

真の豊かさ



こだわ「さがん」

あけましておめでとうございます。
21世紀も3回目の新年を迎えました。新世紀になったら、私たちの暮らしはどう変わるのかと思ってましたが、まだまだ20世紀とそんなに変わらないような気がします。でも、この佐賀の地で、変化の芽生えを

見つけました。スローフード スローライフ。少くも手間や時間がかかっても、「衣」「食」「住」の暮らしの基本を、自らの手でじっくりこしらえる。真の豊かさを求め、「新世紀的生活」を楽しむ「さがんもん」を紹介します。【山下託史】



益と正月が一緒になつたようなにぎわいを見せる唐津くんち。地元の家で盛大に振る舞われる「お節料理」ならぬ「くんち料理」は、佐賀の「スローフード」の代表だ。くんち料理は曳山が出る14町内だけでなく、周辺の家庭でも作られる。親せきや友人、仕事の取引先などを招き、日ごろの感謝の意を表す。代表的なメニューは、タイまたはアラの尾頭付き姿煮、刺し身、ゆでたツガニ、栗おこわ、里芋やごぼうなどの煮しめ、野菜の卵とじ、かぶの酢のものなど。中でも食卓を豪華に飾るのがアラの姿煮。玄界灘産の地物のほか、最近ではフィリピン沖などで取れた50キロもの巨大アラも登場する。唐津市出身で、唐津く

巨大アラの姿煮など50品

家でも、くんち料理をこしらえる。金丸家では、おくんちの本番、お旅所神幸の11月3日に、毎年約80人の客が訪れる。朝4時から親せき内の女性6人が料理に取りかかる。作る料理は50種類。準備は10日前から始めるが、食材はできるだけ新鮮なものと、当日の朝、

腕振るう「くんち料理」

超豪華なおもてなし

んちを紹介した「えんや」の著者でもあるジャーナリスト、金丸弘美さん(50)＝東京在住＝の実費は20万～30万円。

近年仕出し屋に鉢盛りで売りに来る行商から取を頼む家が増えていた。材料が、金丸家はすべて手作り。かまぼこや甘酒も自

家製という手の込みようだ。女性たちは肝心の曳山を見るひまもなく、終日「おもてなし」に追われる。

金丸さんは「旬の食材をふんだんに使い、手間ひまかけて作るくんち料理は、地方食の多様性そのもの。まさにスローフード」と胸を張る。



金丸家のおくんち料理。6人の女性が作る料理は50種類に及ぶ—金丸弘美さん提供