受け継いだ味 振る舞う

横輪いもとろろ汁作り名人 上田 笑子さん（80）伊勢市横輪町

生まれも育ちも横輪町。特産の横輪いもを使ったとろろ汁作りの腕を買われ、町内で毎年開かれる収穫感謝祭で「とろろ汁作り教室」の講師を務めている。十三日に伊勢市であった横輪いも推進協議会設立総会でも腕を振るった。

横輪のとろろ汁は、すり下ろした芋をだし汁ではなく、白菜などを煮込んだみそ汁でのばすのが特長だ。横輪いもの風味って、九人きょうだい全員で食べた」。その味を守り続けている。

収穫祭などのイベントで振る舞うほか、親戚が集まるときや、普段の朝食に作る。「スーッと食べられて、腹持ちが良くて、栄養も満点」と目を細める。とろろ汁の力か、今も夫婦で畑仕事に励み、横輪いもも栽培。趣味のカラオケや民謡も楽しむなど元気いっぱいだ。

推進協議会を構成する横輪町活性化委員会のメンバーでもある。「横輪いものおいしさが、たくさんの人に広がってほしい」。名人の味を求めて横輪を訪れる人も増えそうだ。（川原田喜子）

出一番