

忘れられぬ味 わが町の絶品グルメ

『五ヶ瀬町の味 それは煮メ（にしめ）』

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町大字三ヶ所一二八五番地

工藤てつ子（八十一歳）女

我が町に海はない。五ヶ瀬川という川がある。昔から山の椎茸、タケの子、コンニャク作りをしている方や、大根、人参作りもやっている。私の年代は、戦争という腹立たしい出来事があり、小学校四年生の終戦まで勉強というものはなかった。字も書けなければ、算数も分からないが、正月前になると大根を二センチぐらいに切つて面取りをやっていた。戦後になって昆布などを買える様になり、お祭りや初夏に出される「煮メ」の何とおいしかった事か。私も、友人に焼き豆腐など、材料の切り方やコンニャクを煮る前に塩もみする事を教わり、里いもの皮をむくのに手がかゆくなりながら作るうちに、少しずつ同じ味になってきた。大きな鍋で作る「煮メ」の味は格別で、これこそ五ヶ瀬の本当に、どこの町にも負けない味だと私は思っている。

山里もだんだん人が少なくなってきた。少子化にもなっている。この先、この「煮メ」の味が守られて行くのかと後期高齢者の

私は心配する。その町で伝えられる味は一人だけでは出来ない。みんなの協力のもとに、良き味が出来ると私は信じている。若者は、「また今夜も。」といい、年寄りには「ほんの「煮メ」くらいしかなくて。」といって、お客さんに出されるが、私は栄養満点だと思っている。わが町の絶品グルメは「煮メ」につきるよ。これが又、高齢者が作る「煮メ」は味が良いのにはびっくりする。姑さんから味を受け継ぎ、仕込まれて来たのかなあ。私は東京の生活が長かったので、本当の「煮メ」の味は知らなかった。五ヶ瀬に帰ってから、皆さんに教えていただき感謝しています。今、私は足腰が弱ったが、口だけは達者だから娘二人には「煮メ」の作り方をしっかり教えておこうと思っている。五ヶ瀬の味だもの。小学校三年と中学校一年で、東京から帰った我が子よ、母ちゃんの味だとしてしっかり覚えておいてほしい。そして、母ちゃんの「煮メ」は「おいしいね。」と云ってね。