

昔ながらの料理を次世代へ。
農家と漁家の女性たちが
絆で紡ぐふるさとの味。

みんなの力で
復興スクラン!



「釜石・大槌郷土料理研究会」の皆さん。
左から3人目が、代表の前川良子さん。

釜石・大槌郷土料理研究会(釜石市・大槌町)

釜石・大槌地区の農家と漁家の女性たちが、手作りの郷土の味を伝えたいと、「釜石・大槌郷土料理研究会」を結成したのは平成17年。両地区で開催する「郷土料理を楽しむ会」は人気を呼び、郷土料理弁当の注文も積極的に受けようと意気込んでいた矢先、震災が発生し、活動拠点の根浜海岸レストハウスは津波で破壊されてしまいました。

被災した海岸部の会員が仮住まいとなる中、立ち上がったのは山間部の会員でした。仮設団地で食事を提供するボランティアを始め、その姿に刺激を受けた海岸部の会員も活動に合流。「海のお母さんことはひどいことではない」「山のお母さんとのつながりがありがたかった」と互いに語り、信頼の深さがにじみ出ます。

その後、九州や北海道への視察研修で出会った女性たちの活躍にも元気をもらい、「私たちはもっとできる!」と奮起し、本格的に活動を再開しました」と、代表の前川良子さん。強い絆を原動力に、小中学校での食育活動や地元にちなんだ料理の開発など、新たな活動にも挑戦しています。



RWC2019に向けて

試験栽培中の「ラグビーボール型かぼちゃ」を使った郷土料理を開発する会員も。ラグビーワールドカップ2019™釜石開催を食材とともにPR。



地域とともに

今年5月には、昨年高台に移転した根浜地区の皆さんを招待して「新緑まつり」を開催。8年ぶりの復活を会員と参加者で喜び合いました。



農家と漁家の連携

海と山のお母さんたちが、旬の食材と料理の技を持ち寄って、それぞれの得意料理を作ります。活動継続の秘訣は、海と山の交流とつながり。

