

11月23日(土)~24日(日)の福島県会津コースに参加した。会津地方は2013年NHK大河ドラマ「八重の桜」の舞台となっていることで、観光客は震災直後に比べはるかに増えている。しかしながら、福島第一原発の事故による風評被害が今なお尾を引いており、修学旅行で訪れる小中学校はまだ震災前の半分に満たない。原発から100キロメートル近く離れているにも関わらず、農産物や加工食品の売り上げも回復がままならない現状だ。そこで今回のツアーでは「食べる復興支援」として、1泊2日という短い行程ではあるが会津産の食材や郷土料理を味わってきた。印象に残ったものをいくつか挙げてみたい。

現地に着いて最初に訪れた「会津活(いき)・活自然村」では、勤労感謝の日ということで温かい「芋汁」(芋煮ともいい、里芋の入った豚汁風の鍋料理)を振る舞っていただいた。ここでは自家製の有機ミネラル発酵肥料で土づくりから丹精を込め、美味しく安全・安心な野菜が栽培されていた。さらにつきたてのお餅をうぐいすきな粉にまぶして頂き、ほかにも渋柿を焼酎でさわして(渋抜きして)甘くした「身しらず柿」や蕪など、たくさんごちそうになった。代表の高橋千鶴子さんの案内で畑やハウスを見学した際には、キャベツやレタスやクレソンを土中から引き抜いて、そのまま味見(農薬を使っていないため洗う必要がない)。いずれも瑞々しくて自然な甘みがあり、日頃スーパーで買う野菜のようなえぐみが全くなく感動した。

次の「末廣酒造」でもお酒の試飲をさせてもらったが、やはり地酒も風評被害の影響で苦戦しているとのこと。丹念に作った品質の良いものが売れないというのは、なんともやりきれない。

宿舎である会津東山温泉「くつろぎ宿・新滝」での夕食には、創作会津郷土料理が並んだ。初めて食べるものがいくつもあり、なかでも私にとって興味深かったのは「こづゆ」である。「八重の桜」の劇中にも何度か登場した郷土料理で、正月や祝いの席には必ず出るものだそう。会津塗の浅めの碗に入ったお吸い物だが、一口大に切られた里芋や人参、こんにゃく、きくらげなどの具がたっぷり盛られ、干し貝柱のだしが優しい味わいの一品。北会津産コシヒカリのご飯もおいしく頂いた。翌日の朝食はバイキング形式で、とても美味しいものばかり。地元の野菜や山菜を使った料理が豊富に用意されていて、とても一度に全種類は食べきれなかったのが心残りである。旅の最後に立ち寄った「會津藩校目新館」での昼食には、温かい地鶏わっぱ(ご飯)を味わった。わずか2日間の滞在ではあったが、会津の食の豊かさと人の温かさに触れ、「福島県産=放射性物質に汚染されている」という実測値を無視したイメージは、払拭されなければならないと改めて強く思った。私は大阪在住で、ふだん福島県を食品を目にする事は少ないが、今後は店頭で並んでいたら積極的に購入するつもりである。