

～伝統の食と文化「ゆうわ」次世代へ～



発刊にあたり

雄和地域女性セミナー「ゆうわ」

会長 佐藤 憲子

私は「女性が創るゆうわ」をテーマに、身近にある色々な問題を取り上げ、地域における女性の役割や女性だからできる地域興しなど、活力ある地域づくりに積極的に参加するため多彩な内容の学習会を開催しています。

その中に「ゆうわのふるさとの味」を伝えていこうと、四季折々の自家製野菜や「山や川の幸」など自然の恵みを食材にした料理教室があります。

古老から伝えられてきている料理は、素朴な味ながらしっかりとした味付けで、懐かしさや温かさが伝わってくる味なのです。

飽食といわれている現代、手間ひま掛けた料理や即席で料理するさまざまな手作りの味は、私達が幼かった頃の台所や食卓の情景と重なり 夕食の一品として家族に進めて喜ばれています。こうした体験は、雄和に昔から伝えられてきている「食の文化」や「食の知恵」を受け継ぎ守ることの大切さや、現在の雄和で育まれた食材を使用した料理を「現代の食文化」として家庭や地域に伝え、次世代に引き継ぎたいとの思いになりました。

この度、秋田市地域づくり交付金事業の交付金を利用した「～伝統の食と文化「ゆうわ」次世代へ～」と題して 冊子を作成する機会に恵まれました。

現代では、健康志向がブームと言われ、きちんとした食事や料理を気にする一方で、時間に追われて生活する私達が、気軽に誰もが簡単に口にすることができる外食産業やファーストフード等のレトルト食品があふれています。

こうした生活環境や生活習慣の変化がもたらす食の偏りを改善する手立ては、ごく普通の食材を使って家族のために作った料理を家族と共に食べる食卓にあるように感じています。

雄和の昔ながらの味や現代の味を地域や家族に伝えることで「お母さんの手作り料理、心温まる家庭の味」として根付き、食の文化の伝統として次世代へと引き継がれることを願っております。

たくさんの方々がこの冊子を手にしてくださり「ゆうわの懐かしい味と現代の味に」に触れ、食卓を賑やかにし家族や地域の皆様の絆を強くするきっかけとなれば幸いです。

最後になりますが、冊子の作成に当たりまして、ご指導ご協力を賜りました加藤先生や会員、関係者の皆様に深く感謝とお礼を申し上げます。