

散居村・合掌集落の景観美と人の暮らし



初秋の富山を訪ねる「南砺・砺波とやま講座」(9/8-11)。旅行会社で添乗員経験をもつコーディネーターの池田恵子さんにお話を聞きました。

ひとあし早い「報恩講料理」を賞味

気性の荒い富山の漁師町に育った私が嫁いだ先は、田畑が広がるのどかな農村地帯。話し方のテンポや食べ物の違い、朝6時を過ぎれば来客があり電話が鳴るのにビックリ！ 同じ県でも車で1時間はなれるとまるで違う国のよう。そんな「隣国」？ から嫁いだ者の目線でプログラムを組み立て、みなさんをご案内します。

初日の夕食は、五箇山の道場(集落のお寺)で、お経を唱え報恩講料理(ほうおんこうりょうり)を召し上がっていただきます。このなかの「いとこ煮」は、私がはじめてお姑さんに教わった一品。わが家では、大根、里芋、人参、こんにゃく、油揚げ、小豆にお水とお味噌を使い、野菜が“とろとろ”になるまで煮込む冬の定番メニューのひとつで

す。最初は、小豆も入れるのかと抵抗もありましたが、これが意外といける。野菜もふんだんに使い、体にやさしいお料理です。

この御膳を食べるのは収穫が終わる11月頃から営まれる報恩講という行事のひとつで、ご近所や親類を招待して、お寺の方にお経をあげてもらい、説教を聴き、その年に採れたものをいただきながら、お互いの無事を喜び、語りを楽しむというもの。この報恩講料理を、みな

さまには一足早く召し上がっていただきます。

まるで田んぼに島々が浮かぶ「散居村」の美

次にお薦めしたいのが、昔話に登場するような合掌造りの郷と散居村の眺め、そしてそれにまつわるいくつかの謎。合掌造りの郷は、世界文化遺産に指定された五箇山地方の「菅沼合掌集落」にお弁当片手に訪ねます。ここは他の日本の世界遺産とちょっと趣きが異なります。ここには、今も人びとが生活しているのです。

散居村は、田圃と屋敷林に囲まれた家々が点在する平野部の散村のこと。この景色を高台から眺めると、田圃の中に点々と島が浮かんでいるように見え、四季折々違った美しい表情を見せてくれます。ただ、この最高の景色が眺められるかはお天気次第。近郊の山の頂き近くからか、宿のお部屋の窓からそのチャンスに期待しましょう。

初秋の散居村の景色を、学生時代、写真部員だった私と一緒にカメラに納めませんか？

池田 恵子
Ikeda keiko

富山県新湊(現・射水市)出身。旅行会社の勤務経験あり。南砺市の農家に嫁いで9年目に突入。夫と夫の両親、犬と猫の6人?暮らし。現在、合同会社地創研のスタッフとして、南砺市を中心に地域の魅力を発掘中!

