

はじめに

しらかわ地方は、古来からみちのくの表玄関として、むらづくりが図られ、豊かな生活を育むために、種々の文化を生みだしてきました。地型を見ると、丘陵地の占る割合が多く、緑の豊かな森とそして清流に恵まれ、昔の人達から、種々の生活文化が引き継がれてまいりました。

農家の方々は、これら環境を活用して、四季折り折りの穀物や青果物、そして家畜などを生産し、おいしく、かつ有効に食べるため、調理法や貯蔵、加工技術などを試行錯誤しながら独特の郷土食をつくり出してまいりました。

近年の食生活をみると、スーパーマーケットなどには豊富に食材が取り揃えられ、中には、半製品化されたものもあって、調理方法は、雑誌やテレビなどで情報が培われ、短時間に多彩なおいしい料理を手軽に食べられるようになりました。そこで先人達から語り継がれた冠婚葬祭のごちそうや郷土の行事食、そして四季折り折りにちなんだ常備食などの調理法を、おばあちゃん達に再現していただき、しらかわ地方の食文化を伝承するため、調理法、写真やイラスト等を加えて編集いたしました。

食生活も豊かになり、健康管理などから、日本食も見直され再現してみたり、あるいは産品づくりに挑戦することなどもあります。このような時にも、この調理事例を参考にされ、より豊かな食生活をかもし出していただく参考資料として活用いただければ幸いです。

白河地域農業改良普及センター
所長 八代 昇