

## はじめのいっぽ

地域おこし協力隊 山口 美咲

「各集落、仲は悪くないけど、何だかまとまってない…」

そう感じたことがある。“まとまり”って何だろう。思い付いたのが芸北定食だった。

その思いを美智さんに相談した。

「昔ながらの料理や、特産品を使った定食を出そうと思って。」

「あら、ええねえ。私もそがなんやってみたかったんよ。これを干して、油揚げ屋のビックリ揚げと煮しめるとおいしいんよ。」

一緒に採ったぜんまいのワタをとりながら芸北定食談義に花が咲く。

美智さんは生まれも育ちも北広島町芸北地域で、山菜の保存方法や麦芽飴の作り方など、昔から伝わる知恵を教えてくれる先生だ。私は、地域おこし協力隊として大学卒業と同時に千葉から来たヨソ者。人と自然に魅せられて、31羽の鶏を飼いながら芸北で暮らしている。

大朝地域にある食堂のつるやで2日間だけの営業が決まった。素材は、特産のトマト、ほうれん草、りんごは全て収穫期であるし、山で香茸も出る頃だ。清水による米と芸北の恵みをたんと頂く鶏も卵を産んでくれる。

稲穂が垂れる頃、美智さんと私は幾度となく惣菜の試作をし、食器選びも行った。香茸ごはん大豆を播って味噌を入れた呉汁。特産品や卵、ぜんまいを使った惣菜の数々…。そして遂に12種類の惣菜を大きな丸皿に盛り付けた。食後にはりんごと麦芽飴も添える。思い描いた芸北定食ができた。

「楽しみだけど、不安もあるね」

前日の仕込み中に美智さんが呟く。私も同じ気持ちだけど美智さんとなら大丈夫だという安心感もあった。

そして、当日。町内外から幅広い世代のお客さんが来てくれた。「懐かしい」とか「初めて食べた」と言う人がいて、懐古感かつ新鮮味を提供できる芸北定食に可能性を感じた。一時は満席で、てんてこを舞ったけど、今の私たちができる精一杯のもてなしができた。

芸北は、きらりと光る素材が点在している。これからもより一層輝かせたい。この芸北定食は“まとまり”へ繋がる『はじめのいっぽ』だ。