

野沢菜へのメッセージ

●歌手 上條恒彦

漬物といえはやはり「おはづけ」です。朝日村では野沢菜と同種の「イネコキ菜」を多く漬けていたと思います。食膳にごはんとみそ汁の他おはづけしかない時もありましたが、きっちり切り揃えられ二列に盛りつけられ朝なぞ薄氷の幾片かがのっている様は仲々豪華なものでした。

昼近くアルマイトの弁当箱がストーブで暖められて、そこからもれ出てくるおはづけの香り、学校から帰っておやつというか腹つなぎに、冷や飯にのせたおはづけに熱い白湯をかけたとき

の香りなど、いとおしくなるほどの思い出です。

●衆議院議員 村井 仁

なんととっても「おはづけ」、つまり野沢菜漬けです。昔、学生時代に、このおはづけを東京で味わおうと持っていくと、味が全く変わってしまうものですから、汽車の窓の外にブラ下げて持っていくたり、苦労したことを思い出します。減塩運動の故か、昔にくらべて塩味がうすくなりましたが、この年になると、それもいいのかなど思います。

●信濃デッサン館館主 窪島誠一郎

子供の頃はキリボシ大根の醤油漬というのを食べてた。戦後まもない頃で、麦メシの味とよく合った。漬物というよりそれがオカズだった。たまに塩辛いタクアンの薄切りが出てきた。それだけで三膳のメシを食べた。死んだオフクロが好きだった。

●東京外国語大学教授 中嶋嶺雄

「おはづけ」——松本地方では野沢菜漬けを一般にこう呼んでいます。菜は島々谷産の稲稜菜が最上。私の母(81歳)の「おはづけ」の秘訣は、渋柿の皮、実のままの唐辛子、焼酎、赤い粗目の砂糖を塩に加えて入れることです。が、このようにして手造りした「おはづけ」が凍ったのを炬燵で食べるときが最高で、「望郷」どころか、この味は信州の寒さの中でしか実感できません。

●俳優 倉石 功

私の好きな漬物のNo.1はもちろん野沢菜です。野沢菜については、いろいろな思い出があります。

家族、親戚が総出でお菜洗いをした頃大きな樽で百キロ以上も野沢菜を漬けその家によって味が違いコタツにあ



絵・原山尚久

聖の使命 寺山の
野山菜種子の
ホスターがみえる