

歴史好きでなくても、福井市の一乗谷地区にある朝倉氏遺跡に立つと、約40年前まで発見されることがなかった戦国城下町に思いを馳せてしまふ。そんなロマンあふれる場所で開催される隣人祭りも今年で4回目。4月中旬、参加者は東京・羽田空港から飛び立ち、石川・小松空港からバスで福井県へ向かった。

一乗谷に到着すると、一乗ふるさと料理クラブのお母さんたちの出迎えを受けて大広間へ。目に飛び込んできたのは、13種類もの料理が並ぶ「朝倉膳」だ。これは最後の当主・朝倉義景が、京都から足利義昭を招いた時に供された「17の祝い膳」の一部を再現したもの。

料理クラブの料理長・高木すみ子さんは「皆さんのお口に合えばと、昨日から一生懸命つくりました」とごあいさつ。メンバーの吉田三恵さんが、ひとつひとつの料理について説明してくれた。

伝承料理のひとつ「呉汁」はふんわりとした食感で、大豆の甘みが味を替える逸品。生の大豆をすり鉢ですってから火入れをし、噴き上がってきたところで手づくり味噌を溶く。「これは目で確かめながらつくる料



ひと口、ひと言ごとに 心に刻まれる隣人との時間。

一乗谷で
歴史と食を
味わって!



第28回 コンシェルジュ 福井市観光アドバイザー 安野敏彦さん

福井の伝承料理、福井の食材を福井市の一乗谷で堪能できる隣人祭り。
手を抜くことを知らない地元のお母さんたちが2日ばかりでつくる
「朝倉膳」に感激しながら、未知の福井を体験しました。

photographs by Masaya Tanaka text by Mari Kubota



手をかけた料理をじっくり味わう参加者たち。一乗ふるさと料理クラブの前代表の朝倉喜美子さんも加わり、遠くからの隣人をもてなした。

理で、高木料理長の経験がないと、こうならないんです。「ごまころ」は煮含めたサトイモと黒ゴマの和えもので、黒ゴマをすり鉢で黒光りするまで練るといいます。「ぜんまいの白和え」はすり鉢ですった大豆を使った、豆腐の和えごろもとはひと味違う白和え。そして福井の名物・角麩を使った「麩の辛子和え」は、冠婚葬祭の時に出来る料理で、丸い麩には

心のふるさとに帰ってきました。



ない食感がある。

この手をかけ、心を込めた料理に参加者全員が感動。無我夢中で食べました。こんなに自然のものを味わえるなんて、ほかにはないですね」と谷治さんご夫妻。「久しぶりに漆器でいただいて、大事だなと思いました。帰ったらしまつてあった漆器を出して、食事をします」と鈴木さんご夫妻。唯一の小学生だった長津潤君は、「おそば、呉汁、天ぷらが美味しい」と見事、完食。地元の人々とおしゃべりしながら、心も体も満たされる時間を過ごした。

隣人祭りのほかにも、朝倉氏遺跡の散策、酒蔵の見学、かまぼこづくりなど普段着の福井、歴史ある福井を知る旅となった。



①あまりの美味しさに食べるのに夢中！②見ているだけでも心が躍る13種類の料理。③男性陣は朝倉氏遺跡の話で大いに盛り上がった。④「温かいうちにどうぞ」とうれしい心配り。⑤地元の人との会話で新たな福井の魅力を知った。⑥料理クラブのメンバーの皆さん。⑦伝承料理のひとつ「呉汁」。ふんわりと大豆の香り漂う。

la fête des voisins 隣人祭り

東北での隣人祭りを大募集中!

ちょっとした食べ物や飲み物を用意して、気軽にご近所さんとおしゃべり。特別な目的がなくても、準備に時間をかけなくても大丈夫。隣人祭りを開いて近くに住む人と顔を合わせることが、友好的関係を築くことの第一歩です。東日本大震災が起き、新しいコミュニティでの生活が始まった東北地方で、隣人祭りを開いてみてはいかがでしょうか。お互いを知れば、それぞれが抱えている問題を解決できるかもしれません。興味がある方はぜひ日本支部にご連絡を。

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
一般社団法人ロハスクラブ内
fax.03-3549-1013 mail@rinjinmatsuri.jp
www.rinjinmatsuri.jp



①朝倉氏遺跡の唐門で満開の桜を満喫した。②安田蒲鉾で3種類のカマボコづくりを体験。③明治32年創業の田邊酒造で試飲を楽しんだ。④昔ながらの和釜で米を蒸し、木槽と呼ばれる昔ながらの槽で酒を搾る。酒蔵の隅々まで見学し、酒づくりを学んだ。