

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8回

行方の香り

十一月十五日の午後。行方レシピコンテスト審査会の会場（麻生公民館研修室）に入ると、そこに漂っていた香りを感じ一つの言葉が頭に浮かんだ。安寧。

ふわっと身体の緊張が緩んで、暖かい陽ざしがじわっと頬にあたって気持ちよく、誰かに無邪気に「あのね」って話しかけたくなるような心持ちになる（響きが安寧に似ているからかも）言葉だ。

今回は開催10回目を記念し、これまでの集大成としてレストランのように多種多様な料理を募集。主菜、副菜、汁物、デザートに四部門に、93のレシピがエントリーされたようだ。それらのうち、一次の書類審査を通過した20品目を実食審査するこの会場では、すでに何品もの料理がテーブル上に並んでいたのだった。

そうか……。ここに漂っているのは、「行方の香り」なんだ。100品目を超える行方市の農畜水産物から選んだ食材を使った料理たちの香が混ざっているのだから。

一品一品、大切に料理を味わいながら私は、安寧の二文字が頭に浮かんだ別のシーンを思い出した。最近めっき

り、私の名前を呼び捨てにしてくれる人物が少なくなり、すぐに思い浮かぶのは、兄、叔父、そして同級生のうちの二人のみ。審査用の料理を味わっている今、このうちの誰かに名前を呼ばれたなら、「あのね、行方にはキスト

マトとか恋のつぼみっていうトマトもあるんだって。それと空心菜は、あさがお菜のほかにヨウサイ、エンサイ、ウンチエバー、ウンチエーっていくつもの名前があるみたいよ」などと話しかけたくなるのだろう。

審査会ゆえ短時間に少しずつ味わった料理のどれも、コース料理として実際に食したいので「行方レストラン」のオープン強く希望します。期間限定でも。

小林 光恵さん



どれも
おいしかったです！

行方市出身。つくば市二の宮在住。コンテストのレシピを、中川学園調理技術専門学校の先生方が、実食審査用にアイデアの再現に注力してくださったそうです。この場を借りて御礼申し上げます。

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⑧

【第1回行方朝市開催！】

11月24日（日）に天王崎公園で「なめキャン2024光とキャンプの祭典」とタイアップして「第1回行方朝市」を開催しました。

本市を中心に、近郊の方々に来店していただき、茨城大学の学生や笠間市、稲敷市の地域おこし協力隊をはじめ、地域おこし活動を通じて知り合った方々にも来店していただきました。

当日は天候にも恵まれ、多くの方にご来場いただき、行方地域女性農業士会による地場野菜の詰め放題などのブースをはじめ、販売開始と共に続々と完売し大盛況でした。

農業研修を平日に行いながらの準備であったため、開催まで1年掛かってしまいました。市民の方をはじめ、多くの方々からお力添えをいただいたこと、本当に感謝しております。

行方朝市実行委員会は、会長、副会長、青年局長などの役員は、行方市民で構成されており、私は実行委員の一人として定期開催を目指し活動しています。運営に携わりたい方、出店希望の方

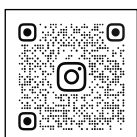


▲佐藤 品 隊長

【令和5年11月1日～現職】
新規就農を目指し農業に従事するほか、市の農業を盛り上げるためのPR活動等を行う。マルシェ等の企画提案も実施。

はお気軽にお問い合わせください。

（次号は、田沼絢子が担当します。）



▲写真は、Instagramにも掲載しています。