



一関市藤沢町の長徳寺。蘇民祭が開かれた4日、下帯姿の男たちが「ジャッソ、ジ

# もてなしの精進料理

迎えていた。名物のけんちん汁をはじめ、精進料理でのおもてなし。食料不足の折にも変わらずに続いてきた伝統で、集う人々が山里の恵みに感謝し、和やかなひとときを過ごす。

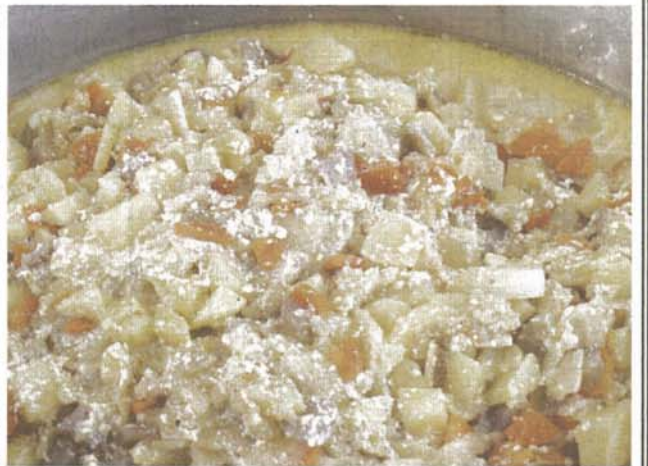
仕込み作業は2日ばかり。保呂羽地域の女性たちが野菜や加工品を持ち寄り、洗って皮をむいてと段取りよく進め

したずいきと豆腐。野菜は全般に小さく切り、大根は一度ゆでてから使う。

材料がそろったら、大鍋に油を引いて野菜を入れ、豆腐を手で崩しながら加え、じっくり煮込む。焦げないように目を配り、へらでこまめにかき混ぜる。ジャガイモまで火が通ったら、めんつゆ、しょうゆ、塩で味を調え、具だく



野菜や豆腐を煮込んで作るけんちん汁。おいしくなるようにと、丁寧にかき混ぜる



丈夫。いい味」と、ほっとした表情を見せた。

4年前の120年の節目に

蘇民袋を奪い合う「袋ねじり」が復活し、再び活気づいている地域伝統の祭り。けんちん汁を楽しみに訪れる人もおり、昔から変わらぬ味を守る。今年は大鍋で7回作り、温かい汁に餅を載せて振る舞われた。

この味の大ファンという仙台市の会社員佐々木央志さん(42)。渋谷真之任職(42)の幼なじみで、祭りの記録係として毎年参加、持参した鍋でけんちん汁を持ち帰っている。「野菜のうま味が凝縮されて何とも言えないおいしさ。震災の時は祭りが数日前にあり、保管していたけんちん汁に助けられた」と話

けんちん汁と一緒に出す

弁当は、フキノトウと豆腐を細かく刻んで合わせた「ぼっきゃ豆腐」、干し柿と大根下ろしの「柿なます」、タケノコやこんにゃく、ゴボウなどのうま煮、おひたし、おふかしが定番メニュー。今年は、彩りにりんごのコンポートを加えた。

フキノトウを摘む人、こんにゃくを手作りする人と、炊事の女性たちはそれぞれに特技を生かして協力。弁当400食に反省会用の料理まで用意して、昼すぎにようやく一息ついた。



完成したけんちん汁(上)と柿なます、ぼっきゃ豆腐、うま煮などを詰め合わせた弁当(左)

不動尊蘇民祭精進講本部女性部の吉田てい子部長(64)は「年に1度のことだけれど、皆さん協力的で、和気あいあいと作業している。『またお願いね』と言えば『あいよ』と応じてくれる関係。地域で集まる機会が少なくなっている中で、仲間づくりにもなっている」と話す。

冬と春の境目に行われる同寺の蘇民祭。滋養をつけ、農作業の活力に。心尽くしの手料理にはそんな願いも込められている。