

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

Actaleia

www.actaleia.com

November 2010

Vol.17

アクタレイア

無料



白石うーめん Working × Woman / 佐藤はるみ 伝統の味を守る

Now Open!
白石うーめん
フェア開催!!

白石うーめん

伝統の味を守る

迷わず主婦業に専念

高校まで地元の蔵王で育ち、その後仙台に引っ越した佐藤さん。やはり、一度は親元を離れて生活を始めたかたという佐藤さんですが、若くして旦那様と出会った22歳のときには結婚、そしてすぐに出産。「仕事と子育ての両立を考えるとか、両立をすることでどうか悩むというよりも、まずちゃんと子供を育てなくては、という思いが強かったのです」。今では、長女・長男・次男と三人の子供のお母さんとしてしっかり主婦業と仕事を両立していますが、出産を前にすると「ちゃんと子育てができるかしら、ちゃんと子育てはしなくては」ということが頭の中を占めていたそうです。

「長女と長男は年子なので、本当に大変でした。自分が若かったこともあり、世の中の知恵みたいなものをよく知っているわけでもなかったもので、一人目がまだ小さいうちに二人目を育てることで、しばらくは精一杯でした」。そして、「子供は三人くらいいるといいな」と思っていたことがなくなって、三歳離れて次男が誕生。「子供に手がかからなくなるまでは、子育てに専念しようと思っていました」と佐藤さん。おかげで、三人とも素直に育っていて、特に一番上のお姉ちゃんとは何でも言い合える仲だとか。やはり、「ひとつのことに専念する」ことの強みは、「徹底できて、中途半端になりにくい」ということですね。

主婦業・子育て：女性が生きていくうえで、

誰もが考えるテーマがあります。

いま、主婦業に専念してしまうと社会から取り残されないかしら、

また仕事をする生活に戻れるのかしらという不安感が、

もしかすると晩婚化や少子化にもつながっているのかもしれない。

一日は二十四時間、誰にも平等に与えられた時間の中で、

地元白石の伝統の味を守る仕事をする佐藤はるみさんは、

様々なテーマをどう考え、どう進んできたのでしょうか。

※今回、佐藤さんの表情をご理解いただくために、撮影時にマスクをはずしてあります。通常作業時には帽子・エプロン・マスクを着用しております。



profile

1972年、宮城県蔵王町出身。高校卒業後、就職のため仙台に。食品関連の企業に就職し、22歳のときに結婚。子育てが落ち着くことを機会に、白石うーめんの仕事に従事。現在は、3人のお子さんとご主人と5人暮らし。

奥州白石温麺協同組合
<http://www.shiroishi-umen.com/>

株式会社 きちみ製麺
<http://www.tsurigane.com/>

宮城と秋田、昔と今をつなぐ

「うーめんとそうめん、同じように見えますが、製法が違います。そうめんを作るときには、粉から練り上げていく過程で油を使いますが、うーめんは油を使わずに作ります。同様に油を使わない秋田の稲庭うどんは、白石うーめんの技法が伝わったものという説もあります。職人さんという男性が多いようにも思われますが、うーめんの製造は細かな観察力や手先の器用さなども必要なので、女性の力を発揮できるフィールドのようです。

機械化が多くなった現在でも、「手延べ」は昔ながらの技法で続けられている伝統産業。「私は、まだまだ手延べを担当させてもらえるレベルではありません。手延べうーめんは、麺づくりのプロの仕事。いつかは、手延べをうまく作れるようになりたいですね」。手延べの麺を担当するうーめん乙女さんたちの、麺を伸ばす芸術的作業を見つめる佐藤さん、子育てを終えて一日八時間仕事に専念する中での新しい目標ができています。

あたりまえのおいしさ

子供に手がかからなくなったので、と仕事を探したときに、ご縁あって今の会社に勤務することになった。「うーめんは伝統ある食材なので、いつかうーめんに関わる仕事ができれば嬉しいな」と思っていました。うーめんは、四百年も前から伝わる食材ですが、「白石や仙南地域に住む私たちにとっては、あたりまえのもので、特別な存在ではありません。いつも傍にあるおいしいものです」と佐藤さんは、うーめんのことを紹介してくれました。

「今から四百年くらい前に、胃を患った父の看病をする孝行息子が白石に住んでいたそうです。なかなか食べ物をとることのできない父を前に困っていた息子に、旅のお坊さんが、油を使わずに、小麦と塩水で練りこむ麺の作り方を教えたそうです。この麺をさっそく作って食べさせてみたところ、食が進み父の病状はみるみるよくなった、といわれています」。これが、白石うーめんのはじまり、当時の白石のお殿様が「うーめん」と言ったと言わないとか、そのおいしさと孝行息子を褒め称えて「白石温麺」と名づけたらしい、という話もあるそうです。

具合が悪いときだけではなく、日常からうーめんのある白石の生活では、離乳食などにもうーめんが使われるのだとか。そんな、伝統がありながらも生活に密着したうーめんの製造では、どのようなことに気を付けているのでしょうか。「手作業も多いので、とにかく気を遣います。異物混入など、あつてはならないことが起こらないよう衛生面には十分気を付けています」と佐藤さん。



Message

for Working × Woman

「やったらできた!」専業主婦の生活も子育ても不安が多くありましたが、今ではそんな気持ちです。弱気にならずに、チャレンジしてみようと思うことがあれば「前進あるのみ」です。仕事に復活して「やればできる」という前向きな気持ちを持つことが本当に大切だと強く感じています。

白石うーめんのできるまで

1. 粉と塩水を練り「麺帯」にして熟成させます。熟成された麺は、回転ロールを通すことによって、引き伸ばしながら薄く加工され、同時に表面をさらに滑らかに整えていきます。
2. 細い麺の形状にしたものを、およそ1日かけてゆっくりと乾燥させます。乾麺の状態
3. になったものを徐々に短く切断します。
4. 手延べうーめんは、屋内で自然乾燥されます。
5. 手延べうーめんは、包装も手作業。

