

## 4年2組 「伝統を残していくには～おやき作りを通して～」

社会の授業で郷土料理について学びました。郷土料理とは、「旬の食材とその保存・活用などにより、その土地で培われた伝統的な料理法で調理された、それぞれの土地の自慢の味」のことです。郷土料理のことを調べていくと、農林水産省に郷土料理百選というものがあることを知りました。農林水産省の郷土料理百選は、全国の郷土料理の中から歴史的意義や保存・継承への努力、地域の自慢の味としての認知など、5つの視点で選ばれていることが分かりました。

そして、数多くある長野県の郷土料理の中で、農林水産省の郷土料理百選に選ばれた料理が2つありました。それは、「信州そば」と「おやき」です。そばもおやきのことも知ってはいましたが、おやきは私たちにとってあまりなじみのない料理でした。その授業の中で、実際におやきを食べてみました。そのおいしさを知り、私たちは「自分達でもおやきを作りたい」と願うようになりました。



これまで行ってきた畑の活動で、「野沢菜や大根を育て、自分達が育てた野菜をおやきの具にしてみよう」という意見が出たので、そこから秋野菜作りも始まりました。畑の活動にもいっそう力が入り、夏野菜づくりで課題となった害虫対策も早めに取りかかりました。畑でとれた野菜で、野沢菜漬けや切り干し大根づくりにもチャレンジしてみました。塩で漬けることや、干すことで食べ物を長持ちさせるだけでなく、おいしくさせてしまう昔の人の知恵には本当にびっくりしました。そして、私たちは、おやき作りを本格的に学びたいと思い、善光寺近くにある「小川の庄」というおやき屋さんで、おやき作りを習ってきました。野沢菜を生地に包むのがとてもむずかしく、苦労しました。小川の庄の本店がある小川村は、おやきの発祥の地でもある西山地区のひとつです。クラスの中には休日に小川の庄本店まで行き、調査をしてくる子もいました。また、自主学習でも、家でおやき作りをしてくる友達や、おやきについて調べてくる子がたくさんいました。

おやきを作る中で私たちは伝統についても考えました。食文化以外にも様々な伝統があります。しかし、今は新しく便利なもの、おいしい物がたくさん出てくる世の中です。そんな中で、伝統が、古い物として伝わりにくくなっているのではないかと思います。

私たちは、おやき作りを通して、様々な人に出会いました。その人達の中にも、様々な考え方がありました。昔ながらのものを残して伝統を伝えようとしている方や、もっとおやきに親しみをもってもらうために、アレンジしたおやきを作り、伝統を守りたいと考えている方もいました。そんな考えを知り、私たちも「伝統を守る」とは、どういうことなのか、考えさせられました。伝統を守るということにも、様々な考え方があると思いますが、私たちは、どんな思いを込めて作っているのか、それが大切だという答えに辿り着きました。



今、私たちは自分達でもおやき作りをしています。「全てが昔ながらではなく、今あるものを使いながら、おやきの良さを残し、大切に伝えていきたい」そんな気持ちでいっぱいです。

「自分達がよりおいしいおやきを作ることが、伝統は受け継いでいくために一番大切なことだ」と考え、失敗を繰り返しながら、試行錯誤し、おいしいおやきを作れるように頑張っています。