

なめがた大使 小林光恵さん 書きおろしエッセイ  
**五感でキャッチ！なめがた漫遊記** 第5回

**あの煮豆**

白く平べったい豆たちが、独特なトロミを持った半透明・乳白色の煮汁に浮かんでいる。私の記憶では、行方で葬儀や法事等を自宅で営むのが通常だった頃、ふるまい膳には、その甘い煮豆が必ず付いていたものだった。

△あの煮豆、唯一無二の味と食感だったなあ、美味しかったなあ▽

そう思うようになって、しばらく経つ。もう、食べる機会はないだろうとあきらめてもいた。

ところが先日「行方帰省メシ」の取材時に行方市に実家のあるIさんから、この煮豆の話がぱんと出たのだ。

おばあ様が生前によく作ってくれてとても好きだったが、豆の名も料理名もわからず残念ながら再現できないと。彼女は二十代。遠くない過去に、あの煮豆が作られていたということだ。

ならば今も食べることができるとかも！とスイッチの入った私は、まず叔母に電話してみた。すると、豆の名は「碁石豆」、料理名は「おつぼ」だという。「そういうえば行方以外で売っているのを見たことない気がする」とも。それで「行方 碁石豆」でネット検索してみると、なんと麻生の「タネ

のハシモト」による碁石豆栽培録がYouTubeにアップされていた(動画中に8月11日に収穫、とあった)。△(8月の)今ならもしかして売っているかも▽と思い直売所「楽郷」に電話してみた。ちようど入荷したところらしく運よく入手できた。

さつそく慎重に煮てみたなら、「あの煮豆」に28年ぶりに再会できたのだ。口にするなり私は目を閉じた。あまりの懐かしさに。

しかし。4割は煮崩れしてしまい、トロミや味を含め「あの煮豆」の再現度は6割、いや5割くらいだった。煮方をくわしく指南してくださる方、この場を借りて大募集したいです。

**小林 光恵さん**



この煮豆、祝いの日にも食べたそうですね。「おつぼ」ではなくほかの名で呼んでいたという方、お知らせください。

行方市出身。つくば市二の宮在住。私にとってかなり手間のかかる部類の煮豆を作った日、ずっと面倒に思っていた「エノキ氷」もついでに作ることができました。

市公式ホームページ内で「行方帰省メシ」連載中。サイトはこちらから▶



**地域おこし**

**協力隊**

連載コラム⑤

地域おこし協力隊 田沼絢子です。今年も残すところ3カ月ですね。私の協力隊の任期は、来年の3月まで。あと6カ月です。年々月日の経過が早く感じるので、残り半年、しっかりと軌跡を残していきたいと思えます。

さて、振り返りは8月までさかのぼります。今年の2月に地域コーディネーターとして、全国から大学生をお迎えして約1カ月、地域の企業で研修を行いました。地域コーディネーターとはさまざまな役割がありますが、今回のミッションは、学生が地域企業の課題を解決するというもの。え？学生がいきなり企業の課題を解決！？は難しいので、地域の企業に学生らしいアイデアなどを取り入れるためのつなぎ役という役割です。また、コーディネーターとして、行方市を紹介するいい機会です。1カ月という短い期間で、いかに行方市を知ってもらおうかが勝負でした。

前置きは長くなりましたが、その結果、今年の夏は2人の学生が行方市を再訪してくれました！春休みの1カ月



▲田沼 絢子 隊員

【令和2年7月1日～現職】なめテレの普及活動や次世代情報発信を担当。鹿行地域おこし協力隊の連携にも力を入れている。

に行方市でさまざまな経験したことがいつしか帰る場所になったと、2人の学生は声をそろえて話してくれました。今回は開催中の「行方新感覚体験型謎解きアドベンチャー なめがた伝説」に潜む巨大怪物を退治せよ」に参加しました。帰ってきた大学生の1人は、この謎の作成者でもあります！小さな小さな一歩ですが、これからも交流人口や関係人口を増やしていきたいなと思っています。

(次号は、佐藤晶が担当します。)



▲ インターンシップ参加学生と一緒に