

上原常光さん 親戚と共同でみそ玉作り!

4家族が和気あいあいとみそ造りをした



清明

みそ玉で家族円満

松本市神田一の農業・上原常光さん(68)の自宅で二十一日、親せきが集まって共同でみそを仕込む作業があった。生活様式の変化や核家族化などで年々失われつつある光景で、神田町会では上原さん宅が唯一の存在という。十九歳から八十四歳までの三世代四家族が、和気あいあいと手を動かす姿に、昔懐かしい雰囲気があった。(高石雅也)

松本・神田の上原さん宅

親せき集まり仕込み

上原さんの家では、昔ながらの製法「みそ玉造り」を続ける。まきの火で大豆を煮てつぶし、一辺十五センチほどのさいころ状の玉にした後、わらの上で二、三週間乾かし、再びつぶして塩やこうじを加え、たるに仕込む。この日は午前二時から作業を始め、一日がかりで約九十キロの大豆をみそ玉にした。屋前に二回目の大豆三十キロ分が煮えたと、みそ玉を丸める女性たちがぎやかに仕事を始めた。向かい合う人いちよっかいを出し、出来上がりかけた玉をつぶすいたすらも代々受け継がれているといい、「あれ、やだ」と大笑着ていた。

いしながら、楽しんでいた。静岡県の大学に通い、春休みを利用して初めて参加した鎌倉令奈さん(18)は「楽しい。これからも参加したい」と笑顔だった。

神田町会では二十年ほど前から、親せきや近所が集まってみそを仕込む姿が、ほとんど見られなくなった。上原さんは「おすそ分けすると、おいしいと褒められるのがうれしくて」と、手間のかかる作業を続ける理由を話す。

「親せきの親ほくも深まる。これからもできるだけ続けたい」と意欲を見せ



清明