



御蔵島の22種類の郷土料理を島民参加で記録・Webサイト掲載を実施！

御蔵島郷土料理保存会では、普段の生活では作らなくなってしまった御蔵島の伝統的な郷土料理をレシピとして記録することで、次の世代に受け継ぐと共に、島民の生活に密着したものになることを目指し活動しています。

今年度は、島民の方々に協力をお願いし、メニューの選定から実際の調理、写真撮影、レシピサイト「クックパッド」への掲載作業までの一連の作業を手分けして行いました。協力してくださったのは、約10名の皆さんです。郷土料理を実際によく知っている島の先輩の皆さんと、Webなどには詳しいけれど郷土料理にはあまり親しみが無い、という若い世代の皆さんがチームを組んで作業をしていきました。



メニューの検討の段階では30種類以上の候補が出ていましたが、季節や環境の都合で素材が手に入りにくいものがあったため、最終的には22種類の郷土料理をレシピ化しました。今回再現した22種類の郷土料理は、どれも素朴でシンプルなものです。



例えば、上の写真は「シラミミの煮物」の材料です。「シラミミ」というのは御蔵島で取れるキノコの種類で、煮物にすると煮汁をよく吸って味わい深くなります。天ぷらなどでも食べられるキノコです。



こちらはシラミミのほかにはしめじ、長ネギ、豚バラなど日常でよく食べられる材料で作ることができ、比較的作りやすいレシピであることがわかりました。



生芋から作るこんにやくにもトライしてみました。30年程前、昔から続くこんにやく作りが途絶えることを危惧したお母さんたちが残してくれたレシピをもとにつくりました。御蔵島の芋はとろみが強く、出来上がりの色味も白きれいです。また、御蔵島は水が豊かで水質にも恵まれているため、島ならではのおいしいこんにやくができあがりました。

郷土料理の多くは今のように流通網が発達していない時代に保存食としての役割を果たすものです。そのため、「3日間干す」など時間がかかる工程もあり、そのすべてを記録していくのは大変な作業でした。しかし、Web上にしっかり手順が記録されたことで、これからは自分でももっと作ってみたいという声があがっています。

これらの作成したレシピについては、レシピサイト「クックパッド」に掲載されています (<https://cookpad.com/kitchen/48080558>)。多くの方々に御蔵島の郷土料理に親しみを持っていただければと考えています。