

食文化研究家・清綯の

味わい
ふれあい
出会い旅行事食から
おふくろの味へ
「けんちよう」を訪ねて第9回
山口県下関市菊川町

食文化研究家のわたくし清綯が、日本各地の郷土食を巡る旅。今回は、お寺の行事食だったものが、いまや山口県内の多くの家庭で親しまれる定番料理となった野菜の炒め煮「けんちよう」を訪ねて、山口県下関市菊川町を訪ねました。

文・清綯 写真・川端正吾 イラスト・竜田麻衣



清 綯 (きよあや)

大阪府出身。日本各地の農山漁村を訪ね、伝統的な食文化や暮らしについて、調査研究を行う。日本の食文化を次世代へ継承するために、執筆、講演など、さまざまな形で活動中。



2015 aff 2月号 14

田植えや稲刈りなど
里山暮らしの体験ができる

貴和の里



活動の拠点とするのは、廃校となった「貴和小学校」。この学校は、明治時代にお坊さんが建てたことから「貴和尚」にちなんで命名され、「貴和の里」もその名を受け継ぐ。山あいの畑には牛がのんびり草をはむ姿もあり、日本の原風景が広がる

貴和の里



「寒い時季がいちばんおいしいから……」と語られてやってくるのは、山口県の西部に位置する下関市菊川町。冬野菜を炒め煮にした素朴な郷土料理「けんちよう」を求めて、まずは昔ながらの暮らしを体験できる「貴和の里」を訪ねました。

「ここは、菊川町の山間部にある概ね3つの集落の中心。お寺、お祭り、という3つの集落を取り囲む、地域おこしの拠点です。と住民が一斉発起。町の子どもたちが自然に触れる機会を作るため、里山暮らし体験イベントを始めました。いろいろや左右衛門風呂、羽釜のいとう、大きな鍋での共同調理と、参加した子どもたちは、どれも目を輝かせて体験しています。いなかに戻ってくるような気持ちで、遊びに来てもらえた」と代表の吉村和道さん。

下関の山も海も味わえる
創作料理のお店

毎日選りすぐりの魚を仕入れ、カajuアルな雰囲気やフグやアンコウなどの料理がいただける。しょうゆにもこだわり、薄口・濃口など、地元の人の好みに合うものを選ぶいいねい姿勢も人気の理由。けんちようは、事前予約すれば提供可能



けんちよう

貴和の里
のイベント

春にはタケノコ掘りや田植えで汗を流し、秋には稲刈りが待っている。韓国との農村交流を通して、本格的なキムチ作りにも取り組む。年間を通していろいろなイベントがあるので、ぜひ参加してみてください。年会費1,000円(税込)



車で2分

SOZU



車で15分

けんちょうの作り方

●材料(4人前)

ダイコン……1本
ニンジン……2本
ハクサイ……8枚
木綿豆腐……1丁
砂糖……大さじ3杯
薄口しょうゆ……大さじ2杯
濃口しょうゆ……大さじ2杯
顆粒だし……8g
サラダ油……少々



※下ごしらえ

- ダイコンとニンジンは、4cm長さの短冊切りにする。
- ハクサイは3〜4cmの長さに切る。



豆腐はコロコロに
なるまで炒めてね!



鍋に油をひき、豆腐を手でぐずし
て入れ、強火で5分ほど炒める。



ダイコンとニンジンを加えてざっと
炒める。



砂糖、酒、顆粒だしの素を入れて
炒め、ふたをして水分が飛ぶまで
煮る。



ハクサイを加え、薄口しょうゆ、濃
口しょうゆを加えてふたをして、20
分ほど煮て仕上げます。

お寺の精進料理が
いっしょに家庭の味に



今もお寺の行事で
食べられています!



