



東北復興日記

まだまだ

▶▶▶ 224



一般社団法人

Ikizen代表理事

齋藤由布子さん

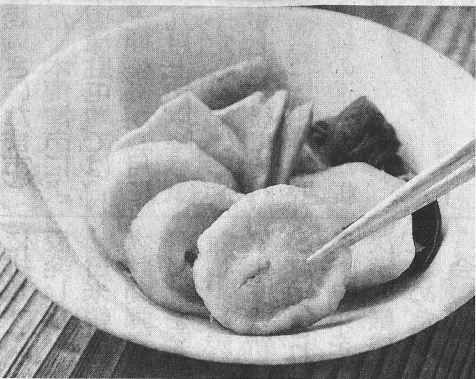
辛くてスジっぽい夏場にも、へそ大根があれば甘くて歯応えのある大根料理を楽しめます。

ところが近年、東京電力福島第一原発事故の影響から人口流出と高齢化に拍車がかかり、へそ大根の作り手は減る一方。さらに住民の数より多いとされるイノシシによる農作物への被害が深刻化しており、生産量も激減しています。

「ひっぽのへそ大根生産組合」事務局長を務める吉沢武志さんは「へそ大根づくりを絶やしてはならない」と援農ボランティアによるへそ大根を復活・促進する活動を続けています。

私も毎年、大根の種まきや収穫、ゆでて串に刺す作業などの、ボランティア活動に参加してきました。参加者が口にするには「筆甫で生活してみたい」「第二の故郷。来年も必ず来ます」というフアン宣言。地元のお母さんたちが作業後に振る舞うへそ大根のお煮しめなどの郷土料理と、最高の笑顔にイチコロです。キムチ漬けや肉みそがけなどもおいしい「ひっぽのへそ大根」を、味わってみませんか？ 問い合わせは「筆甫地区振興連絡協議会」 電0224(76)2111へ。

※この連載は、東京のNP
O法人JKSKと、被災地の
女性たちが協力して復興に取
り組む「結結プロジェクト」の
協力を得て、掲載しています。



絶やすな「ひっぽのへそ大根」

宮城県南端の丸森町に「筆甫」と書いて「ひっぽ」と読む地区があります。標高五百メートル前後の山々に囲まれた中山間地で、その特有の気候から生まれた「へそ大根」写真
は、町民のソウルフードです。
冬場の大根が最も甘くなる時期に輪切りにしてゆでた後、串に刺して寒干しする。乾燥後に抜いた串のあとがへそのように見えることから、「へそ大根」と呼ばれます。
雪が降り積もる夜間は氷点下となり、日中は暖かな陽が差し込む場所です。そのため、凍ったり、溶けたりを繰り返して天然のフリーズドライとなつて、独特のシャキシャキとした歯応えを生み出します。乾燥と言っても一度ゆでてから干しているため、ぬるま湯に漬けて三十分と戻りも早い。大根が