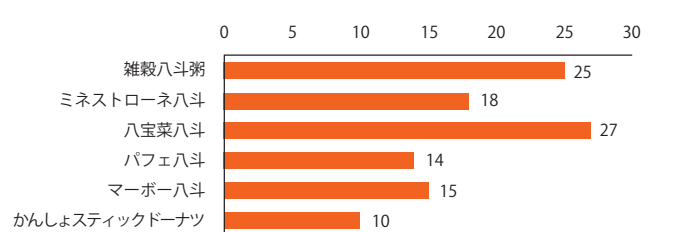
(2) 平泉の郷土料理が、「八斗」であることを知っていましたか？



(3) 八斗料理をどこで知りましたか？【複数】 (単位:人)



(4) 商品として購入したい料理は？【複数】 (単位:人)



「八斗粉料理発表会」ひらいずみ産業まつり当日の八斗粉料理発表会では、県食の匠が作る八斗汁と平泉農業女子プロジェクトのメンバーが考案した八斗の新作料理6品の合計7品を先着100人に提供。その後試食アンケート調査を実施し、八斗についての意識、料理に対する評価、購入希望価格などを調査しました。今後は調査結果を基に今回発表した八斗粉料理をさらに改良していき、商品化に向けて取り組んでいきたいと思えます。

アンケート結果では「平泉の郷土料理が『八斗』であることを知っていましたか」の問いでは、73.2%の人が「知っていた」、25.4%の人が「知らなかった」と答えており、八斗の普及に力を入れていく必要性がわかりました。新作料理については▽美味しかったがしよっぱかった▽食べやすかったーなどの味付けについての意見や、▽八斗でこんな料理ができるとは思わなかった▽今風と昔風が一つになった感じがしてよかったーなどの感想も寄せられました。



来場者の人気を集めた八斗料理発表会

なぜ町の郷土料理となったのか 「八斗」の歴史を探る

どんな時代にも多くの人に親しまれてきた八斗。そして日常食を中心に発展してきた八斗文化。現在は伝統的な食文化の継承が課題となってきています。



平泉の郷土料理「八斗汁」

1 歴史を知る

「由来」

「八斗」の呼び名と文字の発祥の地は、長島地区の旧小島村と伝えられています。

小さい村ですが、なだらかな地形で水にも恵まれ、1年を通して水の枯れることのない「沢」と呼ばれる自然にできた小川が2本流れていました。この沢水を利用して作られた水車小屋が、明治、大正、昭和の初めごろまでに12軒ありました。当初は自分の家で食べる分だけの精米、精麦、製粉加工でしたが、次第に隣近所から、さらには隣村からも加工を頼まれるようになりしました。

しかし加工賃が12軒とも違っていたため、村長が中心となり同業者で加工費の割合を話し合い、申し合わせをしました。



発祥の地とされる長島地区(旧小島村)

その申し合わせのときに定められた加工賃は、もみすり精米の場合、出来上りの白米の一部と精米するときにできる玄米の皮の部分(「サクズ」)の両方でした。精麦の場合も精米と同じ加工賃の取り方にしたそうです。八斗の由来となった小麦の製粉加工については、1俵と数えられていた入れ物、当時は稲わらで作られた俵のことを言い、そこには5斗の小麦が入りました。まずこの5斗の小麦を水車で粉にし、製粉機から出てきた粉を1斗升で5杯取ります。次に水車を止めて、小麦の皮の部分(「ふすま」)の量を計ると、1斗升で3杯あったそうです。5斗は頼んだ客の分、ふすまの3斗は加工賃として水車側の取り分と決められ、これを「八斗挽き」として守られてきました。

「八斗挽き」によりできた小麦粉は八斗粉と呼ばれ、現在でも八斗粉と呼ぶ人が多いです。そしてその八斗粉を料理に使うところから、「八斗」と呼ばれる食べ物が生まりました。

2 歴史を聞く

県食の匠の小山さんに「八斗文化の現状」について聞きました。



岩手県食の匠
おやま 小山 哲子さん(6区)

Profile
八斗を使ったもてなし料理「八斗御膳」で平成25年度に県食の匠に認定。飲食店を経営しながら地域での料理指導や食育活動にも積極的に取り組んでいます。

平泉の郷土料理として受け継がれてきた文化。だからこそ次代にも伝えていきたい。

八斗は小さいときから当たり前のように親しんできた日常食でした。しかし近年は各家庭で作られなくなってきており、子どもたちも食べる機会が少なくなっていると思います。

平泉には、こういう食文化があるということを知った子どもたちや若い世代にきちんと伝えていくことが重要です。

そして伝統的な八斗料理だけにこだわるのではなく、これか

らの若い世代に伝えるためには時代に合わせた変化も必要ではないかと考えています。

時代に合わせた八斗料理ができることで、料理にさまざまなバリエーションができ、それが結果的には八斗文化の発展につながっていくはずですよ。

家庭料理として常にあるものと考えられていますが、今後は平泉の郷土料理として発信することが大切だと思います。