



一乗ふるさと料理クラブのメンバーたちが、心を込めて作った朝倉膳。そのもてなしに感動しながらいただく。



# 伝承料理が つなぐ隣人愛。

第26回 コンシエルジュ

安野敏彦さん

福井市観光アドバイザー

数年前から注目されている  
地元の人が企画し、案内する着地型旅行。  
福井市の一乗谷朝倉氏遺跡で開かれる  
隣人祭りも今年で3回目を迎え、  
地元の人々と朝倉膳を食べながら  
交流することがすっかり板についてきました。

photographs by Masaya Tanaka text by Mari Kubota

毎年春に  
会えるのが  
楽しみです!



「こ  
れを食べないと春が始まらない」。  
そう話すのは、森田さん親子。隣  
人祭りと一乗谷朝倉氏遺跡をテーマにし  
た福井の旅に毎年参加し、地元の方々か  
らもすっかりおなじみの存在だ。おなじ  
みさんも、初参加の人も短い時間で地元  
の人々と打ち解けることができたのは、  
ほかならぬ朝倉膳のおかげだ。

この朝倉膳とは、ここ一乗谷を治めた  
戦国大名・朝倉義景が、室町幕府最後の将  
軍・足利義昭を招き、「観桜の宴」の際に  
もてなした料理の一部を再現したもの。  
一乗谷でしか食べることができないこの  
伝承料理を受け継いでいこうと、地元  
の女性たち8人で結成された「一乗ふるさ  
と料理クラブ」のメンバーが、2日がか



**Lohas Club**  
Since 2004

## また来年も味わいたいこの時間。

りで、東京から来た隣人たちのために  
いねいに作ってくれた。  
85歳になる料理クラブの代表・朝倉喜  
美子さんは、朝倉膳が生まれるまでの経  
緯を話してくれた。「2004年にこのク  
ラブが立ち上げられましたが、厨房はあ  
っても、箸さえありませんでした。そこ  
で、一乗谷地区の皆さんの蔵に眠ってい  
たお膳やお椀を提供していただきました。

そのため不ぞろいではありますが、今か  
ら3年前に朝倉膳が完成したのです。  
このお膳を用意するのに2日かかるの  
には理由がある。機械に頼らず、「呉汁」  
に使う大豆や、「ごまころ」に使う黒ごま  
をすりばちですっている。この作業だけ  
でも数時間。しかも当日の朝から仕込ん  
だのでは、味がしまらないものもあり、  
食べる人のことを考えるとどうしても前

日から用意を始めなければならない。  
朝4時に起きて栃木県からやってきた  
という飯塚さんご夫妻や、1年前からこ  
のツアーの参加を楽しみにしていたとい  
う福田さん、窪田さん。13種類もの料理  
が並ぶ朝倉膳を目の前にすると、自然と  
会話が生まれてくる。「代表の朝倉さんや  
料理長の高木さんをはじめ、人生の大先  
輩たちに学ぶことが多く、今まで簡単に  
作っていた料理でも実は奥が深い  
んですよ。この呉汁のふわっとし  
た感じは、高木さんしかできない  
んです」と料理クラブのメンバー  
の一人である吉田三恵さんの話  
に、興味深く耳を傾けた。

このツアーを企画した福井市観  
光アドバイザーの安野敏彦さん  
は、「ツアーに毎回参加して下さっ  
ている森田さん親子のようにリビ  
ートして下さる方が増えると隣人  
祭りも盛り上がりやすね」と話  
す。初めての場所を訪ねる旅もよ  
いが、帰って来たなあとホッとす  
る心地よい旅のスタイルがそこに  
根づき始めていた。



左上／細かな心配りで、食する人の心をほぐすお母さんたち。右上／遺跡保存協会の会長・岸田清さんを中心に、歴史の話で盛り上がる男性陣。右中／「また来るね」と1年後の再会を約束。右下／どれも美味しくて箸もおしゃべりも止まらない。左下／蔵が近い料理クラブの代表の朝倉さんと参加者の飯塚さん。

## la fête des voisins 隣人祭り

### ご近所さんに話かけよう

今年3月11日に発生した東日本大震災。余震が続く、関東地方を中心に計画停電が実施されるなど、落ち着かない日々が続いています。近くに困っている人、ひとりさみしそうにしている人がいませんか。もしそんな人を見かけたら、話しかけてみましょう。困ったときはお互い様の精神で接すれば、隣人と新しい関係が築けるかもしれません。

### コンシェルジュ募集中!

#### 「隣人祭り」日本支部

〒104-0045  
東京都中央区築地7-12-7築地FTSビル5階  
一般社団法人人口スクラブ内  
tel.03-3549-1865  
fax.03-3549-1013  
<http://www.rinjinmatsuri.jp/>



右／お膳いっぱいになんだ料理。どれもヘルシーなので、たくさん食べても胃にもたれない。左上／ふわっとした食感が自慢の呉汁。左下／到着時間に合わせてそばを打つなど、心のこもったおもてなしが素晴らしい。