

江戸時代からの伝統文化 五穀豊穡を願い弥生画を奉納



△元町弥生会の会員による弥生画の奉納作業



△弥生画「かぐや姫」を奉納した山道弥生画保存会の会員

五穀豊穡を願う町の伝統文化「弥生画」が完成し、昨年末、鶴田八幡宮と山道間竈神社にそれぞれ奉納されました。

弥生画は江戸時代の飢饉が続いた頃、村人たちがわずかな種子を板に貼り付けて豊作を祈ったことが始まり。穀物の種子に着色などをせずにそのままの色を生かして貼り付けるのが特徴で、現在では、「元町弥生会」と「山道弥生画保存会」の2団体が弥生画を継承しています。

このうち元町弥生会では、岩木山と津軽富士見湖を背に五穀豊穡を願う2体の大黒様を描いた「岩木山と恵比寿大黒」を会員15人が鶴田八幡宮神楽殿で制作。10月から下絵を描き、11月中旬から絵の色となるナタネやアズキなどの穀物の種子を貼り付けました。また、山道弥生画保存会では同地区の「老人憩いの家」で、大人が「かぐや姫」、子どもたちが今年の干支「申」を題材に弥生画を制作。同会の小野寺秀昭会長は「会みんなが頑張ってくれたおかげで出来映えは最高。新年も皆さんが幸せな1年になってほしいと願いを込めて作った」と話していました。

弥生画は現在、道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」の大豆・米加工施設西側に展示されています。

スチューベンスイーツコンテスト開催



△作品をプレゼンテーションする優勝者の鳴海さん

町特産のスチューベンを使ったスイーツコンテストが12月20日(日)、国際交流会館で開かれ、審査の結果、当町の鳴海美雪さんが考案した「カップde「コラーゲンたっぷり・ヨーグルトムースケーキ・スチューベンゼリーのせ」」が優勝に輝きました。

町では、「冬ぶどう・つるたスチューベン」としてスチューベンのブランド化と販路拡大に取り組んでおり、コンテストはその一環として開催。この日は、スチューベンを使ったティラミスやタルトなど独創性に富んだ作品が並び、相川町長のほか、レストラン山崎(弘前市)の山崎隆シェフ、栄養士の水嶋優子さんらが審査しました。「スチューベンの紫色を出すのに苦労した」「鶴田のスチューベンが全国に広まるようなイメージで作った」といった考案者のプレゼンテーションに対し、作品を試食した審査員は「独創的で味もおいしい」「もっとスチューベンの風味を出した方がいいのでは」などとコメントしていました。

優勝した鳴海さんは「県外の人にも鶴田の甘いスチューベンを食べてもらいたくて作った」と話し、優勝を喜んでいました。また、山崎シェフは「いかにスチューベンをたくさん使い、その味を引き出すかがポイント。もう工夫すればもっとおいしくなる」と講評を述べていました。

優勝作品は3月上旬まで期間限定で「レストラン山崎」で提供されるほか、「パティスリー山崎」と「カフェ山崎」でも1個360円(税込み)で販売されます(材料がなくなり次第販売終了)。なお、1位から3位の作品のレシピは、今月号から広報に掲載します。



- ①優勝と観客賞に輝いた鳴海さんの作品
- ②2位の「スチューベンシヨコタルト」
- ③3位の「スチューベントルト」