菊川町生活改善実行グループ
連絡協議会

て素朴だけど、じんわり懐かしく、
何度でも食べたくなる味わいです。こ
の味がたまらないよね」と、みな
さん目を細めます。
地域の人が寄り合って作り続
けてきた行事が、時間を経て家庭

料理に浸透し、おふくろの味と呼ば
れるまでになる様子は、郷土食がう
まれる原点を見ているかのように
思いました。地域の絆、家族の絆をいつま
でも大切にしていきたい、そう思わ
せてくれる旅でした。

撮影協力 菊川市 (山口県下関市)



- 1 貴和の里
山口県下関市菊川町大字替井579
☎083-287-1010
- 2 想作食堂SOZU〜想厨〜
山口県下関市菊川町大字下岡城484-1
☎083-287-4675
- 3 道の駅 きくがわ
山口県下関市菊川町大字上岡城766-1
☎083-287-4649
- 4 カントリースーツ優風
山口県下関市菊川町大字吉賀501-1
☎080-4262-5622



夫婦二人三脚で経営する「カントリースーツ優風」の「まんまるー」と名づけられたロールケーキは、無農薬のアイガモ米を使い、しっとり軽い口当たり、イチゴやフルーツなど計6種類。お菓子作り名人と呼ばれるていっぺん、全国規模のコンクールで見事優勝。「それならぜひお店でも、勢いで開店したのよ」と笑顔の篠田さんご夫婦

菊川町生活改善
実行グループ連絡協議会



次に訪ねた「道の駅きくがわ」は、
菊川の特産品はもちろん、観光情報
も集まる町の総合案内所。
「菊川はそうめん作りが盛んなんだ
けど、夏の食べ物としてイメージが
強い。一年中食べてもらいたく
て、菊川風焼そうめんを考案し
たんだよ。最近作っている菊川の麺
は、煮込んでコシが強くって『合鴨
ひとり鍋』に合うんだ。菊川町
だから菊子、ピッタリでしょ」とう
れしそうに話してくれたのは、道の
駅内の「御食事処よもやま」の藤本
隆一さん。ちょうど菊川作りの真っ
最中だからと、近くの工房にも案内
していただき、特別に菊川麺を体
験させていただきました。
さらに足をのばして、米粉ケーキ
が人気の「カントリースーツ優風」
にも寄り道。アイガモ農法に取
り組む旦那さんの育てたお米を興さ
まの篠田明美さんが、米粉のケーキ
に焼き上げます。地元産の原料にこ
だわって作られた、ほどよい甘みの
ケーキは、老若男女に愛されて、他県
からも多くファンがやってきました。
さて、いよいよ今回の旅のお目当
てのけんちょう作りを教わりに、菊
川町生活改善実行グループ連絡協
会(以下「会」)に伺いました。

料理に浸透し、おふくろの味と呼ば
れるまでになる様子は、郷土食がう
まれる原点を見ているかのように
思いました。地域の絆、家族の絆をいつま
でも大切にしていきたい、そう思わ
せてくれる旅でした。

菊川名物・そうめんを さまざまにアレンジ



菊川風焼そうめん



「御食事処よもやま」で
は、冬限定の「合鴨ひと
り鍋」や「菊川風焼そ
うめん」が人気。焼きそ
うめんは、太めに開裂
した特製麺をゴマ油で香ば
しく炒めてあり、食欲そ
そる。菊川産ハチミツや
手延べ蕎麦も購入可能

車で5分



道の駅 きくがわ

カントリースーツ優風



「けんちょうはこの辺ならどこかの
ちでも食べる、おふくろの味のよ
もとはお寺の行事のときに地域
の人がいっしょに調理して、お参り
のあとに食堂でみんなで食べた料理
なの。大きな鍋で炊いたけんち
ょうは、すっごくおいしくね、それ
でうちでも作るうって思ってたのかし
て、いつのまにか家庭料理になっ
て、ダイコンとニンジンとハクサイとお
豆腐だけで作れるから簡単だし、野
菜が甘みを増す今の時期がいちばん
おいしいの。とこの家からいけん
と元氣いっぱい話してくれた、会
長の金田さん。
「うでで作るときは、なるべく大き
なお鍋でたくさん作ってね。翌日
になっても味がしみておいなんだ
から」と話しながら、さっさと調理に
取りかかってくれました。
お鍋に油をひいて、まずは豆腐を
強火で炒めます。このとき水が弾け
てパチパチッと音がしたら、これ
くらいに強火で少し焦げ目がつくこ
ろに、炒めるのがポイント。その後、
野菜と調味料を加え、野菜から出て
る水分だけで煮ていきます。調理
の手順はこれだけのお手軽料理。
味のよしくみたく野菜は、やさしく