



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二一四号〜

りっとう
立冬

十一月八日

おかげ横丁まめや

農村文化を次の世代に伝えたい、農村料理レストラン「せいわの里 まめや」は、平成十七年四月に当時の勢和村（多気町丹生五六四三）にオープンしました。地元のお母さん手作りの野菜料理や工房から出来立ての豆腐が味わえると、人気が高まり、行列ができる店となっています。私も以前取材したことがあります。食器はそれぞれの家の蔵に眠っていたものを使用し、豆腐料理はもとより、ニンジンやゴボウなど旬の野菜の煮物に野菜本来の美味しさを教えてもらったのを覚えています。

その「まめや」が、五十鈴塾の右王舎にお目見えしました。土日祝日のみの営業です。

食事のメニューは、三種類。ひりょうず膳（一三〇〇円）、あげやき膳（一〇〇〇円）、いなり寿司（五〇〇円）です。まず、大豆のお茶が出されるのも「まめや」流。私はあげやき膳を頼みました。

地元多気町産の大豆フクユタカを使った寄せ豆腐はほんのり温かく、そのまま一口、次に塩をつけて、そして醤油をかけて食しました。ていねいに手作りされたものは、ゆっくりと味わいながら食べたくなります。

そして、膳の名前にもなっている、味付けネギ入りの大きな田舎風のあげは、食べごたえがあります。珍しいあげの食べ方はお母さんたちのアイディアでしょう。農村レストラン「せいわの里」の人気メニュー、炒り大豆からおからサラダのほか、豆味噌の赤だし、そして、ご飯にかかった梅しそまで、舌鼓を打ちました。

「旬の食材」、「地元産」「手づくり」にこだわった料理。「まめや」はもともと農村料理の大切なたくばく源である大豆が名前の由来となっています。里のたんばく源は身体と心にやさしく浸み入るようです。

