

第7回大和の伝統食文化を訪ねて ～源流の集落・川上村高原にて～

恒例になった川上村高原地区の伝統食を楽しむ会を、今年も4月27日当フォーラムと 東映 OB 会が合同で行いました。

参加者37名が雨の降る近鉄上市駅に集合してバスで出発しましたが、雨のやむ気配がないため、予定していた森林見学を取りやめ、「もくもく館」で吉野杉の歴史や林業を通して見た川上村の文化や生活を3Dシアターで鑑賞いたしました。

また、「森と水の源流館」の館長 辻谷達雄さんの案内で館内とその周辺を散策いたしました。

その後バスで移動し、昼食は高原川の渓谷から高原地区の集会場に変更することになり、地区の皆さんには大変ご迷惑をおかけすることになりました。

室内になりましたが、ご用意していただいた伝統料理の品々に舌づつみを打ちながら楽しい団欒のひと時を過ごすことができました。最後に、地区に伝わる「餅まき」があり、参加者は大満足な一日を過ぎて帰路につきました。この催し7回目にして初めての雨でした。



料理のおしながき

1. 鹿肉の薫製、あぶり焼き
2. あまご、鮎の塩焼き
3. こんにゃくの料理
4. タラの芽、芹、ウド、筍など山菜のてんぷら
5. ふき、イタドリの煮物

6. 目張りずし、チシャのおにぎり
7. 茶がゆ
8. 山菜ごはん
9. 火打ち餅
10. 高菜の漬物
11. 源流の森の水で沸かしたコーヒーなど