



粉豆腐

「久しぶりに大黒様に粉豆腐をごちそうできてよかった」とコメさんは喜んでくださいました。

「秋山記行」(鈴木牧之著・江戸時代)には、この粉豆腐は味噌汁の具として記されていますが、コメさんの話では煮物の具として用いたそうです。このまま入れても煮くずれせず、また、油で揚げてから入れると豆の香りが一層引き立つことを、私も体験を通じて理解することが出来ました。

隣りの長野県栄村さかえむらの小・中学校では年に二回、「アンボ給食」が登場するそうです。「郷土食を子供たちに味わってもらおう」と、平成三年度から始まったそうですが、とても人気があるとのこと。一九九七年の現在も、郷土料理が月に一回、取り入れられており、アンボも年に何度か出るそうです。

「本当は子供たちに作ってもらおうとよいのですが」と栄村教員委員会の方が話されていましたが、私も時には「作る人」になろうかなと思っています。