

手作りの味を今も伝えつづける・・・

(2007/03/17 土曜日 00:00:00 JST) -

夫婦で奏でる今昔(こんにやく)物語

おいしいこんにやく



?こんにやく芋を栽培し、収穫した芋で手作りこんにやくを作って振舞う。おいしいこんにやくと絶妙な掛け合いでもてなしてくれたのが、横前地区の宮?松雄さん・美恵子さん夫妻です。おいしいこんにやくは、まず芋から

こんにやく芋



松雄さんのこんにやく芋の栽培は「春に植え、秋には越冬のため掘り出して室(もろ)へ入れ、再び春に植える」を繰り返し、生子(きご:種芋のこと)から収穫まで5年程かかります。収穫まで植えたままの方法もあるのですが、凍(し)みる(芋が凍る)のを防ぐため、掘り出しては植える栽培方法で行っています。こんにやくを作る

手作りこんにやく



この手塩にかけたこんにやく芋を使って、手作りこんにやくを作るのが奥さんの美恵子さんです。噂を聞きつけ、教わりに来る方もいます。まず、芋を磨り下ろして手で揉んで・・・。アクが強いため手が腫上がるので要注意。人に教える時には「手袋を使うように」と言っているそうですが、美恵子さんは素手でも大丈夫。今では、アク友とか、こんにやくの作り方を教わりたい方は是非どうぞ。また、宮?さんのお宅では大豆も栽培しており「大豆は田植えの終わった後、6月中旬ぐらいに蒔(ま)く。早く蒔きすぎると過繁茂(かはんも:人間の背丈ほどになって実がつかない)になってしまう。」と松雄さん。栽培を始めて10年ほど、「昔はどこの農家でも田んぼの『あぜ』に豆を蒔いて、一家分くらいは獲れたけれど、今は畦畔(けいはん)ブロックがあって『あぜ』を塗らんもんで見かけね。」昔と今、栽培方法は変わっても作る人

の温かさは変わりません。