

《奥州》人物紹介「すてきなあの人 奥州市 高橋千鶴子さん」

令和4年度、新たに岩手県食の匠に認定された、高橋千鶴子さん（認定料理：くるみ豆腐）を紹介します。

「食の匠」とは、永年受け継がれてきた地域の食文化や郷土料理等に関する知識・技術を受け継ぎ、それを次代へ伝承する方を認定する県の制度です。平成8年からスタートし、これまでに延べ290件が認定されています。

高橋さんが食の匠を志したきっかけは、これまで「くるみ豆腐」の伝承に取り組んできた食の匠が高齢となり、活動が難しくなってきたことを知り、この料理の伝承活動と情報発信活動に取り組みたいと思ったから、とのことでした。

高橋さんは奥州市江刺の出身で、幼い頃から地域の人たちが冠婚葬祭等の際に「くるみ豆腐」を作る場面を見ながら育ちました。その後、奥州市胆沢のピーマン農家に嫁ぎ、農業に従事するなかで、地域の食文化に対する関心が高まり、料理講習会等に積極的に参加するなど料理の技術を磨いてきました。さらに、野菜ソムリエの資格を取得し、食育にも活動の幅を広げてきました。

申請の準備段階において、すでに「くるみ豆腐」で認定されていた食の匠の調理工程を見学し、調理方法のアドバイスを受けました。また、県の選考委員会での助言や郷土料理の論文も参考にしながら、先輩の匠とともに、分量や練り上げる時間について調整するなど、試行錯誤を重ねました。

このような過程を経て、令和4年12月23日、食の匠認定証書が交付され、新たに認定された食の匠を代表して抱負を述べました。

今後は、地域の子ども達や、若い世代へ食文化の伝承活動を行うと共に、地域内外に向けて発信活動を積極的に行い、地域の活性化に尽力したいと意気込む高橋さん。今後ますますの活躍が期待されます。

（奥州農業改良普及センター 佐藤亮太）



高橋千鶴子さん



認定された郷土料理「くるみ豆腐」