



雪溶け 花々が芽吹くころ

まだ肌寒が残る5月、田子町のあちこちに「町の花」であるヤマツツジが咲き誇り、春の到来を告げてくれます。小さな丘が織りなす風景の遠くには、八甲田の山々の残雪が見え、新緑や花の香り、冷涼な青森の気候を感じることができます。

この時期になると町内各地では田植えが盛んに行われ、各小学校でも体験授業として手植えによる田植えが毎年行われています。子どもたちは泥んこになりながらも「気持ちい

い」と楽しそうに田植えをしています。

私は神奈川県出身ですが、幼い頃に田植え体験などしたことがなく、日本の主食であるお米の成り立ちを知り、土に触れ泥まみれになるという、とても貴重な体験ができる田子町を羨ましく感じました。このような体験をすることにより、五感が刺激され経験豊かな心が育つのだと思います。田子町では毎年当たり前のように行われていることは、他の市町村では経験できないとても貴重なことなのです。

また町外からの田植え体験希望者も多くあり、一部の農家では受け入れをしています。毎年親子連れなどで賑わいを見せており、休憩時間に甘い赤飯を南部せんべいで挟んだおやつ(こびりっこ)など、作業の間で食べる「※休みっこ」も昔ながらの田植え体験の魅力のひとつだと感じました。

春



右上/はしゃぎながら楽しそうに田植えをしている子ども 左下/「休みっこ」の様子

※休みっこ 田子町で農業の合間に休憩して食べる軽食や、その休憩

のことを方言で表した言葉。



にんにくを機械で掘り起こし、
カゴに詰めていく様子

にんにく香るまち

町中に、にんにくの香りが立ち込める6月下旬。町の主幹産業である「にんにく」の収穫が町内ですべてに始まりです。緑色のピンと張った茎が少しずつ黄色に変化し、垂れ下がってきたら収穫時期のサイン。農家の方々は天気予報とにんにくの成長を確認し、雨の日を避け収穫していきます。傷みを防ぐため収穫してすぐに茎と根を切り落とします。そして「生」のまま売りに出すものと乾燥処理をするものに分け、大きさに選別します。この一連の作業は時間との闘いであり、親戚や近所の方で互いの収穫を手伝い合います。

青森県でも最南端に位置するこの町は、9月下旬から10月下旬頃までに、にんにくの種を植え終わります。それから冬は、真っ白な雪の布団をかぶり、約9カ月もの間土の中で

眠りながら甘みを沢山たくわえ、美味しいにんにくとなります。

私が田子町に来て驚いたことは、「生にんにく」の美味しさと「にんにくを粒ごと調理して食べる」という習慣です。生にんにくは産地以外の市場にはあまり出回らないので、田子町に来て初めて感じた、その瑞々しきにとっても驚きました。そして今までにんにくは料理の下味や薬味として、一片を刻んで油で炒めるぐらしか食べ方を知りませんでした。が、刻まずに一片を粒ごとカレーや豚汁に入れて食べる美味しさを知りました。

町の中心部にあるガーリックセンターでは一年中、にんにくをふんだんに使った様々な料理を楽しむことができます。

レポート 木村知子

田子町定住移住コンシェルジュ

(神奈川県出身・田子町地域おこし協力隊)

夏