

## 世代間交流学習会から新たな試み ― お袋の味を残そう

地域総合研究センター・サポーター  
世代間交流学習会担当 塩原 麻衣子

世代間交流学習会は、松本大学が開学した平成14年から長野県南安曇郡三郷村及木（およびき）老人クラブのメンバーと毎月1回実施している学習会である。学習会の目的は、昭和10年代の生活の記録をまとめた「老人達のおきみやげ」（松商短期大学総合研究所編、玉井袈裟男著、発行13年9月）をベースに「自給自足的生活」の最終ステージといえる昭和30年以前の生活を調査し、記録にとどめることにある。

この学習会を通じて、昨年度は廃れてしまった伝統行事を再現（「精霊流し」と「お月見」地域総合研究第3号に掲載）することができた。この伝統行事の復活は今後も単発的あるいは継続的に実施していくことになる。そして、さらに新しいテーマが生まれようとしている。それは、世代間交流学習会の際に登場する、季節感あふれるお茶受けや料理を紹介して、伝統的な料理あるいは従来の家庭料理であるお袋の味について、レシピにまとめて今後に残すというものである。すでに、会発足以降の学習会に登場したお茶受けや料理の写真は継続的に保存している。今後、季節、行事との関係等々整理しながら、その「レシピ作り」に取りかかる予定である。

今回は、平成15年9月～平成16年3月までのお茶受けや料理を写真で紹介する。

### 15年9月13日 ― 伝統行事「お月見」再現の打ち合わせ

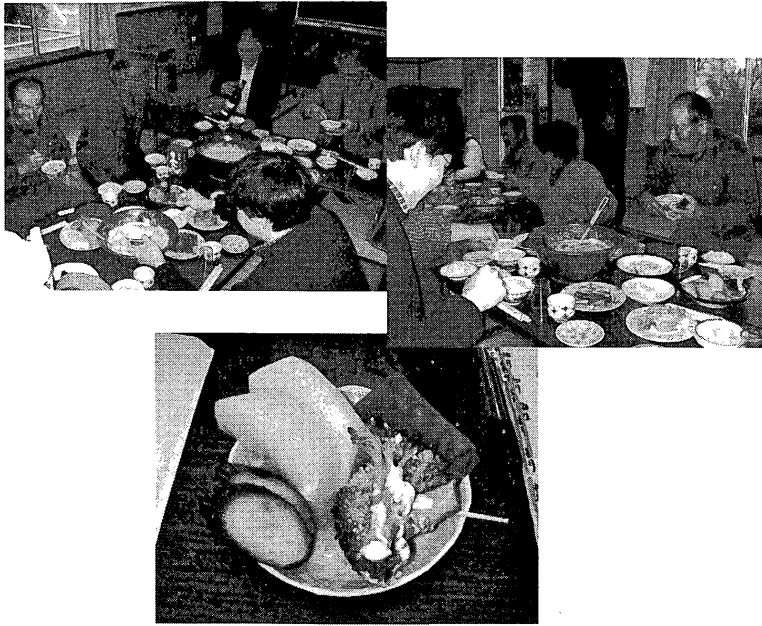


※アンダーラインを引いたものは、伝統的な味あるいはお袋の味である。

#### お茶菓子

ずくなしおやき、マカロニサラダ、ウリの漬物2種、りんご、梨、洋ナシ、プルーン、奈良漬、きゅうりの漬物2種、栗の渋皮煮、トマト、こめ

15年11月1日 —— 食生活「餅」について（及木公民館にて）

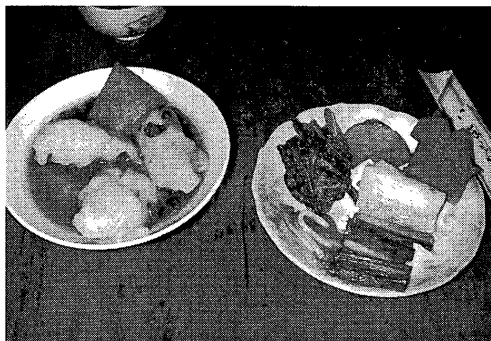


麦ごはんを釜で炊いて  
とろろ麦ご飯を食べる

お茶菓子

りんご、なし、ブロッコリー、胡瓜の漬物、栗のよせ、あられ、とろろ麦ごはん、煮物、野沢菜、ほうれん草のお浸し、たまご焼き、みかん、塩丸いかの酢の物、漬物

15年12月13日 —— 食生活「米・ご飯」について（伍社宮にて）



お茶菓子

冬至かぼちゃ、カブの漬物 3種、キムチ漬け 2種、ほうれん草の胡麻和え、野沢菜、かき、ほうれん草

16年1月17日 —— 食生活「野沢菜漬け」について（及木公民館にて）



正月料理の再現  
お雑煮を作って食べる

お茶菓子

お雑煮、きりいか、田づくり、ほうれん草、かに風味、ボンレスハム、たまご焼き、野沢菜 2種、そば羊羹、みかん、朝鮮漬け、切干大根の煮物、パスタサラダ、キウイ、熟し柿、リングおこわ、たくわん、ぬかづけ

16年2月21日 —— 食生活「小麦食」について（及木公民館にて）



甘酒の話

**お茶菓子**

竹輪のてんぷら、かきあげ、奈良漬、ナズナ、ほうれん草、野沢菜、野沢菜しょうゆ漬、饅頭、三郷産イチゴ、熟れ柿、芋羊羹、大根、みかん、きんかん、高山さんの孫のクッキー

甘酒（炊飯ジャー製と、堀コタツ製）

16年3月20日 —— 食生活「味噌」について



うどんを作って食べる（イタリア製の器械で）  
（男性陣も卵の殻むきに夢中）

**お茶菓子**

手打ちうどん、胡麻和え、大根、たくわん、ふきのとうのてんぷら、野沢菜炒め、塩丸いかの酢の物、みかん、りんご、ごまのよせ、里芋の煮物、タマリンドウのお菓子、やしょうま、おかき、白菜、沢庵、饅頭、うるち米の氷餅、胡桃の砂糖和え