

農作工芸・農芸の導入による農村のコミュニティー機能の回復と進展 (岩手県九戸郡大野村における実験例)

(食糧学院) 森 雅夫、(近畿大学園芸子短大) 山崎純子・中島麗子

〔目的〕1980年は全国的にコメ不作の年であり、岩手県九戸郡大野村もコメ・蕨タバコなど農産物の収穫は冷害により、ほとんど収穫皆無に陥つた。酪農と林業と出稼ぎに依存している。この村の真型出稼ぎを防ぎ、出稼ぎ以上の収入の途をあげ、且村が、一つのコミュニティーとして、地域の生活と食文化をみまおし、村落の協同体の絆を強くするため東北工大工業意匠学科秋岡芳夫教授をリーダーとする「農作工芸の導入」をほかのプロジェクトチームに譲るには、主として、村で作った木の器、過剰生産気味の牛乳を利用した生チーズ作り・ハム・ソーセージ・ホフケの煙燻などの農産加工の振興と、その素材を使った「大野村ならではの食べもの作り」の創造と工夫を村人とともに研究し、将来に備える計画を推進することとした。

〔経過〕基本調査を始めてから3年目の1980年は、春・夏・秋、8月に冬のキャンパスを各季節ごとに3~4日お村の人々と「ロクログループ」は校木地、ボウル、パン皿、汁椀など、大野の木、久慈市のチワプロ工場で、製紙業者にチワプロとして碎かれる寸前の大木・巨木を製材し、机・家具の如き木工品を仕上げた。「酪農グループ」は生チーズを作り、少量に八戸・久慈に水揚げされるホフケと、火燻製を作る方法を学習し、秋のキャンパスで生チーズと利用した、牛乳料理を作り、岩手県外で高く評価されるまで、技術は進んだ。
〔結果・考察〕81年冬のキャンパスでは、「大野の素材でお家の料理を」試作し、大野の器に盛り、試食後、より豊かな「作り」に就いて、「ロクログループ」の如く、先進地に学ぶことと「酪農グループ」は学びとりつつある。よい器とよい食事を大野の誇りとさせたい。