

「小さな台所」から世界へ

— 小国の新しい郷土料理「ピッコロクッチーナ」

ピッコロクッチーナ
(阿蘇郡小国町)



木魂館ピッコロクッチーナ
代表 北里 妙子さん

副代表 北里 英子さん

特産の小国杉を活かした「悠木の里」づくりを進めている小国町。この町はまた世界的な医学者、北里柴三郎博士を生んだ町でもある。町では博士の業績を顕彰しその志を受け継ぐため、人づくり、地域文化創造の場として「学びの里」構想を計画。その中心となる施設が「木魂館」である。

メルヘンチックな、木をふんだんに使った変化に富んだ空間を創り出しているこの建物は、昭和六十三年十一月のオープン以来、企業研修や運動部の合宿、家族旅行にと大いに利用され、一流の音楽家を招いたコンサートなども催されている。

この木魂館の料理を担当しているのはピッコロクッチーナ(イタリア語で「小さな台所」)。メンバーは地元小国地区の婦人たちである。

地元でとれる新鮮な旬の野菜、ジャージー牛乳やバター、チーズなどの特産品を使った、手作りの味を提供し、利用者の好評を得ている。

「みんな一般公募で集まった普通の主婦です。地域の役に立つならとほんのお手伝いのつもりで始めたんですが、

蓋を開けてみると全て自分達でやらなきゃいけない。もうびくりしてとてもできないやと、辞めようと思ったくらいです」と代表の北里妙子さん。

オープン前に一度料理の先生から手ほどきを受けた後は、自分達で週一回勉強会を開き、教わったメニューを何度も作っては試食してみる中で、味の統一を図ってきた。地域婦人会・生活改善グループの中で共に活動してきたという下地はあるものの、手探りの状態でスタートした彼女達の当初の戸惑いはいかにかりであつたらう。

しかも、そのメニューときたら、山村にありがちな山菜料理という発想を「新しい欧風料理や中華料理」「世界の料理」を目標に、自らの手で小国独自の新しい郷土料理を作ろうという木魂館の基本方針によるものだ。「先生に教えていただいたものをベースに、料理の本を買い込んで作ってみる。その中で使えるものは、じゃあ出そう」といった具合でレパートリーを増やし



木魂館(小国町)

ていったんです」と副代表の北里英子さん。努力の甲斐あってスタート時点の四十種ほどのレパートリーは、現在百種近くまで増えた。

お得意はさっぱりとした和風ステーキや中華風豆腐料理、鶏肉料理など。桜の花をとじこんだ桜寒天は、一流料亭にも引けを取らない会心の出来だ。また手作りパンは、わざわざ熊本市内から買いに来る熱烈なファンまでできる盛況ぶり。「英子さんが趣味で作っていたのが好評で出すようになったんです。一回に二〇〜三〇キロ分は作りますね。手が足りないのが不定期ですけど。館長からは気まぐれパン屋さんと言われてるんですよ(笑)」

春になると山菜を摘んだり桜の花びらを漬け込んだりと忙しい。「ほとんどが農家の主婦だけに、農繁期とぶつかる夏場を乗り切れるかどうか心配でしたが、チームワークでなんとか無事務めることができました」と妙子さんが言うと、英子さんも「村おこしを自分達が支えているんだという気持ちがあるから頑張れるし、家族の協力も得られるんだと思います」

素晴らしい故郷を子供や孫の代にまで残したいとのみんなの思いが「新しい郷土の料理」という形になった。「自信なんて全くありません。もう毎日が勉強で、いまだにこれで良いのかの繰り返しです」と謙遜するが、なかなかどうしてプロ顔負けの味。地元の人々



の利用も多く、町内の旅館のおかみさんが試食に訪れるほどの人気ぶり。好調なスタートを切っている。

「家の中だけにいたのでは味わえない人の和ができたのが何よりの財産。一人一人が経営者感覚で生き生きと働け

ます。これからも手抜きをせず一生懸命料理を作っていくつもりです。微力ではあっても町の発展に貢献できれば嬉しいですね」地域づくりの担い手としての自負が、彼女達を「まわりも二まわりも大きくしてきたようだ。



「ピッコロクッチーナ」のメンバーと料理の先生

