

Living device

Step up 「あたらさん」的生活考

【あたら 可惜】とは「もったいない」の古語で「あたらしい」の語源になったといわれています。【あたら＝もったいない】に【さん＝SUN＝太陽】の恵みをプラスして、さまざまな情報を発信しています。

季節の食材を持ち寄り、ともに食べこなす
——「手料理の宴」はもったいない精神で——

信濃追分の駅舎は日本国有鉄道の「停車場規定・5等級2号」という、規格化された設計図に基づいて大正12年に建てられました。図面には待合室・改札・事務室に加え、宿直室と炊事室が描かれています。当時の事務室を編集室に、宿直室を居間兼寢室に、炊事室を台所兼食堂として、私たちの賃貸駅舎生活は平成17年10月にスタート。

編集室開きのパーティでは「軽井沢そばの会」の方々にお願いいし、待合室でそば打ちの実演、線路脇に設置した厨房で打ちたてのそばを茹でました。編集スタッフも花豆のポタージュや五目ずしの手料理でお客さまをおもてなし。おいしいものを一緒に食べ、語らったことが功を奏したのでしょうか、地域の人々との交流がスムーズに始まりました。

以来、給湯器や照明器具を設置し、冷蔵庫・電気炊飯器・電子レンジ…と台所は進化を続け、狭いながらも調理環境を整えた駅舎での「手料理の宴」は連綿と続いています。

春は山菜、夏は色とりどりの野菜類、秋には菰、新そば、冬は貯蔵している白菜、大根、野沢菜漬け。鮒や鯉の川魚も楽しみ。この地で育った身近な素材を持ち寄り、煮たり焼いたり炒めたり、煮たり焼いたり炒めたりのおかずでにぎわう宴です。

駅舎で手料理をする時に心がけているのは「shohin zenshu「物全体」」。つまり「あたらさん精神」で食材を無駄なく使いこなし、食べこなすことです。根菜類は皮ごと、魚と肉もアラまで。ゴミの軽減にもなり、新しい美味しさも発見できました。



四季折々、友人の畑で育った野菜が届きます。もちろん無農薬で有機栽培。線路脇の一坪農園では、春から秋にかけてワケギ、シロ、スイートパジル、ミョウガ：など香味野菜を作っています。

5月中旬、下りホームにカイドウの咲く頃がフキの食べごろ。葉も茹でて細かく刻み、炒めものやふりかけにします。4月には、キノトウの天麩羅も。ツクシ、タラノメ、ヨモギ、コゴミ、カンゾウ：追分駅は山菜の宝庫です。

那須 由莉：らびす舎・代表

多くの家庭実用書や生活情報誌の編集に携わる。2005年『暮らしの手帖別冊・あたらさん』の編集長として、創刊と同時に「しなの鉄道・信濃追分駅」駅舎に「あたらさん編集室」を設置、別冊の休刊後も継続して駅舎を借り、2021年まで運営。「もったいない＝あたらさん」の知恵と心をコンセプトに、編集・制作と創作活動が続ける。信濃追分駅『オオヤマ桜を守る会』、軽井沢・借宿『ピオトップKBS』のメンバー。