

## 近づく考えをいつと

浪江町長 馬場 有

残暑が続くなか、そろそろ店頭で秋の果物が並ぶ季節になってきました。浪江でも梨の栽培が盛んでしたので、なつかしく思い出します。食欲の秋が近づき、浪江で食べていたものを思い返すと、あらためて、浪江は自然の恵み豊かだったと気づかされます。

今いちばん食べたい浪江の産物といえば、やはり魚介でしょうか。水だこ、あいなめ、ひらめ、しらす、ほっき貝、ひらがに、等々。生でも焼いても汁にしてもおいしかった。活きたまま築地に卸していた請戸の魚は、「常磐もの」と呼ばれる高級魚の中でも特別でした。川では鮭、アユはもちろん天然のうなぎも捕れました。イクラは各々の家庭で醤油や塩に漬けていたものです。

山に行けば、たくさんのキノコ類がとれました。秋のいのはな(香茸)ごはんは、おもてなし料理。畜産では、双葉牛はもとより養鶏や養豚、牛乳も新鮮でした。

浪江はこうして海・山・川の幸に恵まれ、そういう意味ではずいぶんと豊かな食生活をしていたものです。加えて、祖父がレストランを経営していたこともあり、私自身、味には少々うるさいかもしれません。

今こうして中通りで暮らしていると、刺身の新鮮さは浪江にかなわないと思う反面、ここならではのおいしいものを発見できます。そば好きなので、そば処が多いのはうれしいですし、畜産が盛んですからトンカツなど肉料理もおいしい。今いる土地の食を楽しむことも大切でしょう。

さて、もうひとつ浪江の有名な食べ物といえば、「なみえ焼そば」です。以前は単に「焼きそば」と呼ばれ、仕事を終えた労働者が、夜、酒のツマミとして食べていたものでした。「なみえ焼そば」というブランドを町おこしにつなげようという機運が

出てきたのは、近年のこと。二〇〇八年の浪江焼麺太国の設立で、一気に高まりました。太国は翌年からB1グランプリ全国大会に連続出場し、昨年ついに念願のゴールドグランプリを獲得しました。

そして今年10月18、19日、浪江町が郡山市と共同でB1グランプリを開催するのは、皆さん既にご存知のことと思います。

B1グランプリは、「ご当地グルメでまちおこし」の名称のとおり、料理だけでなく地域をもPRする大会です。全国から迎える50万人のお客様には、まず、これまで浪江に寄せられた温かいご支援へ感謝の意を表したい。震災後に太国が雲散霧消せず復活できたのは、大会を主催する「愛Bリーグ」加盟の皆さんの励ましと応援があればこそでした。さらに大会では、道のりは長くとも、復興の芽生えを全国にアピールしていきたいと思えます。

同時に、ぜひ多くの町民の方にボランティアとしてこのイベントに参加していただき、「私たち浪江」としてお客様をおもてなしいただけるよう願っています。参加することはご自身の励ましにもなり、浪江のアイデンティティの維持にもつながるでしょう。

同じ料理でも食べる場所によって味が違うことがあります。味は気温や湿度とも関係している——つまり食文化は風土と一体です。浪江で育った子どもたちにとって、どこに転校しても、浪江の記憶が消えることはありません。一緒に遊んだ友達、いつも見えていた風景、そしてみんなで食べたものの味。そういうものを、この先もずっと大切にしていきたいと考えます。

季節の変わり目を迎えます。皆さんどうぞご自愛いただき、食を楽しみつつ実りの秋を迎えられますようご祈念申し上げます。