

しずおか  
名物紀行

和食の原点再現に力



万葉の食

万葉の森公園は、万葉集に浜北ゆかりの歌が4首あるのになみ1992年に開園。約2・

3畝の園内には万葉集に登場する植物約300種類が植えられている。万葉の食(上限1500円程度)は要事前予約(利用3人以上)。同公園事務所(電話053(588)8700)へ。

浜松市浜北区内を縦断する国道152号沿いの緑豊かな丘に、奈良時代の万葉集にちなんだ「万葉の森公園」(同区平口)が広がる。付近に立ち並ぶ大型商業施設や飲食店のにぎわいとは対照的な落ち着いた趣を見せる園内の食事施設では、地元の主婦グループが「万葉集当時の食の考証と再現」をテーマにした活動を約20年前から続けている。

「万葉集には、ユネスコ(国連教育科学文化機関)の無形文化遺産にも登録された和食の原点があると思う。日本の主婦として伝承に携われたら幸い」。「月草の会」会長の野中正子さん(66)＝浜北区於呂＝は、会員15人に共通する思いを語る。再現する料理の素材やレシピのヒントの多くは、万葉歌に詠み込まれているという。

7月から提供を始めた「貴族の万葉食『家持膳』」は、万葉歌人、大伴家持の「石麻呂に 吾物申す夏痩せによしという物を 鰻漁り喫せ」という、ウナギを勧めた万葉歌を主題にした。「当時ウナギは養殖していないから」と、県産天然物の入荷ルートを確保する凝りよう。フユアオイ、ヨメナなどの揚げ物やスベリヒユのおひたし、酢の物、煮物、赤米、漬物、唐菓子など出される十数点は、すべて万葉歌に出

当時の食生活を再現した「万葉食」を手作りする(左から)金子さん、野中さん、松本さん。浜松市浜北平口の万葉の森公園で



てくる食材だ。

素材や味付けは万葉歌や文献などを参考にし、主婦ならではの想像力を生かす。春はタイ、秋はアユを主菜にするなど、折々の万葉食材を取り入れている。副会長の金子治美さんと松本和子さんは「素材の持ち味を生かすのがモットー。昔をしのびつつ、皆で工夫するのが楽しい」と声をそろえる。会では料理教室やレシピ冊子を通じ、「万葉の食」の普及を図っている。

浜北商工会は2年前、会員がイネ科の多年草マコモを万葉食材として育てているのを知り、その用途の広さに着目した。「万葉マコモ、を浜北の newName に」と、栽培や食べ物への利用など特産品化を進める。天皇、貴族から庶民まで4500首以上を収めた国民的和歌集を今に伝える主婦たちの活動は、じわりとその輪を広げている。

文・正木徹  
写真・袴田貴資